

DAFTAR PUSTAKA

- Abdjan, A. H., Tangke, U., & Nurhamidin, F. (2023). Penentuan Umur Simpan Ikan Madidihang Masak Kering Kayu dalam Kemasan Plastik Polipropilen Menggunakan Model Arrhenius. *JURNAL BIOSAINSTEK*, 5(1), 21-30.
- Abna, I. M., Amir, M., Puspitalena, A., & Hurit, H. E. (2021). Pemeriksaan angka lempeng total bakteri pada susu pasteurisasi tanpa merek di Kecamatan Cengkareng kota Jakarta Barat. *Chemistry Archive*, 1(2), 49-58.
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Defi, D. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 1-6.
- Afina, N., Sinaga, H., & Lubis, Z. (2024). Pendugaan Umur Simpan Biji Kopi Arabika Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT) Model Arrhenius Berdasarkan Parameter Kadar Air. *Agrikultura*, 35(3), 562-572.
- Afistia, N. R. & Sya'di, Y. K. (2024). Pendugaan Umur Simpan Minuman Ekstrak Beras Hitam Dalam Kemasan Metalized dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 51-62.
- Al-Baarri, A. N. M., Susanti, S., Legowo, A. M., Hadipernata, M., Aryanto, A., & Liestyana, P. S. (2023). Accelerated Shelf Life Determination Of Corn Snack Bars. *Italian Journal of Food Safety*, 12(4), 10718.
- Ali, W. S. (2015). Nutrition with Pumpkin (Cucurbita pepo) Cake as Lowering Cholesterol in Rats. *Middle East J. Appl. Sci*, 5(1), 10-1.
- Amalia, M. R., & Nuryani, B. S. (2022). Karakteristik Sensoris dan Nilai Gizi pada Food Bar dengan Substitusi Tepung dan Biji Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*.
- Ananda, D. R., Setyowati., & Wijanarka, A. (2022). Komposisi Biji Labu Kuning Dalam Snack bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan. *Prosiding TIN PERSAGI*, 439-446.
- Anggo, A. D., Fahmi, A. S., & Darmanto, Y. S. (2017). Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (Clarias sp) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2), 21-28.
- Arif, A. B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189-198.
- Arifianto, D. N. & Dewati, R. (2024). Kinetika Reaksi Sintesis Glukosa dari Limbah Padat Yeast (Yeast Mud) Menggunakan Proses Hidrolisis Asam. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(4).
- Asiah N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Asiah N. & Diaeni M. (2021). *Konsep dasar proses pengeringan pangan*. Malang: AE



M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Dan Tempat Terhadap Kadar Air Dan Mutu Organoleptik Biskuit Substitusi (Monopterus albus zuieuw). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1),

