

DAFTAR PUSTAKA

- Abrori, F. 2013. Pengaruh Proporsi Daging Ikan dan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ahmed, S, Arifur., A.F.M.R., Mustafa, G., Belal., M.H., dan Nahar, N. 2012. Nutrient composition of indigenous and exotic fishes of rainfed waterlogged paddy fields in Lakshmpur, Bangladesh. *World Journal of Zoology* 7(2):135-140.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- AOAC. 1999. Official Methods of Analysis of AOAC International 16th ed. AOAC International, USA.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Allington, N.I. 2002. *Channa striatus*. *Fish Capsule Report for Biology Fishes*. http://www.umich.edu/~bio440/fishcapsule_96/channa.htm. [diakses tanggal 3 Desember 2016].
- 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.
- Asben, A dan Permata, DA. 2015. Pengaruh Jenis Substrat Umbi-umbian dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan Kapang *Monascus purpureus*. Di dalam: Prosiding Seminar Ketahanan Pangan dan Pertanian Berkelanjutan. ISBN: 978-979-98691-7-3. Payakumbuh: 07 Oktober 2015.
- Asben, A., Murtius, WS., dan 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; Sulawesi Tenggara: 20-21 September 2017.
- Asben, A dan Permata, DA. 2017. Stability of *Cassava-Based* Angkak Pigmen in Different Extreme Conditions. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science*. No. 8 Vol 1 hal: 255-260

- Astawan, M. 2004. Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan. IPB. Bogor.
- Astawan, M., 2006. Angkak Turunkan Kolesterol. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/01/23/22230124/>, diakses 26 September 2017.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia . SNI 01-3820-1995. Sosis. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu serta Hasil Olahannya. SNI 2897: 2008.
- 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.Teknologi dan Industri Pangan. 8:39-46.
- Brown, M.S. and J.L. Goldstein. 1991. *Drugs Used in The Treatment of Hiperlipoproteinemia: Pharmacological Basis of Therapeutics*. Ed.8th. New York: Mc.Graw Hill Book.
- Carvalo, J.N. 1998. Studi Profil Asam Amino dan Mineral Zn pada Ikan Gabus dan Ikan Tomang. Fakultas Perikanan UB. Malang.
- Chandra S and Banerjee TK (2004). Histopathological Analysis of the Respiratory Organs of *Channa striata* Subjected to Air Exposure. *Veterinarski Archiv* 74:37-52.
- Danuari, H. 2008. Optimizing Angkak Pigment dan Lovastatin Production by *monascus purpureus*. *journal of biosciences* vol 15 (2) : 61-66.
- de Mann, J. 1997. *Kimia Makanan*. Cetakan Pertama. Penerbit ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan, R.I. 1988. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1996. *Buku Petunjuk Pelaksanaan Struktur Organisasi dan Manajemen Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI)*. Direktorat Bina Prasarana. Jakarta.
- Dixit, S. Pandey RC, Das M dan Khanna SK. 1995. Food Quality Surveillance on Colours in Eatables Sold in Rural Market of Uttar Pradesh. *J. Food Sci. Technol.* 32 : 375-376.
- Effie. 1980. *Pembuatan Sosis Ikan Cucut (Centroscomuscoelolepsi)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fabre, C.E., A.L., Santerre, M.O. Loret, R., Baberian, A., Pareilleux, G., Goma, dan P.J. Blanc. 2003. Production and Food Applications of the Red Pigments of *Monascu sruber*. *J. Food Sci.*, 58, 1099-1102.

- Fardiaz, S.F.D.B, dan F. Zakaria. 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.
- Fajriyati, 2012. Warna Bahan Makanan kimia/Nutrisi Pangan. Diakses Pada Tanggal 31 Juli 2012.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Technology of Fishery Product*, Vol 1, Liberty: Yogyakarta.
- Hesseltine, C.W. 1965. *A millennium of fungi, food, and fermentation*. Mycologia 57:149-197.
- Huang, G. dan R. Zhang. 2005. *Evaluation of Soil Water Retention Curve With the Pore-Solid Fractal Model*. Geoderma, 127:52-61.
- Indriati, N., Andayani, F., 2012. *Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang*. Jakarta Pusat. JPB Perikanan Vol. 7 (1): 11-20.
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 Pada Beras. Farmasi Indonesia (5) : 85-92.
- Kasim, E.N., Suharna dan Nurhidayat, N. 2006. Kandungan Pigmen dan Lavostatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas* Vol 7(1): 7 – 9.
- Kasim, E., Kurniawati, Y., dan Nurhidayat, N. 2006. Pemanfaatan Isolate Lokal *Monascus purpureus* Untuk Menurunkan Kolesterol Darah Pada Tikus Putih Galur Sprague Dawley. *Biodiversitas* 7(2): 123-126.
- Kobylewsk, Y., dan Charlic. 2010. Penggunaan Pewarna Sintetis Pada Makanan. *Jurnal biodiversitas*.
- Komariah, S. 2005. *Aneka Olahan Daging*. Agro Media Pustaka: Jakarta.
- Kramlich, W.E.A.M., Pearson, F.W Tauber. 1971. *Processed meat*. The AVI Publishing Company Wetsport. Connecticut.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya. *Trubus Agrisarana*. 122 hal.
- Kawuri, R. 2013. Red mole rice (angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi dari China. *Jurnal Biologi XVII* (1): 24-28.
- Liliana, Y., Lakahina, O., dan Hartanto, B.D. 2015. Mocaf Merah - Pangan Kaya Antioksidan Berbasis Kearifan Lokal. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa. Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga. *Lehninger*.

