

## DAFTAR PUSTAKA

- Agutyani, Y., Setyaningsih, S., & Qur'aini, A. (n.d.). Model Deteksi Kandungan Formalin pada Ikan dengan Citra Saturation (HSV) Menggunakan K-Nearest Neighbor.
- Hariyanto, D., & Sartika, D. A. (2018). Ekstraksi Fitur Citra Api Berbasis Ekstraksi Warna pada Ruang Warna Hsv dan Rgb. *Jurnal FAHMA*, 12.
- kinanthi, n. r., asmara, r. a., & mentari, m. (n.d.). Deteksi Ikan Bandeng Berformalin Berdasarkan Citra Insang Menggunakan Metode Naive Bayes Classifier. *seminar nasional teknologi informasi dan aplikasinya*, 6.
- Lihayati, N., Pawening, R. E., & Furqon, M. (2016). Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Co-occurrence Matrix. 6.
- Musrini, M., Adriana, & Hidayat, A. S. (2017). Implementasi Algoritma GLCM dan MED pada Aplikasi Pendeteksi Kolesterol Melalui Iris Mata. 9.
- Nurdin, L. A., Z., T. A., & Maesya, A. (2016). Deteksi Kandungan Formalin pada Ikan Berdasarkan Fitur Warna dan Tekstur Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. 5.
- Priyandani, A., Larasati, D. A., Wanti, E. P., & Muhathir. (2019). Klasifikasi Citra Ikan Berformalin Mwngunakan Metode K-NN dan GLCM. *SEMANTIKA*, 42-47.
- Siahaan, B. I. (2018). *Pendeteksian Ikan Berformalin Melalui Citra Mata Menggunakan Metode Probabilistic Neural Network*. Sumatera Utara: Bambang Irawan Siahaan.
- Siswanto, D., Syauqy, D., & Budi, A. S. (2019). Sistem Klasifikasi Ikan Tongkol yang Mengandung Formalin dengan sensor HCHO dan sensor pH Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor Berbasis arduino. *Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 9993-9997.

suleman, s., & pakaya, r. (n.d.). Deteksi Bahan Kimia pada Daging Ikan Konsumsi Menggunakan Metode Neural Network Berdasarkan Analisis Warna dan Tekstur. 8.

