

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2006. Pengolahan dan Pengawetan Daging. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Almista, N, S. 2017. Keberadaan Mikroflora Indegeneous Madu Hutan Dari Beberapa Daerah Di Indonesia. Universitas Andalas. Padang.
- Chanchao. C. 2009. Antimicrobial activity by *Trigona laeviceps* (stingless bee) honey from Thailand. *Journal Med Sci.* 25 (3): 364-369.
- Darmawan, S dan R, Agustarini. 2011. Penurunan Kadar Air Madu Hutan Alam Sumbawa. *Prosiding Sem.Nasional Peranan Hasil Litbang HHBK Dalam Mendukung Pembangunan Kehutanan.* Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu, Lombok Barat. NTB.
- Devianti. R.K., E.S. Soetarto, K.A. Hendarto. 2015. Komposisi dan kandungan bakteri pada madu *Trigona sp* dan aktivitas antimikrobia terhadap mikrobia patogen. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Djajasaputra, M.R.S. 2010. Potensi Budidaya Lebah *Tak bersengat* dan Pemanfaatan Propolis sebagai Antibiotik Alami untuk Sapi PO. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fatoni, A. 2008. Pengaruh propolis *Tak bersengat spp* asal Bukittinggi terhadap beberapa bakteri usus halus sapi dan penelusuran komponen aktifnya [Tesis]. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Free, J.B. 1982. Bees and Mankind. George Allen & Unkwin, London.
- Hasan. A.E.Z, Artika. I.M, dan Abidin. S. 2014. Produksi Asam Laktat dan Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dengan Pemberian Dosis Rendah Propolis *Trigona spp* asal Pandeglang Indonesia. *Current Biochemistry.* Departemen Biokimia, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Vol 1 (3): 126 – 135.
- Hariyati, L. F. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Univ. Sebelas Maret. Surakarta
- Harjo, S. S. T., L. E, Radiati, dan J, Rosyidi. 2015. *Perbandingan Madu Karet dan Madu Rambutan Berdasarkan Kadar Air, Aktivitas Enzim Diastase dan Hidroximetilfurfural (HMF).* Fakultas Peternakan. Univ. Brawijaya. Jawa Timur.
- Hugas, M. 1998. Bacteriocigenic lactic acid bacteria for the biopreservation of meat and meat products. *Meat Science*, Vol. 49, No. Suppl, I, S139-S150.

- Jawetz. 2008. Mikrobiologi kedokteran. Edisi 23. Jakarta : Salemba Medika.
- Keeling. L.K, and Gonyou. H.W. 2001. *Social behaviour in farm animals*. CABI Publishing. p. 69. [ISBN](#) 0-8519-397-4.
- Karimah, U., Y. N, Anggowo, S, Falah dan Suryani. 2011. Isolasi Oligosakarida Madu Lokal Dan Analisis Aktivitas Prebiotiknya. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Departemen Biokimia FMIPA IPB. Bogor. 6(3): 217–224
- Karina. A.N, Husein. D.R, Johannes. E, dan Nawir. N.H. 2016. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Proteolitik dari Saluran Pembuangan Limbah Industri Tahu*. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Khalil, I. M., 2012, Physicochemical and Antioxidant Properties of Algerian Honey. *Molecules*, 17, 11199-11215.
- Khasanah, R., S. Parman, S.W.A. Suedy.2017. Kualitas madu lokal dari lima wilayah di kabupaten Wonosobo. *Jurnal Biologi*. 6(1):29-37.
- Kunajakr.A, Aporn. W, Duangtip. M and Sukon. T. 2008. Sreening and Identification of Lactic Acid Bacteria Producing Antimicrobial Compounds from Pig Gastrointestinal Traccts. *KMITL Sci. Tech J* . 8 (1): 8-11.
- Kwapong, P., K. Aidoo, R. Combey, and A. Karikari. 2010. *Stingless Bees Importance, Management and Utilisation. A Training Manual For Stingless Beekeeping*. Unimax Macmillan LTD, Ghana.
- Nelson. R.W, and Couto. C.G. 2009. *Small Animal Internal Medicine 4th Edition*. Philadelphia : Mosby Elsevier. 443-445.
- Nanda, P. B., L. E, Radiati., dan D, Rosyidi. 2015. *Perbedaan Kadar Air, Glukosa dan Fruktosa Pada Madu Karet dan Madu Sonokeling*. Fakultas Peternakan. Univ. Brawijaya. Jawa Timur
- Pastor. M.D, Lorda.G.S, and Baltti.A. 2001. Protease Obtention using *Bacillus substills* 344 and Amaranth Seed Meal Medium at Different Aeration Ratio. *Braz J Microbiol*. 32: 1-8.
- Periodnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffwechsellistungen von Bakterien der Gattungen Acetobacter und Gluconobacter Währen der Weinbereitung unter Berücksichtigung des Zucker_Säure_Stoffwechsels*. Disertasi . Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfrut aM.
- Perum Perhutani unit Jawa Timur. 2021. Laporan tahunan Annual Report. Perum Perhutani , Jakarta.
- Rasmussen, C. 2008. Catalog of the Indo-Malayan/Austalasian Stingless bees (Hymenoptera: Apidae: Meliponini). *Zootaxa* 1935 pp 1-80.

- Root. A.I and Root. E.R. 2005. *The ABC and Zyx of Bee Culture*. Kessinger Publishing.
- Rozanska. H and Osek. J. 2012. Effect of Storage Microbiological Quality of Honey. *Bull Vet Inst Pulawy* 56. Department of Hygiono of Food of Animal Origin, National Veterinany Research Institute, Pulawy. Polandia.
- Safinah.S, H, Siswadi, Reni. S.W, Beny. R, Wawan. H, dan Fajar. L. 2019. Sifat fisikokimia dan kandungan mikronutrien pada Madu kelulut (*heterotrigona itama*) dengan warna berbeda. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* Vol, 39 No.1.
- Sihombing. D.T.H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Cetakan ke 2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Souza. B, Roubik. D, Barth. O, Heard. T, Enriquez. E, Carvalho. C, Villas-Boaz. J, Marchini. L, Locatelli. J, Persano-Oddo. L, Muradian.L.A, Bogdanov.S, and Vit.P. 2006. Composition of stingless bee honey: Setting quality standards. *Interciencia*, 31(12):867–875.
- Suhaela. A, Noor, and Ahmad. A. 2007. Effect Of Heating and Storage Time Level 5- (Hydroxy Methyl) Furan-2- Karbaldehida (HMF) In Honey Origin Mallawa. *International journal Marina Chimica Acta*.17(2): 1-50.
- Sukartiko.A.B. 1986. Prosesing madu lebah. *Prosiding Lokakarya Pembudidayaan Lebah Madu untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat*. Sukabumi.
- Stanbury, P.F., Whiteaker, A. and Hall, S.J.2003. *Principles Of Fermentation Technology*. Elsevier Science Ltd. 367 hal. London.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. *Madu* (SNI 8664-2018). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Syarief, E., Hermansyah, Karjono, Tambunan, L., Syalita, Nur Apriyanti dan Rosy. 2010. *Propolis dari Lebah Tanpa Sengat Cara Ternak dan Olah*. PT.Trubus Swadaya, Jakarta.
- Uleander, B. 2007. *Budidaya Lebah Indonesia*. <https://www.koranpakoles.co.cc>. Diakses pada 7 Januari 2022.
- Wahyuni. N. 2005. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Ins. Pertanian Bogor. Bogor.