

## DAFTAR PUSTAKA

- Abiola., O. and Said, N.M. 2014. Haematological Profile Shows that Inbred Sprague Dawley Rats Have Exceptional Promise For Use in Biomedical and Pharmacological Studies. In *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*. 4 (37). P. 33–37.
- Adam, J.M. 2014. *Dislipidemia : Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid II Edisi 6*. Jakarta Pusat: Interna Publishing.
- Afriyanti, R. Mangisah, I. dan Yuniarto, V. D. 2019. Nilai Kecernaan Nutrien Broiler akibat Penambahan *Lactobacillus* sp. dalam Ransum yang Mengandung Mikropartikel Tepung Cangkang Telur. Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14 (2). Hal. 215–221.
- Alaydrus, S. Pegal, F. R. P. A. Dermiati. Ervianingsih. 2020. Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Model Hiperkolesterolemia Diabetes. Dalam *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 2 (4). Hal. 405–412.
- Amani, R. S. Moazen, H. Shahbazian, K. Ahmadi, and M. T. Jalali. 2014. Flavonoid-Rich Beverage Effects On Lipid Profile and Blood Pressure in Diabetic Patients. In *World Journal of Diabetes*. 5 (6). P. 962–968.
- Angelina, N. Mukono, I. S. Fatimah, N. Zakaria, S. Rochmanti, M. 2022. Efek Pemberian Ekstrak Teripang Emas Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Hiperlipidemia. Dalam *Jurnal Medika Udayana*. 11 (5). Hal. 39–44.
- Anies. 2015. *Kolesterol dan Penyakit Jantung Koroner : Solusi Pencegahan dari Aspek Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Arifin, W. N. and Zahiruddin, W. M. 2017. Sample Size Calculation in Animal Studies Using Resource Equation Approach. In *Malaysian Journal of Medical Sciences*. 24 (5). P. 101–105.
- Ashwini, S. Bobby, Z. Sridhar, M. G. Cleetus, C. C. 2017. Insulin Plant (*Costus pictus*) Extract Restores Thyroid Hormone Levels In Experimental Hypothyroidism. In *Pharmacognosy Research*. 9. P. 51–59.
- Astawan, M. 2013. *Jangan Takut Makan Enak : Sehat dengan Makanan Tradisional*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Astawan, M., Wresdiyati, T. dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.

- Astawan, M. Rahmawati, I. S. Cahyani, A. P. Wresdiyati, T. Putri, S. P. dan Fukusaki, E. 2020. Comparison Between The Potential of Tempe Flour Made From Germinated and Nongerminated Soybeans in Preventing Diabetes Mellitus. Dalam *HAYATI Journal of Biosciences*. 27 (1). Hal. 16–23.
- Aziz, Z. Cyriac, S. Beena. 2012. Comparison of Cholesterol Content In Chicken, Duck and Quail Eggs. In *J. Vet. Anim.Sci.*. 43. P. 64–66.
- Bantas, K., Agustina, F.M.T. Zakiyah, D. 2012. Risiko Hiperkolesterolemia pada Pekerja di Kawasan Industri. Dalam *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 6 (5). Hal. 219–224.
- Bastian, F. Ishak, E. Tawali, A. B dan Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1). Hal. 5–8.
- Bavia, A.C.F. da Silva, C. E. Ferreira, M. P. Leite, R.S. Mandarino, J. M. G dan Carrao-Panizzi, M.C. 2012. Chemical Composition of Tempeh From Soybean Cultivars Specially Developed For Human Consumption. In *Food Science and Technology*. 32 (3). P. 613–620.
- Bintanah, S. dan Muryati. 2010. Hubungan Konsumsi Lemak Dengan Kejadian Hiperkolesterolemia Pada Pasien Rawat Jalan Di Poliklinik Jantung Rumah Sakit Umum Daerah Kraton Kabupaten Pekalongan. Dalam *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 6 (1). Hal. 85–90.
- Bintari, S.H. Putri, M. F. Saputro, D. D. Suwahyo. Parman, S. Sunyoto. 2020. The Potential Effect of High Flavonoid Soybean Diversification Products Through Tempe Flour Substitution. Dalam *Journal of Physics: Conference Series*. Hal. 1–5.
- Bintari, S.H., Sunyoto dan Rosidah. 2013. Pengembangan Makanan Jajanan yang Diberi Tambahan Tempe. Dalam *Majalah Aplikasi IPTEKS*. 4 (2). Hal. 84–91.
- Cahyani, A.P. Maulidyanti, L. Wresdiyati, T. Astawan, M. 2020. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. Dalam *Jurnal Pangan*. 29(1). P. 45–54.
- Chen, C.C. Shih, Y. C. Chiou, P. W. S. and Yu, B. 2010. Evaluating Nutritional Quality of Single Stage- and Two Stage-Fermented Soybean Meal. In *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 23 (5). P. 598–606.
- Chen, Y. Yang, Y., Nie, S., Yang, X., Wang, Y., Yang, M., Li, C., and Xie, M. 2014. The Analysis of Trans Fatty Acid Profiles in Deep Frying Palm Oil and Chicken Fillets with An Improved Gas Chromatography Method. In *Food*

