

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Indonesia Hypertension Profile. World Health Organization. 2023;
2. Riskesdas Kementrian Kesehatan RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Lembaga Penerbit Balitbangkes. 2018.
3. Riskesdas Sumatra Barat. Laporan Provinsi Sumatera Barat Riskesdas 2018. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018.
4. Almatsier S, editor. Penuntun Diet. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2008.
5. Suharyati, Hartati B, Kresnawan T, Sunarti, Hudayani F, Darmarini F, editors. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2022.
6. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kedelai 2020-2022 [Internet]. 2022. Available from: <https://sumbar.bps.go.id/indicator/53/59/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-kedelai.html>
7. Santosa B, Fitasari E, Suliana G. Produksi Pakan Fungsional Mengandung Tiga Senyawa Bioaktif dari Ampas Tahu dengan Menggunakan Mikroba Effective Microorganism-4 dan Lactobacillus Plantarum. Buana Sains. 2017;17(1):25–32.
8. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2018.
9. Tulungnen RS, Sapulete IM, Pangemanan DHC. Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. Jurnal Kedokteran Klinik. 2016;1(2):37–45.
10. Nacjwa SW, Naldi H. Kehidupan Ekonomi Petani Bengkoang Di Kecamatan

- Kuranji Kota Padang Tahun 2005-2021. *Jurnal Kronologi*. 2023;5(1):500–12.
11. Violalita F, Yanti HF, Syahrul S, Fahmy K. Substitusi Tepung Bengkuang pada Pembuatan Brownies. *Jurnal Agroteknika*. 2019;2(1):41–50.
 12. Faizal RR, Syarif W. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 2021;2(1):92–8.
 13. RSSTK Tim Promkes. Pengaruh Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan [Internet]. Kementerian Kesehatan RI. 2022. Available from: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan
 14. Santosa AP, Purnawanto AM, Anaziah W. Karakteristik Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus Erosus* L.) dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni M.). *Jurnal Agritech*. 2021;23(1):44–51.
 15. BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Peraturan BPOM. 2019.
 16. Fajrina AN, Riska N, Mariani. Pengaruh Substitusi Ampas Minyak Klentik pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Daya Terima Konsumen dan Uji Laboratorium Proksimat. *COMSERVA Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 2022;2(5):362–72.
 17. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian. 2022.
 18. Hunowu F, Arbie FY. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Brownies

- Kukus Dengan Penambahan Jagung Manis. 2018;IV:77–85.
19. KEMKES P2PTM. Hipertensi, Penyakit Jantung dan Pembuluh Darah. Available from: <https://p2ptm.kemkes.go.id/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah>.
 20. Lukitaningtyas D, Cahyono EA. Hipertensi; Artikel Review. Jurnal Pengembangan Ilmu Dan Praktik Kesehatan. 2023;2:100–17.
 21. Wahyuni IP. Penanganan Hipertensi dengan Perilaku CERDIK dan PATUH. Kementerian Kesehatan RI [Internet]. 2023; Available from: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2517/penanganan-hipertensi-dengan-perilaku-cerdik-dan-patuh
 22. BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Peraturan BPOM. 2016.
 23. Prio YA. Analisis Tingkat Pengetahuan Fungsi Kalium Untuk Tubuh. Jurnal Edukasimu 2022;2(2):1–8.
 24. Górska-Warsewicz H, Rejman K, Laskowski W, Kowalcze K. Food Sources of Potassium In the Average Polish Diet. Nutrients. 2019;11(12):1–18.
 25. Adiwardhana J, Wreksoatmodjo BR. Efek Neurologis Hipokalemia dan Hiperkalemia. Jurnal CDK-321. 2023;50(10):555–61.
 26. Teo G. Diagnosis dan Tatalaksana Kegawatdaruratan Hiperkalemia. Jurnal CDK Ed C. 2021;48(8):305–10.
 27. Kusumastuty I, Widayani D, Wahyuni ES. Asupan Protein dan Kalium Berhubungan dengan Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi Rawat Jalan. Indonesian Journal of Human Nutrition. 2016;3(1):19–28.
 28. Bardosono S, Handoko IS, Alexander RA, Sunardi D, Devina A. Asupan Serat

- Pangan dan Hubungannya dengan Keluhan Konstipasi pada Kelompok Dewasa Muda di Indonesia. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran*. 2020;47(10):773–7.
29. Cholifah N, Sokhiatun. Pengaruh Diet Tinggi Serat Terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 2022;13(2):412–20.
30. Kholifah FN, Bintanah S, Handarsari E. Serat dan Status Gizi Kaitannya dengan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Tugurejo Semarang. *Jurnal Gizi*. 2016;5(2):21–30.
31. Dainy NC, Yunieswati W, Suryaalamshah II. Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan Cookies Rempah Tepung Lokal sebagai Pangan Fungsional untuk Kesehatan Lansia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 2023;5(2):218–30.
32. Sardi M, Tobing MNB, Putri AW, et al. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*. 2021;1(13):39–45.
33. Fransiska, Deglas W. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2017;8(2):171–9.
34. Subamia NPDC, Nocianitri KA, Permana IDGM. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack Bar untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 2020;7(1):27–38.
35. BSN. Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan. SNI 01-4216-1996. BSN 1996; Available from: https://drive.google.com/file/d/1NOrcT_WZ6LQN7cUJb6iSxPQcTMhwqTPe/view
36. Pratiwi F. Formulasi Food Bar Sumber Protein dan Kalsium dari Tepung Daun

- Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Untuk Dewasa Menengah. Institut Pertanian Bogor. 2018;63.
37. Wijaya EN. Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi Snack Bar. 2010.
38. Rhofita EI. Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda. *Jurnal Politeknik*. 2016;8(4):11–6.
39. Azizah R, Syarif W, Gusnita W, et al. Penambahan Tepung Bengkuang terhadap Kualitas Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa pada Brownies Panggang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 2023;7(2):5971–5876.
40. Putri VD, Nita Y. Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*. 2018;3(2):143–52.
41. Mointi R, Engelen A, Nurhafnita. Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Tepung Terigu pada Pembuatan Brownies Kukus. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 2023;5(2):266–75.
42. Gustiawan S, Herawati N, Ayu DF. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mi Basah. *Jurnal SAGU*. 2018;17(1):40–9.
43. Putri SF, Gusnita W. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Cupcake. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 2022;3(3):11–7.
44. Violalita F, Sari IP, Yanti HF, et al. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) Terhadap Karakteristik Mi Instan. *Jurnal Technologica*. 2024;3(2):55–63.
45. Rahmawati Wardani, Lubis Z, Ardiani F. Uji Daya Terima Mi Yang Disubstitusi Dengan Ampas Tahu Dan Bit (*Beta vulgaris*). Diss. 2017;

46. Yolanda A, Diana FM, Arza PA. The Risk Factors of Sodium, Potassium Intake, and Physical Activity On Hypertension In the Elderly. *Nutricion Clinica Dietetica Hospitalaria*. 2024;44(3):30–7.
47. Damanik NG, Ilza M, Sukmiwati M. Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Kandungan Gizi Tepung Ikan Tembakul (*Periophthalmodon Schlosseri*). *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. 2021.

