

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. D., dan Waysima. 2008. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ajita, T dan Jha, S. 2017. Extrusion Cooking Teknologi: Principal Mechanism and Effect On Direct Expanded Snacks. *Interational Journal Of Food Studies* (6) 1: 113-128.
- Ang, H.G., Theng, C.Y., dan K.K. Lim. 1980. *High Protein Extruded Snack Food*. [Skripsi] Admadja, G.S., *Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (Zea mays, L) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi*. Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC Internasional.
- Apriani, R. N. 2010. *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel Dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi* [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asadayanti, D., Jenie, D., Kusumaningrum B. S. L., Nurhidayat, N. 2010. Peningkatan Kadar Lovastatin Angkak Oleh *Monascus Purpureus* Ko-Kultur Dengan *Endomycopsis Burtonii*. *Jurnal Ilmu Hayati* 10(3): 313-321.
- Asben, A., dan Anwar, K. 2015. *Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan Monascus purpureus*. Di dalam: Porsiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI; Madura: 2-3 September 2015. Madura: Program Studi TIP-UTM: 185-191.
- Asben, A., Wenny, S. M., 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; Kendari, 20-21 September 2017.
- Asben, A., Deivi, A. P. 2017. *Stability of Cassava-Bassed Angkak Pigment in Different Extreme Conditions*. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science* 8 (1) : 255-260.
- Asben, A., Gunarif, T., Yuni, R. 2019. *Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisah dengan Penambahan Pewarna Angkak*. *Journal of Applied Agrikultural Science and Technology* 3 (1) : 1-14.
- Astutik. 2011. *Kenali Zat Pewarna Pada Makanan serta Dampaknya*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Atmadja, G.S. 2006. *Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (Zea mays L) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

- Baik, B. K., Powers, J., dan Nguyen, L. T. 2004. Extrusion Of Regular And Waxy Barley Flours For Production Of Expanded Cereals. *Cereal Chemistry* 81(1) : 94-99
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3920-1995. Komposisi Jagung Kuning Pipil. Jakarta: Dewan Standardisasi Indonesia.
- _____. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3746-2008. Penentuan Angka Lempeng Total. Jakarta: Dewan Standardisasi Indonesia.
- _____. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 2886-2015. Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta: Dewan Standardisasi Indonesia.
- Blanch, P.J., Loret, M. O., dan Goma, G. 1994. *Pigments of Monascus*. *J Food Sci* 59:862-865.
- _____. 1995. *Production of citrinin by various species of Monascus*. *Biotech Leers*. 17(3): 291-294.
- Bridge, P.D., and Hawksworth, D.L. 1985. *Biochemical Test as an aid to the Identification of Monascus Species*. *Lett. Appl. Microbiol.* 1: 25-29.
- Brown, M.S. dan Goldstein, J.L. 1991. *Drugs used in the Treatment of Hiperlipoproteinemia*. *The Pharmacological Basic of Therapeutics*. Ed 8th. New York: MC. Grown Hill Book.
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Wiaranti, H., & Koesbiantoro, B. 2017. Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan Twin Screw Extruder. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 63.63-69
- Cahyani, widhi. 2010. *Substitusi Jagung (Zea mays) dengan Jali (Coix Larcyma-Jobi L.) pada Pembuatan Tortila : Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori [Skripsi]*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Cannon, P.F., Abdullah, S.K., and Abbas, B.A. 1995. *Two new species of Monascus from Iraq, with a key to know species of the genus*. *Mycol. Res.* 99 (6): 659-662.
- Chiu, S.W, Poon Y.K.,. 1993. *Submerged Production of Monascus Pigment*. *Mycologia* 85:214-218.
- Danik, Asadayanti, D. 2010. *Stabilitas Pigmen dan Lovastatin Angkak yang Diproduksi secara Ko-Kultur Monascus purpureus dengan Endomycopsis burtonii pada Berbagai Suhu dan pH*. *Berita Biologi*. Bogor. 92-109.
- Darmardjati, D. S. 1987. *Amilografi untuk Karakteristik Sifat Pati*. Balitan. Sukabumi.
- Devi, L., Aparna, N., Kalpana, K. 2013. Utilization of Fish Mince In Formulation And Development of Pasta Products. *International Food Research Journal*. 30 (1):219-224.

