

## DAFTAR PUSTAKA

- Asih, Lintang Titian. 2010. *Daya Terima Snack Kering Berbahan Dasar Tepung Sagu dengan Substitusi Tepung Wortel dan Tepung Kerang Simping Pada Siswa Sekolah Dasar* [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Associates, Wheat US. 1981. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta : Djambatan.
- Bogasari. 2004. *Cookies Making*. Jakarta : Bogasari Baking Center.
- Buckle, K.A. Edwards; M. Wootton dan G.H. Fleet. 1982. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Desrosier, Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia – Press.
- Hadinata, Mega. 2010. *Penambahan Sari Kunyit Pada Kwetiaw Instan Berbahan Dasar Tepung Sagu Tuni Terhadap Daya Terima Konsumen* [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Harris, Robert S. dan Endel Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Lingga, Pinus. 1989. *Bertanam Ubi- Ubian*. Jakarta : Swadaya, IKAPI.
- Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Muryanto. 1978. *Mempelajari Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Berbagai Cara Persiapan Bahan dan Suhu Pengeringan*. Bogor : Departemen Teknik Hasil Pertanian IPB.
- Nuraini, Aulia. 2003. *Formulasi Minuman Fungsional dari Tepung Wortel Tinggi Gizi dan Serat Makanan* [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Noerhakim, Lucky. 2008. *Pengaruh Penggunaan Susu Terhadap Biskuit Balita (4-5 tahun) Dengan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas p.)* [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Paran S. 2009. *100 Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Prihandana, Rama dan Roy Hendroko. 2008. *Energi Hijau, Pilihan Bijak Menuju Negeri Mandiri-Energi-Denok* : Penebar Swadaya

- Primarasa. 2008. *Cake & Cookies Pasti Jadi*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.
- Priyatno. 2010. *Manfaat Ubi Ungu*. [terhubung berkala]. [http://www.pitoyo.com/mod.php.viewarticleartid. Html](http://www.pitoyo.com/mod.php.viewarticleartid.Html) [4 Maret 2010].
- Saryono. 2008. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta : Mitra Cendikia Press.
- Sedap. 2011. *Ragam Kue Kering Kreatif*. Jakarta : PT Media Boga Utama.
- Soedarmo, Poerwo dan Achmad Djaeni Sediaoetama. 1987. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Suhardjito Y.B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : ANDI.
- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea J.R. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI, edisi kedua.
- Tarwotjo, C. Soejoeti. 1998. *Dasar- Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Grasindo IKAPI.
- Veskarisyanti, Galih A. 2008. *12 Terapi Autis paling Efektif & Hemat untuk Autisme, Hiperaktif, dan Retardasi Mental*. Yogyakarta : Pustaka Anggrek.
- Wijayakusuma, H.M. Hembing Prof. 2004. *Psikoterapi Anak Autisma, Teknik Bermain Kreatif Non Verbal & Verbal, Terapi Khusus Anak Autisma*. Jakarta : Pustaka Populer Obor.
- Williams, Margaret Mc. 2005. *Foods Experimental Perspectives 5th Edition*. New Jersey : Pearson Prentice Hall.
- Winarno, F.G. 2009. *Panduan Praktis Pemberian Makanan Sehat, Lezat, dan Tepat Bagi Anak dengan Autis*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanuarsih, Riksa. 2010. *Penambahan Gluten Powder Pada Kwetiau Instan Berbahan Dasar Tepung Sagu Tuni (Metroxylon Rumphii) Terhadap Daya Terima Konsumen* [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Majalah Flona, Hobi & Bisnis Flora Fauna edisi Agustus 2011. Jakarta : Kompas Gramedia.
- [Anonim]. 2010. *Sagu Tapioka*. [www.tanibogor.co.id](http://www.tanibogor.co.id)
- [Anonim]. 2008. *Autism*. [www.autismweb.com/diet.htm](http://www.autismweb.com/diet.htm)