

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pengujian pada penelitian yang berjudul “RANCANG BANGUN SISTEM MONITORING PROSES PENGASINAN TELUR ASIN BERBASIS IOT (STUDI KASUS INDUSTRI TELOR ASIN BATAMMAS KOTA BREBES)” didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil dari pengujian black box yang dilakukan setelah merancang sistem monitoring proses pengasinan telur asin, semua komponen seperti sensor DHT 11, sensor TDS, dan sensor BH1750 setelah disatukan dikomponen lainnya, hasilnya dapat berjalan dengan baik.
2. Hasil pengujian menunjukkan bahwa suhu rata-rata selama proses pengasinan telur asin adalah 27,82°C. Dengan mempertimbangkan hasil ini, semua telur dalam proses pengasinan tersebut dinyatakan "Baik".
3. Pengujian kadar garam menunjukkan bahwa total jumlah garam yang digunakan untuk 64 butir telur (4,48 kg) adalah 4500 gram dengan total penambahan garam 4 kali. Kualitas telur asin yang dihasilkan dari pengujian ini dinyatakan "Baik".
4. Pengujian intensitas cahaya terhadap telur asin menunjukkan bahwa 60 butir telur memiliki intensitas cahaya rata-rata sekitar 4271 lux yang dikategorikan berkualitas baik, sedangkan 4 butir telur memiliki intensitas cahaya yang lebih rendah dan dikategorikan sebagai kualitas "Tidak Baik".

5.2 Saran

Berdasarkan rancangan dan hasil uji coba dari penelitian pembuatan sistem monitoring proses pengasinan telur asin ini, didapat saran untuk penelitian yang selanjutnya akan dilakukan yaitu:

1. Menambahkan fungsi untuk mengontrol secara otomatis suhu tempat penyimpanan telur asin, penambahan kadar garam secara otomatis, dan fungsi untuk menyortir telur asin secara otomatis berdasarkan kategori kualitasnya.

2. Mendesain ulang alat agar memudahkan pengguna dalam memakai alat yang dibuat.
3. Membandingkan hasil penelitian dengan hasil produksi untuk melihat keefektifannya.