

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian Identifikasi Daging Sapi Segar Dan Beku Menggunakan *Neural Network* adalah sebagai berikut :

1. Hasil unjuk kerja terbaik pada pelatihan dengan presentase kumulatif mencapai 96,67% pada parameter *dec alfa (deca)* 0,75 dengan *alfa (α)* 0,00001 menggunakan data pelatihan 15 citra daging sapi segar dan 15 citra daging sapi beku.
2. Hasil unjuk kerja pada pengujian dengan presentase kumulatif mencapai 80% menggunakan data pengujian dengan rincian 20 citra daging sapi segar dan 20 citra daging sapi beku.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian Daging Sapi Segar Dan Beku Menggunakan *Neural Network* agar dapat dikembangkan lebih baik lagi.