

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Lembar Pernyataan Originalitas.....	ii
Lembar Persembahan.....	iii
Abstrak.....	iii
<i>Abstract</i>	v
Kata Pengantar.....	vi
Ucapan Terima Kasih.....	vii
Daftar Isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Istilah.....	xii
Daftar Singkatan.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Metode Penelitian	2
1.6 Sistematika Penulisan	3
BAB 2 DASAR TEORI.....	4
2.1 Memasak	4
2.1.1 Teknik Atau Metode	4
2.1.2 Peralatan	4
2.2 Resep Makanan	5
2.3 Suhu	5
2.3.1 Perapian	5

2.3.2 Valve dan Motor Stepper.....	7
2.4 Motor DC	7
2.5 Sensor Termokopel.....	8
2.6 Mikrokontroler dan Logika Fuzzy.....	9
BAB 3 PERANCANGAN DAN REALISASI ALAT.....	16
3.1 Perancangan Perangkat Keras (<i>Hardware</i>)	17
3.1.1 Rangkaian Sistem Minimum ATMega 16.....	17
3.1.2 Rangkaian Aktuator	18
3.1.3 Rangkaian Pengkondisi Sinyal Termokopel.....	18
3.2.4 Desain Alat Pemanggang Daging	19
3.2 Perancangan Perangkat Lunak (<i>Software</i>)	19
3.2.1 Fuzzifikasi	21
3.2.2 <i>Fuzzy Rules</i>	23
3.2.3 Defuzzifikasi.....	24
3.3 Perancangan Program	24
3.4 Perancangan Mekanik	26
3.4.1 Beban Produk.....	26
3.4.2 Beban Peralatan	26
BAB 4 PENGUJIAN DAN ANALISIS.....	27
4.1 Pengujian dan Analisa Perangkat Keras (<i>Hardware</i>)	27
4.1.1 Pengujian dan Analisa Sensor Termokopel.....	27
4.1.2 Pengujian dan Analisa Driver Motor Stepper dan Relay Untuk Motor DC.....	28
4.2 Pengujian dan Analisa Perangkat Lunak (<i>Software</i>)	28
4.2.1 Tujuan Pengujian	28
4.2.2 Cara Pengujian	28
4.2.3 Hasil Pengujian dan Analisa	30
4.3 Hasil Pengujian dan Analisa Memanggang Ayam	31

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran	38