

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D.R., Handajani, S. & Utami, R. 2010. 'Kajian Kandungan Protein, Senyawa Antinutrisi, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensoris Tempe Koro Babi (*Vicia faba L.*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2):77-86.
- Agranoff J & P Markham. 1997. *Fatty acid components of tempe*. In: Reinventing the hidden miracle of tempe. Proceeding International Tempe Symposium Jakarta 13-15 Juli 1997 : 205-210. Indonesian Tempe Foundation.
- Akram, M., Shahab-Uddin, A. A., Usmanghani, K., Hannan, A., Mohiuddin, E., & Asif, M. 2010. Curcuma longa and curcumin: a review article. *Rom J Biol Plant Biol*, 55(2): 65-70.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alrasyid, H. 2007. *Efek Diet Indeks Glikemik Rendah dengan Campuran Tempe Kedelai terhadap Konsentrasi Tissue - Type Plasminogen Activator (t-PA) Antigen, Plasminogen Activator Inhibitor Tipe-1 (PAI-1) Antigen dan Lipid Plasma Wanita Obesitas Dewasa*. Universitas Sumatera Utara.
- American Heart Association. 2017. *Clinical and Experimental Hypertension*.
- American Heart association. 2015. *Triglycerides*. Diakses pada 1 Maret 2024
- Anderson, J. W., & Bush, H. M. 2011. Soy protein effects on serum lipoproteins: a quality assessment and meta-analysis of randomized, controlled studies. *Journal of the American College of Nutrition*, 30(2):79-91.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*, 1(1):19-23. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/42/20>
- Anggara, Y. D. 2022. *Pemanfaatan Temulawak Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Es Krim Di Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat*. Universitas PGRI Adibuana Surabaya.
- Anggraeni, D. 2016. *Kandungan Low Density Lipoprotein (LDL) dan High Density Lipoprotein (HDL) pada Kerang Dara (Anadara granosa) Yang Tertangkap Nelayan Sedati, Sidoarjo* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Anggraini, S. 2012. *Pengaruh Ekstrak Etanol Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) terhadap Kadar Kolesterol Total pada Tikus Putih Hiperlipidemia*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- AOAC International. 1999. Official Method of Analysis 925.45 Chapter 44.1(03):P. 2
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington,

- Virginia: Published by The Association of Official Analytical Chemist. Inc
- Apsari, W. 2007. *Pengaruh Tempe Kedelai terhadap Kadar Kolestrol Darah pada Tikus Putih Jantan (Rattus norvegicus) yang Diberi Diet Tinggi Lemak*. University of Muhammadiyah Malang.
- Ardhilla, C., & Oktaviani, N. 2013. *Dokter Pribadi : Diaskol Jantroke (Diabetes Mellitus, Asam Urat, Kolestelor, Jantung dan stroke)*. Yogyakarta: In Azna Books.
- Ariani, S. R. D., & Hastuti, W. 2009. Analisis isoflavon dan uji aktivitas antioksidan pada tempe dengan variasi lama waktu fermentasi dan metode ekstraksi. *Kimia Organik, Bahan Alam, dan Biokimia*.12(2): 568-580.
- Arianti, R., Rizatania, V., Fasitasari, M., & Sarosa, H. 2009. Perbedaan Efektifitas Bekatul, Tepung Tempe dan Angkak dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah. *Sains Medika*.2(1):63-70.
- Arnoldi, A. 200). *Functional foods, cardiovascular disease and diabetes*. Elsevier.
- Arsana, P. M., Rosandi, R., Manaf, A., Budhiarta, A., Permana, H., Sucipta, K. W., & Suhartono, T. 2015. Panduan pengelolaan dislipidemia di Indonesia. *Pb. Perkeni*.1(4):1-29
- Ashurst, P. R. 1991. *Food Flavorings*. England: Sheffield Academic Press.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan tempe, panduan lengkap menjaga kesehatan dengan tempe*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2009. Bekatul Gizinya Kaya Betul (*Rice bran is so rich in nutrients*).
- Astawan, M., & Febrinda, A. E. 2010. Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan*. 19(1):14-21.
- Astawan, M., Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S.H., & Suwarno, M. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties, *Jurnal Pangan*. 23(1):33-42.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Sirait, J. 2015. Pengaruh konsumsi tempe kedelai grobogan terhadap profil serum, hematologi dan antioksidan tikus. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2):155-162.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 9(4):322-325.
- Astuti, S. 2012. Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2):126-136.
- Bachmid, N. 2015. Uji Aktivitas Antikolesterol Ekstrak Etanol Daun Patikan Emas

(*Euphorbia prunifolia Jacq.*) pada Tikus Wistar yang Hiperkolesterolemia, *Jurnal MIPA*, 4(1):29. <https://doi.org/10.35799/jm.4.1.2015.6901>.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia 2005 *Gerakan Nasional Minum Temulawak*.

