

DAFTAR PUSTAKA

- Adam J.M., Soegondo S., Soemiardji G. and Adriansyah H., 2004, *Petunjuk Praktis penatalaksanaan Dislipidemia*, PB. PERKENI, Jakmarta.
- Adam and John M.F., 2006, Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam, (Jilid III, Ed. IV), Diterjemahkan oleh Sudoyo, A. W. et al, Pusat Penerbit Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta, pp. 1926–1930.
- Alli S.Y.R. and Adanlawo I.G., 2013, Tissue lipid profile of rats administered saponin extract from the root of bitter kola, *SciencePG*, 1 (1), 1–4.
- Anderson J.W., Johnstone B.M. and Cook-Newell M.E., 1995, Meta-Analysis of the Effects of Soy Protein Intake on Serum Lipids, *New England Journal of Medicine*, 333 (5), 276–282.
- Ariani S.R.D. and 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*, (5), 568–580.
- Atun S., 2009, Potensi Senyawa Isoflavon Dan Derivatnya Dari Kedelai (Glycine Max. L) Serta Manfaatnya Untuk Kesehatan, *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*, 33–41.
- Beynen A.C., 1990, Influence of dietary protein on serum cholesterol and atherosclerosis, *Gizi Indonesia*, 15 (1), 55–60.
- Botham K.M. and Mayes P.A., 2009, sintesis, Transpor,dan Ekskresi Kolesterol, Dalam Murray, R. K. et al., eds. *Biokimia Harper, Edisi 27*, EGC, Jakarta.
- Bruckner G., 1986, Fats, their positional isomer, and platelete function, *J. Med. Tech*, 3 (1), 24–27.

- Cahyono B., 2007, *Kedelai*, CV. Aneka Ilmu, Semarang.
- Chisholm-Burns M.A., Wells B.G., Schwinghammer T.L., Malone P.M., Kolesar J.M., Rotschafer J.C. and DiPiro J.T., 2008, *Pharmacotherapy principles & practice*, The McGraw-Hill Companies.
- Daniel M., 2006, *Medicinal Plants Chemistry and Properties*, Science Publishers, USA. Departemen Kesehatan RI, 1995, *Materia Medika Indonesia*, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- DiPiro J.T., Talbert R.L., Yee G.C., Matzke G.R., Wells B.G. and Posey L.M., 2008, *Pharmacotherapy A Pathophysiologic Approach Seventh Edition*, Washington, D.C.
- Farnsworth N.R., 1966, Pharmaceutical Sciences, *Biological and Phytochemical Screening of Plants*, 55(3)
- Fatmah, 2010, *Gizi Usia Lanjut*, Erlangga, Jakarta.
- Fauziah, Sirajuddin S. and Najamuddin U., 2013, Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop UNHAS, *Universitas Hasanuddin Makasar*, 1–9.
- Fukuda I., Tsutsui M., Yoshida T., Toda T., Tsuda T. and Ashida H., 2011, Oral toxicological studies of black soybean (*Glycine max*) hull extract: Acute studies in rats and mice, and chronic studies in mice, *Food and Chemical Toxicology*, 49 (12), 3272–3278.
- Garnadi Y., 2012, *Hidup Nyaman Dengan Hiperkolesterol*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Handayani S., 2008, Kandungan Senyawa Isoflavon Dalam Tempe dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, *Tim PPM Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–8.

- Hanukoglu, 1992, Steroidogenic enzymes: structure, function, and role in regulation of steroid hormone biosynthesis, *J Steroid Biochem Mol Biol*, 43 (8), 779–804.
- Harborne J.B., 1987, *Metode Fitokimia, Edisi ke dua*, ITB, Bandung.
- Hernasari, 2010, Efek Antihiperlipidemia Ekstrak Etanol Daun Alpukat (*Persea americana* Mill) Pada Tikus Putih Jantan Yang Diberi Diit Tinggi Kolesterol dan Lemak, *Skripsi*, FMIPA Universitas Indonesia.
- Heryani R., 2016, Pengaruh ekstrak buah naga merah terhadap profil lipid darah tikus putih hiperlipidemia, *Jurnal Iptek Terapan*, 10 (1), 9–17.
- Iman R., Usmar, Ermina P. and Kus H., 2012, Uji Efek Antiobesitas Dari Susu Kedelai (*Glicine max* Mirril) Pada Tikus (*Rattus norvegicus*), *Jurnal Universitas Hasanuddin Makasar*
- Isa I., 2011, Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai secara Kromatografi Gas, *Saintek*, 6 (1980), 1–6.
- Istiani Y., 2010, *Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*, Tesis, Program Studi Biosains, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kamesh V. and Sumathi T., 2012, Antihypercholesterolemic effect of *Bacopa monniera* linn. on high cholesterol diet induced hypercholesterolemia in rats, *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 5 (12), 949–955.
- Koswara S., 2011, *Isoflavon, Senyawa Multi-Manfaat Dalam Kedelai*, Fakultas teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristanti A.N., N S.A., M T. and B K., 2008, *Buku Ajar Fitokimia*, Airlangga University Press, Surabaya.

