

DAFTAR PUSTAKA

1. Ardian J, Jauhari T, Rahmiati F. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah Terhadap Penurunan Kadar LDL (Low Density Lipoprotein) Dan Kolesterol Total. *Nutriology: Jurnal Pangan Gizi, Kesehatan* 2020;1(1):26–34.
2. Indrawati, Febria D, Virgo G. Pengaruh Pemberian buah Naga Merah Terhadap Penurunan Kolesterol Pada Penderita Hiperkolesterolemia Usia 35-50 Tahun Di Puskesmas Kampar. *Jurnal NERS universitas pahlawan.ac.id* 2021;5(2):35–41.
3. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Laporan Nasional 2013, <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/4428/>. Jakarta: 2013;
4. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Laporan Nasional 2018, <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan%20Risk%20esdas%202018%20Nasional.pdf>. Jakarta: 2018;
5. Rahmi NA, Zen Rahfiludin M, Pangestuti DR, et al. Hubungan Kebiasaan Konsumsi Masakan Padang dengan Kadar Kolesterol (Studi pada Paguyuban Ikatan Mahasiswa Minang Angkatan 2015 di Semarang) [Homepage on the Internet]. 2017; Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
6. Dinas Kesehatan Kota Padang (DKK). Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang. <https://dinkes.padang.go.id/laporan-tahunan-kesehatan>. Padang: 2018;
7. Setiawan DI, Tjahyono K, Nur D, et al. Pemberian kecambah kacang kedelai terhadap kadar malondialdehid (MDA) dan superoxide dismutase (SOD) tikus Sprague Dawley hiperkolesterolemia The effect of soybean sprout (Glycine Max) to levels of malondialdehyde (MDA) and superoxide dismutase (SOD) of male Sprague Daw ey rats hypercholesterolemic [Homepage on the Internet]. 2016; Available from: <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki>
8. Saputri L. Ekstrak Air Biji Pepaya (Carica Papaya) dapat Menurunkan Kadar Kolesterol Total Dan Kadar Serumglutamat Piruvat Transaminase (Sgpt) Pada Tikus Putih jantan Galur wistar Yang Hiperkolesterolemia. *Warmadewa Medical Journal* 2017;2(1):1–10.
9. Saragih AD. Terapi Dislipidemia Untuk Mencegah Resiko Penyakit Jantung Koroner. *Indonesian Journal of Nursing and health Sciences* [homepage on the Internet] 2020;1(1). Available from: <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/IJNHS>
10. Fiana RM, Murtius WS, Ming A. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang terhadap Penerimaan Konsumen dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Agroteknika* 2019;2(1):1–10.
11. Ekafitri Riyanti. Pati Resisten pada Beras: Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya. *Jurnal Pangan* p-ISSN 0852-0607 e-ISSN 2527-6239 2017;26(3).
12. Daffa Sonik M, Neldi V, Ramadhani P. Review Artikel: Efektivitas Dadih (Yogurt Khas Sumatera Barat) Sebagai Probiotik. *Jurnal Farmasi Higea* [homepage on the Internet] 2023;15(1). Available from: www.jurnalfarmasihigea.org

13. Harahap FC, Ginting N, Hamdan H, DaulaY AH, Hasnudi H. Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris*) dan Bambu Gombang (*Gigantochloa verticilata*). Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR) 2018;1(2):186–191.
14. FAO (Food And Nutrition). Report of a joint FAO/WHO Expert Consultation On Evaluation Of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Power Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Cordoba, Argentina: 2001;
15. Balai Riset dan Standarisasi (Baristand) Padang. Analisa Proksimat (Kadar air, Kadar abu, Protein, Lemak, Karbohidrat) Boleh Randang Dadih. 2021;
16. Andriani RD, Rahayu PP, Apriliyani MW. The Effect of Probiotic in Milk Fermentation Towards Decreasing Cholesterol Levels: in Vivo Studies. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2020;15(1):13–20.
