

## DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- Ago, A. Y., Wirawan, & Santosa, B. (2014). Pembuatan yoghurt dari kulit pisang ambon serta analisa kelayakan usaha (pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil). *Jurnal Pertanian*, 2(2), 1–15.
- Ainurrafiq, Risnah, R., & Ulfa Azhar, M. (2019). Terapi Non Farmakologi dalam Pengendalian Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi: Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 2(3), 192–199. <https://doi.org/10.56338/mppki.v2i3.806>
- Amalia, I. P. R., & Triyono, E. A. (2018). Asupan Vitamin A, C, E, Dan IMT (Indeks Massa Tubuh) Pada Lansia Hipertensi dan Non Hipertensi Di Puskesmas Banyu Urip, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(4), 382. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.382-391>
- AOAC, 1970. Official methods of analysis 11th edition. Association of official analytical chemist Inc., Washington, D.C.
- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- Ayundasari, V. C. Q., & Agatha, W. (2022). HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET HIPERTENSI, ASUPAN LEMAK, NATRIUM, DAN KALIUM TERHADAP TEKANAN DARAH PADA PASIEN HIPERTENSI DI PUSKESMAS GUCIALIT LUMAJANG. *Jurnal Svasta Harena Raflesia*, 1, 83–93.
- Azizah, N. 2017. Analisis Faktor Risiko Penyebab Hipertensi Pada Wanita Dewasa Muda.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Susu UHT: SNI 3950-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Agar-agar Tepung: SNI 2802-2015. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Balitbangkes RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In Lembaga Penerbit Balitbangkes.
- BPOM RI. (2016). Perka BPOM No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. In Bpom Ri (pp. 1–9).
- BPOM RI. (2022). Peraturan BPOM No 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan OLahan. Bpom Ri, 2.

- Cahyani, S., Tamrin, & Hermanto. (2019). PENGARUH LAMA DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK , AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN KIMIA TEPUNG KULIT. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 2003–2016.
- Cahyono, B. 2009. Pisang Usaha Tani Penanganan Pascapanen Revisi Kedua. Yogyakarta: Kanisius.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES. *Pro Food*, 4(1), 304–310. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.79>
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 83. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.102>
- Destira, D. (2023). *Karakteristik fisik dan organoleptik yogurt angkak biji durian dengan berbagai tingkat penambahan ekstrak air ubi jalar ungu*. <http://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/33714/%0Ahttp://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/33714/1/ABSTRAK.pdf>
- Djaeni, A. S. 2009. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jakarta: Dian Rakyat
- Estiasih, T., dan K.G.S Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Farida, S., Widyastuti, D., & Randhiki Gusti Perdana. (2023). Daya Terima Konsumen terhadap Pangan Fungsional Puding Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 33–40. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i1.5772>
- Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. (2022). Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 11–19. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i1.829>
- Indis, N. Al, Helilusiatiningsih, N., & Haliza, N. N. (2023). ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN PROKSIMAT PADA PUDING COKLAT DENGAN PENAMBAHAN BLACK CHIA (*Salvia hispanica* L.). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 110–117. <https://doi.org/10.24929/jfta.v5i2.2774>
- Kemenkes RI. 2014. Pusdatin Hipertensi. Infodatin, Hipertensi, 1–7. <https://doi.org/10.1177/109019817400200403>.
- Kemenkes RI. 2019. Hipertensi Si Pembunuh Senyap.
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

