

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I. A., B. B. Odetoyinbo, Y. A. Ekanola, R. E. Averenren and S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition*, 10(3), 203-207.
- Aganovic, K. U., Bindrich and V. Heinz. 2018. Ultra-high pressure homogenization process for production of reduced fat mayones with similar rheological characteristics as its full fat counterpart. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 45, 208–214.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2011. Sifat fisiko-kimia mayones dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal ilmu Peternakan*. 21(1). 1-6.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayones dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak*. 8(1), 1– 5.
- Amin, Z., Aina, F., Sabri, S., Mohammad, S. M., Ismail, M., Chan, K. W., Ismail, N., Norhaizan, M. E. And N. Zawawi. 2018. Therapeutic properties of stingless bee honey in comparison with European bee honey. *Adv. Pharm. Sci.*: 1–12.
- 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*
- Anggraini, A. D. 2006. Potensi Propolis Lebah Madu *Trigona spp.* sebagai Bahan Antibakteri, Skripsi Sarjana Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan IPA, IPB, Bogor.
- Anugrah, S. T. 2005. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camellia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Apriani, D., Gusnedi., dan Y. Darvina. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk mengetahui kualitas madu. *Jurnal Pillar Of Physics* (2) : 91-98.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analytical of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington, DC: AOAC.
- Buckle, K. A. R. A. G. H. Edwards, Fleet dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo H. dan Aidono. UI Press. Jakarta.
- Budhikarjono, K. 2005. Bahan Baku Sabun Melalui Proses Pemucatan. Hal. 54–59
- Budiwijono, T. 2008. Evaluasi kadar gula pereduksi, derajat keasaman dan identifikasi enzim pada madu yang dipanaskan dengan oven udara kering. UMM
- Dardon, J. M., C. M. Aguilera and E. Enriquez. 2013. The pot-honey of guatemala bees. In *Pot-Honey: A Legacy of Stingless Bee*. Springer. New York. 3–17.

- Departemen Pertanian. 2010. Tanya jawab seputar telur sumber makanan bergizi. Jakarta.
- El-Bostany, A. N., M. G. Ahmed and A. S. Amany. 2011. Development of Mayones Formula Using Carbohydrate-Based Fat Replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. 5 (9) : 673-682.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih., dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris lowfat mayones dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. ISSN: 1978-0303. Volume:11. No:2. Halaman: 53-59.
- Fachry. 2011. Madu di mata farmasi dan islam [Online]. Tersedia: <http://dfsblog.wordpress.com/2011/03/26/madu-di-mata-farmasi-danislam/html> [diakses 29 Oktober 2023]
- Fatoni, A. 2008. Pengaruh Propolis Trigona spp. Asal Bukittinggi Terhadap Beberapa Bakteri Usus Halus Sapi dan Penelusuran Komponen Aktifnya. (Tesis). Program pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Fielo, A. Y. 2021. Review Pengaruh Penggunaan Jenis Asam, Minyak dan Emulsifier Terhadap Ketengikan Mayones. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Semarang.
- Fletcher, M. T., N. L. Hungerford, D. Webber, M. C. de Jesus, J. Zhang, I. S. J. Stone, J. T. Blanchfield, and N. Zawawi. 2020. Stingless bee honey, a novel source of trehalulose: a biologically active disaccharide with health benefits. *Scientific Reports*, 10: 12128.
- Gaonkar, G. R., K. Koka., Chenand, and B. Campbell. 2010. Emulsi fying functionality of enzyme-modified milk protein sino/wand mayones-like emulsions. *African journal of food science*. Volume : 4. No: 1: 016-025.
- Gokmen, V. H. Z., B. D. Senyuva, and C. Enis, . 2006. Computer Vision Based Analysis of Potato Chips A tool For Rapid Detection of Acrylamide Level. *Science Direct Food Chemistry*. 101(2) : 791-798.
- Gorie, D. B. M. 2009. Pembuatan Cuka Apel Fuji (Malus 'Fuji') Menggunakan Saccharomyces cerevisiae dan Acetobacter aceti. Skripsi. Fakultas Teknik Program Studi Teknik Kimia Depok.
- Hamzah, F. H., D. F. Ayu., E. Rossi., Y. K. Dewi., dan A. D. Prima. 2023. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori mayones dari minyak sawit merah dengan penambahan ekstrak jahe var. Rubrum. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 28(1): 18-29.
- Hardini. 2010. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan telur konsumsi dan telur biologis terhadap kualitas interior telur ayam kampung. FMIPA Universitas Terbuka.
- 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

