

DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia SH. (2019). Formulasi Sediaan Balsem Minyak Atsiri Tanaman Sereh (*Cymbopogon nardus* (L). Rendle). *Global Health Science*., 4(3), 105–108.
- Ardiyansyah, B. dan P. (2015). *Mempelajari Pertumbuhan dan Produktivitas Tebu (Saccharum officinarum L.) dengan Masa Tnama Sama pada Tipologi Lahan Berbeda. Bul. Agrohorti.* 3(3), 357 – 365.
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Dging Spi. *Jurnal Teknologi*, 7(2).
- Boesveldt, S., & de Graaf, K. (2017). *The Differential Role Of Smell And Taste For Eating Behavior. Perception*., 46(3–4), 307–319.
- Cicero, A.F., Fogacci, F. and Banach, M. (2019). ‘Red yeast rice for hypercholesterolemia’. *Methodist DeBakey Cardiovascular Journal*, 15(3), 192.
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. *Sinar Ilmu*.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak TumbuhanObat. *Jakarta : Direktorat Jendral Pengawasan Obat Dan Makanan*.
- Dewi, LAP, Rachmawati, I, & Prabowo, F. (2015). Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung. *E-Proceeding of Management*, 2(3), 2511–2517.
- Fatimah, S. (2012). Fermentasi *Monascus purpureus* Pada Nata De Coco Dalam Pembentukan Zat Warna Antosianin Dan Lovastatin Dengan Variasi Substrat Dan Lama Inkubasi. *Surakarta: Universitas Sebelas Maret*.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., Setyahadi, Pato, U., Susanti, E., Padana, madiana c, Wardani, agustin krisna, Purwandari, U., Srianta, I., & Ristiarini, S. (2018). *Mikrobiologi Industri Pertanian. UB Press*.
- Hidayat, R. and Hayati, L. (2021). ‘Methods of Extraction: Maceration, Percolation and Decoction’, *Eureka Herba Indonesia*., *Doi: Doi.Org/10.37275/EHI.V2i1.15.*, 1(1), 1–5.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, M. Syakir, dan W. R. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Tebu. *Eska Media, Jakarta*.
- Kumari, H.P. Mohan, K.A. Naidu, S., Vishwanatha, K. N. and, & Vijayalakshmi., G. (2009). Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice inalbino rats. *Food and Chemical Toxicology*, 47, 1739-1746.
- Lauro, G. J. F. (2002). *Natural Food Colorants: Science and Technology. USA: CRC Press*.
- Lestari, S. R. I., & Susilawati, P. N. U. R. (2015). Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar

- Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1(4), 941–946.
- Lestari, D. W. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya*.
- Lestari, U., Yusneli, & Asra, R. (2021). Formulasi Lipstik Pelembab Bibir Berbahan Dasar Minyak Tengkawang (*Shorea sumatrana*) dengan Pewarna Alami Resin Jernang (*Daemonorops didymophylla*). *Chempublish Journal Vol*, 6(1), 12–21.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak Dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 34–42.
- Pattaganul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhol., N. L. (2007). Review of Angkak production (*M.purpureus*). *Chuang Mai. J. Scie.*, 34(3), 319–328.
- Permana, R.D., S. Marzuki., D. T. (2004). Analisis Kualitas Produk Fermentasi Beras (Red Fermentation Rice) dengan *Monascus purpureus* 3090. *J. Biodiversitas*, 5(1), 7–12.
- Ramadhan, AF., Radiati, LE., T. I. (2013). Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *Fapet.Ub.Ac.Id*.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., dan Quinn, M. E. (2009). Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association. *Hand Book of Pharmaceutical Excipients*, 110–788.
- Schrooder, G. (2006). The Use of Herbal Supplements in thr Treatment of Hyperlipidemia. *PharmaNote.*, 21(8).
- Shieh, P., S. Pao., J. L. (2008). Traditional Chinese Fermented Foods. *Sec.Ed. CRC Press*.
- Shurtleff, W. & Aoyagi, A. (2012). ‘History of Koji-Grains and/or Beans Overgrown with a Mold Culture’. *California: Soyinfo Center*.
- Singgiha, M., Permana, B., Maulidya, S. A. I., & Yulianab*, A. (2019). Studi In Silico Metabolit Sekunder Kapang *Monascus* sp. Sebagai Kandidat Obat Antikolesterol dan Antikanker. *Jurnal Penelitian Kimia*, 15(1), 104–123.
- Song, J., et al. (2019). ‘Quality and authenticity control of functional red yeast rice—a review’. *Molecules.*, 24(10).
- Suprihatin. (2010). Teknologi Fermentasi. *Penerbit UNESA*.
- Susanti, M. T. (1998). Optimasi Kondisi Operasi Proses Produksi Pigmen Angkak pada Fermentasi beras oleh *Monascus purpureus*. *Semarang: Universitas Diponegoro*.
- Susila, L. A. N. K. E. (2016). *Salacca Coffee Made Of Snake Fruit Seed Waste. International Conference of Young Scientists*. <https://doi.org/10.3390/antiox2040230>.

- Syaeftiana, N. A. (2017). *Formulasi Bubble Pearls Dengan Penambahan Tepung Torbangun (Coleus amboinicus Lour). (Skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.*
- Tarwendah, I. P. (2017). *JURNAL REVIEW : STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 5(2), 66–73.*
- Theunis M et al. (2017). Development and validation of a robust high-performance liquid chromatographic method for the analysis of monacolins in red yeast rice. *Food Chemistry.*, 234–33.
- Wahyuni, D., Setiyono, S. (2012). Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*, 36(3), 181–192.
- Wanti, S., Andriani, M. A. ., & Herryadi, N. (2015). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antimikrobia Pada Angkak Oleh *Monascus purpureus*. *Biiofarmasi*, 13(1), 1–5.
- Yuliana, A., Singgih, M. and Julianti, E. (2018). *'Isolasi Zat Warna Monascus purpureus Hasil Fermentasi Padat dengan Beras Sebagai Substrat', Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Penelitian Kesehatan, (April), pp. 178–185.*
- Yuliani, L A., Y. Hamdiyati., K. (2014). Pengaruh konsentrasi inokulum *M. purpureus* terhadap produksi pigmen pada substrat tepung biji nangka. *Formica Online.*, 1(1), 1–10.