

DAFTAR PUSTAKA

- Afdal, A. 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2014. *Analisis Pangan*. Universitas Terbuka . Jakarta.
- Andarwulan, N. dan Faradilla, F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. SEAFast Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C: AOAC Internasional.
- Ardi, N. Y. 2019. Studi Pembuatan Fruit Leather dari Pencampuran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Asben, A dan Kasim, A. 2015. Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan *Monascus purpureus*. Di dalam: *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Surabaya : Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM, 2-3 September 2015. Hal: 185-191
- Asben, A., Murtius W.S., Helmia, P. 2017. Studi Penentuan Perbandingan Ampas Sagu terhadap Tepung Beras untuk Produksi Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus*. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017*; Kendari, Sulawesi Tenggara, 20-21 September 2017. Hal: 1-11
- Asben, A., Murtius, W.S., Rifka, A., 2020. Antioxidant Activity and Lovastatin Content in Garaetteok (Korean Rice Cake) with Angkak Powder as Food Colouring. *IOP Conference Series : Earth and Environmental Science* **515** 012048.
- Asben, A., Permata, D.A. 2018. Pengaruh Ukuran Partikel Ampas Sagu dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan *Monascus purpureus*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 22 (2): 111-117
- Asben, A., Taib, G., dan Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. Vol 3 (1) : 1-14
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta.

- Ayuningsih A.I.R. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dalam Pembuatan Sirup Jamur Lingzhi Merah (*Ganoderma ludicum*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Betty, S. L. J, Dharma, M.K., dan Fardiaz S. 1997. Produksi Konsentrat dan Bubuk Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus* serta Stabilitasnya dalam Penyimpanan. *Bul. Teknol dan Industri Pangan*. Vol. 8: 39-46.
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. 2014. Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan di Indonesia. <http://hortikultura.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>. 315 Hal. (Diakses pada tanggal 03 Juli 2019 pada pukul 13.27 WIB.)
- [BSN]. Badan Standar Nasional. 2008 SNI 01-3746-2008. Selai Buah. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standar Nasional. 2013. SNI 01-3544-2013. Sirup. Jakarta.
- Brown, M.S. dan Goldstein, J.L. 1991. *Drugs Used in The Treatment of Hiperlipoproteinemia: Pharmacological Basis of Therapeutics*. Ed.8th. Mc.Graw Hill Book. New York.
- Danuri, H. 2008. Optimizing Angkak Pigments and Lovastatin Production by *Monascus Purpureus*. *Hayati Journal of Biosciences*. Vol. 15 (2): 61-66.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers. P.A., Amith. F. 1956. Calorimetric Method for Determination Sugar of Sugars and Related Substance. *Anal Chem*. Vol. 28(3): 350-356.
- Dogra, S.K., Dogra, S. 2009. *Kimia Fisik dan Soal-Soal*. UI-Press. Jakarta
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fardiaz, S.F.D.B., dan F. Zakaria. 1996. Toksisitas dan Imunogenesitas Pigmen Angkak yang Diproduksi dari Kapang *Monascus Purpureus* pada Substrat Limbah Cair Tapioca. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 1(12): 34-38.
- Fatimah, S. 2012. Fermentasi *Monascus Purpureus* pada *Nata De Coco* dalam Pembentukan Zat Warna Antosianin dan Lovastatin dengan Variasi Substrat dan Lama Inkubasi [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Febrina, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis, Forst*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fitri, E, Harun, N, Johan, V.S. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh. *JOM Faperta UR* Vol. 4(1)

- Fitri, S. R. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Angkak terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Sirsak-Kolang Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hafsan. 2011. *Mikrobiologi Umum*. Alauddin Press. Makassar.
- Hamidi, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasa hispida*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru
- Hidayati, N. R. dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak dan Sukrosa terhadap Kualitas Yoghurt. *E-journal boga*. Vol. 3(1): 271-282.
- Huang, Y.C., Y.H. Chang dan Y.Y. Shao. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. Vol. 98: 529-538.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*. Vol. 35(1): 13-22
- Indriati, N. dan Andayani, F. 2012. Pemanfaatan Angkak sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang. *JPB Perikanan*. Vol. 7 (1): 11-20
- Joe, Wulan. 2012. *Dahsyatnya Khasiat Sirsak untuk Penyakit yang Mematikan*. Andi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Judoamodjojo, M. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juhaeni, R. 1996. *Sirsak: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kasim., Suharna, N., dan Nurhidayat, N. 2006. Kandungan Pigmen dan Lovastin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang di Fermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas*. Vol. 7(1): 7-9
- Kasim, E., Astuti, S. dan Nurhidayat, N. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *Biodiversitas*. Vol. 6(4): 245-247.
- Kristijarti, A. P. dan Arbita, A. A. 2010. Produksi Pigmen Merah dari Kapang *P. purpurogenum* dan *M. purpureus* dengan Fermentasi Cair secara Batch. [Laporan Kegiatan Penelitian]. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Parahyangan.
- Kusnadar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

