

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M. M. dan Krisnawati, A., 2007. *Biologi Tanaman Kedelai* : Balai Penelitian kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang., pp. 45–73.
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amir, Y., 2018. *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Amran, Y. dan Irawanti, L., 2010. Pengaruh Tambahan Asupan Kalium dari Diet terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik Tingkat Sedang pada Lanjut Usia The Influence of Additional Potassium Intake from Diet on Decreasing, pp. 125–130.
- Andrea, G., Chasani, S. dan Ismail, A., 2013. Korelasi Derajat Hipertensi Dengan Stadium Penyakit Ginjal Kronik Di Rsup Dr. Kariadi Semarang Periode 2008-2012, *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 2(1), p. 138050.
- Arbi, A.S., 2009. Pengenalan Evaluasi Sensori, *Praktikum Evaluasi Sensori*, pp. 1–42. Available at: <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>.
- Ayu, R. dan Sartika, D., 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh , Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*, 16424.
- Ayustaningwaro, F., 2016. *TEKNOLOGI PANGAN*. 1st edn. GRAHA ILMU, Yogyakarta.
- Barasi, M.E., 2009. *ILMU GIZI*. Erlangga, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992 *SNI 01-3840-1995 Roti*. BSN, Jakarta.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Fauzi, H. M., 2017. Upaya Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga di Desa Alasmalang dalam Pengeksplorasian Rebung sebagai Kripik. *INTERGRITAS: JURNAL PENGABDIAN* 1(2), 60-67.
- Fauzi, H. M., 2018. Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Alasmalang dengan Memanfaatkan Rebung sebagai Bahan Aneka Olahan Kue. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 2(1), 12-24.

- Fitriani, T. K., 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak Dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Handayani., 2015. Daya Simpan Bolu Kukus Dengan Penambahan Belimbing Wuluh dan Jeruk Nipis Sebagai Pengawet Alami, *Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Ilmu Keguruan: UMS*, 151, pp. 10–17.
- Hardinsyah dan Supariasa., 2016. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Gramedia, Jakarta.
- Kandarini, Y., 2017. Tatalaksana Farmakologi Terapi Hipertensi, *Divisi Ginjal dan Hipertensi RSUP Sanglah Denpasar*.
- Kemenkes.RI., 2014. *Infodatin Hipertensi*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes.RI., 2018. *Hipertensi Membunuh Diam-diam, Ketahui Tekanan Darah Anda*, www.kemkes.go.id. Available at :<https://www.kemkes.go.id/article/view/18051600004/hipertensi-membunuh-diam-diam-ketahui-tekanan-darah-anda.html> (Accessed: 24 November 2020).
- Kemenkes., 2018. *Faktor risiko Hipertensi*, p2ptm.kemkes.go.id. Available at: <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/26/faktor-risiko-hipertensi> (Accessed: 21 December 2020).
- Kemenkes RI., 2013. *Pedoman Teknis Penemuan dan Tatalaksana Hipertensi*. Direktorat Pengendalian Penyakit Tidak menular, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan., 2018. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar, *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, pp. 1–100. Available at: <http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-risikesdas-2018.pdf>.

- Kencana, P. K. D., Widia, W. and Antara, N. S., 2012. *Praktek Baik Budi Daya Bambu Rebung Tabah (Gigantochloa Nigrociliata Buse-Kurz)*, pp. 1–69. Available at: <https://bamboeindonesia.files.wordpress.com/2012/06/budidaya-bambu-rebung-tabah.pdf>.
- Koswara, S., 2006. Karakteristik Kedelai Sebagai Bahan Pangan Fungsional, *Ebook Pangan*.
- Krisnawati, A., 2017. Soybean as Source of Functional Food, *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), pp. 57–65.
- Marlina, L., Miranti, M., & Almasyhuri, A., 2018. Formulasi Kukis Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Kedelai Dengan Basis Tepung Mocaf Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1).
- Mutiya., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Noviyanti, R. D., Kurniawati, I. and Efendi, M., 2017. *Analisis Kadar Gula , Kadar Protein Dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (Glycine L . Merr)*, 1066–1073.
- Nugroho, A., 2013. Meraup Untung Budidaya Rebung. Cetakan I. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- P2PTM Kemenkes RI., 2018. *Faktor risiko Hipertensi*, <http://p2ptm.kemkes.go.id/>. Available at: <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/26/faktor-risiko-hipertensi> (Accessed: 19 December 2020).
- Putra, A., 2012. *Klasifikasi Bambu*, pp. 5–21. Available at: <file:///D:/jiptumpp-gdl-auliaputra-48463-3-babii.pdf>.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang
Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensori Dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Proggi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Rachmadi, A. T., 2011. Pemanfaatan Fermentasi Rebung Untuk Bahan Suplemen Pangan Dan Tepung Serat, *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 3(1), p. 37. doi: 10.24111/jrihh.v3i1.1187.
- Ramadhan, K., 2015. Pengaruh Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S*) terhadap Hipertensi, *J Agromed Unila*, 2(4), pp. 471–474.
- Rudianto, Budi F., 2013. *Menaklukan Hipertensi dan Diabetes: mendeteksi, mencegah, dan mengobati dengan cara medis dan herbal*. SAKKHASUKMA, Yogyakarta.
- Silalahi, J. dan Rosa, D., 2015. *Asam Lemak Trans Dalam Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*, (March 2012). doi: 10.6066/4431.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sufiat, S. dan Kamal, R., 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*), *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), pp. 20–27.
- Suhartatik, B . R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). "*Cookies Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) - Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomun Burmani)*". JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 3(1).
- Tarwendah, I. P. *et al.*, 2017. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review, 5(2), pp. 66–73.

- Tim Riskesdas., 2019. *Laporan Provinsi Jawa Tengah Riskesdas 2018*,
Kementerian Kesehatan RI.
- Wahanani, D., Estu., 2014. Pemanfaatan Rebung Tunas Bambu Menjadi Nugget dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawet Alami. [abstrak]. Surakarta, 7 Maret 2014. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- WHO., 2014. Obesity, *who.int*. Available at: https://www.who.int/health-topics/obesity#tab=tab_1 (Accessed: 19 December 2020).
- WHO., 2019. *Hypertension*, *www.who.int*. Available at:
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
(Accessed: 24 November 2020).
- Widnyana, K., 2008. Bambu Dengan Berbagai Manfaatnya, *Bumi Lestari*, 8(1), pp. 1–10.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional* Edisi 1 Cetakan 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta