

DAFTAR PUSTAKA

- Ainurrafiq, A., Risnah, R., & Azhar, M. U. 2019. Terapi Non Farmakologi dalam Pengendalian Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi: Systematic Review. *MPPKI (Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia): The Indonesian Journal of Health Promotion*, 2(3), 192-199.
- Alfirochah, N., & Bahar, A. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Pure Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-Journal Boga*, 03(1), 250–261.
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amanda, D., & Martini, S. 2018. Hubungan Karakteristik Dan Status Obesitas Sentral Dengan Kejadian Hipertensi. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 6(1), 57–566.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. 2018. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 16-25.
- Aprilianawati, N., Ayu, S., & Adyani, M. 2021. Analisis Asuhan Keperawatan dengan Intervensi Inovasi Deep Tissue Massage Terhadap Penurunan Tekanan darah pada Lansia dengan Hipertensi di RW 05 Kelurahan Limo Depok. *Jurnal Keperawatan Widya Gantri Indonesia*, 5(1), 15–21.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. *Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.
- Ayu M, N. 2017. *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: *Kementrian Kesehatan RI*
- Fauziah, N. S. 2020. Pengobatan Hipertensi Dengan Memperbaiki Pola Hidup Dalam Upaya Pencegahan Meningkatnya Tekanan Darah. *Journal of Science, Technology and Entrepreneur*, 2(2).
- Faridah, A, Kasmita. S, Asmar Yuliastri, Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri, Jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional

- Hanastiti, W. R. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Hapsari, A. P. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu) Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. 2018. Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah [Acceptability and Nutrient Content of pancake Substituted with Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L) and Moringa Leaves (*Moringa oleifera*) as an Alternative Snack for School Aged Children]. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133-140.
- Hermianti, W., & Firdausni, F. 2016. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, dan Bubur Talas. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 51-60.
- Huda, T., & Palupi, H. T. 2015. Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Ihsan, D. N. 2021. Subtitusi Tepung Wortel Pada Pembuatan Pancake Substitute Of Carroot Flour In The Making Of Pancakes. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Justisia, S. W. A. H., & Adi, A. C. 2016. Peningkatan daya terima dan kadar protein nugget substitusi ikan lele (*Clarias batrachus*) dan kacang merah (*Vigna angularis*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 106-112.
- Kemenkes RI., 2013. *Pedoman Teknis Penemuan dan Tatalaksana Hipertensi*. Direktorat Pengendalian Penyakit Tidak menular, Jakarta.
- Kemenkes RI., 2014. *Infodatin Hipertensi*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI., 2019. *Hari Hipertensi Dunia 2019: "Know Your Number, Kendalikan Tekanan Darahmu dengan Cerdik"*. P2PTM Kemenkes RI
- 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-risikesdas2018.pdf>

- Kementrian Kesehatan RI, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta.
- Kementrian Pertanian. 2014. Statistik produksi hortikultural tahun 2013. Jakarta: Direktorat Jendral Hortikultural. Tersedia di hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-Hortikultura-2013.pdf
- Khairunnisa, A., & Arbi, I. A. S. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Modul Pangan 4430, Edisi 01.
- Kuswardhani, T. 2006. Penatalaksanaan hipertensi pada lanjut usia. *Jurnal Penyakit Dalam*, 7(2), 135-140.
- Lase, D. 2018. *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Panada Dari Labu Siam (Sechium edule) dan Ikan Gabus (Ophiocphalus striatus)*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Repositori Institusi USU. Medan
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lestari, A.P. 2019. *Diversifikasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah* (Doctoral dissertation, UNNES).
- Lianawati, H. T. W., & Warsito, H. 2019. Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. In *Prosiding Seminar Nasional INAHCO 2019* (Vol. 1).
- Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. 2017. Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147-152.
- Michael, A. 2017. *Formulasi Flakes Berbasis Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Penambahan Natrium Bikarbonat dalam Metode Pengeringan Konvensional (Flakes Formulations Based On Pumpkin And Red Beans With Addition Of Sodium Bicarbonate In Conventional Drying Method)* (Doctoral dissertation, undip).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.

