

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
BAB III DASAR TEORI	9
3.1 Ultrasonografi (USG)	9
3.2 Prinsip Pencitraan USG.....	10
3.2.1 Pembangkit Gelombang Ultrasonik	10
3.2.2 Interaksi Gelombang Ultrasonik dengan Medium	12
3.2.3 Pencitraan Gelombang Ultrasonik	15
3.3 Ekstraksi Ciri.....	16
3.3.1 <i>Gray Level Co-Occurance Matrix (GLCM)</i>	17
3.3.2 Fitur <i>GLCM</i>	20
3.4 Daging	23
3.4.1 Daging Sapi.....	23
3.4.2 Daging Babi	23
3.5 Perbedaan Daging Sapi dan Daging Babi	24

BAB IV METODE PENELITIAN	26
4.1 Lokasi Penelitian	26
4.2 Alat dan Bahan Penelitian	26
4.3 Prosedur Pengambilan Data	27
4.3.1 Persiapan Sampel Daging	27
4.3.2 Persiapan Alat USG	28
4.3.3 Pembuatan Program <i>GLCM</i>	28
4.3.4 Pengambilan Data Citra USG Daging.....	30
4.3.5 <i>Cropping</i> Citra USG	30
4.4 Rancangan Penelitian	31
4.5 Analisis Data	32
4.5.1 Pemindaian Citra USG Daging Sapi dan Daging Babi.....	32
4.5.2 Hasil Ekstraksi Ciri Citra Ultrasonografi.....	32
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
5.1 Citra Ultrasonografi (USG) Daging Sapi dan Daging Babi	33
5.2 <i>Processing</i> Ekstraksi Ciri Citra USG menggunakan <i>GLCM</i>	36
5.3 Hasil Ekstraksi Ciri USG pada Daging Sapi dan Daging Babi	37
BAB VI PENUTUP	45
6.1 Kesimpulan.....	45
6.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	49
Lampiran 1. Pengambilan Data	49
Lampiran 2. Spesifikasi USG DP-2200	49
Lampiran 3. Citra Ultrasonografi	50
Lampiran 4. <i>Listing</i> Program.....	52
Lampiran 5. Citra Ultrasonografi <i>Grayscale</i> (Hasil Konversi)	59
Lampiran 6. Hasil Ekstraksi Ciri Citra Ultrasonografi.....	61