

# **ANALISIS KADAR PROTEIN MULTIGRAIN DAN AKAR TERATAI (*Nelumbo nucifera*) DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDHL**

## **ABSTRAK**

Multigrain adalah produk yang dirancang khusus untuk memberikan solusi praktis dan bergizi bagi mereka yang memulai pola makan sehat yang diformulasi dengan biji- bijian, gandum, kacang- kacang dan tambahan ubi ungu menjadi pilihan terbaik untuk memenuhi kebutuhan gizi. Selain multigrain, akar teratai juga memiliki komposisi yang kaya serat makanan, pati, gula, protein, asam amino, mineral, vitamin dan senyawa fenolik yang bisa dimanfaatkan sebagai obat dan dapat dimakan jika terjadi kekurangan pangan untuk mencukupi kebutuhan gizi. Penelitian ini menganalisis dan membandingkan kadar protein pada multigrain dan akar teratai, serta mengevaluasi potensi nutrisi dari kedua bahan pangan tersebut. Pengujian di laboratorium terhadap kadar protein multigrain dan akar teratai menggunakan uji kualitatif menggunakan metode Biuret dan uji kuantitatif dengan metode Kjeldahl. Sampel Akar teratai, daun teratai, jujube dan jahe difermentasi, dikeringkan dan dihaluskan menjadi serbuk. Analisis protein dengan menggunakan metode Kjeldahl terbagi menjadi tiga tahapan, yaitu proses destruksi, proses destilasi, dan proses titrasi. Hasil uji Biuret menunjukkan adanya protein pada sampel multigrain dan kadar protein yang diperoleh dengan metode Kjeldahl menunjukkan rata-rata sebesar 1,27%. Dari hasil penelitian ini disimpulkan bahwa kandungan protein yang terdapat pada Multigrain lebih tinggi dibandingkan dengan Akar Teratai. Multigrain dapat dijadikan solusi yang praktis dan bergizi untuk mendukung memulai pola makan sehat.

**Kata kunci:** Akar Teratai (*Nelumbo nucifera*); Kjeldahl; Multigrain; Protein; Analisis Kuantitati