17. Soucha Towil A, Pramono A. Pengaruh pemberian yoghurt sinbiotik tanpa lemak ditambah tepung gembili terhadap kadar kolesterol LDL tikus hiperkolesterolemia. 2014;
18. Sa E, Abdullah D, Zulkarnaini A, Baiturrahmah U. Potensi Probiotik Dadih Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus Novergicus*) Potential of Dadih Probiotics on Total Cholesterol Levels in Male White Rats Wistar strain (*Rattus norvegicus*). Nusantara Hasana Journal 2022;1(11):Page.
19. Frappier M, Auclair J, Bouasker S, Gunaratnam S, Diarra C, Millette M. Screening and Characterization of Some Lactobacillaceae for Detection of Cholesterol-Lowering Activities. Probiotics Antimicrob Proteins 2022;14(5):873–883.
20. Guo Lidong, Wong Liqun, Li Bailiang, Tang Yaru. Effect of bile salt hydrolase-active *Lactobacillus plantarum* KLDS 1.0344 on cholesterol metabolism in rats fed a high-cholesterol diet. Elsevier sciencedirect.com 2019;61.
21. Singhal N, Singh NS, Mohanty S, Kumar M, Viridi JS. Rhizospheric *Lactobacillus plantarum* (*Lactiplantibacillus plantarum*) strains exhibit bile salt hydrolysis, hypocholesterolemic and probiotic capabilities in vitro. Sci Rep 2021;11(1).
22. Kastelein JJP, Reeskamp LF, Hovingh GK. Familial Hypercholesterolemia: The Most Common Monogenic Disorder in Humans. J Am Coll Cardiol. 2020;75(20):2567–2569.
23. Sulistyoningsih M, Rakhmawati R, Mulyaningrum R, Muhammad), Mustaqim Z, Kunci K. Pengaruh Pemberian Silase Limbah Ikan Terhadap Kolesterol Dan Asam Urat Pada Bebek Pedaging. 2021;
24. Jempormase F, Bodhi W, Kepel BJ. Prevalensi hiperkolesterolemia pada remaja obes di Kabupaten Minahasa. 2016;
25. Agus Cahyono EDHM. Peningkatan Terapi Farmokologi Pada Penderita Hiperkolesterolemia Melalui Pelaksanaan Terapi Komplementer Reimprinting Mandiri. 2019;II(2). Available from: <http://e-journal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jbca>

26. Patramurti C, Triwulandari E, Nastiti CMRR. Pemeriksaan Profil Lipid Pada Jemaat Lansia Salah Satu Gereja Kristen Di Yogyakarta. *Abdimas Altruus: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2023;6(2):169–175.
27. Aryani A, Dyah Herawati V. Kondisi Lanjut Usia Yang Mengalami Hiperkolesterolemia Di Pos Pelayanan Terpadu (POSYANDU) Lanjut Usia Desa Betengsari, Kartasura : Pilot Study. *Jurnal Perawat Indonesia* 2021;5(1):527–536.
28. Maryati H, Praningsih S. Karakteristik Peningkatan Kadar Kolesterol Darah Penderita Hiperkolesterolemia Di Dusun Sidomulyo Desa Rejoagung Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang Characteristics Of Increasing Blood Cholesterol Level Of Hipercolesterolemia Patients In Sidomulyo, Jombang District Rejoagung Village Ploso District Jombang. 2019;
29. Daulay RA, Adha F, Tarigan C, et al. Proses Metabolisme Lipid Dalam Perspektif Al-qur'an Dan Hadist. *Jurnal Riset Pendidikan dan Pengajaran [homepage on the Internet]* 2023;2(2):183–198. Available from: <https://transpublika.co.id/ojs/index.php/JRPP>
30. Kesehatan K, Kesehatan P, Keperawatan SJ. Pengaruh Pemberian Seledri (*Apium Graveolens L.*) Terhadap Penurunan Hiperkolesterolemia Pada Lansia Di Panti Wreda Darma Bhakti Kasih SUrakarta Hartono, Siti Handayani. 2017;
31. Perla FM, Pre ati M, Lavorato M, Visicchio D, Anania C. The role of lipid and lipoprotein metabolism in non-alcoholic fatty liver disease. *Children*. 2017;4(6).
