

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Perbandingan zat pati dan gula	5
Tabel 2. 2	Metode klasifikasi yang digunakan pada penelitian Machine vision based fruit classification and grading	7
Tabel 2. 3	Akurasi pada masing-masing buah dan classifier yang digunakan	8
Tabel 2. 4	Akurasi setiap classifier untuk alat klasifikasi tomat	9
Tabel 2. 5	Confussion Matrix	16
Tabel 2. 6	Spektrum cahaya tampak	18
Tabel 2. 7	Bahan aditif dan gas yang ditarget.	20
Tabel 3. 1	Koneksi antar device pada skematik alat klasifikasi kematangan pisang.	29
Tabel 3. 2	Spesifikasi Arduino Mega 2560.	30
Tabel 3. 3	Spesifikasi NodeMCU V3.	31
Tabel 3. 4	Spesifikasi MQ-3.	32
Tabel 3. 5	Spesifikasi sensor warna TCS34725.	33
Tabel 3. 6	Spesifikasi sensor ultrasonic HC-SR04.	34
Tabel 3. 7	Spesifikasi Arsitektur IoT (Mobile Apps).	36
Tabel 3. 8	Spesifikasi Arsitektur IoT (Database).	37
Tabel 4. 1	Hasil pengujian kalibrasi sensor MQ-3.	40
Tabel 4. 2	Perbandingan nilai RGB TCS34725 dengan nilai RGB color detector.	41
Tabel 4. 3	Perbandingan nilai RGB TCS34725 hasil prediksi ANN dengan RGB color detector.	42
Tabel 4. 4	Profil Kematangan Pisang Berdasarkan Kadar Alkohol	44
Tabel 4. 5	Modus nilai pada dataset hasil pengukuran panjang gelombang RGB pada buah pisang.	44
Tabel 4. 6	Dataset learning ANN untuk kalibrasi TCS34725 pada channel R. ...	46
Tabel 4. 7	Dataset learning ANN untuk kalibrasi TCS34725 pada channel G. ...	46
Tabel 4. 8	Dataset learning ANN untuk kalibrasi TCS34725 pada channel B. ...	47
Tabel 4. 9	Klasifikasi range output ANN terhadap target klasifikasi ANN.	48
Tabel 4. 10	Data hasil pengujian kematangan pisang.	49
Tabel 4. 11	Perbandingan kecepatan pengiriman data hasil klasifikasi ke platform Firebase dan Blynk.	53