

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, N. 2018. *Karakteristik Cookies Gluten Free Dibuat Dengan Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Almond (Prunus Dulcis) Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Aprilia, S. E., Pranata, S. N., dan Purwijantiningsih, L. M. E. 2015. Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Susu Kambing. *Doctoral dissertation, UAJY*. [Serial Online]. <http://ejournal.uajy.ac.id/8601/6/5BL01200.pdf>. [24 Maret 2018].
- Artaty, M. A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Tepung Jagung*. SNI 01-3727-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Syarat Mutu Kue Kering (Cookies)*. SNI 01-2973-2011. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Berawi, K. N. dan Puspitha, F. C. 2016. Terapi Diet Bebas Gluten dan Bebas Casein pada Autism Spectrum Disorder (ASD). *Jurnal Majority*, 5(1), 38-42. [Serial Online]. <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/viewFile/977/705>. [28 November 2017].
- Besari, Arlin. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Dalam Pembuatan Roll Cake. *Teknoboyo*, 1(1). [Serial Online]. <http://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/tp/article/download/275/179>. [18 Juni 2018].
- BPOM. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- Conesa, A., et al. 2018. Changes in The Content of Chlorophylls and Carotenoid in The Rind of Fino 49 Lemons During Maturation and Their Relationship with Parameters from the CIELAB Color Space. *Scientia Horticulturae*. [Serial Online]. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.08.030>. [07 September 2018].
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. PT. Alex Media Komputindo: Jakarta.

- Fara, T., dan Noor, D. 2012. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, dan Pie Lemon Cookies). *Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Yogyakarta*. [Serial Online]. <http://eprints.uny.ac.id/9370/3/bab%202%20-09512131010.pdf>. [6 April 2018].
- Ghozali, T., Efendi, S., dan Buchori, H. A. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 120-128. [Serial Online]. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2267>. [24 Maret 2018].
- Grace, M.R. 1977. *Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations*, Roma.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., dan Rais, M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123-128. [Serial Online]. <http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/viewFile/5167/2963>. [18 Juni 2018].
- Hariati, N., Ansharullah, A., dan Asyik, N. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oriza Nivara L.*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1) : 131-139. [Serial Online]. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/viewFile/3973/3049>. [18 Juni 2018].
- Haryadi., Nusantoro, B.P., Bintoro, N. dan Darmadji, P. 2004. Pembuatan Tepung Jagung Pramasak Dengan Proses Nixtamalisasi Serta Karakterisasi Produknya. *Jurnal Agritech*, 25: 148-153.
- Hernawan, E., dan Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), 79-91. [Serial Online]. [http://ejournal.stikes-bth.ac.id/index.php/P3M\\_JKBTH/article/download/154/145](http://ejournal.stikes-bth.ac.id/index.php/P3M_JKBTH/article/download/154/145). [18 Juni 2018].
- Indriyani, F., dan Suyanto, A. (2014). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2). [Serial Online]. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/viewFile/1165/1219>. [10 Juni 2018]
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Kemenkes Peringati Hari Autis International*. [Serial Online]. <http://www.depkes.go.id/article/view/1881/kemenkes-peringati-hari-autis-international.html>. [24 Maret 2018].

- \_\_\_\_\_. 2012. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Kementerian RI. Jakarta. Hal 12-13.
- Maflahah, I., dan Pertanian, J. T. I. P. F. 2010. Analisis proses pembuatan pati jagung (maizena) berbasis neraca massa. *Jurnal Embryo*, 7(1), 40-45. [Serial Online]. <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2012/03/7Jurnal-embrio-iffan.pdf>. [19 Mei 2018].
- Mahmud, K. M., Hermana, Zulfianto, N.A., Apriyantono, R.R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komutindo.
- Manley, D. 2000. *Secondary processing. Technology of biscuits, crackers and cookies (3rd edition)*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, 427-457.
- Marissa. 2012. *Karakterisasi Pati Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) Varietas Numbu dan Genjah*. Skripsi Sarjana. IPB Bogor.
- Monika, Pricilia. 2013. Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal (Putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa). *Jurnal Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komositas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo Madura*
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Murniyanto, E., dan Badami, K. 2009. Karakteristik Agroekologi Garut (Marantha arundinaceae L.) Pulau Madura. *Agrovigor*, 2(2), 59-66. [Serial Online]. <http://infestasi.trunojoyo.ac.id/agrovigor/article/viewFile/244/226>. [19 Mei 2018].
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. [Serial Online]. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/13409/MjgwNzA=/Kajian-penggunaan-tepung-mocaf-modified-cassava-flour-sebagai-substitusi-terigu-yang-difortifikasi-dengan-tepung-kacang-hijau-dan-prediksi-umur-simpan-cookies-3888.pdf>. [8 April 2018].
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 46-55. [Serial Online] <http://www.jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/5/5> . [3 November 2018]

