

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan dalam bab sebelumnya, maka penulis menyimpulkan bahwa :

- a. Dengan adanya inovasi alat ini menjadi solusi dari masalah cuaca untuk makanan yang membutuhkan proses pengeringan.
- b. Pengujian dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kinerja alat apakah berfungsi dengan baik, dan mengetahui suhu terbaik untuk mengeringkan kerupuk.
- c. Suhu terbaik untuk mengeringkan kerupuk adalah pada suhu 75°C selama 4 jam.
- d. Pengeringan kerupuk secara konvensional yang biasanya selama 2-3 hari dapat dikeringkan selama 4 jam.
- e. *Timer analog* dan *thermocontrol* pada mesin pengering makanan dapat berfungsi dengan baik.

#### **5.2 Saran**

Setelah melakukan pembuatan dan pengujian terhadap Mesin Pengering Kerupuk menggunakan *Electric Heating Element*, penulis menyarankan:

- a. Menggunakan *exhaust fan* yang baling-balingnya terbuat dari aluminium.
- b. Menggunakan *heating element* dengan watt yang lebih kecil.
- c. Mencari letak peletakan *thermocouple* ditempat yang paling pas.
- d. Selalu perhatikan kebersihan dari mesin.
- e. Gunakan *test pen* pada saat melakukan pengujian untuk mendeteksi kebocoran listrik dari mesin.
- f. Gunakan APD yang lengkap pada proses pemeliharaan mesin.