

DAFTAR PUSTAKA

- Afiatna, P. *et al.* (2025) 'Daya Terima Soygurt pada Siswa Sekolah Dasar di Wilayah Ungaran Barat sebagai Jajanan Sehat Berbasis Pangan Lokal', 17(1), pp. 87–94.
- Akçay, B. and Alkan, D. (2023) 'Heliyon Designing of texture modified fruit juices using food hydrocolloids : Storage influence on viscosity', *Heliyon*, 9(11), p. e21496. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21496>.
- Amiroh and Gery, A. (2019) 'Pemanfaatan Buah Naga Sebagai Pangan Fungsional: Optimalisasi Penggunaan Buah Naga (*Hylocereus Polyrrhizus*) pada Es Lilin', (November), pp. 20–27.
- Arivalagan, M. *et al.* (2021) 'Biochemical and Nutritional Characterization of Dragon Fruit (*Hylocereus Species*)', *Food Chemistry*, 353(January), p. 129426. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129426>.
- Atmaja, H.P. *et al.* (2022) 'Karakteristik Produk Energy Chews Kulit Buah Semangka Dengan Penambahan Air Jeruk Lemon', 21(1), pp. 29–37.
- Bekti, E. *et al.* (2017) 'Sifat fisikokimia dan organoleptik leather labu siam (*Sechium edule*) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC Physicochemical', *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13(2), pp. 37–42. Available at: <http://journals.usm.ac.id/index.php/jprt/index>.
- BPOM RI (2011) 'Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label Iklan Pangan Olahan', *Bpom Ri*, pp. 1–46.
- BPOM RI (2022) *Handbook Registrasi Pangan Olahan Sari Buah, Minuman Sari Buah, Minuman Buah dan Minuman Rasa Buah, Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. Available at: <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>.
- Damayanti, T.N. (2021) 'Analisis Kandungan Gizi Smoothies dari Pisang Ambon, Kurma, dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman untuk Hipertensi'.
- Delvia, V., Raharjo, D. and Sholahuddin (2025) 'Evaluasi Sensori Minuman Serbuk Air Kelapa Tua Dan Sari Temulawak', 1(2), pp. 157–167.
- Desiyana, D., Lestari, I.P. and Maryana (2024) 'Pengaruh Pemberian Jus Labu Siam terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi', *Jurnal Penelitian Perawat Profesional* [Preprint]. Available at: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>.
- Evahelda, E., Pratama, F. and Santoso, B. (2018) 'Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia', *Agritech*, 37(4), p. 363. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.16424>.
- Faridah, R. *et al.* (2023) 'Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Labu Siam (*Sechium edule*)', *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 2(1), pp. 23–33. Available at: <https://doi.org/10.24252/anoa.v2i1.35438>.

