

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kebutuhan dan spesifikasi	19
Tabel 3. 2 Batasan alat.....	22
Tabel 3. 3 Perbandingan spesifikasi sensor	24
Tabel 3. 4 Verifikasi spesifikasi 1	30
Tabel 3. 5 Verifikasi spesifikasi 2	31
Tabel 3. 6 Verifikasi spesifikasi 3	32
Tabel 3. 7 Verifikasi spesifikasi 4	33
Tabel 5. 1 Desain pengujian sistem	59
Tabel 5. 2 Perbandingan deteksi suhu antara DHT22 dan thermometer HTC-1	62
Tabel 5. 3 Perbandingan deteksi kelembaban antara DHT22 dan thermometer HTC-1 ..	65
Tabel 5. 4 Hasil pengujian kinerja bohlam	67
Tabel 5. 5 Hasil pengujian kinerja kipas	69
Tabel 5. 6 Pengujian kestabilan suhu inkubator	70
Tabel 5. 7 Pengujian pertama untuk kestabilan suhu dengan variasi target suhu dan kondisi	72
Tabel 5. 8 Pengujian kedua untuk kestabilan suhu dengan variasi target suhu dan kondisi	73
Tabel 5. 9 Pengujian ketiga untuk kestabilan suhu dengan variasi target suhu dan kondisi	74
Tabel 5. 10 Pengujian keempat untuk kestabilan suhu dengan variasi target suhu dan kondisi.....	75
Tabel 5. 11 Hasil pengujian pengiriman data melalui Platform digital	76
Tabel 5. 12 Hasil pengujian proses fermentasi	77
Tabel 5. 13 Hasil pengujian fermentasi tempe menggunakan metode konvensional	88
Tabel 5. 14 Hasil Responden	92
Tabel 5. 15 Standar mutu tempe SNI 3314:2015	97