

## DAFTAR PUSTAKA

1. Haq A. Hubungan antara berpikir positif dengan stres pada penderita hipertensi di RSUD Salatiga. 2017;3(September):1–8.
2. Yudhistira S. Hubungan antara dukungan keluarga terhadap kepatuhan minum obat anti hipertensi pada penderita hipertensi di wilayah kerja Puskesmas Kalasan. 2019;1–6.
3. Lutfi M, Fauziah L, Abdillah JA. Hubungan antara diet tinggi serat dengan derajat hipertensi pada lansia di wilayah kerja Puskesmas Kecamatan Bangkalan Komunitas dan Keluarga , STIKes Ngudia Husada Madura , Bangkalan. J Ilm Ilmu Keperawatan. 2019;
4. Lestari.A.P.dan Hesti.M.R. Pengaruh Pemberian Jus Tomat (*Lycopersicum Commune*) Terhadap Tekanana Darah Wanita Postmenopause Hipertensi. Nutr collage. 2012;26–37.
5. Sari DM PB. Hubungan Asupan Serat, Natrium, dan Aktivitas Fisik terhadap Kejadian Obesitas dengan Hipertensi pada Anak Sekolah Dasar. 2013;
6. Khairunnisa, Harun N, Rahmayuni. Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes] Khairunnisa, Noviar Harun, Dan Rahmayuni. Sagu. 2018;17(1):19–28.
7. Citra K. Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. Vol. 44, Fakultas Farmasi Universitas Surabaya. 2019. 1689–1699 p.
8. (WHO) WGHO. No Title. Rais blood Press trends. 2015;
9. The seventh reporth of the joint national committe on prevention, detection, evaluation and treatment. No Title. 2003.
10. Bustam. Epidemiologi penyakit tidak menular. PT Rineka Cipta; 2007.
11. Sugiharto A, Hadisaputro S, Adi S, Chasani S. Faktor-Faktor Risiko Hipertensi Grade II Pada Masyarakat (Studi Kasus di Kabupaten Karanganyar) Risk Factors of Grade II Hypertension in Community

(Case Study at Karanganyar District). [cited 2022 Oct 12]; Available from: [www.pdfactory.com](http://www.pdfactory.com)

12. Anggraini, Ade Dian D. Faktor - faktor yang berhubungan dengan kejadian hipertensi pada pasien yang berobat di poliklinik dewasa puskesmas bangkinang periode januari sampai juni 2008. 2009;
13. Kemenkes.RI. Pusdatin Hipertensi. 2014;1–7.
14. Studi P, Masyarakat K, Kedokteran F. TINJAUAN PUSTAKA HIPERTENSI DAN PENATALAKSANAANNYA Oleh dr. I Made Sutarga, M.Kes. 2017;
15. Guang YJ, Zhou RR JC. Hypertension to stroke : Mechanism and potential prevention strategies. 2011;
16. DEPKES. Pedoman Penemuan dan Tatalaksana Hipertensi. 2009.
17. Haendra F, Anggara D, Prayitno N. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tekanan Darah Di Puskesmas Telaga Murni, Cikarang Barat Tahun 2012. J Ilm Kesehat. 2013;5(1).
18. Susalit. Buku ajar Ilmu Penyakit Jilid II,Edisi III. 3rd ed. FKUI, Jakarta; 2001.
19. Fernando C Fervenza, MD, PhD Professor of Medicine. Division of Nephrology and Hypertension. 2021;
20. Farizati. k. Panduan Kesehatan Olahraga Bagi Petugas Kesehatan. Depkes RI; 2002.
21. Suparyanto dan Rosad (2015. Penata laksanaan Hipertensi Pada Pra Lansia. Suparyanto dan Rosad (2015. 2020;5(3):248–53.
22. Iqbal MF, Handayani S. Terapi Non Farmakologi pada Hipertensi. J Untuk Masy Sehat. 2022;6(1):41–51.
23. Sacks FM et al. Effect on Blood Pressure of reduce Dietary Sodium and The Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Diet. The New England Journal of Medicine; 2014. No.1 : 3-10.
24. DeVries JW, Camire ME, Cho S, Craig S, Gordon D, Jones JM, et al.

- The definition of dietary fiber. *Cereal Foods World*. 2001;46(3):112–29.
25. Muchtadi D. TIMBULNYA PENYAKIT DEGENERATIF ( Vegetables as Sources of Dietary Fiber to Prevent Degenerative Diseases ). *J Teknol dan Ind Pangan*. 2001;X(1).
  26. Janah SI, Wonggo D, Mongi EL, Dotulong V, Pongoh J, Makapedua DM, et al. Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknol Has Perikan*. 2020;8(2):50.
  27. Arrias JC, Alvarado D, Calderón M. ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA DENGAN. 2019;5–10.
  28. Cleverdon CW. Review of the origins and development of research: 2. Information and its Retrieval. *Aslib Proc*. 1970;22(11):538–49.
  29. Paran S. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering. Jakarta: Kawanpustaka. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. 2009;1–63.
  30. Mustakim M. Budidaya kacang hijau secara intensif / M. Mustakim ; editor, Ari Y.A. ARI.Y.A, editor. Pustaka Baru Press; 2018.
  31. Sidabutar, wita dola riska D. Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. Univ sumatera utara. 2013;
  32. Hanif Sri Yulianto. 9 Manfaat Kacang Hijau bagi Kesehatan, Kaya Nutrisi. bola.com. 2021.
  33. Mendieta-araica. Biomass production and chemical composition of moringa oleifera under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. 2013.
  34. Aminah S, Ramdhan T, Yanis M. Syarifah Am inah et. al. : Kandungan Nut risi dan Sifat Fungsional Tanam an Kelor ( M oringa oleifera ). *Bul Pertan Perkota*. 2015;5(30):35–44.

