

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Nur Bakti Fiqrianto, Susilowati, R. R. (2023). Gambaran Penggunaan Simvastatin dan Atorvastatin Pada Pasien Jantung. 5(1), 22–29.
- Aisya, G. R., Sulandari, L., Romadhoni, I. F., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Mie Basah Menggunakan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Puree Labu Kuning Universitas Negeri Surabaya, Indonesia. 2(4).
- Aisyah, S., Gumelar, A. S., Maulana, M. S., & Amalia, R. A. H. T. (2023). Identifikasi Karakteristik Hewan Vertebrata Mamalia Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Berdasarkan Morfologi dan Anatominya Identification of Mammals Vertebrate Animal Characteristics of White Rat (*Rattus norvegicus*) Based on Their Morphology and Anatomy. 484–493.
- Aman, A. M., Soewondo, P., Soelistijo, S. A., Arsana, P. M., Wismandari, Zufry, H., & Rosandi, R. (2019). Pedoman Pengelolaan Dislipidemia di Indonesia. PB PERKENI.
- Anggreni, N., Mulyaningsih, S., Farmasi, F., & Dahlan, U. A. (2024). Aktivitas Antioksidan Serta Penetapan Kadar β -Karoten, Flavonoid Dan Fenol Total Ekstrak Etanol Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, (Duch.) Poir). 7(3). <https://doi.org/10.36387/jifi.v7i3.2221>
- Arnis Paulina, Martianus Perangin Angin, R. H. (2023). Evaluasi Penggunaan Obat Kolesterol Pada Pasien Hiperlipidemia Di Instalasi Rawat Jalan Rumah Sakit Mutiara Bunda. 6(1), 63–75.
- Arsul, M. I., Rezky, N., Amir, R., Fadila, R., & Pratiwi, I. N. (2024). Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Potential of Noodle from Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch) to Reducing Blood Glukose Level. 2(2), 70–76.
- Artha, H. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu.
- Ayu, A. A. (2024). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Organoleptik, Kapasitas Antioksidan, Nilai Gizi Mie Basah. 10(3), 128–135.

- Batool, M., Ranjha, M. M. A. N., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., AbdElgawad, H., Al Jaouni, S. K., Selim, S., & Ibrahim, S. A. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (*Cucurbita* sp.). *Plants*, 11(11), 1394. <https://doi.org/10.3390/plants11111394>
- Budianto, Y., & Akbar, M. A. (2022). Kenaikan Kadar Kolesterol Ditinjau dari Konsumsi Gorengan. *Jurnal Kesehatan Abdurahman Palembang*, 11(2), 8–13.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan tepung labu kuning modifikasi hydrogen rich water kepada masyarakat. 1(1), 11–16.
- Budiman, H., Supriningrum, R., & Sundu, R. (2024). Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch .). 6(1).
- Badavi, M., Grootveld, M., Jafari, F., Dianat, M., & Faraji Shahrivar, F. (2022). Supplement therapy with apelin for improving the TSH level and lipid disorders in PTU-induced hypothyroid rats. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 69(2), 668–675. <https://doi.org/10.1002/bab.2142>
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. 42(1), 39–47.
- Fauziah, N. A. N., Husni, P., & Kurniati, B. D. (2023). Artikel Review: Pengembangan Dan Validasi Metode Analisis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (Kckt) Untuk Penetapan Kadar Simvastatin Dalam Sediaan Tablet. *Farmaka*, 22(2), 118–127.
- Ferri, N. & Corsini, A. (2020). Clinical pharmacology of statins: An update. *Current Atherosclerosis Reports*, 22(7). <https://doi.org/10.1007/s11883-020-00844-w>
- Furqan., M., & Sugiyarto., S. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi*

Dan Saintek III, 136–141.

