

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad, Saida dan Nontji, M., 2022. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Pemberian Arang Sekam. *Jurnal AgrotekMas*. 2(3) : 1–6. Available at: <<https://jurnal.fp.umi.ac.id/index.php/agrotekmas>>.
- Amanda, E.N., *et al.*, 2022. Gambaran Tingkat Pengetahuan tentang Pentingnya Konsumsi Serat untuk Mencegah Konstipasi pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian/Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. 9(2) : 219–226. <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.17010>.
- Amrih, D., *et al.*, 2023. Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*. 1(1) : 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>.
- Anggraini, P., Rudi dan Ilyas, E.I., 2016. Kadar Na⁺, K⁺, Cl⁻, dan Kalsium Total Serum Darah serta Hubungannya dengan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Biologi Indonesia*. 12(1) : 50–66. <https://doi.org/10.21009/Bioma>.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI-01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Cholifah, N. dan Sokhiatun, 2022. Pengaruh Diet Tinggi Serat Terhadap Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 13(2) : 412–420.
- Devi, S., 2023. Perbedaan Pola Diet DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) pada Pasien Hipertensi Di Daerah Urban Dan Rural. *Skripsi*. Universitas dr. Soebandi.
- Dewi, A., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas L. poiret*) terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro, dan Kadar Betakaroten Muffin. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Djauzi, S., 2020. *Penyakit Tidak Menular: Antisipasi dan Pencegahannya*. 2nd ed. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara. Available at: <<https://isbn.perpusnas.go.id/Account/SearchBuku?searchTxt=978-623-241-513-3&searchCat=ISBN>>.
- Etikawati, N., Mudyantini, W. dan Listyawati, S., 2019. Upaya Peningkatan Nilai Jual Ubi Jalar Melalui Diversifikasi Olahan Pasca Panen. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*. 978–602.

- Fatimatuzahro, D., Tyas, D.A. dan Hidayat, S., 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 2(1) : 106–112. <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>.
- Fauziyah, M.N., Dicky, S. dan Purwitasari, 2022. *Scoping Review: Perbandingan Pengaruh Diet Rendah Lemak dan Diet Rendah Karbohidrat (Diet Keto) terhadap Penurunan Berat Badan pada Obesitas Dewasa*. *Bandung Conference Series: Medical Science*. 2(1) : 1–7. <https://doi.org/10.29313/bcsms.v2i1.120>.
- Ferawati. 2009. Formulasi Pembuatan *Banana Bars* Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang sebagai Aternatif Pangan Darurat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Field, C.J. dan Robinson, L., 2019. Dietary Fats. *Advances in Nutrition*. 10(4) : 722–724. <https://doi.org/10.1093/advances/nmz052>.
- Fitri, D.Y., Puteri, A.D. dan Widawati, W., 2023. Asupan Protein, Serat, Natrium, dan Hipertensi pada Dewasa Pertengahan 45-59 Tahun (*Middle Age*) di Desa Palung Raya, Kampar, Riau. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*. 2(3) : 199–206. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.3.199-206>.
- Fitria, M., *et al.*, 2022. *Snack Bars* Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan*. 14(1) : 66–75. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v14i1.2091>.
- Ginting, E., *et al.*, 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1) : 116–138.
- Hastuti, A.R. dan 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. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>.
- Heliana, A., Lete, R. dan Wahuni, Y., 2024. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*. 7(1) : 2902–2910.
- Hidayat, R. dan Agnesia, Y., 2021. Faktor Risiko Hipertensi pada Masyarakat di Desa Pulau Jambu UPTD Blud Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. *Jurnal Ners*. 5(1) : 8–19.

