

**MIKSER PENGADUK BAHAN-BAHAN CINCAU HITAM
SECARA OTOMATIS BERBASIS NODE MCU ESP32**

SKRIPSI

Diajukan dan Disusun Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Jenjang Strata Satu (S1)
Pada Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Ponorogo



GILANG MANDALA SAKTI

19520618

**PROGRAM STUDI TEKNIK ELEKTRO
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO
(2023)**

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI

Nama : Gilang Mandala Sakti

NIM : 19520618

Program Studi : Teknik Elektro

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi : Mikser Pengaduk Bahan-bahan Cincau Hitam Secara Otomatis
Berbasis Node MCU ESP 32

Isi dan formatnya telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat

Untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh Gelar Sarjana

Pada Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Ponorogo, 7 agustus 2023

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Desriyanti, S.T, M.Kom

NIK. 19770314 201112 13

Dosen Pembimbing II

Jawwad Sulthon Habbiby, S.T, M.T

NIK. 19910514 202303 13

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik,

Edy Kurniawan, S.T, M.T

NIK. 19771026 200810 12

Ketua Program Studi Teknik Elektro

Didik Riyanto, S.T, M.Kom

NIK. 19801125 201309 13

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gilang Mandala Sakti

NIM : 19520618

Program Studi : Teknik Elektro

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul “Mikser Pengaduk Bahan-bahan Cincau Hitam Secara Otomatis Berbasis Node MCU ESP32” bahwa berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan, dan masalah yang saya rancang/teliti didalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya. Tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka..

Apabila di dalam Nakah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiatisme, saya bersedia Ijazah saya dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Ponorogo, 8 Agustus 2023

Mahasiswa,



Gilang Mandala Sakti

NIM. 19520618

HALAMAN BERITA ACARA UJIAN

Nama : Gilang Mandala Sakti
NIM : 19520618
Program Stu : Teknik Elektro
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Mikser Pengaduk Bahan-bahan Cincau Hitam Secara Otomatis Berbasis NODE MCU ESP32

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan
Dosen penguji tugas akhir jenjang Strata Satu (S1) pada :

Hari :
Tanggal :
Nilai :

Dosen Penguji,

Dosen Penguji I

Dosen Penguji II

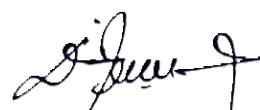
Dosen Penguji III



Edy Kurniawan, S.T, M.T
NIK. 19771026 200810 12



Rhesma Intan Vidyastari, S.T,
M.T
NIK. 199860421 202303 13



Desriyanti, S.T, M.Kom
NIK. 19770314 201112 13

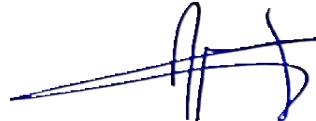
Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik,



