

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
2. Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
3. Sutria, Eny dan Insani, Aulia. 2016. *Pengaruh Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pra Lansia Hipertensi*. Makassar. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Alauddin Makassar.
4. Suryani, Ch. L., Setyowati, A., dan Astuti, T, D., 2017. Modul Pelatihan Pengembangan Teknologi Pengolahan Singkong, Garut, Jagung, Pisang, dan Kacang Tanah. TimIbM-LPPM UMBY.
5. Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
6. Krisnadi, A Dudi. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Moringa Indonesia.
7. Astawan, Made. 2010. *Cegah Hipertensi Dengan Pola Makan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
8. Muchtadi, P. D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Edisi Ke-3. Bandung: Alfabeta.
9. Afrianti, Leni Herliani. 2010. *33 Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan*. Bandung : ALFABETA, cv

10. Dalimartha, Setiawan dan Adrian, Felix.2011. *Khasiat Buah & Sayur*.Depok : Penebar Swadaya.
11. Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*.Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains.Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor : Bogor
12. Kementrian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat
13. LJ, Fuglie. 1999. *TheMiracle Tree: Moringa Oleifera Natural Nutrition for the Tropics*.
14. Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
15. Muchtadi, P. D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Edisi Ke-3. Bandung: Alfabeta.Astawan 2011
16. Setyaningsih D, A. A. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*.IPB Press.
17. Kinanju, S, R. 2017 . "Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Food Bar Pangan Darurat Buah Pisang Kepok (*musa acuminata L*), Jantung Pisang, Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*)". Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Tasikmalaya.

18. Syarfaini, S. A. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. Al Sihah Public Health Science Journal, Vol:2. Internet. [Diakses pada 22 Desember 2018].