

## DAFTAR PUSTAKA

1. Termi NR. *Uji Daya Terima Biskuit Ubi Jalar dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Alternatif* untuk Anak Autis serta Kandungan Gizinya. 2018;
2. Mulyadi, Kresno. Rudy S. *Autism Is Curable*. Edisi Revi. Jakarta, Indonesia.: PT. Elex Media Komputindo; 2016.
3. Alfinna T. *Faktor Risiko Kejadian Autism Spectrum Disorder pada Anak di Kota Semarang Tahun 2018*. Universitas Negeri Semarang; 2019.
4. Priherdityo E. *Indonesia Masih “Gelap” Tentang Autisme*. CNN Indonesia [Internet]. 2016; Available from: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160407160237-255-122409/indonesia-masih-gelap-tentang-autisme>
5. Permatasari D. *LTP Pusat Edukasi dan Terapi Kesehatan Anak Autis di Bandung Tema Desain : Arsitektur Perilaku*. Unika Soegijapranata Semarang; 2017.
6. Perdana M, Frida S. *Gizi Anak Berkebutuhan Khusus*. In: Universitas Negeri Malang Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Biologi. 2014.
7. Kurnia N, Muniroh L. *Hubungan Perilaku Picky Eater Dengan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Pada Anak Autism Spektrum Disorder (ASD)*. Media Gizi Indonesia. 2018;13(2):151–8.
8. Purnamasari D. *Panduan Gizi dan Kesehatan Anak Sekolah*. ISBN 978-9. Risanto E, editor. Yogyakarta: CV. Andi Offset; 2018. 5 p.
9. Istiyani A, Rusilanti. *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya; 2013. 5 p.

10. Oktarina E, Suryani D. *Penerapan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis*. Jurnal Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu. 2014;16–9.
11. Afnuhazi R, Syafyu F. *Effect of Social Skills Training (SST) Treatment With And Without Diet CFGF Ability To Socialization Autism Children in SLB Autism Potential Child Development Foundation (YPPA) Padang 2018*. Jurnal Perawat Indonesia. 2018;3(1):26–35.
12. Ramadayanti S. *Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis*. Journal Nutrition College. 2013;2:35–43.
13. Sopiandi R. *Pengetahuan Gizi Ibu, Pola Makan, Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Anak Dengan Autism Spectrum Disorder (ASD)*. ARGIPA. 2017;2(2):45–53.
14. Heluq DZ, Mundiastuti L. *Daya Terima dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah*. Media Gizi Indones. 2018;13(2018):133–40.
15. Zahra Z, Warsiki G. *Aspek Biomedik Pada Autisme Fokus Pada Diet dan Nutrisi*. :1–10. 2014.
16. Renowening Y. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Bentuk Substitusi Ubi Ungu Terhadap Jumlah Total Mikroorganisme Pada Bolu Kukus*. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2016.
17. Syarfaini, Satrianegara MF, Alam S. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Al-Sihah Public Health Science Journal. 2017;9:138–52.
18. Santosa H, Noer A, Ashidqi H, Mega I. *Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Dengan Metode Heat Moisture*

*Treatment (HMT) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan.*  
METANA. 2015;11(01):37–46.

19. Mentari I. *Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit.* Universitas Negeri Semarang; 2015.
20. Haryati T, Supriyati. *Pemanfaatan Senyawa Oligosakarida dari Bungkil Kedelai dan Ubi Jalar pada Ransum Ayam Pedaging.* JITV. 2010;15(4):253–60. 2010.
21. Rini S. *Pengujian Potensi Prebiotik Ubi Garut dan Ubi Jalar Serta Hasil Olahannya (Cookies dan Sweet Potato Flakes).* Institut Pertanian Bogor (IPB); 2008.
22. Arifin MZ. *Pengaruh Ekstrak Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Dari Jenis dan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus sp D2.2.* Universitas Lampung Bandar Lampung; 2018.
23. Nurlita, Hermanto, Asyik N. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit.* Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2017;2(3):562–74.
24. Septvarini D. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Manihot esculenta) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) yang Diperkaya Puree Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies.* Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. 2018.
25. Suteja J. *Bentuk dan Metode Terapi Terhadap Anak Autisme Akibat Bentuk Perilaku Sosial.* Jurnal BKI IAIN Syekh Nurjati Cirebon. 2014;III(1):119–33.
26. Sugiarmim M. *Individu Dengan Gangguan Autisme.*

27. Dhimas. *Diet Untuk Anak Penyandang Autis*. 2018.
28. Putri A, Mutalazimah M. *Hubungan Asupan Energi Dengan Status Gizi Anak Autis Di Yayasan Pembinaan Anak Cacat (YPAC) Kota Surakarta*. *Jurnal Kesehatan*. 2018;11(ISSN 1979-7621).
29. Megawati Y. *Pie Buah Bebas Gluten Bebas Kasein (FGFC) Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Autis*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta; 2018.
30. Puspitha FC, Berawi KN. *Terapi Diet Bebas Gluten dan Bebas Casein pada Autism Spectrum Disorder (ASD)*. *Majority*. 2016;5:38–42.
31. Nur R. *Terapi Diet Autisme*. In.
32. Dewanti H., Machfud S. *Pengaruh Diet Bebas Gluten dan Kasein Terhadap Perkembangan Anak Autis di SLB Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman, Yogyakarta*. *JKKI*. 2014;6(2):67–74.
33. Mujiyanti DM. *Tingkat Pengetahuan Ibu dan Pola Konsumsi pada Anak Autis di Kota Bogor*. 2011;
34. Pier M, Guarino L, Altomare A, Emerenziani S, Rosa C Di, Ribolsi M, et al. *Mechanisms of Action of Prebiotics and Their Effects on Gastro-Intestinal Disorders in Adults*. 2020;1–24.
35. Hadi A, Ishak S. *Tatalaksana Pola Konsumsi Terhadap Status Gizi Anak Taman Kanak-Kanak*. *Indones Journal Health Promotion*. 2019;2(ISN 2597-6052):12–20.
36. Asnah. *Konsumsi Sayur, Buah, dan Sumbangannya Terhadap Kecukupan Serat Anak Usia Prasekolah pada Keluarga Nelayan di Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjungbalai*. Universitas Sumatera Utara Medan; 2016.
37. Indonesia KK. *Angka Kecukupan Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2019.

38. Pritasari, Damayanti D, Tri N. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
39. Auliana R. *Gizi Seimbang dan Makanan Sehat Untuk Anak Usia Dini*. In 2011. p. 1–12.
40. Yaningsih H, H BA, Mulyani S. *Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Gunung Kawi*) Pada Beberapa Umur Panen*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 2013;1(1):21–30.
41. Alami P, Ubi D, Ungu J. *Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir)*. 2016;(November):1–10.
42. Putra D., Sidik D., Raharja K. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Pada Pembuatan Molten Cake*. *Jurnal Bisnis dan Teknologi Politeknik NSC Surabaya*. 2017;4(ISSN : 2355-8865 & E-ISSN : 2356-2544).
43. Noer SWM, Wijaya M, Kadirman. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Btatas* L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2017;3:60–71.
44. Ulfa ASM. *Alternatif Olahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. In 2015.
45. Fauziyah A, Anna S, Kustiyah L. *Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum*. *Jurnal Gizi Pangan [Internet]*. 2017;12(ISSN 1978-1059 EISSN 2407-0920):147–52. Available from: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan>
46. Negara J., Sio A., Arifin M, Oktaviana A., Wihansah RR., M.Yusuf

W. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 2016;04(2):ISSN 2303-2227.

47. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018.
48. Meila D, Arifah S. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia. 2013;
49. Budya Ningrum MR. *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Universitas Negeri Yogyakarta; 2012.
50. Widya V. *Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Institut Pertanian Bogor; 2014.
51. Noviyanti RD, Kurniawati I, Efendi M. *Analisis Kadar Gula, Kadar Protein, dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (Glycine L . Merr)*. 5TH URECOL PROCEEDING UAD, Yogyakarta. 2017;ISBN 978-9(February):1066–73.
52. Puspita D. *Potensi Tepung Labu Kuning Sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber  $\beta$ -Karoten Pada Produk Bolu Bolu Kukus*. Universitas Katolik Soegijapranata; 2018.
53. Standardis B. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Roti 01-3840-1995*. Badan Standardisasi Nasional; 1995.
54. Herdanny AS. *Penggunaan Emulsifier Dalam Pembuatan Bolu Kukus*. Sekolah Tinggi Parawisata Bandung; 2016.
55. Andriani DWI. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Universitas Hasanuddin; 2012.

56. Puspita L. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Sus Songgobuwono (Sobukocan) dan Bolu Kukus (Boutirican)*. Universitas Negeri Yogyakarta; 2016.
57. Kitchen C. *Resep Bolu Tanpa Pengembang*. 2019.
58. Wahyuningtias D. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant*. *Binus Bus Rev.* 2010;1(9):116–25.
59. Jayalangkara A. *Kualitas Organoleptik Tablet Telut Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Universitas Hasanuddin Makassar; 2017.
60. Agustian AI. *Pengaruh Persentase Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kesukaan Baso Kerang Darah*. Universitas Padjadjaran; 2013.
61. Trianita AP. *Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuat Dengan Menggunakan Freeze Dried Egg*. Universitas Diponegoro Semarang; 2016.
62. Studi P, Pangan T, Semarang UM. *Pengujian Organoleptik. In Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*; 2013.
63. Nursiam I. *Pendugaan Kadar Neutral Detergent Fiber dan Acid Detergent Fiber pada Pakan Berdasarkan Hasil Analisa Proksimat*. Institut Pertanian Bogor; 2012.
64. Purwasih W. *Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus boddarti* pada Kawasan Mangrove di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Universitas Muhammadiyah Malang; 2017.
65. *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Standar Nasional Indonesia;
66. Rosaini H, Rasyid R, Hagramida V. *Penetapan Kadar Protein*

*Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (Corbiculla moltkiana Prime.) Dari Danau Singkarak. J Farm Higea. 2015;7(2).*

67. Santi, Sunarti. *Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. J Akuatika. 2012;III(ISSN 0853-2523).*
68. Sukardi, Hindun M, Hidayat N. *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Dengan Cara Fermentasi. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. :40–50. 2012.*
69. Rohmayanti T. *Analisis Oligosakarida Hasil Hidrolisis Pati Kentang Hitam (Culeus tuberosus) oleh Enzim Amilase Dari Brevibacterium sp. Institut Pertanian Bogor; 2013.*
70. Strickland E. *Eating for Autism. First Da C. United States of America: Published by Da Capo Press; 2009. 27-28 p.*
71. Termi NR. *Uji Daya Terima Biskuit Ubi Jalar dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Alternatif untuk Anak Autis serta Kandungan Gizinya. Universitas Sumatera Utara; 2018.*
72. Munawaroh U. *Identifikasi Keberadaan Jamur Candida Pada Feses Anak Autism Spectrum Disorder (ASD) yang Menjalani Diet Karbohidrat. Fakultas Farmasi Universitas Jember; 2018.*
73. Saputri DADI. *Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (Rice brn). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) PKU Muhammadiyah Surakarta; 2017.*
74. Mayasari R, Pasundan. PSTPFTU. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.). 2015;*
75. F.G. W. *Kimia Pangan dan Gizi. 1st ed. Jakarta, Indonesia.:*

Gramedia Pustaka; 2002.

76. Wahyuni S, Syukri M. *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. Sains dan Teknol Pangan. 2016;1(1 ISSN: 2527-6271):58–66.
77. Jannah R. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. Universitas Negeri Padang; 2017.
78. Siti Fatimah P. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah*. Universitas Sumatera Utara; 2013.
79. Tarwendah IP. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. 2017;5(2):66–73.
80. Antarini N. *Sinbiotik Antara Prebiotik dan Probiotik*. J Ilmu Gizi. 2011;2(148–155).

