

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, A., Kusumiyati, K., & Farida, F. (2023). Analisis Kadar Air, Susut Bobot, dan Warna (L^* , a^* , dan b^*) pada Paprika Hijau (*Capsicum annum* var *Grossum*) dengan Jenis Edible Coating Berbeda. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11(2), 294. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v11i2.591>
- Amin, S., & Yuliana, A. (2016). Analisis Dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Menggunakan Spektrofotometeruv-Visible Dan Inframerah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 56. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.151>
- Artini, N. P. R., Mahardiananta, I. M. A., & Nugraha, I. M. A. (2022). Rancang Bangun Chiller Berbasis Mikrokontroler Untuk Evaporasi Senyawa Bahan Alam. *Jurnal Resistor (Rekayasa Sistem Komputer)*, 5(1), 10–16. <https://doi.org/10.31598/jurnalresistor.v5i1.1082>
- Arya Kariawan, K. D., & Pastini, N. W. (2023). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng Melalui Uji Hedonik. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 127–138. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.1054>
- Azara, R., & Saidi, I. A. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. (A. E. Prihatiningrum & Sutarman, Eds.) (1st ed.). Jawa Timur: UMSIDA Press.
- BPOM. (2012a). Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Retrieved from https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf
- BPOM. (2012b). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. *Perbpom*, 1–19.
- BPOM. (2019). Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan Produk. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–48.
- Coritama, C., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan Cookies dan Roti. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 43. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.1.43-57>
- Ditjen POM, D. R. (2000). Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat, Jakarta: Departement Kesehatan Republik Indonesia. *Edisi IV*, 9–11, 16.
- Efawani, N. A. W. (2021). Identifikasi Jenis Udang Air Tawar Di Danau Bunter

Desa Pangkalan Baru Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Sumberdaya Dan Lingkungan Akuatik*, 2(1), 191. <https://doi.org/jsla.ejournal.unri.ac.id/index.php/ojs/article/view/31>

Fahlevi, M. (2021). Keragaman Udang Di Wilayah Sungai Pasang Surut. *BIOMA: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 3(2), 1–12. <https://doi.org/10.31605/bioma.v3i2.1228>

Fatimah, S., Suprihadi, A., & Kusdiyantini, E. (2014). Produksi dan kestabilan pigmen merah kapang *monascus sp.* menggunakan media tepung kulit singkong dengan penambahan bekatul pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Biologi*, 3(3), 49–59. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19460>

Fitriyani, R., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2012). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Bubuk Terasi Udang Dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dan Sumber Antioksidan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 41–48. Retrieved from <https://pdfslide.net/documents/15-kajian-karakteristik-ketan-hitam-aini-et-al.html>

Hadi, W. P., Sari, F. P., Sugiarto, A., Mawaddah, W., & Arifin, S. (2019). Terasi Madura: Kajian Etnosains Dalam Pembelajaran Ipa Untuk Menumbuhkan Nilai Kearifan Lokal Dan Karakter Siswa. *Quantum: Jurnal Inovasi Pendidikan Sains*, 10(1), 45. <https://doi.org/10.20527/quantum.v10i1.5877>

Hestiani, Asnani, & Isamu, K. T. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai Sensori, Komposisi Proksimat, dan Total Bakteri Terasi Ikan Bete-Bete (*Leiognathus equulus*). *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 267–273. <https://doi.org/doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9480>

Hidayati, A., Sumardianto, & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik Terasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Dengan Penambahan Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 6. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.11409>

Jamilatun, M. (2022). Analisis Cemarkan Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243–1248. <https://doi.org/10.56127/jukim.v1i05>

Juliarsi, M., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Sambal Masin Khas Sumbawa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1093>

