

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Substitusi tepung koro pedang putih mempengaruhi karakteristik kimia dan fisik kulit lumpia.
- Pengaruh karakteristik kimia pada pembuatan kulit lumpia dengan substitusi tepung koro pedang putih yaitu meningkatnya kadar air, abu protein, lemak, serta aktivitas antioksidan.
- Pengaruh karakteristik fisik pada pembuatan kulit lumpia dengan substitusi tepung koro pedang putih yaitu menurunkan tingkat elastisitas dan mengurangi tingkat kecerahan warna.
- Kacang koro pedang putih memiliki potensi menjadi pangan fungsional dengan adanya aktivitas antioksidan.

### 5.2. Saran

Dalam penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji hubungan antara pengaruh lama perendaman dan umur simpan tepung koro pedang putih dengan karakteristik fisikokimia dan produk yang dihasilkan.

