

## DAFTAR PUSTAKA

- We Energies. 2011 *We Energies Cookie Book*. (2011). <https://www.we-energies.com/recipes/cookiebook2011.pdf>. [Diakses 23 Mei 2020]
- Amanda, D., & Martini, S. (2018). *The Relationship between Demographical Characteristic and Central Obesity with Hypertension*. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 6(1), 43. <https://doi.org/10.20473/jbe.v6i12018.43-50>
- Amran, Y, Febrianti, Irawanti, L. (2010). *Pengaruh Tambahan Asupan Kalium Dari Diet Terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik dan Diastolik Tingkat Sedang Pada Lanjut Usia*. *Artikel Penelitian: Universitas Islam Negeri Syarif Hasanuddin Jakarta*, 125–130.
- Anggraeni, R. (2019). *Karakterisasi Sifat kimia dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah (Musa sp. L)*. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 248–257. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.248-257>
- Anggriani, L. M. (2014). *Deskripsi Kejadian Hipertensi Warga RT 05/RW 02 Tanah Kali Kedinding Surabaya*. *Jurnal Promkes*, 4(2), 150–154.
- Anggriani, L. M. (2018). *Deskripsi Kejadian Hipertensi Warga Rt 05 Rw 02 Tanah Kali Kedinding Surabaya*. *Jurnal PROMKES*, 4(2), 151. <https://doi.org/10.20473/jpk.v4.i2.2016.151-164>
- Anonim. (2013). *Pengujian Organoleptik*. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Artiyaningrum, B., & Azam, M. (2016). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Hipertensi Tidak Terkendali Pada Penderita Yang Melakukan Pemeriksaan Rutin*. *Public Health Perspective Journal*, 1(1), 12–20.
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 64–74. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.8>
- Astuti, D., Kawiji, K., & Nurhartadi, E. (2018). *Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan*

- Sensoris Crackers Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis) Termodifikasi Asam Asetat Dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29086>
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrient*. Yogyakarta: Deepublish.
- Aventi. (2015). *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Seminar Nasional Cendekiawan 2015, 1(1), 12–27.
- Bianti Nuraini. (2015). *Risk factors of hypertension*. J Majority, 4(5), 10–19.
- BPOM RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–28.
- BSN. (1992). *SNI 01-2973-1992 Biskuit*. <http://sispk.bsn.go.id/> [Diakses 20 Agustus 2021]
- BSN. (2011). *SNI 2973:2011 Biskuit*. <http://sispk.bsn.go.id/> [Diakses 20 Agustus 2021]
- Chobanian, A. V., Bakris, G. L., Black, H. R., Cushman, W. C., Green, L. A., Izzo, J. L., ... Roccella, E. J. (2003). *Seventh report of the Joint National Committee on Prevention, Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure*. Hypertension, 42(6), 1206–1252. <https://doi.org/10.1161/01.HYP.0000107251.49515.c2>
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). *The Effect of Wheat Flour Substitution with Coleus tuberosus Flour on Chemical and Organoleptic Properties of Cookies*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). 4(1), 304–310.
- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2016). *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor ( Moringa oleifera ) pada Berbagai Suhu Pemanggangan*. Universitas Pasundan Bandung, 1–21.
- Dewi, F., Sugiyanto, & Yetti, W. (2007). *Jurnal Forum Kesehatan Pengaruh Pemberian Diet Dash Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Di Puskesmas Pahandut Palangka Raya*. Jurnal Forum Kesehatan, 8.

- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). *Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 25–36. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.4>
- Hardiyanti, Kadirman, & Rais, M. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) dalam Pembuatan Cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 123–128.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). *Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri*. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Haryani. (2017). *Identifikasi Jenis Tanaman Pisang yang Dibudidayakan Masyarakat di Sekitar Bendungan Batujai*. Universitas Islam Negeri Mataram.
- Irawan, R. (2019). *Gangguan Metabolik Otak & Teapi Nutrisi pada Anak Autisme*. Jawa Timur: Airlangga University Press.
- Irmae, I., Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). *Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik*. *Jurnal Nutrisia*, 20(2), 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>
- Istiqomah, A. N., Setyaningsih, D. N., & Suryatna, S. (2019). *Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Ker)*. *Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna Edulis Ker)*, 7(1), 1–8. <https://doi.org/10.1529/jtbb.v7i1.19531>
- Jasaputra, D. K., & Santosa, S. (2008). *Metodologi Penelitian Biomedis (2nd ed.)*. Bandung: Danamartha Sejahtera Utama.
- Kadir, S. (2005). *Karakterisasi Tepung Empat Varietas Pisang*. *J Agrisains*, 6(April), 1–6.
- Kantun, W., Malik, A. A., & Hariyanti. (2015). *Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang Thunnus albacares Untuk Bahan Baku Produk di Verifikasi*. *Jphpi*, 18(3). <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.3.303>
- Karjo, K. S., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. (2015). *Pengaruh Proporsi Beras*

- Dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Puli*. J. Teknologi Pangan Dan Gizi, 14(1), 1–9.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Technopreneur (JTech), 6(2), 41. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- KEMANTAN RI. (2019). *Produksi Buah-buahan di Indonesia*, Tahun 2015-2019.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies (Third Edit)*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Marini, A. (2017). *10 Foods High in Potassium*. Everydayhealth.com website: <https://www.everydayhealth.com/pictures/foods-high-in-potassium/>. [Diakses 8 Juli 2021]
- Maruliyandana, C. (2012). *Pengaruh Ekstrak Etanolik Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (Mus musculus) Yang Terpapar 2-Methoxyethanol*. Universitas Airlangga.
- Muhammad, M. (2016). *Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium dan Magnesium dalam Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. Universitas Sumatera.
- Mutumanikam, R. (2013). *Kontribusi asupan makanan selingan terhadap persentase angka kecukupan gizi pada anak usia prasekolah di kelurahan semanggi dan sangkrah kecamatan pasar kliwon surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nidyawati, N., Wicaksono, D. A., & Soewantoro, J. S. (2013). *Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Kebersihan Mulut Pada Masyarakat Lanjut Usia Di Kelurahan Rurukan Kecamatan Tomohon Timur*. Jurnal Biomedik (Jbm), 5(1), 169–174. <https://doi.org/10.35790/jbm.5.1.2013.2640>
- Norberta, J. (2016). *Hubungan Asupan Magnesium dengan Tekanan Darah pada Guru Sekolah Budi Murni-3 Medan*. Universitas Sumatera Utara.

- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)
- Nuraini, B. (2015). *Risk Factors of Hypertension*. *J Majority*, 4(5), 10–19.
- Pargiyanti. (2019). *Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet*. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). *Pengaruh Teknik Sangrai Dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates L.) Terhadap Mutu Katetong*. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(1), 89–100. <https://doi.org/10.17977/um031v41i12018p089>
- Purwono, J., Sari, R., Ratnasari, A., & Budianto, A. (2020). *Pola Konsumsi Garam dengan Kejadian Hipertensi pada Lansia*. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(1), 531–542.
- Putri, E. H. D., & Kartini, A. (2014). *Hubungan Asupan Kalium, Kalsium dan Magnesium dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Menopause di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang*. 3, 647–654.
- 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. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12074>
- Radiena, M. S. Y. (2016). *Umur Optimum Panen Pisang Kepok (Musa paradisiaca, L) Terhadap Mutu Tepung Pisang*. 27–33. Retrieved from [ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam](http://ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam)
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Prihanto, A. (2017). *IbM Kelompok Ibu Rumah Tangga Dalam Produksi Tepung Maizena Di Desa Tanggunharjo, Grobogan*. *E-Dimas*, 8(1), 19. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v8i1.1370>
- Rahman, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Food Bar Tepung Pisang (Musa paradisiaca balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut*. *Teknologi Hasil Pertanian*, X(1),

32–40.

- Rahman, T., & Triyono, A. (2011). *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus radiates L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi Dan Kesehatan, 2(1), 223–230.
- Rahmawati, I., & Suryandari, D. (2020). *Pencegahan Peningkatan Tekanan Darah Melalui Konsumsi Sari Kacang Hijau*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (ABDI KE UNGU)*, 2(3), 118–123. Retrieved from <http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/Abdi/article/view/pencegahan-pening/pencegahanpening>
- Ramadhan, K. (2015). *Pengaruh Pisang Ambon ( Musa paradisiaca S .) terhadap Hipertensi*. *J Agromed Unila*, 2(4), 471–474.
- Ramadhian, M. R., Hasibuan, N. C., (2016). *Efektivitas Kandungan Kalium dan Likopen yang Terdapat Dalam Tomat ( Solanum lycopersicum ) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi*. *Majority*, 5, 124–128. <https://joke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1048/843>.
- B POM RI (2005). *Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. *Farmakovigilans*, 53, 1689–1699.
- Rodiyah, S. (2019). *Diversifikasi Produk Choco Chips Tepung Mocaf Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka Untuk Memanfaatkn Pangan Lokal*. Universitas Negeri Semarang.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. (2018). *Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties*. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.03.3>
- Rosephin, F. (2010). *Mutu dan potensi kukis sebagai pangan fungsional dengan substitusi tepung pisang modifikasi*. Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, H. B. (1995). *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Kansius.
- Sapriila, S. S. (2019). *Pengaruh Pemberian Pisang Lampung (Musa Acuminata) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Sistolik Pada Lansia Penderita Hipertensi*. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 29. <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i2.482>
- Sari, S. M. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang*

- Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar*. Universitas Pasundan.
- Shapo, L., Pomerleau, J., & McKee, M. (2003). *Epidemiology of hypertension and associated cardiovascular risk factors in a country in transition: A population based survey in Tirana City, Albania*. *Journal of Epidemiology and Community Health*, 57(9), 734–739. <https://doi.org/10.1136/jech.57.9.734>
- Sonia, F. S. (2016). *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sukasih, E. (2018). *Optimasi Formula Tepung Pisang Cavendish (Musa cavendishii) Instan dengan Metode Respon Surface*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(September), 1–11.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Susiwi S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia, (Ki 531), 6. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2016-0154>
- Suwandi. (2016). *Outlook Komoditas Pisang*. *Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura*, 19(7), 28.
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Tulungemen, R. S., Sapulete, I. M., & Pangemanan, D. H. . (2016). *Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara*. *Jurnal Kedokteran Klinik (JKK)*, 1(2), 37–35.
- Utomo, L. I. V. A., Nurali, I. E., & Ludong, I. M. (2017). *Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata)*. *COCOS: Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, 1(2).
- Wade, A. H., Weir, D. N., Cameron, A. P., & Tett, S. E. (2003). *Using A Problem Detection Study (PDS) To Identify And Compare Health Care Provider And Consumer Views Of Antihypertensive Therapy*. *Journal of Human*

- Hypertension, 17(6), 397–405. <https://doi.org/10.1038/sj.jhh.1001565>
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yanuarti, A. R., & Afsari, M. D. (2016). *Komoditas Terigu*. 17.
- Yulanda, G., & Lisiswanti, R. (2017). *Penatalaksanaan Hipertensi Primer*. *Jurnal Majority*, 6(1), 25–33.
- Zydenbos, S., & Taylor, V. H. (2004). *The Diversity of Products*. (2003), 313–317.