



DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR ISTILAH DAN SINGKATAN	xv
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xviii
Bab I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	3
Bab II TINJAUAN PUSTAKA	4
Bab III LANDASAN TEORI.....	6
3.1 Indera Pengecapan Manusia.....	6
3.2 Lidah elektronik	7
3.3 Membran <i>lipid</i>	8



3.4	Elektroda	10
3.4.1	Elektroda kerja	10
3.4.2	Elektroda referensi	11
3.5	<i>Machine Learning</i>	12
3.6	<i>Principal Component Analysis (PCA)</i>	12
3.7	<i>Linear Discriminant Analysis (LDA)</i>	13
3.8	Gelatin	14
Bab IV METODE PENELITIAN		15
4.1	Bahan Penelitian	15
4.2	Alat Penelitian.....	16
4.3	Prosedur Penelitian	16
4.4.1	Pembuatan Elektroda Kerja Lidah Elektronik.....	18
4.4.2	Pembuatan Membran <i>Lipid</i>	19
4.4.3	Penetesan Larutan <i>Lipid</i> pada Elektroda Kerja.....	21
4.4.4	Preparasi Bahan Uji	22
Bab V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		26
5.1	Pengujian Lidah Elektronik pada Larutan Aquabides	26
5.2	Pengujian Lidah Elektronik terhadap Lima Rasa Dasar.....	28
5.3	Ripitabilitas sensor terhadap larutan lima rasa dasar.....	31
5.3	Pola Potensial dan Klasifikasi Lima Rasa Dasar	33
5.4	Pengujian Sensor Rasa Terhadap Sampel Gelatin.....	36
5.4.1	Pengujian Sampel Gelatin Sapi (<i>Bovine Gelatin</i>).....	36
5.4.2	Pengujian Sampel Gelatin Ikan (<i>Fish Gelatin</i>).....	37
5.4.3	Pengujian Sampel Gelatin Babi (<i>Pig Gelatin</i>).....	38
5.4.4	Membedakan Sampel Menggunakan PCA dan LDA.....	39
Bab VI KESIMPULAN DAN SARAN		47



6.1	Kesimpulan.....	47
6.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48
	LAMPIRAN	51