

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR SIMBOL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Batasan Masalah.....	2
1.5. Sistematika Penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI .....	4
2.1. Industri 4.0.....	4
2.2. Restoran.....	4
2.3. Klasifikasi Makanan.....	4
2.4. <i>Histogram of Oriented Gradient (HOG)</i> .....	8
2.5. <i>K-Nearest Neighbors (K-NN)</i> .....	10
BAB III PERANCANGAN SISTEM .....	12
3.1. Gambaran Umum Sistem .....	12
3.2. Penentuan Perangkat yang Digunakan .....	13
3.2.1. Penentuan Data yang Digunakan .....	13
3.2.2. Penentuan Pengambilan Dataset .....	13
3.2.3. Kebutuhan Pengguna.....	15
3.3. Perancangan Sistem.....	15
3.3.1. <i>Use Case Diagram</i> .....	15
3.3.2. <i>Sequence Diagram</i> .....	16
3.3.3. Perancangan GUI .....	17
3.4. Proses Sistem.....	18

3.4.1.	<i>Computer Vision</i> .....	18
3.4.2.	<i>Flowchart</i> Pengolahan Citra Digital.....	21
3.4.3.	Proses Ekstraksi Ciri dan Klasifikasi .....	22
BAB IV PENGUJIAN DAN ANALISIS .....		30
4.1.	Implementasi GUI .....	30
4.2.	Skenario Pengujian.....	32
4.2.1.	Skenario Pengujian Rancangan Antarmuka (GUI) .....	33
4.2.2.	Skenario Pengujian Partisi Data .....	34
4.2.3.	Skenario Pengujian Akurasi Sistem .....	35
4.3.	Hasil Pengujian dan Analisis.....	37
4.3.1.	Hasil Pengujian Rancangan Antarmuka (GUI).....	37
4.3.2.	Hasil Pengujian Partisi Data.....	37
4.3.3.	Pengujian Akurasi Sistem .....	39
BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....		44
5.1.	Simpulan.....	44
5.2.	Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....		45
LAMPIRAN A .....		47
LAMPIRAN B .....		60