

**DAFTAR ISI**

<b>SAMPUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISTILAH DAN SINGKATAN</b> .....	vii
<b>INTISARI</b> .....	viii
<b>ABSTRACT</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Electronic Nose (E-nose) .....	5
2.2 Aplikasi E-nose dalam Bidang Makanan .....	5
<b>BAB III LANDASAN TEORI</b> .....	10
3.1 Electronic Nose .....	10
3.2 Akuisisi Data .....	19
3.3 Pengkondisian Sinyal .....	21
3.4 Metode Analisis .....	23
3.5 Pengolahan Biji Kakao .....	28
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b> .....	32
4.1 Tempat Penelitian .....	32
4.2 Alat dan bahan .....	32
4.3 Diagram Alir Penelitian .....	34
4.4 Tahap Penelitian.....	35
4.5 Pengolahan Data .....	37
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	39
5.1 Respon Asli Kurva Sesnor .....	39
5.2 <i>Features Extraction</i> .....	41
5.3 <i>Machine Learning</i> .....	48
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	59
6.1 Kesimpulan .....	59
6.2 Saran .....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	60
<b>LAMPIRAN</b> .....	64