

DAFTAR PUSTAKA

- A, D. A., Sinaga, A. F., Syahlan, N., Siregar, S. M., Sofi, S., Zega, R. S., Annisa, A., & Dila, T. A. (2022). Faktor- Faktor yang Menyebabkan Hipertensi di Kelurahan Medan Tenggara. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 136–147. <https://doi.org/10.14710/jkm.v10i2.32252>
- AACC. (2010). *AACC International Proved Methods Of Analysis. 11th ed. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN, USA.*
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.131-141>
- Ahriyasna, R., Fauzi, F., & Adfar, T. D. (2022). Pemberian Salad Buah Berpengaruh Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pasien Stroke dengan Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 9(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.33653/jkp.v9i1.753>
- Akter, M., Anjum, N., Roy, F., Yasmin, S., Sohany, M., & Mahomud, M. S. (2023). Effect of Drying Methods on Physicochemical, Antioxidant and Functional Properties of Potato Peel Flour and Quality Evaluation of Potato Peel Composite Cake. *Journal of Agriculture and Food Research*, 11. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100508>
- Alfarisi, H., Permana, I. D. G. M., & Widarta, I. W. R. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Donat The Effect Comparison of Wheat and Tofu Dregs Flour on The Characteristics of Donuts. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(4), 1080–1094.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45. <https://doi.org/https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i1.65>
- Amalia, N. R., Silvana Naiu, A., & Yusuf, N. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Layang (*decapterus* sp) Terhadap Formulasi Mie Kering. *Research Review Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.54923/researchreview.v2i1.3>
- Anindea, N. M., Ambarwati, R., Tursilowati, ; Susi, & Supadi, ; J. (2019). Pengaruh Pemberian Buah Melon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Sistolik dan Diastolik Pada Penderita Hipertensi Usia 41-64 Tahun. *Jurnal Riset Gizi*, 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.31983/jrg.v7i1.4347>

- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38. <https://doi.org/10.36706/JPS.10.2.2021.15730>
- Apriyani, N. E., Andrestian, M. D., Mas, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Dan Mocaf Pada Mutu Kimia Dan Subjektif Cookies Piscaf Sebagai Produk Pangan Fungsional Antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1), 105–125. <https://doi.org/10.59837/jpnmb.v2i1.449>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Astuti, A. W., Sarwodhito, L., & Siswanto, S. (2022). Pembuatan Pupuk Kalium Phospat Dari Limbah Kulit Kentang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Journal of Chemical and Process Engineering*, 03(02), 45–48. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/chempro.v3i2.273>
- Atmaja, H. P., Setiyaningrum, Z., Wardana, A. S., & Mardiyati, N. L. (2022). Karakteristik Produk Energy Chews Kulit Buah Semangka Dengan Penambahan Air Jeruk Lemon. [*SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 21(1), 29–37. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori SNI 01-2346-2006*.
- Ben Jeddou, K., Bouaziz, F., Zouari-Ellouzi, S., Chaari, F., Ellouz-Chaabouni, S., Ellouz-Ghorbel, R., & Nouri-Ellouz, O. (2017). Improvement of Texture and Sensory Properties of Cakes by Addition of Potato Peel Powder With High Level of Dietary Fiber and Protein. *Food Chemistry*, 217, 668–677. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.08.081>
- Bernabe-Ortiz, A., Rosas, V. G. S. y, Ponce-Lucero, V., Cárdenas, M. K., Carrillo-Larco, R. M., Diez-Canseco, F., Pesantes, M. A., Sacksteder, K. A., Gilman, R. H., & Miranda, J. J. (2020). Effect of Salt Substitution on Community-Wide Blood Pressure and Hypertension Incidence. *Nature Medicine*, 26(3), 374–378. <https://doi.org/10.1038/s41591-020-0754-2>
- BKPK. (2024). *Prevalensi Hipertensi di Indonesia Menurun - Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan | BKPK Kemenkes*.

