

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

- a. Formula enteral diabetes memiliki syarat yaitu kandungan energi sesuai kebutuhan 1 kkal/ml, karbohidrat 45-65% (sukrosa <5% dari total energi), protein 10-20%, lemak 20-30%, natrium < 1500 mg/hari, serat 20-25 gr/hari, dan penggunaan pemanis alternatif sesuai anjuran.
- b. Formula enteral Choco Isofiber memiliki kandungan lemak dan karbohidrat yang belum memenuhi syarat formula enteral diabetes. Hal ini dikarenakan formula memiliki kandungan energi 1 kkal/ml, protein 19,9%, lemak 37,9%, dan karbohidrat 41%.
- c. Berdasarkan analisa kandungan zat gizi, diketahui bahwa dalam satu sajian (250 ml) formula Choco Isofiber mengandung energi 261 kkal, protein 13 gram, lemak 11 gram, karbohidrat 27 gram, serat 2,025 gram, natrium 75,5 mg, kalsium 219,9 mg, kalium 685 mg, zat besi 2,1 mg, isoflavon 42,9 mg, dan flavonoid 1647,5 mg.
- d. Berdasarkan analisa perbandingan nilai gizi, diketahui formula modifikasi memiliki pemenuhan protein, lemak, serat, kalsium, kalium, dan zat besi yang jauh lebih tinggi dibandingkan formula komersial serta mengandung isoflavon dan flavonoid yang tinggi.
- e. Formula modifikasi diabetes Choco Isofiber memiliki biaya pembuatan yang lebih murah Rp. 10.703,- dibandingkan formula komersial diabetes.
- f. Formula enteral Choco Isofiber memiliki waktu alir yang lebih lambat selama 26,1 detik dibandingkan formula komersial. Hal ini dapat disebabkan oleh proses gelatinisasi pada tepung beras merah.
- g. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap 17 panelis semi terlatih, diketahui formula Choco Isofiber memiliki warna yang cukup menarik, aroma yang masih langu, rasa yang kurang manis, tekstur yang agak kental, dan penilaian keseluruhan aspek yang netral.

7.2 Saran

- a. Sebaiknya dilakukan perencanaan ulang terhadap bahan formula untuk mencapai kandungan gizi yang sesuai dengan syarat formula enteral diabetes melitus.
- b. Sebaiknya dilakukan perlakuan blansing pada kacang kedelai untuk mencegah terjadinya aroma langu pada formula.
- c. Sebaiknya dilakukan penambahan pemanis alternatif pada formula sesuai jumlah yang dianjurkan untuk meningkatkan rasa.
- d. Sebaiknya penggunaan tepung beras merah tidak terlalu banyak untuk mengurangi kekentalan tekstur pada formula.
- e. Sebaiknya dilakukan penambahan bahan yaitu inulin untuk meningkatkan kandungan serat pada formula.