- Fathurochman, T.F., Tamaroh, S. and Sari, Y.P. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L.) Dan Guar Gum Pada Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Cendol Beras', 2(1).
- Fatjria, R.B. *et al.* (2023) 'Review : Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan', 13(1), pp. 1–7.
- Fitria, K.N.A.H., Rahmawati, D. and Rijai, L. (2022) 'Observasi Klinik Penggunaan Madu dan Ekstrak Labu Siam (*Sechium Edule*) sebagai Antihipertensi', *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 15, pp. 105–115. Available at: <https://doi.org/10.25026/mpc.v15i1.626>.
- Functional Food Center (2020) *Functional Food Center*. Available at: <https://www.functionalfoodcenter.net/>.
- Giyatmi, Zakiyah, D. and Hamidatun (2022) 'Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar- Agar Dan Jus Okra', pp. 11–19.
- Hariyadi, P. (2023) *Pangan Fungsional Indonesia, Foodreview Indonesia*. Available at: <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/671-apa-itu-pangan-fungsional.html>.
- Harni, M. *et al.* (2023) 'Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE)', *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), p. 104. Available at: <https://doi.org/10.25077/jtpa.27.1.104-109.2023>.
- Hidayat, M.A., Herawati, N. and Johan, V.S. (2017) 'Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam', pp. 1–15.
- Hidayati, A. (2022) 'Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta* L.) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)', *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9–33.
- Huriah, Alam, N. and Noor, A.H. (2019) 'Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus* Britt And Rose) - Gula Pasir', 4(1), pp. 16–25.
- Indriyani, Y.W.I. and Komala, G.M. (2020) 'Pengaruh Pemberian Labu Siam Berimplikasi Terhadap Tekanan Darah Ibu Hamil Dengan Hipertensi Di Wilayah Kerja Uptd Puskesmas Maja Kabupaten Majalengka', *Journal of Midwifery Care*, 1(1), pp. 22–32. Available at: <https://doi.org/10.34305/jmc.v1i1.191>.
- Izwar, A. *et al.* (2024) 'Efektifitas Sistem Dekapsulasi dengan Salinitas Berbeda Terhadap Daya Tetas (Hatching Rate) Siste Artemia', 19, pp. 1–8.
- Jadeny Sinatra and Siahaan, J.M. (2024) 'Potensi Labu Siam Sebagai Analgetik', *Majalah Ilmiah METHODDA*, 14(1), pp. 8–16. Available at: <https://doi.org/10.46880/methoda.vol14no1.pp8-16>.
- Jati, I.R.A.P., Setijawaty, E. and Purwestri, R.C. (2024) 'Effects of Red Dragon Fruit Puree Application on Physicochemical Properties of Selected Bakery Products', pp. 1–15.
- Julita, U. *et al.* (2024) 'Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium Edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut', 13(1), pp. 26–35.

- Kemenkes RI (2019) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemenkes RI (2023) 'Ditjen P2P Laporan Kinerja Semester I Tahun 2023', *kemenkes RI*, pp. 1–134.
- Kementerian Kesehatan Indonesia (2023) 'Prevalensi, Dampak, serta Upaya Pengendalian Hipertensi & Diabetes di Indonesia', pp. 1–2.
- Kementerian Kesehatan RI (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kirana, G.R. *et al.* (2024) 'Kalium Sebagai Solusi Hipertensi', 4(2), pp. 380–387. Available at: <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i2.3086>.
- Korois, A., Syafie, Y. and Lestari, S. (2023) 'Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hipogaeae* L) Khas Maluku Utara', 3(1), pp. 46–53.
- Kostyra, E. *et al.* (2021) 'Characteristics of Volatile Compounds and Sensory Properties of Mixed Organic Juices Based on Kiwiberry Fruits'.
- Lu, H. *et al.* (2024) 'Molecular Regulatory Mechanisms Affecting Fruit Aroma', pp. 1–13.
- Mawadati, L.S., Sari, F.K. and Nabawiyah, H. (2022) 'Campuran Jus Labu Siam (*Sechium Edule* (Jacq.Sw) Dan Mentimun (*Cucumis Sativus* L) Menurunkan Tekanan Darah', 10(2), pp. 238–246.
- Muawanah *et al.* (2020) 'Analisis Kadar Siklamat Pada Selai Tidak Bermerek Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Makassar', 1(2), pp. 65–72.
- Musyayyadah, S.A., Darni, J. and Fathimah, F. (2020) 'Pengaruh Larutan Madu terhadap Tekanan Darah Lanjut Usia Hipertensi', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 3(2), p. 83. Available at: <https://doi.org/10.21580/ns.2019.3.2.3425>.
- Niza, K.N. *et al.* (2023) 'Pemberian Madu Murni Dalam Menurunkan Tekanan Darah Pada Lansia Hipertensi', *Kharisma Niza N dkk.) Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), pp. 2986–6340. Available at: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8299955>.
- Nooradilah, J. (2023) 'Pengaruh Penambahan Sari Buah Cermay (*Phyllanthus Acidus*) Terhadap Mutu Sensori Permen Jeli', 1(3), pp. 3–5.
- Rofia, S., Wijaya, A. and Roni, F. (2023) 'Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Lansia dengan Hipertensi', *Journal Well Being*, 8(1), p. 26157519. Available at: <http://journal.stikes-bu.ac.id/>.
- Ruswindi, N.K., Sakung, J. and Baculu, E.P.H. (2019) 'Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pada biskuit berbasis labu Siam (*Sechium edule*)', *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2), pp. 84–91.
- Santi, H.F. and Astuti, I.A. (2020) 'Pembuatan Prototype Aplikasi Game Edukasi Sistem Tata Surya untuk Siswa Sekolah Dasar', 1(2), pp. 2–6.
- Silva, J. *et al.* (2025) 'The Influence of Food Colors on Emotional Perception and Consumer Acceptance : A Sensory and Emotional Profiling Approach in Gastronomy', 3, pp. 1–23.
- Sinaga, K. and Sihombing, J.M. (2020) 'Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberry'.

