

## DAFTAR PUSTAKA

- “Potret Sehat Indonesia dari Riskesdas 2018”. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 02 November 2018. Web. 04 Agustus 2019  
<<http://www.depkes.go.id/article/view/18110200003/potretsehatindonesia-dari-riskesdas-2018.html>>
- Admira, P., & Sayuti, K. (2018). Xantelasma Dan Arkus Kornea Juvenil sebagai Manifestasi Familial Hypercholesterolemia. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7, 125-130.
- Agustini, M., Wulandari, U., & Fathoni, M. (2018). Efek perendaman ekstrak daun pepaya (*Carica papaya* Linn.) dengan dosis yang berbeda terhadap tingkat kelangsungan hidup benih ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) umur 11 hari sampai 25 hari yang diinfeksi *Aeromonas hydrophila*. In *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Hasil Perikanan dan Kelautan* (Vol. 15, No. 1, pp. 123-132).
- Agustyanti, P. N., Pradigdo, S. F., & Aruben, R. (2017). Hubungan Asupan Makanan, Aktivitas Fisik Dan Penggunaan Kontrasepsi Hormonal Dengan Kadar Kolesterol Darah (Studi pada Wanita Keluarga Nelayan Usia 30–40 Tahun di Tambak Lorok, Semarang Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 737-743.
- Anggraini, P. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Dan Jumlah Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste. *e-journal Boga*, 5(3), 125 -135
- Apriani, R., Ferasyi, T. R., & Razali, R. (2017). Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 598-603.
- Anton. (2017). Pertumbuhan Dan Kandungan Karaginan Rumput Laut (*Eucaema*) Pada Spesies Yang Berbeda. *Jurnal Airaha*, Vol 5 No. 2 : 102 109.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S. W., & Handito, D. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal AGROTEKSOS: Agronomi Teknologi dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 24(3), 159-166.

- Arozi, E. Z. A., & Wibowo, T. A. (2018). Pengaruh Terapi Bekam terhadap Kadar Kolesterol Total pada Pasien Hiperkolesterolemia di Klinik Pengobatan Islami Refleksi dan Bekam Samarinda [Skripsi]. Kalimantan Timur : Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur
- Astuti, E. J. (2017). Serat Pangan Dalam Produk Pangan Fungsional. *Research Report*.
- Badan Ketahanan Pangan, (2018). Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan. Jakarta ; BKP. 128 hal
- Banudi, L., Anasiru, M. A., Petrus, P., & Leksono, P. (2017). Formulasi Bagea Berbahan Ekstrak Tepung Singkong Dan Gonad Diadema Setosum (Sea Urchins) Sebagai Makanan Alternatif Pada Ibu Hamil. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 9(2), 18-26.
- Budijanto, S. (2016). Dukungan iptek bahan pangan pada pengembangan tepung lokal. *Jurnal Pangan*, 18(2), 55-67.
- Cahdian, R., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 9(2), 83-91.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Ferdouse, F., Holdt, S. L., Smith, R., Murua, P., & Yang, Z. (2018). *The global status of seaweed production, trade and utilization*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fitria, A. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan Bandung.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2) 2012 :96 - 106
- Hanafi, H. (2018). Pengaruh Konsentrasi Pupuk *Provasoli's Enrich Seawater (Pes)* Terhadap Laju Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*) [Skripsi]. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Handayani, D., & Noviardy, A. (2018). Penerapan Standarisasi Resep Pastry Di Hotel The 1o1 Palembang Rajawali. *Semhavok*, 1(1), 129-133.

