

DAFTAR PUSTAKA

- Aggraini, V. P. (2021). Hubungan Konsumsi Lemak Dan Status Gizi Dengan Tekanan Darah Sistolik Pada Wanita Menopause Di Posyandu Lansia Kelurahan Dermayu Kabupaten Seluma. *3*(2), 6.
- Agustina, A. W., & Anjani, G. (2017). Cookies tepung beras hitam dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*, *6*(2), 128. <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i2.16902>
- Anwari, I. S., & Sutysna, H. (2020). The Effect of Olive Oil (Extra Virgine Olive Oil) and Moderate-Intensity Exercise On The Level of High Density Lipoprotein (HDL) in Male Wistar Strain Rat (*Rattus novvergicus* L) Which Was Given High Fatty Diet. *Muhammadiyah Medical Journal*, *1*(2), 69. <https://doi.org/10.24853/mmj.1.2.69-76>
- Arifin, W. N., & Zahiruddin, W. M. (2017). Sample size calculation in animal studies using resource equation approach. *Malaysian Journal of Medical Sciences*, *24*(5), 101–105. <https://doi.org/10.21315/mjms2017.24.5.11>
- Badan POM Republik Indonesia. (2020). Pedoman Uji Farmakodinamik Praktlinik Obat Tradisional. *Bpom Ri*, *1*, 15–24.
- Bereda, G. (2022). Pathophysiology and Management of Dyslipidaemia. *BioMedical*, *43*(2), 34369–34375. <https://doi.org/10.26717/BJSTR.2022.43.006869>
- Bishop, M. L., Fody, E. P., & Schoeff, L. E. (2015). *Clinical Chemistry Principles, Techniques, and Correlations* (8th ed.).
- Cahyadi, K. D., Ayu, G., Lestari, D., Musthika, I. K. T., & Esati, N. K. (2023). Analisis Mutu Minyak Zaitun Yang Diperoleh Dari Buah Zaitun (*Olea eurofaea*) Dan Aplikasinya Sebagai Antikolesterol. *5*(1), 1–12.
- Dr. Jack Eckfeldt., M. . (2002). *Laboratory Procedure Manual Matrix Cholesterol*. 1–25.
- Dwiloka, B. (2003). Efek Kolesterolik Berbagai Telur. In *Media Gizi dan Keluarga* (Vol. 27, Issue 2, pp. 58–65).
- Eckardstein, A. von, & Kardassis, D. (2015). High Density Lipoproteins From

- Biological Understanding to Clinical Exploitation. In *Handbook of Experimental Pharmacology* (Vol. 224). https://doi.org/10.1007/978-3-319-09665-0_1
- Fitria, L., & Sarto, M. (2014). Profil hematologi tikus (*Rattus norvegicus* Berkenhout, 1769) galur wistar jantan dan betina umur 4, 6, dan 8 minggu. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(2), 94–100.
- Ganjali, S., Blesso, C. N., Banach, M., Pirro, M., Majeed, M., & Sahebkar, A. (2017). Effects of curcumin on HDL functionality. *Pharmacological Research*, 119, 208–218. <https://doi.org/10.1016/j.phrs.2017.02.008>
- Geru, Y. L. (2018). Perbedaan kadar kolesterol *High Density LipoproteiN* (HDL) pada serum segera dan tunda 4 jam. *Skripsi*, 1, 1–4. <http://repository.unimus.ac.id/2755/1/MANUSCRIPT.pdf>
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking. In *Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey*. file:///C:/Users/qeers/Downloads/DIPLOMA UITM PENANG/HTP162/A Professional baking.pdf
- Gozalli, M., Nurhayati, & A., N. (2015). Karakteristik tepung kedelai dari jenis impor dan lokal (varietas anjasmoro dan baluran) dengan perlakuan perebusan dan tanpa perebusan. In *J. Agroteknologi* (Vol. 9, Issue 2).
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).
- Hastuty, Y. D. (2018). Perbedaan Kadar Kolesterol Orang Yang Obesitas Dengan Orang Yang Non Obesitas. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 1(2), 47. <https://doi.org/10.29103/averrous.v1i2.407>
- Herispon, H. (2020). *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) Panduan Pengolahan Data Penelitian Menggunakan SPSS 23 Bagi Mahasiswa*. July, 1–45.
- Husna, P. A. U., Kairupan, C. F., & Lintong, P. M. (2022). Tinjauan Mengenai Manfaat Flavonoid pada Tumbuhan Obat Sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi. *EBiomedik*, 10(1), 76–83.
- Ihedioha, J. I., Ugwuja, J. I., Noel-Uneke, O. A., Udeani, I. J., & Daniel-Igwe, G. (2013). Reference values for the haemotology profile of conventional grade