- Sodikin, W.W. and Fauzi, A. (2023) 'Pengaruh Jus Buah Naga Dan Jus Buah Semangka Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Lansia', *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 18(4), p. 185. Available at: <https://doi.org/10.35842/mr.v18i4.874>.
- Sowndhararajan, K. *et al.* (2016) 'Effect of Blender and Blending Time on Color and Aroma Characteristics of Juice and Its Freeze-Dried Powder of Pandanus amaryllifolius Roxb . Leaves (Pandan)', 12(1), pp. 75–81. Available at: <https://doi.org/10.1515/ijfe-2015-0096>.
- Susanto, D.A. and Kristiningrum, E. (2021) 'Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Definisi Pangan Fungsional', *Jurnal Standardisasi*, 23(1), p. 53. Available at: <https://doi.org/10.31153/js.v23i1.851>.
- Susilowati, Y.K.T., Badawi, S. and Sastyarina, Y. (2023) 'Pengaruh Hubungan Karakteristik dan Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrrhizus) dan Jus Buah Pepaya (Carica Papaya L.) pada Penderita Hipertensi', *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 17, pp. 57–66. Available at: <https://doi.org/10.25026/mpc.v17i1.691>.
- Syariffudin, I. *et al.* (2023) 'Pengaruh Lama Perendaman Eksrak Buah Nanas terhadap Sifat Fisik (Ph dan Susut Masak) dan Uji Sensori Daging Entok', 3(02), pp. 52–61.
- Triyanutama, B.R. (2020) 'Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L.Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan'.
- Tulungnen, R.S., Sapulete, I.M. and Pangemanan, D.H.C. (2016) 'Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara', *Jurnal e-Biomedik*, 4(2), pp. 37–45. Available at: <https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.14862>.
- Utami, N.A. and Farida, E. (2022) 'Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia', *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(3), pp. 372–260. Available at: <https://doi.org/10.15294/ijphn.v2i3.53428>.
- Vall, B. *et al.* (2022) 'Health Benefits of Apple Juice Consumption : A Review of Interventional Trials on Humans', pp. 1–21.
- Verawati, V.S. *et al.* (2021) 'Variasi Substitusi Tepung Biji Kakao dan Tepung Kulit Biji Kakao pada Olahan Brownies Ditinjau dari Sifat Fisik dan Daya Terima', (3), pp. 2–3.
- Wei, T. *et al.* (2025) 'Red dragon fruit (Hylocereus polyrrhizus), a superfruit rich in betacyanins pigments with antioxidative potential for hepatoprotection : A review', *Future Foods*, 11(July 2024), p. 100562. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100562>.
- WHO (2015) *World Health Statistics 2015*, WHO.
- WHO (2018) *Noncommunicable Disease, Heart of Africa: Clinical Profile of an Evolving Burden of Heart Disease in Africa*. Available at: <https://doi.org/10.1002/9781119097136.part5>.

- WHO (2023a) *Guideline : Potassium Intake for Adults and Children*.
- WHO (2023b) *Hypertension*. Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>.
- Wisnu, L., Kawiji, K. and Atmaka, W. (2015) 'Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh Ready To Drink Dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), p. 71. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12892>.
- Wulandari, A. and Daningsih, E. (2019) 'Modifikasi Biscotti dengan Cita Rasa Nanas', 10(2), pp. 71–76. Available at: <https://doi.org/10.31571/saintek.v8.i2.1272>.
- Yusuf, M. and Yusrini, L. (2020) 'Air Jus Wortel Sebagai Bahan Substitusi Pada Pasta Lasagna', *Jurnal Culinaria*, 3(1), pp. 1–8.