

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan:

Berdasarkan perancangan, pembuatan, dan pengujian alat pemilah kesegaran daging ikan Nila dengan menggunakan sensor suhu DHT22, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Dari data yang dihasilkan sensor suhu DHT22 daging ikan Nila semakin lama di diamkan dalam kondisi mati, maka suhu yang dihasilkan pada daging ikan Nila akan semakin menurun, sedangkan pada kelembapan daging ikan Nila akan semakin naik dan mengeluarkan aroma berbau. Tiga jam dari kematian ikan digunakan sebagai standar daging ikan segar dengan parameter temperatur 29°C. Dari data yang dihasilkan sensor warna TCS230 dapat dilihat pengujian ikan baru mati sampai dengan 5 jam setelah mati, nilai R, G, B yang dihasilkan tidak stabil naik ataupun turun, karena ikan mati semakin lama semakin naik kelembapannya, maka dari itu sensor warna TCS230 tidak bisa digunakan sebagai tolak ukur pendeteksi kesegaran daging ikan Nila, sedangkan pada sensor suhu DHT22 mendapatkan hasil tolak ukur kesegaran daging ikan pada 29°C. Maka dari itu pengujian pada sensor warna TCS230 hanya untuk mengetahui akurat atau tidak nilai yang dihasilkan R, G, B pada daging ikan Nila.
2. Sensor TCS230 tidak dapat digunakan untuk menentukan kesegaran daging ikan Nila.
3. Kriteria kesegaran daging ikan Nila > 29°C dan RH 99,3 %.
4. Sistem bekerja sesuai perancangan.