

DAFTAR PUSTAKA

- Agboyibor, C. *et al.* (2018) *Monascus pigments production, composition, bioactivity and its application: A review, Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. Elsevier Ltd. doi:10.1016/j.bcab.2018.09.012.
- Agustina, W. *et al.* (2020) 'Optimasi Formula dan Karakterisasi Produk Cookies berbahan Dasar Pasta Kacang Mete (*Anacardium occidentale* L)', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), pp. 176–187. Available at: <https://pdfs.semanticscholar.org/46e5/34c267003b8b22847f1b1989cf35cae37c57.pdf>.
- Alongi, M. and Anese, M. (2021) 'Re-thinking functional food development through a holistic approach', *Journal of Functional Foods*, 81(April), p. 104466. doi:10.1016/j.jff.2021.104466.
- Asben, A. and Permata, D.A. (2018) 'Pengaruh Ukuran Partikel Ampas Sagu dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan *Monascus purpureus*', *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), p. 111. doi:10.25077/jtpa.22.2.111-117.2018.
- Asben, A., Taib, G. and Rahmawati, Y. (2019) 'Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa Dengan Penambahan Pewarna Angkak', *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), pp. 1–14. doi:10.32530/jaast.v3i1.61.
- Badan Standardisasi Nasional (2018) *SNI 2973:2018*. Indonesia: Badan Standardisasi Nasional. Available at: <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- BPOM (2012) *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- BPOM (2019) *Pedoman Penerapan Peraturan Badan Pom Tentang Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan 2019, Standar Pangan*. Jepang: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Available at: <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Penerapan-Peraturan-Badan-POM-Tentang-Cemaran-Mikroba-dalam-Pangan-Olahan.pdf>
- Cahyani, D.A. (2019) 'Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mokaf dan Tepung Biji Durian', *Jurnal Ilmiah Agrosains*, 5(1), pp. 5–24.
- Chaidir, A.R. (2015) *Pengaturan Suhu pada Sistem Oven Gas Menggunakan*

Pengolahakn Citra dan Fuzzy Logic. Institut teknologi Sepuluh Nopember.

Depkes RI (2020) *Farmakope Indonesia edisi VI*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Dwi Gita, R.S. and Danuji, S. (2018) ‘Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor’, *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2), pp. 155–162. doi:10.31539/bioedusains.v1i2.323.

FAO Statistics (2021) *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2021*, *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2021*. Rome. doi:10.4060/cb4477en.

Fauziyah, B. and Yuwono, M. (2021) ‘Analysis of Powder Properties and Pharmacopeial Specifications of Bagasse Cellulose Isolated from *Saccharum Officinarum* L in Indonesia’, *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, 15(3), pp. 2154–2163. doi:10.37506/ijfmt.v15i3.15634.

Fitria, N. and Setiawati, F. (2020) ‘Modifikasi Media Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Tanah (*Arachis hypogea*) sebagai Media Pertumbuhan *Aspergillus flavus*’, *Jurnal Reka Lingkungan*, 8(1), pp. 57–66. doi:10.26760/rekalingkungan.v8i1.57-66.

Fouillaud, M. *et al.* (2017) ‘Biodiversity of pigmented fungi isolated from marine environment in la réunion Island, Indian ocean: New resources for colored metabolites’, *Journal of Fungi*, 3(3), pp. 1–22. doi:10.3390/jof3030036.

Gur, J., Mawuntu, M. and Martirosyan, D. (2018) ‘FFC’s advancement of functional food definition’, *Functional Foods in Health and Disease*, 8(7), pp. 385–397. doi:10.31989/ffhd.v8i7.531.

Hapida, Y. (2019) ‘Pemanfaatan Ampas Tebu dalam Meningkatkan Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Kota Palembang dan Sumbangsihnya pada Mata Pelajaran Biologi di SMA’, *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 5(1), pp. 23–28. doi:10.19109/bioilmi.v5i1.3508.

Hawa, A., Satheesh, N. and Kumela, D. (2018) ‘Nutritional and anti-nutritional evaluation of cookies prepared from okara, red teff and wheat flours’, *International Food Research Journal*, 25(5), pp. 2042–2050.

He, Y. *et al.* (2020) ‘*Monascus sanguineus* May Be a Natural Nothospecies’, *Frontiers in Microbiology*, 11(December), pp. 1–6. doi:10.3389/fmicb.2020.614910.

