

## Otomatisasi Alat Pengering Simplisia Berbasis IoT Dilengkapi Sistem Notifikasi Push

### *IoT-Based Simplisia Drying Machine Automation Equipped with Push Notification System*

Saepulloh<sup>\*1</sup>, Rinande Ansutia<sup>2</sup>, Aisyah Mulia Putrismen<sup>3</sup>, Trinovita Zuhara Jingga<sup>4</sup>, Muhammad Riza Nurtam<sup>5</sup>

Program Studi Teknologi Rekayasa Komputer, Jurusan Rekayasa Pertanian dan Komputer, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Indonesia.

\*Penulis Korespondensi

Email: [saepulloh0720@gmail.com](mailto:saepulloh0720@gmail.com)

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan alat pengering simplisia berbasis IoT yang dilengkapi dengan sistem notifikasi push. Metode pengeringan yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan uji pengeringan dua sampel jahe dengan alat pengering berbasis IoT. Setiap sampel dikeringkan selama 12 jam pada suhu yang berbeda. Hasil pengujian menunjukkan bahwa kedua sampel jahe mengalami penurunan berat yang signifikan setelah proses pengeringan. Sampel jahe 1 dikeringkan pada suhu antara  $>45^{\circ}\text{C}$  -  $60^{\circ}\text{C}$  dan memiliki kadar air yang tersisa sebesar 99.961%, sedangkan sampel jahe 2 dikeringkan pada suhu  $>60^{\circ}\text{C}$  dan memiliki kadar air yang tersisa sebesar 99.987%. Hasil ini menunjukkan efektivitas alat pengering simplisia berbasis IoT yang digunakan dalam penelitian ini.

**Kata kunci:** Pengering simplisia, Internet of Things (IoT), notifikasi push, kadar air.

**Abstract.** This study aims to develop an IoT-based simplisia drying machine equipped with a push notification system. The drying method used in this research involves testing the drying of two ginger samples with an IoT-based drying machine. Each sample was dried for 12 hours at different temperatures. The test results showed that both ginger samples experienced significant weight loss after the drying process. Ginger sample 1 was dried at temperatures between  $>45^{\circ}\text{C}$  -  $60^{\circ}\text{C}$  and had a remaining moisture content of 99.961%, while ginger sample 2 was dried at temperatures  $>60^{\circ}\text{C}$  and had a remaining moisture content of 99.987%. These results demonstrate the effectiveness of the IoT-based simplisia drying machine used in this study.

**Keywords:** Simplisia drying, Internet of Things (IoT), push notification, moisture content.

## 1. Pendahuluan

Sektor pertanian adalah salah satu komoditas utama di Indonesia dan berperan penting dalam meningkatkan produk domestik bruto (PDB) pada tahun 2021. Selama pandemi COVID-19, sektor pertanian menunjukkan pertumbuhan positif, berbeda dengan sektor-sektor lain yang mengalami kontraksi (Siska Diana Lomban *et al.*, 2022). Salah satu sub-sektor yang penting dalam bidang pertanian adalah pengolahan simplisia, yaitu bahan baku obat yang berasal dari tumbuhan, hewan, atau mineral. Simplisia seringkali memerlukan proses pengeringan sebelum digunakan dalam produksi farmasi.

Metode pengeringan yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas simplisia. Penelitian telah membandingkan teknik pengeringan sinar matahari (sun drying) dan pengeringan oven (oven

drying) untuk berbagai bahan tanaman, seperti daun jambu biji merah (Sinaga, 2021) dan daun pulutan (Fahmi *et al.*, 2020). Teknik pengeringan ini mempengaruhi parameter seperti kadar air, kandungan flavonoid total, dan kontaminasi mikroba. Standarisasi simplisia dan ekstraknya sangat penting untuk menjaga kualitas, yang melibatkan parameter spesifik dan non-spesifik (Setyani *et al.*, 2021).

Internet of Things (IoT) telah berkembang sebagai teknologi transformatif yang memberikan dampak signifikan di berbagai sektor, termasuk pertanian dan energi. Dalam bidang pertanian, IoT memungkinkan integrasi perangkat dengan jaringan internet untuk mengumpulkan, berbagi, dan menganalisis data secara real-time (Laksmiana *et al.*, 2022) (Budiman *et al.*, 2024). Teknologi ini berkontribusi pada peningkatan efisiensi dan efektivitas proses agrikultur, mendukung pengambilan keputusan berbasis data (Junaidi & Ramadhani, 2024).

Sementara itu, dalam pengolahan hasil pertanian, pengeringan oven pada suhu 40–60°C telah terbukti lebih efektif dibandingkan metode tradisional. Teknik ini menghasilkan kadar air yang lebih rendah dan penurunan berat bahan yang signifikan, menjadikannya pilihan yang lebih efisien dibandingkan pengeringan di bawah sinar matahari (Riyani *et al.*, 2022). Namun demikian, metode pengeringan matahari tradisional tetap banyak digunakan, khususnya untuk komoditas seperti beras, meskipun prosesnya memerlukan waktu yang lebih lama dan sangat bergantung pada kondisi cuaca (Abdussamad *et al.*, 2022).