Barter PJ, Rye KA. 2006. Hubungan antara konsentrasi dan aktivitas antiaterogenik lipoprotein densitas tinggi. *Opini Lipidol*. 17:399-403.

Barz, W., Ang, G.B., Papendorf. 1991. Metabolism of isoflavones and formation of factor-2 by tempeh producing microorganism Tempeh Workshop, Cologne. 20 May 1991.

Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1):25-65.

Bayram, F., Kocer, D., Gundogan, K., Kaya, A., Demir, O., Coskun, R., & Gedik, V. (2014). Prevalence of dyslipidemia and associated risk factors in Turkish adults. *Journal of Clinical Lipidology*, 8(2):206-216. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jacl.2013.12.011>

Berger, A., Jones, P. J. H., & Abumweis, S. S. 2004. Plant sterols: factors affecting their efficacy and safety as functional food ingredients. *Lipids in Health and Disease*, 3(1):1-19.

Bintanah, S., & Mufnaetty, M. 2021. Formula Tepung Petul untuk Memperbaiki Status Gizi dan Kolesterol Total pada Wanita Menopause Hiperkolesterolemia. *Jurnal Gizi Unimus*, 10(1):38-50. <https://doi.org/10.26714/jg.10.1.2021:38-50>

Bintanah, S., Muis, S. F., Purwanto, A. P., & Kusuma, H. S. 2019. Combination of tempe and bran flours towards nutritional content as an antihyperlipidemic and antistress oxidative. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 292(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/292/1/012050>

Bintanah, S. 2018. *Potensi Formula Tepung Bekatul dan Tepung Tempe Kedelai terhadap Profil Lipid dan Stress Oksidative (LDL-ox, SOD dan MDA) pada Wanita Menopause Hiperlipidemia*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Bintanah, S., & Handarsari, E. 2014. Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Formula Tempe dan Tepung Ricebran. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1):57-70. Diambil dari <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/101>

Budiarto, A. A., Wibowo, A. P., Putri, S. A., Shabrina, N. N., Ngestiningsih, D., & Tjahjono, K. 2017. Pengaruh pemberian ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) dan jintan hitam (*Nigella Sativa*) terhadap profil lipid tikus Sprague Dawley dislipidemia. *Majalah Kedokteran Bandung*, 49(1):8-14.

Cahyadi, W. 2012. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Carolyn, A., Farishal, A., & Berawi, K. 2019. Potensi Pemberian Isoflavon Kedelai terhadap Kadar Kolesterol Total dan LDL pada Penderita Obesitas. *Medula*, 9(1):102-106. Diambil dari [http://repository.lppm.unila.ac.id/20692/1/Potensi Pemberian Isoflavon Kedelai Terhadap Kadar.pdf](http://repository.lppm.unila.ac.id/20692/1/Potensi%20Pemberian%20Isoflavon%20Kedelai%20Terhadap%20Kadar.pdf)
- Cholidah, D. K. 2017. *Pemberian Ektrak Bekatal Beras Merah (Oryza nivora) Sama Efektif dengan Simvastatin dalam memperbaiki Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida pada Tikus Wistar Jantan (Rattus norvegicus) Dislipidemia*. Universitas Udayana.
- City, A., & Noni, O. 2011. *Diabetes Militus, Asam Urat, Kolesterol, Jantung dan Stroke*. Yogyakarta:IN AzNA Books. 30-35.
- Dahlan, M., Kaharuddin, M., Hamzah, F., & Taufieq, N. A. S. 2017. Changes of chemical soil characteristics by dolomite and bokashi treatment and the impact of soybean (*Glycine max L.*) production. In *2nd International Conference on Education, Science, and Technology (ICEST 2017)* :243-245. Atlantis Press.
- Dalimartha, S. 2006. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Hepatitis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 34-44. [https://doi.org/10.25182/jgp.1\(2.\):34-44](https://doi.org/10.25182/jgp.1(2.):34-44)
- Damayanthi, E., Muchtadi, D., Zakaria, F. R., Syarief, H., Wijaya, C. H., & Damardjati, D. S. 2004. Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet dan Fraksinya secara In Vitro. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XV(1):11-19.
- De Denus, S., Spinler, S. A., Miller, K., & Peterson, A. M. 2004. Statins and Liver Toxicity: A Meta-Analysis. *Pharmacotherapy*, 24(5I):584-591.
- Dianingtyas, E. 2018 'Formulasi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes untuk Obesitas pada Anak', *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 4(2):128.
- Eklund-Jonsson, C., Sandberg, A. S., & Larsson Alminger, M. 2006. Reduction of phytate content while preserving minerals during whole grain cereal tempe fermentation. *Journal of Cereal Science*, 44(2):154-160.
- Faadlilah, N., & Ardriaria, M. 2016. Efek pemberian seduhan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar HDL tikus *Sprague Dawley* dislipidemia. *Journal of nutrition college*, 5(4):280-288.
- Fadli, Rizal. 2020. Ini 3 Manfaat Likopen bagi Kesuburan Pria.
- Farida, Y., & Claudia Putri. 2016. Efek Penggunaan Simvastatin terhadap Kenaikan Gula Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 01(01):58-65.
- Fatmawati, A. 2008. *Kajian Konsentrasi BAP dan 2,4-D terhadap Induksi Kalus Tanaman Artemisia annua L.*

