

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Azemi, M. Ulum, and K. A. Wibisono, "Rancang Bangun Alat Deteksi Kesegaran Daging Berdasarkan Ciri Warna dan Bau Menggunakan Metode Fuzzy," *Semin. Nas. Fortei7-2 Forum Pendidik. Tinggi Tek. Elektro Indones. Reg. VII*, vol. 1, no. 2, pp. 287–291, 2019.
- [2] hamdan B. Firmansyah, D. Syauqy, and M. H. H. Ichsan, "Implementasi Sistem Penentuan Kesegaran Daging Sapi Lokal Berdasarkan Warna dan Kadar Amonia dengan Metode Jaringan Saraf Tiruan Berbasis Embedded System," *Pengemb. Teknol. Inf. dan Ilmu Komput.*, vol. 3, no. 4, pp. 3955–3962, 2019.
- [3] N. A. Nafiasari and A. M. Handayani, "Penganalisis Kesegaran Daging Sapi Dan Daging Babi Mentah Berdasarkan Klasifikasi Warna Dan Kelembaban," *J. Teknosains*, vol. 8, no. 1, p. 66, 2019, doi: 10.22146/teknosains.35643.
- [4] R. Wicaksono Hadi and I. Setiawan, "Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy," *J. Transm.*, vol. 13, no. 1, pp. 21–26, 2019.
- [5] R. C. S. S. Putra, D. A. Rizal, and D. E. W. A. Cahyadi, "Rancang Bangun Sistem Pendeteksi Kesegaran Daging Berdasarkan Sensor Bau dan Warna," *Telkom Univ.*, vol. 8, no. 1, pp. 103–113, 2021.
- [6] D. O. Pradana, "Implementasi Notifikasi Menggunakan Telegram Messenger Pada *Software The Dude Network Monitoring*," *J. Manaj. Inf.*, vol. 11, no. 1, pp. 65–74, 2020.
- [7] M. A. R. Maulidin, T. N. Ali, and M. I. Mustofa, "Perancangan Sistem Monitoring Penggunaan Air Pam Berbasis Iot Dengan Bot Telegram," *Indones. J. Technol. Informatics Sci.*, vol. 2, no. 1, pp. 46–50, 2020, doi: 10.24176/ijtis.v2i1.5627.
- [8] M. K. Kasanova, E. Nurraharjo, Z. Budiarso, M. S. Utomo, S. T. Informatika, and K. Semarang, "Presensi Siswa Berbasis Rfid Terintegrasi Web Dengan," vol. 4, no. 2, pp. 146–154, 2021.
- [9] G. D. K. Sandi, D. Syauqy, and R. Maulana, "Sistem Pendeteksi Kesegaran Ikan Bandeng Berdasarkan Bau Dan Warna Daging Berbasis Sensor Mq135

- Dan Tcs3200 Dengan Metode Naïve Bayes,” *J. Pengemb. Teknol. Inf. dan Ilmu Komput. e-ISSN*, vol. 2548, no. 10, p. 964X, 2020.
- [10] J. Junaldi, Z. Zulharbi, and W. Lovita, “Alat Pendeteksi Kesegaran Daging Berdasarkan Sensor Bau dan Warna,” *Elektron J. Ilm.*, vol. 11, no. 1, pp. 1–7, 2019, doi: 10.30630/eji.11.1.93.
- [11] J. Simamora, “RANCANG BANGUN SISTEM PENDETEKSI KESEGARAN DAGING BERDASARKAN SENSOR BAU DAN WARNA,” pp. 1–85, 2017.
- [12] T. Ekamila, F. Rahayu, A. Zuchriadi, and A. Octa Indarso, “Penerapan Deep Learning Untuk Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi Berbasis Mobile Apps,” *Edu Komputika J.*, vol. 10, no. 1, pp. 10–16, 2023, doi: 10.15294/edukomputika.v10i1.68478.
- [13] N. N. K. Dalam, “Implementasi Algoritma K- Perancangan Alat Pendeteksi Tingkat Kesegaran Daging,” vol. 9, no. 1, 2024.
- [14] R. Kiwan, K., & Hidayat, “Implementasi Sensor Gas untuk Mendeteksi Kesegaran Daging Menggunakan Metode Neural Network,” *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 10, no. 2, pp. 539–545, 2024, doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10492226>.
- [15] B. E. Simanjuntak and B. P. Panjaitan, “Identifikasi Daging Segar terhadap Daging Busuk dengan Menggunakan Sensor Polimer Konduktif dan Jaring Saraf Tiruan (JST),” vol. 16, no. 2, pp. 451–461, 2023.
- [16] A. Sciences, “Food Spoilage Characteristics of Chryseobacterium Species MASTER OF SCIENTIAE AGRICULTURAE (FOOD MICROBIOLOGY) Supervisor :,” no. May, 2006.
- [17] E. J. Lee and H. S. Shin, “Development of a freshness indicator for monitoring the quality of beef during storage,” *Food Sci. Biotechnol.*, vol. 28, no. 6, pp. 1899–1906, 2019, doi: 10.1007/s10068-019-00633-5.
- [18] F. Hasanah, N. Lestari, and Y. Adiningsih, “Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin,” *War. Ind. Has. Pertan.*, vol. 34, no. 2, p. 72, 2018, doi: 10.32765/wartaihp.v34i2.3566.
- [19] W. D. A. N. Kelembaban, N. Ayu, and A. Martiningtyas, “Penganalisis

