

DAFTAR PUSTAKA

- Abdu, O. (2017). Blood Pressure Control Among Hypertensive Patients in University of Gondar Hospital, Northwest Ethiopia: A cross sectional Study. *Clinical Medicine Research*, 6(3), 99. <https://doi.org/10.11648/j.cmr.20170603.17>
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., SP, Irianto, Defi. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 2(2), 1-6. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.1391>
- Agustina, B.S. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Protein Tempe Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). (Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah).
- Aini, F.H., Lukman, M., Juniarti, N. (2024). Pemberdayaan Kader Dalam Deteksi Dini Penyakit Tidak Menular (Ptm) Sebagai Optimalisasi Posbindu Di Kelurahan Kota Wetan, Kabupaten Garut. *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*, 3(9), 4394-4403
- Akbar, H., & Tumiwa, F.F. (2020). Edukasi Upaya Pencegahan Hipertensi pada Masyarakat di Kecamatan Passi Barat Kabupaten Bolaang Mongondow. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 1(3), 154-160.
- Alhadi, M., Fitriani, S., Rahmayuni. (2021). Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack bar* dari Labu Kuning dan Kacang Hijau. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3909-3920.
- Alistina, A.D., Ehasari, R.K., Laili, R.D., Hayundanti, D. *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Jawa Tengah: CV.Sarnu Untung
- Alza, Y., Novita, L., Zahtamal. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Button*, 9(1), 249-259. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v8i4.2822>
- Amalia, A.P. (2023). *Analisis Mutu Sensori Dan Kimia Produk Snack bar Mix Nuts*. (Skripsi Sarjana, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga).
- Amalia, M. R., Nuryani, Santoso, B. (2022). Karakteristik Sensoris dan Nilai Gizi pada *Food Bar* dengan Substitusi Tepung dan Biji Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 4(1), 182-192. <https://doi.org/10.36590/jika.v4i1.271>
- Amalia. R. E., Slamet, A., Kanetro, B. (2025). Pengaruh Substitusi *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Jagung, Tepung Kacang Merah Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan *Snack bar*. *gs Series on Physical & Formal Sciences*, 8, 167-173. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v8i.1491>
- g, E., & Aryani, N. (2021). Deteksi Dini dan Pencegahan Degeneratif pada Masyarakat Wilayan Mutiara Home Care. *ektivitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(1), 102-111. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v4i1.3441>



- Ananda, D. A., Setyowati, Wijanarka, A. (2022). Komposisi Biji Labu Kuning dalam *Snack bar* Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *Prosiding TIN PERSAGI*, 439-446.
- 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.
- Anitha, S., Ramya HN., Ashwini A. (2020). Effect of mixing pumpkin powder with wheat flour on physical, nutritional and sensory characteristic of cookies. *International Journal of Chemical Studies*, 8(4), 1030-1035.
- Anjani, T.G., Widyasaputra, R., Hastuti S. (2023). *Snack bar* Berbasis Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *Agroforetech*, 1(1), 612-628. <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/422>
- Aurelia, L. C., Ma'rifah B., Muhlishoh, A. (2023). *Snack bar* Tinggi Serat dan Antioksidan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu dan Beras Hitam sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus. *JGPS (Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman)*, 7(2), 196-216. <https://doi.org/10.20884/1.igipas.2023.7.2.9413>
- Azizah, I.F., Mulawati, PN.I., Ngatinem, Kuswardani., N. (2021). The Characteristicts of Yellow Pumpkin Flour That Has Been Processed Using Shard Gourd Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 755. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/755/1/012055>
- BBLK. (2014). Kementrian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Bina Upaya Kesehatan Balai Besar Laboratorium Makassar. BBLH. Makassar.
- 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.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSN. (1996). Standar Nasional Indonesia Makanan Formula sebagai Makanan Diit Kontrol Berat Badan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Chelliah, R, S. R. Ramakrishnan, U. Antony, S. H. Kim, I. Khan, C. N. Tango, P. N. Kounkeu, S. Wei, M. S. Hussain, E. B. M. Daliri, R. Momna, M. Y. Kwon, E. H. Lee, H. Y. Jo, S. B. Hwang, E. J. Park, H. J. Kim and D. H. Oh. (2021). Antihypertensive Effect of Peptides from Sesame, Almond, and Seeds: In-silico and In-vivo Evaluation. *Journal of Agricultural, and Environmental Sciences*, 30(1), 12-30. <https://doi.org/10.12972/jales.20180002>
- Chen, J., Jiang, J., Dou, J., Guo, F., Zhang, D., Xu, Z., Wang, T. (2023). *Snack bar* Berbasis Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *Agroforetech*, 1(1), 612-628. <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/422>
- Chelliah, R, S. R. Ramakrishnan, U. Antony, S. H. Kim, I. Khan, C. N. Tango, P. N. Kounkeu, S. Wei, M. S. Hussain, E. B. M. Daliri, R. Momna, M. Y. Kwon, E. H. Lee, H. Y. Jo, S. B. Hwang, E. J. Park, H. J. Kim and D. H. Oh. (2021). Antihypertensive Effect of Peptides from Sesame, Almond, and Seeds: In-silico and In-vivo Evaluation. *Journal of Agricultural, and Environmental Sciences*, 30(1), 12-30. <https://doi.org/10.12972/jales.20180002>
- Chen, J., Jiang, J., Dou, J., Guo, F., Zhang, D., Xu, Z., Wang, T. (2023). *Snack bar* Berbasis Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *Agroforetech*, 1(1), 612-628. <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/422>



