

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, L. K. (2017) *Inovasi Produk dan Analisis Daya Terima Konsumen Jajanan Pasar Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Agustin, L. K. and Ramadhan, I. (2020) ‘Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang-Kacangan terhadap Karakteristik Sensoris Pangan Fungsional’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 11(2), pp. 99–107.
- Agustin, P. Y. (2017) ‘Pengaruh Penambahan Puree Tahu terhadap Sifat Organoleptik Wingko’, *Jurnal Tata Boga*, 5(3), pp. 42–50. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/20968>.
- Arini, D. and Marlina, R. (2017) ‘Evaluasi Tekstur dan Daya Terima Puding Berbasis Buah Tropis’, *Jurnal Gizi*, 5(1), pp. 28–34.
- Asih (2018) ‘Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Puree Pisang Ambon untuk Formula MPASI (Makanan Pendamping ASI)’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), p. 11.
- Badriyah, L. and Fathonah, A. (2020) ‘Upaya Mengurangi Bau Langu pada Produk Berbasis Kedelai’, *Jurnal Gizi*, 7(2), pp. 103–110.
- Bansal, S., Kumar, A. and Singh, R. (2018) ‘Effect of Cooking Methods on The Nutritional Quality of Soybean’, *Journal of Food Science and Technology*, 55(5), pp. 1820–1827.
- Damayanti, E., Fitriyah, R. and Pratiwi, R. N. (2021) ‘Pengaruh Konsentrasi Pektin terhadap Mutu Jelly Drink Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*)’, *Jurnal Teknologi dan Riset Pangan*, 2(1), pp. 1–10.
- Desira, M. W. *et al.* (2019) ‘Pemberian Puding Tomat Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Lansia Hipertensi Di Posbindu Wilayah Kerja Puskesmas Babakan, Kota Mataram’, *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), pp. 31–39. doi: 10.32807/jgp.v4i1.126.
- Desnilasari, D. and Lestari, N. P. A. (2014) ‘Formulasi Minuman dengan Sinbiotik Penambahan Purre Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin menggunakan Inokulum *Lactobacillus Casei*’, *Jurnal Agritech*, 34(03), p. 257.
- Fadhilah, A. K., Priatini, W. and Rumayar, C. H. (2017) ‘Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen’, *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), pp. 59–63. doi: 10.17509/gastur.v4i2.22214.
- Fitriani, E., Nurhasanah, S. and Widyaningsih, S. W. (2019) ‘Pengaruh Penambahan Pisang Ambon terhadap Karakteristik Sensoris Minuman Kedelai’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(2), pp. 91–98.
- Fitrina, Y. (2014) ‘Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Hipertensi pada Usia Lanjut di Wilayah Kerja Puskesmas Kebun Sikolos Kecamatan Padang Panjang Barat Tahun 2014’, *AFIYAH*, 1(2).
- Fransiska, D. (2014) ‘Penambahan Kalsium Karbonat pada Pembuatan’, *JPB Perikanan*, 9(1), pp. 69–81.
- Giyatmi, Zakiyah, D. and Hamidatun (2022) ‘Karakteristik Mutu Puding pada

- Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra', *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 4(1), pp. 11–19. doi: 10.36441/jtepakes.v4i1.829.
- Harahap, F., Simanjuntak, M. and Silaban, M. (2020) 'Profil Gizi dan Sifat Fungsional Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*)', *Jurnal Agroindustri*, 8(1), pp. 31–39.
- Hasna, E. (2014) *Hubungan Asupan Kalium, Kalsium dan Magnesium terhadap Kejadian Hipertensi pada Wanita Menopause di Kelurahan Bojongsalam*. Universitas Diponegoro.
- Kasrina, K. and Zulaikha, A. Q. (2013) 'Pisang Buah (*Musa* Spp): Keragaman dan Etnobotaninya pada Masyarakat di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah', in *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung, pp. 33–40.
- Kemenkes RI (2019) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomo 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta. Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/138621/permenkes-no-28-tahun-2019>.
- Kemenkes RI (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes RI (BKPK) (2023) *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Komalasari, N. F. (2022) *Pengaruh Jenis Tepung Kacang-kacangan (Kacang Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Merah) Dan Konsentrasi Telur Terhadap Karakteristik Kue Simping*. Universitas Pasundan.
- Krisnawati, A. (2017) 'Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional', *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), pp. 57–65.
- Kumar, A., Bansal, S. and Singh, R. (2017) 'Bioavailability of Isoflavones: The role of Processing Methods', *Food Chemistry*.
- Kusumastuty, I., Widyani, D. and Endang, S. W. (2016) 'Asupan Protein dan Kalium Berhubungan dengan Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi Rawat Jalan (Protein and Potassium Intake Related to Decreased Blood Pressure in Outclinic Hypertensive Patients)', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), pp. 19–28.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T. and Hanindito, S. B. (2016) 'Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia', *Metana*, 12(1), pp. 26–30. Available at: <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>.
- Lin, H. T. V *et al.* (2009) 'Textural Properties of Gelled Dairy Desserts Containing K-Carrageenan and Starch', *Food Hydrocolloids*, 23(3), pp. 712–717. doi: 10.1016/j.foodhyd.2008.06.005.
- Mallapiang, F. and Haerana, B. T. (2022) 'Pembuatan Produk Diversifikasi Pudding dengan Daun Kelor untuk Pencegahan Hipertensi', *Sociality (Journal of Public Health Service)*, 1(1), pp. 14–20.
- Maulidiah, N. and Ismawati, R. (2023) 'Proporsi Susu Kedelai dan Sari Buah Delima Merah Pada Pembuatan Silky Pudding untuk Penderita Hiperkoleseterolemia', *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 3(3), pp. 343–350.
- Milah, N. N. (2024) *Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar*

