

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *Official Method and Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist, 11th Edition*. Washington D.C.
- Astuti et al. (2000). Tempe, A Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* 9(4) : 322–325.
- Ayustaningwarno, F.(2014). *Teknologi Pangan ; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Azwar, S. (1997). *Reliabilitas dan validitas*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Bahar, Burhan. (2011). *Buah ini Kaya Khasiat: Pisang*. MBRI Press, Bogor.
- Buckle, K.A dkk. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia
- Codex Alimentarius Commission. (1991 rev 2013). *Guidelines on Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children*.
- Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta. 2013. *Profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta 2012*. Dinas Kesehatan DIY : Yogyakarta.
- Elvizahro, Leiyla. (2011). Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A Pada Bayi [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fennema, Owen R. (1996). *Food chemistry 3rd Edition*. Marcel Dekker, INC, New York.
- Fertiasari, Rini. (2011). Pengembangan Produk Gel *Aloe vera Chinensis* Lapis Coklat Sebagai Potensi Lokal Kalimantan Barat [Tesis]. Magister Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fikawati, S. Syafiq, A. Karima, K. (2015). *Gizi Ibu dan Bayi*. Rajawali Pers, Jakarta.
- Guinard, Jean-Xavier.(2001). Sensory and consumer testing with children. *Trends in Food Science & Technology* 11 273–283.
- Hsu HW, Vavak DL, Satteriee LD, and Miller GA. (1977). A multienzyme technique for estimating protein digestibility. *Journal of Food Science* 5 (42): 1269.
- http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang_kepok. [11 maret 2015].
- <https://www.google.com/manfaat-tempe-untuk-kesehatan-diakui-dunia>. [11 maret 2015].

- Husna, dkk. (2012). Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum Sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, No 1, Vol 1 Oktober 2012.
- Karmini, M., dan Apriyant, Rossi R.S.(2002). Kualitas Makanan Pendamping ASI di Indonesia, Makalah *pada prosiding Kongres Nasional Persagi dan Temu IlmiahXII*. Persagi, Jakarta.
- Kasmidjo, R.B. (1999). *Buku I : Sejarah dan Proses Dasar Pembuatan Tempe*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B. (1999). *Buku III : Mikrobiologi dan Pengolahan Tempe*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B. (1999). *Buku IV : Manfaat dan Keamanan Tempe Sebagai Pangan*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kateran, S. (2005). *Minyak dan lemak pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kotler, P. (1990). *Manajemen Pemasaran : Analisis, Perencanaan dan Pengendalian Jilid 1*. Jakarta : PT. Gelora Aksara Pratama.
- Kusnandar, Feri. (2010). *Kimia Pangan komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Mandelbaum, Jay. (2006). *Value Engineering Handbook*. Mark Center Drive, Virginia.
- Mirdhayati I. (2004). Formulasi dan karakteristik sifat-sifat fungsional bubur garut (*Maranta arundinaceae* Linn) instan sebagai makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Insititut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. (1994). *Gizi untuk bayi : ASI, Susu Formula dan Makanan Tambahan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Pipes, Peggy L. (1985). *Nutrition in Infancy and Childhood 3th edition*. Time mirror/Mosby College Publishing, USA.
- R. Muchtadi, Tien. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Rasper VF, de Man JM. (1980). *Effect of granule size of substituted starch on the rheologixcal character of composit dough*. *Cereal Chen* (57): 331-340.
- Shurtleff, W. and Aoyagi, A. (2001). *The Book of Tempeh, 2nd edition*. Berkeley, Ten Speed Press, California.
- SK-Menkes RI No.224. (2007). *Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

- SNI 01-7111-2005. (2005). *MP-ASI Bagian 1 : Bubuk Instan*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sharma, A dan Belokar, R.M. (2012). Implementation of Value Engineering : Acase Study. *International Journal of Marketing Financial and Management Reseach* vol. 1 no.3.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusbangtepa IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiono. (2008). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Syarif, Rizal, dkk. (1999). *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Tjahjonoadi, S. (1989). *Value engineering dalam proyek*. Bandung : Pascasarjana Fakultas Teknik dan Industri, ITB.
- Ulrich, K.T. dan Eppinger S.D. (2001). *Perancangan dan Pengembangan Produk* (penerjemah Nora Azmi dan Iveline Anne Marie). Jakarta : Salemba Teknika.
- US Department of Agriculture, Agriculture Research Service. *USDA National Nutrient Database for Standard References. Food Group: Legumes and Legume Products*, 16114, *Tempeh*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4826?fgcd=Legumes+and+Legume+Products&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=105&sort=&qlookup=>. [10 Maret 2015].
- US Department of Agriculture, Agriculture Research Service. *USDA National Nutrient Database for Standard References. Food Group: Fruits and Fruit Juices* 09041, *Bananas, dehydrated, or banana powder*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2209?fg=&man=&lfacet=&count=&max=35&sort=&qlookup=banana&offset=0&format=Full&new=&measureby=>. [9 April 2015].
- US Department of Agriculture, Agriculture Research Service. *USDA National Nutrient Database for Standard References. Food Group: Sweets*, 19336, *Sugars, powdered*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6271?fg=&man=&lfacet=&count=&max=35&sort=&qlookup=sugar&offset=&format=Full&new=&measureby=>. [9 April 2015].
- US Department of Agriculture, Agriculture Research Service. *USDA National Nutrient Database for Standard References. Food Group: Cereal Grains and Pasta* 20090, *Rice flour, brown*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6498?fg=&man=&lfacet=&count=&max=35&sort=&qlookup=brown+rice+flour&offset=&format=Full&new=&measureby=>. [17 April 2015].
- US Department of Agriculture, Agriculture Research Service. *USDA National Nutrient Database for Standard References. Food Group: Dairy and Egg*

Products,01155, Milk dry, nonfat, instant,without added vitamin A and vitaminE.<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/138?fg=&lfacet==&count=&max=35&sort=&qlookup&format=Full&new=&measureby=>. [24 April 2015].

- Widianarko. (2002). *Tips Pangan "Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan"*. Grasindo. Jakarta
- Widodo, I. (2005). *Perencanaan dan pengembangan produk*. UII Press. Yogyakarta.
- Wijatniko, Bambang, D. (2013). Formula Bubur MP-ASI dengan Mocaf, Beras Merah dan Tempe Koro Putih (*Phaseolus lunatus* L.) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2004). *Keamanan Pangan Jilid 1*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. Rika, ong. (2007). *Otak, Pangan dan Kecerdasan*. M-BRIO Press, Bogor.
- Wirasanti, Dwininta. (2013). Formula Bubur Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) dengan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dan Tepung Ikan Lele [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- World Health Organization. 2009. *Infant and young Children Feeding*. WHO, France.