

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wirawan, Y. 2013. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink Pada Bayi*. UNDIP, Semarang.
- Almatsier, Sunita. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 2011. *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protrin dan Vitamin A pada Bayi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, M. (1996). Sejarah perkembangan tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 21-41. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Bastian, F. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. UNHAS, Makassar.
- Beynen, K., Michiro, S. and Nishina, P. 1990. Tempe dan hiperkolesterolemia. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 112. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Ardhianditto, D., Baskara, R., Riyadi, N., dan Rahmawati, D. 2013. Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning (*Panicum sp*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa X paradisiaca L*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *J. Teknosains Pangan*.
- Depkes RI. 2004. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*, Direktorat Gizi Masyarakat, Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Edo, F.R. 2008. *Formulasi bubur susu kacang tanah instan sebagai alternatif makanan pendamping asi*. [skripsi]. Fakultas pertanian. Prodi gizi masyarakat dan sumber daya keluarga. Institut Pertanian Bogor.
- Ekafitri. 2011. *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.
- Ellya, E. 2010. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Trans Info Media Pres, Jakarta.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England.
- Gyorgy, P., Murata. K. and Ikeheta, H. 1964. Aspek mikrobiologi tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 186-187. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.

- Hartomo, A.J. dan Widyatmoko M.C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin*. Cetakan I. Andi Offset. Yogyakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik*. Seminar Nasional PATPI.375-379
- Hermana, Karmini, M. dan Karyadi, D. (1996). Komposisi dan nilai gizi tempe serta manfaatnya dalam peningkatan mutu gizi makanan. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. (eds). Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal. 61-67. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Kartika. 1988. *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.
- Kartikasari, O. 2006. The Application of Red Bean Flour in Red Bean Instant Soup: It's Physical, Chemical, and Sensory Evaluation. UKS. Semarang.
- Kemenkes RI. 2007. *Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*, Jakarta.
- Komah. 2013. *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com.
- Krisnatuti, D. dan Yenrina R. 2000. Menyiapkan Makanan Pendamping ASI. Puspa Swara. Jakarta.
- Kurniasih, N. Rosahdi, T.D dan Rahman. N.R. 2013. Efektivitas Sari Kedelai Hitam (*Glycine Soja Sieb*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. UIN Sunan Gunung Djati. Bandung.
- Larasati, D., Wahjuningsih, S.B., Pratiwi, E. 2011. Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Pati Garut (*Maranta arundinaceae L*) sebagai Makanan Pendamping ASI terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Mien, K. M. 1985. Tempe dalam penatalaksanaan diare anak. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 112. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Murata. K., 1985. Aspek mikrobiologi tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 186-187. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Mursyid, M. Astawan dan D. Muchtadi. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal
- Mulyana. 2014. *Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Nasiru. 2011. *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.

- Nurrahman, M. Astuti, Suparmo dan M.H.NE. Soesatyo. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang diproduksi dengan Berbagai Jenis inokulum. *J. Agritech.*, 32(1).
- Nurrahman. 2015. Evaluasi komponen zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning. *Jurnal aplikasi teknologi pangan. J. Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3).
- Nursalim,. and Razali 2007. Response surface Analysis of extract yield and flavor intensity of brazilian cherry (*Eugenia uniflora* L.) obtained by supercritical carbon dioxide extraction. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*.
- Pawiroharsono, S. 1994. Aspek mikrobiologi tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 186-187. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Pawiroharsono, S. 1997. Populasi Mikroba dan Nilai Nutrisi Tempe dari Bahan Baku Campuran. Skripsi Sarjana Fakultas Biologi, UGM, Yogyakarta.
- Perdana, D. 2003. *Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan. di PT. Gizindo Prima Nusantara*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Prabowo, Bimo. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rachmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press, Jakarta
- Rosidah. 2004. *Manajemen ASI dan MP ASI*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Singh N, Singh H, Kaur K, Bakshi MS. 2000 Relationship between the degree of milling, ash distribution pattern and conductivity in brown rice. *Food Chem* 69: 147-151.
- Soemantri, D, W. Trisula. 1993. Tempe dan hiperkolesterolemia. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 114. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Syarief, R. 1996. *Prosedur Pembuatan Tempe. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Thomas, G., 1985. Tempe dan hiperkolesterolemia.. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 113. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Winarno. 2004. *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang.
- WHO/UNICEF, 2003. *Global Strategy for infant and Young Child Feeding*. Ganeva, World Healt Organization.
- Yustiani., dan Setiawan, B. 2013. *Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan*. Skripsi Sarjana Fakultas Ekologi Manusia, IPB, Bogor.
- Zilliken, F. 1964. Aspek mikrobiologi tempe. *Dalam: Sapuan dan Soetrisno, N. Bunga Rampai Tempe Indonesia*, hal 186-187. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.