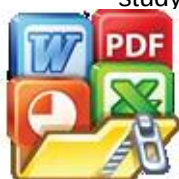
- Hypertension. *Front. Cell. Infect. Microbiol*,13, 01-14.
<https://doi.org/10.3389/fcimb.2023.1220877>
- Cholifah, N. & Sokhiatun. (2022). Pengaruh Diet Tinggi Serat terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), 412-420. <https://doi.org/10.26751/jikk.v13i2.1541>
- Couch, S.C., Saelens, B.E., Khoury, P.R., Dart, K.B., Hinn, K., Mitsnefes, M.M., Daniels, S.R., Urbina, E.M. (2021). Dietary Approaches to Stop Hypertension Dietary Intervention Improves Blood Pressure and Vascular Health in Youth with Elevated Blood Pressure. *Hypertension*, 77(1), 241-251.
<https://doi.org/10.1161/HYPERTENSIONAHA.120.16156>
- Cristanto, M., Saptiningsih, M., & Indriarini, M.Y. (2021). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Pencegahan Hipertensi pada Usia Dewasa Muda: Literature Review. *Jurnal Sahabat Keperawatan*, 3(1), 53-65.
<https://doi.org/10.32938/jsk.v3i01.937>
- Dalimunthe, M. S., Panjaitan, N.W., Siregar, A.R., Hasibuan, R. (2024). Faktor Determinan Kejadian Hipertensi Di Desa Mekar Laras Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Kesehatan Afinitas*, 6(8), 88-97.
<https://ojs.co.id/1/index.php/jka/article/view/1866/2242>
- Dewi A.A.A.E.L., Antarini A.A.N., Puryana, I. G. P. S. (2021). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Organoleptik Kapasitas Antioksidan, Nilai Gizi Mie Basah. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 10(3), 128—135.
- Dewi, L., Ningsih, S. R., Bintanah, S. (2019). Hubungan Asupan Serat dan IMT pada Pasien Hipertensi di RSUD Tugurejo Semarang. *Jurnal Gizi*, 8(2), 81-86. <https://doi.org/10.26714/jg.8.2.2019.81-86>
- Dimu, F.P., Rafael a., Nge Sonya Titin. (2021). Substitusi Tepung *Cucurbita Moschata* (Duch.) Poir Terhadap Kadar Bkaroten Dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi*, 4(1), 7-15.
- Dragomir, N., Toma, G.C., Ion., V.A., Barbu, A., Dobrin, A., Mot, A., Lagunovschiluchian, V. (2022). Research on The Chemical and Bioactive Evaluation of Organic Pumpkin Pulp (*Cucurbita Maxima*), *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 22(4), 199-208.
- Ersedo, T.L. (2019). Chemical and Sensory Evaluations of Wheat (*Triticum aestivum* L.) Bread Enriched with Pumpkin (*Cucurbita maxima* L.) Flour. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 9(1), <https://doi.org/10.5923/j.food.20190901.03>
- Indriasari, R., Hadju, V., Zulkifli, A., Zainal. (2023). The Effect in Seed Flour (*Cucurbita Moschata*) on Blood Pressure of Five Rats (*Rattus novvergicus* L). *Biomed Pharmacol J*, 16(1), <https://dx.doi.org/10.13005/bpj/2633>
- Products Potential health benefits of oat grain and oat-based Senior Researcher in Preventive Nutrition.



