

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
1. Struktur biji jagung.....	9
2. Diagram alir pembuatan tepung jagung terfermentasi.....	30
3. Diagram alir pembuatan tepung tempe.....	31
4. Pengaruh konsentrasi ragi (A) dan lama fermentasi tepung jagung terhadap daya buih MP-ASI dengan penambahan tepung tempe.....	33
5. Pengaruh konsentrasi ragi (A) dan lama fermentasi (B) tepung jagung terhadap viskositas MP-ASI dengan penambahan tepung tempe.....	35
6. Tempe.....	47
7. Tempe yang sudah diiris-iris.....	47
8. Pengukusan tempe.....	47
9. Pengovenan tempe.....	47
10. Tempe yang sudah dioven.....	47
11. Tepung tempe.....	47
12. Beras jagung.....	48
13. Pengukusan jagung.....	48
14. Pengaronan jagung.....	48
15. Penimbangan.....	48
16. Penambahan ragi tempe.....	48
17. Pengemasan.....	48

18. Fermentasi.....	49
19. Jagung fermentasi.....	49
20. Pengovenan jagung fermentasi.....	49
21. Tepung jagung fermentasi.....	49