- Astutik, L., & Yanti, E. F. (2023). The Effect of Pumpkin Fruit Ripeness (*Cucurbita moschata*. D) on Total Flavonoid Levels and Antioxidant Activity. *Biology, Medicine, & Natural Product Chemistry*, 12(1), 17-23.
- Aviana, T., & Siregar, N. (2021). dan Wardayanie, NIA 2021. Pendugaan Masa Simpan Bumbu Rawon dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Warta IHP*, 38(2), 126-131.
- Binalopa, T., et al. (2023). Pengaruh Pembuatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 94-102.
- Brotodjojo, L. C. (2010). *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Chuwa, C. & Dhiman, A. K. (2023). Nutrition and Health Benefits of Ripe Pumpkin Fruit, Pulp and Powder. *Recent Progress in Science and Technology*, 4, 123-133.
- Dali, D., Nurjannah, N., & Taamu, T. (2017). Pengaruh pemberian jus campuran buah labu kuning dan tomat terhadap penurunan tekanan darah lansia hipertensi. *Media Informasi*, 13(1), 27-35.
- Dhiman, A. K., Thakur, P., Attri, S., Kathuria, D., & Ramachandran, P. (2020). Utilization Of Ripe Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) For The Development Of Fruit Bar. *Current Journal of Applied Science and Technology*, 39(6), 63-73.
- Dila, S. R. (2023). Faktor Penyebab Hipertensi Pada Pasien Dewasa Di Puskesmas Dinoyo Kota Malang. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 19-27.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2020.
- Erwiyani, A. R., Wulandini, R. P., Zakinah, T. D., & Sunnah, I. (2022). Formulasi dan evaluasi bedak tabur daging labu kuning (*Cucurbita maxima* D.). *Majalah Farmasetika*, 7(4),
- Estiasih, T., Wazihiroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fajrani, A., Syam, A., Indriasari, R., Hadju, V., Zulkifli, A., & Zainal. (2023). The Effect Of Pumpkin Seed Flour (*Cucurbita Moschata*) On Blood Pressure Of Hypertensive Rats (*Rattus novergicus* L). *Biomedical & Pharmacology Journal*, 16(1), 519-524,
- Fellow, P.J. (1992). *Food Processing Technology*. New York: CRC Press.
- Gani, N. F. B., Umar, F., & Majid, M. (2023). Daya terima, Kandungan Kalori dan Kadar Beta Karoten Snack Bar Substitusi *Cucurbita Moschata*.
- Ge, C., Verma, S. S., Burruto, J., Ribalco, N., Ong, J., & Sudhahar, K. (2021). Effects Of Flexing, Optical Density, And Lamination On Barrier And Mechanical Properties Of Metallized Films And Aluminum Foil Centered Laminates With Polyethylene Terephthalate And Linear Low Density . *Journal of Plastic Film & Sheeting*, 37(2), 205-225.
- Hardi, S. (2024). Studi Kelayakan Finansial dan Umur Simpan pada Usahatani Usaha Ekkado Jamur Tiram dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 19(1), 17-28.



- Hatta, H. & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Cookies. *Gorontalo journal of public health*, 3(1), 41-50.
- Hodri, S., Putri, R. D., & Hanafi, I. (2022). Karakteristik Crackers Labu Kuning Sebagai Pangan Fungsional. In *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi* pp. 158-161.
- Ijayanti, N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Serbuk Wedang Uwuh Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 1(1), 46-60.
- Ilmiyah, F., Dwipayanti, P. I., & Siswanto, E. 2022. Penurunan Tekanan darah Pada Penderita Hipertensi Menggunakan Intervensi Konsumsi Jus Wortel (*Daucus Carota L*). *Pengembangan Ilmu dan Praktik Kesehatan*, 1(2), 10-18.
- Inayah, A. F., Hartati, Y., Siregar, A., Rotua, M., & Terati, T. (2023). Penentuan Umur Simpan Minuman Sereal Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Seluang. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 2(2), 53-57.
- Indrawan, G. & Yani, I. P. A. H. E. (2023). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Flour*) Pada Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 19-30.
- Iswari, K. (2021). Pendugaan Umur Simpan Cabai Giling Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Hortikultura*, 31(1), 71-80.
- Jassin, E., Laylah, N., Ahmad, I., & Rahayu, S. (2024). Pendugaan Umur Simpan Lada Putih pada Berbagai Kemasan Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test). *Elektriase: Jurnal Sains dan Teknologi Elektro*, 14(02), 264-275.
- Kasumayanti, E., Maharani, M. (2021). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Hipertensi Usia Produktif Di Desa Pulau Jambu Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Kuok. *Jurnal Ners* 5, 1–7.
- Kemendes RI. (2019). *Hipertensi Si Pembunuh Senyap*. Jakarta: Kemendes RI.
- Kemendes RI. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemendes RI. (2021). Apa yang dimaksud dengan Hipertensi, Penyakit Jantung dan Pembuluh Darah. Kemendes.Go.Id, 2–5. <http://p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah>
- Kemendes RI. 2023. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2022. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. <https://www.kemkes.go.id/downloads/resources/download/pusdatin/profilkesehatan/Profil-Kesehatan-2021.pdf>
- ar, M. A., & Purwanti, N. U. (2022). Pola Penggunaan Obat i Pada Pasien Hipertensi di Instalasi Rawat Jalan Rumah I Syifa Sciences and Clinical Research (*JSSCR*), 4(3).
- Kim, Y.N., Choi, C., Lee, B.H. (2012). Comparison of the chemical and nutritive values of various pumpkin (*Cucurbitaceae*) spesies *trition Research and Practice*, 6(1): 21 – 27.



