

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengembangan formula enteral “GINEPROYA” dapat diberikan kepada pasien yang membutuhkan formula dengan prinsip tinggi energi tinggi protein. Kandungan gizi pada formula enteral “GINEPROYA” yaitu energi sebesar 287 kkal, protein sebesar 15,6 g, lemak sebesar 7,4 gram, dan karbohidrat sebesar 39,4 gram. Formula enteral ini dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dengan penyakit kanker.
2. Viskositas pada formula enteral “GINEPROYA” yaitu sebesar 1,08 cP yang memenuhi syarat viskositas formula enteral (1-50 cP) dan osmolaritas sebesar 313,7 mOsm/L memenuhi syarat osmolaritas enteral (300 – 500 mOsm/L).
3. Berdasarkan uji organoleptik diketahui bahwa mayoritas panelis menyukai formula enteral “GINEPROYA” baik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Namun, terdapat beberapa panelis yang tidak menyukai rasa dari formula enteral dikarenakan rasa yang dihasilkan terlalu manis.
4. *Food cost* formula enteral “GINEPROYA” yaitu sebesar Rp.10.733. Harga ini lebih mahal dibandingkan dengan FERS PT di rumah sakit, namun lebih murah dibandingkan dengan formula komersial.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, beberapa saran yang diberikan agar hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan secara optimal disajikan sebagai berikut:

1. Bagi Pasien Kanker

Pasien kanker disarankan untuk mengonsumsi formula enteral berbasis bahan lokal seperti “GINEPROYA” sebagai alternatif asupan nutrisi karena mengandung energi dan protein tinggi yang membantu mencegah malnutrisi dan mempertahankan massa otot. Formula ini dapat digunakan di rumah maupun di rumah sakit saat pasien mengalami penurunan nafsu makan, dengan anjuran tenaga gizi mengenai takaran dan frekuensi konsumsi yang sesuai kebutuhan harian.

2. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Instalasi gizi rumah sakit dapat mengembangkan dan memproduksi formula enteral berbasis bahan lokal seperti “GINEPROYA” karena formula ini memiliki nilai gizi tinggi dan biaya yang lebih ekonomis dibandingkan produk komersial. Pengembangan dapat dilakukan secara bertahap, dimulai dari proses formulasi, uji organoleptik, hingga penerapan dalam pelayanan gizi bagi pasien kanker. Kegiatan ini perlu melibatkan tenaga gizi klinik untuk menjamin keamanan, standarisasi, dan keberlanjutan produk enteral berbasis bahan lokal.

3. Bagi Institusi Pendidikan Program Profesi Dietisien (PPD)

Institusi pendidikan diharapkan dapat memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai referensi dan bahan ajar untuk meningkatkan kompetensi

mahasiswa profesi dietisien. Hasil penelitian dapat diterapkan dalam praktikum formulasi enteral atau penelitian terapan dengan mengaitkannya kedalam kegiatan perkuliahan agar mahasiswa memahami proses pengembangan dan penerapan formula enteral secara langsung.

4. Bagi Peneliti Lain

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait uji laboratorium dan daya simpan formula “GINEPROYA” untuk memastikan efektivitas dan keamanan produk. Proses pengujian perlu dilakukan secara terstandar agar diperoleh hasil yang valid dan dapat menjadi dasar pengembangan produk enteral lokal selanjutnya. Selain itu, untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan hanya satu jenis jeruk, yaitu jeruk manis, dalam formula enteral. Penggunaan jeruk nipis yang bersifat asam dapat menurunkan pH dan berpotensi menyebabkan denaturasi protein serta memengaruhi toleransi gastrointestinal.

5. Bagi Peneliti (Diri Sendiri)

Peneliti diharapkan meningkatkan kemampuan dalam analisis laboratorium dan formulasi produk agar memperoleh hasil yang lebih akurat. Selain itu, perlu memperhatikan kestabilan fisik, tekstur, dan osmolalitas, serta penyempurnaan mutu gizi dan karakteristik sensoris produk, sehingga menghasilkan produk yang layak digunakan sebagai formula enteral berbasis bahan pangan lokal.