

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

- a. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap kadar kalsium formula enteral bagi lansia.
- b. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik kenampakan formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki karakteristik organoleptik kenampakan lebih rendah dibandingkan Formula Standar Proten (F0), namun tidak terdapat perbedaan nyata antarformula perlakuan.
- c. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik citarasa formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki tingkat karakteristik organoleptik citarasa yang lebih rendah dibandingkan Formula Standar Proten (F0).
- d. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik tekstur formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki karakteristik organoleptik tekstur lebih rendah dibandingkan F0, dan peningkatan tepung cangkang telur cenderung menurunkan karakteristik organoleptik tekstur.
- e. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik kekentalan formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki kekentalan lebih rendah dibandingkan F0, dan peningkatan tepung cangkang telur cenderung menurunkan karakteristik organoleptik kekentalan.
- f. Tidak terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik *aftertase* formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki tingkat karakteristik organoleptik *aftertase* yang lebih rendah dibandingkan Formula Standar Proten (F0).

- g. Terdapat pengaruh perbandingan tepung kedelai dan tepung cangkang telur terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan formula enteral bagi lansia. Formula perlakuan memiliki tingkat karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan yang lebih rendah dibandingkan Formula Standar Proten (F0).
- h. Formula Standar Proten (F0) memiliki karakteristik organoleptik yang lebih baik dibandingkan seluruh formula enteral berbasis tepung kedelai dan tepung cangkang telur. Di antara formula perlakuan, F1 memiliki karakteristik organoleptik terbaik sehingga dipilih untuk uji daya terima, sedangkan F3 memiliki kadar kalsium tertinggi.
- i. Berdasarkan uji daya terima, sebanyak 40% lansia dapat menerima Formula F1. Namun, tekstur yang masih berpasir dan rasa yang kurang manis menjadi kendala utama penerimaan produk.

5.2 Saran

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

- a. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan melakukan reformulasi formula enteral dengan memperbaiki karakteristik sensori, terutama tekstur yang masih terasa berpasir, serta meningkatkan homogenisasi bahan agar diperoleh produk dengan tekstur yang lebih halus dan tingkat penerimaan yang lebih baik.
- b. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan melakukan modifikasi formulasi, melalui penambahan bahan penstabil atau pengental serta penyesuaian tingkat kemanisan tanpa mengurangi kadar kalsium.
- c. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan melakukan analisis kandungan zat gizi secara lebih lengkap, serta menguji stabilitas fisik, umur simpan, dan bioavailabilitas kalsium dari formula enteral.
- d. Bagi pengembangan produk, dapat dipertimbangkan sebagai dasar pengembangan formula enteral bagi lansia berisiko osteoporosis karena memiliki tingkat penerimaan sensori yang paling baik sedangkan formula dengan kadar kalsium lebih tinggi masih memerlukan penyempurnaan untuk mencapai keseimbangan antara nilai gizi dan daya terima.