

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S. & Septiadi, Y., 2022. Uji Coba Penggunaan Bengkuang Sebagai Pengganti Ayam Dalam Pembuatan Nugget. *Pasundan Food Technology*, Ix(1), Pp. 19-24.
- Ambarsari, I., Endrasari, R. & Hidayah, R., 2020. Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis Flakes Jagung, Jali, Dan Sorgum. *Penelitian Pascapanen Pertanian*, Xvii(2), Pp. 108-116.
- Astuti, D. & Kulsum, U., 2020. Pola Menstruasi Dengan Terjadinya Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan* , Xi(2), Pp. 314-327.
- Baculu, E. P. H. & Andri, M., 2019. Faktor Risiko Autis Untuk Mengurangi Generasi Autis Anak Indonesia. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*, Ii(1), Pp. 5-11.
- Bagaskorowati, R., Ayesadira, M., Ramadhanti, F. & Sumantri, V. A. R., 2022. Urgensi Diet Gluten Dan Casein Free Pada Hiperaktivitas Individu Autisme Dan Adhd. *Journal Of Innovation Research And Knowledge* , I(10), Pp. 1399-1404.
- Brooks, N. B. A., 2019. Health Benefits And Adverse Effects Of A Gluten-Free Diet In Non-Celiac Disease Patients. *Gastroenterology & Hepatology*, Pp. 82-91.
- Budiarto, K., 2020. Kajian Formulasi Sereal Instan Dari Jagung Dan Kacang Hijau.. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Ii(8), Pp. 101-108.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J. & Ludong, M. M., 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Chiffon Cake. *Teknologi Pertanian*, Xii(2), Pp. 74-79.
- Dewi, K. M. K., Wiadnyani, A. A. I. S. & Puspawati, G. A. K. D., 2023. Karakteristik Dan Potensi Pangan Fungsional Flakes Dengan Perbandingan Tepung Keladi Alami (Xanthosoma Sagittifolium) Dan Termodifikasi Heat Moisture Treatment (Hmt). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Xii(4), Pp. 882-899.
- Djati, W. P. S. T., Faridi, A. & Rahayu, N. S., 2017. Hubungan Pola Konsumsi Gluten Dan Kasein, Kepatuhan Diet Gluten Free Casein Free (Gfcf) Dengan Perilaku Autis Di Rumah Autis Bekasi. *Argipa*, Ii(2), Pp. 75-88.
- Elcahyani, A. & Astuti, S., 2025. Utilization Of Spirulina (Arthrospira Platensis) In The Substitution Of Taro Flour And Mocaf Flour In Dry Noodles As An Anti-Stunting Food Innovation. *Teknologi Terapan*, Ix(1), Pp. 337-334.

- Fitriana, D. E. N., Rifqiawati, I. & Maslahah, S., 2024. Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Provinsi Banten Talas Beneng (*Xanthosoma Unidpes*) Sebagai Pangan Sehat Non-Gluten Bagi Anak Autis. *Jurnal Ortopedagogia*, X(2), Pp. 112-117.
- H., B. E. P. & M., A., 2019. Faktor Risiko Autis Untuk Mengurangi Generasi Anak Autis Anak Indonesia. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*, Ii(1), Pp. 5-11.
- Hardiani, H. & I. M., 2020. Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Pangan Fungsional Rendah Gluten.. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, I(11), Pp. 22-29.
- Hassan, Z. H., 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, Xxiii(1), Pp. 93-107.
- Irmayanti, Et Al., 2023. Evaluation Of Physical And Sensory Properties Of Purple Gadung Flour (*Dioscorea Hispida* Dennst) Flakes With Variations In Temperature And Length Of Roasting. *Serambi Journal Of Agricultural Technology*, V(2), Pp. 153-166.
- Khoerunisa, T. K., 2020. Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal Of Agricultural And Food Research* , Pp. 49-59.
- Kumalasari, I. D. & Budiati, R., 2024. Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max.* L). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, Xiii(1), Pp. 99-109.
- Kusumaningsih, T., Prahastiwi, M. P. & Suryanti, V., 2024. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gliserol Pada Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Penelitian Kimia*, Xx(1), Pp. 138-150.
- Kusumayanti, H., R, T. & S, B., 2018. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, Pp. 26-30.
- Marviana, F. E., Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F. & Umiyati, R., 2025. Studi Karakteristik Sereal Breakfast Flakes Dari Variasi Konsentrasi Tepung Beras Merah Dan Tepung Edamame Dengan Perbedaan Perlakuan Pengukusan. *Jurnal Sains Boga*, Viii(1), Pp. 29-41.