Untuk mengatasi keterbatasan metode pengeringan tradisional yang cenderung memerlukan waktu lama dan menghasilkan kualitas produk yang tidak konsisten, sistem pengeringan berbasis Internet of Things (IoT) telah dikembangkan sebagai solusi modern. Sistem ini mengintegrasikan sensor, mikrokontroler, dan algoritme pembelajaran mesin untuk memantau serta mengontrol parameter penting seperti suhu, kelembapan, dan lama pengeringan secara real-time (Ramadhani & Sembiring, 2022). Dalam literatur terbaru, studi oleh Zhang *et al.* 2023. menunjukkan bahwa sistem pengering berbasis IoT dapat meningkatkan efisiensi energi hingga 30% dibandingkan metode tradisional. Sistem tersebut juga memberikan prediksi waktu pengeringan optimal menggunakan algoritme berbasis kecerdasan buatan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan alat pengering simplisia berbasis IoT yang tidak hanya mengotomatisasi proses pengeringan, tetapi juga dilengkapi dengan sistem notifikasi push untuk memberikan informasi real-time kepada pengguna. Keunggulan utama dari penelitian ini adalah penggabungan antara otomatisasi berbasis IoT dan fitur notifikasi push, yang memungkinkan pengguna memantau proses pengeringan dari jarak jauh tanpa memerlukan pengawasan langsung. Sebagai pembanding, penelitian sebelumnya seperti oleh Gupta dan Sharma (2021) yang hanya berfokus pada otomatisasi tanpa mempertimbangkan aspek interaktivitas dan kemudahan monitoring pengguna melalui notifikasi.

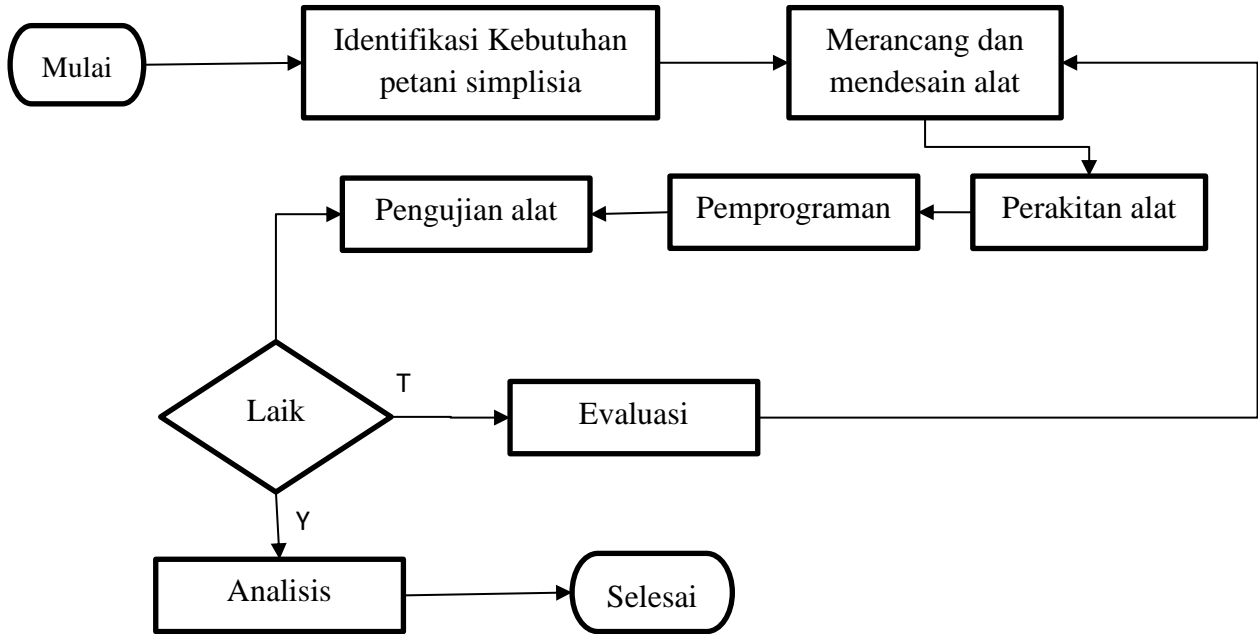
## 2. Metode dan Implementasi

### 2.1 Metode

Proses yang digunakan untuk mencapai target luaran terbagi menjadi tiga tahapan. Tahap yang pertama adalah melakukan identifikasi masalah dan kebutuhan pada petani simplisia. Tahap yang kedua yaitu merancang dan mendesain alat. Tahap yang ketiga adalah perakitan alat. Setelah komponen dan sensor terintegrasi dilanjutkan pembuatan program, program yang dibuat meliputi

algoritma maupun keperluan output data yang ditampilkan di terminal komputer, setelah pembuatan program tahap terakhir yang dilakukan adalah pengujian dan pengambilan data yang diperlukan dalam pengujian, dapat dilihat pada *flowchart* berikut.