- Ginting, E. E., Sari, C. F., Leny, Parhan, & Ginting, P. (2022). Analisa Senyawa Metabolit Sekunder Dan Pengaruh Pemberian Serbuk Semut Jepang Terhadap Kadar Kolesterol Pada Tikus Putih Jantan. *Jurnal Lmiah Ibnu SIna*, 7(1), 56–65.
- Gumolung, D. (2017). Analisis beta karoten dari ekstrak jonjot buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). 2(2), 69–71.
- González, G. F., Gasco, M., & Malheiros-Pereira, A. (2015). Fatty acid composition and lipid-lowering effects of *Plukenetia volubilis* oil in rats. *Journal of Functional Foods*, 12, 313–321. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.11.024>
- Haerani, N., & Herwati, A. (2022). Pengaturan Waktu Penyerbukan Dan Kuantitas Serbuk Sari Terhadap Produksi Dan Mutu Fisiologis Benih Labu Kuning. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 23–27.
- Hamel, D. V, Sambou, C., Karauwan, F. A., & Ginting, M. (2021). Uji Efektivitas Infusa Biji Ketumbar *Coriandrum sativum* L . Sebagai Antikolesterol Pada Tikus Putih *Rattus norvegicus*. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*, 4(1), 45–52.
- Hatta, H., Sandalayuk, M., Gizi, S., Masyarakat, F. K., Gorontalo, U., Studi, P., Kesehatan, I., Masyarakat, F. K., & Gorontalo, U. (2020). *Gorontalo*. 3(1), 41–50.
- Hewan, F. K., Udayana, U., Sudirman, J. P. B., Udayana, U., & Sudirman, J. P. B. (2024). *Buletin veteriner udayana*. 158, 73–81.
- Humaedi, A., Halimatushadyah, E., Umar, A. T., Oktavia, D., & Kurniawan, F. (2025). Penyuluhan Penyakit Degeneratif Serta Pemanfaatan Tanaman Obat Pada Counseling on Degenerative Diseases and the Utilization of Medicinal Plants in the Community of Barokaso Village , Sukamulya Village , Cugenang District , Cianjur Regency , West Java. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1). <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i1.533> Informasi
- Hussain, A., Kausar, T., Jamil, M. A., Noreen, S., Iftikhar, K., Rafique, A., Iqbal, M. A., Majeed, M. A., Quddoos, M. Y., Aslam, J., & Ali, A. (2022).

- In Vitro Role of Pumpkin Parts as Pharma-Foods : Antihyperglycemic and Antihyperlipidemic Activities of Pumpkin Peel , Flesh , and Seed Powders , in Alloxan-Induced Diabetic Rats. 2022.
- Iin Indrawati, Faridah, M. (2022). Optimalisasi Peran Masyarakat dalam Mengontrol Kadar Kolesterol pada Masyarakat Kelurahan Talang Banjar Kota Jambi. 1(Ldl), 257–263.
- Isdadiyanto, S., Sitasiwi, A. J., & Mardiaty, S. M. (2024). Profil Lipid Tikus (*Rattus norvegicus* L.) Hiperlipidemia Setelah Terpapar Ekstrak Etanol Biji Mahoni (*Swietenia mahagoni*). Buletin Anatomi Dan Fisiologi, 9(1), 85–92. <https://doi.org/10.14710/baf.9.1.2024.85-92>
- Ishak, I., Ezzatul, N., Ismail, B., Yahaya, N. S., Khaironi, J., Musa, N., Teh, A. H., & Ghani, M. A. (2024). Reduction of Saturated Fat in Dark Chocolate using Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) Oil Oleogel. 19(28), 111–118.
- Karwiti, W., Fitriana, E., Mustopa, R., & Siregar, S. (2022). Masyarakat Tentang Kolesterol Di Wilayah Kerja Puskesmas Depati Vii Kabupaten Kerinci (The Early Detection And The Improvement Of Community Knowledge About Cholesterol In The Work Area Of Depati Vii Health Center Kerinci). Jurnal Abdikemas, 4(2), 82–88. <https://doi.org/10.36086/j.abdikemas.v4i2>
- Kustiyaningsih, E., Sunnah, I., & Oktianti, D. (2021). Yellow Pumpkin (*Cucurbita maxima* D .) Extract As Anti-Hypercholesterolemia. 186. <https://doi.org/10.18196/jfaps.v1i2.10819>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., & Firmansyah, R. F. (2021). using Vacuum Frying. 152–164.
- Mahalia, L. D., Supriyono, T., Desi, F., Sari, R., Gizi, J., Kesehatan, P., Kesehatan, K., & Raya, P. (2022). Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Daya Terima The utilization of pumpkin as a substitution ingredient for making steam cake to improve organoleptic quality and food acceptance. 2(2), 1–12.
- Maharani, A. D., Nurwantoro, & Bintoro, V. P. (2023). Karakteristik Fisik dan

- Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. 7(1), 28–33.
- Mahmudah, R., Agrifa, S., Imran, A., Farmasi, P. S., Sains, F., Waluya, U. M., & Standarisasi, A. (2024). Standarisasi dan Uji Aktivitas Antikolesterol Ekstrak Etanol Daun Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch). 10(1), 111–121.
- Mandala, J., Indonesia, P., Studi, P., & Universitas, F. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata). 7(2).
- Maulina, S., Suhendra, L., & Gunam, I. B. W. (2018). 1 , 2 , 2 1. 6(1), 1–10.
- Millati, T., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan. 4(November), 306–310.
- Mulyawan., R. P., Nurhaidha., R. T., & Supriyatna., A. (2023). Identifikasi dan Manfaat Famili Cucurbitaceae di Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government, 1(3), 44–51.
- Muti, R., Aisyah, N., Oktaviani, S., & Kartini, N. A. (2020). Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik Dari Buah Dan Sayuran. 1(1), 85–94.
- Nur Hasanah, D. R. N. (2020). Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (Cucurbita. 9(1), 54–59.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020a). Indonesian Journal of Human Nutrition. 1, 54–68.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020b). Potensi Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. 1, 54–68.
- Nurmalya, R., Nuriannisa, F., & Andini, A. (2021). Hubungan Asupan Bahan Makanan Sumber Vitamin D Dan Vitamin C Terhadap Penurunan Glukosa Darah Pada Responden Terindikasi Diabetes Mellitus Tipe II Relationship Of Vitamin D And Vitamin C Food Intakes To Decrease Blood Glucose In Indicated Diabetes Mellitu. Journal of Islamic Medicine, 5(1), 20–26.
- Prameswari, D. C. (2021). Konsumsi Pisang dalam Menurunkan Kadar Kolesterol

- Darah. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(3), 511–518.
- Purwadi., Darmawan, Kuntjahjawati, SAR., dan M. (2023). Karakteristik Kwetiau Gandum Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D) Dan Penambahan Sodium Tripollyphospate (STPP) Pembuatan Kwetiau Labu Kuning kuning yang telah dilakukan pembersihan dan blanching lalu dibuat menjadi bubur labu kuning . 5(2), 1–11.
- Putri, M. A. (2024). Pengaruh Penambahan Labu Waluh (Labu Kuning) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. 3, 282–290.
- Putri, M. A., Putri, S. K., & Aisah. (2024). Pengaruh Penambahan Labu Waluh (Labu Kuning) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. 3, 282–290.
- Puente, L. A., et al. (2020). Antioxidant capacity and bioactive compounds in Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*). *Food Chemistry*, 330, 127243. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127243>
- Rahmadi, A., & Syahrumsyah, H. (2020). Pengaruh Pemberian Cuka Mandai Terhadap Kadar Kolesterol Total , Lipoprotein Dan Trigliserida Pada Mencit (*Mus Musculus*) Dengan Induksi Kuning Telur Effects of Mandai Vinegar on Total Cholesterol , Lipoprotein and Triglycerides Levels in Egg Yolk Inducted Mouse (*Mus musculus*) Pemberian cuka mandai pada mencit. 2(1), 45–52.
- Rahmawati, I. A. D., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024a). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. 3(2).
- Rahmawati, I. A. D., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024b). Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Variasi Rasio Tepung Terigu: Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Penambahan Sodium Tripolyphosphate. 3(2).
- Ratnawaty FadilahRatna Sari, dan A. S. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap Kualitas Mie Basah. 6, 75–88.
- Ratulangi, L., Wowor., P., & Mambo, C. (2016). Uji efek perasan daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata* D .) terhadap kadar kolesterol total

