

DAFTAR PUSTAKA

- Abata, Q. 2014. Ilmu Penyakit Dalam. Yayasan PP Al-Furqon. Madiun.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 66 Hal.
- Apriyantono., Dedi., Niluh., Sedarnawati dan Slamet. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2004. Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan. Jakarta. Direktorat Standarisasi Produk Pangan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2015. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Persyaratan Mutu Biskuit (biskuit keras). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01 – 2346 – 2006. Penilaian Sensoris atau Organoleptik Stik. Jakarta.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Candless, J.Mc. 2003. Children with starving brains: Anak-anak dengan otak yang lapar; Panduan penanganan medis untuk penyandang gangguan spektrum autisme. Penerjemah Siregar, F. Edisi Kedua. PT Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Departemen Kelautan dan Perikanan (DKP). 2008. Isolasi dan Karakterisasi Gen Hormon Pertumbuhan Ikan Patin Siam (*Pangasius hypopthalmus*). Hal. 337-343.
- Dewi, K.S., Hafni, R dan Susilawati. 2019. Stik Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Tinggi protein dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(2): 311 – 317.
- Dwi, S.A., Ali, R dan Yuliani N. 2014. Gambaran Mutu Makanan Pada Penderita Autisme Di Panti Asuhan Al-Rifdah Semarang. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, 3(1): 33 – 39.

- Eka, E. E. 2014. Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Ibu Tentang Gizi Seimbang Dan Pola Makan Anak Autis Di Sdlbn 107708 Lubuk Pakam Tahun 2012. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Endah, S., Slamet, B.P. dan Sarjito. 2014. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Terhadap Kelulus hidupan Dan Histologi Hati Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Yang Diinfeksi Bakteri *Edwardsiella tarda*. Journal of Aquaculture Management and Technology, 3(4): 174 – 182.
- Estiasih, Teti dan Kgs, Ahmaadi. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara 274 hal 23.
- Feti, F., Asnani. Dan Nur, A. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik Dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). Fish Protech Journal, 2 (2): 148 – 156.
- Fronthea, S., Titi, S., Tri, W.A. dan Putut, H.R. 2013. Karakteristik Kalitas Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2 (3): 126 – 132.
- Hanafiah. 2009. Rancangan Percobaan. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hardinsyah, Damayanthi, E. dan Zulfanti W. 2008. Hubungan konsumsi susu dan kalsium dengan densitas tulang dan tinggi badan remaja. Jurnal Gizi dan Pangan; 3(1):43-48.
- Ilyas, S. 2003. Kemungkinan Membuat Makanan dengan Kadar Protein Ikan Tinggi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Irma, S.A. 2010. Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Pada Pembuatan Cone Es Krim. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 77 hal.
- Kusriningrum, R. 2012. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal. 53-92.
- Lean, M. E. J. 2013. Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan. Terjemahan dari: Nata Nilamsari dan Astri Fajriyah. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Leiyla, E. 2011. Kontribusi Mp-Asi Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein Dan

