

**KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN
CONVENTIONAL NEURAL NETWORK**



SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Komputer (S.Kom.)

Frederick Alexander Badaruddin
00000035045

**PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK DAN INFORMATIKA
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
TANGERANG
2024**

**KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN
CONVENTIONAL NEURAL NETWORK**



Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Komputer (S.Kom.)

Frederick Alexander Badaruddin

00000035045

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA
PROGRAM STUDI INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK DAN INFORMATIKA
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
TANGERANG
2024

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Dengan ini saya,

Nama : Frederick Alexander Badaruddin
NIM : 00000035045
Program Studi : Informatika

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi saya yang berjudul:

KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN CONVUTIONAL NEURAL NETWORK

merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil plagiat, dan tidak pula dituliskan oleh orang lain; Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk, telah saya cantumkan dan nyatakan dengan benar pada bagian Daftar Pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan kecurangan/penyimpangan, baik dalam pelaksanaan skripsi maupun dalam penulisan laporan karya ilmiah, saya bersedia menerima konsekuensi untuk dinyatakan TIDAK LULUS. Saya juga bersedia menanggung segala konsekuensi hukum yang berkaitan dengan tindak plagiarisme ini sebagai kesalahan saya pribadi dan bukan tanggung jawab Universitas Multimedia Nusantara.

Tangerang, 22 Mei 2024



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul

KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN CONVUTIONAL NEURAL NETWORK

oleh

Nama : Frederick Alexander Badaruddin
NIM : 00000035045
Program Studi : Informatika
Fakultas : Fakultas Teknik dan Informatika

Telah diujikan pada hari Senin, 3 Juni 2024

Pukul 15:00 s/s 17:00 dan dinyatakan

LULUS

Dengan susunan penguji sebagai berikut

Ketua Sidang

Penguji



(Adhi Kuṣnadi, S.T, M.Si.)

NIDN: 0303037304



(Yaman Khaeruzzaman, M.Sc)

NIDN: 0413057104

Pembimbing



(Fenina Adline Twince Tobing, S.Kom., M.Kom)

NIDN: 0406058802

Pjs. Ketua Program Studi Informatika,


(Dr. Eng. Niki Prastomo, S.T., M.Sc.)

NIDN: 0419128203

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Frederick Alexander Badaruddin
NIM : 00000035045
Program Studi : Informatika
Jenjang : S1
Jenis Karya : Skripsi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

- Saya bersedia memberikan izin sepenuhnya kepada Universitas Multimedia Nusantara untuk mempublikasikan hasil karya ilmiah saya di repositori Knowledge Center, sehingga dapat diakses oleh Civitas Akademika/Publik. Saya menyatakan bahwa karya ilmiah yang saya buat tidak mengandung data yang bersifat konfidensial dan saya juga tidak akan mencabut kembali izin yang telah saya berikan dengan alasan apapun.
- Saya tidak bersedia karena dalam proses pengajuan untuk diterbitkan ke jurnal/konferensi nasional/internasional (dibuktikan dengan *letter of acceptance*)**.

Tangerang, 22 Mei 2024
Yang menyatakan



Frederick Alexander Badaruddin



** Jika tidak bisa membuktikan LoA jurnal/HKI selama enam bulan ke depan, saya bersedia mengizinkan penuh karya ilmiah saya untuk diunggah ke KC UMN dan menjadi hak institusi UMN.

Halaman Persembahan / Motto

” Therefore we do not lose heart. Though outwardly we are wasting away, yet inwardly we are being renewed day by day.”

1 Corinthians 4:16 (NIV)



KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas berkat dan rahmat kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas selesainya penulisan laporan Skripsi ini dengan judul: **KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN CONVUTIONAL NEURAL NETWORK** dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Komputer Jurusan Informatika Pada Fakultas Teknik dan Informatika Universitas Multimedia Nusantara. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ninok Leksono, selaku Rektor Universitas Multimedia Nusantara.
2. Bapak Dr. Eng. Niki Prastomo, S.T., M.Sc., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Informatika Universitas Multimedia Nusantara.
3. Bapak Dr. Eng. Niki Prastomo, S.T., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Informatika Universitas Multimedia Nusantara.
4. Ibu Fenina Adline Twince Tobing, S.Kom., M.Kom, sebagai Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan dan motivasi atas terselesainya skripsi ini.
5. Kepada teman-teman satu bimbingan yang telah memberikan bantuan dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
6. Orang Tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga skripsi ini bermanfaat, baik sebagai sumber informasi maupun sumber inspirasi, bagi para pembaca.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Tangerang, 22 Mei 2024