- Mirratunnisya, Ujianti, R. M. D., Muflihati, I. & Nurdyansyah, F., 2022. Studi Pembuatan Flakes Dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*). *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, X(2), Pp. 124-130.
- Mudasirah, Salfiana & Inayah, S. N., 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Pada Pasta Cokelat Sebagai Isian Kue Baruasa Terhadap Kadar Air Dan Uji Organoleptik. *Journal Of Food Security and Agroindustry*, Pp. 103-109.
- Nasser, S. R. D. J. A., 2015. Nutritional Status Of Individuals With Autism Spectrum Disorders: Do We Know Enough?. *Advances In Nutrition*, Vi(4), Pp. 397-407.
- Ningtyas, K. R., 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Pengolahan Pangan*, Iii(2), Pp. 32-37.
- Nurfadhillah, S. Et Al., 2021. Analisis Karakteristik Anak Berkebutuhan Khusus (Autisme) Di Sekolah Inklusi Sdn Cipondoh 3 Kota. *Jurnal Pendidikan Dan Sains*, Iii(3), Pp. 459-465.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A. & Narsih, 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Teknologi Pangan*, Viii(2), Pp. 163-170.
- Onal, S., Sachadyn-Krol, M. & Kostecka, M., 2023. Tinjauan Pendekatan Nutrisi Dan Peran Komponen Diet Pada Anak Dengan Gangguan Spektrum Autisme Berdasarkan Penelitian Ilmiah Terbaru. *Jurnal Nutrisi*, Xv(23).
- Paramita, A. H. & Putri, W. D. R., 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Pp. 1071-1082.
- Patrisia, Y. R., Hervidea, R. & Kustani, A., 2024. Pengembangan Sereal Flakes Berbasis Substitusi Tepung Ubi Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Praktis Tinggi Zat Gizi Untuk Remaja. *Penelitian Ilmiah Multidisiplin*, Viii(9), Pp. 418-424.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z. & Wiboworini, B., 2020. Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*, V(1), Pp. 19-26.
- Puspawati, R. H. & Briawan, D., 2014. Ersepsi Tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan Dan Kebiasaan Makan Sehat Pada Mahasiswa. *Jurnal Gizi Pangan*, Pp. 211-218.

- Putranto, K., 2021. Pengaruh Suhu Dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, Ii(1), Pp. 52-63.
- Raihan, R. U. & Makkiyah, F. A., 2024. Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *Ikraith Teknologi*, Viii(1), Pp. 54-60.
- Raziah, M. Et Al., 2023. Peran Nutrisi Dan Status Gizi Pada Anak Autisme. *Public Health Journal*, Viii(1), Pp. 74-80.
- S, A. P., Ishartani, D. & Affandi, D. R., 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Pp. 15-25.
- Sari, N. E. A., 2021. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Produk Olahan Sereal. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, I(14), Pp. 65-71.
- Sari, P. R., Tamrin, Rahmawati, W. & Rosadi, B., 2022. Pembuatan Tepung Bengkuang Sebagai Bahan Baku Makanan. *Agricultural Biosystem Engineering*, I(2), Pp. 226-233.
- Septiana, N. Et Al., 2024. Hubungan Pengetahuan Ibu, Pola Asuh, Asupan Energi, Zat Gizi Makro, Diet Gluten Free Casein Free Dengan Status Gizi Anak Autis. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, Viii(1), Pp. 74-80.
- Setiaji, B., 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soyflakes (*Glycine Max L.*). *Artikel Universitas Pasundan Bandung*.
- Sholikhah, D. M., Tiadeka, P. & Hadiana, Z., 2022. Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Cereal Flakes Sebagai Alternatif Pencegah Anemia Pada Remaja. *Gizi Dan Kesehatan*, Vi(2), Pp. 206-216.
- Sugiyono, 2007. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Cv Alfabeta.
- Sukasih, E. & S., 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Balai Besar Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, Ix(2), Pp. 70-76.
- Sukasih, E. & Setyadjit, 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Pascapanen*, Pp. 70-76.

- Suryani, D. & Marlina, E., 2020. Pemanfaatan Tepung Jagung Dan Sayuran Dalam Pembuatan Sereal Instan Bergizi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Ii(1), Pp. 15-24.
- Susanti, I., Lubis, E. H. & Meilidayanti, S., 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung. *Agro-Based Industry*, Xxxiv(1), Pp. 44-52.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P. & Sintadewi, A. T., 2020. Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Teknologi Industri Pertanian*, Xiv(2), Pp. 122-129.
- Trianto, S. S., Lestiyorini, S. Y. & Margono, 2014. Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilbrium*, Pp. 51-54.
- Violalita, F., Yanti, H. F., Syahrul, S. & Fahmy, K., 2019. Subtitusi Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Brownies. *Agroteknika*, Pp. 41-50.
- Wahyuni, A. D. M. A., 1998. *Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Cv Akademika Pressindo.
- Winarno, F. G., 2008. *Ilmu Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yeni, G., Silfia, S., Hermianti, W. & Wahyuningsih, T., 2018. Pengaruh Waktu Hidrolisis Dan Konsentrasi Hcl Terhadap Karakteristik Pati Termodifikasi Dari Bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*). *Litbang Industri*, Viii(2), Pp. 53-60.
- Yunita, N., Sugitha, I. M. & Ekawati, I. G. A., 2020. Pengaruh Perbandingan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Itepa*, Pp. 193-201.
- Feliciana, D. A., 2024. *Konsumsi Gula Dengan Gangguan Perilaku Anak: Alomedika*. [Online] Available At: <https://www.alomedika.com/konsumsi-gula-dengan-gangguan-perilaku-anak> [Accessed 11 July 2025].
- Ramot, C., 2024. *Klikdokter*. [Online] Available At: <https://www.klikdokter.com/ibu-anak/kesehatan-anak/pengaruh-makanan-minuman-tinggi-gula-pada-anak-autis> [Accessed 11 July 2025].

