

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMPAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>ii</i>
ABSTRAK.....	<i>iii</i>
ABSTRACT.....	<i>iv</i>
DAFTAR ISI	<i>v</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>viii</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>x</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xi</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Rumusan Masalah	13
1.3 Tujuan	13
1.4 Cakupan Penggerjaan.....	13
1.5 Tahapan Penggerjaan	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	16
2.1 Sampah Organik.....	16
2.2 <i>Smart Composter</i>	17
2.3 Baling Baling Pengaduk.....	17
2.4 Dc Motor JGA25-370 60 Rpm	18
2.5 Driver L298n	19
2.6 Mikrokontroler Esp32 DevkitC V4.....	20

2.7 Rice Cooker	21
BAB III PEMODELAN DAN PERANCANGAN	23
3.1 Blok Diagram Smart Composter	23
3.2 Model Sistem Akuator Smart Komposter	24
3.3 Perancangan Sistem.....	25
3.4 FlowChart Sistem.....	27
3.5 Perancangan Antarmuka Pengguna.....	28
3.6 Skenario Pengujian.....	29
3.7 Rangkaian Sistem	30
3.8 Kebutuhan Perangkat Keras dan Perangkat Lunak	31
3.8.1 Perangkat Keras.....	31
3.8.2 Perangkat Lunak	32
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PENGUJIAN	33
4.1 Implementasi.....	33
4.1.1 Hasil Implementasi	33
4.2 Pengujian Hardware dan Software	35
4.3 Pengujian Sistem Pemanas	36
4.4 Pengujian Sistem Penggiling.....	37
4.1.1 Pengujian Mode Warm dengan Volume 900ml	37
4.1.2 Hasil.....	38
4.1.3 Analisis Hasil Kompos Tahap Pertama	40
4.1.4 Pengujian Mode Warm Volume 800ml	41
4.1.5 Hasil.....	42
4.1.6 Analisis Hasil Kompos Tahap Dua	45
4.1.7 Pengujian Mode Warm dengan volume 1 Liter	45
4.1.8 Hasil.....	46

4.1.9	Analisis Hasil Kompos Tahap Tiga	48
4.1.10	Pengujian Mode Warm Volume 700ml.....	48
4.1.11	Hasil	49
4.1.12	Analisis Hasil Kompos Tahap Empat.....	51
4.2	Pengujian Menggunakan Mode Cook Volume 500ml.....	51
4.4.1	Hasil.....	52
4.4.2	Analisis Hasil Menngunakan Mode Cook	53
4.5	Analisis Hasil Pengujian Warm dan Cook	54
4.5.1	Efektivitas Bahan terhadap Proses Kompos.....	54
4.5.2	Efisiensi Waktu dan Suhu	54
BAB V PENUTUP	55
5.1	Kesimpulan.....	55
5.2	Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58