

RANCANG BANGUN ALAT PENENTU KUALITAS DAGING AYAM PORTABLE

Nama : Ahmad Bagas Ananto Nanda Pratama

Nim : 170431100072

Program Studi : Teknik Elektro

Dosen Pembimbing I : Riza Alfita, S.T., M.T.

Dosen Pembimbing II : Adi Kurniawan Saputro, S.Pd., M.T.

ABSTRAK

Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang umum dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Daging ayam memiliki kandungan protein yang signifikan, dimana protein merupakan nutrisi esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Tingginya kandungan protein dalam daging ayam dapat berperan dalam meningkatkan pembentukan otot. Tidak semua pedagang ayam berdagang dengan jujur, ada pula ayam yang sudah tidak segar atau sudah busuk masih diperjualkan. Untuk pencegahan hal tersebut kita bisa siasati dengan lebih teliti dalam memilih daging ayam dipasaran seperti dilihat dari bau dan tekstur daging tersebut. Cara ini memiliki beberapa kekurangan jika konsumen kurang jeli membedakan kualitas kesegaran daging. Tesis ini menyajikan rancang bangun alat yang mampu mengidentifikasi kesegaran daging tanpa mengurangi teksturnya. Sistem diimplementasikan menggunakan Raspberry Pi dan sensor gas MQ-135 dan Kamera Raspberry Pi 5MP Rev 1.3 sebagai alat pendeteksi kesegaran.

Kata Kunci : Sensor gas MQ-135 dan Kamera Raspberry Pi 5MP Rev 1.3

RANCANG BANGUN ALAT PENENTU KUALITAS DAGING AYAM PORTABLE

Nama : Ahmad Bagus Ananto Nanda Pratama

Nim : 170431100072

Program Studi : Teknik Elektro

Dosen Pembimbing I : Riza Alfita, S.T., M.T.

Dosen Pembimbing II : Adi Kurniawan Saputro, S.Pd., M.T.

ABSTRACT

Chicken meat is one of the foodstuffs that are often consumed by the people of Indonesia. Chicken has a very high protein content and protein itself is one of the nutrients needed by the body, the high protein content in chicken meat can help increase muscle formation. Not all chicken traders trade honestly, there are also chickens that are not fresh or rotten are still being sold. To prevent this, we can deal with it more carefully in choosing chicken meat on the market as seen from the smell and texture of the meat. This approach exhibits several limitations in cases where consumers lack the ability to discern the quality and freshness of the meat. The present study involves the development of a novel tool that can accurately determine the freshness of meat while preserving its texture. The present study describes the implementation of a system utilizing Raspberry Pi as the hardware platform, with gas sensors MQ-135 and Kamera Raspberry Pi 5MP Rev 1.3 integrated as a means of detecting freshness.

Keywords: MQ-135 gas sensors, and Kamera Raspberry Pi 5MP Rev 1.3.