

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrachim, Rijanti., Indah, Hariyawati., dan Nani, Suryani. 2016. Hubungan Asupan Natrium, Frekuensi Dan Durasi Aktivitas Fisik Terhadap Tekanan Darah Lansia Di Panti Tresna Werdha Budi Sejahtera dan Bina Laras Budi Luhur Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Journal of the Indonesian Nutrition Association*.
https://ejournal.persagi.org/index.php/Gizi_Indon/article/view/209/177
[diakses 11 Maret 2019].
- Adnyasuari, Ida Ayu G., I Gusti Ayu E., Ni Made Indri H. A. 2019. Substitusi Tepung Almond dengan tepung Kemiri (*Aleurites moluccana Wild*) terhadap Karakteristik Kulit Macaron. Universitas Udayana Bali. *Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan* 8(2): 122-130.
- Afifah, N., dan Ratnawati, L. 2017. Quality Assessment of Dry Noodles Made From Blend of Mocaf Flour, Rice Flour and Corn Flour. Development Center for Appropriate Technology, Indonesian Institute of Sciences Subang, Indonesia. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 101 (2017)012021. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/101/1/012021/pdf> [diakses 18 Maret 2019 jam 21.21 WIB].
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- 2010. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andrawulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Anies. 2018. *Penyakit Degeneratif (Mencegah & Mengatasi penyakit Degeneratif dengan Perilaku & Pola Hidup Modern yang Sehat)*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media. ISBN 978-602-313-192-1.
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analysis Chemistry.
- Arimbi, A.N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L.*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga 2(03)*.
- Arman, Yuli., Febrianti., Lies Irawati. 2010. Pengaruh Penambahan Asupan Kalium dari Diet terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik Tingkat Sedang pada Lanjut Usia. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. <http://jurnalkesmas.ui.ac.id/kesmas/article/download/145/146> [diakses 18 Maret 2019 jam 22.30].
- Aurore, Guylene., Berthe, Parfait., Lous Fährasmane. 2009. Bananas, Raw Materials for Making Processed Food Products. France. *J Trends in Food Science & Technology* 20: 78 – 91. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224408002483> [diakses 18 Maret 2019 jam 22.10 WIB].
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Tepung Pisang 01-3841-1995*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- . 1995. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Roti Manis 01-3840-1995*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- . 2009. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Pisang 7422-2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- . 2011. *SNI (Standar Nasional Indonesia) Tepung Mocaf SNI 7622-2011*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bakri, A. 1990. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Tepung Campuran Terigu dan Tapioka Terhadap Mutu Roti Manis*. Pusat Penelitian Universitas Jember.
- Bakris, George L., dan Matthew Sorrentino. 2018. *Hypertension: A Companion to Braunwald's Heart Disease Third Editor*. China: Elsevier, Inc, ISBN: 978-0-323-42973-3.
- Banlitbangkes (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan). 2018. Hasil Utama RISKESDAS. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Belitz, H. D., Grosch, W., and Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry*. Spinger Science and business Media, USA.
- Feili R., Zaman W., Abdullah W.N.W., Yang, Tajul A. 2013. Physical and sensory analysis of high fiber bread incorporated with jackfruit rind flour. *Food Sci technol* 1: 30 – 36.
- Gaman, P. M., dan K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Gajah Mada University Press.
- Goranova,Z., Baeva, M., Stankov, S., and Zsivanovits, G. 2015. Sensory Chaaracteristic and Textural Change during Storage of Spong Cake with Function Ingredient. *Journal of Food Physics* 28 – 29: 70 – 79.
- Ihromi Syirril., Yeni Sulastri., Fadlin Arisandi. 2018. Formulasi Tepung Pisang dan Tepung Mocaf Terhadap Mutu Cake. Universitas Muhammadiyah Mataram. *Jurnal AGROTEK* 5 (2). <http://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/702/613> diakses [26 Maret 2019 jam 20.28 WIB].

Imam, Muhammad, Fajar., dan Saleha Akter. 2011. Musa paradisiaca L. and Musa sapientum L.: A Phytochemical and Pharmacological Review. Departemen of Pharmacy Standford University and Primeasia University, Bangladesh. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 01 (05): 14-20. https://www.japsonline.com/admin/php/uploads/78_pdf.pdf [diakses 26 April 2019 jam 09.01 WIB].

J. K. Negara., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah., M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensoris (Rasa, Warna, tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04(2): 286 – 290.*

Kamilah, Sofiyatul., Lucia, Tri, Pangesthi. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. *e-Journal Boga* 04 (3), Edisi Yudisium Periode Oktober 2015, Halaman 49 – 56. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/12482/11521> [diakses 25 April 2019 jam 2.27 WIB].

Karmini, Mien., Rozanna, A., Niels, Arya, Zulfianto., Iskari, Ngadiarti., Budi, Hartati., Bernadus., dan Tinexcellly. 2017. *Table Komposisi Bahan Pangan Indonesia*. Persatuan Ahligizi Indonesia.

Kemenkes RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

----- . 2017. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kowalski, Robert E. 2010. *Terapi Hipertensi: Program 8 Minggu Menurunkan Tekanan Darah Tinggi dan Mengurangi Risiko Serangan Jantung dan Stroke Secara Alami*. Bandung: PT Mizan Pustaka Cetakan I.

