

DAFTAR PUSTAKA

- A City, O. n. (2013). Diaskol Jantroke (Diabetes Millitus, Asam Urat, Kolesterol, Jantung, dan Stroke). yogyakarta: in azna book.
- Ardian, J., Jauhari, M. T., & Rahmiati, B. F. (2020). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah terhadap Penurunan Kadar Ldl (Low Density Lipoprotein) dan Kolesterol Total. *Nutriology Jurnal*, 1(1), 26-34.
- Alaydrus, S., dkk. 2020. “Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*) terhadap Penurunan Kadar Kolesteroltotal Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Model Hiperkolesterolemia Diabetes”.
- Aliyah, S., & Setiawati, S. I. 2018. Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame Dengan Formula Komersial Rendah Lemak [Comparison of Edamame Flour Based Low Fat Enteral Formula with Commercial Low Fat Formula]. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 1-11.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bar dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Amanta, Berlian Esa Bella. 2019. *Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Bekatul dan Tepung Edamame (Glycin max (L) Merril) Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Serat Bagi Penderita Obesitas*. Skripsi. Jember: Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
- Azzmi, M. U. (2012). Pembuatan Mi Bekatul Beras Merah Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Kaya Antioksidan.
- Balitbangkes Kemenkes, R. I. 2019. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta, 1-674.
- Bella Reicke Triyanutama, B. R. T. 2020. *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan*. Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. Collage of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.

- Carson, J. A. S., Lichtenstein, A. H., Anderson, C. A., Appel, L. J., Kris-Etherton, P. M., Meyer, K. A., and Van Horn, L. 2020. Dietary Cholesterol and Cardiovascular Risk: A Science Advisory from the American Heart Association. *Circulation*, 141(3): e39-e53.
- Damayanthi, E., dan Listyorini, D. I. 2006. *Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan kripik simulasi*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 34-44.
- Dahlia, D., W. I. Pangkahila, I. G. M. Aman, J. P. Alex, T. N. Suryadi, I. S. Iswari. 2017. “*Ekstrak Teh Putih (Camellia sinensis) Oral Mencegah Dislipidemia pada Tikus (Rattus norvegicus) Jantan Galur Wistar yang Diberi Diet Tinggi Lemak*”. Dalam Indonesian Journal of Anti Aging Medicine
- Erwinanto, A.Santoso, J. N. E. Putranto, P. Tedjasukmana, R. Suryawan, S. Rifqi, S. Kasiman. 2013. “*Pedoman Tatalaksana Dislipidemia*’. Dalam Jurnal Kardiologi Indonesia
- Faria, Simone Aparecida D S C., Priscila Zaczuk Bassinello., Marilene de Vuono C P. 2012. Nutritional Compositon Of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences* 48(4).
- Fitri, W., & Agus, W. 2019. *Sifat Organoleptik Dan Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Bekatul Dan Kacang Merah* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Hau J, Hoosier Jr L. 2003. *Handbook of Laboratory Animal Science*. 2nd ed. CRC Press. London (UK). 1-9.
- Iannaccone PM, Jacob HJ. Rats ! Dis Model Mech. 2009;210:206.
- Johnson D., Shaoke, Wang., and Akio, S. 1999. Edamame : A Vegetable Soybean for Colorado. p. 385– 387. In: J. Janick (ed.),
- Johnson M 2012. Laboratory mice and rats. *Mater Methods* 2012 2-113.
- Kania, A., Kharisma, Y., & Dewi, M. K. 2014. *Bekatul (Oryza sativa L.) Menghambat Peningkatan Kadar Kolesterol Darah*. *Global Medical dan Health Communication*, 2(1), 34-41.

- Lingga *et al.*, 2014. Uji Efek Ekstrak Etanol Patikan Kebo (*Euphorbia hirta* Linn.) Sebagai Diuretik Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus* sp.). Manado: UNSRAT
- Malika, B. A. 2020. *Perbandingan Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr) Dengan Tepung Black Mulberry (Morus Nigra) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Edaberry* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Murray. R. K, Granner, D. K, Rodwell. V. W. 2009. Biokimia harper. Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Nugroho, S. W., Fauziyah, K. R., Sajuthi, D., dan Darusman, H. S. 2018. *Profil Tekanan Darah Normal Tikus Putih (Rattus norvegicus) Galur Wistar dan Sprague-Dawley*. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 6(2), 32-37.
- Nuryadi, T. D. Astuti, E. S. Utami, dan M. Budiantara. 2017. “Dasar-dasar Statistik Penelitian”. Yogyakarta: SIBUKU MEDIA
- Onwe, PE., Orokocha, AE., Folawiyo MA., -Ogah, A.C., Afoke AO. 2015. Hyperlipidemia: Etiology and Possible Control Effects of Occupational Dust on the lung Functions, Cardiovascular Dynamics and Possible Relation to Cerebral Cancer Development in Humans View project Anion Gap Toxicity in Alloxan Induced Type 2 Diabetic Rat. Article. IOSR J. Dent. Med. Sci. 14, 93–100
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack bar Tempe Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prabawati, S. Y., & Fajriati, I. (2019). Analisis Lemak Sapi dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (GC) dan Fourier Transform Infra Red Spectroscopy Second Derivative (FTIR-2D) untuk Autentifikasi Halal. *Go to reference in article*.
- Rackis, J. J. 1978. *Biochemical Change in Soybean: Maturation, Post-Harvest Storage and Processing, and Germination*. In: Hultin H.O. and Milner, M. (eds.). *Post-Harvest Biology and Technology*. Food and Nutrition, Westport.
- Rohmiyati, T. 2016. *Kombinasi Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Dengan Ekstrak Sarang Semut (Myrmecodia pendens) Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Dan Trigliserida Pada Tikus Putih Jantan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto).

- Samruan, W., R. Oonsivilai, dan A. Oonsivilai. 2012. *Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity*. World Academy of Science, Engineering and Technology, Suranaree University of Technology, Thailand.
- Seismono dan Nikmatul H. 2011. *Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal*. *Jurnal Pangan* 20(3): 295- 314.
- Setiono, L. Y., Suhartono, T., & Purwoko, Y. 2012. *Dislipidemia pada obesitas dan tidak obesitas Di RSUP dr. Kariadi dan laboratorium klinik swasta di kota semarang* (Doctoral dissertation, Fakultas Kedokteran).
- Suckow MA, Weisbroth SH, Franklin CL. 2005, *The Laboratory Rats*. Academic Press.
- USDA, U. (2015). National nutrient database for standard reference. *Agricultural Research Service. National Agricultural Library*.
- Wahjuni. (2015). *Dislipidemia Menyebabkan Stress Oksidatif Ditandai oleh Meningkatnya Malondialdehid*. Denpasar: Udayana University Press.
- Widyasari, N. (2017). Hubungan karakteristik responden dengan resiko diabetes melitus dan dislipidemia kelurahan tanah kalikedinding. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 5(1), 130-141.
- Wisaniyasa, N.W., Marsono & Noor. 2001. *Pengaruh diet protein kedelai terhadap profil lipida tikus diabetic induksi alloxan*. *Prosiding patpi22(1)*,58-53.
- Wulandari, R. L., Susilowati, S., & Asih, M. (2015). Pengaruh Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dan Simvastatin Terhadap Kadar Kolesterol Total Dan Low Density Lipoprotein (LDL) Tikus Yang Diinduksi Pakan Tinggi Lemak. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 12(2), 24-32.