

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C.J., dan Mims, C.W. 1979. *Introductory Mycology*. Third Edition. John Wiley and Sons. New York. 623 p.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, R. H. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. IPB. Bogor. 100 hal.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC:AOAC International. 13 p.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati., dan Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor. 365 hal.
- 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.
- Astawan, M., 2006. Angkak turunkan kolesterol. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/01/23/22230124/>, diakses 26 September 2017.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta. 117 hal.
- Bakosova, A., D. Mate, A. Laciakova, dan Pipova, M. 2001. *Utilization of Monascus purpureus in the production of foods of animal origin*. *Bulletin Veterinary Institute of Pulawy* 45: 111-116.
- 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*. 8:39-46.
- Blanc, P.J., Loret, M.O., dan Goma, G. 1995. *Production of citrinin by various species of Monascus*. *Biotech Leers*. 17(3): 291-294.
- Buckle, K.A., Edwards., R.A., Fleet., G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan* Diterjemahkan Oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Cerquera, M., Lima, A.A. Teixeira., J.M., Moreira, R. A., dan Vicente, A. A. 2009. *Suitability of Novel Galactomannan edible coatings for Tropical Fruits*. *Journal of food Engineering*. 94: 372-378.
- Chiu, Chao.M., Chang, Chen.C., Cheng, Hsiang.L., and Fang, Yu.H. (2009). *Determinants of Customer Repurchase Intention in Online Shopping*. *Online Information Review*. 4: 761-784 .
- Danuri, H. 2008. *Optimizing Angkak Pigment and Lovastatin Production by Monascus purpureus*. *Journal of Bioscience* 15(2): 61-66.

- Deanne. 1994. *Produksi Pigmen Angkak Oleh Monascus purpureus Pada Campuran Limbah Tahu, Ampas Tahu dan Dedak* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Desrosier, N. W. 1988. *Food Preservation Technology*. Terjemahan dari : Muljohardjo, M. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press.(3) Jakarta. 637 hal.
- Dwiragupti, M. 1999. *Aneka Markisa di Indonesia*. Bahan Philippe Rumandor. Dalam Kumpulan Kliping Markisa. Pusat Informasi Pertanian Trubus. Jakarta.
- Fardiaz, dan Zakaria, F. 1996. *Toksisitas dan imunogenitas pigmen angkak yang diproduksi dari kapang Monascus purpureus pada substrat limbah cair tapioka*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 1 (12): 34-38.
- Fatmah., Wardah, Y., Akhmad., dan Endangsari. 1985. *Penentuan dan pengemasan sari buah markisa dalam botol plastik*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Ujung Pandang.
- Fauza, H., Sutoyo., dan Putri, N.E. 2015. *Status Keberadaan Plasma Nutfah Markisa Ungu (Passiflora Edulis) Di Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Sumatera Barat*. 1(7): 1559-1564.
- Fachruddin, L., 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta.56 hal.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookie and Cracker Production*. Chapman and Hall. New York.516 hal.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.
- Fennema, O. R. 1996. *Principles of Food Science*. Marcel Dekker, Inc. New York Brussel. Hongkong. 664 p.
- Frank, G.W. 1996. *The Fascination of Kombucha*. <http://www.kombu.de/fasz-eng.htm> [23 september 2017].
- Gandhi, F. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang Kaling*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.
- Gusti, N. A. 1996. *Pigmen Pada Pengolahan Buah dan Sayur*. Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian. 2(1): 57-59.
- Gonzalez, J.B., dan Mejia, A. 1996. *Production of Secondary Metabolites by Solid state Fermentation*. Elsevier Science 2: 85-121.
- Hesseltine, C.W. 1965. *A millennium of fungi, food, and fermentation*. Mycologia 57:149-197.

- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment On the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98: 529-538.
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie., 2010. *Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angka Hasil Fermentasi Monascus purpureus 3090 pada Beras*. Jurnal Program Studi Farmasi; FMIPA-ISTN.(5): 85-92.
- Indriati, N., Andayani, F., 2012. *Pemanfaatan Angka Sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang*. Jakarta Pusat. JPB Perikanan Vol. 7 (1): 11-20.
- Irdawati., Fifendy, M. 2012. *Pengaruh Penambahan Angka Pada Kacang Buncis Putih*. UNP.19 hal.
- Julianto. (2014). *Khasiat tersembunyi kolang kaling*. Sinar Tani. Jakarta.
- Kanoni, S. dan Astuti, M. 1988. *Kajian tentang Keamanan Zat Warna dari Monascus purpureus, PAU Pangan dan Gizi UGM*. Yogyakarta
- Karsinah, Hutabarat, RC & Manshur A 2010. *Markisa asam (Passiflora edulis) buah eksotik kaya manfaat balai penelitian tanaman buah tropika, Sumatera Barat, Iptek Holtikultura*. vol. 6. 3-33.
- Kasim., Suharna, N., dan Nurhidayat, N. 2006a. *Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada angka Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang di Fermentasi dengan Monascus purpureus Jmba*. Jurnal Boodiversitas 7(1): 7-9.
- Kertesz, Z. I. 1951. *The Pectin Substance*. Interscience Publishers., Inc., New York. 21 hal.
- Kordylas, J. M. 1990. *Processing and Preservation of Tropical and Subtropical Foods*. MacMillan Publ. London.49-73.
- Kumalaningsih, S., dan Hidayat, N. 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. IKIP Malang.
- Kusnadar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.264 hal.
- Kusumawati, T. H. 2004. *Kajian Pembentukan Warna pada Monascus-Nata Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Ampas Tahu dan Dedak Padi sebagai Media*. Jurusan Biologi Fakultas MIPA. UNS. Surakarta 3:160-163.
- Kawuri, R. 2013. *Red mole rice (an agkak) sebagai makanan terfermentasi dari China.. Jurnal Biologi XVII (1): 24-28*.
- Lanscashire, R. J. 2004. *The Chemistrof Passion Fruit* <http://www.chem.uwimona.edu.jm/lectures/psnfruit.htm>. Diakses pada 26 Desember 2016.

- Latimer, G.W., dan Horwitz, W. 2007. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist International*. Edisi 18: AOAC International. Washington DC.
- Leon, K., D. Mery, and F. Pedreschi. 2005. *Color Measurement in L\*a\*b\* Units From RGB Digital Images*. Publication in Journal of Food Engineering. 1(1). 23 hal.
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ma, J., Hua, Y., Ju, D., Zhang, D., Cooper, R., dan Chang, M. 2000. *Constituents of red yeast rice, a traditional chinese food and medicine*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 48: 5220-5225.
- Malaka dan Sulmiyati. 2010. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik keju Markisa Dengan Pemberian Level Starter (Lactococcus lactis subsp. Lactis 527) Dengan Lama Pemeraman Yang Berbeda*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar. 825-831.
- Margono., Detty, S., dan Hartinah, S. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDI*. LIPI dengan Swiss Development Cooperation. Jakarta.156 hal.
- Marisa, M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Seduduk (Melastoma malabathricum, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus, L.)* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.67 hal.
- Mitrajanty, K. D. 1994. *Pengaruh Faktor Fisik dan Kimia terhadap Mutu Pigmen Angak serta Stabilitasnya selama penyimpanan dalam Beberapa Jenis Kemasan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. IPB.
- Miyake T, S Ohno and Sakai.S. 1984. *Process for the production of Monascus pigment*. United States Patern. 209 p.
- Nakasone, H. Y., dan Paull, R. E. 1998. *Tropical Fruits*. CABI Publishing. New York. 445 p.
- National Research Development Corporation. 2004. *High Grade Pectin from Lime Peels*. <http://www.nrdcindia.com/pages/pect.htm>.Diakses November 2016.
- Novayanti, S.R., 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling*. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.66 hal.
- Nufus, H. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Inokulum Monascus Purpureus Terhadap Produksi Pigmen pada Substrat Tepung Biji Durian (Durio zibrthinus)*.

[Skripsi].Bandung:Fakultas Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. 59 hal.

Palo, M.A., Adeva L.V., dan Maceda, L. 1960. *Study on ang-kak and its production*, Philipp. J. Sci. Soc. 89: 1-22.

Permana, D.R., Marzuki, S., dan Tisnadjaja, D. 2004. *Analisa Kualitas Produksi Fermentasi Beras (Red Fermented Rice) dengan Monascus purpureus* 3090. Jurnal Biodiversitas. 5(1): 7-12.

Pruthi, 1963. *Passion Fruits*. Tropical and Subtropical Fruits. The Avi Publishing Company, Inc. Florida.53-67.

Purbani, Enny. 2007.*Tiga Bahan Alami Untuk DBD*. www. agrinaonline.com/show\_article. php. Diakses pada 24 Desember 2017.

Purwanto, A. 2011. *Produksi Angkak oleh Monascus purpureus dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya*. Widya Warta. XXXV(1): 40-56.

Rahayu, E. S., Indarti, R. T., Utami, E., Haryani dan Cahyanto, M. N.(1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Reed, G., dan., Rehm, H.J. 1983. *Biotechnology Industrial Microbiology*. AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. vol 3. 390 hal.

Rukmana, R. 2003.*Usaha Tani Markisa*. Kanisius.Yogyakarta. 56 Hal.

