

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada penelitian pendahuluan didapatkan hasil analisis tepung pisang yaitu rendemen sebesar 14% dan kadar air sebesar 6,93%.
2. Faktor suhu pengeringan (S) berpengaruh terhadap kadar air tetapi tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, warna, rasa dan aroma pada sonde instan.
3. Faktor perbandingan sonde dengan tepung pisang (P) berpengaruh terhadap total padatan terlarut, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, warna, rasa dan aroma, tetapi tidak berpengaruh pada kadar air, kadar lemak pada sonde instan.
4. Interaksi suhu pengeringan dan perbandingan sonde dengan tepung pisang (SxP) berpengaruh terhadap rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, total padatan terlarut, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar protein, warna, dan aroma pada sonde instan.
5. Hasil uji hedonik pada sampel terpilih adalah pada perbandingan sonde dengan tepung pisang 2:1 dan pada suhu pengeringan 40°C (p3s1) yang menunjukkan kadar kalium 1070mg/100 g, kadar air 3,47%, total padatan terlarut 37,61%, kadar karbohidrat 3,58%, kadar protein 4,57%, kadar lemak 1,0766 - 1,1043%.

6. Berdasarkan hasil perhitungan, protein, lemak dan karbohidrat, sonde instan yang diberikan kepada pasien selama 1 hari sebanyak 35.29 gram.  
(dilampiran)

## **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan :

1. Perlu dilakukan penelitian sonde dengan penambahan bahan yang lain agar variasi sonde lebih banyak.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai respon organoleptik menggunakan uji mutu hedonik agar hasil yang didapatkan lebih spesifik.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan sonde instan