

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Alifa, N. L., Sari, M. P., & Purwantiningrum, H. 2021. Pengaruh Perbedaan Pelarut terhadap Aktivitas Diuretik Ekstrak Buah Sukun (*Artocarpus Altilis F.*) pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). *Skripsi*. Politeknik Harapan Bersama : Tegal.
- Almatsier, 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anas, N. K., Muhammad, H., & Daryono. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Organoleptik Donat. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 2723-2328.
- Angkih, J. H., Damiati., & Made, S. 2018. Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 44-55.
- Aprilia, D. T., L.T Pangesthi, S. Handajani dan V. Indrawati. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2) : 314 – 323.
- Ariany, S. P., & Putalan, R. 2021. Perubahan Kandungan Gizi Ikan Nike Pasca pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 167-173.
- Astuti, T. Y. I., Ekawati, P., & Sinung, P. 2013. Substitusi Tepung Sukun dalam Pembuatan Non Flaky Crakers Bayam Hijau. *Jurnal Agros*, 1-13.
- Astuti, V.W., T. Tasman & L.F. Amri. 2021. Prevalensi dan Analisis Faktor Risiko Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Nanggalo Padang. *Bimiki (Berkala Ilmiah Mahasiswa Ilmu Keperawatan Indonesia)*, 9(1) : 1 - 9.
- Azwar. 2021. Terapi Non Farmakologi pada Pasien Hipertensi. *E-book. iPusnas apk*

- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Basrin, F. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1) : 7 - 14.
- Bell, K., Twiggs, J., & Olin, B. R. 2015. Hypertension : The Silent Killer : Updated JNC-8 Guideline Recommendations. *Alabama Pharmacy Association*.
- BPOM RI. 2016. Perka BPOM No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. BPOM RI, 1-9.
- Buheli, K. L., & Usman, L. 2019. Faktor Determinan Kepatuhan Diet Penderita Hipertensi. *Jambura Health and Sport Journal*, 1(1), 20-24.
- Dharmayanti, M. R. 2017. Variasi Rasio Penggunaan Mocaf dan Tepung Edamame Pada Pembuatan Pie. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Dhiman, N., & Chawla, S. 2021. *Hypertension and role off dash diet (To reduce morbidity and mortality rates)*, 5(3), 1-4.
- Fadhilah, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Fauzi, A. A., M. Muhsin dan A. Sukainah. 2016. Pengaruh Variasi Larutan Perendaman Sukun terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Sukun. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2:79-86.
- Fauziah, N.S. 2020. Pengobatan Hipertensi dengan Memperbaiki Gaya Hidup dalam Upaya Mencegah Peningkatan Tekanan Darah. *Jurnal Sains, Teknologi dan Wirausaha*, 2(2).
- Firdaus Syafii, H. F. (2022). Formulasi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Termodifikasi (*Musa Paradisiaca*) . *Journal of Agritech Science*, 6(1), 1-10.
- Fransisca, D. A. 2022. Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Sukun sebagai Makanan Selingan untuk Penderita Hipertensi. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Gisslen. W. 2017. *Professional Cooking Seventh Edition*. John Wiley & Sons. United States Of America.

- Guntara, M ., & Fajar, P. 2013. Pengaruh Pati Sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*) Terpregelatinisasi Fosfat sebagai Matriks terhadap Disolusi Tablet Lepas Lambat Teofilin. *Farmasains*, 2 (1), 5-10.
- Hanifan, F., Amalia, R., & Dwi, Y. N. H. 2016. Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen Jeli. *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(1).
- Hastuti, A. P., 2020. *Hipertensi*. Jateng: Penerbit Lakeisha.
- Hastuti, W., Setyowati, S., & Rini, W. A. 2018. *Pengaruh Variasi Buah Salak pada Pembuatan Selai Pancake terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat*. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hermayanti, M, E., Rahmah, N, L., & Wijana, S. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107-113.
- Huseini, D. O. 2021. Hubungan Kepatuhan Minum Obat dengan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi di Puskesmas Sentosa Baru. *Skripsi*, 1(3), 82-91.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Riset Kesehatan Dasar Provinsi Jawa Timur tahun 2018. <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/lpb/article/view/3752> [Diakses pada 31 Juli 2022].
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2017. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. http://epublikasi.setjen.prtanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basisic-html/page3.html [Diakses pada 7 Agustus 2022].
- Khoirunnisa, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.

