

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, Pratama, I., Choirun dan Nisa, F. 2014. Formulasi Mi Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p.101-112.a
- Andarwulan N, Kusnandar F dan Herawati D. 2014. Analisis pangan. Universitas Terbuka. Jakarta
- Aptindo, 2014. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Arni, A., & Wagustina, S. (2019). Pengaruh Obesitas Terhadap Kejadian Penyakit Jantung Koroner (PJK) Di Puskesmas Darul Imarah Aceh Besar. *Jurnal Biology Education*, 7(1).
- Asbur, Y., dan K. Khairunnisyah. 2021. Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, vol. 9, no. (3), hal. 183-192.
- Aisyah, R. W., Dharmawati, L., & Dyah K, D. P. (2021). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji Dan Kejadian Penyakit Jantung Koroner Pada Pasien Rawat Jalan Di Rsud Dr. Moewardi. *Jurnal Medika Indonesia*, 2(2), 21–28. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1953/1102>
- Astrini, A. (2015). Sistem Informasi Berbasis Web Panduan Diet Bagi Penderita Penyakit Jantung. *Telematika*, 7(2). <https://doi.org/10.31315/telematika.v7i2.422>
- CINDI AUSTINA SIAGIAN, C. A. S. (2020). DAYA TERIMA COOKIES DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*). *Satuan Tekad Menuju Indonesia Sehat*.
- Dwi Purbayanti, Windya Nazmatur Rahmah, & Hariati Ramdhani, F. (2023). Peningkatan Pengetahuan Risiko Penyakit Degeneratif Pada Remaja Di Sma Negeri 10 Palangkaraya. *BAKTIMU: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 26–34. <https://doi.org/10.37874/bm.v3i1.708>
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32–40. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2018). *SENYAWA FITOKIMIA PADA COOKIES JENGKOL (Pithecolobium jiringa)*. 120–125. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1953/1102>
- Griadihi, P. A. (2016). Sistem Kardiovaskuler. *Bahan Fisiologi Program Studi Pendiidikan Dokter, Univertas Udayana*, 1–17.
- Kesit Ivanali. (2019). Modul Fisiologi Jantung. *Kesehatan*, 3, 19.

- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MINUMAN SERBUK DARI LIMBAH BIJI NANGKA (*Arthocarpus heterophilus*) Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste. *Mahatani*, 5(1), 90–97.
- Mulyatningsih, E. (2015). Peran Tempe Sebagai Pencegah Penyakit Jantung Koroner dan Sumber Gizi Yang Potensial. *Cakrawala Pendidikan*, 3(November), 65–74.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHANTAPIOKA. *Agrointek*, 14(1), 45–56.  
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Saputri, S. R., Boga, P. T., Teknik, F., Yogyakarta, U. N., & Talas, T. (2018). *Roll rainbow cake substitution of taro flour ( Colocasia esculenta ) in the making of mini roll*. 1–8. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44564>
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulation of Cookies Fortified With Tempeh Flour and Addition of Rosele (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri*, 01(02), 245–260.
- Sitohang, N. A., & Siregar, F. L. S. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Formula Tempe Sebagai Bahan Pembuat Cookies. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, 2(1), 11. <https://doi.org/10.34008/jurhesti.v2i1.30>
- Sudaryantingsih, C. (2017). UPAYA PENINGKATAN SERAT TEMPE KEDELE MELALUI PENAMBAHAN BUAH PARE ( *Momordica charantina*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 8(March 2016), 57–61.
- Wahyuningsih, E., Sholichah, R., Ulilalbab, A., & Palupi, M. (2017). Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flakes. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 4(2), 127–137.
- Wulandari, S., Kridalaksana, A. H., & Khairina, D. M. (2020). Sistem Pakar Penerapan Menu Gizi Pada Penderita Jantung Koroner Menggunakan Metode Teorema Bayes. *Informatika Mulawarman: Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer*, 15(1), 1. <https://doi.org/10.30872/jim.v15i1.2716>
- Yusuf, Liswanti, D. (2015). Teknik Perencanaan Gizi Pada Lansia. In *PhD Proposal* (Vol. 1).