

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

- 1) Ada perbedaan yang signifikan kandungan lemak dan viskositas antara formula enteral substitusi tepung biji kecipir dan tepung jagung dengan formula enteral standar rumah sakit
- 2) Kandungan lemak pada kelompok P0 adalah sebesar $8.056 \pm 1.339\%$, kelompok P1 sebesar $18.662 \pm 2.211\%$, kelompok P2 sebesar $16.506 \pm 3.163\%$, dan P3 sebesar $14.564 \pm 0.861\%$. Nilai viskositas P0 adalah 11.20 ± 1.095 cP, kelompok P1 sebesar 593.4 ± 353.522 cP, kelompok P2 sebesar 180 ± 119.17 cP, dan P3 sebesar 87 ± 66.034 cP. Kelompok P0, P2 dan P3 dapat melewati pipa karet dengan ukuran 14 Fr dan 16 Fr sedangkan kelompok P1 hanya dapat melewati pipa karet ukuran 16 Fr.
- 3) Formula enteral substitusi tepung biji kecipir dan tepung jagung dapat digunakan sebagai alternatif formula enteral yang bebas laktosa.

7.2 Saran

- 1) Untuk memperbaiki viskositas maka perlu digunakan ukuran ayakan yang lebih kecil dari 60 mesh dan menghilangkan campuran tepung maizena.
- 2) Perlu dilakukan uji viskositas dengan menggunakan *tube* ukuran 6 Fr yang digunakan untuk bayi.

- 3) Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji organoleptik sehingga formula enteral substitusi tepung biji kecipir dan tepung jagung dapat digunakan sebagai makanan cair yang dikonsumsi melalui peroral.