Edy Kurniawan, S.T, M.T
NIK. 19771026 200810 12

Ketua Program Studi Teknik Elektro



Didik Riyanto, S.T, M.Kom
NIK. 19801125 201309 13

MIKSER PENGADUK BAHAN-BAHAN CINCAU HITAM SECARA OTOMATIS BERBASIS NODE MCU ESP32

Gilang Mandala Sakti

Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas

Muhammadiyah Ponorogo

e-mail : mandalaking115@gmail.com

ABSTRAK

Cincau hitam atau yang biasa disebut dengan daun janggelan *Platostoma palustre* adalah tanaman penghasil cincau yang termasuk dalam genus *Platostoma* dari keluarga *Lamiaceae*. Proses pembuatan gel cincau hitam saat ini masih konvensional dan melibatkan sumber daya manusia dalam pengadukan serta pencampuran bahan. Kedua proses tersebut merupakan penunjang untuk hasil yang bagus dan optimal. Maka dari itu penulis merancang sistem teknologi alat pengadukan bahan cincau hitam secara otomatis yang ketika pengadukan maupun pemanasan dirancang secara tepat. Alat ini dirancang dengan menggunakan NODE MCU32 digerakkan menggunakan motor dc sebagai penggerak pengadukan juga menggunakan sesnsor suhu *thermocouple* sebagai pengontrol suhu dan menggunakan telegram sebagai pengontrol hasil dalam penuangan bahan cincau hitam. Percobaan yang dilakukan menunjukkan bahwa *loadcell* memberikan akurasi tinggi pada penimbangan tepung, pompa DC menyalurkan air secara presisi, dan sensor suhu termokopel membaca suhu air dengan akurat. Alat ini efektif mempermudah proses produksi cincau hitam dengan menggabungkan otomatisasi pengadukan dan penuangan, serta memberikan kemampuan pengawasan jarak jauh melalui Telegram. Stabilitas pemanasan yang dijaga selama proses produksi juga berkontribusi pada hasil yang lebih baik. Dengan demikian, alat ini menghadirkan solusi terintegrasi yang meningkatkan efisiensi dan kualitas dalam produksi cincau hitam.

Kata Kunci : Elemen pemanas, suhu, cincau, telegram

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbilalaamiin, segala puji bagi Allah SWT penulis haturkan, karena atas berkah dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Tak lupa sholawat serta salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW, para keluarga, sahabatnya, dan kaum muslimin di manapun berada.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana, khususnya gelar Sarjana Teknik di Fakultas Teknik Prodi Teknik Elektro. Dalam proses penyelesaian skripsi dengan judul “Mikser Pengaduk Bahan-bahan Cincau Hitam secara Otomatis Berbasis Node MCU ESP32”. Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberi bantuan dan dukungan. Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, dorongan, arahan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak terselesaikan. Untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Happy Susanto, M.A, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu di Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
2. Bapak Edy Kurniawan, S.T, M.T, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
3. Bapak Didik Riyanto, S.T, M.Kom, selaku Ketua Program Studi Teknik Elektro Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
4. Ibu Desriyanti, S.T, M.Kom, selaku dosen pembimbing I yang senantiasa mengarahkan dan mendorong penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Jawwad Sulthon Habbiby, S.T, M.T, selaku dosen pembimbing II yang senantiasa mengarahkan dan mendorong penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya. Penulis merasa bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik membangun selalu diharapkan dari pembaca.