- Indrawan, I., Seveline dan Ningrum, R.I.K., 2018. Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Universitas Respati Indonesia*. 1–10.
- Indrayati, S., Utami, P.R. dan Oktaviani, I.R., 2021. Pemanfaatan Serbuk Kacang Kedelai (*Glycine max L. Merr*) sebagai Bahan Pengganti *Beef Extract* pada Media Nutrien Agar (NA) untuk Pertumbuhan Bakteri *Stapylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*. 4(2) : 74–79.
- Irwanto, F.S., *et al.*, 2023. Hubungan Pola Konsumsi Lemak dan Sodium Terhadap Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi Perempuan Etnis Minangkabau. *Scientific Journal*. 2(2) : 64–74. Available at: <<http://journal.scientific.id/index.php/sciena/issue/view/8>>.
- Kasim, R., *et al.*, 2018. *Snack Food Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal*. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Kemenkes RI, 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Khoo, H.E., *et al.*, 2017. Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments as Food, Pharmaceutical Ingredients, and the Potential Health Benefits. *Food and Nutrition Research*. 61(1–21) : 1–21. <https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779>.
- Kidnem, D.M.M., *et al.*, 2023. Kekerasan dan Sifat Sensori *Snack Bar* pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1) : 75–85.
- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1) : 9–15. <https://doi.org/10.31970/PANGAN.V3I1.7>.
- Lestari, E., Nainggolan, R.J. dan Julianti, E., 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Oranye dengan Kacang Kedelai dan Penambahan Sirup Fruktosa Terhadap Mutu *Snack Bar*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 7(4) : 247–254.
- Linggariyana, L., Trismiyana, E. dan Dian Furqoni, P., 2023. Asuhan Keperawatan dengan Teknik Rendam Kaki untuk Menurunkan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi di Desa Sri Pendowo Lampung Timur. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*. 6(2) : 646–651. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i2.8126>.
- Lutfi, M., Fauziyah, L.J. dan Abdillah, A., 2020. *Article* Hubungan Antara Diet Tinggi Serat dengan Derajat Hipertensi pada Lansia di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Bangkalan. *Jurnal Ilmu Keperawatan*. 11(2) : 1–9. Available at: <<https://stikes-nhm.e-journal.id/NU/index>>.

- Marbun, A.S., *et al.*, 2020. Diet Sehat dan Gizi Seimbang pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Abdimas Mutiara*. 1(1) : 184–190.
- Mardalena, I., 2017. *Dasar-dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Maulidina, P.A., *et al.*, 2022. Pengaruh Pemberian Juice Campuran Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Sari Kedelai (*Glycine Max*) Terhadap Kadar Kolesterol pada Pasien Hiperkolesterolemia Rawat Jalan. *Student Journal of Nutrition*. 1(1) : 18–25.
- Meidayanti, D., 2021. Manfaat Likopen dalam Tomat sebagai Pencegahan Terhadap Timbulnya Ateroklerosis. *Jurnal Medika Hutama*. 2(3) : 906–910.
- Mukti, B., 2019. Penerapan DASH (*Dietary Approach to Stop Hypertension*) pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah Pannmed*. 14(2) : 1–6.
- Nasution, J., 2022. Karakteristik Flakes Bekatul dengan Substitusi Tepung Kacang Putih (*Vigna unguiculata*) dalam Variasi Lama Waktu Pemanggangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 2(6) : 97–107. Available at: <<http://jurnalmahasiswa.umsu.ac.id/index.php/jimntani>>.
- Natalia, D., 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk *Snack*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Negara, J.K., *et al.*, 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286–290.
- Nikmah, M.F. dan Rosidah, 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Terhadap Daya Terima Masyarakat serta Kandungan Protein dan Serat Pangan Roti Bun. *Food Science and Culinary Education Journal*. 12(1) : 21–28. Available at: <<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>>.
- Nindyarani, A.K., Sutardi dan Suparmo., 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Agritech*. 31(4) : 273–280.
- Nisa, N.C. dan Rakhma, L.R., 2019. Hubungan Persepsi *Body Image* dengan Asupan Lemak dan Komposisi Lemak Tubuh pada Siswi di MAN 2 Surakarta. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*. 8(1) : 1–13. <https://doi.org/https://doi.org/10.30597/jgmi.v8i1.3962>.
- Nuraeni, A., *et al.*, 2023. Substitusi Tepung Pisang Nangka dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk Meningkatkan Kandungan Gizi dan Harga Jual. *Jurnal Sains Terapan*. 13(1) : 32–40. <https://doi.org/10.29244/jstsv.13.1.32-40>.

