

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M.M & Krisnawati, A. (2017) 'Identifikasi ketahanan terhadap pecah polong dari beberapa galur harapan kedelai', *Adie, M.M & Krisnawati, A. (n.d.). Identifikasi ketahanan terhadap pecah polong dari beberapa galur harapan kedelai. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Aneka Tanaman Kacang Dan Umbi. Malang. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Aneka Tanaman Kacang dan Umbi.*
- Adisarwanto, T, S. & S. (2013) 'Kedelai Teknik Produksi dan Pengembangan', *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, pp. 229–252.
- Adrogué, H. J., & Madias, N.E. (2007) 'Sodium and potassium in the pathogenesis of hypertension', *New England Journal of Medicine*, 356(19).
- Almatsier & Surnita (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2006) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Aryati Puji Lestari, H.M.R. (2012) 'Pengaruh Pemberian Jus Tomat (*Lycopersicum Commune*) Terhadap Tekanan Darah Wanita Postmenopause Hipertensi', *Journal of Nutrition College*, 1, pp. 607–613.
- Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Bioqovi, M.A.. (2019) 'Formulasi Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Pati Garut Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Mutu Muffin', (*Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang*).
- Brunner & Suddarth (2013) *Buku Ajar Keperawatan Medikal Bedah*. 8th edn. Jakarta: EGC.
- Cahyadi W, n. . (2010) *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: PT bumi Aksara.
- Cholifah, N. and Sokhiatun (2022) 'Pengaruh Diet Tinggi Serat Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi', *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), pp. 412–420.

- Diniyati, B., & Rustanti, N. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea Batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Doctoral dissertation. Diponegoro University.
- Fifin, N. 2013. *Addition of Honey And Time To Quality of Red Bean Milk Ferment*. Jurnal Penelitian tidak diterbitkan. Riau: Universitas Riau.
- Garnida, Y. (2020) 'Uji Inderawi dan Sensori pada Industri Pangan', *Bandung : Manggu Makmur Tanjung Lestari*.
- Ginting, E., Antarlina, S.S. & Widowati, S. (2009). *Produk Olahan Kedelai*. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.
- Hadiati, M.S & Surbakti, M.M.S, n. . (2021) 'Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Destinesia', *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(1), pp. 21–34.
- Hardiyanti, S.T. (2018) 'Analisis Kandungan Zat Gizi Muf- fin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat', *Sripsi. Uni- versitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar*.
- Hendrayani, C. and Nugraheni, S. (2010) 'Hubungan Rasio Asupan Natrium:Kalium Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Usia 2545 Tahun', *Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 1.
- Husin, S. (2014) *Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal menjadi Pengusaha Cake*. Solo : Metagra.
- Imbar, H., Vera, T. and Walalangi, R. (2016) 'Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar', *Analisis Organoleptik*, 8(1), pp. 82–86.
- Institute Pertanian Bogor (2014) 'No Title', *Jurnal Bogor Agricultur University.Bogor*.
- Ismayasari, A. A. (2014). Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1).

- Jaya, I. K. S., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), pp. 24-33.
- Kartasapoetra, G. (2005) *Ilmu Gizi. Jakarta*. PT.Rineka Cipta.
- Katherina, TM, Joshua, DB, Tanika, N.& et al (2016) 'Global Disparities of Hypertension Prevalence and Control', *Circulation American Heart Association (AHA)*.
- Kemenkes RI (2019) 'Tabel Komposisi Pangan Indonesia', *Kementerian Kesehatan RI. Jakarta*.
- Kementerian Pertanian RI (2020) 'Statistik Konsumsi Pangan', p. 124.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kurtanto, Tomy. 2008. Reaksi Maillard pada Produk Pangan. IPB. Bogor
- Listiyaningsih & dkk (2014) 'Asupan Sumber Natrium, Rasio Kalium Natrium, Aktivitas Fisik, Dan Tekanan Darah Pasien Hipertensi', *Yogyakarta*.
- Maria,G, Puspita,R.D & Sulistyowati, Y. (2012) 'Hubungan Asupan Natrium dan Kalium Dengan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Unit Dili Timor Leste Intake (With Blood Pressure on Hypertension Patients At the OutpatientUnit in Dili ' S Guido)', *Respati Yogyakarta*.
- Melini, D.O.C.W. and Tanuwijaya, R.R. (2021) 'Status Gizi, Pola Konsumsi Natrium dan Serat Dengan Kejadian Hipertensi: A Cross Sectional Study', *Jurnal Nutrisia*, 23(2), p. 104.
- Mukti & B (2019) 'Penerapan Dietary Approach to stop Hypertension (DASH) pada Penderita Hipertensi', *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 14(2), pp. 17–22.
- Nurchayani, R. (2016) 'Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Subtitusi Tepung Bonggol Pisang. Skripsi', *Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang*.
- Nuryati,L, Waryanto,B, Novianti & Widaningsih, R. (2016) 'Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan', *Jakarta: Pusat Data dan*

Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.

