

DAFTAR PUSTAKA

- Agustianto, K., Permadi, M. R., & Oktafa, H. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet Edisi Baru*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa Spp.*) Di Kabupaten Deli Serdang. *Agroekoteknologi*, 4(1), 1911–1924. <https://doi.org/10.32734/jaet.v4i1.12404>
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (Jstp)*, 3(6), 1448–1459.
- Anggraeni, F. D., & Prihandarini, R. (2013). Pengaruh Jenis Komoditi Kedelai (*Organik Dan Anorganik*) Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Susu Kedelai. 7(11).
- Anwar, R. (2014). Konsumsi buah dan sayur serta konsumsi susu sebagai faktor risiko terjadinya hipertensi di Puskesmas S. Parman Kota Banjarmasin. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 1–8.
- Astawan, M., & Leomitro, A. (2008). *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Atun, L., Siswati, T., & Kurdanti, W. (2014). Asupan Sumber Natrium, Rasio Kalium Natrium, Aktivitas Fisik, Dan Tekanan Darah Pasien Hipertensi. *Mgi*, 6(1), 63–71.
- Banik, K. K. (2009). Save lives: Make hospitals safe for emergencies. *Journal of the Indian Medical Association*, 107(4), 206–207.
- Bayeri, K., Aba, S., GT, O., & Mbah OB. (2013). The Effects of Ripening and Cooking

- Method on Mineral and Proximate Composition of Plantain. *Afr Journal Biotechnol*, 10(36), 6979–6984.
- BPOM. (2005). *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPS. (2016). *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*. Badan Pusat Statistik/BPS-Statistics Indonesia.
<https://www.bps.go.id/publication/2016/10/12/62fb006c7e5532e734c2b8dc/statistik-tanaman-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2015.html>
- Endrasari, R., & Nugraheni, D. (2012). Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai terhadap Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*, 6(2), 468–475.
- Hardinsyah. (2011). Analisis Konsumsi Lemak, Gula Dan Garam Penduduk. *Gizi Indonesia*, 34(2), 92–100.
- Hidayat, A., Wahab, D., & Sadimantara, M. S. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Keripik Bonggol Pisang Kepok. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(2), 159–166.
- Imam, M. Z., & Akter, S. (2011). Musa paradisiaca l. and musa sapientum l.: A phytochemical and pharmacological review. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(5), 14–20.
- Jawetz. (1996). *Mikrobiologi Kedokteran* (T. dari M. M. oleh E. Mudihardi (ed.); Edisi 1). Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Kanchana, P., Santha, M. L., & Dilip Raja, K. (2016). a Review on Glycine Max (L.) Merr. (Soybean). *Kanchana et Al. World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(1), 356.
- Kemenkes RI. (2014). Pusdatin Hipertensi. *Infodatin, Hipertensi*, 1–7.
- Kemenkes RI. (2018a). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Global Alliance for

Improved Nutrition (GAIN).

Kemenkes RI. (2018b). *Hasil Utama Riskesdas 2018*.

Kresnawan, T. (2011). Asuhan Gizi Pada Hipertensi. *Gizi Indonesia*, 34(2), 143–147.

Krisnawati, A. (2017). Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.

Kumar, K. P. S., Bhowmik, D., Duraivel, S., & Umadevi, M. (2012). *Traditional and Medicinal Uses of Banana*. 1(3), 51–63.

Kurniawan, J., & Widjanarko, S. B. (2013). Keamanan Pangan Minuman Es Di Sekitar Universitas Brawijaya Case Studies Of Proximate Analysis , Calorie Content And Food Safety Aspects Of Ice Beverages around University of Brawijaya. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 56–64.

Kusmartono, B., & Ika Wijayati, M. (2012). Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (Snast) Periode Iii Pembuatan Susu Dari Kulit Pisang Dan Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III, November*, 241–245.

Kusumastuty, I., Widyani, D., & Sri Wahyuni, E. (2016). Asupan Protein dan Kalium Berhubungan dengan Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi Rawat Jalan (Protein and Potassium Intake Related to Decreased Blood Pressure in Outclinic Hypertensive Patients). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 19–28.

Lokuruka, M. (2010). Soybean nutritional properties: The good and the bad about soy foods consumption - A review. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 10(4).