- Fikriah, I. 2007. Effect of curcumin on the levels of total cholesterol, LDL cholesterol, the amount of F2-isoprostan and foam cell in aortic wall of rats with atherogenic diet. *Folia Medica Indonesiana*, 43(3):136-140.
- Fitria, L., Mulyati, T.C.M. & Budi, A.S. 2015. Profil reproduksi jantan tikus (*Rattus norvegicus* Berkenhout, 1769) galur wistar stadia muda, pradewasa, dan dewasa, *J Biol Papua*, 7(1):29-36.
- Fitriana, Y., Atma, Y., & Poerwoto, B. E. 2013. Daya Terima Flake Berbasis Bekatul dan Tepung Tempe. *Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta. Jakarta.*
- 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.
- Glover A. & Assinder S.J. 2006. Acute exposure of adult male rats to dietary phytoestrogen reduces fecundity and alters epididymal steroid hormone receptor expression. *Jour. Endoc.* 189: 565-573
- Gracia, C., Haryanto, B., & Sugiyono. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1):32-40.
- Godber, J. S., Xu, Z., Hegsted, M., & Walker, T. 2002. Rice bran and rice bran oil in functional foods development. *Louisiana Agriculture*, 45(4):9-10.
- Gonçalves, H., Rocha, A.P., Ayres-de-Campos, D., & Bernardes, J. 2006 Linear and nonlinear fetal heart rate analysis of normal and acidemic fetuses in the minutes preceding delivery, *Medical and Biological Engineering and Computing* [Preprint].
- Guilherme, I., & Kalil, J. 2013. *Rheumatic heart disease: molecules involved in valve tissue inflammation leading to the autoimmune process and anti-S. pyogenes vaccine.*
- Gul, K., Yousuf, B., Singh, A. K., Singh, P., & Wani, A. A. 2015. Rice bran: Nutritional values and its emerging potential for development of functional food—A review. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 6(1):24-30.
- Gultekin, E. & Yildiz, F. 2006 'Introduction to phytoestrogen', *Phytoestrogen in Functional food*, Boca Raton, Florida, CRC Press Taylor & Francis Group LLC [Preprint].
- Gunawan, H., Gabriela, S., Lukita, S., Setiawan, I., & Dewi, K.P. 2020 'Peranan Vitamin E dalam Mencegah Efek Samping Mukokutaneus Isotretinoin', *Cermin Dunia Kedokteran*, 47(10):723-726.
- Guyton, A. C., & Hall, J. E. 1986. *Textbook of medical physiology*. 548:34-67. Saunders Philadelphia.
- Gwynne, J. T., & Hess, B. 1980. The role of high density lipoproteins in rat adrenal cholesterol metabolism and steroidogenesis. *Journal of Biological Chemistry*, 255(22): 10875-10883.

- Halija, Zainuddin, H., & Budi, S. 2019. Analisis Performa Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) yang diberi Suplementasi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada Pakan. *Journal of Aquacultur and Environment*, 1(2):46–49.
- Hall, W. L., Vafeiadou, K., Hallund, J., Bügel, S., Koebnick, C., Reimann, M., & Dadd, T. 2005. Soy-isoflavone-enriched foods and inflammatory biomarkers of cardiovascular disease risk in postmenopausal women: interactions with genotype and equol production. *The American journal of clinical nutrition*, 82(6):1260-1268.
- Hanawati, R.F. 2011. *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu* [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Hal 4
- Hati, I. P., Setiani, B. E., & Bintoro, V. P. 2020. Optimasi Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah terhadap Kualitas Kimia Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(2):100–105.
- Hartoyo, A., N Dahrulsyah, Sripalupi dan P. Nugroho. 2008. Pengaruh Fraksi Karbohidrat Kacang Komak (*Lab Purpureus (L) Sweet*). *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 19: 25-31
- Hayudanti, D., Kusumastuty, I. & Tritisari, K. 2016. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) dan Jeruk Keprok Siam (*Citrus nobilis*) terhadap Kadar High Density Lipoprotein (HDL) pada Pasien Dislipidemia, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 41-48.
- Hendarsyah, F., Kurniawaty, E., & Mustofa, S. 2014. Comparison of The Effects of Extra Virgin Olive Oil , Honey , and Combination on Blood Levels of HDL in Male White Rats (*Rattus norvegicus*) Sprague dawley Strain that Induced by High-Cholesterol Diet Abstrak Pendahuluan Hiperkolesterolemia merupakan sua. *Medical Journal of Lampung University*, 3(2):55-63.
- Herliana, E. 2013. *Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia.
- Hernani dan Raharjo, M., 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Herwiyarirasanta, B. A., & Eduardus. 2010. Effect of Black Soybean Extract Supplementation in Low Density Lipoprotein Level of Rats (*Rattus norvegicus*) With High Fat Diet. Science Article Universitas Airlangga. Surabaya
- Husein, S. G., Melianasari, Y., & Handayani, B. 2020. *Kimia Klinik II*. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Bandung, Jawa Barat
- Institute of Medicine. 2010. *Cardiovascular Disability: Updating the Social Security Listings*. Washington, DC: The National Academies Press. <https://doi.org/10.17226/12940>
- Itokawa, H., Shi, Q., Akiyama, T., Morris-Natschke, S. L., & Lee, K. H. 2008. Recent advances in the investigation of curcuminoids. *Chinese Medicine*,