Ponorogo, 3 Agustus 2023

Mahasiswa

Gilang Mandala Sakti
NIM. 19520618

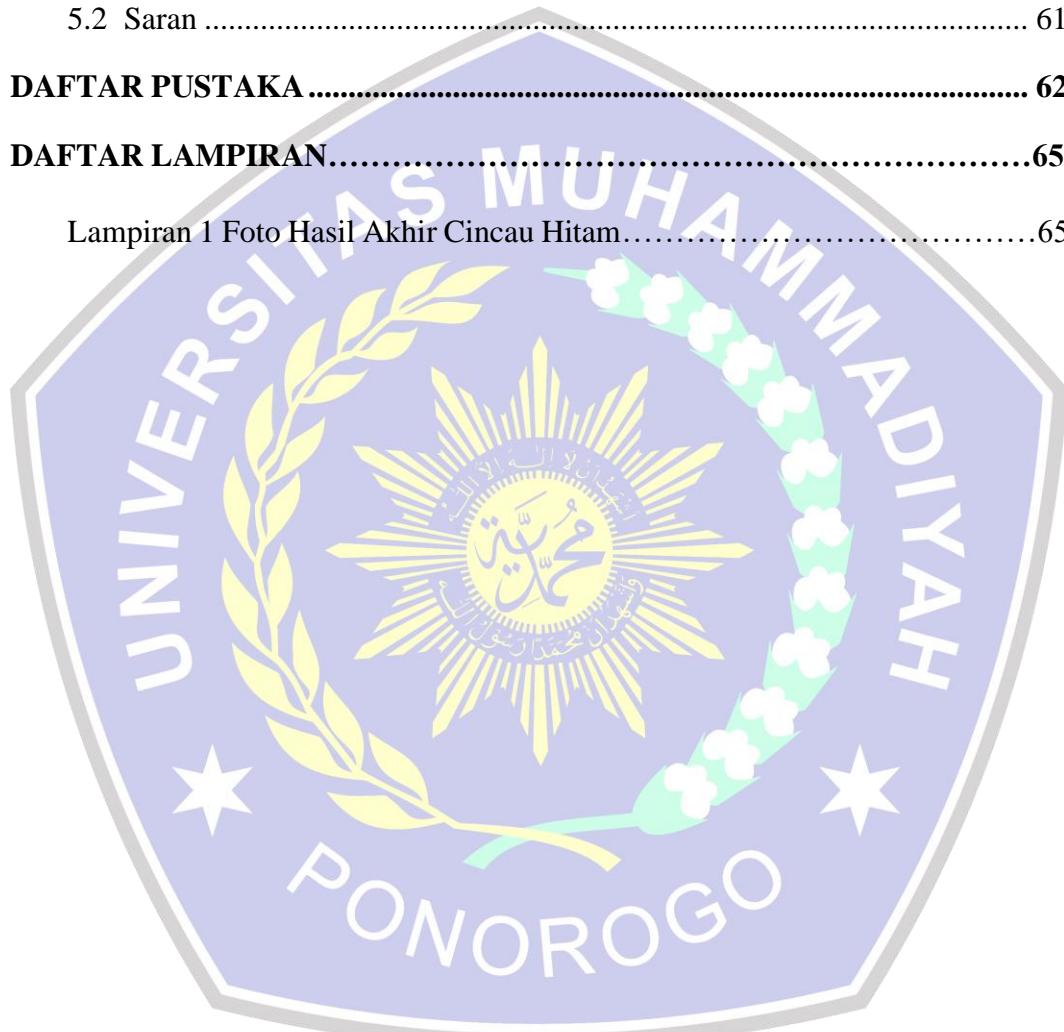


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	i
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iv
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Batasan Masalah.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Cincau Hitam Dari Bahan Baku Janggelan	6
2.2. Sensor Suhu <i>Thermocouple</i>	8
2.3. NodeMCU32.....	9
2.4. Aplikasi Telegram.....	10
2.5. Motor DC 775	11
2.6. LCD 16X2.....	12
2.7. <i>Module Relay</i>	13