35. Manggara AB, Shofi M. Analisis Kandungan Mineral Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) Menggunakan Spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kim Indones.* 2018;3(1):104.
36. Dinas kesehatan kab Bandung. Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan. [diskes.bandungkab.go.id](http://diskes.bandungkab.go.id). 2023.
37. Ariantya FS. KUALITAS COOKIES DENGAN KOMBINASI TEPUNG TERIGU , PATI BATANG AREN ( Arenga pinnata ) DAN TEPUNG JANTUNG PISANG ( Musa paradisiaca ) Disusum Oleh : Florentia Shella Ariantya UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA PROGRAM STUDI BIOLOGI. 2016;1–21.
38. DEWI IK. Penambahan tepung labu kuning, mocaf dan maizena pada produk cookies dinilai dari segi penerimaan konsumen maupun fisikokimiawi. *Unika Repos [Internet]*. 2018;(3):1–13. Available from: <http://dx.doi.org/10.1186/s13662-017-1121-6>  
<https://doi.org/10.1007/s41980-018-0101-2>  
<https://doi.org/10.1016/j.cnsns.2018.04.019>  
<https://doi.org/10.1016/j.cam.2017.10.014>  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.apm.2011.07.041>  
<http://arxiv.org/abs/1502.020>
39. Paran. Tip anti gagal bikin roti, cake,pastry, dan kue kering. *kawanpustaka*; 2009.
40. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Biskuit. 1992;
41. Manley D.J.R. *Technology of biskuit, crackers and cookies*. Ellis horwood limited publ,chichester; 1983.
42. goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee A, Perdana. Patiseri Jilid 3. Vol. 53, *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2018. 1689–1699 p.
43. Fuentes MMM. No Title. 2017;1–14.
44. Fitriyono A, Ninik R, Diana N GA. Modul Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. 2020. 12–16 p.

45. Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *J Pariwisata*. 2018;5(2):95–106.
46. Mehran. Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. RachmanJaya, editor. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh; 2015.
47. Masfria, Maulidar NP, Haro G. PENETAPAN KADAR KALIUM, KALSIUM, NATRIUM DAN MAGNESIUM DALAM BUNGA NANGKA (*Artocarpus eterophyllus* Lam.) JANTAN SECARA SPEKTROFOTOMETRI SERAPAN ATOM DETERMINATION. *Media Farm*. 2018;15(2):81–7.
48. Hardiyanti, Nisah K. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*. 2021;1(3):103–7.
49. Kurnia Sari Y, Catur Adi A, Studi PS. DAYA TERIMA, KADAR PROTEIN DAN ZAT BESI COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG KECAMBAH KEDELAI Acceptability, Protein, and Iron Level of Moringa Leaf Flour and Germinated Soy Flour. *Media Gizi Indones*. 2017;12:27–33.
50. Tarwendah IP. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J Pangan dan Agroindustri*. 2017;66–73.
51. Asmaraningtyas D. Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Progr Stud Ilmu Gizi Jenjang S1 Fak Ilmu Kesehat Univ Muhammadiyah Surakarta*. 2014;17.
52. Dewi DP. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indones*. 2018;2:104.
53. Sukmatari, Syafitri; Priawantiputri, Witri; Surmita; Maryati D; dan AW. Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil. *J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung*. 2020;11:13–21.
54. Dewi FK, Suliasih N GY. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan

- Tepung Daun Kelor ( *Moringa oleifera* ) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Univ Pas Bandung. 2016;21.
55. Darmatika K, Ali A PU. Rasio Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dalam Pembuatan Crackers. JOM FaPerTa. 2018;1–14.
  56. Tarwendah IP. STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. J Pangan dan Agroindustri. 2017;2:66–73.
  57. Lestaria TI, Nurhidajaha YMK. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). J Pangan Dan Gizi. 2018;53–63.
  58. Harahap AO. Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. 2019;55.
  59. Wulandari FK, Setiani BE SS. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. J Apl Teknol Pangan. 2016;107.
  60. Oktofyani C. Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. J Bioind. 2020;2.
  61. Pertemuan M, Fadhillah R, Tp S, Si M. METODE GRAVIMETRY Disusun Oleh : 2018;202:0–16.

