

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (1990). *Kedele*. Yogyakarta : Kanisius.
- Alamsyah, Yuyun. (2011). *Aneka Resep, Kiat Usaha Pisang Crispy dan Kentang Bumbu*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Albab, dkk. (2016). *Pengaruh Proporsi Mocaf Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2 : 515-524*.
- Aly, Mona, Seleem, Hinar. (2015). *Gluten-Free Flat Bread and Biscuits Production by Cassava, Extruded Soy Protein and Pumpkin Powder*. *Food and Nutrition Sciences*. Vol.6 : pp. 660-674.
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq. (2009). *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Jawa Tengah : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Antarlina SS. (1998). *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Untuk Produk Pangan*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian : Malang
- Antarlina, S.S. (2002). *Pengolahan Tepung Komposit Terigu-Ubijalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. F.G. Winarno (Eds.). Dalam Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari Nugraha Tahun 1998-2001 . Jakarta : 105-118.
- Antarlina, SS dan J.S. Utomo.(1999). *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. *Balitkabi Vol.15 Hal : 30-44*.
- Aritonang, Irianton. (2012). *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes.
- Astawan, Made. (2004). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*.Cetakan I. Solo : Penerbit Tiga Serangkai.
- Astuti, I. B., Harmayani, E., dan Marsono, Y.(2005). *Dietary Fiber of Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas (L.) Lam*) and Their Properties to Increase Population of*

Lactobacillus acidophilus. Presentasi dalam acara seminar “Asian Food Conference (AFC)” ke-9, pada tanggal 8-10 Agustus 2005.

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2013). *RISKESDAS 2013*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2973-1992* : Biskuit. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.

Barba, A. I Olives, M. Camara Hurtado, M. C. Sanchez Mata, V. Fernandez Ruiz, M. Lopez Saenz de Tejada. (2006). *Application of a UV-vis detection-HPLC method for a rapid determination of lycopene and l3-carotene in vegetables*. Journal Food Chemistry .Vol. 95. PP: 328-336.

Budhiman, Melly. (2002). Paul Shattock, Endang Ariani. *Langkah Awal Menanggulangi Autisme dengan Memperbaiki Metabolisme Tubuh*. Jakarta : Nirmala.

Burns, J., P. D. Fraser, P. M. Bramley. 2003. *Identification and quantification of carotenoids, tocopherols, and chlorophylls in commonly consumed fruits and vegetables*. Phytochemistry. Vol. 62. PP: 939-947.

Center for Disease Control and Prevention (CDC) Prevalence of Autism Spectrum Disorders—Autism and Developmental Disabilities Monitoring. (2006). Network, United States : MMWR Surveillance Summaries.

Centers for disease control and prevention. *Morbidity and mortality weekly report : prevalence of autism spectrum disorders autism and developmental disabilities*.(2008). United states : office surveillance, epidemiology, and laboratory services, centers (homepage on the internet). diunduh dari : <http://www.cdc.gov/mmwr/pdf/ss/ss6103.pdf>

- Chiu, M. C. , Coutinho, C. M., GGoncalves, L. A. G. (2009). *Carotenoids concentration of palm oil using membranes technology*. Desalination Vol. 245. PP: 783-786.
- Claudia, Ricca (2015). *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 : hal. 1589-1595.
- Damardjati,D.S., S. Widowati dan Suismono. (1993). *Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo*. Laporan Penelitian Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT. Petro Aneka Usaha. Sukamandi.
- Didik, Haryadi. (2010). *Menu Autis Panduan Makanan Tepat untuk Anak Autis*. Jakarta : Puspa Swara
- Dignos et. al. (1992). *Efek Pengeringan Ubi Jalar*. Dalam Dwi Sri Retno W. (2009). Yogyakarta : FTP UGM.
- Djuanda, V. (2003). *Optimasi pembuat cookies ubi jalar (Ipomoea Batatas L) berdasarkan kajian preferensi konsumen*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fellow, P.J. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Cambridge : Woodhead Publishing Ltd
- Gaman. P. M. dan Sherrington. K. B. (2000). *The Science Of Food*. Heinemann : Butterworth.
- Ginjar, Adriana Soekandar. (2007). *Memahami Spektrum Autistik Secara Holistik. Program Pascasarjana*. Depok : Fakultas Psikologi Universitas Indonesia.

