

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada Laporan Akhir ini, maka dapat disimpulkan bahwa,

1. Nilai *red* dari hasil deteksi sensor TCS 3200 terhadap daging akan turun apabila warna merah daging semakin gelap.
2. Nilai pH dari hasil deteksi sensor pH terhadap daging akan semakin asam apabila daging semakin lama berada di udara terbuka.

3. Daging layak makan memiliki kelas warna *RGB* dan pH

$$53 > \text{Red} > 124$$

$$13 > \text{Green} > 20$$

$$9 > \text{Blue} > 18$$

$$3,7 < \text{pH} < 5,7$$

4. Daging tidak layak makan memiliki kelas warna *RGB* dan pH

$$\text{Red} < 53$$

$$\text{Green} < 13$$

$$\text{Blue} < 9$$

$$\text{pH} < 3,6$$

5.2 Saran

Saran dari penulis berdasarkan penulisan Laporan Akhir ini, yaitu

1. Sebaiknya menggunakan kamera yang dapat menangkap citra untuk pengganti TCS 3200 dalam pengembangan alat karena daging bukan warna yang utuh, terdapat serat-serat yang berbeda warna yang tidak dapat dideteksi TCS 3200.
2. Sebaiknya menggunakan *artificial intelligent* seperti *fuzzy* dalam pengambilan keputusan akhir untuk penentuan apakah daging itu layak atau tidak layak
3. Buat daging benar-benar halus untuk pengujian sensor pH karena sensor pH tidak dapat mendeteksi benda padat.