

DAFTAR PUSTAKA

- Ainurrafiq, A., Risnah, R. and Azhar, M.U., 2019. Terapi Non Farmakologi dalam Pengendalian Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi: *Systematic review. Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 2(3), pp.192-199.
- Alfaini, M.N., Danismaya, I. and Andriani, R., 2023. Pengaruh Air Rebusan Daun Salam Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Hipertensi di Desa Cisande. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), pp.4536-4543.
- 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, B. S. (2022). Karakteristik Sensoris dan Nilai Gizi pada Food Bar dengan Substitusi Tepung dan Biji Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*.
- Amalia, N. (2023). Beberapa Tanaman Sumber Karbohidrat Pengganti Nasi. *Elementa Agro Lestari*
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan makanan tambahan berbasis F100 dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung pisang. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 121-128.
- Ananda, D. R., & Wijanarka, A. (2022). Komposisi biji labu kuning dalam *snack bar* ditinjau dari sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan. *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 4, 439-446.
- Andrianto. (2022). Buku Ajar Menangani Hipertensi (M. Ardiana, Ed.). Airlangga University Press.
- 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.
- Azizah, W., Hasanah, U. and Pakarti, A.T., 2021. Penerapan Slow Deep Breathing terhadap tekanan darah pada pasien Hipertensi. *Jurnal Cendikia Muda*, 2(4), pp.607-616.
- Barber TM, Kabisch S, Pfei AFH, Weickert MO. *Nutrients*-12-03209.Pdf. *Nutrients*. 2020;12(3209):1–17.
- 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.
- Buan, A. H., & Farida, E. (2024). Formulasi Cookies Tepung Kulit Semangka Sebagai Makanan Selingan Bagi Penderita Hipertensi. *Indonesian Journal of Nutrition*, 4(1), 9-17.
- ah, V. N., & Tauriana, S. (2024). Penerapan Mengkonsumsi bi Jalar Sebagai Intervensi dalam Menurunkan Tekanan Darah rita Hipertensi. *Science: Indonesian Journal of Science*, 1(3), 814-



- Cholifah, N., & Sokhiatun, S. (2022). Pengaruh Diet Tinggi Serat terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 13(2), 412-420.
- Chrismilasari, L. A., Permana, L. I., Unja, E. E., & Riani, R. K. (2020). Penyuluhan Manajemen Makanan Sehat Bagi Penderita Hipertensi Bagi Warga Gang Karya Banjarmasin Tengah. *Jurnal Suaka Insan Mengabdi (JSIM)*, 1(2), 76-83.
- Cinintya, R.F., Rachmawati, D.A. and Hermansyah, Y., 2017. Hubungan Konsumsi Karbohidrat Dengan Tingkat Tekanan Darah Pada Komunitas Lansia di Sumbersari Jember. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*, 3(1), pp.13-18.
- Dalming, T., Aliyah, A., Mufidah, M., & Asmawati, A. (2018). Kandungan serat buah nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) dan potensinya dalam mengikat kolesterol secara in vitro. *Media Farmasi*, 14(1), 144-149.
- Dila, S.R., 2023. Faktor Penyebab Hipertensi Pada Pasien Dewasa Di Puskesmas Dinoyo Kota Malang. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), pp.19-27.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2020.
- Dodik Briawan, Widya Lestari Nurpratama, W. Ri. (2020). Indonesian Journal of Human Nutrition. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152.
- Ekaningrum, A.Y. (2021) 'Hubungan Asupan Natrium, Lemak, Gangguan Mental Emosional, Dan Gaya Hidup Dengan Hipertensi Pada Dewasa Di Dki Jakarta', *Journal of Nutrition College*, 10(2), pp. 82–92. doi:10.14710/jnc.v10i2.30435.
- Elsi, Setiandari. (2022). Hubungan Pengetahuan, Pekerjaan dan Genetik (riwayat hipertensi dalam keluarga) Terhadap Perilaku Pencegahan Penyakit Hipertensi. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 5(4), 457-462.
- Evans, C. E. L., Greenwood, D. C., Threapleton, D. E., Cleghorn, C. L., Nykjaer, C., Woodhead, C. E., Gale, C. P., & Burley, V. J. (2015). Effects of dietary fibre type on blood pressure: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials of healthy individuals. *Journal of Hypertension*, 33(5), 897–911.
- Firani, N. K. (2017). *Metabolisme karbohidrat: tinjauan biokimia dan patologis*. Universitas Brawijaya Press.
- Fitri, D.Y., Puteri, A.D. and Widawati, W., (2023). Asupan Protein, Serat, Natrium, dan ada Dewasa Pertengahan 45-59 Tahun (Middle Age) di Desa t, Kampar, Riau. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(3), pp.199-206.



