

DAFTAR PUSTAKA

- Adimas, Z.T., Alemayehu, A.J. dan Abera, B.D. (2025) 'The effect of blending ratio and baking temperature on the physicochemical and sensory properties of biscuit from wheat and ground nut flour,' *Applied Food Research*, 5(1), hlm. 101033. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/J.AFRES.2025.101033>.
- Adiwardhana, J. dan Wreksoatmodjo, B.R. (2023) 'Efek Neurologis Hiperkalemia dan Hipokalemia,' *Cermin Dunia Kedokteran*, 50(10), hlm. 555–561. Tersedia pada: <https://doi.org/10.55175/cdk.v50i10.1077>.
- Alifianita, N. dan 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), hlm. 37–45.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AlShanableh, Z. dan Ray, E.C. (2024) 'Magnesium in hypertension: mechanisms and clinical implications,' *Frontiers in Physiology*, 15, hlm. 1363975. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3389/FPHYS.2024.1363975>.
- Amirah, S. dkk. (2025) 'Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Pitusunggu Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Untuk pembuatan Cookies Sehat Rendah Kalori,' *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1), hlm. 87–93. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i1.517>.
- Andika, G.A. dan Graharti, R. (2025) 'Panduan Terbaru Hipertensi: Sebuah Tinjauan Literatur,' *Medula*, 15(3), hlm. 580–585.
- AOAC (2005) *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18 ed, Washington, DC. Disunting oleh Dr. W. Horwitz dan Dr. G. W. Latimer. United States of America: Association of Official Analytical Chemists.
- Apriliani, R., Pertiwi, S.R.R. dan Novidahlia, N. (2024) 'Mutu Kimia dan Sensori Kukis Berbahan Baku Tepung Kedelai dan Tepung Biji Bunga Matahari Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS),' *Karimah Tauhid*, 3(1).
- Artini, P.W.W. dkk. (2025) 'Review Artikel: Manajemen Terapi Farmakologi dan Non Farmakologi pada Pasien Hipertensi,' *Jurnal Farmasi Indonesia*, 3(2), hlm. 70.

- Astiana, R. dan Adrianto, A.Z. (2023) 'Inovasi Cookies Vegetarian,' *Bogor Hospitality Journal*, 7(2), hlm. 27–36. Tersedia pada: <https://doi.org/10.55882/bhj.v7i2.91>.
- Astuti, P.W.I. (2026) 'Transformasi kedelai menjadi superfood: rahasia nutrisi, bioaktif, dan manfaat kesehatan tempe,' *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 13(01), hlm. 08–16. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24843/MITP2026.V13.I1.P08-16>.
- Atmadja, T.F.A.-G. dan A'yunin, N.A.Q. (2025) 'Karakteristik Sensori dan Indeks Glikemik Biskuit Berbahan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah,' *Amerta Nutrition*, 2(2), hlm. 302–309.
- Azizaturrahmah, F. dan Rindiani (2023) 'Poghum Cookies sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Hipertensi,' *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, hlm. 131–146. Tersedia pada: <https://ocs.polije.ac.id/index.php/pnacia/article/view/73>.
- Baraja, H.F.F. dkk. (2023) 'Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Tomat Tinggi Kalium dan Serat Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Hipertensi,' *Jurnal Riset Gizi*, 11(1), hlm. 27–34. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31983/jrg.v11i1.10781>.
- Behers, B.J. dkk. (2024) 'Magnesium and Potassium Supplementation for Systolic Blood Pressure Reduction in the General Normotensive Population: A Systematic Review and Subgroup Meta-Analysis for Optimal Dosage and Treatment Length,' *Nutrients*, 16(21), hlm. 3617. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/nu16213617>.
- BPOM RI (2016) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI (2021) *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI (2022) *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSN (2006) *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN (2022) *Biskuit (SNI 01-2973-2022)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Bukonja, S. dkk. (2025) 'Exploring Sorghum Flour as a Sustainable Ingredient in Gluten-Free Cookie Production,' *Foods*, 14(15), hlm. 2668. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/FOODS14152668/S1>.
- Carey, R.M. dkk. (2021) 'Guideline-Driven Management of Hypertension: An Evidence-Based Update,' *Circulation research*, 128(7), hlm. 846. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1161/CIRCRESAHA.121.318083>.
- Chen, C. dkk. (2024) 'Morphological changes and color development during cookie baking—Kinetic, heat, and mass transfer considerations,' *Journal of Food Science*, 89(7), hlm. 4331–4344. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17117>.
- Cicilia, S. dkk. (2021) 'Karakteristik Cookies dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis,' *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1).
- Damayanti, S., Bintoro, V.P. dan Setiani, B.E. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies,' *Journal of Nutrition College*, 9(3), hlm. 180–186. Tersedia pada: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- Dawa, U.P.L. dkk. (2023) 'Kandungan Mineral dan Logam Berat Pada Garam Tradisional di Desa Humusu Wini dan Desa Oepuah, Kabupaten Timor Tengah Utara,' *Jurnal Bahari Papadak*, 4(1), hlm. 288–292.
- Dzikri, A.R.M. dan Mardhotillah, H. (2025) 'Tinjauan Literatur : Potensi Kacang Kedelai Sebagai Intervensi Gizi Dalam Pencegahan dan Pengelolaan Penyakit Tidak Menular,' *Journal of Therapeutic*, 1(3), hlm. 30–35. Tersedia pada: <https://doi.org/10.70476/jmk.v1i3.004>.
- Foti, K. dkk. (2025) 'Evidence-Based, Streamlined Approach to Measure Blood Pressure in Primary Care Settings,' *Hypertension*, 83(2), hlm. e24527. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1161/HYPERTENSIONAHA.125.24527>.
- Gebremariam, F.W. dkk. (2024) 'Development of functional cookies form wheat-pumpkin seed based composite flour,' *Heliyon*, 10(2), hlm. e24443. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e24443>.
- Gusev, E. dan Sarapultsev, A. (2023) 'Atherosclerosis and Inflammation: Insights from the Theory of General Pathological Processes,' *International Journal of Molecular Sciences*, 24(9), hlm. 7910. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/IJMS24097910>.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung,' *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), hlm. 2883–2888. Tersedia pada: <https://doi.org/10.47492/JIP.V1I12.606>.

