

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian dan analisa dilakukan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Perangkas Keras Teknologi Pengering Ikan Asin di Sentra Ikan Asin Siabang Palembang Menggunakan Oven Gas Berbasis IoT”, maka kesimpulan yang didapat adalah sebagai berikut:

1. Alat pengering ikan asin ini dapat diperintahkan untuk memulai pengeringan dengan kontrol kendali yang memanfaatkan teknologi *Internet of Things* (IoT) melalui aplikasi *Blynk*.
2. Sistem ini menggunakan NodeMCU ESP8266 sebagai mikrokontroler dan sensor suhu DS18B20 sebagai sensor pemantauan suhu yang ada di dalam alat pengering.
3. Untuk mengeringkan ikan asin yang memiliki daging tebal atau ikan asin yang berukuran besar dibutuhkan suhu 80°C dalam waktu 3 jam 20 menit.
4. Untuk mengeringkan ikan asin yang memiliki daging tipis atau ikan asin yang berukuran kecil, dibutuhkan suhu 80°C dalam waktu 2 jam.
5. Apabila suhu di dalam oven melebihi 100°C, ikan akan berpotensi menjadi matang atau bahkan menjadi gosong. Oleh karena itu apabila suhu telah melebihi 100°C, maka api akan otomatis mati dan akan hidup kembali apabila suhu telah stabil.

5.2 Saran

Dalam pembuatan Teknologi Pengering Ikan Asin Menggunakan Oven Gas Berbasis Internet of Things masih banyak kekurangan maka penulis ingin memberikan saran kepada pembaca yaitu, jarak antara lubang pipa gas harus berdekatan agar memudahkan penyebaran api.