

DAFTAR PUSTAKA

1. A. Setiawan, “Desain alat sistem kontrol suhu dan kelembaban untuk proses pembuatan tempe pada skala industri rumah tangga”. Skripsi D3 Politeknik Negeri Surabaya, 2011
2. Denny Wijanarko, Soviatul Hasanah.2017. “monitoring suhu dan kelembaban menggunakan sms geteway proses fermentasi tempe secara otomatis berbasis mikrokontroller”. Jurnal Informatika Polinema Jurusan Teknologi Informasi, Politeknik Negeri Jember
3. Djwo Harsono, Joko Sunardi, DesiBiantara 2009. “Pemantauan Suhu Dengan Mikrokontroler ATMega8 Pada Jaringan Lokal”. Jurnal Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir , Yogyakarta
4. Dwiningsih. E. A. 2009. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Varietas Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
5. Endo Argo Kuncoro, Farry Aprilliano Haskari, dan Almaarif Pramudia Pratam.2015.” aplikasi penggunaan son sor ultrasonik tipe ping untuk menentukan kematangan tempe pada saat fermentasi berdasarkan ketebalan tempe. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM Universitas Sriwijaya
6. Hayati, s 2009 .Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka (*Artocapus heterophyllus*). Skripsi Departemen Kimia FMIPA Universitas Sumantri Utara, Medan.
7. H. Nainggolan dan M. Yusfi, “Rancang bangun sistem kendali temperatur dan kelembaban relatif pada ruangan dengan menggunakan motor DC berbasis mikrokontroler ATMEGA 8535, *Jurnal Fisika Unand*, vol. 2, no. 3, pp. 140-147, Juli 2013
8. Iwan Fitrianto Rahmad, Dwi Afrianto.2014.” rancangan indikator temperatur pada proses fermentasi kacang tanah (tempe)”. Seminar Nasional Informatika Jurusan Teknik Informatika STMIK Potensi Utama