

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J. T., Zatnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadya. Jakarta.
- Andarwulan, N., Faradilla, R. H. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor. SEAFASST CENTER, IPB.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [AOAC] Asosiation of Analytical Communities. 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington Dc : AOAC Internasional.
- Asben, A., Neswati., S. dan Heranto. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (Ananas comosus. Merr) dengan Penambahan Rumput Laut*. Jurnal Penelitian Fateta. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. 7 hlm
- Asben, A. dan A. Kasim. 2015. *Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Subtrat Ampas Ssagu-Tepung Beras Menggunakan Monascus purpureus*. Surabaya : Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM, 2-3 Semtember 2015.
- Asben, A dan D.A. Permata. 2017. *Stability of CassavaBased 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 7 (2) pp 76 – 85.: Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Atmadja, W.S.A. Kadi, Sulistijo, dan Radiamanias. 1996. *Pengenlan Jenis-Jenis Rumput Laut Laut di Indonesia*. Puslitbang Oseanografi. LIPI. Jakarta.
- Azizah, N. H. 2012. *Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-oligasakarida*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 71 hal.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBPN Tahun 2012. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Bayu, R., Herman H. dan Yuniarti M. 2012. *Pengaruh Padat Penebaran Gracillaria sp. terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Bandeng Chanos-chanos pada Budidaya Sistem Polikultur*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol.3 No.3, September 2012 : 41-49.

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 2897: 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu serta Hasil Olahannya*. SNI 2897: 2008
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008. *Syarat Mutu Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. Hal 42.
- Buckle, K. A. Edwards, Fleet dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan Oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahanar, P. & Suhanda, I. 2006. *Makan Sehat Hidup Sehat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta. Hal: 180-183.
- Departemen Kesehatan RI. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/IX/1988. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta
- Djadjat Tisnadjaja. 2006. *Memahami Hubungan Angkak dan Kolesterol. Dalam : Bebas Kolesterol dan Demam berdarah dengan Angkak*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 5-55.
- Doty MS. 1987. *The Production and Uses of Eucheuma*. Di dalam: Doty MS.Caddy JF, Santelices B, editor. *Studies of Seven Commercial Seaweed Resources*. FAO Fish.Tech.Paper N0.281 Rome. Hlm 213-161.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Fardiaz, S. dan F. Zakaria. 1996. *Toksitas dan Imunogenitas Pigmen Angkak yang Diproduksi dari Kapang Monascus purpureus pada Substrat Limbah Cair Tapioka*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 1(12): 34-38.
- 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.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H, dan Shao, Y. Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatmen on the Antioksidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemestery.
- Julyasih, K.S., Wirawan, I. G. P., Wiwik, S. H. dan Wiludjeng, W. 2009. *Aktivitas Antioksidan Beberapa Jenis Rumput Laut (Seaweeds)*. Seminar Nasional. Fakultas Pertanian UPN Veteran. Surabaya