*Control*. 44. P. 191–197.

- Christianty, F. M. Holiday, D. Fajrin, F. A. Salsabina, M. C. A. dan Roni, A. 2020. Profil Lipid dan Gambaran Histopatologi Aorta Tikus Hiperlipidemia dengan Pemberian Ekstrak Kopi Hijau. Dalam *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 18 (1). P. 21–27
- Deni, P.S. dan Holinesti, R. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. Dalam *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1 (2). Hal. 15–21.
- Dhurhania, C.E. dan Istantini, E. 2020. Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. Dalam *Media Farmasi*. 17 (2). Hal. 72–88.
- Fatimah, S., Arisandi, D. dan Sismawati. 2019. Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Pada Kadar Kolesterol Low Density Lipoprotein (LDL) Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Hiperkolesterolemia. Dalam *Jurnal Biomedika*. 12 (2). P. 167–174.
- Fitriyah, H., Anwar, F. dan Palupi, E. 2021. Morphological Characteristics, Chemical and Amino Acids Composition of Flours From Velvet Beans Tempe (*Mucuna Pruriens*), an Indigeneous Legumes From Yogyakarta. Dalam *Journal of Physics: Conference Series*. 1869 (1). Hal. 1–7.
- Gani, N., Momuat, L.I. dan Pitoi, M.M. 2013. Profil Lipida Plasma Tikus Wistar yang Hiperkolesterolemia pada Pemberian Gedi Merah (*Abelmoschus manihot* L.). Dalam *Jurnal MIPA UNSRAT*. 2 (1). Hal. 44–49.
- Gropper, S.S. and Smith, J.L. 2009. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. 5<sup>th</sup> ed. Belmont USA: Wadsworth.
- Gropper, S.S. and Smith, J.L. 2013. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. 6<sup>th</sup> ed. Belmont USA: Wadsworth/Cengage Learning.
- Guyton, A.C. and Hall, J.E. 2012. *Medical Physiology*. United State: Saunders Elsevier.
- Harini M. dan Astirin, O.P. 2009. Blood Cholesterol Levels of Hypercholesterolemic Rat (*Rattus Norvegicus*) After VCO Treatment. Dalam *Nusantara Bioscience*. 1 (2). Hal. 53–58.
- Herminiati, A. 2015. *Good Laboratory Practice di Laboratorium Hewan Percobaan*. LIPI-9026. <http://lipi.go.id/publikasi/good-laboratory-practice-di-laboratorium-hewan-percobaan/12534>
- Ter Horst, K.W. and Serlie, M.J. 2017. Fructose Consumption, Lipogenesis, and Non-Alcoholic Fatty Liver Disease. In *Nutrients*. 9 (981). P. 1–20.