- outbred albino mice (*Mus musculus*) in Nsukka, Eastern Nigeria. *Animal Research International*, 9(2), 1601–1612.
<https://www.ajol.info/index.php/ari/article/view/89136>
- Indra, I. R., & Panunggal, B. (2015). Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah Dengan Substitusi Bekatul terhadap Kadar Kolesterol Ldl dan Hdl Tikus Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 526–569.
- Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), 24–33.
- Jim, E. L. (2014). Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik (Jbm)*, 5(3).
<https://doi.org/10.35790/jbm.5.3.2013.4335>
- KAPINDHO, L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma longa* L.) Dalam Pakan Komersial Terhadap Kolesterol Daging Puyuh (*Coturnix japonica*). <http://repository.uin-suska.ac.id/61296/>
- Kemkes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Larasanty, L. P. F. (2014). Dislipidemia : Panduan Terapi Untuk Penyakit Kronis. *Universitas Udayana*, 1(3), 1–19.
- Messina, M. (2014). Soy foods, isoflavones, and the health of postmenopausal women. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(SUPPL. 1).
<https://doi.org/10.3945/ajcn.113.071464>
- Mujić, I., Šertović, E., Jokić, S., Sarić, Z., Alibabić, V., Vidović, S., & Živković, J. (2011). Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. *Croat. J. Food Sci. Technol*, 3(1), 16–20.
- Nasution, F. M., Mardia, R. S., Azri, A., Hutabarat, R. R., Izza, F. A., & Asfur, R. (2017). Pengaruh pemberian ekstrak tinta cumi (squid ink) terhadap aterosklerosis. *Jurnal E-Biomedik*, 5(2).
<https://doi.org/10.35790/ebm.5.2.2017.16612>
- Nurchahaya, I. G. N. M., Sutadarma, I. W. G., & Surudarma, I. W. (2022). Hubungan Asupan Kunyit Terhadap Kolesterol Total Pada Dewasa Muda. *Jurnal Medika Udayana*, 11(11), 1–7.
- Onainor, E. R. (2019). *Konsumsi Lemak*. 1(2009), 105–112.

- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An overview. *Journal of Nutritional Science*, 5. <https://doi.org/10.1017/jns.2016.41>
- Perkeni. (2021). *Pengelolaan Dislipidemia Di Indonesia*. 1–2.
- Permana, Z. (2010). Konsumsi, pencernaan dan performa tikus putih (*Rattus novergicus*) yang diberi ransum disuplementasi biomineral cairan rumen. *Institut Pertanian Bogor*, 4–6. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/51319/1/D10zpe.pdf>
- Pertanian, K. (2015). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015. *Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian*. (2015). *Data Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2014*.
- Prasetyo, A. (2002). *Pengaruh Injeksi Inisial Adrenalin dan Diet Kuning Telur Terhadap Kadar Lipid Jumlah Sel Busa Ketebalan Dinding Aorta Abdominalis Tikus Wistar*.
- Prastyo Wati, D., Ilyas, S., & Hanafi Midoen, Y. (2024). *Prinsip Dasar Tikus sebagai Model Penelitian*. <https://www.researchgate.net/publication/378012784>
- Purba, E. R., & Martosupono, M. (2009). Kurkumin sebagai antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains IV*, 3, 607–621.
- Purva, A., Sharma, K., & Khan, M. S. (2020). A Review on Dyslipidemia: Types, Risk Factors and Management. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*, 8(2), 96–98. <https://doi.org/10.22270/ajprd.v8i2.682>
- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52–65. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627>
- Putra, R. Q. J. (2016). Penggunaan Dan Penanganan Hewan Coba Rodensia Dalam Penelitian Sesuai Dengan Kesejahteraan Hewan. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. In *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan*.
- Ranti, G. C., Fatimawali, & Wehantouw, F. (2013). Uji Efektivitas Ekstrak

