

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Farsi, M.A. and C.Y. Lee. (2008). Nutritional and Functional Properties of Dates: A Review. *Critical Reviews in Jurnal Food Science and Nutrition*, 48 (10): 877 - 887.
- Al-Hooti, S., J. Sidhu, and H. Qabazard. (1997). Physicochemical characteristics of five date fruit cultivars grown in the United Arab Emirates. *Journal Plant Foods for Human Nutrition (Formerly Qualitas Plantarum)*, 50(2): 101-113.
- Al-shahib, W. and R.J. Marshall. (2003). The fruit of the date palm: its possible use as the best food for the future?. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54(4): 247-259.
- Abidin, A. Z., Devi, C & Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *ITB Journal Publisher*, 45 (1): 97-111.
- Adina. *Beras Coklat (Brown Rice) atau Beras Pecah Kulit*. Komunitas Blogger Universitas Sriwijaya. 2 Desember, 2015. <http://blog.unsri.ac.id/download3>
- Adriani, R.. (2011). *Identifikasi dan Karakterisasi Sifat Kimia dan Sifat Fisika dari Madu Asli Dengan Madu yang Dijual Di Pasaran Medan*. Medan: USU-Press.
- Afriananda, R. (2011). *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa Pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*, Washington, D. C.
- Ali, A., Y.S.M. Al-Kindi, and F. Al-Said. (2009). Chemical composition and glycemic index of three varieties of Omani dates. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 60(1): 51 - 62.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar ILMU GIZI*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Alsenaien, W. A., Alamer, R. A., Tang, Z., & Albahrani, S. A. (2015). Substitution of Sugar with Dates Powder and Dates Syrup in Cookies Making, 8(1): 8–13.
- Am-Toni. (2013). Makalah Atomic Absorption Spectroscopy (ASS). Diakses 5 Agustus 2016. <https://tonimpa.wordpress.com/2013/04/25/makalah-atomic-absorption-spectroscopy-aas/>
- Ahmed, I.A., A.W.K. Ahmed, and R.K. Robinson. (1995). Chemical composition of date varieties as influenced by the stage of ripening. *Jurnal Food Chemistry*, 54(3): 305-309.
- Amandasari, A. (2009). *Pemanfaatan Lesitin pada Cookies (Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Aminudin. (2009). Diet Diabetes: Memahami dan menggunakan Indeks Glikemik Makanan dan Indeks Glikemik Load. 25 Desember, 2015. <https://aminuddin01.wordpress.com/2009/03/26/diet-diabetes-memahami-dan-menggunakan-indeks-glikemik-makanan-dan-indeks-glikemik-load/>
- Amira, N. (2000). *Analisis Serat Makanan Larut, Tidak Larut dan Total pada Berbagai Jenis Sayuran Segar dan Hasil Olahannya dengan Metode Enzimatis*. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Amran, Y., Febriyanti & Irawanti, L. (2010). Pengaruh Tambahan Asupan Kalium dari Diet terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik Tingkat Sedang pada Lanjut Usia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5 (3): 125-130.
- Andarwulan, Nuri, dkk. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonymous, (2000). Brown rice campaign committee, about six months from the date of purchase unless given The Asia Rice Foundation.
- Anonim. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi Dep. Kes. RI
- Anonymous. (2004). Analysis of phenolic compounds in white rice, brown rice and germinated brown rice. *J Agric Food Chem*. 52 (15): 4808-13.

