

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN 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.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
BAB III LANDASAN TEORI	10
3.1 <i>Electronic Nose</i>	10
3.2 Analisis Pola pada <i>Electronic Nose</i>	12
3.3 Prapemrosesan Sinyal.....	13
3.4 Ekstraksi Ciri.....	14
3.5 Ripitabilitas <i>Electronic Nose</i>	16
3.6 Sensor <i>Metal Oxide</i>	17
3.7 <i>Principal Component Analysis</i>	19
3.8 Daging.....	22
3.8.1 Daging Sapi	22
3.8.2 Daging Babi	22
BAB IV METODE PENELITIAN.....	23
4.1 Bahan	23
4.2 Peralatan.....	23
4.2.1 Sistem <i>electronic nose</i>	23
4.2.2 <i>Graphical user interface</i> pada <i>electronic nose</i>	24
4.2.3 Perangkat keras <i>electronic nose</i>	25
4.3 Prosedur dan Pengumpulan Data	28
4.3.1 Preparasi sampel	28
4.3.2 Pengumpulan data	29
4.3.3 Pengolahan dan analisis data	29
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
5.1 Preparasi sampel.....	33
5.2 Uji Respons Sensor E-Nose terhadap Sampel Daging Sapi, Daging Babi, dan Daging Campuran.....	34
5.3 Uji Ripitabilitas <i>Electronic Nose</i>	38
5.4 Prapemrosesan Sinyal.....	40
5.5 Ekstraksi Ciri Data <i>Electronic Nose</i>	41



5.6	Analisis Klasifikasi Daging Murni dan Daging Campuran	43
5.7	Analisis Klasifikasi Daging Murni dan Daging Campuran dengan <i>Principal Pomponent Analysis</i>	45
5.8	Analisis Sampel Pasar.....	51
BAB VI	PENUTUP.....	53
6.1	Kesimpulan	53
6.2	Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN	56