

RANCANG BANGUN ALAT PENGERING IKAN ASIN MENGUNAKAN SENSOR SUHU DS18B20

Nama mahasiswa : Ahmad Hanafi

NIM : 3204181219

Dosen Pembimbing : Stephan. S.ST.,MT

Abstrak

Sebagai negara maritim, Indonesia dikelilingi oleh lautan yang menghasilkan berbagai macam sumber daya kelautan yang melimpah salah satunya adalah ikan. Ikan merupakan sumber daya laut yang memiliki nilai gizi tinggi sehingga menjadi salah satu bahan makanan yang sangat digemari. Bahan ini diolah menjadi berbagai jenis masakan salah satunya adalah ikan asin. Ikan asin dibuat dengan cara mengeringkan ikan di bawah terik matahari sehingga kadar air dalam ikan menurun. Hal ini juga membuat ikan dapat awet dan terhindar dari jamur. Alat pengering ikan ini agar mempermudah nelayan untuk proses pengolahan ikan pada siang hari maupun malam hari dan memaksimalkan hasil pengolahannya dan mempercepat dalam hal pengeringan ikan tersebut. Adapun penelitian yang telah lalu Dengan Metode Kansei Engineering dengan suhu 45°C secara konstan dengan waktu 4 jam. Pada penelitian ini penulis merancang alat pengering ikan yang berjudul Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Asin. Setelah melakukan proses pengujian perancangan alat pengering ikan. Panas buatan elemen pemanas dapat diperoleh hasil pengering ikan menggunakan elemen pemanas yang bervariasi (35°C sampai 45°C) dapat mengeringkan ikan.

Kata kunci : Ikan, Daya, Arduino Uno

RANCANG BANGUN ALAT PENDINGER IKAN ASIN MENGUNAKAN SENSOR SUHU DS18B20

Student Name : Ahmad Hanafi
NIM : 3204181219
Supervisor : Stephan. S.ST.,MT



Abstract

As a maritime country, Indonesia is surrounded by oceans that produce various kinds of abundant marine resources, one of which is fish. Fish is a marine resource that has high nutritional value so that it becomes one of the most popular food ingredients. This material is processed into various types of dishes, one of which is salted fish. Salted fish is made by drying fish under the hot sun so that the water content in the fish decreases. This also makes the fish durable and protected from fungus. This fish dryer makes it easier for fishermen to process fish during the day and night and maximizes the processing results and speeds up the drying of the fish. The research that has been done with the Kansei Engineering Method with a constant temperature of 45oC for 4 hours. In this study, the authors designed a fish dryer, entitled Design of Salted Fish Dryer. After carrying out the process of testing the design of the fish dryer. The artificial heat of the heating element can be obtained as a result of drying fish using a heating element that varies (35oC to 45oC) to dry fish.

Keywords: *fish, power, arduino uno*