- Nurali, E.J.N., *et al.*, 2023. Pengembangan *Snack Bar* Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*. 4(1) : 54–66.
- Nurhayati, N., Diniyah, N. dan Kurniasari, P.G., 2018. Formulasi *Food Bar* Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1) : 71–78.
- Nurmayanti, H. dan Rum, S.T.K., 2022. Efektivitas Pemberian Konseling tentang Diet Dash terhadap Asupan Natrium, Kalium, Kalsium, Magnesium, Aktivitas Fisik, dan Tekanan Darah Pasien Hipertensi. *Nutriture Journal*. 1(1) : 49–61.
- 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 : 10–17. Available at: <<https://jurnalnew.unimus.ac.id/index.php/prosidingfkm>>.
- Pandiangan, C.S.B., Langi, T. dan Mandey, L.C., 2021. Karakteristik Fisikokimia *Snack Bars* Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1) : 10–17.
- Paramita, A.H. dan Putri, W.D.R., 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1071–1082.
- Pebriani, R., 2023. Pengaruh Diet Terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*. 18(2) : 184–190. <https://doi.org/10.02.2023>.
- Permenkes RI, 2019. *Angka Kecukupan Gizi*.
- Pontang, G.S. dan Wening, D.K., 2021. Formulasi *Snack Bar* Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*. 10(3) : 218–226. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>.
- Pradita, N., Widanti, Y.A. dan Yustina, W.W., 2021. Formulasi *Egg Roll* Ubi Jalar Ungu-Kuning dan Putih (*Ipomoea batatas L*) dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine max Merrill*). *Jitipari*. 6(2) : 14–24.
- Pratiwi, R.A., 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : *Review*. *Jurnal Triton*. 11(2) : 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>.
- Putri, B.M. dan Nofia, Y., 2020. Minuman Berbahan Dasar Kedelai sebagai Antihipertensi. *Nutrire Diaita*. 12(1) : 29–35.

- Putri, R.A., Suzan, R. dan Mulyadi, D., 2022. Korelasi Asupan Serat Terhadap Rasio Lingkar Pinggang-Panggul dan Tekanan Darah pada *Overweight* dan Obesitas di Civitas Akademika Prodi Kedokteran FKIK Universtas Jambi. *Journal of Medical Studies*. 2(2) : 24–37.
- Rajebi, O., *et al.*, 2023. Isolasi Jenis Asam Lemak dari Bahan Alam: Artikel Review. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(2) : 11–17.
- Rakhmayati, O., *et al.*, 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) 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>.
- Ramadhini, A.F. dan Yuliantini, E., 2019. Konsumsi Protein, Lemak Jenuh dan Lemak Tak Jenuh Terhadap Kejadian Hipertensi pada Wanita *Menopause* di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*. 14(2) : 2654–3427.
- Riskesdas, 2018. *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar*.
- Saini, R.K., *et al.*, 2021. Omega–3 Polyunsaturated Fatty Acids (PUFAs): Emerging Plant and Microbial Sources, Oxidative Stability, Bioavailability, and Health Benefits—A Review. *Antioxidants*. 10(10) : 1–23. <https://doi.org/10.3390/antiox10101627>.
- Seno, B.A. dan Lewerissa, K.B., 2021. *Richovy Snack Bar*: Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*. 10(2) : 90–96. Available at: <<https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar>>.
- Setiana, N.R., *et al.*, 2022. Upaya Pencegahan Hipertensi Remaja melalui Pendidikan Kesehatan dan Pemeriksaan Faktor Risiko Hipertensi di Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*. 2(1) : 71. <https://doi.org/10.36722/psn.v2i1.1571>.
- Setyadjid, O.P. dan Setiyaningrum, Z., 2022. Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 3(2) : 45–52.
- Setyono, B., Wahyudi dan Caroko, N., 2018. Pengaruh Komposisi Minyak Terhadap Sifat Campuran Minyak Kedelai dan Minyak Jarak dengan Temperatur Pemanasan 80°C. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Available at: <<http://journal.umy.ac.id/index.php/jmpm>>.

