

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Sifat fisik formula Soytrus pada parameter densitas kalori yaitu F1 sebesar 1,16 kkal/ml, F2 sebesar 1,23 kkal/ml, dan F3 sebesar 1,13 kkal/ml. Daya alir yaitu F1 sebesar 3,25 ml/detik, F2 sebesar 3,84 ml/detik, dan F3 sebesar 4,80 ml/detik. Viskositas, yaitu F1 sebesar 2,3 cP, F2 sebesar 1,9 cP, dan F3 sebesar 1,5 cP. Pada parameter osmolaritas didapatkan hasil yaitu F1 sebesar 491,6 mOsm/L, F2 sebesar 406 mOsm/L, dan F3 sebesar 320,6 mOsm/L. Secara keseluruhan sifat fisik Formula Enteral Soytrus dalam rentang yang aman dan memenuhi standar yang dipersyaratkan untuk formula enteral.
2. Berdasarkan hasil analisis kandungan gizi, formula Soytrus menunjukkan kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan FERS MLP Entramix, terutama pada komponen energi dan protein. Soytrus F1 mengandung energi sebesar 232,8 kkal, protein 13,9 g, lemak 9 g, dan karbohidrat 24,5 g, sehingga menjadi formula dengan kandungan protein tertinggi. Soytrus F2 memiliki energi paling tinggi yaitu 246,5 kkal, protein 13,6 g, lemak 9 g, dan karbohidrat 27,7 g. Soytrus F3 mengandung energi 227,1 kkal, protein 12,4 g, lemak 6,8 g, dan karbohidrat 28,9 g.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik, FERS MLP Entramix menunjukkan nilai *mean rank* warna 6,10, aroma 5,55, rasa 6,30, dan tekstur 6,40. Pada formula Soytrus, F1 memperoleh nilai warna 5,50, aroma 5,30, rasa 5,50, dan tekstur

5,35, sedangkan Soytrus F2 memiliki nilai warna 5,75, aroma 5,35, rasa 5,25, dan tekstur 5,75. Soytrus F3 menunjukkan nilai organoleptik tertinggi di antara formula Soytrus, dengan nilai warna 6,20, aroma 5,85, rasa 6,15, dan tekstur 6,35. Secara keseluruhan, Soytrus F3 merupakan formula dengan penerimaan sensoris terbaik dan paling mendekati FERS MLP Entramix, terutama pada parameter warna, rasa, dan tekstur.

4. Analisis biaya menunjukkan *food cost* formula Soytrus F1 (Rp7.869) lebih murah dibandingkan formula enteral Rumah Sakit (Rp8.918). Adapun biaya produksi formula Soytrus F2 (Rp10.011) dan F3 (Rp12.796) lebih mahal dibandingkan formula enteral Rumah Sakit tetapi masih berada dalam batas biaya yang dapat diterima oleh rumah sakit.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Bagi pasien kanker dan keluarganya dapat mempertimbangkan penggunaan Soytrus Formula 3 sebagai alternatif enteral ketika terjadi penurunan asupan makan atau kebutuhan dukungan enteral meningkat baik selama perawatan di rumah sakit maupun di rumah dengan mengikuti panduan ahli gizi mengenai cara pemberian, higienitas, dan porsi yang aman.
2. Bagi RSPAL dr. Ramelan Surabaya disarankan dapat memulai uji coba penggunaan formula enteral “Soytrus” pada pasien yang memerlukan diet tinggi energi dan protein, terutama pasien kanker. Uji coba dapat dilakukan selama perawatan di rumah sakit dengan pemantauan ketat terhadap toleransi, penerimaan, dan respons klinis pasien. Pendekatan ini membantu

rumah sakit menilai kelayakan Soytrus sebagai alternatif formula berbahan lokal yang lebih ekonomis.

3. Bagi Instansi Pendidikan Profesi Dietisien Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta, dapat mengintegrasikan penelitian ini sebagai bahan ajar terkait inovasi formula enteral. Kegiatan praktikum atau penelitian mahasiswa dapat memanfaatkan Soytrus sebagai contoh formulasi pangan fungsional, yang dilakukan melalui praktik di laboratorium dietetika dan *food service* untuk meningkatkan keterampilan formulasi dan evaluasi mutu pangan.
4. Bagi pembaca dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai sumber informasi mengenai alternatif formula enteral yang bergizi tinggi ketika membutuhkan wawasan tentang pilihan nutrisi pendukung, terutama bagi individu yang mengalami penurunan nafsu makan baik di lingkungan rumah atau dalam perawatan dengan memahami cara pemilihan produk yang aman, bergizi, dan sesuai kebutuhan.
5. Bagi peneliti berikutnya disarankan mengembangkan penelitian Soytrus dengan melakukan uji daya simpan, uji proximat lengkap, dan uji klinis pada tahap pengembangan produk selanjutnya. Penelitian dapat dilakukan di laboratorium pangan dan fasilitas klinis yang memadai dengan menerapkan metode analisis yang lebih mendalam dan standar penelitian yang lebih ketat.
6. Bagi peneliti sendiri disarankan untuk terus mengembangkan kompetensi dalam pembuatan formulasi enteral baik pada penelitian lanjutan atau kegiatan profesional berikutnya. Dapat dilakukan di lingkungan akademik maupun fasilitas pelayanan Kesehatan dengan cara memperdalam dan

analisis gizi, keterampilan uji sensoris, uji antioksidan, serta teknik evaluasi mutu produk secara sistematis.

7. Pemanasan atau penyangraian pada tepung kacang kedelai sebelum digunakan disarankan untuk menurunkan aroma dan rasa khas kedelai (beany flavor) pada formula Soytrus. Selain itu, pemilihan tepung kacang kedelai yang lebih selektif, seperti menggunakan varietas dengan aroma ringan dan proses pengolahan yang baik, juga perlu dipertimbangkan untuk meningkatkan penerimaan sensori formula enteral.
8. Memilih varietas buah jeruk yang lebih murah namun tetap berkualitas sebagai bahan fungsional dapat membantu menekan *food cost* formula tanpa mengurangi kandungannya. Pemilihan jeruk lokal yang sedang musim atau bekerja sama dengan pemasok lokal dapat menjadi strategi pengendalian biaya produksi.