

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A. *et al.* (2021) ‘Skrining Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat Kecamatan Nambo Kota Kendari’, *Jurnal PARADIGMA (Pemberdayaan & Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), pp. 7–16.
- Ali, R. and Nuryani, N. (2018) ‘Sosial Ekonomi, Konsumsi Fast Food Dan Riwayat Obesitas Sebagai Faktor Risiko Obesitas Remaja’, *Media Gizi Indonesia*, 13(2), p. 123. doi: 10.20473/mgi.v13i2.123-132.
- Amanda, E. N. *et al.* (2022) ‘Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi’, *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), pp. 219–226. doi: 10.32539/jkk.v9i2.17010.
- Ardian, J., Jauhari, M. T. and Rahmiati, B. F. (2020) ‘Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah terhadap Penurunan Kadar Ldl (Low Density Lipoprotein) dan Kolesterol Total’, *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(1), pp. 26–34. doi: 10.30812/nutriology.v1i1.733.
- Ariani, F. *et al.* (2024) ‘Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet’, *Ganec Swara*, 18(1), p. 172. doi: 10.35327/gara.v18i1.747.
- Astuti, M. N. *et al.* (2023) ‘Hubungan Asupan Kalsium , Konsumsi Buah , Sayur dan Ikan Dengan Kadar Kolestrol Pada Pekerja Penanganan Prasarana Sarana Umum ( PPSU ) Kelurahan Cengkareng Timur Correlation between Calcium Intake , Consumption of Fruits , Vegetables and Fish with Cholest’, *of Educational Innovation and Public Health*, 1(3).
- Ayu, M. S. *et al.* (2021) ‘Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing’, *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 267–276. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- B, H., Akbar, H. and Sarman, S. (2021) ‘Pencegahan Penyakit Tidak Menular Melalui Edukasi Cerdik’, *Jurnal Abdimas Universal*, 3(1), pp. 83–87.
- Balia, K. U., Farida, S. and Perdana, R. G. (2022) ‘Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram ( *Pleurotus ostreatus* ) dengan Variasi Penambahan Sayuran Brokoli Hijau ( *Brassica oleracea* ) Physicochemical and Organoleptic Properties of Oyster Mushroom Nuggets ( *Pleurotus ostreatus* ) with Variati’, *Jurnal Green House*, 1, pp. 46–59.

- Dondoe, R. H. U., H, D. I. W. and Kartikawati, D. (2017) ‘Penambahan Brokoli Organik Pada Pengolahan Sosis Ikan Barakuda ( *Sphyreana Barracuda* ) Untuk Meningkatkan Kandungan Serat Dan Pro Vitamin A Proses Pengolahan Sosis Ikan Barakuda dengan Penambahan Brokoli Organik’, *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, Vol. 6 No.(ISSN : 2302-2752), pp. 50–59.
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M. and Nursoleha, E. (2023) ‘Review: Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan’, *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), pp. 60–67.
- Emeline, E. A., Taroreh, M. I. R. and Tuju, T. D. J. (2020) ‘Pengaruh Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) dalam Menghambat Oksidasi Lemak pada Nugget Tempe Kedelai Selama Penyimpanan’, *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(1). doi: 10.35791/jteta.11.1.2020.31307.
- Estiari, Parnanto, N. H. R. and Sari, A. M. (2016) ‘Pengaruh Perbandingan Campuran Labu Siam (*Secheum edule*) dan Brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Mix Fruit and Vegetable Leather’, *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- Faizah, N. I. and Haryanti, S. (2020) ‘Pengaruh Lama dan Tempat Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara’, *Jurnal Akademika Biologi*, 9(2), pp. 8–14.
- Fatharanni, M. O. and Anggraini, D. I. (2017) ‘Efektivitas Brokoli (*Brassica Oleracea* var. *Italica*) dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total pada Penderita Obesitas’, *Majority*, 6(1), pp. 64–70.
- Fitriani, H. *et al.* (2018) ‘Pengaruh Pemberian Minyak Ikan Tuna Albakora ( *Thunnus alalunga* ) terhadap Kadar Kolesterol Total , HDL , dan LDL Pada Tikus Putih Jantan dengan Hiperkolesterol’, *Jurnal Kedokteran & Kesehatan*, 4(2), pp. 67–73.
- Fuatkait, D. S., Matrutty, D. D. P. and Waileruny, W. (2022) ‘Analisis Hasil Tangkapan Ikan Tuna Madidihang Berdasarkan Musim Di Perairan Kepulauan Tanimbar’, *TRITON: Jurnal Manajemen Sumberdaya Perairan*, 18(2), pp. 84–94. doi: 10.30598/tritonvol18issue2page84-94.
- Gafari, Z., Eniek, K. and Ida Ayu, A. (2015) ‘Kemampuan Adaptasi, Pengaruh Pupuk dan Kandungan Gizi Berbagai Kultivar Brokoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*) Introduksi di Kopang, Lombok Tengah’, *METAMORFOSA Journal of Biological Sciences*, 2(2), pp. 72-81–81.
- Gonal, H., Buchari, D. and Sumarto (2014) ‘The Effect of the Addition of Broccoli (*Brassica oleracea* l.var *italic*) on the Quality of Fish Carp (*Laptobarbus hoevenii*) Meatballs’, 3(3), pp. 63–77.

- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.
- Hadinoto, S. and Idrus, S. (2018) 'Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku', *BIAM*, 14(2), p. 51. doi: 10.29360/mb.v14i2.4212.
- Hartono, R. I. and Simanjuntak, K. (2022) 'Efektivitas pemberian suplemen omega-3 terhadap kadar kolesterol total pada tikus galur wistas (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi aloksan', *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 10(3), pp. 26–32. doi: 10.24815/jks.v22i3.24062.
- Husni, P., Ikhrom, U. K. and Hasanah, U. (2021) 'Uji dan Karakterisasi Serbuk Pektin dari Albedo Durian sebagai Kandidat Eksipien Farmasi', *Majalah Farmasetika*, 6(3), p. 202. doi: 10.24198/mfarmasetika.v6i3.33349.
- Ilma Daroyani, D., Yusasrini, N. L. A. and Sugitha, I. M. (2022) 'Pengaruh Perbandingan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Dengan Puree Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca sp.*) Terhadap Karakteristik Nugget', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), p. 322. doi: 10.24843/itepa.2022.v11.i02.p14.
- Ismail, N. M., Bait, Y. and Kasim, R. (2023) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten', *Jambura Journal of Food Technology*, 5, pp. 0–5.
- Kariang, L. *et al.* (2023) 'Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam yang Menggunakan Sayur Brokoli (*Brassica oleracea var italica*)', *Jurnal Zootec*, 43(1), pp. 118–129.
- Karwiti, W. *et al.* (2022) 'Deteksi Dini dan Peningkatan Pengetahuan 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 Ke', *Jurnal Abdikemas*, 4(2), p. 83. doi: 10.36086/j.abdikemas.v4i2.
- Kinanthi Pangestuti, E. and Darmawan, P. (2021) 'Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method', *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), pp. 16–21. doi: 10.31001/jkireka.v2i1.22.
- Maryam, S. (2022) 'Peningkatan Komponen Gizi pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel', *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), pp. 238–248.
- Mitra, S. and Desmelati (2017) 'PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG

BROKOLI (*Brassica oleracea* l. var. *italica*) TERHADAP PENERIMAAN KONSUMEN NUGGET IKAN JELAWAT (*Laptobarbus hoevenii*)', *Perikanan dan Kelautan*, 5. Available at: <http://news.imaail.com/NewestAll/2017011314034796368>.

