KLASIFIKASI SUSU MENGGUNAKAN METODE K-NEAREST NEIGHBOR DAN NAIVE BAYES

Laporan Ujian Akhir Pembelajaran Mesin

Digunakan Sebagai Syarat Ujian Akhir Semester Politeknik Negeri Malang

Oleh:

ARDHA NUR AZIZAH

RAHMA NURWAKHIDATUL H.

NIM. 2041720223

ROSIS HUDAYA PUTRA

NIM. 2041720253



PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA JURUSAN TEKNOLOGI INFORMASI POLITEKNIK NEGERI MALANG 2022

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu bahan makanan yang paling kompleks, karena di dalam kandungan susu ada banyak kandungan yang dibutuhkan bagi tubuh manusia. Manfaat yang dihasilkan dari susu sapi sangat banyak, karena mengandung protein, vitamin, dan juga mineral yang dibutuhkan dalam tubuh. Oleh karena itu, pentingnya pemantauan untuk menguji kualitas susu sangat diperlukan. Pada penelitian ini berguna untuk membangun alat yang mampu menentukan kualitas susu berdasarkan pH, temperature, taste, odor, fat, turbidity, colour, dan grade. Untuk hasil klasifikasi menggunakan perhitungan Metode Naive Bayes. Pemilihan penggunaan Klasifikasi Naive Bayes tersebut karena metode tersebut dapat digunakan untuk mengolah data yang bias serta hasil perhitungan yang akurat. Berdasarkan hasil pengujian, didapatkan akurasi perhitungan *Naive Bayes* sebesar 90%. Sehingga dapat menghasilkan produk olahan susu berkualitas tinggi. Kemudian Metode K-Nearest Neighbor dapat digunakan dalam proses pengklasifikasian dan mendapatkan tingkat akurasi yang cukup tinggi. Berdasarkan hasil pengujian, diperoleh rata – rata nilai akurasi pengujian nilai K sebesar 90%, kemudian rata – rata nilai akurasi pengujian pengaruh jumlah data latih sebesar 90%, Maka dapat disimpulkan bahwa metode Modified K-Nearest Neighbor dapat diimplementasikan dan diuji kedalam sistem klasifikasi kualitas susu.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu berupa cairan putih yang dihasilkan dari sekresi kelenjar ambing hewan ternak mamalia, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar (Suryadi, 2017). Susu merupakan minuman yang mengandung banyak zat yang sangat bermanfaat untuk tubuh. Sumber zat kalsium yang tinggi, sehingga dapat dikonsumsi untuk pembentukan tulang dan gigi. Selain itu susu juga mengandung protein, lemak yang kaya akan asam lemak omega-3 dan omega-6, karbohidrat, vitamin dan mineral. Kadar protein susu segar mencapai 3,5% dengan kandungan lemak 3,0 hingga 3,8% bahkan ada yang mencapai 5%. Karena kandungan nutrisinya yang tinggi maka susu segar menjadi salah satu medium yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga setelah diperah akan mudah mengalami kerusakan apabila proses pengolahannya tidak dilakukan secara benar (Sari, Lailil Muflikah, & Randy Cahya Wihan, 2018). Kandungan tersebut menjadikan susu sebagai makanan ideal yang dapat diminum oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang dewasa. Dalam aktivitas kehidupan sehari-hari, susu sering dikonsumsi hampir di setiap pagi hari untuk menu sarapan. Susu sapi juga dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan seperti roti, keju dan yogurt.

Banyaknya gizi yang ada dalam susu sehingga membuat susu sebagai minuman yg sangat penting untuk dikonsumsi, tetapi susu yang kita pilih untuk dikonsumsi memiliki kemungkinan berkurangnya kualitas karena kemurnian yang ada dalam susu murni tersebut dicampur dengan bahan lain untuk meningkatkan volume dan masa berlaku agar tahan lama dan memberikan keuntungan untuk penjual. Pencampuran bahan lain ke dalam susu menyebabkan penurunan kualitas yang menjadi masalah umum dan serius di beberapa negara, air merupakan substansi yang menyebabkan penurunan kualitas susu yang paling umum digunakan untuk meningkatkan volume dari susu tersebut. Terkadang urea juga ditambahkan untuk meningkatkan masa berlaku susu (masa dimana susu tersebut dapat digunakan atau dapat dikonsumsi) (Ahmad & Hidayat, DE, 2017). Selain dapat diminum secara langsung Salah satu

faktor penting dalam pengolahan susu yaitu adanya pasokan bahan baku susu yang berkualitas, sehingga diperlukan pengawasan mutu susu sapi agar menghasilkan produk olahan susu yang berkualitas.

