

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N., & Indonesia, T. P. K. B. M. (2021). *Jadi Jutawan Dengan Berbisnis Buah Pisang* (Vol. 61). Penerbit KBM Indonesia.
- 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>
- Alan Wijaya, V. (2017). Pengaruh Jenis Larutan Perendam terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) yang Diaplikasikan pada Produk Cookies. Fakultas Teknologi Pertanian universitas Katolik Soegijapranata.
- Aliyi, F., Wahyudi, A., Krisnasary, A., Okfrianti, Y., & Suryani, D. (2020). Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Ari Wibowo, R. (2019). Aplikasi Rebusan Daun Seledri (*Apium Graveolens*) Sbg Penurunan Tekanan Darah Pd Penderita Hipertensi. 17(1), 74–84.
- Ariantya, F. S. (2016). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). UAJY.
- Azizah, D. N., & Adianti, K. P. (2019). Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Pada Pembuatan Cookies. *Edufortech*, 4(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v4i1.16351>
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggaan Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46.

- BPOM RI. 2021. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Bpom Ri, 11, 1-16. BSNI. 2011. Standart Nasional Indonesia Biskuit 2973:2011
- Bustan, W. N. (2020). Hubungan Antara Pola Konsumsi Dan Pengetahuan Gizi Dengan Kejadian Kurang Energi Kronik Pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Sudiang Kota Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Camari L, C. (2019). Pengaruh Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Kue Sus Kering Berserat Tinggi Dengan Substitusi Tepung Mocaf. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Damayanti, T. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi Smoothies Dari Pisang Ambon, Kurma, Dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Hipertensi. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 2018.
- Dea, S. G. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pasien Hipertensi Dengan Upaya Pengendalian Hipertensi Di Wilayah Kerja Puskesmas Samata. *Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 53–58. [http://repositori.uin-alauddin.ac.id/13311/1/Dea Gita Septianingsih 70300114045.pdf](http://repositori.uin-alauddin.ac.id/13311/1/Dea%20Gita%20Septianingsih%2070300114045.pdf)
- Dewi, E. S. (2019). Kajian Karakteristik Pempek Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dari Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Jagung Dan Lama Perebusan. *Fakultas Teknik Unpas*.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyanti, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Robi'atul, F. H., & Purwanto, P. (2016). Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam Upaya penggalian pangan ber-indeks glikemik rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67–73.
- Fitriana, I. N., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Pengembangan Produk

- Roti Streussel Kacang Gude (Cajanus Cajan) Diperkaya Kalium Untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 96–107.
- Herlina, H. (2020). Keseimbangan Asupan Gizi Siswa Yang Mengikuti Ekstrakurikuler Pencipta Alam Sma Negeri I Amdam Dewi Kanupaten Tapanuli Tengah Tahun 2019. *Akrab Juara: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial*, 5(3), 144–152.
- Huda, S., & Alvita, G. W. (2018). Pengaruh Terapi Seft (Spiritual Emotional Freedom Technique) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Di Wilayah Puskesmas Tahunan. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 7(2), 114. <https://doi.org/10.31596/jcu.v7i2.256>
- Indra, D. (2018). Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rsup Sanglah
- Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 1(1), 24–33.
- J, H., Andri, J., Payana, T. D., Andrianto, M. B., & Sartika, A. (2020). Kualitas Tidur Berhubungan dengan Perubahan Tekanan Darah pada Lansia. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.31539/jka.v2i1.1146>
- Kemenkes RI. (2019). Hipertensi Si Pembunuh Senyap. Kementrian Kesehatan RI, 1–5. <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatin-hipertensi-si-pembunuh-senyap.pdf>
- Kholifah, E., Nainggolan, S., & Malik, A. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Kedelai Di Indonesia (Dengan Pendekatan Sem-Partial Least Square). *Agribisnis*.
- Khusna, L. (2017). Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS. *Publikasi Ilmiah, Program St(Fakultas Ilmu Kesehatan), Universitas*

Muhammadiyah Surakarta.

