

DAFTAR PUSTAKA

- Alfatah, A. D. 2019. Karakteristik Deret Sensor Gas MOS Dalam Pengukuran Gas dan Volatil Minyak Nilam Tercampur Minyak Sayur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Alhamda, S. 2018. *Buku Ajar Metlit dan Statistik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ardiansyah, R. F. 2013. Pengenalan Pola Tanda Tangan Dengan Menggunakan Metode *Principal Component Analysis* (PCA). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Komputer Universitas Dian Nuswantoro.
- Bedoui, S., Samet, H. C., & Kachouri, A. 2018. *Elektronic Nose System and Principal Component Analysis Technique for Gases Identification*. Berlin: De Gruyter Oldenbourg.
- Budi, W. A. P. 2019. Proses Produksi Minyak Kelapa Murni VCO (*Virgin Coconut Oil*) Di Desa Tanjung Terdana Kecamatan Pondok Kubang Ditinjau Dari Prinsip Produksi dalam Islam. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.
- Cholifah, S. A., Nugroho, S., & Novianti, P. 2016. Analisis Diskriminan Untuk Klasifikasi Kabupaten/Kota Tertinggal Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi*, 1–11.
- Choopun, S., Hongsith, N., & Wongrat, E. 2012. *Metal-Oxide Nanowires for Gas Sensors*. Arizona: InTech.
- Gallardo-Velázquez, T., Osorio-Revilla, G., Loa, M. Z. de, & Rivera-Espinoza, Y. 2009. *Application of FTIR-HATR spectroscopy and multivariate analysis to the quantification of adulterants in Mexican honeys*. *Food Research International*, 42(3), 313–318.
- Kartikawati, A., Mukid, M. A., & Ispriyanti, D. 2013. Perbandingan Analisis Diskriminan Linier Klasik dan Analisis Diskriminan Linier Robust Untuk Pengklasifikasian Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten/Kota Di Jawa Tengah. *Jurnal Gaussian*, 2(3), 157–166.
- Kurniawan, D. 2015. *Prototype Kontrol Temperatur Pada Sebuah Inkubator Penetas Telur Berbasis Mikrokontroler AT89S52*. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Lembang, F. K., Talakua, M. W., & Hasanudin, M. S. 2019. Misklasifikasi Penjurusan Mahasiswa Fmipa Universitas Pattimura Diskriminan Berganda. *Variance*, 1(2) 64–74.
- Mubarok, F. 2021. *HPLC Prinsip dan Cara Kerja*. Surabaya: Universitas Surabaya.
- Novariant, H., & Meity, T. 2007. Kandungan Asam Laurat Pada Berbagai Varietas Kelapa Sebagai Bahan Baku VCO. *Littri*, 13(1), 28–33.

- Pentury, T. 2007. Analisis Diskriminan, Regresi Logistik, Neural Network dan Mars Pada Pengklasifikasian Data HBAT dan IRIS. *Barekeng*, 1(2), 8–13.
- Rinaldi, B. 2020. Potensi Ekspor Produk Kelapa. (*On-line*), UKM Indonesia, <https://www.ukmindonesia.id/baca-artikel/288> diakses 10 Januari 2022.
- Rindengan, B., & Novarianto, H. 2004. *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rohman, A., & Man, Y. B. C. 2008. *Analysis of Lard in Food Products For Halal Authentication Study*. *Agritech*, 28(1), 192–201.
- Rosyad, F., & Lenono, D. 2016. Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis *Electronic Nose* dengan Metode *Principal Component Analysis*. *IJEIS (Indonesian Journal of Electronics and Instrumentation Systems)*, 6(1), 47.
- Safitri, M. W. 2019. Karakteristik Deret Sensor Gas Mos dalam Pengukuran Gas dan Volatil Minyak Nilam Dengan Perlakuan Jenis dan Kadar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Setyarini, A. 2019. Karakteristik Deret Sensor Gas MOS Dalam Pengukuran Gas dan Volatil Minyak Cengkeh Tercampur Minyak Sayur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Shlens, J. 2005. *A Tutorial on Principal Component Analysis*. *Systems Neurobiology Laboratory*, 1–13.
- Syakhala, A. R., Puspitaningrum, D., & Purwandari, E. P. 2015. Perbandingan Metode *Principal Component Analysis* (PCA) dengan Metode *Hidden Markov Model* (HMM) dalam Pengenalan Identitas. *Jurnal Informatika*, 3(2), 68–81.
- Trikuncoro, S. 2015. Rancang Bangun *Electronic Nose Berbasis Single Board Computer*. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Umar, H. B. 2009. *Principal Component Analysis* (PCA) dan Aplikasinya Dengan SPSS. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 03(2), 97–101.
- Virginia, M. 2021. Rancangan Alat Pendeteksi Aroma Minyak Goreng Menggunakan Sensor MQ-9, TGS 2602, TGS 2611 Melalui Sistem *Electronic-Nose*. *Laporan Tugas Akhir*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Yang, J., Zhang, D., Frangi, A. F., & Yang, J. 2004. *Two-Dimensional PCA: A New Approach to Appearance-Based Face Representation and Recognition*. *IEEE*, 26(1), 131–137.
- Zubaidah. 2016. Isolasi dan Karakteristik Minyak Kelapa Murni (VCO) dan Minyak Goreng dengan Metode Fermentasi Alami Tradisional Aceh. *Tesis*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.

Zulfadli, T. 2018. Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 2(1), 34.