3(1):1-13.

- Jayaprakasha, G., Rao, L., & Sakariah, K. K. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry*, 98(4):720-724.
- Kang, Q., & Chen, A. 2009. Curcumin suppresses expression of low-density lipoprotein (LDL) receptor, leading to the inhibition of LDL-induced activation of hepatic stellate cells. *British journal of pharmacology*, 157(8):1354-1367.
- Kartika, A. 2013. *Pola Dislipidemia Dan Hubungannya dengan Jenis Kelamin pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUP Dr. Kariadi Semarang*. Universitas Diponegoro.
- Karyadi, E. 1997. Antioksidan: Resep Awet Mudflat dan Umur Panjang From Uji Aktivitas Antiradikal dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Daun Keladi Tikus (*Thyponium divaricatum(L.) Decne*). *Pharmacoon*, 6:51-56.
- Katno, P. S. 2007. Tingkat manfaat dan keamanan tanaman obat dan obat tradisional.
- Katzung, B. G. 2002. *Farmakologi Dasar dan Klinik*. Jakarta: Salemba Medika.
- Kawiji, Atmaka, W., & Otaviana, P. R. 2011. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1):32-40.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation*. Singapore: A John Wiley & Sons, Ltd., Publication.
- Khamidah, A., Antarlina, S. S., & Sudaryono, T. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 36(1):1-12.
- Klus, K., & Barz, W. 1998. Formation of polyhydroxylated isoflavones from the isoflavones genistein and biochanin A by bacteria isolated from tempe. *Phytochemistry*, 47(6):1045-1048.
- Kristio. 2007. Tanaman Obat Indonesia. [http://toiusd.multiply.com/journal/item/136/Curcu ma longae](http://toiusd.multiply.com/journal/item/136/Curcu%20ma%20longae).
- Kumalaningsih, S. 2007. *Antioksidan alami: penangkal radikal bebas sumber, manfaat, cara penyediaan dan pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, kadar β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1):344-351.
- Kusmanto., & Hidayat A.M. 2011. Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe dengan Variasi Waktu Penyimpanan. Universitas Muhammadiyah

Semarang.

