

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- American Stroke Association. 2014. *Atherosclerosis and Stroke*. www.strokeassociation.org/STROKEORG/LifeAfterStroke/HealthyLivingAfterStroke/UnderstandingRiskyConditions/Atherosclerosis-and-Stroke_UCM_310426_Article.jsp#.WYcAarZdLDe, Diakses 27 Juli 2017.
- American Stroke Association. 2012 . *Effects of Stroke*. http://www.strokeassociation.org/STROKEORG/AboutStroke/EffectsofStroke/Effects-of-Stroke_UCM_308534_SubHomePage.jsp. Diakses 27 Juli 2017.
- Aminah, S., dan Hersoelityorini, W. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching*. LPPM UNIMUS 2012, p: 209-217.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriliani, M. W. 2010. *Pengaruh penggunaan tepung tapioka dan carboxymethyl cellulose (CMC) pada pembuatan keju mozzarella terhadap kualitas fisik dan organoleptik*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo
- Astawan, M., dan Hazmi, K. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai*. *Pangan*, 2 (25), p : 105-112.
- Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan. 2014. *Anthosianin dan Khasiatnya Ayamurasaki*, <http://bbppketindan.bppsdp.pertanian.go.id/blog/anthosianin-dan-khasiatnya-ayamurasaki>. Diakses 27 Juli 2017.
- Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. 2012. *Prospek Pengembangan Varietas-varietas Unggul Anggur di Daerah Sentra Produksi*. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/prospek-pengembangan-varietas-varietas-unggul-anggur-di-daerah-sentra-produksi/>. Diakses 27 Juli 2017
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu. Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas. Indonesia Press, Jakarta.
- Budiyati, E., dan Apriyanti, L. H. 2015. *Bertanam Anggur di Pekarangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Darmasih. 1997. *Penetapan Kadar Lemak Kasar dalam makanan Ternak Non Ruminansia dengan Metode Kering*. Lokakarya Fungsional Non Peneliti, p: 138-142.
- Damodaran, S. and Paraf, A. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker Inc. New York .
- Defia, F. A. 2008. *Pembuatan Makanan sarapan Cepat saji dari Campuran Tepung Tapioka, Terigu Dan Tepung Kacang Hijau*. Other thesis, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Desrosier, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Diterjemahkan oleh: Muchji Mulyohardjo. UI Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Dudley, J. Das, S., Mukherjee, S., and Das, D.K. 2009. *Resveratrol, a unique phytoalexin present in red wine, delivers either survival signal or death signal to the ischemic myocardium depending on dose*. Elsevier: Jurnal of Nutritional Biochemistry, 20, p : 443-452.
- Fathoni, A, Hartati, N. S., dan Mayasti, N. K. I. 2016. *Minimalisasi Penurunan Kadar Beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi Tepung Ubi Kayu*, PANGAN, 25 (2), p: 113-124.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., dan Jusuf, M. 2011. *Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan, 6 (1), p : 116-138
- Goldszmidt, A. J., and Caplan, L.R. 2009. *Esensial Stroke*. Penerbit Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Hanani E, Mun'im A, Sekarini R. 2005. Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *Callispongiasp.* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 2 (3), p: 127-133.
- Handayani, F. 2012. *Angka Kejadian Serangan Stroke pada Wanita Lebih Rendah daripada Laki-Laki*, <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/download/1279/1332>, Diakses 24 Juni 2017.
- Hartati, N. S., dan Prana, T. K.. 2003. *Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (*Colocasia vulgaris L.*)*. *Natur Indonesia*. 6 (1), p: 29-33.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M. C. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Herliana, E. 2009. *Solusi Sehat Mengatasi Kolesterol Tinggi*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Husna, N.E., Novita, M. dan Rohaya, S. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. *Agritech*, 3 (33), p: 296-302.