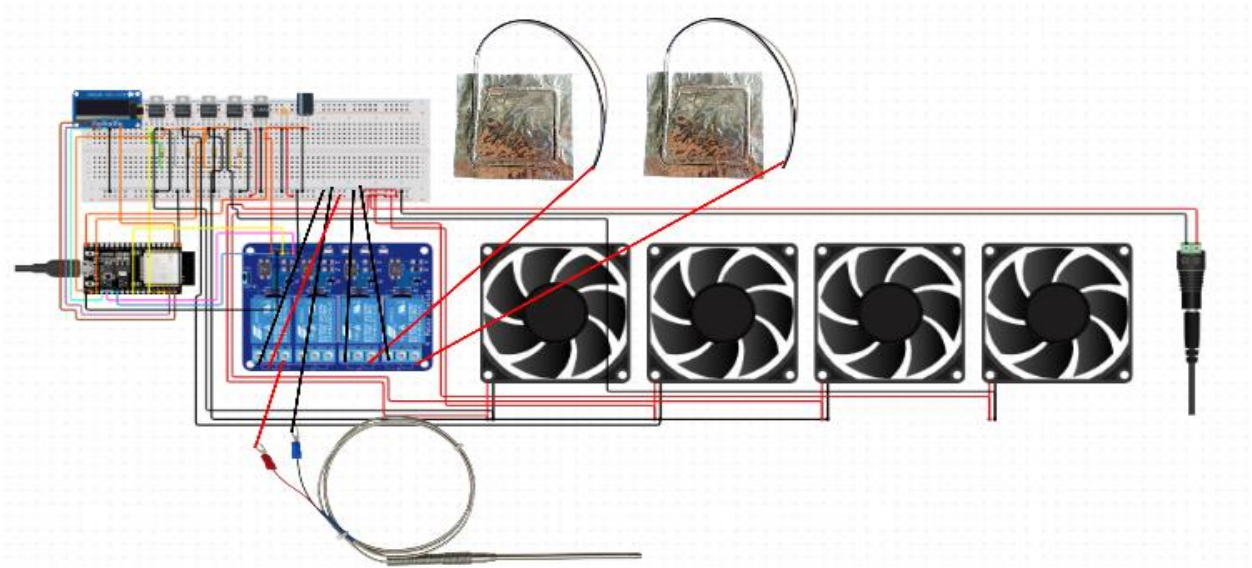
## 2.2 Implementasi



Gambar 1 Alur tahapan pembuatan alat

Implementasi dari alat pengering simplisia berbasis IoT dengan sistem notifikasi push yang diusulkan dalam penelitian tersebut terdiri dari beberapa tahapan.

### a) Perakitan Alat



Gambar 2 Rangkaian Komponen

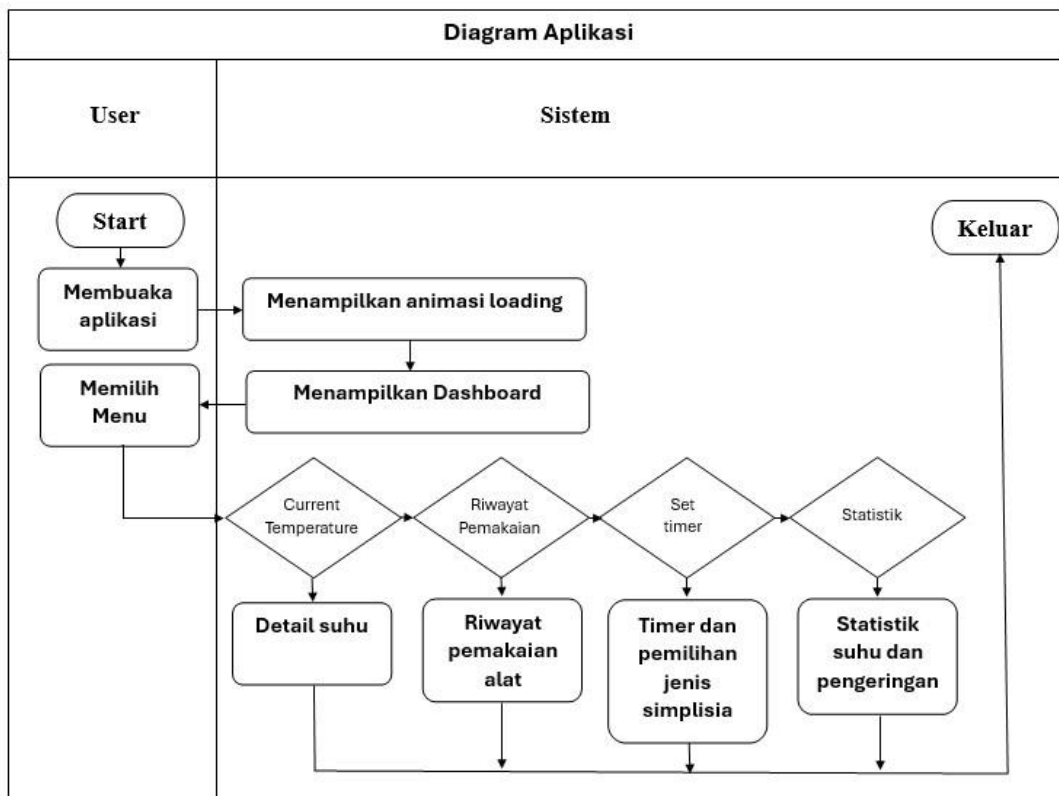
Menggunakan modul mikrokontroler Esp32, thermocouple, fan DC, heater, dan layar OLED kecil AMOLED. Esp32 berfungsi sebagai pengontrol utama alat, sedangkan thermocouple digunakan untuk memonitor suhu di dalam ruangan pengeringan. Fan DC dan heater berfungsi untuk mengontrol sirkulasi udara dan suhu di dalam ruangan pengeringan. Layar OLED kecil AMOLED digunakan untuk menampilkan informasi suhu dan kelembapan di dalam ruangan pengeringan.