- darah tikus wistar (*Rattus norvegicus*). Jurnal E-Biomedik, 4(1).
- Razoki, Butar-Butar, R. G. S., Neswita, E., Sembiring, N. B., Novriani, E., Simanjuntak, N. J. P., & Pakpahan, E. H. (2023). Uji Skrining Fitokimia dan Pengukuran Kadar Total Flavonoid pada Ekstrak Paku (*Nephrolepis biserrata*) dengan Fraksi n-Heksana, Etil asetat, dan Air. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), 1142–1160.
- Riani Sari, D. N. (2021). Pembuatan Mie Kering Dengan Fortifikasi Ekstrak Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*, (Aiton) Hassk.). 5(2), 139–152.
- Rizman Naim, Sri Sulastri, S. H. (2019). Gambaran hasil pemeriksaan kadar kolesterol pada penderita hipertensi di rsud syekh yusuf kabupaten gowa. 9(November).
- Saadah, R. W., & Silvia, S. (2022). Modifikasi Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Permen Gummy Jelly sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting Modified Pumpkin (*Curcubita moschata*) in Gummy Jelly Candy as a High Vitamin A Snack for Stunting Children. 6(1).
<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.266-274>
- Safriani, et al. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning Pada Pembuatan Mie Kering. 5(2), 85–94.
- Safutri, W., Karim, D. D. A., & Fevinia, M. (2022). Skrining Fitokimia Simplisia di Kabupaten Pringsewu. *JURNAL FARMASI Universitas Aisyah Pringsewu Journal Homepage*, 1(1), 23–27.
- Saiful, A., Amin, M., Pusmarani, J., & Fauziah, R. (2025). Uji Aktivitas Antihiperkolesterolemia dari Fraksi Air , Etil Asetat dan N-Heksan dari Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* Var . *Sapientum*) Pada Mencit (*Mus Musculus*) yang di Induksi Propiltiourasil Uji Testing The Antihypercholesterolemia Activity of . 4(1).
- Sari, O. N., Hidayah, N., & Rahayu, W. M. (2022). Hedonic Test Analysis and Feasibility of The Selling Price of Cocoa Seed Waste Products in PT XYZ Kulon Progo , Yogyakarta. 2(2), 138–146.
- Setiawan, D., , Samsul Hadi, Okta Mutia Sari, N. M., Budi, M. S. S., Ramadhan,

- F., & Hendry, R. (2023). Promosi Kesehatan Tentang Obat Amlodipin Dan. 1, 1382–1387.
- Sugeng Widiyanto, D. Y. H. (2024). Pengaruh Konsumsi Suplemen Omega 3 Terhadap Kadar Kolesteroltotal Pada Pengunjung Dewasa Pertengahan Di Posbindu Desa Cijati Kecamatan Cimanggu Kabupaten Cilacap. *Journal of TSCS 1 Kep*, 9(2), 21–32.
- Sunnah, I. (2020). Istianatus Sunnah, Agitya Resti Erwiyani, Lyda Walida Awwalin, M. S. A. (2020). *SIN*. 3, 28–37. 3, 28–37.
- Syahwa, D. P., Nopriantini, & Agusanty, S. F. (2024). Analisis Daya Terima dan Proksimat Mie Instan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Lineeolatus*) dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). 7(September), 544–549.
- Tio, D. (2019). Hedonic Test Method for Measuring Instant Pindang Seasoning Powder Preferences. 3(June), 34–36.
- Udin, B., & Kholifah, E. (2021). Literature Review : Mekanisme Kerja Obat Antidislipidemia. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 6(1), 35–44.
- Vifta, R. L., Luhurningtyas, F. P., & Wening, D. K. (2021). Pengenalan Produk Mie Basah Kombinasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Indeks Glikemik Rendah Pencegah Obesitas bagi Balita. 62–68.
- Waluya, M., Pharmacia, J., Waluya, M., No, V., Isrul, M., Salzabillah, N. S., Lolok, N., Isrul, M., Farmasi, P. S., & Sains, F. (2023). Identifikasi Kandungan Senyawa Ekstrak Etanol Daun Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Aktivitas Antidiabetes Pada Hewan Uji Mencit (*Mus musculus*) Identification of Chemical Compounds of Ethanol Extract of Yellow Pumpkin Leaves (*Cucurbita moschata*). 2(2).
- Wandira, C. A., Putri, A. T., Maulida, T., & Shara, Y. (2022). Inovasi Makanan Ringan Berbahan Labu Kuning Dalam Upaya. 6(1), 168–172.
- Wati, D. P. (2024). Prinsip Dasar Tikus sebagai Model Penelitian.
- Zulman Effendi, F. E. D. S. dan Y. S. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. 6(2), 57–64.