

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, J. B., Audhya, T., McDonough-Means, S., Rubin, R. A., Quig, D., Geis, E., ... Lee, W. (2011). *Effect of a vitamin/mineral supplement on children and adults with autism. BMC Pediatrics, 11*(1), 111. <https://doi.org/10.1186/1471-2431-11-111>
- Almatsier, S. (2011). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta, Indonesia: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amilah & Astuti. (2006). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Tauge dan Kacang Hijau Pada Media Vacin and Went (VW) terhadap Pertumbuhan Kecambah Anggrek Bulan *Phalaenopsis amabilis* L. *Bulletin Penelitian, 9*(3), 78–96.
- Andarwulan N, K. F. & H. D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. (2005a). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*.
- AOAC, A. of O. A. C. (2005b). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprilia, K. (2011). Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida dalam Tepung dan pati Umbi Ganyong ( *Canna edulis* ker.). *Pharmaciaana, 2*(2), 3645–3648. <https://doi.org/10.1016/j.memsci.2005.02.021>
- Ardiansyah. (2010). Pangan Fungsional. *Journal Pangan Fungsional, 2*(3), 67–90. Retrieved from [http://ardiansyah.multiply.com/journal/pangan\\_fungsional](http://ardiansyah.multiply.com/journal/pangan_fungsional)
- Ashary, S. S. (2010). Studi Keragaman Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Di Wilayah Ekskaresidenan Surakarta Berdasarkan Ciri Morfologi Dan Pola Pita Isozim. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Astawan, M. (2005). Kacang Hijau: Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria. *Agritech, 2*(5), 56. Retrieved from <https://scholar.google.co.id/scholar?oi=bibs&cluster=11204271970856040253&btnI=1&hl=en>
- Ayuningtyaswarno, F. (2014). Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. *Jurnal Teknologi Pangan, 2*(1), 1–6.
- Badan Standar Nasional. (2010). Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. *Kementrian Perindustrian, 1*(2), 1–16.
- Bagus, Ida Vidya, Y., & Dwi, Widya Putri, R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3*(3), 793–802.
- Belinda. (2009). Evaluasi Mutu *Cookies* Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, Linn) dan Beras (*Oryza sativa*) sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. Institut Pertanian Bogor.

- Budijanto, S. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Pangan*, 26(2), 167–176. Retrieved from <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/354>
- Damayanthi, E. (2007). *Rice Bran Stabilization And  $\Gamma$ -Oryzanol Content Of Two Local Paddy Varieties "IR 64" And "Cisadane Muncul"*. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(2), 11–19.
- David. (2008). Mengenal manfaat bekatul. *Agritech*, 1(1), 40. Retrieved from <http://forum.dudung.net/>
- Djati, Permata Sri Tunggal, W., Faridi, A., & Rahayu, Setiawati, N. (2017). Hubungan Pola Konsumsi Gluten Dan Kasein, Kepatuhan Diet Gluten Free Casein Free (GFCCF) Dengan Perilaku Autis Di Rumah Autis Bekasi. *ARGIPA*, 2(2), 75–88.
- Dola, W., Sidabutar, R., & Nainggolan, R. J. (2013). Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu *Cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 1(4), 67–75.
- Dr, Liem & Razali, Yetti, Z. (2007). Bekatul makanan yang menyehatkan. Retrieved from <https://agromedia.net/katalog/bekatul-makanan-yang-menyehatkan/>
- Ebookpangan. (2006). Serat makanan dan kesehatan. In 2 (p. 70). Jakarta: Ebook Pangan Indonesia.
- Endres, D., Tebartz Van Elst, L., Meyer, S. A., Feige, B., Nickel, K., Bubl, A., ... Perlov, E. (2017). *Glutathione metabolism in the prefrontal brain of adults with high-functioning autism spectrum disorder: An MRS study*. *Molecular Autism*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s13229-017-0122-3>
- Estika, D. (2011). *Rice Bran Oil dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. *Agricultura Rice Bran*, 1(1), 35. Retrieved from <http://www.bekatul.net/bekatul-kesehatan> (29 Februari 2012),1
- F. G. Winarno. (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta, Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.
- Ginting, E., Ratnaningsih, & Iswanto, R. (2011). Karakteristik Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau Untuk Bahan Pangan. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*, 1(1), 451–466.
- Gisslen, W. (2005). *Professional baking* (illustrate). John Wiley & Sons, 2005.
- Guney Esra, I. E. (2012). *Genetic and Environmental Factors in Autism Chapter*. *School of Enviromental Sciences*, 1(1), 322.
- Hargrove. KL. (1994). *Processing and utilization of rice bran in the united state*. New York, USA: Marcel Dekker Inc.
- Harmayani, E., Murtiadi, A., & Griyaningsih. (2011). Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) dan Pemanfaatannya sebagai bahan *cookies* dan cendol. *Agritech*, 31(4), 297–304.

- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2013). *Cookies Tepung Beras Merah (Oryza Nivara)-Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. Jitipari, 5, 33–40.*
- Hidayah, N. (2013). Kebermaknaan hidup orang tua yang memiliki anak autis. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Houston, D. (1972). *Rice chemistry and technology*. St. Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chemists.
- Kahlon, T. (1996). *Cholesterol-lowering by rice brann and rice brann oil unsaponifiable matter in hamster. 73(2), 69–74.*
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Angka kecukupan gizi 2013 Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 72. *Angka Kecukupan Gizi, 2013, 2–4.*
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *Varietas Padi, 1(1), 371–376.*
- Mirza, R. (2016). Menerapkan Pola Asuh Konsisten Pada Anak Autis. *Issn 0854-2627, 23(2), 56.* <https://doi.org/https://doi.org/10.3929/ethz-b-000238666>
- Muchtadi, T. ., & Sugiono. (2010). *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Muliawanti, N. N., & Puspitorini, A. (2017). Komposisi Tepung Komposit (Pati ganyong-Terigu) dan Penambahan Puree Wortel pada Hasil Jadi Pasta Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Fusilli. *Jurnal Gastronomi, 1(1), 27–32.*
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). Pengaruh substitusi tepung ikan lele terhadap pembuatan cookies bebas gluten dan kasein sebagai alternatif jajanan anak autism spectrum disorder. *Media Gizi Indonesia 2019, 14(1), 35–43.*
- Nisa, R. U., Cahyadi, W., & Gozali, T. (2011). Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiat* L) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Artikel Cookies Sukun Kacang Hijau. *Cookies Sukun Kacang Hijau, 1(25), 1–19.*
- Oktaviana, A. S., & Hersoelistyorini, W. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi, 7(November), 72–81.*
- Organization, W. H. (2013). *Autism spectrum disorders & other developmental disorders*. Geneva, Switzerland.
- Persico, A. M., & Napolioni, V. (2013). *Autism genetics. Behavioural Brain Research, G-Model(BBR-8347), 18.* <https://doi.org/10.1016/j.bbr.2013.06.012>
- Plantamor. (2008). Informasi Spesies. *Jurnal Tanaman Indonesia, 1(1), 12–20.*
- Purba, J. E., Nainggolan, R. J., & Ridwansyah. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-

- Kimia dan Sensori *Cookies* Dari Tepung Komposit (Beras merah, Kacang merah, dan Mocaf). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2), 301–309.
- Purwaningsih, H. (2013). Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ganyong Sebagai Pangan Alternatif Pengganti Beras. *Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 1(1), 788–792.
- Purwono dan R, H. (2005). *Kacang Hijau*. Depok, Indonesia: Penebar Swadaya.
- Rahayu, W, P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor, Indonesia: IPB. Bogor.
- Ramadayanti, S. ;Ani M., Ambarwati, D. S., Rosidi, A., Su, Y. N., Boham, S. E., Dewanti, H. W., ... Berawi, K. N. (2013). Gambaran Mutu Makanan Pada Penderita Autisme Di Panti Asuhan Al-Rifdah Semarang. *Journal*, II(1), 33–39. <https://doi.org/10.1038/184156a0>
- Ratnaningsih, N. (2010). Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. *Modifikasi Umbi Ganyong*, 2(4), 23.
- Richana, N. (2012). *Ubi Kayu Dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekiawa.
- Riskiani, D., Ishartani, D., A, D. R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 1–10.
- Risnawaty, E., Setyowati, & Wayansari, L. (2017). Pemanfaatan Tepung Ganyong Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Indeks Glikemik. *Politeknik Kesehatan Yogyakarta*.
- Rosmisari, A. (2006). *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahan*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. Bandung.
- SICILLYA E. BOHAM. (2013). Pola komunikasi orang tua dengan anak autis (Studi pada orang tua dari anak autis di Sekolah Luar Biasa AGCA Center Pumorow Kelurahan Banjer Manado). *Journal*, II(4).
- Sucipto. (2013). Analisis Sistem Peunjang Keputusan Tugas Product Knowledge GANYONG ( *Canna edulis* Kerr ). *Umbi Ganyong*, 2(1), 13.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2018). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i1.1047>
- Sukandar, L. S. E. P. D. (2008). *Starch conversion of ganyong (Canna edulis Ker.) to bioethanol using acid hydrolysis and fermentation*. *Biodiversitas, Journal of Biological Diversity*, 9(2), 112–116. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d090208>

- Suparjo. (2010). Analisis bahan pakan secara kimiawi, analisis proksimat, analisis serat. In 3 (p. 54). Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Suparyo, P. (2014). Manfaat umbi ganyong untuk kesehatan. *Umbi Ganyong*, 4(1), 33.
- Suryono, C., & Ningrum, L. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Susilo, J., & Satya, S. (1998). Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak. *Monograf Balitkabi*, 2(3), 120–138.
- Vernanda Alvionita. (2016). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. Universitas Esa Unggul.
- Vyatri, P., Bambang, W., & Merryana, A. (2015). Daya Terima Proporsi Kacang Hijau dan Bekatul Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, Vol.10 no(1), 136–140.
- Wahyu Dewanti, H., & Machfudz, S. (2016). Pengaruh Diet Bebas Gluten Dan Kasein Terhadap Perkembangan Anak Autis Di Slb Khusus Autistik Fajar Nugraha Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 6(2), 67–74. <https://doi.org/10.20885/jkki.vol6.iss2.art3>
- widow. (2001). Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan. *Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan*, 4(1), 33–38.
- Winarno F. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E. (2017). Sosialisasi *cookies* Sorgum Sebagai Cemilan Sehat di Desa Sayang Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 6(3), 185–188.
- Yustisia Risti, A. R. (2013). Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit, ( tepung komposit: tepung mocaf, tapioka, dan maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(2), 696–703.