

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., N. & Mulyani, S., 2012. *Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter Saccharomyces cereviceae*. Animal Agriculture Journal, Volume 1, No 2: 65 – 76.
- Adam, L. 2019. *Determinan Hipertensi Pada Lanjut Usia*. Jambura Health and Sport Journal, Agustus, Volume 1, No 2: 82-89.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- AIPGI. 2016 *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. 1st edn. Edited by Hardinsyah and I Dewa Nyoman Supriasa. Jakarta: EGC.
- AKG. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anies. 2006. *Seri Lingkungan dan Penyakit : Waspada Ancaman Penyakit Tidak Menular*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Anies. 2018. *Buku Ajar Kedokteran dan Kesehatan: Penyakit Degeneratif*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Anitasari. (2019). Hari Hipertensi Dunia 2019 : “Know Your Number, Kendalikan Tekanan Darahmu dengan CERDIK.” Retrieved April 17, 2020, from Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular website: <http://p2ptm.kemkes.go.id/kegiatan-p2ptm/pusat/-hari-hipertensi-dunia-2019-your-number-kendalikan-tekanan-darahmu-dengan-cerdik>
- Aristoteles. 2018. *Korelasi Umur Dan Jenis Kelamin Dengan Penyakit Hipertensi Di Emergency Center Unit Rumah Sakit Islam Siti Khadijah Palembang 2017*. Indonesia Jurnal Perawat, Volume 3, No 1: 9 – 16.
- Arza, P. A. & Sari, S. P., 2017. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Alpukat (Persea americana, mill) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Kalium Puding Pisang*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga, Desember, Vol. 9(2): 59-67.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995 *Es Krim*. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 31403-2010 *Gula Pasir*. BSN, Jakarta.

- Darmawan, H., Tamrin, A. & N. 2018. *Asupan Natrium Dan Status Gizi Terhadap Tingkat Hipertensi Pada Pasien Rawat Jalan Di Rsud Kota Makassar*. Media Gizi Pangan, Volume 25, Edisi 1: 11 – 17.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur., 2018. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2018* : Dinkes Provinsi Jawa Timur. Tersedia di: <https://dinkes.jatimprov.go.id/userfile/dokumen/BUKU%20PROFIL%20KESEHATAN%20JATIM%202018.pdf> pada tanggal 23 Juli 2019 pukul 14.42 WIB
- Elastri, Aprini; Faridah, Anni; Holinesti, Rahmi. *Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim*. E-Journal Home Economic and Tourism, 2015, Volume 8. No.1.
- Fitrahadini, Sumarwan, U. & Nurmalina, R., 2010. *Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim*. Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen, Januari, Volume 3, No 1: 74 – 81.
- Fitri , Y; Rusmikawati; Zulfah, Siti; Nurbaiti, 2018. *Asupan Natrium Dan Kalium Sebagai Faktor Penyebab Hipertensi Pada Usia Lanjut*. Jurnal Action : Aceh Nutrition Journal, November, Volume 3, No. 2: 158-163.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Grober, Uwe., 2012. *Mikro Nutrien : Penyelesaian Metabolik, Pencegahan, dan Terapi*. Jakarta: EGC.
- Handoko. 2017. *Mengenal Tepung Tapioka, Tepung Maizena, dan Tepung Terigu*. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu>. [Diakses 29 November 2020].
- Hasanuddin, Dewi, K. H. & Fitri, I., 2011. *Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang*. Jurnal AgroIndustri, Maret, Volume 1, No 1: 1 – 7.
- Hasibuan, Arini. S. D. 2011. *Pengaruh Suhu Air Pendinginan PLTU Terhadap Kandungan Klorofil Pada Air Sungai Sicanang Belawan*. Skripsi (Online), (<http://repository.usu.ac.id> diakses 17 Desember 2012).
- Ikhsanuddin, A. 2016. *Pemanfaatan Abu Sekam Padi Sebagai Sumber Kalsium pada Budidaya Kedelai Edamame (Glycine max L Merrill)*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

