

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi formula enteral *blenderized* TKTP berpengaruh nyata terhadap parameter rasa pada hedonik serta pada parameter rasa dan tekstur pada mutu hedonik.
2. Proporsi formula enteral *blenderized* TKTP berpengaruh nyata terhadap viskositas. Formula F1 memiliki viskositas tertinggi (430,33 cP), diikuti F2 (348,33 cP), dan F3 terendah (292,00 cP).
3. F3 terpilih menjadi formula terbaik berdasarkan nilai indeks efektivitas dengan tingkat kesukaan dalam kategori agak suka-suka, karakteristik warna coklat pucat, rasa jambu sedang, aroma agak amis, dan tekstur sedikit kental.
4. Formula terbaik F3 mengandung 300 kkal energi per 250 mL sajian, dengan komposisi protein 15,95 g (21%), lemak 11 g (32,6%), dan karbohidrat 35 g (46,4%).

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya
 - a. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai modifikasi formula enteral *blenderized* berbasis pangan lokal jambu biji merah dan lele yang sesuai dengan standar formula enteral TKTP bagi pasien TB berdasarkan *The ASPEN Nutrition Support Practice Manual*.
 - b. Mempertimbangkan untuk menaikkan proporsi sumber protein termasuk ikan lele dan bahan pendukung lain seperti susu skim.

- c. Mempertimbangkan untuk menguji keamanan pangan formula, seperti daya simpan dan kondisi penyimpanan yang optimal, agar kualitas dan keamanan produk tetap terjaga selama distribusi dan konsumsi.
2. Bagi Jurusan Ilmu Gizi Unsoed

Mengulas prospek dan potensi pangan lokal Kabupaten Banyumas dalam pengembangan formula enteral *blenderized* kepada mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Jenderal Soedirman.
3. Bagi Masyarakat

Memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai acuan untuk *home based care* yang diterapkan pada kasus terkait.
4. Bagi RSUD Banyumas
 - a. Mengadaptasi formula modifikasi berbasis pangan lokal sebagai alternatif pemberian *blenderized* formula pada pasien TB.
 - b. Memperhatikan kandungan gizi formula enteral blenderized pada resep yang sudah ada.

