

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyani, W. D., dan Wicandra, D. 2019. Kiat Praktis Budidaya Lebah Trigona (Heterotrigona Itama). <http://dfsblog.wordpress.com/category/kesehatan>. [diakses pada 29 Juli 2023 pukul 04.00 WIB].
- Amalia, L., N. Sumantri, dan M. Rifqi. 2022. Sensory and Chemical Properties of Hard Candy with the Addition of Sweet Corn Extract (*Zea mays saccharata*), Sucrose, and Honey. *Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor*
- Anggraini, A.D. 2006. Potensi Propolis Lebah Madu (*Trigona sp*) Sebagai Bahan Antibakteri. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Babarinde, G.O., Babarinde, S.A., Adegbola, D.C. dan Ajayeoba, S.I. 2011. Effect of Harvesting Methods on Physicochemical and Microbial Quality of Honey. *Journal of Food Science and Technology*, 48(5), 628-634.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Keras SNI 3547.1:2008. BSN, Jakarta.
- Bogdanov, S., Haldimann, M. Luginbuhl dan P. Gallmann. 2007. Mineral in Honey Environmental Geographical and Botanical Aspects. *Journal Apicultural Research and Bee World*, 46(4), 269–275.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture And Viscosity Concept And Measurement Second Edition*. Academic Press. London.
- Buba, Fatimah, A. Gidado dan Shugaba, A. 2013. Analysis of Biochemical Composition of Honey Sampel From Nort East Nigeria. *Journal of Biochemistry and Analytical Biochemistry*, 2(3), 1–7.
- Budiwijono, T. 2008. Evaluasi Kadar Gula Pereduksi, Derajat Keasaman dan Identifikasi Enzim pada Madu yang Dipanaskan dengan Oven Udara Kering. UMM.
- Dhingra, S., dan S. Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. *Food Chemistry*, 77 (4), 479-488.
- Effendi R. 2014. Penggunaan Kitosan sebagai Bahan Pengawet pada Sirup Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*). *Laboratorium Pengolahan dan Analisis Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau, Riau*.
- Eleazu, C.O., Iroaganachi, M.A., Eleazu, K.C. dan Okoronkwo, J.O. (2013). Determination of the physicochemical composition microbial quality and free radical scavenging activities of some commercially sold honey samples in Aba Nigeria. The effect of varying colours. *International Journal of Biomedical Research* 4(1): 32–41.

- Faridah, A., S.P. Kasmita, Y. Asmar dan Y. Liswarti. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Fatoni, A. 2008. Pengaruh Propolis Trigona spp. Asal Bukittinggi terhadap Beberapa Bakteri Usus Halus Sapi dan Penelusuran Komponen Aktifnya. Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fletcher, M.T., N.L. Hungerford dan D. Webber. 2020. Stingless Bee Honey, a Novel Source of Trehalulose: a Biologically Active Disaccharide with Health Benefits. Sci Rep 10.
- Hadisoesilo. 2001. Keanekaragaman Spesies Lebah Madu Asli Indonesia. Biodiversitas. 2 (1), 123-128.
- Hansen, D. M., J. M. Olesen, Mione, T. S. D. Johnson, dan C. B. Müller. 2007. Coloured Nectar: Distribution, Ecology, and Evolution of an Enigmatic Floral Trait. Biological Reviews, 82 (1), 83.
- Hardiyanti, N., E. J. Kining, F. Ahmad dan N. M. Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Harjanto, S., M. Mujiyanto, Arbainsyah dan A. Ramlan. 2020. Budidaya Lebah Madu Kelulut sebagai Alternatif Mata Pencaharian Masyarakat - Petunjuk Praktis Meliponikultur. SwaraOwa, Yogyakarta.
- Herwina, H., R. Eli, Wellyani, Jasmi dan S. Virtous. 2021. Pendampingan Usaha Bukik Nabu (UBUNA) dalam Budidaya Lebah Tanpa Sengat (Galo-galo) dan Pengembangan Produk Turunannya. Limau Manis, Padang. Warta Andalas.
- Herwina, H., S. Salmah, M.N. Janra, Mairawita, J. Nurdin, Jasmi, Yaherwandi, Rusdimansyah, dan D.A. Sari. 2021. Stingless Bee-Keeping (Hymenoptera: Apidae: Meliponini) and Its Potency for Other Related-Ventures in West Sumatra. Journal of Physics: Conference Series, 1940 012073. DOI: 10.1088/1742- 6596/1940/1/012073.
- Hidayat, N. dan Ikratizstiana, K., 2004. Pembuatan Permen Jelly. Surabaya, Trubus Agrisana.
- Hunter Lab. 2008. “*Measure Color*”. www.hunterlab.com. [diakses pada 29 Juli 2023 pukul 04.00 WIB].
- Hutami, R., Nur’utami, D. A., dan Joana, A. 2021. Antioxidant Activity, Sensory, Chemical, And Microbiology Characteristics Of Muntok White Pepper (Piper Nigrum Linn.) Hard Candy. Indonesian Journal of Applied Research (IJAR), 2(1), 147–27.