- Nofalina, Y. 2013. *pengaruh penambahan tepung terigu terhadap daya terima, kadar karbohidrat dan kadar serat kue prolon pisang (musa paradisiaca)* (Doctoral dissertation, Universitas Jember).
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Permula, L. I. 2018. *Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Red Bean Cheese Tart (Rencheeta)* (Doctoral dissertation, UNY).
- Prasetyaningrum, Y. I. 2014. *Hipertensi Bukan untuk Ditakuti*. F Media. Jakarta
- Putri, S. 2017. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Rukmi, A. S. I. 2009. Kadar serat, kadar kalsium, tekstur dan organoleptik produk ekstrusi jagung dengan substitusi kacang merah. *Penelitian Ilmu Gizi. Undip. Semarang*.
- 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), 29-32.
- Sari, Y. N. I. 2017. *Berdamai dengan Hipertensi*. Bumi Medika. Jakarta
- Sinaga, N. 2020. *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Medan).
- Siregar, L. N. S., Harum, N., & Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Salak Padang Sidimpuan (*Salacca Sumatrana R.*) Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Jom Faperta UR*, 4(1), 1-14.
- Soelaiman, N. C. 2019. *Pembuatan Pancake Tanpa Telur*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.s
- Sudayasa, I. P., Rahman, M. F., Eso, A., Jamaluddin, J., Parawansah, P., Arimaswati, A., & Kholidha, A. N. 2020. Deteksi Dini Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat Desa Andepali Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe. *Journal of Community Engagement in Health*, 3(1), 60-66.

- Sulistiono, E. 2020. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) sebagai obat mabuk perjalanan. *Jurnal Enviscience*, 4(1), 15.
- Supriyanti, F. M. T., Zackiyah, Z., & Rosniawati, F. 2018. Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Sumber Kalium pada Fortifikasi Yoghurt. In *Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains XI Tahun 2018*.
- Susanti, M. R., Muwakhidah, S., & Wahyuni, S. 2017. *Hubungan asupan natrium dan kalium dengan tekanan darah pada lansia di kelurahan Pajang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Tarigan, A. R., Lubis, Z., & Syarifah, S. 2018. Pengaruh pengetahuan, sikap dan dukungan keluarga terhadap diet hipertensi di desa Hulu Kecamatan Pancur Batu tahun 2016. *Jurnal kesehatan*, 11(1), 9-17.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Titaley, C. R., Que, B. J., de Lima, F., Hussein, A. L., Sara, L. S., Ohoiulun, A., ... & Natasian, O. G. 2021. Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Pulau Saparua, Maluku: Persepsi dan Pengetahuan Kader Tentang Pos Pembinaan Terpadu Penyakit Tidak Menular. *Molucca Medica*, 75-86.
- Trihaditia, R. 2018. Penentuan nilai optimasi dari karakteristik organoleptik aroma dan rasa produk teh rambut jagung dengan penambahan jeruk nipis dan madu. *Agroscience*, 6(1), 20-29.
- Tulungnen, R. S. T. S., Sapulete, I. M., & Pangemanan, D. H. 2016. Hubungan kadar kalium dengan tekanan darah pada remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *JKK (Jurnal Kedokteran Klinik)*, 1(2), 037-045.
- Umrah, A. S., & Dahlan, A. K. 2018. Pengaruh konsumsi kacang merah terhadap pengobatan anemia pada ibu hamil di Puskesmas sendana Kota Palopo. *Voice of Midwifery*, 8(01), 688-695.
- Utomo, P. A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yonata, A., & Pratama, A. S. P. 2016. Hipertensi sebagai faktor pencetus terjadinya stroke. *Jurnal Majority*, 5(3), 17-21.

Yulianti, I. D., Walanda, D. K., & Said, I. 2015. Analisis Kalium, Kalsium Dan Natrium Dalam Buah Merah (*Pandanus baccari*) Asal Kabupaten Poso Sebagai Alternatif Peluruh Batu Ginjal. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1), 50-55.