

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
INTISARI	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	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
1.6 Metodologi Penelitian.....	4
1.7 Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III LANDASAN TEORI.....	10
3.1 <i>Electronic nose</i>	10
3.2 Sensor Gas TGS dan MQ	11
3.3 Preconcentrator	12
3.4 Dehumidification System.....	13
3.5 LabView	14
3.6 Kopi Arabika dan Robusta.....	15
3.7 Silika Gel	15
3.8 <i>Principal Component Analysis</i>	16
BAB IV ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM.....	18
4.1 Analisis Sistem.....	18
4.2 Perancangan Sistem <i>Dehumidifier</i>	20
4.3 Rancangan Perangkat Keras.....	21
4.3.1 Rancangan ruang <i>dehumidifier</i>	21
4.3.2 Rancangan ruang sensor HSM-20G	22
4.3.3 Rancangan pemanas	23
4.4 Rancangan Perangkat Lunak.....	26
4.4.1 Rancangan Otomatisasi Sistem <i>Dehumidifier</i>	26
4.4.2 Rancangan User Interface pada Labview.....	27
4.5 Rancangan Pengujian.....	28
BAB V IMPLEMENTASI.....	30
5.1 Implementasi Ruang <i>Dehumidifier</i>	30
5.2 Implementasi Ruang sensor HSM-20G	31
5.3 Implementasi Pemanas.....	33

5.4	Otomatisasi Sistem <i>Dehumidifier</i>	34
5.5	Antarmuka dan Program Pengambilan Data pada Labview	36
BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN	39
6.1	Kalibrasi Termokopel	39
6.1	Hasil Pengujian Pemanas	40
6.2	Hasil Pengujian Sistem <i>Dehumidifier</i>	42
6.3	Hasil Pengujian Aroma Kopi Seduh Tanpa <i>Dehumidifier</i>	43
6.4	Hasil Pengujian Fungsi <i>Dehumidifier</i> untuk Membaca Aroma Kopi Seduh.....	45
6.5	Perbandingan Hasil Pengujian Sampel Kopi Seduh Menggunakan <i>Dehumidifier</i> dan tanpa Menggunakan <i>Dehumidifier</i>	47
6.6	Pengolahan Data Menggunakan PCA (<i>Principal Component Analysis</i>).....	53
BAB VII	PENUTUP.....	56
7.1	Kesimpulan	56
7.2	Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA	57
	LAMPIRAN.....	59