

DAFTAR PUSTAKA

- Adiansyah dan Ahmad H. R. 2017. Analisa kadar logam kadmium (cd) pada ikan kaleng sarden yang diperjualbelikan di supermarket daerah padang bulan medan. *Jurnal Analis Laboratorium Medik* 2(2): 1-7.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product* 1(1): 34-43.
- Astuti, W. T., Christina A. H., dan Fifi A. 2021. Literature review: kepatuhan terapi diet gluten free casein free terhadap perilaku anak autis. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 11(1): 62-74.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. BPOM, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi ubi kayu menurut provinsi, 2014 – 2018. Tersedia pada: [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/27-ProdUbikayu.pdf](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/27-ProdUbikayu.pdf) [25 September 2022].
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. Kementan Pastikan Produksi Jagung Nasional Surplus. Tersedia pada: <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3395#:~:text=Itu%20artinya%2C%20tahun%202018%20produksi,ARAM%20I%2C%20BPS%202018>) [08 Februari 2023].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011 tentang Tapioka. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 7622-2011 tentang Tepung Mokaf. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 8523-2018 tentang Pati Jagung. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2022. SNI 2973-2022 tentang Biskuit. BSN, Jakarta.

- Bulkaini, Djoko K., Sukirno, Rani W., dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI), Indonesian Journal of Animal Science and Technology* 6(1): 10-15.
- [CDC] Centers for Disease Control and Prevention. 2018. Data & statistic identified prevalence of autism spectrum disorder. Tersedia pada: <https://www.cdc.gov/ncbddd/autism/data.html> [25 September 2022].
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten Edisi Pertama*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Daulay, A. H., Yusmarini, dan Yelmira Z. 2018. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kelapa sebagai bahan pensubstitusi terigu dalam pembuatan mi instan. *Jurnal Sagu* 17(2): 18-27.
- Dewi, E. R. 2022. Analisis cemaran logam berat arsen, timbal, dan merkuri pada makanan di wilayah kota surabaya dan kabupaten sidoarjo jawa timur. *IKESMA* 18(1): 1-9.
- Duha, M. 2019. Analisis mutu fisik dan mutu kimia cookies mocaf dengan substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai makanan selingan. [Skripsi]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Indonesia, Medan.
- Fajjah, Ratnawaty F., dan Nurmila. 2020. Perbandingan tepung tapioka dan sagu pada pembuatan briket kulit buah nipah (*Nypafruticans*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6(2): 1-9.
- Fajriyah, N., Yanesti N. L., dan Nur A. 2021. Pemanfaatan campuran tepung bebas gluten dan bekasam ikan lele (*clarias batrachus*) dalam pembuatan cookies. *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)* 1(1): 24-38.
- Faulina, D. R. 2019. Pengaruh penambahan tepung komposit dan soda kue terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan cookies. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Feringo, T. 2019. Analisis kadar air, kadar abu, kadar abu tak larut asam dan kadar lemak pada makanan ringan di balai riset dan standarisasi industri

- medan. [Skripsi]. Program Studi Analis Farmasi dan Makanan, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2003. *Food Energy – methods of analysis and conversion factors – Food and Nutrition Paper 77*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma.
- Gemilang, L. 2020. Pengaruh perbandingan tepung mocaf dan tepung almond (*Prunus dulcis*) terhadap karakteristik gluten free cookies yang diperkaya serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*). [skripsi]. Jurusan Teknik Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Goi, M. 2019. Penanganan gizi pada celiac disease. *Health and Nutrition Journal* 3(2): 100-109.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry* 4(1): 8-11.
- Hadistio, A. dan Silvia F. 2019. Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 1(1): 13-17.
- Handayani, S., Komar R. W., dan Muhamad I. 2017. Penapisan fitokimia dan karakterisasi simplisia daun jambu mawar (*Syzygium jambos alston*). *Jurnal farmasi UIN Alauddin Makassar* 5(3): 174-183.
- Hariyadi, P. 2018. Keamanan pangan: tantangan ganda bagi pembangunan kesehatan masyarakat. [Prosiding]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 1(1): 1-4.
- Hasnita, E., Widya G. Y., dan Silvia. 2021. Pengaruh pemberian makanan tambahan pemulihan (pmt-p) inovasi berbasis kurma, habbatussauda, dan zaitun terhadap kenaikan berat badan balita wasting. *Human Care Journal* 6(3): 670-677.
- Hutapea, H. P., Yulia S. S., dan Panji A. 2021. Uji kualitas minyak goreng curah yang dijual di pasar tradisional surakarta dengan penentuan kadar air, bilangan asam dan bilangan peroksida. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 3(1): 6-11.