32. Zhang B, Kuipers F, Boer JF De, Kuivenhoven JA. Modulation of bile acid metabolism to improve plasma lipid and lipoprotein profiles. *J Clin Med* 2022;11(1).
33. Siregar FA, Makmur T. Metabolisme Lipid Dalam Tubuh [Homepage on the Internet]. 2020; Available from: <http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JIKM>
34. Susanti I, Haryo Bimo Setiarto R, Kahfi J, et al. The Mechanism of Probiotics in Preventing the Risk of Hypercholesterolemia. *Reviews in Agricultural Science*. 2023;11:156–170.
35. Helti Lestari S, Sukma Ritaa R, Yusrawati /. Perbandingan Kadar Kolesterol Total Dan HDL Antara Akseptor KB PIL Kombinasi Dengan DMPA. 2019;
36. Ardian J, Probandari AN, Kusnandar). Jus Pepaya (*Carica papaya L*) Dapat Menurunkan Kadar LDL Dan Kolesterol Total Pada Usia 40-70 Tahun. 2018;
37. Dwi F, Melati P, Lusviana Widianny F, Studi P, Fakultas G, Kesehatan I. Asupan Lemak Jenuh dengan Kadar Kolesterol Low-Density Lipoprotein pada Kelompok Lanjut Usia. *Nutricia* 2021;23(1):44–51.
38. Rizki Utami dan Reni Zuraida E, Hiperkolesterolemia Dan Obesitas Grade Pada Pasien Panita Usia PI, Melalui Pendekatan Kedokteran Keluarga T, Rizki Utami E, Zuraida R. Penatalaksanaan Hiperkolesterolemia Dan Obesitas Grade II Pada Pasien Wanita Usia 47 Tahun Melalui Pendekatan Kedokteran Keluarga. 2020;
39. Nurhakim I, Hermalena L, Aidila Fitria E, Studi Teknologi Hasil Pertanian P, Pertanian F. Aplikasi Edible Film Dari Pati Talas Dengan Penambahan Gelatin Ceker Ayam Pada Makanan Tradisional 'BAREH RANDANG' Edible Film Application From Talas Starter With The Addition Of Chicken Clock Gelatin In

The Traditional Food 'BAREH RANDANG'. *Journal of Scientech Research and Development* [homepage on the Internet] 2021;3(2). Available from: <http://idm.or.id/JSCR>

40. Refdi C W, Fajri P Y. Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang Dari Beberapa Sentra Produksi Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat . *Teknologi Pertanian Andalas* 2017;21:2579–4019.
41. Adna Ridhani M, Prahastiwi Vidyaningrum I, Nazzala Akmala N, et al. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimis Roti Manis: Review. 2021;
42. Hasna L Z. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-kaling. *Jurnal Teknologi Pangan* 2020;3(2).
43. Pangan dan Gizi J, Mohamad Legowo A, Nurwantoro dan, Studi PS, Pangan T, Peternakan dan Pertanian F. Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang *Physical Characteristics of Coconut Milk with the Addition of Ketapang Seed Emulsifier*. 2021;11(01):1–14.
44. Fiana RM, Murtius WS, Ming A. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang terhadap Penerimaan Konsumen dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Agroteknika* 2019;2(1):1–10.
45. Fatdillah H, Febrianti F, Metri Y. Tinjauan Kandungan Gizi Dan Keunggulan Nutrisi Dadih Sebagai Alternatif Makanan Berkhasiat Tinggi. 2024;6(1). Available from: <http://ojs.universitasmuarabungo.ac.id/index.php/Sptr/indexFebruari,2024>
46. Naibaho B, Simanjuntak R, Silalahi M. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Total Koloni Bakteri dan Organoleptik Dadih. *J Bios Logos* 2023;13(3):192–212.
47. Wirawati CU, Sudarwanto MB, Lukman DW, Wientarsih I, Srihanto EA. Diversity of lactic acid bacteria in dadih produced by either back-slopping or spontaneous fermentation from two different regions of West Sumatra, Indonesia. *Vet World* 2019;12(6):823–829.
48. Penelitian JI, Dendi Gusnadi O, Taufiq R, Baharta E. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. 2021;1(12):2883.
49. Meldasari Lubis Y. Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (*Zea mays L.*) dan Ampas Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Mutu Sensori Tortilla Chips (The Effect of Adding Flour Types and Concentration Ratio of Corn Grits (*Zea mays L.*) and Carrot Pulp (*Daucus carota L.*) on Tortilla Chips Sensory Evaluation). *JIM Pertanian-THP* [homepage on the Internet] 2019;4(4):329–336. Available from: www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
50. Tarwendah IP, Teknologi J, Pertanian H, et al. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 2017;
51. Meldasari Lubis Y, Agustina R. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa*

- Bilimbi.L)). JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [homepage on the Internet] 2021;6(4). Available from: www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
52. Arziyah D, Yusmita L, Wijayanti R. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta* 2022;1(2):105–109.
 53. Nugraha A, Khazaidan Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar dan Penyuluhan Perikanan Jl Sempur No dan. Analisis Proksimat Tepung Ikan Dari Beberapa Lokasi Yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur* 18(2):133–138.
 54. Isharyudono K, Mar I. Penggunaan Bahan Inkonvensional Sebagai Sumber Bahan Pakan. 2019;
 55. Association of official analytical chemists., Latimer GW, Horwitz William. Official methods of analysis of AOAC international. AOAC International, 2006;
 56. Sopianti DS, Herlina H, Saputra HT. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator* 2017;2(2):100.
 57. Sari Juane Sofiana M, Safitri I, Irwan Nurdiansyah S, Batahan Aritonang A, Helena S, Alam Muza K. Kandungan Mineral Esensial Pada Kerang Ale-Ale (*Meretrix Sp.*) Segar Dan Terfermentasi (Essential Minerals Of Fresh And Fermented Ale-Ale Clams (*Meretrix sp.*)) [Homepage on the Internet]. 2020; Available from: <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/IJoPAC>
 58. Novia D, Dharmayanti L, Khoiriya R, Tinggi Kesehatan S, Bengkulu A-F. JP : *Jurnal Pharmacopoeia Uji Total Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Kefir Dengan Kombinasi Sari Buah Jeruk Gerga (Citrus Sp).* *Jurnal Pharmacopoeia* 2022;1(2):143–154.
 59. Arwin Muhlshoh. Arwin Muhlshoh Keamanan Dan Ketahanan Pangan [Homepage on the Internet]. 2022; Available from: <https://www.researchgate.net/publication/366684879>
 60. Badan Standarisasi Nasional. Peraturan Pemerintah No. 102 tentang Standarisasi. 2000;
 61. BSN. " SNI Yogurt 2981 : 2009, Makanan dan Minuman ". 2009;
 62. Wuri R, Rosdianto AM, Goenawan H. Utilization Of Rats As Blunt Trauma Animals Model: A Literature Review. *Indonesia Medicus Veterinus* 2021;10(2):338–354.
 63. Frianto F, Fajriaty I, Riza H. Evaluasi Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Perkawinan Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Secara Kualitatif.
 64. Karakteristik I, Vertebrata H, Tikus M, et al. Prosiding SEMNAS BIO 2023 UIN Raden Fatah Palembang ‘Produktivitas dan Pelestarian Biodiversitas Lahan Basah dalam Perwujudan Ekonomi Rendah Karbon menuju SDGs 2045’ 484 Identification of Mammals Vertebrate Animal Characteristics of White Rat (*Rattus norvegicus*) Based on Their Morphology and Anatomy.
 65. Andreollo NA, Santos EF dos, Araújo MR, Lopes LR. Rat’s age versus human’s age: what is the relationship? *Arq Bras Cir Dig.* 2012;25(1):49–51.

