

DAFTAR PUSTAKA

- Allung, M. N. W., Hartini, S. dan Cahyanti, M. N. 2016. Optimasi Gizi Mocaf Merah Ditinjau dari Berbagai Konsentrasi Angkak. Di dalam: *Prosiding Seminar Sains dan Entrepreneurship III*; Semarang: 20 Agustus 2016. Semarang: Program Studi Kimia - Universitas Kristen Satya Wacana: 528-535.
- Andarwulan, N. dan Faradilla, R. H. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor. Seafast Center IPB. 100 hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 328 hal.
- Anggadireja, J. T., Zatnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S. 2006. *Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Jakarta. Penebar Swadaya. 148 hal.
- Anonim. 2016. 5 Manfaat Dibalik Segarnya Buah Kolang Kaling. www.dinkes.kedirikab.go.id [20 Juli 2018].
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methode and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C: AOAC Internasional. 771 p.
- Ariadianti, A. T. R., Atmaka, W. dan Siswanto. 2015. Formulasi Penentuan Umur Simpan *Fruit Leather* Mangga (*Mangnifera indica L.*) dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing Model Arrhenius*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(3): 179-194.
- Asben, A. dan Kasim, A. 2015. Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan *Monascus 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., Murtius W. S. dan Helmia, P. 2017. Studi Penentuan Perbandingan Ampas Sagu Terhadap Tepung Beras Untuk Produksi Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus*. Didalam: *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017*; Kendari, Sulawesi Tenggara, 20-21 September 2017. Kendari: Program Studi THP-UNAND: 1-11.
- Asben, A., Neswati dan Herianto, S. 2007. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comusus*) Dengan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma sp.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 11 (1): 28-30.
- Asben, A. dan Permata, D. A. 2017. Stability of Cassava-Based Angkak Pigment in Different Extreme Conditions. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and chemical science* 8(1): 255-260.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta. Graha Ilmu. 117 hal.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 01-3746-2008 Selai Buah*. Jakarta. 26 Hal.
- Demarchi, S. M., Ruiz, N. A. Q., Concellon, A. dan Giner, S. A. 2013. Effect of Temperature on Hot Drying Rate and on Retention of Antioxidan Capacity in Apple Leathers. *Food and Bioproducts Processing* 91: 310-318.
- Erda, R. 2015. Karakteristik Selai Kolang Kaling dengan Campuran Buah Nangka. [Proposal Penelitian]. Padang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 36 hal.
- Harahap, E. S., Karo-Karo, T. dan Lubis, L. M. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak dengan Pepaya dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 3 (2): 164-170.
- Hartanti, S., Rohmah, dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga. Didalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan PATPI*; Yogyakarta, 22-23 Juli 2003. Yogyakarta.
- Hidayati, N. R. dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak dan Sukrosa terhadap Kualitas Yoghurt. *E-journal boga* 3(1): 271-282.
- 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., Tisnadjaja, D. dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* pada Beras. *Farmasi Indonesia* 5: 85-92.
- Irdawati dan Fifendy, M. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Mutu Tempe Kacang Buncis Putih (*Phaseolus vulgaris L. var. green coat*). [Laporan Penelitian]. Padang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. 19 hal.
- Indriati, N. dan Andayani, F. 2012. Pemanfaatan Angkak sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang. *JPB Perikanan* 7(1): 11-20.
- Jaivel, N. dan Marimuthu, P. 2010. Isolation and screening of Lovastatin Producing Microorganisms. *Int J Eng. Sci Technol.* 2: 2607-2611.
- Joe, W. 2012. *Dahsyatnya Khasiat Sirsak untuk Banyak Penyakit yang Mematikan*. Yogyakarta. Andi. 80 hal.
- Joseph, J. A., Nadeau, D. A. dan Underwood, A. 2008. *Diet Sehat dengan Kode Warna Makanan*. Jakarta Selatan. Hikmah. 355 hal.
- Julianto. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang kaling. www.tabloidsinartani.com [20 Juli 2018].
- Kasim, E., Astuti, S. dan Nurhidayat, N. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *Biodiversitas* 6(4): 245-247.

- Kasim, Suharna, N. dan Nurhidayat, N. 2006. 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.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K. and Taniguchi, H. 2002. Antioxidants properties of ferulic acid and its related compound. *J Agric Food Chem.* 50: 1-8.
- Kristijarti, A. P. dan Arbita, A. A. 2010. Produksi Pigmen Merah dari Kapang *P. purpurogenum* dan *M. purpureus* dengan Fermentasi Cair secara Batch. [Laporan Kegiatan Penelitian]. Parahyangan: Jurusan Teknik Kimia, Universitas Katolik Parahyangan. 33 hal.
- Mardiana, L. dan Juwita, R. 2011. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Jakarta. Penebar Swadaya. 68 hal.
- Maulana, S. 2016. Karakteristik Fruit Leather Campuran dari Kolang kaling dengan nangka. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 26 hal.
- Mendei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 6(1): 1-10.
- Mulyawanti, I. K. T., Dewandari dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. *J. Pascapanen* 3(1): 51-58.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu. 182 hal.
- Nurlaely, S. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan *Fruit Leather* Kajian Dari Buah Pencampur. [Skripsi]. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Pattanagul, P., Renu, P., Phianmongkhon, A. and Leksawasdi, N. 2007. Review of angkak production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai J. Sci.* 34(3): 319-328.
- Permana, D. R., Marzuki, S. dan Tisnadjaja, D. 2004. Analisis Kualitas Produk Fermentasi Beras (*Red Fermented Rice*) dengan *Monascus purpureus* 3090. *Biodiversitas* 5 (1): 7-12.
- Pradipta, G. N. K. 2011. *Ilmu Bahan Makanan, Buah dan Sayuran, Sirsak*. Semarang. Universitas Diponegoro. 78 hal.
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S. dan Rusli, Z. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annoa Muricata* Linn). *Panel Gizi Makanan* 37 (2): 137-144.
- Priatni, S., Darmayanti, S., Saraswaty, V., Ratnaningrum, D., Singgih, M. 2014. The Utilization of Solid Substrates on *Monascus* Fermentation far Anticholesterol Agent Production. *Procedia Chemistry* 9: 34-39.

