

Abstrak

Buah srikaya merupakan buah yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga baik untuk tubuh manusia. Buah srikaya memiliki kandungan Flavonoid, terpen, borneol dan banyak kandungan lainnya. Saat buah sudah matang buah terasa manis dan memiliki tekstur yang lembut. Buah ini merupakan buah yang memiliki rasa yang enak dan kandungan gizi yang tinggi. Karena teksturnya yang lunak, buah ini mudah hancur saat disimpan. Hal ini menyebabkan buah ini cukup jarang ditemui di toko buah sehingga buah ini kekurangan peminat. Padahal dengan kandungan gizi yang dimiliki dan rasa yang manis dengan tekstur yang unik, buah ini mampu menjadi salah satu buah yang disukai masyarakat.

Berdasarkan permasalahan tersebut dibutuhkan sebuah cara untuk menjadikan proses penyimpanan lebih optimal sehingga jumlah buah yang rusak saat disimpan akan berkurang. Dengan melakukan pengklasifikasian tingkat kematangan buah, penyimpanan dapat lebih optimal. Kematangan buah srikaya dapat dilihat dengan mengecek warna kulit buah sehingga alat yang akan dibuat akan menggunakan komponen sensor warna TCS 3200, dan dibantu oleh Micro Sd card untuk mencatat data hasil panen. Alat yang dibuat diujikan kepada 12 buah sample yang terdiri dari tingkat 1 sampai 4 dan didapatkan nilai akurasi 87,5% kemudian nilai presisi 87,5% nilai recall 89,3% dan nilai f-measure 88,3%.

Kata Kunci : Srikaya, Kematangan buah, Klasifikasi