- Herliana, E., & Sitanggang, M. (2009). Solusi Sehat Mengatasi Kolesterol Tinggi. Jakarta Selatan : PT Agro Media Pustaka.
- Indriyawati, N., Widodo, W., Widyawati, M. N., Priyatno, D., & Jannah, M. (2018). Skrining dan Pendampingan Pencegahan Penyakit Tidak Menular Di Masyarakat. *LINK*, 14(1), 50-54.
- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan [Skripsi]. Yogyakarta : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Juniarti, N., & Ngitung, R. (2019). Pengaruh Pemberian Tepung Rumput Laut pada Ransum Ayam Broiler terhadap Kadar Lemak dan Kolesterol. *Bionature*, 20(1).
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomer 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [diakses tanggal 07 November 2019]. Tersedia dari: [https://www.panganku.org/id-ID/semua\\_nutrisi](https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi)
- Kementerian Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. Hasil Utama RISKESDAS 2018. Jakarta.
- Kesuma, C. P., Adi, A. C., & Muniroh, L. (2017). Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 146-150.
- Kissanti, A. (2013). Aneka Resep Tanaman Obat Super Mujarab untuk Mengobati Asam Urat dan Menurunkan Kolesterol. Yogyakarta : Araska Yogyakarta.
- Kurniawan, F., Slamet, S., & Kamilla, L. (2019). Hubungan Umur, Jenis Kelamin dan Kegemukan dengan Kadar Kolesterol Total Guru SMAN 1 Sei Raya. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 2(2), 72-75.
- Layla, N. (2015). Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273-286.

- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 42-49.
- Merdekawati, W. (2018). Rumput Laut, Makanan Sehat Abad 21. Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.
- Mulyani, N. S., Al Rahmad, A. H., & Jannah, R. (2018). Faktor resiko kadar kolesterol darah pada pasien rawat jalan penderita jantung koroner di RSUD Meuraxa. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 132-140.
- Nurwidodo, N., Rahardjanto, A., Husamah, H., Mas'odi, M. O., & Hidayatullah, M. S. (2018). Model Pendampingan Masyarakat Kepulauan Berbasis Rumput Laut (Best Practices Program IbW-CSR di Kepulauan Sapeken Sumenep). Malang : CV Kota Tua Jalan Sanan 27b.
- Patasik, M., & Rusdi, W. (2019). Penentuan Jenis Diet Gizi Pasien Penyakit Hipertensi, Diabetes, dan Kolesterol dengan Metode Forward Chaining. *In SISITI: Seminar Ilmiah Sistem Informasi dan Teknologi Informasi* (Vol. 8, No. 1).
- Permatasari, A. (2018). Kadar Serat Dan Sifat Sensoris Brownies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Rebung Ampel [Skripsi]. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Putri, D. R., & Agustono, S. S. (2019). Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar Dan Protein Kasar Pada Daun Lamtoro (*Leucaena glauca*) yang Difermentasi Dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 160-168.
- Putri, N. I., (2016). Hubungan Asupan Serat Dan Lemak Total Dengan Kadar Kolesterol Total Pada Anggota Polisi Polres Rembang [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rehena, Z., & Ivak dalam, L. M. (2019). Pengaruh Substitusi Rumput Laut terhadap Kandungan Serat Cookies Sagu. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1), 157-161.
- Riadi, M. 2019. *Manfaat, Komponen dan Sumber Serat Pangan*. [diakses tanggal 06 November 2019]. Tersedia dari: <https://www.kajianpustaka.com/2019/09/manfaatkomponen-dan-sumber-serat-pangan.html>
- Rinaldi, R. (2017). Pengaruh Penyimpanan Bahan Segar Terhadap Aktivitas Antioksidan Ic50 Dan Kadar Serat Kasar Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Riyanto Ph.D (2014), Validasi dan Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibasi. Yogyakarta : CV Budi Utama
- Rizma, A., Setyaningrum, Z., Gz, S., & Gizi, M. (2017). Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Kolesterol Total pada Pria dan Wanita Dewasa di Posbindu Purwobakti Husada Kota Surakarta [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sanhia, A. M., Pangemanan, D. H., & Engka, J. N. (2015). Gambaran Kadar Kolesterol Low Density Lipoprotein (LDL) Pada Masyarakat Perokok Di Pesisir Pantai. *Jurnal e-Biomedik*, 3(1).
- Santi, P. T. (2016). Kajian Perbandingan Tepung Rumput Laut (*Euचेuma Cottoni*) Yang Di Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp*) Dengan Suhu Dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies Rumput Laut [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan Bandung.
- Sari, Y. D., Prihatini, S., & Bantas, K. (2014). Asupan Serat Makanan dan Kadar Kolesterol-Ldl Penduduk Berusia 25-65 Tahun di Kelurahan Kebon Kalapa, Bogor. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 37(1), 51-58.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Shaleha, N. A., & Fatimah, D. D. S. (2015). Perancangan Sistem Pakar Identifikasi Jenis Makanan Diet Sehat Bagi Penderita Hiperkolesterol. *Jurnal Algoritma*, 12(1).
- Spiraliga, R. R., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. (2018). Karakteristik Nasi Analog Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* dan Tiga Jenis Kolagen Tulang Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 62.
- Sudaryati, E., & Ardiani, F. (2016). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Bakso Yang Berbahan Dasar Tepung Rumput Laut. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*, 1(1).
- Sularso, H. (2018). Analisis pendapatan, pendidikan dan jumlah anggota keluarga terhadap pola konsumsi daging ayam broiler di Desa Sei Asam Kabupaten Kapuas. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 6(2), 48-51.