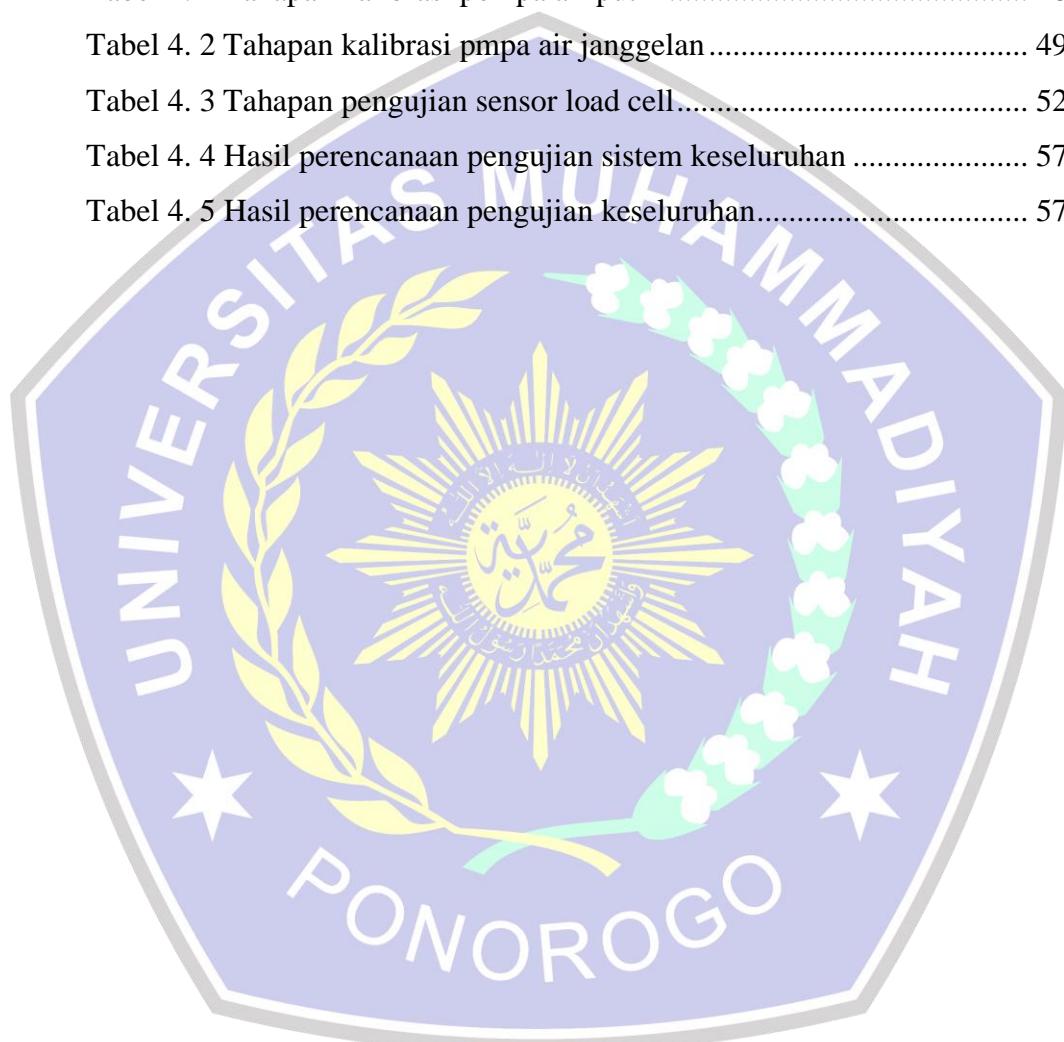
2.8. Keypad	14
2.9. Sensor Berat <i>Loadcell</i>	15
2.10. Modul HX711	16
2.11. Elemen Pemanas Air B502	17
2.12. Water Pompa Air	18
2.13. Power Suply 12V 21A	19
2.14. Motor Servo MG996 R	20
BAB 3 METODE PERANCANGAN	21
3.1. Studi Lapangan	21
3.2. Studi Literatur	22
3.3. Perencanaan Perancangan Otomatisasi Pengadukan Bahan-bahan Cincau Hitam Berbasis NodeMCU ESP32	22
3.4. Perancangan sistem perancangan mikser pengaduk bahan-bahan cincau hitam secara otomatis berbasis NodeMCU ESP32	27
3.5. Pengujian keseluruhan Sistem perancangan mikser pengaduk bahan-bahan cincau hitam secara otomatis berbasis NodeMCU ESP32	29
3.6. Evaluasi hasil perancangan mikser pengaduk bahan-bahan cincau hitam secara otomatis berbasis NodeMCU ESP32	30
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Studi Lapangan	31
4.2 Studi Literatur	32
4.3 Tahap Perancangan	33
4.3.1Tahap Perancangan Perangkatkeras.....	33
4.3.2Tahap Perancangan PerangkatLunak	38
4.4 Tahap Pengujian Alat.....	46

4.5 Perencanaan Pengujian Sistem Keseluruhan Mikser Pengaduk Cincau Hitam Secara Otomatis	56
4.6 Evaluasi.....	59
BAB 5 PENUTUP.....	60
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
DAFTAR LAMPIRAN.....	65
Lampiran 1 Foto Hasil Akhir Cincau Hitam.....	65



