

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] H. Hairun, S. Suslinawati, and A. Zuraida, “Analisis Usaha Pembuatan Tempe (Studi Kasus pada Usaha Pembuatan Tempe ‘Bapak Joko Sarwono’) Di Kelurahan Binung Kecamatan Binung Kabupaten Tapin,” Al Ulum J. Sains Dan Teknol., vol. 2, no. 1, p. 44, 2016, doi: 10.31602/ajst.v2i1.671.
- [2] M. I. Kamil and S. Sukmahadi, “Pengaruh Kompensasi terhadap Kinerja Organisasi Koperasi pada Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia (KOPTI) Kota Bandung,” Co-Value J. Ekon. Kop. dan kewirausahaan, vol. 14, no. 8, pp. 1239–1250, 2024, doi: 10.59188/covalue.v14i8.4089.
- [3] M. Astawan, T. Wresdiyati, and M. Ichsan, “Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour),” J. Pangan dan Gizi, vol. 11, no. 1, pp. 35–42, 2016,
- [4] D. M. Utama and T. Baroto, “Penggunaan Saw Untuk Analisis Proses Perebusan Kedelai Dalam Produksi Tempe,” Agrointek, vol. 12, no. 2, p. 90, 2018, doi: 10.21107/agrointek.v12i2.4025.
- [5] S. Setyani, S. Nurdjanah, J. Teknologi, H. Pertanian, F. Pertanian, and U. Lampung, “Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima dan Berbagai Formulasi [The Evaluation of Chemical and Sensory Properties of Soybean-Corn Tempe Fermented with Various Raprima Yeast Concentration and Formulati,” Chemie-Technik (Heidelberg), vol. 30, no. 12, pp. 85–98, 2001, doi: 10.1016/s0026-0576(97)83014-0.
- [6] P. D. M. A. Ir., Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian, vol. 2, no. 5. Wisma Hijau Jl. Raya Bogor Km. 30 Mekarsari, Cimanggis, Depok 16952: Penebar Swardaya, 2009.
- [7] D. Setiawati, “Faktor-Faktor Yang Empengaruhi Hasil Produksi Tempe Pada Sentra Industri Tempe Di Kecamatan Sukorejo Kabupaten Kendal,” Econ. Dev. Anal. J., vol. 2, no. 1, pp. 1–8, 2013.

- [8] A. W. Maghfiroh, “Analisis strategi produksi tempe terhadap penyesuaian harga bahan baku,” Semin. Nas. Manajemen, Ekon. dan Bisnis, vol. 7, no. 1, pp. 548– 552, 2022.
- [9] P. Y. Aisyah, D. N. Fitriyanah, S. N. Patrialova, I. P. E. W. Pratama, and S. F. Mujiyanti, “Pembuatan Mesin Oven Pengoptimal Proses Fermentasi Tempe sebagai Upaya Mendukung Program Kabupaten Lumajang Mempromosikan Kawasan Bagusari sebagai Kampung Tempe dan Memenuhi Permintaan Peningkatan Produksi Tempe,” Sewagati, vol. 7, no. 4, pp. 499–506, 2023, doi: 10.12962/j26139960.v7i4.529.
- [10] N. Nurrahman, M. Astuti, S. Suparmo, and M. H. Soesatyo, “Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum,” agriTECH, vol. 32,no. 1, pp.60– 65, 2012, doi: 10.22146/agritech.9657.
- [11] M. Karmini, D. Sutopo, and Hermana, “Aktivitas Enzim Hidrolitik Kapang Rhizopus sp. pada Proses Fermentasi Tempe,” J. Penelit. Gizi dan Makanan, vol. 19, no. 4, pp. 93–102, 1996.
- [12] B. Satria, “IoT Monitoring Suhu dan Kelembaban Udara dengan Node MCU ESP8266,” sudo J. Tek. Inform., vol. 1, no. 3, pp. 136–144, 2022, doi: 10.5621/sudo.v1i3.95.
- [13] P. Sharm, “Internet of Things and NodeMCU,” Blockchain Bus. How it Work. Creat. Value, vol. 6, no. 6, pp. 295–335, 2021, doi: 10.1002/9781119711063.ch13.
- [14] W. A. Prayitno, A. Muttaqin, and D. Syauqy, “Sistem Monitoring Suhu, Kelembapan, dan Pengendali Penyiraman Tanaman Hdriponik Menggunakan Blynk Android,” J. Pengemb. Teknol. Inf. dan Komun. dan Ilmu Komput., vol. 1, no. 4, pp. 292–297, 2017, [Online]. Available: <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/87/46>
- [15] D. Srivastava et al., “Monitoring Temperature and Humidity using Arduino Nano and Module-DHT11 Sensor with Real Time DS3231 Data Logger and LCD Display,” Int. J. Sci. Eng. Res., vol. 9, no. 12, pp. 518–521, 2020, [Online].

