

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Hal ini melengkapi identifikasi kesegaran berdasarkan warna daging ayam menggunakan teknik *Support Vector Machine Algorithm*.

1. Pengumpulan citra daging ayam sebagai data latih dan uji dilakukan pada tahap awal penelitian. 140 gambar diambil, di mana 70 gambar citra daging kategori segar dan 70 citra daging kategori tidak segar. Terdapat 80 citra pada data latih dan 20 citra pada data uji, distribusi 140:20. Pra-pemrosesan data seperti memotong setiap gambar dan mengubah warna latar belakang adalah langkah selanjutnya. Mengekstraksi nilai warna RGB dari setiap gambar dan menentukan kelas Segar dan Tidak Segar berdasarkan referensi penelitian sebelumnya menggunakan sensor warna TCS-20. Prosedur pengujian dilakukan dua kali dengan membandingkan data uji untuk objek yang berbeda dan data uji citra data latih.
2. Algoritma *support vector machine* berhasil diterapkan pada masalah identifikasi citra daging ayam berdasarkan warna RGB dengan hasil akurasi 81%.

#### 5.2. Saran

1. Disarankan untuk menambah jumlah objek daging yang dijadikan sebagai data set sebanyak 30%-40% dari data awal, tidak hanya memakai 1 daging ayam bagian dada. Melakukan analisis data kembali (*Noise, outlier, missing value*), Dalam proses tahapan pengolahan data seperti pra-proses, ukuran pixel citra lebih diperkecil lagi dan lebih fokus ke bagian daging, agar bisa lebih mendekati akurasi 100%.