

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati jagung berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. Palu. Staf Pengajar Program Studi Agronomi Fakultas Pertanian dan Staf Penajar Fakultas MIPA. Universitas Tadulako. *J-Agroland*. Vol. 15(2): 89-94.
- Alam, N., Saleh, N.M., dan Haryadi S.U. 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (isn) Pati Aren pada berbagai Cara Pembuatan. *Journal Agroland*. Vol. 14(4): 269-274.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. IPB: Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Aniya, Y., Ohtani, I.I., Higa, T., Miyagi, C., Gibo, H., Shimabukoro, M., Nakanishi, H., and Taira, J. 2000. Dimerumic acid as an antioxidant of the mold *Monascusanka*. *J. Free. Radical and Med.* 999 - 1004.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C.
- Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi dan keamanan pangan*. Disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke-2.
- Aryantha, P.N.I. 2004. Eksplorasi Fungi Deuteromycetes (*Aspergillus* sp dan *Penicillium* sp.) Penghasil Senyawa Anti Kolesterol Lovastatin. Laporan Penelitian. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Bandung (ITB). Bandung.
- Asadayanti, D.D., Jenie, B.S.L., Kusumaningrum H.D., dan Nurhidayat, N. 2010. Peningkatan Kadar Lovastatin Angkak oleh *Monascus purpureus* Kokultur dengan *Endomycopsis burtonii*. *Jurnal Ilmu Hayati*. Vol. 10(3): 313-321.
- Asben, A dan Permata, D.A. 2017. Stability of Cassava-Based Angkak Pigment in Defferent Ektreme Conditions. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science*. Vol. 8(1): 255-260.
- Asben, A dan Permata, D.A. 2015. Pengaruh Jenis Substrat Umbi-Umbian dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan *Monascus purpureus*. Di dalam: Prosiding Seminar Ketahanan Pangan dan Pertanian Berkelanjutan: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh: 7 Oktober 2015. Payakumbuh: Program Studi TIP-UTM: 8-13.

- Asben, A dan Kasim, A. 2015. *Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan M. purpureus*. Di dalam: Prossiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI; Madura: 2-3 September 2015. Madura: Program Studi TIP-UTM: 185-191.
- Asben, A., Murtius, W.S., Rifka, A. 2020. Antioxidant Activity and Lovastatin Content in Garaetteok (Korean Rice Cake) with Angkak Powder as Food Colouring. *International Conference of Sustainability Agriculture and Biosystem. IOP Publissing. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 515 (2020).
- Asben, A., Taib, G., Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Tecnology*. Vol. 3 (1) : 1-14.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Astuti, N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Atalla, M.M., Hamed, E.R., El-Shami, A.R. 2008. Optimization of A Culture Medium for Increased Mevinolin Production by Aspergillus Terreus Strain. *Malay J Microbiol*. Vol. 4: 6-10.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Vol. 7(2): 76-85.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Barrios-Gonzalez, J., Miranda, R.U. 2010. Biotechnological Production and Applications of Statins. *Appl Microbiol Biotechnol*. Vol. 85: 869-883.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. John Willey and Sons: New York.
- 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.
- Blanc, P.J., Loret, M.O., dan Goma, G. 1995. Production of Citrinin by various species of monascus. *Biotechnology letters*. Vol. 17(3): 291-294.
- Braverman, J.B.S. 1963. Introduction to the Biochemistry of Foods. *Elsevier*. Amsterdam: London: New York.

- Brown, M.S. and Goldstein, J.L. 1991. *Drugs Used in the Treatment of Hiperlipoproteinemia: pharmacological Basis of Therapeutics*. Ed. 8th. Me. Graw hill Book: New York.
- [BSN]. Badan Standarisai Nasional. 2006. SNI 01-2975-2006. *Bihun* . Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Chairote, E., Chairote, G., and Lumyong, S. 2009. Red yeast rice prepared from Thai glutinous rice and the antioxidant activities. *Chiang Mai Journal of Science*. Vol. 36(1): 42-49.
- Darnetty. 2006. *Pengantar Mikologi*. Andalas Universitas Press: Padang.
- Fabre, C.E., Goma, G., dan Blanc, P.J. 2003. Production and Food Applications of the Red Pigments of *Monascus ruber*. *Journal Food Science*. Vol. 58(5): 1099-1102.
- 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* 1(12) : 34-38.
- [FAO]. Food and Agriculture Organization. 2007. Field Food Crops : *Rice, FAO Crop and Grassland Service (AGPC)*, Rome.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc: New York.
- Fitri, S.R. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Angkak terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Sirsak-Kolang Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Handy, S.G. 2010. Produksi Bihun Kering dari Sagu (*Metroxylon Sp.*) yang Disubstitusi Pati Termodifikasi Heat Moisture Treatment pada Skala 2,5 Kilogram. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Hardianto, D. 2014. Tinjauan Lovastatin dan Aplikasinya. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. Vol.1(1): 38-44.
- Hartanti, S., Rohmah, S., dan Tamtarini. 2003. Kombinasi penambahan CMC dan Dekstrin pada pengolahan bubuk Buah Mangga dengan pengeringan Surya. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI. Yogyakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM-Press: Yogyakarta.
- Hernawan, E., dan Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*oryza Sativa L.*, *Oryza Nivara* dan *Oryza Sativa L. Indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tuna Husada*. Vol. 15(1): 79-91.