- Shaumi, N.R.F. dan Achmad, E.K., 2019. Kajian Literatur: Faktor Risiko Hipertensi pada Remaja di Indonesia. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 29(2) : 115–122. <https://doi.org/10.22435/mpk.v29i2.1106>.
- Sinulingga, B.O., 2020. Pengaruh Konsumsi Serat dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*. 22(1) : 9–15. <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.556>.
- Supardi, N., 2023. Penyuluhan tentang Manfaat Sari Kacang Kedelai Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Ibu hamil di Puskesmas Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*. 3(1) : 56–63.
- Syafriani, Afiah dan Aprilla, N., 2023. PKM Olahan Kacang Kedelai sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan dan Perbaikan Pencernaan pada Masyarakat di Desa Rumbai Jaya Tahun 2023. *Jurnal Medika*. 2(1) : 59–64.
- Tamam, B. dan Aditia, I.P.G., 2013. Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedelai Akibat Perlakuan Pengolahan. *Jurnal Skala Husada*. 10(1) : 44–46.
- Taula'bi', M.S.D., Oesoe, Y.Y. dan Sumual, M.F., 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal: *Systematic Review*. *Jurnal Transdisiplin Pertanian*. 17(1) : 15–20.
- Tejasari, 2019. *Nilai Gizi Pangan*. Edisi 2 ed. Yogyakarta: Pustaka Panasea. Available at: <<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1237627>> [Accessed 14 July 2024].
- Telaumbanua, A.C. dan Rahayu, Y., 2021. Penyuluhan dan Edukasi tentang Penyakit Hipertensi. *Jurnal Abdimas Saintika*. 3(1) : 119–124.
- The Seventh Report of the Joint National Committee, 2004. *Prevention, Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure*.
- Theodoridis, X., *et al.*, 2023. Adherence to the DASH Diet and Risk of Hypertension: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients*. 15(14) : 3261. <https://doi.org/10.3390/NU15143261/S1>.
- Triandita, N. dan Putri, N.E., 2019. Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif. *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1) : 6–17.
- Trisnawan, A., 2019. *Mengenal Hipertensi*. Semarang: CV Mutiara Aksara. Available at: <<https://isbn.perpusnas.go.id/Account/SearchBuku?searchTxt=Mengenal+Hipertensi&searchCat=Judul>>.
- Watung, G.I. V, *et al.*, 2023. Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular Hipertensi di Desa Ratatotok Selatan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Mapalus*. 2(1) : 8–14.

- Weriana, Emmawati, A. dan Marwati, 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Sensori *Snack Bar* Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) dengan Penambahan Yoghurt Buah Sirsak (*Annona muricata L.*). *Journal of Tropical AgriFood*. 4(1) : 16–22. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.2022.7867.16-22>.
- Widiyawati, A., Safira, C.D. dan Yuanta, Y., 2023. Pengaruh Media *Flipchart* Terhadap Asupan Natrium dan Kalium pada Pasien Hipertensi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 4(1) : 19–25.
- Wirayani, P.D.A., Cintari, L. dan Wiardani, N.K., 2019. Hubungan Asupan Serat, Status Obesitas dengan Tekanan Darah Penderita Hipertensi di Puskesmas Tabanan III. *Journal of Nutrition Science*. 8(2) : 66–74.
- Xu, C. dan Marques, F.Z., 2022. How Dietary Fibre, Acting via the Gut Microbiome, Lowers Blood Pressure. *Current Hypertension Reports*. <https://doi.org/10.1007/s11906-022-01216-2>.
- Yuriah, A., Astuti, A.T. dan 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.
- Zaddana, C., *et al*, 2021. *Snack Bar* Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes. *Amerta Nutr*. 260–275. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021>.
- Zahra, U., *et al.*, 2022. Pengaruh Pemberian *Snack Fig Bar* Tepung Kacang Kedelai dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi di Puskesmas Kertapati Palembang. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2(2) : 163–175. <https://doi.org/10.36086/jgk.v2i2>.