

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- 1 Tanpa pengontrolan *fuzzy*, semakin lama waktu memasak, maka suhu yang dihasilkan juga semakin tinggi. Sehingga fase merendam terjadi dalam waktu singkat yang menyebabkan tekstur olahan ketan tidak matang secara merata.
- 2 Suhu *rice cooker* dengan pengontrolan *fuzzy* pada massa 157 gram berkisar antara 30.25°C sampai 31.12°C, pada massa 314 gram nilai suhu yang diperoleh berkisar antara 30.6 °C sampai 31.56°C dan pada massa 471 gram nilai suhu yang diperoleh berkisar antara 30.65°C sampai 31.44°C.
- 3 Perbedaan massa beras ketan tidak mempengaruhi lamanya waktu pengontrolan suhu *rice cooker* selama fase merendam.

5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian, terdapat saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

- 1 Merancang sebuah sistem kontrol untuk memasak berbagai jenis beras, dimana terdapat pilihan jenis beras yang akan diolah sehingga *rice cooker* dapat dijadikan alternatif untuk memasak berbagai jenis beras.
- 2 Menggunakan jenis *rice cooker* dengan kapasitas yang berbeda.