

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., dan Faradilla, R. H. F. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. Bogor. SEAFASST CENTER, IPB. 100p.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methode and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C.
- . 2005. *Official Methode and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C: AOAC International.
- Asben, A. 2012. Rekayasa Proses Produksi Hidrolisat dari Ampas Sagu Sebagai Substrat untuk Pembuatan Bioetanol. [Disertasi]. Bogor: Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. 164 hal.
- Asben, A., Irawadi, T. T., Syamsu, K., dan Haska, N. 2012. Kajian Potensi dan Pemanfaatan Limbah Ampas Sagu Setelah Pretreatment. *LUMBUNG / jurnal Penelitian Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh* 11 (1).
- 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: Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI; Madura: 2-3 September 2015. Madura: Program Studi TIP-UTM: 185-191.
- Azizahwati., Kurniadi, M., dan Hidayati, H. 2007. Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang Beredar Di Pasaran. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 4 (1): 7-25.
- Barus, P. 2005. Studi Penentuan Kandungan Karbohidrat, Protein dan Mineral dalam Air Rebusan Beras Sebagai Minuman Pengganti Susu. *Jurnal Sais Kimia (Suplemen)* 9 (3): 16-20.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bhratara Karya Aksara.
- Fransistika, R., Idiawati, N., dan Destiarti, L. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Campuran *Trichoderma reesei* dan *Aspergillus niger* Terhadap Kandungan Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu. *JKK* 1 (1): 45-48.
- Harmita., dan Radji, M. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati*. Edisi 3. Jakarta. Buku Kedokteran EGC. 167 hal.
- Haryanto, B., dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta. Kanisius. 140 hal.
- Hernindya, A., Swantara, M. D., dan Suaniti, N. M. 2014. Identifikasi dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Spons *Hyrtios erecta* Terhadap Larva Udang *Artemia salina* L. *Indonesia E-Journal of Applied Chemistry* 2 (1): 25-30.

- Huliselan, Y. M., Runtuwene, M. R. J., dan Wewengkang, D. S. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Etil, Asetat, dan n-heksan dari Daun Sesewanua (*Clerodendron squamatum* Vahl.). Jurnal Ilmiah Farmasi 4 (3): 155-163.
- Idral, D. D., Salim, M., dan Mardiah, E. 2012. Pembuatan Bioetanol dari Ampas Sagu dengan Proses Hidrolisis Asam dan Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Kimia UNAND 1 (1): 34-39.
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada Beras. Farmasi Indonesia (5): 85-92.
- Irdawati. 2010. Pengaruh Jumlah Starter dan Waktu Fermentasi Terhadap Pigmen yang dihasilkan oleh *Monascus purpureus* pada Limbah Ubi Kayu (*Manihot utilisima*). Esakta (1): 19-24.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., dan Gultom, S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengerinan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengerin *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. Reaktor 13 (3): 155-164.
- Jaelani, A. 2007. Optimalisasi Fermentasi Bungkil Inti Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) oleh Kapang *Trichoderma reesei*. Jurnal Ilmu Ternak 7 (2): 87-94.
- Jenie, B. S. L., Ridawati dan Rahayu, W. P. 1994. Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas Tapioka dan Ampas Tahu. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 5 (3): 60-64.
- Kasim., Suharna, N., dan Nurhidayat, N. 2006a. Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. Jurnal Biodiversitas 7 (1): 7-9.
- Kasim., Kurniawati, Y., dan Nurhidayat, N. 2006b. Pemanfaatan Isolate Lokal *Monascus purpureus* untuk Menurunkan Kolesterol Darah pada Tikus Putih Galur Sprague Dawley. Biodiversitas 7 (2): 123-126.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Surabaya. Trubus Agrisarana. 122 hal.
- Kuntjojo. 2009. Metodologi Penelitian. Kediri. Universitas Nusantara PGRI Kediri. 60 hal.
- Kusumawati, T. H., Suranto., dan Setyaningsih, R. 2005. Kajian Pembentukan Warna pada *Monascus-Nata* Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Ampas Tahu dan Dedak Padi sebagai Media. Biodiversitas 6 (3): 160-163.
- Larotonda, F. D. S., Matsui, K. N., Soldi, V., dan Laurindo, J. B. 2004. *Biodegradable Films Made From Raw and Acetylated Cassava Starch*.