<https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/prevalensi-hipertensi-di-indonesia-menurun/>

- BPOM. (2020). *Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil*. www.peraturan.go.id
- BPS. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjEjMg==/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Buan, A. H., & Farida, E. (2024). Formulasi Cookies Tepung Kulit Semangka Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Hipertensi. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), 9–17. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i1.63421>
- Çağlar, N., Seçilmiş, Ş. S., & Demirci, B. (2025). Comparison of Functional and Nutritional Properties of Potato Peel Waste as Alternative for Potato Flour. *Potato Research*. <https://doi.org/10.1007/s11540-025-09868-8>
- Cahyani, P. M., Maretha, D. E., & Asnilawati, A. (2020). Uji Kandungan Protein, Karbohidrat dan Lemak Pada Larva Maggot (*Hermetia Illucens*) yang Di Produksi Di Kalidoni Kota Palembang dan Sumbangsihnya Pada Materi Insecta Di Kelas X SMA/MA. *Bioilmi*, 6(2), 120–128. <https://doi.org/https://doi.org/10.19109/bioilmi.v6i2.7036>
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. (2021). Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 4(1), 40–46. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art5>
- Cozma, A., Mihut, C., Velciov, A., Chis, C., Popescu, S., Cozma, B., Marazan, V., Rada, M., & Alexa, E. (2023). Determination Of The Mineral Profile Of Potatoes Peel, By-Product From Potato Processing-A Preliminary Study. *Scientific Papers. Series B, Horticulture*, 68(2), 572–578.
- Cristanto, M., Saptiningsih, M., & Yunita Indriarini, M. (2021). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Pencegahan Hipertensi Pada Usia Dewasa Muda: Literature Review. *Jurnal Sahabat Keperawatan*, 3(1), 53–65. <https://doi.org/https://doi.org/10.32938/jsk.v3i01.937>
- Dahlan, D. N. A. (2020). Perbandingan Kandungan Serat Kasar Selai Cempedak yang Diperam Secara Tradisional dan Menggunakan Karbid. *Journal of Biology Education*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/https://doi.org/10.21093/jtikborneo.v1i2.2018>

- Desira, M. W., Sulendri, N. K. S., Luthfiyah, F., & Suhaema, S. (2019). Pemberian Puding Tomat Pisang Ambon Terhadap Penurunan Tekanan Darah Lansia Hipertensi di Posbindu Wilayah Kerja Puskesmas Babakan, Kota Mataram. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 31–39. <https://doi.org/https://doi.org/10.32807/jgp.v4i1.126>
- Dewanti, N., & Diana, M. (2024). Hubungan Diet Rendah Serat dan Aktivitas Fisik dengan Angka Kejadian Hipertensi Pada Dewasa. *Jurnal Ilmu Kesehatan Insan Sehat*, 12(2), 98–102. <https://doi.org/https://doi.org/10.54004/jikis.v12i2.254>
- Diniyah, N., Agustin, F. D., Setiawan, D., Subagio, A., & Windrati, W. S. (2017). Teknik Ekstrusi Dingin pada Mie MOJANG (MOCAF-Jagung) dengan Variasi Proporsi Bahan Baku dan Lama Pengukusan Adonan. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1).
- Durmaz, A., & Yuksel, F. (2021). Deep Fried Wheat Chips Added With Potato Peel Flour—Effect On Quality Parameters. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods*, 13(1), 115–124. <https://doi.org/10.15586/qas.v13i1.844>
- Ekarini, N. L. P., Wahyuni, D. J., & Sulistyowati, D. (2020). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Hipertensi Pada Usia Dewasa. *JKEP*, 5(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.32668/jkep.v5i1.357>
- Elcahyani, A., Febriani, B. N., & Firdauza, T. A. (2025). Substitusi Tepung Umbi Talas Dengan Penambahan Spirulina Pada Mie Kering Untuk Pencegahan Stunting. *Media Gizi Pangan*, 32(1), 78–87. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mgp.v32i1.1176>
- Engko, S. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Singkong (Manihot Utilissima), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 15–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2340>
- Erlangga, K. A. (2023). Analisis daya Saing Ekspor Produk Kentang Indonesia Terhadap Pasar ASEAN. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8), 1840–1855. <https://doi.org/https://doi.org/10.58344/jmi.v2i8.358>
- Fajariyanti, A., & Oktafa, H. (2022). Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.25047/harena.v3i1.3081>
- Farzana, T., Abedin, M. J., Abdullah, A. T. M., & Reaz, A. H. (2023). Exploring The Impact of Pumpkin and Sweet Potato Enrichment on The Nutritional Profile and Antioxidant Capacity of Noodles. *Journal of Agriculture and Food Research*, 14. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100849>
- Fitri, Y., Rusmikawati, R., Zulfah, S., & Nurbaiti, N. (2018). Asupan Natrium dan Kalium Sebagai Faktor Penyebab Hipertensi Pada Usia Lanjut. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 158–163. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.117>

