

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Dairydate* merupakan formula enteral yang berbahan kurma, susu UHT *full cream*, putih telur, susu skim, minyak jagung, dan madu. Formula ini memiliki warna putih kecoklatan, beraroma kurma, bercitarasa manis, dan bertekstur kental. Formula ini dapat diberikan pada pasien dengan kebutuhan energi dan protein tinggi, seperti pasien kanker, malnutrisi, dan post operasi.
2. Laju alir formula *dairydate* yaitu 16,74 detik. Osmolaritas formula *dairydate* yaitu 580,9 mOsm/L, tidak sesuai dengan *gold standar* osmolaritas bagi formula enteral TETP yaitu 300 – 500 mOsm/L sedangkan viskositas formula *dairydate* yaitu 2 cP, masih termasuk rentang cairan sangat tipis menurut *National Dysphagia Diet*.
3. Densitas kalori formula *dairydate* yaitu 1,65 kkal/ml sesuai dengan kepadatan energi formula enteral TETP.
4. Sebanyak 65% panelis menyukai warna, 40% panelis menyukai aroma, 55% panelis menyukai rasa, 60% panelis menyukai tekstur, dan 60% panelis menyukai penampilan dari formula *dairydate*.
5. Formula *dairydate* memiliki kandungan gizi berupa energi 412,68 kkal, protein 23,63 gram, lemak 11,6 gram, dan karbohidrat 53,2 gram per sajian.

6. *Food cost dairydate* yaitu Rp. 12.013,5 per sajian.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji kandungan gizi di laboratorium untuk mengetahui kandungan gizi secara tepat pada pengembangan formula enteral *dairydate*.
2. Perlu dilakukan uji viskositas ulang menggunakan viscometer untuk menghasilkan data viskositas formula yang lebih akurat.
3. Untuk mengurangi potongan kurma yang sangat kecil, diperlukan proses pencampuran dengan blender yang lebih lama.
4. Pada penelitian selanjutnya, disarankan melakukan modifikasi formula untuk menurunkan osmolaritas tanpa menurunkan nilai gizi, seperti dengan mengurangi karbohidrat sederhana atau menggantinya dengan karbohidrat kompleks, serta mengevaluasi pengaruh pengenceran terhadap osmolaritas, viskositas, dan densitas kalori.
5. Pada penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan *uji triangle* dengan ketiga formula, yaitu *dairydate*, FERS PT, dan FEK.