- Imanningsih, N. 2012. PROFIL Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), p: 13-22.
- Ishmael, S, M. Soltan, S . S., Khaled, Selim, A., Hoda, and Ahmed, M. H. 2012. Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of White, Red, Black Grape Skin and White Grape Seeds, *Life Science*, 9 (4), p: 3464-3474.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi pengembangan kedelai menjadikan makanan bermutu*. Pustaka Sinar Harapan Jakarta.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana, Surabaya
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lestari, D. W., Widati, A.S., dan Widyastuti, E.S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04/Pengaruh-SubstitusiTepung-Tapioka-Terhadap-Tekstur-dan-Nilai-Organoleptik-Dodol-Susu.pdf>, Diakses 10 September 2017.
- Lingga, P. 1995. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lukito, A.N., dan Indra, M.R. 2016. *Ekstrak Kulit dan Biji Anggur (Vitis vinifera) Menurunkan Jumlah Sel Neuron yang Rusak, Volume Infark, dan Memperbaiki Fungsi Motorik pada Tikus Wistar Model Stroke Iskemik*. *Majalah Kesehatan FKUB*, 1 (3), p: 8-17.
- Markakis, P. 1982. *Stability of Anthocyanin in Food. Chemistry 6. In "Anthocyanin as Food Colors", P. Markakis (Edu.)*. Academic Press, New York.
- Muchtadi, D. 1993. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Program Pasca Sarjana. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyati, N. D. 1994. *Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McElderry. 1999. *Grape Expetation : The Resveratrol Story*. www.resveratrol600mg.com/information_about_resveratrol. Diakses 27 Juli 2017.
- Mukherjee, S., Dudley, J.I. dan Das, D.P. 2010. *Dose-Dependency Of Resveratrol In Providing Health Benefits*. *Dose-Response*, 8, p: 475-500.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Skripsi : Program Sarjana, Universitas Lampung, Lampung.
- Pangestuti, R.D. 2004. *Formulasi Flakes Triple Mixed Ubi Jalar-Kecambah Kedelai-Wheat Germ Sebagai Produk Sarapan Fungsional Untuk Anak-Anak*. Skripsi: Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Pokorny J. N., Yanishlieva, M., and Gordon. 2001. *Antioxidants in food*. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC.
- Praja, D. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Penerbit Garudhawaca, Yogyakarta.
- Price, S. A. 2003. *Patofisiologi: Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit, E/6, Vol 2*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Puspawati, G.A.K.D., Ina, P.T., Wartini, I.M., dan Pudja, I.A.R.P. 2014. *Ekstraksi Komponen Bioaktif Limbah Buah Lokal berwarna Sebagai Ekstrak Pewarna Alami Sehat*, http://lppm.unmas.ac.id/wp-content/uploads/2014/06/72-GAKD_Puspawati.pdf, Diakses 24 Juni 2017.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia 2007. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Setiadi. 2005. *Bertanam Anggur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyopranoto, I. 2011. *Stroke: Gejala dan Penatalaksanaan*. CDK 185, 2 (4), p: 247-250.
- Sigit, S. 2011. *Effect of glycine soja and glycine max milk on total cholesterol and cholesterol (LDL/HDL ratio blood rats with high saturated fat diet)*. Prosiding Kongres Nasional Pertama, Asosiasi Farmakologi dan Farmasi Veteriner Indonesia. Denpasar, 26 Maret 2011.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sunarni,T., 2005. *Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae*, Jurnal Farmasi Indonesia 2 (2), p: 53-61.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, 24 (4), p: 235-242.
- Suranto, A. 2011. *Terbukti Pome Tumpas Penyakit*. Puspa Swara, Depok.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung. 17-18 November 2008.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Triastuti, M., Rindiani, dan Agustina E.W. 2013. *Formulasi Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Ikan Tuna Sebagai Bahan Mp-Asi Bubuk Instan Untuk Bayi Usia 6 - 8 Bulan*. INOVASI, 3(3), p: 192-203.

- Utami, N. M. 2015. *Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Instan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius*. BIMGI, 3 (2), p: 1-7.
- Webster-Gandy, J., Madden, A. dan Holdsworth, M. 2012. *Gizi & Dietetika*. Edisi 2. Diterjemahkan oleh : Hutagalung. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Wibowo, S., dan Gofir, A. 2001. *Farmakoterapi dalam Neurologi*. Penerbit Salemba Medika, Jakarta.
- Widjanarko. 2008. *Efek Pengolahan Terhadap Komposisi dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://www.simonbwijanarko.wordpress.com/2008/06/19/efek-pengolahan-terhadap-komposisi-kimia-fisik-ubi-jalar-ungudan-kuning/>. Diakses pada tanggal 1 Juli 2017.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Woolfe, J. A. 1992. *Sweet Potato An Untapped Food Resource*. CambridgeUniversity Press, Cambridge.