

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A.; B.P. Panda; S. Khan; M. Ali and S. Javed. (2009). Downstreaming and Purification of Lovastatin from *Monascus purpureus* Culture. *Thai J. Pharm. Sci.* 33: 39 – 46.
- Aprianto, A; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati; S. Budiyanto. (1989). *Analisis Pangan PAU*. Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Azwar, D. dan R. Erwanti. (2006). *Pembuatan Sirup Glukosa dari Kimpul (Xanthosoma violaceum Schott) dengan Hidrolisa Enzimatis*. Skripsi Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ben, E. S.; Zulianis; dan A. Halim. (2007). Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin dengan Fraksi Buatnol-Air. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* Vol 12 No 1: 1-11.
- Chairote, E. O.; G. Chairote; and S. Lumyong. (2009). Red yeast Rice Prepared from Thai Glutinous Rice and Antioxidant Activities. *Chiang Mai Journal* Vol 36 No 1: 42-49.
- Cserhati, T and E. Forgacs. (1999). *Chromatography in Food Science and Technology*. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.
- Danuri, H. (2008). Optimizing Angkak Pigment and Lovastatin Production by *Monascus purpureus*. *Journal of Biosciences*, June 2008, p 61-66.
- Edrogrul, O. and S. Azirak. (2004). Review of The Studies on The Red Yeast Rice (*Monascus purpureus*). *Turkish Electronic Journal of Biotechnology* Vol 2: 37-49. Biotechnology Association.
- Graziano, T.T.; S. Machado and R. Cassia. (1992). *Charactrization of starch of the Underground System of Xanthosoma sagittifolium (.L.) Schott (Araceae) during Plant Development*. Instituto de Botanica. Brazil.
- Kasim, E.; N. Suharna; dan N. Nurhidayat. (2006). Kandungan Pigmen dan Lavostatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas* Vol 7 No 1: 7-9.
- _____; S. Astuti; dan N. Nurhidayat. (2005). Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *Jurnal Biodiversitas* Vol 6 No 4: 247-250.
- Kumalaningsih, S. (2007). *Antioksidan-Sumber-Manfaatnya*. <http://antioxidantcentre.com/index.php/Antioksidan/3.->
- Kusumawati, T. H. dan R. Setyaningsih. (2005). Kajian Pembentukan Warna pdan *Monascus* –Nata Kompleks dengan Menggunakan Ekstrak Beras, Ampas Tahu, dan Dedak Padi sebagai Media. *Jurnal Biodiversitas* Vol 6 No 3: 160-163.

- Lee, C. L.; J.J. Wang; and T. M. Pan. (2008). Red Mold Rice Extract Represses Amyloid Beta Peptide-Induced Neurotoxicity Via Potent Synergism of Anti-Inflamantory and Antioxidative Effect. *Applied Microbiol Biotechnol* No 79: 829-841.
- Lin, Y. L.; T. H. Wang; M. H. Lee; and N. W. Su. (2008). Biologically Active Components in The *Monascus*-Fermented Rice : A Review. *Applied Microbial Biotechnol* No 77: 965-973.
- Mahmud, M. K.; Hermana; N. A. Zulfianto; R. R. Apriyantono; I. Ngadiarti; B. Hatati; Bernadus; dan Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mayur, B.; S. Sandesh; S. Shruti; and S.S. Yum. (2010). Antioxidant and α -Glucosidase Inhibitory Properties of *Carpesium abrotanoides* L. *Journal of Medicinal Plants Research* Vol 4 No 15:1547-1553.
- Nelson, G. C. (1984). An Analysis of The International Market Potential for Dried Cassava and Cassava Starch. *Proceedings of a Regional Workshop held in Bangkok, Thailand, 5 – 8 June 1984* page 154.
- Permana, D. R.; S. Marzuki; dan D. Tisnadjaja. (2004). Analisa Kualitas Produksi Fermentasi Beras (*Red Fermented Rice*) dengan *Monascus purpureus* 3090. *Jurnal Biodiversitas* Vol 5 No 1: 7-12.
- Pokorny, J.; N. Yanishileva; and M. Gordon. (2001). *Antioxidants in Food*. Woodhead Publishing Limited. Chambrige.
- Pratimasari, D. (2009). *Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah Carica papaya L. dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik serta Flavonoid Totalnya*. Skripsi Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahayu, E. S.; R. Indarti; T. Utami; E. Haryani; dan M. N. Cahyanto. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Samadi, B. (2007). *Kentang. Kanisius*. Yogyakarta.
- Sharma, J.L. and S. Caralli. (1998). *A Dictionary of Food & Nutrition*. CBS Publisher & Distributors. New Dehli.
- Singh, J. and L. Kaur. (2009). *Advances in Potato Chemistry and Technology*. Elsevier Inc. USA.
- Satin, Morton. (2008). *Functional Properties of Starches*.
<http://www.fao.org/ag/magazine/pdf/starches.pdf>
- Timotius, K. H. (2004). Produksi Pigmen Angkak Oleh *Monascus*. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan* Vol XV No 1: 79-85.

Vidyalakshmi, R.; R. Paranthaman; S. Muruges; and K. Singaravadivel. (2009). Microbial Bioconversion of Rice Broken to Food Good Pigments. *Global Journal of Biotechnonology & Biochemistry* Vol4 No 2: 84-87.

Widjayanti, R. D. E. (2000). Membandingkan Beras dan Cassava Sebagai Substrat untuk Produksi Pigmen *Monascus* dengan Fermentasi Padat. *Jurnal Sain dan Teknologi Indonesia* Vol2 No 2: 23-26.

