

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Sistem yang dibuat dapat membaca nilai parameter pada proses fermentasi tape singkong, namun masih ada sedikit kekurangan pada pembacaan nilai berat, karena perlu mencari nilai faktor kalibrasi yang tepat dari sensor loadcell, sensor loadcell yang digunakan memiliki nilai selisih dengan pembacaan alat ukur yang sudah ada yaitu sebesar 3-4 Gram. Lalu total nilai rata-rata suhu selama 3 hari proses fermentasi yaitu sebesar 29<sup>0</sup>C, sedangkan pembacaan nilai rata-rata suhu oleh alat ukur yaitu sebesar 28,81<sup>0</sup>C, lalu memiliki nilai rata-rata error pembacaan sensor suhu terhadap alat ukur yaitu sebesar 1,19%. Lalu total nilai kandungan gas alkohol selama 3 hari adalah sebesar 1,658 mg/L.
2. Data sensor telah berhasil dikirim ke wevserver ANTARES dan data sensor dapat ditampilkan pada halaman ANTARES

#### **5.2 Saran**

Sistem yang penulis rancang masih memiliki banyak keurangan, demi perbaikan dan perkembangan penelitian selanjutnya penulis usulkan beberapa saran sebagai berikut :

1. Membuat sebuah sistem yang lebih optimal
2. Menambahkan kapasitas tape singkong
3. Mencari nilai kalibrasi faktor sensor loadcell yang lebih akurat
4. Menambahkan parameter lain
5. Memperhatikan koneksi jaringan internet yang lebih baik

Menggunakan layanan webservice yang lebih bagus