

DAFTAR PUSTAKA

- Adityarini, D., S. A. W. Suedy., dan S. Darmanti. 2020. Kualitas madu lokal berdasarkan kadar air, gula total dan keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 11(1):18-24.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, I., Qanytah., dan Sarjana. 2009. Penerapan standar penggunaan pemanis buatan pada produk pangan. *Jurnal Standardisasi*. 11(1):46-56.
- Astawan, M. 2014. *Evaluasi Gizi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan N. N. Yuningsih. 2015. Pengaruh formulasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen susu kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1): 25-37.
- Avila, S., M. R. Beux., R. H. Ribani., dan R. C. Zambiasi. 2018. Stingless bee honey: Quality parameters, bioactive compounds, health promotion properties and modification detection strategies. *Trends in Food Science & Technology*, 81, 37–50.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula bagian 1: Keras. ICS 67. 180. 20. Badan Standarisasi nasional. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2004. SNI 01-3545-2004, Madu, 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>.
- Bogdanov, S., T. Jurendic., R. Sieber., dan P. Gallmann. 2008. Honey for nutrition and health: A review. *Journal of the American College of Nutrition*, 27(6), 677–689. doi: 10.1080/07315724.2008.10719745.
- Buckle, K.A., R. A. Edward., 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 Madurejo, Kecamatan Pengaron, Kabupaten Banjar. *Pro Sejahtera*, 1(1), 61–66.
- Campos, J. F., U. P. D. Santos., P. D. S. D. Rocha., M. J. Damiao., J. B. P. Balestieri., C. A. L. Cardoso., E. L. D. Santos. 2015. Antimicrobial, antioxidant, anti-inflammatory, and cytotoxic activities of propolis from the

Stingless bee tetragonisca fiebrigi (*jataí*). Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine.

Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (*Hard Candy*). Universitas Sumatra Utara.

Faradillah, N., A. Hintono., dan Y. B. Pramono. 2017. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula *Stevia* (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (1): 39-42.

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>.

Filmar, Y. 2017. Efektifitas pemberian media pemancing *Trigona sp* (*Stingless bees*) pada perangkap tempurung kelapa (Skripsi). Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

Fletcher, M. T., N. L. Hungerford., D. Webber. M. C. D. Jesus., J. Zhang., I. S. J. Stone., J. T. Blanchfield., dan N. Zawawi. 2020. Stingless bee honey, a novel source of trehalulose: a biologically active disaccharide with health benefits. Scientific Reports. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-68940-0>

Francoy. T. M., R. A. O. Silva., P. N. Silva., C. Menezes., dan V. L. I. Fonseca. 2019. Gender identification of five genera of Stingless bees (apidae, meliponini) based on wing morphology. Genet. Mol. Res, 8(1): 207-214.

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.

Kek, S. P., N. L. Chin, Y. A. Yusof., S. W. Tan dan L. S. Chua. 2017. Classification of entomological origin of honey based on its physicochemical and antioxidant properties. In J. Food Prop. 20(S3), S2723–S2738. DOI: <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1359185>.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Jakarta: Ebookspang.

Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta

Lopulalan, C. G. C., M. Mailoa dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. Agritekno. 1 (1): 130-138.

Mardhiati, R., S. A. Marliyati., D. Martianto., S. Madajinah., dan I. W. T. Wibawan. 2020. Karakteristik dan beberapa kandungan zat gizi pada lima sampel

