

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil pengujian kadar protein di Balai Pengawasan Obat Dan Makanan Goarontalo (BPOM) dapat disimpulkan perhitungan kadar protein pada tepung terigu cakra kembar telah diketahui kadar protein yaitu 13,1 % , Sedangkan tepung terigu segitiga biru telah diketahui hasil yaitu 10,8.%
2. Cara pengujian protein tepung terigu dapat dilakukan dengan metode kjeldahl dengan tiga tahap yaitu tahap destruksi, destilasi dan tahap titrasi.

#### **5.2. Saran**

1. Untuk mendapatkan kadar protein yang sebenarnya sebaiknya dilakukan pengujian pengulangan dan pada saat titrasi lebih diperhatikan volume HCl yang digunakan untuk mencegah terjadi kesalahan pada perhitungan kadar protein.
2. Untuk mendapatkan hasil pembuatan roti yang kenyal sebaiknya menggunakan tepung terigu cakra kembar karena tepung ini termasuk jenis tepung berprotein tinggi. Tepung ini sangat cocok untuk pembuatan roti dan mie.