ti, R., Zulfah, S., & Nurbaiti, N. 2018. Asupan natrium dan kalium or penyebab hipertensi pada usia lanjut. *AcTion: Aceh Nutrition* 3(2): 158-163.

o, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita* berdasarkan Karakter Morfologi DI Daerah Kabupaten Bima Nusa

Tenggara Barat. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek III, 136-141.

Gillespie, J. 2021. "You are what You eat": The role of Dietary Macronutrients and Micronutrients in MaFID. *Clinical Liver Disease*, 18(2), 67.

Halawa, A., Artini, B. and Manutmasa, Y.S., 2023. Hubungan Tingkat Stres dengan Kejadian Hipertensi pada Usia Dewasa Awal (18-40 Tahun). *Jurnal Keperawatan*, 12(2), pp.34-45.

Hartanto, E. S. (2012). Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi Vol. 14 (2)*, 164-172.

Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik *snack bar* sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219-230.

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.

Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1), 20-39.

Hinton, T. C., Adams, Z. H., Baker, R. P., Hope, K. A., Paton, J. F. R., Hart, E. C., & Nightingale, A. K. (2020). Investigation and Treatment of High Blood Pressure in Young People. *Hypertension*, 75(1), 16–22.

Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati Untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 140-152.

Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan nutrisi protein melalui bahan makanan nabati untuk meningkatkan status gizi masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 140-152.

Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit UWI (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 18-28.

Indriyanti, E., Purwaningsih, Y., & Wigati, D. (2018). Skrining Fitokimia dan Standarisasi Ekstrak Kulit Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, ISSN 2528-5912

Indriyanti, E. (2023). Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, dan Zat Besi) Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) sebagai Pencegahan Anemia= Analysis of Micronutrient Content (Vitamin A, Vitamin C, and Iron) Cookies Based on Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) as an Alternative of Anemia Prevention (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati).


- Islamiati, U., Anggi, V., & Nurul Insani, N. (2024). Edukasi Pemanfaatan Makanan Sumber Protein Terhadap Tumbuh Kembang Anak Di Desa Sejahtera. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 588–592.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38-43.
- Kadir, S. (2019). Pola Makan dan kejadian hipertensi. *Jambura Health and Sport Journal*, 1(2), 56-60.
- Khan, K., Jovanovski, E., Ho, H. V. T., Marques, A. C. R., Zurbau, A., Mejia, S. B., Sievenpiper, J. L., & Vuksan, V. (2018). The effect of viscous soluble fiber on blood pressure: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases* : NMCD, 28(1), 3–13.
- Koila, W. O. N. M., & La Karimuna, H. (2021). Biskuit Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucubita Moschata Duch) Dan Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max L. Merr) Sebagai Kontribusi Untuk Pemenuhan Angka Kecukupan Gizi (AKG).
- Kunci, K. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (Avena Sativa). 01(02).
- Kurniawati, A.D., 2023. *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Kurniyanti, N., Aryanti, A., Makmun, A., Nesyana, N., & Kanang, I. L. D. (2022). Hubungan Asupan Makronutrien dan Mikronutrien terhadap Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi. *Indonesian Journal of Health*, 2(03), 147-154.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Kusumastuty, I., Widyani, D. and Wahyuni, E.S., (2016). Asupan Protein Dan Kalium Berhubungan Dengan Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi Rawat Jalan (Protein And Potassium Intake Related To Decreased Blood Pressure In Outclinic Hypertensive Patients). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), p.19.
- Kusumayanti, G. A. D., Wiardani, N. K., & Permatasari, N. (2024). 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.
- Lestari, Y. N., Fauzi, N., & Amin, N. (2022). Bekasam: Pangan Tradisional yang Bermanfaat bagi Pasien Hipertensi. *Bookchapter Kesehatan Masyarakat Vegeri Semarang*, (2), 130-152.



ang, S., Li, R., Zhang, Y., He, P., & Qin, X. (2021). Dietary e Intake and new-onset hypertension: a nationwide cohort study ertension, 78(2), 422-430.