- Fiana, F. K., Indarjo, S. (2024). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kejadian Hipertensi. *HIGEIA*, 8(1), 1-11. <https://doi.org/10.15294/higeia.v8i1.67857>.
- Fitri, D. Y., Puteri, A. D., & Widawati, W. (2023). Asupan Protein, Serat, Natrium, dan Hipertensi pada Dewasa Pertengahan 45-59 Tahun (Middle Age) di Desa Palung Raya, Kampar, Riau. *J.Giz.Diet*, 2(3), 199-206.
- Fitri, S.U., Khoirunnisa, Hernawaty, T., Harun, H. (2023). Pemberdayaan Kader dalam Upaya Pencegahan dan Pengenalan Faktor Resiko Penyakit Tidak Menular (PTM). *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(7), 2636-2647.
- Gillespie, J. (2021). "You are what You eat": The role of Dietary Macronutrients and Micronutrients in MaFID. *Clinical Liver Disease*, 18(2), 67.
- Handayani, P., Nainggolan, R. J., Ginting, S. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung Mocaf, dan Kacang Merah dengan Penambahan Kuning Telur terhadap Mutu *Snack bar*. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 6(3), 488-497.
- Hasnawati. (2021). Hipertensi. Jogjakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Hastuti, A. R., Afifah, D.N., Sudiarti, T. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik *Snack bar* Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 144-155. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i2.4184>
- 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.
- Hidayanti, T. M., Pangesthi, L.T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis *Shortening* terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 20-39.
- Hildayanti, T.M. & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis *Shortening* terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 20-39.
- Ifmaily. (2018). Penetapan Kadar Pati Pada Buah Mangga Muda (*Mangifera Indica* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 106-113.
- Imawan, A. S. A. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (*Avena Sativa*) yang Berpengaruh bagi Tubuh. *Bohr: Jurnal Cendekia Kimia*, 1(2), 58-63. <https://doi.org/10.36873/bohr.v1i02.7449>
- Inosenshia, I.C., Syam, A., Salam, A., Jafar, N., Amir, S. (2024). Analisis Vitamin A, Vitamin C, dan Fe Cookies Berbasis Labu. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 13(1), <https://doi.org/10.30597/jgmi.v13i1.28071>
- 3). Klasifikasi Hipertensi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic/klasifikasi-hipertensi>

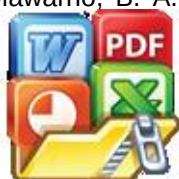


- Kemenkes RI. (2019). Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2020). Waspada! Komplikasi Akibat Hipertensi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic/waspada-komplikasi-akibat-hipertensi#:~:text=Jika%20%20tidak%20%20terkontrol%2C%20%20hipertensi%20%20dapat,retina%20%20yang%20mengakibatkan%20gangguan%20penglihatan.>
- Kemenkes RI. (2021). Apa yang dimaksud dengan Hipertensi, Penyakit Jantung dan Pembuluh Darah. *Kemenkes.Go.Id*, 2-5. <https://p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/penyakit-hipertensi>
- Kemenkes RI. (2023). Prevalensi, Dampak, serta Upaya Pengendalian Hipertensi & Diabetes di Indonesia. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/hasil-ski-2023/>
- Kemenkes TKPI. 2019. Tabel komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019.
- Korompot. A.R.H, F. Fatimah, dan A.D Wuntu. (2018). Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (Thunus sp.) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31 – 32.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 847-854.
- Kurniyanti, N., Aryanti, Armanto, Nesyana, Indah. (2022). Hubungan Asupan Makronutrien dan Mikronutrien terhadap Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi. *Indonesian Journal of Health*, 2(3), 187-194.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67-75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., Tatang. (2022). Daya Terima Panelis terhadap Sifat Sensoris Velvee Tootsie dengan Penambahan Madu Murni pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Ilmu Teknik*, 3(2), 42-49.
- 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].
- Li, Q., Liu, C., Zhang, S., Li, R., Zhang, Y., He, P., ... & Qin, X. (2021). Dietary carbohydrate intake and new-onset hypertension: a nationwide cohort study in China. *Hypertension*, 78(2), 422-430. www.ahajournals.org/doi/10.1161/HYPERTENSIONAHA.120.16717
- <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35888888/>



