

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, dkk. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam*. Jakarta
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- American Heart Association/American Stroke Association (AHA/ASA), 2012. *Heart disease and stroke statistics-2012 Update*. Diakses tanggal 26 Februari 2018 dari: <http://circ.ahajournals.org/content/125/1/e2.full?sid=b8024315-9878-42e9-a935-05edb3ec1427>
- Amora, Sukei. 2013. *Ekstraksi Senyawa Antioksidan pada Nugget-Rumput Laut Merah, Eucheuma cottonii*. Surabaya
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anjarsari dkk. 2005. *Pengaruh Perbandingan Bahan Baku Rumput Laut (Gracilaia sp) Dengan Pektin Dan ph Ekstraksi Terhadap Kuat Tarik Agar – Agar Kertas*. Bandung
- Anugoro, Dito. 2011. *Anggur: Antioksidan Antikanker Alami*. [www.detkhealth.com](http://www.detkhealth.com). diakses 20 April 2018.
- AOAC International. 1999. *Official Method of Analysis*.
- Asyah dkk. 2014. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran*. Aceh
- Balitbang Kemenkes RI. 2007. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Balitbang Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Bugarfit. 2006. *Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gram Buah Anggur*. <https://www.bugarfit.com/1174/kandungan-nutrisi-dalam-100-gram-buah-anggur.html> diakses tanggal 1 Januari 2018
- Devi, N. 2010. *Nutrition and food*. <https://books.google.co.id/books?id=ou1eOU4oJKUC&pg=PA15&source=books>

ce=gbs\_toc\_r&cad=4#v=onepage&q&f=false, diakses 30 Desember 2017

- Donnan, *et al*, .2008. *Stroke. Neurology Publications and Presentations*. 361
- Faridah, A., Yuliana, Holinesti, R. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Gifari Prasetama, Jakarta Selatan.
- Kemenkes RI. 2016. Stroke. <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/informasi-p2ptm/stroke>, diakses tanggal 1 Juni 2018
- Palupi dkk. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Jakarta
- Poncomulyo T., Herti Maryani, Lusi Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan*
- Prakash A., 2001. Antioxidant Activity, *Medallion Laboratories Analytical Progress*, Vol. 19 (2).
- Ramadhan, Trilaksani.2017. *Formulasi Hidrokolid – Agar, Sukrsa da Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lemabaran*. Bogor
- Rumput Laut. Surabaya: Agro Media Pustaka
- Sediaoetama, A.D. 2009. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Shi, J., Yu, J., Pohorly, JE., and Kakuda, Y. 2003. Polyphenolics in grape seeds- biochemistry and functionality. *J. Med. Food* 6: 291-299.
- Soegiarto, A., Sulistijo, Atmadja, W.S., Mubarak, H. 1978. Rumput Laut (Algae) Manfaat, Potensi dan Usaha Budidayanya. LON-LIPI, Jakarta.
- Soekarto, S.T. dan M. Hubies. 1993. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian* Indrawi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogot, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Liberty, Yogyakarta.
- Suparmi, dan Achmad Sahri. (2009). *Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan*. Jurnal Sultan Agung Vol. 154 (118): 95 – 116.
- Tanaya dkk. 2014. *Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bateri Yoghurt, Dan Organoleptik Yoghurt Non Fat*. Surabaya.

- The Economist*. (2013). *Farming the Alor islands: One man's weed*. The Economist. Diunduh pada tanggal 11 Januari 2018 dari <http://www.economist.com/blogs/banyan/2013/12/farmingalor-islands>.
- Winarno, F.G . 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zahro, Nisa. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis vinifera L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim*. Malang
- Zubaidah, Veronica. 2014. *Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Anggur Bali (Vitis vinifera) Utuh Dan Tanpa Kulit*. Malang