

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W.2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe.Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aisyah. 2010. Pengaruh Penggunaan Minyak Jelantah Setelah Penyerapan dengan Ampas Tebu Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida dalam DarahMencit. Universitas Andalas. [Skripsi].
- Aminah, S. Isworo, J.T. 2010. Praktek Penggorengan dan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga di RT V RW III Kedungmundu Kecamatan Tembalang Semarang. Prosiding Seminar Nasional Unimus, 261-267.
- Ardiana, A., Purwandari, R. 2011. Pengaruh Pemberiantahu-Tempe Terhadap Peningkatan Berat Badan Bayi Penderitagizi Buruk Di Kabupaten Jember. *Jurnal Keperawatan Soedirman (The Soedirman Journal of Nursing)*, Vol.6. No.2.
- Ariani, S.R.D.. Hastuti, W. 2009. Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi lama waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi.Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia.568-580.
- Ayu,R., Sartika, D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *MAKARA SAINS*. 13(1): 23–28.
- Badan Standarisasi Nasional.2012.Tempe:Persembahan Indonesia Untuk Dunia.Badan Standarisasi Nasional. 1-17.
- Badan Standarisasi Nasional.2015.Tempe Kedelai SNI 3144. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bahri, A.T.2004. Faktor Resiko Penyakit Jantung Koroner. Universitas Sumatra Utara.
- Bastian,F., Ishak, E.,Tawali, A.B. Bilang, M.2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1);5-8.
- Begoriani, N.W., Ketut, R. 2015. Efek bergagai minyak pada metabolisme kolesterol terhadap tikus wistar. *Jurnal Kimia 9(1)*. 53-60.
- Beydoun, M.A. 2008. Ethnic differences in dairy and related nutrient consumption among US adults and their association with obesity, central obesity, and the metabolic syndrome. *Am J Clin Nutr.*, 87(6): 1914-1925

- Bintanah, S. 2010. Pengaruh pemberian Tepung dan Bekatul terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih Wistar *Rattus Norvegicus* Hiperkolesterolemia. Program studi Ilmu Gizi Program Pasca Sarjana Universitas Sebelas Maret Surakarta. [Tesis]
- Bintanah,S., Handarsari, E.2014. Pengaruh pemberian Nugget Furfures Soybean Tempeh terhadap penurunan kadar kolesterol total dan peningkatan HDL tikus putih (*rattus norvegicus*) Dislipidemia. Jurnal Unimus.
- Blum CB, Stone NJ. 2016. New Strategies to Treat High Cholesterol. JAMA. 315(11):1169.
- Botham,K.M.Mayes, P.A. 2006. Sintesis, Transpor, dan Ekresi Kolesterol. Dalam: Murray RK, Granner DK, Rodwell VW, Harper's Illustrated Biochemistry. 27th ed. USA: The McGraw-Hill Companies Inc;p.239-49.
- Budiyanto, Silsia, D., Efendi, Z., Janika, R. 2010. Changes On B-Carotene, Free Fatty Acid And Peroxide Values Of Red Palm Olein Oil During Heating. AGRITECH. 30(2): 75–79.
- Clause,L., Gunnar, R., Wolfgabf, R., Valerie, P., Hans,D., Sabine,W.2000. Point Of Care Testing of Triglycerides, Evaluation of the Accutrend Triglycerides System. Clinical Chemistry.;46:287-291
- Collen,S, Marks, A.D., Lieberman, M. 2005. *Marks' Basic Medical Biochemistry: A Clinical Approach Second Edition*. Boston. Lippicot Williams & Wilkins.
- David, G., Gardner, D., Dolores, R.2011. disorders of lipoprotein metabolism. In: Greenspan's basic & clinical endocrinology. McGraw-Hill, New York; p.675-98.
- Di Ciaula A, Garruti G, Lunardi Baccetto R, Molina-Molina E, Bonfrate L, Wang DQ, Portincasa P.2017. Bile Acid Physiology. Ann Hepatol. (Suppl. 1: s3-105.): S4-s14.
