

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada kadar energi total diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan energi total yang semakin kecil.
- b. Tidak terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada kadar protein diet enteral diabetes melitus bebas susu.
- c. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji fisik viskositas diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan viskositas yang semakin besar.
- d. Tidak terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji organoleptik warna diet enteral diabetes melitus bebas susu.
- e. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji organoleptik aroma diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan energi total yang semakin kecil. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan aroma yang semakin kuat.
- f. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji organoleptik tekstur diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin

rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan tekstur yang semakin kental.

- g. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji organoleptik citarasa diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan citarasa yang semakin menurun.
- h. Terdapat pengaruh perbandingan tepung tempe dan tepung ikan gabus pada uji organoleptik kesukaan keseluruhan diet enteral diabetes melitus bebas susu. Semakin tinggi perbandingan tepung tempe dan semakin rendah perbandingan ikan gabus, menghasilkan kesukaan keseluruhan yang semakin menurun.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat saran yang dapat diberikan yaitu:

- a. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan pengujian kimia proksimat untuk mengetahui seluruh kandungan gizi dengan lebih spesifik dan lengkap.
- b. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan reformulasi agar nilai protein dan energi mencukupi, penyesuaian metode pembuatan, dan pengkajian ulang bahan yang lebih rendah sisa.