- Purwati, Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling dari Hasil Perkebulan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam* 2 (1): 24-33.
- Putra, D. P., Asben, A. dan Novelina. 2018. Penentuan Waktu Ekstraksi Pigmen Angkak dari Substrat Ampas Sagu Menggunakan *Ultrasonic Bath*. *Jurnal Litbang Industri* 2(8): 83-88.
- Putra, M. A., Nainggolan, R. J. dan Nurminah, M. 2015. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Sirsak dengan Jahe dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 3 (2): 185-192.
- Putri, T. Y. 2015. Pengaruh Penambahan Rosella (*Hibiscus subdariffa* L) dalam Pembuatan *Fruit Leather* Pepaya terhadap Karakteristik Produk yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 43 hal.
- 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.
- Rahmawati, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 64 hal.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. ANDI Yogyakarta. 255 hal.
- Rini, P. S., Nainggolan, R.J., dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dengan Bubur Bit (*Beta Vulgaris*) Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 4 (4): 508-516.
- Risti, A. P., dan Herawati, N. 2017. Pembuatan *Fruit Leather* Dari Campuran Buah Sirsak (*Annona Muricata* L.) dan Buah Melon (*Cucumis Melo* L.). *Jurnal Fakultas Pertanian* 4 (2): 1-15.
- Rumondor, D., Tinangon, R., Paath, J., Tamasoleng, M. dan Hadju, R. 2018. Perubahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir dengan Penambahan Angkak sebagai Bahan Kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(2): 25-30.
- Saad, A. G., Jaiswal, P. dan Jha, S. N. 2014. Non-destructive Quality Evaluation of Intact Tomato Using VIS-NIR Spectroscopy. *International Journal of Advanced Research* 2 (12): 632-639.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 54 hal.
- Safriani, N., Novita, M., Sulaiman, I. dan Ratino, W. 2014. Pengemasan Manisan Kolang Kaling Basah (*Arenga pinnata* L) dengan Bahan Kemas Plastik dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Rona Teknik Pertanian* 7(1): 31-44.

- Sancez, N. F., Mercado, M. and Bueso, C. 1980. Effect of the Stage of Development at Harvest on the Texture, Flavor, Quality and Yields of Frozen Green Bananas. *J. Agric. Univ. Puerto Rico* 64: 275-282.
- 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.
- Sarmi, Ratnani, R. D., Hartanti, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Ananas Pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum* 12 (1): 21-25.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. dan Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Sidi, N. C., Widowati, E. dan Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4): 122-127.
- Sulistyorini, F., Andriani, M. A. M. dan Utami, R. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antimikroba pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. *Biofatmasi* 9 (2): 50-54.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Lyberty. 160 hal.
- Sudjjo. 2014. Mengenal Sirsak Varietas Ratu dan Lokal. <https://balitbu.litbang.pertanian.go.id/image/leaflet/mengenalirsakvarietasratudanlokal.pdf>. [20 juli 2018].
- Sunarjono, H. 2007. *Sirsak dan Srikaya, Budi Daya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Jakarta. Penebar Swadaya. 76 hal.
- Tani, P. G., Wowor, P. M. dan Khoman, J. A. 2017. Uji Daya Hambat Daging Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Porphyromonas gingivalis*. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* 6 (3): 100-104.
- Tarigan, J. P. 2010. Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari *Kappaphycus Alvarezii* dengan Proses Murni dengan Kapasitas Produksi Ton/Jam. [Tugas Akhir]. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan. 116 hal.
- Tarigan, J. B. dan Purba, D. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang kaling Terikat Silang Fosfat. *Majalah Polimer Indonesia* 18 (1): 1-8.
- Timotius, K. H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan* 15 (1): 79-85.
- Tedjautama, E. dan Zubaidah, E. 2014. Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus*

- dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 78-88.
- Wanti, S. 2008. Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 48 hal.
- Widedianto, N., Antara, N. S., Wijaya, M. H. 2017. Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* pada Media yang Disuplementasi Tepung Kolang Kaling. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 5 (2): 1-9.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Pangan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Wiyoto, H., Andriani dan Parnanto, N. H. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung dan Gapek). *Biofarmasi* 9(2): 38-44.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 60 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rassymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas-Press. 120 hal.
- Yohana dan Novita. 2012. *Buah, Sayuran dan Tanaman Obat*. Yogyakarta. Setia Kawan Prima. 252 hal.

