

DAFTAR PUSTAKA

- Alberti, K.G., R.H. Eckel, S.M. Grundy, P.Z. Zimmet, J.I. Cleeman, K.A. Donato, J.C. Fruchart, W.P. James, C.M. Loria, S.C. Smith. 2009. Harmonizing the metabolic syndrome: A joint interim statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention; National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity. *Circulation*. 120: 1640–1645.
- Ahlin, A. 2010. *Perbedaan Profil Lipid Darah Pada Asupan Lemak Normal Dan Lemak Tinggi Pada Anak Dengan Obesitas Usia 6-7 Tahun*. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Anjani, Putri. 2018. Zat Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu Terhadap Diabetes Melitus. *Majority*.7(2) 257-262.
- Astawan, M., dan Andi, E. 2010. Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. 19(1): 14-21
- Astawan M. dan A. Leomitro. 2009. *Khasiat Whole Grain: Makanan Kaya Serat untuk Hidup Sehat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aye. 2012. Waist circumference and BMI cut-off points to predict risk factors for metabolic syndrome among outpatients in a district hospital. *Singapore Med J*. 53(8) : 549
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2007. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 9 tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi (ALG).

Bae M.S., J.H.Han, J.H.Kim, Y.J. Kim, K.J. Lee, K.Y. Kwon. 2012. The Relationship between Metabolic Syndrome and Pulmonary Function. *Korean J Fam Med.* 33: 70-8.

Bantas, Krisnawaty., H. K. Yosef, B. Moelyono. 2012. Perbedaan Gender pada Kejadian Sindrom Metabolik pada Penduduk Perkotaan di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional.* 7(5): 219-226.

Bohn, T. 2014. Dietary factors affecting polyphenol bioavailability. *Nutr. Rev.* 72, 429–452.

Carr MC. 2013. The emergence of the metabolic syndrome with menopause. *The Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism.* 88(6): 2404–2411.

Carvalho A.F, M. C.Portela, M. B.Sousa, F. S.Martins, F. C.Rocha, D. F Farias. 2009. Physiological and physico-chemical characterization of dietary fibre from the green seaweed *Ulva fasciata* Delile. *Braz J Biol.* 69(3): 969–77.

ChivaB, G., Badimon, L. 2017. Effects of Polyphenol Intake on Metabolic Syndrome: Current Evidences from Human Trials. *Oxid Med Cell Longev.* 9: 1-18

Cho ER., A. Shin, J. Kim, S. H. Jee, J. Sung. 2009. Leisure-time physical activity is associated with a reduced risk for metabolic syndrome. *Ann Epidemiol.* 19: 784-92.

Cruz, M.G. 2012. A Dietary Pattern Including Nopal, Chia Seed, Soy Protein, and Oat Reduces Serum Triglycerides and Glucose Intolerance in Patients with Metabolic Syndrome, *J of Nutrition.* 142: 64-69.

Dainy, N. C, dan Clara M. K. Siti Madanijah., Martina Wiwie Setiawan Nasrun. 2016. Status Gizi Kaitannya Dengan Dislipidemia Pada Pralansia Dan Lansia. *Jurnal Gizi Pangan*.11(2):153-158.

Damayanthi E and Dwiriani C.M. 2012. Pengkajian minuman bekatul, minyak bekatul dan tomat untuk kesehatan lipid dan kadar glukosa serta status imun pada orang dewasa gemuk. Departmen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor: 1-10.

Damayanti E., L. Kustiyah.,M. Khalid. dan H.Farizal. 2010. Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Antioksidan Serum setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 5(3): 205–210.

Devarajan, S., S. Ravinder, B. Chatterjee, B. Zhang, A. Ali. 2016. A blend of sesame oil and rice bran oil lowers blood pressure and improves the lipid profile in mild-to-moderate hypertensive patients. *Journal of Clinical Lipidology*. 10: 339–349

Departemen Kesehatan RI. 2009. *Pedoman Pelayanan Antenatal di Tingkat Pelayanan Dasar*. Jakarta: Depkes RI.

