BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian serta analisa dari perangkat keras dan perangkat lunak yang telah dilakukan, maka didapatkan beberapa kesimpulan diantaranya :

1. Pencampur Bahan Es krim berbasis mikrokontroler sudah dapat bekerja dengan baik.
2. Sensor ping untuk mendeteksi bahan ketika hampir habis sudah cukup akurat untuk di aplikasikan pada alat pencampur bahan es krim. Dengan tingkat *error* yang dihasilkan 0-2%
3. Sensor berat untuk mengukur berat dari bahan yang akan dimasukan sudah cukup akurat, walaupun terkadang mengalami *error*. Namun *error* yang dihasilkan hanya sampai 8%.
4. *Solenoid valve* dapat bekerja sesuai dengan keinginan ketika di beri perintah buka maka solenoid akan terbuka dan ketika di beri perintah tutup *solenoid valve* akan tertutup. Dengan *error* 0%.

1.2 Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan diantaranya :

1. *Solenoid valve* diganti menjadi yang lebih baik agar tidak mengalami kebocoran maupun tidak keluarnya bahan.
2. Alat diperbesar agar dapat digunakan bukan hanya di industri rumahan saja tetapi juga dapat digunakan untuk industri besar.
3. Perasa ditambahkan agar menambah pilihan pembuatan es krim