- Dixon, Philips, R. 1981. *Effect of Extrusion Cooking on the Nutritiona Quality of Plant Protein*. Georgia: University of Georgia Agricultural Experiment Station. Georgia.
- Fatimah, Siti. 2012. *Fermentasi Monascus Purpureus pada Nata De Coco dalam Pembentukan Zat Warna Antosianin dan Lovastatin dengan Variasi Substrat dan Lama Inkubasi* [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faubion, J.M., Hosney, R. C., dan Seib, P.A. 1982. *Functionality of Grain Component in Extrusion*. *Cereal Food World* 27:212-216.
- Guy, R. 2001. *Extrusion Cooking. Technologies and Applications*. Cambridge: woodhead Publising. 111-116.
- Hajjal, H., Niederberger, P., dan Duboc, P. 2001. Lovastatin Biosynthesis by *Aspergillus terreus* in a Chemically Defined Medium. *Applied and Enviorenmental Microbiology*: 2596-2602
- Harper, J. M. 1981. *Ekstrusion of Food Vol II*. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida.
- Haryanto, Waisak Purnomo. 2011. *Mempelajari Pengaruh Tingkat Substitusi Berbagai Jenis Tepung terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hodzic, Z., Pasalic, H., Memisevic, A., Srabovic, M., Plyakovic, M. 2009. The Influence of Total Phenol Content on Antioxidant Capacity In The Whole Grain Extract. *European J. Sci. Res* 28: 471-477.
- Hollingsworth, P. 1996. Sensory Testing And the Language of the Consumer. *J. Food. Thech* 2: 65-69.
- Hosney, R.C. 1988. *Principle of cereal Science and Technologi, second edition*. USA: American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. *Effect of Genotipe and Treatment on the Antioksidant Actifity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98:529-538
- Irdawati, Fifendi. M., dan Biomed. M. 2012. *Pengaruh Penambahan Angkak Terhadap Mutu Tempe Kacang Buncis Putih*. Universitas Negri Padang. Padang.
- Jenie, B.S.L., Helianti, dan Fardiaz, S. 1994. *Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok, dan Dedak untuk Produksi Pigmen Merah oleh Monascus purpureus*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 5 (2): 22-29.
- Kanoni, S. Dan Astuti, M. 1988. *Kajian tentang Keamanan Zat Warna dari Monascus purpureus*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kasim, E., 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.

