

DAFTAR PUSTAKA

- Ait, Maryani dan Ida Nuraeni. (2010). Penggunaan Zat Additive Alami dan Non Alami di Desa Situ Udik dan Desa Cimanggi-1 Kecamatan Cibungbulang Kabupaten Bogor. Dalam *Jurnal Penyuluhan Pertanian* [Online], Vol.5, No.1, hal.16-23. Tersedia: <http://www.stpp-bogor.ac.id/userfiles/file/02-Ait%20edited.pdf>
- Argasasmita, Tri Utama., Deddy Muchtadi, Made Astawan, dan Sri Widowati. (2008). Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. Dalam *Jurnal Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*. Bogor
- Babitha, Sumathy. (2006). Jackfruit Seed-A novel Substrate for The Production of Monascus Pigments Through Solid State Fermentation. Dalam *Journal of Food Technology dan Biotechnology* [Online], Vol. 44, No.4, hal.465-471. Tersedia: <http://www.ftb.com.hr/44/44-465.pdf>
- Carels, Mariette dan David Shepherd. (1975). Sexual Reproductive Cycle of Monascus in Submerged Shaken Culture. Dalam *Journal of Bacteriology*, Vol. 122, hal. 288-294
- Carvalho, Julio. (2007). Effect of Substrates on The Production of Monascus Biopigments by Solid-State Fermentation and Pigment Extraction Using Different Solvents. Dalam *Indian Journal of Biotechnology* [Online], Vol.6, No.-, hal. 194-199. Tersedia: <http://nopr.niscair.res.in/bitstream/123456789/3025/1/IJBT%206%282%29%20194-199.pdf>
- Dikshit, Rashmi dan Padmavathi Tallapragada. (2010). Comparative Study of *Monascus sanguineus* and *Monascus purpureus* as Potential Sources For Red Pigment Production. Dalam *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, Vol. 3, hal. 885-895
- E.Sheu, C.L.Wang and Y.T.Shyu. (2000). Fermentation of *Monascus purpureus* on Bacterial Cellulose-nata and the Color Stability of Monascus-nata Complex. Dalam *Journal Food Microbiology and Safety*
- Gomez, AA dan Kwanchai A. Gomez. (1995). *Prosedur Statistik untuk Pnelitian Pertanian (Edisi Kedua)*, Terjemahan Endang Sjamsuddin dan Justika S. Baharsjah. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press)
- Hawksworth, D.L. and J.D. Pitt. (1983). A New Taxonomy for *Monascus* sp. based on cultural and microscopical characters. Dalam *Australian Journal of Botany*, Vol. 34, hal.51-6

- Jenie, Betty Sri Laksmi., Ridawati, dan Winiati Pudji Rahayu.(1994). Produksi Angkak oleh *Monascus purpureus* dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas Tapioka, dan Ampas Tahu. Dalam *Bul. Tek. Dan Industri Pangan* [Online], vol. V no. 3, hal. 60-64. Tersedia: http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/42581/Betty_Sri_Laksmi_Jenie_produksi%2520an
- Jùzlova, P., Martinkova, L., dan Kren, V. (1996). Secondary Metabolites of The Fungus *Monascu*. Dalam *J. Ind. Microbiol*, Vol.16, hal. 163-70
- Kasim, Ernawati. (2005). Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* JmbA. Dalam *Jurnal Biodiversitas* [Online], Vol.7, No.1, hal. 7-9. Tersedia: <http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/D0701/D070103.pdf>
- Kasim, Ernawati., S. Astuti., dan N. Nurhidayat. (2005). Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. Dalam *Jurnal Biodiversitas*, Vol. 6, No.4, hal. 245-247
- Marjoko, Agus. (2010). Daya Terima dan Kadar Alkohol pada Tape Kulit Singkong Berdasarkan Variasi Jumlah Ragi. Dalam Undergraduate Theses Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Muhiddin, N., N. Juli, dan I.N.P. Aryantha. (2000). Peningkatan Kandungan Protein Kulit Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Matematika dan Sains*, Vol. 6, hal.1-12
- Musaalbakri, A.M. (2005). Fermentation Conditions Affecting Growth and Red Pigment Production of *Monascus purpureus* FTC 5391. Dalam *J. Trop Agric. And Fd.* [Online], Vol.33, No.2, hal.261-276. Tersedia: <http://rac1.mardi.gov.my/jtafs/33-2/Fermentation.pdf>
- Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Nimnoi,Pongrawee. (2009). Improving solid-state Fermentation of *Monascus purpureus* on Agricultural Products for Pigment Production. Dalam *Jurnal Food Bioprocess Technol, Springer* [Online].Tersedia: <http://www.springerlink.com/content/qul2450433456035/>
- Nuraini, Sabrina dan S.A. Latif. (2009). Kondisi Optimum dan Profil Produk Fermentasi Dengan *Monascus purpureus* Dengan Substrat Limbah Agro Industri Sebagai Pakan Alternatif Ternak Unggas. *Artikel Penelitian Strategis Nasional*, halaman 1-20