- International Honey Commission. 2009. Harmonised methods of the International Honey Commission. 1-63. Swiss Bee Research Centre, Bern: FAM, Liebefeld.
- Juliani, Irmayanti, dan Daud M. 2022. Antibacterial Activity and Sensory Characteristics of Low Calories Functional Candy Contains Trigona's Honey (*Trigona Itama*) and Patchouli Oil (*Pogostemon Cablin Benth*). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah. Aceh.
- Kaemba, A., E. Suryanto dan C. F. Mamujaja. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga micricarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batata L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* . 5 (1), 10-12.
- Karnia I, Hamidah S, Rahmat A. Pengaruh masa simpan madu kelulut (*Trigona sp.*) terhadap kadar gula pereduksi dan keasaman. *J Sylva Sci*. 2019;2(6):1094–9.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. eBook Pangan. Hal. 60. [diakses pada 29 Juli 2023 pukul 04.00 WIB].
- Krisnawati. 2013. Kandungan Propolis dan Madu Lebah *Trigona sp.* di Pulau Lombok. Alih Teknologi: Budidaya lebah *Trigona sp.* Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu (BPTHBK). Nusa Tenggara Barat.
- Lepiana, N. 2022. Karakteristik pH dan Organoleptik Kefir Berbahan Air Leri dengan Penambahan Madu Lebah (*Trigona sp.*). Skripsi. Departemen Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahani, M., Savitri, S. R., dan Subroto, E. 2022. Hubungan Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Madu Dari Berbagai Provinsi Di Indonesia. Departemen Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran. Bandung.
- Malaysian Standards (MS). 2017. Kelulut (stingless bee) Honey–specification MS 2683. Department of Standards Malaysia.
- Marchini, L. C., de Carvalho, C. A. L., Araújo, D. F. D., de Olinda, R. A., & da Silveira, T. A. (2015). Physical-chemical parameters of honey of stingless bee (*Hymenoptera: Apidae*). *American Chemical Science Journal*, 7(3), 139-149.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Melia, S., S. N. Aritonang, I. Juliyarsi, Y. F. Kurnia, Rusdimansyah dan V. O. Hernita. 2022. The Screening of Probiotic Lactic Acid Bacteria from Honey of Stingless Bee from West Sumatra, Indonesia and Using as Starter Culture. *Biodiversitas*, 23(12), 6383-6384. DOI: 10.13057/biodiv/d231235

- Mendoza F, P. Dejmek, dan J.M. Aquilera. 2006. Calibrated Color Measurement of Agricultural Foods using Image Analysis. *Postharvest Biol and Technol.* 41(3), 285-295.
- Nayik, G.A. dan Nanda, V. 2015. Physico-chemical, Enzymatic, Mineral and Colour Characterization of Three Different Varieties of Honey from Khasmir Valley of India with a Multivariate Approach. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 65 (2), 101–108.
- Ningrum, P., Nazaruddin dan M. Amaro. 2022. Pengaruh Konsentrasi Madu Trigona Terhadap Mutu Yoghurt Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.*
- Ningrum, P. P., dan Nazaruddin, N. (2022). PENGARUH KONSENTRASI MADU TRIGONA TERHADAP MUTU YOGHURT UBI JALAR ORANGE (*Ipomoea batatas L.*): The Effect of Trigona Honey Concentration on the Quality of Orange Sweet Potato Yoghurt (*Ipomoea batatas L.*). *Pro Food*, 8(2), 93-106.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan permen *hard candy* yang mengandung propolis sebagai permen kesehatan gigi. Skripsi. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rao, P. V., Krishhnan, K. T., Salleh, N., dan Gan, S. H. 2016. Biological and therapeutic effects of honey produced by honey bees and stingless bees: a comparative review. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, 26(5), 657–664.
- Ridoni, R., Radam, R., dan Fatriani. 2020. Analisis kualitas madu kelulut (*Trigona sp.*) dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Jurnal Sylva Scientiae*, 3(2), 346–355.
- Rulaningtyas, R., Andriyan, B. S., Tati, L. R. M., dan Saptawati. 2015. Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi *Mycobacterium tuberculosis*. *J. Biosains Pascasarjana*. 17 (1), 19-25.
- Saepudin, R. 2013. Lebah Budidaya Berbasis Kawasan. Cetakan ke 1. Pertelon Media, Bengkulu.
- Safinah, S.H., Siswadi, Reni, S., Wahyuningtyas, Beny, R., Wawan Halwany., dan Fajar, L. 2021. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Mikronutrien pada Madu Kelulut (*Heterotrigona itama*) dengan Warna Berbeda. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 39 (1), 1-12.
- Savitri, N. P. T., E. D, Hastuti dan S. W. A, Suedy. 2017. Kualitas Madu Lokal Dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol 2 (1): 58-66. Saxena, S., Gautam, S. dan Sharma, A. (2010). Physical biochemical and antioxidant properties of some Indian honeys. *Food Chemistry* 118 (2), 391–397.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. Puspitasari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sihombing, D. T. H. 2005. Ilmu Ternak Lebah Madu. Cetakan kedua. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Siregar, H. C.H., A. M. Fuah, dan Y. Octaviany. 2011. Propolis Madu Multikasial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. Madu (SNI 8664-2018). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Suarez. 2010. Contribution Of Honey In Nutrition And Human Health: A Review. *Mediterr J. Nutr. Metab* 3:15-23.
- Susiwi. 2009. *Handout* Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Vit, P., Medina, M., dan Enríquez, M. E. 2004. Quality standards for medicinal uses of Meliponinae honey in Guatemala, Mexico and Venezuela.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (Use Super Red Dragon Fruit Skin *Hylocereus Costaricensis*) As A Source Of Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Making). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.2 No.1
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Brio Press, Bogor.
- Zhang, F. P., Larson-Rabin, Z., Li, D. Z., dan Wang, H. 2012. Colored nectar as an honest signal in plant-animal interactions. *Plant signaling & behavior*, 7(7), 811-812.
- Zuhra, C.F. 2006. Cita Rasa (*Flavour*). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara.