

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. (2011). Pengganti Air Soda Bolu Kukus. Retrieved from Femina website: <https://www.femina.co.id/article/pengganti-air-soda-bolu-kukus>
- Andie, & Hadi. (2014). *Kreasi Bolu Kukus Istimewa*. Surabaya: Linguakata.
- Anissa, D. (2013). *25 Resep Kue Paling Diminati - Kreasi Bolu Gulung Populer*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arunachalam, C., & Narmadhapriya, D. (2011). Monascus Fermented Rice and Its Beneficial Aspects: A New Review. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 4(1).
- Atiningmas, I. (2017). Ini Bedanya Ekstrak Vanili, Essens Vanili, dan Bubuk Vanili.
- Bakke, A., Stubbs, C., McDowell, E., Moding, K., Johnson, S., & Haye, J. (2018). Mary Poppins was right: Adding small amounts of sugar or salt reduces the bitterness of vegetables. *Appetite*, 126, 90–101.
- Bamworth, C. W., & Ward, R. E. (Eds.). (2014). *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. Amerika Serikat: Oxford University Press.
- Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, No. 37.
- Becker, D. & Gordon, R. (2011). The Lipid-Lowering Properties of Red Yeast Rice. *American Medical Association Journal of Ethics*, 13(6), 365–368.
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Elisa. (2013). *Bolu Kukus: Dari Masa ke Masa Klasik Modern*. Surabaya: Linguakata.
- Elisa, D. (2014). *Cake Tanpa Oven: 30 Variasi Cake Kukus-Panggang*. Surabaya: Genta Group Production.
- Elisabeth, C. (2017). *Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Angkak Pada Pembuatan Kue Sohun Putu Mayang Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]*. Universitas Negeri Jakarta.
- Erdia, F. (2014). *Mudah Membuat Bolu Kukus Hias Untuk Pemula*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Erwin, L. T. (2004). *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Wiley & Sons.
- Goh, K. (2016). Simplest Traditional Jidangao or Steamed Sponge Cake. Retrieved from Guaishushu1 website: <https://www.guaishushu1.com/simplest-traditional-jidangao-or-steamed-sponge-cake>
- Han, E. (2013). Avoid Bitter Green Juices with Just One Simple Ingredient. Retrieved July 1, 2019, from The Kitchn website: <https://www.thekitchn.com>

com/avoid-bitter-green-juices-with-just-one-simple-ingredient-192226

- Hartono, M., Purwijantiningsih, L., & Pranata, S. (n.d.). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Indrawati, T., Tisnadjaja, D., & Ismawatie. (2010). Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada beras. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 5(2), 85–92.
- Indriati, N., & Andayani, F. (2012). Pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami pada terasi udang. *JPB Perikanan*, 7(1), 11–20.
- Ismayani, Y. (2007). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Ismayani, Y. (2013). *101 Tips Jitu Antigagal - Sukses Membuat Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Jirasatid, S., & Nopharatana, M. (2018). Product Development of Sweet Fermented Rice (Khoa-Mak) Supplemented with Red Yeast Rice. *International Journal of Agricultural Technology*, 14(4), 521–534.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (n.d.). Retrieved from <https://kbbi.web.id/>
- Kramer, A., & Twigg, B. A. (1996). *Fundamentals of Quality Control for the Food Industry*. Michigan: Avi.
- Lia, A. (2016). 5 Bahaya Zat Pewarna Makanan bagi Tubuh Manusia. Retrieved April 21, 2019, from www.halosehat.com website: <https://halosehat.com/farmasi/kimia/bahaya-zat-pewarna-makanan>
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Parsons, R. (2019). How to Fix 8 Common Seasoning Mistakes and Save Your Dinner! Retrieved July 1, 2019, from One Green Planet website: <https://www.onegreenplanet.org/vegan-food/fix-common-seasoning-mistakes/>
- Punomo, M. A. . (2004). Zat Pewarna Alam Sebagai Alternatif Zat Warna yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Seni Rupa STSI Surakarta*, 1(2), 57–61.
- Rachael, L. (2018). Red Yeast Rice: Benefits, Side Effects and Dosage. Retrieved June 5, 2019, from Healthline website: <https://www.healthline.com/nutrition/red-yeast-rice>
- Restyasari, D. O. (2018). *Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Angkak Dalam Pembuatan Kue Ku Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]*. Universitas Negeri Jakarta.
- Rohman, A. (2011). *Analisis Bahan Pangan: Pendekatan Praktek*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Romulo, A., Suliantari, & Palupi, N. S. (2017). Application of Angkak (Red Yeast Rice) Extract as Natural Red Colorant in Making of Low Fat Fruity Probiotic Yoghurt. *EC Nutrition*, 5, 203–209.
- Rukmana, N. (2017). *Pengaruh Penambahan Sawi Hijau Pada Kue Bolu Kukus*

Gulung Terhadap Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.

- Rumondor, D., Rosyidi, D., Radiati, L., & Purwadi. (2016). The Influence of Angkak Treatment on Physical, Chemical and Organoleptical Characteristics of the Castoff Duck Meat Sausage. *Scholars Journal of Engineering and Technology*, 4(1), 53–57.
- Rymbai, H., Sharma, R. R., & Srivastav, M. (2011). Biocolorants and its implications in health and food industry - a review. *International Journal of PharmTech Research*, 3(4), 2228–2244.
- Sangkan, P. (2009). *100+ Tip Anti Gagag Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Secret, R. H. (2013). *Awet Muda ala China*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Suarsa, I. W., Suarya, P., & Kurniawati, I. (2011). Optimasi Jenis Pelarut dalam Ekstraksi Zat Warna Alam Dari Batang Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L. cv kepok) dan Batang Pisang Susu (*Musa paradisiaca* L. cv susu). *Jurnal Kimia*, 5(1), 72–80.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai.
- Syarbini, M. H. (2014). *Cakepreneur: Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: Tiga Serangkai.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). *Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji Konsentrasi Maltodekstrin Dan MGCO 3*. 3(1).
- Tisnadjaja, D. (2006). *Bebas Kolesterol & Demam Berdarah Dengan Angkak*. Depok: Penebar Swadaya.
- Trianita, A. P., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2016). *Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuat dengan Menggunakan Freeze Dried Egg* (Universitas Diponegoro). Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/52309/>
- Wahyuni, D., Setiyono, & Supadmo. (2012). Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan*, 36(3), 181–192.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wipradnyadewi, P. A. S., Jambe, A. A., Puspawati, G. D., Ina, P. T., Yusa, N. M., & Yusasrini, N. L. A. (2016). Kajian perbandingan tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.