- Fitria, W. D., Simanjuntak, B. Y., & Sari, A. P. (2021). Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 27–36. <https://doi.org/https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.205>
- Fitriana, I. N., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi dan Daya Terima Roti Streussel Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) yang Kaya Kalium Untuk Penderita Hipertensi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 96–107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i2.52354>
- Gupta, S., & Singh, S. (2024). Studies On The Physico-Chemical and Nutritional Aspects Of Sweet Potato Flour, Sago Starch-Wheat Flour Blend Noodles. *Shanker Suwan Singh*, 2024(5), 7165–7168. <https://doi.org/10.53555/kuey.v30i5.4108>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandunh. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hafsah, H., Juniar, E., & Lismawati, L. (2021). Estimasi Ketidakpastian Pengukuran Pada Metode Analisa Proksimat di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya. *Jurnal Penelitian Sains*, 23(2), 61–66. <http://ejurnal.mipa.unsri.ac.id/index.php/jps/index>
- Hamidah Haris Alhamidi, M., Utari, S., Ambar Wati, D., Nur Suci Ayu, R., & Muharramah, A. (2022). Hubungan Tingkat Kecukupan Natrium dan Kalium dengan Hipertensi Pada Lanjut Usia Unit Pelaksana Teknis Daerah Pelayanan Sosial Lanjut Usia Tresna Werdha Lampung Tahun 2021. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 6(1), 35–41.
- Hasanah, C. T., Hidayat, L., Marniza, M., & Susanti, L. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *EDUFORTECH*, 8(2), 132–150. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>
- 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. <https://doi.org/https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Pendekatan Model Analisis Laju Perubahan Daya Serap Air Dan Cooking Loss Mie Singkong (Manihot utilisima) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(3), 2023. <https://doi.org/https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47867>
- Herryawan, K. M., I, R. Z., Widyastuti, R., Mansyur, M., & Iin, I. (2021). Inovasi Pengawetan Berbentuk Wafer Dari Campuran Turiang Padi Dan Legum Gamal Sebagai Pakan Ruminansia. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 2(2), 87–94. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/jnttip.v3i3.37408>