Frederick Alexander Badaruddin

KLASIFIKASI KESEGARAN DAGING SAPI MENGGUNAKAN CONVENTIONAL NEURAL NETWORK

Frederick Alexander Badaruddin

ABSTRAK

Kesegaran daging sangat penting untuk memastikan kualitas produk, kesehatan konsumen, dan mempertahankan citra merek. Oleh karena itu, teknologi pengujian kesegaran yang akurat sangat dibutuhkan dalam industri daging. Penelitian ini berfokus pada penggunaan model ConvMixer berbasis Convolutional Neural Network (CNN) untuk klasifikasi kesegaran daging sapi. Tujuan utama dari penelitian ini adalah mengimplementasi model CNN ConvMixer mengukur akurasi dalam proses pengujian kesegaran daging, yang merupakan faktor krusial dalam menjaga standar kualitas produk daging di pasar.

Data yang digunakan dalam penelitian ini diambil dari platform Kaggle, yang menyediakan dataset yang cukup besar dan bervariasi untuk melatih dan mengevaluasi model yang diusulkan. Dengan menggunakan data tersebut, model ConvMixer CNN dirancang dan diimplementasikan untuk melakukan klasifikasi kesegaran daging sapi. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan hasil yang lebih akurat dibandingkan dengan metode konvensional yang saat ini digunakan dalam industri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa model ConvMixer CNN yang diterapkan mampu mencapai tingkat akurasi sebesar 98.95%. Hal ini menunjukkan bahwa model ini sangat efektif dalam mengklasifikasikan kesegaran daging sapi, memberikan hasil yang dapat diandalkan dan konsisten. Keberhasilan ini tidak hanya menunjukkan potensi penerapan model ConvMixer CNN dalam industri daging, tetapi juga memberikan bukti bahwa teknologi berbasis CNN dapat membawa peningkatan signifikan dalam berbagai aplikasi pengujian kesegaran makanan.

Dengan hasil yang sangat menjanjikan ini, diharapkan penelitian lebih lanjut dan pengembangan model ConvMixer CNN dapat terus dilakukan untuk memperluas penggunaannya dalam berbagai sektor industri makanan lainnya. Pada akhirnya, teknologi ini akan berkontribusi pada peningkatan kualitas produk, perlindungan kesehatan konsumen, dan penguatan citra merek di pasar global.

Kata kunci: *CNN, ConvMixer, Daging Sapi, Klasifikasi, Machine Learning,*

**MULTIMEDIA
NUSANTARA**

CLASSIFICATION OF BEEF FRESHNESS USING CONVOLUTIONAL NEURAL NETWORK

Frederick Alexander Badaruddin

ABSTRACT

The freshness of meat is crucial for product quality, consumer health, and brand image, making accurate freshness testing technology highly necessary. This research focuses on using a ConvMixer model based on Convolutional Neural Networks (CNN) to classify beef freshness. The primary objective of this study is to enhance the efficiency and accuracy of the meat freshness testing process, which is vital for maintaining product quality standards in the market.

The data used in this study is sourced from Kaggle, providing a substantial and diverse dataset for training and evaluating the proposed model. Using this data, the ConvMixer CNN model is designed and implemented to classify beef freshness. This approach is expected to yield more accurate results compared to conventional methods currently used in the industry.

The results of the study demonstrate that the ConvMixer CNN model can achieve an accuracy rate of 98.95%. This indicates that the model is highly effective in classifying beef freshness, delivering reliable and consistent results. This success not only shows the potential of applying the ConvMixer CNN model in the meat industry but also provides evidence that CNN-based technology can significantly improve various food freshness testing applications.

With these promising results, it is anticipated that further research and development of the ConvMixer CNN model will continue, expanding its use in other sectors of the food industry. Ultimately, this technology will contribute to improved product quality, consumer health protection, and strengthening brand image in the global market.

