

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecakupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: PERMENKES RI. <http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>. [15 April 2018].
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- . 2010. *Penuntun Diet*. Edisi Baru. Cetakan ke 25. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraini, D. 2014. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Hipertensi Pada Laki-Laki Berusia 40–65 Tahun di Puskesmas Bitung Barat Kota Bitung*. Jurnal Kesehatan Masyarakat FKM Universitas Sam Ratuluan. <https://anzdoc.com/kata-kunci-kejadian-hipertensi-kebiasaan-merokok-konsumsi-al.html> [26 Juli 2018].
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Astawan. 2008. *Cegah Hipertensi dengan Pola Makan*. Online. <http://www.depkes.go.id> . [diakses 26 april 2018].
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- . 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- AOAC. 1995 . *Official Methods of Analysis* . Association of Official Analytical Chemistry.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOMRI). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20No.%209%20Tahun%202016%20tentang%20Acuan%20Label%20Gizi.pdf>. [1 November 2018]

- _____. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta : Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf. [12 April 2018].
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Bubuk Cokelat 3747-2013*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN). <https://www.scribd.com/document/.../14785-SNI-3747-2013-kakao-bubuk-web> [27 Juli 2018]
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Brownies 01-2891-1992*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (SNI). https://kupdf.com/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf. [15 April 2018].
- Bangun, A.P. 2005. *Mengenal Lebih Dekat Vegetarian Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: Angromedia Pustaka.
- Banowati, L., Nugraheni, dan N. Puruhita . 2011. Risiko Konsumsi Western Fast Food dan Kebiasaan Tidak Makan Pagi Terhadap Obesitas Remaja Studi di SMAN 1 Cirebon. *Jurnal Media Medika Indonesia*. 45(2) : 118-124. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/mmi/article/view/3025>. [12 April 2018].
- Bayhaqi, A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Hasil Jadi Pizza. *Jurnal Tata Boga*. 6(1). <Http://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/Article/View/18411>. [31 Oktober 2018]
- Beck, M.E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungan dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Andi Publisier.
- Cauvain, S., dan L. Young. 2006. *Baked products : Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (DEPKES RI). 2009. *Pedoman Praktis Memantau Status Gizi Orang Dewasa: Pedoman Praktis Untuk Mempertahankan Berat Badan Normal Berdasarkan Indeks Massa Tubuh (IMT) Dengan Gizi Seimbang*. Jakarta: Departemen Kesehatan. <http://gizi.depkes.go.id>. [27 Juli 2018]

- Djaeni, A. S. 2009. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Estiasih, T., dan K.G.S Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Feby, H.D.A., dan N. Prayitno. 2013. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tekanan Darah Dipuskesmas Telaga Murni, Cikarang Barat. *Jurnal Ilmu Kesehatan*. 5(1): 21-3. <https://anzdoc.com/faktor-faktor-yang-berhubungan-dengan-tekanan-darah-di-puske.html>. [12 April 2018].
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2):17-29. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:mqqd6Vhid58J:download.portalgaruda.org/article.php%3Farticle%3D69226%26val%3D4868%26title%3DThe%2520Effect%2520of+&cd=2&hl=id&ct=clnk&gl=id&client=firefox-b-ab>. [29 November 2018].
- Hapsari, T.P., A. Zainul., dan M. Nugroho. 2008. Pengaruh Pre Gelatinisasi pada Karakteristik Tepung Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 91-105. <https://jurnalteknologipanganuyp.files.wordpress.com/2012/01/hapsari-titi-palupi-pengaruh-pre-gelatinisasi-terhadap-karakteristik-tepung-singkong.doc>. [29 November 2018].
- Hardinsyah dan Supariasa, D.N. 2016. *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Hermaningsih, A. 2010. *Manfaat Serat Dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Indriani. 2007. *Modern and Classic Brownies*. Jakarta: Gramedia Utama.
- Junaedi, E., S. Yulianti., dan M. G. Rinata. 2013. *Hipertensi Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: Fmedia.
- Kemas. A.H. 1995. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskasdas%202013.pdf>. [12 Maret 2018].

- King, D.E., A.G. Mainous., B.M. Egan., R.F. Woolson., dan M.E. Geesey. 2005. *Fiber and C-Reactive Protein in Diabetes, Hypertension, and Obesity*. Diabetes Care.
- Kholifasari, L. 2008. *Pengaruh Substitusi Tepung Hunkwe Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Chips Tempe*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Lestari, D. 2010. *Hubungan Asupan Kalium, Kalsium, Magnesium, dan Natrium, Indeks Massa Tubuh, serta Aktifitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Usia 30 – 40 Tahun*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
http://eprints.undip.ac.id/24915/2/313_Dian_Lestari_G2C006017.pdf. [15 Maret 2018].
- Lewu, M.N., P.O. Adebola., dan A.J. Afolayan. 2010. Effect Cooking On The Mineral Contents and Anti-Nutritional Factor In Seven Accessions Of Colocasia Esculenta (L.) Schott Growing In South Africa. *Jurnal of Food Composition and Analysis*. 23: 398-393.
https://www.researchgate.net/publication/248580273_Effect_of_cooking_on_the_mineral_contents_and_anti-nutritional_factors_in_seven_accessions_of_Colocasia_esculenta_L_Schott_growing_in_South_Africa. [13 April 2018]
- Liem. 2006. *Resep Andalan Ny. Liem Variasi Brownies Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lubis, Z. 2010. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Mahan, L.K., S.E. Stump, dan J.L. Raymond. 2012 *Krause's Food and The Nutrition Care Process Ed 13*. Elsevier.
- Mahmud, M.K., dkk. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Maria, G., R.D. Puspita., Y. Sulistyowati. 2012. *Hubungan Asupan Natrium Dan Kalium Dengan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Unit Rawat Jalan Di Rumah Sakit Guido Valadares Dili Timor Leste*. Skripsi. Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta. Yogyakarta. <https://anzdoc.com/hubungan-asupan-natrium-dan-kalium-dengan-tekanan-darah-pada.html>. [15 Maret 2018].