- Erdman, J.J., Badger, T., Lampe, J., Setchell, K.K., Messine, M.2004. Not soy products are created equal: caution needed in interpretation of research results. The Journal of Nutrition; 134: S1229-33.
- Fauziah, Sirajudin,S., Najamuddin, U. 2013. Analisis kadar asam Lemak Bebas Dalam Gorengan dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop UNHAS. FKM Unhas. 1-9.
- Ginting,N.F.2016. Pengaruh konsumsi minyak kelapa sawit dan minyak jelantah terhadap profil lipid darah tikus sprague dawley.Institut Pertanian Bogor [skripsi]
- Handajani, S., Erlyna W.R. Suminah, A. 2006. The Queen of Oil, Potensi Agribisnisia Komoditas Wijen. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Handajani, S., Godras J.M., Baskara, K.A.2010. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris minyak wijen (*Sesamum Indicum L.*). AGRITECH, Vol 30,(2).

- Haryani K. 2008. Potensi Zeloit dari Daerah Kemiri, Purworejo untuk Penjernihan Minyak Goreng Bekas. *TEKNIS* 1(3): 18-23
- Hendrani AD, Adesiyun T, Quispe R, Jones SR, Stone NJ, Blumenthal RS, Martin SS. 2016. Dyslipidemia management in primary prevention of cardiovascular disease: Current guidelines and strategies. *World J Cardiol.* 8(2):201-10.
- Herlianawati, E. 2017. Efek Pemberian Minyak Kelapa Sawit Dengan Dan Tanpa Pemanasan Berulang Terhadap Kadar Trigliserida Mencit Strain Balb/C. *Kedokteran Dan Profesi Dokter Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.*
- Heryani, R. 2016. Pengaruh ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. *Jurnal Ipteks Terapan, Vol.10, No.8.*
- Ibrahim, M.A, Jialal, I. 2019. Hiperkolesterolemia. StatPearls Publishing. Treasure Island. [textbook]
- Iman, S. 2004. Serangan Jantung dan Stroke Hubungannya dengan Lemak & Kolesterol. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ilmi I.M.B, Khomsan, A, Marliyati, S.A. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 4(2):61-65.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi; Minyak dan Lemak Pangan Jakarta, UI-Press
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Bogor (ID): Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kiriakidis, S., Oliver, H., Susanne, S., Frank, D., Jens, C.H, Michael, P., Hem, C.J., Nicolas, W. 2005. Novel tempeh (fermented soybean) isoflavones inhibit in vivo angiogenesis in the chicken chorioallantoic membrane assay. *British Journal of Nutrition* 93: 317-323.
- Kiswanto, Y. 2011. Effect Of Tempe Dietary To Cholesterol Excretion And Short Chain Fatty Acid On Rats Digesta Caecum. *Jurnal JITIPARI.* Vol 4: 144-150.
- Khomsan, A. 2003. Pangan dan Gizi untuk Kesehatan, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta, p. 47-53.
- Listiyana, A.D., Mardiana. Prameswari, G.N. 2013. Obesitas Sentral dan Kadar Kolesterol darah Total. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* Kesmas 9(1) 37-43.
- Lloyd-Jones DM, Goff DC, Stone NJ. 2016. Treatment of Blood Cholesterol to Reduce Risk for Atherosclerotic Cardiovascular Disease. *Ann. Intern. Med.* 164(2):135-6.
- Maharani, B.N. 2017. Efek pemberian minyak kelapa sawit dengan pemanasan berulang terhadap kadar kolesterol total mencit strain BALB/c. [skripsi]

- Manurung, Elvi, 2004. Hubungan Antara Asupan Asam Lemak Tak Jenuh Tunggal Dengan Kadar Kolesterol HDL Plasma Penderita Penyakit Jantung Koroner. Tesis Mahasiswa Magister Sains Ilmu Gizi Klinik, UI, Jakarta.
- Margareth, R. 2004. Hubungan Merokok dengan Risiko Terjadinya Hiperkolesterolemia pada Pasien Kardiovaskuler di RS Panti Wilasa Citarum Semarang Tahun 2004. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Diponegoro.
