

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 18th Edition*. Gaithersburg, USA: AOAC International.
- Adawiyah, D.R. dan Waysima. 2010. *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Adnan, M. (1997). *Teknik Kromatografi Untuk Analisis Bahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, Dian. (2011) *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriani, Dwi. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Anonim. *Bread, Cake&Cookies*. <http://sinaryong.com>
- Antarlina, S. S. (1998). *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Untuk Produk Pangan*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Apriyanto, A. (2006). *Bahan Pembuat Bakery dan Kue*. <http://dunia.pelajar-islam.or.id>
- Astawan, M. (2004). *Potensi Tempe Ditinjau Dari Segi Gizi dan Medis “ Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan”*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Bogor: Dian Rakyat.
- BPS DIY. 2014. *Produksi Padi dan Palawija Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Berita Resmi Statistik No. 17/03/34/Th.XVI
- BPS. 2013. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai*. Berita Resmi Statistik No. 45/07/Th. XVI.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. (2010) *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Budiyanti, Yuli. (2013). *Pengembangan Produk Wafer Cokelat Beng-beng Berdasarkan Preferensi Konsumen PT. Mayora Indah Divisi Wafer*. Tesis. Universitas Esa Unggul.
- Cahyadi, W. (2006). *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bandung: Bumi Aksara.
- Driskell, Judy A. (2007). *Sport Nutrition: Fats and Proteins*. Boca Raton: CRC Press.
- Feigenbaum, A.V. (1989). *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga.
- Ferdian, Freddy. 2010. *Latihan Berbeban, Pemberian Whey Protein, dan Pertambahan Area Otot Lengan Atas pada Pria*. (Skripsi). Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Fernstrom, John D. 2005. *Branched-Chain Amino Acids and Brain Function*. *The Journal of Nutrition* 135: 1539S-1546S. Diakses di (jn.nutrition.org).
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherington. (1994). *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan M. Gardjito, S. Naruki, A. Murdiati, dan Sardjono. Yogyakarta: UGM Press.

- Gembong, T. (1988). *Taksonomi Tumbuhan Rendah (Taksonomi Tumbuhan Khusus)*. Yogyakarta: UGM Press.
- Giriwijoyo, S. dan Komariyah, L. (2002). *Olahraga Kesehatan dan Kesegaran Jasmani Pada Lanjut Usia*. Bandung: Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Guyton, Arthur C and Hall J.E. (1997). *Textbook of Medical Physiology 9th Edition* (Irawati, Ken A. dan Alex. Terjemahan). Pennsylvania: W.B. Saunders Company.
- Hasian, David E. (2008). *Usaha Tani dan Tataniaga Kacang Kapri di Kecamatan Warungkondang, Cianjur, Jawa Barat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian 27 (4) pp 124-130.
- Hermana. (1976). *BMC Untuk Golongan Rawan*. Bogor : Puslitbang Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Hermana. (1977). *Perkembangan Pembuatan BMC*. Bandung : Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi, 22-24 Februari 1977.
- Hermiastuti, Meirinda. (2013). *Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino Pada Ikan Patin*. Skripsi. Universitas Jember.
- Jeukendrup, A.E., Carter, J., Mundel, T., dan Jones, D. (2004). *Effects of carbohydrate supplementation on performance and carbohydrate oxidation after intensified cycling training*. p 97,1245-1253.
- Kadaryati, Sri. (2010). *Pengembangan Pisang Kepok Kuning (Musa balbisiana) Sebagai Alternatif Minuman Isotonik Alami*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Kasmidjo, R.B. (1990). *Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kay, D.E. 1979. *Food Legumes Tropical Product*. Institut London.
- Kusharyanto dan A. Budiyanto. (1995). *Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Puslitbang Gizi.
- Lestari, E. (2005). *Pengaruh Penambahan Bekatul Sebagai Bahan Pengisis Tempe Terhadap Kadar Protein Tempe Kedelai*. Skripsi. UMS Surakarta.
- Liewellyn, William. (2009). *Sport Supplement Reference Guide*. Molecular Nutrition LLC.
- Liputo, Siti Aisa dkk. (2013). *Analisa Nilai Gizi Serta Komponen Asam Amino dan Asam Lemak dari Nugget Ikan Nike dengan Penambahan Tempe*. Universitas Sam Ratulangi.
- Mahmud, Z. (1979). *Perembesan Nitrogen dari Bintil Akar Rhizobium japonicum*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Manders, Ralph J. *et. al.* Insulinotropic and Muscle Protein Synthetic Effects of Branched Chain Amino Acids : Potential Therapy for Type 2 Diabetes and Sarcopenia. *Nutrients*. 2012, 4, 1664-1678; doi: 10.3390/nu4111664.
- Mayasari, N. (2010). *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Murray, Roberts K., Granner, D.K., Mayes, P.A., dan Rodwell, V.W. (2003) *Biokimia Harper*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Napitupulu, Farel H., Atmaja, Yuda Pratama. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Jagung dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 9 kg per-Siklus*. *Jurnal Dinamis, Volume II No. 8 Januari 2011*.