- Suryani, I. (2015). Quality Characteristic of Carrageenan Seaweed *Kappaphycus Alvarezii* with Different Bleaching Treatment: Quality Assessment of Organoleptic and Proximate. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 4(3).
- Syauqy, A., & Fitri, A. D. (2018). Pemeriksaan kadar kolesterol darah pada masyarakat umum yang berkunjung ke taman jomblo kota jambi sebagai skrining awal hiperkolesterolemia. *Jurnal medic (Medical Dedication)*, 1(2), 58-61.
- Tarigan, R. T. (2017). Perbandingan Mocaf Dengan Terigu Dan Konsentrasi Telur Ayam Ras Terhadap Karakteristik Sus Kering [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan Bandung.
- Tjokrokusumo, D. (2015). Perbandingan Serat makanan (dietary fiber) Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram. In *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP- UTM* , 2(3).
- Ujiani, S. (2015). Hubungan antara usia dan jenis kelamin dengan kadar kolesterol penderita obesitas rsud abdul moeloek provinsi lampung. *Jurnal Kesehatan*, 6(1), 43-48
- Utama, F., Rahmiwati, A., Alamsari, H., & Lihwana, M. A. (2019). Gambaran Penyakit Tidak Menular di Universitas Sriwijaya. *Jurnal Kesehatan*, 11(2).
- Wati, W. A. A., Jaelani, M., & Sulistyowati, E. (2019). Pengaruh Smoothies. Kombinasi Aneka Buah Dan Sayur Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total. *Jurnal Riset Gizi*, 7(1), 1-8.
- WHO. 2019. *Cardiovascular diseases (CVDs)*. [diakses tanggal 22 September 2019]. Tersedia dari: [https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-\(cvds\)](https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-(cvds))
- WHO. 2019. *Global Health Observatory Data. "Noncommunicable diseases"*. [diakses tanggal 15 September 2019]. Tersedia dari: <https://www.who.int/gho/ncd/en/>.
- Widyawatiningrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*). *Prosiding*, 3.
- Wijaya, T. P. (2018). Studi Pembuatan Dodol Tepung Ketan Dan Bubur Rumput Laut Dengan Penambahan Sayuran Dan Buah-Buahan [Skripsi]. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wikipedia. 2019. *Tepung*. [diakses tanggal 07 November 2019]. Tersedia dari: <https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>

- Yani, M. (2015). Mengendalikan Kadar Kolesterol pada Hiperkolesterolemia. *JORPRES (Jurnal Olahraga Prestasi)*, 11(2).
- Yoeantafara, A., & Martini, S. (2017). Pengaruh pola makan Terhadap Kadar Kolesterol Total. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin*, 13(4), 304-309.
- Zuhroiyyah, S. F., Sukandar, H., & Sastradinanja, S. B. (2017). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Total, Kolesterol Low-Density Lipoprotein, dan Kolesterol High-Density Lipoprotein pada Masyarakat Jatinangor. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 2(3).