

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka didapat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Alat mampu memasak rendang otomatis berbasis mikrokontroler.
2. Sistem pengaduk rendang mampu bekerja berdasarkan jumlah daging yang terdapat pada alat pemasak.
3. Sistem mekanik untuk menambahkan daging secara otomatis mampu bekerja pada alat pemasak setelah proses pertama pemanasan santan selesai.
4. Sistem mampu memproses rendang hingga mendapatkan kadar air sebesar 30-50 % selama percobaan berlangsung.
5. Rendang yang dihasilkan memiliki tekstur yang lebih baik dibandingkan rendang pembeding. Dan kadar air rendang yang dihasilkan 43,57% sedangkan rendang pembeding memiliki kadar air 51,16%. Rendang pembeding dijual pada rumah makan zal nasir, Banda Buek, Padang.

5.2 Saran

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

1. Untuk penelitian selanjutnya bisa ditambahkan metode dalam pengadukan dan juga pengontrolan suhu rendang sehingga dapat menghasilkan rendang lebih baik.
2. Mencari sensor kelembaban yang waterproof dengan akurasi kelembaban < 3,5%.
3. Menambahkan mekanik penakaran bumbu, santan dan daging