- Lukman, H. 2015. Alternatif Angkak sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami terhadap Karakteristik Sosis Daging Ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, Vol. 18 (2): 51-57
- Mardiana, L dan Ratnasari, J. 2011. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami : Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pattanagul, P., Renu, P., Phianmongkhon, A., Leksawasdi, N. 2007. Review of angkak production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai J. Sci.* Vol. 34 (3): 319-328
- Pradipta, G.N.K, 2011. *Ilmu Bahan Makanan, Buah dan Sayuran, Sirsak*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pratama, S.B., Wijana, S., Febriyanto, A. 2012. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria*. Vol 1(3) :181 – 194
- Putra, D. P., Asben, A. dan Novelina. 2018. Penentuan Waktu Ekstraksi Pigmen Angkak dari Substrat Ampas Sagu Menggunakan Ultrasonic Bath. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 2(8): 83-88
- Rahayu, E.S.R., Indarti, T., Utami, E., Haryani., dan Cahyanto, M.N. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ramadhan, A.F., Radiati, L.E., Thohari, I. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai Curing Alternatif dengan Metode Curing Basah terhadap Kualitas Kornek Daging Sapi. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ramadhani, D. A. 2016. Karakterisasi *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Wortel (*Daucus carota*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Rini, P. S., Nainggolan, R.J., dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona Muricata L.*) dengan Bubur Bit (*Beta Vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* Vol. 4 (4): 508-516

- Sanito, R., Novembrianto, R., dan Pandebesie, E. S. 2015. Kajian Penentuan Fase Pertumbuhan Kapang dan Bakteri Selulolitik pada Media Pertumbuhan. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXII: Surabaya 24 Januari 2015. Surabaya: Program Studi MMT-ITS: Hal 1-10
- Saptoningsih dan Jatnika, A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT. Agro Medika Pustaka. Jakarta.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Silmi, N. Radiati, L.E dan Purwadi. 2011. Effect of Addition Red Color Extracts of (*Monascus purpureus*) on the Quantity of Microorganisms Based on the TPC (Total Plate Count) and Color Analysis of Pasteurized Milk. [Skripsi]. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soekarto. 1990. *Dasar-Dasar Standarisasi Mutu Pangan*. Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty. Yogyakarta.
- Sudarsono, A. 1990. Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak dengan Substrat Fermentasi Ampas Tapioka (Onggok) oleh *Monascus purpureus* Went. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian. Bogor.
- Sudjijo. 2014. Mengenal Sirsak Varietas Ratu dan Lokal. <https://balitbu.litbang.pertanian.go.id/image/leaflet/mengenalirsakvarietasratudanlokal.pdf>. (Diakses pada tanggal 20 juli 2019 pada pukul 13.00).
- Sunarjono, H. 2007. *Sirsak dan Srikaya, Budi Daya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumaryati, E. Dan Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* dan *Bacillus stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 6(1): 1-11
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah, Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.
- Suzery M, Sri L, Bambang C. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan Metode Maserasi dan Soklhletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*. Vol. 1 : 2-3
- Timotius, K. H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan*. Vol. 15 (1): 79-85

- Tisnadjaja, D., 2006, *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Usu, L., Ansharullah, dan Asyik, N. 2016. Pembuatan Mie Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Putih dan sifat Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1(2): 136-143
- Wanti, S 2008. Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus* [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas-Press. Padang.
- Yongsmith, B., 1999. *Fermentative microbiology of vitamins and pigments*, 1st Edn., Kasetsart University Press. Bangko.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.*

