

DAFTAR PUSTAKA

1. Iqbal MF, Handayani S. Terapi Non Farmakologi pada Hipertensi. *J Untuk Masy Sehat*. 2022;6(1):41–51.
2. Nuraini B. *Risk Factors of Hypertension*. *J Major*. 2015;4(5):10–9.
3. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Hipertensi Penyebab Utama Penyakit Jantung, Gagal Ginjal, dan Stroke. 2021.
4. Badan Pusat Statistik. Prevalensi Penderita Tekanan Darah Tinggi Menurut Provinsi 2013-2018.
5. Widiyanti S. Mekanisme Inhibisi *Angiotensin Converting Enzym* Oleh Flavonoid Pada Hipertensi. 2018;1(2):30–44.
6. Mahriani, Wiyono HT, Husna NZ. Efek Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) Terhadap Struktur Histologi Ginjal Tikus (*Rattus norvegicus*) Yang Diinduksi Etilen Glikol. *J Biol Sci*. 2021;8(1):99–106.
7. Sefrina LR, Rahmatunisa R. Estimasi Asupan Total Flavonoid Pada Mahasiswa Kesehatan dan Non-Kesehatan di Karawang. *J gizi kerja dan Produkt*. 2020;1(2):18–24.
8. Yahtatasa AU, Tahir MM, Adiansyah. Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Pengganti Gula Sukrosa Dari Gula Stevia (*Stevia reboudiana bertonii*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Produk Cokelat. *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin*. 2022;107–15.
9. Badan Pusat Statistik. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kacang Hijau 2019-2021 Menurut Kabupaten/Kota.
10. Sari RM, Fevria R. Respon Pertumbuhan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Menggunakan Hidroponik. *Pros SEMNAS BIO*. 2021;415–22.
11. Direktorat Jendral kesehatan Masyarakat. Tabel Komposisi Pangan Indonesia

2017. 2018.

12. Fakhrudin N, Kurniailla NA, Fatimah KN. Potensi Antioksidan Biji dan Daun Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Studi Korelasinya Dengan Kadar Flavonoid Total. *J Penelit Pascapanen Pertan.* 2020;17(1):48.
13. Hasanah SU, Prayugo D, Sari NN. Total Flavonoid *Levels in Various Varieties of Soybean Seeds (Glycine max) in Indonesia.* *J Ilm Farm Bahari.* 2019;10(2):132–8.
14. Handito D, Basuki E, Saloko S, Dwikasari LG, Triani E. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Pros SAINTEK.* 2022;(4):64–70.
15. W A i, Suarna I, Mahardika I. Pertumbuhan dan Hasil Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Berbagai Kadar Air Tanah Yang Diberikan Pupuk Bio-Slurry Dengan Dosis Yang Berbeda. *pastura.* 2017;7(1):41–6.
16. Potensi Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Obat. 2019;
17. Purwanto UMS, Aprilia K, Sulistiyani. *Antioxidant Activity of Telang (Clitoria ternatea L.) Extract in Inhibiting Lipid Peroxidation.* *Curr Biochem.* 2022;9(1):26–37.
18. Hidayati N, Aina Q, Airlangga MP. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *J Info Kesehat.* 2021;11(01):444–52.
19. Badan Standardisasi Nasional. SNI Biskuit Direvisi, Inilah yang Baru. 2018.
20. Ratnasari D, Yunianta. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Pangan dan Agroindustri.* 2015;3(4):1652–61.
21. Suparyanto dan Rosad. Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tempe