- Nebiyu, Amsalu., Essublew Getachew. (2011). Soaking and Drying Of Cassava Roots Reduced Cyanogenic Potential of Three Cassava Varieties at Jimma, Southwest Ethiopia [Online]. Dalam *African Journal of Biotechnology* Vol. 10, hal. 13465-13469. Tersedia: <http://www.academicjournals.org/AJB>
- Pattanagul, Patcharee. (2007). Review of Angkak (*Monascus purpureus*). Dalam *Journal Science Chiang Mai* [Online], Vol.34, No.3, hal. 319-328. Tersedia: http://www.science.cmu.ac.th/journal-science/343_7_ReviewPatcha.pdf
- Permana. R Djumhawan, M.Susanti, D.Tisnadjaja.. (2004). The Analysis of The Quality of Red Fermented rice (RFR) Product with *Monascus purpureus* 3090. Dalam *Jurnal Biodiversitas* [Online]. Vol 5,hal.7-12.Tersedia: <http://lib.atmajaya.ac.id/default.aspx?tabID=61&src=k&id=156211>
- Prabowo, A., D. Samaih dan M. Rangkuti. (1993). Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Makanan Tambahan Dalam Usaha Penggemukan Domba Potong. Proceeding Seminar 1983. Lembaga Kimia Nasional-LIPI,Bandung.
- Perez, Santiago. (2006). Cell Counts Using Improved Neubauer Haemocytometer
- Purwanto, Agus. (2011). Produksi Angkak Oleh *Monascus Purpureus* Dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi Yang Berbeda Tingkat Kepulenannya. Dalam Widya Warta No. 01. ISSN 0854-1981. Program Studi Biologi, Fakultas MIPA Universitas Katolik Widya Mandala Madiun. Madiun
- Rasheeva, Tanya.,Jean Noel, dan Anna Kujumdzieva. (1997). Taxonomic Investigation Of *Monascus purpureus* 94-25 Strain. Dalam *Journal of Culture Collections*, Vol. 2, hal. 51-59
- Santoso, G.S.B. (1985). Produksi Pewarna Alami Angkak dengan Media Fermentasi beras sosoh. Dalam *Media Teknologi dan Pangan*, Vol. 2, hal. 34-38
- Soeksmanto. (2009). Produksi Senyawa Bioaktif Antioksidan, Pelindung Hati dan Peningkatan Kadar Trombosit dari Ekstrak Kulit Lawang, *Cinnamomum cullilaban* (Lauraceae) dan Kapsul Angkak [Online]. Tersedia: <http://www.biotek.lipi.go.id/index.php>
- Suprihatin. (2010). Teknik Fermentasi. Surabaya: UNESA Press
- Timotius. (2004). Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* [Online], Vol.15, No.1, hal.79-86. Tersedia: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/29844>

Ventakeshwaran. (2010). Characterization Of Bioactive Molecules From *Monascus purpureus* Fermented Finger Millet (*Eleusine coracana*). Dalam *Food Microbiology Department Central Food Technological Research Institute Mysore*

Wai Chiu, Siu. (1993). Submerged Production of *Monascus* Pigments. Dalam *Jurnal Mycologia* [Online], Vol.85, No.2, hal.214-218. Tersedia: <http://www.jstor.org/pss/3760459>

