

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Sistem mampu menstabilkan suhu pada masing-masing kondisi pada mode memasak *slow cooker* dengan menggunakan pengontrolan *fuzzy*. Pada kondisi memasak *slow cooker* selama 2 jam kestabilan suhu terjadi pada  $\pm 90.8^{\circ}\text{C}$ , untuk kondisi memasak *slow cooker* selama 4 jam kestabilan suhu terjadi pada  $\pm 81.9^{\circ}\text{C}$  dan untuk kondisi memasak *slow cooker* selama 6 jam kestabilan suhu terjadi pada  $\pm 72.4^{\circ}\text{C}$
2. Hasil memasak bubur *slow cooker* selama 6 jam memiliki tekstur yang lebih lembut dari bubur *slow cooker* selama 4 jam, sedangkan hasil memasak bubur dari *slow cooker* selama 4 jam lebih lembut dibandingkan hasil memasak bubur pada *slow cooker* 2 jam.
3. Pada mode memanaskan makanan, semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk memanaskan makanan, maka semakin panas makanan yang dihasilkan. Serta semakin rendah (dingin) suhu awal makanan yang akan dipanaskan maka akan semakin lama kenaikan suhu yang dihasilkan.
4. Aplikasi android mampu mengirim perintah mode memasak yang diinginkan ke alat serta mampu menampilkan informasi suhu saat proses memasak sedang berjalan pada alat.

### 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 menggunakan jenis *rice cooker* yang memiliki kapasitas yang berbeda.
2. Menambahkan fitur pada sistem agar dapat menekan tuas *rice cooker* ke mode *cook* secara otomatis saat proses memasak dimulai.