- Intan, P. dan Khariri. 2020. Pemanfaatan Hewan Laboratorium Yang Sesuai untuk Pengujian Obat dan Vaksin. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*. Gowa : UIN Alauddin. Hal. 48–53.
- Irmayanti, L dan Ardiaria, M. 2016. Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocererus Polyhizus*) Terhadap Kadar Kolesterol LDL Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. Dalam *Journal of Nutrition College*. 5 (4). Hal. 530–538.
- Jain, R.B. and Ducatman, A. 2018. Associations Between Smoking and Lipid/Lipoprotein Concentrations Among US Adults Aged  $\geq 20$  Years. In *Journal of Circulating Biomarkers*. 7. P. 1–10.
- Jellinger, P.S. and Handelsman, Y. 2017. American Association of Clinical Endocrinologists and American College of Endocrinology Guidelines For Management of Dyslipidemia and Prevention of Cardiovascular Disease. In *Endocrine Practice*. 23. P. 1–87.
- J Jia, Y.J. Liu, J. Guo, Y. L. Xu, R. X. Sun, J. Li, J.J. 2013. Dyslipidemia In Rat Fed With High-Fat Diet Is Not Associated With PCSK9-LDL-Receptor Pathway But Ageing. In *Journal of Geriatric Cardiology*. 10 (4). P. 361–368.
- Kemendes RI. 2018. *Laporan Nasional RISKESDAS 2018*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Kristiningrum, E. and Susanto, D.A. 2015. Kemampuan Produsen Tempe Kedelai dalam Menerapkan SNI 3144 : 2009. Dalam *Jurnal Standardisasi*. 16 (2). Hal. 99–108.
- Kurniawati, L. Agustin, F. Febriyatna, A. dan Damayati, R. P. 2021. Pengaruh Berbagai Dosis Tepung Pisang Berlin Mentah terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Tikus Wistar Hiperkolestroleemia. Dalam *HARENA : Jurnal Gizi*. 1 (3). Hal. 139–147.
- Kusumawati, D. 2016. *Bersahabat Dengan Hewan Coba*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lattimer, J.M. and Haub, M.D. 2010 . Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. In *Nutrients*. 2 (12). P. 1266–1289.
- Loaloka, M.S. dan Pantaleon, M.G. 2020. Pengaruh Pemberian Formula Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi pada Formula Enteral Rendah Lemak (Hospital Made) Terhadap Kadar Ldl dan Hdl Darah Tikus (*Rattus Novergicus*) dengan Diet Aterogenik. Dalam *Jurnal Pangan Gizi dan Kesehatan*. 1 (1). Hal. 12–17.
- Logo, N.J.B., Zubaidah, S. dan Kuswantoro, H. 2018. Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (*Glycine max L.Merill*). Dalam *Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017*.

