

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia Tepung Tapioka. SNI 01-3451-1994
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia Sereal. SNI 01-4270-1996
- [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Tepung Sagu. SNI 3729:2008
- [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Tepung Beras. SNI 3549:2009
- [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara uji makanan dan minuman*. Jakarta.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 1973. *Energy and Protein Requirements*. Geneva: Report of Joint FAO/WHO/UN Expert Consultation.
- Agrasasmita, TU. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. [skripsi]. FTP. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Almatsier S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 334 Hal.
- Aminah S dan Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Limia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. *Jurnal LPPM UNIMUS*. Hal 209-217
- Astawan, M; T Wresdiyati dan L Maknum. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press. 197 Hal.
- Bakhrin R, Zulhida dan Seno. 2013. Studi Pembuatan Tempe dari Biji Karet. *Jurnal Agrium*. 18(2): 108-111
- Barus T, Suwanto AT, Wahyudi dan H Wijaya. 2008. Role of Bacteria in Tempe Bitter Taste Formation: Microbiological and Molecular Biological Analysis Based on 16S rRNA gene. *Journal Microbiology Indonesia* 2(1): 17-21

- Bima B, Siti A dan Nurhidajah. 2016. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Bonnie, L. and J Hurley. 1995. *How to pick a cereal*. In Ronzio, Robert (ed.) Encyclopedia of Nutrition and Good Health. Facts On File, Inc., New York. 726 Hal.
- Brisske LK, SY Lee, BP Klein and KR Cadwallder. 2004. Development of a Prototype High-Energy, Nutrient Dense Food Product for Emergency Relief. University of Illinois Urbana Champaigne. *Journal Food Rev. Int*, 6: 225-264.
- Cakrawati D dan Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 234 Hal.
- Charunuch C, P Boonyasirikool and C. Tiengpook. 2003. Using of extrusion process for preparation of instant cereal beverage powders based on corn and soybean. *Kasetsart Journal*. (Nat. Sci.) 37: 72-83.
- Damayanthi E. 2001. Rice Bran Stabilization and  $\gamma$ -Oryzanol Content of Two Local Paddy Varieties "IR 64" and "Cisadane Muncul". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(1): 11-19
- De Man JM. 1999. *Principles of Food Chemistry*. Aspen Publisher, Inc. Maryland. 489 Hal.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara; Jakarta.
- Dziedzic SZ dan MW Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production*. Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives Blackie Academic and Professional. London. 268 Hal.
- Feldberg C. 1959. *Adequacy of Processed Cereals in Human Nutrition*. In Matz, S.A. (ed) *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport. 751 Hal.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology. 1152 Hal.
- Frame ND. 1999. *Extrusion Cooking*. Aspen Publishers, Inc. USA. 250 Hal.
- Gallagher, ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause's Food and Nutrition Therapy 12<sup>th</sup> ed. Canada. Elsevier. 1134 Hal.
- Ganjyal, M; MA Hanna; P Supprung; N Jones. 2006. *Modelling Selected Properties of Extruded Rice Flour and Rice Starch by Neural Networks and Statistics*. *J. Cereal Chemist*. 83 (3) : 223-227.

- Goff D dan Richard. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. Springer New York Heidelberg Dordrecht London. 477 Hal.
- Hartati SN dan TK Prana. 2003. Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *J. Nat. Indonesia*. 6(1) : 29-33.
- Havard Health Publications. 2005. *Breakfast and Your Health*. <http://health.msn.com.dietnutrition/default.aspx>.
- Hermana, M Mahmud dan Karyadi. 2001. Composition and Nutritional Value of Tempe, Its Uses in The Improvement of The Nutritional Value of Food. Di dalam Agranoff J (editor): *The Complete Handbook of Tempe-The Unique Fermented Soyfood of Indonesia*. Singapura: American Soybean Association Southeast Asia Regional Office. 186 Hal.
- Hutching, JB. 1999. *Food Colour and Appearance*. Marylan: Aspen Publisher Inc. 610 Hal.
- Ismawadi. 2012. *Pengaruh Lama fermentasi terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Tempe Kedelai dengan Substitusi Jagung*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Institute of Medicine (IOM). 2002. *Dietary Reference Intake for Emergency Food Product*: 10-13.
- Iriany NR; HG Yasin dan A. Takdir. 2007. *Asal, Sejarah, Evolusi dan Taksonomi Tanaman Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hal 1-16
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 Hal.
- Lana EL, Suhartati D, Thelma JN, Tuju, Dekie R dan Maria FS. 2017. Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'Manado Kuning' sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 No. 1 Hal. 47-54.
- Lehninger AL. 1982. *Principles of Biochemistry*. Erlangga: Jakarta. 308 Hal.
- Mahmud MK. 1987. *Penggunaan Makanan Bayi Formula Tempe dalam Diit Bayi dan Anak Balita sebagai Suatu Upaya Penanggulangan Masalah Diare*. Bogor: IPB.
- Marliyati, SA. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miller DD. 1996. Minerals. In Fennema, O.R (ed). *Food Chemistry: Third Edition*. New York: Marcel Dekker Inc. 1262 Hal.

- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta. Bandung. 190 Hal.
- Nurjanah E. 2000. *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nout, MJR and JL Kiers. 2005. A Review-Tempe Fermentation, Innovation and Functionality: update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology* 98: 789-805
- Onghokham. 2008. *Tempe: Sumbangan Jawa untuk Dunia*. <http://web.archive.org/web/20010215035727/http://www.kompas.com/kompas-cetak/millenium/>
- Richana N dan Suarni. 2016. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor. Hal 386-409
- Ristia E. 2014. *Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai*. [skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Rudini, B dan Fitriyono, A. 2013. Kadar Protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstruksi Jagung dengan Substitusi Kedelai. *Journal of Nutrition College*. Vol 2 No.3 Hal 373-381.
- Sardesai. 2003. *Introduction to Clinical Nutrion*. New York: Marcel Dekker Inc. 488 Hal.
- Schwartz MB, LR Vartanian, CM Wharton and KD Brownell. 2008. Examining the nutritional quality of breakfast cereals marketed to children. *J. Am. Diet Assoc.* 108 : 702-705.
- Scott, CE and Eldridge, AL. 2005. Comparison of Carotenoid Content in Fresh, Frozen and Canned Corn. *J Food Comp and Analysis*, 18: 551-559
- Setyani S, Siti N dan Eliyana. 2017. Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori Tempe Kedelai-Jagung dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Raprima dan Berbagai Formulasi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 22 No. 2 Hal 85-98
- Setyaningsih D, Anton A dan MP Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor. IPB Press. 180 Hal.
- Suarni. 2005. *Karakteristik Fisikokimia dan Amilograf Tepung Jagung sebagai Bahan Pangan*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. Hal 440-444.

- Suarni dan Widowati. 2007. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor. Hal 410-426
- Suarni M, Aqil dan Firmansyah. 2008. *Effect of Drying Temperature on Nutritional Quality of Protein Maize*. Proceeding of The 10th Asian Regional Maize Workshop (ARMW). Hal 79-81.
- Suarni dan IU Firmansyah. 2005. *Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Bogor.
- Subekti NA, Syafruddin RE dan S Sunarti. 2007. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung dalam Buku Jagung, Teknik Produksi dan Pengembangan*. Balitserial. Maros. Hal 16-28.
- Sukasih, E dan Setyadjit. 2012. *Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven*. *Jurnal Pascapanen*. Vol 9: 70-76
- Syarif R dan Halid H. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. 301 Hal.
- Tribelhorn, R E. 1991. *Breakfast cereals*. In : Lorenz, K. J. dan K. Kulp (Eds). *Handbook of Cereal Science and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc. 1262 Hal.
- Umar S, Triastati dan M Rob. 2017. *Produk Ekstruksi Berbasis Tepung Ubi Jalar*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1): 40-43
- USDA (U.S. Department of Agriculture). 2004. *Ready to Eat Breakfast Cereals*. Newsletter Family Nutrition In Action Vol. 8 No. 5., USDA, Washington D. C.
- Widaningrum, Miskiyah dan Somantri. *Perubahan Sifat Fisiko-Kimia Biji Jagung (Zea Mays L.) Pada Penyimpanan dengan Perlakuan Karbondioksida (CO<sub>2</sub>)*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. *Jurnal Agritech*. Vol. 30 No. 1 Hal 36-45.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 245 Hal.
- Yenrina R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 Hal.