

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S.2009 . *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* . Gramedia : Jakarta
- Albertine,A.,A. Darda,R.Indaryani,B.N,Kusuma,dan M.arsyad.2008 Tepung Tempe sebagai Protein Nabati yang Ekonomis, IPB. Bogor
- Avianty S, Ayustaningwarno F,2013. Kandunga Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternarif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 4(2) : 622-629
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Depok
- Anonim, 2012 Informasi Global Sistem Alkohol dan Kesehatan (GISAH)<http://WHO.com/2012//2/2012/ status-global-laporan-pada-alkohol-dan-kesehatan/>. diakses pada tanggal 5 maret 2018
- Astawan M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai,Solo
- Agustini Z, Wahyuni ES, Nila F. Hubungan Asupan Lemak (Lemak Jenuh, Tak Jenuh, Kolesterol)Dan Natrium Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Poli Penyakit Dalam Rsp Batu [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang;2013
- Alif Annasrullah, 2015 Efek Intervensi minuman tempe terhadap tekanan darah Penderita Hipertensi dan Hipoerkolesterolemia, *Jurnal SSN 1978-1059 EISSN 2407-0920 DOI: 10.25182/jgp.2017.12.2.101-108* 2 Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Aoyama, T., et al 2014 Effect of Soy and Milk Whey Protein Isolates and Their Hydrolysates on Weight Reduction in Genetically Obese mice.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar Provinsi Jawa Timur*. Badan Penelitian dan Pengembangan.
- Baliwati, Y.F., Khomsan, A., Dwiriani, C.M. 2004 *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Hal 89 : Jakarta
- Beg M, Sharma V, Akhtar N, Gupta A, Mohd. J. 2011 *Role of Antioxidants in Hypertension*. JIACM. 2011; 12(2): p. 122-7.
- DeMan JM. 1997. *Kimia Makanan*. Padmawinata K, penerjemah. Bandung : penerbit ITB. Terjemahan dari : *Principles of Food Chemistry*
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2008, *Pedoman Teknis Penemuan dan Tatalaksana Penyakit Hipertensi*, Jakarta
- Dalimartha, S., B.T. Purnama, N. Sutarina, Mahendra, R. Darmawan. 2008. *Care Your Self, Hipertensi*. Penebar plus, Jakarta
- Departemen Kesehatan RI, 2016. *Faktor-faktor Penyebab Hipertensi*. Karya Aksara, Jakarta.
- Ella Febriana, M. Zen Rahfiludin, Dina Rahayuning P (2017). Pengaruh konsumsi mineral pada penderita Hipertensi. *Skripsi Semarangh UNDIP*

- Fathina, UA. 2007. Hubungan Asupan Sumber Lemak dan Indeks Massa Tubuh (IMT) dengan Tekanan Darah Penderita Hipertensi. *Skripsi Semarang UNDIP*.
- Fitz Gerald, RJ, 2014, Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat terhadap perubahan katekestik susu murni. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*
- Harrison BLM, Raji L. 2000. Postmenopausal hypertension. *Current hypertension reports* 2(2):202-207
- He J, Gu D, Wu X, Chen J, Duan X. 2005 Effect of Soybean Protein on Blood Pressure : A Randomized Controlled Trial. *Ann Intern Med*.
- Hull-alison. Penyakit Jantung, Hipertensi, Dan Nutrisi. Jakarta : Bumi Aksara: 1996.Hal.1-31
- Katulistiwa, N. A. 2013. *Proses Terjadinya Kaitannya Antara Peranan Zat Gizi dan Penyakit Degeneratif Hipertensi*. Skripsi Universitas Airlangga. Surabaya
- Kurniawati,2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein,Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *journal of nutrition college*
- Kementerian Kesehatan RI, 2017. *Angka Prevalensi Hipertensi Provinsi Jawa Timur Tahun 2017*. Jakarta
- Kartasapoetra.,G., 2005. Ilmu Gizi. PT Rineka Cipta, Jakarta
- Khasanah, U. 2003. Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (*Sweet Potato Flakes*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Lany Sustrani, Alam Syamsir, Hadibroto Iwan (Tim Redaksi Vitahealth), 2005, *Hipertensi*, Gramedia, Jakarta
- Muctadi,D.,dkk.1993. *Metabolisme Zat Gizi Sumber,Fungsi,dan Kebutuhan Bagi Tubuh Manusia* PT.Penebar Swadaya, Jakarta
- Mudjajanto,E.S dan Kustinyah, L .2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang*. Agro Media Pustaka, Jakarta. Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor,Bogor
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*, Alfabeta, Bandung
- Nielsen, S.S 2008. *Food Analysis*. Kluwer Academic/plenum publisher
- Nia Susanti, Yulia Sukamawardhani, Ida Musfiroh. 2016.*Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Gabus dengan Metode AAS*. Skripsi, Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran, Sumedang, Jawa Barat Indonesia
- Novitasari. 2015 *Kebiasaan Mengonsumsi Western Fast Food Pada Remaja SMU yang Berstatus Gizi Normal dan Obese di Kota Bogor*. Skripsi, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Pratama,S,H 2015. *Kandungan Gizi,Kesukaan,dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai*. Skripsi, Fakultas kedokteran-Universitas Semarang