- Hadi, T.P. (2025) 'Pengaruh Asupan Kalium Terhadap Tekanan Darah: Scoping Review,' *Mikki: Majalah Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Indonesia*, 14(1), hlm. 108–120. Tersedia pada: <https://doi.org/10.47317/MIKKI.V14I1.735>.
- Harrison, D.G., Coffman, T.M. dan Wilcox, C.S. (2021) 'Pathophysiology of Hypertension – the Mosaic Theory and Beyond,' *Circulation Research*, 128(7), hlm. 863. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1161/CIRCRESAHA.121.318082>.
- Henry-Unaeze, H.N., Umeh, J.C. dan Eneobong, H.N. (2025) 'Evaluation of the Chemical Composition of Biscuits from Soybean (*Glycine max*), and Corn (*Zea mays*) Seeds Flour Blends Supplemented with Date Palm (*Phoenix dactylifera*) Pulp,' *International Journal of Environmental & Agriculture Research (IJOEAR) ISSN*, 11(2).
- Hermeni, Jumiati dan Yulianti, R. (2023) 'Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*),' *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), hlm. 234–244. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22487/GHIDZA.V7I2.1036>.
- Heymann, H. dan Lawless, H.T. (2013) *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media. Tersedia pada: <https://books.google.co.id/books?id=u-XpBwAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false> (Diakses: 24 April 2026).
- Iksen, Haro, G. dan Masfria (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)*, 2(2), hlm. 24.
- Indonesia Society of Hypertension (2024) *Panduan Pengenalan dan Tatalaksana Hipertensi Resisten di Indonesia 2024*. Disunting oleh S.S. Danny. Jakarta: Perhimpunan Dokter Hipertensi Indonesia.
- Jelmila, S.N., Hasni, D. dan Nindra, Y. (2023) 'Asupan Zinc dan Magnesium terhadap Tekanan Darah Lansia,' *Jurnal Kesehatan Perintis*, 10(1), hlm. 14–20. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33653/JKP.V10I1.959>.
- Kartika, T. dkk. (2025) 'Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Bolen dengan Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus hybridus* L.),' *Lewit: Journal of Local Food Security*, 6(1), hlm. 14–25.
- Kementerian Kesehatan RI (2019) *Laporan Nasional Riskesdas 2018*.

