

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiffaroh, W.N., 2017, Variasi Debit Aliran Terhadap Respon Aroma Teh Hitam Berbasis Electronic Nose, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Agustika, D.K., 2012, Optimasi Teknik Prapemrosesan Pada Respon Luaran Sensor Untuk Peningkatan Klasifikasi Portable Electronic Nose: Uji Coba Diskriminasi Jamu, *Tesis*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Aji, P.S., 2016, Variasi Respon Sensor dengan E-Nose untuk Karakteristik Sampel, *Proposal*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Andika, Ade., 2015, Klasifikasi Aroma Jahe Berdasarkan Electronic Nose dengan Metode Principal Component Analysis, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Bambang, Kustamiyati., 1986, Petunjuk Teknis Pengolahan, Badan Penelitian Pengembangan Pertanian (BPPP), Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, Bandung.
- Bhattacharyya, N., Seth, H., Tudu, B., Tamuly, P., Jana, A., Ghosh, D., Bandyopadhyay, R. dan Bhuyan, M., 2007, Monitoring of Black Tea Fermentation Process Using Electronic Nose, *Journal of Food Engineering*, 80(4), pp.1146–1156.
- Brezmes, J., Canyellas, N., Llobet, E., Vilanova, X. dan Correig, X., 2000, Application of Artificial Neural Networks to the Design and Implementation of Electronic Olfactory Systems, *Proceedings of the 5th Seminar on Neural Network Applications in Electrical Engineering*. NEUREL 2000 (IEEE Cat. No.00EX287). IEEE & Academic Mind, pp. 75–80.
- Dutta, R., Hines, E.L., Gardner, J.W., Kashwan, K.R. dan Bhuyan, M., 2012, *Determination of Tea Quality by Using A Neural Network Based Electronic Nose*, Coventry, University of Warwick.
- Dwisudar, Dedi., 2016, Pengembangan Rancang Bangun Ruang Sensor Bulat Pada Hidung Elektronik, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Febriyanthi, S.A., 2008, Analisis Daya Saing Ekspor Komoditi Teh Indonesia di Pasar Internasional, *Skripsi*, Program Studi Ekonomi Pertanian dan Sumber Daya IPB.
- Figaro, 2005, General Information for TGS Sensors., pp.1–12.
- Ghufron, 2013, Pengembangan Electronic Nose Berbasis Larik Sensor Gas yang Dikombinasikan dengan Principal Component Analysis (PCA) Untuk Klasifikasi Ikan Berformalin, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Irawan, B.B., 2016, Implementasi Metode Fuzzy Untuk Penalaan Parameter

- Kendali PID Unuk Pemanas Pada E-Nose, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Kurup, P.U., 2008, An Electronic Nose for Detecting Hazardous Chemicals and Explosives, *2008 IEEE Conference on Technologies for Homeland Security*, IEEE, pp. 144–149.
- Lelono, D., Triyana, K., Hartati, S., Istiyanto, J.E., 2016, Classification of Indonesia Black Teas Based on Quality by Using Electronic Nose and Principal Component Analysis, *AIP Conference Proceedings 1755*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Lelono, Danang, 2017, Pengembangan Instrumentasi Sistem Electronic Nose Untuk Uji Teh Hitam Lokal, *Disertasi*, Program Studi S3 Ilmu Fisika, Departemen Ilmu Fisika FMIPA UGM.
- Marganingrum, D., 2010, Sanitasi Pengolahan Teh Hitam PT Tambi, Surakarta.
- Megantoro, Manyang, 2015, Deteksi Berbagai Jenis Teh Menggunakan Electronic Nose Dengan Algoritma K-Nearest Neighbors, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Muharto, Bambang, 2015, Sistem Pengendali Suhu Ruang Sampel Pada Electronic Nose Untuk Mencegah Kerusakan Sampel, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Nugroho, Hardiyanto, 2015, Rancang bangun Pengendalian Aliran Udara Pada Sistem Hidung Elektronik dengan Kendali On/Off, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Nuradi, Hanif., 2015, Perbandingan Beberapa Metode Ekstraksi Ciri Teh Pada Electronic Nose, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Pinto, M., 2013, Tea: A New Perspective on Health Benefits, *Food Research International*, 53(2), pp.558–567
- Puruhita, T.S., 2016, Klasifikasi Beras Lokal-Aromatik Berbasis Elektronik Nose Menggunakan Metode Principal Component Analysis, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Puspita, F., 2015, Proses Pengolahan dan Pengawasan Mutu Teh Hijau di PT Pagilaran, Purwokerto.
- Prawira, Iqbal., 2015, Mengenal Minuman Teh yang Berkualitas: Konsumsi Teh, <https://iqbalprawirablog.wordpress.com/2015/11/25/mengenal-minuman-teh-yang-berkualitas-1-konsumsi-teh/>, diakses pada tanggal 8 November 2017
- Rohdiana, D., 2015, Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*, 8,10, pp.35-36.
- Saavedra, J., Cordova, A., Galvez, L., Quezada, C. dan Navarro, R., 2013, Principal Component Analysis as An Exploration Tool For Kinetic Modeling of Food Quality: A Case Study of A Dried Apple Cluster Snack, *Journal of Food Engineering*, 119(2), pp.229–235.

- Standar Nasional Indonesia, 1995, Teh Hitam, Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
- Supriatiningsih, N., Tarsim, E., Rivai, M., Suprpto dan Kurniawan, F., 2011, Pengenalan Pola Respon Aroma Teh dengan Menggunakan Electronic Nose, *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III*, 7 Mei 2011, pp. 978–979.
- Tampubolon, T.W., 2011, Pengaruh Temperatur Terhadap Kadar Tanin Pada Pembuatan Teh Botol Sosro di PT Sinar Sosro KPB Deli Serdang, *Skripsi*, Program Studi Analisis Farmasi dan Makanan USU.
- Thohari, A.Y., 2015, Perbandingan metode PCA dan KPCA untuk Klasifikasi Teh Menggunakan Electronic Nose, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Towaha, J., dan Balittri, 2013, Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensi*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), pp.12–16.
- Triyana, K., Agustika, D.K. dan Hardoyono, F., 2012, Penerapan Metode Ekstraksi Ciri Berbasis Transformasi Wavelet Diskrit untuk Meningkatkan Unjuk Kerja Electronic Nose, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Utami, R.F., 2016, Penerapan Algoritma K-Nearest Neighbor Pada E-Nose Untuk Identifikasi Tahu Berformalin, *Skripsi*, Program Studi Elektronika dan Instrumentasi, Departemen Ilmu Komputer dan Elektronika FMIPA UGM.
- Yan, J., Tian, F., He, Q., Shen, Y., Xu, S., Feng, J. dan Chaibou, K., 2012, Feature Extraction From Sensor Data for Detection of Wound Pathogen Based on Electronic Nose, *Sensors and Materials*, 24(2), pp.57–73.
- Yu, H. dan Wang, J., 2007, Discrimination of LongJing Green-Tea Grade by Electronic Nose, *Sensors and Actuators, B: Chemical*, 122(1), pp.134–140.
- Yu, H., Wang, J., Xiao, H. dan Liu, M., 2009, Quality Grade Identification of Green Tea Using the Eigenvalues of PCA Based on the E-Nose Signals, *Sensors and Actuators B: Chemical*, 140(2), pp.378–382.