- Hidayah, N. I., Kartini B, T. D., Asikin, H., & Sirajuddin, S. (2024). Karakteristik Kimia Mi Kering dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Ikan Gabus. *Media Gizi Pangan*, 31(1), 2024. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mgp.v31i1.573>
- Hintari, S., & Fibriana, A. I. (2023). Hipertensi pada Penduduk Usia Produktif (15-59 Tahun) di Wilayah Kerja Puskesmas Pageruyung Kabupaten Kendal. *HIGEIA Journal Of Public Health Research And Development*, 7(2), 208–218. <https://doi.org/10.15294/higeia/v7i2/63472>
- Iksen, I., Haro, G., & Masfria, M. (2019). Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, dan Natrium Pada Daun Kucai (*Allium schoenoprasum* L.) Segar dan Direbus Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS)* |Volume, 2(2), 24–28. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36490/journal-jps.com.v2i2.22>
- Irawan, E. W., Sipahelut, S. G., & Mailoa, M. (2022). Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami Pada Selai Pala (*Myristica Fragrans* H.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 74–82. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i1.58031>
- Irawan, R., Kamal, M., Ayunda, H. M., & Azhar, A. (2024). Implikasi Waktu dan Temperatur Pengeringan Pada Mutu Tepung Wortel (*Daucus Carota* L). *Jurnal Serambi Engineering*, 9(3), 9451–9458.
- Iriyanti, S., Kristanto, B., & Antariksawati, R. (2021). Daya Terima Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Pisang Barangan. *Jurnal Gema Kesehatan*, 13(1), 40–53. <https://doi.org/https://doi.org/10.47539/gk.v13i1.162>
- Joshua, J., Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. (2022). Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Waktu Pembekuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 17(2), 129–140. <https://doi.org/https://doi.org/10.31851/jipbp.v17i2.10384>
- Kahar, S. M., Lasindrang, M., & Bait, Y. (2022). Formulasi Biskuit Bayi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Termodifikasi Yang Di Fortifikasi Dengan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 198–212. <https://doi.org/https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.15880>
- Kang, J., Lee, J., Choi, M., Jin, Y., Chang, D., Chang, Y. H., Kim, M., Jeong, Y., & Lee, Y. (2017). Physicochemical and Textural Properties of Noodles Prepared From Different Potato Varieties. *Preventive Nutrition and Food Science*, 22(3), 246–250. <https://doi.org/10.3746/pnf.2017.22.3.246>
- Karunia, E. N. F., & Fauziyyah, A. (2023). Pengaruh Substitusi Kulit Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Dalam Pembuatan Bakso Ayam Terhadap Mutu Kimia, Kandungan

- Zat Besi, dan Mutu Organoleptik. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 951–963. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.17060>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Hipertensi Si Pembunuh Senyap. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 1–5.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Rencana Aksi Kegiatan Pengendalian Penyakit Tidak Menular (Revisi I - Tahun 2017)*. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khattak, K. F., & Rahman, T. U. (2017). Analysis of Vegetable's Peels As a Natural Source of Vitamins and Minerals. *International Food Research Journal*, 24(1), 292–297. <http://www.ifrj.upm.edu.my/>
- 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. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusuma, H. S., Widanti, M. N., Bening, S., & Bintanah, S. (2021). Keterkaitan Persentase Lemak Tubuh, Asupan Serat, dan Rasio Lingkar Pinggang Pinggul dengan Tekanan Darah Lansia. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 5(1), 53–62. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.1.7429>
- Lage, M. D., Ningsih, P., & Sakung, J. (2019). Analisis Kandungan Kalium, Labu Siam (*Sechium Edule Sw.*) Dari Desa Sedoa, Kecamatan Lore Utara, Kabupaten Magnesium dan Natrium Ekstrak Buah Poso. *J. Akad. Kim*, 8(1), 2477–5185. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2019.v8.i1.2745>
- Lail, Y., & Yudistira, S. (2021). Hubungan Pola Makan, Status Gizi, dan Tingkat Stres dengan Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Pantai Hambawang. *Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesian Journal of Health)*, 12(1), 34–39. <http://www.journal.stikeshb.ac.id/index.php/jurkessia/article/view/574>
- Latimer, G. W. (2023). Official Methods of Analysis of AOAC Internasional. In *Official Methods of Analysis of AOAC Internasional*. Oxford University Press.
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1), 35–39. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Lia, D. O., Meikawati, W., & Purwanti, I. A. (2023). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Tinggi Natrium dan Kalium dengan Tekanan Darah Pada Usia Lanjut.

