

DAFTAR REFERENSI

- Almatsier, S. (2003). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, M. (2014). Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Bogor : Fakultas Ekologi Departemen Gizi Masyarakat.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington, D.C: Benyamin Franklin Station.
- Apriyana, I. (2013). Kualitas Es Krim dan Daya Terima Kombinasi Wortel (*Ducus carota L.*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum mill.*). *Skripsi Jurusan Ikmu Kesehatan Masyarakat*, Universitas Negeri Semarang.
- AsDI., I. P. (2016). Penuntun Diet Anak. Jakarta: FKUI.
- Astuti, M. (1999). History of the Development of Tempe. Di dalam Agranoff, J, 2-13.
- Astawan. (2009). Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Balerdi, J. (2014). Canistel growing in the Florida home landscape. University of Florida.
- Bastian, I. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Reffined Carrageenan (SRC) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Bastian.F, d. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1.
- BPOM, R. (2009). Informasi Nilai Gizi Produk Pangan. *Jurnal ISSN 1829-9334 10 (5)*, 1-12.
- BSNi, B. S. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubuk Instan. *Standar Nasional Indonesia*, 01-7111.1.
- Chorina., D. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Labu Kuning.
- BSN, P. (2012). Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Deliani. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein, Lemak, Komposisi Asam Lemak dan Asam Fitat pada Pembuatan Tempe.
- Friana, R. M. (2016). Kajian Daya Terima Dab Nilai Gizi Minuman Fungsional Buah Kecapi (*Sandoricum koetjape* Merr). Skripsi. Jakarta: Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Hadiningsih., N. (2004). Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology. *Sekolah Pasc Sarjana Institut Pertanian Bogor*, Tesis.
- Indiarti, S. (2014). Nutrisi Janin & Bayi. Yogyakarta: Parama Ilmu.
- Jay JM., L. M. (2005). *Modern Food Microbiology Seventh Edition*. USA: Springer.
- Kang, H. Z. (2012). Study on Soy Isoflavone Consumption and Risk Breast Cancer and Survival. *Asian Pacific Journal Cancer*.
- Karsinah, R. &. (2013). Buah Tropika yg Berpotensi Sebagai Sumber Pangan Alternatif. *iptek hortikultura*, 9.
- Macfarlene, B. j. (1990). Effect of Traditional Soy Products on Iron Absorption. USA : American Journal of Clinical Nutrition.
- Made, A. (2009). Sehat Dengan Hidangan kacang & Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Morton, J. (1992). *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni. 2.
- Nifah. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka-Tempe) Dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Dan Fisik Kerupuk Tempe. *e-Journal Boga*, 4 (3) : 57-14.
- Paragados., D. A. (2014). Acceptability of Canistel (*Lacuma Nervosa* A.DC) Fruit Flour in Making Cookies. *Asia Pacific Journal of Multidisciplinary Research*, 2(1) : 66.
- PERSAGI, P. A. (2009). Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Pushpakumara. (2007). *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni. 16.
- Roulina, M. (2013). Substitusi Kacang Kedelai dengan Kacang Hijau Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima Tempe. Skripsi.
- Rusilanti, D. &. (2015). Gizi dan Kesehatan Anak Prasekolah. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.

- Samosir. (2010). Pengaruh Penggunaan Berbagai Massa Lengkuas (Alpiniagalanga) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. Malang: Jurusan Kimia.
- Santoso, H. (1993). Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. yogyakarta: kanisius.
- Sediaoetama. (2006). Ilmu Gizi Untuk Profesi dan Mahasiswa Jilid I dan II. Jakarta: Dian Rakyat.
- (Septiana & Asnani 2012) dalam Junita., D. S. (Juli 2017). Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tempe. *J. Gizi Pangan*, Vol. 12, No. 2.
- Sudarmaji, S. (1995). Prosedur Analisis Bahan Makanan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sosoca, G. I. (2017). Pengembangan Biskuit MP-ASI Dengan Bahan Dasar Buah Alkesa (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehi) Untuk Anak Usia 6-24 Bulan. *Skripsi Universitas Esa Unggul*.
- Tampunolon., N. K.-k. (2014). Formulasi Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol 2, No 2.
- WHO. (2003). Community - Based Strategies for Breasfeeding Promotion and Support in Developing Countries . Geneva.
- Winarno, F. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zaineddin, A. B. (2012). The Assiciation Between Dietary Lignans, Phytoestrogen-Rich Food, and Fiber Intake and Postmenopausal Breast Cancer Risk: A German Case- Control Study. Nutrition Cancer Journal Article.