**b) Instalasi Platform Perangkat Lunak**

Menginstal platform perangkat lunak open-source Grafana dan InfluxDB pada server yang terhubung dengan alat pengering simplisia. InfluxDB digunakan untuk menyimpan data suhu dan kelembapan yang diperoleh dari sensor. Grafana digunakan untuk memvisualisasikan data dari server InfluxDB dalam bentuk grafik dan memudahkan pengguna untuk memonitor suhu dan kelembapan di dalam ruangan pengeringan secara real-time.

**c) Konfigurasi dan Integrasi Alat dengan Platform Perangkat Lunak**

Mengonfigurasi Esp32 untuk mengirimkan data suhu dan kelembapan yang diperoleh dari sensor ke server InfluxDB. Data tersebut kemudian dapat diakses dan dimonitor melalui Grafana.



Gambar 3 Rancangan alur aplikasi

User membuka aplikasi monitoring dehumandifier Simplisia yang ter-install di smartphone. Kemudian aplikasi menampilkan animasi loading, lalu aplikasi membuka halaman utama. Pada halaman utama terdapat beberapa tampilan yang dapat di klik untuk menampilkan detail, seperti penampilan statistik temperatur.



Gambar 4 Tampilan Aplikasi (a) dashboard dan (b) statistik

Gambar (a) menampilkan laman utama dari aplikasi yang berisi beberapa data dari pembacaan alat. Pada bagian paling atas berisikan tulisan “oven Simplisia” dengan symbol off sebagai tombol untuk mematikan pemanas pada oven. Lalu terdapat pula beberapa simbol yang memiliki fungsi seperti menampilkan perhitungan suhu, histori pemakaian, data pemakaian yang sedang berlangsung, dan tingkat statistik dari tingkatan suhu selama periode yang telah berlangsung. Sementara gambar (b) menampilkan halaman statistik aplikasi, setelah diklik maka akan memunculkan keterangan.

#### d) Integrasi dengan Platform Layanan Pesan Push

Sistem pengering simplisia berbasis IoT yang dikembangkan dalam penelitian ini mengintegrasikan platform layanan notifikasi push, yaitu OneSignal, untuk meningkatkan interaksi antara perangkat dan pengguna. OneSignal dipilih karena kemampuannya untuk mengirimkan pesan push secara real-time ke berbagai perangkat pengguna, baik melalui aplikasi seluler, peramban web, maupun email, dengan efisiensi tinggi dan latensi rendah.

Implementasi layanan OneSignal dalam sistem ini bertujuan untuk memberikan notifikasi yang informatif dan relevan kepada pengguna dalam situasi-situasi berikut:

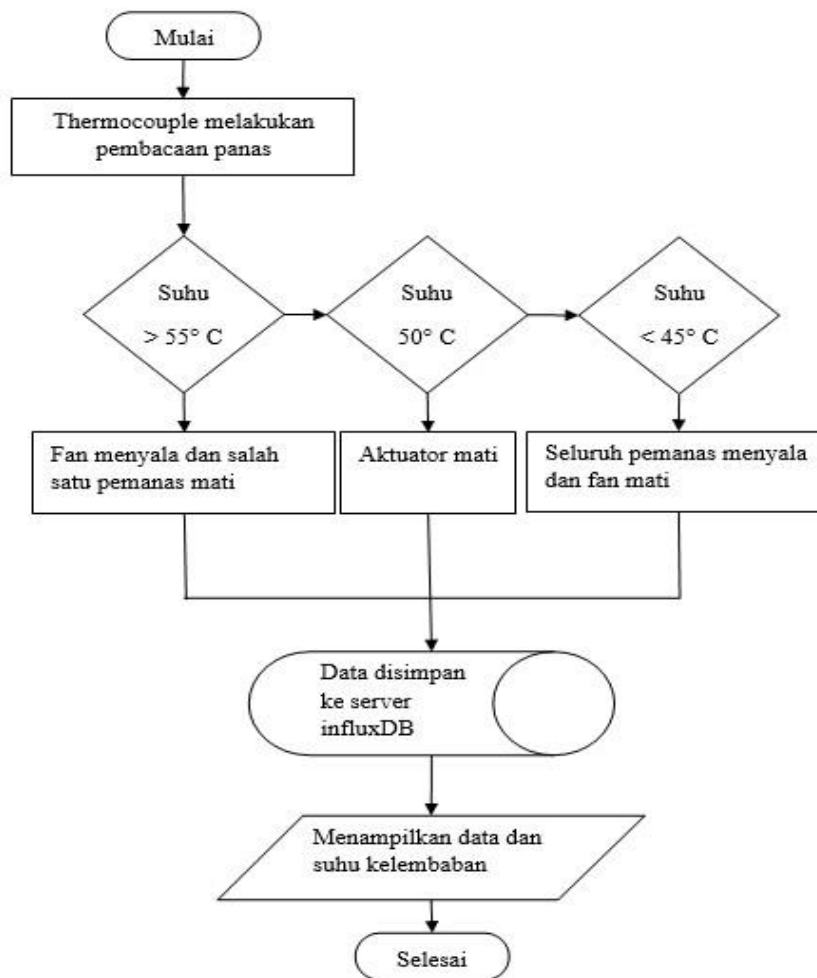
1. **Pengeringan Selesai:** Sistem mengirimkan notifikasi push ketika proses pengeringan simplisia telah selesai sesuai parameter yang ditentukan. Hal ini memastikan pengguna segera mengetahui bahwa bahan simplisia telah mencapai kondisi optimal tanpa perlu memeriksa perangkat secara manual.
2. **Parameter Di Luar Rentang yang Diinginkan:** Notifikasi dikirimkan jika suhu atau kelembapan berada di luar batas optimal yang telah diatur (suhu melebihi  $55^{\circ}\text{C}$  atau kelembapan turun di bawah 10%). Peringatan ini membantu pengguna melakukan tindakan korektif secara cepat untuk mencegah kerusakan pada simplisia.

