

DAFTAR PUSTAKA

1. Winarno, F.G. *Autisme dan Peran Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2013.
2. Probosari, RM, Retno S, Ariani D, Ramli M. Potensi Aneka Tepung Gluten Free-Casein Free Berbahan Dasar Umbi Sebagai Substitusi Tepung Terigu Bagi Anak Autis. FKIP UNS. 2015;156–9.
3. Labola, YA. Data Anak Autisme Belum Akurat?. ResearchGate; 2017.
4. Putri, Dini Mustika Buana. Kajian Interior pada Ruang Kelas Paud Autis di Klinik Terapi Our Dreams Bandung. Bandung. 2015; 2: 856.
5. Suryana A. *Terapi Autisme, Anak Berbakat dan Anak Hiperaktif*. Jakarta: Progres Jakarta. 2004.
6. Thompson, Tricia. Folate, iron, and dietary fiber content of the gluten free diet. J Am Diet Assoc. 2000; 100(11): 289.
7. Rizky Amalia, dkk. Perbedaan Kepadatan Tulang antara Penderita Autis dan Tidak Autis. Journal of Nutrition College. 2014; 3(2): 40-47.
8. Mashabi, N.A dkk. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu dengan Pola Makan Anak Autis. Makara Kesehatan. 2009; 13: 84-86.
9. Mazefsky C.A., Schreiber D., Olin T., dkk., The association between emotional and behavioral problems and gastrointestinal symptoms among children with high- functioning autism HHS Public Access. 2015;18(5):493–501.
10. Firlianita A. Thesis. Hubungan Asupan Serat Terhadap Kejadian Konstipasi Pada Anak Autisme Di Pusat Layanan Autis Kota Malang. Malang: Universitas Brawijaya. 2015.

11. Yang J, Wang Hai Peng, Zhou L, Xu Chun-Fang. Effect of dietary fiber on constipation: meta analysis. *World J Gastroenterology*. 2004; 10(5): 713-716.
12. Alsha LH, dkk. Hubungan Frekuensi Konsumsi Gluten, Kasein dan Asupan Serat dengan Pola Defikasi Anak Autis. *Journal of Nutrition College*. 2014; 3(4): 777-782
13. Thompson, Tricia. Folate, iron, and dietary fiber content of the gluten free diet. *J Am Diet Assoc*. 2000;100(11): 289.
14. Claudia, R. Teti, E. dan Dian, W. N. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindustri*. 2015; 3(4): 1589-1595.
15. Ginting, Erliana., Joko S. Utomo, Rahmi Yullfianti, dan M. Jusuf. Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 2011; 6.
16. Nelsa Kurnia, Lailatul Muniroh. Hubungan Perilaku Picky Eater Dengan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Pada Anak Autism Spektrum Disorder (ASD). *Media Gizi Indonesia*. 2018; 13(2): 151-158.
17. Amalia R, Dieny FF. Perbedaan Kepadatan Tulang Antara Penderita Autis dan Tidak Autis [Internet]. Vol. 3, Semarang. Universitas Diponegoro; 2014.
18. Neumeyer AM, Gates Amy, Ferrone Christine, Lee Hang, Misra Madhusmia. Bone density in peripubertal boys with autism spectrum disorders. *Journal of Autism and Developmental Disorders*. 2013; 43:1623-1629.
19. Mustakim, M. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press: 2013.
20. Fatmawati, W. T. Skripsi Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies. Universitas Negeri Yogyakarta: 2012.

21. Claudia, R. Teti, E. dan Dian, W. N. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindustri*. 2015; 3(4): 1589-1595.
22. Mashabi NA, Tajudin NR. Hubungan antara pengetahuan gizi ibu dengan pola makan penderita autisme. *Makara, Kesehatan* 2009; 13 : 84-86.
23. Folden, S. L. Practice Guidelines for the Management of Constipation in Adults. *Rehabilitation Nursing Foundation*. 2012; 27(5).
24. Deddy Muchtadi, 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2001; 9(1).
25. Jelita K. Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness [Skripsi]. 2011. Bandung: Institut Pertanian Bogor.
26. Huzaemah. *Kenali Autisme Sejak Dini* 1st ed. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia. 2010.
27. Ginting, SA, Ariani A, Sembiring T. Terapi Diet pada Autisme. *Sari Pediatri*. 2004; 6(1):47.
28. Yatim faisal. *Autisme : Suatu Gangguan Jiwa Pada Anak-anak*. 1st ed. Jakarta: Pustaka Populer Obor; 2002.
29. Nugraheni SA. Menguak Belantara Autisme. *Buletan Psikolog*. 2012; 20(1-2): 9-17.
30. Judarwanto W. Alergi Makanan, Diet dan Autisme. *Putrakembara Seijin Dr. Widodo*. 2016 :1-19.
31. Ramadayanti Sri. Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas. *Journal of Nutrition College*. 2012; 2(1): 35-43.
32. Rachmiaty, R. Gambaran Asupan Makanan Sumber Kalsium Pada Atlet Remaja Cabang Olahraga Renang di Klub Renang Jakarta Selatan

- Tahun 2009. Skripsi. Program sarjana Universitas Indonesia. Jakarta. 2009.
33. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Angka Kecukupan Gizi 2019. Jakarta. 2019.
 34. Marzuki, Asnah., Yushinta Fujaya., Muhammad Rusydi., dan Haslina.. Analisa Kandungan Kalsium (Ca) dan Besi (Fe) pada Kepiting Bakau (*Scylla olivacea*) Cangkang Keras dan Cangkang Lunak dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. Di dalam: *Majalah Farmasi dan Farmalogi*. 2013; 17(2)
 35. Kusharto, C. M. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 2007; 1(2): 45-54.
 36. Ginting, Erliana dkk. Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*; 2014; 29:194-207.
 37. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta .Kementrian Kesehatan RI. 2018.
 38. Malik, S. Rekomendasi Pengendalian Organisme Pengganggu Tumbuhan pada Tanaman Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Jakarta: Direktorat Perlindungan Tanaman. 2003.
 39. Claudia, Ricca dkk. Pengembang Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye(*Ipooea Batatas L*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Agroindustri*. 2015; 3(4): 1589-1595
 40. Purwono. Hartono, R. *Kacang Hijau*. Bogor. Niaga Swadaya; 2005.
 41. Astawan, M. *Sehat dengan Hidangan Kacang-kacangan dan Biji-bijian*. Jakarta: Niaga Swadaya. 2009.
 42. Hernani dan Raharjo, M. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya. 2006.
 43. Mustakim, M. *Budidaya Kacang Hijau Secara Insentif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 2016.

44. Badan Standarisasi Nasional 1995. SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.1995.
45. Organik Gasol Tepung Kacang Hijau. 2018. Dikutip dari <https://gasolorganik.com/products/tepung-organik/tepung-kacanghijau> pada tanggal 9 November 2020.
46. Hariyadi, P. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal (Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan). Jurnal Pangan; 2010;19 (4): 295-301.
47. Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan; 2012. 1 (1): 49-57.
48. Badan Standarisasi Nasional. *SNI 2973-2011 : Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 2011
49. Politeknik Kesehatan Bandung. Penuntun Praktikum Teknologi Pangan. Bandung. 2018.
50. Anni Faridah. *Bahan Dasar Cake dan Cookies*. Yogyakarta: Yudistira. 2011.
51. Setyaningsih, et al. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 2010.
52. Febriyanti. *Modul penanganan mutu fisis (organoleptik) Prgram Studi Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013.
53. Badan Standarisasi Nasional. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01- 2346-2006*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.2006.
54. Setyawati, Iffah. Perbandingan Kadar Total Karoten Dan Likopen Ubi Jalar. Jurnal Wiyata. 2015.

55. Nurhidayati. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang. Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangius sp*) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A. 2011.
56. Kartikasari, Eka Liana Indah. Tugas Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. Pengembangan Produk Soyfun Cookies Dengan Tepung Kacang Kedelai. 2018.
57. Institut Pertanian Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Teknologi Pangan Cookies. Jurnal Tekno Pangan & Agroindustri. Volume 1 Nomor 7. Halaman 95- 97.
58. Sumarni, dkk. *Cookies* Berbahan Dasar Ubi Jalar Kuning dan Tepung Ikan Kakap Putih. Jurnal STP. 2017; 2(2) 468-477.
59. Dian U, Semarang N. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Vania Bakery Di Semarang. :1-15. 70.
60. Perhitungan A, Produksi B, Metode M, Pt C, Cocoprime T. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. TROPICA COCOPRIMA. 1(3):673-83.
61. Rasmaniar. Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah. Jurnal STP. 2017; 2(1) 315-324.
62. Rendra Hardian. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies*. Jurnal Teknosains Pangan. 2013; 2(4).
63. Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Puspita S, M. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press. 2010.
64. Rachmiaty R. Gambaran asupan kalsium. Jakarta; 2009.

65. Nuradi. Analisis Kadar Kalsium (Ca) pada Ceker Ayam Kampung dan Ceker Ayam Potong Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*. 2018; 9(2).
66. Jelita K. Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness [Skripsi]. 2011. Bandung: Institut Pertanian Bogor.
67. Rahma Agniya. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. *Jurnal AGIPA*. 2019; 4(2): 94-106.
68. Khairunisa, et al. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal SAGU*. 2018; 17(1). 19-28.
69. Andini Trisna. Sifat Organoleptik *Cookies* berbasis Tepung Kacang Hijau dan Tepung Biji Nangka. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*. 2017.
70. Sharif, Mian K. dkk. Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. 2017. Dikutip dari <https://www.researchgate.net/publication/320466080> pada tanggal 29 April 2021.
71. Lawless, H. T. dan Hildegarde H. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices Second Edition*. Springer New York Dordrecht Heidelberg London: Springer Science+Business Media. 2010.
72. Risa Ulfatun Nisa. Perbandingan Tepung Sukun dengan Tepung Kacang Gijau dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies*. *Jurnal UNPAS*. 2016.
73. Dwi Kristiastuti. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkok. Surabaya. Universitas Negeri Surabaya. 2013.
74. Thomas Ghozali. Senyawa Fitokimia Pada *Cookies*. *Jurnal UNPAS*. 2016.
75. Lutfia Khoirunnisa, Judiono. Gambaran Asupan Gluten dan Kasein pada Anak Penderita Autis di Klinik Tumbuh Kembang Anak Rumah Sakit AI-

Islam Bandung. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung.
2018; 10(2), 1 - 8.