

6. DAFTAR PUSTAKA

- Boyd, R.F. (1984). *General Microbiology*. Times Mirror/Mosby College Publishing. USA.
- Cappucino, J.G. & N. Sherman. (1983). *Microbiology a Laboratory Manual*. Addison-Wesley Publishing Company, Inc. Canada.
- Dwijoseputro, D. (1990). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Endang, S; R.I.T. Utami & E. Haryani. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Erdogrul, O & S. Azirak. (2004). Review of The Studies on The Red Yeast Rice (*Monascus purpureus*). *Turkish Electronic Journal of Biotechnology*. 2 : 37-49.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Hendry, G.A.F. & J.D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants*. Blackie Academic and Professional. London.
- Jutono (ed). (1975). *Mikrobiologi Untuk Perguruan Tinggi Jilid 1*. Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Lehrer, R; Rosenman M; Harwig S; Jackson R & Eisenhauer P. (1991). Ultrasensitive Assays for Endogeneous Antimicrobial Polypeptides. *Journal of Immunological Methods*. 137 : 167-173.
- Ma, J.; Y. Li; Q. Ye; J. Li; Y. Hua & D. Ju. (2000). Constituents of Red Yeast Rice A Traditional Chinese Food Medicine. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 48 : 5220-5225.
- Peppler, H.J. & D. Pearlman (1979). *Microbial Technology Fermentation*. Academic Press. New York.
- Rahayu, E.; R. Inōrati; T. Utami; E. Harmayani & M.N. Cahyanto. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi Food & Nutrition Collection*. PAU Pangan & Gizi UGM. Yogyakarta.
- Rehm, H.J. & G. Reed. (1983). *Biotechnology Vol. 5. Food & Feed Production With Microorganisms*. Verlag Chemie. Weinheim.
- Rollins, D.M & S.W. Joseph. (2000). APW. www.life.umd.edu/classroom/bsci424/LabmaterialsMethods/BSCI424Media.htm.
- Samson, R.A; E.S. Hoekstra & C.A.N Van Oorschot. (1984). *Introduction to Foodborne Fungi*. Central Gureau Voor Schmelcultures. Baarn.

Schlegel, H.G. & K. Schmidt. (1994). Mikrobiologi Umum Edisi Ke-6 (Diterjemahkan oleh Prof. Dr. R.M. Tedjo Baskoro). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Smith, J. (1993). Food Additives. The Avi Publishers. New York.

Stanbury, P.F. & A. Whitaker. (1984). Principles of Fermentation Technology. Pergamon Press. Oxford.

Timotius, K.H. (2004). Produksi Pigmen Angkak Oleh *Monascus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XV no. 1:79-85.

Tortora, G.J.; B.R. Funke & C.L. Case. (1995). Microbiology : An Introduction. Fifth Edition. The Benjamin/Cummings Publishings Company, Inc. Canada.

Yudiar, H. (2003). Pengaruh Kadar Air dan Konsentrasi Seng Sulfat ($ZnSO_4$) pada Produksi Merah dari Biakan *Monascus purpureus* Went. Menggunakan Substrat Tepung Terigu. Unika Soegijapranata. Semarang

Volk, W.A & M.F. Wheeler. (1984). Mikrobiologi Dasar Edisi Kelima (Diterjemahkan oleh Markham, MSc.). Erlangga. Jakarta.

