

DAFTAR PUSTAKA

1. Warganegara E, Nur N. Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular. *Jurnal Majority*. 2016;5(2):88-94
2. Ghani L, Susilawati MD, Novriani H. Faktor Risiko Dominan Penyakit Jantung Koroner di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 2016;44(3):153–64.
3. Kementerian Kesehatan RI. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2018.
4. Rizma A. Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Kolesterol Total Pada Pria Dan Wanita Dewasa Di Posbindu Purwobakti Husada Kota Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2017
5. Yoeantafara A, Martini S. Pengaruh Pola Makan Terhadap Kadar Kolesterol Total. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2017;13(4):304-309.
6. Kurniawati F. Hubungan konsumsi lemak dan aktivitas fisik dengan kadar kolesterol darah dan kadar Low Density Lipoprotein Pada pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Jalan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Moewardi. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015
7. Fairudz A, Nisa K. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Majority*. 2015;4(8):121–126.
8. Marcelia K, Kartasurya M. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*. 2015;4(1):79-88.
9. Dwiwitno. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Squalen Bull Mar Fish Postharvest Biotechnol*. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 2010;6(1):9.

10. Kesuma CP, Adi AC, Muniroh L. Pengaruh substitusi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia*. 2015;10(2):146–150.
11. Astawan M, Wresdiyati T, Hartanta AB. Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Sumber Serat Pangan untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *HAYATI Journal of Biosciences*. 2005;12(1):23–27.
12. Nurmalya R, Eka A. Uji Daya Terima, Karakteristik Fisik, dan Mutu Gizi Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Medical Technology and Public Health Journal*. 2017;1(2)
13. Eugene B. Biomarkers in heart failure. *The New England Journal of Medical*. 2008;358(20):2148–2159.
14. Bantas K, Mutiarawaty F, Agustina T, Zakiyah D. Risiko Hiperkolesterolemia pada Pekerja di Kawasan Industri
Hypercholesterolemia Risk on Workers in Industrial Estate. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2012;6(5):219–224.
15. Waani O, Tiho M, Kaligis S. Gambaran Kadar Kolesterol Darah pada Pekerja Kantor. *Jurnal e-Biomedik*. 2016;4(2):1-6
16. Fitria Mega. Pengaruh Pemberian *COD Liver Oil* pada Pakan Komersial Terhadap Kolesterol, *Low Density Lipoprotein* (LDL), *High Density Lipoprotein* (HDL) pada Daging Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*). Universitas Airlangga;2016.
17. PERKENI. Panduan Pengelolaan Dislipidemi di Indonesia 2019. Jakarta: PB PERKENI; 2019.
18. Puspitasari E. Analisis Beberapa Faktor Risiko Hiperkolesterolemia pada Calon Jemaah Haji Berdasarkan Siskohatkes Tahap 2 Di Kabupaten Magetan. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun; 2018.

19. Rantika, Taofik R. Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*; 2018;16(2):152-165
20. Rahmah A, Rezal F, Rasma R. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*. 2017;2(6):1-10.
21. Fawwaz M, Natalisnawati A, Baits M. Kadar Isoflavon Aglikon pada Ekstrak Susu Kedelai dan Tempe Determination. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 2017;6(3):152–158.
22. Carolyn A, Farishal A, Berawi K. Potensi Pemberian Isoflavon Kedelai Terhadap Kadar Kolesterol Total dan LDL pada Penderita Obesitas. 2019;9:102–106.
23. Koswara S. Teknologi pengolahan mie. *eBookpangan.com*. 2009;
24. Purnawijayanti. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Yogyakarta: Kanisius; 2009.
25. Badan Standar Nasional Indonesia. *Standar Mutu Mie Basah*. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia; 2015.
26. Anggadiredja. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya; 2011.
27. Santosa, Andasuryani, Kurniawan D. Karakteristik Tepung Rumput Laut. *National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology*. 2016;346-361
28. Astawan M. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya; 2009.

29. Rachmandiar R. Perbedaan Pengaruh Jus Kacang Merah , Yoghurt Susu dan Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Koleserol Total dan Trigliserida Serum Pada Tikus Dislipidemia. Jurnal Kedokteran Diponegoro. 2012.
30. Wulandari F. Sifat Organoleptik dan Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Bekatul dan Kacang Merah. Poltekkes Yogyakarta; 2019.
31. Widya V. Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Institut Pertanian Bogor; 2014.
32. Eka A. Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita Terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik. Universitas Negeri Semarang; 2015.
33. Badan Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia; 2006.
34. Agusman. Pengujian Organoleptik. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013
35. Jelita K. Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness. Institut Pertanian Bogor; 2011.
36. Jannatun N R. Kadar Genistein dan Daidzein pada Kedelai, Ampas Tahu, dan Oncom Merah. Institut Pertanian Bogor; 2009.
37. RY R. Produk Pie Sumber Antioksidan dan Serat Berbasis Tape Ketan Hitam dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Selingan Untuk Penderita Konstipasi. Poltekkes Bandung; 2018.

38. Istiani Y, Handajani S, Pangastuti A. Karakterisasi senyawa bioaktif isoflavon dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol tempe berbahan baku koro pedang (*Canavalia ensiformis*). Biofarmasi. 2015;13(2):50–58.
39. Millah S. Substitusi Tepung Kedelai Hitam Pada Mie Basah Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. Universitas Diponegoro; 2016.
40. Utari D M, Rimbawan, Riyadi H, dkk. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. 2010;33(2);148-153.
41. Yunita C, Agus S, Budi P. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Konsentrasi NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). 2012;1(1);91-101
42. Tarwendah IP. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. J Pangan dan Agroindustri. 2017;5(2):66–73.
43. I Gusti Agung, Dylla H, I Gusti Ayu. Formulasi dan Karakteristik *Nutrimat Bar* Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*glycine max. L*) dan Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai Makanan Pasien Kemoterapi.2017;5(2);133-139
44. Verawati. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. Fak Tek Univ Negeri Padang. 2015
45. Bestari DM, Pujonarti SA. Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips. Fak Kesehat Masy Univ Indones. 2013;
46. Jaziri A, Sari D S, Yahya, dkk. Fortifikasi Tepung *Eucheuma Cottonii* Pada Pembuatan Mie Kering. *Indonesian Journal of Halal*. 2018
47. Rizki D, Sumardianto, Wijayanti I. Perbandingan Penambahan Ikan Teri

(*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut (*Caulerpa racemosa*) terhadap Kadar Kalsium, Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk Ikan. *J Pengolah dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2017;6(1):46–53.

48. D M, S Y. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *J Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(4):259–67.
49. Siahaan B, Koapaha T, Langi T. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Sifat Sensoris Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2019;10(2):97-101.
50. Gultom P P, Desmelati, Sukmiwati M. Studi Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Mie Sagu Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 2015;2(1):87-95