meliponi kultur. Swara Owa, 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.
- Hifzillah, F. 2023. Pengaruh Minyak Kelapa Terhadap Kestabilan Emulsi, Kadar Protein, Kadar Air dan Kadar Lemak Mayones. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Humaira, S. F., Y. S. K. Dewi., L. Hartanti., dan M. A. P. Handojo. 2022. Penggunaan jeruk sambal (*Citrus amblycarpa*) sebagai pengasam alami terhadap sifat fisikokimia dan sensori mayones. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 24-31.
- HunterLab. 2008. "Measure color".www. hunterlab. com. Diakses 24 Oktober 2023.
- Hutami, R., D. A. Nur'utami and A. Joana. 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.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin., dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu reduced fat mayones. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. Volume: 4. No: 3. Halaman: 1-8.
- Irianto, H. E., A. Susianti, M. Darmawan, dan Syamdidi. 2005. Penggunaan Kappa Karaginan Sebagai Bahan Penstabil Saus Tomat. *Jurnal penelitian peikanan Indonesia*. 11(4): 25-32.
- Jaya. F. 2016. Produk-produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya. UB Press: Malang.
- Jones, D. R., 2007. Egg functionality and quality during long-term storage. *International Journal of Poultry Science*. 6(3):157-162.
- Kaemba, A., E. Suryanto, dan C. F. Mamujaja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga micricarpa*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batata L. Poiret*). *Jurnal ilmu dan tekonologi pangan*, Vol. 5 No. 1: 10-12.
- Kahono, S., P. Chantawannakul, and M. S. Engel. 2018. Social bees and the current status of beekeeping in indonesia. *Asian Beekeeping in the 21st Century*. Springer Verlag, 287–306..
- Karlina, C., M. Ibrahim, dan G. Trimulyono. 2013. Aktivitas antibakteri ekstrak herba krokot (*Portulaca oleracea L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Lentera Bio*, 2(1), 87–93.

- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayones Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 7(2): 81–87.
- 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. Mataram
- Kumalasari, R., R. Ekafitri, dan D. Desnilasari. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. Jurnal Hortikultura, 25 (3), 266–276.
- Kuna, M. R., 2023. Penetapan Kadar Produk Makanan Asam Cuka (CH_3COOH) Yang Beredar di Pasaran. Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia. 6(2): 112-115.
- Kuntadi, K., dan A. Widiarti. 2012. Budidaya lebah madu *Apis meliifera L.* oleh masyarakat pedesaan kabupaten Pati, Jawa Tengah. Jurnal penelitian hutan dan konservasi Alam, 9(4), 351–361.
- Kwapong, P., K. Aidoo, R. Combey and A. Karikari. 2020. Stingless Bees: Importance, Management And Utilization – A Training Manual For Stingless Beekeeping. Unimax Macmillan, Ghana.
- Laca, A., M. C. B. Saenz., B. Parades., and M. Diaz. 2010. Rheological properties, stability and sensory evaluation of low-cholesterol mayones prepared using egg yolk granules as emulsi fying agent. Journal of food engineering 97:243-252.
- Liu, H., X. M. Xu, dan S. Guo. Sifat reologi, tekstur dan sensorik mayones rendah lemak dengan mimetik lemak berbeda. LWT-Ilmu Makanan. Teknologi. 2007,40, 946–954.
- Lu, Y., S. D. Putra., and S. Q. Liu. 2018. A novel non-dairy beverage from durian pulp fermented with selected probiotics and yeast. Internasional journal of Food Microbiology, 265,1-8.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. Sensory evaluation techniques. 5 thed. CRC Press, Boca Raton.
- Melia, S., S. N. Aritonang, I. Juliyarsi, Y. F. Kurnia, Rusdimansyah and V. O. Hernita. 2022. The screening of probiotic lactic acid bacteria from honey of sting less bee from west sumatra, Indonesia and using as starter culture. Biodiversitas, 23(12), 6383-6384.
- Mendoza, F., P. Dejmek, and J. M. Aquilera. 2006. Calibrated color measurement of agricultural foods using image analysis. Postharvest Biol and Technol. 41(3): 285-295.
- Muchtadi, R. T., F. Agustaningwarno., dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan

Bahan Pangan. Cetakan Kedua. Cv. Alfabeta. Bogor.