Li, J., Zhang, T., & Zhang, R. (2021). A Novel Angiotensin-I-converting Enzyme (ACE) Inhibitory Peptide IAF (Ile-Ala-Phe) from Seed Proteins: in Silico Screening, Inhibitory Activity, and

- Molecular Mechanisms. *European Food Research and Technology*, 247(9), 2227-2237. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03783-1>
- Lomo, C.P. & Aida, Y. (2024). Analisis Kimia Kerupuk Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Tinggi Protein dengan Variasi Jenis Tepung Berbeda. *Journal of Agritech Science*, 8(1), 18-24. <https://doi.org/10.30869/jasc.v8i1.1328>
- Lukitaningtyas, D. & Cahyono, E. A. (2023). Hipertensi; Artikel Review. *Jurnal Pengembangan Ilmu dan Praktik Kesehatan*, 2(2), 100-117.
- Mahmoud, E. A., Mehder, A. O. (2022). The manufacture of three types of organic butternut squash flour and their impact on the development of some oat gluten-free product. *Arabian Journal of Chemistry*, 15, 104051. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2022.104051>
- Majid, A.K., Ahmed, Z., Khan, R. (2020). Effect of pumpkin seed oil on cholesterol fractions and systolic/diastolic blood pressure. *Food Science and Technology*, 40(3), 769-777. <https://doi.org/10.1590/fst.03720>
- Manurung, M. P., Seveline, Moh Taufik. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 156–164. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/4425>
- Mao, H., Xu, M., Ji, J., Zhou, M., Li, H., Wen, Y., Wang, J., Sun, B. (2021). The utilization of oat for the production of wholegrain foods: Processing technology and products. *Food Frontiers*, 3, 28-45. <https://doi.org/10.1002/fft2.120>
- Mardiana, Nilawati, N. S., Yulianto, Rossa, D., Rezeki, S., & Salsabila, F. (2024). Inovasi Makanan Selingan Pempek Ikan Gabus Tepung Labu Kuning dan Jamur Tiram Putih Kaya Energi, Protein, dan Antioksidan untuk Anak Sekolah. *Jurnal Abdikemas*, 6(1), 19-23. <https://doi.org/10.36086/j.abdikemas.v6i1.2189>
- Mardianto, M., Darwis, D., & Suhartatik, S. (2023). Hubungan Pola Makan Dengan Kejadian Hipertensi. *JIMPK: Jurnal Ilmiah Mahasiswa & Penelitian Keperawatan*, 1(4), 507-512. <https://doi.org/10.35892/jimpk.v1i4.663>
- Mariam, A. (2022). Hubungan Asupan Karbohidrat, Asupan Serat Dan Durasi Tidur Dengan Status Gizi Remaja Usia 16-18 Tahun Di Sma Negeri 4 Bukittinggi Tahun 2022. (*Doctoral dissertation, Universitas Andalas*).
- Mas'ud, H., Fitri, A. R. (2021). Daya Terima dan Kadar Serat pada Brownies dengan Penambahan Tepung Oatmeal (*Avena sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78-83.
- Mawarno, B. A. S. & Lewerissa, K. B. (2024). Karakteristik dan Potensi Pangan Olahan Snack bar Berbasis Sorgum dengan Perbedaan Jenis Tepung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(2), 237-245. <https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.2.237>
- Sumastuti, A. C. (2017). Hubungan Asupan Protein, Lemak, dan Magnesium Dengan Tekanan Darah Sistolik Dan Diastolik Pada Remaja Usia. *Journal of Nutrition College*, 6(4), 385-390. <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i4.18792>



