

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur; Purwiyatno Hariyadi; Tien R. Muchtadi; Nuri Andarwulan. (2009). Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. *Forum Pascasarjana* 32(1): 33-43.
- Aini, Nur; Purwiyatno Hariyadi; Tien R. Muchtadi; Nuri Andarwulan. (2010). Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 21(1): 18-24.
- Aniya, Yoko; Ikuko I. Ohtani; Tatsuo Higa; Chika Miyagi; Hisako Gibo; Megumi Shimabukuro; Hisaharu Nakanishi; Junsei Taira. (2000). Dimerumic Acid as an Antioxidant of the Mold, *Monascus Anka*. *Free Radical Biology & Medicine* 28(6): 999–1004.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. Assosiation of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.
- Astawan, Made. (1999). *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atma, Yoni. (2015). Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi* 7(2): 76-85.
- Beta, Trust; Shin Nam; Jim E. Dexter; Harry D. Sapirstein. (2005). Phenolic Content and Antioxidant Activity of Pearled Wheat and Roller-Milled Fractions. *Cereal Chem.* 82(4) : 390–393.
- Chen, Fusheng & Xiaoqing Hu. (2005). Study on Red Fermented Rice with High Concentration of Monacolin K and Low Concentration of Citrinin. *International Journal of Food Microbiology* 103(2005): 331– 337.
- Conde-Petit, Beatrice & Felix Escher. (1992). Gelation of low concentration starch systems induced by starch emulsifier complexation. *Food Hydrocolloids* 6(2): 223-229.
- Dalimartha S. (2001). *36 Resep Tumbuhan Obat untuk Menurunkan Kolesterol Cetakan ke-3*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Danuri, Hasim. (2008). Optimizing Angkak Pigments and Lovastatin Production By *Monascus purpureus*. *Hayati Journal of Biosciences* 15(2): 61-66.
- Ekafitri, Riyanti. (2010). Teknologi Pengolahan Mi Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan* 19(3): 283-293.
- Espada, A.C.; K.V. Wood; B. Bordelon & B.A. Watkins. (2004). Anthocyanin Quantification and Radical Scavenging Capacity of Concorf, Norton, and Marechal Foch Grapes and Wines. *Journal Agricultural Food Chemistry* 52(22): 6779-6786.
- Fabre, C. E.; A. L. Santerre; M. O. Loret; R. Baberian; A. Pareilleux; G. Goma; P.J. Blanc. (1993). Production and Food Applications of the Red Pigments of *Monascus ruber*. *Journal Of Food Science* 58(5): 1099-1110.
- Fukumoto, L.R. & G. Mazza. (2000). Assesing Antioxidant and Prooxidant Activities of Phenolic Compounds. *Journal Agriculture Food Chemistry* 48(8): 3597-3604.
- Hasim; Dimas Andrianto; Aryani Sismin Satyaningtijas; Fitri Rosary. (2015). Combination of Angkak (Red Yeast Rice), Red Guava (*Psidium guajava* Linn) Leaf Extract and Red Guava Fruit Juice Increase Thrombocyte in Quinine-Exposed Rats. *IOSR Journal of Pharmacy* 5 (4): 01-06.
- Herawati, Heny; Feri Kusnandar; Dede R. Adawiyah; Slamet Budijanto. (2013). Teknologi Proses Pembentukan Butiran Beras Artifisial Instan dengan Metode Esktrusi. *Jurnal Pangan* 22(4): 317-328.
- Hutchings, J. B. (1999). *Food color and appearance 2nd ed.* Aspen Publishers, Inc. USA.
- Indrianti, Novita; Diki Nanang Surahman; Nur Kartika Indah Mayasti. (2015). Perbandingan Penggunaan Tepung Ubi Kayu dari Umur Panen yang Berbeda dan Penambahan Tepung Jagung dalam Pembuatan Mi Kering. *Pangan* 24(1): 63-74.
- Isnaini, Lailatul. (2010). Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1): 18-26.
- Jatmiko, Ginanjar Putra & Teti Estiasih. (2014). Mi dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 127-134.

- Jenie, Betty Sri Laksmi; Dharma Mitrajanty; Srikandi Fardiaz. (1997). Produksi Konsentrat dan Bubuk Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus* serta Stabilitasnya Selama Penyimpanan. *Bul. Teknol dan Industri Pangan* 8(2): 39-46.
- Kartika, B.; P. Hastuti; W.Supartono. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan dan Pangan. Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Tinggi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kasim, Ernawati; Nandang Suharna; Novik Nurhidayat. (2005). Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Biodiversitas* 7(1): 7-9.
- Kaur, Lovedeep; Jaspreet Singh; Narpinder Singh. (2005). Effect of glycerol monostearate on the physico-chemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starches. *Food Hydrocolloids* 19(2005): 839–849.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Mi*. eBookPangan.com diakses 25 Januari 2017.
- Kusumawati, Dyah Hayu & Widya Dwi Rukmi Putri. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Maizena yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 90-100.
- Kyu-Lee, B.; N. H. Park; H. Y. Piao; W. J. Chung. (2001). Production of red pigments by *Monascus purpureus* in submerged culture. *Biotechnology and Bioprocess Engineering* (6): 341-346.
- Lawless, Harry T. & Hildegarde Heymann. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices Second Edition*. Springer. New York.
- Lin, Chih-Pei; Yun-Lian Lin; Po-Hsun Huang; Hui-Szu Tsaia; Yung-Hsiang Chen. (2011). Inhibition of Endothelial Adhesion Molecule Expression by *Monascus Purpureus*-Fermented Rice Metabolites, Monacolin K, Ankaflavin, and Monascin. *J Sci Food Agric* 91: 1751–1758.
- Mac Dougall, D. B. (2000). *Colour in Food (Improving Quality)*. CRC Press. Cambridge. England.
- Mahmudatussa'adah, Ali; Dedi Fardiaz; Nuri Andarwulan; Feri Kusnandar. (2014). Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 25(2): 176-184.

