

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan formula enteral dengan tempe dan buah naga merah untuk pasien DM, diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Modifikasi proporsi tempe dan buah naga merah berpengaruh nyata terhadap nilai viskositas yang diuji menggunakan *viscometer* dan uji alir dengan selang NGT Fr 18.
2. Modifikasi proporsi tempe dan buah naga merah terhadap seluruh parameter uji organoleptik, baik dalam uji hedonik maupun uji mutu hedonik, pada semua atribut (warna, aroma, rasa, dan tekstur).
3. Formula terbaik berdasarkan nilai indeks efektivitas adalah sampel F3 yang memiliki nilai viskositas sebesar 401,5 cP dan termasuk dalam kategori *honey-like* menurut *National Dysphagia Diet*. Pada tingkat kekentalan tersebut, formula dapat dikonsumsi secara oral maupun melalui *tube feeding*. Formula memiliki rata-rata nilai organoleptik tertinggi untuk atribut rasa, aroma, dan tekstur.
4. Formula terbaik memiliki kandungan energi sebesar 1,2 kkal/ml, dengan komposisi makronutrien terdiri atas protein sebesar 15%, lemak 32,25%, karbohidrat 51,76%, dan kadar serat 1,06%.
5. Takaran saji dari formula enteral dengan tempe dan buah naga merah adalah 250 ml dengan jumlah pemberian dalam sehari berkisar antara 3-7 kali tergantung pada kebutuhan energi harian pasien DM.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya
 - a) Pengembangan resep lebih lanjut agar mencapai nilai gizi yang memenuhi syarat menurut pedoman nasional yaitu PERKENI, khususnya pada kandungan lemak dan serat agar sesuai dengan kebutuhan pasien DM. Ketidaksesuaian nilai ini juga

dapat terjadi akibat keterbatasan metode analisis yang digunakan yaitu analisis serat kasar.

- b) Disarankan juga untuk melakukan analisis profil asam lemak untuk mengetahui kontribusi masing-masing jenis lemak terhadap nilai gizi.
 - c) Pada penelitian berikutnya, dapat mempertimbangkan juga untuk modifikasi jenis minyak seperti minyak jagung atau minyak *canola* yang mengandung lemak jenuh lebih rendah.
 - d) Penelitian berikutnya dapat mempertimbangkan untuk menyaring buah naga merah berhubungan dalam penelitian ini buah naga merah tidak disaring dan dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terkait kelancaran formula enteral dalam melewati selang.
2. Bagi Jurusan Ilmu Gizi Universitas Jenderal Soedirman
- Disarankan bagi jurusan Ilmu Gizi UNSOED untuk menyediakan modul praktikum formulasi makanan enteral berbasis pangan lokal agar dapat memberikan gambaran bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat
- Disarankan bagi masyarakat, khususnya yang merawat pasien dengan kondisi gangguan mengunyah dan menelan, untuk memanfaatkan informasi dari hasil penelitian terkait formula enteral dengan bahan pangan lokal sebagai acuan untuk menyediakan makanan cair yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan kondisi medis pasien.
4. Bagi RSUD Banyumas
- a) Disarankan untuk mempertimbangkan hasil penelitian sebagai alternatif bahan pangan lokal dalam pemberian formula enteral pada pasien.
 - b) Disarankan untuk melakukan pengujian terhadap kandungan gizi pada resep formula yang sudah ada, guna memastikan kesesuaian komposisi zat gizi dengan kebutuhan pasien.