- Ungu dan Tepung Kacang Kedelai sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Hipertensi*. Universitas Siliwangi.
- Munifa and Dhini (2020) 'Analisis daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1 – 6 tahun', *Jurnal Forum Kesehatan : Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 10(2). doi: 10.52263/jfk.v10i2.209.
- Novitasari, S. (2019) 'Pengaruh Variasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.Merr) dan Sari Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia pada Pembuatan Bolu Kukus'.
- Pambudi, S. (2013) *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Pertiwi, M. S., Kurniawati, R. M. and Wahyuni, D. (2020) 'Karakteristik Sensoris Produk Berbasis Pisang Ambon', *Jurnal Agribisnis*, 7(1), pp. 40–47.
- Prabowo, Y. E. and Fitriana, E. (2020) 'Hubungan Persepsi Warna dengan Minat Beli Konsumen pada Produk Pangan', *Jurnal Agroindustri*, 2(2), pp. 45–52.
- Putri, B. M. and Nofia, Y. (2020) 'Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi', *Nutrire Diaita*, 12(01), pp. 29–35. doi: 10.47007/nut.v12i01.2849.
- Rani, S. *et al.* (2019) 'Structural and Quality Evaluation of Soy Enriched Functional Noodles', *J Food Bioscience*, 32, pp. 1–8.
- Ratnasari, W. and Hikmah, N. (2023) 'Penggunaan Jenis Gel atau Pengental yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Milky Caramel Pudding', *JIMPS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(4), pp. 4697–4701. Available at: <https://jim.usk.ac.id/sejarah/article/view/26826>.
- Razak, M., Suwita, I. K. and Damayanti, Y. D. (2024) 'SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max* L.) DAN PISANG RAJA (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) TERHADAP MUTU KIMIA, MUTU GIZI, DAN MUTU ORGANOLEPTIK SNACK BAR BAGI PENDERITA HIPERTENSI', *Media Gizi Pangan*, 31(1), pp. 101–111. doi: 10.32382/mgp.v31i1.353.
- Safitri, E., Arista, R. and Nugraheni, P. S. (2021) 'Pengaruh Penambahan Agar-Agar terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Jelly Drink Belimbing Wuluh', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), pp. 10–19.
- Sari, A. F. and Rindiani (2023) 'Cookies Bananoya sebagai Makanan Selingan Sumber Kalsium untuk Mencegah Hipertensi', in *The First National Conference on Innovative Agriculture 2023*, pp. 147–160.
- Sindi, M. A. A. *et al.* (2024) 'Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan dengan Daya Terima Makanan Biasa Pasien RSUD Az-Zahra Kalirejo', 31(2), pp. 187–193.
- Suharno (2016) 'Peranan Kalium dalam Pengaturan Tekanan Darah', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), pp. 15–22.
- Sukmawati, E. (2017) 'Efektifitas Konsumsi Buah Pisang Ambon untuk Menurunkan Hipertensi pada Ibu Usia Reproduksi Sehat', *Jurnal Elektronik*, 7(2), pp. 121–127.
- Suryono, C., Ningrum, L. and Dewi, T. R. (2018) 'Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif', *Jurnal Pariwisata*, 5(2), pp. 95–106. doi: 10.31311/par.v5i2.3526.
- Sutrisno, E. and Maryati, Y. (2020) 'Evaluasi Organoleptik dan Kandungan Gizi

- Produk Pangan Berbasis Kedelai’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 11(1), pp. 55–61.
- Tamam, B. (2019) ‘Potensi Kacang Kedelai sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*’, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Utami, M. and Nurjanah, S. (2020) ‘Daya Terima dan Mutu Organoleptik Produk Makanan Fungsional: Tinjauan Literatur’, *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 4(1), pp. 10–17.
- Wahyuni, T. and Utami, R. (2018) ‘Pengaruh Penambahan Esense Buah terhadap Daya Terima Minuman Susu Kedelai’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 9(2), pp. 95–101.
- Wahyuni, T., Widajanti, L. and Pradigdo, S. (2016) ‘Perbedaan Tingkat Kecukupan Natrium, Kalium, Magnesium dan Kebiasaan Minum Kopi pada Pralansia Wanita Hipertensi dan Normotensi (Studi di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Kota Semarang Tahun 2016)’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4(2), pp. 68–75.
- WHO (2021) ‘Noncommunicable Diseases’. Available at: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/noncommunicablediseases>.
- Wijaya, H. (2020) ‘Effect of Cooking Methods on Potassium Content in Bananas’, *Indonesian Journal of Nutrition*.
- Wijaya, Y. and Pratiwi, R. S. (2023) ‘Karakteristik Fisik dan Kimia Produk Analog Puding dari Campuran Ubi Ungu dan Tepung Maizena’, *Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*, 24(1), pp. 36–44.
- Yuliani, A. and Fibriana, R. (2020) ‘Persepsi Sensoris terhadap Cita Rasa Produk Olahan Kedelai’, *Jurnal Gizi*, 8(1), pp. 45–51.
- Yulianti, I., Prameswari, V. and Wahyuningrum, T. (2019) ‘Pengaruh Pemberian Pisang Ambon terhadap Tekanan Darah pada Lansia Penderita Hipertensi’, *Jurnal Ners dan Kebidanan*, 6(1), pp. 70–76.
- Yustitia, I. and Suprihatin, S. (2020) ‘Pengaruh Pemberian Makanan Tinggi Kalium terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi’, *Jurnal Kesehatan Global*, 8(1), pp. 20–25.