

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan dikemukakan kesimpulan yang dapat diperoleh dari pembahasan bab-bab sebelumnya serta saran untuk perbaikan dan pengembangan sistem yang lebih lanjut.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang didapat dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini serta disesuaikan dengan tujuannya, maka Kesimpulan dari sistem secara keseluruhan adalah penggunaan sensor warna dan sensor gas dapat diimplementasikan untuk mengklasifikasikan tingkat kesegaran dengan cukup baik. Selain itu penggunaan indera penciuman dan penglihatan manusia dalam menentukan tingkat kesegaran daging dapat digantikan oleh divais elektronik berupa sensor gas dan sensor warna. Dan yang terakhir adalah melalui penggunaan sistem yang dibangun dapat melakukan pengenalan pola terhadap tingkat kesegaran daging dengan tingkat keberhasilan mencapai 75%, dari nilai keakuratan, 1,78 s/d 1,90 daging segar dan 2,09 s/d 2,11 daging busuk untuk daging sapi. 1,91 s/d 2,09 daging segar dan 2,12 s/d 2,34 daging busuk untuk daging kambing. Nilai lebih kecil daging busuk dan nilai lebih besar daging segar untuk sensor warna, sebaliknya sensor gas nilai lebih kecil daging segar dan nilai lebih besar daging busuk.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis memberikan saran agar menjadi bahan evaluasi, keakuratan pengujian pada tingkat kesegaran daging dan jenis daging dapat ditingkatkan dengan menambahkan jumlah data training dari neural network. Selain itu proses identifikasi atau pengenalan pola dari tingkat kesegaran daging dapat menggunakan metode kecerdasan buatan lainnya seperti PCA, SVM dan lain-lain.