

PENENTUAN TINGKAT KESEGERAN IKAN TONGKOL MENGUNAKAN PENGOLAHAN CITRA DENGAN METODE KLASIFIKASI *K-NEAREST NEIGHBOR*

Rifqi Danil Huda

Program Studi Teknik Informatika
Jurusan Teknologi Informasi

ABSTRAK

Pemerintah memberikan imbauan kepada masyarakat agar meningkatkan konsumsi ikan untuk mengatasi masalah kekerdilan (*stunting*) pada anak. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, di samping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Penentuan kualitas kesegaran ikan khususnya ikan tongkol saat ini masih menggunakan cara manual yang masih melibatkan manusia untuk penyortiran ikan yang segar dan ikan tidak segar dengan melihat dari warna mata dan insang ikan.

Sehingga dibutuhkan sebuah program untuk menentukan kualitas ikan tongkol yang lebih akurat dan efisien. Teknologi pengolahan citra dapat digunakan sebagai alat bantu untuk menentukan tingkat kesegaran ikan. Dalam hal penelitian ini menggunakan pengolahan citra sebagai pendeteksi kesegaran ikan tongkol berdasarkan parameter pengujian pada bagian mata ikan dengan mencari selisih nilai RGB dan Area pada citra referensi (*latih*) dengan citra masukan (*uji*) untuk selanjutnya nilai selisih tersebut dihitung dengan persamaan *Euclidian Distance* dan *Klasifikasi K-Nearest Neighbor(K-NN)*.

Kata kunci : Pengolahan Citra, *Euclidian*, *Klasifikasi K-Nearest Neighbor*