

### Daftar Pustaka

- Dewantoro, G. & Hartini, S., 2015. Alat Optimasi Suhu dan Kelembaban untuk Inkubasi Fermentasi dan Pengeringan Pasca Fermentasi. *Jurnal Rekayasa ElektriKa*, 11(<http://dx.doi.org/10.17529/jre.v11i3.2245>), p. 86.
- Ontowirjo, F. Y., Poekoel, V. C., Manembu, P. D. & Robot, R. F., 2018. Implementasi Internet of Things Pada Sistem *Monitoring* Suhu dan Kelembaban Pada Ruangan Pengering Berbasis Web. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, Volume 7, p. 331.
- Brilian, A. P., 2023. *Perbedaan Lampu Bohlam, Neon, LED, Mana yang Lebih Terang dan Awet?*. [Online] Available at: <https://www.detik.com/properti/tips-dan-panduan> [Accessed 6 Desember 2023].  
<https://www.detik.com/properti/tips-dan-panduan> [Accessed 6 Desember 2023].
- Djunaidi, K. et al., 2019. Tapai Ripeness *Monitoring* Application Using Fuzzy Tahani Method. *Journal of Physics: Conference Series*.
- ElProCus, 2013. *What is MQ3 Alcohol Sensor : Pin Configuration & Its Applications*. [Online] Available at: <https://www.elprocus.com/mq3-alcohol-sensor/> [Accessed 6 Desember 2023].
- Farina, D. et al., 2017. Development of a biosensor telemetry system for *monitoring* fermentation in craft breweries. *Food Chemistry*, 218(<https://doi-org.ezproxy.ugm.ac.id/10.1016/j.foodchem.2016.09.092>), pp. 479 - 486.
- Hafifah, D. H., 2023. *Monitoring adalah Proses Menganalisa Informasi Secara Sistematis, Ketahui Dampak dan Bentuknya*. [Online] Available at: <https://www.liputan6.com/hot/read/5358749/monitoring-adalah-proses-menganalisa-informasi-secara-sistematis-ketahui-dampak-dan-bentuknya> [Accessed 5 Desember 2023].
- Ilmu Kimia, 2022. *Pengertian Fermentasi, Jenis, Manfaat, dan 5 Contohnya*. [Online] Available at: <https://www.pakarkimia.com/pengertian-fermentasi/> [Accessed 7 12 2023].
- Isnainin, N., Ulum, M. & joni, k., 2020. Rancang Bangun Indikator Berat, Temperatur dan Kadar Alkohol Pada Proses Fermentasi Singkong (Tape) Dengan Metode Fuzzy Berbasis Microcontroller Atmega 16. *JEECOM*.
- Karina Djunaidi, Hendra Jatnika & ,Rahma Farah Ningr, n.d. Alat Pendeteksi Dan *Monitoring* Kematangan Tape.
- Kirvan, P., 2023. *Definisi Sistem Kontrol*. [Online] Available at: <https://www.techtarget.com/whatis/definition/control-system> [Accessed 5 pukul 9 : 38 AM Desember 2023].
- Komponen 101, 2021. *Modul LCD 16x2*. [Online] Available at: <https://components101.com/displays/16x2-lcd-pinout-datasheet> [Accessed 6 Desember 2023].
- Kurniawan, A., 2023. *Fermentasi – Pengertian, Sifat, Faktor, Tujuan, Tahapan, Manfaat, Asam Laktat, Contoh*. [Online] Available at: <https://www.gurupendidikan.co.id/fermentasi/> [Accessed 5 pukul 12.16 PM Desember 2023].

- Moelyaningrum, A. D., 2012. Hazard Analysis Critical Point (Haccp) pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia. *The Indonesian Journal of Health Science*, p. 1.
- Odetunji, O. A. & Kehide, O., 2005. Computer simulation of *Fuzzy* control system for gari fermentation plant. *Journal of Food Engineering*, Volume 68, p. 197.
- Prakoso, B. L., Singgih, H. & Pracoyo, A., 2017. Fermentasi Tape Menggunakan Metode *Fuzzy Logic*. *Elkolind*, p. 4.
- Riadi, M., 2016. *Pengertian, Jenis dan Reaksi Kimia Fermentasi*. [Online] Available at: <https://www.kajianpustaka.com/2016/11/pengertian-jenis-dan-reaksi-kimia-fermentasi.html> [Accessed 7 Desember 2023].
- Rokhman, S. et al., 2019. Perancangan Sistem *Monitoring* Suhu Ruangan Fermentasi Bawang Hitam Berbasis Mikrokontroler. *Edu Komputika Journal*, Volume 6, pp. 68 -74.
- S.Siebenhandl, L.N.Lestario, E.Berghofe & D.Tremmel, 2001. Studies on tape ketan —an Indonesian fermented rice food. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* , p. 347–357.
- Sensirion, 2008. *DHT22 Datasheet*. [Online] Available at: [https://www.sparkfun.com/datasheets/Sensors/SHT1x\\_datasheet.pdf](https://www.sparkfun.com/datasheets/Sensors/SHT1x_datasheet.pdf) [Accessed 6 Desember 2023].
- Sensirion, 2022. *Datasheet SHT20 Humidity and Temperature Sensor IC*. [Online] Availableat:[https://sensirion.com/media/documents/CCDE1377/635000A2/Sensirion\\_Datasheet\\_Humidity\\_Sensor\\_SHT20.pdf](https://sensirion.com/media/documents/CCDE1377/635000A2/Sensirion_Datasheet_Humidity_Sensor_SHT20.pdf) [Accessed 7 Desember 2023].
- Staff Circuit School, 2022. *What is ESP32, how it works and what you can do with ESP32?*. [Online] Available at: <https://www.circuitschools.com/what-is-ESP32-how-it-works-and-what-you-can-do-with-ESP32/> [Accessed 6 Desember 2023].
- subono, Hidayat, A., Wardhany, V. A. & Agustin, K. P., 2020. Sistem Pengendali Suhu dan Kelembapan pada Inkubator Tempe Berbasis Mikrokontroller ESP 32. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*, Volume 6, pp. 1103 - 1110.
- Uehara , Y., Ohtake, S. & Fukura , T., 2020. A Mash Temperature *Monitoring* System for Sake Brewing. *IEEE International Conference on Consumer Electronics (ICCE)*, pp. 1-3].
- Wijanarko, D. & Hasanah, S., 2017. *Monitoring* Suhu dan Kelembaban Menggunakan SMS Gateway pada Proses Fermentasi Tempe Secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(<https://doi.org/10.33795/jip.v4i1.144>), p. 1.
- Yuliyani, et al., 2021. Sistem instrumentasi pemantauan realtime terhadap kadar C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>, C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH, CO<sub>2</sub>, suhu, kelembaban pada proses fermentasi tapai. *Physics Society Indonesia (PSI)*.
- Yunas, R. P. & Pulungan , A. B., 2020. Sistem Kendali Suhu dan Kelembaban pada Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Teknik Elektro dan Vokasional* .



- Yunas, R. P. & Pulungan, A. B., 2020. Sistem Kendali Suhu dan Kelembapan pada Proses Fermentasi Tempe. *JTEV (Jurnal Teknik Elektro Danvokasional)*, p. 06. s
- Jabar, A. A., Yudono, A. S., Suryana, A., Elektro, T., & Informasi, S. (n.d.). Rancang Bangun Sistem Kontrol Penghangat Nasi Menggunakan Metode Logika Fuzzy Mamdani. *Media Elektrika*, 16(1). <http://jurnal.unimus.ac.id>