- Kulczyński, B. & Gramza-Michałowska, A. (2019). The profile of carotenoids and other bioactive molecules in various pumpkin fruits (*Cucurbita maxima* Duchesne) cultivars. *Molecules*, 24(18), 3212.
- Kulczyński, B., Sidor, A., Gramza-Michałowska, A. (2020). Antioxidant potential of phytochemicals in pumpkin varieties belonging to *Cucurbita moschata* and *Cucurbita pepo* species. *Journal of Food*, 18(1): 472 – 484.
- Kusumawardani, L. A., Andrajati, R., & Nusaibah, A. (2020). Drug-related Problems in Hypertensive Patients: A Cross-sectional Study from Indonesia. *Journal of Research in Pharmacy Practice*, 9(3), 140-145.
- Lestari, I. G. (2017). Pengaruh Self Management Terhadap Tekanan Darah Lansia Yang Mengalami Hipertensi Di Posbindu Dukuhturi Kecamatan Bumi Ayu Kabupaten Brebes. [Disertasi: Universitas Muhammadiyah Purwokerto].
- Lukitaningtyas, D. & Cahyono, E. A. (2023). Hipertensi; Artikel Review. *Pengembangan Ilmu Dan Praktik Kesehatan*, 2(2), 100-117.
- Majid, S. M. & Farida, E. (2024). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Makanan Alternatif Sumber Energi. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 217-224.
- Marlina, L., Anisa, Z., Cengristitama, C., Sari, M. W., Sugiawati, V. A., Azizah, Z., ... & Efendi, M. R. S. (2024). *Kimia Fisika*. Padang: CV. Gita Lentera.
- Maryanto, S. & Wening, D. K. (2023). The Nutritional Value of Steamed Cakes and Pumpkin Cookies (*Cucurbita moschata* Durch) Based on The Modisco Formulas. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 379-383.
- Meikapasa, N. W. P., Pravitri, K. G., & Arzani, L. D. P. (2024). Pendugaan Umur Simpan Saus Tomat Homemade Menggunakan Model Arrhenius pada Suhu Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(1), 1-10.
- Meiyasa, F. (2021). *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Men, X., Choi, S. I., Han, X., Kwon, H. Y., Jang, G. W., Choi, Y. E., & Lee, O. H. (2021). Physicochemical, Nutritional and Functional Properties of *Cucurbita Moschata*. *Food Science and Biotechnology*, 30, 171-183.
- Moeztamy, R. Y., Dewi, A. D. R., & Mukti, Y. P. (2023). Pendugaan Umur Simpan Roti Sourdough Bekatul Menggunakan Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius. *KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(2), 57-64.
- Muliananda, P., Iswahyudi, I., & Sofyaningsih, M. (2024). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning terhadap Kadar Proksimat, Beta Karoten, dan Sifat Organoleptik Cookies Umbi Garut Bebas Gluten. *Jurnal Gizi*, 13(1), 42-58.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect Of Packaging Technique And Types Of Packaging On The Shelf Life Of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan an Indonesia*, 22(3), 464-475.
- ik, N., & Pratiwi, D. Y. V. (2024). Aktivitas antioksidan tepung labu berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan. *Agrointek: logi Industri Pertanian*. 18(3), 568-573.



