

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. 2016. *Analisis Sifat Fisiokimia Gelatin dari Kulit Kuda (Equus Caballus)*. Skripsi. UIN Alauddin Makassar.
- Agustin, V., Sugitha, I.M., dan Sandhi, P.A. 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan *Puree* Labu Kuning terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Dalam Jurnal ITEPA*. Volume 6 Nomor 2.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anies, 2018. *Penyakit Degeneratif (Mencegah dan Mengatasi Penyakit Degeneratif dengan Perilaku dan Pola Hidup Modern yang Sehat)*. Cetakan pertama. Yogyakarta: AR – RUZZ MEDIA.
- Anwar, R. 2014. Konsumsi Buah dan Sayur serta Konsumsi Susu sebagai Faktor Resiko Terjadinya Hipertensi di Puskesmas S. Parman Kota Banjarmasin. *Dalam Jurnal Skala Kesehatan*. Volume 5 Nomor 1.
- Badan Litbang Pertanian. 2013. *Yoghurt Sinbiotik - Minuman Fungsional Kaya Serat Berbasis tepung Pisang*. Edisi ke 10. Jakarta: Sinar Tani.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM, RI). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Bahalwan, F. 2018. *Puding Cantik Enak Maksimal*. Diterbitkan pertama kali. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Diana, F.M. 2010. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 4 Nomor 1.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. 2017. *Profil Kesehatan Kabupaten Jember 2016*. Jember: Pemerintah Kabupaten Jember.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2018. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2017*. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Falestina, S.S. 2016. *Pemanfaatan Tepung Pisang dalam Pembuatan Produk Banana Éclair dan Kue Satu Pisang*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Hapsari, A.P. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (*Puree* Kacang Merah Dan Tepung Terigu), dengan *Puree* Ubi Madu terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Dalam Jurnal Tata Boga*. Volume 7 Nomor 2.
- Hidayat, R. 2010. *Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya β – Karoten dan Karakterisasi Mutunya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ide Masak. 2011. *Resep Puding Buah Ala Café*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Imamah, R.N. 2018. *Formulasi Pembuatan Snack Bar menggunakan Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Selingan Bebas Gluten bagi Penderita Autis*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Imammudin, W.P. 2016. *Hubungan antara Asupan Kalium dengan Tekanan Darah pada Lanjut Usia di Posyandu Lansia Ngudi Waras di Desa Blulukan, Kecamatan Colomadu, Karanganyar, Jawa Tengah*. Naskah Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jagat, A.N., Pramono, Y. B., dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 6 Nomor 2.
- Jain, R. 2011. *Pengobatan Alternatif untuk Mengatasi Tekanan Darah*. Edisi pertama. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2014. *Hipertensi*. Jakarta Selatan: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemeterian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hipertensi Membunuh Diam – diam, Ketahui Tekanan Darah Anda*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. *Statistik Konsumsi Pangan 2015*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Lingga, L. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Cetakan Pertama. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka.
- Marzelly, A.D., Yuswanti, S., dan Lindriati, T. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. Volume 11 Nomor 02.
- Muhadi. 2016. JNC:8 Evidence – based Guideline Penanganan Pasien Hipertensi Dewasa. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran (CDK)*. Volume 43 Nomor 1.

- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Volume 04 Nomor 2.
- Nisa, I. 2012. *Ajaibnya Terapi Herbal Tumpas Penyakit Darah Tinggi*. Cetakan pertama. Jakarta Timur: Dunia Sehat.
- Novayanti, S.R., 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang Kaling*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Pangkalan Ide. 2011. *Health Secret of Dates*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Panjaitan, C. 2014. *Formulasi Cupcake Tinggi Kalium dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Singkong dan Pisang Kepok sebagai Snack Alternatif Penderita Hipertensi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Perhimpunan Dokter Spesialis Kardiovaskular Indonesia (PERKI). 2015. *Pedoman Tatalaksana Hipertensi pada Penyakit Kardiovaskular*. Edisi pertama. Jakarta: Perhimpunan Dokter Spesialis Kardiovaskular Indonesia.
- Putri, T.K., D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, dan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan Jenis - Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Dalam Jurnal Kultivasi*. Volume 14 Nomor 2.
- Ramadhan, F. 2016. *Pengaruh Konsentrai Susu Skim dan Suhu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Koro*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., dan Pramono, Y.B. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 3 Nomor 1.
- Rangkuti, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.
- Rosalina, Y., L. Susanti, D. Silsia, dan R. Setiawan. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Lokal Pisang Bengkulu. *Dalam Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Volume 7 Nomor 3. Halaman 153 – 160.
- Rosita, D. 2016. *Kajian Pembuatan Gethuk Pisang Tinggi Kalium dari Pisang Kayu (*Musa Pradisiaca L*, Cv. Kayu) dan Pisang Kepok (*Musa**