Direktorat Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Prospek dan Peluang Agribisnis Ubi Jalar. Direktorat Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan,Jakarta.

Edirisinghe, I., J.Randolph,. M. Cheema, R. Tadapaneni, E. Park, B. B. Freeman, T. Kappagoda,. 2012. Effect of grape seed extract on postprandial oxidative status and metabolic responses in men and women with the metabolic syndrome—Randomized, cross-over, placebo-controlled study. *Funct. Foods Health.* 2: 508–521.

Endrinaldi dan Asterina. 2012. *Pengaruh pemberian ekstrak pepaya terhadap kadar kolesterol total, ldl dan hdl darah tikus putih jantan hiperkolesterolemia*. 36(1): 29-38.

Fairudz dan Nisa. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Total Penderita Overweight. *Jurnal of Nutrition College*. 4(8): 121-126.

Firgianti, G. dan Marleen S. 2018. Karakterisasi Fisik Dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. 2(1): 104-110.

Ford ES, Giles WH, Dietz WH, 2002. Prevalence of the Metabolic Syndrome Among US Adults. Finding from the Third National Health and Nutrition Examination Survey. *Journal American Medical Association*. 287(20):356–59.

Giacco, G., G. Della Pepa, G. Anniballi, E. Griffio, A. Mangione, P. Cipriano, D. Viscovo, G. Clemente, R. Landberg, G. Pacini, A.A. Rivellese,G. Riccardi. 2014. A whole-grain cereal-based diet lowers postprandial plasma insulin and triglyceride levels in individuals with metabolic syndrome. 24(8) : 837-44
<http://dx.doi.org/10.1016/j.numecd.2014.01.007>

Hajian T., B.Heidari, A.Firouzjahi, M.Bagherzadeh, A.Hajian-tilaki. 2014. Prevalence of metabolic syndrome and the association with socio-demographic characteristics and physical activity in urban population of Iranian adults : A population-based study. *Diabetes Metab Syndr Clin Res Rev*. 8: 170–6.

Han TS., Lean. 2014. Metabolic syndrome. *Medicine (Baltimore)*. Elsevier Ltd. 43(2): 80–7 <http://dx.doi.org/10.1016/j.mpmed.2014.11.006>

Henderson A.J., C.A. Ollila, A Kumar, E.C. Borreses, K. Raina,R. Agarwal, E.P. Ryan. 2012. Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects. *Advances in Nutrition*. 3 :643–653.

Hernawati. 2013. Perbaikan Parameter Lipid Darah Mencit Hipercolesterolemia dengan Suplemen Pangan Bekatul. 45(1):1–9

Indah, Sonia. 2015. Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Internasional Diabetes Federation (IDF). 2006. Concensus Worldwide Definition of The Metabolic Syndrome: <http://www.idf.org>

Jafar N. 2011. Sindrom Metabolik. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Makassar. Universitas Hasanuddin.

Jackson, K.G., S.D.Poppitt,A.M. Minihane. 2012. Postprandial lipemia and cardiovascular disease risk: Interrelationships between dietary, physiological and genetic determinants. *Atherosclerosis*. 220: 22–33.

Kaur, J. A. 2014. Comprehensive review on metabolic syndrome. *Cardiology Research and Practice* : 1-22

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes, RI). 2018. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Risksesdas) 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Keservani, R.J., R.K. Kesharwani, N. Vyas, S. Jain, R. Raghuvanshi, K. A. Sharma. 2010. Neutraceutical and Functional Foods as Future Food. *Der.Pharmacie Lettre*. 2(1): 106-116.

Kusuma, Mahardian. 2016. Efek Ekstrak Bawang Dayak (Eleutherine palmifolia (L.)Merr) dan Ubi Ungu (Ipomoea batatas L) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol dan Trigliserida Darah pada Tikus Jantan *Jurnal Kefarmasian Indonesia*; 6(2) : 108-116.