- Karsidin, B., Linda I., dan Ryan Y. 2020. Formulasi granul sirup kering amoksisilin dengan bahan pengikat pati jagung (*Zea mays* L.). *PRAEPARANDI: Jurnal Farmasi dan Sains* 1(1): 59-71.
- Kartini, R. 2019. Dinamika perubahan simtom autisme pada anak yang menjalankan diet casein free gluten free (cfgf). [Skripsi]. Fakultas Ilmu Psikologi, Universitas Islam Riau, Riau.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. Perbaikan Gizi untuk Generasi agar Mampu Menangkan Persaingan. Tersedia pada: <https://www.kemkes.go.id/article/print/16122100005/perbaikan-gizi-untuk-generasi-agar-mampu-menangkan-persaingan.html> [04 Desember 2022].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Anak Sekolah-Ibu Hamil). Kemenkes RI, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia pada: https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi pencarian: Maizena. [09 Februari 2023].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia pada: https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi pencarian: Mocaf. [01 Oktober 2022].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia pada: https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi pencarian: Tapioka. [01 Oktober 2022].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kemenkes RI, Jakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2018. Statistik Konsumsi Pangan Indonesia.
- Kristiningrum, E., Danar A. S., Putty A., dan Muhamad H. H. 2019. Dukungan standar untuk hasil inovasi produk pangan berbasis penelitian. *Instrumentasi* 43(2): 139-156.

- Megawati, Y. 2018. Pie buah bebas gluten bebas kasein (fgfc) sebagai alternatif makanan tambahan anak autis. [Skripsi]. Jurusan Gizi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Indonesia, Yogyakarta.
- Neogen. 2020. *Kit Instruction Reveal® 3-D for Gluten Cat. No. 8505*. Neogen Corporation, Michigan.
- Ningrum, D. S. 2018. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik snack bar berbasis tepung kimpul dengan substitusi tepung tapioka dengan penambahan buah naga sebagai sumber antioksidan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Agrikultur dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Nurkistin, D., Agus W., dan Nugraheni, T. L. 2018. Pembuatan cookies bebas gluten dari campuran pati garut (*Maranta arundinacea L.*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan sifat kimia. [Skripsi]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Indonesia, Yogyakarta.
- Nurmila, I. O., dan Endang K. 2018. Analisis cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp. pada makanan ringan. *Berkala Bioteknologi* 1(1): 6-11.
- Oktadiana, H., Murdani, A., Kaka R., dan Nury D. 2017. Diagnosis dan tata laksana penyakit celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia* (4)3: 157-165.
- Oktaviana, A. S., Wikanastri H., dan Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2): 72-81.
- Prasetyo, H. A. 2019. Proses pembuatan cake menggunakan tepung komposit terigu, umbi jalar dan talas dengan metode experimental design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality* 3(2): 44-51.
- Puady, P. F. 2018. Pengaruh variasi campuran tepung maizena dan tepung beras pada pembuatan biskuit maizeras terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar gluten dan kadar protein. [Skripsi]. Jurusan Gizi, Program Studi Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Indonesia, Yogyakarta.

- Purwaningsih, S., Ella S., dan Gian P. A. 2013. Profil protein dan asam amino keong ipong-ipong (*Fasciolaria salmo*) pada pengolahan yang berbeda. *Jurnal Gizi dan Pangan* 8(1): 77-82.
- Puspadewi, R., Putranti A., dan Afif A. 2017. Deteksi *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* pada jajanan sirup. *JURNAL ILMIAH MANUNTUNG* 3(1): 26-33.
- Puspandari, N., dan Ani I. 2015. Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5(2): 106-112.
- Rachmawati, M., Hudaida S., Yulian A., Meggy D., dan Ronita P. 2020. Karakteristik sifat sensoris dan kimia pada kue kering hasil dari formulasi tepung beras merah (*Oryza nivara L.*) dan mocaf (modified cassava flour). *Journal of Tropical AgriFood* 2(2): 59-65.
- Rahayu, A., Fahrini Y., dan Muhammad I. S. 2020. *Dasar-Dasar Gizi*. CV Mine, Yogyakarta.
- Rahma, C., Itza M., dan Safrida S. 2022. Studi literatur; analisis kadar logam berat pada susu kental manis kemasan kaleng. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian* 3(2): 22-26.
- Rohman, A. dan Sumantri. 2018. *Analisis Makanan*. UGM PRESS, Yogyakarta.
- Rosida, D. F., Nindya A. P., dan Maghfiroh O. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 14(1): 45-56.
- Rosprianti, G. I. 2019. Identifikasi *Enterobacteriaceae* pada sayuran tauge di daerah kahuripan kota tasikmalaya. [Skripsi]. Program Studi Analisis Kesehatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada, Tasikmalaya.
- Sarwono, G. L. 2022. Pengaruh penggantian tepung bebas gluten terhadap karakteristik dari cake untuk penderita penyakit seliak. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Agrikultur, Universitas Katholik Soegijapranata, Semarang.

- Satriawan, E. F., Ita W., dan Jusup S. 2021. Pencemaran logam berat kadmium (cd) dalam kerang darah (*Anadara granosa*) yang didaratkan di tambak lorok Semarang. *Journal of Marine Research* 10(3): 437-445.
- Saweng, C. F. I. J., Luh M. S., dan I Nyoman S. 2020. Uji cemaran mikroba pada daun mimba (*Azadiractha indica* a. juss) sebagai standarisasi bahan obat herbal. *Indonesia Medicus Veterinus* 9(2): 270-280.
- Setiawati, M., dan Mitro S. 2021. Pemenuhan gizi berdasarkan akg bagi anak di lembaga pemasyarakatan mengenai hak mendapatkan makanan yang layak. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN* 13(2): 1-11.
- Sumantri, A. 2017. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Prenada Media, Depok.
- Suprpti, I. dan Kelik P. W. S. 2021. Pemberdayaan perempuan dalam menunjang kemandirian masyarakat desa melalui pelatihan pembuatan mocaf (modified cassava flour). *Darmabakti: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 7-15.
- Susanto, D. A. 2018. Kualitas Produk biskuit menghadapi pemberlakuan SNI biskuit secara wajib [studi kasus di DKI Jakarta]. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 41(1): 1-12.
- Tandrianto, J., Doniarta K. M., dan Setiyo G. 2014. Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik ITS* 3(2): F143-F145.
- Tanjung, Y. L. R. dan Joni K. 2015. Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autisme. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 11-22.
- Utami, D. A. P. 2018. Identifikasi *Enterobacteriaceae* pada telur asin di pasar umum Gianyar. [Skripsi]. Jurusan Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Indonesia, Denpasar.
- Wati, A. K., Rizky M. D. U., dan Rini U. 2020. Pengaruh karakteristik cookies terhadap perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*). *Science and Engineering National Seminar* 5(1): 425-428.

- Widyaswara, G., dan Yulia S. S. 2021. Cemaran kapang dan khamir dalam jamu pegal linu serbuk instan di pasar nguter sukoharjo. *Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia (JAFI)* 2(2): 77-84.
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Yuliasuti, F., Heni L., Puspita S. D., Widarika S. H., dan Missya P. K. P. 2017. Identifikasi kandungan fitokimia dan angka lempeng total (alt) ekstrak daun landep (*Barleria prioritis L.*). *URECOL*: 389-396.