- Kementerian Kesehatan RI (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Tersedia pada: <https://repository.kemkes.go.id/book/668> (Diakses: 23 April 2026).
- Kementerian Kesehatan RI (2022) *Dietary Approaches to Stop Hypertension Diet, Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan*.
- Kementerian Kesehatan RI (2023a) *DASH Diet: Pola Makan untuk Pasien Hipertensi, Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan*. Tersedia pada: https://keslan.kemkes.go.id/view_artikel/2039/dash-diet-pola-makan- (Diakses: 16 Juli 2026).
- Kementerian Kesehatan RI (2023b) *Pedoman Pengendalian Hipertensi 2023*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI (2024a) *Pedoman Pengendalian Hipertensi 2024*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI (2024b) *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Kementerian Pertanian RI (2024) *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2024*. Jakarta: Satu Data Pertanian.
- Khair, Y., Safitri, A. dan Dirgahayu, A.M.H. (2025) 'Hubungan Status Magnesium dan Kalium dengan Hipertensi dan Penyakit Jantung : Literature Review,' *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(3), hlm. 7304–7313. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i3.50413>.
- Kharisma, D.S. dan Srimati, M. (2023) 'Karakteristik Organoleptik dan Kadar Kalium Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Kepok untuk Penderita Hipertensi,' *JURNAL Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 8(3), hlm. 178–185. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36722/SST.V8I3.1111>.
- Kumalasari, I.D. dan Budiati, R. (2024) 'Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*. L),' *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 13(1), hlm. 99–109. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>.
- Kurniyanti, N. dkk. (2022) 'Hubungan Asupan Makronutrien dan Mikronutrien terhadap Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi,' *Ina Journal of Health*, 2(3), hlm. 187–194. Tersedia pada: <http://www.citracendekiacelebes.org/index.php/INAJOH>.
- Laeli, J., Nofrida, R. dan Utama, Q.D. (2026) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) Terhadap karakteristik Fisikokimia dan

- Organoleptik Kukis Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.),' *EduFood*, 4(1), hlm. 79–88.
- Lestari, D. (2019) 'Hubungan Asupan Kalsium dan Magnesium dengan Tekanan Darah Pada Usia Dewasa,' *Ilmu Gizi Indonesia*, 03(01).
- Lestari, E.G. (2025) 'Kandungan Nutrisi dan Gizi pada Sorgum untuk Mendukung Ketahanan Pangan,' *Pusat Riset Tanaman Pangan*, 1(1). Tersedia pada: <https://doi.org/10.4238/gmr.15017071>.
- Lewerissa, K. dan Mawarno, B.A.S. (2024) 'Karakteristik dan Potensi Pangan Fungsional Snack Bar Berbasis Sorgum dengan Perbedaan Jenis Binder,' *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(2), hlm. 237–245. Tersedia pada: <https://doi.org/10.6066/JTIP.2024.35.2.237>.
- Li, Z. dkk. (2023) 'Perspective: A Comprehensive Evaluation of Data Quality in Nutrient Databases,' *Advances in Nutrition*, 14(3), hlm. 379. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/J.ADVNUT.2023.02.005>.
- Linangsari, T. dkk. (2022) 'Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa,' *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), hlm. 213–221. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6560>.
- Maharani, S.S., Fauziah, A. dan Nasrulloh, N. (2025) 'Pengaruh Komposisi Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max* L.) terhadap Serat Pangan, Proksimat, dan Sifat Organoleptik Sereal untuk Diabetes Melitus,' *Amerta Nutrition*, 9(1SP), hlm. 82–93.
- Medho, M.S., Muhammad, E. V dan Salli, M.K. (2022) 'Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*),' *Jurnal PARTNER (Pertanian Terapan)*, 27(1), hlm. 1747–1761. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35726/jp.v27i1565>.
- Mills, K.T., Stefanescu, A. dan He, J. (2020) 'The global epidemiology of hypertension,' *Nature reviews. Nephrology*, 16(4), hlm. 237. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1038/s41581-019-0244-2>.
- Muhlshoh, A., Putri, N.A. dan Ma'rifah, B. (2024) 'Formulasi cookies lidah kucing substitusi tepung ikan gabus dan tepung kacang hijau sebagai alternatif PMT balita gizi kurang,' *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), hlm. 217–232. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31983/JRG.V12I2.11888>.
- Murtini, E.S., Wijayanti, A. dan Adhama, A. (2021) 'Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan,' dalam E.S. Murtini (ed.). Malang: FTP-UB Press – Universitas Brawijaya, hlm. 1–27.