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Hasil pemilihan komponen.....	28
Tabel 3. 2 Hasil perencanaan pengujian keseluruhan.....	34
Tabel 3. 3 Hasil perencanaan pengujian sistem keseluruhan	34
Tabel 4. 1 Tahapan kalibrasi pompa air putih	48
Tabel 4. 2 Tahapan kalibrasi pmpa air janggelan	49
Tabel 4. 3 Tahapan pengujian sensor load cell.....	52
Tabel 4. 4 Hasil perencanaan pengujian sistem keseluruhan	57
Tabel 4. 5 Hasil perencanaan pengujian keseluruhan.....	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Cincau Hitam	7
Gambar 2. 2 Sensor <i>Thermocouple</i>	8
Gambar 2. 5 Nodemcu ESP32.....	9
Gambar 2. 6 Telegram	10
Gambar 2. 8 Motor DC	11
Gambar 2. 9 <i>LCD (Liquid Crystal Display)</i>	12
Gambar 2. 10 <i>Module Relay 4 Chennel</i>	13
Gambar 2. 11 <i>Keypad 4x4</i>	14
Gambar 2. 12 Sensor Berat <i>Loadcell</i> Dan Rangkaian <i>Loadcell</i>	15
Gambar 2. 13 Modul HX711	16
Gambar 2. 14 <i>Water Heater</i>	17
Gambar 2. 16 <i>Power Suply 12V 21A DS-250-12</i>	19
Gambar 2. 18 Motor Servo	20
gambar 3. 1 Diagram Langkah-Langkah Yang Akan Ditempuh Dalam Proses Perancangan.....	21
Gambar 3. 2 Perencanaan Skema Rangkian Sistem	22
Gambar 3. 3 Perencanaan Diagram Blok	25
Gambar 3. 4 <i>Design</i> Perangkat Keras.....	27
Gambar 3. 5 <i>Flowchart</i> Alur Kerja Di Sistem Ini	28
Gambar 4. 1 Gambar Keseluruhan Alat	33
Gambar 4. 2 Gambar Rangkakian Kontroler.....	34
Gambar 4. 3 Gambar Perancangan Pompa Air Putih Dan Air Janggelan ...	35
Gambar 4. 4 Gambar Perancangan <i>Loadcell</i>	35
Gambar 4. 5 Gambar Perancangan Motor Servo.....	36
Gambar 4. 6 Gambar Perancangan Sensor Suhu Termocouple Dan Elemen Pemanas	36
Gambar 4. 7 Gambar <i>Keypad</i> Dan <i>LCD</i>	37
Gambar 4. 8 Gambar Motor Dc	37
Gambar 4. 9 Gambar <i>Code</i> Pompa Air Putih	38
Gambar 4. 10 Gambar <i>Code</i> Pompa Air Janggelan.....	39

Gambar 4. 11 Gambar <i>Code Motor Servo Dan Motor Vibrator</i>	40
Gambar 4. 12 Gambar <i>Code Loadcell</i>	40
Gambar 4. 13 Gambar <i>Code Sensor Suhu Thermocouple</i>	41
Gambar 4. 14 Gambar <i>Code Pemanas Air</i>	42
Gambar 4. 15 Gambar <i>Code Keypad</i>	43
Gambar 4. 16 Gambar <i>Code LCD</i>	44
Gambar 4. 17 Gambar <i>Code Motor DC</i>	44
Gambar 4. 18 Gambar <i>Code Telegram</i>	45
Gambar 4. 19 Gambar <i>ESP32</i>	46
Gambar 4. 20 Gambar Proses Masuk Air Putih	47
Gambar 4. 21 Gambar Hasil Masuk Air Putih	47
Gambar 4. 22 Gambar Proses Masuk Air Janggelan	48
Gambar 4. 23 Gambar Hasil Air Janggelan	49
Gambar 4. 24 Gambar Proses Masuk Tepung	50
Gambar 4. 25 Gambar Hasil Keluar Tepung Tapioca	50
Gambar 4. 26 Gambar Proses Penimbangan Tepung Tapioca	51
Gambar 4. 27 Gambar Hasil Keluarnya Tepung Tapioca	51
Gambar 4. 28 Gambar Proses Pemanasan Pemasakan	53
Gambar 4. 29 Gambar Hasil Pemanasan Pemasakan	53
Gambar 4. 30 Gambar Hasil Dari Keypad Dan LCD	54
Gambar 4. 31 Gambar Proses Masuk Pengadukan Motor DC	55
Gambar 4. 32 Gambar Hasil Putaran Pengadukan Motor DC	55
Gambar 4. 33 Gambar Hasil Pengujian Keseluruhan	58
Gambar 4. 34 Gambar Hasil Pengujian <i>Telegram</i>	58