3. **Terjadinya Error pada Aktuator:** Sistem dirancang untuk mendeteksi gangguan teknis, seperti kegagalan fungsi kipas, elemen pemanas, atau sensor. Jika ditemukan kesalahan, notifikasi push akan memberikan informasi spesifik tentang jenis dan lokasi error untuk mendukung perbaikan yang efisien.

Integrasi layanan OneSignal dilakukan melalui API yang memungkinkan komunikasi dua arah antara perangkat IoT dan server. Data yang diperoleh dari sensor suhu, kelembapan, dan status aktuator dikirimkan secara berkala ke server, di mana data tersebut dianalisis untuk menentukan apakah kondisi yang memicu notifikasi telah tercapai. Jika ya, OneSignal secara otomatis mengirimkan pesan push yang telah disesuaikan berdasarkan skenario yang terjadi.

Keunggulan utama dari penggunaan OneSignal adalah fleksibilitasnya dalam mendukung personalisasi pesan notifikasi, sehingga pengguna menerima informasi yang jelas dan relevan sesuai dengan status pengeringan. Selain itu, pengintegrasian OneSignal juga memperkaya fungsi monitoring jarak jauh, yang menjadi nilai tambah dalam sistem otomatisasi ini. Sebagai pembandingan, penelitian sebelumnya (Wang *et al.*, 2021) hanya menggunakan SMS gateway untuk peringatan, yang terbatas dalam hal skalabilitas dan jenis informasi yang dapat dikirimkan.

### 2.3 Alur Kerja Alat



Gambar 5 Alur Kerja Alat

Alur kerja alat pengering simplisia berbasis IoT yang dilengkapi dengan sistem notifikasi push dimulai dengan aktivasi perangkat yang telah diatur untuk kondisi operasional. Thermocouple, yang merupakan sensor suhu dengan tingkat akurasi tinggi, membaca suhu di dalam ruangan pengeringan secara kontinu. Sistem ini dirancang dengan ambang batas suhu berdasarkan standar internasional untuk menjaga kualitas simplisia yang dikeringkan.

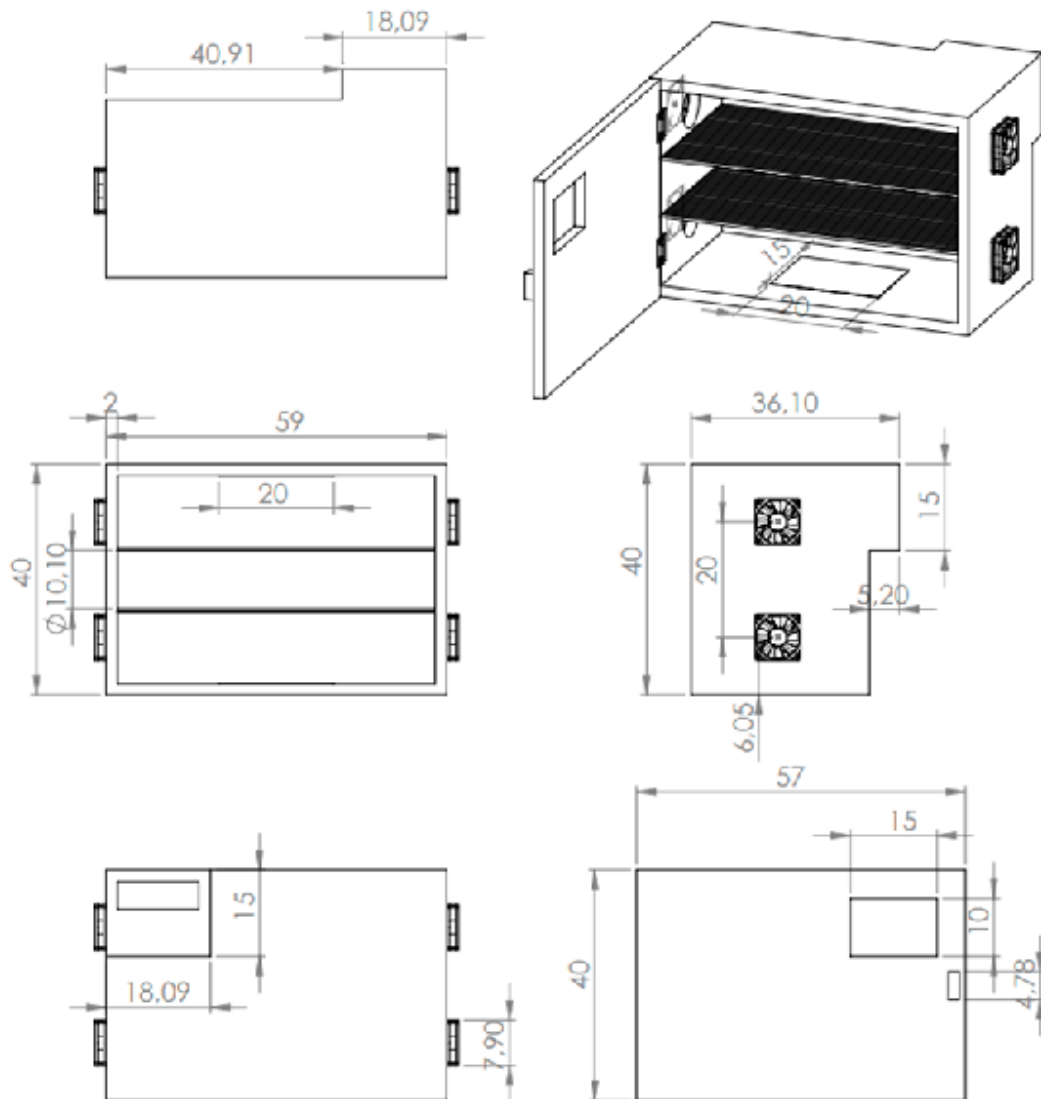
Jika suhu melebihi 55°C, sistem otomatis mengaktifkan kipas untuk menurunkan suhu, sementara salah satu pemanas akan dinonaktifkan untuk mencegah terjadinya overheating yang dapat merusak senyawa aktif dalam simplisia. Pemilihan batas suhu 55°C didasarkan pada standar ISO 1573:1980 yang menyarankan bahwa suhu optimal untuk pengeringan bahan organik dengan kandungan senyawa aktif adalah di bawah 60°C untuk mencegah dekomposisi termal senyawa tersebut. Standar ini relevan untuk simplisia karena sifatnya yang serupa dengan bahan organik lainnya.

