

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Arum, dkk. 2011. *Potensi Pangan Olahan Berbahan Dasar Garut sebagai Pangan Fungsional bagi Penderita Autis*. PKM. Institut Pertanian Bogor.
- Anonymous, 2013. Beternak belut (gambar). Tersedia online. <http://beternak.net/ternak-belut>
- Asrina, Dini. 2011. *Biskuit Rendah Energi Bagi Penderita Obesitas*. Malang : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang.
- Budianto, A.K. 2009. *Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan melalui Analisa Nitrogen Total dan Analisa Asam Amino*. Majalah Farmasi Indonesia 13 (1), 34 – 43
- Cahyana, 2007. *Belut. Budidaya Belut dan Penatalaksanaanya*. Bandung : Rumah Buku Publishing.
- Devega M, Islamiah M, dan Ulfah K, 2010. *Peranan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai bahan substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*. PKM. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Dewi, Qurnia. 2002. *Pemanfaatan Belut dalam Pembuatan Soss Ikan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Dirjen Perikanan Budidaya, 2006. *Budidaya Belut*. Jakarta.
- Fatkhurrahman, Rifa dkk. 2012. *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam dan Tepung Jagung*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No. 1 Oktober 2012. Tersedia online www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Fery, Samuel. 2010. *Pendugaan Komposisi Kimia Modified Cassava Flour (MOCAF) dengan Metode NIR*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian-Institut Pertanian Bogor.
- Fitriyanti dkk, 2010. *Belut. Pemanfaatan Daging Belut Sawah sebagai Alternatif Pengganti Daging Sapi dalam Pembuatan Bakso pada Bisnis Bakso Bakar*. PKM-K. Politeknik Telkom, Bandung. <http://repository.politekniktelkom.ac.id/Publikasi%20Penelitian/Karya%20Mahasiswa/PKMK-11-PoliteknikTelkom-Fitri-pemanfaatan%20Daging%20Belut.pdf>. Diakses pada tanggal 19 November 2012 pada jam 11.24.
- Grace, 2012. *Belut. Pengaruh Penambahan Tepung Belut Terhadap Kualitas Tempe Kedelai Lokal ditinjau dari Kadar Protein dan Asam Lemak Tak Jenuh*. Skripsi. [tersedia]. Salatiga : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Kristen Satya Wacana. <http://www.scribd.com/doc/79644813/Jurnal-Pengaruh-an-Tepung-Belut>. Diakses pada tanggal 19 november 2012 pada jam 11.45.
- Handoyo, Jani. Tanpa tahun. *Resep Kue Kering* (gambar). Tersedia online. www.ebook.planindo.com

- Hardinsyah, Martianto. 1992. *Bahan pengajaran gizi terapan* [diktat]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Indriyani, Ari. 2007. *Cookies Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjahmada.
- InfoPOM, 2 Maret, 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*, Vol.9, hal 1.
- James, Adams. 2007. *Summary of Biomedical Treatments for Autism*. ARI Publication 40.
- Kusuma H, 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011*. Skripsi. Depok : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Latifah RE. 2004. *Studi konsumsi dan status gizi pada anak penyandang gangguan spektrum autisme di kota Bogor*. Skripsi. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Linorita, I. 2011. *Analisis Asupan Air dan Mutu Gizi Asupan Pangan pada Remaja di Indonesia*. Skripsi. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia, Insitut Pertanian Bogor.
- Meilonna, Ecia. 2011. *Perilaku Ibu Tentang Pemberian Makan dan Status Gizi Anak Autisme di Kota Binjai*. Skripsi. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Mentarijuita, Riana. 2008. *Sterilisasi, Pembuatan Media dan Pewarnaan*. Laporan Mikrobiologi. Tersedia online. Program studi ilmu kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.
- Michael dkk, 2010. *Peranan MOCAF sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*. PKM. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Teknik evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung : Alfabeta.
- Muhartomo, Hexanto. 2004. *Faktor-Faktor Resiko yang Berpengaruh terhadap Kejadian Autisme*. Tesis. Magister Ilmu Biomedik : Universitas Diponegoro, Semarang. <http://www.eprints.undip.ac.id/12341/1/2004MIB2684.pdf>. diakses pada tanggal 5 september 2012 pada jam 1.25.
- Nurlia, Nezly. 2011. *Pembuatan ROMO (Roti Mocaf) yang diperkaya dengan Tepung Kacang Hijau sebagai Sumber Protein*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Oktavia, Rina, Dwi. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT.Arnotts Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Tersedia. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Puspita, Herlina. 2012. *Pengaruh Penambahan Inokulum Tempe dan Tepung Belut terhadap Kualitas Tempe dari Kadar Protein, Lemak, Abu dan Air*. Skripsi. Salatiga : Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sari ID, 2009. *Nutrisi pada Pasien Autis*. Cermin Dunia Kedokteran 36 : 89-93

- Sarwono, 2003. *Budidaya Belut dan Sidat*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Saputro, Eko. 2008. *Analisis Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Susu Bubuk SGM 3 Madu PT Sari Husada Yogyakarta*. Skripsi. Tersedia. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- SNAC, 2005. *Be a Protein Pro*. UCLA : The Regents of University California. http://www.dining.ucla.edu/housing_site/dining/SNAC_pdf/ProteinPro.pdf. Diakses pada tanggal 11 Febuari 2013 pada jam 18.54.
- SNI 2332.9, 2011. *Penentuan Staphylococcus Aureus pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2897,2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 7388,2009. *Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standardisasi Nasional
- Sofia, Amilia. 2013. *Kepatuhan Orang Tua Dalam Menerapkan Terapi Diet Gluten Free Casein Free Pada Anak Penyandang Autisme Di Yayasan Pelita Hafizh Dan Slbn Cileunyi Bandung*. Jurnal. Tersedia online. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/779/825>
- Sulistyarini, Dwi. 2007. *Pemanfaatan Belut dalam Pembuatan Keripik*. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Sulistyo, Desi. 2009. *Strategi Coping Orang Tua Menghadapi Anak Autis*. Indigenous, Jurnal Ilmiah Berkala Psikologi Universitas Muhammadiyah Surakarta volume. 11, No. 1, Mei 2009 : 26-35
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas Pendidikan MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Titin, 2007. *Kue BMC untuk Anak Autis dengan Variasi sumber Karbohidrat ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Gluten, dan tingkat Penerimaan Panelis*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Yogyakarta
- Warta, 2005. *Mendongkrak Pemanfaatan Sumber Pangan dengan Sentuhan Teknologi*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 27 No.6. pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/wr276051.pdf. diakses pada tanggal 3 November 2012 pada jam 3.21.
- Wijaya H dan Aprianita N, 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Banjarmasin : Prosiding PPI
- WHO/FAO/UNU, 2007. *Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition*. Report of a Joint Expert Consultation.
- Yasmina, dkk. 2013. *Pemanfaatan Tepung Ganyong dan Belut untuk Meningkatkan Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik pada Produk Nugget*. Jurnal. Tersedia. Program Studi Ilmu Gizi FKUB.