

## DAFTAR PUSTAKA

- Argueso, R. dan A. R, Navarro. 1973. Gluconic Acid-producing Bacteria from Honey Bees and Ripening Honey. *Journal of General Microbiofogy*. Dept. de Microbiologia, Escuela Te'cnica Superior de Ingenieros Agrdnornos, Universidad Polite'cnica, Madrid-3, Spain
- Begum, S. B, R. R Roobia, M, Karthikeyan, and R. M, Murugappan. 2015. Validation of Nutraceutical Properties of Honey and Probiotic Potential of Its Innate Microflora. *LWT – Food Sci Technol*. 60:743–750.
- Belitz, H. D and W, Grosch. 1987. *Lehrburch der Lebensmittelchemie*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York
- Bogdanov, S., K, Ruoff and K. O, Persano. 2004. *Physico-Chemical Methods For The Characterisation Of Unifloral Honey*s. A Review, *Apid.*, 35(2): 4-17.
- Buba, F., A, Gidado and A, Shugaba. 2013. Analysis of Biochemical Composition of Honey Samples from North-East Nigeria, *Biochemical and analytical biochemistry*, 3(2): 1-7.
- Candra, R. P. 2015. Keragaman Khamir dari Sarang Lebah Madu Hutan. *Skripsi. Mikrobiologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7<sup>th</sup> Ed*. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Fransisco. CA.
- 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
- Endo, A and S, Salminen. 2013. Honeybees and Beehives are Rich Sources for Fructophilic Lactic Acid Bacteria. *Syst Appl Microbiol*. 36:444–448
- Fatoni, A., Zufahair dan P. Lestari. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Protease Ekstraseluler dari Bakteri dalam Limbah Cair Tahu. *Natur Indonesia 10 (2):83-88*.
- Fazriyanti, N. 2015. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Madu dan Lama Fermentasi terhadap pH, Total Asam, Gula Reduksi dan Potensi Antibakteri Kefir Air Leri. *Skripsi. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*. Malang.

- Garbutt J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. Arnold. London
- Gilliam, M., J. O, Moffett and N. M, Kauffeld. 1983. Examination of Floral Nectar of Citrus, Cotton and Arizona Desert Plants for Microbes. *Apidologie*. V. 14, P. 299-302
- Hadioetomo, R. S. 1993. *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek : teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hariyati, L. F. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). *Skripsi* . Jur. 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.
- Hasan, A. E. Z., I. M, Artika, dan S, Abidin. 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
- Hidayat, N., M, Pradaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Kappeng, K dan W, Pathom-aree. 2009. Isolation of Acetic Acid Bacteria from Honey. *Maejo International, Journal of Science and Technology*. Microbiology Section, Department Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University. Thailand. Vol 3 No 1. ISSN 1905-7873
- 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., D. R, Hussain., E, Johannes., dan N. H, Nawir. 2016. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Proteolitik dari Saluran Pembuangan Limbah Industri Tahu*. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Keeling, L. K. and H. W, Gonyou. (2001). *Social behaviour in farm animals*. CABI Publishing. p. 69. [ISBN 0-8519-397-4](#)
- Khalil, I. M. 2012. Pshysicochemical and Antioxidant Properties of Algerian Honey. *Molecules*. 17. 11199-11215

