

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Simpulan**

- a. Ketiga imbangan makanan enteral rendah protein dengan imbangan (%) tepung ikan lele dan tepung tempe kedelai masing-masing F1 (40:60), F2 (50:50)
- b. dan F3 (60:40) sesuai dengan kadar energi, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat yang direkomendasikan untuk pasien PGK, disesuaikan dengan kebutuhan pasien secara individu
- c. Ketiga imbangan makanan enteral rendah protein dengan imbangan (%) tepung ikan lele dan tepung tempe kedelai masing-masing F1 (40:60), F2 (50:50) dan F3 (60:40) sesuai dengan kadar energi, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat yang direkomendasikan untuk pasien PGK, disesuaikan dengan kebutuhan pasien secara individu
- d. Makanan enteral dengan formulasi tepung MOCAF, tepung ikan lele dan tepung tempe kedelai memiliki karakteristik organoleptik warna agak terang, rasa manis, aroma agak tidak langu dan tekstur agak tidak kental.
- e. Kadar protein untuk F1 (40%:60%) sebesar 2,89%, F2 (50%:50%) sebesar 3,11% dan F3 (60%:40%) sebesar 3,18%.
- f. Kadar lemak untuk F1 (40%:60%) sebesar 4,08%, F2 (50%:50%) sebesar 3,80% dan F3 (60%:40%) sebesar 3,78%.
- g. Kadar karbohidrat untuk F1 (40%:60%) sebesar 26,62%, F2 (50%:50%) sebesar 26,19% dan F3 (60%:40%) sebesar 25,82%.
- h. Kepadatan energi untuk F1 (40%:60%) sebesar 1,76 kkal/ml, F2 (50%:50%) sebesar 31,70 kkal/ml dan F3 (60%:40%) sebesar 1,90 kkal/ml.

- i. Osmolaritas untuk F1 (40%:60%) sebesar 855 mOsmol/Kg, F2 (50%:50%) sebesar 928 mOsmol/Kg dan F3 (60%:40%) sebesar 900 mOsmol/Kg.
- j. Viskositas untuk F1 (40%:60%) sebesar 1368 cP, F2 (50%:50%) sebesar 433,1 cP dan F3 (60%:40%) sebesar 393,5 cP.
- k. Makanan enteral dengan formulasi tepung MOCAF, tepung ikan lele dan tepung tempe kedelai ini lebih unggul dari segi harga karena lebih ekonomis dibandingkan dengan harga makanan enteral komersial Rp 4.509 per takaran saji. Selain itu kepadatan energi makanan enteral rendah protein lebih tinggi dengan nilai 1,73-1,90 kkal/ml, bila dibandingkan dengan formula enteral komersial N.

## **7.2 Saran**

- a. Pada penelitian selanjutnya, dapat dilakukan proses pengujian organoleptik yang dilakukan dengan terstandar dan di laboratorium khusus, seperti Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi untuk meminimalisir bias pada pengujian organoleptik.
- b. Pengujian terhadap kadar zat gizi dapat dilakukan secara mandiri di kampus apabila memungkinkan untuk memastikan bahwa seluruh proses dapat dikontrol oleh peneliti dan juga dilakukan pengulangan apabila perlu untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat serta dapat dilakukan uji statistik.
- c. Untuk perhitungan densitas kalori sebaiknya bersamaan dengan pemeriksaan kadar zat gizi lainnya.
- d. Peralatan yang akan digunakan dalam proses penelitian sebaiknya menggunakan peralatan terstandar yang sudah dikalibrasi secara berkala untuk mengurangi kemungkinan kesalahan pengukuran.
- e. Sebaiknya bahan baku yang digunakan dibuat dengan prosedur terstandar sehingga kualitas makanan enteral yang dihasilkan akan sesuai dengan yang diharapkan.