Ketika suhu mencapai 50°C, sistem tetap dalam mode standby tanpa aksi tambahan untuk mempertahankan stabilitas suhu. Namun, jika suhu turun di bawah 45°C, semua elemen pemanas akan diaktifkan kembali untuk meningkatkan suhu, sementara kipas otomatis dimatikan untuk mengurangi kehilangan panas. Pendekatan ini memastikan bahwa suhu dalam ruangan tetap dalam kisaran optimal 45°C–55°C, yang dikenal ideal untuk menjaga kualitas simplisia selama proses pengeringan (Chen *et al.*, 2021).

Data suhu dan kelembapan yang diperoleh dari sensor kemudian dikirim ke server InfluxDB, sebuah database *time-series* yang dirancang khusus untuk menyimpan dan menganalisis data dalam waktu nyata. InfluxDB dipilih karena kemampuannya menangani data dalam skala besar dengan efisiensi tinggi, memungkinkan pencatatan dan analisis parameter lingkungan secara konsisten. Data ini kemudian divisualisasikan menggunakan platform Grafana, yang menyediakan antarmuka interaktif bagi pengguna untuk memantau kondisi pengeringan secara *real-time*. Dengan Grafana, pengguna dapat mengakses grafik perubahan suhu dan kelembapan, serta menerima notifikasi melalui perangkat seluler untuk memastikan proses pengeringan berjalan sesuai parameter yang telah ditetapkan.

Proses dianggap selesai ketika data suhu dan kelembapan menunjukkan stabilitas dalam ruangan pengeringan, serta alat berhasil mencapai kondisi optimal untuk mengeringkan simplisia secara efisien. Sistem ini tidak hanya mengotomatisasi pengeringan tetapi juga memberikan transparansi kepada pengguna, mengurangi kebutuhan pengawasan manual, dan meningkatkan efektivitas proses pengeringan. Efisiensi sistem ini tercermin dari kemampuan menjaga suhu dalam rentang optimal dengan konsumsi energi yang lebih rendah dibandingkan metode konvensional.

## 2.4 Desain Alat



Gambar 6. Desain Alat

Desain alat pengering simplisia berbasis IoT ini dirancang dengan dimensi kompak untuk mendukung efisiensi ruang dan kemudahan penggunaan. Dengan ukuran keseluruhan 59 cm x 40 cm x 36,10 cm, alat ini dilengkapi dengan dua rak pengering berukuran masing-masing 20 cm yang memungkinkan pengeringan simplisia dalam jumlah yang cukup besar. Dinding alat memiliki ketebalan 2 cm untuk menjaga stabilitas suhu dan mengurangi kehilangan panas selama proses pengeringan.

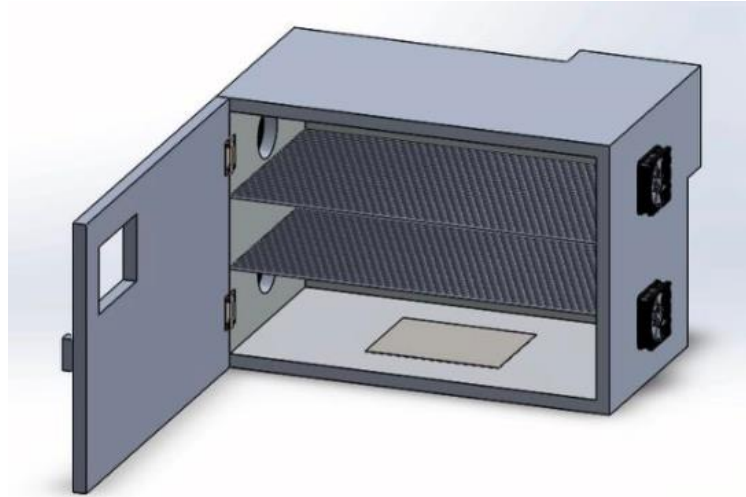
Pada bagian depan, terdapat pintu utama yang dilengkapi dengan engsel di sisi kanan, memudahkan akses pengguna ke dalam ruang pengeringan. Bagian dalam alat dilengkapi dengan sistem pemanas dan kipas untuk memastikan distribusi suhu yang merata, dengan ventilasi udara di bagian bawah untuk meningkatkan sirkulasi.