- Minantyo, H. (2024). Inovasi *Nugget* Nangka Muda sebagai Alternatif Produk Olahan Ditinjau dari Uji Sensori. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 250-260. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5411>
- Mulyadi, N.A. (2025). Analisis Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, Serat) pada Formula *Snack bar* Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch) sebagai Upaya Mencegah Hipertensi. (Skripsi, Universitas Hasanuddin).
- 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.
- Ningrum, A. S., Angraini, Z.N., Rahmawati, D., Masruhim, M. A. (2024). Analisis Perbedaan Kadar Karbohidrat Nasi Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 7(2), 96-100. <http://dx.doi.org/10.31602/dl.v7i2.14448>
- Nugroho, P. S., & Sari, Y. (2019). Hubungan Tingkat Pendidikan Dan Usia Dengan Kejadian Hipertensi Di Wilayah Kerja Puskesmas Palaran. *Jurnal Dunia Kesmas*, 8(4), 219–225.
- Nurmalia, Zulkarnaini, Chaizuran, M. (2021). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Lansia Hipertensi tentang DIIT Tinggi Serat di Desa Kuala Dua. *Darussalam Indonesian Journal of Nursing and Mindwifery*, 4(1), 31-39. <https://jurnal.sdl.ac.id/index.php/dij/article/view/61>
- Permatasari, N., Kusmayanti, G. A. D., Wiardani, N.K. (2025). Hubungan Asupan Protein dan Status Gizi dengan Tekanan Darah Penderita Hipertensi di Puskesmas Mengwi II. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(1), 38-45.
- Pradini, V. A., Susyani, Terati. (2024). Pemberian Sereal Instan *Calissa* (Pisang, Sorgum, Kacang Almond) dalam Penurunan Tekanan Draha Penderita Hipertensi di Puskesmas Sukarami Palembang. *Jurnal Gizi dan Kesehatab (JGK)*, 4(1), 51-60. <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i2>
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., Pranata, F. S. (2022). Kualitas Bolu Kukus Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*), *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207-221.
- Purwadi, D., Darmawan, E., Kuntjahjawati, SAR, Masrukan. (2023). Karakteristik Kwetiau Gandum Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D) dan Penambahan *Sodium Tripollyphospate* (STPP). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-11. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v1i1>
- CaSSI Koltta Makassar. (2022). Data Hipertensi Puskesmas si Kota Makassar.
- ati, S., Setiawan, A. S. (2018). Perbedaan pH Saliva Sesudah Kismis Thompson Seedless Raisin. *J Ked Gi Unpad*, 30(2), <https://doi.org/10.24198/jkg.v30i2.19795>
- Suantara, I. M. R., Nusantara, H. (2024). Gambaran Asupan esterol dan Kejadian Hipertensi pada Lansia di Kelurahan



- Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(1), 8-15.
- Rahma, M. N., Mokhtar, S., Irmayanti, Rachman, M. E., Dwimartyono. (2022). Pengaruh Terapi Relaksasi Membaca Alquran terhadap Perubahan Tekanan Darah dan Denyut Nadi Sesaat. *Fakumi Medical Journal*, 2(11), 830-836. <https://fmj.fk.umi.ac.id/index.php/fmj>
- Rahmadhani, M. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Hipertensi Pada Masyarakat Di Kampung Bedagai Kota Pinang . *Jurnal Kedokteran STM (Sains Dan Teknologi Medik)*, 4(1), 52-62. <https://doi.org/10.30743/stm.v4i1.132>
- Rahmadhani, M. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Hipertensi pada Masyarakat di Kampung Bedagai Kota Pinang. *Jurnal Kedokteran STM*, 4(1), 52-62. <https://ojsfkuisu.com/index.php/stm/index>
- Rahmani, A., Supriyadi, Katmawanti. (2021). Peningkatan Nilai Protein dan Serat pada Pengembangan Boba Substitusi Biji Labu Kuning. *Sport Science and Health*, 3(9), 675-682. <https://doi.org/10.17977/um062v3i92021p675-682>
- Ramayani, M., Salam, A., Nurzakiah, Jafar, N., Amir, S. (2023). Umur Simpan Teh Herbal Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Pangan Fungsional Penanggulangan Hipertensi. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia (The Journal of Indonesian Community Nutrition)*, 12(1), 85-92. <https://doi.org/10.30597/jgmi.v12i1.26726>
- Ramonah, D., Puspitasari, D. F., Pratiwi, A. D. E., & Wulandari. (2023). Edukasi dan Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Bahan Pangan Sehat di Desa Wisara Jamalsari. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(10), 4377-4385.
- Reynolds, A., Mann, J., Cummings, J., Winter, N., Mete, E., & Te Morenga, L. (2019). Carbohydrate quality and human health: a series of systematic reviews and meta-analyses. *The Lancet*, 393(10170), 434-445.
- Ria, N., Manurung, N. K., Sismaremare, S.A. (2024). Edukasi Menggunakan Panduan “Pola Hidup Sehat Atasi Hipertensi” Pada Wanita Usia Subur Di Pematangsiantar, *GEMAKES: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 233-241. <https://ejournal.poltekkesjakarta1.ac.id/index.php/gemakes>
- Riskesdas. (2018). *Potret Sehat Indonesia dari Riskesdas 2018*. Jakarta: Riskesdas RI.
- Riza, M. F., Ni'mah, N., Anggraeni, V. D., Lailatul, S. N., Jannah, R. K., Afyah, N., H. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif in Brownies Kukus melalui Youtube. *Jurnal Inovasi dan Ipteks*, 9(1), 23-37. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v9i1.9804>
- na, L., Ansharullah. (2022). Pengaruh Penambahan Kacang *Arundus dulcis* terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Kentang (*Solanum tuberosum L.*) untuk Memenuhi Angka



