

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah.....	5
1.5 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Daging.....	7
2.1.1 Daging Babi	8
2.1.2 Daging sapi	9
2.1.3 Daging kambing.....	10
2.2 Adulterasi Daging	10
2.3 Spektroskopi <i>Visible-Near Infrared</i> (Vis-NIR) dan <i>Short Wave Infrared</i> (SWIR)	12
2.4 Kemometrika.....	12
2.4.1 <i>Pre-processing</i> Spektra.....	12
2.4.2 <i>Partial Least Squares Regression</i> (PLSR):	13
2.4.3 Linear Discriminant Analysis (LDA)	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Alat dan Bahan.....	15

3.2.1 Bahan	15
3.2.2 Alat	15
3.3 Prosedur penelitian	17
3.3.1 Preparasi Sampel	18
3.3.2 Akuisisi Spektra	21
3.3.3 Analisis Multivariat	22
3.3.4 Kontrol kualitas penelitian	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Profil Spektra Vis-NIR dan SWIR pada Adulterasi Daging	25
4.2 Performa Model PLSR Vis-NIR pada Adulterasi Daging	32
4.2.1 Analisis Model PLSR Vis-NIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Sapi	32
4.2.2 Analisis Performa Model PLSR Vis-NIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Kambing	39
4.2.3 Analisis Performa Model PLSR SWIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Sapi	45
4.2.4 Analisis Performa Model PLSR SWIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Kambing	51
4.3 Performa Model LDA pada Adulterasi Daging	58
4.3.1 Analisis Model LDA Vis-NIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Sapi	58
4.3.2 Analisis Model LDA Vis-NIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Kambing	63
4.3.3 Analisis Model LDA SWIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Sapi	67
4.3.1 Analisis Model LDA SWIR Adulterasi Daging Babi pada Daging Kambing	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	94