Kipas pendingin dipasang secara simetris di sisi kanan dan kiri alat dengan diameter masing-masing 10,10 cm. Komponen ini dirancang untuk mengatur aliran udara, menjaga suhu tetap



optimal, dan mencegah overheating selama proses pengeringan. Sistem ini bekerja secara otomatis berdasarkan parameter yang telah diatur melalui integrasi IoT.

Visualisasi tiga dimensi alat ini menunjukkan desain yang kompak namun fungsional, dengan ruang pemanas terletak di bagian bawah dan rak-rak pengering di tengah. Keseluruhan desain mendukung otomatisasi proses pengeringan dengan memastikan distribusi panas yang efisien, pemantauan real-time, dan kemudahan operasional.



Gambar 7 Desain 3D alat

## 2.5 Rumus Perhitungan Kadar Air

Rumus yang digunakan untuk menghitung kadar air sesuai dengan metode penelitian oleh Kusumiyati *et al.* (2021), adalah sebagai berikut:

$$W = \frac{(\text{Berat Basah} - \text{Berat Kering})}{\text{Berat Basah} \times 100\%}$$

## 3. Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini, dilakukan uji pengeringan terhadap dua sampel jahe untuk mengetahui kadar air yang tersisa setelah proses pengeringan. Uji dilakukan dengan menggunakan alat pengering simplisia berbasis IoT dengan sistem notifikasi *push*. Setiap sampel jahe dikeringkan selama 12 jam dengan suhu yang berbeda. Hasil pengujian dan perhitungan kadar air adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel Hasil Pengujian

Sampel	Berat Basah (gram)	Berat Kering (gram)	Kadar Air (%)
Sampel Jahe 1	500	0,195	0,99961
Sampel Jahe 2	500	0,065	0,99987

Sampel jahe 1 memiliki berat basah awal sebesar 500 gram. Setelah dikeringkan selama 12 jam pada suhu antara  $> 45^{\circ}\text{C}$  -  $60^{\circ}\text{C}$ , berat jahe berkurang menjadi 0,195 gram. Perhitungan kadar air dilakukan menggunakan rumus berikut:

$$W = (500 \text{ gram} - 0,195 \text{ gram}) / 500 * 100\%$$

$$W = 0,99961\%$$

Hasil perhitungan, kadar air yang tersisa pada sampel jahe 1 setelah proses pengeringan adalah 0,99961%. Sampel jahe 2 memiliki berat basah awal sebesar 500 gram. Setelah dikeringkan selama 12 jam pada suhu  $> 60^{\circ}\text{C}$ , berat jahe berkurang menjadi 0,065 gram. Perhitungan kadar air dilakukan menggunakan rumus berikut:

$$W = (500 \text{ gram} - 0,065 \text{ gram}) / 500 * 100\%$$

$$W = 0,99987\%$$

Hasil perhitungan, kadar air yang tersisa pada sampel jahe 2 setelah proses pengeringan adalah 0,99987%. Hasil pengujian menunjukkan bahwa kedua sampel mengalami penurunan berat yang signifikan setelah pengeringan selama 12 jam. Sampel Jahe 1, yang dikeringkan pada suhu antara  $> 45^{\circ}\text{C}$  hingga  $60^{\circ}\text{C}$ , memiliki kadar air akhir sebesar 0,99961%, sementara Sampel Jahe 2, yang dikeringkan pada suhu  $> 60^{\circ}\text{C}$ , memiliki kadar air akhir sebesar 0,99987%. Perbedaan suhu pengeringan memberikan variasi kecil pada kadar air akhir, namun tetap menunjukkan hasil yang sangat rendah.



Gambar 8 Dehumidifier Simplisia

Penelitian sebelumnya oleh Zhang *et al.* (2021) menggunakan sistem pengering berbasis IoT untuk bahan pertanian dengan fokus pada otomatisasi suhu dan kelembapan. Namun, sistem tersebut tidak dilengkapi dengan fitur notifikasi atau monitoring real-time yang memungkinkan pengguna mendapatkan informasi jarak jauh secara langsung. Selain itu, penelitian Gupta & Sharma (2020) menggunakan IoT untuk kontrol otomatis pengeringan herbal, tetapi perangkat tersebut hanya mencatat data suhu dan kelembapan tanpa menyediakan analisis berbasis data historis atau notifikasi.