- Hoseney, R.C. 1994. Principles of Cereal Science and Tecnology. American Assoc of Cereal Chemist, *In. St Paul, MN*. 378 pp.
- Irdawati dan Fifendy, M. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Mutu Tempe Kacang Buncis Putih (*Pasheolus vulgaris L. var green coat*). [Laporan Penelitian]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada Beras. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Vol. (5): 85-89.
- Indriati, N., Andayani, F. 2012. Pemanfaatan Angkak sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang. *JPB Perikanan*. Vol. 7(1): 11-20.
- Indrianti, N., KumalaSari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Gayong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI.
- Kanoni, S. dan Astuti, M. 1988. *Kajian tentang Keamanan Zat Warna dari Monascus Purpureus*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kartika, E. 2010. Pembuatan Mi Kering dengan Penambahan Tepung Daging Sapi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kasim, E., Suharna, N., Nurhidayat, N. 2006. Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang di Fermentasidengan *Monascus Purpureus* Jmba. *Jurnal Boodiversitas*. Vol. 7(1): 7-9.
- Koswara. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan, dan Pengolahan*. Penerbit Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kumalaningsih, S., dan N. Hidayat. 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Penerbit IKIP Malang: Malang.
- Kusumawati, T.H. 2004. Kajian Pembentukan Warna pada *Monascus-Nata Kompleks* dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Ampas Tahu dan Dedak Padi sebagai Media. [Skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas MIPA. UNS. Surakarta.
- Leon, K., Mery, D., dan Pedreschi, F. 2005. Color Measurement In L*a*b* Units From IGB Digital Images. *Publication In Journal Of Food Engineering*. Vo. 1(1): 23.

- Lii, C.Y., dan Chang, S.M. 1981. Characterization of red bean (*Phaseolus radiatus* var. *aurea*) starch and its noodle quality. *Journal Food Science*. Vol. 46(1): 78-81.
- Lopez, J.L.C., Perez, J.A.S., Sevilla, J.M.F., Fernandez, F.G.A., Grima, E.M., Chisti, Y. 2005. Pellet Morphology, Culture Rheology and Lovastatin Production in Cultures of *Aspergillus terreus*. *J. Biotechnol.* Vol. 116: 61-77.
- Ma, J., Li, Y., Ye, Q., Li, J., Hua, Y., Ju, D., Zhang, D., Cooper, R., and Chang, M. 2000. Constituents of Red Yeast Rice, A Traditional Chinese food and medicine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 48(11): 5220-5225.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press: Boca Raton, Florida.
- Mitrajanty, K.D. 1994. Pengaruh Faktor Fisik dan Kimia terhadap Mutu Pigmen Angkak serta Stabilitasnya selama Penyimpanan dalam Beberapa Jenis Kemasan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Morales, F.J., dan van Boekel, M.A.J.S. 1998. A Study on Advanced Maillard Reaction in Heated Casein/Sugar Solutions: Color Formation. *International Daily Journal*. Vol 8(10-11): 907-915.
- Muchtadi, R.T., Purwiyanto., Basuki, A. 1987. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Pusat Antar Universitas IPB. Lembaga Sumberdaya IPB: Bogor.
- Naja, I.S., Sutardjo, D.S., dan Suradi, K. 2016. Pengaruh Tingkat Persentase Angkak terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Sapi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Pdajajaran. Jatinangor.
- Nufus, H. 2013. Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Monascus purpureus* terhadap Produksi Pigmen pada Substrat Tepung Biji Durian (*Durio zibenthinus*). [Skripsi]. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Olku, J. dan Rha, C. 1978. Gelatinization of Starch and Wheat Flour Starch-A Review. *Food Chemistry*. Vol. 3(4): 293-317.

