

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- a. Rendah atau tingginya kadar protein pada bahan pangan yang diolah dengan proses pemasakan dapat terjadi tergantung pada suhu yang digunakan. Dihasilkan penurunan kadar protein pada kacang tanah yang signifikan pada proses pemasakan sangrai dibandingkan dengan proses pemasakan panggang.
- b. Dari hasil pengujian kadar protein dengan metode kjeldahl didapatkan rata-rata kadar protein kacang kacang sangrai sebesar 31,44%.
- c. Dari hasil pengujian kadar protein dengan metode kjeldahl didapatkan rata-rata kadar protein kacang panggang variasi suhu 100°C dan suhu 170°C yaitu sebesar 43,20% dan 47,65%.

5.2 Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat menganalisis kadar protein pada kacang tanah menggunakan metode yang lain sebab prosesnya yang membutuhkan waktu lama dan dapat menggunakan sampel lain untuk dilakukan uji protein.