

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah melaksanakan penelitian dan menyelesaikan tugas akhir ini, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan pada suhu 70⁰ C didapatkan data bahwa efisiensi waktu yaitu 3 jam 30 Menit dengan konsumsi energi listrik 2,7687 KWH, dibanding 50⁰ C dan 60⁰ C yang terbilang lebih lama memakan waktu pengeringan dan memakan konsumsi energi yang lebih besar. Dibandingkan dengan metode tradisional, rancangan sistem pengering ikan asin ini mampu mempersingkat durasi yang diperlukan dalam proses pengeringan ikan.
2. Kadar air yang dapat dihilangkan selama proses pengering 70⁰ C per 20 menit ialah 2 gram dan signifikan dari kadar awal 65g dan kadar akhir 19g.
3. *Internet of things* sebagai monitoring alat pengering bekerja secara maksimal dengan rata – rata delay 1,5s dengan pengujian membandingkan antara serial monitor dan aplikasi Blynk

5.2 Saran

Pengembangan yang dapat dilakukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini kedepannya adalah sebagai berikut :

1. Penerapan sistem ini pada alat pengering berukuran lebih besar sangat diharapkan sehingga dapat meningkatkan kapasitas dalam menampung dan

mengolah ikan asin dalam jumlah yang lebih banyak.

2. Untuk meningkatkan kinerja sistem di masa mendatang, disarankan untuk memanfaatkan empat unit *loadcell* dalam implementasinya. Penggunaan empat *loadcell* ini bertujuan untuk mencegah terganggunya tatakan ikan akibat hembusan udara yang berasal dari blower.
3. Untuk masa mendatang, direkomendasikan agar pengoperasian sistem pengering ikan dapat memanfaatkan energi dari panel surya sebagai alternatif sumber listrik, sehingga dapat menekan penggunaan daya dari jaringan PLN..

