

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sesuai hasil uji hedonik dan mutu hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut :
 - a. Terdapat pengaruh nyata pada parameter uji hedonik warna ($p < 0,05$), dengan skor tertinggi pada formula enteral P1 dengan proporsi tepung kedelai : labu kuning : pisang sebesar 9 : 7 : 5 dengan rata-rata skor 7,40 (cukup suka), sedangkan untuk parameter mutu hedonik warna, formula dengan interpretasi warna kuning tertinggi adalah P2 dengan skor rata-rata sebesar 3,2 (kuning).
 - b. Terdapat pengaruh nyata pada parameter uji hedonik dan mutu hedonik aroma ($p < 0,05$), dengan skor tertinggi pada formula enteral P1 dengan rata-rata skor hedonik 6,86 (cukup suka) dan skor mutu hedonik 2,3 (kurang beraroma langu).
 - c. Tidak terdapat pengaruh pada parameter uji hedonik dan mutu hedonik rasa ($p > 0,05$), dengan skor tertinggi pada formula enteral P3 dengan proporsi tepung kedelai : labu kuning : pisang sebesar dengan rata-rata skor hedonik sebesar 5,58 (tidak suka) dan 2,4 (kurang manis).
 - d. Terdapat pengaruh nyata pada parameter uji hedonik dan mutu hedonik tekstur ($p < 0,05$), dengan skor tertinggi pada formula enteral P1 dengan rata-rata skor 6,63 (cukup suka), sedangkan formula dengan interpretasi kekentalan tertinggi adalah formula P2 dengan skor rata – rata sebesar 2,7 (kental).
 - e. Terdapat pengaruh nyata pada parameter uji hedonik dan mutu hedonik penampilan keseluruhan ($p < 0,05$), dengan skor tertinggi pada formula P1 dengan rata – rata skor hedonik dan mutu hedonik sebesar 7,06 (cukup suka) dan 2,8 (suka).

2. Nilai rata – rata viskositas \pm Standar Deviasi pada formula enteral P1 adalah $26,37 \text{ cP} \pm 5,48$, formula P2 adalah $34,42 \text{ cP} \pm 6,41$, dan formula P3 adalah $30,80 \text{ cP} \pm 10,6$.
3. Formula terbaik berdasarkan hasil uji hedonik, mutu hedonik, dan viskositas diperoleh formula P2 atau formula dengan proporsi tepung kedelai, labu kuning, dan pisang sebesar 5 : 9 : 7.
4. Kandungan gizi per 100 gram formula enteral terbaik memiliki energi sebesar 347,4 kkal, protein sebesar 30 g, lemak sebesar 3 g, dan karbohidrat sebesar 50,2 g, sedangkan untuk kadar air didapatkan hasil 16 % dan kadar abu sebesar 0,9 %.

B. Saran

1. Bagi Penderita Stroke : Formula enteral dengan perlakuan terbaik dapat dijadikan alternatif selingan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi. Rekomendasi penyajian formula enteral berbahan dasar tepung kedelai, labu kuning, dan pisang sebesar 37 g dengan 125 ml air. Berdasarkan saran penyajian tersebut maka menghasilkan densitas energi sesuai dengan anjuran yaitu sebesar 1 kkal/ml.
2. Bagi Intitusi : Perlu adanya penambahan alat uji osmolaritas, agar dapat menilai kemampuan fisiologis produk enteral.
3. Bagi Penelitian Selanjutnya : Penambahan proporsi produk agar karakteristik masing-masing bahan dapat terlihat, menambahkan analisis torsi pada parameter uji yang dilakukan, melakukan modifikasi formula enteral dengan bahan yang dominan memiliki warna putih agar formula yang dihasilkan dapat digunakan sebagai indikator pemantauan residu lambung pasien, serta mempertimbangkan penggunaan ekstrak alami dari rempah atau buah – buahan untuk meningkatkan penerimaan sensori formula enteral bubuk.