- Flavonoid dan Steroid Dari Gedi (*Abelmoschus Manihot*) Sebagai Anti Obesitas dan Hipolipidemik Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 2(02), 34–38.
- Ridayani, N., Santri, N. F., & Naim, R. (2018). Gambaran Hasil Pemeriksaan Kadar High Density Lipoprotein(HDL) dan Low Density Lipoprotein(LDL) pada Penderita Obesitas di Rumah Sakit Umum Daerah Syekh Yusuf Kabupaten Gowa. *Jurnal Media Laboran*, 8(1), 16. <https://uit.e-journal.id/MedLAb/article/download/382/256/>
- Rizqiputri, S., Siregar, M., & Boy, E. (2022). *Faktor Risiko pada Pasien Dislipidemia*. 3(4), 230–235.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., & Briawan, D. (2017). Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Antioksidan. *Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1995.
- Sabatino, L. A. (2018). *Studi Preventif Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr) Terhadap Aktivitas Enzim Lipoprotein Lipase Dan Hispatologi Jantung Tikus (Rattus norvegicus) Yang Diinduksi Dengan Diet Tinggi Lemak*.
- Safrida. (2023). Perbandingan Kadar Kurkumin dari Ekstrak Kunyit Dan Temulawak Yang Ditentukan Dengan Metode *Spektrofotometri Visible*. 6(2), 977–986.
- Saragih, A. D. (2020). Terapi Dislipidemia untuk Mencegah Resiko Penyakit Jantung Koroner. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1),

- 15–24. <https://doi.org/10.37287/ijnhs.v1i1.223>
- Siregar, F. A., & Makmur, T. (2020). Metabolisme lipid dalam tubuh. *Jurnal Inovasi Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 60–66.
- Sofwan Sinaga, A. G., & Siahaan, D. (2018). Profil Asam Lemak Jenuh pada Produk Makanan Turunan Minyak Kelapa Sawit di Indonesia. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 306–312. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.70>
- Suarsana, I. N., Widyastuti, S., & Priosoeryanto, B. P. (2012). Ketersediaan Hayati Isoflavon dalam Plasma dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Biokimia Darah pada Tikus Hiperglikemia. *Jurnal Veteriner*, 13(1), 86–91. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jvet/article/view/2143/1328>
- Swari, M. O. (2017). *Pengaruh Pemberian Gel Biji Jintan Hitam (Nigella Sativa) pada Proses Penyembuhan Luka Gingiva*. 7–24. [http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/13052/BAB II FIX.pdf?sequence=6&isAllowed=y](http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/13052/BAB_II_FIX.pdf?sequence=6&isAllowed=y)
- Syamsu, R. F. (2017). Efek Pemberian Minyak Zaitun (Olive oil) Terhadap Perubahan Profil Lipid Pada Tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 9(1), 75–84. <https://doi.org/10.33096/jifa.v9i1.236>
- Taku, K., Umegaki, K., Sato, Y., Taki, Y., Endoh, K., & Watanabe, S. (2007). Soy isoflavones lower serum total and LDL cholesterol in humans: A meta-analysis of 11 randomized controlled trials. *American Journal of Clinical Nutrition*, 85(4), 1148–1156. <https://doi.org/10.1093/ajcn/85.4.1148>
- Welty, F. K., Lee, K. S., Lew, N. S., & Zhou, J. R. (2007). Effect of soy nuts on blood pressure and lipid levels in hypertensive, prehypertensive, and normotensive postmenopausal women. *Archives of Internal Medicine*, 167(10), 1060–1067. <https://doi.org/10.1001/archinte.167.10.1060>
- Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai

- makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(2), 133–139. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.2.133-139>
- Yari, Z., Tabibi, H., Najafi, I., Hedayati, M., & Movahedian, M. (2020). Effects of soy isoflavones on serum lipids and lipoprotein (a) in peritoneal dialysis patients. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 30(8), 1382–1388. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2020.04.023>
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>
- Yusuf, M., Al-Gizar, R. M., Rorong, A. Y. Y., Badaring, R. D., Aswanti, H., Ayu, M. S., Nurazizah, Dzalsabila, A., Ahyar, M., Wulan, W., Putri, jelita M., & Arisma, F. W. (2022). Percobaan Memahami Perawatan Dan Kesejahteraan Hewan Percobaan. *Jurusan Biologi FMIPA Prgram Studi Biologi*, 1–109.
- Zaheer, K., & Humayoun Akhtar, M. (2017). An updated review of dietary isoflavones: Nutrition, processing, bioavailability and impacts on human health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(6), 1280–1293. <https://doi.org/10.1080/10408398.2014.989958>