

**RANCANG BANGUN SISTEM KONTROL SUHU DAN
KELEMBABAN RUANG FERMENTASI TEMPE
DENGAN MENGGUNAKAN SENSOR SHT 11
SEBAGAI KOMPONEN UTAMANYA**



LAPORAN AKHIR

Disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada
Jurusan Teknik Elektro Program Studi Teknik Elektronika

Oleh :

MISWANTO
061430321157

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG
2017

HALAMAN PENGESAHAN
RANCANG BANGUN SISTEM KONTROL SUHU DAN
KELEMBABAN RUANG FERMENTASI TEMPE
DENGAN MENGGUNAKAN SENSOR SHT 11
SEBAGAI KOMPONEN UTAMANYA



LAPORAN AKHIR

**Disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III
pada Jurusan Teknik Elektro Program Studi Teknik Elektronika**

Oleh :
MISWANTO
061430321157

Palembang, Agustus 2017

Menyetujui,
Pembimbing I, **Pembimbing II,**

Ir. Iskandar Lutfi, M.T
NIP. 196501291991031002

Dr. RD. Kusumanto, S.T., M.M
NIP. 196603111992031004

Mengetahui,
Ketua Jurusan **Ketua Program Studi**
Teknik Elektro, **Teknik Elektronika,**

Yudi Wijanarko, S.T., M.T
NIP. 196705111992031003

Amperawan, S.T., M.T
NIP. 196705231993031002

ABSTRAK

Rancang Bangun Sistem Kontrrol Suhu dan Kelembaban Ruang Fermentasi Tempe Dengan Menggunakan Sensor SHT 11 Sebagai Komonen Utamanya

Oleh
Miswanto
061430321157

Sistem pengendalian proses sangat diperlukan didalam dunia industri. untuk menghasilkan produk yang bagus, maka diperlukan suatu sistem pengendalian yang stabil. Salah satu dasar dari sistem kontrol yang banyak digunakan adalah sistem kontrol *on-off*. Adapun pada tugas akhir ini sistem kontrol *on-off* diaplikasikan pada proses pembuatan tempe sebagai pengendali suhu dan kelembaban yang memakai teknologi mikrokontroler. Dengan kondisi awal yang sudah di setting nilai suhu dan kelembabannya menggunakan potensiometer, kemudian mikrokontroller yang bertindak sebagai pengolah data akan mengirim sinyal ke *driver relay* untuk menggerakkan *hardware* yang terdiri dari *peltier* sebagai pemanas ruang fermentasi, *fan* sebagai pendingin ruang fermentasi, *blower* sebagai pengering rung fermentasi dan *ultrasonic humidifier* yang difungsikan sebagai pelembabab ruang fermentasi tempe apabila nilai suhu dan kelembaban yang terbaca oleh sensor berada pada titik dibawah *setpoint*. Pada desain alat ini terdapat sebuah rangkaian minimum sistem dari mikrokontroller ATMega 16 yang berfungsi sebagai pusat pengaturan pada rangkaian sensor dan rangkaian *driver relay*.

Kata Kunci : *mikrokontroler, suhu, kelembaban, driver relay, sensor SHT 11*

ABSTRACT

The Architecture Of Temperature And Humadity Control System For Tempe Fermentation Room Used SHT 11 Sensor As The Main Component

By
Miswanto
061430321157

The control system process was very important in the industry world. To get a good product, so we are need the control system process to make it stable. One of the basic control system which used by many people is on-off control system. Therefore, in my final project that the on-off control system will be applied for making tempe process as a temperature and humidity control by using microcontroller technology. With the first condition who had been setting the point of temperature and humidity by using potentiometer, and then microcontroller as a data processing will transfer the signal to the driver relay for move the hardware that the component are peltier as a heater room fermentation, fan as a cooler room fermentation, blower as a drier room fermentation, and ultrasonic humidifier as a humiditor in the tempe fermentation room if the point of temperature and humidity who had been read by the sensor under the set point. In this project has a minimum system of the microcontroller ATMega 16 that will be function as a center controller in the sensor structure and driver relay structure.