- Mark. 2005. *The Laboratory Rat*. Jakarta: Akademi Press
- Martiem, M. 2011. Indeks Massa Tubuh sebagai Determinan Penyakit Jantung Koroner pada Orang Dewasa Berusia Di atas 35 Tahun. *J Kedokteran Trisakti*. Vol. 23 No. 3.
- Maulana,H.I.Ulilalbab, A. Priyanto, A.D. Estiasih, T. 2014. Effervescent Rosela Ungu Mencegah Penurunan Nilai SOD dan Mencegah Nekrosis Hepar Tikus Wistar yang Diberi Minyak Jelantah. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, Vol. 28, No. 2.
- Matthan,N.R., Jalbert,S.M., Ausman, L.M., Kuvin, J.T., Karas, R.H., Lichtenstein,A.H. 2007. Effect of soy protein from differently processed products on cardiovascular disease risk factors and vascular endothelial function in hypercholesterolemic subjects. *Am J Clin Nutr*; 85:960–6. 5.
- Melmed,S., Polonsky, K.S., Larsen, P.R., Kronenberg, H.M. 2015. Disorders of lipid metabolism. In: *Williams textbook of endocrinology*. Elsevier Health Sciences: p.1660-96.
- Messina,M., Messina,V. 2003.Soy protein and isoflavone intakes for healthy adults: rationale. *Nutr Today*.38: 100-9.
- Mochtadi D. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta
- Mochtadi D.2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta; Hal 20-160.
- Murray,Granner,Rodwell. 2003. *Biokimia Harper*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Muslimah,U., Guntarti,A. 2014. Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Sebagai Antioksidan Alami Pada Minyak Krengseng. *Prosiding Seminar Nasional dan Workshop “Perkembangan Terkini Sains Farmasi dan Klinik IV”*. 22-30.
- Nahas, E.E.P.,and Jorge,N.N. 2006. The Effects of Soy Isoflavones in Postmenopausal Women: Clinical Review. *Current Drug Therapy* 1:31-36.
- National Cholesterol Education Program. 2001. Third report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) expert panel on detection, evaluation, and treatment of high blood cholesterol in adults (Adult Treatment Panel III).
- Ngili, Y. 2010. *Biokimia Dasar*. Bandung : Rekayasa Sains.

- Nirmagustina, D.E. 2012. Pengaruh Minuman Fungsional Mengandung Tepung Kedelai Kaya Isoflavon Dan Serat Pangan Larut Terhadap Kadar Total Kolesterol Dan Trigliserida Serum Tikus Percobaan. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*.12(2);47-52.
- Noventi, W. 2017. Pengaruh Pemberian Minyak Jelantah terhadap Gambaran Histopalogi Ginjal Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Jantan Galur *Sprague Dawley*. Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung. [Skripsi]
- Novianti, A. Dharmana, E. Widyastiti, NS. 2017. Melatonin menurunkan berat badan tetapi tidak menurunkan kadar TNF- α pada tikus wistar jantan yang diberi minyak jelantah selama 28 hari. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5 (2) : 127-132.
- Olsson AG, Schwartz GG, Szarek M, et al. 2005. *High-Density lipoprotein, but not low desinty lipoprotein cholesterol levela influence short-term prognosis after acute coronary syndrome; result from the MIRACL trial*. *Eur Heart J.*;26;p. 493-98.
- O'Brien RD. 2009. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications Third Edition*. Amerika Serikat (US): Taylor & Francis Group LLC.
- Orthofer, F. T., Cooper, D. S. 1996. Evaluation of Used Frying Oil. In *Deep Frying: Chemistry, Nutrition, and Practical Applications*. Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson. Champaign, Illinois, USA. AOCS Press Publications. pp. 25896.
- Pakpahan JF, Tambunan T, Harimby A, Ritonga MY. Pengurangan FFA dan warna dari minyak jelantah dengan adsorben serabut kelapa dan jerami. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 2013; 2(1): 316
- Palanisamy N, Viswanathan P, Anuradha CV. 2008. Effect of genistein, a soy isoflavone, on whole body insulin sensitivity and renal damage induced by a high-fructose diet. *Renal Failure*.30: 645–54. 4.
