

DAFTAR PUSTAKA

- Bayu, I. W., Whedana, A., & Purwanto, T. D. 2024. *Rancang Bangun Alat Sistem Kontrol Otomatis Pada Proses Fermentasi Tempe Berbasis Mikrokontroler*. 9503, 1–16.
- Galih, M. A., Artdhita, F. P., & Sari, W. U. 2024. *Design of Tempeh Incubator to Accelerate Fermentation Time*. 7(November), 488–497.
- Maghfira, Putri, S., Suprianto, B., Rakhmawati, L., & Firmansyah, R. 2025. Rancang Bangun Sistem Kontrol Suhu dan Kelembapan Berbasis IOT dengan Fuzzy Logic untuk Optimasi Proses Fermentasi pada Pengolahan Tempe. *Jurnal Teknik Elektro*, 14(3), 257–263.
- Mekongga, I., Mustaziri, Fazarrudin, M., Asrafi, I., & Aryanti, A. 2023. Prototipe dengan Sistem IoT Pada Pengaturan Suhu dan Kelembaban Pada Permentasi Tempe. *Jurnal Ampere*, 8(2), 127–137.
<https://doi.org/10.31851/ampere.v8i2.13461>
- Melita, D. Y. 2025. *Implementasi Sistem Monitoring Suhu Dan Kelembaban Pada Ruangan Fermentasi Tempe Menggunakan Mikrokontroler Esp32 Dan Sensor Dht22 Berbasis Internet Of Things*.
- Rachmah, A. N., Cempaka, L., & Mukaromah, A. S. 2024. Yeast and Wrapping Materials on The Quality of Tempeh. *Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2), 82–91.
<https://doi.org/10.22146/bib.v15i2.6341>
- Setiawan, A., Apriani, Y., Saleh, Z., & Ardianto, F. 2024. Pengendali Suhu Fermentasi Tempe Berbasis NodeMCU Dan Sensor DHT 22. *Electrician : Jurnal Rekayasa Dan Teknologi Elektro*, 18(2), 128–138.
<https://doi.org/10.23960/elc.v18n2.2566>
- Sumaedi, A., Widodo, A., Rohwanah, R., & Yudhistira, Y. 2024. Perancangan Sistem Otomatisasi On/Off Penerangan Lampu LED E-14 Bebasis Internet Of Things (IOT) Menggunakan Mikrokontroler Node MCU ESP 6288 Dan

Android System (Telegram Bot.). *Jurnal Esensi Infokom : Jurnal Esensi Sistem Informasi Dan Sistem Komputer*, 8(1), 92–100.

<https://doi.org/10.55886/infokom.v8i1.878>

Wayan Redi Aryanta, I. 2023. Kandungan Gizi Dan Manfaat Tempe Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 5(2), 25–32.

Wulan Permata Sari, Tata Lathifatul ‘Ainiyah, Verel Marcellina, Theresia Vida Sabrina, & Liss Dyah Dewi A. 2024. Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3), 84–93. <https://doi.org/10.54066/jikma.v2i3.1925>