

ABSTRAK

Rianti, Akwila Putri. 2021. Pengaruh Formulasi terhadap Sifat Organoleptik dan Kualitas Makanan Enteral Rendah Protein berbasis Tepung MOCAF, Tepung Ikan Lele (*Clarias bathracus*) dan Tepung Tempe Kedelai bagi Pasien Penyakit Ginjal Kronik. Skripsi. Pembimbing: Yenny Moviana, MND

Sindrom uremik sebagai manifestasi dari penurunan fungsi ginjal dapat memberikan dampak terhadap masalah gizi asupan oral yang tidak adekuat. Pemberian terapi dukungan gizi enteral dapat menjadi langkah pencegahan yang efektif untuk memitigasi melalui pemberian diet yang sesuai kebutuhan dan berfokus pada asupan protein harian. Penggunaan MOCAF sebagai sumber karbohidrat rendah protein, tepung ikan lele dengan kandungan protein bernilai biologis tinggi dan tepung tempe sebagai bahan pangan dengan skor PDCAAS tinggi direkomendasikan bagi penderita PGK dapat digunakan untuk membuat makanan enteral yang lebih ekonomis dibandingkan enteral komersial. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh formulasi imbangannya terhadap sifat organoleptik kualitas dari aspek nilai gizi dan fisik makanan enteral rendah protein. Penelitian ini dilakukan dengan uji mutu hedonik, proksimat, viskositas dan osmolaritas pada ketiga imbangannya makanan enteral. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik produk makanan enteral dengan warna agak terang, rasa manis, aroma agak tidak langu dan teksturnya agak tidak kental. Hasil uji statistik menunjukkan terdapat pengaruh perbedaan imbangannya tepung ikan lele dengan tepung tempe kedelai terhadap aspek warna ($p = 0,013$) dan teksturnya ($p = 0,000$). Kandungan nilai gizi ketiga produk dapat diaplikasikan dalam pemberian dukungan gizi enteral dengan disesuaikan berdasarkan kebutuhan pasien. Dihasilkan makanan enteral rendah protein dengan densitas energi tinggi 1,70 – 1,90 kkal/ml. Osmolaritas produk masih di atas ideal namun viskositas produk sudah memenuhi standar.

Kata kunci: *makanan enteral, rendah protein, tinggi energi, tepung ikan lele, tepung tempe*