

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID): Dian Rakyat
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: PERMENKES RI.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia
- , 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- , 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, D. S. 2012. *Membuat Aneka Bolu Gulung, Plus Tip Antigagal*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, Dan Daya Terma Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Baskhara. 2008. *Sehat Murah Dengan Buah & Sayuran*. Yogyakarta : Kreasi Wacana.
- Dalimartha, S., B. T. Purnama., N. Sutarina., Mahendra dan R. Dermawan. 2008. *Care Your Self Hipertensi*. Jakarta: Penebar Plus.
- Damayanti, E. D. 2016. Pengaruh Subtitusi Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*), dan Penambahan Pureelabu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptikkue Semprong. *E-Journal Boga*, Vol. 5, No. 1, Hlm. 11-16.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat, 2013. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Desrosier, N. W. (2008). *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Devy, S. 2011. *Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Erviyanti, Budi. 2013. *Komparasi Kualitas Egg Roll Tepung Suweg Dengan Egg Roll Tepung Terigu*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Fatahillah, M dan R. Destrianingsih. 2014. *Antaran Makanan Untuk Pernikahan*. Surabaya: Tiara Aksa PT. Trubus Agrisarana.
- Handayani, S dan R. A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Hardinsyah dan I. D.N. Supariasa. 2016. *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Harris, E. D. 2014. *Minerals In Food: Nutrition, Metabolism, Bioactivity*. Lancaster (US): DEStech Publication , Inc.
- Harzau dan Estiasih. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Patu Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* . Vol. 1, No. 1, Hlm. 138-147.
- He J, Gu D, Wu X, Chen J, Duan X. 2005. Effect of Soybean Protein on Blood Pressure: A Randomized Controlled Trial. *Ann Intern Med*. 143: 1–9.
- Ismuningsih, Rita. 2013. *Pengaruh Konsumsi Lemak Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi Rawat Jalan Di Rumah Sakit Pku Muhammadiyah Surakarta*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Junaedi, E., S. Yulianti., M. G. Rinata. 2013. *Hipertensi Kandas Berkat Herbal*, ed 1. Jakarta : Fmedia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Khasanah, N. 2012. *Waspada Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Laksana. Yogyakarta.

- Kowalski, R. 2010. *Terapi Hipertensi: Program 8 Minggu Menurunkan Tekanan Darah Tinggi*. Bandung : Qanita Mizan Pustaka.
- Larsen, H., P. Lea dan M. Rodbotten. 2005. Sensory changes in extruded oat stored under different packaging, light, and temperature conditions. *J Food Quality Pref.* 16 : 573-584.
- Lisa, Maya., M. Lutfi dan B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, Vol. 3, No. 3, Hlm. 270-279.
- Lubis, M. R. 2012. Hidrolisis Pati Sukun dengan Katalisator H₂SO₄ untuk Pembuatan Perekat. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. Vol. 9, No. 2, Hlm. 62-67.
- Maria, G., R. D. Puspita dan Y. Sulistyowati. 2013. Hubungan Asupan Natrium dan Kalium dengan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi di Unit Rawat Jalan di Rumah Sakit Guido Valadares Dili Timor Leste. *Jurnal Medika Respati*, Vol. 8, No. 1, Hlm. 1-15.
- Marlina, S. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan : UNIMED
- Masita, S., M. Wijaya dan R. Fadilah. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3, Hlm. S234-S241.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2, No. 4, Hlm. 259-267.
- Muaris, H. *35 Resep Untuk MpASI Finger Food Bebas Gluten*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Nasiru, M. 2011. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Negara, J. K., A.K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M.Yusuf., 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04, No. 2. Hlm, 286-290.

- Nurchahyo, E., B. S. Amanto dan E. Nurhartadi. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 3, No. 2, Hlm. 57-65.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cokies: Kue kering Sehat Bagi Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta Selatan: PT. Kawan Pustaka.
- Prasetyaningrum, Y. I. 2014. *Hipertensi Bukan untuk Ditakuti*. Jakarta: Fmedia.
- Pratiwi, D. P. 2013. *Pemanfaatan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Program PMT-AS*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwanita, R. S. 2013. *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. 2015. Statistik Konsumsi Pangan. [Serial Online]. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/STATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basic-html/page126.html> [diakses pada 25 september 2018].
- Puspitasari, D. 2015. *Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Communis Forst) Yang Diperkaya Dengan Tepung Kedelai (Glycine Max (Linn.) Merrill)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Putri, E. H. D dan A. Kartini. 2014. Hubungan Asupan Kalium, Kalsium Dan Magnesium Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Menopause Di Kelurahanbojongsalaman, Semarang. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, Vol. 3, No. 4, Hlm. 580-586.
- Ratih, T. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus Campanulatus) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ridwan, M. dan Gotera W. 2009. Pengaruh Insulin terhadap Fungsi Kardiovaskular. *Jurnal l Penyakit Dalam*. Vol. 10, No. 2, Hlm. 148-155.

- Saepudin, L. Y. Setiawan dan P. D. Sari. 2017. Pengaruh Perbandingan Susbtitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agroscience*. Vol. 7, No. 1, Hal. 227-243.
- Sandjaja., B. Budiman., R. Herartri., N. Afriansyah., M. Soekatri., G. Sofia., Suharyati., Sudikno dan D. Permaesih. 2009. *Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Penerbit Kompas.
- Sarwono, S. A. 2017. *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Kalium Pada Sayuran*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Survei Indikator Kesehatan Nasional (SIRKESNAS). 2016. Survei Indikator Kesehatan Nasional. Jakarta: Badan Penelitian Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI.
- Soenardi, T dan S. Wulan. 2009. *Hidangan Nikmat Bergizi Dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mi Dan Olahan Lain*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sri, Palupi. 2010. Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok. *Seminar Nasional Mindset Revolution*. ISBN: 978- 602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM
- Sukandar, D. Anna, M. Eka, R. A., dan Widad B. 2014 Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Valensi*, Vol. 4, No. 1, Hlm. 13-19.
- Sunarwati, D. A. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Suprapti L, 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilo, Y dan A. Wulandari. 2011. *Cara Jitu Mengatasi Hipertensi*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- , 2009. *Menu Sehat Penakluk Hipertensi*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.

- Thomas. E. B. 2017. *Pengaruh penambahan tepung kedelai (Glycine Max L.) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminate L.)*. Vol 1, No.7.
- Uller, E. M, M. F. Sumual dan E. Nurali. 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminate*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sago, Rottb*). *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, Vol. 1, No. 5, Hlm. 1-10.
- Waryat., M. Yanis dan Y. Handayani. 2014. Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *Buletin Pertanian Perkotaan*, Vol. 4, No. 1, Hlm. 13-19.
- Widowati, S., B.A.S. Santosa, Roswita S., Hernani, Suismono, Ridwan R., Ira M., Febriyezi S.P., Heti H. 2010. *Model Penerapan Teknologi Produksi Iton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50 % dan Pengembangan 5 macam Produk Olahannya (snack food) di kab. Cilacap*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa, B. 2011. *Kue-Kue Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.