

## ABSTRAK

**Agus Muko. 612309027 Pengujian Kadar Protein Pada Tepung Terigu Cakra Kembar dan Tepung Terigu Segitiga Biru Dengan Metode Kjeldahl di Laboratorium Pangan Balai Pengawasan Pengawasan Obat dan Makanan Digorontalo, dibawah bimbingan Lisna Ahmad dan Purnama Ningsih Maspeke.**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengujian kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan tepung terigu segitiga biru. Kajian ini dilakukan di Balai Pengawasan Obat Dan Makanan Di gorontalo. Metode yang digunakan pada kajian ini yaitu metode eksperimen. Pengujian protein dilakukan yaitu metode kjeldahl, metode ini terdiri atas tiga tahapan yakni tahap destruksi, destilasi dan titrasi. pengujian kadar protein pada tepung terigu cakra kembar yaitu 13,1 % sedangkan tepung terigu segitiga biru yaitu 10,8 %. Tepung terigu cakra kembar termasuk jenis tepung berprotein tinggi karena bahannya dibuat dari gandum *hard wheat*, sedangkan tepung terigu segitiga biru termasuk pada tepung berprotein rendah, karena bahan yang digunakan hanya kombinasi antara gandum *hard wheat* dan *soft wheat* masing-masing 50 %.

**Kata kunci:** *Metode kjeldahl. Cakra kembar, segitiga biru, destruksi, destilasi.*