

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan. (Tesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Albar, H. 2004. Makanan pendamping ASI. *Cermin Dunia Kedokteran* 145:51-55.
- Albertine, A., A. Darda, R. Indaryani, B. N. Kusuma, dan M. Arsyad. 2008. Tepung Tempe sebagai Protein Nabati yang Ekonomis. (Laporan Akhir PKM). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. 14th ed. AOAC. Inc. Arlington. Virginia.
- Arief, R. W. Dan R. Asnawi. 2009. Kandungan gizi dan komposisi asam amino beberapa varietas jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 9(2):61-66.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Deliani. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe. (Tesis). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Djafaar, T. F., A. Murdiati, dan I. S. Utami. 2011. Kajian biologis makanan bayi dengan bahan pokok sagu dan tepung tempe terhadap pertambahan berat badan tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Agritech* 15(4):11-17.
- Evirina, H. 1992. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Putih Telur Terhadap Sifat Fisik dan organoleptik Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus L.*). (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fillaeli, A. 2012. Kajian Aflatoksin Sebagai Salah Satu Cemar Alami Bahan Pangan. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 1-7.
- Ginting, E. 2010. Produk Olahan Kedelai. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang. 1-14.

- Hamid, Y. H. 2000. Pemanfaatan Tepung Pisang Owak (*Musa paradisiacal* L) untuk Bahan Makanan Campuran (BMC) sebagai Makanan Tambahan Bayi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haryoto. 1998. Tempe dan Kecap Kecipir. <http://books.google.co.id/books?isbn=9794974277>. Diakses pada tanggal 30 Desember 2012.
- 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.
- Karsono, Y., A. Tunggal, A. Wiratama, dan P. Adimulyo. 2012. Pengaruh Jenis Kultur Starter Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Kedelai. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 1-8.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2007. Spesifikasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta.
- Kresnawan, I. A. Ranida, S. Zainab, E. Zainal, Djasmidar, G. Sianturi, M, Karmini, R. Apriantono, E. Lugiarti, E. Herlina, Hardinsyah, D. Pranadji, M. Poppy, dan E. Hariyanto. 2006. Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal Tahun 2006. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Kusumaningrum, A., dan W. P. Rahayu. 2007. Penambahan kacang-kacangan dalam formulasi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) berbahan dasar pati aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr). *Jurnal Teknol, dan Industri Pangan*. 18(2):73-80.
- Larasati, D., S. B. Wahjuningsih, dan E. Pratiwi. 2011. 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=9.1hlm>. Diakses pada tanggal 06 Desember 2011.
- Mensah, P., B. S. Drasan, T. J. Harrison, and A. M. Tomkins. Fermented cereal gruels: towards a solution of the weanling's dilemma. *Food and Nutrition Bulletin* 13(1):50-57.
- Muhajir, A. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

- Mukhtadi, D. 1992. Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya untuk Golongan Rawan Gizi. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyawanti, I., K. T. Dewandari dan S. I. Kailaku. 2006. Aflatoksin pada jagung dan cara pencegahannya. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. (2):23-28.
- Murni, M. 2012. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. Baristand Industri Surabaya. Surabaya.
- Nout, M. J. R. and J. L. Kiers. 2005. Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology* 98 :789–805.
- Nurani, F. dan O. Nawansih. 2006. *Buku Ajar Uji Sensori*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Oktavia, A. N., 2012. Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe. (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Pudjiono, P. I. 2004. LIPI Kembangkan Tepung Tempe. <http://arsip.gatra.com/2004-08-30/artikel.php?id=44840>. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2011.
- Puryana, I. G.P. S. 2008. Pemanfaatan kedelai dalam pembuatan bubur sumsum sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Skala Husada* 5(2):91-97.
- Puspa, Y. R. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri dan Daya Terima Fillet Kakap Putih (*Lates Calcarifer*). (Skripsi). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puspowati, S. D. 2003. Kajian Formulasi, Mikrostruktur, Daya Cerna, dan Umur Simpan Biskuit Garut untuk Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). (Tesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, R. 2010. Hubungan Perilaku Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Dengan Tingkat Konsumsi Energi, Protein dan Besar Porsi MP-ASI pada Anak Balita Keluarga Miskin Di Kabupaten Sukoharjo. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Richana, N. 2010. Tepung jagung termodifikasi sebagai pengganti terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(6):6-7.
- Richana, N. dan Suarni. 2011. Teknologi Pengolahan Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor dan Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. 386-409.

- Saloko, S., I.W.S. Yasa, dan A. Sulistiawati. 2009. Formulasi Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu MP-ASI Lokal. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD. Bali. 154-159.
- Setyani, S. 2002. *Buku Ajar Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan*. Universitas Lampung. 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.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian (*Durio zibethinus*). (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soegiharto, I. S. 1995. Memelajari Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3727-1995 tentang tepung jagung. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2005. SNI 01-7111-2005 tentang Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) bubuk instan. Jakarta.
- Suarni. 2009a. Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat. Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. 60-68.
- Suarni. 2009b. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2):63-71.
- Suarni dan S. Widowati. 2011. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros. 410-426.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Unesa Press. Jakarta.
- Sutanto, I. 2010. Pengaruh Formulasi Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) dan Tepung Kacang Bengkung (*Mucuna Pruriens L.*) Terhadap Kandungan Gizinya. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sutomo, B. 2008. Cegah Anemia dengan Tempe. <http://budiboga.blogspot.com/2008/06/tempe-kaya-protein-mencegah-anemia.html>. Diakses pada tanggal 20 November 2011.

- Syarief, R. 1996. *Prosedur Pembuatan Tempe. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.*
- 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.*). *Agritek* 17(2): 251-257.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.