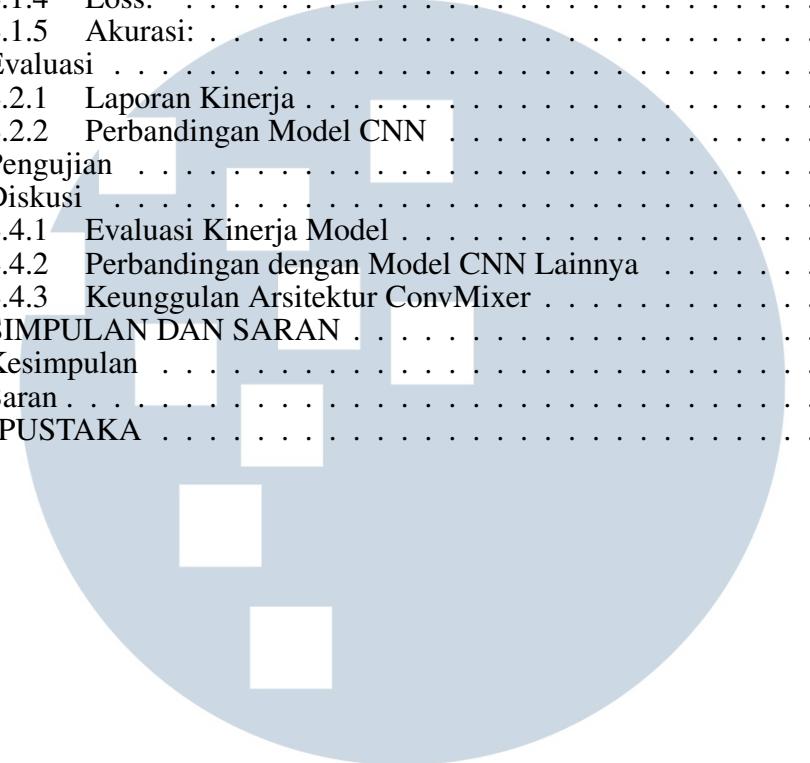
Keywords: *Beef Freshness, CNN, ConvMixer, Classification, Machine Learning,*

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN/MOTO	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR KODE	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Permasalahan	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB 2 LANDASAN TEORI	6
2.1 Perbedaan Daging Segar dan Daging Busuk	6
2.1.1 Warna Daging	6
2.2 CNN (Convolutional Neural Network)	7
2.3 Model CNN ConvMixer	9
2.4 Embedding Patch	10
2.5 Blok ConvMixer	11
2.5.1 Confusion Matrix	12
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Pengolahan Data	15
3.2 Preprocessing Data	16
3.3 Penjelasan Arsitektur ConvMixer	17
3.4 Pembuatan Model CNN ConvMixer	18
3.5 Pelatihan Model ConvMixer	19
3.5.1 Inisialisasi Variabel	19
3.5.2 Loop Epoch	19
3.5.3 Progress Bar	19
3.5.4 Loop Batch	20
3.5.5 Mixed Precision Training	20
3.5.6 Forward Pass dan Loss Calculation	20
3.5.7 Backward Pass dan Optimizer Step	20
3.5.8 Mengakumulasi dan Menampilkan Loss	21
3.6 Validasi dan Evaluasi	22
3.7 Spesifikasi Sistem	22
BAB 4 HASIL DAN DISKUSI	24
4.1 Implementasi	24
4.1.1 Persiapan Data	24

4.1.2	Tahapan Transformasi Data:	26
4.1.3	Tahapan Pelatihan Model Convmixer	28
4.1.4	Loss:	40
4.1.5	Akurasi:	41
4.2	Evaluasi	42
4.2.1	Laporan Kinerja	42
4.2.2	Perbandingan Model CNN	43
4.3	Pengujian	44
4.4	Diskusi	47
4.4.1	Evaluasi Kinerja Model	47
4.4.2	Perbandingan dengan Model CNN Lainnya	48
4.4.3	Keunggulan Arsitektur ConvMixer	48
BAB 5	SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

