

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatzier, S., 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Alsuhaibani, A. M. A. (2018). Rheological and Nutritional Properties and Sensory Evaluation of Bread Fortified with Natural Sources of Calcium. *Journal of Food Quaity*, 2018, 1–7.
- Andalas, U., Yeni, R., Masyarakat, F. K., & Andalas, U. (2023). *Universitas andalas*. AOAC. 2010. Official Methode of Analysis of The Association AnaliticalnChemistry.Inc., Washington DC.p: 376-384
- Ard JD, Svetkey LP, La Chance P-A, Bray G. Lowering blood pressure using a dietary pattern: A Review of the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Trial. *J Clin Hypertensi* 2000;2: hal 387-91
- Astawan, M, 2009, Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pemeliharaan Jaminan Sosial. 2016. Panduan praktis PROLANIS (Program Pengelolaan Penyakit Kronis). Jakarta
- Bognár, A. (2002). Tables on weight yield of food and retention factors of food constituents for the calculation of nutrient composition of cooked foods (dishes). *Karlsruhe, Germany, Bundesforschungsanstalt Für Ernährung*, 1–98. http://www.fao.org/uploads/media/bognar_bfe-r-02-03.pdf
- Booth, R.G. 1990. *Snack Food*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Closs EI, Basha FZ, Habermeier A, Forstermann U. Interference of L-arginine analogues with Larginine transport mediated by the y+carrier hCAT2B. *Nitric Oxide* 1997; 1:65-73.
- De Garmo. E.D.G. Sullivan dan J.R. Canada. (1984). Engineering economis. In Mc Millan Publishing Company.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2011. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2011. Dinas Kesehatan Jawa Timur. Surabaya.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bathara, Jakarta.
- Ekafitri, Riyanti, and Rhestu Isworo. "Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food." *Jurnal Pangan* 23.2 (2014): 134-145.

- El-Shemy, H. A. (2011). Soybean and Health. Croatia: InTech
- Everett, Bethany, and Anna Zajacova. "Gender differences in hypertension and hypertension awareness among young adults." *Biodemography and social biology* 61.1 (2015): 1-17.
- FAO. (2011). Recent trends in world food commodity prices: costs and benefits. FAO Reports about the state of food insecurity in the world. <http://www.fao.org/docrep/014/i2330e/i2330e03.pdf>. [23 Agustus 2013].
- Fujii S, Zhang L, Igarashi J, Kosaka H. L-arginine reverses p47phox and gp91phox expression induced by high salt in Dahl rats. *Hypertension* 2003; 42:1014-20. 31.
- Guoyao W, Morris SM. Arginine metabolism: nitric oxide and beyond. *Biochem* 1998;J 336:1-17. 19.
- Hertini R, Zulfahmi, Yatim R Widodo. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 13 (3): 188-196. Lampung (ID): Politeknik Negeri Lampung.
- Indrawati & Werdhasari. 2009. Hubungan Pola Kebiasaan Konsumsi makanan Masyarakat Miskin dengan Kejadian Hipertensi di Indonesia. *Jakarta. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 19(4).
- Istiqamah, Dian Ilmaniar, Fitria Nugraha Aini, and Erna Sulistyowati. "Pengaruh Tingkat Aktifitas Fisik Dengan Prevalensi Hipertensi Pada Masyarakat di Kabupaten Malang." *Jurnal Kedokteran Komunitas* 9.1 (2021).
- Kartasapoetra dan Marsetyo, 2010. Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan, dan produktivitas Kerja. Rineka Cipta. Jakarta
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Karyadi. *Hidup Bersama Hipertensi, Asam Urat, Jantung Koroner*. Jakarta: Intisari Mediatama; 2006
- Kemenkes RI, 2017.2017. "Lansia & Hipertensi," no. 2015: 1–10.
- Kemenkes. 2013. *Profil Kesehatan Indonesia 2013*. Jakarta:Kementrian Kesehatan RI.
- KemenkesRI.(2018) Riset Kesehatan Dasar: Riskesdas 2018
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *INFODATIN.Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.HIPERTENSI*.Jakarta.

- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. Statistik produksi hortikultura tahun 2014. <http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>
- Komalasari, R., Tampubolon, A. O., & Monica, E. (Eds.). (2013). Buku Ajar Patofisiologi. Buku Kedokteran EGC.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Jakarta: Sinar Harapan.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T. and Hanindito, S. B. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*. 2018;12(1):26–30.
- Lingga, L. (2012). Bebas Hipertensi Tanpa Obat. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Lomakina, K. dan Mikova, K. (2006). A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. *Czech Journal of Food Science* 24: 110-118.
- Lumempouw, D. O., Wungouw, H. I. ., & Polii, H. . (2016). Pengaruh senam Prolanis terhadap penyandang hipertensi. *Jurnal E-Biomedik*, 4(1). <https://doi.org/10.35790/ebm.4.1.2016.11697>
- Maulina Putri, B., & Nofia, Y. (2020). Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi. *Nutrire Diaita*, 12(1), 29–35.
- Meiriana, A., Trisnantoro, L., & Padmawati, R. S. (2019). Implementasi Program Pengelolaan Penyakit Kronis (Prolanis) Pada Penyakit Hipertensi di Puskesmas Jetis Kota Yogyakarta. *Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia : Jkki Volume*, 08(02), 51–58.
- Muliyati, Hepti, et al. "Hubungan pola konsumsi natrium dan kalium serta aktifitas fisik dengan kejadian hipertensi pada pasien rawat jalan di RSUP dr." *Wahidin Sudirohusodo Makassar. Media Gizi Masyarakat Indonesia* 1.1 (2011): 46-51.
- Nainggoalan, J. (2014). Management of Hypertension Patients With Grade Ii Factors Cause of Hypertension Anti Drug Consumption Is Not Regularly, and Eating Unhealthy Lifestyle. *Fakultas Kedokteran Universitas Lampung Medula*, 2(4), 39–45.
- NUTTAB. (2006). NUTTAB 2006 (Australian Food Composition Tables). Issued by FSANZ (Food Standards Australia-New Zealand), Australia.
- Pennington J. Supplementary tables-amino acids. In: Allen A, ed. *Bowes & Church's Food Values of Portions Commonly Used*, 16th ed. Philadelphia: JB Lippincott Company, 1994:A325-77. 18.
- Prasetyaningrum, Y. (2014). Hipertensi Bukan Untuk Ditakuti. Jakarta: Fmedia.

- Pulungan, Rafiah Maharani, and Rahmah Hida Nurriszka. "Pencegahan Dan Pengendalian Hipertensi Pada Lansia Melalui Program Pengelolaan Penyakit Kronis (PROLANIS)." *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1. No. 1. 2018.
- Putri Dafriani. (2019). *Pendekatan Herbal Dalam Menangani Hipertensi*. 98.
- Riskesdas, 2018. Riset Kesehatan Dasar Republik Indonesia
- Robinson, J. G. and K. Mc Neal. 2014. All About Beans. NDSU Extension Service. 1 (November 2013):68–73
- S Vasdev, V Gill. The antihypertensive effect of arginine. *IntJ Angiol* 2008;17(1):7-22.
- Salim, Emil. 2012. Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Yogyakarta: LilyPublisher.
- Sani, Aulia. Diagnosa dan Tatalaksana Hipertensi. Medya Crea : Jakarta. 2008
- Sareani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Substitusi tepung kedelai (Glycine max L.) terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 1–7. Tersedia dari <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/122>
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki, N., Surahman, S., Khudaifanny, D., Febrianti, A., Putri, B., Besar, P., Teknologi, T., Guna, J. K. S., Tubun, N., & Barat, J. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN TELUR PADA KANDUNGAN PROKSIMAT, KARAKTERISTIK AKTIVITAS AIR BEBAS (aw) DAN TEKSTURAL SNACK BAR BERBASIS PISANG (Musa paradisiaca) Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (a w) and Textural Properties of Banana (Musa paradisiaca) Snack Bar. *Agritech*, 35(1), 1–8.
- Siska Ratu Miranda, S. I. S. K. A. *Hubungan Status Gizi, Pola Makan (Lemak, Natrium, Kalium) Dan Riwayat Keluarga Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Buaya Padang Tahun 2019*. Diss. Stikes Perintis Padang, 2019.
- Sugianty Derris & Hangyonowati. (2008). Hubungan Asupan Karbohidrat, Protein, Lemak, Natrium dan Serat dengan Tekanan Darah pada Lansia. *Universitas Diponegoro*. http://eprints.undip.ac.id/24987/1/198_Derris_Sugianty_G2C004250_A.pdf
- Susanne, B., J. C. B. Miller, P. Petocz, E. Farmakalidis, and A. Bran. 2016. Indes Kekenyanan Makanan (Satiety Index). *European Journal of Clinical Nutrition*. (September 1995):1–2

Sutriyanto, M. (2019). *Pengaruh Pemberian Buah Pisang Raja Terhadap Penurunan Hipertensi Pada Pralansia Di RW 02 Kricak Tegalrejo Yogyakarta*.72.<http://digilib2.unisayogya.ac.id/handle/123456789/431>

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) (2019)

Taula'bi, M. S. D., Oesoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian komposisi kimia snack bars dari berbagai bahan baku lokal: Systematic review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 15–20. Tersedia dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jjsep/article/view/32236>

Tirtasari, S., & Kodim, N. (2019). Prevalensi dan Karakteristik Hipertensi Pada Usia Dewasa Muda di Indonesia. *Tarumanagara Medical Journal*, 1(2), 395–402.

Tulungemen, R. S., Sapulete, I. M., & Pangemanan, D. H. (2016). Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal Kedokteran Klinik (JKK)*, 1(2), 37–35. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jkk/article/view/14941>

USDA. 2015. National Nutrient Database for Standard Reference. Basic Report 25048, Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. The National Agricultural Library, USA.

Waspadji, S., Sukardji, K. & Suharyati. (2010). *Daftar Bahan Makanan Penukar* (3rd ed.). Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia

WHO, A Global Brief Hypertension : Silent Killer, Global Public Health Disease, Switerland WHO Press. 2013

WHO. (2018). *World Health Statistic*

Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Zoumas, B. L., L.E. Amstrong., J.R. Backstrand, W.L. Chenoweth, P. Chnachoti, B.P. Klein, H.W. Lane, K.S. Marsh, M. Toluanen. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Washington DC: National Academy Press.