

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009 .*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarsari, I dkk. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Jurnal Penelitian : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa Tengah.
- Andriani, M. dan Wirjatmadi B. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta.
- Anna, L.K. 2014. Tempe Makanan Pendamping ASI. *Kompas.com*. Desember 2014.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. *AOAC Int*. p: 97-149, Washington.
- Arisman. 2004. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Ashydad, dkk. 2006. *Makanan Balita untuk Balita Plus Resep Makanan*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Astuti, N.P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah : Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. (BSN) *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2005. SNI 01-0711.1-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu. (BSN) *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Tempe Khasiat dan Teknologi*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Damongilala, L.J. 2009. *Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (Hemirhampus sp) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda*. Jurnal Ilmiah Sains Vol.9 No.2, Oktober 2009. FPIK UNSRAT, Manado.
- Depkes RI, 2006. *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. 611.49. Indonesia.
- Depkes RI. 2007. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 224/Menkes/SK/II/2007 Tentang Spesifikasi Teknis Makanan*

- Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dewi R., dan Salimar. 2013. Pengaruh Pemberian Susu Skim Pada Kadar Prealbumin Anak Balita Yang Mengikuti Rehabilitasi Gizi Rawat Jalan Di Puskesmas (Effect Of Skim Milk Supplementation On Prealbumin Concentration Among Under Five Children Of Outpatient Rehabilitation). Jakarta : *Badan Litbangkes, Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan*.
- Dewi, R.S., dan Aziz, S. 2011. *Isolasi Rhizopus Oligosporus Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Molekul. 6 (2): 93 – 104
- Diana, N.E. 2016. *Pengaruh Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, Vol. 13 No.1 September 2016 : 100 – 107. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2007. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Elvizahro, L. 2011. *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada Bayi*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fajar, dkk. 2012. *Ilmu Gizi Untuk Praktisi Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Fatimah S., dkk. 2008. *Faktor-Faktor yang Berkontribusi Terhadap Status Gizi Anak pada Balita di Kecamatan Ciawi Kabupaten Tasikmalaya*. Jurnal Penelitian. Tasikmalaya.
- Feryanto, Agung. 2007. *Aneka Olahan dari Kedelai*. Macanan Jaya Cemerlang. Jakarta.
- Firmansyah, A. 2001. Terapi Probiotik dan Prebiotik pada Penyakit Saluran Cerna Anak. *Artikel Sari Pediatri*. Vol. 2, No. 4, Maret 2001 : 210 – 214
- Hayati, A.W. 2009. *Buku Saku Gizi Bayi*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Imaningsing, dkk. 2007. *Faktor-faktor dan Komposisi Bahan yang Mempengaruhi Citarasa "Off Flavour" Formula Tempe*. Panel Gizi Makan vol.2.

- Irawan, M.A., 2007. *Glukosa dan Metabolisme Energi*. Artikel Sport Science Brief. 1(6): 12-5.
- Julita, A.O. 2012. *Karakteristik Tepung dan Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki*. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Karleen, S. 2010. *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi (Simulates Chips)*. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Keluarga Sehat Idamanku Kota Sehat Kotaku. www.promkes.depkes.go.id, diakses tanggal 10 Juli 2018.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Trubus. Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawati, dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Penelitian* Vol.1, No.1, Tahun 2012, hal. 344-351. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mayastuti, A. 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L.) Lam) Cilembu*. Skripsi : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moeleok, N.F. 2018. *Stunting* Ancam Masa Depan. www.depkes.go.id, diakses tanggal 12 Juli 2018.
- Mufida, dkk. 2015. *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6-12 Bulan: Kajian Pustaka*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Murni, M. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tempe pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Penelitian* : UPN Veteran Jatim, Surabaya.

- Noya, A. 2016. MPASI Diberikan Setelah Bayi Berusia 6 Bulan. *www.alodokter.com*, diakses tanggal 4 Mei 2018.
- Onggo, T.M. 2009. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar “Cilembu” Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian : Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian. UNPAD, Bandung.*
- Pangaribuan, A.D. 2013. *Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.)*. *Jurnal Penelitian : Fakultas Teknibiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.*
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Pontoh, A.H. 2015. *Tingkat Asupan Energi dan Protein Dengan Status Gizi Bayi Usia 6 – 24 bulan*. *Jurnal Penelitian : Akademi Kebidanan Griya Husada, Surabaya.*
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. *Skripsi : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.*
- Rarastiti, C.N. 2013. *Hubungan Karakteristik ibu, Frekuensi Kehadiran Anak ke Posyandu, Asupan Protein Dengan Status Gizi Anak Usia 1-2 Tahun*. *Artikel Penelitian: Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.*
- Rosyidah, A. 2014 *Substitusi Tepung Tempe Untuk Pembuatan Kue Lumpur Coklat dengan Penambahan Variasi Gula Pasir*. *Skripsi : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.*
- Saadah, M.I. 2012. *Panduan MP-ASI WHO. Afulactababy*. April 2014
- Sarbini, D., Rahmawati,S., dan Kurnia. 2009. *Uji Fisik, Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi*. *Jurnal Penelitian : Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.*
- Sarwono, B. 2007. *Bertanam Ubi Jalar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta
- Sitompul, E.M. 2014. *Buku Pintar MP-ASI: bayi 6 bulan sampai dengan 1 tahun*. Jakarta.

- Sundari, dkk. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jurnal Penelitian : Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242. Jakarta Pusat.
- Suprpti, M.L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suriawiria, U. 2001. Ubi Jalar. <http://www.pikiranrakyatonline.com/>, diakses pada tanggal 6 Mei 2018.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tampubolon, N.L., dkk. 2014. *Formulasi Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Jurnal Rekayasa Pangan Vol.2, No.2 Th. 2014. Fakultas Pertanian. USU, Medan.
- Triastuti M., L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Senyawa Phospat dan Perbandingan Air Perebusan Terhadap Karakteristik Tepung Instan Hanjeli (Coix lacryma-jobi L)*. Artikel : Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- WHO. 2007. *Guiding Principles for Complementary Feeding for the Breastfed Child*. Geneva: WHO
- William, dkk. 2006. *The Baby Book*. Serambi Ilmu Semesta. Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yoanasari, Q.R. 2003. *Pembuatan Bubur Bayi Instan Dari Pati Garut*. Fakultas Teknologi Pertanian. Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Zuraida, N., dan Supriati, Y. 2001. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin AgroBio*. 4 (1) : 13-23.