Sakidja. (1989). *Kimia Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan. Jakarta.297 hal.

Sanches, T., Ceballos, H., Dufour, D., Ortiz, N., Morante, F., Calle,T., Zum Felde, M., Domingues., dan Davrieux, F. 2014. *Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques*. Food Chemistry 151: 444-451.

Sani, R.N., Nisa, F.C., Andriani, R.D dan Maligan, J.M. 2014. *Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis Chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Malang. 2(2): 121-126.

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; Program Studi MMT-ITS. Surabaya. 1-10.

Badan Standar Nasional (BSN). 1978. *Syarat Mutu Selai Buah*. No 178.

Steinkraus, K. H. 1983. *Hand Book of Indigenous Fermented Food*. John Wiley and Sons. New York. Vol 29. 815-936

- Stephen, A. M., Phillips, G.O., dan Williams, P. A. 2006. *Food Polysaccharides and Their Applications*. CRC Press. London. 217-238.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- \_\_\_\_\_. G.R. Singleton, N. Herawati, A. Djatiharti, and Rahmini. 2003. *Farmers' perceptions and practices in rat management in West Java, Indonesia*. In: G.R. Singleton, L.A. Hinds, C.J. Krebs and D.M. Spratt (Eds.). *Rats, Mice and People: Rodent Biology and Management*. ACIAR, Canberra. 389-394.
- Sudarsono, A. 1990. *Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak Engan Substrat Fermentasi Ampas Tapioka (Onggok) oleh Monascus purpureus Went*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Sunanto, H., 1993. *Aren (Budidaya dan Multigunanya)*. Kanisius. Yogyakarta. 78 hal.
- Sunarjono, H., 1997. *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan Penting di Indonesia*. Sinar Baru Bandung. 174 hal.
- \_\_\_\_\_, H. 2006. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Niaga Swadaya. Jakarta. 184 hal.
- Suprapti, L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius. Yogyakarta. 48 hal.
- Su, Y. C., and Wang, H. W. 1977. *Chinese red rice angkak*. Hand Book of Indigenous Fermented Foods. John Wiley and Sons. New York.
- Sutomo, Budi. 2012. *Mengawetkan Makanan Secara Alami dan Sehat*. [https://www.sahabatnestle.co.id/Page/menu/chef/tips/mengawetkanmakanan secara-alami-sehat](https://www.sahabatnestle.co.id/Page/menu/chef/tips/mengawetkanmakanan%20secara-alami-sehat). Diakses 6 Desember 2016.
- Suwanto, A. 1985. *Produksi angkak sebagai zat pewarna makanan*. Media Teknologi Pangan 1 (2): 8-14.
- Tarigan, J. 2012. *Karakteristik Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (Arenga Pinnata) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (Ocimum basilicum)*. [Disertasi]. Sumatera Utara: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 126 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*. Penerbit Penebar Swadaya. Depok. 120 hal.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera*

Labill.) *Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science. 135(1): 19-30.

Ungurunu, C. and Ferdes, M. 2010. *Antibacterial and antifungal activity of red rice obtain from Monascus purpureus*. Chemical Engineering Transaction. 20: 223–228.

[USDA]. *United States Department of Agriculture Nutrition Coordinating Center Carotenoid Database for U.S. Foods 2002*. Department of Agriculture/Agriculture Research Service. <http://www.nal.usda.gov> [7 Oktober 2016].

Wahyuni, D., Setiyono, dan 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, E. 2016. *Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu Konsentrat Sari Markisa Asam (Passiflora edulis, sims)*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.

Wanti, S. 2008. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh Monascus Purpureus*. [Skripsi]. Syrakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 48 hal.

Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. 106 hal.

Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wong, H. C., Lin, Y.C., dan Koehler, P. E. 1981. *Regulation of Growth and Pigmentation of Monascus purpureus by Carbon and Nitrogen Concentration*, Mycologia. 73. 649-654.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.

Yongsmith, B., 1999. *Fermentative microbiology of vitamins and pigments*, 1st Edn., Kasetsart University Press. Bangkok. 59-64.

Yuan, C. S. 1980. *Fermentative Production Of Ankak Pigments (Monascus Pigments)*. *Proceeding of the Oriental Fermented Foods*. Bangkok, Thailand. 8-14.

Yulinery., T dan Nurhidatya., N. 2012. *Penggunaan Ekstrak Fermentasi Beras Dari Beberapa Jenis Monascus Purpureus Untuk Aktivitas Invitro Fagositosis Sel Makrofag Dan Polimorfonuklear Peritoneum Mencit Sebagai Immunomodulator*. Pusat Penelitian Biologi-LIPI. 11(2). 263-273.