66. Aminah siti, Yusuf Muhammad. Efisiensi Pakan, Berat Badan dan Panjang Tulang Tikus Yang Mengonsumsi Kejale Selama 6 Minggu. The University Research Kolokium 2015;
67. Durian B, Bahan S, Tempoyak P, et al. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus Lactobacillus Pada Fermentasi The Role of Indigenous Lactic Acid Bacteria Genus Lactobacillus in the Fermentation Process of Durian (*Durio zibethinus*) for Tempoyak Production.
68. Palanivelu J, Thanigaivel S, Vickram S, Dey N, Mihaylova D, Desseva I. Probiotics in Functional Foods: Survival Assessment and Approaches for Improved Viability. *Applied Sciences (Switzerland)*. 2022;12(1).
69. Prete R, Long SL, Gallardo AL, Gahan CG, Corsetti A, Joyce SA. Beneficial bile acid metabolism from *Lactobacillus plantarum* of food origin. *Sci Rep* 2020;10(1).
70. Wiertsema SP, Bergenhenegouwen J van, Garssen J, Knippels LMJ. The interplay between the gut microbiome and the immune system in the context of infectious diseases throughout life and the role of nutrition in optimizing treatment strategies. *Nutrients*. 2021;13(3):1–14.
71. Bourgin M, Kriaa A, Mkaouar H, et al. Bile salt hydrolases: At the crossroads of microbiota and human health. *Microorganisms*. 2021;9(6).
72. Hasdar M, Delia Meilani dan. Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH. 2021;
73. Farhan Arib M, Suci Rahayu M, Sidorj RA, Win Afgani M. Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan. *Journal Of Social Science Research* 2024;4:5497–5511.
74. Primawestri MA, Rustanti N. Pengaruh Pemberian susu Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Dan Trigliserida Serum Tikus Sprague Dawley Hiperkolesterolemia [Homepage on the Internet]. 2014; Available from: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
75. Riyanto S, Muwarni H. Yoghurt kedelai hitam (black soyghurt) dapat menurunkan kadar LDL tikus hiperkolesterolemia Black soyhghurt decreased the LDL serum of hypercholesterolemic rats. *Jurnal Gizi dan Dietetika Indonesia* 2015;(1):1–9.
76. Handajani Fitri. Metode Pemilihan Dan Pembuatan Hewan Model Beberapa Penyakit Pada Penelitian Eksperimen. *Zifatama Jawara*, 2021;
77. Analisis J, Poltekkes K, Semarang K, Wolter J, 115 MN. Validasi Pemeriksaan Kolesterol Total Metode CHOD-PAP pada Sampel yang Disimpan Selama 1 Minggu dalam Suhu 4-8°C CHOD-PAP Method Total Cholesterol Examination Validation on Samples Stored for 1 Week In 4-8°C Temperature Jihan Nabilla Nabila Intifa Ulya Rieke Rofikoh Sabrina Dela Agiska Fatkhatin Nadifah Nurul Qomariyah. 2023;05. Available from: <https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/JLM/>
78. Kasiyati K, Tana S. Penanganan Hewan Coba [Homepage on the Internet]. 2020; Available from: <https://www.researchgate.net/publication/371303553>

79. Intan Putri Reno, Khariri. Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19 Gowa. Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19 [homepage on the Internet] 2020; Available from: <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
80. Purba Tingkat Kesukaan Kue Talam Yang Di Substitusi Tepung RB, Hijau Dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Remaja Tingkat Kesukaan Kue Talam Yang Di Substitusi Tepung Kacang Hijau Dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Remaja Rudolf Purba KB, Robert D, et al. Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis Poltekkes Kemenkes Manado XXII Tahun 2023 [Homepage on the Internet]. 2023; Available from: www.merdeka.com
81. Khairunnisa Mardhiyah A, Mayandri F, Hilda Putri D, et al. Characteristics of Buffalo Milk Curd and Cow's Milk Curd Karakteristik Dadiah Susu Kerbau dan Susu Sapi. Universitas Negeri Padang [homepage on the Internet] 2021;01(2021). Available from: <https://doi.org/10.24036/proseminasbio/vol1/27>
82. Laila Wilda, Ahriyasna Risyah, Putri Regiska Debby. Puding Dadiah Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji merah (*Psidium Guava.L*) sebagai Alternatif Makanan Jajanan Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kesehatan Perintis* 2021;8(2):147–158.