- Palo, M.A., Adeva, L.V., dan Maceda, L. M. 1960. A Study on Angkak and its Production. *The Philippine Journal of Science*. Vol. 89(1): 1-19.
- Purwanto, A. 2011. Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dengan Menggunakan Beberapa Jenis Beras Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya. *Widya warta*. Vol. 01: 40-56.
- 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.
- Putra, D.P. 2018. Studi Ekstraksi dan Uji Karakterisasi Pigmen Angkak dari Substrat Ampas Sagu (*Metroxylon* sp) sebagai Pewarna Alami. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu, E.S.R., Indarti, T., Utami, E., Haryani., dan Cahyanto, M.N. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Ramlah, 1997. Sifat Fisik Adonan Mie dari Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu. [Tesis]. Master UGM. Yogyakarta.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Safitri, M. 2005. Pembuatan Mie Kering dengan Formulasi tepung Gandum, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Tapioka dengan Penambahan CMC, STTP, dan Gum Xanthon. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Sanchez, T., Ceballos, H., Dufour, D., Ortiz, N., Morante, F., Calle, T., Zum Felde, M., Domingues., dan Davriex, F. 2004. Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques. *Food Chemistry*. Vol. 151: 444-4451.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB-Press: Bogor.
- Sonya, P.H. 2020. Pengaruh Perbedaan Penambahan Angkak Beras terhadap Karakteristik Mi Kering dari Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Steinkraus, K.H. 1983. *Hand Book of Indigenous Fermented Food*. John Wiley and Sons. New York. Vol. 29: 815-936.
- Su, Y. C, dan Wang, H. W. 1977. *Chinese red rice angkak. Hand Book of Indigenous Fermented Foods*. John Wiley and Sons. New York.

- Sudarsono, A. 1990. Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak dengan Substrat Fermentasi Ampas Tapioka (Onggok) oleh *Monascus purpureus* Weat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudjatinah, dan Wibowo, C. H. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak dalam Pembuatan Sosis Ayam terhadap Sifat Fisik dan Orlab. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. Vol. 13(2): 65-71.
- Sulaeman, A., Anwar, F., Rimbawan, S.A., Marliyanti. 1994. *Metode Penetapan Zat Gizi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. PT. Kawan Pustaka: Jakarta.
- Sutrisno, A.D. 1987. Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Pewarna Merah Alami yang Dihasilkan oleh *Monascus purpureus*. Didalam Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Angkak oleh *M. purpureus* BC 88202 dengan Sistem Fermentasi Padat. Helianti. [Skripsi]. Fateta-IPB, Bogor.
- Suwanto, A. 1985. Produksi Angkak sebagai Zat Pewarna Makanan. *Media Teknologi Pangan*. Vol. 1 (2):8-14.
- Swinkels, J.J.M. 1985. Sources of Starch, Its Chemistry and Physics. Di Dalam: G.M.A.V. Beydum dan J.A. Roles. Editors. Starch Conversion and Technology. Marcel Dekker: Inc. New York.
- Taggart, P. 2004. *Starch As In Ingridient: Manufacture and Aplication*. CRC Press: Boca Raton. Florida.
- Tan, H.Z., Li, Z.G., Tan, B. 2009. Starch noodles : History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Research International*. Vol. 42(5-6): 551-576.
- Tedjautama, E. dan Zubaidah, E. 2014. Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(4): 78-88.
- 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*. Penerbit Penebar Swadaya: Depok.
- Uhi, H.T. 2007. Peningkatan Nilai Nutrisi Ampas Sagu (*Metrocydon sp*) Melalui Bio-Fermentasi. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 7(1): 26-31.

- Wahyuni, D., Setiyono, Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan*. Vol. 36 (3): 181-192.
- Wahyuni, S. 2019. Pengaruh Penambahan Angkak sebagai Pewarna terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Wai, C.S. 1993. Submerged Production of Monascus Pigments. *Mycologia*. Vol. 85(2): 214-218.
- Widyaningrum, F.N., Widowati, S., Soekarto, S.T. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Journal Pasca Panen*. Vol. 2(1): 41-48.
- Wijaya, W.A., Wardani, N.S., Hermawan, I., Beum, R.N. 2012. Beras AnalogFungsional dengan Penambahan Ekstrak Teh untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng, dan Iodin. Laporan Perkembangan Penelitian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Wanti, S. 2008. *Pengaruh* berbagai jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus Purpureus*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Syrakarta.
- Wanti, S., Andriani, M.A.M., Parnanto, N. H. 2015. Pengaruh berbagai jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus Purpureus*. *Biofarmasi*. Vol. 13(1): 1-5.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy methyl cellulose, xanthan gum, Dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(2):417-423.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Wong, H.C. and Chien, C.Y. 1986. Ultrastructural Studies of the Conidial Anamorphs of *Monascus*. *Mycologia*. Vol.78(4): 593-599.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.