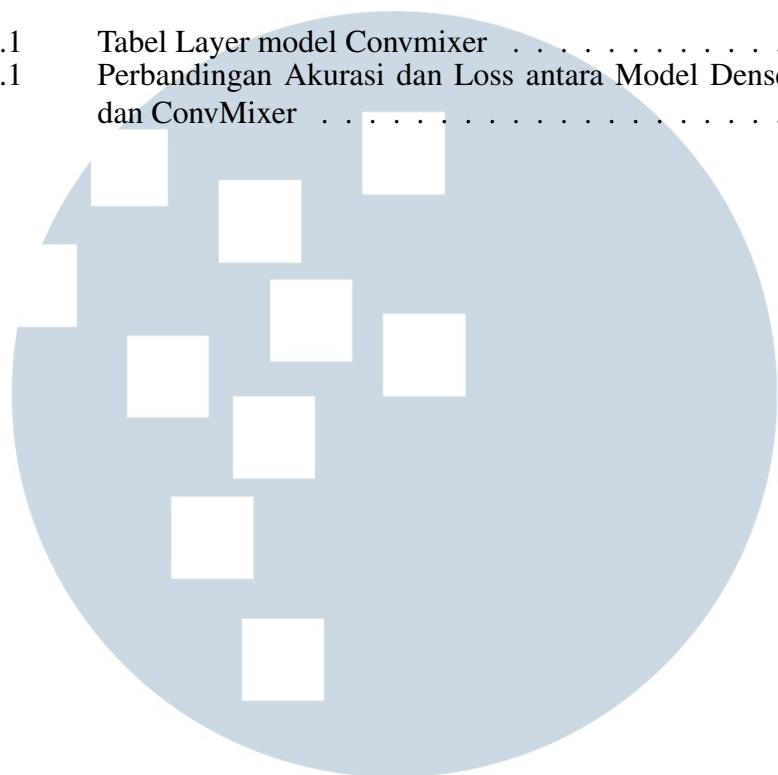
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model CNN	7
Gambar 2.2	Gambaran Arsitektur ConvMixer	9
Gambar 2.3	Gambaran Confusion Matrix	12
Gambar 3.1	Gambar Daging busuk dan daging segar	15
Gambar 3.2	Gambar Memotong dataset	15
Gambar 3.3	Gambar flowchart preprocessing data	16
Gambar 3.4	Gambaran Output Model Convimxer	17
Gambar 3.5	Gambaran Flowchart Model Convmixer	19
Gambar 3.6	Gambaran proses pelatihan convmixer layer	21
Gambar 3.7	Gambaran model loss	21
Gambar 3.8	Gambaran Flowchart Evaluasi	22
Gambar 4.1	Fresh Dataset	26
Gambar 4.2	Spoiled Dataset	26
Gambar 4.3	Gambar setelah dilakukan transformasi	28
Gambar 4.4	Gambar model Convmixer	32
Gambar 4.5	Hasil Epoch 30	40
Gambar 4.6	Grafik Training dan Validation Loss	41
Gambar 4.7	Grafik Training dan Validation Accuracy	42
Gambar 4.8	Print Report	43
Gambar 4.9	Confusion Matrix	45
Gambar 4.10	Gambar prediksi	47
Gambar 5.1	Grafik Training dan Validation Accuracy	54
Gambar 5.2	Grafik Training dan Validation Loss	54



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Tabel Layer model Convmixer	18
Tabel 4.1	Perbandingan Akurasi dan Loss antara Model DenseNet dan ConvMixer	43



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

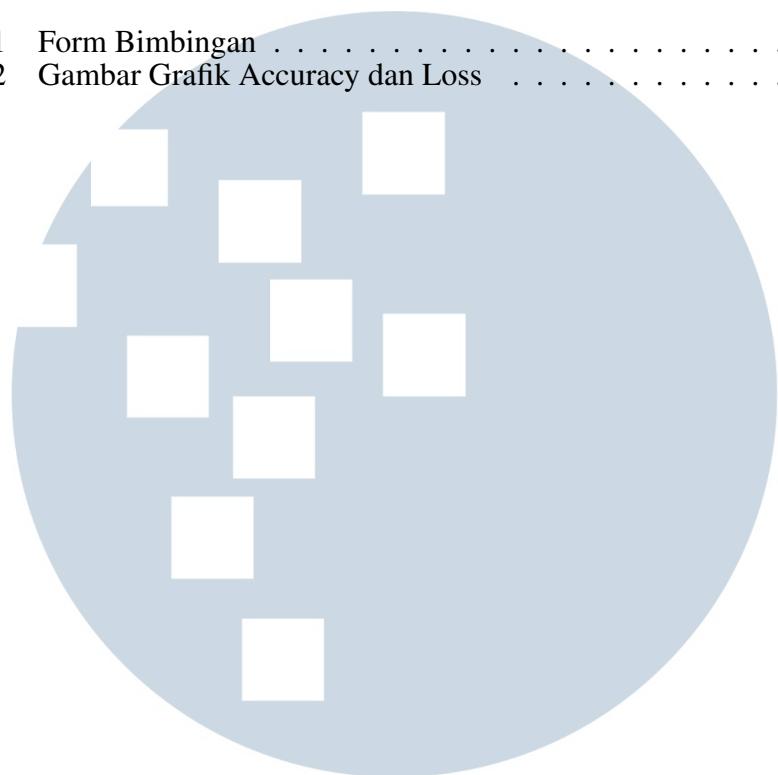
DAFTAR KODE

4.1	Mount Google Drive	24
4.2	Dataset Splitting and DataLoader Creation	24
4.3	Pemuatan Data dan Transformasi	26
4.4	Fungsi untuk Menampilkan Gambar	27
4.5	Definisi Model ConvMixer	28
4.6	Hyperparameters	31
4.7	Definisi Fungsi get_accuracy	33
4.8	Pelatihan Model dengan Logging dan Callbacks	35
4.9	Pelatihan Model dengan Update Informasi Progress Bar dan Logging	38
4.10	Inferensi Model dan Visualisasi Prediksi	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Form Bimbingan	53
Lampiran 2	Gambar Grafik Accuracy dan Loss	54



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA