

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, JM., 2009, *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*, Jilid III, Edisi V, Balai Penerbit FKUI, Jakarta.
- Astuti, P, 2014, Fermentasi Kedelai Hitam Detam 2 Oleh *Bacillus subtilis natto* untuk Meningkatkan Kandungan Isoflavon Aglikon, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Byun, J. S, 2010, The effects of yellow soybean, black soybean, and sword bean on lipid levels and oxidative stress in ovariectomized rats, *Int J Vitam Nutr Res*, 80(2), 97-106.
- Chetiveaux, M., Ouguerram, K., Zair, Y., Maugre, P., Falconi, I., Nazih, H., & Krempf, M, 2004, New model for kinetic studies of HDL metabolism in humans, *European Journal of Clinical Investigation*, 34(4), 262–267.
- Dullaart, R. P. F, 2010, HDL cholesterol response to GH replacement is associated with common cholesteryl ester transfer protein gene variation (-629C>A) and modified by glucocorticoid treatment, *European Journal of Endocrinology*, 162(2), 227–234.
- Ekafitri, R., & Isworo, R, 2014, Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat, *Pangan*, 23(2), 134–145.
- Fitriasari, R. M, 2010, Kajian Pengaruh Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) Dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan Dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro, [Skripsi] Universitas Sebelas Maret.
- Ganji, S. H., Kamanna, V. S., & Kashyap, M. L, 2003, Niacin and cholesterol: role in cardiovascular disease (review), *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 14(6), 298–305.
- Ganong, W.F., 2008, *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*, EGC, Jakarta.
- Gilang, R., Affandi, D. R., Ishartani, D, 2013, Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34-42.
- Gozalli, M, 2015, Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan, Universitas Jember, Jember.

- Graf, D., Seifert, S., Jaudszus, A., Bub, A., & Watzl, B, 2013, Anthocyanin-Rich Juice Lowers Serum Cholesterol, Leptin, and Resistin and Improves Plasma Fatty Acid Composition in Fischer Rats, *PLoS ONE*, 8(6), e66690.
- Gropper, S. S., Smith, J. L., & Groff, J. L, 2009, *Advanced Nutrition and Human Metabolism, Children* (Vol. 81).
- Guyton, A.C., 2013, *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*, EGC, Jakarta.
- Hasan, P. N, 2014, Pengaruh Blansing Dan Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih Terhadap Penurunan HCN, Serta Karakteristik Tepung Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Donat, [Skripsi] Universitas Gajah Mada.
- Herwati, W. S, 2014, Terkontrolnya Tekanan Darah Penderita Hipertensi Berdasarkan Pola Diet Dan Kebiasaan Olahraga, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 8–14.
- Istiani, Y, 2010, Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*), [Thesis] Universitas Sebelas Maret.
- Jim, E. L, 2013, Metabolisme Lipoprotein, *Jurnal Biomedik*, 5(3), 149–156.
- Kurniasih, N., Rosahdi, T. D., Rahman, N. R., Sunan, U. I. N., Djati, G., Ah, J., & No, N, 2013, Efektivitas Sari Kedelai Hitam (*Glycine Soja Sieb*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional, *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 7(1), 52-82.
- Listiana, L., & Purbosari, T, 2010, Kadar Kolesterol Total Pada Usia 25-60 Tahun, *Electronic Journal UM Surabaya*, 5(1), 36–40.
- Mamat, 2010, Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kadar Kolesterol HDL Di Indonesia, [Thesis] *Universitas Indonesia*.
- Marks DB, Marks AD, Smith CM, 2012, *Biokimia Kedokteran Dasar*, EGC, Jakarta.
- Murray, R.K., Granner, D.K., Rodwell, V.W., 2014, *Biokimia Harper*, EGC, Jakarta.
- Naufalina, M. D, 2014, Pengaruh Pemberian Susu Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Kadar Kolesterol Ldl Dan Hdl Pada Tikus Dislipidemia, [Skripsi] Universitas Diponegoro Semarang.
- Nelms, M., Sucher, K., Lacey, K., & Roth, S, 2010, Nutrition Therapy & Pathophysiology, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 313.

- Nurrahman, 2015, Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 89–93.
- Nutrition Data, 2005, *Nutrition Facts and Analysis for Beef, Variety Meats and by Products, Brain, Raw*.
- Ponnusha, B. S., Subramaniam, S., Pasupathi, P., Subramaniam, B., Virumandy, R., & Sci., I. J. C. B. M, 2011, Antioxidant and Antimicrobial properties of Glycine Max-A review, *International Journal of Current Biological and Medical Science*, 1(2), 49–62.
- Rahma, H, 2010, Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (Glycine Soja), Koro Hitam (*Lablab Purpureus*. L.), Dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus*. L.), [Thesis] Universitas Sebelas Maret.
- Ratnayanti, I. G. A. D, 2012, Peran Growth Hormone terhadap Metabolisme Lipid, *Medicina*, 43(3), 184–190.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), 2013, *Pedoman Pewawancara Petugas Pengumpul Data*. Jakarta: Badan Litbangkes, Depkes RI, 2013.
- Rucita, A., & Rahayuningsih, H. M, 2012, Pengaruh pemberian yoghurt kedelai hitam (Black Soyghurt) terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada penderita dislipidemia, [Skripsi] Universitas Diponegoro Semarang.
- Sabate, J., Oda, K., & Ros, E, 2010, Nutrition consumption and blood lipid levels: a pooled analysis of 25 intervention trials, *Archives of Internal Medicine*, 170(9), 821–827.
- Sanhia, A. M., Pangemanan, D., & Engka, J. N, 2015, Gambaran Kadar Kolesterol Pada Masyarakat Pesisir Pantai, *E-Biomedik(eBm)*, 3(1), 460–465.
- Santos, R. D., Waters, D. D., Tarasenko, L., Messig, M., Jukema, J. W., Ferrieres, J., Chiang, C. W, 2009, Low- and high-density lipoprotein cholesterol goal attainment in dyslipidemic: The Lipid Treatment Assessment Project (L-TAP) 2, *American Heart Journal*, 158(5), 860–866.
- Sartika, R. A. D, 2008, Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan, *Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4), 154–160.
- Sayekti, N. A., & Rustanti, N, 2014, Pengaruh Pemberian Yoghurt Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Kadar Kolesterol LDL DAN HDL Serum Pada Tikus Sprague Dawley Dislipidemia, *Journal of Nutrition College*, 3(1), 125–133.

- Seena, S., Sridhar, K. R., & Jung, K., 2005, Nutritional and antinutritional evaluation of raw and processed seeds of a wild legume, *Canavalia cathartica* of coastal sand dunes of India, *Food Chemistry*, 92(3), 465–472.
- Suciati, A., 2012, Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L), [Skripsi] *Universitas Hasanuddin*.
- Taku, K., Umegaki, K., Sato, Y., Taki, Y., Endoh, K., & Watanabe, S., 2007, Soy isoflavones lower serum total and HDL cholesterol in humans: A meta-analysis of 11 randomized controlled trials, *American Journal of Clinical Nutrition*, 85(4), 1148–1156.
- Tsalissavrina, I., Wahono, D., & Handayani, D., 2013, Pengaruh pemberian diet tinggi karbohidrat dibandingkan diet tinggi lemak terhadap kadar trigliserida dan HDL darah pada *Rattus norvegicus* galur wistar, *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 22(2), 80-89.
- Tuminah, S., 2009, Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “Trans” Terhadap Kesehatan, *Media Penelit. Dan Pengembang. Kesehat.*, XIX(Suplemen II), S13–S20.
- Verhelst, J., & Abs, R., 2009, Cardiovascular risk factors in hypopituitary GH-deficient adults, *European Journal of Endocrinology*, 161(suppl 1), S41-S49.
- Vijayakumar, A., Novosyadlyy, R., Wu, Y., Yakar, S., & LeRoith, D., 2010, Biological effects of growth hormone on carbohydrate and lipid metabolism, *Growth Hormone & IGF Research*, 20(1), 1–7.
- Wahjuningsih, S.B., & Saddewisasi, W., 2013, Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya, *Riptek*, 7(2), 1–10.
- Wahono, F., Budi, S., & Abduh, M., 2016, Perubahan Konsentrasi Biomassa , Kadar Asam Sianida (HCN), pH dan Tampilan Sensori dari Koro Pedang Selama Proses Fermentasi 4 Hari Abstrak Pendahuluan, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 123–128.
- Wasan, K. M., Brocks, D. R., Lee, S. D., Sachs-Barrable, K., & Thornton, S. J., 2008, Impact of lipoproteins on the biological activity and disposition of hydrophobic drugs: implications for drug discovery, *Nature Reviews. Drug Discovery*, 7(1), 84–99.
- Windrati, W. S., 2010, Sifat Nutrisional Protein Rich Flour Koro Pedang, *Agrotek*, 4(1), 18-26.

Zhan, S., & Ho, S. C, 2005, Meta-analysis of the effects of soy protein containing isoflavones on the lipid profile, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(2), 397–408.