- Oktiviani Choirima (2018) 'Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Ampas Tahu Dan Perbandingan Kuning Telur:Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Muffin', (1), Pp. 430–439.
- Pontang,G.S & Wening, D.. (2021) 'Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet', *Journal of Nutrition College*, 10(3), pp. 218–226.
- Pradipta, I. (2011) 'Karakteristik Fisikokimia dan Sensories Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering', *Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret* .
- Prakoso, P. (2011) *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat Cocok Untuk Sarapan dan Kudapan, Jakarta : Demedia.*
- Puspitasari, B. (2009) 'Asupan Zat Gizi Mikro dan Makro pada Remaja Hipertensi', (*Doctoral dissertation, Program Studi Ilmu Gizi*).
- Putri, E.H.D. & Kartini, A. (2014) 'Hubungan Asupan Kalium, Kalsium, dan Magnesium dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Menopause di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang', *Journal of Nutrition College*.
- Rantika, N. and Rusdiana, T. (2018) 'Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber', *Farmaka*, 16(2), pp. 152–165. Available at: https://www.academia.edu/79692111/Penggunaan_Dan_Pengembangan_Dietary_Fiber_Review_Jurnal.
- Regina S. Tulungnen , Ivonny. M. Sapulete, D.H.C.P. (2016) 'Hubungan kadar natrium dengan tekanan darah pada remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara', *Jurnal e-Biomedik*, 4(2), pp. 37–45.
- Revina,S.P. Nur Hidayat, L.W.& R.O. (2018) 'Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatan Muffin Ditinjau Dari Sifat Fisik,Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan', *Doctoral dissertation. Poltekkes kemenkes Yogyakarta* .
- Riskedas (2013) 'Riset Kesehatan Dasar', *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI* .

- Risikesdas (2018) 'Riset Kesehatan Dasar', *In Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia* .
- Rosyidah, A. Z., Ismawati, R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Peanekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Online Tata Boga*, 5(1): 17-22.
- SA Safira, M Gumilar, M Dewi, GPE Mulyo. (2022) ' Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies Soygreen* Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai', *Jurnal Kesehatan Siliwangi* 2 (3), 1028-1040.
- Salim, E. (2013) *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. (2014) 'Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro', *IPB Press. Bogor* .
- Simanungkalit, L.P., Subekti, S. and Nurani, A.S. (2018) 'Uji Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2), pp. 31–43.
- Statistik, B.P. (2018) 'Produksi kacang Hijau'.
- Streppel M, A. I r (2005) 'No Title Dietary Fiber and Blood Pressure', *Archives of Internal Medicine*
- Suarni, 2009 (2009) 'Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering', *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2).
- Suratmin, D., W.& D.B. (2017) 'Penggunaan Pupuk Kompos dan Pupuk Fosfor terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau', *Jurnal Biology Science & Education*, 6(2), pp. 148–158.
- Utafiyani & dkk (2018) 'Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung terigu terhadap karakteristik bakso analog', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), pp. 12–22.
- Wahyudin,A, et al (2017) 'Kedelai (*Glycine max*) Varietas Wilis Akibat Pemberian Berbagai Respons Tanaman Dosis Pupuk N, P, K, dan Pupuk Guano pada Tanah Inceptisol Jatinangor', *Jurnal Kultivasi*, 16(2), pp. 333–339.

- Warisno & Dahana, K. (2014) *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- World Health Organization (2013) 'A Global Brief on Hypertension', *Switzerland. World Health Organization Press*.
- Winarno, F.E. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yaswir, R. & Ferawati, I. (2012) 'Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida serta Pemeriksaan Laboratorium', *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2).
- Yuriah, A., Astuti, A.T. and Inayah, I. (2019) 'Hubungan asupan lemak, serat dan rasio lingkaran pinggang pinggul dengan tekanan darah pasien hipertensi di Puskesmas Gondokusuman I Yogyakarta', *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), p. 115.
- Zaidah Siti, dkk. 2012. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Proksimat [Jurnal]. Yogyakarta : Universitas Respati Yogyakarta