

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil perakitan oven pengering ikan asin gabus yang dilengkapi dengan system IoT (*Internet of Things*) untuk pengolahan ikan asin gabus dengan pengontrolan dan monitoring melalui website dan dihubungkan ke android memakai WiFi dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam perakitan oven pengering menggunakan plat bordes sebagai corongudara yang akan di hembuskan ke heater dan akan masuk kembali untuk mereshfresh ulang pemanasan yang terjadi dan juga sebagai body luar dengan tebal 3 cm, dengan Panjang 60 cm Dan lebar 60 cm, lalu untuk body bagian dalam menggunakan seng dengan 47x51,5 cm., dan besi hollow galvanis dengan panjang 60 x 60 cm.
2. Penelitian ini menunjukkan bahwa teknologi IoT dapat digunakan dengan baik dalam proses pengeringan ikan asin. Sistem ini menggunakan sensor suhu dan kelembaban untuk mengontrol proses pengeringan secara otomatis, memastikan suhu dan kelembaban yang tepat untuk mengeringkan ikan dengan baik.
3. Sistem ini terintegrasi dengan aplikasi Android yang memungkinkan pengguna untuk mengontrol dan memantau proses pengeringan dari jarak jauh melalui smartphone. Pengguna dapat dengan mudah melihat kondisi alat dan mengambil tindakan jika ada situasi yang perlu ditangani.

5.2. Saran

1. Sistem pengeringan ikan asin berbasis IoT ini dapat diperluas dengan menambahkan fitur-fitur baru seperti sistem deteksi kelebihan suhu atau

kelembaban yang dapat menghentikan proses pengeringan secara otomatis jika terjadi kondisi yang tidak aman.

2. Menambahkan sensor-sensor lain seperti sensor kelembaban udara atau sensor warna ikan dapat meningkatkan kualitas pengeringan dan memberikan informasi yang lebih akurat tentang kondisi ikan selama proses pengeringan.
3. Aplikasi Android yang digunakan dapat diperluas dengan fitur-fitur baru seperti notifikasi yang lebih detail atau fitur yang memungkinkan pengguna untuk mengatur beberapa alat pengeringan sekaligus dari satu aplikasi.
4. Pengujian yang lebih rinci dan berbagai kondisi pengeringan dapat dilakukan untuk mengetahui batas-batas sistem dan memperbaiki alat jika diperlukan.
5. Sistem ini dapat diterapkan dalam skala yang lebih besar, seperti di industri makanan atau di berbagai lokasi pengeringan ikan asin, untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas.