

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai terhadap karakteristik kimia kadar serat pangan pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- b. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik fisik viskositas pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- c. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik organoleptik kenampakan pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- d. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik organoleptik tekstur pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- e. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai terhadap karakteristik organoleptik citarasa pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- f. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik organoleptik aftertaste pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.
- g. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kacang hijau dan tepung kedelai terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan pada formula enteral diabetes melitus tipe 2.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan kesimpulan penelitian, saran yang dapat diajukan adalah:

- a. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan reformulasi formula enteral dengan fokus pada perbaikan karakteristik sensori, khususnya tekstur yang masih terasa berpasir. Upaya ini dapat dilakukan

melalui optimalisasi ukuran partikel tepung, peningkatan proses homogenisasi bahan untuk memperhalus sensasi di mulut, sehingga diperoleh produk dengan tekstur lebih halus dan tingkat penerimaan panelis yang lebih baik.

- b. Peneliti selanjutnya juga perlu melakukan pengujian yang lebih lengkap, seperti osmolaritas, uji kandungan gizi dan uji coba sederhana (daya terima) pada pasien untuk melihat keamanan produk, nyaman dikonsumsi, dan penerimaan produk.