

ABSTRAK

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari ikan yang telah diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Pengawetan terdiri dari 2 proses yaitu penggaraman dan pengeringan. Penggaraman ikan asin membutuhkan waktu 24 jam, sedangkan pengeringan ikan asin dilakukan dengan bantuan sinar matahari secara langsung yang tergantung pada cuaca dan membutuhkan waktu yang lama.

Pada studi kasus yang diteliti, pengeringan ikan asin masih manual dengan menggunakan sinar matahari langsung yang dimana ikan asin diletakkan di atas tempat berjaring. Serta pemantauan suhunya juga masih manual dengan cara memperkirakan cuaca panas matahari untuk berapa lamanya pengeringan ikan asin dan harus bolak balik ke tempat penjemuran ikan asin dengan jarak sekitar 5 meter. Jadi dengan alasan tersebut, maka dibutuhkan sebuah sistem pengeringan ikan asin berbasis IoT untuk membantu proses pengeringan ikan asin dan pemantauan suhu dengan jarak jauh.

Sistem ini menggunakan sensor DHT22 yang digunakan untuk mendeteksi suhu dari kompor matahari tersebut dan juga dilengkapi dengan IoT yang dapat memantau suhu dari jarak jauh yang dapat dilihat pada *website thingspeak*. Hasil pengujian menggunakan alat ini dapat mengefisienkan waktu yang dibutuhkan untuk pengeringan, alat ini mampu mengeringkan ikan asin teri nasi dengan waktu 1 jam. Panas yang dihasilkan dari alat tersebut mencapai 50°C dengan ukuran diameter parabolanya 120 cm.

Kata Kunci : Ikan Asin, IoT, Dht 22, Kompor Matahari