

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian dan analisa dapat disimpulkan bahwa :

1. Alat penggoreng kerupuk otomatis
 - Alat penggoreng kerupuk berkerja dengan baik dan sesuai dengan perencanaan
 - Nilai keakuratan pada sensor suhu MLX 90614 mencapai 98,33
 - Untuk minyak pada dandang mencapai suhu 180°C memerlukan waktu 29,33 menit, untuk suhu 190°C memerlukan waktu 32 menit dan untuk suhu 200°C dibutuhkan waktu 34 menit
2. Suhu dan kecepatan putaran motor terhadap mutu
 - Hasil penggorengan yang paling baik didapatkan pada suhu 190°C dengan kecepatan putaran motor 60 Rpm

Pelaksanaan kegiatan berjalan sesuai dengan perencanaan dengan hasil membuat Alat penggoreng kerupuk otomatis, dengan waktu yang diperlukan untuk melakukan penggorengan dengan bahan baku 250 gr sampai dengan 1 kg selama 4 menit, waktu yang efisien untuk proses produksi.

5.2. Saran

Perancangan sistem alat penggoreng kerupuk ini masih jauh dari kata sempurna, masih banyak pertimbangan agar dapat menyempurnakan alat ini, adapun beberapa saran untuk penelitian selanjutnya :

- Mengabungkan dengan sistem peniris kerupuk
- Perbesar dandang dan *strainer* untuk kapasitas yang lebih besar
- Sumber api dapat diganti untuk kecepatan pemanasan
- Menggunakan motor dengan torsi yang lebih besar