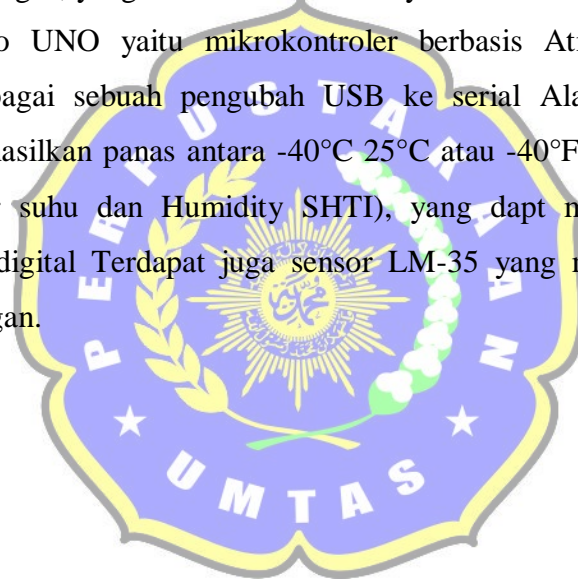


ABSTRAK

Pengolahan biji kopi yang baik dan benar sangat mempengaruhi cita rasa yang dihasilkan, Pengeringan kopi lebih baik menggunakan mesin pengering dari pada langsung terkena sinar matahari, umumnya untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji kopi proses penjemuran bisa sampai 6 hari lamanya. Untuk mengurangi proses penjemuran yang terlalu lama Maka dalam hal itu penulis melakukan metode penelitian yang berupa observasi dalam perancangan bangun alat pengering biji kopi berbasis Arduino untuk menciptakan biji kopi dengan kualitas yang bagus, yang tidak merubah rasanya

Arduino UNO yaitu mikrokontroler berbasis Atmega328, yang dapat diprogram sebagai sebuah pengubah USB ke serial Alat yang dirancang ini mampu menghasilkan panas antara -40°C 25°C atau -40°F hingga 257°F di hantu dengan sensor suhu dan Humidity (SHT1), yang dapat mengubah data analog menjadi data digital Terdapat juga sensor LM-35 yang merubah besaran suhu menjadi tegangan.



ABSTRACT

Proper and correct processing of coffee beans greatly affects the resulting taste. It is better to dry coffee using a dryer than direct exposure to sunlight, generally to reduce the water content in coffee beans, the drying process can take up to 6 days. To reduce the drying process which takes too long Therefore, in this case, the authors carried out a research method in the form of observation in the design of an Arduino-based coffee bean dryer to create good quality coffee beans. (which do not change the taste.

Arduino UNO is a microcontroller based on Atmega328, which can be programmed as a USB to serial converter This designed tool is capable of generating heat between -40°C 25°C or -40°F to 257°F assisted by a temperature and humidity sensor (SHT11), which can convert analog data into digital data There is also an LM-35 sensor that converts temperature into voltage.