- Ginting, Sadar. (2009). *Pemanfaatan Ubi Jalar Orange sebagai Bahan Pembuat Biskuit untuk Alternatif Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar di Desa Ujung Bawang Kecamatan Dolok Silau Kabupaten Simalungun*. Jurnal Pertanian dan Industri Pangan Vol. 3(2) Hal. 10-13.
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Hasim, A dan M. Yusuf. (2008). *Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Susbtitusi Beras*. Malang : Badan Litbang Pertanian.
- Hembing Wijayakusuma. (2004). *Psikoterapi anak autisme “Teknik bermain kreatif non verbal & verbal, terapi khusus untuk autism edisi “*. Jakarta: Pustaka Obor.
- Heriyanto dan A. Winarto. (1999). *Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Balitkabi No. 15. Hal. 17-29.
- Hertini rani, Zulfahmi dan Yatim R. Widodo. (2013) *.Optimasi Proses Pembuatan Bubuk(tepung) Kedelai*. Bandar Lampung: Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Bandar lampung.
- Histifarina D, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. (2004). *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Yogyakarta : Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Idris, S. 1992. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ikrawan, Y. (2006). *Biskuit Makanan Pengganti Saat Lapar*. Situs : <http://www.pikiranrakyat.com//artikel> Pusat Data Reduksi Pikiran Rakyat. Bandung. (Diakses 20 Juni 2016).

- Ir. Endang Surti serta Bony Dewayanti, S.Si. (2009). *Seminar Sehari Autisme “Peran Masyarakat dalam Menghantar ABK (Anak Berkebutuhan Khusus)”*. Malang.
- Iswara, Padjar. (2010). *Kedelai Setelah Satu Dekade*. Jakarta : Majalah Tempo.
- Ivana, SC. (2009). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Motivasi Ibu Terhadap Terapi Autisme di Yayasan Tali Kasih Medan*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Medan : USU.
- Iwansyah, Ade., Damayanti, Evy. (2008). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar, Natrium Tripolifosfat ($Na_5P_3O_{10}$) dan Fibrisol terhadap Mutu Fisiko-Kimia, dan Gizi Protein Bakso Sapi*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Subang : LIPI.
- Jasmin, J. (2010). *Pengaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang dan tepung Ubi Jalar Terhadap Beberapa Karakteristik Biskuit Bonggol Pisang*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Bandung : Universitas Padjadjaran.
- Johanes, Chandrawinata. (2002). *Terapi diet pada autism. Seminar dan workshop on fragile-X mental retardation, autism and related disorder*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Judarwanto, Widodo. (2009). *Faktor Resiko Gangguan Perkembangan Bicara Dan Bahasa Pada Anak*. Diakses tanggal 20 November 2015 .<http://speechclinic.com/>
- Kessick, Rosemary. (2011). *Autisme dan Pola Makan yang Penting untuk Anda Ketahui*. Jakarta : Gramedia.
- Koswara S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar*. Bogor : (SEAFast) Center Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.

- Koswara, S. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Krisnamurthi, B. (2010). *Konsumsi Beras di Indonesia Perlu Dihemat*. <http://www.solopos.com/2010/ekonomi-bisnis/wamentan-konsumsi-beras-diindonesia-perlu-dihemat-17618>. Tanggal akses 13 November 2015.
- Kryscio R.J, Schmitt F.A, Salazar J.C et al. (2006). *Risk factors for transitions from normal to mild cognitive impairment and dementia*. *Neurology*; 66: 828-32
- Kumar, S., Rekha and Sinha, L. (2010). *Evaluation of Quality Characteristics of Soy Based Millet Biscuits*. *Advances in Applied Science Research*. Vol. 1. PP : 187-196.
- Kurniasih, D. (2002). *Menangani Anak Autis*. Jakarta : Gramedia.
- Liang XM, King JM. (2003). *Pasting and crystalline property differences of commercial and isolated rice starch and added amino acids*. *J Food Sci*. Vol (68): pp. 832–838.
- Lin, C. H., Chen, B. H. 2003. *Determination of carotenoids in tomato juice by liquid chromatography*. *Journal of Chromatography A* 1012 : 103-109.
- Lopez, Ana, C.B, Pereira, Guimaraes, A.J (2004). *Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten-Free White Bread*. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. Vol 47 n.1 : pp. 63-70.
- Manley, D. (2000) . *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge : Woodhead Publishing Ltd.
- Manley, D. (2001). *Biscuit, Crackers and Cookie Recipes for the Food Industry*. Cambridge : Woodhead Publishing Ltd.
- Mashabi, N.A., dan Tajudin, N.R. (2009). *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu dengan Pola Makan Anak Autisme*. *Makara Kesehatan*. Vol 13 (2) : hal. 84-86.

- Melly Budhiman, Paul Shattock, Endang Ariani. (2002). *Langkah awal menanggulangi autism dengan memperbaiki metabolisme tubuh*. Jakarta : Nirmala.
- Moehji, S. (2000). *Ilmu Gizi Dan Diet*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Moehyi. (1992). *Dalam Penelitian Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar*. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Mortensen, A. 2005. *Analysis of a complex mixture of carotenes from oil palm (Elaeis guineensis) fruit extract*. Food Research International Vol. 38. PP : 847-853.
- Ningrum, E.N. (1999). *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Provitamin A*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nugraheni, (2008). *Efektivitas intervensi diet bebas gluten bebas casein terhadap perubahan perilaku anak autis berdasarkan modifikasi skor-CARS*.
- Nugraheni, S. A. (2008). *Perilaku pemilihan makanan dan diet bebas gluten bebas kasein pada anak autis*. Journal of College. Vol. 2 (1). PP: 35-43.
- Nurdjanah, Siti. (2011). *Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (Musa Balbisiana Colla) dan Tepung Terigu pada berbagai Tingkat Substitusi*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 16, No. 1.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, L., Lopes, M.L.M., Valente Mesquita, V.L. (2013). *Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits*. Food Science and Technology, Campinas. Vol. 33 (2). PP : 323-331
- Pereira, et al. (2008). *Antioxidant and antimicrobial effects of phenolic compounds extracts of Northeast Portugal honey*. Food Chem Toxicol: Vol. (46) PP :9-3774

- Phadungath, C. (2007). *Basic Measurement for Food texture*. Diunduh dari http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/result_civil_file/basicMeasurementforFoodTexture.pdf (05 Juli 2016).
- Pratama, Rusky. (2014). *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Jurnal Akuatika Vo. V No. 1. Halaman : 30-39.
- Putri, Erlita Rahma Panjiwa. (2002). *Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (Full Fat Soy Flour) Hasil Pengeringan Silinder Pada Formula Roti Manis*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Samaniego-Sanchez, C., Quesada-Granados, J. J., Serrana, H. L-G., Lopez-Martinez, M. C. 2010. *Beta-Carotene, squalene and waxes determined by chromatographic method in picual extra virgin olive oil obtained by a new cold extraction system*. Journal of Food Composition and Analysis 23: 671-676.
- Santoso, S. P. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sarwono.(2005). *Ubi Jalar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sayangbati F. (2012). *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata sp)*. Jurnal Universitas Sam Ratulangi Vol. 5(3). PP : 84-93
- Schreck, K.A., Williams, K., Smith, A.F. (2004). *A comparison of eating behaviors between children with and without autism*. J Autism Dev Disord. Vol. 34. PP : 433–438.
- Sebranek J. (2009). *Basic curing ingredients*. Di dalam : Tarte R, editor. *Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.