83. Husni Thamrin M, Handayani M. Penganekaragaman Formula Makanan Dengan Pemanfaatan Dadiah Susu Kerbau Untuk PMT Fungsional Anak Balita. *Jurnal Sehat Mandiri* [homepage on the Internet] 2017;12. Available from: <http://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/jsm>
84. Li Math, cui Yutong, Wu Xinying, Li Jiyong. Graduated Student Literatur Riview: Flavor Compound Formation Network and its Influencing Factor in Yogurt. *Elsiever* [homepage on the Internet] 2024 [cited 2024 Jul 10]; Available from: <https://doi.org/10.3168/jds.2024-24875>
85. Sulmiyati S, Said NS. Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering. *agriTECH* 2019;38(3):345.
86. Syamsu K, Elshahida K. Pembuatan Keju Nabati Dari Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadiah. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* [homepage on the Internet] 2018;28(2):154–161. Available from: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/24627>
87. Syahfitri, Susanti Desi. Efektivitas Penambahan Daun Kelor Pada Nugget Cumi-Cumi untuk Pencegahan Stunting Di Desa Padang Kecamatan Manggeng. *Jurnal sosial dan Teknologi* [homepage on the Internet] 2022;2(2):174–181. Available from: <https://greenvest.co.id/>
88. Tri R, Novitasari M, Anggo AD, Agustini TW. Combination Effect of Maltodextrin and Carrageenan Fillers on the Flavor Powder Characteristics of Lemi from Blue Swimming Crab. 2021;
89. Rifdi F, Medhyna V, Kesuma D, et al. Uji Organoleptik Pada Es krim Dadiah Sebagai Inovasi Makanan Selingan Sehat Untuk Balita. 2024;5.
90. Fransiska. *Agrofood* Vol 1 No 1 Maret 2019. *Jurnal Agrofood pertanian dan Pangan* 2019;1(1).

91. Helmizar, Suroño IS. Characteristics of Amino Acid, Micronutrient and Probiotic Isolated from Dadih and Their Benefits for Pregnant Mothers and Outcomes in West Sumatra, Indonesia. *Glob J Health Sci* 2019;12(1):116.
92. Puspawati Nyoman, Arihantana Ni Made, Sugita I Made. Pengembangan Dadih Sebagai pangan fungsional hasil fermentasi berbagai Kultur starter *Lactobacillus Indigenus*. *Jurnal harian regional* 2023;12(2):423–435.
93. Prasetyo TF, Isdiana AF, Sujadi H. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal* 2019;5(2):81–96.
94. Fatdillah H, Febrianti F, Metri Y. Tinjauan Kandungan Gizi Dan Keunggulan Nutrisi Dadih Sebagai Alternatif Makanan Berkhasiat Tinggi. 2024;6(1). Available from: <http://ojs.universitasmuarabungo.ac.id/index.php/Sptr/indexFebruari,2024>
95. Yarrabi Hanieh, Roshanak Sahar, Milani Elnaz. Produksi Makanan Penutup Probiotik yang Mengandung Susu Quinoa Kecambah dan Evaluasi sifat Fisikokimia dan Mikroba Selama penyimpanan. *Food Science Dan Nutrition* 2023;
96. Smith A, Liline S, Sahetapy Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah S, Sahetapy S. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. 2023;
97. Mukhoiyaroh S, Nurdyansyah F, Muliani Dwi Ujianti R, Rakhman Affandi A. Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yogurt Sinbiotik. 124(1).
98. Faiz SN, Santosa AP, Afifah DN, Purnawanto AM. Karakteristik Minuman Sinbiotik Soyghurt Kedelai Kuning (*Glycine max*) dan Kedelai Hitam (*Glycine soja L.*) dengan Penambahan Inulin pada Konsentrasi yang Berbeda. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences* 2022;4:405–413.