Perkembangan teknologi komputer dapat membantu peran seseorang dalam menentukan kualitas susu yang dihasilkan oleh sapi dengan software maupun perangkat lunak yang ada didalam komputer sehingga dapat diselesaikan dengan lebih cepat dan efisien, salah satu caranya dengan pengklasifikasian. Klasifikasi merupakan proses menemukan sekumpulan model atau fungsi yang membedakan data kedalam kelas-kelas tertentu. Tujuannya menggunakan model tersebut dalam menentukan kelas dari suatu objek yang belum diketahui kelasnya.

Dalam penentuan tingkat kualitas susu ini membutuhkan metode yang tepat agar menghasilkan klasifikasi yang memiliki akurasi tinggi. Berdasarkan beberapa penelitian, metode naive bayes dan k-nearest neighbor adalah metode yang menghasilkan tingkat akurasi yang cukup tinggi dan cukup efektif. Dengan beberapa latar belakang tersebut maka diharapkan dapat mempermudah penentuan kualitas susu dengan metode yang sesuai

BAB II METODOLOGI

2.1 Metode Penelitian

Pada bab ini berisi metode dan perancangan algoritma yang akan digunakan dalam penelitian serta perhitungan manual metode *naive bayes* dan metode *k-nearest neighbor*.

2.1.1 Pengambilan Data

Data yang digunakan diperoleh dari situs "Kaggel". Dataset ini berjumlah 1059 dengan 7 variabel independen yaitu pH, Temperature, Taste, Odor, Fat, Turbidity, and Color. Umumnya Grade atau Kualitas susu tergantung pada parameter ini yang memainkan peran penting dalam analisis prediktif susu. Dari variabel tersebut nantinya akan menghasilkan grade susu yang memiliki 3 klasifikasi yaitu, low, medium, dan high. Jika taste, odor, fat, dan turbidity terpenuhi dengan kondisi optimal maka mereka akan menetapkan 1 jika tidak 0. Suhu dan ph diberikan nilai aktualnya dalam kumpulan data.

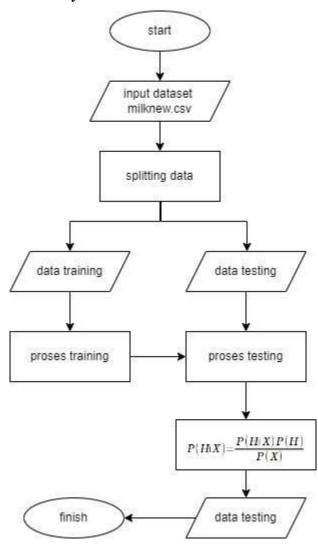
Tabel 2.1 Tabel Dataset

Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour	Grade
37	0	0	0	0	255	medium
45	1	1	0	0	247	medium
45	1	1	1	0	245	medium
50	0	1	1	1	255	low
55	0	1	1	1	255	low
90	1	0	1	1	255	low
45	0	1	1	1	255	high
38	1	0	0	0	255	medium
38	1	0	1	0	255	low
40	1	1	1	1	255	low
43	1	0	1	1	250	low
40	1	0	1	0	245	medium
••						

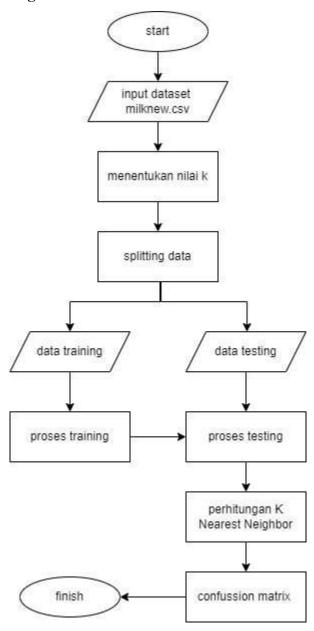
2.1.2 Diagram Alir Pengujian Dataset

Berikut ini alur dari proses mengklasifikasi susu dengan metode *naïve bayes* dan *k-nearst neighbor* :

a. Metode Naïve Bayes



b. Metode K-Nearst Neighboard



2.1.3 Pengujian Dataset Dengan Phyton

Tahap pertama yang dilakukan adalah dengan import *library* yang akan dibutuhkan. Berikut ini *library* yang akan digunakan :

```
# Import Library

import compy at np

import member as pd

import members as pd

import members as at

import members as at

import members as at

import members as at

import members in the second of the second
```

Terdapat visualisasi yang digunakan untuk memperjelas dataset dari jumlah kualitas susu berdasarkan grade

