

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

- 5.1.1 Hasil uji kadar air menunjukkan bahwa H_0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar air makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.2 Hasil uji kadar abu menunjukkan bahwa H_0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar abu makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.3 Hasil uji kadar protein menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar protein makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.4 Hasil uji kadar lemak menunjukkan bahwa H_0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar lemak makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.5 Hasil uji kadar karbohidrat menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar karbohidrat makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.6 Hasil uji kadar energi menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar energi makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.7 Hasil uji kadar serat pangan menunjukkan bahwa H_0 ditolak. Hal ini menunjukkan ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik kimia kadar serat pangan makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus

- 5.1.8 Hasil uji fisik viskositas menunjukkan bahwa H0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik fisik viskositas makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus
- 5.1.9 Hasil uji organoleptik kenampakan menunjukkan bahwa H0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik organoleptik kenampakan makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.10 Hasil uji organoleptik aroma menunjukkan bahwa H0 ditolak. Hal ini menunjukkan ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik organoleptik aroma makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.11 Hasil uji organoleptik citarasa menunjukkan bahwa H0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik organoleptik citarasa makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.12 Hasil uji organoleptik tekstur menunjukkan bahwa H0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik organoleptik tekstur makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.
- 5.1.13 Hasil uji organoleptik kesukaan keseluruhan menunjukkan bahwa H0 diterima. Hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh perbandingan tepung ikan gabus, tepung edamame dan tepung bengkuang terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan makanan enteral ENCHEROS untuk pasien diabetes melitus.

5.2 Saran

- 5.1.1 Penelitian selanjutnya disarankan melakukan reformulasi formula enteral ENCHEROS agar kandungan energi dan distribusi zat gizi makro (protein dan lemak) lebih sesuai dengan rekomendasi formula enteral untuk pasien diabetes melitus, terutama melalui peningkatan kandungan lemak dan penyesuaian kandungan protein.

- 5.1.2 Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penyesuaian metode pengolahan tepung ikan gabus, seperti penambahan jahe pada tahap marinasi, untuk membantu mengurangi aroma amis pada tepung ikan gabus, mengingat perlakuan yang diterapkan pada penelitian ini belum mampu menghilangkan aroma amis secara optimal. Selain itu, perlu dilakukan penyesuaian lama penyangraian tepung edamame untuk mengurangi citarasa langu sehingga dapat meningkatkan mutu organoleptik formula enteral ENCHEROS.
- 5.1.3 Penelitian selanjutnya disarankan mengevaluasi karakteristik fisik formula enteral secara lengkap, seperti osmolaritas dan kemampuan alir formula melalui selang enteral (*feeding tube*), sehingga dapat mengevaluasi kesesuaian formula untuk aplikasi klinis.
- 5.1.4 Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji *in vivo* atau uji klinis untuk menguji efektivitas formula makanan enteral ENCHEROS terhadap respon glikemik dan manfaatnya dalam mendukung pemenuhan kebutuhan gizi pasien diabetes melitus, serta keamanan formula enteral yang dikembangkan.