

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M, 2006, *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Belance, L. dan Nebot, A., 2002, *Intelligence Data Analysis and Data Mining*, Wright State University, Dayton USA.
- Doyle, E.M., 2007, *Microbial Food Spoilage- Losses an Control Strategies*, Food Research Institute, University of Winconsin-Madison.
- Ghufron, 2013, Pengembangan *Electronic Nose* Berbasis Larik Sensor Gas yang dikombinasikan Dengan *Principal component Analysis* untuk Klasifikasi Ikan Berformalin, Skripsi, Elektronika dan Instrumentasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gunawan, Budi dan Sudarmadji, Arief, 2013 Pendeteksian Formalin Pada Bahan Makanan Dengan Sensor Gas Berbasis Polimer Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan, Prosiding, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Hines, E.L., Boilot, P., Gardner, J.W. dan Gongora, M.A., 2003, Pattern Analysis for Electronic Noses, Pearce, T.C., Schiffman, S.S., Nagle, H.T., dan Gardner, J.W., *Handbook of Machine Olfaction: Electronic Nose Technology*, WILEY-VCH, Weinheim.
- Iswanto, Wawan, 2014, Implementasi Rancang Bangun *Electronic nose* Untuk Mengklasifikasikan Pola Bau Tahu Murni dan Tahu Berformalin, Skripsi, Elektronika dan Instrumentasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Johnson, R. A. Dan Wichern, D. W., 2007, *Applied Multivariate Statistical Analysis*, 6th edition. New Jersey: Printice Hall
- Lelono, D., 2014. Rancang Bangun Hidung Elektronik (*Electronic Nose*) Untuk Klasifikasi Kualitas Teh Hitam Proposal Dana Hibah FMIPA 2014, Yogyakarta.
- Liputan6, [VIDEO] Sajikan Mie 'Racun' pada Gubernur, Jumirin Terancam Bui <http://news.liputan6.com/read/685054/video-sajikan-mie-racun-pada-gubernur-jumirin-terancam-bui/>, diakses pada tanggal 17 september 2015
- Nagle, H.T., Schiffman, S.S. dan Gutierrez-Osuna, R., 1998, *The How and Why of Electronic Nose*, IEEE Spectrum, 35, 22-34

- Raschka, Sebastian, 2014, *Kernel Tricks and Dimensionality Reduction via RBF Kernel PCA*.
http://sebastianraschka.com/Articles/2014_kernel_pca.html diakses pada tanggal 29 September 2016
- Ripley, B.D., 1996, *Pattern Recognition and Neural Network*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Scholkopf, B., Smola, a J. & Muller, K.R., 2012. *Kernel Principal component Analysis. Computer Vision And Mathematical Methods In Medical And Biomedical Image Analysis*, 1327, pp.583–588. Available at:
http://www.tribesandclimatechange.org/docs/tribes_450.pdf npapers2://publication/uuid/D79004C6-EBB3-42CE-9F15-120270D985BE.
- Tian, X.Y., Cai, Q. dan Zhang, Y.M., 2012, Rapid Clasissification of Hairtail Fish and Pork Freshness Using an Electronic Nose Based on the PCA Method, *Sensors*, hal 260-277
- Thohari, A.Y., 2015, *Perbandingan Metode PCA dan KPCA Untuk Klasifikasi Teh Menggunakan Electronic Nose.*, Skripsi, Elektronika dan Instrumentasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triyana, K., Agustika, D.K., dan Hardoyo, F., 2012. Penerapan Metode Ekstraksi Ciri Berbasis Transformasi Wavelet Diskrit untuk Meningkatkan Unjuk Kerja Elektronik Nose., (April), pp.90-93
- Utami, R.F., 2016, *Penerapan Algoritma K-Nearest Neighbor Pada E-Nose Untuk Identifikasi Tahu Berformalin.*, Skripsi, Elektronika dan Instrumentasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Wulandari, S.A., Hidayat, R., dan Firmansyah, E., 2013 Pengelompokan Aroma Tahu Berformalin Berbasis Metode PCA (*Principle Component Analysis*), Jurnal, Fakultas Teknik, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wulandari, Sariayu, 2013, Analisis Kinerja Instrument Uji Formalin Pada Tahu Berbasis Elektronik Nose. Jurnal, JTETI, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Zhang, L., Tian, F. & Pei, G., 2014. *A novel sensor selection using pattern recognition in electronic nose. Measurement*, 54, pp.31–39. Available at:
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0263224114001559>.
- Zhang, Z. Tong, J. Chen, D H., Lan, Y B., 2008. *Electronic Nose with an Air Sensor Matrix for Detecting Beef Freshness. Journal of Bionic Engineering*, 5, pp.67–73.