- Liu, D.C., S.W. Wu and F.J. Tan. 2010. Effects of Addition of Angkak Rice on The Qualities of Low-Nitrite Chinese Sausages. *Food Chemistry* 118: 245250.
- Mahmud, M.K. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI): Jakarta.
- Makmur, S.M.F. Rahardjo, dan Sutrisno Sukimin. 2003. Biologi Reproduksi Ikan Gabus (*Channa striata Btoch*) di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 3.7:57-67.
- Muslim. 2007. Jenis-jenis ikan rawa yang bernilai ekonomis. UNSRI. Indralaya.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Cetakan I. Yogyakarta. Graha Ilmu. 179 hal.
- Purnomo, H. 2007. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Malang: UB Press.
- Prasetyo. 2012. Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nenas. (*Jurnal*). *Fakultas Teknik Kimia: Universitas Diponegoro*.
- Rahayu, W.P., Maoen, Suliantari, S., fardiaz. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan Pusat Antar Universitas IPB : Bogor.
- Rahayu, E.S. R., Indriati, T., Utami, E., Harmayanti., dan M. N., Cahyanto. 1993. Bahan Pangan Hasil Fermentasi. Yogyakarta.
- Rahardi, F, Kristiawati dan Nazaruddin. 1995. Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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. *fapet.ub.ac.id*. Juli 2015.
- Restu., S. 2012. Pembuatan bakso ikan toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropikal*(1): 1-5.
- Rismunandar. 1993. Lada, Budidaya dan Tata Niaganya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rust, R.E. 1987. Sausage Productin :The Science of Meat and Meat Product. Food Nutritions Press, Inc.
- Sani, R.N., Nisa, F.C., Andriani, R.D dan Maligan, J.M. 2014. Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikro alga Laut Tetraselmis Chuii. *Jurnal Pangandan Agroindustri*. Malang. 2(2): 121-126.

- Santoso, G.S.B. 2009. Produksi Pewarna Alami Angkak dengan Media Fermentasi Beras Sosoh. *Media Teknologi dan Pangan* 11 (2): 34-38.
- Sari, R. W. 2008. *Dangerous Junk Food*. Yogyakarta. Penembahan-Yogyakarta. 163 hal.
- Sediaoetama, A. 1985. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Dian Rakyat : Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, N.E., Muhtarudin dan Liman, 2014. Pengaruh Lama Fermentasi *Trametes Sp.* Terhadap Kadar BahanKering, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Daun Nenas Varietas *Smooth Cayene*. Lampung: Universitas Lampung
- Shehata, H.A., H.J. Buckenhiiskes, dan M.S. El-Zoghbi. 1998. *Colour*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Soewarno, T. 1985. Penilaian Organoleptik. Jakarta: Bahasa Karya Aksana. Hal: 11-25.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarsono, A. 1990. Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak dengan Substrat Fermentasi Ampas Tapioka (Onggok) oleh *Monascus purpureus* Went. [Skripsi]. Institut Pertanian. Bogor.
- Suwandi, R., Nurjanah dan Winem, M. 2014. Proporsi Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan Gabus. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Suwanto, A. 1985. Produksi Angkak Sebagai Zat Pewarna Makanan. *Media Teknol dan Pangan*. 11(2): 8 – 14.
- Su, Y.C. dan H.W. Wang. 1977. *Chinese Red-rice angkak*. Didalam K.H. Stainkraus (ed.). *Handbook of Indegenous Fermented Foods*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Suzuki T. 1981. Fish and Krill Protein: Processing Technology. Applied Science Publishers. London Su, Y.C., dan Wang H.W. 1977. *Chinese red-rice angkak*. In *Handbook of Indegenous Fermented Foods*. K.H. Steinkrauz (Ed.). Marcel Inc. New York.

- Talwar, P.K., dan A.G. Jhingran. 1992. *Inland Fisheries of India and Adjacent Countries*. Balkema. Rotterdam.
- Timotius, K. H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XV (1):79 – 85.
- Tisnadjaja, D., 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Penerbit Penebar Swadaya. Depok.
- Tsaniyatul, S.M.S, Dwi T.S, Suprayitno E. 2013. Pengaruh Suhu Pengukuran Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPI student Journal* 1(1): 33-45.
- Vedder, T. 2008. Angkak Dapat Menurunkan Kolesterol. <http://www.google.com> Diakses pada tanggal 10 April 2009.
- 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.
- Wanti, S. 2008. Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksi dan Pada Angkak Oleh *Monascus purpureus*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.48 hal.
- Wibowo, A. 1994. *Unsur Dasar Pelayanan Kebidanan Pada Rujukan Tingkat Pertama*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Wilson, G.D. 1960. *Sausage Products Dalam The Science of Meat and Meat Product*. (W.H. Freeman Ed.). Reinhold Publisher Corp. New York.
- Winarno, F.G. 1994. *Bahan Tambahan Makanan*. PT. Gramedia Media Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, S., dan Firdaus, A. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosella untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2010: 11: 87-93.
- Wong, H. C., Lin,Y.C., dan Koehler, P. E. 1981. *Regulation of Growth and Pigmentation Monascus purpureus by Carbon and Nitrogen Concentration*, *Mycologia*.73.649-654.
- Yoni, A. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Vol (2): 76-85.
- Yulinery., T dan Nurhidatyat., 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.

Zuhra, C.F. 2006. Citarasa (*Flavour*). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.

