

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tugas akhir Rancang Bangun *Automatic Stir*, Pengaduk Bumbu Basah Otomatis, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan, pengaduk otomatis ini dapat memasak bumbu basah sesuai dengan jenis bumbu yang dimasak. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan penyusutan cairan di dalam bumbu basah setelah selesai dimasak.
2. Dalam satu proses memasak bumbu basah baik konsistensi cair maupun kental, terdapat dua kali siklus on-off dari kompor listrik. Hal ini disebabkan karena dalam kurun waktu tersebut, suhu dari bumbu basah mengalami kenaikan dan penurunan suhu yang cukup stabil.
3. Untuk proses pemasakan bumbu basah dengan konsistensi cair membutuhkan waktu selama 57 menit, sedangkan untuk bumbu basah dengan konsistensi kental membutuhkan waktu selama 54 menit.

5.2 Saran

Berdasarkan permasalahan yang terjadi selama penelitian berlangsung, terdapat beberapa saran bagi pembaca agar dapat digunakan sebagai pengembangan lebih lanjut mengenai penelitian ini. Saran yang didapatkan adalah sebagai berikut:

1. Disarankan untuk posisi baling-baling pada pengaduk dibuat zig-zag atau tidak sejajar, sehingga bumbu basah dapat teraduk secara lebih merata.
2. Untuk prosedur memasak bumbu, dapat menghindari penggunaan minyak yang berlebihan karena akan membuat bumbu basah lebih lama matangnya. Disarankan untuk memberikan minyak ketika bumbu dalam kondisi hampir matang atau mendekati waktu memasak selesai.