Kusuma, A. W. G. P., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>

- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., Sulistianto, E., Budidaya, J., Fakultas, P., ... Unmul, K. (2022). Penerapan produksi bersih pada industri pengolahan terasi skala rumah tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara*, 1(1), 84–93. <https://doi.org/10.30872/jipt.v1i1>
- Mardhatilah, D., & Padama, F. (2023). Development of sustainable arabica coffee fermentation using yeast starter. *International Conference on Agriculture, Environment and Food Security*, 1241, 1–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1241/1/012078>
- Mardiyah, S., & Ariana, D. (2019). Edukasi Kandungan Gizi Dan Manfaat Udang Rebon Pada Masyarakat Nelayan Kenjeran Surabaya, 282.
- Mardiyah, S., Artanti, D., & Baterun, K. (2021). Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya. (I. Syahrir, Ed.) (1st ed., Vol. 1). Surabaya: Lentera Optima Pustaka.
- Maryam, F., Taebe, B., & Toding, D. P. (2020). Pengukuran Parameter Spesifik Dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun Matoa (*Pometia pinnata* J.R & G.Forst). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 6(01), 1–12. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v6i01.39>
- Natamiharja, R., Sabatira, F., & Miranda, F. S. (2019). Pemenuhan Hak Atas Pembagian Dana Bagi Hasil Kekayaan Sumber Daya Laut di Provinsi Lampung, 282.
- Ningtyas, R. H., & Erwiyani, A. R. (2023). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Permen Jeli Ekstrak Wortel (*Daucuscarota* L.). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 06, 4–7. <https://doi.org/10.35473/ijpnp.v6i01.2223>
- Oktavia, R. (2018). Jenis-jenis udang air tawar dan karakteristik habitat di tujuh sungai Kabupaten Aceh Barat Provinsi Aceh. *Biospecies*, 11(1), 37–47. <https://doi.org/10.22437/biospecies.v11i1.4996>
- Pamungkas, E. M. P., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Penambahan angkak (*Monascus purpureus*) pada tempe dalam peningkatan antioksidan. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 144–155. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.2923>
- Parwati, N. N., Ristiati, N. P., & Atmadja, A. T. (2021). Diversifikasi Produk Beras Merah Cendana menjadi Angkak sebagai Produk Kesehatan di Desa Mengesta. *Jurnal Puruhita*, 3(2), 98–107. <https://doi.org/10.15294/puruhita.v3i2.53129>
- Perkasa, B. G., & Sudjarwo, E. (2019). Pemanfaatan Tepung Limbah Kepala Udang Dalam Ransum Burung Puyuh Terhadap Performan, Konversi, dan Umur Pertama Bertelur, Utilization of Shrimp Head Waste Meal in Diet of

Quail Bird on Performance , Feed Conversion and First Age of Spawn Eggs. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 2(2), 51–58. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2019.002.02.4>

- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 39. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29094>
- Prasetyono, E., Nirmala, K., Supriyono, E., Sukenda, & Hastuti, Y. P. (2023). Potensi Pemanfaatan Limbah Tambak Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) untuk Budidaya Kerang Darah (*Anadara granosa* , Linneus 1758). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21(2), 420–430. <https://doi.org/10.14710/jil.21.2.420-430>
- Puspita, D., Lestario, L. N., & Al-janati, F. H. (2023). Analisa Pigmen *Monascus sp* yang Ditumbuhkan pada Berbagai Varietas Beras. *Journal Science of Biodiversity*, 4(1), 6–11. <https://doi.org/10.32938/jsb/vol4i1pp6-11>
- Putra, D. P., Asben, A., & Novelina, N. (2018). Penentuan Waktu Ekstraksi Pigmen Angkak dari Substrat Ampas Sagu Menggunakan Ultrasonic Bath. *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 83–88. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i2.4094.83-88>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rahmawati, R., Siti, D., & Marpaung, H. (2023). Perlindungan Hukum Atas Status Kepemilikan dan Penguasaan Tanah Timbul di Desa Muarabaru Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Mei, 2023(10), 500–511. Retrieved from <https://doi.org/10.5281/zenodo.7988229>
- Ridawati, & Alsuhendra. (2021). Formulasi Dan Evaluasi Inderawi Minuman Sari Angkak Dari Beras. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(5), 4255–4271. <https://doi.org/10.30595/jppm.v5i1.9038>
- Rizal, S., & Nurainy, F. (2022). Ketahanan terhadap Kondisi pH Asam dan Aktifitas Antagonis terhadap Bakteri Patogen Empat Jenis Bakteri Asam Laktat. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 134–139. <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.714>
- Rumondor, D., Tinangon, R., Paath, J., Tamasoleng, M., & Hadju, R. (2018). Perubahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir Dengan Penambahan Angkak Sebagai Bahan Kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 32. <https://doi.org/10.35791/jteta.v9i2.23246>
- Rusmiyati, A., Susanti, R., Iswari, R. S., & Kusumawardani, N. (2022). Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon. *Life Science*,