- Marliana S.D. and Suryanti V., 2005, Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule* Jacq . Swartz.) dalam Ekstrak Etanol, *Biofarmasi*, 3 (1), 26–31.
- Mun'im A. and Endang H., 2011, *Fitoterapi Dasar*, Dian Rakyat, Jakarta.
- Murray R.K., Granner and Rodwell, 2003, Buku Kedokteran, Dalam Hartono, A., ed. EGC, Jakarta.
- Nurchahyo H., 2008, *Ilmu Kesehatan Jilid 1*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Paget G.E., 1970, *Methods In Toxicity*, , 49–75.
- Priyanto, 2009, *Farmakoterapi & Terminologi Medis*, Leskonfi, Depok.
- Purwoko T., 2004, Kandungan Isoflavon Aglikon pada Tempe Hasil Fermentasi *Rhizopus microsporus* var. *oligosporus*: Pengaruh Perendaman, *BioSMART*, 6 (2), 85–87.
- 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.
- Robinson T., 1991, *The Organic Constituen of Higher Plants*, Departement of Biochemistry University of Massachusetts.
- Rowe R., Sheskey P. and Quinn M., 2009, *Handbook of Pharmaceutical Excipients, Sixth edition*, Pharmaceutical Press, MI, USA.
- Rukmana R. and Yuniarsih Y., 1996, *Kedelai: Budidaya dan Pasca Panen*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saifudin A., 2014, *Senyawa Alam Metabolit Sekunder Teori, Konsep Dan Teknik Pemurnian*, Deepublish, Yogyakarta.

- Salamah E., Ayuningrat E. and Purwaningsih S., 2008, Penapisan awal komponen bioaktif dari Kijing Taiwan (*Anodontia woodiana* Lea.) sebagai senyawa antioksidan, *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 11 (2), 119–133.
- Samuelsson G., 1999, *Drugs of Natural Origin A Textbook of Pharmacognosy (4th ed.)*, Swedish Pharmaceutical Press, Sweeden.
- Sekhon S. and Loodu, 2012, *Antioxidant, Antiinflammatory and Hypolipidemic Properties of Apple Flavonols*, Nova Scotia Agricultural College Truro, Nova Scotia.
- Setchell K. and Cassidy A., 1999, Dietary Isoflavones: Biological Effects and Relevance to Human Health, *J.Nutr*, 129, 758S–767S.
- Setyowati W.A.E., Ariani S.R.D., Ashadi, Putri R.C. and Mulyani B., 2014, Skrining Fitokimia dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Varietas Petruk, *Kimia Organik Bahan Alam*, 271–280.
- Sitepoe I., 2001, *Kolesterolfobia keterkaitannya dengan Penyakit Jantung*, Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Supriyanto, 2004, Pengaruh Pemberian Ekstrak Kedelai Terhadap Kolesterol Total, LDL, HDL, dan Rasio LDL/HDL Darah Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Yang Mengalami Hiperkolesterolemia, *Tesis*, Surabaya.
- Susanto T., B Z. and S .B.Wijanarko, 1998, *Studi Tentang Aktivitas Antioksidan pada Tempe Terhadap Lama Fermentasi, Jenis Pelarut dan Ketahanan Terhadap Proses Pemanasan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Suyatna F.D., 2007, Hipolipidemik, Dalam Gunawan, S. G. et al., eds. *Farmakologi dan Terapi (Ed. ke-5)*, Departemen Farmakologi dan Terapeutik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta, pp. 373–385.

- Tiano J.P., Delghingaro-augusto V., May C. Le, Liu S., Kaw M.K., Khuder S.S., Latour M.G., Bhatt S.A., Korach K.S. and Najjar S.M., 2011, Estrogen receptor activation reduces lipid synthesis in pancreatic islets and prevents β cell failure in rodent models of type 2 diabetes, , 121 (8), 3331–3342.
- Ulbricht C., 2010, *Natural Standard Herb & Supplement Guide: An Evidence-Based Reference*, Mosby Elsevier Inc, United States of America.
- Utari D.M. and Riyadi H., 2010, Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon (Effects Of Soybean Processing Becoming Tempeh And The Cooking Of Tempeh On Isoflavones Level), *Pgm*, 33 (2), 148–153.
- Walker R., 2003, Dyslipidemia, Dalam Walker, R. & Edwards, C. (Ed), eds. *Clinical Pharmacy and Therapeutics (3rd edition)*, Churchill Livingstone, Spanyol, p. 364.
- Wang H. and Murphy P.A., 1994, Isoflavon composition of American and Japanese soybeans in Iowa: effects of variety, crop year, and location, *J. Agric. Food chem*, 12 (2), 164–175.