

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N. (2022). *Manfaat Madu Bagi Kesehatan*.  
[https://yanke.kemkes.go.id/view\\_artikel/424/manfaat-madu-bagi-kesehatan](https://yanke.kemkes.go.id/view_artikel/424/manfaat-madu-bagi-kesehatan)
- Aji Nugroho, N., Syauqy, D., & Utaminigrum, F. (2023). *Rancang Bangun Sistem Klasifikasi Kelayakan Madu berdasarkan Kadar Gula dan Warna untuk Penderita Diabetes Mellitus menggunakan Metode*. 7(5).
- Alfita, R., Rofiq, H., & Ulum, M. (2019). Rancang Bangun Alat Pendeteksi Kualitas Madu Asli Dan Campuran Dengan Menggunakan Metode Fuzzy. *SinarFe7*, Vol 2 No 1 (2019): *SinarFe7-2*, 256–259.  
<https://ejournal.fortei7.org/index.php/SinarFe7/article/view/50/49>
- Ardiansyah, Syauqy, D., & Tibyani. (2019). Implementasi metode klasifikasi Bayes untuk penentuan keaslian madu lebah berbasis embedded system. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(Vol 3 No 2 (2019)), 1693–1700. <http://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/4550>
- Balivo, A., Cipolletta, S., Tudisco, R., Iommelli, P., Sacchi, R., & Genovese, A. (2023). *Electronic nose Analysis to Detect Milk Obtained from Pasture-Raised Goats*. *Applied Sciences*, 13(2). <https://doi.org/10.3390/app13020861>
- Barata, M., Noersasongko, E., Purwanto, P., & Soeleman, M. (2023). Improving the Accuracy of C4.5 Algorithm with Chi-Square Method on Pure Tea Classification Using Electronic Nose. *Jurnal RESTI (Rekayasa Sistem Dan Teknologi Informasi)*, 7, 226–235. <https://doi.org/10.29207/resti.v7i2.4687>
- Bhattacharyya, S. (2011). *Neural networks: evolution, topologies, learning algorithms and applications* (pp. 450–498).
- Budiman, C. (2024). *Perancangan Sistem Pengering Sampah untuk Meningkatkan Efektifitas Prototipe Pemilahan Sampah Sungai*. 11(1), 355–359.
- Elga Aris Prasty. (2022). *Arduino UNO ATmega328P*.  
<https://www.arduinoindonesia.id/2022/08/pengertian-dan-penjelasan-arduino-uno.html>
- Faal, S., Loghavi, M., & Kamgar, S. (2019a). Physicochemical properties of Iranian ziziphus honey and emerging approach for predicting them using electronic nose. *Measurement*, 148, 106936.  
<https://doi.org/10.1016/j.measurement.2019.106936>

- Faal, S., Loghavi, M., & Kamgar, S. (2019b). *Sifat fisikokimia madu ziziphus Iran dan pendekatan yang muncul untuk memprediksinya menggunakan hidung elektronik* Machine Translated by Google. *148*, 1–10.
- Gonçalves, W. B., Teixeira, W. S. R., Cervantes, E. P., Mioni, M. de S. R., Sampaio, A. N. da C. E., Martins, O. A., Gruber, J., & Pereira, J. G. (2023). Application of an *Electronic nose* as a New Technology for Rapid Detection of Adulteration in Honey. *Applied Sciences (Switzerland)*, *13*(8). <https://doi.org/10.3390/app13084881>
- Gonzalez Viejo, C., Fuentes, S., Godbole, A., Widdicombe, B., & Unnithan, R. R. (2020). Development of a low-cost *e-nose* to assess aroma profiles: An artificial intelligence application to assess beer quality. *Sensors and Actuators B: Chemical*, *308*, 127688. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.snb.2020.127688>
- Habib, M., Alhamdani, J., Syauqy, D., & Prasetyo, B. H. (2022). Sistem Klasifikasi Kualitas Jenis-Jenis Madu berdasarkan Warna, Kecerahan, dan pH menggunakan Metode JST Backpropagation. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, *6*(6), 2548–2964. <http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Hasanati, Z., & Meidelfi, D. (2020). Kajian Implementasi Jaringan Syaraf Tiruan Metode Backpropagation Untuk Deteksi Bau. *Journal of Applied Computer Science and Technology*, *1*, 90–95. <https://doi.org/10.52158/jacost.v1i2.113>
- Hasibuan, M. S. (2020). *FullBook Jaringan Saraf Tiruan*. Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2018). *Madu*.
- Koesno, D. (2021). *Perbedaan Madu Asli dan Palsu: dari Aroma Hingga Rasa*. Tirto.Id. <https://tirto.id/perbedaan-madu-asli-dan-palsu-dari-aroma-hingga-rasa-ehhr>
- Mădaş, N. M., Mărghitaş, L. A., Dezmirean, D. S., Bonta, V., Bobiş, O., Fauconnier, M.-L., Francis, F., Haubruge, E., & Nguyen, K. B. (2019). Volatile Profile and Physico-Chemical Analysis of Acacia Honey for Geographical Origin and Nutritional Value Determination. *Foods (Basel, Switzerland)*, *8*(10). <https://doi.org/10.3390/foods8100445>
- Novita, D. D., Sesunan, A. B., Telaumbanua, M., Triyono, S., & Saputra, T. W.

(2021). IDENTIFIKASI JENIS KOPI MENGGUNAKAN SENSOR *E-NOSE* DENGAN METODE PEMBELAJARAN JARINGAN SYARAF TIRUAN BACKPROPAGATION. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 9(2), 205–217. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.241>

Nur Fathoni, A., & Oktiawati, U. Y. (2021). Blackbox Testing terhadap Prototipe Sistem Monitoring Kualitas Air Berbasis IoT. *Jurnal Nasional Teknik Elektro Dan Teknologi Informasi*, 10(4), 362–368. <https://doi.org/10.22146/jnteti.v10i4.2095>

Prastyo, E. A. (2022). *Sensor {Gas} : Pengertian, {Jenis} dan {Cara} {Kerjanya}*.

Sudarminto Setyo Yuwono. (2016). *Madu*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/>

Suhandy, D., Yulia, M., & Kusumiyati, K. (2020). Klasifikasi Madu Berdasarkan Jenis Lebah (Apis dorsata versus Apis mellifera) Menggunakan Spektroskopi Ultraviolet dan Kemometrika. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), 564–573. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.4.564>

Suryanto. (2019). *Data Mining untuk klasifikasi dan klasterisasi Data*. Informatika Bandung.

Syahrudin, S., Fatmawati, F., & Suprajitno, H. (2022). The Formula Study in Determining the Best Number of *Neurons* in Neural Network Backpropagation Architecture with Three *Hidden Layers*. *Jurnal RESTI (Rekayasa Sistem Dan Teknologi Informasi)*, 6(3), 397–402. <https://doi.org/10.29207/resti.v6i3.4049>

Tangguh, F., & Rahma, S. (2023). *Analisis performa metode Naïve Bayesh Classifier pada E-nose dalam identifikasi formalin pada tahu*. 4(1), 1–16.

UNUGIRI