- Nasiroh, F. F. (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Energy Snack Bar dengan Substitusi Emping Singkong (Cassava Flakes). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 1-8.
- Nasiroh, F. F., Quddus, A. A., & Tubagus, R. (2024). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Energy Snack Bar Dengan Substitusi Emping Singkong (Cassava Flakes). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 1-8.
- Nelwan, J. E. (2022). *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Purbalingga: Eureka Media Aksara
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68.
- Nusaly, W. N., Mangarengi, Y., Huwae, L. M. C., Rachmawati, N. F., Kurniawan, H. M., Basir, A. P., ... & Mulyani, L. F. (2025). *Mikrobiologi*. Semarang: PT. Penerbit Qriset Indonesia.
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1), 1.
- Pawestri, S. & Solekhah, S. I. (2023). Pelatihan Pengemasan, Stabilitas, dan Pendugaan Umur Simpan Pangan untuk UMKM Bale Mpaq. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4), 971-974.
- Perez Gutierrez, R. M. (2016). Review of Cucurbita pepo (Pumpkin) its Phytochemistry and Pharmacology. *Med chem*, 6(1), 12-21.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (Oryza Sativa Var. Glutinosa) dan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies). *J Teknologi Hasil Pertanian*, 13, 104-10.
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. (2021). Proporsi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Bubuk Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 303–313.
- Prayitnaningsih, S., Rohman, M. S., Sujuti, H., Abdullah, A. A. H., & Vierlia, W. V. (2021). *Pengaruh Hipertensi Terhadap Glaukoma*. Malang: UB Press.
- Purba, R. G. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Saus Cabai Merah Berbahan Pengental Tepung Onggok dengan Metode Extended Storage Studies (ESS)* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Puspendari, N., & Isnawati, A. (2015). Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 106-112.
- Puspitasari, A. W., Ruzuqi, R., Ernawati, E., Sukmawati, S., Badaruddin, M. I., Amri, I., ... & Abadi, A. S. (2022). Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan ... lauan Ayau, Papua Barat. *Jurnal Lemuru*, 4(3), 192-198.
- ..., M. A., Indriasari, R., & Jafar, N. (2023). Analisis Umur Simpan enyusui Cookies Berbasis Tepung Daun Katuk. *Jurnal Gizi Indonesia (The Journal of Indonesian Community Nutrition)*, 12(2).
- H., Santoso, P., Susilowati, E., Atmojo, D. S., & Kristanto, H. Aksi Dini Penyakit Tidak Menular pada Lansia. *Jurnal Peduli* 3(1), 91-96.



- Rahman, N., & Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544-552.
- Rahmdanti, A. P., Zainuri, Z., & Utama, Q. D. (2025). Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Kapas (*Musa Comiculata*) dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius: Estimating The Shelf-Life of Kapas Banana Chips Using The Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Arrhenius Model Method. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(2), 96-111.
- Ratulangi, L. C., Wowor, P., & Mambo, C. (2016). Uji Efek Perasan Daging Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). *eBiomedik*, 4(1).
- Riskesdas. (2013). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Rosmawati, E., Aqmarina, N., & Sulistyawati, S. (2024). Epidemiologi Penyakit Hipertensi di Puskesmas Umbulharjo I Kota Yogyakarta Tahun 2017-2020. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 15(01), 10-18.
- Ruhaeni, R., Zainuri, Z., & Utama, Q. D. (2025). Pendugaan Umur Simpan Sale Lilit Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(2), 121-135.
- Santoso, E. B., Basito, B., & Muhammad, D. R. A. (2013). Pengaruh penambahan berbagai jenis dan konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia puree labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Sari, Y. (2020). Penggunaan Mentimun Sebagai Terapi Komplementer Untuk Membantu Mengontrol Tekanan Darah Pada Keluarga Dengan Hipertensi. *JAM: Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(1).
- Shamsuri, N. M. & Ahmad, F. T. (2019). Effects of different cooking methods and time intervals on physico-chemical and antioxidant properties of golden pumpkin (*Cucurbita maxima*). *Malaysian Applied Biology*, 48(1), 221-227.
- Shihab, O. B., Ahmed, I. K., & Jassim, M. A. (2023). Effectiveness of Pumpkin Juice and Butylated Hydroxyanisole Supplemented to Yogurt on Lipid Profile for Hypercholesterolemia Rats. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1262, No. 6, p. 062053). IOP Publishing.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849-858.
- Sitohang, A., & Marbun, B. S. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Andaliman. *Jurnal Riset Teknologi Hasil Pertanian (RETIPA)*, 30-37.