Marimuthu, K., Thilaga, M., Kathiresan, S., Xavier, R., & Mas, R. H. M. H. (2012). Effect of different cooking methods on proximate and mineral composition of striped snakehead fish (*Channa striatus*, Bloch). *Journal of Food Science and Technology*, 49(3), 373–377.

Marsono, Y. (2004). *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Universitas Gajah

Mada.

Muchtadi, D. (2012). *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. ALFABETA, CV.

Mukminah, Cut., & Wagustina, Silvia., (2016). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Tinggi Lemak Jenuh dengan Kadar Kolesterol Total Penderita Penyakit Jantung Koroner Rawat jalan RSUD Meuraxa Banda Aceh. *AcTion Journal*, 1(1).

Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2018). Nilai Sensoris Dan Viskositas Skin Cream Menggunakan Gelatin. *JPHPI*, 21(2).

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

Nirmagustina, D. E., Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan, P., & Negeri Lampung, P. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.

Nurrahmi, U. (2014). *Stop! Diabetes Hipertensi Kolesterol Tinggi Jantung Koroner*. Istana Media.

Pardede, R. T., & Muftri, D. S. (2013). Penetapan Kadar Kalium, Natrium dan Magnesium pada Semangka (*citrullus vulgaris*, schard) Daging Buah Berwarna Kuning dan Merah. *Medan : Universitas Sumatera Utara*.

Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8–13.

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.

Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. (2011). The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: Chemical constituents,

- sensory characteristic and antioxidant activity. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17–25.
- Profir, A. G., & Vizireanu, C. (2013). Sensorial analysis of a functional beverage based on vegetables juice. *Acta Biologica Szegediensis*, 57(2), 145–148.
- Putri, E. H. D., & Apoina Kartini. (2014). Hubungan Asupan Kalium, Kalsium Dan Magnesium Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Menopause Di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang. *Journal of Nutrition College*, 3, 580–586.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70.
- Rahayuni, A., & Hunandar, C. (2016). Studi Pembuatan “Healthy Fig Bar Food” yang Tinggi Kalium dan Serat Sebagai Alternatif Snack Penderita Hipertensi. *Jurnal Riset Gizi*, 4(2).
- Ramona. (2007). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Penerbit Erlangga.
- Risnandar, C. (2019). *Buh Pisang*. Ensiklopedi Jurnal Bumi. <https://jurnalbumi.com/knol/buah-pisang/>
- Robinsin, J. . (1999). *Bananas and Plantains*. CABI Publishing.
- Safrida, Y. D., Raihanaton, R., & Ananda, A. (2019). Uji Cemarkan Mikroba Dalam Susu Kedelai Tanpa Merek Di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Total Plate Count (TPC). *Jurnal Serambi Engineering*, 4(1), 364.
- Sobel BJ, et all. 1999. Hipertensi : Pedoman Klinis Diagnosis dan Terapi (Terjemahan). Jakarta : Hipokrates.
- Soeparno, Rihastuti, R. A., Indratiningsih, & Triatmojo, S. (2011). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah Mada University Press.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.

- Suwandi, S. E. (2016). Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal - Kementerian Pertanian*, 70.
- Tangkilisan, L. R. (2013). ejournal keperawatan (e-Kp) Volume 1. Nomor. Agustus 2013 Pengaruh Terapi Diet Pisang Ambon (. *Universitas Sam Ratulangi*, 1.
- Uchayani, R., & Wida, E. (2016). Vol. IV No.2 Nopember 2016. *Jurnal Semar*, IV(2), 1–10.
- Ulfianti, R., Tina, L., & Yunawati, I. (2018). Risma Ulfianti 1 Lymbran Tina 2 Irma Yunawati 3 1. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 1–11.
- Utami, N., & Sari, A. W. (2017). Konsumsi Pisang Ambon sebagai terapi Non Farmakologis Hipertensi. *Universitas Lampung*, 6, 120–125.
- Wati Pitunani, M., Wahyuni, S., Togo Isamu, K., Halu Oleo, U. (2016). Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(3), 201–208.
- Weaver, C. (2013). White Vegetables : A Forgotten Source of Nutrients Potassium and Health 1 – 3. *American Society for Nutrition*, 4, 3685–3775.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, anggota IKAPI.
- Yaswir, R., & Ferawati, I. (2012). Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2), 80–85.
- Yuni, S., Madanijah, S., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2016). Pengembangan Produk Yang Berpotensi Sebagai Minuman Fungsional Untuk Penderita Prahipertensi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(2), 135–142.