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Vitamin A Pada Bayi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Manley, D. 1983. *Technologi of Biscuits, Crackers and Cookies*. Chichester: Ellis Horwood Limited.
- Martianto, D. dan Ariani M. 2004. Analisis Perubahan Konsumsi dan Pola Konsumsi Pangan Masyarakat dalam Dekade Terakhir. Dalam Soekirman *et al.*, Editor. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII “Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi”. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Matz S. 1978. *Cookies and Cracker Technology*. United States of America : The Avi Publishing Company.
- Megawati, 2011. Studi Pola Asuh Gizi dan Pertumbuhan Fisik Anak Autis di Yayasan dan di Rumah sakit. Lembaga Penelitian. Universitas Airlangga. Surabaya. 50 hal.
- Meilgaard, M. GV Cville and BT. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques* New York: CRC Press.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolasi Protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Kurang Gizi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 50 hal.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Cetakan I (edisi revisi). Jakarta : Penebar Swadaya.
- Murtidjo B.A. 2001. *Metode Pengolahan Tepung Ikan*. Yogyakarta (ID) : Kanisius
- Mutianingrum, A. 2013. Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu dengan Pemberian Diet Bebas Gluten, Kasein dan Status Gizi Pada Anak Autis. Skripsi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Neumeyer A.M., Gates, Amy., Ferrone, Christine., Lee, Hang. and Misra, Madhusmia. 2013. Bone density in peripubertal boys with autism spectrum disorders. *Journal of Autism and Developmental Disorders*. Volume 43:1623-1629.
- Neumeyer, A. M., O'Rourke, J. A., Massa. A., Lee, H., Lawson, E. A., McDougale, C. J. and Misra, M. 2015. Brief Report: Bone Fractures in Children And Adults With Autism Apectrum Disorders. *Journal of Autism and Developmental Disorders*, 45(3): 881–887.
- Nielsen, SS. 2010. *Food Analysis 4th*. West Lafayette (US): Springer.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Nurul., Boni. dan Muryati. 2009. The Effect of Different Ratio of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil absorbion, Colour, and Hardness of Fish Cracker. *International Food Research Journal*, 16: 159-165.
- Okfrianti, Y., Kamsiah dan Hartati, Y. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Terhadap Kadar Kalsium Dan Sifat Organoleptik Stik Keju. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 6(1):11 – 18.
- Orban, Teresina and Gabriella. 2008. New Trends in The Seafood Market. Sutchi Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Fillets From Vietnam: Nutritional Quality and Safety Aspects. *Food Chemistry*. 110 : 383-389.
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini dan I, Wijayanti. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2): 19.
- Rasyaf, M. 1990. *Bahan Makanan Unggas Di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ratnawati, I. 2003. Pengayakan Kandungan β -karoten Mie Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima dutchenes*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ratnawati, S. E., Tri, W. A., dan Johannes, H. 2014. Penilaian Hedonik dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simpson (*Amusium* sp.). *Jurnal Perikanan*, 15(2): 88-103.
- Ridwan, M.A., Ilham A. dan Sushanti, G. 2017. Analisis Lama Penyulingan terhadap Rendemen Minyak Atsiri Kulit Pangkep (*Citrus Maxima*) dengan Metode Basah dan Kering. *Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*.
- Rosa, R., N. M. Bandara dan M. L. Nunes. 2007. Nutritional Quality og African Catfish *Clarias gariepinus* a Positive Criterion for The Future Development of The European Production of Silurodei. *International Journal of Food Science and Technology*, 42 (3): 342 – 354.
- Rusky I., Iis dan Evi L. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika* ,V(1): 30 – 39.
- Sari, D.K., Hafni R. dan Susilawati. 2019. Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Tinggi Protein Dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*. V (22): 2.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Setyaningsih., Dwi., Anton, Apriyantono. dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor(ID): IPB Press.
- Shewfelt, R. (2014). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, 248.
- Siregar, N. S. 2017. Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan. 13(2). Hal: 38 – 44.
- Sjambali R. 2003. Intervensi Nutrisi pada Autisme. Jakarta.
- Sofiah, B.D. dan Achyar, T.S. 2008. Penilaian Indera. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran: Sumedang. Jawa Barat.
- Sunaryo, E. 1990. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Teti, S.Y. 2010. Perluasan Uji Kruskal Wallis Untuk Data Multivariat. Jurnal Statistika, 10 (1): 43 – 49.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Semarang: Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Universitas Diponegoro Semarang.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2014. Basic Report 20649, Wheat Flour, pearl, dry. The National Agricultural Library.
- Wijayanti, I., J. Santoso dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. Jurnal Saintek Perikanan, 10 (2): 84–90.
- Winarno, F.G.1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G.2008. Ilmu Kimia dan Gizi. Bogor (ID):M-BrioPress.
- Yayasan Anak Autis Indonesia. 2016. Laporan Penderita Autis Di Indonesia. Jakarta.
- Yohana, L.R.T. dan Joni K. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1): 11 – 22.
- Yuniarti, N., Megawati, dan B. Leksono. (2013). Pengaruh Metode Ekstraksi dan Ukuran Benih Terhadap Mutu Fisik-Fisiologis Benih *Acacia crassicarpa*. Jurnal Penelitian Hutan Tanaman, 10(3), 129-137.