

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, 2005. Minum angkak Menyehatkan. [www.briptek.cpm/angkak](http://www.briptek.cpm/angkak).(26 Okoteber 2023)
- Ariff, A. (2017). *The Morphology and Structure of Red Pigment Producing Fungus: Monascus Purpureus*. *Journal of Microbiology & Experimentation*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.15406/jmen.2017.05.00138>
- Amaria, E. F., & Luliana, S. (2016). *Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Pegagan ( Centella asiatica ) menggunakan pektin dari Daun Cincau Hijau ( Cyclea barbata Miers ) Gummy Candies formulation of Pegagan Herba Extract ( Centella asiatica ) using pectin from Green Cincau Leaves .* *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1), 1–9.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) 2019. *Hasil kegiatan pengawasan obat dan makanan tahun 2012*. Tersedia di: [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id). Diakses November 2023.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., & Rahasticha, A. A. (2021). *Potensi Gelatin Dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow: Review*. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 39–44. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4035>
- INPR (The Institute for Natural Products Research), 2006; cited in: [http://www.jenshvass.com/pharmanex/pdf/inpr\\_monascus.pdf](http://www.jenshvass.com/pharmanex/pdf/inpr_monascus.pdf)
- Fadillah, M. S., Kusdiyantini, E., & Wijanarka. (2020). *Produksi Pigmen Dan Asam  $\gamma$ -Aminobutirat (GABA) Oleh Monascus purpureus*. *Saintek*, 25(1), 72–83.
- Fitriana, A., Rosidi, A., & Pakpaman, TR. (2014). *Gambaran Asupan Vitamin Sebagai Zat Antioksidan Atlet Sepakbola di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Jawa Tengah di Salatiga*. Program Studi Gizi Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kasim E, S Astuti and N Nurhidayat. 2005. *Karakterisasi pigmen dan kadar lovastatin beberapa isolat Monascus purpureus*. *Biodiversitas* 6(4), 245-247.
- Klimek, M., Wang, S., & Ogunkanmi, A. (2009). *Safety and efficacy of red yeast rice (Monascus purpureus) as an alternative therapy for hyperlipidemia. P and T*, 34(6 PART 1), 313–317.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com>
- Hikmawati, N. A. (2019). *Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Hasil Jadi Food Bar Emping Jagung dan Kacang Koro*. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 268–274.

- Larasati, C. E., Damayanti, A. A., Paryono, Astriana, B. H., Himawan, M. R., & Lestariningsih, W. A. (2022). *Pengolahan Buah Mangrove Jenis Sonneratia alba Menjadi Permen Jelly di Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur*. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 114–119. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2204>
- Liu, J. T., Chen, H. Y., Chen, W. C., Man, K. M. and Chen, Y. H. 2017. *Red Yeast Rice Protects Circulating Bone Marrow-Derived Proangiogenic Cells against High-Glucose-Induced Senescence and Oxidative Stress: The Role of Heme Oxygenase-1*. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017. doi: 10.1155/2017/3831750.
- Niza Fonna; Gabena Indrayani Dalimunthe. (2022). *Formulasi Sediaan Gummy Candies Sari Brokoli (Brassica Oleracea L.) Dengan Variasi Sukrosa Sebagai Pemanis*. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 28–36.
- Maharani. (2020). *Pengaruh Pemberian Angkak (Beras Merah) Terhadap Peningkatan Kadar Trombosit Pada Penderita Demam Berdarah Dengue*. *Jurnal Medika Utama*, 02(01), 402–406.
- Maryam, F., Taebe, B., & Toding, D. P. (2020). *Pengukuran Parameter Spesifik Dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 6(1), 1–12.
- Mauliza, S., & Indrayani Dalimunthe, G. (2022). *Formulation And Evaluation Of The Preparation Of Hard Candy Source Of Sweet Orange (Citrus Sinensis (L.) Osbeck) As A Nutraceutical*. *International Journal of Science, Technology & Management*, 3(5), 1465–1470. <https://doi.org/10.46729/ijstm.v3i5.611>
- Mukherjee, G., & Singh, S. K. (2011). *Purification and characterization of a new red pigment from Monascus purpureus in submerged fermentation*. *Process Biochemistry*, 46(1), 188–192. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2010.08.006>
- Patakova, P. 2013. *Monascus secondary metabolites: Production and biological activity*. *J Ind Microbiol Biotechnol*. 40: 169-181
- Pebriani, F., & Milanda, T. (2022). *Review artikel : aktivitas farmakologi angkak (beras merah fermentasi kapang Monascus purpureus)*. *Farmaka*, 20(2), 42–55.
- Purbani, Enny. 2007 *Tiga Bahan Alam Untuk DBD*.
- Purwanto, A. (2011). *Produksi Angkak oleh Monascus Purpureus dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya*. *Widya Warta No. 01 Tahun XXXV*, 01, 40–56.
- Rakhmayanti, R. D., & Hastuti, R. T. (2019). *Formulasi hard candy ekstrak kayu secang (Caesalpinia sappan L.)*. *Jurnal Ilmiah IKRA-ITH Teknologi*, 3(3), 1–6.
- Rashati, D., Christiningtyas Eryani, M., & Farmasi Jember, A. (2019). *Formulasi dan uji stabilitas gummy candies buah naga (hylocereus polyrhizus) dengan*

