

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Agromedia, R. 2013. *Solusi Sehat Mengatasi Hipertensi*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amran, Y., Febrianti, Irawati, L. 2010. Pengaruh Tambahan Asupan Kalium dalam Diet Terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik Tingkat Sedang Pada Lanjut Usia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 1 (3). Hlm. 125 – 130.
- Anggara Dwi, F H dan Prayitno N. 2013. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Tekanan Darah di Puskesmas Telaga Murni Cikarang Barat. Jakarta: Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES MH. Thamrin. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. Vol 5/ No. 1
- Ariani, A. P. 2017. *Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI). 2017. *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Broin. 2010. *Growing and Processing Moringa Leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Chahyati, I. 2010. *Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Yogyakarta.
- Dalimartha, S., Purnama, B. T., Sutarina, N., Mahendra, dan Darmawan, R. 2008. *Care Your Self, Hipertensi Cetakan I*. Jakarta: Penebar Plus.

- Damayanti, Erika Dwi., dan Indra, Veni. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L), dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. Surabaya: *e-journal Boga*, Vol. 5 No 1.
- Devy, S. 2011. *Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Endrasari, R, dan Nugraheni, D. 2012. *Pengaruh Berbagai Pengolahan Sri Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan. Semarang. Diakses dari jateng.litbang.pertanian.go.id/
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Grober, U. 2012. *Mikronutrient: Penyelesaian Metabolik, Pencegahan dan Terapi*. Jakarta: EGC.
- Hamidah, S. dan Komariah, K., 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Harijono, Susanto, W. H., Ismet, H. 2012. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan dengan Beras Ketan) dan Tingkat Kepekatan Santan yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATPI. 375-379.
- Indriasari, Y., Wignyanto, dan Kurmalaningsih. Effect of Blanching on Saponins and Nutritional Content of Moringa Leaves Extract. *Journal of Food Research*. Vol 5 No. 3.

- Junaedi, E., Yulianti, S., dan Rinata, M. G. 2013. *Hipertensi Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: Fmedia (Imprint AgroMedia Pustaka).
- Kementerian Riset Kesehatan Dasar Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Balitbang Kememnkkes RI.
- Kering, M. K. 2017. Kue Semprong (Resep Cara Membuat Kue Semprong Enak Renyah). <http://www.rajakuekering.com/kue-semprong-resep-cara-membuat-kue-semprong-enak-renyah/>. [24 Juli 2018].
- Krisnadi, A. Dudi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kurniawan, K. W. 2017. *Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Daun Jambu Biji dengan Variasi Suhu Pengeringan Serta Penambahan Jahe*. Solo: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lingga, L. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor Membasmi Penyakit Ganas*. Jakarta: Jendela Sehat.
- Palupi, NS., Zakaria, FR., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- , 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Pradewi, D. 2013. Perbedaan Kualitas Inderawi Egg Roll dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk yang Berbeda. *Jurnal Penelitian No. 4, Vol. 2*. Hlm. 1-152. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Prasetyaningrum, Y.I. 2014. *Hipertensi Bukan Untuk Ditakuti*. Jakarta: Fmedia.

- Purwanita, R. S. 2013. Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Tepung Daun Katuk yang Berbeda. *Jurnal Penelitian* No. 3, Vol. 1. Hlm. 1-157. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Putri, E. H. D., Kartini, A.. 2014. Hubungan Asupan Kalium, Kalsium dan Magnesium dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Menopause di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Hal 1-6.
- R., Laily. 2010. *Olahan dari Kentang*. Yogyakarta: Karnisius.
- Ramayulis, R. 2010. *Menu & Resep untuk Penderita Hipertensi*. Jakarta: Penebar Plus.
- Rosyidah, A. Z. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Dun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-Journal Boga*, 5(1). Hlm. 17-22.
- Sari, Y. K., dan Adi, A. C. 2017. Daya Terima, Kadar Protein dan Zar Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. Vol. 12 No. 1. Hlm. 27-33.
- Setyaningrum, H. D., dan Saparinto, C. 2013. *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shah, M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. 2015. *Effect of Moringa oleifera Leaf Extract on the Physicochemical Properties of Modified Atmosphere Packaged Raw Beef. Food Packaging and Shelf Life*. Vol. 3. Hlm. 31 – 38.
- Sunanto, H. 2013. *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Obesitas, dan Asam Urat*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Usaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. 2009. *Menu Sehat Penakluk Hipertensi*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Taufik, Y., Suliasih, N., dan Mustikasari. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi-Umbian Terhadap Karakteristik Kue Semprong Berbasis Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L), Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L), dan Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)*. Universitas Pasundan.

- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Tulungnen, R., Ivonny, Sapulete, M., dan Pangemanan, D. 2016. Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal Kedokteran Klinik (JKK)*.
- Uller, M. E. 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong Dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminate*, L) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon sego*, Rottb). Sulawesi: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian*.
- While, G., et al. 2010. *Kandungan Asam Amino dalam Satuan Gram N (Nitrogen), Tabel ini Dikonversi ke mg per 100 gram Daun untuk Memudahkan*. Sumber: Hakim Bey. 2010. All Things Moringa. <http://kelorina.com.com/-ebook.pdf>
- Wibowo, R. A., dan Handayani, S. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Wibowo, R. A., dan Handayani, S. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB. Press).
- Wijayanti, W. 2018. Kandungan Daun Kelor yang Sangat Bermanfaat Bagi Kesehatan. <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-3857741/kandungan-daun-kelor-yang-sangat-bermanfaat-bagi-kesehatan>. [24 Juli 2018].
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yaswir, R dan I, Ferawati. 2012. Fisiologi Dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium Dan Klorida Serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 1(2): 80-85. jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/48. [11 Maret 2018].

Yenny D, Purba M, Sudargo T, Prasanto H. 2016. Status Gizi, Pola Konsumsi Makanan dan Aktivitas Fisik Hubungannya dengan Hipertensi di Kabupaten Organ Komering Ulu. Sumatera Selatan : *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* (review).