

DAFTAR PUSTAKA

- Amari, A., Bari, N. El, & Bouchikhi, B. (2007). Electronic Nose for Anchovy Freshness Monitoring Based on Sensor Array and Pattern Recognition Methods: Principal Components Analysis, Linear Discriminant Analysis and Support Vector Machine, 6(3), 61–67.
- Ardiansyah, D. E. T. (2015). *Diskriminasi Kopi Lokal Menggunakan Hidung Elektronik dengan Analisa Multivarian*. Yogyakarta.
- Astuti, W. (2014). *Identifikasi Tahu Berformalin Menggunakan Electronic Nose Berbasis Backpropagation*. Yogyakarta.
- Brito, A. L. B., Brito, L. R., Honorato, F. A., Pontes, M. J. C., & Pontes, L. F. B. L. (2013). Classification of cereal bars using near infrared spectroscopy and linear discriminant analysis. *Food Research International*, 51(2), 924–928. <http://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.02.014>
- Chakraborty, D. (2014). Linear Discriminant Analysis based Indian Fruit Juice Classification using NIR Spectrometry Data, 144–148.
- Covington, J. (2013). What Is an “Electronic Nose.” Retrieved September 4, 2015, from <http://www2.warwick.ac.uk/fac/sci/eng/research/sensors/bsl/e-nose/>
- Das, S., Nandeshwar, V. J., & Phadke, G. S. (2015). Discrimination of Adulteration Orange Juice by Linear Discriminant Analysis (LDA), 8–11.
- Davis, N. (2014). Electronic Noses Explained: in Future We Will Be Sniffing Out Disease. Retrieved September 4, 2015, from <http://www.theguardian.com/science/2014/apr/02/electronic-noses-explainer-sniffing-disease>
- Indriani, M. R. (2010). *Hubungan Pengetahuan Pedagang Tentang Pewarna Makanan Dengan Keberadaan Rhodamin B Pada Saos Cabai yang Dijual Pedagang Jajanan di Sekolah Kelurahan Jomblang Kota Semarang*. Semarang.
- Kuswandi, R. (2015). Pabrik Saus Berbahan Kimia Berbahaya Menghasilkan Omzet Rp 3 Miliar Per Bulan. Retrieved September 7, 2015, from <http://regional.kompas.com/read/2015/01/27/04192611/Pabrik.Saus.Berbahan.Kimia.Berbahaya.Menghasilkan.Omzet.Rp.3.Miliar.Per.Bulan>
- Lintang, C. A. (2015). *Rancang Bangun Electroni Nose untuk Mendeteksi Tingkat Kebusukan Ikan Air Tawar 1*. Yogyakarta.
- Rosyad, F. (2015). *Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis Electronic Nose Dengan Metode Principal Component Analysis*. Yogyakarta.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Sholahuddin, A., Siregar, R. E., Supriana, I., & Hadi, S. (2010). Penerapan Metode

Linier Discriminant Analysis Pada Pengenalan Wajah Berbasis Kamera.

Sudjana. (2005). *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.

Teknomo, K. (2015). Discriminant Analysis Tutorial. Retrieved September 13, 2016, from <http://people.revoledu.com/kardi/tutorial/LDA/index.html>

Thohari, A. Y. (2015). *Perbandingan Metode PCA dan KPCA untuk Klasifikasi Teh Menggunakan Elektronik Nose* (Vol. 1). Yogyakarta.

Triyana, K., Agustika, D. K., & Hardoyono, F. (2012). Penerapan Metode Ekstraksi Ciri Berbasis Transformasi Wavelet Diskrit untuk Meningkatkan Unjuk Kerja Electronic Nose, (April), 90–93.

Turner, A. P. F. (2013). Biomimetic systems : The electronic nose The electronic tongue The artificial sensor head Development in measurement technology. Retrieved September 6, 2015, from https://www.ifm.liu.se/edu/coursescms/tftb34/archive/Electronic_noses_and_tongues.pdf

Utami, N. (2005). Analisis Zat Warna Merah, Kuning, dan Jingga Sintetik Golongan Azo Pada Beberapa Makanan Berwarna Merah, Kuning dan Jingga. Depok: Departemen Farmasi FMIPA UI. Retrieved from <http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:Analisis+Zat+Warna+Merah,+Kuning,+dan+Jingga+Sintetik+Golongan+Azo+Pada+Beberapa+Makanan+Berwarna+Merah,+Kuning,+dan+Jingga#0>

Wilson, A. ., & Baietto, M. (2009). Applications and advances in electronic-nose technologies. *Sensors*, 9(7), 5099–5148. <http://doi.org/10.3390/s90705099>