

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhusna. (2017). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Lemak dan Aktivitas Fisik terhadap Status Gizi pada Pegawai di Kantor Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Negeri Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–17.
- Andina Rachmayani, dkk. (2018). Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(2), 125–130. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.02.6>
- Almatsier, Sunita. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Annet, dkk. (2014). *Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(1), 2071–2079.
- Bahari, A. F., & Ashoer, M. (2018). 4839-11381-2-Pb. 5(1), 69–78.
- Baliwati, Y. F, dkk. 2004. Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Di, H., Tinggi, S., Ngudi, K., & Ungaran, W. (2014). Pemberian Meditasi Terhadap Pada Lansia Dengan. *Jurnal Keperawatan*.
- Ermawati, T., & Sarana, J. (2018). Determinan Perilaku Konsumsi Pangan Masyarakat Di Daerah Istimewa Yogyakarta (Diy) Dan Nusa Tenggara Timur (Ntt). *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 25(2), 69–87. <https://doi.org/10.14203/jep.25.2.2017.69-87>
- Gibson, R. S. 2005. Principles of Nutritional Assesment Second Edition. Elsevier Inc. UK.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hermanto, S., Anna, M., & Harahap, R. (2008). Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi dan Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS Sandra. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*, 102–109.
- Hartiyanti, Y., & Triyanti. 2007. Penilaian Status Gizi, dalam Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Karunawati, M. (2019). Pola Konsumsi Pangan dan penilaian Status Gizi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Dharma Yogyakarta. *Skripsi*, 1–135.
- Kim, S., Sung, J., Foo, M., Jin, Y. S., & Kim, P. J. (2015). Uncovering the nutritional

- landscape of food. *PLoS ONE*, *10*(3), 1–17.  
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0118697>
- Kurnia Sari,dkk. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Makanan Tradisional Jawa Timur Pada Remaja Di Kelurahan Pakis Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, *8*(2), 351–355.
- Khomsan, A.,Baliwati,Y.F, Dwiriani, C.M. (2010). Pengantar Pangan dan Gizi. Cetakan 3. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nix, S. 2005. William’s Basic Nutrition & Diet Therapy, Twelfth Edition. Elsevier Publishers Inc, Maryland.
- Notoatmodjo,S. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Pack, P. D. F. (n.d.). *Fakta-ilmiah-tentang-keharaman-*.
- Sinaga, R. J. R., Lubis, S. N., & Darus, M. B. (2014). *Ketahanan pangan rumahtangga adalah kemampuan rumahtangga untuk memenuhi kecukupan pangan anggotanya dari waktu ke waktu agar dapat hidup sehat dan mampu melakukan kegiatan sehari-hari.* 1–13.
- Suter, I Ketut.et.al. (2010). Pangan Tradisional Bali. Denpasar: Pusat Kajian Pangan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Udayana
- Suci, L., & Adnan, N. (2020). Hubungan Kadar Kolesterol Tinggi (Hiperkolesterol) Dengan Kejadian Hipertensi Derajat 1 Pada Pekerja di Bandara Soekarno Hatta Tahun 2017. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *10*(02), 97–104.  
<http://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/PJKM/article/view/1365>
- Sumardani, N. L. G. (2020). Eksistensi Kuliner Babi Guling di Pulau Bali Pada Masa Pandemi COVID-19. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*, *7*, 155–160.  
<http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/473>
- Tati Suryati. (2016). Wilayah Kepulauan Semiringkai Nusa Tenggara Timur ( Burden of Disease ( DALYs Loss ) in Indonesia and Prediction Southeast Region East Nusa Islands Semiringkai ). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, *19*, 127–134.
- Yusinta, D. H., Pradigdo, S. F., & Rahfiludin, M. Z. (2019). Hubungan Body Image Dengan Pola Konsumsi Dan Status Gizi Remaja Putri Di SMPN 12 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *7*(2), 47–53.
- Supariasa. 2014. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC.
- Khomsan, A.,Baliwati,Y.F, Dwiriani, C.M. (2010). Pengantar Pangan dan Gizi. Cetakan 3. Penebar Swadaya. Jakarta
- Notoatmodjo,S. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta

- Suter, I Ketut et al. (2010). Pangan Tradisional Bali. Denpasar: Pusat Kajian Pangan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Udayana
- Kemenkes RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kemenkes RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. Jakarta
- Harahap, R. H. (2016). Gambaran Pola Konsumsi Babi Guling dan Kadar Kolesterol Darah pada Pengunjung Rumah Makan di Kawasan Wisata Sanur
- Wijayakusuma, H. (2008). Ramuan Herbal Penurun Kolesterol. Jakarta: Pustaka Bunda
- Herliana, E., & Sitanggang, M. (2009). Solusi Sehat Mengatasi Kolesterol Tinggi. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Husein, S. G., Melianasari, Y. and Handayani, B. 2020. Kimia Klinik II. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Bandung, Jawa Barat
- Nilawati, S., Krisnatuti, D., B.Mahendra, & Djing, O. G. (2008). Care Your Self Kolesterol. Jakarta: penebar plus+.
- Astawan, M., & Leomitro, A. (2009). Khasiat Whole Grain. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sumbono, A. (2016). Biokimia Pangan Dasar.
- Saragih, B. (2011). Kolesterol dan Usaha-Usaha Penurunannya. Yogyakarta: 55 Bimotry.
- Ruslianti, D. (2014). Kolesterol Tinggi Bukan Untuk Ditakuti. Jakarta: FMedia.
- Kemenkes RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Forrest G.J, Aberle, Hendrick, H. ., Judge, M. ., & Merkel, R. . (1975). Principles of Meat Science. San Francisco: W.H. Freeman and Company.
- Suardana, I. W., & Swacita, I. B. N. (2008). Buku Ajar Hiegene Makanan. Denpasar: Udayana Press.