

## DAFTAR PUSTAKA

1. Biesiekierski JR. What is gluten ? 2016;78–81.
2. Susanti R, Hidayat E. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. 2016;39(2):98–106.
3. Mahan LK, Raymond JL. Krause's Food and The Nutrition Care Process. 14th ed. Canada: Elsevier Ltd.; 2017.
4. Ramadayanti S, Margawati A. Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein pada Anak Autis. J Nutr Coll. 2013;2:35–43.
5. Oktadiana H, Abdullah M, Renaldi K, Dyah N. Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac Diagnosis and Treatment of Celiac Disease. 2017;4(3):157–65.
6. Barbaro MR, Cremon C, Stanghellini V, Barbara G. Recent Advances in Understanding Non-celiac Gluten Sensitivity. 2018;7(0):1–8.
7. Mccarter DF. Non-Celiac Gluten Sensitivity: Important Diagnosis or Dietary Fad? Am Fam Physician. 2014;89(2).
8. Ortiz C, Valenzuela R, A YL. Celiac disease , non celiac gluten sensitivity and wheat allergy : comparison of 3 different diseases triggered by the same food. 2017;88(3):417–23.
9. Fisik S, Sensory DAN, Basah MIE, Pati D, Dengan S, Ekstrak P, et al. Mi basah dari pati sagu Nida El Husna et al. 2017;22(2):99–106.
10. Sukoco DH, Bahar A. Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota L) terhadap Organoleptik Mie Telur. 2013;02:25–33.
11. Subagio A. Modified Cassava Flour sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional berbasis Potensi Lokal Jember. 2009;
12. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
13. Respati AN. Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) untuk Substitusi Tepug Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam Pembuatan Mie Kering. Universitas Sebelas Maret; 2010.

14. Kruijff CG De, Huppertz T, Urban VS, Petukhov A V. Casein micelles and their internal structure. *Adv Colloid Interface Sci* [Internet]. 2012;171–172:36–52. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cis.2012.01.002>
15. Yuwono J. *Memahami Anak Autistik (Kajian Teori dan Empirik)*. Bandung: Alfabeta, CV; 2012.
16. Ginting SA, Ariani A, Sembiring T. Terapi Diet pada Autisme. 2004;6(1):47–51.
17. Rakhmawati A. Aspek Mikrobiologis Biokimiawi Anak Autis Anna Rakhmawati Workshop Penyiapan Makanan Rendah Gluten dan Casein sebagai. 2013;1–9.
18. Adams JB. Summary of Dietary , Nutritional , and Medical Treatments for Autism – based on over 150 published research studies Summary of Dietary , Nutritional , and Medical Treatments for Autism. ARI Publ. 2013;
19. Bjørklund G, Waly MI, Al-farsi Y, Saad K. The Role of Vitamins in Autism Spectrum Disorder: What Do We Know? *J Mol Neuriscience*. 2019;31(3).
20. Beyond Celiac. What is Non-Celiac Gluten Sensitivity [Internet]. 2020 [cited 2020 Apr 27]. Available from: <https://www.beyonddeliac.org/celiac-disease/non-celiac-gluten-sensitivity/what-is-it/>
21. Putri RM, Kurnia P. Pemanfaatan MOCAF ( Modified Cassava Flour ) dengan Sagu ( Metroxylon Sago Rottb ) Terhadap Sifat Elongasi dan Daya Terima Mie Basah. *Univ Res Colloquium*. 2017;6:241–8.
22. Suarni, Widowati S. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. 2016;410–26.
23. Indrianti N, Sholichah E, Darmajana DA. Proses Pembuatan Mi Jagung dengan Bahan Baku Tepung Jagung 60 Mesh dan Teknik Sheeting-Slitting Process of Corn Noodles based on Corn Flour 60 Mesh and Sheeting- Slitting Technique. *Pangan*. 2014;23(3):256–66.
24. Saragih MRB. Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays* L) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. sp*) terhadap Karakteristik Mi Jagung. Universitas Pasundan; 2016.
25. Suprapti L. *Teknologi Pengolahan Pangan Kuaci Manisan Buah Waluh*. Yogyakarta: Kanisius; 2005.
26. Badan Standardisasi Nasional. Mi kering. 2019;1–33.

27. Orgran. Health & Nutrition [Internet]. 2019 [cited 2020 Mar 20]. Available from: [https://www.orgran.com/product\\_category/pasta/](https://www.orgran.com/product_category/pasta/)
28. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
29. Ayusaningwaro F. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
30. Badan Standardisasi Nasional. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992 Indonesia; 1992 p. 36.
31. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama; 2004.
32. Sudarmadji S, B H, Suhardi. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta; 2010.
33. Pargiyanti. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. Indones J Lab. 2019;1(2):29–35.
34. Impaprasert R, Piyarat S, Sophontanakij N, Sakulnate N. Rehydration and Textural Properties of Dried Konjac Noodles: Effect of Alkaline and Some Gelling Agents. Horticulturae. 2017;3(20):1–10.
35. Mayasti NKI, Ushada M, Ainuri M. Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai. 2018;
36. Muhandri T, Subarna, Palupi NS. Karakteristik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar Gum. J Teknol dan Ind Pangan. 2013;24(1).
37. Irsalina R, Lestari SD, Herpandi. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*) Physicochemical. J Teknol Has Perikan. 2016;5(1):32–42.
38. Ratnawati L, Afifah N. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. Pangan. 2018;27(1):43–54.
39. Nilasari OW, Susanto WH, Maligan JM. PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMASAKAN TERHADAP KARAKTERISTIK LEMPOK LABU KUNING ( WALUH ) The Effect of Temperature and Length of Cooking to Pumpkin Lempok Characteristic. 2017;5(3):15–26.
40. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk

Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press; 2010.

41. Wahyuni S, Syukri M, Teknologi F, Pertanian I, Oleo UH. ANALISIS PENILAIAN ORGANOLEPTIK CAKE BROWNIES SUBSTITUSI TEPUNG Wikau Maombo [ . 2016;1(1):58–66.
42. Lanyala IA, Rahim A, Samudin S. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Jagung pada Rasio Pati Jagung dengan Tepung Terigu. *J Agrotekbis*. 2018;6(5):662–9.
43. Hartati L, Karimuna L, Faradilla F. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Roti Tawar. *J Sains dan Teknnologi Pangan*. 2020;5(1):2766–81.
44. Khotimah K, Syauqi A, Zamroni A, Kukus B, Sensoris U. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. 2019;15(01):16–23.
45. Dewi NPPMS, Suaniti NM, Putra KGD. Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa. *Jurnal Media Sains*. 2018;2(1):1–7.
46. Afriza R, Ismanilda. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)* 2019 p. 90–6.
47. Mukti KSA, Rohmawati N, Sulistiyani. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *J Agroteknologi*. 2018;12(01).
48. Novia D, Melia S, Ayuza NZ. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *J Peternak*. 2011;8(2):70–6.
49. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 2015;25(4):235–42.
50. Supraptiah E, Ningsih AS, Zurohaina. Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Keing yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *J Kinet*. 2019;10(02):42–7.
51. Fitriani RJ. Substitusi Tepung Sorgum terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang P. 2016;
52. Herawati H. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *J Litbang Pertan*. 2018;7(1).

