

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Liviawaty, E., 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*, kanisius, Yogyakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E., 2014. *Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman*, Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Sumedang.
- FAO, 2007. *The state of world Aquaculture and Fisheries 2006*, Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Figaro, 2005, Sensor TGS, <http://www.figarosensor.com/products/general.pdf>, diakses tanggal 21 Januari 2015.
- Firdaus, R. R., 2013, Identifikasi Variasi Cat Mobil Berbasis Electronic Nose, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Gardner, J. dan Bartlett, P., 1999, *Electronic Noses: Principle and Applications*. Oxford University Press, New York, USA.
- Haddad, R., 2007, *A Feature Extraction Algorithm for Multi-Peaks Signals in Electronic Noses*, Department of Computer Science and Applied Mathematics, The Weizmann Institute of Science, Rehovot 76100, Israel.
- Hosseini, H. G., dkk., 2008. *Journal of sensors : Intelligent Fish Freshness Assessment*, Hindawi Publishing Corporation, Cairo, Egypt.
- Iswanto, W., 2014. *Implementasi Rancang Bangun Electronic Nose Untuk Mengklasifikasikan Pola Bau Tahu Murni Dan Tahu Berformalin*, Jurusan Ilmu Komputer dan Elektronika, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Lelono, D., dkk., *Rancang Bangun Prototipe Sensor Rasa Elektronik Berbasis Membran Selektif Ion*, Jurusan Ilmu Komputer dan Elektronika, FMIPA UGM, Yogyakarta
- Mamat, M. dan Samad, S.A., 2011, The Repeatability and Discrimination Study of Electronic Nose Features, *TENCON IEEE* , 978-1-4577-0255-6.
- Nakamoto, T., dkk., *Odor Handling and Delivery Systems*, Wiley-VCH, UK, Handbook of Machine Olfaction, Hal. 55-78.
- Neu, D. dan Tro, N. J., 2009. *Chemistry in Focus : A Molecular View of Our World*, Westmont College, Santa Barbara, USA

- Patel, H.K., 2014, *The Electronic Nose : Artificial Olfaction Technology*, Springer, India.
- Pearce, T.C., Schiffman, S.S, Nagle, H.T., 2003, *Handbook of Machine Olfaction- Electronic Nose Technology*, WILEY-VCH, UK.
- Rosyad, F., 2015. Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis *Electronic Nose* dengan Metode *Principal Component Analysis*, skripsi, Jurusan Ilmu Komputer Dan Elektronika, FMIPA UGM, Yogyakarta
- Rouse, M., 2011, electronic nose (e-nose), <http://whatis.techtarget.com/definition/electronic-nose-e-nose>, diakses tanggal 18 Januari 2015.
- Sadeghifard, S., Esmailani, L., 2012, A New Embedded E-nose system to Identify Smell of Smoke, *2012 7th International Conference on System of System Engineering (SoSE)*, Genoa.
- Santoso, J., dkk, 2009, *Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (Trygon sp.) dan Ikan Kembung (Rastrelliger sp.)*, Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Soemartini. 2008. *Principal Component Analysis (PCA) Sebagai Salah Satu Metode Untuk Mengatasi Masalah Multikolinearitas*, Skripsi, Jurusan Statistika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Susanto, E., 2011. *Pemanfaatan Bahan Alami untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (Rastrelliger Neglectus)*, Juusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Tudu, B. dkk., Comparison of Multivariate Normalization Techniques as Applied to Electronic Nose Based Pattern Classification for Black Tea, *3rd International Conference on Sensing Technology, Tainan, Taiwan 30th November – 3rd December 2008*, Jadavpur University, India.
- Widyatmoko, P.H, 2014. Rancang Bangun Electronic Nose Untuk Klasifikasi Kemurnian Minyak Tanah, *Skripsi*. Jurusan Ilmu Komputer Dan Elektronika, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Worldfish Center, 2002. *Fish: An Issue for Everyone. A Concept Paper for Fish for All*, Worldfish Center.