Keyword : microcontroler, temperature, humidity, driver relay, SHT 11 sensor

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
MOTTO	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 . Latar Belakang Masalah	1
1.2 . Tujuan dan Manfaat.....	2
1.3 . Rumusan Masalah	2
1.4 . Batasan Masalah.....	3
1.5 . Metodelogi Penulisan	3
1.6 . Sistematika Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kandungan dan Manfaat Tempe.....	4
2.2. Suhu dan Kelembaban	6
2.3. Sensor	9
2.4. Mikrokontroller ATMega16	12
2.5. LCD 2x16 Karakter	19
2.6. Relay	20
2.7. Fan	22
2.8. Peltier.....	24
2.9. Blower.....	26
2.10. Ultrasonic Humadifier	28
BAB III PERANCANGAN SISTEM	31
3.1. Blok Diagram Rangkaian	31
3.2. Perancangan Perangkat Lunak.....	36
3.3. Daftar Komponen Yang Dibutuhkan.....	37
3.4. Perancangan Mekanik.....	37

Halaman

BAB IV PEMBAHASAN.....	40
4.1. Pengukuran Alat	40
4.2. Simulasi Rangkaian	43
4.3. Analisa	50
BAB V PENUTUP.....	51
5.1. Kesimpulan.....	51
5.2. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA**DAFTAR LAMPIRAN**

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tempe Kualitas Baik	5
Gambar 2.2 Tempe Kualitas Buruk.....	6
Gambar 2.3 Bagian Depan dan Belakang Sensor SHT11	10
Gambar 2.4 Blok Diagram Pada Chip SHT11	11
Gambar 2.5 Skema Pengambilan Data SHT11	12
Gambar 2.6 Blok Diagram ATMega16	14
Gambar 2.7 Pena-Pena ATMega16.....	15
Gambar 2.8 Peta Memori ATMega16	17
Gambar 2.9 Peta Memori Data ATMega16.....	18
Gambar 2.10 Rangkaian LCD 2x16	19
Gambar 2.11 Relay	21
Gambar 2.12 Simbol Relay	22
Gambar 2.13 Fan	23
Gambar 2.14 Peltier.....	24
Gambar 2.15 Prinsip Kerja Peltier.....	25
Gambar 2.16 Blower	27
Gambar 2.17 Ultrasonic Humadifier	30
Gambar 3.1 Blok Diagram Sistem.....	31
Gambar 3.2 Skema Rangkaian keseluruhan	34
Gambar 3.3 Diagram Skematik dan Layout Sismin ATMega 16	35
Gambar 3.4 Flow Chart	36
Gambar 3.5 Bentuk Mekanik.....	38
Gambar 4.1 Alat Keseluruhan	39
Gambar 4.2 Pengukuran Suhu dan Kelembaban Pada Ruang Fermentasi	42
Gambar 4.3 Monitorting Suhu dan Kelembaban.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Hasil Pengukuran Suhu	42
Tabel 4.2 Hasil Pengukuran Kelembaban	43
Tabel 4.3 Hasil Pengujian Sensor SHT 11	44
Tabel 4.4 Monitoring Ruang Fermentasi Hari Pertama	46
Tabel 4.5 Monitoring Ruang Fermentasi Hari Kedua.....	46
Tabel 4.6 Monitoring Ruang Fermentasi Hari Ketiga.....	47
Tabel 4.7 Monitoring Ruang Fermentasi Hari Ketiga.....	47
Tabel 4.8 Hasil Perbandingan Uji Coba Fermentasi Tempe	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Surat Rekomendasi

Lampiran B. Lembar Konsultasi Pembimbing I

Lampiran C. Lembar Konsultasi Pembimbing II

Lampiran D. Lembar Kesepakatan Bimbingan LA Pembimbing I

Lampiran E. Lembar Kesepakatan Bimbingan LA Pembimbing II

Lampiran F. Lembar Pelaksanaan Revisi Laporan Akhir

Lampiran G. Data Sheet Sensor SHT 11

Lampiran H. Data Sheet Mikrokontroler ATmega 16

Lampiran I. Photo Alat

MOTTO DAN PERSEMPAHAN

Orang yang berbahagia bukanlah orang yang hebat dalam segala hal, tapi orang yang bisa menemukan hal sederhana dalam hidupnya dan bersyukur.

-RD. Kusumanto-

Kupersembahkan Kepada :

- *Allah SWT*
- *Kedua orang tuaku :*
 1. *Mangku Sarbini*
 2. *Hasbuna*
- *Keempat saudaraku :*
 1. *Rizal Vahelifi*
 2. *Rusmin Nuryadin*
 3. *Heliyana*
 4. *Junaidi*
- *Keluarga Besarku*
- *Sahabatku :*
 1. *RAM (Rahmat, Adi Bayu)*
 2. *KGRC (Komunitas Generasi Remaja Cemerlang)*
- *Teman Seperjuangan Teknik Elektronika tahun 2014*
Khususnya untuk kelas ED
- *Almamaterku*