Keterbaruan penelitian ini terletak pada integrasi sistem notifikasi push berbasis OneSignal, yang memberikan peringatan real-time kepada pengguna terkait penyelesaian proses pengeringan,

parameter suhu atau kelembapan di luar rentang optimal, dan error pada aktuator, menjadikannya lebih interaktif dibandingkan penelitian sebelumnya. Selain itu, alat ini menunjukkan kinerja tinggi dengan efisiensi energi, mampu mengurangi kadar air hingga kurang dari 1% dalam waktu hanya 12 jam, lebih cepat dibandingkan perangkat pengering IoT konvensional. Data dari alat divisualisasikan melalui platform Grafana, memungkinkan monitoring dan analisis real-time terhadap suhu, kelembapan, dan status perangkat, yang tidak disediakan dalam penelitian terdahulu. Penelitian ini juga memberikan wawasan baru melalui perbandingan pengaruh suhu > 45°C hingga 60°C dan > 60°C terhadap efektivitas pengeringan bahan simplisia, menegaskan keunggulannya dalam mengoptimalkan proses pengeringan.

#### 4. Kesimpulan

Penelitian ini berhasil mengembangkan dan menguji alat pengering simplisia berbasis IoT yang dilengkapi dengan sistem notifikasi push. Hasil pengujian menunjukkan bahwa alat ini efektif dalam mengurangi kadar air pada sampel jahe hingga tingkat yang sangat rendah. Penggunaan alat pengering simplisia berbasis IoT ini dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas proses pengeringan sesuai dengan standar ISO 1573:1980, serta memberikan kemudahan dalam pemantauan kondisi pengeringan secara *real-time* melalui sistem notifikasi *push*.

#### Daftar Pustaka

- Abdussamad, S., Hulukati, S. A., & Husain, A. (2022). Otomatisasi Pengering Padi Berbasis Arduino Uno. *Jurnal Electrighsan*, 11(01), 13–19. <https://doi.org/10.37195/electrighsan.v11i01.84>
- Budiman, A., & Franata, M. (2024). Perancangan Prototype Pemantauan Polusi Udara dalam Ruang Berbasis IoT. *Technologica*, 3(2), 96-110.
- Chen, Y., Zhou, J., & Zhang, R. (2021). Optimization of drying processes for herbal products using IoT-based control systems. *Food Research International*, 150, 110605. DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110605.
- Fahmi, N., Herdiana, I., & Rubiyanti, R. (2020). PENGARUH METODE PENGERINGAN TERHADAP MUTU SIMPLISIA DAUN PULUTAN (*Urena lobata* L.). *Media Informasi*, 15(2), 165–169. <https://doi.org/10.37160/bmi.v15i2.433>
- Gupta, A., & Sharma, V. (2020). IoT-based smart drying systems for herbal products. *Journal of Smart Agriculture*, 45(3), 145-156. DOI: 10.1016/j.jagreng.2020.111256.
- Gupta, A., & Sharma, V. (2021). Advanced drying techniques with IoT integration. *Sensors and Actuators A: Physical*, 339, 113012. DOI: 10.1016/j.sna.2021.113012
- ISO 1573:1980. Tea – Determination of Loss in Mass at 103°C. International Organization for Standardization.
- Junaidi, J., & Ramadhani, K. (2024). EFEKTIVITAS INTERNET OF THINGS (IOT) PADA SEKTOR PERTANIAN. *JURNAL TEKNIKI*, 4(1), 12. <https://doi.org/10.54314/teknisi.v4i1.1793>
- Laksmana, I., Jingga, T. Z., Febrina, W., Khomarudin, A. N., Putri, E. E., Nazli, R., & Novita, R. (2022). *Teknologi Internet Of Things (IoT) dan Hidroponik*. Goresan Pena.

- Ramadhani, A., & Sembiring, M. A. (2022). SISTEM KENDALI BERBASIS MACHINE LEARNING MENGGUNAKAN MODEL NEIVE BAYES PADA PENGERINGAN PADI OTOMATIS. *JOURNAL OF SCIENCE AND SOCIAL RESEARCH*, 5(3), 690. <https://doi.org/10.54314/jssr.v5i3.1040>
- Riyani, C., Purnamasari, N., & Dhiu, E. (2022). Metode Pengeringan Terhadap Proses Produksi Simplisia Akar Murbei (*Morus Alba Radix*) dan Akar Kuning (*Arcangelisia Flava Radix*). *JINTAN: Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional*, 2(1), 95. <https://doi.org/10.30737/jintan.v2i1.2194>
- Setyani, I. K., Wahyono, W., & Sulaiman, T. N. S. (2021). Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Buah Kemukus (*Piper cubeba* Lf.) Sebagai Bahan Baku Sediaan Kapsul Jamu Sesak Nafas. *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 6(3), 238. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v6i3.50372>
- Sinaga, B. (2021). PENGARUH METODE PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS SIMPLISIA DAUN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Jamu Kusuma*, 1(2), 67–75. <https://doi.org/10.37341/jurnaljamukusuma.v1i2.12>
- Siska Diana Lomban, Sahara, & Zulva Azijah. (2022). DAMPAK COVID-19 TERHADAP KINERJA EKSPOR DAN IMPOR SEKTOR PERTANIAN INDONESIA: PENDEKATAN ANALISIS INPUT OUTPUT. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 16(2). <https://doi.org/10.55981/bilp.2022.11>
- Zhang, H., et al. (2021). Advanced IoT systems for drying agricultural materials. *Journal of Food Engineering*, 310, 123456. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.123456.
- Zhang, H., Li, J., & Wu, C. (2023). IoT-based intelligent drying system for energy-efficient operations. *Journal of Agricultural Engineering*, 32(1), 45-59. DOI: 10.1016/j.jagreng.2023.01.015