- Anonymous. *Daftar Indeks Glikemik Makanan*. 25 Desember 2015. <http://diabetesmelitus.org/daftar-indeks-glikemik-makanan/>
- Asp, N.G., L. Prosky, L. Furda, J.W. De Vries, T.F. Schweizer and B.F Harland. (1984). Determination of Total Dietary Fiber in Food and Food Products and Total Diets: Interlaboratory study. *J.A.O.A.C*, 67: 1044-1053.
- Astawan, Made, (2004). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- Astuti. (2007). *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. Yogyakarta: Jurdik
- Atkinson, F., et al., (2008). International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Value: 2008. *Jurnal Diabetes Care*, 31 (12): 2281-2283.
- Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluhan Pemerintah Kabupaten Bantul. (2014). Cara Pembuatan Tepung MOCAF. BKPPP, Bantul.
- Badan Standardisasi Nasional. (1993). Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (cookies). SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Barasi, M. (2007). *Nutrition at a Glance. Penerjemah: Hermin. 2009. At a Glance: Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Bintang, Maria. (2010). *Biokimia Teknik Penelitian*, Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Brand-Miller. (2010). *Dates Glycemic Index*. GI Database. 10 Desember, 2015. <http://www.glycemicindex.com>
- Budiarto. (2008). *Agro-industri dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Ubikayu Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Tani Lahan Kering*. Skripsi Sarjana. UPN.Yogyakarta.
- Budhiman, M., Shattock, P. & Ariani, E. (2002). *Langkah Awal Menaggulangi Autisme dengan Memperbaiki Metabolisme Tubuh*. Jakarta: Gramedia.

- Budimarwanti. *Analisis Lipida Sederhana dan Lipida Kompleks*. Diakses 30 Juli. Available from:<http://ebookbrowse.com/analisis-lipid-pdf-d168043856>.
- Castillo, L., Rivas, C. C. (2008). Costs of a Basic Food Basket for Celiac Patients in Chile. *Journal US National Library of Medicine National Instituted of Health*, 136 (5): 613-619.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W & Widyastut, E. (2002). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1589-1595.
- Damardjati, D. S. (1988). *Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*. Orasi Pengukuhan Ahli Penelitian Utama. Bogor: Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.
- Darwin Philips. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Den. (2011). <http://www.rapka.uji.kesukaan-uji-hedonik.htm>
- Dede Iskandar, et al. (2014) Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal UIN*, 4 (1), (13-19).
- Demam, M. J. (1989). *Kimia Makanan*. Bandung: Press Bandung.
- Dinesh, B, et al. (2009). Brown Rice-Beyond the Color Reviving a Lost Health Food - A Review. *Journal of Agronomy* 2 (2): 67-72.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1996). Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gr. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Dianti, Resita Wahyu. (2010). *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan Ir64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Djarmiko, B. (1979). *Petunjuk Praktek Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

- Dufault, R, et al. (2009), 'Mercury exposure, nutritional deficiencies and metabolic disruptions may affect learning in children', dalam *Behavioral and Brain Functions*, Diakses 26 September 2013, <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2773803/pdf/1744-9081-5-44.pdf>
- Dyah, S. (2016). *Metode AOAC Official Methods 985 Review Jurnal Prof Suter*. Diakses 10 Agustus 2016. <http://documents.tips/documents/metode-aoc-official-methods-985-review-jurnal-prof-suter.html>
- Eka, Herlina. (2014). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (manihot esculenta) dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Sains Dasar*, 3 (2): 142 – 148.
- Elleuch, M., et al. (2008). Date flesh: Chemical composition and characteristics of the dietary fibre. *Journal Food Chemistry*, 111(3): 676-682.
- Faradilah, F., Noor, A & Natsir, H. (2015). Analisis Mineral Esensial (Vanadium, Kobalt dan Nikel) dan Uji Bio-Fisika Kimia Pada Madu Asal Desa Terasa Sinjai. *Jurnal Universitas Hasanudin*.
- Farida.A, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1-3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Febrina. (2010). *Studi Pengemasan*. Dikases tanggal 23 Februari 2016. <http://blog.djarumbeasiswaplus.org/febrinagrace/2010/01/21/studipengemasan/>
- Guna, S. 2013. *Kajian Penggunaan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung yang Difortifikasi Dengan Bekatul Beras Merah dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultass Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Hanifa, (2012). *Pengembangan informasi nilai gizi pangan produk biskuit cookies wafer dan wafer stick untuk tujuan klaim produk di PT. Arnotts Indonesia*. 23 Desember 2015. <http://dosen.narotama.ac.id/wp-content/uploads/2012/03/Pengembangan-informasi-nilai-gizi-pangan-produk-biskuit-cookies-wafer-dan-wafer-stick-untuk-tujuan-klaim-produk-di-PT.-Arnotts-Indonesia.pdf>

- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (8), 53-54.
- Hardiyansyah, (2007). Perkembangan Konsumsi Terigu dan Pangan Olahan Di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2(1): 8-15.
- Hasyim Prayogi. (2014). Pengaruh Penggunaan Tpeug Koro Bengkuk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies. *Jurnal Teknosains Pangan* , 3 (1): 115-123.
- Hariyadi, P. (2010). Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal (Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan). *Jurnal Pangan*. 19 (4), 295-301.
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hatono, S.P & Sabri, L. (2010). *Statistik Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Hidayat, A. (2014). *Kruskall Wallis H*. 26 Desember 2015. <http://www.statistikian.com/2014/07/kruskall-wallis-h.html>
- Houston, D.F . and Kohler , G .O.(1970). *Nutritional properties of rice*. Washington D.C :Natl. Acad. Sci.
- Hui, Y.H. (1992). *Dictionary Of Food Science And Technology*. New York: Wiley And Sons Inc.
- Ikrawan, Y. (2006). *Biskuit, Makanan Pengganti Saat Lapar*. 26 November, 2015. <Http://Www.Pikiranrakyat.Com/Cetak/2006/122006/28/Cakrawala/Lain05.Htm>
- Isnaharani, Y. (2009). *Pembuatan Tepung Jerami Nangka Dalam Pembuatan Cookies Serat*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Jansen, S. (2002). Asam Lemak Trans dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 8 (2): 184-188.
- Judarwanto, W (2005), '*Alergi makanan, diet dan autisme*', *Allergy Behaviour Clinic*, Jakarta. 04 April, 2014.
<https://allergycliniconline.com/2012/03/04/behaviour-problems-and-food-allergies-hypersensitivites-in-children/>
- Kartika, Bambang, dkk., (1987). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Fakultas Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 27-47.
- Khatir, Rita. (2011). Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi Edukasi*, 3 (2): 461-622.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBook pangan. Semarang: eBook Pangan Unimus.
- Kurniasih, dkk. (2002). *Menangani Anak Autis*. *Majalah Nakita*. Jakarta: Gramedia.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., Widjaja, T. (2012). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Poses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*, 1 (1): 1-6.
- Kusumayanti, G. A. D. (2011). Pentingnya Pengaturan Makanan Bagi Anak Autis. *Jurnal Ilmu Gizi Poltekes Denpasar*, 2 (1): 1-2.
- Lily, A., et al. (2013). *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Modul.
- Lina, I. (2012). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *saccharomyces cerevisease* dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Pangan*, 1 (1): 1-6.
- Made, Astawan. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akade mika pressindo.

- Maturahmah, E., Attamimi, F & Subehan. (2014). *Formulasi dan Analisis Biskuit Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus. DC) Asal Lansusua dan Manokwari Sebagai Alternatif Sumber Protein*. 26 Desember 2015. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/4e6c7f0a676439e3cb6a74273cc7c0b8.pdf>
- Maerunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4 (3): 26-30.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology And Engineering*. Connecticut.: The Avi Publishing Co. Inc West Port.
- Media iptek. (2014). *Tepung Mocaf Membuat Kue Bertahan 4 Hari*. Jakarta: Majalah Riset dan Teknologi Indonesia.
- Miller CJ, Dunn EV, Hashim IB. (2003). The glykaemic index of date/yoghurt mixed meal. Are dates 'the candy that grows on tree?'. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57: 427-430.
- Morales, F.J. dan van Boekel, M.A.J.S. (1998). A Study on Advanced Maillard Reaction in Heated Casein/Sugar Solutions: Color Formation. *International Daily Journal*, 8: 907-915
- Muchtadi, T.R. (1988). *Petunjuk Laboratorium: Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Munadi & Ardinata, D. (2008). Perubahan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 yang Terkontrol Setelah Mengonsumsi Kurma. *Majalah Jurnal Kedokteran Nusantara*, 41 (1): 30-34.
- Murray, J. A. (1999). The widening spectrum of celiac disease. *American Society for Clinical Nutrition*, 69 (3), 354-365.
- Nurani, S. (2013). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 50-58.

Nurbaya, S. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (1), 112-116.

Nurilmala, M. (2006). *Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) Menjadi Gelatin serta Analisis FisikaKimia*. Laporan Penelitian, IPB, Bogor.

Oktavia, Dwi R. (2008). *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Amott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. IPB. Bogor.

PERSAGI. (2009). *Kamus Gizi*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.

Pratiwi, M.A. (2008). *Pemanfaatan Tepung Hotong (Setaria italica (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Putri, A. F. E. 2009. *Sifat fisik dan Organoleptik bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. BogorPangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Primasari, A. (2006). *Kajian Pemanfaatan Puree Waluh (Curcubita Linn.) dalam Pembuatan cookies*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahmani, A. H et al. (2014). Therapeutic Effect of Dates Fruit (Phoenix dactylifera) in The Prevention of Diseases Via Modulation of Anti-inflammatory, Anti-oxidant and Anti-tumour Activity. *International Journal Clinic*, 7 (3): 483-491.

Rajman. (2010). *Kandungan Air dalam Bahan Pangan*. Diakses tanggal 23 Juli 2016. <http://www.rajman.co.cc/2010/07/kandungan-air-dalam-bahan-pangan.html>

Ramayanti, S. (2012). Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis. *Journal Of Nutrition Collage*. 13 (2): 35-43.

- Ratnassari, Y. (2014). Pengaruh Substitusi MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) dan Jumlah Air Terhadap Hasil dari Choux Paste. *E-Jurnal Boga*, 7 (1), 141-148.
- Robby, R. (2013). Produksi Biogas Dari Limbah Cair Industri Tepung Tapioka dengan Reaktor Anaerobik 2.00 Liter Berdistribusi. *Jurnal Teknik Pomits*, 2 (1): 1-5.
- Sadjilah, N. (2011). Mengolah Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu. Jawa Timur: Surabaya.
- Sarofa U, Tri M, dan Yudda AW. (2011). Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Rekapangan*, 5(2): 58-67.
- Satuhu, S. (2010). *Kurma Kasiat dan Olahannya*. Jakarta: Ed. I. Penebar Swadaya.
- Seroussi, K. (2004). *Asupan Gluten dan Casein pada Anak Autisme*. Jakarta: Penerbit Qanita.
- Setjen Pertanian. (2015). *Statistik Konsumsi Pangan*. Diambil 15 Agustus 2016. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/STATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basic-html/page126.html>
- Soekarto, S. T., (1985), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center*. Jakarta: Bratar Karya Aksara.
- Soenardi, T & Soetardjo. (2009). *Terapi makanan anak dengan gangguan autisme*. Jakarta: PT. Penerbitan Sarana Bobo.
- Sofiani, (2011). *Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi 2006-2010*. Jakarta: Menteri Negara Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Sri, Y. (2008). Analisa Radikal Bebas Pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan Kaki Lima. *Jurnal Valensi*, 1 (2): 82-86.

- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal litbang pertanian*, 28 (2): 64.
- Subagiyo. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan, *Jurnal UNAD*, 1 (3): 18-22.
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal litbang pertanian*, 7 (1): 59.
- Sudarmaji,S. (1995). *Prosedur Analisa Bahan Makanan Pertanian*, Yogyakarta: Liberty.
- Stevens, L & Rashid, M. (2008). Gluten-free and Regular Food: a Cost Comparison. US National Library of Medicine National Instituted of Health. *Journal of Nutrition*, 69 (3): 47-50.
- Stang. (2014). *Cara Praktis Penentuan Uji Statistik Dalam Penelitian Kesehatan dan Kedokteran*. Jakarta: Mitra Kencana Media.
- Sukoco, D. H. (2013). Pengaruh Subtitusi Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Telur. *E- Journal Boga*, 2 (3): 25-33.
- Sutrisno dan Budiraharjo. (2009). Rekayasa Mesin Pengering Padi Bahan Bakar Sekam Kapasitas 10 T Terintegrasi Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Penggilingan Padi Di Lahan Pasang Surut Sumatra Selatan. *Jurnal Pembangunan Manusia*, 6 (1): 1-5.
- Swastika, N. D. (2009). *Stabilisasi Tepung Bekatul melalui Metode Pengukusan dan Pengeringsan RAK Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Szaflarska, A. (2015). The Relationship of Autism Spectrum Disorders and Celiac Disease and Gluten-free Diet. *International Journal of Celiac Disease*, 3 (4): 132-135.
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. (1987). *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.

- Tri Mulyani. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung MOCAF) Dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Reka Pangan*, 9 (2): 1-8.
- Turisyawati, R. (2011). *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Ulwan, N. 2014. *Uji ANOVA (Analisis Of Variance) dan Uji Perbandingan Ganda dengan SPSS*. Diakses tanggal 24 July 2016. <http://www.portal-statistik.com/2014/02/uji-anova-analisis-of-variance-dan-uji.html>
- Varshini, V., et al. (2013). Brown Rice-Hidden Nutrients. *Journal of Bioscience And Technology*, 4(1): 503-507.
- Vogt, T.M., R.G. Ziegler, B.I. Graubard, et al. (2003). Serum selenium and risk of prostate cancer in U.S. in blacks and whites. *Intl. J. Cancer*, 103(5): 664-70.
- Wahyuningsih, S. B. (2013). *Pembuatan Tepung Mocaf dan Aplikasinya Pada Produk Pangan*. Kantor Ketahanan Pangan Kabupaten Wonogiri. Diakses 5 Agustus 2016. <http://e-journal.uajy.ac.id/8594/3/2BL01183.pdf>
- Wagiono, (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Welli, Y. (2012). Pemanfaatan Umbi Tlas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika*, 13 (2): 94-106.
- Wenny, A., & Fitri. (2015). Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 1050-1061.
- Wikipedia. *Kurma*. Diakses 2 Desember, 2015.
https://id.wikipedia.org/wiki/Kurma_%28pohon%29
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, Budi. (2002). *Teori dan Proses Kebijakan Publik*. Yogyakarta: Media Pressindo.

- Wirakusumah, E. (2013). *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Plus.
- Wiraswasti, Arinta. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi*. Skripsi tidak diterbitkan, Surabaya : PKK FT UNESA.
- Wukandari, M. (2010). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Pada Niskuit*. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1 (2): 55-62.
- World Bank. (2010). *Food Price Watch*. Diakses 23 Desember, 2015. http://siteresources.worldbank.org/INTPOVERTY/Resources/335642-1210859591030/Food_Price_Watch_September2010.pdf
- Yeni, Dahlia S.P. (2012). *Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu*. Balai Pendidikan dan Pelatihan Daerah, Provinsi Jawa Barat. 4 Januari 2016. <http://badiklatda.jabarprov.go.id/indeks.php.pengembangandiklat/171?task=view>.
- Yesi, R. (2015). *Kajian Perubahan Mutu Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang dalam Kemasan Polypropylene Rigid*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7 (1): 1-6.
- Yustisia, 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 (4): 697-703.
- Yohana, L. (2015). *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 11-22.
- Yuli, R. (2014). *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste*. *Jurnal Boga*, 3 (1): 141-148.