- Midayanto, D.N., and S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4). 259-267. jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/98/116. [Http://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/Article/View/18411](http://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/Article/View/18411). [31 Oktober 2018]
- Mulato, S., dan S. Edy. 2014. *Kakao, Cokelat dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Nuraini, B. 2015. Risk Factors Of Hypertension. *Jurnal Faculty of Medicine*. 4(5): 10-13. jke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/602.
- Nurwidayanti, L., dan C.U. Wahyuni. 2013. Pengaruh Paparan Asap Rokok di Rumah pada Wanita terhadap Kejadian Hipertensi. *Jurnal Berkala Epidemiologi*. 1(2). 244–253. <http://repository.unair.ac.id/23183/>. [27 Juli 2018]
- Panjaitan, C. 2014. *Formulasi Cupcake Tinggi Kalium dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Singkong dan Pisang Kepok Sebagai Snack Alternatif Penderita Hipertensi*. Skripsi. Dapertemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor. [epository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/70525/1/I14cpa.pdf](http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/70525/1/I14cpa.pdf). [15 Maret 2018].
- Paran, S. 2009. *100+ Tips Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pratiwi, V.R., dan Z.Z Tala. 2013. Gambaran Status Gizi Pasien Hipertensi Lansia Di RSUP H.Adam Malik Medan. *Jurnal FK USU*. 1(1): 1-5. <https://jurnal.usu.ac.id/ejurnal/fk/article/view/1565>. [15 April 2018].
- Purnomo, H. 2009. *Pencegahan dan Pengobatan Penyakit yang Paling Mematikan*. Jakarta: Buana pustaka.
- Putri, E.H.D dan A. Kartini. 2014. *Hubungan Asupan Kalium, Kalsium Dan Magnesium Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Menopause Di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6853>. [11 April 2018].
- Ramayulis, R. 2010. *Menu dan Resep untuk Penderita Hipertensi*. Jakarta: Penebar Plus+.

- Rowe, R.C., P.J, Sheskey., dan M.E. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. London: Pharmaceutical Press.
- Salamah, E., S. Purwaningsih., dan R. Kurnia. 2012. Kandungan Mineral Remis (Corbicula Javanica) Akibat Proses Pengolahan. *Jurnal Akuatika*. 3(1). 74-83.
repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/.../4/C11rku_BAB%20I%20Pendahuluan.pdf. [1 November 2018]
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sanusi. 2010. *Ragam Kreasi Brownies Manis Nan Cantik*. Yogyakarta: Flashbooks.
- Sarwono, S.A. 2017. *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Kalium Pada Sayuran*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/>. [24 April 2018].
- Singh, J., O.J. McCarthy., dan H. Singh. 2006. Physicochemical and morphological characteristics of New Zealand Taewa (Maori potato) starches. *Jurnal Carbohydrate Polymers*. 64(4): 569-581.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0144861705005515?via%3Dihub>. [3 Desember 2018]
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisus.
- Siswono. 2004. *Kaya Karbohidrat dan Protein Tapi Rendah Lemak*. Jakarta: UI.
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi berbagai Tepung-tepungan*. Vol 1-Edisi 3. Food Review.
- Subagio, A., W.S. Windarti., Witono, dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standart (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jakarta: Kementerian Negara Riset dan Teknologi.
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Roti*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajan Pasar*. Nsbooks.
- Triwitono, P., Y. Masono., A. Murdiati., dan D.W. Marseno. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Jurnal Agritech*. 37(2). 192-198.
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/10659>. [3 Desember 2018]

- Tomas, B.F.A., *et al.* 2007. A New Process To Develop a Cocoa Powder with Higher Flavonoid Monomer Content and Enhanced Bioavailability in Healthy Humans. *Jurnal AgricFood Chem.* 55(10). 3926-3935. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17439235>. [27 Juli 2018]
- Thompson, J.L., M.M. Manore, dan L.A. Voughan. 2011. *Science of Nutrition. 2nd ed.* USA: Pearson Education Inc.
- Wahyuningsih, R. 2013. *Penatalaksanaan Diet Pada Pasien.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widanti, Y.A., dan A. Mustofa. 2015. Karakteristik Organoleptik Brownies dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam dengan Variasi Lama Pemanggang. *Jurnal Joglo.* 17(2) : 272-280. ejournal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186. [15 Maret 2018].
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Bogor: M-BRIO Press.
- Wulansari, L. 2009. *Pengetahuan Sikap dan Perilaku Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta Tentang Makanan Cepat Saji.* Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Yaswir, R dan I, Ferawati. 2012. Fisiologi Dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium Dan Klorida Serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas.* 1(2): 80-85. jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/48. [11 Maret 2018].