- Dan Analisis Kandungan Gizi. Suparyanto dan Rosad. 2020;5(3):248–53.
22. Watiningrum RY, Agustina CE, Novitasari I, Suyono A. Pengaruh Air Kelapa Muda (*Cocos Nucifera* L) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di Desa Konang Wilayah kerjaj Puskesmas Galis Kabupaten Pamekasan. *J Ilm Kesehat Ar-Rum Salatiga*. 2023;7(2):21–4.
 23. Hidayah Z, PMT, Baderi. Pengaruh Jus Jeruk (*Citrus*) Terhadap Tekanan Darah Pada Lansia Yang Mengalami Hipertensi. *J Chem Inf Model*. 2019;53(9):4.
 24. Flynn JT, Kaelber DC, Baker-Smith CM, Blowey D, Carroll AE, Daniels SR, et al. *Clinical practice guideline for screening and management of high blood pressure in children and adolescents. Pediatrics*. 2017;140(3).
 25. Suryani I, Isdiany Ni, Kusumayanti GD. Dietetik Penyakit Tidak Menular. 2018.
 26. Indonesia PAG. Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4. 2019.
 27. Mayarni E, Harahap DA, Safitri Y. Hubungan Obesitas dengan Kejadian Hipertensi Pada Masyarakat di Desa Air Tiris Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Kampar Tahun 2019. *J Kesehat Tambusai*. 2020;1(1):28–34.
 28. Arifin MHBM, Weta IW, Ratnawati NLKA. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Hipertensi Pada kelompok Lanjut Usia Di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Petang 1 Kabupaten Badung. *E-Jurnal Med*. 2016;5(7):1–23.
 29. Rahmadhani M. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Hipertensi Pada Masyarakat di Kampung Bedagai Kota Pinang. *J Kedokt STM*. 2021;IV(I):52–62.
 30. Yunus M, Aditya IWC, Eksa DR. Hubungan Usia dan Jenis Kelamin dengan Kejadian Hipertensi di Puskesmas Haji Pemanggilan Kecamatan Anak Tuha Kab. Lampung Tengah. *J Ilmu Kedokt dan Kesehat*. 2021;8(3):229–39.

31. Syahrir M, Sabilu Y, Salma WO. Hubungan Merokok dan Konsumsi Alkohol dengan Kejadian Penyakit Hipertensi Pada Masyarakat Wilayah Pesisir. *J Nurs.* 2021;12(3):27–35.
32. Rohkuswara DT, Syarif S. Hubungan Obesitas dengan Kejadian Hipertensi Derajat 1 di Pos Pembinaan Terpadu Penyakit Tidak Menular (Posbindu PTM) Kantor Kesehatan Pelabuhan Bandung Tahun 2016. *J Epidemiol Kesehat Indones.* 2017;1(2):13–8.
33. B H, Akbar H, Langingi ARC, Hamzah SR. Analisis Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia. *J Heal Sci ; Gorontalo J Heal Sci Community.* 2021;5(1).
34. Aprillia Y. *Literature Review: Gaya Hidup dan Pola Makan Terhadap Kejadian Hipertensi.* *J Ilm Kesehat Sandi Husada.* 2020;9(2):1044–50.
35. Olin BR, Pharm D. *Hypertension : The Silent Killer : Updated JNC-8 Guideline Recommendations.* Alabama Pharm Assoc. 2015;
36. Wulandara Q, Patimah S. Hubungan Antara Kadar Elektrolit Ibu Hamil dengan Kejadian Preeklampsia. *J Media Inf.* 2021;17(1):128–35.
37. Yulanda G, Lisiswanti R. Penatalaksanaan Hipertensi Primer. *J Major.* 2017;6(1):25–33.
38. Lajous M, Rossignol E, Fagherazzi G, Perquier F, Scalbert A, Chapelon FC, et al. *Flavonoid Intake and Incident Hypertension in Women.* *Am J Clin Nutr.* 2016;103(4):1091–8.
39. Maulina Putri B, Nofia Y. Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi. *Nutr Diaita.* 2020;12(1):29–35.
40. Diah Ratnasari, Yuniarti Dewi R HFDN. Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU J Abdi Masy UMUS.*

2021;1(02):90–6.