Kusnandar F., Andrawulan N., Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

- 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. [14 Agustus 2019]
- Lingga, Lanny. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Loza Angelica., Merly Quispe., Juan Villanueva., Pedro P. Pelaez. 2017. Development of Functional Cookies with Wheat Flour, Banana Flour (*Musa paradisiaca*), Sesame Seeds (*Sesamum indicum*) and Storage Stability. Leoncio Prado, Tingo Maria, Huanuco, Peru. *Scientia Agropecuaria* 8(4): 315 – 325.
- Marsono, Y. 1998. Resistant starch: pembentukan, metabolisme dan aspek gizinya. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. *Jurnal Agritech* 18(4). <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/19356> [diakses 17 Juli 2020 jam 16:28 WIB]
- NIH (National Institutes of Health). 2006. *Your Guide to Lowering Your Blood Pressure With DASH*. U. S. Departemen of Health and Human Service. https://www.nhlbi.nih.gov/files/docs/public/heart/new_dash.pdf [diakses 26 April 2019 jam 10.09 WIB].
- Ningsih, R. W. dan L. T, Pangesthi. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung terigu dan Tepung Gayam (*Incorpus endulis*) Terhadap tingkat Kesukaan Chiffon Cake. Universitas Negeri Surabaya. *Ejournal Boga* 2(1). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/1306> [diakses 17 Juli 2020 jam 16:26 WIB]
- Nisa, Intan. 2012. *Ajaibnya terapi Herbal Tumpas Penyakit Darah Tinggi*. Jakarta Timur: Dunia Sehat ISBN 978-602-7602-14-4.
- Nugroho Agung Wahyunanto., Bambang Dwi Argo., Souma Wiryo Pamungkas. 2018. Analisis Teknik Dan Finansial Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Di Kelompok Tani Usaha Maju II di Desa Argosari Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol.*

X No. X 19-31. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/441/376>
[diakses 27 Maret 2019 jam 20.59 WIB].

Panjaitan Crissetiany. 2014. Formulasi Cupcake Tinggi Kalium dan Rendah Lemak Bahan Dasar Singkong dan Pisang Kepok Sebagai Snack Alternatif Penderita Hipertensi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institusi Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/70525/1/I14cpa.pdf>
[diakses 11 Maret 2019 jam 20.15 WIB].

Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta Selatan : PT Kawan Pustaka. ISBN 979-757-372-9.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.

Pradipta, Ida Bagus Y. V dan Widya, D. R. P. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3).

Pratama, Dendhy. 2013. Evaluasi Mutu Tepung Pisang Raja dan Pisang Ambon. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

Price, Wilson. 2006. *Patofisiologi Vol 2: Konsep Klinis Proses-proses Penyakit*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Putri, Agustina E.V.T., Winarni, Pratjojo., dan Eko, Budi, Susatyo. 2015. Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Semarang. *Indonesian Journal of Science* 4(3). <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/view/8277/5594>
[diakses 18 Maret 2019 jam 21.07 WIB].

Ramadhani, Z. Oryza., Bambang Dwiloka., Yoyok B. Pranomo. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Peternakan

dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang. *Jurnal teknologi Pangan* 3(1) 80-85.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/22471/21752>
[diakses 18 Juli 2019 jam 23.46 WIB].

Raysita, Nina., Lucia, Tri, Pangesthi. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modifie Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/3640/6232> [diakses 22 April 2019 jam 19.10 WIB].

Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Sari, Yanita N.I. 2017. *Berdamai dengan Hipertensi*. Jakarta: Bumi Medika.

Setyadi, Didit Anindita. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.p. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

[Suhardjito Y. B. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.](#)

Sutomo, Budi. 2009. *Menu Sehat Penakluk Hipertensi*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia. ISBN 979-1471-74-6.

Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Cetakan 19 (edisi revisi). Jakarta: Penebar Swadaya.

Trisno. 2012. Isi Kandungan Gizi Cake – Komposisi Bahan Makanan. <http://organisasi.org>.

Wade, C. 2016. *Mengatasi Hipertensi*. Bandung: Nuansa Cendekia.

Wahyuningsih, R. 2013. *Penatalaksanaan Diet Pada Pasien*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wahjuni, Sri. 2013. *Metabolism Biokimia*. Bali: Udayana University Press.

Wanita, Yeyen P. dan Endang. 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.

Wardhany, Ketty, husnia. 2014 . Khasiat Ajaib Pisang Khasiatnya A to Z dari Akar Hingga Kulit Buahnya. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Widyaningrum Arlita Tri. 2014. Hubungan Asupan Natrium, Kalium, Magnesium dan Status Gizi dengan Tekanan Darah pada Lansia Di Kelurahan Makamhaji Kecamatan Kartasura. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta. http://eprints.ums.ac.id/27842/23/NASKAH_PUBLIKASI.pdf [diakses 11 Maret 2019 19.50 WIB].

Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae l*) pada Pembuatan Roti Tawar. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas teknologi Pertanian universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

William, Mc. Margaret. 1985. *Food Fundamentals*. USA: John Wiley and Sons.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-BRIO Press.

Yulianti, indra., V. E. Prameswari., dan Tria, W. 2019. Pengaruh Pemberian Pisang Ambon Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Penderita Hipertensi. STIKes Bina Sehat PPNI Mojokerto. *Jurnal Ners dan Kebidanan 6(1)*. <https://jnk.phb.ac.id/index.php/jnk/article/view/408/pdf> (diakses 30 Juli 2020, jam 15:57)

Yulifianti, R., Erliana, G., dan joko, S. 2012. Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija Vol 23*.

Zainuddin Asnia., Irma Yunawati. 2018. Asupan Natrium dan Lemak Berhubungan dengan Kejadian Hipertensi di wilayah Poasa Kota Kendari. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo, Kendari Sulawesi Tenggara. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/snt2bkl/article/view/5362/3998> [diakses 17 Maret 2019 jam 18.15 WIB].

Zunggaval, Rainier Ravian. 2017. Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.