11(1), 18–24. <https://doi.org/10.15294/lifesci.v11i1.59792>

- Sajriawati. (2022). Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *NEKTON: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 35–42. <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313>
- Salman, Sudewi, Amira, J., & Indriana, M. (2023). Study on the use of copigment dye annatto (*Bixa orellana* L.) and red yeast rice extract in suspension formulation paracetamol. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(3), 989–997. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.64>
- Saputri, G. R. A., & Febriyanti. (2019). Penetapan Kadar Protein Udang Air Tawar Dan Udang. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 2(2), 137–143. <https://doi.org/10.33024/jfm.v2i2>
- Sari Pakpahan, I., & Dewi, L. (2022). Aktivitas Antibakteri Tempe Angkak Terhadap Bakteri *Bacillus* sp dan *Escherichia Coli*. *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 159–167. <https://doi.org/10.47349/jbi/18022022/159>
- Silvia, D., Yusuf, M. R., & Zulkarnain, Z. (2022). Analisis Kadar pH dan Organoleptik Daging Ayam dengan Metode Vakum dan Non-vakum. *Metana*, 18(1), 1–6. <https://doi.org/10.14710/metana.v18i1.40661>
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 494–503. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43432>
- Suparmi. (2022). *Udang Rebon Is The Best Potensi sebagai Bahan Baku Produk Olahan Bergizi*. (B. Nugraha, Ed.) (1st ed.). Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Triyono, E. A. (2020). *The mechanism of the effects of Monascus jmbA rice on increased platelet count in Wistar rats infected with Dengue virus serotype 3*. *Infectious Disease Reports*, 12(1), 8720. <https://doi.org/10.4081/idr.2020>
- Usman, M., Tarigan, B. Y., Aprilia, M., Zalvi, A. P., Sari, F. I., Romauli, N. D. M., & Sinaga, H. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v2i2.523>
- Utami, Y. P., Sisang, S., & Burhan, A. (2020). Pengukuran Parameter Simplisia Dan Ekstrak Etanol Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Sm) Asal

Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 24(1), 6–10. <https://doi.org/10.20956/mff.v24i1.9831>

Wahid, A. R., Damayanti, A., & Wardani, A. K. (2019). Uji Aktivitas Antikolesterol Hasil Fermentasi Angkak Pada Tikus Galur *Sprague dawley*. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 2(2), 250–260. <https://doi.org/10.36387/jifi.v2i2.296>

Wardani, M. T., Kusdiyantini, E., & Budiharjo, A. (2017). Identifikasi Isolat *Monascus* Sp. Hasil Isolasi Angkak Berdasarkan Gen Internal Transcribed Spacer (Its) dan Pengukuran Kandungan Pigmen. *Jurnal Biologi*, 6(2), 34–40.

Wendersteyt, N. V., Wewengkang, D. S., & Abdullah, S. S. (2021). Uji Aktivitas Antimikroba Dari Ekstrak Dan Fraksi Ascidian *Herdmania momus* Dari Perairan Pulau Bangka Likupang Terhadap Pertumbuhan Mikroba *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* dan *Candida albicans*. *Pharmacon*, 10(1), 706. <https://doi.org/10.35799/pha.10.2021.32758>

Yuliana, A, Rahmiyani, I., Amin, S., Fathurohman, M., & Meri. (2019). Isolation and Determination Antibacterial Citrinin from Various Fungal *Monascus Purpureus* using Rice as a Fermentation Substrate. *Journal of Physics: Conference Series*, 1179(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1179/1/012170>

Yuliana, Anna. (2018). Isolasi Zat Warna Baru *Monascus purpureus* Dari Hasil Fermentasi Padat Dengan Beras Sebagai Substrat. *Journal of Pharmacopolium*, 1(1), 178–185. <https://doi.org/10.36465/jop.v1i1.391>

Yuliana, Anna, & Arianti, W. (2020). Pengukuran Zat Warna *Monascus purpureus* Menggunakan LC- MS. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 20(1), 1–10.

Yuliana, Anna, Fitriaji, H. S., Mukhaufillah, K. S., & Rizkuloh, L. R. (2020). In Silico Study on Testing Antidiabetic Compounds Candidate from Azaphilone *Monascus* sp. *Microbiology Indonesia*, 14(2), 52–65. <https://doi.org/10.5454/mi.14.2.2>

Yuliana, Anna, Nurdianti, L., Fitriani, F., & Amin, S. (2020). Formulasi Dan Evaluasi Kosmetik Dekoratif Perona Pipi Dari Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) Sebagai Pewarna Dengan Menggunakan Lesitin Sebagai Pelembab Kulit. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.33751/jf.v10i1.1673>

Yuliana, Anna, Rahmiyani, I., & Faridah, A. S. (2019). Pemanfaatan Hasil Fermentasi Padat *Monascus purpureus* sebagai Penurun Kolesterol pada Daging Sapi dan Daging Kambing. *Journal of Pharmacopolium*, 2(3), 167–172. <https://doi.org/10.36465/jop.v2i3.533>

Yuliana, Anna, Singgih, M., Julianti, E., & Blanc, P. J. (2017). Derivates of azaphilone *Monascus* pigments. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 9(December 2016), 183–194. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2016.12.014>

Zain, D. N., & Yuliana, A. (2023). In Silico Study of *Monascus* sp. Pigment Derivatives as Anticardiovascular Candidate. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 19(1), 1–14. <https://doi.org/10.20885/jif.vol19.iss1.art1>