Visualisasi Data

```
# mengekstrak variabel nilai
data.Grade.value_counts()

1    429
2    374
0    256
Name: Grade, dtype: int64

plt.title('Jumlah Susu Berdasarkan Grade')
sb.countplot(data['Grade'])
plt.show()
```



Diagram diatas menampilkan banyaknya jumlah susu menurut grade 0 = high, 1 = low, dan 2 = medium

Melakukan splitting data untuk membagi menjadi dua data sebagai data tes dan data train

Splitting Data

```
x= data.drop(['Grade'],axis=1)
y= data['Grade']

PredictorScaler=StandardScaler()

PredictorScalerFit=PredictorScaler.fit(x)

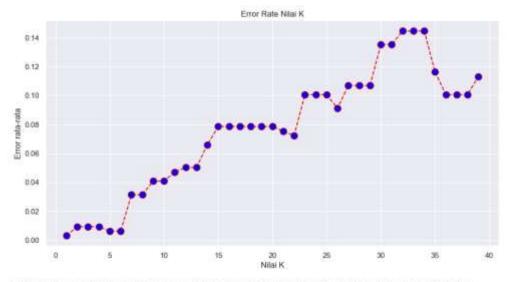
x=PredictorScalerFit.transform(x)
X_train,X_test,y_train,y_test = train_test_split(x,y,test_size=0.3,random_state=42)

print("X Train : ", X_train.shape)
print("X Train : ", X_test.shape)
print("Y Train : ", y_train.shape)
print("Y Test : ", y_test.shape)

X Train : (741, 7)
X Test : (318, 7)
Y Train : (741,)
Y Test : (318,)
```

Menentukan nilai k antara hasil 1-40

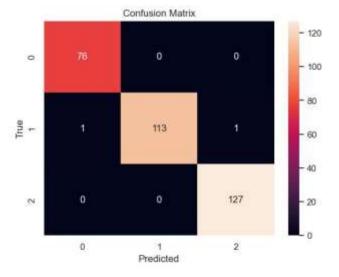
Metode K-Nearst Neighboard



Sételah melakukan uji coba untuk mendapatkan nilai n, kami cimpulkan bahwa nilai k yang sesuai berada pada nilai 5 - 6. Kami memilih 5 sebagai nilai n

Confusion matrix dapat digunakan untuk mengukur performa dalam permasalahan klasifikasi biner maupun permasalahan klasifikasi multiclass. Berikut ini confusion matrix yang dihasilkan :

```
matrix = confusion_matrix(y_test, y_pred_knn)
sb.heatmap(matrix, annot=True, fmt="d")
plt.title('Confusion Matrix')
plt.xlabel('Predicted')
plt.ylabel('True')
print(classification_report(y_test, y_pred_knn))
```



Confussion matrix metode KNN seperti ditampilkan diatas

Melakukan perhitungan akurasi menggunakan metode naïve bayes dengan menggunakan data x dan y yang didaoat dari hasil splitting data diatas

Metode Naive Bayes

```
print('Metode Naive Bayes')

# prediksi dengan data test
model=GaussianNB()
model.fit(X_train,y_train)
X_test_predict_gnb =model.predict(X_test)
print('The accuracy (Test Dataset) is',metrics.accuracy_score(X_test_predict_gnb,y_test))

# prediksi dengan data train
model=GaussianNB()
model.fit(X_test,y_test)
X_train_predict_gnb =model.predict(X_train)
print('The accuracy (Train Dataset) is',metrics.accuracy_score(X_train_predict_gnb,y_train))

Metode Naive Bayes
The accuracy (Test Dataset) is 0.9025157232704403
The accuracy (Train Dataset) is 0.8272604588394062

Setelah melakukan perhitungan didapatkan nilai akurasi sebesar 0.9 atau 90%
```

2.1.4 Perhitungan Manual

Untuk memperjelas langkah-langkah pada phyton, diperlukan sebuah contoh kasus dengan perhitungan manual. Sebagai contoh kasus, terdapat 100 data yang diperoleh dari dataset seperti pada Tabel 2.2 berikut ini :

Tabel 2.2 Contoh Data Training

Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour	Grade	
37	0	0	0	0	255	medium	
45	1	1	0	0	247	medium	
45	1	1	1	0	245	medium	
50	0	1	1	1	255	low	
55	0	1	1	1	255	low	
90	1	0	1	1	255	low	
45	0	1	1	1	255	high	
38	1	0	0	0	255	medium	
38	1	0	1	0	255	low	
40	1	1	1	1	255	low	
43	1	0	1	1	250	low	
40	1	0	1	0	245	medium	
45	0	1	1	1	250	high	
36	0	0	1	0	255	medium	
38	0	1	1	1	255	low	
45	1	1	1	1	245	high	
35	1	0	1	0	246	medium	