- Kuliah Sari, D. E, W. T. Tambunan dan A. Patimang. 2022. Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1 (1) : 10-15
- Lamusu, D. 2018. Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15
- Lolo, L. L., & Sumiati, S. 2019. Dampak Edukasi Hipertensi Berbasis Budaya Luwu Terhadap Pengetahuan Penderita Hipertensi. *Voice of Midwifery*, 9(1), 823-832.
- Manik, L. A dan I.S.M. Wulandari. 2020. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Hipertensi pada Anggota Prolanis di Wilayah Kerja Puskesmas Parongpong. *CHMK Nursing Scientific Journal*, 4(2) : 228 - 236.
- Masita, S., M. Wijaya & R. Fadilah. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3, 234-241.
- Muaris, H. *35 Resep Untuk MpASI Finger Food Bebas Gluten*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. 2020. Analisis Determinan Impor Gula Indonesia. *Efficient: Indonesia Journal of Development Economics*, 3 (3), 880-893.
- Mukti, B. 2019. Penerapan DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah PANNMED*. 14(2), 17-22.
- Mustikawati, N.S. 2017. *Anatomi dan Fisiologi untuk Keperawatan*. Jakarta: CV Trans Info Media.
- Nadimin, Sirajuddin, & Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8-15
- Noviasari. 2023. Peluang dan Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Ingredient Pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 221-229.

- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58-66.
- Okky, N. L. 2019. *Gambaran Edukasi Garam Rendah Natrium Pada Penderita Hipertensi di Desa Kalimanah Kulon Kecamatan Kalimanah Purbalingga*. 7-23. <https://pbperkeni.or.id/wp-content/uploads/2020/07/Pedoman-Pengelolaan-DM-Tipe-2-Dewasa-di-Indonesia-eBook-PDF-1.pdf>
- Ramadhian, M. R., dan N. C Hasibuan. 2016. Efektifitas Kandungan Kalium dan Likopen yang Terdapat Dalam Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi. *Medical Journal of Lampung University*.<http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Rasyid, H., & St Rabiul Zatalia, R. 2016. Hubungan Obstructive Sleep Apnea dengan Hipertensi. *Cermin Dunia Kedokteran*, 43(9), 670-673.
- Saepudin, L., Sari, P. D., & Setiawan, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agrosience*, 7(1), 227-243.
- Safitri, S., & Hasibuan, R. 2020. *Buku Saku Waspadaai Hipertensi: Yuk Kenali Penanganannya*.
- Saharuddin, dkk. 2018. Hubungan Pola Konsumsi Natrium dan Kalium dengan Kejadian Hipertensi di Puskesmas Paccerakkang Makassar. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(5).
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A., 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 11-18.
- Sari, Y. N. I. 2017. *Berdamai dengan Hipertensi* (1 ed.). Tim Bumi Medika.
- Setyaningrum, A., & Sukesu. 2013. Preparasi Penentuan Ca, Na, dan K dalam Nugget Ayam-Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Sains dan Seni POMITS*, 2(1), 2337-3520.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2018. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor.

- Setyawan, A. B. 2017. Hubungan antara Tingkat Stres dan Kecemasan dengan Kejadian Hipertensi pada Lansia di Klinik Islamic Center Samarinda. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1), 67-75.
- Sitompul, A. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun dan Penambahan Telur Ayam Kampung terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(2): 116-121.
- Sobari, E. 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan*. ANDI OFFSET. Yogyakarta.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Valensi*, 4(1), 13-19.
- Syahniar, R. 2018. *Kebidanan Teori dan Asuhan*. Jakarta: EGC.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda> [Diakses pada 5 Agustus 2022].
- TKPI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at : <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Diakses pada 20 Mei 2023].
- Utomo, P. A. 2015. Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Wahyuningsih, L. G. N. S., & Kamaryati, N. P. 2019. Studi Deskriptif tentang Faktor-Faktor Terjadinya Stroke di Ruang Corner BRSU Tabanan Tahun 2015. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*, 1(2), 203-209.
- Widjaja, G. J., Maulida, R. G., & Taufiq, R. 2019. Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Red Velvet 2019 (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat dan lemak). *eProceedings of Applied Science*, 5(2).
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. K., Bhakti, E. S., & Siti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).