

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2005. SNI 01-7111-2-2005. "Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bagian 2 : Biskuit".
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549:2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Crackers. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Apriliana, A. M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen. [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Ardhianditto, D., Affandi, D. R., Riyadi, N. H., dan Anandito, R. B. K. 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). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Ariati, L. I. P. 2019. Faktor-faktor Resiko Penyebab Terjadinya *Stunting* pada Balita Usia 23-59 Bulan. *Oksitosin: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 6(1), 28-37.
- Aryanta, I. W. R. 2023. Kandungan gizi dan manfaat tempe bagi kesehatan. *Widya Kesehatan*, 5(2), 25-32.
- Asmira, S., Nova, M., dan Hanum, D. 2019. Pengaruh Substitusi Alpukat (*Persea americana mill*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus burchell*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein pada Biskuit MPASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8-13.
- Astawan, M. 2017. Karakteristik tepung tempe larut air. *Jurnal Pangan*, 26(2), 117-126.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Saragih, A. M. 2015. Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11-17.
- Ayu, Y. A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*).
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi *refined carrageenan* dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

- Bawole, M., Bait, Y., & Kasim, R. 2023. Karakteristik sifat fisikokimia bubur bayi instan Berbahan dasar tepung komposit labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tempe. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 217-229.
- Binalopa, T. 2019. Proses Pratanak dan Teknik Penggilingan untuk Mempertahankan Mutu Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Pangan*, 28(2), 109-120.
- Church, D. D., Hirsch, K. R., Park, S., Kim, I. Y., Gwin, J. A., Pasiakos, S. M., Wolfe, R. R., & Ferrando, A. A. 2020. *Essential amino acids and protein synthesis: Insights into maximizing the muscle and whole-body response to feeding*. *Nutrients*, 12(12), 1–14.
- Edwar Z, Suyuthie H, Yerizel E, dan Sulastri D. 2011. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung. *J Indon Med Assoc* 61: 248-52.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fikri, D. T. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Tempe terhadap Karakteristik *Cracker*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hanindita, M. 2019. *Mommyclopedia 567 Fakta Tentang MPASI*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hayati, R. 2017. Pengaruh Kadar Air dan Persamaan Model Bet untuk Prediksi Masa Simpan Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(1), 17-22.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Indriyani, F., & Suyanto, A. 2014. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Intan, R. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Pada Tepung Beras Terhadap Karakteristik Kue Sapik. [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta : Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Buletin Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Pusat Data Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kementerian Kesehatan RI. 2023. Survei Kesehatan Indonesia (SKI). BKKP Kemenkes RI.
- Kristanti, D., Herminiati, A. A., & Yuliantika, N. 2021. Karakteristik fisikokimia MP-Asi bubuk bayi instan berbasis mocaf dengan substitusi tepung tempe dan susu skim sebagai sumber protein. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12-22.
- Kurniawan, I. 1991. Pengaruh Penambahan Asam atau Garam Asam Terhadap Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Itik Tegal Umur Satu dan Empat Belas Hari. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lalopua, V. M. N., Silaban, B. B., Gaspers, F. F., & Labobar, S. 2022. Profil Asam Amino dan Kualitas Protein Lobster Bambu (*Panulirus versicolor*) Segar. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 121-127.
- Lamusu, Darni. 2019. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1) : 9-15.
- Lestiarini, S., dan Sulistyorini, Y. 2020. Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) di Kelurahan Pegirian. *Jurnal Promkes*, 8(1), 1.
- Malibun, F. B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan *Rice Crackers* dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa olefera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2).
- Maulina, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., dan Maligan, J. M. 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6-24 Bulan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2).
- Murni, M. 2013. Kajian penambahan tepung tempe pada pembuatan kue basah terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2), 29-35.
- Prastyaharasti, L., dan Zubaidah, E. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus Casei* dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(4), 285-296.

- Purawisastra, S., Slamet, D. S., & Soetrisno, U. S. 1993. Perubahan kandungan protein dan komposisi asam amino kedelai pada waktu pembuatan tempe dan tahu. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*.
- Putra, M. D. H., Putri, R. M. S., Oktavia, Y., & Ilhamdy, A. F. 2020. Karakteristik asam amino dan asam lemak bekasam kerang bulu (Anadara antiquate) di desa benan kabupaten lingga. *Marinade*, 3(02), 159-167.
- Putri R. D. 2018. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hipsida dennst*). *Jurnal Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang*, (2).
- Qoyyimah, A. U., Hartati, L., & Fitriani, S. A. 2020. Hubungan Kejadian Stunting Dengan Perkembangan Anak Usia 24-59 Bulan Di Desa Wangen Polanharjo Klaten. *Jurnal Kebidanan*, 66-79.
- Rahayu, W. S., Utami, P. I., & Haryadin, F. 2021. Analisis Asam Amino dengan Metode KCKT dan Agen Penderivat Nihidrin. *In Prosiding Seminar Nasional LPPM UMP*. 2, 154-157.
- Ramayulis, R., Kresnawan, T., Iwaningsih, S., dan Rochani, N. S. 2018. *Stop Stunting dengan Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar Plus.
- Ridhani, M. A., dan Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Salamah, I. R. 2017. Diversifikasi *Cookies* dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. [Skripsi]. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, 15(1);5.
- Sari, A. P. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Dasar Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena dan Tepung Beras (Kajian Proporsi Hidrokoloid). [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Suknia, S. L., dan Rahmani, T. P. D. 2020. Proses pembuatan tempe home industry berbahan dasar kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59-76.

- Suliantini, R. Gusti, W. Teguh, dan Muhidin, 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Jurnal Crop Agro*, 4 (2):43-48.
- Sunarti, T. C. 2014. Pemanfaatan Beras Pecah dan Penambahan Tepung-tepungan Lokal untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Beras. *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*, 3(1).
- Sundari, M. T., dan Adi, R. K. 2021. *Hayami method application: A value-added analysis of rice crackers industry in ex-residency of Madiun*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 905(1).
- Sutarto, S. T. T., Mayasari, D., dan Indriyani, R. 2018. *Stunting*, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *Agromedicine Unila*, 5(1), 540-545.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Wang XS, Mollie ON, William T, Joanne S. 2013. *White and Brown Rice are Equally Satiating and More Satiating than Glucose Beverage*. *Journal Obesity Weight Loss Therapy*. 3(202), 2-5.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L. Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. *Effect of Sodim Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough*. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 5(6):682-687.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Z., dan Arief, I. I. 2022. Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.
- Yamatani, K., Ito, K., Takei, R., Takahashi, H., Katsunonakako, dan Nishizu, T. 2022. Visualisasi Struktur Massa Makanan untuk Menjelaskan Kemudahan Menelan Kerupuk Beras. *Jurnal Masyarakat Teknologi Pangan Jepang*, 23(1), 25-34.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., dan Wahyuningrum, C. 2022. Kandungan Serat dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Amerta Nutrition*, 6.