Lemeshow,S., D.W. Hosmer, J. Klar, S.K. Lwanga. 1997. Adequacy of sample size in health studies. Edisi terjemahan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Luthfianto, Dosik., R.D. dan Noviyanti, I. Kurniawati. 2016. Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta : 371-376.

Ma'rufi. 2014. Hubungan Dislipidemia Dan Kejadian Penyakit Jantung Koroner. *Jurnal of Nutrition College*. Fakultas Kedokteran Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta. 6(1): 47-53.

Minatel I.G., F.V. Francisqueti,C.R.Correra, dan G.P.P.Lima. 2016. Antioxidant Activity of γ -Oryzanol: a Complex Network of Interactions. *International Journal of Molecular Science*. 17: 1107–1121.

Moongngarm A, Daomukda N, Khumpika S. 2012. Chemical Compositions, Phytochemicals, and Antioxidant Capacity of Rice Bran, Rice Bran Layer, and Rice Germ. *Elsevier*. (2): 73 – 79.

Murer M., C.Schmied, E.Battegay, D. Keller. 2012. Physical activity behaviour in patients with metabolic syndrome. *Swiss Med Wkly* : 43-44

Nashriana, Nur., J. Bambang, Wirjatmadi, Merryana, Adriani. 2015. Combined Food (Bekatul dan Lemak) Menurunkan Kadar Kolesterol Total, Trigliserida, dan LDL pada Tikus Galur Wistar *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 28(3) : 208-212

Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Papunas, M. E., S.S. Gregoria, Djarkasi., dan S.C.Judith, Moningka. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*,sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat. Teknologi Pangan. *Skripsi*. Universitas Sam Ratulangi. Sulawesi Utara.

Park HS, The Metabolic Syndrom and Associated Lifestyle Factors Among South Korean Adults, *Ins J Epidemiol*, 2014. Apr ; 33 (2) : 328 –36.

Park Y., E. Park,E. Kim andI. Chung. 2014. Hypocholesterolemic Metabolism of Dietary Red Pericarp Glutinous Rice Rich in Phenolic Compounds in Mice Fed a High Cholesterol Diet. *Nutrition Research and Practice*. 8(6): 632–637.

Petri Nahas EA, Padoani NP, Nahas-Neto J, Orsatti FL, Tardivo AP, Dias R. 2019. Metabolic syndrome and its associated risk factors postmenopausal women. *Climacteric*. 12 (5): 1-8.

Prasetya, Indra. 2015. Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah Dengan Substitusi Bekatul Terhadap Kadar Kolesterol Ldl Dan Hdl Tikus Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*. 4(2): 171-179.

Qin Yu. 2009. Anthocyanin supplementation improves serum LDL and HDL concentrations associated with the inhibition of cholesteryl ester transfer protein in dyslipidemic subjects. *The American journal of clinical nutrition*. 90(3): 85-92

Raharjo, L. Hariyanto Dan Monica. 2015. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Manggis Terhadap Total Kolesterol, LDL, Dan HDLSerum Pada Tikus Yang Diberi Minyak Jelantah. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 4(2): 45-53.

Rao B.S.N. 2000. Nutritive Value of Rice Bran. *Nutrition Foundation of India* ; 5–8.

Rini,D R. 2015. *Hubungan Asupan Karbohidrat Dan Lemak Dengan Kadar Profil Lipid Pada Pasien Jantung Koroner Rawat Jalan Di Rsud Dr. Moewardi Surakarta*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Robi'a dan A.Sutrisno. 2015. Karakterisasi Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1531-1537.

