

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil analisis dan pembahasan implementasi *Convolutional Neural Network* (CNN) dalam mengklasifikasikan kesegaran pada citra daging sapi, didapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Metode klasifikasi menggunakan *Convolutional Neural Network* (CNN) memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengidentifikasi dan mengelompokkan kesegaran dari citra daging sapi.
2. Parameter optimal dan tingkat akurasi tertinggi sebesar 100% yang didapatkan dari model dengan ukuran jumlah *epoch* 400, nilai *learning rate* 0.001.
3. Model pada penelitian sudah menunjukkan 100% tetapi masih memiliki beberapa kesalahan pada pengidentifikasian dikarenakan masih memiliki nilai loss sebesar 0.0233 pada model yang dihasilkan.
4. Pengimplementasian model pada suatu mobile apps sudah dapat digunakan secara baik untuk mendeteksi kesegaran daging sapi pada *mobile* berbasis android.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan kesimpulan pada penelitian implementasi *Convolutional Neural Network* (CNN) dalam mengklasifikasikan kesegaran pada citra daging sapi, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan data citra/ sampel yang lebih banyak.
2. Pada data citra/ sampel dapat diambil dengan kamera yang lebih bagus serta pencahayaan yang lebih baik karena penggunaan arsitektur CNN baik dapat digunakan pada citra yang memiliki tekstur yang lebih terlihat jelas.
3. Parameter pada penelitian selanjutnya dapat ditambahkan, pembuatan rancangan arsitektur model yang dibuat dapat lebih kompleks serta

menambahkan parameter lain untuk meningkatkan akurasi yang lebih baik pada model.

4. Pengimplementasian model pada *mobile apps* dapat dibuat pada *mobile* berbasis IOS dengan tampilan yang memiliki banyak menu dan menarik.