

## DAFTAR PUSTAKA

- Achorsian, E. M. 1995. Pertumbuhan Khamir (Bakers Yeast) sebagai Protein Sel Tunggal pada Limbah Brem. Fak. Biologi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Skripsi).
- Anonim. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan RI. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Berry, D. R. 1988. Physiology of Industrial Fungi. Blackwell Scientific Publications, London.
- Blanc, D.J.,M.O. Loret and G. Gama. 1983. Pigments and Critinin Production during Cultures of *Monascus* in Liquid and Solid Media. Departement Genie Biochimique et Alimentaire. France.
- Carels, M. and D. Sherperd. 1977. The Effect of Different Nitrogen Sources on Pigment Production and Sporulation of *Monascus* Spesies in Submerged Shaken Culture. *Can. J. Microbiol.* 23 : 1360 - 1375
- Chen, M. H. and M. R. Johns. 1993. Effect of pH and Nitrogen Source on Pigment Production by *Monascus purpureus*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 40 : 132 - 138
- Frisvad, J. C. and O. Filtenborg. 1995. Introduction to Food-Borne Fungi. Ponsen and Looyen. Wageningen. The Netherlands. : 40 - 41
- Gintings, P. 1992. Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri. Sinar Harapan. Jakarta. : 16
- Hesseltine, C.W. 1965. Millenium of Fungi, Food and Fermentation. *Mycologia*. 57 (2) : 149 – 197
- Jenie, B.S.L., Helianti, dan S. Fardiaz. 1994. Pemanfaatan Ampas tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Merah oleh *M. purpureus*. *Bul.Teknol. dan Industri Pangan.* 5 (2) : 23 – 29
- Juzlova, P., L. Martinkova, J. Lozinski and F. Mochek. 1994. Ethanol as Substrate for Pigment Production by the Fungus *Monascus purpureus*. *Enzym Microbiol. Teknol.* 16 : 23 - 28
- Juzlova, P., L. Martinkova and V. Kren. 1996. Secondary Metabolites of the Fungus *Monascus* : a review. *J. Ind. Microbiol.* 8 : 23 – 28

- Juwono, S. 1992. Angkak, Bisa Dimanfaatkan sebagai Pewarna Makanan. Suara Pembaharuan. Jakarta : 2
- Ko, S. D. 1982. The Rice Caryopsis and its Composition (Houston. D. K. Rice Chemistry and Technology) American Association of Cereal Country Incorporated. St. Paul. Minnesota.
- Lilly, V.G. and H.L. Barnet. 1951. Physiology of The Fungi. Mc. Graw. Hill. New York
- Lin, C. F. 1977. The Anka Mold *Monascus*, a Taxonomic Study. dalam Handbook of Indigenous Fermented Foods. Marcel. Inc. New York.
- Lin, T. F. and A. L. Demain. 1995. Negative Effect of Ammonium nitrate as Nitrogen Source on the Production of Water Soluble Red Pigments by of *Monascus sp.* *Appl Microbiol Biotechnol.* 43: 701-705
- Mulyohardjo, M. 1988. Manual Analisis Pati dan Produk Pati. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Su, Y. C. and H. W. Wang. 1977. Chinese Red-Rice Anka. dalam Handbook of Indigenous Fermented Foods. K. H. Steinkraus (ed). Marcel Dekker Inc. New York.
- Suwaymono, O dan Y. Ismeini. 1988. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Susilo, H. 1997. Pengaruh Penambahan Pati Tapioka terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Pigmen oleh *Monascus purpureus* yang Ditumbuhkan Pada Medium Air Rendaman Kedelai. Fak. Biologi. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga. (Skripsi).
- Wang, H. L. and C. W. Hesseltine. 1979. Mold-Modified Foods. dalam Microbial Technology Vol. 2. H. J. Peppler dan D. Perlman (eds). Academic Press Inc. New York.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia. Jakarta.
- Wong, H. C. and P. E. Koehler. 1981. Mutant for *Monascus purpureus* Pigment Production. *J. Food Sci.* 46 : 956 – 957
- Wong, H.C.,Y.C. Lin and P.E. Koehler. 1981. Regulation of Growth and Pigmentation of *Monascus purpureus* by Carbon and Nitrogen Concentrations. *Mycologia.* 73 : 649 -654