

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C. Subardjo, Y.P. dan Sitasari, A. 2015. Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Pangan*. 3(11) : 185
- Almatsier, Sunita. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- American Psychiatric Association. 2018. Autism Spectrum Disorder. <https://www.psychiatry.org/patients-families/autism/what-is-autism-spectrum-disorder> diakses Januari 2020.
- Amertaningtyas, D. Jaya, F. 2011. Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 2 (21) : 3-5
- Andyca, Febby. 2012. Faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi pada anak autis di tiga rumah autis (bekasi, tanjung priuk, depok) dan klinik tumbuh kembang kreibel depok. Skripsi : Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Angka Kecukupan Gizi. 2013. Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Biskuit SNI 2973:2011*. Jakarta : Standar Nasional Indonesia.
- Belinda, 2009. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*, Linn) dan Beras (*Oryza Sativa*) sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Berawi, K.N. Puspitha F.C. 2016 . Terapi Diet Bebas Gluten dan Bebas Casein pada Autism Spectrum Disorder (ASD). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 1 (5) : 39
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2018. Prevalence of Autism Spectrum Disorder Among Children Aged 8 Years. <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/67/ss/ss6706a1.htm> diakses Januari 2020.

- Dewanti, Wahyu, H. dan Machfudz, S. 2014. Pengaruh Diet Bebas Gluten Dan Kasein Terhadap Perkembangan Anak Autis Di Slb Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 6 (2) : 67-74.
- Ginting dkk, 2011. Ubi jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan.2 (23) :195-196.*
- Ginting, S.A. Ariani, A. dan Sembiring, T. 2004. Terapi Diet pada Autisme. *Jurnal Sari Pediatri*. 1 (6) : 2-5
- Gottschall, 2004. Digestion-gut-autism connection: the Specific Carbohydrate Diet. Medical Veritas. http://www.pecanbread.com/gottschall_veritas.pdf diakses pada Februari 2020_
- Hidayat, R. 2010. Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya β -Karoten dan Karakterisasi Mutunya. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Isnaini C, Marliyati S.A. 2015. Pemanfaatan Prebiotik Xylooligosakarida (XOS) dalam Pengolahan Cookies Fungsional Untuk Kesehatan Saluran Pencernaan Penyandang Autis. *Jurnal Gizi dan Pangan Institut Pertanian Bogor*. 2 (10) : 147.
- Judarwanto, W. 2015. Intervensi Diet pada Penderita Autisme. <https://jurnalpediatri.com/2015/03/24/intervensi-diet-padapenderita-autisme> diakses tanggal 11 Januari 2018.
- Kessick, R. 2011. Autisme dan Pola Makan Yang Penting Untuk Anda Ketahui. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Leino, 2019. We Energies Cookie Book Recipe from Grandma. <https://www.we-energies.com/recipes/cookiebookarchive/cookiebook2019.pdf> diakses Februari 2020.
- Linardi, G. F. 2013. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk pada berbagai proporsi tapioka dan tepung kacang hijau. Skripsi : *Widya Mandala Catholic University Surabaya*. Surabaya.

- Nindyarari, A.K. Sutardi, Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, 4 (31) : 3-4.
- Paramega, 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Umelai (Ubi Jalar, Kacang Merah, Kacang Kedelai) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Kadar Air Cookies Umela. *Jurnal Gizi Prima*. 1 (3) : 4
- Pertiwi, R.P. Larasati, A. dan Hidayati, L. 2018. Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates* L.) Terhadap Mutu Katetong. *Jurnal Teknologi Kejuruan dan Pengajarannya*. 1 (41) : 8-11.
- Pritasari, Damayanti D, dan Lestari, N.T. 2017. Gizi dalam daur kehidupan. Kementrian Kesehatan RI: 36-51
- Purnamasari, E. Harijono 2014. Optimasi Kadar Kalori dalam Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Junal Pangan dan Agroindustri*. 3(2) : 19-27.
- Sa'adah, F. 2009. Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L. Walp.) Dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shaliha, L.A. Abduh S. B. M. dan Hintono, A. 2017. Aktivitas Antioksidan, Tekstur Dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) yang Dikukus Pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (6) : 142-143.
- Sutadi, R. 2018. Hari Peduli Autisme Sedunia Kenali Gejalanya Pahami Keadaannya. <https://www.kemenpppa.go.id/index.php/page/read/31/1682/hari-peduli-autisme-sedunia-kenali-gejalanya-pahami-keadaannya>, Diakses tanggal 20 Desember 2019.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Jakarta : Kandungan Gizi Pisang Raja. Jakarta : Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Jakarta : Kandungan Gizi Tepung Pisang Raja. Jakarta : Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Jakarta : Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu. Jakarta : Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Jakarta : Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu. Jakarta : Data Komposisi Pangan Indonesia.

- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Jakarta : Kandungan Gizi Kacang Hijau. Jakarta : Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Tanjung, Y.L.R. Kusnadi, J. 2015. Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (3) : 19-21.
- Winarno, F.G. Kimia Pangan dan Gizi. 2004. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- World Health Organization (WHO). 2019. Autism Spectrum Disorders <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders> diakses tanggal 7 januari 2020.
- Wulandari, F. K. Setiani, B. E. Dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(5) : 107-111.
- Yasinta, U.N. Dwiloka, B. Dan Nurwantoro. 2017. Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (6) : 120-122.
- Prabawati, S. Suyanti. Setyabudi, D.A. 2009. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Departemen Pertanian. Bogor.