99. Afkar Majral, Nisah Khairun. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina* 2020;1(3).
100. Harahap FC, Ginting N, Hamdan H, DaulaY AH, Hasnudi H. Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris*) dan Bambu Gombang (*Gigantochloa verticilata*). *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* 2018;1(2):186–191.
101. Suryani T, Wahyuni A. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) ke-IV 2019 | 271. artikel Pemakalah Paralel 2019;
102. Maharani F, Ayuningtyas RD. Pelatihan Pembuatan Yogurt Di Kecamatan Perundungan Kota Semarang. Oktober, 2018;
103. Abdullah A, Nurjanah, Seulalae AV, Firdaos AN. Chemical Composition, Mineral, and Vitamin of Prebiotic Crackers with Addition of Seaweed Salt. *J Pengolah Has Perikan Indones* 2023;26(1):153–163.
104. Siregar Sari Nurhamidah. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 2014;13(2):38–44.
105. Fadillah MA, Murniawati N. Gambaran Kadar Kolesterol Total pada Penikmat Kopi Susu Usia 20-50 Tahun di RT.002 RW.003 Desa Sirnagalih Kota Tangerang Description of Total Cholesterol Levels in Milk Coffee Avoiders Aged. 2023;

106. Permenkes No. 28. AKG (angka Kecukupan Gizi). 2019;
107. Handayani I. Pengaruh konsentrasi tepung pisang ambon dan penambahan *Lactobacillus casei* terhadap karakteristik kimia yogurt sinbiotik Effect of concentration of ambon banana flour and addition of *Lactobacillus casei* on chemical characteristics of synbiotic yogurt.
108. Maziya Labiba N, Quratul Marjan A, Nasrullah N. Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon Soyghurt (Soymilk Yoghurt) Probiotic Drink And High Isoflavone Development. 2020;244–249.
109. Adrianto R, Wiraputra D, Jyoti MD, Andaningrum AZ. Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slopping Method. *Jurnal Agritechno* 2020;105–111.
110. Suryani T, Wahyuni A. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) ke-IV 2019 | 271.
111. Haezah Fatdillah, Firshty Febrianti, Desi Ratna Sari. Pengaruh Fermentasi Spontan dan Back-Slopping Terhadap Kualitas Dadih Berdasarkan Total Bakteri Asam Laktat, Ph dan Total Titratable Acidity. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani* 2023;2(2):69–81.
112. Widhyasih RM, Bintang Iriyanti D, Lestari P. Pengaruh Penambahan Fruktosa dan Lama Penyimpanan terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Produk Olahan Yoghurt. 2022;
113. An J, Wang Q, Yi S, et al. The source of the fat significantly affects the results of high-fat diet intervention. *Sci Rep* 2022;12(1).
114. Indriputri C, Maulana R. Pengaruh Pemberian Diet Tinggi Lemak Terhadap Profil Lipid Serum Tikus (*Rattus Novergicus*) Galur Wistar. *Metabolism*. 2022;59(8):1210–1220.
115. Muharam Nurdin N, Anna Marliyati S, Martianto D, Subangkit M. Akumulasi Lipid Hati Dan Profil Lipid Darah Tikus Sprague Dawley yang Diintervensi Minyak Super Olein Dan Olein (Liver lipid accumulation and lipid profile of Sprague Dawley rats treated by super olein and olein oil). 2019;
116. Wirawati CU. Characteristic and Development of Cow's Milk Dadih as an Alternate of Buffalo's Milk Dadih. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences* 2018;27(2):95.
117. Prajawanti KN, Nugraha J, Notopuro H, Octifani A, Negara Yak. Efek Multi Strain Probiotik Terhadap Kadar LDL-C *Rattus norvegicus* HIPERLIPIDEMIA. *Jurnal Media Analisis Kesehatan* 2023;14(1):16.
118. Xavier dos Santos D, Casazza AA, Aliakbarian B, Bedani R, Saad SMI, Perego P. Improved probiotic survival to in vitro gastrointestinal stress in a mousse containing *Lactobacillus acidophilus* La-5 microencapsulated with inulin by spray drying. *LWT* 2019;99:404–410.
119. Palani Kumar MK, Halami PM, Serva Peddha M. Effect of *Lactobacillus fermentum* MCC2760-Based Probiotic Curd on Hypercholesterolemic C57BL6 Mice. *ACS Omega* 2021;6(11):7701–7710.

120. Juste C, Gérard P. Cholesterol-to-coprostanol conversion by the gut microbiota: What we know, suspect, and ignore. *Microorganisms* 2021;9(9).
121. Kriaa A, Bourgin M, Mkaouar H, et al. Microbial reduction of cholesterol to coprostanol: An old concept and new insights. *Catalysts*. 2019;9(2).
122. Deng C, Pan J, Zhu H, Chen ZY. Effect of Gut Microbiota on Blood Cholesterol: A Review on Mechanisms. *Foods*. 2023;12(23).
123. Yuniastuti A. Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan) [Homepage on the Internet]. 2014; Available from: <https://www.researchgate.net/publication/320441645>
124. Nurcahyani I, Susilowati A, Pangastuti A. Cholesterol-lowering activity by lactic acid bacteria isolated from yogurt from Boyolali, Indonesia. *Asian Journal of Natural Product Biochemistry* 2023;21(1).
125. Jarocki P, Podlesny M, Gilbowski P, Targonski Z. Wawasan Baru Tentang Peran Fisiologis Hidrolase Garam Empedu di Antara Bakteri Usus Genus *Bifidobacterium*. *PLoS SATU* [homepage on the Internet] 2014 [cited 2024 Jul 8];9(e114379). Available from: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0114379>
126. Majsterek M, Wierzchowska-Opoka M, Makosz I, Kreczyńska L, Kimber-Trojnar Ż, Leszczyńska-Gorzela B. Bile Acids in Intrahepatic Cholestasis of Pregnancy. *Diagnostics*. 2022;12(11).
127. Papazyan R, Liu X, Liu J, et al. FXR activation by obeticholic acid or nonsteroidal agonists induces a human-like lipoprotein cholesterol change in mice with humanized chimeric liver. *J Lipid Res* 2018;59(6):982–993.
128. Wa Y, Yin B, He Y, et al. Effects of single probiotic- And combined probiotic-fermented milk on lipid metabolism in hyperlipidemic rats. *Front Microbiol* 2019;10(JUN).
129. Lew LC, Choi SB, Khoo BY, Sreenivasan S, Ong KL, Liong MT. *Lactobacillus plantarum* DR7 reduces cholesterol via phosphorylation of AMPK that down-regulated the mRNA expression of HMG-CoA reductase. *Korean J Food Sci Anim Resour* 2018;38(2):350–361.
130. Chen K, Li S, Chen F, Li J, Luo X. Regulation of the *Lactobacillus* strains on HMGCoA reductase gene transcription in human HepG2 cells via nuclear factor- κ B. *J Microbiol Biotechnol* 2015;26(2):402–407.
131. Popeijus HE, Zwaan W, Tayyeb JZ, Plat J. Potential contribution of short chain fatty acids to hepatic apolipoprotein a-i production. *Int J Mol Sci*. 2021;22(11).
132. Boets E, Deroover L, Houben E, Vermeulen K. Kuantifikasi Produksi Asam Lemak Rantai Pendek Kolon Vivo Dari Inulin. *Nutrisi* 2015;7:8916–8929.
133. Zhou L, Li C, Gao L, Wang A. High-density lipoprotein synthesis and metabolism (Review). *Mol Med Rep*. 2015;12(3):4015–4021.
134. Cui S, Guo W, Chen C, et al. Metagenomic Analysis of the Effects of *Lactiplantibacillus plantarum* and Fructooligosaccharides (FOS) on the Fecal Microbiota Structure in Mice. *Foods* 2022;11(9).

135. Zhao Yimin, Jianhu Liu, Wangjun Hao, Hanyue Zhu, Ning Liang. Structure-Specific Effect of Short-Chain Fatty Acids on Plasma Cholesterol Concentration in Male Syrian Hamster. *J Agric Food Chem* 2017;65(50):10984–10992.