- Pannuru, P. 2010. Tobacco use and plasma lipid-lipoprotein profile in adolescents. *Journal of Atherosclerosis and Thrombosis* Feb; 17(6): 619-27
- Pawiroharsono, S. 2007. *Prospek dan Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan*. Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Pramono, C.S.U. 2005. *Penggunaan Hewan-Hewan Coba Di Laboratorium*. Institut Pertanian Bogor.
- Prasetyawan, E.A. 2007. *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Para Penjual Gorengan di lingkungan Kampus Universitas Jember*.
- Priyambodo, S. 2007. *Pengendalian Hama Tikus Terpadu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purwoko, T. 2004. Kandungan Isoflavon Aglikon pada Tempe Hasil Fermentasi *Rhizopus microsporus* var. *oligosporus*: Pengaruh Perendaman. *Jurusan Biologi FMIPA UNS Surakarta*.6(2).85-87.

- Qauliyah A. 2011. Mekanisme Kerja Beberapa Antioksidan. 4. Vargaz FD and Lopez OP. Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses. Canada: CRC Press; 2003.
- Rachmawati,S., Gemini,A., Mufidah, Abdul,R.R.T. 2013. Aktivitas Antiradikal Bebas Beberapa Ekstrak Tanaman Familia Fabaceae. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Rahadiyanti A., 2011. Pengaruh Tempe Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes.Jurusan Gizi.Universitas Diponegoro.
- Rahayu, N.T.E. 2005. Skripsi: Uji Sari Umbi Wortel (*Daucus carota L*) terhadap Kadar SGPT dan SGOT pada Mencit Jantan (*Mus musculus*) yang Diinduksi dengan CCl₄. Jurusan Biologi. FKIP-UMM. Malang.
- Ramdja AF, Febrina L, Krisdianto D. 2010. Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Adsorben. *Teknik Kimia Unsri*. 17:714.
- Reynolds K, Chin A, Lees KA, Nguyen A, Bujnowski D, He J.2006.A metaanalysis of the effect of soy protein supplementation on serum lipids. *Am J Cardiol*. 98: 633–40. 6.
- Rimbach G, Boesch-Saadatmandi C, Frank J, Fuchs D, Wenzel U, Daniel H, Hall WL, Weinberg PD.2007. Dietary isoflavones in the prevention of cardiovascular disease – a molecular perspective. *Food and Chemical Toxicology*. 46: 1308-19. 3.
- Riset Kesehatan Dasar [Riskesdas].2013.Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Ristiani, W.2010.Analisis tipe perilaku konsumen minyak goreng di pasar tradisional kabupaten boyolali. Universitas sebelas maret. Surakarta [Skripsi].
- Rosari T. 2004. Pengaruh Pemberian Tempe Terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*)yang Diberi Minyak Kelapa. Universitas Negeri Semarang
- Santoso, Urip. 2009. Label Non Kolesterol dalam Minyak Goreng. *Jurnal Sivitas Akademika*.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 2, No. 4.
- Sartika,R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *MAKARA SAINS*. 13(1) : 2328
- Sastri, S.2010. Perbedaan Pengaruh Diet Tinggi Minyak Sawit Segar Dengan Minyak Jelantah Terhadap Lemak Dan TNF- a Darah Tikus. *Majalah Kedokteran Andalas* No.1. Vol.34.

- Setiawati,A., Gan,S. 2007.Obat Ganglion. Dalam; Ganiswarna, Sulistia G, editor. Farmakologi dan Terapi. Edisi 4. Jakarta: Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia;P. 115-21.
- Setyawan, F.E.B. 2017. Kajian Tentang Efek Pemberian Nutrisi Kedelai (Glicine max) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Pada Menopause. Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Malang. Vol.1No.4.
- Sharp,P., Villano,J. 2013. The Laboratory Rat. Second edition Boca Raton: CRC Press.
- Shaw,R., Festing, M.F.W., Peers,I., Funghong, L. 2002. *The Use of Factorial Designs to Optimize Animal Experiments and Reduce Animal Use*. ILAR J;43:223-32
- Sherwood, L.2003. Fisiologi Manusia dari Sel ke Sel Edisi 2. Penerjemah : Brahm U. Pendit. Jakarta: EGC.
