

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Pada saat sensor kelembapan DHT 22 mendeteksi suhu di dalam oven pengasapan pengasapan  $<40^{\circ}\text{C}$  dan mendeteksi kelembapan dengan asumsi kelembapan di dalam oven pengasapan  $\approx$  kelembapan ikan  $>60\%$ , maka *relay Off* dan *exhaust fan Off*.
2. Jika sensor kelembapan DHT 22 mendeteksi suhu di dalam oven pengasapan mencapai  $\geq 40^{\circ}\text{C}$  dan mendeteksi kelembapan dengan asumsi kelembapan di dalam oven pengasapan  $\approx$  kelembapan ikan  $\leq 60^{\circ}\text{C}$ , maka *relay On* dan *exhaust fan On*.
3. Selama 2 jam proses pengasapan ikan berlangsung, suhu di dalam oven pengasapan mencapai  $41,70^{\circ}\text{C}$  dan kelembapan dengan asumsi kelembapan di dalam oven pengasapan  $\approx$  kelembapan ikan, yaitu  $58,30\%$  kondisi ikan belum matang.
4. Setelah mencapai selama 4 jam proses pengasapan ikan berlangsung, pada suhu  $50,10^{\circ}\text{C}$  dan kelembapan dengan asumsi kelembapan di dalam oven pengasapan  $\approx$  kelembapan ikan, yaitu  $45,00\%$  kondisi ikan sudah matang dengan merata, sehingga *relay* akan *On*, *exhaust fan On* dan sistem pengasapan ikan salai *Off*.
5. Nilai suhu dan kelembapan sensor DHT 22 berbanding terbalik, jika suhu naik maka kelembapan akan menurun, begitupun sebaliknya jika kelembapan naik maka suhu akan menurun.

#### **5.2 Saran**

1. Meningkatkan perancangan mekanik sistem pengasapan ikan salai otomatis dibuat dalam bentuk yang lebih rapi dari yang sudah ada, agar memudahkan untuk disimpan.
2. Perancangan sistem pengasapan ikan salai otomatis perlu dipasang *tray* (penampung) untuk menampung air yang mengendap, sehingga air nya bisa ditampung dan dibuang.