- Manihuruk, F.N. Rusip, G., Sitorus, E. R. D., dan Ichwan, M. 2020. Gambaran Imunohistokimia CD40 Aorta Jantung Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Minyak Jelantah. Dalam *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. 20 (2). Hal. 63–66.
- Maryam, S. 2006. *Asuhan Keperawatan Pada Lansia*. Jakarta: Trans Info Medika.
- Mateos-Aparicio, I. Cuenca, A. R. Villanueva-Suarez, M. J. and Zapata-Revilla, M. A. 2008. Soybean, a promising health source. In *Nutricion Hospitalaria*. 23 (4). P. 305–312.
- Maulida, V.S. dan Adi, A.C. 2018. Daya Terima Dan Kandungan Flavonoid Sirup Kombinasi Belimbing Wuluh dan Daun Tin Sebagai Minuman Alternatif Antioksidan Yang Kaya Flavonoid. Dalam *Media Gizi Indonesia*. 13 (2). Hal. 159–167.
- Mayasari, D.R. dan Rahayuni, A. 2014. Pengaruh Pemberian Serbuk Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penurunan Kolesterol LDL Pada Tikus Wistar Hiperkolesterolemia. Dalam *Journal of Nutrition College*. 3 (4). Hal. 432–439.
- McVeigh, B.L. Dillingham, B. L. Lampe, J. W. Duncan, A. M. 2006. Effect of Soy Protein Varying in Isoflavone Content on Serum Lipids in Healthy Young Men. In *American Journal of Clinical Nutrition*. 83 (2). P. 244–251.
- Melati, F.D.P., Widiyanti, F.L. dan Inayah 2021. Asupan Lemak Jenuh dengan Kadar Lipoprotein pada Kelompok Lanjut Usia Kolesterol. Dalam *Jurnal Nutrisia*. 23 (1). Hal. 44–51.
- Messina, M. and Messina, V. 2010. The Role of Soy in Vegetarian Diets. In *Nutrients*. 2 (8). P. 855–888.
- Mo, H. Kariluoto, S. Piironen, V. Zhu, Y. Sanders, M. F. Vincken, J. Wolkers-Rooijackers, J. and Nout, M. J R. 2013. Effect of Soybean Processing on Content and Bioaccessibility of Folate, Vitamin B12 and Isoflavones in Tofu and Tempe. In *Food Chemistry*. 141 (3). P. 2418–2425.
- Mohammadi, M.M., Saeb, M. and Nazifi, S. 2020. Experimental Hypothyroidism In Adult Male Rats: The Effects Of *Artemisia Dracunculus* Aqueous Extract On Serum Thyroid Hormones, Lipid Profile, Leptin, Adiponectin, and Antioxidant Factors. In *Comparative Clinical Pathology*. 29 (2). P. 485–494.
- Nasional, B.S. 2018. *Tempe : Makanan Sehat Indonesia untuk Dunia*.
- Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugraheni, K. dan Bintari, S. H. 2016. Aktivitas Antidislipidemia Tepung tempe dan Susu Kedelai Pada Profil Lipid Tikus Diabetes yang Diinduksi

- Streptozotocin. Dalam *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*. 4 (3). Hal. 147–153
- Nugroho, S.W. Fauziah, K. R. Sajuthi, D. dan Darusman, H. S. 2018. Profil Tekanan Darah Normal Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar dan Sprague-Dawley. Dalam *Acta VETERINARIA Indonesiana*. 6 (2). Hal. 32–37.
- Nurhidajah, Astuti, R. dan Nurrahman. 2019. Black Rice Potential in HDL and LDL Profile in Sprague Dawley Rat With High Cholesterol Diet. Dalam *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 292 (1). Hal. 1–7
- Nurrahman. Astuti, M. Suparmo, dan Seosaty, M. HNE. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang Diproduksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. Dalam *Agritech*. 32 (1). Hal. 60–65.
- PERKENI. 2019. *Pedoman Pengelolaan Dislipidemia di Indonesia 2019*. PB. Perkeni.
- Pirahanchi Y, Marsidi JL, Brown. K. N. 2021. *Physiology, Endothelial Derived Relaxation Factor*. Treasure Island: StatPearls Publishing.
- Prassl, R. and Laggner, P. 2012. *Lipoprotein Structure and Dynamics : Low Density Lipoprotein Viewed as a Highly Dynamic and Flexible Nanoparticle*. London: IntechOpen.
- PUSIDO Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia, Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Rachman, F.A. dan Ardiansyah, S. 2019. Ekstrak Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus* L.) Untuk Penurunan Kadar Kolesterol Pada Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar. Dalam *Journal of Medical Laboratory Science Technology*. 2 (1). Hal. 1–5.
- Rodwell, V.W. Bender, D. A. Botham, K. M. Kennelly, P. J. and Weil, P. A. 2015. *Harper's Illustrated Biochemistry*. 30<sup>th</sup> ed. London: McGrawHill Medical.
- Rupiasa, W.J.P. Fatimah-Muis, S. Syauqy, A. Tjahjono, K. Anjani, G. 2021. Manfaat Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kadar IL-6 dan Kolesterol LDL Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. Dalam *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 6 (2). P. 173–180.
- Saragih, B. 2011. *Kolesterol dan Usaha-Usaha Penurunannya*. Bimotry Yogyakarta.
- Sastroasmoro, S. and Ismael, S. 2011. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta: Sagung Seto.

