

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek dengan judul “*Sistem Monitoring dan Kontrol Suhu serta Kelembaban Inkubator untuk Proses Fermentasi Tempe Berbasis Teknologi IoT*” ini dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai bagian dari upaya untuk merancang sebuah sistem berbasis *Internet of Things* (IoT) yang mampu memantau dan mengatur parameter penting dalam proses fermentasi tempe secara otomatis dan *real-time*, yakni suhu dan kelembaban, yang merupakan dua faktor utama yang menentukan keberhasilan dan mutu produk tempe. Dalam praktiknya, banyak produsen tempe tradisional yang masih mengandalkan cara manual dan kurang presisi dalam mengatur kondisi fermentasi, sehingga kualitas tempe yang dihasilkan tidak konsisten dan proses produksi menjadi kurang efisien. Oleh karena itu, melalui penerapan teknologi ini, diharapkan dapat tercipta suatu sistem inkubasi yang cerdas, terintegrasi, dan mudah digunakan, khususnya oleh pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) di bidang pangan fermentasi. Penyusunan laporan ini tentunya tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan kontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dan kritik yang sangat membangun selama proses pengerjaan proyek ini. Tak lupa, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga tercinta atas doa dan dukungan moril yang tiada henti, serta rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan semangat, kerja sama, dan inspirasi dalam menyelesaikan penelitian ini. Semoga karya ini dapat menjadi kontribusi nyata dalam pengembangan teknologi terapan berbasis IoT, khususnya dalam bidang keteknikan dan agroindustri. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan pengembangan di masa mendatang. Besar harapan penulis agar laporan ini tidak hanya menjadi dokumentasi akademik, tetapi juga dapat memberikan manfaat praktis dan menjadi referensi bagi penelitian dan pengembangan teknologi sejenis di kemudian hari, khususnya bagi kalangan akademisi, praktisi, maupun pelaku usaha di bidang produksi tempe dan fermentasi pangan secara umum.