- Kasim SR. 2004. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lama Waktu Pemberian Rumput Laut Eucheuma cottonii terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus* [Skripsi]. Faperik, Universitas Brawijaya. Malang.
- Kasim, E., N. Suharna, dan N. Nurhidayat. 2006. *Kandungan pigmen dan lovastatin pada angkak beras merah kultivar buah butong dan Bp 1804 IF 9 yang difermentasi dengan Monascus purpureus JMBA*. Biodiversitas 7 (1): 00-00 (in press).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook pangan.com. 60 Hal.
- Kumalaningsih, S. dan Hidayat, N. 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. IKIP Malang. Malang.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya : Trubus Agrisarana. 122 Hal.
- Kurniawan, T. 2006. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp) pada Pembuatan Permen Jelly*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Kyu-Lee, B., N.H. Park, H.Y. Piao, and W.J. Chung. 2001. *Production of red pigments by Monascus purpureus in Submerged Culture*. Biotechnology and Bioprocess Engineering (6): 341-346.
- Limantara, L. dan Rahayu, P. 2008. *Pigmen Alami Bebas Sumber Daya Lokal (dalam Kualitas dan Ketahanan Pangan)*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Agroindustri Berbasis Sumberdaya Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. 37-47 Hal.
- Mahardika, B. Chandra, Darmanto, dan Dewi. 2014. *Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3 (3). Hal 112-120
- Maryani, Surti, T., dan Ibrahim, R. 2010. *Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus) terhadap Mutu Permen Jelly*. Jurnal Saintek Perikanan. 6 (1): 62-68.
- Melinda L. (2018). *Pengaruh Perbandingan Terung Belanda Solanum betaceum Cav dan Rumput Laut Eucheuma cattonii terhadap Karakteristik Fruit Leather*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'aduddin, A., Sukandar, D. dan Radiastuti, N. 2012. *Penggunaan Bunga Kecombrong (Etiligera elatior) dalam Proses Formulasi Permen Jelly*. Jurnal Valensi, 2(4):526-533.
- 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.
- Nugraheni, M. 2014. *Sumber Pewarna Alami dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Cetakan I. Yogyakarta.
- Ningsih, W. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) dan Tepung Daun Katuk (Sauropus Andarogynous) sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Paraginangin, A., E. Sinurat. dan M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 76 Hal.
- Putra, D. N. 2018. *Studi Ekstraksi dan Uji Karakteristik Pigmen Angkak dari Subtrat Ampas Sagu sebagai Pewarna Alami*. [Tesis]. Padang : Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Rahmawati, Y. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Rahmi, K. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam terhadap Karakteristik Permen Jelly Jambu Biji (Psidium guava.L)*. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. *Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. Jambi. 1(14): 37-44.
- Rifka, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak Beras Sebagai Pewarna dalam Pembuatan Garaetteok*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Samsudin, N. I. dan Abdullah, N. 2014. *Prevalence of Viable Monascus van Tieghem Species in Fermented Red Rice (Hong Qu Mi) at Consumer Level in Selangor, Malaysia*. Journal Of Biochemistry, Microbiology and Biotechnology. JOBIMB, 2014, Vol 2, No 2, 57-60.
- Sani, R. N., Nisa, F.G., Andriani, R. D. dan Maligan, J. M. 2014. *Analisa Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis Chuii*. Malang : Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2) : 121-126.
- Sanito, R., Novembrianto, R. dan Pandebesie, E. S. 2015. *Kajian Penentuan Fase Pertumbuhan Kapang dan Bakteri Selulolitik pada Media Pertumbuhan*. Didalam: Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXII : Program Studi MMT-ITS. Surabaya. Hal 1-10.

- Santoso, B., W. Mushollaeni. dan N. Hidayat. 2006. *Tortilla*. Edisi 1. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Sari, R. W. 2008. *Dengerous Junk Food*. Yogyakarta : Penambahan-Yogyakarta. 163 Hal.
- Setyaningsih, D., A. Apritanton, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Soebijanto, T. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta : Gramedia.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty 160 hal.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. *Efek Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat*. *Agritech*, 30 (1) : 25-31.
- Sumaryati, E., dan Sudiyono. 2015. *Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus Cereus dan Bacillus Stearothermophillus*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 6. No 1. Malang : Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama Malang.
- Suripto, S. M. dan Arkeman, Y. 2013. *Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi*. *Jurnal Teknik Industri*. 1(1): 147-168.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah*. *Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.
- Tarwendah, I. Putri. 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 Teknik dan Industri Pangan* 15 (1). Hal 79-85.
- Tisnadjaja, D. 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Jakarta: Niaga Swadaya. 93 hal.
- Triana, E. Dan Nurhidayat, N. 2006. *Pengaruh Pemberian Beras yang Difermentasi oleh Monascus purpureus JMBA Terhadap Darah Tikus Putih (Rattus sp)*. *Hiperkolesterolemia, Biodiversitas*, 7(4), 317-321.
- Wanti, S. 2008. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 122 Hal.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. dan Firdaus, A. 2010. *Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman*. Jurnal Teknologi Pertanian 2010: 11: 87-93
- Yasni, D. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Channa satriaa*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rassymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang : Universitas Andalas-Press. 120 Hal.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro dan A. Suwarastuti. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. J. Indon. Trop. Anim. Agric.