Helmalia, A.W., Putrid and Dirpan, A. (2019) ‘Potensi Rempah-Rempah Tradisional sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan

- Fungsional', *Canrea jurnal*, 2(1), pp. 19–25.
- Ihsani, A. and Milanda, T. (2019) 'Review Aktivitas antikanker dari Berbagai Metabolit Sekunder Yang Diisolasi Dari Angkak', 17(2), pp. 213–221.
- ISO (2017) *International Standar ISO 6887-1*. Switzerland.
- Iswara, J.A., Julianti, E. and Nurminah, M. (2019) 'Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), pp. 12–21. doi:10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2.
- Kementerian Pertanian RI (2022) *Produksi Tebu Menurut Provinsi di Indonesia, 2017-2021 Sugar Cane Production by Province in Indonesia, 2017-2021*, *Www.Pertanian.Go.Id*. Available at: <https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=208>.
- Kim, D. and Ku, S. (2018) 'Beneficial Effects of *Monascus* sp. KCCM 10093 Pigments and Derivatives: A Mini Review', 23(1), pp. 1–15. doi:10.3390/molecules23010098.
- Kim, J.Y. *et al.* (2010) 'Characteristics of *Monascus* sp. isolated from *Monascus* fermentation products', *Food Science and Biotechnology*, 19(5), pp. 1151–1157. doi:10.1007/s10068-010-0164-1.
- Lan, H. *et al.* (2018) 'Investigation of *Aspergillus flavus* in animal virulence', *Toxicon*, 145, pp. 40–47. doi:10.1016/j.toxicon.2018.02.043.
- Lara, A.D., Elisma and K, F.S. (2021) 'Uji Aktivitas Analgesik Infusa Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius* L.) Pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*) Test The Analgesic Activity Of Jeruju Leaf Infusion (*Acanthus ilicifolius* L.) On Male White Mice (*Mus musculus*)', *Indonesian Journal of Pharma Science*, 3(2), pp. 71–80.
- Lisdayani, H. (2018) *Pemanfaatan Beras Angkak Hasil Fermentasi Padat *Monascus purpureus* sebagai Antikolesterol pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar, Repository Universitas BTH*. Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya. Available at: <https://repository.universitastbh.ac.id/id/eprint/499%0A>.
- Maharani, R.S. (2021) 'Pengaruh Pemberian Angkak (Beras Merah) Terhadap Peningkatan Kadar trombosit Pada Penderita Demam Berdarah Dengue', *Jurnal Medika Utama*, 03(01), pp. 1621–1625. Available at: <https://www.jurnalmedikahutama.com/index.php/JMH/article/view/328>.
- Manan, M.A., Mohamad, R. and Ariff, A. (2017) 'The Morphology and Structure of Red Pigment Producing Fungus: *Monascus purpureus*', *Journal of Microbiology & Experimentation*, 5(1), pp. 1–5.

doi:10.15406/jmen.2017.05.00138.

- Mayang, A., Abdul, A. and Ariastuti, R. (2021) 'Uji Toksisitas Akut Infusa Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) pada Hewan Uji Mencit', *Jurnal Farmasetis*, 10(1), pp. 37–44. doi:10.32583/farmasetis.v10i1.1339.
- Mohan-Kumari, H.P., Dhale, M.A. and Govindaswamy, V. (2019) 'Optimization of monacolin K Production by *Monascus purpureus* MTTC 410 in submerged fermentation', *International Journal of Food Engineering*, 8(3). doi:10.1515/1556-3758.1420.
- Mubarok, F., Indra and Dewi, R. (2020) 'Formulasi Sediaan Serbuk Efervesen dari Ekstrak Etanol Angkak (*Monascus purpureus*) dengan Metode Foam Mat-Dying Antosian', *Journal of Pharmacopolium*, 3(1), pp. 1–7.
- Pamungkas, P.E. and Yuniarti, R. (2022) 'Formulasi Sediaan Sabun Cair Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium Malaccense (L.) Merr*) Dan Uji Aktivitas Antibakteri Terhadap *Staphylococcus Epidermidis*', *Journal of Health and Medical Science*, 1(1), pp. 76–86. Available at: <https://pusdikrapublishing.com/index.php/jkes/home%0AFormulasi>.
- Pangestika, W. and Widyasari Putri, F. (2021) 'The Utilization of Patin Fish Bone Powder and Tuna Fish Bone Powder in Making Cookies', 9(1), p. 44.
- Pengnoi, P. *et al.* (2017) 'Antioxidant properties and production of monacolin K, citrinin, and red pigments during solid state fermentation of purple rice (*Oryzae sativa*) varieties by *Monascus purpureus*', *Czech Journal of Food Sciences*, 35(1), pp. 32–39. doi:10.17221/154/2016-CJFS.
- Pratama, R.I., Rostini, I. and Liviawaty, E. (2014) 'Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*)', *jurnal Akuatik*, 5(1), pp. 30–39.
- Pravitasari, A.D. and Milanda, T. (2020) 'Fermentasi dan Karakterisasi Berbagai Zat Warna *Monascus* yang diisolasi dari Angkak', *Farmaka*, 18(1), pp. 78–83.
- Puspitadewi, S.D.R., Srianta, I. and Kusumawati, N. (2016) 'Pola Produksi Pigmen *Monascus* oleh *Monascus sp.* Kjr 2 pada media Biji Durian Varietas Petruk Melalui Fermentasi Padat (A model of monascus pigments production by *Monascus sp.* kjr 2 cultivated on petruk durian seeds through solid state fermentation)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), pp. 36–42.
- Putri, M., Sukini and Yodong (2017) *Mikrobiologi*. Jakarta: KEMENKES RI.
- Rana, S.E.G., Lestario, L.N. and Martono, Y. (2019) 'Pengaruh Penambahan Beberapa Konsentrasi Gula terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Rukem (*Flacourtia rukam Zoll. & Mor.*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi*