S., & Junaedi, E. C. (2022). Penentuan kualitas madu ditinjau dari sa dengan metode Luff Schoorl. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 7.

- Lukitaningtyas, D., & Cahyono, E. A. (2023). Hipertensi; Artikel Review. *Pengembangan Ilmu Dan Praktik Kesehatan*, 2(2), 100–117.
- Manurung MP, Seveline, Taufik M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Duch*) dan Tepung Terigu dPenambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *J Agroindustri Halal*, 7(2), 156–164.
- Marhabatsar, N.S., (2021), November. Penyakit hipertensi pada sistem kardiovaskular. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, pp. 72-78).'
- Marlina, R., & Mujahid, I. (2020). Efektifitas Jus Jeruk Dan Jus Tomat Terhadap Hipertensi Di Desa Tambaksogra Banyumas. *Human Care Journal*, 5(3), 786-797.
- Maryanto, S., & Wening, D. K. (2023). The Nutritional Value of Steamed Cakes and Pumpkin Cookies (*Cucurbita moschata Dorch*) Based on The Modisco Formulas. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 379-383.
- 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.
- Melini, D. O. C. W., & Tanuwijaya, R. R. (2021). Status Gizi, Asupan Natrium, Asupan Serat dengan Kejadian Hipertensi: A Cross Sectional Study. *Jurnal Nutrisia*, 23(2), 101-108.
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang : Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 306 – 310.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300-305.
- Muhsinah, S. and Bau, A.S., (2022). Promosi Kesehatan Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Menurunkan Tekanan Darah Penderita Hipertensi. *Edukasi Masyarakat Sehat Sejahtera (EMaSS): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), pp.5-12.
- Mukti, Z. H., Rusilanti, R., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), 593-606.
- Mulyasari EW, Srimati M. 2020. Asupan Zat Gizi Makro, Aktivitas Fisik dan Tingkat an Kejadian Hipertensi pada Dewasa (18-60 tahun). *Jurnal Ilmiah* 2(2):83-92.
- A. A. T., & Kanang, I. L. D. (2024). The Effect of Nutritional Status Hipertension Disesease in Tabaringan Health Care. *Jurnal Biologi* 1, 675-681.



- Musrianti, M., Indrawati, I., & Sudiarti, P. E. (2024). Pemberian Pisang Raja Terhadap Nyeri Pada Keluarga Ny. Y Dengan Hipertensi Di Desa Pulau Tinggi. *Excellent Health Journal*, 3(1), 505-511.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., & Pratiwi, D. Y. V. (2024). Aktivitas antioksidan tepung labu kuning dari berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 568-573.
- Nabil, M. A. (2024). *Hubungan Asupan Protein Dengan Tekanan Darah Pada Remaja Di Smas Al-Manar Medan Johor* (Doctoral Dissertation, Fakultas Kedokteran, Universitas Islam Sumatera Utara).
- Nadiyah, F., Soelistyorini, D., Rum, S.K.T. and Adelina, R.(2023) 'Study Of Dominant Risk Factors Of HypertensiveIn Indonesian : Literature Review (Studi Literatur : Faktor-faktor Risiko yang Dominan pada Kejadian Hipertensi di Indonesia)', pp. 70–90
- 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.
- Nuraeni, A., Hastati, D. Y, Ratuh, F., Rusmiate, N. M, Martini, R., Kuntari, W. (2024). Kreasi Olahan Tepung Pisang Sebagai Makanan Selingan Sumber Sehat. *Uwais Inspirasi Indonesia*.
- Nurfitriana, Z., Maharani, E. T. W., & Astuti, A. P. (2020). Analisis Penentuan Kadar Laktosa pada Asi dan Susu Formula Usia 1-3 Tahun Dengan Metode Luff Schoorl. *Edusaintek*, 4.
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.31153/js.v9i1.8>.
- Paruntu, O. L., Legi, N. N., Djendra, I. M., & Kaligis, G. (2018). Asupan Serat Dan Magnesium Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *Jurnal Gizido*, 10(2), 101-107.
- Pasally, S. (2022). Isolasi Protein Jewawut (*Setaria Italica* L) Dengan Metode Kjeldahl. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(3), 244-251.
- Pikir, B. S. (2015). *Hipertensi manajemen komprehensif*. Airlangga University Press.
- Prasetya, H., & Kusumawati, H. N. (2023). *Hipnopunktur untuk mengelola Hipertensi dan Hiperkolesterolemia*. Rena Cipta Mandiri.



yastuti, N. (2015). Hubungan Asupan Protein Dengan Tekanan Remaja (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

arharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah dan olahan dan Pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.

