

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(1), 28-33. DOI: <https://doi.org/10.51852/jpp.v1i1.195>.
- Adesokan, I. A., B. B. Odetoynbo, Y. A. Ekanola, R. E. Averenren dan S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*, 10(3), 203-207. DOI: 10.3923/pjn.2011.203.207.
- Amin, F. A. Z., S. Sabri, S. M. Mohammad, M. Ismail, K. W. Chan, N. Ismail, M. E. Norhaizan dan N. Zawawi. 2018. Therapeutic properties of stingless bee honey in comparison with european bee honey. *Adv Pharmacol Sci* 2018. DOI: 10.1155/2018/6179596.
- Amrimaniar, B. N., dan R. Adil. 2010. Rancang bangun model mekanik alat untuk mengukur kadar keasaman susu cair sari buah dan soft drink. *Jurnal Teknik Elektronika Politeknik Elektronika Negeri Surabaya*.
- Anugrah, S. T. 2005. Pengembangan produk kombucha probiotik berbahan baku teh hitam (*Camellia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. 108-113
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official methods of analytical of the association of official analytical chemist. Washington, DC: AOAC.
- Babarinde, G.O., S. A. Babarinde, D. C. Adegbola, S. I. dan Ajayeoba. 2011. Effect of harvesting methods on physicochemical and microbial quality of honey. *Journal of Food Science and Technology* 48(5), 628– 634. DOI: 10.1007/s13197-011-0329-9.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-3547-1992. Sirup Glukosa. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI. 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 8664-2018. Madu. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta

- Bakar, M. F. A., S. B. Sanusi, F. I. A. Bakar, O. J. Cong dan Z. Mian. 2017. Physicochemical and antioxidant potential of raw unprocessed honey from malaysian stingless bees. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(11), 888±894. DOI: <https://doi.org/10.3923/pjn.2017.888.894>.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia (UI. Press). Jakarta.
- Budiman, I., dan Mulyadi. 2019. Peningkatan kualitas mutu madu kelulut (*trigona sp.*) menggunakan mesin venturi dan dehumidifier untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di desa maturejo, kecamatan pengaron, kabupaten banjar. *Pro Sejahtera*, 1(1), 61–66.
- Dardon, J. M., C. M. Aguilera dan E. Enriquez. 2013. The pot-honey of guatemala bees. In *Pot-Honey: A Legacy of Stingless Bee*. Springer. New York. 3–17. DOI:10.1007/978-1-4614-4960-7_28.
- Ergun, R., R. Lietha, dan R. W. Hartel. 2010. Moisture and shelf life in sugar confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50, 162-192. DOI: 10.1080/10408390802248833.
- Erwinda, M. D, dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh ph nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 54-64.
- Fachruddin. 2002. Membuat Aneka Sari Buah. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Fatoni, A. 2008. Pengaruh propolis trigona sp. asal bukit tinggi terhadap beberapa bakteri usus halus sapi dan penelusuran komponen aktifnya. Tesis. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Febriyanti, A., C. K. Jiu dan S. Aryanti. 2020. Efektivitas jenis-jenis madu (madu hutan, madu kelulut dan madu ternak) terhadap kadar gula darah. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan*, 11(1), 12–20. DOI: <https://doi.org/10.54630/jk2.v11i1.114>.
- Gardjito, M. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Harahap, S. B. 2010. Pengaruh perbandingan konsentrasi sukrosa dengan sirup glukosa dan lama pemasakan terhadap mutu kembang gula kelapa Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hariyadi, P. 2007. Upaya Peningkatan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Melalui Ilmu dan Teknologi. IPB Press. Bogor.
- Harjanto, S., M. Mujiyanto, Arbainsyah dan A. Ramlan. 2020. Budidaya lebah madu kelulut sebagai alternatif mata pencaharian masyarakat - Petunjuk praktis meliponikultur. SwaraOwa, Yogyakarta.

- Harris, D. C. 2000. Quantitative Chemical Analysis 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company.
- Hartas, H. 2008. Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan Pada Pembuburan kertas Dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Blaching (Pemutihan). Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Hasan, A. E. Z. 2006. Potensi propolis lebah madu *Trigona spp.* sebagai bahan antibakteri. Seminar Nasional HKI, Bogor.
- Herman, F. D. 2020. Pengaruh penambahan sari daun binahong (*Androdera cordifolia*, (Ten) Steenis) terhadap karakteristik permen keras. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Herwina H., S. Salmah, Jasmi, Yaherwandi, Mairawita, M. N. Janra, Rusdimansyah, B. Y. Christy, D. A. Sari dan G. Putri. 2020. West sumatran stingless bees (hymenoptera: apidae: meliponini): what can be told from its local distribution. IOP Conf Ser: Earth Environ Sci 757: 012084. DOI:10.1088/1755-1315/757/1/012084.
- 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. J Phys: Conf Ser 1940: 012073. DOI: 10.1088/1742-6596/1940/1/012073.
- International Honey Commission. 2009. Harmonised Methods of the International Honey Commission. 1-63. Swiss Bee Research Centre, Bern: FAM, Liebefeld.
- Ismanto, S. D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna Oblongifolia M*) terhadap akitivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI 124-137. USU-Press. Medan.
- Kahono, S., P. Chantawannakul dan M. S. Engel. 2018. Social bees and the current status of beekeeping in indonesia. Asian Beekeeping in the 21st Century. Springer Verlag, 287–306. DOI: 10.1007/978-981-10-8222-1_13.
- Kamaluddin, M. J. N., dan Mustika N. H. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik. 3(1), 25–32. DOI: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v3i1.13542>.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan.com. Diakses pada tanggal 10 Januari 2023.
- Kumalasari, R., R. Ekafitri dan D. Desnilasari. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubuk buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. Jurnal Hortikultura, 25(3), 266–276. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jhort.v25n3.2015.p266-276>.

- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Mikro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kwapong, P., K. Aidoo, R. Combey dan A. Karikari. 2020. Stingless Bees: Importance, Management And Utilization – A Training Manual For Stingless Beekeeping. Unimax Macmillan, Ghana.
- Malaysian Standards (MS). 2017. Kelulut (stingless bee) Honey–specification MS 2683. Department of Standards Malaysia.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 6(1), 1-10. DOI: 10.33749/jpti.v6i2.3200.
- Maria, H. A. Karim dan M. Nuh. 2021. Analisis waktu pemasakan dalam proses pembuatan permen madu *Trigona biroi* dan *Apis dorsata*. Jurnal Penelitian Kehutanan Bonita, 5(1), 45–54. DOI: <http://dx.doi.org/10.55285/bonita.v3i1.771>.
- 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.
- Michener, C.D. 2007. The Bees of the World. 2nd Edition, John Hopkins University Press, Baltimore.
- Mohandes, S. E. 2011. Organic acids in different types of egyptian honey. J. Plant Prot. Path. 2(10), 865–872.
- Muhamad, J., dan M. Nurmalia. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. Jurnal Edufortech 3(1), 25–32. DOI: 10.17509/edufortech.v3i1.13542.
- Muradian, L. B. A., K. M. Stramm, A. Horita, O. M. Barth, A. S. Freitas dan L. M. Estevinho. 2013. Comparative study of the physicochemical and palynological characteristics of honey from *Melipona subnitida* and *Apis Mellifera*. Int. Food Sci. Technol. 48, 1698–1706. DOI: 10.1111/ijfs.12140.
- Ningtyas, I., I. Fitriana dan D, Larasati. 2018. Pengaruh penambahan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly albedo semangka (*Citrullus vulgaris sp*). Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products.
- Nordin, A., N. Q. A. V. Sainik, S. R. Chowdhury, A. B. Saim dan R. B. H. Idrus. 2018. Physicochemical properties of stingless bee honey from around the globe: a comprehensive review. Journal of Food Composition and Analysis, 73, 91-102.
- Nuraini, H. 2007. Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal. Qultum Media. Jakarta.

- Nurhayati, N., R. Permatasari dan N. Dolam. 2022. Strategi usaha madu kelulut (*stingless bees*) dimasa pandemi covid-19 di kecamatan kotawaringin lama. *Jurnal Penelitian Agri Hatantiring*, 2(1), 1–9.
- Nurwati. 2011. Formulasi hard candy dengan penambahan ekstrak buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai flavor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prasetyo, B. B., Purwadi dan D. Rosyidi. 2014. Penambahan cmc (carboxy methyl cellulose) pada pembuatan minuman madu sari buah jambu merah (*psidium guajava*) ditinjau dari ph, viskositas, total kapang dan mutu organoleptik. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmania, A. U., dan H. G. Ariswati. 2018. Perancangan pH meter berbasis arduino uno. Jurusan Teknik Elektromedik Politeknik Kesehatan. Surabaya.
- 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., K. T. Krishhnan, N. Salleh dan S. H. Gan. 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. DOI: 10.1016/j. bjp.2016.01.012.
- Richana, N., A. Budiyanto dan R. W. Arief. 2016. Teknologi Produksi Sirup Glukosa. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Ridoni, R., R. Radam dan Fatriani. 2020. Analisis kualitas madu kelulut (*trigona sp*) dari desa mangkawk kecamatan pengaron kabupaten banjar. *Jurnal Sylva Scientae*, 03(2), 346–355. DOI: <https://doi.org/10.20527/jss.v3i2.1986>.
- Rohim, A. 2001. Kualitas kefir dengan menggunakan bulk starter freeze drying. Tesis. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosawanti, P., N. Hidayati, Hariyadi, N. Hanafi dan B. Iskandar. 2022. Pemberdayaan masyarakat dengan budidaya pakan lebah dan pemanenan madu kelulut. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1082–1088. DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.9633>.
- Rosli F.N., M. H. F. Hazemi, M. A. Akbar, S. Basir, H. Kassim dan H. Bunawan. 2020. Stingless bee honey: evaluating its antibacterial activity and bacterial diversity. *Insect* 11: 500. DOI:10.3390/insects11080500.
- Samudra, G. M. 2019. Pengaruh perbedaan penambahan konsentrasi sari daun kelor (*Moringaoleifera*) terhadap karakteristik permen keras. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

- Sancho, M. T., I. Mato, J. F. Huidobro, M. A. F. Muino dan A. P. Mate. 2013. Nonaromatic organic acids of honeys. In Pot-Honey: A Legacy of Stingless Bees. Springer. New York. 447–458. DOI:10.1007/978-1-4614-4960-7_32.
- Saranraj, P., dan S. Sivasakthi. 2018. Comprehensive review on honey: biochemical and medicinal properties. *Journal of Academia and Industrial Research*, 6(10), 165–181.
- Shamsudin, S., J. Selamat, M. Sanny, S. B. A. Razak, N. N. Jambari, Z. Mian dan A. Khatib. 2019. Influence of origins and bee species on physicochemical, antioxidant properties and botanical discrimination of stingless bee honey. *International Journal of Food Properties*. 22(1), 238–263. DOI: 10.1080/10942912.2019.1576730
- Shanti, V. 2019. Pengaruh penambahan sari buah jamblang (*Syzygium Cumini L*) terhadap karakteristik permen keras. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Sharoba, A. M., A. M. A. El-Salam dan H. H. Hafez. 2014. Production and evaluation of gluten free biscuits as functional foods for celiac disease patients. *Journal of Agrolimentary Processes and Technologies*, 20(3), 203-214.
- Souza, B., D. Roubik, O. Barth, T. Heard, E. Enriquez, C. Carvalho, J. Villas-Boas, L. Marchini, J. Locatelli, L. Persano-Oddo, L. Almeida-Muradian, S. Bogdanov dan P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *Interciencia*, 31(12), 867-875.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tiaraswara, R. A., Y. Taufik dan L. H. Afrianti. 2015. Optimalisasi formulasi permen keras ekstrak Mulberry (*Morus sp*) dengan menggunakan design expert metode d-optimal. Universitas Pasundan Bandung.
- Vit, P., Medina, M., dan Enríquez, M. E. 2004. Quality standards for medicinal uses of Meliponinae honey in Guatemala, Mexico and Venezuela.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zahra, N. N., H. Muliasari, Y. Andayani dan I. M. Sudarma. 2021. Karakteristik fisikokimia ekstrak madu dan propolis *trigona sp*. Asal lombok utara. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 12. DOI: <https://doi.org/10.31764/jau.v8i1.3826>.