

ABSTRAK

Daging merupakan salah satu diantara berbagai macam sumber protein yang diperlukan tubuh manusia. Hingga saat ini konsumsi daging selalu meningkat dari tahun ke tahun dikarenakan berbagai macam faktor, diantaranya adalah memiliki gizi yang tinggi, sebagai sumber protein, hingga penyebarannya yang dapat ditemukan hampir disegala tempat. Dalam proses pemilihan daging, banyak pembeli yang kurang mengetahui seputar kualitas daging yang ditawarkan penjual, baik itu durasi daya simpan, hingga bahan pengawet yang dipakai oleh penjual dalam memasarkan daging tersebut. Dalam mengatasi permasalahan tersebut maka dalam penentuan kualitas daging diperlukan metode yang tepat dalam melakukan pengecekan. Penggunaan *Electronic Nose* dengan menerapkan metode *Random Forest* Klasifikasi dapat bekerja secara terstruktur pada setiap komponen yang diperlukan dalam proses penentuan kualitas daging. (penjelasan komponen baik itu label kolom hingga jenis *electronic nose* dan hasil akhir *random forest*)

Kata Kunci: Pendeteksi Daging, *Electronic nose*, *Machine learning*, *Random Forest*