- Rahmah, J., Diani, N., dan Rachmawati, K. 2015. Kepatuhan Orang Tua Tentang Diet Gluten Free dan Casein Free dengan Perilaku Anak Autis. *Dunia Keperawatan*, 3(2), 16-25. [Serial Online]. <http://ppjp.unlam.ac.id/journal/index.php/JDK/article/viewFile/599/510>. [3 Maret 2018].
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocaf (modified cassava flour) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. [Serial Online]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/2555>. [14 Mei 2018].
- Ramadayanti, S., dan Margawati, A. 2013. Perilaku pemilihan makanan dan diet bebas gluten bebas kasein pada anak autis. *Doctoral dissertation, Diponegoro University*. [Serial Online]. [http://eprints.undip.ac.id/38585/1/493\\_Sri\\_Ramadayanti\\_G2c008068.pdf](http://eprints.undip.ac.id/38585/1/493_Sri_Ramadayanti_G2c008068.pdf). [28 November 2018].
- Resmisari, A. 2006. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian* (pp. 462-473). [Serial Online]. [https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/37122984/jurnal\\_tepung\\_jagung\\_komposit.pdf?awsaccesskeyid=akiaiwowyygz2y53ul3a&expires=1528364751&signature=kleakcmzypzqbxakhsaetqptlok%3d&response-content-disposition=inline%3b%20filename%3dreview\\_tepung\\_jagung\\_komposit\\_pembuatan.pdf](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/37122984/jurnal_tepung_jagung_komposit.pdf?awsaccesskeyid=akiaiwowyygz2y53ul3a&expires=1528364751&signature=kleakcmzypzqbxakhsaetqptlok%3d&response-content-disposition=inline%3b%20filename%3dreview_tepung_jagung_komposit_pembuatan.pdf). [17 Mei 2018]
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Doctoral dissertation, Diponegoro University*. [Serial Online]. [http://eprints.undip.ac.id/41847/1/566\\_Yustisia\\_Risti\\_G2C009031.pdf](http://eprints.undip.ac.id/41847/1/566_Yustisia_Risti_G2C009031.pdf). [17 Mei 2018].
- Rukmana. 2000. *Garut*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santika, A., dan Rozakurniati,. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian* 15(1), 1-5.
- Soetjningsih dan Ranuh, Gde. 2014. *Tumbuh Kembang Anak Edisi 2*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G., & Berghofer, E. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry*, 124(1), 132-140. [Serial Online].

- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814610006990>. [5 November 2018]
- Suardi, D., & Ridwan, I. 2009. Beras Hitam, Pangan Berkhasiat Yang Belum Populer. *Warta penelitian dan pengembangan pertanian*, 31(2), 9-10.
- Suarni, N. A., & Widowati, S. 2007. Struktur, Komposisi Dan Nutrisi Jagung. *Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros*.
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 7(1). [Serial Online]. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/download/2577/2217>. [3 Maret 2018].
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review*: 18-22. [Serial Online]. <https://scholar.google.co.id/scholar?oi=bibs&cluster=15302868936272942310&btnI=1&hl=id>. [17 Mei 2018].
- \_\_\_\_\_. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. *Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*. [Serial Online]. javascript:void(0). [17 Mei 2018].
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(1). [Serial Online]. <http://www.journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/viewFile/1047/930>. [28 November 2017].
- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., dan Wijayanto, T. (2018). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *CROP AGRO, Scientific Journal of Agronomy*, 4(2), 43-48. [Serial Online]. <https://cropagro.unram.ac.id/index.php/caj/article/view/100>. [10 Juni 2018].
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies. *Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret*. [Serial Online]. <http://eprints.uns.ac.id/4348/1/188741111201112361.pdf>. [7 April 2018].
- Waryat, M., dan Handayani, Y. 2014. Diversifikasi pangan dari tepung sukun untuk mengurangi konsumsi tepung terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4(1), 13-19. [Serial Online]. <http://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/artikel%20bptp/buletin%20tepung%20sukun%20vol4%20no.1%202014.pdf>. [19 Mei 2018].

- Wati, Aryuni Dianning. 2017. *Aneka Resep Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Winarno, F. G. 2013. *Autisme Dan Peran Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). [Serial Online]. <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/183/147>. [18 Juni 2018].