41. Hakim T, Sulardi, Wasito M, Lubis N. Monograf Manajemen Produksi Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Memanfaatkan Kompos dan Air Cucian Ikan. 2021.
42. Pricilya V, W B, Andriani M. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) Dan Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *J Media Gizi Indones*. 2015;10(2):136–40.
43. Wijaya R, Nazari APD, Ramayana AS. Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan Pemberian Air Kelapa. *J agroteknologi Tropikal Lembab*. 2019;1(2):100–5.
44. Rahmawati I, Suryandari D. Pencegahan Peningkatan Tekanan Darah Melalui Konsumsi Sari Kacang Hijau. *J Pengabdian Kpd Masyarakat Ungu*. 2020;2(8):118–23.
45. Nugroho YW, Handono N. Efektivitas Pemberian Jus Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di Desa Ngebrak Kidul Kelurahan Giriwoyo. *J Keperawatan*. 2023;12(1):50–4.
46. Nissa C, Asrifah I, Sari DKR. Potensi Jus Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus linn*) Menurunkan Kadar Kolesterol Total Pada wanita Hiperkolesterolemia. *J Gipar*. 2022;6(1):65–80.
47. Wulandari E, Ishmayana S, Fadhillah M, Marta H, Isnaeni NF. Optimalisasi Bubuk Bunga Telang, Enzim *Transglutaminase*, dan *Bread Improver* untuk Meningkatkan Fungsionalitas dan Kualitas Roti Manis. *J Teknol dan Ind Has Pertanian*. 2022;27(2):108–17.
48. Fathonah S, Rosidah R, Karsinah K. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *J Kompetensi Tek*. 2018;10(1):12–21.
49. Singgano CT, Teltje K, Mamuja F. C, Manado JTPUSR. Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu

- Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *J Teknol Pertan.* 2019;10(1):28–35.
50. Saputri DT, Pranata FS, Swasti YR. Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Ungu dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dalam Pembuatan Permen Jeli: Review. *Pas Food Technol J.* 2021;8(3):95–105.
51. Zahara M. Ulasan singkat: Deskripsi Tunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *J Pendidik Sains dan Biol.* 2022;9(2):719–28.
52. Angriani L. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea J Food Technol Nutr Culin J.* 2019;2(1):32–7.
53. Hanura TA, Fauziah A, Nasrullah N, Wahyuningsih U. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Kadar Antosianin, Kalium, dan Sifat Organoleptik Jeli Buah Naga Merah. *Ghidza J Gizi dan Kesehat.* 2021;5(2):188–96.
54. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia-Kembang Gula. kembang gula-Bagian 2:Lunak. 2008;1.
55. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 2973:1992 (Biskuit). 1992.
56. Gusnadi D, Taufiq R, Baharta E. Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *J Inov Penelit.* 2021;1(10):1–208.
57. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori dan Praktis. Graha Ilmu. 2014. 1–6 p.
58. Hariadi H, Rahmawati L, Sagita D, Ulfah T. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Pada Sari Buah Belimbing Wuluh

- (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Minuman Fungsional Antihipertensi. *J Ilmu Pertan.* 2022;4(1):1–6.
59. Nirmalawaty A, Mahayani AAPS. Uji Efektifitas Bolu Kukus Jus Bunga Telang. *J Ziraah.* 2022;47(2):142–53.
60. Sejati NIP, Mulyono RA. Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang. *J Akad Baiturrahim Jambi.* 2022;11(2):175–84.
61. Oktavia DPI, Razak M, Pudjirahaju A. Pengaruh Substitusi tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit sebagai PMT Ibu Hamil KEK. *J Pendidik Kesehat.* 2022;11(2):169–83.
62. Safira SA, Gumilar M, Dewi M, Mulyo GP. Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *J Kesehat Siliwangi.* 2022;2(3):1028–40.
63. Agung PA, Tamrin, Rejeki S. Kajian Pengembangan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Sebagai Bahan Substitusi Bagea Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Zat Besi (Fe) Remaja Putri. *J Sains dan Teknol Pangan.* 2019;3(6):1724–35.
64. Yanti S, Wahyuni N, Hastuti HP. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *J TAMBORA.* 2019;3(3):1–10.
65. Mulangsri DAK. Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering Sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Abdimas Unwahas.* 2019;4(2):93–6.
66. Sakung JM, Rahmawati S, Nursafitri N, Muhtar H. *Analysis of Flavanoids in*

Flour and Biscuit based on Chayote. J Akad Kim. 2020;9(4):219–23.