- Prosiding Seminar Kesehatan Masyarakat*, 1, 10–17.
<https://doi.org/https://doi.org/10.26714/pskm.v1i1September.186>
- Lianto, V., & Wibowo, A. E. (2024). Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Direstoran Ikan Bakar Ayang Kabupaten Lingga. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 6(6), 3569–3582.
<https://bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/8869>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Maruka, S. S., Siswohutomo, G., & Rahmatu Dg, R. (2016). Mutu Organoleptik Mie Kering yang Diproduksi Dari Tepung Tulang Ikan dan Tepung Wortel Sebagai Pensubstitusi Tepung Terigu. *E-Jurnal Mitra Sains*, 4(1), 84–88.
<https://doi.org/https://doi.org/10.22487/mitrasains.v4i1.166>
- Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 238–248.
<https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.50759>
- Meliani, E., & Sari, R. N. (2023). Pola Konsumsi Pangan Mahasiswa di Asrama Universitas Teknologi Sumbawa Menggunakan Metode Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire. *Proceeding Of Student Conference*, 1(3), 158–169.
<http://conference.uts.ac.id/index.php/Student/article/view/403>
- Melinia, R. (2022). *Hubungan Pengetahuan Hipertensi, Asupan Natrium, dan Asupan Kalium dengan Tekanan Darah Pada Lansia di Puskesmas Sukawali Kabupaten Tangerang* [Universitas Islam Negeri Walisongo].
https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/19252/1/Skripsi_1807026030_Rizcha_Melinia.pdf
- Muthurajan, M., Veeramani, A., Rahul, T., Gupta, R. K., Anukiruthika, T., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2021). Valorization of Food Industry Waste Streams Using 3D Food Printing: A Study on Noodles Prepared from Potato Peel Waste. *Food and Bioprocess Technology*, 14(10), 1817–1834.
<https://doi.org/10.1007/s11947-021-02675-2>
- Nadiyah, N., Damat, D., & Manshur, H. A. (2024). Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbahan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), 182–196. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35953>
- Novianti, A., Mustika, A. B., & Mulyani, E. Y. (2021). Pengetahuan Gizi, Asupan Natrium, Kalium, Vitamin D Berhubungan Dengan Tekanan Darah Ibu Hamil. *Darussalam Nutrition Journal*, 5(2), 90–100.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21111/dnj.v5i2.5041>

- Nugraheni, A., Sari, R. A., & Mulyani, R. I. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L) Pada Nugget Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) Ditinjau Dari Kualitas Kimia, Zat Besi (Fe), dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 119–128. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v5i1.25134>
- Nurhasanah, I. (2023). Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Pada Tepung Kulit Kentang. *Jurnal Ners*, 7(2), 1005–1008. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jn.v7i2.16783>
- Oktavianasari, R. R., Damat, D., & Manshur, H. A. (2023). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculleata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 125–136. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21911>
- Oparil, S., Acelajado, M. C., Bakris, G. L., Berlowitz, D. R., Cífková, R., Dominiczak, A. F., Grassi, G., Jordan, J., Poulter, N. R., Rodgers, A., & Whelton, P. K. (2018). Hypertension. *Nature Reviews Disease Primers*, 4. <https://doi.org/10.1038/nrdp.2018.14>
- Pamikiran, S. M. , S. S. J. , S. M. I. , S. M. & S. N. H., Seonjono, S. J., Suwarja, Margarethy, I., Salim, M., & Suryaningtyas, N. H. (2018). Daya Bunuh Ekstrak Kulit Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Jentik *Aedes* sp. *SPIKAREL*, 10(2), 78–85.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Brownies Kukus dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.)). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 96–107. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2186>
- Patimbano, B. L., Kapantow, N. H., & Punuh, M. I. (2021). Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Mahasiswa Semester II Fkm Unsrat Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal KESMAS*, 10(2), 43–49.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Waluyo, W., Gumilang, A. P., Sri Utami, D. A., & Dharmayanti, N. (2022). Optimalisasi Rendemen Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) Loin Beku Dengan Metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(1), 52–64. <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v4i1.222>