- Kunajakr A, W, Aporn, M, Duangtip, and T, Sukon. 2008. Sreening and Identification of Lactic Acid Bacteria Producing Antimicrobial Compounds from Pig Gastrointestinal Traccts. *KMITL Sci. Tech J* . 8 (1): 8-11.
- Martos I, F, Ferreres and F, Tomas-Barberan. 2000. Identification of flavonoid markers for the botanical origin of Eucalyptus honey. *J Agric Food Chem*. 48 (5): 1498–502.
- Melliawati, R., A. C, Djohan dan Yopi. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Penghasil Enzim Protease. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015* : Proceeding. Voll. No 2. Pp-184-188
- Michael, S. E. 1999. The Taxonomy of Recent and Fossil Honey Bees (Hymenoptera : *Apidae: Apis*). *Journal of Hymenoptera Research*. 8.165-196
- Nadhilla, N. F. 2014. The Activity of Antibacterial Agent of Honey Against *Staphylococcus aureus*. *Review Article*. Faculty of Medicine, Univ. of Lampung. Volume 3 Nomor 7
- 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
- Nelson, R.W. dan C. G, Couto., 2009. *Small Animal Internal Medicine 4th Edition*. Philadelphia : Mosby Elsevier. 443-445
- Nofrianti, R., F, Azima dan R, Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Tekonologi Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang Vol 2 No 2
- Olofsson, T. C and A, Vásquez. 2009. Phylogenetic comparison of bacteria isolated from the honey stomachs of honey bees *Apis mellifera* and bumble bees *Bombus* spp. *J. of Apicultural Research and Bee World*. Dept. of Cell and Organism Biology, Lund Univ. Campus Helsingborg, Rönnowsgatan 6, Helsingborg, Sweden. 48(4): 233-237
- Pastor, M. D., G. S, Lorda., dan A, Baltti. 2001. Protease Obtention using *Bacillus substills* 344 and Amaranth Seed Meal Medium at Different Aeration Ratio. *Braz J Microbiol*. 32: 1-8.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Makroflora Indigenous pada Buah-Buahan Tropis*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang (Unpublished).
- Rio, Y. B. P., A, Djamal dan Asterina. 2012. Perbandingan Efek Antibakteri Madu Asli Sikabu dengan Madu Lubuk Minturun terhadap *Escherichia coli* dan

*Staphylococcus aureus* In Vitro. *Andalas Jurnal of Health*. Universitas Andalas. Padang. Vol 1 (2)

Root, A. I; E. R, Root. 2005. *The ABC and Zyx of Bee Culture*. Kessinger Publishing.

Rozanska, H and J, Osek. 2012. Effect of Storage Microbiological Quality of Honey. *Bull Vet Inst Pulawy* 56. Department of Hygiono of Food of Animal Origin, National Veterinarny Research Institute, Pulawy. Polandia

Ruiz-Argueso, T and A, Rodriguez Navarro. 1975. Microbiology of Ripening Honey . *Applied Microbiology*. Cdtedra de Microbiologia, Escuela Tecnica Superior de Ingenieros Agronomos, Madrid-3, Spain. 30 (6) 893-896.

Sihombing, D. T. H., 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Cetakan ke 2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

SNI 3545. 2013. Madu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Snowdon, J.A. and D. O. Cliver, 1996. Microorganisms in honey. *Intl. J. Food Microbiology*. 31:1-26.

Soleha, R. M., A, Noor dan A, Ahmad. 2015. *Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Madu Asal Desa Terasa Berdasarkan Kandungan 5-(Hidroksimetil)Furan-2-Karbaldehida (Hmf)*. Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Univ. Hasanuddin. Makassar

Sukartiko, A. B. 1986. Prosesing madu lebah. *Prosiding Lokakarya Pembudidayaan Lebah Madu untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat*. Sukabumi

Susanti, I., W, Kusumaningtyas, dan F, Illaningtyas. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Pusat Pengkajian dan Penerapan Bioindustri-BPPT. Jakarta. Vol XVIII No 2.

Tysset, C and M, Rousseau. 1981. Problem of microbes and hygiene of commercial honey. *Review Medicine Veterinary*. V 32 P 591-600.

Wahyuni, N. 2005. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Ins. Pertanian Bogor. Bogor

Wineri, E., R, Rasyid dan Y, Alioes. 2014. Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara *In Vitro* terhadap *Streptococcus beta hemoliticus Group A* sebagai Penyebab Faringitis. *J. Kesehatan Andalas*. Univ. Adalas. Padang Vol 3(3)