Rindawati,L.2012. *Aplikasi Tepung Komposit(Tepung Talas,Tepung Tempe,dan Tepung Ikan) dalam Formulasi (Crackers TETP Analisis Energi,Mutu Kimia dan Mutu Organoleptik)* Karya Tulis Ilmiah Jurnal Gizi Poltekkes Kemenkes Malang

Ramayulis 2010. *Menu dan Resep Untuk Penderita Hipertensi*. Penebar plus, Jakarta

Ramadhani, G, AM Izzati, and S parman 2012. Penentuan Karakteristik makanan sereal dan kesukaan makanan dari bahan tepung. *J anatomi* Vol.20

Radiena,M.S.Y.2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*musa paradisiaca*,L) terhadap Mutu Tepung Pisang. *Majalah BIAM* : 27-33

Rivas M. Garay RP,Escanero JF, Cia P Jr, Cia P,Alda JO. 2002,. Soy milk lowers blood pressure in men and women with mild to moderate essential hypertension.*J nutr*,132(7): 1900-2. Available from [:https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12097666](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12097666)

Roseliana,S,A,2008. Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier. *Tugas Akhir*.Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik, UNPAS, Bandung

Radley, J. A. 1997. *Starch Production Technology*. Applied Science Publisher Ltd. London.

Sangadji,NW & Nurhayati 2014 *Hipertensi pada Pramusaji Bus Transjakarta di Pt.Bianglala Metropolitan Tahun 2013*. BIMKMI,Vol 2 no 2

Sarwono,2005 , Membuat Tempe dan Oncom. Cetakan 29, Penebar Swadaya,hlm ;
23-25,53-55, Jakarta

Supartono,W.2006. Teknologi Pembuatan Sereal Untuk Sarapan Pagi.

Suhendri,2009. Studi Kinetika Perubahan Mutu Tempe Selama Proses Pemanasan.
IPB: Bogor

Sagara ,M , Kanda T, Njeleker M,Teramoto T,Armitage L, Birt N, et al, 2004 Effect of
dietary intake of soy protein and isoflavone on cardiovascular disease risk
factors in high risk,middle-aged in scotland. Jurnal of the American College of
Nutrition 2004. Available from : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14963058>

Stefanus Aldo Sarwono, 2017. Pengaruh Pengolahan dengan Kadar kalium dalam
bahan makanan. Skripsi Jurusan Ekologi Manusia Departemen Gizi Masyarakat
Institut Pertanian Bogor

Teunissen-Beekman,Karianna F,M, van Baak,and Marleen A, 2013 The role of
dietary protein in blood pressure regulation. 24:65-70 journal on nutrition
college,volume 4 nomor 2,tahun 2015 halaman 534-540 available :
<http://ejournal-sl.undip.ac.id/index.php/jnc>

Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang(Musa
Paradisiaca) terhadap Karakteristik Flakes. Prosiding Seminar Nasional Teknik
Kimia Kejuangan. B06-1 : B06-7 Skripsi Jurusan Gizi Politeknik Kementerian
Kesehatan Malang

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta

Vitahealth, 2005, Hipertensi, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarsih,H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*
Penerbit Kanisius,Yogyakarta

Wibisana,R. 2013 .Meraup Uang dari Bisnis Olahan Pisang. Sakti,Yogyakarta.

Winarno. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Wolf,W.J.1975. Lipoxigenase and Flavor of Soybean Protein Products.J.Agr,and
Food chem

Wahyuningtyas, dkk, 2014, Kajian Karakteristik Fisikiokimia dan Sensoris Kerupuk
berbahan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung pisang kepok. Jurnal
Teknosains Pangan, 2 (3)

Yossita Evirianti Agustina, 2011. Substitusi Tepung Kacang Merah dalam pembuatan
Sereal yang kaya akan serat. Tugas Akhir Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Yuli Amran, Febrianti, Lies Irawanti,2010. Pengaruh Tambahan Asupan Kalium dari
Diet terhadap Penurunan Hipertensi Sistolik Tingkat Sedang pada Lanjut Usia.
Kesmas, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 5. Program Studi
Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas
Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta

