

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, L. (2019). Determinan hipertensi pada lanjut usia. *Jambura Health and Sport Journal*, 1(2), 82-89.
- Amalia, N. F. (2023). *Formulasi Dan Uji Nilai Sun Protection Factor (Spf) Krim Sunscreen Fraksionat Diklorometan Kulit Buah Sukun (Artocarpus Atilis) Kombinasi Senyawa Niacinamid Dan Alfa Tokoferol Secara In Vitro*. Universitas Jambi.
- Amelia, L. (2019). *Kajian Pembuatan Kue Semprong Dengan Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Sebagai Selingan Sehat Bagi Penderita Hipertensi*. Politeknik Negeri Jember.
- Amran, Y., Febrianti, F., & Irawanti, L. (2010). Pengaruh tambahan asupan kalium dari diet terhadap penurunan hipertensi sistolik tingkat sedang pada lanjut usia. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 5(3), 125-130.
- Arifin, H. R., dkk (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (Artocarpus Atilis F.) Dan Pisang (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Ariyanto, A., dkk (2020). Aktivitas fisik terhadap kualitas hidup pada lansia. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad*, 13(2), 145-151.
- Bell, K., Twiggs, J., Olin, B. R., & Date, I. R. (2015). *Hypertension: the silent killer: updated JNC-8 guideline recommendations*. *Alabama pharmacy association*, 334, 4222.
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi.
- , (2022). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan.
- Dewi, A. P. (2022). *Gambaran Faktor Risiko Hipertensi Pada Penyandang Hipertensi Di Wilayah Kerja Puskesmas Godean II*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Dinas Kesehatan Jawa Timur. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019. Dinkes Jawa Timur.
- Firdaus, A. Z. Z. (2023). *Pembuatan Permen Jelly Sari Buah Naga Merah dan Bunga Mawar Merah Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan*. Politeknik Negeri Jember.
- Fransisca, D. A. (2022). *Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Sukun sebagai Makanan Selingan untuk Penderita Hipertensi*. Politeknik Negeri Jember.
- Hidayah, Z. (2019). *Pengaruh Jus Jeruk (Citrus) Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Yang Mengalami Hipertensi (Studi Dusun Candi Desa Candimulyo Kabupaten Jombang)*. STIKes Insan Cendekia Medika Jombang.
- Holinesti, R., & Isnaini, I. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 47-53.
- Institut Teknologi Pangan. (2020). Panduan Praktis Teknologi Pangan: Proses dan Produk.
- Kemenkes RI. (2019). Hipertensi Si Pembunuh Senyap. Kementerian Kesehatan RI, 1-5.
<https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/infodatin-hipertensi-si-pembunuh-senyap.pdf>
- Kharisma, I. (2017). *Analisis Substitusi Fermentasi Tape Singkong Sebagai Pengganti Ragi Instan Pada Doughnut* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Khusna, L. (2017). *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lesmana, D., Rizali, E., & Kintawati, S. (2013). The difference of blood pressure before and after consuming Green Kiwi (*Actinidia deliciosa*) in the young adult group. *Padjadjaran Journal of Dentistry*, 25(3), 180-4.
- Malik, L. A. & Wulandari, I. S. M. (2020). Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Hipertensi Pada Anggota Prolanis di wilayah Kerja

- Puskesmas Parongpong. *CHMK Nursing Sciantific Journal*, 9(4), 228-236.
- Mandasari, o. A. A., dkk (2021). *Formulasi Snack Bar Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Kalium*. Poltekes Semarang.
- Marliyana, S. S. (2021). Penyuluhan kesehatan tentang penyakit gastritis pada remaja. *JOURNAL OF Public Health Concerns*, 1(1), 16–24. <http://e-jurnal.iphorr.com/index.php/phc/article/view/54>
- Masita, S., dkk (2017). Karakteristik Sifat Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 13(2). 234-241.
- Meriyani, I. (2020). Gambaran tekanan darah pada lansia hipertensi di wilayah kerja Puskesmas Kademangan Kabupaten Cianjur. *Jurnal Keperawatan Komprehensif*, 6(1), 64-69.
- Muhlshoh, A., dkk (2021). Kandungan gizi dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung sukun dan stevia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 136–145.
- Muntikah (2017) *Ilmu Teknologi Pangan*. 2017th Edn. Jakarta: Oktober 2017.
- Murni, T., dkk (2014). Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *JOM*. 1(1).
- Nataliningsih, N., dkk (2023). Penyuluhan Pengolahan Sukun Menjadi Beberapa Jenis Olahan Makanan pada Kelompok Tani Amanah, Desa Cipanileman, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. *E-Coops-Day*, 4(1), 139-148.
- Noerinta, R. D. (2018). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Hipertensi Pada Lansia di Kelurahan Manisrejo Kota Madiun*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Nugraha, F., dkk (2021). Analisis Kadar Kalium Ekstrak Kombinasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) Secara Spektrofotometri Serapan Atom: Analysis of Potassium Levels in Combination Extracts of Banana Peels (*Musa paradisiaca* L.) and Pineapple Peels (*Ananas comosus* (L.) Merr) by Atomic Absorption Spectrophotometry. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(6), 846-852.

- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 1-12.
- Permadi, M. R., dkk (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107.
- Purnomo, E. H., dkk (2015). Optimasi Penggunaan Hidrokoloid Terhadap Pasta Makaroni Berbasis Beras Beramilosa Tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 241-251.
- Rahayu, A. S. (2023). Crackers Substitusi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Politeknik Negeri Jember.
- Ratnaningsih, N., Chayati, I., Nugraheni, M., dan Handayani, T. H. W. (2011). *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun Sebagai Upaya Pemberdayaan Wanita Pedesaan untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rini, R. O. P., & Malik, M. R. A. (2023). EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KOPI ESPRESSO SEBAGAI ALTERNATIF VARIAN RASA. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(2), 77-82.
- Riskesdas, K. (2018). Hasil Utama Riset Kesehata Dasar (RISKESDAS). *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 1–200. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Sangadah, K. (2022). Hubungan Asupan Zat Gizi Mikro (Natrium, Kalium, Kalsium, Magnesium) Dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi. *Jurnal Nutrizione*, 2(3), 12-20.
- Setiani, W., dkk (2013). Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2), 100-109.
- Sholehah, D. A., dkk (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Sifat Organoleptik Churros. *Tata Boga*, 12(1), 50-59.

- Silalahi, M. (2021). Pemanfaatan Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Obat Tradisional dan Bahan Pangan Alternatif. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 4(1), 09-18.
- Sitohang, K. A. K., dkk (2015). Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3 (3), 308–315.
- Sukandar, D., dkk (2014). Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autisme. *Valensi*. 4 (1), 13-19.
- Suprayitno, E., & Huzaimah, N. (2020). Pendampingan lansia dalam pencegahan komplikasi hipertensi. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 518-521.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda> [Diakses pada 12 Oktober 2022].
- Widiantara, T., dkk (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.