- Kusumowati, I. T. D., Sudjono, T. A., Suhendi, A., Da'i, M., & Wirawati, R. 2012. Korelasi Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antiradikal Ekstrak Etanol Daun Empat Tanaman Obat Indonesia (*Piper bettle*, *Sauropus androgynus*, *Averrhoa bilimbi*, dan *Guazuma ulmifolia*). *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(1):1-5.
- Laili, U. 2013. *Pengaruh Pemberian Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb) dalam Bentuk Kapsul Terhadap SGPT (Serum Glutamat Piruvat Transaminase) dan SGOT (Serum Glutamat Oksaloasetat Transaminase) Pada Orang Sehat*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lestari, M. E. I. 2015. Penerapan algoritma klasifikasi Nearest Neighbor untuk mendeteksi penyakit jantung. *Faktor Exacta*, 7(4):366-371.
- Lindani, A. 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer dengan Metode Oven pada Produk Biskuit Sandwich Cookies di PT Mondelez Indonesia Manufacturing*. Institut Pertanian Bogor.
- Linder, M. C. 1992. Biokimia nutrisi dan metabolisme dengan pemakaian secara Klinis. *Cetakan Pertama. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta*.
- Lloyd-Jones, D., Adams, R., Carnethon, M., De Simone, G., Ferguson, T. B., & Hong, Y. 2009. Heart Disease and Stroke Statistics. 2009. Update. *Circulation*, 119(3):108.
- Lukas, A., Purwanto, W., & Ridwan, A. Y. 2011. Soft Candy dari Bahan Aktif Oleoresin (*Curcuma xanthorrhiza roxb.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 13(3):151-158.
- Luo, W., Xiong, H., Han, L., Li, S.W., Zhou, X., a & Tu, J.C. 2014. Association between serum free fatty acid levels and possible related factors in patients with type 2 diabetes mellitus and acute myocardial infarction, *BMC Cardiovascular* [Preprint].
- Malloy, M. J., & Kane, J. P. 2017. Disorders of Lipoprotein Metabolism. In D. G. Gardner & D. Shoback (Ed.), *Greenspan's Basic & Clinical Endocrinology, 10e*. New York,
- Malole, M. B. M., Pramono C. S. U., 1989. *Penggunaan Hewan - hewan Percobaan di Laboratorium*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Manalu, W., Suprayogi, A., & Astuti, D.A. 2013 Perbaikan parameter lipid darah mencit hiperkolesterolemia dengan suplemen pangan bekatul, *Majalah Kedokteran Bandung*, 45(1):1-9.
- Masuda, T., Isobe, J., Jitoe, A., & Nakatani, N. 1992. Antioxidative curcuminoids from rhizomes of *Curcuma xanthorrhiza*. *Phytochemistry*, 31(10):3645-3647.
- Maulidina, F. A., & Kusumastuti, A. C. 2014. Pengaruh Pemberian Vitamin C terhadap Kadar Trigliserida Lanjut Usia setelah Pemberian Jus Lidah Buaya (*Aloe barbadensis miller*). *Journal of Nutrition College*, 3(4):665-672.

- McTaggart F., & Jones P. 2008. Efek statin pada lipoprotein densitas tinggi: kontribusi potensial terhadap manfaat kardiovaskular. *Obat Kardiovaskular Ada*. 22 :321-338
- Miller, M., Stone, N. J., Ballantyne, C., Bittner, V., Criqui, M. H., Ginsberg, H. N., & Pennathur, S. 2011. Triglycerides and cardiovascular disease: A scientific statement from the *American Heart Association*. *Circulation*, 123(20):2292-2333.
- Mittal, R., Mittal, N., Hota, D., Suri, V., Aggarwal, N., & Chakrabarti, A. 2014. Antioxidant effect of isoflavones: A randomized, double-blind, placebo controlled study in oophorectomized women, *International Journal of Applied and Basic Medical Research*, 4(1):28.
- Munaf, S. 2009. *Kumpulan Kuliah Farmakologi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Murray, D. H., & Tamm, L. K. 2009. Clustering of syntaxin-1A in model membranes is modulated by phosphatidylinositol-4, 5-bisphosphate and cholesterol. *Biophysical Journal*, 96(3):357a-358a.
- Murray, R. K., Granner D. K., Mayes, P. A., & Rodwell, V.W. 2003. *Biokimia Harper*. Edisi 27. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Mustikaningrum, S. 2010. *Perbedaan Kadar Trigliserida Darah pada Perokok dan Bukan Perokok*. Universitas Sebelas Maret.
- Mustofa . 2014. ‘Siklus Estrus Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Produktif Yang Diberi Infusa Buah Adas (*Foeniculum vulgare MILL*)
- Mustofa, S., Anindito, A. A., Pratiwi, A., Putri, A. A., & Maulana, M. 2014. The influence of Piper retrofractum Vahl (*Java’s chili*) extract towards lipid profile and histology of rats coronary artery with high-fat diet. *Juke Unila*, 4(07):87
- Nashriana, N., Bambang, W., & Merryana, A. 2015. Combined Food (Bekatul dan Lemak) Menurunkan Kadar Kolesterol Total, Trigliserida, dan LDL pada Tikus Galur Wistar. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 28(3):208-212.
- Naufalina, M. D., & Nuryanto, N. 2014. Pengaruh Pemberian Susu Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Kadar Kolesterol LDL dan HDL pada Tikus Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 3(4):456–464.
- Nelms, M. W., Day, A. G., Sui, X., Blair, S. N., & Ross, R. 2020. Waist circumference does not improve established cardiovascular disease risk prediction modeling. *Plos one*, 15(10): e0240214.
- Nelson, R. H. 2013. Hyperlipidemia as a risk factor for cardiovascular disease. *Primary Care: Clinics in Office Practice*, 40(1):195-211.
- Nilawati, S. 2008. *Care Yourself. kolesterol*. Niaga Swadaya.
- Nugraheni, K., & Bintari, S. H. 2017. Aktivitas antidislipidemia tepung tempe dan susu kedelai pada profil lipid tikus diabetes yang diinduksi streptozotocin. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(3):147-153.

