

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka
- Anggadiredja, Jana Tjahjana. (2017). Tahukah Anda Agar-Agar adalah Makanan Sehat. *Artikel*. www.kompasiana.com di akses pada tanggal 10 Januari 2017 pukul 14:00 WIB
- Anova, Inda T., Hermiati W., & Silfia. (2014). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum* sp.) pada Pembuatan *cookies* kentang. *Jurnal Litbang Industri*, volume 4 (2) : 123-131
- Aprilawan, Bayu. (2015). Praktikum Pengetahuan Bahan Tepung-Tepungan. *Laporan*. Sumatera Selatan : Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya
- Astawan, Made. (2009). Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta : Dian Rakyat, ISBN 979-523-983-x
- Chandra. S. (2011). Penentuan Kadar Kasein pada Susu Kental Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, volume 10 (2) : 12-19. Online.repository.ipb.ac.id diakses tanggal 22 Januari 2017
- Danuatmaja, Bonny. (2004). Menu Autis Panduan Diet Tepat untuk Anak Autis. Jakarta : Puspa Swara
- Dewi, Devillya Puspita; Febriana, Nutya; & Wijanarka, Agus. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung terigu terhadap sifat fisik, organoleptik dan kadar antosianin bolu kukus. *Jurnal Medika Respati* vol XI (3) : 35-41. ISSN : 1907-3887
- Dwiyanti, Gebi., Wiwi Siswaningsih, & Wulan Nur Aprilianti. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beras Merah Dan Beras Hitam Komersial Serta Produk Olahannya. *Seminar*. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia, FPMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia
- Heppiesilviyana. (2016). Resep Pie Buah Mini (*Fruit Tartlet*). <https://resepkoki.id/2016/12/14/resep-pie-buah-mini-fruit-tartlet/> yang di akses tanggal 22 Desember 2017 pukul 08.19 WIB

- Huzaemah. (2010). *Kenali Autisme Sejak Dini*. Jakarta : Pustaka Populer Obor
- Kemenkes. (2017). *Petunjuk Teknik Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah)*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kartika & Bambang. (1998). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Mulyadi, Tedi. (2015). Fungsi Protein Kasein. <http://budisma.net/2015/03/fungsi-protein-kasein.html> diunduh tanggal 11 Januari 2017 pukul 17:33 WIB
- Nurhidayati, Zygawindi. (2015). Pengaruh Pola Konsumsi Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein dengan Gangguan Perilaku pada Anak Autistik. *Medical Journal of Lampung University*:- ejournal.unila.ac.id diakses tanggal 2 Januari 2018 pukul 16:30 WIB
- Paran, Sangkan. (2014). *100 + Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta Selatan : KAWAH medika
- PERSAGI. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. *Persatuan Ahli Gizi Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Pratiwi, Rifmie, A., & Dieny, F. (2014). Hubungan Skor Frekuensi Diet Bebas Gluten Bebas Casein dengan Skor Perilaku Autis, *Journal of Nutrition College (JNC)*, volume 3 (1) : hal 34-42 online <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc> diakses pada tanggal 20 Maret 2018 pukul 17.15 WIB
- Priherdityo, Endro. Kamis, 07/04/2016 15:58 WIB. Indonesia Masih ‘Gelap’ Tentang Autisme. *CNN Indonesia*.
- Puspitha, Farras C., Berawi, & Khairun N. (2016). Terapi Diet Bebas Gluten dan Bebas Casein pada Autism Spectrum Disorder (ASD), *Medical Journal of Lampung University (Majority)* volume 5 (1) : hal 29-38 online. ejournal.unila.ac.id diakses tanggal 2 Januari 2018 pukul 17:00 WIB
- Setiawati, H., Marsonoa, Y., & Sutedjaa, Anita M. (2013). Kadar Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan *Flake* Beras Merah Dan Beras Ketan Hitam Dengan Variasi Suhu Perebusan, *Journal of Food Technology and Nutrition*, Vol 12 (1): 3-6

- Setyaningsih, D., Anton A., & Sari Maya P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press
- Shattock P. & Whiteley P. Urutan langkah intervensi biomedik untuk penanganan autis dan sejenisnya. *Prosiding seminar intervensi biomedias pada gangguan autisme dan sejenisnya; 20 Maret 2001*; Jakarta. Indonesia: Autism Research Unit; 2001.
- Shewfelt, Robert L alih bahasa Natslia Haryanto. (2013). Pengantar Ilmu Pangan “*Introducing Food Science*”. Jakarta : EGC
- Simamora, Aprilia S.K.Y., Suhaidi, Ismed, & Yusraini, Era. (2014). Pengaruh Lama Pengeringan Kentang dan Perbandingan Tepung Terigu dan Kentang terhadap Mutu *Cookies* kentang, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*, volume 2 (3) : hal 6-8
- Soekarto, (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- BSN. (2011). Standar Nasional Indonesia (SNI) 05-2973: 2011 tentang Biskuit. Hak Cipta Badan Standar Nasional Indonesia (BSNI). Jakarta : BSN
- Sudarmadji, Slamet et al, dkk. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty Yogyakarta dengan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & . Bandung : Cv. Alfabeta
- Tanjung, Lydia Rissa & Joni Kusnadi. (2015). Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Skripsi*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya.
- Tjaronosari, Herawati, Waryana, & Nurtinaningtyas, Ikha. (2017). *Dish Suitability With Casein Free Gluten Free Diet In Permata Ananda Autism School*. *International Journal of Scientific Research And Education*, volume 5 (v : hal 7700-7705. ISSN : 2321-7545 online website : <http://dx.doi.org/10.18535/ijrsre/v5i11.01> (www.ijrsae.in) di akses tanggal 10 Juli 2018

- Thoif, Rizki Amalia. (2014). Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan *Cookies* Fungsional. *Skripsi S1*. Bogor : Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor (IPB)
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2013). *Autisme dan Peran Pangan*. Jakarta : PT Gramedia