

## **ABSTRAK**

Indonesia merupakan negara tropis memiliki kekayaan yang berkaitan dengan keunikan ragam alamiah hayati. Sapi misalnya merupakan salah satu hewan mamalia yang dagingnya menjadi primadona segala kalangan. Kualitas daging sapi dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong, sehingga hasil pengujian untuk kriteria dapat ditentukan dari data daging sapi antara lain warna, Tekstur, Aroma, Lemak.

Klasifikasi menggunakan metode *Naive Bayes Classifier* yang dapat menentukan pemilihan dengan probabilitas bersyarat. Metode ini dipilih karena tingkat klasifikasi metode Naive bayes clasifier lebih dari 60%.

Dari hasil pengujian menggunakan metode naive bayes classifier dengan skenario pengujian akurasi menggunakan skenario K-folding validation didapatkan nilai dari Fold 1, 2 dan 3 ditentukan akurasi terbesar 81,4% pada skenario 2, hasil akurasi rata rata sebesar 74%.

*Kata Kunci = Daging sapi, Naive Bayes Classifier (NBC), PHP*

## **ABSTRACT**

Indonesia is a tropical country has a wealth of related to the uniqueness of the natural biological diversity. Cows for example is one of mammals whose flesh became the Prima Donna of all walks of life. The quality of the beef is affected by several factors, both at the time the animals were still alive and after the cut, so that the results of the tests for the criteria can be determined from the data on beef, among others, color, texture, Aroma, fat.

Classification using Naive Bayes method Clasifier that can determine the selection with conditional probability. This method was chosen because Naive bayes method of classification levels clasifier more than 60%.

From the test results using the naive bayes classifier method with scenario testing accuracy using K-folding validation scenario obtained value from Fold 1, 2 and 3 determined the greatest accuracy 81.4% in scenario 2, the results accuracy average of 74%.

*Keywords = Beef, Naive Bayes Clasifier (NBC), PHP*