

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari pengujian yang dilakukan didapat kesimpulan seperti berikut:

1. Sistem dapat melakukan pembacaan suhu pada sistem dengan sensor DHT22
2. Sistem dapat melakukan pembacaan kadar gas alkohol pada sistem melalui sensor MQ3
3. Sistem dapat melakukan proses fermentasi lebih cepat 36.67% dari proses fermentasi manual pada tapai dengan metode pengontrolan suhu menggunakan heater dan dengan kontrol PID. Dikarenakan dengan pengaturan suhu proses fermentasi bisa berlangsung lebih optimal
4. Dengan memakai aplikasi, aktifitas pada sistem dapat di pantau oleh pengguna melalui smartphone. pengguna dapat melihat informasi suhu, alkohol, lama waktu fermentasi, dan histori pada aplikasi smartphone yang terhubung dengan firebase.

5.2 Saran

Dari pengujian yang sudah dilakukan terdapat saran untuk pengembangan yang dapat dilakukan pada sistem ini.

1. Pengembangan sistem dengan metode kontrol kualitas untuk mengontrol kualitas tapai yang dihasilkan oleh sistem.
2. Pengembangan dengan memakai *heater* yang lebih baik lagi untuk mendapat suhu yang diinginkan dengan lebih cepat.
3. Memakai komponen dengan kualitas lebih baik agar dapat digunakan dalam jangka waktu yang lebih lama dan tidak mudah terjadi kerusakan.