

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2008. *Pengeringan*. (http://jut3x.multiply.com/Journal/item/5/Metode_pengeringan) (9 Januari 2011).
- Astwan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bintana S dan Muryati. 2010. *Hubungan Konsumsi Lemak Dengan Kejadian Hiperkolesterolemia Pada Pasien Rawat Jalan Di Poliklinik Jantung Rumah Sakit Umum Daerah kraton Kabupaten Pekalongan*. Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- BKPM Aspek Gizi Pengolahan Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Depkes, RI. 2009. *Prevalensi Penderita Hiperkolesterolemia*.
- Fachrudin. 2000. *Budi Daya Kacang-kacangan*. Yogyakarta : Kanisus.
(<http://pintarsains.com/klasifikasi-kacang-polong-pisum-sativum.html>)
(16 Juni 2013).
- Guyton, A. C and Hall, J. E., 2006. *Text Book Of Medical Physiology*, 11 Editions
- Harahap, N.A. 2007. *Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
(<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15010/1/09E00520.pdf>)
(20 Maret 2010).
- Hartoyo, A. 2014. *Komponen Pangan yang Menurunkan kolesterol-1(Serat Pangan)*. Institut Pertanian Bogor.
- Hernawati. 2010. *Peranan Berbagai Sumber Serat Dalam Dinamika Kolesterol Pada Individu Hiperkolesterolemia Dan Normokolesterolemia*. Artikel. Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
- High-Fiber Nutrition Therapy [editorial]. *American Dietetic Association*. Available from: URL:(<http://www.bgsu.edu/downloads/sa/file81968.pdf>)
(13 juni 2014).
- Jurnal Asia. 2014. *Budi Daya Kacang Ercis*. Jakarta.
(<http://www.jurnalasia.com/2014/06/13/budi-daya-kacang-ercis/>) (5 Maret 2014)

- Katcher. 2009. *Obesity and the role of gut and adipose hormones in female reproduction*. Oxford journal. Medicine. Human reproduction. Update vol 12 number 5: 585-601
- Khomsan. 2008. Metode Penelitian .(available:<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/102/jtptunimus-gdl-leilanisya-5085-4-babiii.pdf>),(5 Mei 2013)
- Khumaira, A.I. 2014. *Kajian Pembuatan Mie Pisang Sebagai alternatif Makanan Selingan Penderita Hiperkolesterol*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Kusharto, C.M. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB.
- Lestari. Sri dan Susilawati. 2015. *Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (Xantoshom undipes) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indom. pp : 941-946.
- Marounek M, Synytsya A, Capikova J, Sirotek K. 2007. Assay of availability of amidated pectins for colonic microorganisms (In Czech). *Chem Listy* 99:591-593.
- Meilgaard, M. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Meyer. 2004. *The Definition of Dietary Fibre*. Cereal Food World 46 : pp. 89-148. ISSN 0146-6283.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia(Persagi). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Queiroz-monici. K, Costa. Giovana, Silva, Reis. Soely, and Oliveira. Admar. 2005. *Bifidogenic Effect of Dietary fiber and Resistant Starch From Leguminous on the Intestinal Microbiota of Rats*. *Journal of Nutrition* 21. P. 602–608.
(www.Sciencedirect.Com/science/artikel/pii/S0899900705000602).(10April 2013)
- Ramadhan. 2011. *Pengaruh Pemberian Nata De Coco terhadap kadar Kolesterol Total dan trigliserida pada tikus Hiperkolesterolemia*. Jurnal Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang. (<http://eprints.undip.ac.id/39452/>).(30 mei 2013)

- Riset Kesehatan Dasar [RISKESDAS]. 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. (<http://terbitan.litbang.depkes.go.id/penerbitan/index.php/blp/catalog/bobo/64>). (8 Mei 2014).
- Riset Kesehatan Dasar [RISKESDAS]. 2007. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. (<https://www.k4health.org/sites/default/files/laporanNasional%20Riskesdas%202007.pdf>). (11 November 2008).
- Santoso, A. 2011. *Serat pangan (Dietary Fiber) dan manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Penelitian. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Setiati, E. 2009. *Bahaya Kolesterol, Mengenal, Mencegah dan Menanggulangi Kolesterol*. Yogyakarta : Dokter Books, hlm. 31-32, 36. (<http://Journal.unwidha.ac.id/index.php/magistra/article/viewFile/74/36>)(11 Juni 2010)
- Setyawan AB. 2007. *Serat Makanan dan Kesehatan*. (<http://www.edumuslim.org>) (11 September 2009)
- Urbano. G, Aranda, Villalva. E, Frejnagel, Porres. Jesus, Frias, Valverde. C, and Jurado. Maria. 2003. *Nutritional Evaluation of Pea (Pisum sativum L.) Protein Diets after Mild Hydrothermal Treatment and With and without Added Phytase*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 51 (8). P. 2415–2420.
- Utami, V.C. 2014. *Efek Pemberian Sari Kedelai Hitam Terhadap Kadar Koesterol Total Penderita Hiperkolesterolemia Di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember*. Laporan tugas akhir.Politeknik Negeri Jember.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Wahyuningsih. 2013. *Perbedaan Pengaruh Kacang Tanah(Arachis hypogaea) Rebus dan Panggang Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita hiperkolesterolemi*. Artikel penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Widyaningsih, T.B. dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Witono. Judy, Kumalaputri. A, dan Lukmana. H. 2012. *Optimasi rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Kosentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie Basah*. Lembaga penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas katolik Parahayangan.