

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists (AOAC) 15th. Washington DC.
- Agustina, A., & Astuti, N. 2015. Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays* Sp). *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 75–83.
- Apriani, Z. 2016. *Pengaruh Diet Gluten Free Dan Casein Free Terhadap*. Universitas Hasanuddin Makasar.
- BSN. 2009. SNI 3549-2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- BSN. 2009. SNI 01-3751-2009. Syarat Mutu Tepung Terigu. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- BSN. 2011. SNI 2973-2011. Syarat Mutu Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- Budiyanto, A. K. 2004. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea battas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, 3(4), 1589–1595.
- Cermak, SA., Curtin, C., & Bandari LG. 2010. Food Selectivity And Sensory Sensitivity In Children With Autism Spectrum Disorders. *Journal of American Dietetic Association* : HH Public Acces. Availabel <http://www.ncbi.nih.gov/pmc/articels/PMC3601920/>. (diakses pada tanggal 13 Juli 2018 pukul 18.50)
- Danuatmaja, B. 2004. *Menu Autis*. Jakarta: Puspa Swara, Anggota Ikapi.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Depkes RI.
- Dewanti, H. W., & Machfud, S. 2014. Pengaruh Diet Bebas Gluten Dan Kasein Terhadap Perkembangan Anak Autis Di SLB Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman, Yogyakarta. *Jkki*, 6(2), 67–74.
- Estiasih Teti, Putri Rukmi Dwi Widya. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Malang
- Gisslen, W. 2009. *Professional Baking, 5th ed.* Hoboken: John Wiley and Sons.

- Hamdi, Andiono, & Mulyanti, S. 2017. Pengembangan Bahan Pangan Lokal Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Di Kabupaten Sambas, *I*(1), 13–32.
- Hani, A. M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum Tuberosum*.L) Varietas Granola, 1–47.
- Nurizki, R. Y. 2017. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Jagung dan Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Fisikokomia Flakes Labu Kuning*. Universitas Pasundan Bandung.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$). *Jurnal Teknosains Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Vol. 2, No.2.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Ramadayanti, S., Ani M. 2013. Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein pada Anak Autis. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 35–43. <https://doi.org/10.1038/184156a0>
- Ranonto, N. R., & Razak, A. R. 2015. Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) The Retention Of Carotene In All Of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch), 4(1), 104–110.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Sehat Anak Autis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tanjung, Y. L. R., & Kusnadi, J. 2014. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 11–22.
- WHO. 2013. Definisi Autis. World Health Organization
- Wikipedia. 2016. Pengertian Tepung. <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Tepung>. diakses tanggal 21 Desember 2017.
- Wikipedia. 2017. Susu Bubuk. https://id.m.wikipedia.org/wiki/Susu_bubuk. diakses tanggal 4 Januari 2018.
- Winarno, F. . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yatim, F. 2003. *Autisme : Suatu Gangguan Jiwa Pada Anak-Anak*. Jakarta: Pustaka Populer Obor.
- Yuliana, Emilia E. Penanganan Anak Autis Melalui Terapi Gizi dan Pendidikan. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*. 2006, 13(2), 87-100.

Yulianawati, T. A. 2012. Perubahan Kandungan Beta Karoten , Total Asam , Dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan Dan Pencahayaan, 3(6).