

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dari penelitian sistem *monitoring* suhu dan kelembapan pada ruang fermentasi tempe dage berbasis *IoT* dengan membandingkan dua buah komponen *heater* berbeda, diperoleh Kesimpulan sebagai berikut:

1. Perancangan sistem monitoring suhu dan kelembapan pada ruang fermentasi tempe dage menggunakan sensor suhu DHT22 dinyatakan berhasil dengan perbandingan kinerja dari kedua komponen heater yang digunakan, hal ini dibuktikan dengan kondisi suhu yang stabil di rentang 30°C – 35°C.
2. Tingkat akurasi dari pembacaan sensor DHT22 dapat dinyatakan sangat baik pada nilai 98,36% untuk akurasi pembacaan suhu dengan nilai error sebesar 1,64%, dan 98,01% untuk akurasi pembacaan kelembapan dengan nilai error sebesar 1,99%
3. Tingkat *Quality of Services* dari pengiriman data oleh Wemos D1R1 dikategorikan baik untuk delay, dengan total rata-rata delay yang didapat 199ms, dan rata-rata jitter dikategorikan buruk dengan total rata-rata 200,7ms menurut standarisasi ITU.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disimpulkan, dapat berikan beberapa saran guna memberikan hasil penelitian yang lebih baik

1. Ruang fermentasi yang digunakan bisa lebih luas dimensinya, lebih dari 60x60x60cm.
2. Penelitian selanjutnya dapat menambahkan kontrol untuk kelembapan pada ruang fermentasi, seperti mist maker.