

## DAFTAR PUSTAKA

- Aguswani, N. L. T. 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Bekatul , Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia.Skripsi.
- Ainurrafiq, A., Risnah, R., & Ulfa Azhar, M. 2019. Terapi Non Farmakologi dalam Pengendalian Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi: Systematic Review. MPPKI (Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia): *The Indonesian Journal of Health Promotion*, 2(3), 192–199. <https://doi.org/10.31934/mppki.v2i3.806>
- Al-Maskaty, Balda S.W. 2021. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (Glycine Max L) dengan Penambahan Tepung Sagu (Metroxylon Sagu Rottb).Skripsi.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi (VII). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. (2014). Pembuatan tepung mocaf di madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 161-169.
- Amrullah, M., Boga, P. T., Teknik, F., & Yogyakarta, U. N. 2021. Pemanfaatan tepung sorgum dalam pembuatan kebab isi ayam dengan bumbu rica-rica sebagai diversifikasi pangan lokal the utilization of sorgum flour in the making of chicken stilled kebab with rica-rica seasoning as a local food diversification. 16(1), 1–8.
- Arum, Y. T. G. 2019. Hipertensi pada Penduduk Usia Produktif (15-64 Tahun). *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 1(3), 84–94.
- Astawan, M., Tutik, W., Sri, W., & Indira, S. 2013. Aplikasi tepung bekatul fungsional pada pembuatan cookies dan donat yang bernilai indeks glikemik rendah. *J Pangan*, 22(4), 385–394.Skripsi.
- Ayu, N. H., & Dicky, A. Y. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 57–62. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- Azizah, N. 2017. Analisis Faktor Risiko Penyebab Hipertensi Pada Wanita Dewasa Muda.
- BPOM RI. 2016. Perka BPOM No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. BPOM RI, 1–9.
- BPOM RI. 2021. Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. Bpom Ri, 11, 1–16.
- BSNI. 2011. Standart Nasional Indonesia Biskuit 2973:2011.
- Budijanto, S., & Yuliyanti. 2012. Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog Study of Preparation Sorghum Flour. 13(3), 177–186.
- Damanik, Nita Grecia. 2021. Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Kandungan Gizi Tepung Ikan Tembakul (Periophthalmodon Schlosseri). : 6.

- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2(1), 36–44. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Fransiska, and Welly Deglas. 2017. “Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick.” *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 8(2): 171–79.
- Hadi, A. dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal Action. Aceh Nutritional Journal*. 1 (2): 121 – 129.
- Kemendes RI. 2014. Pusdatin Hipertensi. Infodatin, Hipertensi, 1–7. <https://doi.org/10.1177/109019817400200403>
- Kemendes RI. 2019. Hipertensi Si Pembunuh Senyap.
- Kemendes. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemendagri Kesehatan RI, 1–5. <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatin-hipertensi-si-pembunuh-senyap.pdf>
- Kemendagri Pertanian Republik Indonesia. 2020. No Title. Kemendagri Pertanian Republik Indonesia. [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2020/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_2020/files/assets/basic-html/page128.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2020/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2020/files/assets/basic-html/page128.html)
- Kolo, S. M., & Edi, E. (2018). Hidrolisis ampas biji sorgum dengan microwave untuk produksi gula pereduksi sebagai bahan baku bioetanol. *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(2), 22-23.
- Kurniawan, H., & Suganda, T. (2014). Uji kualitas ubi beberapa klon kentang hasil persilangan untuk bahan baku keripik. *Jurnal Agro*, 1(1), 33-43.
- Lidya. 2010. Foods That Boost Your Immune (Online) ([www.ligagame.com/forum/index.php?action=printpage;topic=47656.0](http://www.ligagame.com/forum/index.php?action=printpage;topic=47656.0)). (Diakses pada 10 Maret 2023)
- Manzalina, Nur, Suryati Sufiat, and Rahmi Kamal. 2019. “Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima).” *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* 8(2): 20–27.
- Monika, G. K. 2016. Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Doughnutsela dan Binkanela [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta, 1–97.

- Nurchayani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang.
- Olla, C. P. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) Dan Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies. Karya Tulis Ilmiah.
- Polii, R., Engka, J. N. A., & Sapulete, I. M. 2016. Hubungan kadar natrium dengan tekanan darah pada remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal E-Biomedik*, 4(2). <https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.14862>
- Purnomo, E., Suedy, S. W. A., & Haryanti, S. (2017). Pengaruh cara dan waktu penyimpanan terhadap susut bobot, kadar glukosa dan kadar karotenoid umbi kentang konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var Granola). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* (Bulletin Anatomy and Physiology), 2(2), 107-113.
- Putra, N.K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (1).
- Riskesdas. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Kementerian Kesehatan RI, 53(9), 1689–1699.
- Siregar, N. S. 2014. “Karbohidrat”. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2). Hal. 38-44.
- Sulastri. 2018. “Studi Pembuatan Bolu Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Penderita Anemia Defisiensi Besi”. Skripsi : Politeknik Negeri Jember.
- Sutrisno, C.D.N & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konstentrasi Pasta (Santan dan Kacang) terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.1.
- Tongkal, M. F. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays* L) Dan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kering. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* (ITEPA).
- Trihaditia, Riza, and De Trisni Khoerunnisa Puspitasari. 2020. “Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi.” 1(1): 29–50.
- Tulungnen, R. S., Sapulete, I. M., & Pangemanan, D. H. C. 2016. Hubungan kadar kalium dengan tekanan darah pada remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal E-Biomedik*, 1(2), 37–45. <https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.14862>
- USDA. 2002. Taxon: *Solanum tuberosum* L. U.S National Plant Germplasm System. <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=103137>
- USDA. 2008. Taxon: *Sorghum bicolor* (L.). U.S National Plant Germplasm System. <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=454737>

USDA. 2019. Cookies. U.S. Department Of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/333008/nutrients>

USDA. 2022. Flour, Potato. U.S. Department Of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2261422/nutrients>

Widyastuti,E., Ricca C., Teti E dan Dian W.N.2015. Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L,) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan konsentrasi kuning telur