67. Zainedi AA, Indriyani, Surhaini. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap karakteristik marshmallow. 2019.
68. Khatib A. Uji Toksisitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) menggunakan Parameter Fungsi Hati dan Ginjal dengan Model Mencit Putih (*Mus musculus*). 2022.
69. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 18 Tahun 2021 Tentang Pedoman Uji Farmakodinamik Pratiklinik Obat Tradisional. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2021. 15–24 p.
70. Budiarti IDS, Swastawati F, Rianingsih L. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. J Pengolah dan Bioteknologi Has Perikan. 2016;5(1):125–35.
71. Mulyani E, Herlina, Nahdiadwi M. Analisa Kadar Flavonoid Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Tanaman Sawi Langit (*Vernonia Cinerea* L) dengan Metode Spektrofotometri Visible. Indones J Pharm Nat Prod. 2023;6(1):62–8.
72. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016. Jakarta; 2016.
73. Sari YK, Adi AC. Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. Media Gizi Indones. 2017;12(1):27–33.
74. Lestari RS, Berek TDK, Chaerunnimah C, Ningtyas RA. Daya Terima Snack Bar Karaposa. Media Gizi Pangan. 2022;29(1):1–23.

75. Dewi AP, Setyawardani T, Sumarmono J. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *J Anim Sci Technol*. 2019;1(2):145–51.
76. Luthifah H, Fransiska S, Fevria R. Uji Organoleptik Roti dengan Penambahan Ekstrak Air Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. *Pros SEMNAS BIO*. 2022;436–42.
77. Lamusu D. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *J Pengolah Pangan*. 2018;3(1):9–15.
78. Gracelia KD, Dewi L. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *J Teknol Pertan*. 2022;11(1):25–31.
79. Paison MA, Teguo PW-, Ma W, Jourdes M, Rolle L, Teissedre P. *Chemical and Sensorial Investigation of in-Mouth Sensory Properties of Grape Anthocyanins*. 2018:1–13.
80. Lestari E, Kiptiah M, Apifah. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *J Teknol Agro-Industri*. 2017;4(1):20–34.
81. Marsigit W, Bonodikun, Sitanggung L. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *J Agroindustri*. 2017;7(1):1–10.
82. Putri RH, Chandradewi A, Sofiyatin R, Darawati M. Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. *J Keshatan Prima*. 2018;12(1):30–40.
83. Mareta DT, Pangastuti HA, Permana L, Fitriani V, Wahyuningtyas A. Uji Kesukaan Terhadap Saus Sambal Lado Mudo Dengan Variasi Penambahan

- Konsentrasi Asam Sitrat. J AGRITEPA. 2021;8(1):41–50.
84. Irmayanti WO, Hermanto, Asyik N. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). J Sains dan Teknol Pangan. 2017;2(2):413–24.
85. Adrikayana ES, Pratiwi E, Putri AS. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatae* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Puding Bunga Telang.
86. Ponelo SS, Bait Y, Ahmad L, Gorontalo UN, Gorontalo UN, Gorontalo UN. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi *Annealling* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti *French Baquette*. 2022;4.
87. Pratama RC, Jaya FM, Sari LP. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Ikan Patin. J Ilmu-ilmu Perikan dan Budid Perair. 2022;17(1):28–38.
88. Syafrida M, Darmanti S, Izzati M. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air , Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). J Bioma. 2018;20(1).

