

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian alat pendeteksi kandungan gas pada daging dapat disimpulkan bahwa:

1. Pembuatan alat pendeteksi gas pada daging menggunakan wadah sebagai tempat daging sekaligus tempat sensor gas, kabel, PCB, 7 sensor MQ dan mikrokontroler berhasil dengan baik.
2. Diketahui bahwa dari 7 sensor MQ dalam penelitian ini hanya 5 sensor MQ yang bereaksi terhadap gas dari daging, antara lain: MQ-2 (elpiji), MQ-3 (alkohol), MQ-7 (karbon monoksida), MQ-9 (metana), dan MQ-135 (karbondioksida). 2 sensor lainnya tidak dapat mendeteksi kandungan gas pada daging karena daging tidak memiliki gas MQ-136 (hydrogen sulfide) dan gas MQ-137 (ammonia).
3. Kandungan pada daging ayam, babi dan sapi adalah gas yang mudah terbakar(elpiji), gas alkohol, gas karbonmonoksida, gas metana dan gas karbondioksida.
4. Pada metode dibakar, gas yang tertinggi pada daging babi adalah gas alkohol, gas elpiji dan gas metana. Gas yang tertinggi pada daging ayam adalah gas karbondioksida dan karbonmonoksida. Sedangkan pada metode digoreng gas elpiji, gas alkohol, gas karbonmonoksida, gas metana, dan gas karbondioksida nilai tertinggi yang keluar adalah daging babi.

5.2 Saran

Dalam hasil pengujian alat pendeteksi kandungan gas pada daging masih terdapat beberapa kekurangan diantaranya adalah

1. Penelitian ini hanya dapat menampilkan nilai yang terbaca dari sensor pada saat dilakukan pengujian, seharusnya hasil dari sensor dikalikan dengan nilai PPM tiap sensor sehingga dapat menampilkan kadar zat daging.
2. Ditambahkan display digital pada alat sehingga dapat bekerja tanpa menggunakan bantuan laptop.

3. Maksimal suhu pada masing-masing sensor MQ diperhatikan lagi agar sensor bekerja dengan baik.