- Illahliya, Arifati. 2018. *Pengaruh Bentuk Dan Jumlah Penambahan Kacang Tolo (Puree Dan Cincang) Terhadap Kualitas Kerupuk Sagu*. Universitas Negeri Surabaya.
- Istiqomah, K., Windrati, W. S. & Praptiningsih, Y., 2017. *Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil*. Jurnal Agroteknologi, Volume 11 No. 02: 139 – 147.
- Jannah, Siti A. N., 2013. *Pengetahuan Tentang Pembuatan Es Krim*. [Internet]. Tersedia pada: <http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-pembuatan-es-krim>. [Diakses 29 November 2020].
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar 2018. In Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khairina, A., 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel*. Jurnal Teknologi Pertanian, Volume 19 No. 1: 59 – 68.
- Kontributor. 2018. *Cara Membuat Es Krim ( Ice Cream ) dengan Resep Paling Mudah Enak*. [Internet]. Tersedia pada: <https://trikcaratips.com/cara-membuat-es-krim/> . [Diakses 29 November 2020].
- Kowalak JP, Welsh W, Mayer B. 2011. *Buku Ajar Patofisiologi*. Alih bahasa oleh Andry Hartono. Jakarta: EGC.
- Kurniasanti, S. A., Sumarwan, U. & Kurniawan, B. P. Y., 2014. *Analisis dan Model Strategi Peningkatan Daya Saing Produk Edamame Beku*. Jurnal Manajemen & Agribisnis, November, Volume 11, No 3: 154 – 163.
- Mandasari, Rizky. 2018. *Cara Membuat Whipped Cream Sendiri di Rumah*. [Internet]. Tersedia pada: <https://m.liputan6.com/lifestyle/read/3686859/cara-membuat-whipped-cream-sendiri-di-rumah-enak-dan-super-creamy>. [Diakses 29 November 2020].
- Maulida, Siti; Atma, Yoni. *Nilai Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (Gracinia Mangostana L). Nutririe Diaita*, 2014. Volume 6. No 2. Halaman 175.
- Muaris, H. J., 2013. *Khasiat Edamame untuk Kestabilan Kesehatan: Fakta Gizi Edamame dan Manfaat untuk Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Mulyani, D. R., Dewi, E. N. & Kurniasih, R. A., 2017. *Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil*. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi, Volume 6, No 3: 36 – 42.
- Nissa, M. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (Brassica Rapa Var. Parachinensis L) serta Konsentrasi agar terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (Mellorine)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Nuraima A. 2012. *Faktor Risiko Hipertensi pada Masyarakat di Desa Kabongan Kidul Kabupaten Rembang* [Laporan Penelitian]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran.
- Nurrahmani, U. & Kurniadi, H., 2015. *Stop Gejala Penyakit Jantung Koroner ,Kolesterol Tinggi, Diabetes Melitus, Hipertensi*. Yogyakarta: Istana Media.
- P2PTM Kemenkes RI. 2018. *Faktor Resiko Hipertensi. Direktorat Pencegahan Dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Tersedia di: <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/faktor-risiko-hipertensi> [12 Mei 2018]
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pakar Gizi Indonesia. 2019. *Asuhan Gizi Klinik*. Edited by I Dewa Nyoman Supriasa dan Dian Handayani. Jakarta: EGC.
- Pamungkasari, D., 2008, *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*, [skripsi], Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
- PERKI, 2015, *Pedoman Tatalaksana Hipertensi pada Penyakit Kardiovaskular*, edisi pertama., Perhimpunan Dokter Spesialis Kardiovaskular Indonesia, Jakarta.
- Pikir, B. S. et al. 2015. *Hipertensi Manajemen Komprehensif*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Pramitasari, Dika. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray*

- Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan.* (Skripsi S1 Prodi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- PT Mitratani Dua Tujuh. 2016. *Edamame PT Mitratani Dua Tujuh Sehat Tanpa Rekayasa Genetika (Non GMO).* [Online]. Dapat diunduh pada: <http://mitratani27.co.id/informasi/page/15> [Diakses 18 Januari 2021].
- Pujiastuti, L. 2015. *Kedelai Jepang Made in Jember Rambah Pasar Eropa dan AS.* [Online]. Dapat diunduh pada: <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-2972179/kedelai-jepang-made-in-jember-rambah-pasar-eropa-dan-as> [Diakses 18 Januari 2021].
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A. & Aprianti, I., 2019. *Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldahl.* JURNAL ANALIS FARMASI, Volume 4, No 1: 50 – 58.
- Purqoti, D. N. S. & Ningsih, M. U., 2019. *Identifikasi Derajat Hipertensi Pada Pasien Hipertensi Di Puskesmas Kota Mataram.* Jurnal Keperawatan Terpadu, Oktober, Vol. 1 No 2: 31 – 38.
- Pusdatin. 2014. *Kedelai Jember Tembus Pasar Internasional.* [Online]. Dapat diunduh pada: <https://setkab.go.id/kedelai-jember-tembus-pasar-internasional/> [Diakses 18 Januari 2021].
- Putri, D., Wulandari, Y. W. & Suhartatik, N., 2017. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume 1 No I: 47 – 53.
- Rahajeng E & Tuminah S. 2009. *Prevalensi Hipertensi dan Determinannya di Indonesia.* Vol.59, No 12. Diunduh dari <http://egiwidiyaoktora201432049.weblog.esaunggul.ac.id/wp-content/uploads/sites/4896/2015/09/700-760-1-PB.pdf> pada tanggal 26 April 2018 pukul 16.00 WITA.
- Samruan, W., R. Oonsivilai, dan A. Oonsivilai. 2012. *Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity.* World Academy of Science, Engineering and Technology, Suranaree University of Technology, Thailand.
- Sapitri, N., Suyanto., Butar-butur, W. R. 2016. *Analisis Faktor Risiko Kejadian Hipertensi Pada Masyarakat Di Pesisir Sungai Siak Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru.* Jom FK Volume, Februari, Volume 3, No 1: 1 – 15.

- Sari, N., Widanti, Y. A. & Mustofa, A., 2017. *Karakteristik Es Krim Labu Kuning (Curcubita moschata) Dengan Variasi Jenis Susu*. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), Volume 2, No. 2: 95 – 102.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. & Sari, M. P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sibagariang, E. E., Julianie., Rismalinda. & Nurzannah, S., 2014. *Buku Saku Metodologi Penelitian untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: Trans Info Media.
- Soewanto, H., Prasongko, A. & Sumarno. 2018. *Agribisnis Edamame untuk Ekspor*.
- Subandi., 2013. *Peran dan Pengelolaan Hara Kalium untuk Produksi Pangan di Indonesia*. Pengembangan Inovasi Pertanian, Volume 6, No 1: 1 – 10.
- Susilo, Y. & Wulandari, A., 2011. *Cara Jitu Mengatasi Hipertensi*. Edited by Westriningsih. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Syafutri, M. I., Oksilia & Lidiasari, E., 2012. *Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Curcumis melo L.) dan Sari Kedelai*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XXIII, No. 1: 17 – 22.
- Syarifah, W. Y., 2016. *Pemanfaatan Edamame (Glycine max) Dan Labu Kuning (Curcubita moschata) Pada Pembuatan Kue Kering Sumber Beta Karoten Untuk Anak Balita*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu November 2020].
- Trisnawan, A. 2019. *Mengenal Hipertensi*. Semarang: Penerbit Mutiara Aksara.
- Triyanto, E. 2014. *Pelayanan Keperawatan Bagi Penderita Hipertensi Secara Terpadu*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wahyuni, T., Widajanti, L. & Pradigdo, S. F., 2016. *Perbedaan Tingkat Kecukupan Natrium, Kalium, Magnesium Dan Kebiasaan Minum Kopi Pada Pralansia Wanita Hipertensi Dan Normotensi*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, April, Volume 4, No 2: 68 – 75.
- Wahyuningrum, M. R. & Probosari, E., 2012. *Pengaruh Pemberian Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Sprague*

- Dawley Dengan Hiperkolesterolemia*. Journal of Nutrition College, Volume 1, No 1: 192 – 198.
- Wicaksono, 2017. *Pemanfaatan Tepung Biji Rambutan (Nephelium lappaceum) Sebagai bahan Tambahan Dalam Pembuatan Cookies*. Balikpapan. Jurusan Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. 2011. *Hypertension Fact Sheet Department of Sustainable Development and Healthy Environments*. [Diakses tanggal 19 April 2013].[http://www.searo.who.int/linkfiles/non\\_communicable\\_diseases\\_hypertension-fs.pdf](http://www.searo.who.int/linkfiles/non_communicable_diseases_hypertension-fs.pdf)
- Yonata, A. & Pratama, A. S. P., 2016. *Hipertensi sebagai Faktor Pencetus Terjadinya Stroke*. Majority, September, Volume 5 No. 3: 17 – 21.
- Yulnefia., 2020. *Hubungan Indeks Massa Tubuh Dengan Kejadian Hipertensi Di Poli Usila Puskesmas Rawat Inap Simpang Tiga Kota Pekanbaru*. Collaborative Medical Journal (CMJ), Mei, Volume 3, No 2: 69 – 75.