- Kecukupan Gizi (AKG) pada Anak-Anak. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 7(6), 5734-5748.
- Safitri, L., Susyani, Terati. (2023). Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning dan Ikan Gabus Tinggi Protein terhadap Kadar Hemoglobin Pasien Gagal Ginjal Kronik dengan Anemia. *Journal of Nutrition College*, 12(1), 79-86. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i1.35312>
- Saha, S., & Roy, A. (2020). Puffed Rice: A Materialistic Understanding of Rice Puffing and Its Associated Changes in Physicochemical and Nutritional Characteristics. *Journal of Food Process Engineering*, 43(9), 1-14. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13479>
- Salampessy, R. B. S., Irianto, H. E., Alifah, R. N. (2023). Aplikasi *Mixture Design* pada Pengembangan Produk *Snack bar* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) sebagai Camilan Sehat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 400-413. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.43748>
- Saputra, D. H. (2021). Suplemen Putih Telur dalam Tatalaksana Hipoalbuminemia. *CDK Edisi CME-4*, 48(10), 410-413.
- Saputri, R. E. P., Siregar, A., & Podojoyo, P. (2024). Pengaruh Pemberian Bronsunta terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi di Klinik Pratama. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 19(2), 160-164. <https://doi.org/10.36086/jpp.v19i2.2521>
- Sardi, M., Tobing, M. N., Putri, A. W. P., Nasution, A. M., Pratiwi, A., ButarButar, K. A., Putri, R. N. P., Tumangger, S. H., Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (*Snack*) Tinggi Serat : *Literature Review*. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1): 39-45
- Sharma, S. & Rao R. (2013). Nutritional Quality Characteristics of Pumpkin Fruit as Revealed by Its Biochemical Analysis. *International Food Research Journal*, 20(5), 2309-2316.
- Siswanto, J. B. (2023). Kajian Karakteristik dan Senyawa Bioaktif Kismis Buah Anggur dari Berbagai Metode Pengeringan. *Zigma*, 38(2), 49-59.
- Siswanto, Y., Widyawati, S. A., Wijaya, A. A., Salfana, B. D., Karlina. (2020). Hipertensi pada Remaja di Kabupaten Semarang. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 11-17. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jppkmi>
- Sudayasa, I. P., Rahman, M. F., Eso, A., Jamaluddin, J., Parawansah, P., Arimaswati, A., & Kholidha, A. N. (2020). Deteksi Dini Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat Desa Andepali Kecamatan Kabupaten Konawe. *Journal of Community Engagement in* 1), 60–66.
- itasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A., & Ramadhani, N. L. *Snack bars*: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik sebagai Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1), 118-125.