- Kiptiah, M., Nuryati, N., Amalia, R. R., & Hayati, M. (2019). Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 108–117.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(6), 53–63.
- Mukti, B. (2020). Penerapan DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) pada Penderita Hipertensi.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i1.991>
- Nasrudin, J. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan: Buku ajar praktis cara membuat penelitian*. Pantera Publishing.
- Nazir. Moh, 2005. “Metodologi Penelitian”. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1).
- Nur Afifah, L. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum*) Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Sebagai Mp-Asi. Universitas Perintis Indonesia.
- Nurhaliza, R. . R. (2022). Formulasi Cookies Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Snack Berprotein Tinggi. *Karya Tulis Ilmiah*, 33(1), 1–12.
- 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), 37–45.
<https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.14862>
- Pradita, N., Widanti, Y. A., & Wulandari, Y. W. (2021). Formulasi Egg Roll Ubi Jalar Ungu-Kuning Dan Putih (*Ipomoea Batatas L*) Dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine Max Merill*). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 6(2), 14–24.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30–36.
- Rakhmawati, R. (2017). Pengaruh Varietas dan Lama Perebusan Kacang Kedelai Terhadap Karakteristik Sari Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*). *Fakultas Teknik*.
- Rastiti Rahayu, N. I. K. (2020). Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies. *Poltekkes Denpasar*.
- Sabila, E. N. A. (2021). Gambaran faktor resiko hipertensi pada penderita hipertensi di Dusun Alkmar Kecamatan Purwosari Pasuruan.
- Saprila, S. S. (2019). Pengaruh Pemberian Pisang Lampung (*Musa Acuminata*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Sistolik Pada Lansia Penderita Hipertensi. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 29–32.
- Silfia. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Ada Pembuatan Brownies Terhadap Sifat Kimia Dan Penerimaan Organoleptik.
- Sinaga, L. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Terigu dan Tepung Mocaf/Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Puree Bit Merah (*Beta vulgaris L.*).
- Siregar, S. M. (2019). Efektifitas Kombinasi Limbah Padat Pabrik Kelapa Sawit (LPPKS) dan Limbah Ternak Sapi (LPS) Terhadap Tanaman Kedelai

- (Glycine Max Merril). Kumpulan Karya Ilmiah Mahasiswa Fakultas Sains Dan Teknologi, 1(1), 24.
- Siti Chairunissa, A. (2021). Peningkatan Nilai Gizi pada Dessert Cake Pops dengan Penambahan Tepung Belut (*Monopterus albus*) sebagai Alternatif Selingan Bergizi.
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Susilo, N. V. (2015). Prevalensi, Kesadaran, Terapi, dan Pengendalian Tekanan Darah Responden 40-75 Tahun di Kecamatan Kalasan, Sleman, DIY (Kajian Faktor Umur dan Pengaturan Diet). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Tandi Lebon, M., Tp, F. S., & Fitriyah, I. A. T. (2021). Komposit Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz L.*) Dengan Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca L.*). Universitas Bosowa.
- Taradipa, P. T., Margawati, A., Purwanti, R., & Candra, A. (2020). Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro, Aktivitas Fisik, Dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Journal Of Nutrition College*, 9(4), 247–257.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tsania, A. R. (2021). Cookies Pati Garut Substitusi Tepung Udang Rebon Sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Untuk Pencegahan Stunting. Politeknik Negeri Jember.
- Thomas, E. B. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata L.*). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Viani, D. H., Nurwantoro, N., & Baarri, A. N. Al. (2017). Karakteristik Fisik dan

Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip.

- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Subtitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal Of Nutrition And Culinary)*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i2.26854>
- Widiantara, T., Taufik, Y., & Ghaffar, R. M. (2021). Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 89–94.
- Widiyatno, Y., & Muniroh, L. (2018). Dampak Pemberian Minyak Goreng Mengandung Residu Plastik Isopropyl terhadap Blood Urea Nitrogen Creatine Tikus Putih Galur Wistar. *Agroveteriner*, 7(1), 15–24.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur. 16(1).
- Wulan P, (2020). Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Sifat Fisiko-Kimiawi Dan Sensori Arbanat Basah.
- Wulandari, D., & Kurnianingsih, W. (2018). Pengaruh Usia, Stres, Dan Diet Tinggi Karbohidrat Terhadap Kadar Glukosa Darah. *Infokes: Jurnal Ilmiah Rekam Medis Dan Informatika Kesehatan*, 8(1).
- Yanita, N. I. S. (2022). Berdamai dengan hipertensi. Bumi Medika.
- Yueniwati, Y. (2015). Deteksi Dini Stroke Iskemia: Dengan Pemeriksaan Ultrasonografi Vaskular Dan Variasi Genetika. Universitas Brawijaya Press.
- Zunggaval, R. R. (2017). Pengaruh Varietas Pisang terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.