- Mukti, Z. H., Rusilanti, R. and Yulianti, Y. (2022) 'Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja', *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), pp. 593–606. doi: 10.46799/jsa.v3i3.411.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T. and Rahmanto, L. (2023) 'Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan', *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), pp. 5–8. doi: 10.31316/jitap.vi.5780.
- Novinda, S. *et al.* (2020) 'Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Kaki Naga Ikan Bubara (*Caranx sexfasciatus*)', *Jurnal Tata Boga*, 9(2), pp. 72–83.
- Patty, M. F. B. *et al.* (2023) 'Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*)', *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), pp. 320–346. Available at: <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2279>.
- Pehlepi, E. S., Puspita, T. and Suwita, I. K. (2022) 'Pengembangan Tepung Tempe dan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor* L) Sebagai Bahan Substitusi Pepaya Sandwich Biskuit untuk Snack Remaja Putri Anemia.', *Nutriture Journal*, 1(2), p. 36. doi: 10.31290/nj.v1i2.3499.
- Prasetyo, P. O., Puspita, I. D. and Fatmawati, I. (2021) 'Tepung Kacang Bambara (Dietary Fiber and Organoleptic of Corn Bran Crackers with Addition of Bambara Groundnut Flour)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), pp. 130–138. Available at: <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/3191>.
- Pratiwi, A. D., Widajanti, L. and Nugraheni, S. A. (2020) 'Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), pp. 152–159.
- Primadini, V., Vatria, B. and Novalina, K. (2021) 'Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila', *Manfish Journal*, 2(01), pp. 8–15. doi: 10.31573/manfish.v2i01.357.
- Putri, B. A. *et al.* (2023) 'Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah Dan Biji Chia Terhadap Kadar Kolesterol Total Penderita Hiperkolesterolemia', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 2(2), pp. 69–78. doi: 10.34011/jgd.v2i2.1834.

- Sari, N. (2023) 'Identifikasi Analisis Kadar Karbohidrat dan Kadar Gula Reduksi Metode Luff Schoorl dari Hidrolisis Selulosa Limbah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.)', *Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, 7(1), pp. 41–45. doi: 10.51544/kimia.v7i1.3942.
- Shafira, N. I., Ngaisyah, R. D. and Yuningrum, H. (2020) 'Hubungan konsumsi serat dan indeks massa tubuh dengan hiperkolesterolemia di pos pembinaan terpadu (posbindu) untuk penyakit tidak menular Kabupaten Kulon Progo Yogyakarta', *Ilmu Gizi Indonesia*, 4(1), p. 51. doi: 10.35842/ilgi.v4i1.160.
- Shafitri, N. *et al.* (2021) 'Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai', *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), pp. 107–119. doi: 10.22487/ghidza.v5i1.233.
- Sinulingga, B. O. (2020) 'Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol', *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), pp. 9–15. doi: <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.556>.
- Soedirga, L. C., Matita, I. C. and Wijaya, T. E. (2020) 'Karakteristik Fisikokimia Tepung Kembang Kol Hasil Pengeringan Dengan Pengereng Kabinet Dan Oven', *Jurnal Sais dan Teknologi*, 4(2), pp. 57–68.
- Stefanie, S. Y., Condro, N. and Mano, N. (2023) 'Analisis Kadar Lemak pada Produk Coklat di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura', *Jurnal Jupiter STA*, 2(1), pp. 1–7.
- Sudayasa, I. P. *et al.* (2020) 'Deteksi Dini Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat Desa Andepali Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe', *Journal of Community Engagement in Health*, 3(1), pp. 60–66. doi: 10.30994/jceh.v3i1.37.
- Sutomo and Cahyono, E. A. (2019) 'Peningkatan Terapi Farmakologi Pada Penderita Hiperkolesterolemia Melalui Pelaksanaan Terapi Komplementer Reimprinting Mandiri', *Jurnal Bhakti Civitas Akademika*, II(2), pp. 1–12. Available at: <https://e-journal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jbca/article/download/47/41>.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N. and Lastariwati, B. (2021) 'Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), pp. 194–200. doi: 10.17728/jatp.7061.
- Yapanto, L. M. M., Husain, R. and Djafar, D. (2021) 'Analisis Organoleptik Mutu Hedonik dan Kimia Bakso Ikan Tuna dengan Penambahan Tepung Buah

Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*)', *Jambura Journal of Animal Science*, 3(2), pp. 71–80. doi: 10.35900/jjas.v3i2.10287.

Yoga Adhi Dana and Hanifah Maharani (2022) 'Hubungan Indeks Massa Tubuh Dengan Kadar Kolesterol Pada Karyawan Dan Mahasiswi Politeknik Kudus', *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), pp. 1–9. doi: 10.55904/florona.v1i1.49.

Zamili, S. *et al.* (2020) 'Pembuatan Bakso dari Daging Ikan Tongkol (*Eurhynnus affinis*)', *CHEDS: Journal of Chemistry, Education, and Science*, 4(1), pp. 14–18. doi: 10.30743/cheds.v4i1.2597.