

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan :

1. Formula enteral Diabetes Mellitus berbasis tepung oat dan tepung kacang merah memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan formula enteral komersial. Formula enteral modifikasi memiliki warna coklat muda, aroma khas oat dan kacang merah, tekstur sedikit kental, dan rasa sedikit manis. Selain itu, formula enteral modifikasi memiliki rata-rata nilai viskositas sebesar 2,030 cP berdasarkan metode uji alir dan rata-rata viskositas sebesar 13,85 cP berdasarkan pengukuran menggunakan *Digital* Rotational Viscometer Brookfield DVE LV. Rata-rata nilai osmolaritas formula enteral sebesar 251,97 mOsm/L. Nilai viskositas dan osmolaritas tersebut menunjukkan bahwa formula enteral masih memenuhi persyaratan untuk pemberian melalui selang enteral.
2. Berdasarkan hasil uji proksimat, formula enteral Diabetes Mellitus berbasis tepung oat dan tepung kacang merah per 1000 mL mengandung energi sebesar 797,1 kkal, protein 22,6 gram, lemak 57,9 gram, karbohidrat 45,5 gram, dan serat 54,9 gram. Dibandingkan dengan formula enteral komersial, formula enteral modifikasi memiliki kadar lemak dan serat yang lebih tinggi, sedangkan kadar energi, protein, dan karbohidrat lebih rendah.

3. Hasil analisis *food cost* menunjukkan bahwa biaya pembuatan formula enteral Diabetes Mellitus berbasis tepung oat dan tepung kacang merah sebesar Rp4.908,00 per sajian (250 ml), sedangkan formula enteral komersial sebesar Rp32.541,85 per sajian (250 ml). Dengan demikian, formula enteral modifikasi memiliki biaya yang lebih ekonomis dengan selisih harga sebesar Rp27.633,85 per sajian dibandingkan formula enteral komersial.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengembangan formulasi untuk meningkatkan kandungan energi dan protein tanpa mengurangi karakteristik fisik formula enteral.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai uji daya terima (Organoleptik), uji daya simpan, uji mikrobiologi, dan uji indeks glikemik pada formula enteral Diabetes Mellitus berbasis tepung oat dan tepung kacang merah.
3. Formula enteral Diabetes Mellitus berbasis tepung oat dan tepung kacang merah dapat dipertimbangkan sebagai alternatif formula enteral yang lebih ekonomis bagi penderita Diabetes Mellitus.