- Seleem, Hinar (2015). *Gluten-Free Flat Bread and Biscuits Production by Cassava, Extruded Soy Protein and Pumpkin Powder*. Food and Nutrition Sciences. Vol6 : pp. 660-674
- Setyowati. (2001). *Penggunaan NaHCO₃ terhadap Kualitas Kerupuk Biji Nangka*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Malang : Universitas Brawijaya.
- Shattock Paul, Paul Whiteley. (2001). *Langkah intervensi biomedik untuk penanganan autism dan sejenisnya (Terjemahan)*. PP : 26-48.
- Silva, S.M., Silvana Aparecida Rocco, Klicia Araujo Sampaio, Thiago Taham, Luiza Helena Meller da Silva, Roberta Ceriani, Antonio J. A. Meirelles. (2011) . *Validation of a method for simultaneous quantification of total carotenoids and tocopherols in vegetable oils by HPLC*. Food Chemistry Vol. 129. PP: 1874-1881.
- Siregar, Hadrian. (1981). *Swasembada Beras dari Masa ke Masa*. Bogor : IPB Press.
- Sri Achadi Nugraheni. (2008). *Efektifitas intervensi diet bebas gluten bebas casein terhadap perubahan perilaku anak autis*. Semarang : Pustaka Rizki Putra.
- Standar Nasional Indonesia. (1992). *Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Stewart ME, Barnard L, Pearson J, Hasan R, O'Brien G. (2006). *Presentation of autism and Asperger syndrome: a review*. Autism. Pubmed. Vol. 10(1). PP :103-116.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Sudaryani, T. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suismono. (2001). *Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-Ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan*. Majalah Pangan. Vol. X No. 37:37-49. Jakarta : Puslitbang Bulog.

- Sujaya, N., Ramona, Y., Widarini, N. P., Suariani, N. P., Dwipayanti, N. M. U, Nocianitri, K. A., dan Nursini, N.W. (2008). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kuda Sumbawa*. Jurnal Veteriner. Vol. 9(2) Hal : 52-59
- Sukandar, Dede. (2014). *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) Bagi Anak Penderita Autis*. Valensi. Vol. 4 No.1 hal : 13-19.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., Susilowati, A. (2001). *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian.
- Sulaswatty, A., idiyanti, T., Susilowati, A. (2001). *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Suprapti. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suryana, A. (2004). *Terapi Autisme Anak Berbakat dan Anak Hiperaktif*. Jakarta : Progres.
- Tanjung, Yohana. (2015). *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein bagi Penderita Autis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol3 : hal. 11-22.
- Tuti Sunardi, Susirah Soetardjo. (2007). *Terapi Makanan dengan Gangguan Autisme*. Jakarta : Sarana Bobo.
- Utomo, J. S dan S. S. Antarlina. (2002). *Tepung Instan Ubi Jalar dan Hasil Olahannya*. Seminar Nasional Perhimpunan Ahli-ahli Teknologi Pangan : Malang.
- Virgo, S. D. Hanela. (2007). *Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir*. Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

- Wahyuni, Mita dan Made Astawan. (1998). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta : Cv Akademika Pressindo.
- Wewers M.E. & Lowe N.K. (1990). *A critical review of visual analogue scales in the measurement of clinical phenomena*. Research in Nursing and Health. Vol. 13. PP : 227-236.
- Whiteley P, Rodgers J, Shattock P. (2000). *Feeding patterns in autism*. Autism. Vol.4. PP :207–211.
- Widaningrum, dkk. (2005). *Pengayakan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Bogor : IPB.
- Widyastuti, Endrika. (2015). *Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.), Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 16 No. 1. Halaman : 9-20. Malang : FTP Universitas Brawijaya.
- Wijaya, Hendra. (2010). *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Bogor : Balai Besar Industri Argo Kementrian Perindustrian.
- Winarno F & Agustinah W. G. 2008. *Pangan dan Autism*. http://www.autis.info/index.php/artikel_makalah/artikel_makalah-bentuk-pdf/doc_download/5-pangan-dan-autisme.(diakses pada 22 Oktober 2015).
- Winarno F. G. (2002). *Flavor bagi Industri Pangan*. Bogor : Mbrio Press.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : Mbrio Press.
- Winarno, F.G . 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Woolfe, J. A. (1999). *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. New York : Chapman and Hall.

www.ohchr.org/Documents/.../UNESCO.doc

Yuliana, Emilia E. (2006). *Penanganan anak autis melalui terapi gizi dan pendidikan*. Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan. Vol. 61 : Hal. 429-447.

Yuliyanto, Wisnu Adi. (2010). *Pengaruh Berbagai Jenis dan Kadar Bahan Pemanis terhadap Mutu Cookies yang Disubtitusi dengan Tepung Proboiled Rice*. Yogyakarta : Teknologi Pangan Agroindustri Universitas Mercu Buana.