

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian ini adalah:

- 7.1.1 Tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara suhu penyeduhan terhadap kandungan protein formula enteral komersial.
- 7.1.2 Kandungan protein pada penyeduhan suhu 50⁰ C pada formula enteral komersial susu kedelai sebesar 6,006 g/200 ml dan susu sapi 5,032 g/200 ml.
- 7.1.3 Kandungan protein pada penyeduhan suhu 60⁰ C pada formula enteral komersial susu kedelai sebesar 6,54 g/200 ml dan susu sapi 5,02 g/200 ml.
- 7.1.4 Kandungan protein pada penyeduhan suhu 70⁰ C pada formula enteral komersial susu kedelai sebesar 7,372 g/200 ml dan susu sapi 4,966 g/200 ml.
- 7.1.5 Kandungan protein pada penyeduhan suhu 80⁰ C pada formula enteral komersial susu kedelai sebesar 6,852 g/200 ml dan susu sapi 3,926 g/200 ml.
- 7.1.6 Kandungan protein pada penyeduhan suhu 90⁰ C pada formula enteral komersial susu kedelai sebesar 6,552 g/200 ml dan susu sapi 4,06 g/200 ml.

7.1.7 Hasil perbandingan kadar protein antara formula enteral komersial susu kedelai dan formula enteral komersial susu kedelai memiliki perbedaan yang signifikan.

7.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah:

7.2.1 Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai mutu protein.

7.2.2 Perlu adanya pencantuman rekomendasi suhu optimal pada produk tersebut.

7.2.3 Perlu penelitian lebih lanjut dengan suhu rentan yang lebih rendah.

7.2.4 Perlu penambahan *thermometer* suhu air, sehingga mempermudah dalam pengecekan suhu dan supaya tidak memerlukan waktu yang banyak.