- Rahayu, N. W. N. F., Suantara, I. M. R., Nursanyoto, H., & Hertog, I. (2022). Gambaran Asupan Serat, Kolesterol, Dan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara. *J Ilmu Gizi*, 11(1), 8-15.
- Rahman, N., & Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544-552.
- Rahmawati, & Kasih, R. P. (2023). Hipertensi Usia Muda. *Galenical: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 2(5), 11–26.
- Raihan, U. R., & Makkiyah, F. A (2024). Manfaat Berbasis Tepung Terigu dalam Produk Biskuit. *Fakultas Kedokteran Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta*.
- Ramadhani, L.D., & Sulaeman. (2021). Formulasi *Snack bar* Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tempe sebagai Pangan Fungsional Immune Booster.
- Rejeki, S., Faradilla, R. F., Elvira, I., & Nadila, N. (2024). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1), 35-41.
- Rismaya, R., (2023). Labu Kuning. *Pangan Alternatif*, p.190.
- Rofidah, K., Putriana, N., Roqimah, A. G. C., & Arini, L. D. D. (2024). Membangun Kesehatan Dari Dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 2(3), 06-19.
- Rorimpandei, C. C., Kapantow, N. H., & Malonda, N. S. 2020. Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Makro Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Desa Kayuuwi Dan Kayuuwi Satu Kecamatan Kawangkoan Barat. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 9(4)..
- Salimah, A., Sholikhah, D. M., & Prayitno, S. A. (2022). Analisis Zat Gizi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Biji Kedelai dan Tepung Wortel (Sebagai Alternatif Pencegahan Obesitas pada Remaja dan Dewasa). *Ghidza Media Jurnal*, 4(1), 132-145.
- Samhana, H., & Indrasti, D. (2024). Perubahan Komponen Kimia Fungsional pada Umbi, Tepung, dan Beras Analog Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 11(2), 78-88.
- Saras, T. (2023). Karbohidrat: Sumber Energi Utama Tubuh. *Tiram Media*.
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Widani Putri, A., Nasution, A. M., Pratiwi, A., ... & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat: Literature Review Nutritional Claim in Different Types of snack. *Literature Review*, 1(1), 39-45.
- berbagai Kandungan *Oatmeal* (*Avena Sativa*) Yang Berpengaruh Bohr: *Jurnal Cendekia Kimia*, 1(02), 58-64.
- berbagai Kandungan *Oatmeal* (*Avena Sativa*) yang Berpengaruh Bohr: *Jurnal Cendekia Kimia*, 1(02), 58-64.



- Setiana, N. R., Istiana, N., Saputri, R. K., Kiswati, T., Anam, R. S., Rohmatullah, M. S., & Septiana, Y. (2022). Upaya Pencegahan Hipertensi Remaja melalui Pendidikan Kesehatan dan Pemeriksaan Faktor Risiko Hipertensi di Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. In *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)* (Vol. 2, No. 1, pp. 71-75).
- Shinozaki, K., Okuda, M., Sasaki, S., Kunitsugu, I., & Shigeta, M. (2015). Dietary Fiber Consumption Decrease The Risk of Overweight and Hypercholesterolemia in Japanese Children. *Ann Nutr Metab*, 67(1).
- Sihombing, Y.R., Andronicus, M. and Sinaga, A.N., (2022). Inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai di Desa Sekip. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira)* Vol, 2(1).
- Singgano, T. C., Koapaha, T., & Mamuja, C. F. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack bar* Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S.O.N. and Mahros, Q.A.Y., (2021). Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), pp.18-21.
- Suciana, F., Agustina, N.W. and Zakiatul, M., (2020). Korelasi lama menderita hipertensi dengan tingkat kecemasan penderita hipertensi. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 9(2), pp.146-155.
- Sudargo, T., Freitag, H., Kusmayanti, N.A. and Rosiyani, F., (2018). Pola makan dan obesitas. UGM press.
- Sugitha, M., Harsojuwono, B. A., & Yoga, I. W. G. S. (2015). Pe-nentuan formula biscuit labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai pangan diet penderita diabetes militus. *J Media Ilmiah Teknol Pangan*, 2, 98-105.
- Suryani, N., Yasmin, F., Jumadianor, D., Borneo, S.H. and Borneo, A.S.H., (2014). Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Mutu (Karbohidrat Dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 4(3).
- Syach, S. N. H., & Lestari, H. E. (2023). Masalah gizi kekurangan energi protein dan status gizi pada remaja vegetarian. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia *Snack bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review Study nical Composition of Snack Bars From Various Local Raw gri-Sosioekonomi, 17(1), 15.



Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

a, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode QUIMICA: *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.

- Tyas, E. S., & Mukhofi, L. (2016). Pengaruh Pemberian Sari Kedelai Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di RW 01 Desa Sukodono Kecamatan Pujer Bondowoso. *MEDICAL JURNAL OF AL-QODIRI*, 1(2), 25-32.
- Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y., & Krisnasary, A. (2021). Analisis Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, Lemak), Serat, Kadar Air, dan Daya Terima Organoleptik Formulasi Biskuit Tepung Beras Analog Analysis of Macro Nutrients (Carbohydrate, Protein, Fat), Fiber, Water Content, and Organoleptic Acceptance of Biscuit Formulated From Rice Analog. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 37-46.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Berbasis tepung labu kuning pada pembuatan cookies kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Vindianti, R., Nurdiana, N., & Hardianti, H. (2024). Daya Terima, Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula *Snack bar* Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Siti Rufaidah*, 2(3), 150-159.
- Wade, C. (2023). *Mengatasi Hipertensi*. Nuansa Cendekia.
- Wahyuningsih, N., Martaningsih, S. T., & Supriyanto, A. (2021). Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh. Penerbit K-Media.
- Wati, H. H., Sutjiati, E., & Adelina, R. (2023). Hubungan Asupan Natrium, Karbohidrat, Protein, dan Lemak dengan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Nutriture Journal*, 2(2), 114-123.
- WHO, (2019) Monitoring Health For The Sdgs, Sustainable Development Goals
- WHO, (2023). World Health Statistics: Monitoring Health for the Sustainable Development Goals (SDGs). *World Health Organization*
- WHO. (2018). Noncommunicable Diseases Country Profiles 2018.
- Widayati, M. H., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2023). The content of proximate, beta carotene, and organoleptic pumpkin mooncake as a snack to improve the immune system in the elderly. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(4), 642-652.
- Widiawanto, N & Aminuddin, M. 2015. Patofisiologi Hipertensi Surabaya: Airlangga University Press
- Wiliana, T., Panjaitan, S., Rosida, D. A., Vokasi, F., & Agroindustri, P. S. (2021). Tekstur , Kadar β -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor Effect of Formulation of Pumpkin Flour (Cucurbita Moschata) and Moringa Oleifera Flour On Texture , B-Carotene Levels and Calcium Flakes Levels Pendahuluan. *Stigma* 14 (1): 28-33 -Juli 2021 © 2021 Prodi Biologi Fst Unipa Surabaya Issn: 1412-2621 -9093, 14(1), 28-33
- fah, R. A. (2021). Formulasi *Snack bar* Tepung Sorgum dan Labu Kuning dari Uji Aktivitas Antioksidan, Uji Kadar Serat dan Uji Daya Terima. *Infokes*, 11(2), 508-514.



- Yohandrey, F., Kasmiyetti, K., Handayani, M., Dwiyantri, D., & Edmon, E. (2023). Pengaruh Pemberian Puding Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durah) Terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 311-317.
- Yuriah A, Astuti AT, Inayah I. (2019). Hubungan Asupan Lemak, Serat dan Rasio Lingkar Pinggang Pinggul dengan Tekanan Darah Pasien Hipertensi di Puskesmas Gondokusuman I Yogyakarta. *Ilmu Gizi Indonesia*. 2(2):115.
- Zhang, K., Dong, R., Hu, X., Ren, C., & Li, Y. (2021). Oat-based foods: Chemical constituents, glycemic index, and the effect of processing. *Foods*, 10(6), 1304.
- Zhubi-Bakija, F., Bajraktari, G., Bytyçi, I., Mikhailidis, D.P., Henein, M.Y., Latkovskis, G., Rexhaj, Z., Zhubi, E., Banach, M., Alnouri, F. and Amar, F., (2021). The Impact of Type of Dietary Protein, Animal Versus Vegetable, in Modifying Cardiometabolic Risk Factors: A Position Paper From the International Lipid Expert Panel (ILEP). *Clinical nutrition*, 40(1), pp.255-276.

