

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perancangan dan pengukuran alat pengaduk abon lele dapat di simpulkan bahwa :

1. Prinsip kerja mesin pengaduk abon lele sama dengan kerja pengaduk abon lele secara tradisional yaitu mengaduk bahan baku abon lele secara terus menerus tanpa berhenti atau *continue*. Mesin pengaduk abon lele ini akan bekerja ketika motor listrik dihidupkan maka poros pengaduk akan berputar. Kemudian gerak putar dari mesin pengaduk abon lele ini akan ditransmisikan ke *pully 1*, dari *pully* ditransmisikan menggunakan *v-belt* ke *pully 2* yang akan berhubungan langsung dengan poros utama, kemudian poros kedua langsung dengan *gearbox*.
2. Alat Pengaduk Abon Lele ini membantu tenaga manusia yang semula pengadukan dalam produksi Abon Lele secara tradisional, sekarang menggunakan tenaga mesin dan juga berbasis *Internet Of Things (IoT)*. Hal ini mampu membantu para UMKM Abon Lele yang akan membuat olahan abon dan memproduksinya ke masyarakat.
3. Untuk alat pengaduk abon lele berbasis Internet Of Things (IoT) ini dapat dikerjakan dengan 1 orang dalam mengaduk adonan abon, dan memerlukan waktu 1-2 jam waktu pengadukan dengan kapasitas adonan abon 1Kg - 2Kg.
4. Dalam produksi abon lele, alat pengaduk tersebut mendapat hasil data yang sesuai untuk digunakan pada produksi abon lele agar produksi lebih nyaman dan aman dalam memproduksi abon lele tersebut.
5. Pada pengujian alat yang dilakukan adapun kelemahan pada alat tersebut, pengujian harus didalam ruangan agar terhindar dari ancaman dari luar yang menyebabkan produksi abon lele tidak higienis dan disarankan menggunakan jaringan yang stabil agar alat dapat merespon dengan cepat.

5.2 SARAN

Adapun saran pada laporan akhir Alat Pengaduk Abon Lele ini adalah sebagai berikut :

1. Diperlukan melakukan *maintenance* secara bertahap terhadap alat ini dikarenakan alat ini menggunakan wajan yang terbuat dari besi yang bisa menyebabkan karat pada wajan.
2. Selalu melakukan pengecekan setiap komponen-komponen yang di pasang pada alat untuk memastikan apakah masih berjalan dengan baik atau terdapat *error* sebelum proses pengadukan dimulai.
3. Hasil akhir dari alat ini yaitu dapat menampung adonan abon 1-2kg, untuk itu dibutuhkan wajan yang lebih besar dan juga mekanik yang lebih besar pula untuk menampung 10kg adonan abon.
4. Untuk memulai produksi abon lele menggunakan alat tersebut usahakan menyiapkan dan memasukan bahan terlebih dahulu ke dalam wajan sebelum kompor dan alat dihidupkan.
5. Untuk kedepannya, penulis berharap agar alat ini mampu di kembangkan lebih baik lagi dan mampu membantu para UMKM Abon Lele dalam mengaduk adonan abon.