

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terkait pembuatan formula enteral kanker tinggi energi tinggi protein yang telah dilakukan dapat disimpulkan yaitu :

1. Formula modifikasi FORTELAB dibuat menggunakan bahan dasar tempe kedelai dan labu kuning, diperoleh rancangan produk berupa standar resep yang memenuhi syarat formula enteral kanker TETP.
2. Kandungan gizi FORTELAB per sajian (350 ml) yaitu energi sebesar 341,2 kkal, protein 19,5 gram, lemak 9,2 gram, dan karbohidrat 47,7 gram.
3. Sifat fisik FORTELAB yaitu daya alir 11,6 ml/detik, viskositas 1,0 cP dan telah memenuhi syarat (1-50 cP), serta osmolaritas 327 mOsm/L dan telah memenuhi syarat (300-450 mOsm/L).
4. Produk FORTELAB dapat diterima berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji hedonik dimana mayoritas menyatakan “suka” pada semua aspek penilaian, serta hasil uji deskripsi karakteristik menunjukkan FORTELAB memiliki warna “kuning agak pekat”, aroma “agak kuat”, rasa “agak manis”, tekstur “sesuai”, dan kekentalan yang “sedang/pas”.
5. Biaya (*foodcost*) dari produk FORTELAB per sajian (350 ml) yaitu sebesar Rp 8.935,-.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian antara lain yaitu :

1. Diharapkan pada penelitian selanjutnya terkait pembuatan formula enteral dapat dilakukan pengujian lebih lanjut berupa uji in vitro, in vivo, dan uji klinis dari produk FORTELAB sebelum dapat diberikan secara langsung kepada pasien kanker.
2. Pembuatan formula enteral harus memperhatikan pemilihan bahan makanan dan keseimbangan komponen dalam formula enteral guna memastikan kandungan gizi dan sifat fisik produk sudah sesuai dengan standar formula enteral yang berlaku.
3. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melakukan pengujian sifat organoleptik lain pada produk formula enteral komersial sebagai pembandingan dari formula yang telah dimodifikasi.