



## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, N. N., Solihin, I., & Lubis, E. (2019). Pengaruh Rantai Distribusi Dan Kualitas Ikan Tongkol (Euthynnus Sp.) Dari Ppp Blanakan Selama Pendistribusian Ke Daerah Konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 14(2), 225. <https://doi.org/10.15578/jsek.v14i2.7467>
- Aprilia, R., Susiana, S., & Muzammil, W. (2021). Tingkat Pemanfaatan Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta) Di Perairan Mapur Yang Didaratkan Di Desa Kelong, Kabupaten Bintan. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 14(2), 111–119. <https://doi.org/10.21107/jk.v14i2.9723>
- Batubara, R. W., & Suherman, A. (2021). Pola Musim Penangkapan Ikan Kembung Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Pantai Asemtoyong Pemalang. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 13.
- Boeker, P. (2014). On ‘Electronic Nose’ methodology. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 204, 2–17. <https://doi.org/10.1016/j.snb.2014.07.087>
- Budianto, A. (2011). *Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan Dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen*. 8(1), 22.
- Damayati, D. S., Jastam, M. S., & Faried, N. A. (2017). *Analisis Kandungan Otak-Otak Ikan Kembung (Rastrelliger Brachyoma) Subtitusi Buah Lamun (Enhalus Acoroides) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. 1, 12.
- Falasconi, M., Concina, I., Gobbi, E., Sberveglieri, V., Pulvirenti, A., & Sberveglieri, G. (2012). Electronic Nose for Microbiological Quality Control of Food Products. *International Journal of Electrochemistry*, 2012, 1–12. <https://doi.org/10.1155/2012/715763>
- Fitrah, S. S., Dewiyanti, I., & Rizwan, T. (2015). *Identifikasi Jenis Ikan Di Perairan Laguna Gampoeng Pulot Kecamatan Leupung Aceh Besar*. 1, 16.
- Grassi, Benedetti, Opizzio, Nardo, & Buratti. (2019). Meat and Fish Freshness Assessment by a Portable and Simplified Electronic Nose System (Mastersense). *Sensors*, 19(14), 3225. <https://doi.org/10.3390/s19143225>



Heriyanto, T., Limbong, I., Ariani, F., Ghazali, M., Simanjuntak, S. A., & Naibaho, H. (n.d.). Identifikasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Kembung. . . P, 5(3), 12.

Jeong, D. H., Ziemkiewicz, C., Ribarsky, W., & Chang, R. (n.d.). *Understanding Principal Component Analysis Using a Visual Analytics Tool*. 10.

Lelono, D., & Triyana, K. (2019). Suhu Pemanas Sampel Optimal Untuk Klasifikasi Teh Hitam Menggunakan Electronic Nose. *IJEIS (Indonesian Journal of Electronics and Instrumentation Systems)*, 9(1), 45. <https://doi.org/10.22146/ijeis.39683>

Lestari, N., Yuwana, Y., & Efendi, Z. (2015). Levels Of Freshness And Physical Damage Identification Of Fish Available For Comsumers At Pasar Minggu Market Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(1), 44–56. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.5.1.44-56>

Li, P., Niu, Z., Shao, K., & Wu, Z. (2021). Quantitative analysis of fish meal freshness using an electronic nose combined with chemometric methods. *Measurement*, 179, 109484. <https://doi.org/10.1016/j.measurement.2021.109484>

Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2), 135–140. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v11i2.827>

Nalendrya, I., Bakhrul Ilmi, I. M., & Ayu Arini, F. (2016). Sosis Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta L.) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.178>

Peinado, I., Miles, W., & Koutsidis, G. (2016). Odour characteristics of seafood flavour formulations produced with fish by-products incorporating EPA, DHA and fish oil. *Food Chemistry*, 212, 612–619. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.023>

Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Oosphronemus gouramy*) dan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22842>

Qiu, S., Gao, L., & Wang, J. (2015). Classification and regression of ELM, LVQ and SVM for E-nose data of strawberry juice. *Journal of Food Engineering*, 144, 77–85. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.07.015>



- Radi, Ciptohadijoyo, S., Litananda, W. S., Rivai, M., & Purnomo, M. H. (2016). Electronic nose based on partition column integrated with gas sensor for fruit identification and classification. *Computers and Electronics in Agriculture*, 121, 429–435. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2015.11.013>
- Radi, R., Barokah, B., Rohmah, D. N., Wahyudi, E., Adhityamurti, M. D., & Yuroto Putro, J. P. L. (2021). Implementation of an electronic nose for classification of synthetic flavors. *Bulletin of Electrical Engineering and Informatics*, 10(3), 1283–1290. <https://doi.org/10.11591/eei.v10i3.3018>
- Radi, R., Wahyudi, E., Adhityamurti, M. D., Putro, J. P. L. Y., Barokah, B., & Rohmah, D. N. (2021). Freshness assessment of tilapia fish in traditional market based on an electronic nose. *Bulletin of Electrical Engineering and Informatics*, 10(5), 2466–2476. <https://doi.org/10.11591/eei.v10i5.3111>
- Simanjuntak, H., & Silalahi, M. V. (2022). *Kandungan Formalin Pada Beberapa Ikan Segar di Pasar Tradisional Parluasan Kota Pematangsiantar*. 11(1), 6.
- Siregar, R. R., Wisodo, S. H., Nuraini, T. W., & Suseno, S. H. (2020). Karakteristik mutu dan keamanan ikan kembung (*Rastrelliger sp*) pada pasar domestik di DKI Jakarta. *Depik*, 9(3), 393–402. <https://doi.org/10.13170/depik.9.3.17542>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Susanti, E., Setyanto, A., Setyohadi, D., & Jatmiko, I. (2019). Studi Aspek Reproduksi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger Kanagurta*, Cuvier 1817) Pada Musim Peralihan Di Selat Madura. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 11(1), 45. <https://doi.org/10.15578/bawal.11.1.2019.45-58>
- Susanto, E., Agustini, T. W., Swastawati, F., Surti, T., Fahmi, A. S., & Albar, M. F. (2011). *Ikan Kembung (Rastrelliger neglectus)*. 10.
- Tamuu, H. (2014). *Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah*. 2(4), 5.
- Tazi, I., Isnaini, N. L., Mutmainnah, M., & Ainur, A. (2019). Principal Component Analysis (PCA) Method for Classification of Beef and Pork Aroma Based on Electronic Nose. *Indonesian Journal of Halal Research*, 1(1), 5–8. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v1i1.4155>
- Utama, P. (n.d.). *Toleransi Kandungan Residu Formaldehid pada Ikan Segar*. 4.



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

IMPLEMENTASI ELECTRONIC NOSE DENGAN SISTEM PENYAJI SAMPEL TERKENDALI UNTUK IDENTIFIKASI KESEGARAN

IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*)

LUTHFI FADILLAH Z, Dr. Radi, STP., M.Eng., IPM.; Prof. Dr. Ir. Bambang Purwantana, M.Agr., IPU.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Wulandari, S., & Febrita, E. (n.d.). *Peningkatan Kualitas Ikan Kembung Asin (Rastrelliger sp).* 10.

Yan, J., Guo, X., Duan, S., Jia, P., Wang, L., Peng, C., & Zhang, S. (2015). Electronic Nose Feature Extraction Methods: A Review. *Sensors*, 15(11), 27804–27831. <https://doi.org/10.3390/s151127804>