- Nur Nashriana, J., Bambang, W. and Merryana, A. 2015. Combined Food (Bekatul dan Lemak) menurunkan Kadar Kolesterol Total, Trigliserida, dan LDL pada Tikus Galur Wistar, *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 28(3):208–212.
- Nurhidayat. 2009. Tahapan Proses Pembuatan Tempe. Diambil 28 Januari 2018, dari Teknologi Industri Pertanian website: <http://nurhidayat.lecture.ub.ac.id/2009/04/28/tahapan-proses-pembuatan-tempe/comment-page-1/>
- OECD 2008, *Test No. 407: Repeated Dose 28-day Oral Toxicity Study in Rodents*, OECD Guidelines for the Testing of Chemicals, Section 4, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/9789264070684-en>.
- Oktaviana, P. R. 2010. *Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan* (Universitas Sebelas Maret). Universitas Sebelas Maret. Diambil dari <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/2461/4/TFLACSO-2010ZVNBA.pdf>
- Oliver. 2013. *Gastrostomy in Children With Cystic Fibrosis and Portal Hypertension*.
- Olivera T, Ricardo KFS, Almeida MR, Costa MR, Nagem TJ. 2007. Hypolipidemic Effect of Flavonoids and Cholestyramine in Rats. *Latin American Journal of Pharmacy*, 26 (3): 407-10.
- Orthofer, F. T. 2005. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Palanisamy, N., Viswanathan, P., & Anuradha, C. V. (2008). Effect of genistein, a soy isoflavone, on whole body insulin sensitivity and renal damage induced by a high-fructose diet. *Renal Failure*, 30(6):645-654.
- Pawiroharsono, S. 1995. Metabolisme Isoflavon dan Faktor II (6, 7, 4'Trihidroksi Isoflavon) pada Proses Pembuatan Tempe. *Symposium Nasional Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern*. Hal, 165-174.
- Pawiroharsono, S. 2000. Perspective of bioindustry in Indonesia. 2. *Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi, Jakarta (Indonesia), 15-16 Feb 2000*. BPPT.
- Peng, I. W., & Kuo, S. M. 2003. Flavonoid structure affects the inhibition of lipid peroxidation in Caco-2 intestinal cells at physiological concentrations. *The Journal of Nutrition*, 133(7):2184-2187.
- PERKENI. 2019. *Pedoman Pengelolaan Dislipidemia di Indonesia* (P. E. Indonesia, Ed.). Jakarta: PB Perkeni.
- Peschel, D., Koerting, R., & Nass, N. 2007. Curcumin induces changes in expression of genes involved in cholesterol homeostasis. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 18(2):113-119.
- Potter, S. M., Bakhit, R. M., Essex-Sorlie, D. L., Weingartner, K. E., Chapman, K.

- M., Nelson, R. A., & Erdman, J. W. 1993. Depression of plasma cholesterol in men by consumption of baked products containing soy protein. *American Journal of Clinical Nutrition*, 58(4):501-506.
- Prasetyo, B. F., Wientarsih, I., & Priosoeryanto, B. P. 2010. Aktivitas sediaan gel ekstrak batang pohon pisang ambon dalam proses penyembuhan luka pada mencit. *Jurnal veteriner*, 11(2):70-73.
- Pratama, S. E., & Probosari, E. 2012. *Pengaruh pemberian kefir susu sapi terhadap kadar kolesterol LDL tikus jantan sprague dawley hiperkolesterolemia*. Diponegoro University.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa*, 24(3):109-118.
- Purwaningsih, S., Jacob, A.M. & Dewi, M.M. 2012 'Karakteristik dan Kandungan Gizi Tsukuda-Ni', *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 1(2): 96-104.
- Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. 2018. *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.
- Rahardjo, M. 2010. Penerapan SOP budidaya untuk mendukung temulawak sebagai bahan baku obat potensial. *Perspektif*, 9(2):78-93.
- Rahayu, T.(2005. Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih (*Rattus novergicus L*) setelah Pemberian Cairan Kombucha Per Oral. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 6(2):85-100.
- Raina, V. K., & Syamsundar, K. V. 2005. Rhizome and Leaf Oil Composition of *Curcuma longa* from the Lower Himalayan Region of Northern India. *Journal of Essential Oil Research*, 17(5).
- Ramdja, A. F., Aulia, R. M. A., & Mulya, P. 2009. Ekstraksi Kurkumin dari Temulawak dengan Menggunakan Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(3):52-58.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. 2018. Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2):152-165.
- 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*. Diambil dari <https://api.semanticscholar.org/Corpus ID:217294286>
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013.
- Rizqiya, F., & Syafiq, A. 2019. Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS.Dr. Soetomo*, 5(1):6-17.
- Rohrer, C. A., & Siebenmorgen, T. J. 2004. Nutraceutical concentrations within the