- [16] R. P. Yunas and A. B. Pulungan, “Sistem Kendali Suhu dan Kelembaban pada Proses Fermentasi Tempe,” JTEV (Jurnal Tek. Elektro dan Vokasional), vol. 6, no. 1, p. 103, 2020, doi: 10.24036/jtev.v6i1.106943.
- [17] B. Darmawan, W. Pradiyanto, I. Made Budi Suksmadana, and S. CH, “Rancang Bangun Alat Pengendali Suhu Pada Fermentasi Tempe,” Pros. SAINTEK LPPM Univ. Mataram, vol. 4, no. November 2021, pp. 23–24, 2022.
- [18] B. Gunawan and S. Sukardi, “Rancang Bangun Pengontrolan Suhu dan Kelembaban pada Proses Fermentasi Tempe Berbasis Internet of Things,” JTEIN J. Tek. Elektro Indonesia., vol. 1, no. 2, pp. 168–173, 2020, doi: 10.24036/jtein.v1i2.63.
- [19] D. Wijanarko and S. Hasanah, “Monitoring Suhu Dan Kelembaban Menggunakan Sms Gateway Pada Proses Fermentasi Tempe Secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler,” J. Inform. Polinema, vol. 4, no. 1, pp. 49–56, 2017, doi: 10.33795/jip.v4i1.144.
- [20] Taufiqqurahman Hardika, “Rancang Bangun Sistem Pemantauan dan Pengontrolan Suhu dan Kelembaban Gudang Beras Serta Monitoring KadarAir Beras Menggunakan IoT (Internet Of Thing) BerbasisArduino Uno,” 2023.
- [21] J. S. Saputra and S. Siswanto, “Prototype Sistem Monitoring Suhu Dan Kelembaban Pada Kandang Ayam Broiler Berbasis Internet of Things,” PROSISKO J. Pengemb. Ris. dan Obs. Sist. Komput., vol. 7, no. 1, 2020, doi: 10.30656/prosko.v7i1.2132.
- [22] A. Alvina, D. H. Hamdani, and A. Jumiono, “Proses Pembuatan Tempe Tradisional,” J. Ilm. Pangan Halal, vol. 1, no. 1, pp. 9–12, 2019, doi: 10.30997/jiph.v1i1.2004.
- [23] T. Suryana, “Implementasi Komunikasi Web Server NODEMCU ESP8266 dan Web Server Apache MYSQL Untuk Otomatisasi Dan Kontrol Peralatan Elektronik Jarak Jauh Via Internet Abstrak : Pendahuluan Pembahasan,” J. Komputa Unikom 2021, vol. 37, no. 1, p. 2, 2021.

- [24] S. Z. M. Nurul Hidayati Lusita Dewi, Mimin F. Rohmah, “Prototype Smart Home Dengan Modul Nodemcu Esp8266 Berbasis Internet of Things (Iot),” *Teknol. Inf.*, pp. 3–3, 2019.
- [25] M. Syahputra, N. Science, B. Medan, M. A. Science, and T. Faculty, “Sensor dht-11,” vol. 5, no. 10, 2020.
- [26] T. B. Y. C. Constanda, “Relay control system ya.z tsyipkin translated by c. constanda”.
- [27] W. T. Asroru Yossi, “Analisa Relay Jarak Pada Saluran Transmisi 150KV Gardu Induk,” *Snestik* , vol. 1, no. 2775–5126, pp. 1–7, 2021.
- [28] Y. E. Cumhur et al., “Perancangan Alat Kontrol Relay Lampu Ruma Via Mobile,” *J. Wind Eng. Ind. Aerodyn.*, vol. 26, no. 1, pp. 1–4, 2019.
- [29] E. A. Prasetyo, “Pengertian, Jenis dan Cara Kerja Kabel Jumper Arduino.” pp. 1–23, 2016.
- [30] K. B. Syariah and G. Ilmu, Buku Ajaran Pencahayaan, no. september 2016.
- [31] M. Ali, “Aplikasi Elektronika Daya pada Sistem Tenaga Listrik,” UNY Pers, pp. 1–149, 2018.
- [32] Ms. Kehkeshan Jallal, IoT Based Systems, no. March. 2023.
- [33] K. B. Syariah and G. Ilmu, Sensor dan Prinsip Kerjanya.
- [34] M. Yusro and A. Diamah, Sensor dan Transduser Teori dan Aplikasi. 2019.
- [35] A. L.Alviero and D. Setiawan Nugroho, “Pengaplikasian Sensor Arus ACS712 Sebagai Sistem Proteksi Pada Alat Penghitung Kertas Otomatis Berbasis IoT,” *Metrotech (Journal Mech. Electr. Technol.)*, vol. 2, no. 1, pp. 7–13, 2023, doi: 10.33379/metrotech.v2i1.2067.