st, R. (2002). *Complementary Alternative Therapies Nursing 4th*
: Springer Publishing Company

David, K. 2000. *The Stability and Shelf Life of Food*. UK:
ublishing.

man, M. F., Eso, A., Jamaluddin, J., Parawansah, P., Arimaswati,
a, A. N. (2020). Deteksi Dini Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular

- Pada Masyarakat Desa Andepali Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe. *Journal of Community Engagement in Health*, 3(1), 60–66.
- Suloi, A., Rumitasari, F. J., Fitriani, S., & Ramadhani, N. L. (2020). Snack Bars: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal Abdi*, 2(1).
- Sunnah, I., Kustiyaningsih, E., & Oktianti, D. (2021). Yellow Pumpkin (*Cucurbita maxima* D.) Extract As Anti-Hypercholesterolemia. *Journal of Fundamental and Applied Pharmaceutical Science*, 1(2), 42-48.
- Syska, K., Arifah, I. N., Ropiudin, R., Najib, A. A., Aulia, R., Ayuningtyas, S. A., ... & Hakim, A. (2025). Sorpsi Isotermik Daun Krokot (*Portulaca oleracea* L.) dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 15-26.
- Szydlowska, A., Zielińska, D., Trzaskowska, M., Neffe-Skocińska, K., Łepecka, A., Okoń, A., & Kołożyn-Krajewska, D. (2022). Development of Ready-to-Eat Organic Protein Snack Bars: Assessment of Selected Changes of Physicochemical Quality Parameters and Antioxidant Activity Changes during Storage. *Foods*, 11(22), 3631.
- Tambunan, I. J., Sulasmi, S., & Julianty, S. M. (2023). Kajian Kinetika Penentuan Laju Reaksi Penetapan Kadar Vitamin C Pada Brokoli (*Brassica oleracea* L) Dengan Metode Titrasi Titrimetri. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1-7.
- Tantawi, I. A. R., Tefa, A. Y., Nurhayati, S. T., Budi Santosa, S. P., Indrasakti, A., Mataram, I. I. K. A., ... & ST, M. L. (2025). *Teknologi Pangan*. Batam: Cendikia Mulia Mandiri.
- Tarchoun, A. F., Trache, D., Abdelaziz, A., Selmani, A., Boukeciat, H., Hamouche, M. A., ... & Klapötke, T. M. (2025). A Study On The Isothermal Decomposition Kinetics Of Energetic Cellulose-Rich Materials Using A Vacuum Stability Test. *Reaction Kinetics, Mechanisms and Catalysis*, 138(1), 91-106.
- Taulaâ, M. S., Oessoe, Y. Y., & Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review Study Of The Chemical Composition Of Snack Bars From Various Local Raw Materials: Systematic Review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 15-20.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- WHO. (2021). *Hypertension*. World Health Organization. URL <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
- Widiawanto & Aminuddin. (2015). *Patofisiologi Hipertensi*. Surabaya: Airlangga University Press
- Widiawanto, Z., & Xu, J. (2024). Determination And Discussion Of Apparent Kinetics Of Liquid Diacyl Peroxide Synthesis In A *Chemical Engineering Science*, 290, 119826.
- Widiawanto, Z. (2019). Pencegahan Dini terhadap Penyakit Tidak Menular melalui GERMAS. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*,



- Yohandrey, F., Kasmiyetti, K., Handayani, M., Dwiyantri, D., & Edmon, E. (2023). Pengaruh Pemberian Puding Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh) terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 311-317.
- Yoko. (2012). *Labu*, Jakarta: Eley Media Komputindo.
- Zahra, U., Rotua, M., Susyani, S., & Sihite, N. W. (2022). Pengaruh Pemberian Snack Fig Bar Tepung Kacang Kedelai Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi Di Puskesmas Kertapati Palembang. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2), 163-175.
- Zahroh, I., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum* L) Terolah Minimal Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 148-157.

