

DAFTAR PUSTAKA

1. Agustanugaha Pramadi, -Indra *et al.* (2019) *PROPORSI MOCAF DAN TEPUNG LARUT DENGAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN PADA PENGOLAHAN COOKIES* *Proportion of MOCAF and Arrowroot Flour with Addition of Maltodextrin on Cookies Processing, Tepung Larut dengan Penambahan Jurnal Agoteknologi.*
2. Andriyani, S., & Amalia, L. (2021). *Pelaksanaan Toilet Training Pada Anak Autism Spectrum Disorder Melalui Dukungan Keluarga Di Kota Bandung.* Dunia Keperawatan: Jurnal Keperawatan dan Kesehatan, 9(2): 476-486.
3. Amelia Safira, S. *et al.* (2022) 'SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI COOKIES SOYGEEN FORMULA TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG KEDELAI Organoleptic Properties and Nutritional Value of Soygeen Cookies Formula Geen Bean Flour and Soybean Flour', *JURNAL KESEHATAN SILIWANGI*, 2(3). Available at: <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>.
4. Asmaraningtyas, D., Rauf, R., & Purwani, E. (2014). *Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
5. Adelina, D., 2015, *PROSES PEMBUATAN TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata)*

6. Amalia, Amirul. (2016). Efektivitas Minuman Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin. *Jurnal Temul Imiah Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat. Rakernas Aipkema.*
7. Baculu, E. P. H., & Andri, M. (2019). *Faktor Risiko Autis Untuk Mengurangi Generasi Autis Anak Indonesia.* Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI), 2(1), 5-11.
8. Bagaskorowati, R., Ayesadira, M., & Sumantri, V. A. R. (2022). *Urgensi Diet Gluten Dan Casein Free Pada Hiperaktivitas Individu Autisme Dan ADHD.* *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(10), 1399-1404.
9. Bagaskorowati, R.A.M.R.F.S.V.A.R. (2022) ‘URGENSI DIET GLUTEN DAN CASEIN FREE PADA HIPERAKTIVITAS INDIVIDU AUTISME DAN ADHD’, *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(10).
10. Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten.* Jakarta: Elex Media Komputindo Gradia Press.
11. Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING TERHADAP DONAT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI LABU KUNING. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
12. Halimah, R.N. and Rahmawati, F. (2021) *SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING TERHADAP DONAT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI LABU KUNING.*
13. Helilusiatiningsih, N. (2023) ‘TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG MOCAF DENGAN 3 METODE FERMENTASI KAJIAN ANALISA PROKSIMAT’, *Journal of Food Technology and Agoindustry*, 5.
14. Hendrayati, H., Chaerunnimah, C., Nursalim, N., & Awal, N. (2023). COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN BERBAHAN DASAR

- MOCAF DAN KACANG HIJAU (VIGNA RADIATA) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (MORINGAN OLEIFERA) UNTUK ANAK AUTISME. *Media Gizi Pangan*, 30(1), 31-39.
15. Ihromi, S. and Adi Susandi, Y. (2018) *SUBSITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING*, *Jurnal AGOTEK*.
16. Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Subsitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agotek Ummat*, 5(1), 73-77.
17. Irawan, R. (2020). *Gangguan Metabolik otak & terapi nutrisi pada anak autisme*. Airlangga university press.
18. Maha, R. N., & Harahap, R. (2020). *Perkembangan Kemampuan Berbahasa Pada Anak Autisme*. Kode: Jurnal Bahasa, 9(4), 157-164.
19. Mayangsari, F.D. et al. (2022) *UJI KARAKTERISTIK FISIK DAN HEDONIK DARI AROMATHERAPY HAND CREAM YANG MENGANDUNG MINYAK MELATI* PHYSICAL CHARACTERISTICS AND HEDONIC TEST OF AROMATHERAPY HAND CREAM WITH JASMINE OIL, *Open Journal Systems STF Muhammadiyah Cirebon* : ojs.stfmuhammadiyahcirebon.ac.id.
20. Novrini, S. (2020) *Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun* The influence of the percentage of breadfruit flour in a mixture of flour and sugar on the quality of breadfruit cookies, *AGILAND Jurnal Ilmu Pertanian*. Available at: <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agiland>.
21. Philia, J., Suzery, M. and Arief Budianto, I. (2019) *Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo*.
22. Prasetia Hati Baculu, E. and Andri, M. (2019) 'Faktor Risiko Autis Untuk Mengurangi Generasi Autis Anak Indonesia', *Journal of Health*