- Muhamad, J., dan M. Nurmalia. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Jurnal Edufortech* 3(1), 25–32.
- Muradian, L. B. A., K. M. Stramm, A. Horita, O. M. Barth, A. S. Freitas and 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.
- Mutiah. 2002. Perbandingan mutu mayones telur ayam dan mayones telur itik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nayik, G.A. and V. Nanda. 2015. Physico-chemical, enzymatic, mineral and colour characterization of three different varieties of honey from khashmir valley of India with a multivariate approach. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 65(2): 101–108
- Nikzade, V., M. Tehrani., and M. S. Tarzjan. 2012. Optimization of low cholesterol, low fat mayones formulation: Effect of using soy milk and some stabilizer by a mixture design approach. *Food Hydrocolloids*, 28:344-352.
- Ningrum, P., 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.
- Nordin, A., N. Q. A. V. Sainik, S. R. Chowdhury, A. B. Saim and 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.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah., 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjajaran. Bandung.
- 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.
- Palimbong, S., G. Mangallik., dan A. L. Mikasari. 2020. Pengaruh lama perebusan terhadap daya hambat radikal bebas, viskositas dan sensori sirup cabang (*Caesalpinia sappan L.*). *Teknologi Pangan*, 11(1), 7–15.
- Pimentel, T. C., M. Rosset, J. B. de Sousa., L. I. G. de Oliveira, I. M. Mafaldo, M. M. E. Pintado, E. L. de Souza, and M. Magnani. 2022. Stingless bee honey: An overview of health benefits and main market challenges. *Journal of Food Biochemistry*, 46(3), e13883
- Prasetyo, B. B., Purwadi dan D. Rosyidi. 2014. Penambahan CMC (Carboxy Methylcellulose) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidiumguajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapa ng dan Mutu Organoleptik. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rahmania, A. U., dan H. G. Ariswati. 2018. Perancangan pH meter berbasis arduino uno. Jurusan Teknik Elektromedik Politeknik Kesehatan. Surabaya.
- Rahmawati, S. 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Pemanis Madu. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rao, P. V., K. T. Krishnan, N. Salleh and 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.
- Rasbawati, Irmayani, L. D. Novieta, dan Nurmiati. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7 (1): 41-46.
- Rasmussen, C. 2008. Catalog of the Indo-Malayan/Australasian stingless bees (Hymenoptera: Apidae: Meliponini). Magnolia Press. 1-80. USA
- Ridoni, R., R. Radam., dan Fatriani. 2020. Analisis kualitas madu kelulut (*Trigona sp.*) dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Jurnal Sylva Scientiae*, 3(2),346-355.
- Rosa, D. D., M. M S. Dias., L. M. Grezeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao., and M. Do. C., Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. *Nutritional research reviews*. 30(1), 82-96.
- Rosli. F. N., M. H. F. Hazemi, M. A. Akbar, S. Basir, H. Kassim., and H. Bunawan. 2020. Stingless bee honey: evaluating its antibacterial activity and bacterial diversity. *Insect 11*: 500.
- Rulaningtyas, R., B. S. Andriyan., L. R. M. Tati, L., dan G. A. P. Saptawati. 2015. Segmentasi citra berwarna dengan menggunakan metode clustering berbasis patch untuk identifikasi mycobacterium tuberculosis. *J. Biosains Pascasarjana*.17 (1): 19-25.
- Sadam. B., N. Hariani., dan S. Fachmy. 2016. Jenis lebah madu tanpa sengat (sting less bee) di Tanah Merah Samarinda. *Jurnal MIPA UNMUL*, 374-378
- Sancho, M. T., I. Mato, J. F. Huidobro, M. A. F. Muino and A. P. Mate. 2013. Nonaromatic Organic Acids of Honeys. In *Pot-Honey: A Legacy of Stingless Bees*. Book. Springer. New York. 447–458.
- Sapriyanti, R., E. Nurhartadi., dan D. Ishartani. 2014. Karakteristik fisikokimia dan sensori velva tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) dengan pemanis madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol 7 (1) Hal: 59 – 69*.
- Saranraj, P., and S. Sivasakthi. 2018. Comprehensive review on honey: biochemical and medicinal properties. *Journal of Academia and Industrial Research*, 6(10), 165–181.
- Sarastani, D. 2012. Analisis organoleptik. Jurusan Supervisor. Jaminan mutu pangan, Diploma Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shamsudin, S., J. Selamat, M. Sanny, S. B. A. Razak, N. N. Jambari, Z. Mian and 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.
- Sihombing, D. T. H. 2007. Ilmu ternak lebah madu. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sihombing, D. 1997. Ilmu ternak madu. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Soekarto, T. S., dan M. Hubeis. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta. Bandung. 210-211.
- 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 and P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *Interciencia*, 31(12),867-875.
- Standar Nasional Indonesia 01-4473 (1998). '(Mayones)', SNI 01-4473-1998. Hal 1-8.
- Suarez. 2010. Contribution of honey in nutrition and human health:ma review. *Mediterr J. Nutr. Metab* 3:15-23.
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Susiwi. 2009. Handout penilaian organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Wardani, N. P. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dan Pembuatan Mayones Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit, dan Minyak Kedelai. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wibowo, E. P., Syafrizal, dan D. Susanto. 2016. Jenis tumbuhan sumber nektar lebah *Apis dorsata Fabr.* dari Desa Bumi Harapan dan Desa Bukit Raya Kecamatan Sepaku Kalimantan Timur. *Jurnal Bioprospek*, 11(1): 54-64.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Brio Press, Bogor.
- Yanto, T., Karseno, dan M. D. Purnamasari. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori jelly drink, *Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 123-130.