- Pangan*, 7(4), pp. 173–179. doi:10.17728/jatp.2581.
- Rismayanti, F. (2017) ‘Karakterisasi Kapang *Monascus purpureus* Hasil Isolasi Dari Produk Fermentasi Angkakyang Berada Dipasaran’, *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 17(1), p. 1. doi:10.36465/jkbth.v17i1.183.
- Sarang, H. *et al.* (2017) ‘An endophytic fungus, *Gibberella moniliformis* from *Lawsonia inermis* L. produces lawsone, an orange-red pigment’, *Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology*, 110(7), pp. 853–862. doi:10.1007/s10482-017-0858-y.
- Sharif, M. and Ansari, F. (2015) ‘Hand Sanitizers: Efficiency against Microbes from Currency Notes and Coins in Local Circulation’, *Pakistan J. Mol. Med.*, 2(2), pp. 75–83. Available at: www.pjmm.uol.edu.pk.
- Shofiyan, A., Purnawanto, A.M. and Aziz, R.Z.A. (2019) ‘Pengaruh Berbagai Sterilan dan Waktu Perendaman Terhadap Keberhasilan Sterilisasi Eksplan Daun Kencur (*Kaemferia galanga* L) pada Teknik Kultur In Vitro’, *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1), pp. 668–678. doi:10.30595/agritech.v22i1.7523.
- Soeroso, E.G., Lestario, L.N. and Martono, Y. (2017) ‘Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), pp. 62–69. doi:10.6066/jtip.2017.28.1.62.
- Srianta, I, Nugerahani, I. and Ristiarini, S. (2020) ‘Separation and analysis of *Monascus* yellow pigment produced on durian seed substrate’, *Food Research*, 4(August), pp. 1135–1139.
- Srianta, I., Ristiarini, S. and Nugerahani, I. (2020) ‘Pigments extraction from *monascus*-fermented durian seed’, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1). doi:10.1088/1755-1315/443/1/012008.
- Sulistiyorini, F., Andriani, M.A.M. and Utami, R. (2011) ‘The effect of various rice varieties to antimicrobial activity of red mould rice by *Monascus purpureus*’, *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(2), pp. 50–54. doi:10.13057/biofar/f090204.
- Tarwendah, I.P. (2017) ‘Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73. Available at: <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home%0AFormulasi>.
- Wardani, M.A. and Dewi, L. (2021) ‘Pemanfaatan probiotik dalam cookies labu kuning sebagai strategi pengembangan produk biskuit fungsional’,

Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12(2), pp. 239–249. doi:10.35891/tp.v12i2.2574.

- Wen, Q. *et al.* (2020) ‘An overview of *Monascus* fermentation processes for monacolin K production’, *Open Chemistry*, 18(1), pp. 10–21. doi:10.1515/chem-2020-0006.
- Wendersteyt, N.V., Wewengkang, D.S. and Abdullah, S.S. (2021) ‘Uji Aktivitas Antimikroba dari Ekstrak dan Fraksi Ascidian *Herdmania momus* dari Perairan Pulau BBangka Lingkupan terhadap Pertumbuhan Mikroba *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* dan *Candida albicans*’, *Pharmacon*, 10(1), p. 706. doi:10.35799/pha.10.2021.32758.
- Wijaya, F., Hintono, A. and Pramono, Y.B. (2022) ‘Sifat Fisikokimia dan Hedonik Cookies Oats dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naha Merah (*Hylocereus polyrhizus*)’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1), pp. 9–17. doi:10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2.
- Yuliana, A. *et al.* (2016) ‘Derivates of azaphilone *Monascus* pigments’, *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 9, pp. 183–194. doi:10.1016/j.bcab.2016.12.014.