- Sekhon-loodu, S. 2012. *Antioxidant, Anti-inflammatory and Hypolipidemic Properties of Apple Flavonols*. Dalhousie University.
- Sharifi, M. Futema, M. Nair, D. Humphries, S. E. 2019. Polygenic Hypercholesterolemia and Cardiovascular Disease Risk. In *Current Cardiology Reports*. 21 (43). P. 1–6.
- Soeharto, I. 2004. *Serangan Jantung dan Stroke : Hubungannya dengan Lemak dan Kolesterol*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sofiyatin, R., Jaya, K.S. dan Handayani, L.R. 2013. Studi Pembuatan Tempe Gude dengan Berbagai Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia. Dalam *Jurnal Kesehatan Prima*. 7 (1). Hal. 1059–1066.
- Srinivasan, K. and Ramarao, P. 2007. Animal Models In Type 2 Diabetes Research: An Overview. In *Indian Journal of Medical Research*. 125 (3). P. 451–472.
- Suckow, Weisbroth and Franklin. 2005. *The Laboratory Rats*. Academic Press.
- Suknia, S.L. and Rahmani, T.P.D. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. Dalam *Southeast Asian Journal of Islamic Education*. 3 (1). Hal. 59–76.
- Syahza, M.N. dan Isnawati, M. 2014. Pengaruh Pemberian Jus Pare (*Momordica charantia* Linn.) dan Jus Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Peningkatan Kadar Kolesterol HDL (High Density Lipoprotein) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. Dalam *Journal of Nutrition College*. 3 (4). Hal. 933–942.
- Thomas, A.N.S. 1992. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Yogyakarta: Kanisius.
- Thompson, P.D. and Rader, D.J. 2001. Does Exercise Increase HDL Cholesterol in Those Who Need It The Most?. In *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*. 21 (7). P. 1097–1098.
- Tsukamoto, A. Niino, N. Sakamoto, M. Ohtani, R. and Inomata, T. 2018. The Validity Of Anesthetic Protocols For The Surgical Procedure Of Castration In Rats. In *Experimental Animals*. 67 (3). P. 329–336.
- USDA. 2007. *USDA-Iowa State University Database on the Isoflavone Content of Foods*.
- Utari, D.M. Rimbawan, H. Riyadi, Muhilal, dan Purwastyastuti. 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. Dalam *Panel Gizi Makan (PGM)*. 33(2). Hal. 148–153.
- Wahjuni, S. 2015. *Dislipidemia Menyebabkan Stress Oksidatif Ditandai Dengan*

- Meningkatnya Malondialdehid*. Denpasar: Udayana University Press.
- Wang, H. and Murphy, P.A. 1994. Isoflavone Content in Commercial Soybean Foods. In *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42 (8). P. 1666–1673.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wolfensohn, S. and Lloyd, M. 2013. *Handbook of Laboratory Animal Management and Welfare*. West Sussex: Wiley - Blackwell.
- Yoo, J.S. Jang, H. D. Cho, J. H. Lee, J. H. and Kim, I. H. 2009. Effects of Fermented Soy Protein on Nitrogen Balance and Apparent Fecal and Heal Digestibility in Weaned Pigs. In *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 22 (8). P. 1167–1173.
- Yoon, G.A. and Park, S. 2014. Antioxidant Action of Soy Isoflavones on Oxidative Stress and Antioxidant Enzyme Activities in Exercised Rats. In *Nutrition Research and Practice*. 8 (6). P. 618–624.
- Yoshari, R.M. Aini, A. N. Prangdimurti, E. Wresdiyati, T. dan Astawan, M. 2019. Pengaruh Konsumsi Tempe dari Kedelai Germinasi dan Non-Germinasi Terhadap Profil Darah Tikus Diabetes. Dalam *Jurnal Pangan*. 28 (2). Hal. 135–144.
- Yusuf, F., Sirajuddin, S. dan Najamuddin, U. 2013. *Analisis Kadar Asam Lemak Jenuh Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Lingkungan Workshop Universitas Hasanuddin*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Zaheer, K. and Akhtar, M.H. 2017. An Updated Review of Dietary Isoflavones : Nutrition, Processing, Bioavailability and Impacts on Human Health. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 57 (6). P. 1280–1293.