

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analitical Chemistry*. Washington DC : AOAC International.
- [BPOM]. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan*.
- Ardiani, N. 2017. *Efektivitas Antioksidan Angkak terhadap Performa Burung Puyuh yang Diinduksi Stres Oksidatif dengan Pemberian Deksametason*. [Tesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Asadayanti, D.D. 2011. *Peningkatan Intensitas Pigmen dan Kadar Lovastatin Angkak oleh Monascus Purpureus Ko-Kultur dengan Khamir Amilolitik Indigenus*. [Disertasi]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Asben, A dan A. Kasim. 2015. *Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan Monascus purpureus*. Surabaya : Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM, 2-3 September 2015.
- Asben, A dan D.A. Permata. 2017. Stability of Cassava-Based Angkak Pigment in Different Extreme Conditions. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science* 8 (1) : 255-260.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 7 (2) : 76-85.
- Byun, J.I. dan B.K. Koh. 2017. Textural properties of Frozen stored Garaetteok supplemented with Agar and Casein. *International Journal of Food Properties*, 20 (S3) : S2960–S2968.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Dong, S.S., P.Y. Hye, J.H. Gwi, dan H.K. Myung. 2010. Quality Characteristics of Garaetteok with Different Ratios of Non-glutinous Germinated Brown Rice Flour. *KOREAN J. FOOD COOKERY SCI.* 26 (6) : 853-859.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Fidyasari, A dan Y. Rafiqah. 2016. Pengaruh Kosentrasi Tepung Beras terhadap Karakteristik Pigmen Alami yang Dihasilkan oleh Monascus Purpureus dari Kulit Pisang. *J.REKAPANGAN*, 11(2), Desember 2016.

- Helmia, P. 2016. *Penentuan Ukuran Partikel Ampas Sagu dan Pencampuran dengan Tepung Beras dalam Produksi Pigmen Alami dari Monascus purpureus*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Jun, W. L., B.Y. In, O. K. Im, K. H. Myung, H. J. Gwi, dan L. G. Hyeon. 2013. Preparation of Garaedduk with Buckwheat Flour Using Retrogradation-retardation Technology. *KOREAN J. FOOD SCI. TECHNOL.* 45 (4) : 460-465.
- Kasim, E., S. Astuti, N. Nurhidayat. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *BIODIVERSITAS* 6 (4) : 245-247.
- Kasim, E., N. Suharna, dan N. Nurhidayat. 2006. Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Biodiversitas*, 7 (1) 2006 : 7-9.
- Kim, S.M., M.H. Lee, S.A. Yang, Y.S. Choi, S.A. Jegal, C.K. Sung, dan E.K. Mo. 2012. Physicochemical Characteristics and Antioxidant Capacity of Rice Cake (Sulgitteok) Supplemented with Lyophilized *Sedum sarmentosum* (Dolnamul) Powder. *Prev Nutr Food Sci*, 17 : 152-157.
- Lukman, H. 2015. Alternatif Angkak sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami terhadap Karakteristik Sosis Daging Ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18 (2) : 51-57.
- Manan, M.B.A., R. Mohamad, dan A. Ariff. 2017. *Monascus spp.*: A source of Natural Microbial Color through Fungal Biofermentation. *J Microbiol Exp*, 5(3).
- Nadzira, E. Zubaidah, F.H. Sriherfyna. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Viabilitas dan Metabolit Sekunder Ragi Angkak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (2) : 483-493.
- Ningsih, W. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) dan Tepung Daun Katuk (Sauropus Androgynous) sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Prahesti, H. 2016. *Karakteristik Bihun Campuran Tepung Ganyong (Canna edulis) dan Tepung Wortel (Daucus carota) dengan Penambahan Tapioka*. [Skripsi]. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rahmawati, Y. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling Markisa*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

- Rakhmawati, N., B. S. Amanto, D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3 (1) : 63-73.
- Saadah, F. 2009. *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L. Walp.*) dan Tepung Beras sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sari, R.N. 2018. *Kajian Penyimpanan Buah Pepaya Merah Delima (*Carica papaya, L.*) pada Berbagai Konsentrasi Oksigen Rendah untuk Mengurangi Gejala Kerusakan Dingin*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Setyaningsih, D., A. Apritantono, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Subhasree, R.S., P.D. Babu, R. Vidyalakshmi, V.C. Mohan. 2011. Effect of Carbon and Nitrogen Sources on Stimulation of Pigment Production by *Monascus purpureus* on Jackfruit Seeds. *International Journal of Microbiological Research*, 2 (2): 184-187.
- Sumaryati, E dan Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus Cereus* dan *Bacillus Stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Timotius, K.H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15 (1) : 79-86.
- Tisnadjaja, D. 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Jakarta : Niaga Swadaya.
- Wang, J., Park M.S., Ha S.D., Bahk G.J., Park K.H., Oh D.H. 2012. *Modeling The Growth and Enterotoxin Production of Bacillus Cereus on Garaetteok as A Function of Temperature and Relative Humidity*. Changwon : Shelf-Life International Meeting (SLIM) 2012, 30 Mei – 1 Juni 2012.
- Wanti, S. 2008. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Wariyah, C., C. Anwar, M. Astuti, dan Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *AGRITECH* 27 (3) : 112-117.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

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

Yuliwardi, F. 2014. *Pengaruh Dua Siklus Pemanasan Bertekanan Pendinginan terhadap Sifat Fisikokimia serta Fungsional Tepung dan Bihun Beras*. [Tesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