- Brazilian Archives of Biology and Technology. An International Journal 47 (3): 477- 484.
- Mailhot, W. C., dan Patton, J. C. 1988. *Criteria of Flour Quality*. Di dalam: Pomeranz Y, ed. *Wheat Chemistry and Technology* 3rd ed. St Paul. Minnesota: American Association of Cereal Chemists: 69-90.
- Nangin, D., dan Sutrisno, A. 2015. Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah dari Mikroba: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 1032-1039.
- Nasution, A. S. 2014. Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. [Skripsi]. Jakarta: Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 78 hal.
- Nufus, H. 2013. Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Monascus purpureus* Terhadap Produksi Pigmen pada Substrat Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*). [Skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. 59 hal.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Cetakan I. Yogyakarta. Graha Ilmu. 179 hal.
- Nurika, I. 1999. Stabilitas Warna Bubuk Pewarna dari Ekstrak Angkak Terhadap Beberapa Pengaruh Fisika dan Kimia. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3 (1): 67-77.
- Pattanagul, P., Pinthong, R., Phianmongkhon, A., and Leksawasdi, N. 2007. *Review of Angkak Production (Monascus purpureus)*. *Chiang Mai J. Sci* 34 (3): 319-328.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Permana, D. R., Marzuki, S., dan Tisnadjaja, D. 2003. Analisis Kualitas Produk Fermentasi Beras (*Red Fermentation Rice*) dengan *Monascus purpureus* 3090. *J. Biodiversitas* 5 (1): 7-12.
- Purwanto, A. 2011. Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya. *Widya Warta* (1): 40-56.
- Rahayu, E. S. R., Indarti, T., Utami, E., Haryani., dan Cahyanto, M. N. 1993. Bahan Pangan Hasil Fermentasi. Yogyakarta. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Rienoviar., dan Nashrianto, H. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Hasil Penelitian Industri* 23 (1): 8-18.

- Rodisi, D., Suryo, I., dan Iswanto, S. 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu Terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia* 11 (1): 66-73.
- Rolliana, E. R. 2010. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Kamboja (*Plumeria alba L*) Terhadap Larva *Artemia salina* Leach dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BST). Artikel Karya Tulis Ilmiah. Semarang: Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- 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.
- Sari, R. W. 2008. *Dangerous Junk Food*. Yogyakarta. Panembahan-Yogyakarta. 163 hal.
- Sudarmadji, S. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Syakir, M., Bintoro, M. H., dan Agusta. 2009. Pengaruh Ampas Sagu dan Kompos Terhadap Produktivitas Lada Perdu. *Jurnal Litri* 15 (4): 168-173.
- Syamsuriputra, A. A., Setiadi, T., Kushandayani, R., dan Yunus, R. F. 2006. Pengaruh Kadar Air Substrat dan Konsentrasi Dedak Padi pada Produksi Asam Sitrat dari Ampas Tapioka Menggunakan *Aspergillus niger* ITBCCCL74. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*. Jakarta 19-20 Juli 2006.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta. Grasindo. 144 hal.
- Timotius, K. H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan* 15 (1): 79-85.
- Tisnadjaja, D. 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah Dengan Angkak*. Jakarta. Niaga Swadaya. 93 hal.
- Uhi, H. T. 2007. Peningkatan Nilai Nutrisi Ampas Sagu (*Metroxylon Sp*) Melalui Bio-Fermentasi. *Jurnal Ilmu Ternak* 7 (1): 26-31.
- Wanti, S. 2008. Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 48 hal.
- Widjajaseputra, A. I., Harijono., Yunianta., dan Estiasih, T. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22 (2): 184-189.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Winarti S., dan Firdaus, A. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela Untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 (2): 87-93.
- Wiyoto, H. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung dan Gaplek). [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 47 hal.
- Yuliani, L. A., Hamdiyati, Y., dan Kusnadi. 2014. Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Monascus purpureus* terhadap Produksi Pigmen pada Substrat Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Formica Online* 1 (1)
- Zubaidah, E., dan Sari, D. P. 2015. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau Pada Media Beras IR36 Terhadap Pigmen dan Lovastatin Angkak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 962-971.