- Kasim, E., Astuti, S., dan Nurhidayat, N. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus Purpureus*. *Biodiversitas* 6(4): 245-247.
- Kaur, B., Deb Kumar Cakraborty, Harbinder Kaur. 2009. *Production and Evaluation of Physicochemical Properties of Red Pigment from Monascus purpureus MTCC 410*. The Internet Journal of Microbiology 7(1):
- Kusumawati, T. H., Suranto., dan Setyaningsih, R. 2005. *Kajian Pembentukan Warna pada Monascus-Nata Kompleks dengan Menggunakan Kombinasi Ekstrak Beras, Ampas Tahu, dan Dedak Padi sebagai Media*. *Biodiversitas* 6(3): 160-163.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. *Chemistry, Technology, and Utilization*. Aspen Publisher Inc. Mariland.
- 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 Agriculture and Food Chemistry*.
- Melianawati, A. 1998. *Karakteristik Produk Ekstrusi Campuran Menir Beras Tepung Pisang-Kedelai Olahan* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mesquita, C. B., Leonel, M., Mischon, M. 2013. Effect of Processing on Physical Properties of Extruded Snacks with Blends of Sour Cassava Starch and Flaxseed Flour. *Journal of Food Science and Technology*. 33(3): 404-410.
- Muchtadi, T.R., Haryadi, dan Basuki, A. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. LSI Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasir, Syifa, Q., Harijono. 2018. Pengembangan *Snack* Ekstrusi Berbasis Jagung, Kecambah Kacang Tunggak dan Kecambah Kacang Kecipir dengan Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6 (2): 74-85.
- Nurilmala, M., Suptijah, P., Yugha, S., Hidayat, T. 2014. Pemanfaatan dan Fortifikasi Ikan Patin Pada *Snack* Ekstrusi. *Jurnal JPHPI*. 17 (2).
- Pattanagul P, Pinthong R, Phianmongkhon, Leksawasdi N. 2007. *Review of Angkak Production (Monascus purpureus)*. Chiang Mai J Sci.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Pitriawati, Risma. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Snack Ekstrusi Berbahan Baku Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur* [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwanto, A. 2011. *Produksi Angkak oleh Monascus purpureus dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya*. *Widyawarta*. XXXV (1) : 40-56.
- 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.
- Rifka, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak Beras sebagai Pewarna pada Pembuatan Garaetteok*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Sanches, T., Ceballos, H., Dufour, D., Ortiz, D., Morante, N., Calle, dan F. Dafrieux. 2014. *Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques*. *Food Chemistry* 151: 444-451.
- Setyaningsih, D., Apritanto, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor. IPB Press.
- Sheu, F., Wang, C.L., and Shyu, Y.T. 2000. *Fermentation of Monascus purpureus on bacterial cellulose-nata and the Color Stability of Moascus-nata complex*. *J. Food Science*. 65 (2) : 342-345.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Smith, O. B. 1981. *Extrusion Cooking of Cereal and Fortified Food. Makalah pada Proceeding Extruder Technology*. Bangkok: Eight ASEAN Workshop 1980.
- Suarni dan Widowati, S. 2007. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Pusat penelitian tanaman pangan. Bogor: 410-426.
- Suarni, S., Anna, dan Taufik, M. 2015. *Karakter Sifat Fisiko Kimia dan Fungsional Sorgum Beberapa Varietas untuk Bahan Pangan Industri*. Balitsereal. Maros.
- Sudarsono, A. 1990. *Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak dengan Substrat Fermentasi Ampas Tapioka (Onggok) oleh monascus PURPUREUS Went*. Institut Pertanian Bogor.
- Sumaryati, E., dan Sudiyono., 2015. *Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak Terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus Cereus dan Bacillus Stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1). Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama. Malang.
- Suprpto. 1998. *Bertanam Jagung*. Cetakan ke-13. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutrisno, A.D. 1987. *Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Zat Warna Merah Alami yang Dihasilkan oleh Monascus sp*.
- Taira, J., Miyagi, C., dan Aniya, Y. 2002. *Dimerumic Acid As An Antioxidant From The Mold, Monascus Anka: The Inhibition Mechanis Againts Lipid Peroxidation And Hemeprotein-Mediated Oxidation*. *Biochemical Pharmacology*. 63: 1019-1026.
- Timotius, K.H. 2004. *Produksi Pigmen Angkak oleh Monascus*. *Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XV (1).

- Tisnadjaja, D. 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam dengan Angkak*. Penerbit Penenbar Swadaya. Depok
- Utami, D. 2014. Evaluasi Nilai Gizi dan Daya Cerna In Vitro Snack Ekstrusi Ubi Jalar Oranye Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): 620-630.
- Utami, D., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengebanga *Snack* Ekstrudat Berbasis Ubi Jalar Orange Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): 620-630.
- Wanti, S., Andriani, M. A. M., Parnanto, N. H. R. 2015. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh Monascus Purpureus*. *Biofarmasi* 13 (1) : 105.
- Wiaranti, Hasti. 2010. Pengembangan teknologi sereal bekatul dengan Menggunakan Fakultas teknologi pertanian *Twin screw extruder* [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wiratama, Arius. 2010. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Nilai Gizi Produk Ekstrusi Berbahan Dasar Sorgum* [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zubaidah, E., dan Oktanesia, R. 2016. Potensi Angkak Ko-Kultur *Saccharomyces cerevisiae* Tinggi Lovastatin sebagai Agen Terapi Tikus Hiperkolesterolemia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 211-220.