36	0	1	1	0	253	high
70	0	0	0	0	246	low
34	0	0	0	1	240	medium
37	0	0	0	0	245	medium
37	1	0	1	0	255	high
45	0	1	0	0	240	medium
40	0	1	0	1	250	low
42	1	1	1	1	255	high
41	1	0	0	0	247	medium
50	1	1	1	0	245	low
45	0	1	1	1	255	high
55	0	1	0	0	255	low
65	0	0	0	0	255	low
41	0	0	0	0	255	medium
38	1	1	1	1	255	high
••		••	••	••	••	••

Diketahui pula data testing seperti pada Tabel 2.3 dengan parameter nilai k yang digunakan adalah .

Tabel 2.3 Contoh Kasus Data Testing

Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour	Grade
45	1	0	1	1	250	?

a. Metode Naïve Bayes

Langkah pertama yang dilakukan dengan mencari nilai mean di masihmasing variabel. Dengan menggunakan rumus berikut ini :

$$\mathbf{Mean} = \frac{(\sum fi \cdot xi)}{\sum fi}$$

Gambar 2.1 Rumus Mean

Berikut ini hasil dari perhitungan mean berdasarkan masing-masing variabel:

Tabel 2.4 Hasil Perhitungan Mean

Grade	Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour
Low	44,03370787	0,5056179775	0,4606741573	0,6179775281	0,4943820225	251,6179775
Medium	44,0444444	0,5	0,4666666667	0,6	0,4666666667	251,5111111
High	43,28235294	0,5058823529	0,4588235294	0,6	0,4705882353	251,5176471

Setelah melakukan perhitungan mean, lalu menghitung standard devisiasi. Perhitungan tersebut juga dilakukan masing-masing variabel.

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n} (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$$

Gambar 2.2 Rumus Standard Devisiasi

Tabel 2.5 Hasil Perhitungan Standard Devisiasi

Grade	Temprature	Taste Odor		Fat	Turbidity	Colour	
Low	10,62057515	0,4999684373	0,4984510789	0,4858819845	0,4999684373	4,550603412	
Medium	10,56189283	0,5	0,4988876516	0,4898979486	0,4988876516	4,600107352	
High	9,530893131	0,4999653967	0,4983016138	0,4898979486	0,4991341985	4,608462203	

Langkah ketiga menghitung probabilitas berdasarkan grade kualitas susu

Tabel 2.6 Hasil Perhitungan Probabilitas

Grade	Nilai
Low	0,402173913
Medium	0,3695652174
High	0,2282608696

Hasil probabilitas di atas jika dijumlahkan akan menghasilkan nilai 1. Langkah selanjutnya menghitung data tes yang telah ditentukan sebelumnya.

Tabel 2.7 Perhitungan Data Tes

	Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour	Grade
	45	1	0	1	1	250	?
Low	0,122	0,346	0,369	0,420	0,338	0,176	0,0001563284092
Medium	0,122	0,342	0,365	0,409	0,319	0,176	0,0001296352359
High	0,127	0,346	0,369	0,409	0,322	0,176	0,00008609381331

Dengan hasil perhitungan grade, jika di amati maka nilai maksimum berada pada *grade low*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa data tes tersebut memiliki *grade low*.

b. Metode K-Nearest Neighbor

Langkah pertama yang dilakukan dalam perhitungan manual menggunakan Metode K-Nearest Neighbor yaitu, menentukan jarak atau *Euclidean Distance* dengan rumus berikut ini:

$$d_{Euclidean}(x,y) = \sqrt{\sum_i (x_i - y_i)^2}$$

Gambar 2.3 Rumus Jarak

Tabel 2.8 Perhitungan Jarak

Temprature	Taste	Odor	Fat	Turbidity	Colour	Grade	Jarak
37	0	0	0	0	255	medium	9,591663047
45	1	1	0	0	247	medium	251,0697114
45	1	1	1	0	245	medium	249,1043958
50	0	1	1	1	255	low	259,8615016
55	0	1	1	1	255	low	260,8696993
90	1	0	1	1	255	low	270,4218926
45	0	1	1	1	255	high	258,9459403
38	1	0	0	0	255	medium	257,8177651
38	1	0	1	0	255	low	257,8197044
40	1	1	1	1	255	low	258,1259383

