

DAFTAR PUSTAKA

- Handoyo Y. 2008. *Autisme*, Jakarta : PT. Buana Ilmu Populer Kelompok Gramedia
- Tarwiyah K. 2011. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*
- Hasbullah. 2001. *Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat*
- Sulistyo, J, Nakahara, K. 2013. Cassava flour modification by microorganism,” In The 1 st International Symposium On Microbial Technology for Food and Energy Security
- Pradana, AP, Kustanti ER. 2017. HUBUNGAN ANTARA DUKUNGAN SOSIAL SUAMI DENGAN PSYCHOLOGICAL WELL-BEING PADA IBU YANG MEMILIKI ANAK AUTISME. Universitas Diponegoro Semarang. *Jurnal EMPATI*, 6(2), 83-90
- Ginting SA, dkk. 2004. Terapi Diet pada Autisme. *Sari Pediatri*, 6 (1), 47-51
- Yanti, RD. 2017. Studi Fenomenologi Pengalaman koping Remaja yang Memiliki Saudara Kandung dengan Autisme di Sekolah Luar Biasa Kota Padang. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 6(1), 17 – 25
- BPS. 2020. Badan Pusat Statistik Indonesia, Provinsi Jawa Tengah, dan Kabupaten Surakarta. <https://selumakab.bps.go.id/news/2021/01/21/22/hasil-sensus-penduduk-2020indonesia-provinsi-bengkulu-dankabupaten-seluma.html>. Diakses pada tanggal 6 November 2023
- Kemendikbud. 2020. Pusat Statistik Sekolah Luar Biasa (1st ed). Jakarta : Pusdatin Kemendikbud
- Salsabila, Khonsa, dkk. 2019. Eksperimen Pembuatan Cupcake *Free Gluten* Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. Universitas Negeri Semarang
- Anindita,BP, dkk. 2019. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 9100 ton/tahun. Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh November

- Sitompul, Apriawati. 2019. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN DAN PENAMBAHAN TELUR AYAM KAMPUNG TERHADAP MUTU MIE BASAH. Universitas Islam Sumatera Utara
- Wang Y, dkk.2018.Social impairment of children with autism spectrum disorder affects parental quality of life in different ways. *Psychiatry research*, 266, 168-174. <https://doi.org/10.1016/j.psychres.2018.05.057>.
- Pangestu, N., & Fibriana, A. I. (2017). Faktor Risiko Kejadian Autis. *Institute for Health Metrics and Evaluation. (2017). Global Burden of Disease Study 2016 (GBD 2016) Results. In Global Burden of Disease Collaborative Network (Vol. 2016, Issue Gbd 2016)*
- Ema, AR, dkk. 2019.POLA KONSUMSI MAKANAN PADA ANAK AUTISME. Fakultas Keperawatan Universitas Padjadjaran
- Rahmiwati, A., Sitorus, R. J., Arinda, D. F., & Utama, F. (2018). Determinan Obesitas Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 25–34. <https://doi.org/10.23917/jk.v11i2.7537>
- Depkes RI. (2009). Klasifikasi umur menurut kategori. Jakarta: Ditjen Yankes
- Gisslen, Wayne. 2009. Professional Baking. 5th ed. Hoboken, N.J. : John Wiley
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. E-bookPangan.com.
- Widyaningsih, TD. Murtini, ES. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubs Agrisarana, Surabaya
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. Menu Katering sehat. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 2017
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01 - 7622-2011. Syarat Mutu Tepung Mocaf. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549 – 2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549 – 2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987 – 2015. Syarat Mutu Mie. Jakarta

- Bakri B, dkk. 2018. SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI.
- Erika k. 2015. Autisme di Indonesia Terus Meningkat. *Lifestyle.Okezone.Com*. Dikutip dari <https://healthokezone.com/read/2015/04/02/481/1128312/autisme-di-indonesia-terus-meningkat>. Diakses pada tanggal 6 November 2023
- Philia J, dkk. 2020. Diversifikasi Tepung mocaf menjadi Produk mie Sehat Di PT.Tepung Mocaf Solusindo. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2019
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensosi untuk Industri Pangan dan Srgo. Bogor: IPB Press.
- Muaris, H.J. 2016. 35 Resep Finger Food Bebas Gluten Untuk MPASI. Gramedia Pustaka Utama . Jakarta
- Ramayanti, S. Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis.
- Yuksel, Z., E. Avci and Y.K. Erdem. 2010. Characterization of Binding Interactions Between Green Tea Flavanoids and Milk proteins. *Food Chemistry*. 121 : 450-456
- Rida'ami, H. A. L. A. W. A. 2019. Uji mutu fisik dan uji mutu kimia dalam pembuatan mie dengan variasi penambahan tepung jantung pisang sebagai pangan fungsional.[Skripsi]. Medan:Politeknik Kesehatan Medan.
- Rijal,M., Natsir,N. A., dan Sere, I. 2019. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu(Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki) dengan pengeringan sinar matahari dan oven.Jurnal Biotek, 48-57.
- Uba'idillah, A. 2015. Karakteristik fisiko kimia mie kering dari tepung terigu yang di substitusi tepung gadung termodifikasi. [Skripsi]. Jember:Universitas Jember.

Dr. Handayani Sri, 2013. TEHNIK PEMBUATAN MIE SEHAT. Yogyakarta
: Universitas Negeri Yogyakarta

Setyaningsih, N. N. 2017. ANALISIS KIMIA KADAR ABU DAN GLUTEN
PADA TEPUNG CAKRA KEMBAR, SEGITUGA HIJAU, DAN
SEGITIGA BIRU SEBAGAI BAHAN BAKU UTAMA PEMBUATAN
MI INSTANT DI PT INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR TBK.
DIVISI NOODLE CABANG SEMARANG. Semarang : Universitas
Katolik Soegijapranata Semarang.