

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Dede., dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori untuk Pangan edisi 1. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Anggraini, R.P. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Jurnal Arsip Gizi dan Pangan*, 3 (1) : 26-36.
- Anton. 2017. Pertumbuhan Dan Kandungan Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma*) Pada Spesies Yang Berbeda. *Jurnal Airaha*, 5 (2) : 102-109.
- Apriyantono., Dedi., Ni Luh., Sedarnawati dan Slamet. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: PAU. Institut Pertanian Bogor
- Aryani., Sulistyaningrum W.T., Norhayani. 2016. Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottoni* Pada *Fishstick* Ikan Toman (*ChannaMicropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2) : 57-63
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Hartanta, A.B. 2005. Pemanfaatan rumput laut sebagai sumber serat pangan untuk menurunkan kolesterol darah tikus. *Hayati*. 12 (2) : 23–27.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Curtin, Carol. 2010. The Prevalence of Obesity in Children with Autism : Secondary Data analysis using Nationally Representative data from the National Survey Of Children’s Health. *BMC. Pediatrics*.
- Diana, M.F. 2009. Fungsi dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2) : 47-51
- Fauzan, S.Y., Sandra, E., Mulyono, D., 2015. Kajian Elongasi Pada Tanaman In Vitro Gaharu. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 2 (2) : hal 65-72.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4 (2) : 11-21.
- Handayani, R dan Aminah, S. 2011. Dietary Fiber and Organoleptic value on Cake Seaweed (*Eucheuma cottonii*) from the Seaweed Substitution. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2 (3) : 6-14

- Hendrawati, Y.T. 2016. Pengolahan Rumput Laut Dan Kelayakan Industrinya. UMJ Press. 60 hal.
- Herpandi, Astawan, M., Wresdiyati, T., & Palupi N.S. 2006. Perubahan profil lipida, kolesterol digesta dan asam propionat pada tiikus dengan diet tepung rumput laut. *Jurnal. Tekno. dan Industri Pangan*. 17(3): 227–231.
- Iqbal, A., Rochima, E., Rostini, I. 2016. The Addition of Sharkminow's Eggs on Preference of Stick Product. *Jurnal Perikanan Kelautan*,7 (2) : hal 150-155.
- Ismal, Z. M., Wijaya, M., Kadirman. 2018. Pengaruh Jarak Tanam Pada Budidaya Rumput Laut Terhadap Spesifikasi Mutu Karaginan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4 (2) : hal 42-49.
- Katz, E. E and Labuza, T.p. 2010. Effect of water Activity on The Sensori Crispiness and Mechanical Dhefonation of Food Product. *J. food Science*. 49 : hal 403-408
- Kusriningrum, R. 2012. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal. 53-92.
- Macrae, R., Robinson, R. K., and Sadler, M. J. 1993. *Encyclopedia Of Food Science, Food Technology and Nutrition*. Academi Press Ltd. London
- Maharany, F., Nurjanah., Suwandi, R., Anwar, E., Hidayat, T., 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumput Laut *Padina australis* Dan *Eucheuma cottoni* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (1) : 10-21.
- Niewinski, M. *Advances in Celiac Disease and Gluten Free Diet*. *Journal of the American Dietetic Association*. 108 (4) : 661-672
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., Dyah, N. 2017. Diagnosis dan Tata laksana penyakit *Celiac Diagnosis and Treatment of Celiac Disease*. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*. 4 (3) : 157-162
- Peeters, T. 2004. *Autisme Hubungan Pengetahuan Teoritis dan Intervensi Pendidikan Bagi Penyandang Autis*. Terjemahkan : Oscar Simbolon. Dian Rakyat. Jakarta.
- Permatasari, K. B. D., Ina, T. P., Yosa, M. N. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (MOCAF). *Jurnal Ilmu*

Teknologi Pangan, 7 (2) : hal 53-64.

Pomeranz and Meloan. 1971. *Food Analysis: Teory and Practice*. The AVI Publishing. Co,Inc, Wesport. Connecticut

Probosari,M.R., Harlita., Ariani,D. R. S., Ramli,M. 2015. Potensi Aneka Tepung Gluten Free Casein Free Berbahan Dasar Umbi Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Bagi Anak Autis. Seminar Nasional Konservasi Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam. Surakarta.

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.

Ramadayanti, S dan Margawati, A. 2013. Perilaku Pemilihan Makanan Dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis. Journal of Nutrition College, 2(1) : hal 35-43.

Rijal Nasirul H. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. [skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. hal. 124.

Salman,A.S., Hermanto, Ismu,T.K., 2018. Subtitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Pada Pembuatan *Cookies*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3(5) : hal1713-1723.

Santosa., Andasuryani., Kurniawan, D., 2016. Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*). National Conference Of Applied Sciences, Engineering, Business And Information Technology, 3 (2) : hal 14-22.

Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) & Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75.

Sari,K.D., Rahmawati,H., Susilawati. 2019. Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Tinggi Protein Dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22 (2) : hal 311-317.

- Siregar, Y. R., Ilza, M., Sari, I. 2018. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (4) : hal 8-16.
- Siswanti., Yolanda, A. P dan Katri, A. B. 2017. Pemanfaatan Daging Dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1) : hal 16-27.
- Sutanti, S dan Mutiara, E. 2017. Industri Rumah Tangga Stick Wortel Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2) : hal 15-20.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2009. Standar Rumput Laut Kering. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2690
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2015. Standar Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2886.
- Stastny, S., Keith, J., dan Hall, C. 2014. Lipid and Moisture Content of Commercial Reduced-Fat DeepFried Potatoes Compared to Advertised Claim. *Journal of Food Research* 3(5).
- Tanjung Yohana Lydia Rissa dan Kusnadi Joni. 2015. Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3 (1) : hal 11-22.
- Vici, G., Belli, L., Biondi, M., Polzonetti, V. Gluten free diet and Nutrient Deficiencies. *Review. Clinical Nutrition*. 35 (6) : 1236-1241
- Winarno. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. *Dalam* : Setevani, N., Mustofa, A., Wulandari, Y. W. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3 (2) : hal 84-94.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiratmaja, G. I., Kusuma, W. I., Winaya, S. I., 2011. Pembuatan Ethanol Generasi Kedua Dengan Memanfaatkan Limbah Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Sebagai Bahan Baku. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 5(1) : hal 75-84.
- Yatim, F. 2002. Autisme Suatu Gangguan Jiwa Pada Anak-Anak. *Pustaka Populer Obor*. Jakarta. hal. 30-34.

Yuwono, J. 2009. Memahami Anak Autistik. CV Alfabeta. Bandung. hal. 18-20.