- Nabila, R. dan Hadi, A. (2025) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Daya Terima Organoleptik dan Proksimat Pada Mie Instant Buah Naga,' *Nutrition and Health Insights*, 2(1), hlm. 27–33. Tersedia pada: <https://doi.org/10.63197/NAHI.V2I1.23>.
- Najjar, Z. dkk. (2022) 'Physical Chemical and Textural Characteristics and Sensory Evaluation of Cookies Formulated with Date Seed Powder,' *Foods*, 11(3), hlm. 305. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/foods11030305>.
- Nielsen, F.H. (2024) 'The role of dietary magnesium in cardiovascular disease,' *Nutrients*, 16(23), hlm. 4223. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/NU16234223>.
- Ningrum, I.A.A.K., Isnaeni, F.N. dan Firmansyah, F. (2025) 'Hubungan Asupan Energi dan Lemak dengan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi di Prolanis Puskesmas Grogol Kabupaten Sukoharjo,' *Jurnal Ilmu Multidisiplin*, 4(3), hlm. 1928–1938. Tersedia pada: <https://doi.org/10.38035/JIM.V4I3.1217>.
- Nurmianto, E., Wessiani, N.A. dan Megawati, R. (2011) 'Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, QFD dan Pengujian Organoleptik,' *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 10(2), hlm. 68–82. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30587/MATRIK.V10I2.380>.
- Octarini, D.L., Meikawati, W. dan Purwanti, I.A. (2023) 'Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Tinggi Natrium dan Kalium Dengan Tekanan Darah Pada Usia Lanjut,' *Prosiding Seminar Kesehatan Masyarakat*, 1(September), hlm. 10–17. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26714/PSKM.VIISEPTEMBER.186>.
- Pontieri, P. dkk. (2022) 'Chemical Composition, Fatty Acid and Mineral Content of Food-Grade White, Red and Black Sorghum Varieties Grown in the Mediterranean Environment,' *Foods 2022, Vol. 11, Page 436*, 11(3), hlm. 436. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/FOODS11030436>.
- Prabakaran, M. dkk. (2018) 'Changes in Soybean (*Glycine max* L.) Flour Fatty-Acid Content Based on Storage Temperature and Duration,' *Molecules: A Journal of Synthetic Chemistry and Natural Product Chemistry*, 23(10), hlm. 2713. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/MOLECULES23102713>.
- Prabawa, S. dkk. (2023) 'Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai Pangan Fungsional,' *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), hlm. 13. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.70730>.
- Pradini Amalia, V., Susyani dan Terati (2024) 'Pemberian Sereal Instan Calissa (Pisang, Sorgum, Kacang Almond) dalam Penurunan Tekanan Darah

- Penderita Hipertensi di Puskesmas Sukarami Palembang,’ *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 4(1), hlm. 51–60. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i2>.
- Prasetyowati, A.T., Pranata, F.S. dan Swasti, Y.R. (2023) ‘Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*),’ *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(1), hlm. 33–43. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33508/JTPG.V22I1.4261>.
- Pratama, M. dan Riyadi, I. (2024) ‘Identifikasi Nilai Gizi Makro Lemang Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dan Analisis Proksimat,’ *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(2), hlm. 89–95. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33508/JTPG.V23I2.4885>.
- Puspita, D., Harini, N. dan Winarsih, S. (2021) ‘Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*),’ *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), hlm. 52–65. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627>.
- Putri, B.M. dan Nofia, Y. (2020) ‘Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi,’ *Nutrire Diaita*, 12(1), hlm. 29–35.
- Putri, M.M. dkk. (2023) ‘Analisis Umur Simpan PMT Ibu Menyusui Cookies Berbasis Tepung Daun Katuk,’ *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia (The Journal of Indonesian Community Nutrition)*, 12(2). Tersedia pada: <https://doi.org/10.30597/JGMI.V12I2.28400>.
- Qi, Y. dkk. (2025) ‘Maillard Reaction in Flour Product Processing: Mechanism, Impact on Quality, and Mitigation Strategies of Harmful Products,’ *Foods*, 14(15), hlm. 2721. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/FOODS14152721>.
- Rachman, R.T. dan Machfudz, I. Al (2024) ‘Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Cookies Sorgum’
- Rahmawati dan Kasih, R.P. (2023) ‘Hipertensi Usia Muda,’ *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh*, 2(5), hlm. 11–6.
- Rahmawati, Y.D. dan Wahyani, A.D. (2021) ‘Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum,’ *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 8(1), hlm. 42–54. Tersedia pada: <https://jtai.politala.ac.id/index.php/JTAI/article/view/135/94> (Diakses: 9 Maret 2026).