- Lensun, C. I., Nurali, E. J., Langi, T. M., & Kandou, J. E. (2013, October). Pemanfaatan Sagu Baruk (*Arenga Microcarpa*) Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Dalam Pembuatan Mie Basah. In *Cocos* (Vol. 3, No. 6).
- Luthfiana, S. N., Arwani, & Widiyanto, B. (2019). The Effect Of Dietary Approach To Stop Hypertension (Dash) Counseling On Reducing Blood Pressure. *JENDELA NURSING JOURNAL*, 3(2), 98–103.
- Maitimu, M., Wakano, D., Sahertian, D., Maitimu, M., Wakano, D., & Sahertian, D. (2020). Nilai Gizi Kulit Buah Pisang Ambon Lumut (*Musa acuminata Colla*) Pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah. *Rumphius Pattimura Biological Journal*, 2(1), 24.
- Manurung, P. Y. B., Gea, J. M. L., Saputra, W., Ariga, F. A., Siregar, S. A., & Silalahi, K. L. (2022). Efektivitas Konsumsi Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Lansia Penderita Hipertensi. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(3), 883–890. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP/article/download/83/65>
- Marquis, L. Bessie, Huston, J. Carol. 2003. *Kepemimpinan dan Manajemen Keperawatan Edisi 4*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Meidina, A. P., Isnaini, F., & Damanik, D. (2018). Pengaruh Pencampuran Ubi Ungu Pada Puding Sebagai Dessert Anti Kanker. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata (JSTP)*, 3(2), 243–252. <https://www.academia.edu/39558331>
- 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.
- Richana, N. 2010. Tepung jagung termodifikasi sebagai pengganti terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Volume 32. Nomor 6. Halaman 6-7.
- Safitri, F., Ansharullah, Syukri, M. 2022. Organoleptik dan Fisikokimia Selai Jagus Manis (*Zea mays L. saccharate*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(1): 2687-2700
- Saputro, R. B. A., & Adi, A. C. (2020). Pengaruh Substitusi Ampas Tahu dan Penambahan Pisang Ambon pada Snack Bar Kedelai Untuk Olahragawan (Aspek Daya Terima, Ekonomi dan Kandungan Gizi). *Media Gizi Indonesia*, 15(2), 143–151.
- SARI, J. N. (2019). HUBUNGAN ANTARA OBESITAS, KONSUMSI NATRIUM, KALIUM, LEMAK DAN AKTIVITAS FISIK TERHADAP TEKANAN DARAH ORANG DEWASA LUBUK BUAYA KOTA PADANG TAHUN 2019 (Issue 1513211012).
- Sobir. 2009. *Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sofyana, N. N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., & Nurhayati, A. (2023). Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *Ika Bina En Pabolo : Pengabdian Kepada*

*Masyarakat* , 3(1), 19–25.

- Suarni. (2009). PROSPEK PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG UNTUK KUE KERING (COOKIES). *Jurnal Litbang Pertanian*, 2(274), 63–71.
- Suarni, & Muh. Yasin. (2016). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Pangan Dan Pertanian*, 5(6), 1–16.
- Sunyoto, & Mustofa, C. H. (2016). ANALISIS KADAR KALIUM PADA BAWANG PUTIH (*Allium Sativum* L.) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI SERAPAN ATOM. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajan Pasar*. Nsbooks
- Sutria, E., & Insani, A. (2017). Pengaruh Komsumsi Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pra Lansia Hipertensi. *Journal of Islamic Nursing*, 1(1), 33–41.
- Tarwenda, I. P. (2017). JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Taslim, T., R, S., & T, M. (2021). Kadar Kalium dalam buah Pisang Ambon. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(1), 100. <https://doi.org/10.24843/jfu.2021.v10.i01.p12>
- Tulungnen, R. S., Sapulete, I. M., & Pangemanan, D. H. C. (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>
- Vita Health. 2006. *Seluk Beluk Food Supplement*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 194–200. <https://doi.org/10.17728/jatp.7061>
- Wahyuningsih, R. 2013. *Penatalaksanaan Diet Pada Pasien*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- WHO. (2013). Global Brief on Hypertension: Silent Killer, Global Public Health Crisis. *Indian Journal of Physical Medicine and Rehabilitation*, 24(1), 2–2. <https://doi.org/10.5005/ijopmr-24-1-2>
- Yulianti, I., Prameswari, V. E., & Wahyuningrum, T. (2019). Pengaruh pemberian Pisang Ambon terhadap Tekanan Darah pada Lansia Penderita Hipertensi. *Jurnal Ners Dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 6(1), 070–076. <https://doi.org/10.26699/jnk.v6i1.art.p070-076>

Zahra, S., & Muhlisin, M.-. (2020). Nutrisi Bagi Atlet Remaja. *Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan*, 5(1), 81–89. <https://doi.org/10.17509/jtikor.v5i1.25097>