

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhigbemidu, W., Musa, A., dan Kuforiji, O. 2015. Assessment of The Microbial Qualities of Noodles and The Accompanying Seasonings. *Nigerian Food Journal* 33: 48-53.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. Dian Rakyat. 328 hal.
- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist . 1995. *Official Methods and Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C. AOAC International. 771 p.
- 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 dan Permata, D.A. 2017. Stability of Cassava-Based Angkak Pigment in Different Extreme Conditions. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological, and Chemical* 8(1): 255-260.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta. Penebar Swadaya. 72 hal.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi* 7(2): 76-85.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-2974-1996 Mi Kering*. Jakarta. 3 hal.
- Danuri, H. 2008. Optimizing Angkak Pigments and Lovastatin Production By *Monascus purpureus*. *Journal of Biosciences* 15(2): 61-66.
- Dewi, M.S. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Varietas Beras Unggulan (IR 64) dan Beras Lokal (Rojo Lele dan Merah Putih). [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 36 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fitri, S.R. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Fruit Leather Sirsak-Kolang Kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal.
- Hartanti, S., Rohmah, dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubur Buah Mangga. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan PATPI.

- Hayati, M. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun dan Bubuk Kedelai pada Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Bebas Kasein dengan Penambahan Serbuk Brokoli. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 62 hal.
- Hsieh, Y.H., Pao, S., dan Li, J. 2008. Traditional Chinese Fermented Foods. In R.Farnworth (Ed.), *Handbook of Functional Fermented Foods* pp: 433-463. Boca Raton: CRC Press.
- 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. *Journal of Food Chemistry* 98: 529-538.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan* 35(1); 13-22.
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada Beras. *Jurnal Farmasi Indonesia* (5): 85-89.
- Irdawati dan Fifendy, M. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Mutu Tempe Kacang Buncis Putih (*Pasheolus vulgaris L. var green coat*). [Laporan Penelitian]. Padang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. 19 hal.
- Jenie, B.S.L, Mitrajanty, K.D, dan Fardiaz, S. 1997. Produksi Konsentrat dan Bubuk Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus* serta Stabilitasnya Selama Penyimpanan. *Bul. Teknologi dan Industri Pangan* 8(2): 39-46.
- Kartika, E. 2010. Pembuatan Mi Kering dengan Penambahan Tepung Daging Sapi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 34 hal.
- Kasim, E., Astuti, S., dan Nurhidayat, N. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *Jurnal Biodiversitas* 6(4): 245-247.
- 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.
- Kawuri, R. 2013. Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi dari Cina : Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi* 17(1): 24-28.
- Kurniawati, S. dan Zubaidah, E. 2014. Enhanced Production of Red Pigment and Lovastatin by Co-culture with *Saccharomyces cereviciae* in Angkak Rice-Mung Bean. *International Journal of Technical Research and Applications* 2: 64-67.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 hal.
- Ma, J., Li, Y., Ye, Q., Li, J., Hua, Y., Ju, D., Zhang, D., Cooper R., dan Chang, M. 2000. Constituents of Red Yeast Rice, a Traditional Chinese Food and Medicine. *Jurnal of Agricultur Food Chemistry* 48: 5220-5225.
- Naja, I.S., Sutardjo, D.S., dan Suradi, K. 2016. Pengaruh Tingkat Persentase Angkak terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Sapi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Nanda, R.Y. 2015. Pengaruh Tingkat Pencampuran Resistant Starch Sagu (*Metroxylon sp*) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mi Kering Sagu. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 60 hal.
- Nasution, E.Z. 2005. Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. *Jurnal Sains Kimia* 9(2): 87-91.
- Pattanagul, P., Renu, P., Phianmongkhon A., dan Tharata, S. 2007. Mevinolin, Citrinin and Pigments of Adlay Angkak Fermented by *Monascus sp*. *Elsivier*, 126 p 20-23.
- Permana, R.D., Marzuki S., dan Tisnadaja, D. 2004. Analisis Kualitas Produk Fermentasi Beras (Red Fermentation Rice) dengan *Monascus purpureus* 3090. *Jurnal Biodiversitas* 5(1): 7-12.
- Rahayu, E.S., Indarti, R.T., Utami, E., Haryani dan Cahyanto, M.N. 1993. Bahan Pangan Hasil Fermentasi. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahmawati, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 57 hal.
- Risma, Z. 2014. Pengaruh Pencampuran Tepung Gandum (*Triticium sp*) dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 53 hal.
- Setiawan, C.H. 2015. Pengaruh Pemberian Angkak terhadap Kenaikan Jumlah Trombosit Tikus Jantan. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas* 12(1): 15-21.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.

- Sheu, F., Wang, C.L., dan Shyu, Y.T. 2000. Fermentation of *Monascus purpureus* on bacterial cellulose-nata and the color stability of *Monascus-nata* complex. *Journal of Food Science* 65(2): 342-345.
- Sudarsono, A. 1990. Mempelajari Produksi Zat Warna Alami Angkak dengan Substrat Fermentasi ampas Tapioka (onggok) oleh *Monascus purpureus* Weat. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 71 hal.
- Sudarmadji, S., B, Haryono, dan Suhardi. 1984. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty. 160 hal.
- Sumaryati, E dan Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* dan *Bacillus stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1): 1-11.
- 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.
- 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. Penebar Swadaya. 120 hal.
- Usu, L., Ansharullah, dan Asyik, N. 2016. Pembuatan Mie Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Putih dan sifat Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(2): 136-143.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi *Filler* Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan* 36(3): 181-192.
- Wahyuni, S. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Olahan Snack Ekstrusi. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal.
- Wanti, S. 2008. Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 48 hal.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyoto, H., Andriani, M.A.M, dan Parnanto, N.H.R. 2011. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung, dan Gapek). *Jurnal Biofarmasi* 9(2): 38-44.

- Wong, H.C., Y.C. Lim, dan P.E. Kochler. 1981. Regulation of Growth and Pigmentation of *Monascus purpureus* by Carbon and Nitrogen Concentration. *Mycologia* 73: 649-654.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 52 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 159 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas. 120 hal.
- Yolanda, S.R., dewi, D.P, dan Wijanarka, A. 2018. Kadar Serat Pangan, Proksimat, dan Energi pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu *Ipomoea batatas L. Poir*. *Ilmu Gizi Indonesia* 2(1): 01-06.
- Yulinery, T. dan Nurhidayat, N. 2012. Analisa Kandungan Lovastatin, Pigmen, dan Citrinin pada fermentasi Beras IR-42 dengan Mutan *Monascus purpureus*. *Berita Biologi* 11(1): 119-129.
- Zubaidah, E dan Sari, D.P. 2015. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau pada Media Beras IR 36 terhadap Pigmen dan Lovastatin Angkak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 962-971.

