

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan substitusi tepung kimpul berpengaruh terhadap elastisitas, warna (a^* , b^*), uji organoleptik warna, tekstur, elastisitas, penerimaan keseluruhan, dan perbandingan jamak.
2. Perlakuan substitusi tepung kimpul terbaik adalah 40%, dengan nilai elastisitas 38% dimana kulit lumpia yang dihasilkan tidak mudah sobek ketika ditarik, teksturnya lentur dan mudah dilipat serta dapat diaplikasikan menjadi produk lumpia goreng yang secara keseluruhan disukai panelis (skor 3,85).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penyimpanan kulit lumpia substitusi tepung kimpul menggunakan kemasan yang tepat seperti kemasan *vacum* atau kedap udara.