- madu yang beredar di supermarket. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*. Vol 43(1):49-56.
- Maria, K. H. A., 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.
- Misto., T. Mulyono., dan Alex. 2016. Sistem pengukuran kadar gula dalam cairan menggunakan sensor fotodiode terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*. 17(1): 13-18.
- Monica, C., A. Hintono., dan S, Mulyani., 2020. Karakteristik permen caramel susu kedelai dengan penambahan jahe. *Jurnal Teknologi pangan*.4(2):110-116.
- 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 an Analysis*. 73:91-102.
- Nurhayati, N., R. Permatasari., dan N. Dolam. 2022. Strategi usaha madu kelulut (*Stingless Bees*) dimasa pandemic *covid-19* di kecamatan kotawaringin lama. *Jurnal Jurnal Peneltian Agri Hatantiring*. 2(1):1-9
- Nurilmala. M., 2006, Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tembakul di Pantai Dumai Provinsi Riau:1-11.
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai *Flavor*. Institut Pertanian Bogor.
- Nweze, J. A., J. I. Okafor., E. I. Nweze., dan J. E. Nweze. 2017. Evaluation of physicochemical and antioxidant properties of two stingless bee honeys: A comparison with *Apis mellifera* honey from Nsukka, Nigeria. *BMC Research Notes*, 10(1), 1–6. <http://doi.org/10.1186/s13104-017-2884-2>.
- Parmitasari, P. dan E. Hidayanto. 2013. Analisis Korelasi Indeks Bias Dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan *Portable Brix Meter*. 1(5): 191-198.
- Pratiwi., Hestiawan, M.S., Hestiana., Bachtiar,A., dan Kusumaningrum. 2008. Pengembangan Produk Permen Lolipop dari Ekstrak Daun Sirih (*Piper bitle*) sebagai *Functional Confectionary*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Qadariah, L., M. Andrie., dan W. Taurina. 2019. Uji sifat fisik sediaan salep kombinasi madu kelulut (*Heterotrigona itama*), ekstrak sirih hijau (*piper betle l.*), dan minyak cengkeh (*syzygium aromaticum l.*). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran Untan*, 4(1).
- Radam, R., A. A. Rezekiah., dan E. Prihatiningtyas. 2016. Kualitas madu hutan kecamatan tabukan Barito Kuala dan kemungkinan pengembangannya. *Jurnal Hutan Tropis* 4(2):180-186.

- Ramadhan, R. 2012. Pembuatan permen *hard candy* yang mengandung propolis sebagai permen kesehatan gigi. Skripsi. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jakarta.
- Riendriasari, S.D., dan Krisnawati. 2017. Produksi propolis mentah lebah madu *Trigona* spp. di Pulau Lombok. *Jurnal Hutan Tropika*, 1(1), 71–75. <https://doi.org/10.32522/u-jht.v1i1.797>
- Riyandoko, dan S.D. Riendriasari ., 2016. Memelihara Lebah *Trigona*: Panen Madu Tanpa Tersengat. Lembar Informasi Kanoppi.
- Sabir, A. 2005. Aktivitas Antibakteri Flavonoid Propolis *Trigona* sp Terhadap Bakteri *Streptococcus Mutans (In Vitro)*. *Dental Journal* (Majalah Kedokteran Gigi).38(3), 135-141. <http://dx.doi.org/10.20473/j.djmk.v38.i3.p135-141>
- Sahlan, M. A. Ridhowati., H. Hermansyah., A. Wijnarko., O. Rahmawati dan D. K. Pratami. 2019. Formulation of hard candy contains pure honey as functional food. AIP Conference Proceedings. Depok. <https://doi.org/10.1063/1.5096743>
- Sakri, F. M. 2012. Madu dan Khasiatnya : Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta
- Sanjaya, V., D. Astiani., dan L. Sisillia . 2019. Studi habitat dan sumber pakan lebah kelulut di kawasan cagar alam gunung nyiut di desa pisak kabupaten bengkayang. *J Hut. Lestari*, 7(2): 786-798.
- Sarig, Y., O. Sarig., dan E. Siegler. 2011. *U.S. Patent Application Publication: SEMI-SOLID HONEY-BASED PRODUCTS*. United States.
- Sedijani, P. 2014. Peran trehalose metabolisme sepanjang masa kehidupan tanaman. *Jurnal Biologi Tropis*, 14(2):139-152.
- Sihombing, D. T. H. 2005. Ilmu Ternak Lebah Madu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sjarif, S. R. 2018. Pengaruh Kosentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras Effect of Kuwini Fruit Extract Concentration On Hard Candy Quality. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(2):57-66.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberti : yogyakarta.
- Tuksitha, L., Y. S. Chen, Y. Chen, K. Wong dan C. Peng. 2018. Antioxidant and antibacterial capacity of stingless bee honey from borneo (sarawak). *J Asia Pac. Entomol*, 21(2), 563–570. DOI: [10.1016/j.aspen.2018.03.007](https://doi.org/10.1016/j.aspen.2018.03.007)

- Wulandari, B., D. Ishartani., D. R. Afandi. 2014_a. Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*). J. Teknosains Pangan 3(3): 12-2.
- Wulandari, R., D. Rachmawanti., D. Ishartani. 2014_b. Penggunaan pemanis rendah kalori padapembuatan velva ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). J. Teknosains Pangan 3(3): 1-11.
- Yumantoko., R. A. Hasan., dan S. D. Riendriasari. 2022. Analisis kelayakan usaha budidaya lebah kelulut di lombok, nusa tenggara barat. Jurnal Litbang. 18(1): 17-30.