- bran of various rice kernel thickness fractions. *Biosystems Engineering*, 88(4):453–460.
- Roy, S., Weinstock, J. L., Ishino, A. S., Benites, J. F., Pop, S. R., Perez, C. D., & Shah, H. 2017. Association of cognitive impairment in patients on 3-hydroxy-3-methyl-glutaryl-CoA reductase inhibitors. *Journal of Clinical Medicine Research*, 9(7):638.
- Rum, S. N., Kawiji, & Ariviani, S. 2016. Antioxidant capacity of temulawak drink (*Curcuma xanthorrhiza*) with white crystal sugar cane, red crystal sugar cane, palm sugar, and arenga palm sugar. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 14(2):39-46.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Temulawak*. Jakarta: Penerbit Sinar Wadja Lestari.
- Santosa 2005. *Teknologi pengolahan kedelai (teori dan praktek)*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Schneeman, B. O., & Tinker, L. F. 1995. Dietary fiber. *Pediatric Clinics of North America*, 42(4):825-838.
- Schlesinger, D. P. 2011. Raw food diets in companion animals: A critical review. *Canadian Veterinary Journal*. 52(1): 50-45
- Septiana, A. T., Dwiyantri, H., Muchtadi, D., & Zakaria, F. 2006. Penghambat Oksidasi LDL dan Akumulasi Kolesterol pada Makrofag Oleh Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(3):221–226.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis sensori : Untuk industri pangan dan agro*. Bogor : IPB Press.
- Setyowati, A., & Suryani, C. L. 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Agritech*, 33(4):363–370.
- Sherwood, L. 2015. *Human physiology: from cells to systems*. Cengage learning.
- Siddiqui, A. M., Cui, X., Wu, R., Dong, W., Zhou, M., Hu, M., & Wang, P. 2006. The anti-inflammatory effect of curcumin in an experimental model of sepsis is mediated by up-regulation of peroxisome proliferator-activated receptor- γ . *Critical care medicine*, 34(7):1874-1882.
- Sidik, MW, M., & A, M. 1995. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb.)*. Jakarta : Yayasan pengembangan obat bahan alam phyto medica.
- Simanjuntak, K. 2012. Peran Antioksidan Flavonoid dalam Meningkatkan Kesehatan, 3(4):328–331. <https://doi.org/10.1111/j.1551-2916.1988.tb00228.x>.

- Singh, M., Kaur, P., Sandhir, R., & Kiran, R. 2008) Protective effects of vitamin E against atrazine-induced genotoxicity in rats. *Mutation Research - Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis*, 654(2):145-149.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Setiya, N. R. S., & Kawiji, S. A. 2013. Kapasitas antioksidan minuman temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) menggunakan gula kristal putih, gula kristal merah, gula merah, dan gula aren. *Biofarmasi*, 14(2):39-46.
- Setser, C.S. 1995. Sensori Evaluation. didalam Advantages in Baking Technology. B.S Kramel dan C.E. Stauffer (Eds) Blakie Academic and Profesional. Glasgow.
- Sumarsih, S. 1998. *Kontribusi oleat, beta-karoten dan alpha-tokoferol pada sifat hipokolesterolemik bekatul beras barlean (beras merah)*. Universitas Gajah Mada.
- Suryaatmadja, M., & Silman, E. 2006. Diagnosa LaboratoriumKelainan Lemak Darah. *Cermin Dunia Kedokteran*, 14-26. Diambil dari <https://www.scribd.com/doc/78638018/06-DiagnosaLabKelainanLemakDrah>
- Sutikno & Arthur. 2009. Fermentasi Tempe. <http://sutikno.staff.uns.ac.id/about/>
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Puspa Swara.
- Suwita, I. K. 2018. Formulasi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes untuk Obesitas pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 4(2):128-135.
- Szuchman, A., Aviram, M., Musa, R., Khatib, S., & Vaya, J. 2008. Characterization of oxidative stress in blood from diabetic vs. hypercholesterolaemic patients, using a novel synthesized marker. *Taylor and Francis Online*, 13(1).
- Tatley, M. & Savage, R. 2007. Psychiatric adverse reactions with statins, fibrates and ezetimibe, *Drug Safety*, 30(3):195-201.
- Tavori, H., Vaya, J., & Aviram, M.2010. Paraoxonase 1 attenuates human plaque atherogenicity : relevance to the enzyme lactonase activity. *Paraoxonases in Inflammation, Infection, and Toxicology*, 99-111.
- Teru, V., Natsir, M. H., & Widodo, E. 2017. Pemanfaatan tepung kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) sebagai imbuhan pakan terhadap penampilan, profil darah dan kolesterol pada puyuh petelur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(3):76-82.
- Traber, M. G., & Atkinson, J. 2007. Vitamin E, antioxidant and nothing more. *Free radical biology and medicine*, 43(1): 4-15.
- Trajkovska, K. T., & Topuzovska, S. 2017 High-density lipoprotein metabolism and reverse cholesterol transport: strategies for raising HDL cholesterol. *Anatolian journal of cardiology*, 18(2):149.