- kesegaran daging sapi dan daging babi mentah berdasarkan klasifikasi warna dan kelembaban,” pp. 66–74, 2018, doi: 10.22146/teknosains.35643.
- [20] R. L. Wati, E. Rosdiana, and V. A. Kusumaningtyas, “Rancang Bangun Pendeteksi Kadar Formalin pada Mie Basah Menggunakan Sensor Warna TCS3200,” *J. Sains dan Kesehat.*, vol. 3, no. 5, pp. 727–736, 2021, doi: 10.25026/jsk.v3i5.831.
- [21] H. A. Sujono and A. S. Faris, “Design of A Beef Freshness Detector based on Color and Scent with the Mamdani Fuzzy Method,” *Prz. Elektrotechniczny*, vol. 2024, no. 2, pp. 92–96, 2024, doi: 10.15199/48.2024.02.18.
- [22] A. A. Rosa, B. A. Simon, and K. S. Lieanto, “Sistem Pendeteksi Pencemar Udara Portabel Menggunakan Sensor MQ-7 dan MQ-135,” vol. XII, no. 1, 2020.
- [23] M. Gassensorsysteme *et al.*, “Metal Oxide Semiconductor Gas Sensor Systems for Food Freshness Detection : A Review of Recent Studies Food Freshness Detection Studies - Synopsis,” pp. 203–208, 2019, doi: 10.5162/17dss2024/P36.
- [24] P. E. Pambudi, “IDENTIFIKASI DAGING SEGAR DAN BUSUK MENGGUNAKAN SENSOR WARNA RGB DAN pH METER DIGITAL,” vol. 7, no. 1, 2014.
- [25] T. Di and W. Magelang, “KUALITAS DAGING SAPI DARI RUMAH POTONG HEWAN DAN PASAR TRADISIONAL DI WILAYAH MAGELANG,” vol. 1, no. 1, pp. 29–40, 2024.
- [26] G. Sastrawangsa, “Pemanfaatan Telegram Bot Untuk Automatisasi Layanan Dan Informasi Mahasiswa Dalam Konsep Smart Campus,” *Konf. Nas. Sist. Inform.*, p. 773, 2018, [Online]. Available: <http://knsi.stikom-bali.ac.id/index.php/e proceedings/article/view/138>
- [27] A. F. Silvia, E. Haritman, and Y. Muladi, “Rancang Bangun Akses Kontrol Pintu Gerbang Berbasis Arduino Dan Android,” *Electrans 2014*, vol. 13, no. 1, pp. 1–10, 2014.
- [28] Samsir, J. H. P. Sitorus, and R. S. Saragih, “Perancangan Pengontrol Lampu Rumah Miniatur Dengan Menggunakan Micro Controler Arduino Berbasis Android,” *J. Bisantara Inform.*, vol. 4, no. 1, pp. 1–11, 2020.

- [29] I. P. Susanto, B. Setiawan, and S. Nurcahyo, “Akuisi Data Pada Stasiun Cuaca Berbasis Nodemcu ESP8266,” *J. Elektron. dan Otomasi Ind.*, vol. 7, no. 1, p. 71, 2021, doi: 10.33795/elkolind.v7i1.182.
- [30] I. Sumadikarta and M. M. Isro’I, “Mobile Application , arduino NodeMCU ESP8266.,” *J. Ilm. Fak. Tek. LIMIT’S*, vol. 16, no. 1, 2020.
- [31] R. Tuli, “Analyzing Network Performance Parameters using *Wireshark*,” *Int. J. Netw. Secur. Its Appl.*, vol. 15, no. 01, pp. 01–13, 2023, doi: 10.5121/ijnsa.2023.15101.
- [32] F. Saputra, B. Cut, and F. Nilamsari, “Analisis Perbandingan Tiga *Software* Terhadap Pengukuran Quality Of service (QoS) Pada Pengukuran Jaringan *Wireless* Internet,” *J. Teknol. Inf.*, vol. 2, no. 1, pp. 33–40, 2023, [Online]. Available: <http://jurnal.utu.ac.id/JTI/article/view/7275>
- [33] L. M. B. Aksara, M. Taslim, W. Ode, S. Nur, L. M. F. Aksara, and J. Nangi, “Optimasi Jaringan *Wireless* Dengan Penerapan Antena Kathrein , Metode ECMP dan Metode Recursive Gateway Pada Dua Jaringan Seluler,” vol. 09, no. 03, pp. 194–202, 2024.