- Promotion*, 2(1), pp. 5–11. Available at:
<https://doi.org/10.31934/mppki>.
23. Rahayu, S.M. (2014). *Deteksi dan Intervensi Dini pada Anak Autis*. *Jurnal Pendidikan Anak*, 3(1), 420-428.
24. Ramadayanti, S., & Margawati, A. (2013). Perilaku pemilihan makanan dan diet bebas gluten bebas kasein pada anak autis (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
25. Rieskiana, F. (2021). PERAN SEKOLAH INKLUSI TERHADAP TUMBUH KEMBANG ANAK AUTISME. *JEA (Jurnal Edukasi AUD)*, 7(2), 61-71.
26. Sipahutar, I. E., & Agustin, N. P. M. E. (2016). *Dukungan Keluarga Dalam Merawat Anak Autis*. *Jurnal Gema Keperawatan*, 9(2), 156–161.
27. Sekar, D. et al. (2023) ‘The Effect of Modified Cassava Flour Substitution on Making Soft Cookies’, *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(8), pp. 1879–1882. Available at:
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i8>.
28. Setyaningsih, R. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Status Gizi pada Anak Berkebutuhan Khusus. *Jurnal Kesehatan Holistic*, 3(2), 1-16.
29. Setyaningsih, R. et al. (2019) *FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI STATUS GIZI PADA ANAK BERKEBUTUHAN KHUSUS, JKH*.
30. Stefanie Liman, L. and Nyoman Sudiarta, I. (2023) ‘Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies The Effect of the Type of Sugar on the Results of Making Cookies’, *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(5), pp. 1294–1301. Available at:
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>.

31. Subaktihah, Y. et al. (2021) *Yani Subaktihah, Agung Wahyono, Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, Qurrota A'yun Mahros. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning Effect of Pumpkin Flour Substitution (Cucurbita Moschata L) on the Nutritional Value of Steamed Pumpkin Brownies.* Jember.
32. Susanti Susanti (2023) ‘Peran Orangtua Pada Terapi Play Exerise Dan Diet Gizi Untuk Menurunkan Hiperaktif Pada Anak Autisme’, *Pena Medika*, 13(1).
33. Susanti, H. (2014). Representasi konsep diri orang tua yang memiliki anak autis. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 5(1), 1-118.
34. Susanti, S. (2023). Peran Orangtua Pada Terapi Play Exerise Dan Diet Gizi Untuk Menurunkan Hiperaktif Pada Anak Autisme. *Pena Medika Jurnal Kesehatan*, 13(1), 346-351.
35. Tian, A. and Tolangara, A. (2023) ‘Tian dkk (2023) UJI KANDUNGAN SENYAWA DAN ORGANOLEPTIK BUAH MANGOVE UNTUK DIJADIKAN SIRUP DAN MINUMAN SERBUK MANGOVE’, *Jurnal Bioedukasi*, 6(1).
36. Triyani, A. et al. (2013) ‘KAJIAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata) THE STUDY OF PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTIC OF YELLOW PUMPKIN (Cucurbita moschata) MODIFIED FLOUR WITH VARIATION OF LONG SUBMERSION AND CONCENTRATION OF ACETIC ACID’, *Jurnal Teknoscains Pangan*, 2(2). Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
37. Uce, L. (2018) ‘Pengaruh Asupan Makanan Terhadap Kualitas Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini’, pp. 79–91.

38. Wahyu Ariska, R. (2019) *PENETAPAN KADAR LOGRAM TIMBAL (Pb) DAN SENG (Zn) PADA MARGARIN DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI SERAPAN ATOM.*
39. Widayoko, A. *Invensi Integasi Trensains*. Deepublish. Yogyakarta: Deepublish, 2021.
40. Winarno, F. G. (2013). Autisme dan peran pangan. Gramedia Pustaka Utama.
41. Lutfiana Sari, A., Kurniawati, E., Rekayasa Pangan, T., Teknologi Pertanian, J. & Negeri Jember, P., 2023, Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman Flakes Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning, vol. 2.
42. Rasyid, M.I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H. & Angraeni, L., no date, 'Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning', *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.