- Roth GA., S.D. Fihn, A.H. Mokdad,W. Aekplakorn, T. Hasegawa, S.S. Lim. 2010. High total serum cholesterol, medication coverage and therapeutic control: an analysis of national health examination survey data from eight countries. 89: 92-101.
- Rozi, F., dan Ruly, K. 2011. Prospek Ubi Jalar Berdaging Ungu Sebagai Makanan Sehat dalam mendukung Ketahanan Pangan. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian: 39-44.
- Rulandani R., H. Wijayanegara dan D. Hikmawati. 2014. *Hubungan Usia, Jenis Kelamin, Tekanan Darah dan Dislipidemia dengan Penyakit Jantung Koroner*. 2(1): 225-231
- Samsuddin., A. 2009. Ekstraksi, Filtrasi Membran dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Manggis. *Jurnal Sains dan Tehnik*. 1(2): 2-7.
- Siregar, M. 2011. Sindrom Metabolik. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Tersedia dari: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/25508/4/pdf>
- Soenardi, T. 2009. *Resep Hidangan untuk Menurunkan Kolesterol*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Taruna, A. 2017. *Pengaruh Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Kadar HDL(High Density Lipoprotein) Tikus Putih Jantan (Rattus Norvegicus Strain Wistar) Model Aterosklerosis*. Bachelors Degree (S1) Thesis, University Of Muhammadiyah Malang.
- Taverne F., C. Richard, P. Couture, B. Lamarche. 2013. Abdominal obesity, insulin resistance, metabolic syndrome and cholesterol homeostasis. *Pharma Nutrition*. 1(4):130–6.

- Thahir R. 2010. Revitalisasi Penggilingan Padi melalui Inovasi Pendukung Swasembada Beras dan Persaingan Global. *Buletin Pengembangan Inovasi Pertanian*. 3(3): 171–183.
- Ticoalu. 2016. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 46-55.
- Tina, A. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. 1(1): 788-793
- Tjandrawinata R. Dyslipidemia. 2013. *Scientific Journal of Pharmaceutical Development and Medical Application*. 26(1): 5-12.
- Tsalissavrina, I., D. Wahono., D. Handayani. 2010. Pengaruh Pemberian Diet Tinggi Karbohidrat Dibandingkan Diet Tinggi Lemak Terhadap Kadar Trigliserida Dan Hdl Darah Pada Rattus Novergicus Galur Wistar. *Jurnal. Ilmu Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya*, 80-89.
- Wang O., J. Liu.Q.Cheng, X.Guo, Y.Wang, L.Zhao, F Zhou, B Ji. 2015. Effects of Ferulic Acid and Oryzanol on High Fat and High Fructose Diet Induced Metabolic Syndrome in Rats. *PLoS ONE*. 10: 1–14.
- Waspadji, S. (2010). Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Jakarta: Penerbit FK UI.
- Widyasitoesmi, H. S. 2010. Formulasi Dan Karakterisasi *Flakes* Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wiley J, S. 2011. The Metabolic Syndrome. London: Blackwell.
- Williamson, G. 2013. Possible effects of dietary polyphenols on sugar absorption and digestion. *Mol. Nutr. Food Res.* 57: 48–57

Wirawati, C.U., D.E.Nirmagustina., dan Surfiana. 2010. Pengembangan Produk Sereal (Flake Product) dari Tepung Bekatul dan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 10 (khusus): 1-7.

Wirawati, C. U. dan D. E. Nirmagustina. 2009. Studi *In Vivo* Produk Sereal Dari Tepung Bekatul Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.14(2): 142-147

Winarsi, H. 2011. *Pembentukan Senyawa Oksigen Reaktif dan Radikal Bebas in: Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Surabaya

Yong. 2011. Purple sweet potato anthocyanin attenuate hepatic lipid accumulation, through activating adenosine monophosphate-activated protein konase in human HpG2 cell and obese mice. *NRJournal*. 31:896-906.

Zewinger. 2014. HDL Cholesterol Is not Associated with Lower Mortality in Patiens with Kidney Dysfungsion. *Clinic Epidemiology*. 25(5): 1073–1082.

Zhao, Y., S.K. Du, H. Wang, M. Cai. 2014. In vitro antioxidant activity of extracts from common legumes. *Food Chem.* 152: 462–466.