- Mudjisihono, Rob; S. Joni Munarso; Zuheid Noor. (1993). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliseril Monostearat pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptis Roti Tawar yang Dihasilkan. *Jurnal Agritech* 13(4): 1-6.
- Muhandri, Tjahja. (2007). Pengaruh Ukuran Partikel, Kadar Padatan, NaCl dan Na₂CO₃, terhadap Sifat Amilografi Tepung dan Maizena. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 18(2): 109-117.
- Muhandri, Tjahja & Subarna. (2009). Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* XX(1): 71-77.
- Muhandri, Tjahja; Subarna; Nurheni Sri Palupi. (2013). Karakteristik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar Gum. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 24(1): 110-114.
- Nugrahani, Martantri Dwi. (2005). Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein pada Mi Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Nusa, Muhammad Iqbal; Budi Suarti; Alfiah. (2012). Pembuatan Tepung *Mocaf* Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Agrium* Volume 17(3): 210-217.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil.
- Pokorny, J; N.Yanishlieva; M. mited Cambridge England Gordon. (2001). *Antioksidan in Food Practical Applications*. Woodhead Publishing. London.
- Prior, Ronald L. (2003). Fruits and Vegetables in the Prevention of Cellular Oxidative Damage. *The American Journal of Clinical Nutrition* 78(3): 570-578.
- Ratnasari, Yuli. (2014). Pengaruh Substitusi *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah Air terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *E-Journal Boga* Vol 3(1): 141-148.

- Respati, Andri Nupia. (2010). Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam Pembuatan Mi Kering. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosmeri, Vinsensia Iva & Bella Nina Monica. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennsf) dan Tepung *MOCAF* (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering, dan Mi Basah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(2): 246-256.
- Rukmana, Rahayu Kania. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Sagu Resisten dan Enzim Lipase Terhadap Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Keju Lunak Rendah Lemak. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Salim, Emil. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 2987 Tahun 2015 mengenai Mi Basah.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 8217 Tahun 2015 mengenai Mi Kering.
- Stojanovic, Sandra; Helmut Sprinz; Ortwin Brede. (2001). Efficiency and Mechanism of the Antioxidant Action of Trans-resveratrol and Its Analogues in the Radical Liposome Oxidation. *Archives of Biochemistry and Biophysics* 391(1): 79-89.
- Subagio, Achmad; Wiwik Siti W.; Yuli Witono; Fikri Fahmi. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi MOCAL Berbasis Klaster*. Pemda Kabupaten Trenggalek. Jember.
- Subarna & Tjahja Muhandri. (2013). Pembuatan Mi Jagung Kering dengan Metode Kalendering. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 24(1): 75-80.
- Suryana, Dayat. (2013). *Membuat Tepung: Resep Membuat Tepung*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suryaningrum; D.T. Wikanta; H. Kristiana. (2006). Uji aktivitas antioksidan dari rumput laut *Halymenia harveyana* dan *Euchema cottonii*. *J. Pascapanen dan Biotek. Kelautan dan Perikanan Vol 1(1):51-63*.
- Tisnadjaja, D. (2006). *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Penebar Swadaya. Depok.

- Trisnawati, Merina Iing & Fithri Choirun Nisa. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Kering Tersubstitusi *Mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 237-247.
- Waniska, R. D.; T. Yi; J. Lu; L. Xue-Ping; W. Xu; H. Lin. (1999). Effects of preheating temperature, moisture, and sodium metabisulfite content on quality of noodles prepared from maize flour or meal. *Food Sci Tech Int* 5(4): 339-346.
- Widowati, Sri. (2012). Keunggulan Jagung QPM (Quality Protein Maize) dan Potensi Pemanfaatannya dalam Meningkatkan Status Gizi. *Jurnal Pangan* 21(2): 171-184.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yulinery, T & N Nurhidayat. (2012). Penggunaan Ekstrak Fermentasi Beras dari Beberapa Jenis *Monascus purpureus* untuk Aktivitas Invitro Fagositosis Sel Makrofag dan Polimorfonuklear Peritoneum Mencit sebagai Immunomodulator. *Berita Biologi* 11(2): 263-273.