- Noor, Tami F.D. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhidayat, Masdiana, C. P., Sri Suhartini. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Nurhidayati. (2012). *Substitusi Tepung Talas Pada Pembuatan Produk Cake Dalam Upaya Diversifikasi Olahan Pangan Lokal*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.
- Pamungkas, Esti S.. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Biji Kecipir sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cookies*. (Skripsi). Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Penggalih, M.H.S.T., Gardjito, M. dan Sofro, Z. M. (2011). The effect of banana flour as an isotonic drink to maintain hydration status. *IFRJ* 18 (4): 1559-1561.
- Purnomo, H. dan Adiono. (1984). *Ilmu Pangan*. Malang: NUFFIC Universitas Brawidjaya.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rakhmah, Yaumil. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Rampengan, V.J. dkk. (1985). *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rudatin. (1997). *Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Rukmana, R. (2003). *Usaha Tani Kapri*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. (2004). *Kecipir Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salamah, E. (1997). Analisis Kimia Menggunakan HPLC Bagian-I. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 3:1.
- Santoso, S.P. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Malang: Laboratorium Pangan Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sari, Maria Dina P. (2014). *Pengembangan Kapri, Kecipir, dan Tempe Kedelai (KACIDE) Sebagai Suplemen Makanan Cair Tinggi Branched Chain Amino Acid (BCAA) Untuk Atlet Weight Sport*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Saripudin, Udin, 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu dan Beberapa Karakternya*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono. (2005). *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sera, Agnescia C. (2012). *Penilaian Mutu Makanan*. Bahan Ajar Mata Kuliah Ilmu Teknologi Pangan.
- Setiawati, W. Murtiningsih, R. Sopha, G.A. dan Handayani, Tri. (2007). *Petunjuk Teknis Budidaya Tanaman Sayuran*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran Pusat Penelitian Dan Pengembangan Hortikultura Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Shimomura, Yoshiharu *et.al*. Nutraceutical Effects of Branched Chain Amino Acids on Skeletal Muscle. *The Journal of Nutrition* 2006. Diakses dari (jn.nutrition.org) pada 27 Maret 2015.

- Sierra, Kandidja. (2001). *The Endurance Athlete's Guide to Success 9th Edition*. US: Atlantis Industries LLC.
- Slamet, D.S. dan Purawisastra, S. (1979). *Komposisi Asam Amino dari Berbagai Makanan Indonesia*. Bogor: Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetama, A. J. (1974). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Soekarto, S.T. (1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sofiah, B.D., Achyar, T.S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Starkie, Sowers. 2009. *A Primer on Branched Chain Amino Acid*. Huntington College of Health Sciences.
- Stoppani, Jim. 2015. "What is the best BCAA ratio". Diakses dari (bodybuilding.com/fun/askthe-supp-guru-what-is-the-best-ratio-of-bcaas.html) pada 2 April 2015.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B. dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Bogor : IPB.
- Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB.
- Supriyono. (2003). *Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengeringan*. Jakarta: Depdiknas.
- Susanto, D. (1996). *Aspek Pengetahuan dan Sosio Budaya dalam Rangka Ketahanan Pangan Rumah Tangga*. Laporan Lokakarya Ketahanan Pangan Rumah Tangga. Departemen Pertanian RI-UNICEF.
- Susanto, Tri dan Saneto, Budi. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu
- Sutarno, S. dkk. (1993). *Standard of Asean Herbal Medicine*. Volume I. Jakarta: Asean Countries Publishing. Pages. 474-476.
- Szpetnar, Maria *et.al.*. Is Additional Enrichment of Diet in Branched Chain Amino Acids or Glutamine Beneficial for Patients Receiving Total Parenteral Nutrition after Gastrointestinal Cancer Surgery. *Adv Clin Exp Med* 2014, 23,3, 423-431.
- Toha, A.H.A. (2001). *Biokimia: Metabolisme Biomolekul*. Bandung: Alfabeta.
- Tom, Andrea dan Nair, Sreekumaran. Assessment of Branched Chain Amino Acid Status and Potential for Biomarkers. *The Journal of Nutrition* 2006. Diakses dari (jn.nutrition.org) pada 27 Maret 2015.
- U.S. Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta: Djambatan.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Wardlaw, G.M. (1999). *Perspective in Nutrition 4th Edition*. America: The McGraw-Hill Companies.
- Widiada, I. G. N. Dan Sofiyatin, R. (2013). Efektifitas Pemberian Biskuit BMC Terhadap Peningkatan Berat Badan Anak Gizi Kurang Usia 12-24 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Dasan Cermen Cakranegara. *Media Bina Ilmiah* Vol. 7(2), Maret 2013.
- Winarno, F.G. (1986). *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan AH, Pudjaatmaka. 1989. *Gluten*. Ensiklopedia Nasional Indonesia. Jilid 6. Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka.
- Winarno, F.G., S. Farsiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, ES. 1990. *Pangan dan Gizi Untuk Kelompok Khusus*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Wiryana, Made. Nutrisi Pada Penderita Sakit Kritis. *Jurnal Penyakit Dalam, Volume 8 Nomor 2 Mei 2007*.
- WKPG. (1983). *Kumpulan Kertas Kerja Utama*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.