

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur biji jagung.....	7
2. Diagram alir pembuatan tepung jagung terfermentasi .....	26
3. Diagram alir pembuatan tepung tempe.....	27
4. Diagram alir pembuatan produk MP-ASI .....	28
5. Formulir quesioner uji organoleptik formula MP-ASI.....	31
6. Pengaruh konsentrasi ragi tempe terhadap warna MP-ASI.....	37
7. Pengaruh lama fermentasi jagung terhadap warna MP-ASI .....	38
8. Pengaruh konsentrasi ragi tempe terhadap aroma MP-ASI .....	40
9. Pengaruh lama fermentasi jagung terhadap aroma MP-ASI.....	41
10. Pengaruh konsentrasi ragi tempe terhadap rasa MP-ASI .....	43
11. Pengaruh lama fermentasi jagung terhadap rasa MP-ASI.....	44
12. Pengaruh konsentrasi ragi tempe terhadap tekstur MP-ASI.....	46
13. Pengaruh lama fermentasi jagung terhadap tekstur MP-ASI .....	47
14. Jagung Bisi 2 .....	67
15. Jagung hasil pengukusan dan pengaronan.....	67
16. Proses fermentasi jagung .....	67
17. Jagung terfermentasi sebelum dikeringkan .....	67
18. Jagung terfermentasi setelah dikeringkan .....	67

19. Tepung jagung terfermentasi .....	67
20. Tempe .....	68
21. Proses pengukusan tempe .....	68
22. Proses pengeringan tempe .....	68
23. Tempe hasil pengeringan.....	68
24. Tepung tempe .....	68
25. Formula MP-ASI.....	68
26. Formula MP-ASI dalam bentuk bubur .....	69
27. Pengujian organoleptik MP-ASI .....	69