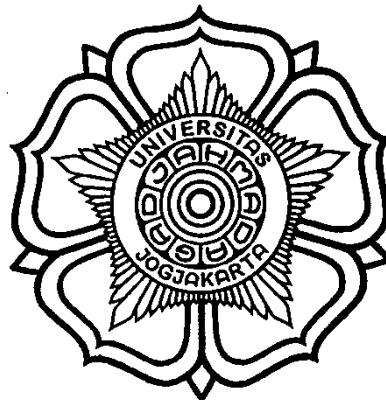


SKRIPSI

**PENGEMBANGAN HIDUNG ELEKTRONIK UNTUK KLASIFIKASI MUTU
MINYAK GORENG DENGAN METODE *PRINCIPAL COMPONENT
ANALYSIS***

***DEVELOPMENT OF ELECTRONIC NOSE FOR COOKING OIL
CLASSIFICATION WITH PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS METHOD***



SOCA BASKARA

11/313269/PA/13664

**DEPARTEMEN ELEKTRONIKA DAN INSTRUMENTASI
JURUSAN ILMU KOMPUTER DAN ELEKTRONIKA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2016