

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, I. 2016. *Pengembangan Media Belajar: Angkak Beras Merah dan The (Camellia sinensis) sebagai Pewarna Alternatif Preparat Basah Jaringan Tumbuhan*. Jurnal Bioilmi, 2 (1), 59-65
- Asben, A., Deivy, A., P. 2016. *Pengaruh Ukuran Partikel Ampas Sagu Dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan Monascus Purpureus*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(2)
- Harijati, Nunung. dkk. 2017. *Mikroteknik Dasar*. UB Press. Malang.
- Hidayat, N., Elfi, A.S. 2006. *Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- H, Fatirrahmah, N., U. 2018. *Perasan Daun Erpa (Aerva sanguinolenta (L) Blume) Sebagai Pengganti Kristal Violet pada Pewarnaan Gram Terhadap S.aureus dan E.coli*. Cimahi : Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Herlina, N., Fifi, A., Aditia D., C., Poppy D., H., Qurotunnada, Baharuddin, T., 2015. *Isolasi dan Identifikasi Staphylococcus aureus dari Susu Mastitis Subklinis di Tasikmalaya Jawa Barat*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon, 1(3): 413-417.
- Ismail, D. 2012. *Uji Bakteri Escherichia coli Pada Minuman Susu Kedelai Bermerek dan Tanpa Merek di Kota Surakarta*. Surakarta: Naskah publikasi Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Jawetz, Melnick, Aldeberg. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran (20 ed.)*. Jakarta: EGC.

- Jiwintarum, Y., Rohmi, I, Dewa, P.,M.,P. 2016. Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Untuk Pewarnaan Bakteri. Jurnal Kesehatan Prima, 10(2) : 1726-1734
- Kumari, H.P.M, *et al.* 2012. *Safety Evaluation of Monascus purpureus Red Mould Rice in Albino Rats.* Food Chem Toxicol, 47: 1739– 1746.
- Koirewoa, Y. A., Fatimawali, W, Wiyono. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Daun Beluntas (Pluchea indica L.).* Manado: Universitas Sam Ratulangi
- Lay, B. W. 1994. *Analisis mikroba Laboratorium.* Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Liu, J , *et al.* 2006. *Chinese Red Yeast Rice (Monascus Purpureus) for Primary Hyperlipidemia: A Meta-Analysis Of Randomized Controlled Trials.* <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1761143/>. Diunggah pada tanggal 1 Desember 2020
- Madigan M and Martinko J (editors). 2005. *Brock Biology of Microorganisms (11th ed.).* Prentice Hall.
- Malekbala, M., R., S., M., Soltani, S., Kazemi, S., Hosseini. 2012. *Equilibrium and Kinetic Studies of Safranin Adsorption on Alkali-Treated Mango Seed Integuments. International Journal of Chemical Engineering and Application.* 3: 160-166.
- Marjoni, R. 2016. *Dasar-Dasar Fitokimia Untuk Diploma III Farmasi.* Jakarta: Trans Info Media
- Nurmasari, R., Dewi, U., Eka., Y. 2018. *Kajian Sorpsi Zat Warna Safranin O Pada Sorben Beads Kitosan tripolifosfat.* Sains dan Terapan Kimia, 12(1) : 34- 40
- Pattaganul, P, *et al.* 2007. *Review of Angkak Production (M.purpureus).* J. Scie, 34(3):319-328.

- Permana, D.R., Sunnati, M., D. Tisnadjaja. 2004. *Analisis Kualitas Produk Fermentasi Beras (Red Fermentation Rice) dengan Monascus purpureus 3090 J.* Biodiversitas, 5 (1):7-12.
- Putri, M. H., Sukini, Yodong. 2017. *Mikrobiologi.* Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Ramadhani, Diana Rahma. 2018. *Gambaran Daya Hambat pada Berbagai Merek Cairan Pembersih Lantai Sereh terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli.* Semarang: Program DIII Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang
- Rahayuningtyas, A. D., Warta, D., Indrati. 2017. *Pemanfaatan Ekstrak Etil Asetat Buah Merah Sebagai Zat Pengganti Pewarna Primer Pada Teknik Pengecatan Tunggal Bakteri Gram Negatif Batang.* Jurnal Ked Gi Unpad, 29(2) :138-144.
- Rahmi, Y., Darmawi, Mahdi, A., Faisal, J., Fakhurrrazi, Yudha, F., 2015. *Identification of Staphylococcus aureus In Preputium and Vagina Of Horses (Equus caballus).* Journal Medika Veterinaria, 9(2): 15-158.
- Sastrawidana, I.D. K., Siti, M., S., I, Ketut. S. 2015. *Pigmen Merah dari Jamur yang Diisolasi dari Tanah Tempat Pembuangan Limbah Susu.* Jurnal Kimia, 9: 7–12.
- Sheu, F., C. L. Wang, Y. T. Shyu. 2000. *Fermentation of Monascus purpureus On Bacterial Cellulosa-Nata And The Color Stability of Monascus-nata Complex.* Journal of Food Science, 65 (2): 342-345.
- Smith-Keary P. F. 1988. *Genetic Elements in Escherichia coli.* London: Macmillan Molecular biology series.

- Sulistiyorini, F. 2011. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antimikrobia Pada Angkak Oleh Monascus purpureus*. Biofarmasi, 9(2):50-54
- Tedjautama, E., Zubaidah, E. 2014. *Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur Monascus purpureus dan Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4):78-88
- Tenailon O, Skurnik D, Picard B, Denamur E. 2010. *The Population Genetics of Commensal Escherichia coli*. *Us National Library of Medicine, National Institutes of Health*.
- Tisnadjaja, M. D. 2006. *Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Timotius. 2004. *Produksi Pigmen Angkak Oleh Monascus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 15 (1): 79-86
- Ubay, bey. 2011. *Ekstraksi padat-cair*. www.ekstraksi-padat-cair.html. diakses pada tanggal 6 Juni 2021.
- Virgianti, D. P., Luciana, C. 2017. *Penggunaan Ekstrak Kombinasi Angkak Dan Daun Jati Sebagai Pewarna Penutup Pada Pewarnaan Gram*. Bakti Tunas Husada, 17(1).
- Wahyuni, Sri. (2009). *Pengamatan Inti Sel Ujung Akar Allium cepa Menggunakan Pewarna Alternatif Daun Jati Muda (Tectona grandis) dan Daun Jambu Monyet (Anacardium occidentale L.)*. Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wilson, I. D. et al. 2000. *Encyclopedia of Separation Science*. Academic-Press, New York

- Yuliana, A, dkk. 2020. *Formulasi dan Evaluasi Kosmetik Dekoratif Perona Pipi dari Ekstrak Angkak (Monascus purpureus) Sebagai Pewarna dengan Menggunakan Lesitin Sebagai Pelembab Kulit*. Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi, 10(1): 1-11
- Yuniarty, T., Siti, R., M. 2016. *Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas poiret) Sebagai Zat Pewarna Pada Pewarnaan Staphylococcus aureus*. Jurnal Teknologi Laboratorium, 5(2): 59-63