43	1	0	1	1	250	low	253,6769599
40	1	0	1	0	245	medium	248,24786
45	0	1	1	1	250	high	254,0236209
36	0	0	1	0	255	medium	257,5305807
38	0	1	1	1	255	low	257,8216438
45	1	1	1	1	245	high	249,106403
35	1	0	1	0	246	medium	248,4813876
36	0	1	1	0	253	high	255,552343
••	•	•	-			•	

Setelah perhitungan jarak selesai, selanjutnya menghitung nilai K

Tabel 2.9 Perhitungan K

Tempr ature	Tast e	O do r	Fat	Turbi dity	Colour	Grade	K 1	K2	К3	K4	K5	K17
37	0	0	0	0	255	medium	medium	medium	medium	medium	medium	medium
45	1	1	0	0	247	medium						
45	1	1	1	0	245	medium						medium
50	0	1	1	1	255	low						
55	0	1	1	1	255	low						
90	1	0	1	1	255	low						
45	0	1	1	1	255	high						
38	1	0	0	0	255	medium						
38	1	0	1	0	255	low						
40	1	1	1	1	255	low						
43	1	0	1	1	250	low						
40	1	0	1	0	245	medium						medium
45	0	1	1	1	250	high						
36	0	0	1	0	255	medium						
38	0	1	1	1	255	low						
45	1	1	1	1	245	high						high
35	1	0	1	0	246	medium						medium
36	0	1	1	0	253	high						
70	0	0	0	0	246	low						
34	0	0	0	1	240	medium		medium	medium	medium	medium	medium
37	0	0	0	0	245	medium						medium
37	1	0	1	0	255	high						
••						••	••		••	••		••

Jika pada kolom tidak berisi/kosong berarti belum memenuhi K yang telah di tetapkan.

BAB III HASIL

Hasil klasifikasi dari dataset klasifikasi susu menggunakan Metode *Naive Bayes* dan *K-Nearest Neighbor* menghasilkan akurasi yang lumayan baik yakni masing masing senilai 90%. Performa klasifikasi dari hasil pengujian kepada 10% dataset menghasilkan presentase sebesar 100%. Akurasi klasifikasi semakin baik jika data latih terus ditambah. Hasil dari penelitian ini juga menunjukkan bahwa algoritma Naive Bayes dan *K-Nearest Neighbor* handal dalam menangani kesalahan inputan dengan memperbaharui bobot.

BAB IV

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan perancangan dan pengujian dari langkah-langkah yang telah ditentukan, maka dapat disimpulkan :

- a. Algoritma *k-nearest neighbor* dan *naïve bayes* dapat diterapkan dalam klasifikasi susu. Dengan menggunakan data yang telah diperoleh dari situs "Kaggle". Langkah selanjutnya adalah :
 - a) Untuk Metode *K-Nearest Neighbor*, langkah dilanjutkan dengan perhitungan jarak, di urutkan berdasarkan jarak terkecil, kemudian diambil data terdekat sejumlah nilai k.
 - b) Untuk Metode *Naïve Bayes*, langkah dilanjutkan dengan perhitungan mean, standard devisiasi, lalu probabilitas.
- b. Dalam penelitian ini kedua metode memiliki kinerja yang sangat baik, dimana akurasi untuk Metode *K-Nearest Neighbor* sebesar 0,99 sedangkan Metode *Naïve Bayes* sebesar 0,90

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, H. M. (2017). Identifikasi Dan Klasifikasi Kemurnian Susu Sapi Berdasarkan. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*.
- Ahmad, H. M., & Dr. Ir.Bambang Hidayat, De. (2017). Identifikasi Dan Klasifikasi Kemurnian Susu Sapi Berdasarkan Pemrosesan Sinyal Video Menggunakan Metode Gabor Wavelet Dan Support Vector Machine. 3649.
- Firmansyah, D. R. (2022). Rancang Bangun Sistem Klasifikasi Kemurnian Susu Sapi Dengan Menggunakan Metode Naive Bayes. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*.
- Pradana, R. A. (2022). Klasifikasi Mutu Susu Sapi Menggunakan Metode Modified K-Nearest. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*.
- Sari, P., Lailil Muflikah, & Randy Cahya Wihan. (2018). Klasifikasi Kualitas Susu Sapi Menggunakan Metode Support Vector Machine. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 1204-1211.
- Suryadi. (2017). Perbandingan Metode Naive Bayes Dan K-Nearest Neighbor Untuk Klasifikasi Mutu Susu Sapi.
- Yuliansyah, M. R., & Muslimin. (2022). Perbandingan Metode K-Nearest Neighbors Dan Naïve Bayes Classifier. *Adopsi Teknologi Dan Sistem Informasi (Atasi)*.