- Ramadani, D.N. dan Filiya, A.N. (2025) 'Pengaruh Penambahan Kacang Hijau Dan Ketan Hitam Pada Cookies Terhadap Daya Terima, Kadar Air dan Kandungan Zat Gizi Pada Perlakuan Terbaik,' *Jurnal PIKes (Penelitian Ilmu Kesehatan)*, 6(2), hlm. 1–17.
- Razak, M., Suwita, I.K. dan Damayanti, Y.D. (2024) 'Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) dan Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Snack Bar Bagi Penderita Hipertensi,' *Media Gizi Pangan*, 31(1), hlm. 101–111. Tersedia pada: <https://doi.org/10.32382/MGP.V31I1.353>.
- Resilia, D.Y., Basuki, E. dan Dinanta Utama, Q. (2025) 'Pengaruh Perbandingan Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kukis,' *EduFood*, 3(4), hlm. 39–50.
- Rosania, S.P., Sukardi, S. dan Winarsih, S. (2022) 'Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies,' *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), hlm. 186–205. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>.
- Rosanoff, A., Costello, R.B. dan Johnson, G.H. (2021) 'Effectively Prescribing Oral Magnesium Therapy for Hypertension: A Categorized Systematic Review of 49 Clinical Trials,' *Nutrients*, 13(1), hlm. 195. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/NU13010195>.
- Rosida, D.F., Putri, N.A. dan Oktafiani, M. (2020) 'Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termomodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka,' *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 14(1), hlm. 45–56. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>.
- Ruiz-Capillas, C. dan Herrero, A.M. (2021) 'Sensory Analysis and Consumer Research in New Product Development,' *Foods*, 10(3), hlm. 582. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/foods10030582>.
- Sadikin, I., Febri, M. dan Ikhsan, D. (2025) 'Asupan Natrium dan Kalium sebagai Faktor yang Berhubungan dengan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi,' *Journal of Medical and Health Sciences*, 1(2), hlm. 34–40. Tersedia pada: <https://doi.org/10.71094/jmhs.v1i2.168>.
- Safira, S.A. dkk. (2022) 'Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai,' *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), hlm. 1028–1040. Tersedia pada: <https://doi.org/10.34011/JKS.V2I3.868>.
- Sangadah, K. (2022) 'Hubungan Asupan Zat Gizi (Natrium, Kalium, Kalsium, Magnesium) dan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi,' *Nutrizione*:

- Nutrition Research And Development Journal*, 2(3), hlm. 12–20. Tersedia pada: <https://doi.org/10.15294/NUTRIZIONE.V2I3.61280>.
- Sari, A.F. dan Rindiani (2024) ‘Cookies Bananoya sebagai Makanan Selingan Sumber Kalium Untuk Mencegah Hipertensi,’ *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, (November 2023), hlm. 147–160. Tersedia pada: <https://ocs.polije.ac.id/index.php/pnacia/article/view/74>.
- Sari, N.P., Flora, R. dan Febry, F. (2022) ‘Kadar Protein dan Kalsium pada Cookies Hati Sapi dan Tepung Kacang Merah,’ *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(2), hlm. 273–280. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36086/JPP.V17I2.1320>.
- Septiana, A., Basuki, E. dan Amaro, M. (2024) ‘Pengaruh Rasio Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai Terhadap Komponen Gizi dan Sensori Cookies,’ *EduFood*, 2(4), hlm. 98–109.
- Seveline, Divia, I.P. dan Taufik, M. (2021) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kukis,’ *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), hlm. 115–125. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/AGROINTEK.V15I1.8010>.
- Sudirman, A.N. dan Monoarfa, S.C. (2024) ‘Efektifitas Metode Edukasi Terstruktur Terhadap Perubahan Perilaku Penderita Hipertensi di Desa Bulotalangi,’ *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 10(4), hlm. 682–690.
- Sulistiyono, E. dan Modjo, R. (2022) ‘Literature Review : Analisis Faktor Terjadinya Hipertensi Pada Pekerja Lapangan,’ *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6, hlm. 1154–1159.
- Suryani, L. dkk. (2025) ‘Gambaran Kadar Natrium, Kalium, dan Klorida Darah Penderita Hipertensi di RSUD dr. M. Yunus Bengkulu,’ *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analis Kesehatan*, 10(1), hlm. 12–17. Tersedia pada: <https://doi.org/10.53861/JMED.V10I1.594>.
- Syafriani, Afiah dan Aprilla, N. (2024) ‘PKM Olahan Kacang Kedelai Sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan dan Perbaikan Pencernaan pada Masyarakat di Desa Rumbai Jaya Tahun 2023,’ *Jurnal Medika: Medika*, 3, hlm. 30–35.
- Syifahaque, A.-N., Siswanti dan Atmaka, W. (2022) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak,’ *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), hlm. 119–133. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.57912>.

- Szostak, B. dkk. (2020) 'Mineral Composition of Traditional Non-GMO Soybean Cultivars in relation to Nitrogen Fertilization,' *The Scientific World Journal*, 2020, hlm. 9374564. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1155/2020/9374564>.
- USDA (2020) *Pusat Data Pangan USDA*. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/> (Diakses: 23 April 2026).
- Utami, N.R. dan Prasetyawati, Z.T. (2020) 'Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel,' *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), hlm. 55–61.
- Vignesh, A. dkk. (2025) 'Effects of Dietary Approaches to Prevent Hypertension and Enhance Cardiovascular Health,' *Discover Food*, 5(9). Tersedia pada: <https://doi.org/10.1007/S44187-025-00278-W>.
- Wabo, T.M.C. dkk. (2021) 'Association of dietary calcium, magnesium, sodium, and potassium intake and hypertension: a study on an 8-year dietary intake data from the National Health and Nutrition Examination Survey,' *Nutrition Research and Practice*, 16(1), hlm. 74–93. Tersedia pada: <https://doi.org/10.4162/nrp.2022.16.1.74>.
- Wahyuni, D. dan Widhi, A.S. (2024) 'Korelasi aktivitas fisik dan asupan kalium terhadap tekanan darah lansia,' *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 21(2), hlm. 70–77. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22146/IJCN.100876>.
- Wahyuni, K.T., Sugiani, P.P.S. dan Dewantari, N.M. (2024) 'Hubungan Asupan Natrium dan Lemak dengan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi di Ruang Rawat Jalan Poli Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Bangli,' *Journal of Nutrition Science*, 13(4), hlm. 251–261.
- Wati, H.H., Sutjiati, E. dan Adelina, R. (2023) 'Hubungan Asupan Natrium, Karbohidrat, Protein, dan Lemak dengan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi,' *Nutriture Journal*, 2(2), hlm. 114–123. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31290/NJ.V2I2.3956>.
- WHO (2025a) 'Global Report on Hypertension 2025: High Stakes - Turning Evidence Into Action,' *World Health Organization*, 01, hlm. 1–325.
- WHO (2025b) *Hypertension*. Tersedia pada: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension> (Diakses: 21 April 2026).
- Wijaya, J. dkk. (2023) 'Pemanfaatan tepung ampas kedelai dalam pembuatan kukis kacang tinggi serat dan protein,' *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), pp. 342–352. doi:10.21107/AGROINTEK.V17I2.14687.
- Yashinta, M.R., Handayani, C.B. dan Afriyanti, A. (2021) 'Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan

Konsentrasi Lemak,' *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1). Tersedia pada: <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>.

Yulfida, A. dkk. (2022) *Teknologi Budidaya Sorgum*. Riau: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau. Tersedia pada: <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/22648> (Diakses: 12 Agustus 2026).