

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Salemba Medika.
- Agustina. 2005. *Pengaruh Blanching, Natrium Klorida dan Natrium Metabisulfit terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Biji Kluwih (Antocarpus communis G.Forst)* Jurusan. THP,FTP.Universitas Jember.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Pengantar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Anni, Faridah. 2009. *Patiseri Jilid 1*. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Ardiyanti, D. T. 2001. “Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Cookies”. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Astawan, Made.2004. *SehatBersamaAneka Serat Pangan Alami*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Baliwati, Frida Yayuk, dkk. 2002. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Swadaya.
- Dahrul, syah Dr. Ir., MSc., Anggita Widhi R. 2008. *Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Jurnal. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB: Bogor.
- Endogrul, O. and S. Azirak. 2004. Review of the studies on the red yeast rice (*Monascus purpureus*). *Turkish Electronic Journal of Biotechnology* 2: 37-49. Fabre, C.E., G. Goma and P.J. Blanc. 2003
- Fatmawati, Wahyu Tri. 2012. “Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (*CHOCO COOKIES,BROWNIES SUKUN DAN FRUIT PUDDING BROWNIES*)”. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. New York: Ellis Horwood.
- Hamidah, Siti. 2008. *Job Sheet Patiseri I*. Jurusan PTTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Indiyah, S. U. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.

- Indrawati, dkk., 2010. *Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angka Hasil Fermentasi Monascus purpureus 3090 pada Beras*. Jurnal Program Studi Farmasi; FMIPA-ISTN
- Indriyanti, Ari. 2007. “ Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan”. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Joseph, Dodlief. 2002. *Manfaat Serat Pangan Makanan Bagi Kita*. Bogor: Program Pasca Sarjana Institut Penelitian Bogor.
- Kartika ,B., P, Hastuti, dan W, Supantoro (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pau Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Kaur B, Chakraborty D and Kaur H. 2009. Production and evaluation of physicochemical properties of red pigment from *Monascus purpureus* MTCC 410. *The Internet Journal of Microbiology* 7(1)
- Kartasapoetra, Drs G, dkk. 2005. *Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Linder, M.C, 1985. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Listiana, Ekky Arief. 2013. *Suhu dan Waktu Mempengaruhi Kadar Karbohidrat dan Serat Kasar pada Cookies Tanah Liat dan Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*)*. Jurnal. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Surabaya.
- Liu, D.C., S.W. Wu and F.J. Tan. 2010. Effects of addition of anka rice on the qualities of low-nitrite chinese sausages. *Food Chemistry* 118: 245-250.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology dan Engineering*. Second Edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meilgaard dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Moghadasian MH and Frohlich JJ. 1999. Effects of dietary phytosterols on cholesterol metabolism and atherosclerosis : clinical and experimental evidence. *Am J Med* 107(6):588-94
- Muchtadi, D. 2001. *Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Bogor: IPB-Press
- Muharni, Septi. 2013. *Efek Penggunaan Suplemen Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn.) dan Angkak (*Monascus purpureus*) dalam Meningkatkan Trombosit pada Demam Berdarah Dengue (DBD) di Instalasi Rawat Inap Ilmu Penyakit Dalam RSUP. DR. M. Djamil Padang*. Penelitian Farmasi Indonesia, 1(2) Maret 2013:57-61.
- Nielsen, S. 1998. *Food Analysis 2nd ed*. Maryland: Aspen Publication.

- Ningrum, Dewi F. 2009. "Kadar Kalsium, Kemekaran Linear, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*)". *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4*. Bogor: IPB Press
- Pitojo, Setijo. 2005. *Seri Budidaya Kluwih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ricky WK Wong and Bakr Rabie.2008. Chinese red yeast rice (*Monascuspurpureus* fermented rice) promotes bone formation. *Chinese Medicine. Journal* 3:4. <http://www.cmjournal.org/content/3/1/4>
- Ridoi A.S. 2001. *Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Biji Nangka, Skripsi*.Jurusan.THP.FTP.Universitas Jember.
- Rindiastuti, y dan Tyasari, K.D. 2008.*Potensi Monascus purpureus Rice Strain TNP-132 disfungsi endotel*, Surakarta: Fakultas Kedokteran Sebelas Maret.
- Robertson, J.B and P.J Van Soest. 1997. *Dietary FiberEstimation in Concentrated Feedstuffs*. J. AnimSci.
- Ronald, J. W., and Bidlas, E. 2007. Gamma Study of pH, *Monascus purpureus* of *Aeromonas Hydrophilia*. Quality and Safety Departement, Nestle Reasearch Center, Ver-Chez-Les-Blanc, 100 Lausanne 26. Switzerland.
- SNI. 1992. *Mutu Dan Cara Uji Biscuit*. Badan Standarisasi Nasional
- Soediatma, AD. 1996. *Ilmu Gizi II*. Jakarta : Dian Rakyat
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta : Depdiknas.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Steinkraus, H. 1983. *Indigenous Fermented Food*. Marcel Dekker: New York.
- Sukartiningsih.2005.*Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih(Antocarpus communis G.Forst)*.Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Supriyadi, Dimas dan Sugiyono.2012. "Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Wiyardi, R. 2007. "Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Coklat (Theobromcocoa)". *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.
- Wong HC, 1981. *Production and Isolation of an antibiotic from Monascus purpureus and its relationship to pigment production* J Food Sci 46: 589-592 dalam Abdullah (2010), Surakarta: UNS.
- Yano M, Matsumura T, Senokuchi T, Ishii N, Murata Y, Taketa K et al. 2007. *Statin Activate Peroxisome Proliferator-Activated Receptor γ Through Extracellular Signal-Regulated Kinase $\frac{1}{2}$ and p38 Mitogen-Activated Protein Kinase-Dependent Cyclooxygenase-2 Expression in Macrophages*, *Circ Res* 100:1442-1451.
- Zulaikah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 5 (1): 9.