- Silalahi J., 2000, Hypocholesterolemic Factors in Food : A Review, Indonesian Food and Nutrition Progress, 7 (1) : 26-35.
- Smith,J.B., Mangkoewidjojo, S. 1998. Pemeliharaan, Pembiakan dan Penggunaan Hewan Percobaan di Daerah Tropis. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Sulistyaningsih, I.W. Mulyati, T. 2015. Pengaruh pemberian ekstrak kacang hijau terhadap kadar Kolesterol Total pada wanita Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College, Vol.4(2)*. 154.161.
- Supriyono,M. 2008. Faktor-Faktor Risiko yang Berpengaruh terhadap Kejadian Penyakit Jantung Koroner pada Kelompok Usia ≤ 45 tahun. Karya Tulis Ilmiah. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Suwandi, T.2012. Pemberian ekstrak kelopak bunga rosela menurunkan malondialdehid pada tikus yang diberi minyak jelantah. Universitas Udayana.
- Sopianti,D.S., Herlina, H.,Saputra, H.T. 2017.Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng. Kementerian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X. Vol.2 No.2.
- Sutarpa I S. 2006. Pengaruh Penggunaan Tempe Sebagai Substitusi Kedele Dalam Ransum Terhadap Kadar Kolesterol Pada Serum dan Daging Broiler. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana.
- Tuminah, S., 2009, Artikel Efek Asam Lemak Jenuh Dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" Terhadap Kesehatan. Media Peneliti dan Pengembang. Kesehatan. Volume XIX, Suplemen II Puslitbang Biomedis dan Farmasi, h. S13-S20.
- Utari, D.M, Rimbawan, Riyadi,H, Muhilal, Purwastyastuti. 2010. Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research). 33(2):148-53.

- Utari,D.M, Rimbawan, Riyadi,H., Muhilal, Purwastyastuti. 2011. Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 5, No. 4.
- Utari,D.M.2011. Efek Intervensi Tempe Terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, Ldl Teroksidasi Dan Malondialdehyde Pada Wanita Menopause. Institut Pertanian Bogor.11-8. d
- Waani, T.O.,Tiho, M.,Kaligis, S.H.M.2016. Gambaran kadar kolesterol total darah pada pekerja kantor. Jurnal e-Biomedik (eBm), Vol.2 (2).
- Wang, Y. 2005. Comparison of abdominal adiposity and overall obesity in predicting risk of type 2 diabetes among men. Am J Clin Nutr., 81(3): 555-563.
- Welborn, T.A. 2007. Preferred clinical measures of central obesity for predicting mortality. European Journal of Clinical Nutrition, 61: 1373–1379.
- Widianarko, B., Pratiwi,R.,Retnaningsih,C.2000. “Teknologi, Produk, Nutrisi & Kemanan”. Jakarta
- Widoyo, S. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar Dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai (*Glycine Sp.*). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Widyaningrum, A. 2015. Pengaruh Perasan Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour) Merr.) Terhadap kadar Kolesterol Mencit (*Mus musculus L.*) dan Pemanfaatannya sebagai Karya Ilmiah Populer. Pendidikan Biologi MIPA. Universitas Jember.
- World Health Organization (WHO).1993. Research Guidelines For Evaluating the Safety and Efficacy of Herbal Medicines. Geneva: WHO.
- World Health Organization (WHO). 2000.General gidelines for methodologies or research and evaluation of traditional medicine. Geneva:WHO.
- Wu,X., Beecher,G.R., Holden,J.M., Haytowitz,D.B., Gebhardt, S.E.R.L.2004. Lipophilic and hydrophilic antioxidant capacities of common foods in the United States. J.Agric.Food.Chem; 52: 4026-37.
- Yanuarti, AH. 2014. Air Rebusan Jagung (*Zea Mays*) Utuh Beserta Kulit Menurunkan Kadar Kolesterol Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*). Departemen Gizi Masyarakat.Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.