- Trisnarizki, L. 2007. *Pengaruh Ekstrak Biji Nigella sativa (Jinten Hitam) Terhadap Kadar Albumin Darah Tikus Wistar yang Diberi Metotreksat*. Universitas Diponegoro.
- Tuarita, M. Z., Sadek, N. F., Sukarno, Yuliana, N. D., & Budijanto, S. 2017. Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Pangan*, 26(2):24-31.
- Tuminah, S. 2009. Peran Kolesterol HDL terhadap Penyakit Kardiovaskuler dan Diabetes Mellitus. *Gizi Indonesia*, 32(1).
- Ulbricht, C. E. 2010. *Natural standard herb & supplement guide: an evidence-based reference*. Elsevier Mosby.
- Utari, D. M. 2011. *Efek Intervensi Tempe Terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, LDL Teroksidasi dan Malondialdehyde pada Wanita Menopause*. Institut Pertanian Bogor.
- Valentina, I. 2012. *Pengaruh Air Seduhan Bekatul terhadap Kadar Trigliserida Serum Tikus Wistar yang diberi Diet Tinggi Lemak*. Universitas Kristen Maranatha.
- Wahyuni, Y. 2016. Analisis Asupan Lemak, Natrium Dan Serat Berdasarkan Tekanan Darah Pada Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutr Daia*, 8(2):58-64.
- Wang, M. Y. 2010. Spice up your lipids: The effects of curcumin on lipids in humans. *Nutrition Bytes*, 16(1):1-18.
- World Health Organization (WHO). 2000. General guideline for methodologies on research and evaluation of traditional medicine. Geneva: WHO.
- WHO. 2017. Cardiovascular Disease (CVD). Diambil 30 Maret 2020, dari [https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-\(cvds\)](https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-(cvds))
- Widjaja, W. P., Sumartini, & Rifani. 2017. Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3):197-207. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.648>
- Wijayanti, Y. R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (Triticum Aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) pada Pembuatan Roti Tawar*. Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., & Rahayu, T.S. 1997. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirawati, C. U., & Nirmagustina, D. E. 2012. Studi in vivo produk sereal dari

tepung bekatul dan tepung ubi jalar sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(2), 142-147.

- Wolever, T. M. S., Hegele, R. A., Connelly, P. W., Ransom, T. P. P., Story, J. A., Furumoto, E. J., & Jenkins, D. J. A. 1997. Long-term effect of soluble-fiber foods on postprandial fat metabolism in dyslipidemic subjects with apo E3 and apo E4 genotypes. *American Journal of Clinical Nutrition*, 66(3):584–590. <https://doi.org/10.1093/ajcn/66.3.584>
- Wresdiyati, T., Hartanta, A. B., & Astawan, M. 2011. Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Meningkatkan Level Superoksida Dismutase (SOD). *Jurnal Veteriner*, 12(2), 126-135.
- Xiao, C.W., Wood, C.M., Weber, D., Aziz, S.A., Mehta, R., Griffin, P., & Cockell, K.A. 2014. Dietary supplementation with soy isoflavones or replacement with soy proteins prevents hepatic lipid droplet accumulation and alters expression of genes involved in lipid metabolism in rats, *Genes & nutrition*, 9(1):1-12.
- Yanai, H., Katsuyama, H., Hamasaki, H., Abe, S., Tada, N., & Sako, A. 2014. Effects of soy protein and isoflavones intake on HDL metabolism in Asian populations. *Journal of Endocrinology and Metabolism*, 4(3):51-55.
- Yuan, C., Huang, X., Cheng, L., Bu, Y., Liu, G., Yi, F., & Song, F. 2009. Evaluation of antioxidant and immune activity of *Phellinus ribis* glucan in mice. *Food Chemistry*, 115(2):581-584.
- Yulissa, F. 2013. *Pengaruh pemberian Daging Buah Durian (Durio Zibethinus l.) terhadap Profil Lipid Darah Sukarelawan Sehat.*
- Zaidi, S. M. K. R., & Banu, N. 2004. Antioxidant potential of vitamins A, vitamins E and vitamins C in modulating oxidative stress in rat brain. *Clinica Chimica Acta*, 340(1-2), :229-233.
- Zarei, I., Brown, D. G., Nealon, N. J., & Ryan, E. P. 2017. Rice Bran Metabolome Contains Amino Acids, Vitamins & Cofactors, and Phytochemicals with Medicinal and Nutritional Properties. *Springer Link*.
- Zheng, W., & Wang, S. Y.(2001). Antioxidant activity and phenolic compounds in selected herbs. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 49(11):5165-5170.