Pradisiaca L, Cv. Kepok) sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Hipertensi. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.

- Ruminingsih, S. 2018. *Formulasi Labu Kuning dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Chiffon Cake.* Skripsi. Universitas Lampung.
- Sani. 2014. *Pengembangan Puding Instan Tinggi Fe sebagai Makanan Selingan untuk Remaja Putri.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sappu, E.E.B., Handayani, D., dan Rahmi, Yosfi. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal Of Human Nutrition.* Volume 1 Nomor 2.
- Sari, N.P. 2012. *Kajian Kue Lumpur : Kajian Proporsi Mocaf dan Tepung Terigu pada Sifat Fisikokimia dan Sensoris.* Skripsi. Universitas Jember.
- Sihombing, M. 2017. "Table-TKPI". Tabel terdapat pada FLIPHTML5. <http://fliphtml5.com/pk1x/ejfk/basic> (Diakses pada tanggal 02 April 2019).
- Susanti, M.R. 2017. *Hubungan Asupan Natrium dan Kalium dengan Tekanan Darah pada Lansia di Kelurahan Pajang.* Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tani, P. 2020. "Browning Pada Bahan Pangan". Materi terdapat dalam Putra Tani <http://putratani.com/browning-pada-bahan-pangan/> (Diakses pada tanggal 12 Mei 2020).
- Tarigan, A. 2015. "Analisa Kadar Air dengan Metode Oven". Materi terdapat dalam SlideShare <https://www.slideshare.net/angreskris/analisa-kadarairdenganmetodeoven> (Diakses pada tanggal 12 Mei 2020).
- Tulungnen, R.S., I.M. Sapulete, dan D.H.C. Pangemanan. 2016. Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Dalam Jurnal Kedokteran Klinik (JKK).* Volume 1 Nomor 2.
- Valentine, Sutedja, A.M., dan Marsono, Y. 2015. Pengaruh Konsentrasi Na – CMC terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih Pregelatinisasi. *Jurnal Agroteknologi.* Volume 09 Nomor 02.
- Wardhany, K.H. 2014. *Khasiat Ajaib Pisang – Khasiatnya A to Z, dari Akar hingga Kulit Buahnya.* Edisi pertama. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Widyaningrum, A.T. 2014. *Hubungan Asupan Natrium, Kalium, Magnesium, dan Status Gizi dengan Tekanan Darah pada Lansia di Kalurahan Makamhaji Kecamatan Kartasura.* Naskah Artikel Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta .

- Wulandari, R.T. 2017. *Perbedaan Efektivitas Pemberian Buah Pisang Raja dan Pisang Ambon pada Kebugaran Jasmani Remaja di Sekolah Sepak Bola*. Proposal Penelitian. Universitas Diponegoro.
- Wikipedia. 2018. Uji Organoleptik. Materi disampaikan dari Wikipedia Bahasa Indonesia, ensiklopediabebas. https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik (Diakses pada tanggal 22 April 2019).
- Yasinta, U.N.A., Dwiloka, B., Nurwantoro. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 6 Nomor 3.
- Yuarni, D., Kardiman, dan Jamaluddin. 2015. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengereng Kabinet dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 1.
- Yuni, S., S. Madanijah, B. Setiawan, dan S. A. Marliyati. 2016. Pengembangan Produk yang Berpotensi sebagai Minuman Fungsional untuk Penderita Prahipertensi. *Dalam Jurnal Gizi Pangan*, 11(2). Halaman 135 – 142.
- Zunggaval, R.R. 2017. *Pengaruh Varietas Pisang terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Zulkipli, F.M.P. 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (*Morus Nigra*). Laporan Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung.