

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

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

1. Kestabilan suhu pada masing-masing kondisi *slow cooker* menggunakan pengontrolan *fuzzy* terjadi pada angka  $\pm 93^{\circ}\text{C}$  untuk *slow cooker* 2 jam,  $\pm 83^{\circ}\text{C}$  untuk *slow cooker* 4 jam, dan  $\pm 73^{\circ}\text{C}$  untuk *slow cooker* 6 jam.
2. Bubur yang dimasak menggunakan *slow cooker* 4 jam memiliki tekstur yang lebih lembut dari bubur yang dimasak menggunakan *slow cooker* 2 jam dan olahan bubur yang dimasak menggunakan *slow cooker* 6 jam memiliki tekstur yang lebih lembut dari bubur yang dimasak menggunakan *slow cooker* 4 jam.
3. Pengontrolan suhu *rice cooker* menggunakan *fuzzy logic* dapat diimplementasikan agar dapat berfungsi sebagai *slow cooker* dengan *solid state relay* sebagai pengontrol tegangan pada elemen pemanas sehingga suhu yang bekerja pada saat memasak dapat stabil diangka *set point* suhu.

#### 5.2 Saran

Untuk melakukan penelitian selanjutnya, ada beberapa saran agar penelitian selanjutnya bisa mengurangi kesalahan dan mendapatkan data yang lebih akurat, yaitu :

1. Melakukan penelitian dengan menggunakan jenis *rice cooker* yang memiliki kapasitas berbeda.
2. Melakukan penambahan fungsi kerja terhadap sistem yang telah dibuat dan penambahan sensor suhu agar suhu yang terbaca lebih akurat.