

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Alat *tempering* cokelat semi mekanis telah dirancang menggunakan metode VDI 2221 dengan varian konsep ke-3 yaitu rangka utama terbuat dari *stainless steel*, motor penggerak yang digunakan motor AC, mesin *tempering* menggunakan mesin *melting chocolate*, pengatur kecepatan putaran menggunakan dimmer, dan pengaduk terbuat dari *stainless steel*.
2. *Prototype* alat *tempering* cokelat semi mekanis yang telah dibuat memiliki tinggi 50 cm, panjang 29 cm, dan lebar 23 cm dengan kapasitas maksimum *tempering* 1 kg.
2. Alat *tempering* cokelat semi mekanis dengan kisaran kecepatan putaran pengadukkan 26-102 rpm. Kecepatan 26 rpm alat ini memiliki kapasitas efektif 1,13 gram/menit, pada kecepatan 56 rpm kapasitas efektif yang dihasilkan 1,54 gram/menit, dan kecepatan 102 rpm alat ini mempunyai kapasitas efektif 2,16 gram/menit dengan warna cokelat ketiganya sama yaitu *dark moderate orange*.

5.2. Saran

Berdasarkan pengujian dari alat *tempering* cokelat semi mekanis yang telah dilakukan, dapat disarankan untuk melakukan modifikasi pada bagian bentuk pengaduk agar pengadukkan nya sampai ke dinding panci alat *melting* cokelat, selama proses *tempering* dan *choncing* serta adanya penambahan kontrol suhu otomatis untuk bahan atau cokelat.