*variasi konsentrasi gelatin dan karagenan sebagai gelling agent formulation and stability test of gummy candies fruit dragon (hylocereus polyrhizus) with variation of gela.* Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia, 5(2), 58–64.

- Rizkuloh LR, Pratita AT, Mediana M, Yuliana A (2022). *In silico study in toxicity parameters of Pigment Derivated Compounds of Monascus sp. mold as a cervical anti-cancer drugs candidate.* Jurnal Teknologi Laboratorium. 2021 Nov 21;10(2):93-100.
- Santoso, I., Prayoga, T., Agustina, I., & Rahayu, W. S. (2020). *Formulasi Masker Gel Peel-Off Perasan Lidah Buaya (Aloe Vera L.) Dengan Gelling Agent Polivinil Alkohol.* Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia, 2(1), 17–25. <https://doi.org/10.33759/jrki.v2i1.33>
- Shaleha, R. R., Yuliana, A., & Mulyana, S. D. (2022). *Study In Silico Pigment Derivative Compounds Monascus sp. As Anticorona Virus Candidates.* Acta Scientific Microbiology, 10, 87–108. <https://doi.org/10.31080/asmi.2022.05.1155>
- Singgih, M., Permana, B., Maulidya, S. A. I., & Yuliana, A. (2019). *Studi In Silico Metabolit Sekunder Kapang Monascus sp. sebagai Kandidat Obat Antikolesterol dan Antikanker.* ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia, 15(1), 104. <https://doi.org/10.20961/alchemy.15.1.25294.104-123>
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Shi, Y.C. and Pan, T.M. 2011. *Beneficial effects of Monascus purpureus NTU 568-fermented products.* Applied Microbiology Biotechnology 90(1): 1207– 1217.
- Sudaryati. 2013. *Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (Annona muricata Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin.* Jurnal Rekapangan. 7 (2) : 199-213
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., Ismawatie. 2010. *Pengaruh Suhudan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi Monascus purpureus 3090 Pada Beras.* Farmasi Indonesia (5) : 85-92.
- Widjayanti, R. D. E. (2000). *Membandingkan Beras dan Cassava sebagai Substrat untuk Produksi Pigmen Monascus dengan Fermentasi Padat.* Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol 2 (2): 23 – 26.
- Yuliana, A. (2018). *Isolasi zat warna baru monascus purpureus dari hasil fermentasi padat dengan beras sebagai substrat.* Journal of Pharmacopolium, 1(1), 13–22. <https://doi.org/10.36465/jop.v1i1.391>
- Yuliana, A., Fitriaji S P, H., Siti Mukhaufillah, K., & Rahmawati Rizkuloh, L. (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, A., Rahmiyani, I. and Faridah, A. S. 2019. *Pemanfaatan Hasil Fermentasi Padat Farmaka Volume 20 Nomor 2 55 Monascys purpureus Sebagai Penurun Kolesterol Pada Daging Sapi Dan Daging Kambing*. Journal of Pharmacopolium, 2(3), pp. 167–172
- Yuliana A., Singgih M., Julianti E., Blanc P.J. 2017. *Derivates of Azaphilone Monascus Pigments*. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology 9:183-194.
- Yuliana, A., Rizkuloh, L. R., & Adlina, S. (2022). *Isolasi dan Identifikasi Pigmen Baru dari Monascus purpureus*. 4(2).
- 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>