- Pertiwi, A., Haniarti, H., & Usman, U. (2020). Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Kolesterol Pada Penderita Penyakit Jantung Koroner Rawat Jalan di RSUD Andi Makkasau Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.31850/makes.v3i1.285>
- Pikir, B. S. (2015). *Hipertensi Manajemen Komprehensif*. Pusat Penerbitan dan Pencetakan Unaie (AUP).
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor Untuk Remaja Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 13(2), 105–114. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Pradana, D., Tamaroh, S., & Kanetro, B. (2024). Sifat Fisik, Kimia, Tingkat Kesukaan Mi Kering yang di Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Diocorea Alata* L.), Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Perlakuan CMC. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 3(2), 110–121. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v3i2.1637>
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), 25–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.55127/ae.v14i1.33>
- Prianggoro, H. R. (2022). Tingkat Pengetahuan Fungsi Magnesium Bagi Tubuh. *Edukasimu.Org*, 2(2). <http://edukasimu.org/index.php/edukasimu/article/view/70>
- Prihatini, S., Permaesih, D., & Julianti, E. D. (2016). Asupan Natrium Penduduk Indonesia: Analisis Data Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Gizi Indonesia*, 39(1), 15–24. <https://doi.org/http://ejournal.persagi.org/go/>
- Pujirahayu, D., Sabtu, B., & Malelak, G. E. M. (2021). Kualitas Kimia dan Sifat Organoleptik Abon Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix coturnix japonica*) yang disubstitusi Jantung Pisang Kepok (*musa paradisiaca* l.). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(2), 1401–1409. <https://doi.org/https://doi.org/10.57089/jplk.v3i2.631>
- Puspita, S. D., Rahayu Ratri, P., Jannah, M., Fitriyah, D., Yuanta, Y., & Chandra Kartika, R. (2024). Pengaruh Pemberian Jus Melon SGH Tefa Polije Kombinasi Jeruk Nipis Terhadap Hipertensi Sebagai Upaya Penurunan PTM. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 35–41. <https://doi.org/https://doi.org/10.37148/arteri.v5i2.443>
- Putri, A. A., Hidayah, N., Amirta, A. Z. P., Damayanti, E., Febrianti, R. T., & Zulfa, S. N. I. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Ekstrak Rimpang Instan dan Mie Organik Bersama Remaja Guna Meningkatkan Perekonomian Desa Jipurapah. *J.Abdimas: Community Health*, 5(2), 58–65. <https://doi.org/10.30590/jach.v5n2.1010>

- Putri, V. R., Verawati, B., & Isnaeni, L. M. A. (2022). Pembuatan Cookies Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Substitusi Tepung Jintan Hitam (*Nigella sativa* L.) Sebagai Cemilan Sehat Penderita Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(1), 7–13. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jkt.v3i1.3571>
- Qonita, H. R., Agustia, F. C., Ramadhan, G. R., & Dewi, K. R. (2025). Kandungan Zat Besi, Vitamin C, dan Sensori Kukis Dari Terigu, Kulit Kentang, dan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Zat Besi. *GIZI INDONESIA*, 48(1), 69–80. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v48i1.1098>
- Rachmawati, W., & Wening, D. K. (2024). Formulasi Mi Kering Substitusi Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Sari Buah Bit. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(2), 67–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.46772/jigk.v5i02.1330>
- Rajab, M. A., & Purwanto, E. (2023). Pengembangan Program Pengurangan Asupan Garam Pada Lansia Dengan Hipertensi. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 14(3), 510–517. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33846/sf14302>
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 2(1), 54–62. <https://doi.org/10.20961/jaht.v2i1.712>
- Rara, M. R., Koapaha, T., & Rawung, D. (2019). Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 102–112. <https://doi.org/https://doi.org/10.35791/jteta.v10i2.29120>
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2019). Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *Biopropal Industri*, 10(2), 65–81.
- Ratnayani, Fitra Ritonga, A., & Fahlia, N. (2021). Karakteristik Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Kalium Bagi Penderita Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (J-KESMAS)*, 07(2), 137–147. <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v7i1>
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E., & Suryono, M. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat Pada Ikan Lomek (*Harpodon Neherus*) Asin Kering. *Aurelia Journal*, 1, 18–23.
- Restia, R., Pintaningrum, Y., & Warnaini, C. (2023). The Effect of Food on the Incident of Hypertension. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(4b), 259–264. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29303/jbt.v23i4b.5814>

- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rohmalia, D., & Dainy, N. C. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1). <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.1-13>
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>
- Sakalaty, E., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan dari Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*). *Chemistry Progress*, 14(2), 146. <https://doi.org/10.35799/cp.14.2.2021.38960>
- Sakina, I. V., Aprida, C. D. B., Andini, S. D., Rahmawati, M., & Nurfadhila, L. (2022). Studi Literatur : Analisis Kadar Kalium Pada Makanan dan Minuman. *Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 3(2), 132–141. <https://doi.org/https://doi.org/10.35706/pc.v3i2.7938>
- Salsabila, A., & Syainah, E. (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kulit Pisang Ambon Terhadap Mutu Kimia dan Daya Terima Brownies Kukus. *Journal of Nutrition College*, 14(2), 181–192. <https://doi.org/10.14710/jnc.v14i2.46406>
- Samudi, S., Rohana, E., & Irawati, T. (2024). Karakteristik Nilai Nutrisi Limbah Kulit Buah Mangga Podang (*Mangifera indica* L.) di Kabupaten Kediri. *JAMI: Jurnal Ahli Muda Indonesia*, 5(1), 27–31. <https://doi.org/10.46510/jami.v5i1.283>
- Sangadah, K. (2022). Hubungan Asupan Zat Gizi (Natrium, Kalium, Kalsium, dan Magnesium) dan Aaktivitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi. *NUTRIZIONE(Nutrition Research and Development Journal)*, 02(03), 12–0. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i3.61280>
- Sardi, M., Tobing, , Maulani Nurhabibah Br, Putri, A. W., Nasution, A. M., Pratiwi, A., ButarButar, K. A., Putri, R. N., 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.
- Satya, M. C. N., Mardiana Handayani, A., Citra Kusumasari, F., & Setyowati, L. (2024). Karakteristik Kimia Mie Kering Bebas Gluten dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 06(02), 13–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.36526/jipang.v6i02.4502>

- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Kirana, S., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame dan Rumpun Laut. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1), 1–15. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2022.009.01.1>
- Sihombing, D. R. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Umbi Keladi Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(2), 162–169. <https://doi.org/https://doi.org/10.54367/retipa.v2i2.1896>
- Silvianah, A., & Indrawati. (2024). *Hubungan Kepatuhan Minum Obat Hipertensi dengan Perubahan Tekanan Darah Pada Lansia di Posyandu Lansia*.
- Siregar, F. A., & Makmur, T. (2020). Metabolisme Lipid Dalam Tubuh. *Jurnal Inovasi Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 60–66. <https://doi.org/https://doi.org/10.36656/jikm.v1i2.293>
- Sitorus, J. (2019). Pengaruh Pola Makan dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Hipertensi Pada Pasien Rawat Jalan di RSUD HKBP Balige. *Jurnal Ilmiah Kebidanan Imelda*, 5(1), 34–43. <https://doi.org/https://doi.org/10.52943/jikebi.v5i1.165>
- Situngkir, R. U., Sarungallo, Z. L., & Sarungallo, R. S. (2020). Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kedelai. *Agritechnology*, 2(2), 78. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v2i2.46>
- Solikhah, S., Nuraisyah, F., & Oktaviana, A. W. (2023). Edukasi Pemahaman Tentang Penyakit Hipertensi Melalui Penyuluhan. *APMa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 101–105. <https://doi.org/10.47575/apma.v3i2.404>
- Standar Nasional Indonesia. (2015). *Mie Kering*.
- Staruschenko, A. (2018). Beneficial effects of high potassium: Contribution of renal basolateral K^+ channels. *Hypertension*, 71(6), 1015–1022. <https://doi.org/10.1161/HYPERTENSIONAHA.118.10267/FORMAT/EPUB>
- Sulastri, W., Hasneli, H., Dwiyanti, D., Sartika, W., & Kasmiyetti, K. (2023). Gambaran Asupan Kalium dan Natrium Pada Penderita Hipertensi di Puskesmas Lubuk Buaya Kota Padang. *Jurnal Gizi Mandiri*, 02, 49–59. <https://doi.org/https://doi.org/10.33761/jgm.v1i2.1419>
- Sun, B., Shi, X., Wang, T., & Zhang, D. (2018). Exploration Of The Association Between Dietary Fiber Intake and Hypertension Among U.S. Adults Using 2017 American College Of Cardiology/American Heart Association Blood Pressure Guidelines: Nhanes 2007–2014. *Nutrients*, 10(8). <https://doi.org/10.3390/nu10081091>
- Surachman, R., Nengah Kencana Putra, I., Istri Sri Wiadnyani, A. A., Studi Teknologi Pangan, P., & Teknologi Pertanian, F. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan

- Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 249–260.
- Suryowibisono, M. A., Sumarsih., MM. Par. , U., & Maulida., S. ST. Par. , MM. P. R. G. (2020). Pemanfaatan Limbah Kulit Kentang Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Puding 2019. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(1), 436–442.
- Tlay, R. H., Abdul-Abbas, S. J., El-Maksoud, A. A. A., Altemimi, A. B., & Abdelmaksoud, T. G. (2023). Functional Biscuits Enriched With Potato Peel Powder: Physical, Chemical, Rheological, and Antioxidant Properties. *Pisevye Sistemy/Food Systems*, 6(1), 53–63. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2023-6-1-53-63>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Usfa, M. Da, Hasni, D., Birman, Y., & Febrianto, B. Y. (2023). Hubungan Asupan Kalium dengan Hipertensi pada Perempuan Etnis Minangkabau. *Jurnal Gizi*, 12(2), 52–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.26714/jg.12.2.2023.52-63>
- Vescovo, D., Manetti, C., Ruggieri, R., Spizzirri, U. G., Aiello, F., Martuscelli, M., & Restuccia, D. (2025). The Valorization of Potato Peels as a Functional Ingredient in the Food Industry: A Comprehensive Review. *Foods*, 14(8). <https://doi.org/10.3390/foods14081333>
- Vionita, N. N. T., & Insafitri, I. (2020). Analisis Proksimat Daun dan Propagul Mangrove (*Avicennia marina* dan *Avicennia lanata*) di Ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(1), 47–57. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v1i1.6800>
- Wang, Y., Chen, J., Xu, F., Xue, Y., & Wang, L. (2024). Steaming Treatments Affect The Quality Of Instant Dough Sheets Through Moisture Migration And The Structural Properties Of Starch And Protein. *LWT*, 205, 116492. <https://doi.org/10.1016/J.LWT.2024.116492>
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M. D., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76–89. <https://doi.org/10.12928/jfc.v5i2.7476>
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>

- Widnyani, I. A. P. A., Rabani RS, I. G. A. Y., & Sintyadewi, P. R. (2021). Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*), Dengan Kacang Kratok (*Phaseolus Lunatus*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2), 47–54.
- Widyanigrum, A. T. (2014). *Hubungan Asupan Natrium, Kalium, Magnesium, dan Status Gizi dengan Tekanan Darah Pada Lansia Di Kalurahan Makamhaji Kecamatan Kartasura*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- World Health Organization. (2023). *Hypertension*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
- Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>
- Yu, J., Thout, S. R., Li, Q., Tian, M., Marklund, M., Arnott, C., Huffman, M. D., Praveen, D., Johnson, C., Huang, L., Pettigrew, S., Neal, B., & Wu, J. H. Y. (2021). Effects of a Reduced-Sodium Added-Potassium Salt Substitute on Blood Pressure in Rural Indian Hypertensive Patients: A Randomized, Double-blind, Controlled Trial. *American Journal of Clinical Nutrition*, 114(1), 185–193. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab054>
- Yuriah, A., Astuti, A. T., & 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), 115–124. <https://doi.org/https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i2.103>
- Zakaria, M. K., Matanjun, P., George, R., Pindi, W., Mamat, H., Surugau, N., & Seelan, J. S. S. (2022). Nutrient Composition, Antioxidant Activities, and Glycaemic Response of Instant Noodles with Wood Ear Mushroom (*Auricularia cornea*) Powder. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(24). <https://doi.org/10.3390/app122412671>
- Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296–305. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i3.60990>
- Zhang, H. R., Yang, Y., Tian, W., & Sun, Y. J. (2022). Dietary Fiber and All-Cause and Cardiovascular Mortality in Older Adults with Hypertension: A Cohort Study Of NHANES. *Journal of Nutrition, Health and Aging*, 26(4), 407–414. <https://doi.org/10.1007/s12603-022-1770-3>