- Syach, S. N., & Lestari, H. E. (2023). Masalah gizi kekurangan energi protein dan status gizi pada remaja vegetarian. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 55–59.
- Syani, N. A. (2013). *Faktor Yang Berhubungan Dengan hipertensi Pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Gau Mabaji Kab. Gowa* [Skripsi, UIN Alauddin Makassar]. UIN Alauddin Makassar Digital Library.
- Sylvia, D., Apriliana, V., Rasydy, L.O.A. (2021). Analisis Kandungan Protein Yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64-72. <http://dx.doi.org/10.47653/farm.v8i2.557>
- Tobiasz-Salach, R., Stadnik, B., & Bajcar, M. (2023). Oat as a Potential Source of Energy. *Energies*, 16(16), 6019. <https://doi.org/10.3390/en16166019>
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 457-464.
- Trisnawan, A. (2019). *Mengenal Hipertensi*. Semarang: Mutiara Aksara.
- Udani, J., Yoshinari, O., Moriyama, H., Shiojima, Y., Chen, X. (2015). The Efficacy and Safety of A Proprietary Onion-Pumpkin Extract (Optain120) on Blood Pressure: An Open-Label Study. *Functional Foods in Health and Disease*, 5(6), 224-242. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v5i6.193>
- USDA (U.S. Department Of Agriculture). 2019. Food Data Central Food Search. <https://fdc.nal.usda.gov/food-search?type=SR%20Legacy&query=pumpkin>
- Wang, Y. F., Jr, W. Y., Yu. D., Champagne, C., Appel, L. J., & Lin, P. H. (2008). The Relationship between Dietary Protein Intake and Blood Pressure: Results from The Premier Study. *Journal of Human Hypertension*, 22(11), 745-754. <https://doi.org/10.1038/jhh.2008.64>
- Warjiman, W., Unja, E. E., Gabrilinda, Y., & Hapsari, F. D. (2020). Skrining dan Edukasi Penderita Hipertensi. *Jurnal Suaka Insan Mengabdi (JSIM)*, 2(1), 15–26. <http://e-journal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/PIPK>
- Waryat, Sunarmani, Kurniasih T. (2023). Chemical Characteristics and Sensory Analysis of Cake Enriched Pumpkin Flour to Improve Food Security. *E3S Web of Conferences*, 444, 04005. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202344404005>
- Widiawanto, N & Aminuddin, M. (2015). *Patofisiologi Hipertensi* Surabaya: Airlangga University Press.



Rabani, I.G., Sinyadewi, P.R. (2021). Analisis Serat Kasar *nack bar* Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan*), Kacang Kratok (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Merah (*s vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal echnology)*, 8(2), 47-54.

- Wijaya, P. S., Sugitha, I.M., Putra, I.N.K. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) terhadap Karakteristik Kulit Lumpia. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 148-164.
- World Health Organization. (2024). Noncommunicable Diseases. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>
- Wulandari, A., Sari, S.A., Ludiana. (2023). Penerapan Relaksasi Benson Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Rsud Jendral Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2022. *Jurnal Cendikia Muda*, 3(2), 163-171.
- Ye, C., Kong, L., Wang, Y., Dou, C., Xu, M., Zheng, J., ... & Ning, G. (2023). Causal Effect of Relative Carbohydrate Intake on Hypertension through Psychological Well-Being and Adiposity: A Mendelian Randomization Study. *Nutrients*, 15(22), 4817. <https://doi.org/10.3390/nu15224817>
- Yohandrey, F., Kasmiyetti, K., Handayani, M., Dwiyantri, D., & Edmon, E. (2023). Pengaruh Pemberian Puding Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 311-317. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.40494>
- Zaima, Z., Samino, S., Mariza, A., & Kurniasari, D. (2020). Konsumsi Pisang dapat Menurunkan Tekanan Darah pada Lansia. *JKM (Jurnal Kebidanan Malahayati)*, 6(1), 77-83. <https://doi.org/10.33024/jkm.v6i1.1668>
- Zhao, J., Ni, D., Bhandari, B., Gaiani, C., Prakash, S. (2024). Impacts of oat flour fortification on the rheological, microstructural, digestibility, and sensory characteristics of low-fat, high-protein almond-based gels. *Food Hydrocolloids*, 151, 1-13.

