

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1993. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Adebayo-Oyetoro, A.O., O.P. Olatidoye, O.O. Ogundipe, O. I. Balogun and A. O. Faboya. 2011. Quality evaluation of weaning food produced from blend of ofada rice (*Oryza sativa*) and bambara groundnut (*Voandzeia subterranean* l.). *Electronik Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*. 10(6):(2322-2330).
- Adebawale, Y. A., Adeyemi and Oshodi . 2005. Functional and physicochemical properties of flours of six mucuna species. *African Journal of Biotechnology*. 4 (12):1461-1468.
- Adeleke, R.O. dan J.O. Odedeji. 2010. Functional properties of wheat and sweet potato flour blends. *Pakistan Journal of Nutrition*. 9(6): 535-538.
- Akubor, P. I. and Chukwu, J. K. 1999. Proximate composition and selected functional properties of fermented and unfermented African oil bean (*Pentaclethra macrophylla*) seed flour. *Plant Foods for Human Nutrition*. 54(3): 227-238.
- Albertine, A., A. Darda, R. Indaryani, B. N. Kusuma dan M. Arsyad. 2008. Tepung Tempe sebagai Sumber Protein Nabati yang Ekonomis. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Alka, S., Y. Neelam and S. Shruti. 2012. Effect of fermentation on physicochemical properties and in vitro starch and protein digestibility of selected cereals. *International Journal of Agricultural and Food Science*. 2(3): 66-70.
- Anggriani, D., E. A. Susilo dan N. Soewarno. 2011. Hidrolisis Biji Sorgum menjadi Bioetanol Menggunakan NaOH-Papain dengan Metode Sakarifikasi dan Fermentasi Simultan. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Antarlina, S. S. dan J. S. Utomo. 1991. Kue Kering dari Bahan Tepung Campuran Jagung, Gude dan Kedelai. Risalah Seminar Hasil Penelitian Tanaman Pangan. Balittan Malang.

- Appiah, F., I. Oduro and W. O. Ellils. 2011. Functional properties of artocarpus altilis pulp flour as affected by fermentation . *Agriculture Biological Journal Nutrition.* 2(5):773-779.
- Arief, R. W. dan R. Asnawi. 2009. Kandungan gizi dan komposisi asam amino beberapa varietas jagung nutrient content and amino acid compocition of maize varieties. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan.* 9(2):61-66.
- Atmaka, W., D. Wibowo dan Suparmo. 1977. Sifat-Sifat Fungsional Konsentrat Protein dari Yeast Press Industri Bir. BPPS-UGM. 10(2B).
- BPS. 2011. Produksi Jagung Provinsi Lampung. <http://lampung.bps.go.id/?r=brs/index&brs=163>. Diakses pada 12 oktober 2011.
- Elkhalifa, A. E. I. O., B. Schiffler and R. Bernhardt. 2005. Effect of fermentation on the functional properties of sorghum flour. *Journal Food Chemistry.* 92: 1–5.
- Fernando, E. R. 2008. Formulasi Bubur Susu Kacang sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indrasanto, D., R. Brahim, Sugito, A. Purwanto, F. Ismandari, Sarijono, M. Hidayah, dan S. Murniati. 2006. Glosarium Data dan Informasi Kesehatan. Pusat dan Informasi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ikpeme-Emmanuel, C.A., J. Okoy dan C. Osuchukwu. 2009. Functional, anti-nutritional and sensory acceptability of taro and soybean based weaning food. *African Journal of Science.* 3(11):372-377.
- Kartika, Y. D. Karakterisasi Sifat Fungsional Protein Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kinsella, J.E. 1979. Functional properties of soy proteins. *Journal of American Oil Chemists Society.* 56: 242-245.
- Kusumaningrum, A. dan W. P. Rahayu. 2007. Penambahan kacang-kacangan dalam formulasi makanan pendamping asi (mp-asi) berbahan dasar pati aren (*Arenga Pinnata* (Wurmb) Merr). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 18(2).
- Larasati, D., S. B. Wajuningsih dan E. Pratiwi. 2008. Kajian formulasi bubur bayi instan berbahan dasar pati garut (*Maranta arundinaceae* L) sebagai makanan pendamping asi (MP-ASI) terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian.* 5(2):112-118.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2005. Diversifikasi Pemanfaatan Tempe untuk Olahan Pangan. <http://www.kimia-lipi.net/index.php?pilihan=>

- litbang&kunci=tepung %20tempe&kategori=4&id=9. Diakses pada tanggal 06 Desember 2011.
- Marta, H. 2011. Sifat fungsional dan reologi tepung jagung nikstamal serta contoh aplikasinya pada pembuatan makanan pendamping ASI. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mbata, T. I., M. J. M. J. Ikenebomeh dan S. Ezeibe. 2009. Evaluation of mineral content and functional properties of fermented maize (generic and specific) flour blended with bambara groundnut (*Vigna subterranean* L). *African Journal of Food Science*. 3(4):107-112.
- Nugroho, E. S., S. Tamaroh dan A. Setyowati. 2006. Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthoriza* Roxb) Madu Instan. *Jurnal Logika*. 3.
- Nurhidayat, M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. Andi.
- Onweluzo and C.C. Nwabugwu. 2009. Fermentation of millet (*pennisetum americanum*) and pigeon pea (*cajanus cajan*) seeds for flour production: effects on composition and selected functional properties. *Pakistan Journal of Nutrition*. 8(6): 737-744.
- Rachmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press. Jakarta.
- Richana N. dan Suarni. 2006. Teknologi Pengolahan Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor.
- Sahlin, P. 1999. Fermentation as a Method of a Food Processing : Production of Organic Acids, pH-Development and Microbial Growth in Fermenting Cereals. Lund Institute of Technology. Lund University.
- Sarbini D. dan S. Rahmawaty. 2008. Pelatihan pembuatan MP ASI lokal dengan bahan dasar BMC (bahan makanan campuran) untuk balita pada kader posyandu di wilayah kerja puskesmas stabelan surakarta. *Jurnal Warta*. 1(11): 82 – 89.
- Setyani, S. dan F. Nuraini. 2011. Evaluasi Sifat Fungsional Tepung Komposit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Kecambah Kacang Benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI). Prosiding Seminar Nasional Sains & Teknologi-IV. Bandar Lampung
- Setyani, S., N. Yuliana, dan R. Adawiyah. 2012. Penggunaan Jagung Terfermentasi dan Tempe Kedelai Untuk Meningkatkan Mutu dan Nilai Gizi MP-ASI dalam Upaya Perbaikan Gizi dan Kesehatan Baduta. Laporan Penelitian Strategis Nasional Tahun Pertama. Universitas Lampung. 95.

- Sofi, P.A., S.A. Wani, A.G. Rather and S.H. Wani. 2009. Quality protein maize (QPM): Genetic manipulation for the nutritional fortification of maize. *Journal of Plant Breeding and Crop Science.* 1(6): 244-253.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2).
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Suarni dan S. Widowati. 2011. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Unesa press. Jakarta.
- Syarief, R. 1996. Prosedur Pembuatan Tempe. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi dan S. Wiriaatmadja. 1999. Wacana Tempe Indonesia. Universitas Khatolik Widya Mandala. Surabaya.
- Wignyanto, I. Nurika dan S. K. Mahardika. 2009. Optimasi proses fermentasi tepung jagung pada pembuatan bahan baku biomassa jagung instan (kajian lama inkubasi dan konsentrasi kapang *Rhizopus* sp.). *Jurnal Agritek.* 17(2): 251-257.
- Winarno, F. G.. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.