

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu.....	7
Tabel 2.2 Ciri – ciri ikan segar dan tidak segar.....	9
Tabel 2.3 Penilaian Sensori atas Kualitas Produk Ikan.....	10
Tabel 3.1 Klasifikasi data training.....	25
Tabel 3.2 Perhitungan kuadrat jarak data <i>training</i> dengan data <i>testing</i>	26
Tabel 3.3 Pengurutan kuadrat jarak terkecil.....	26
Tabel 3.4 Klasifikasi K-Nearest Neighbor dan hasil uji.....	26
Tabel 4.1 Hasil uji mata menggunakan $K = 3$	31
Tabel 4.2 Hasil uji mata menggunakan $K = 5$	32
Tabel 4.3 Hasil uji kulit menggunakan $K = 3$	33
Tabel 4.4 Tabel hasil pengujian.....	34