

DAFTAR PUSTAKA

- Al Fady, M. F. 2015. Madu dan Luka Diabetik. Gosyen Publishing: Yogyakarta.
- Anggraini, A.D. 2006. Potensi Propolis Lebah Madu *Trigona spp.* Sebagai Bahan Antibakteri, Skripsi Sarjana Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan IPA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.02-2008 : Standar Mutu Permen Lunak. Badan Standarisasi 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>.
- Bendra, A. 2012. Uji Aktivitas antioksi dan ekstrak daun premna oblongata Miq. dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari fraksi teratif. [Skripsi]. Program Studi Ekstensi Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia.
- Borges da Silva, E. A., dkk, 2005, Analysis of the high-fructose syrup production using reactive SMB technology, Elsevier.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press): Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wootton. 2010. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. 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, kabupatenbanjar. *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.
- Faridah Anni. 2008. Patiseri jilid I . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.

- 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: doi:10.54630/jk2.v11i1.114.
- Hadisoesilo. 2001. Keanekaragaman spesies lebah madu asli indonesia. *biodiversitas*. 2(1): 123-128.
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handayani, Hana., Sriherfyna, F. H dan Yunianta. 2016. Ekstraksi antioksidan daun sirsak metode *Ultrasonic Bath* (Kajian rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1):262-272.
- Harjanto, S., M. Mujiyanto, Arbainsyah dan A. Ramlan. 2020. Budidaya lebah madu kelulut sebagai alternatif mata pencaharian masyarakat - Petunjuk praktis meliponikultur. SwaraOwa, Yogyakarta.
- Haryadi, P., dan Andarwulan, N. 2004. Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. *Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf-Life)*, Bogor 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Hayulista Dinta. P. E, Dian. R. A, dan Ardhea. M. S. 2016. Pengaruh penambahan bubuk jintan (*Nigella sativa*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 5(4): 23-30.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi gelatin tipe A dalam pembuatan permen jeli mangga (*Mangifera indica L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- International Honey Commission (IHC). 2009. Harmonised methods of the International Honey Commission. 1-63. Swiss Bee Research Centre, Bern: FAM, Liebefeld.
- Irash, N. F., Supriadi, S., dan Suherman, S. 2018. Pengaruh konsentrasi gelatin tulang ikan bandeng (*Chanos Chans F.*) pada pembuatan permen jeli dari bunga rosella (*Hisbiscus sabdariffa L.*) *Jurnal Akademika Kimia*. 7(3):140. doi:10.22487/j24775185.2018.v7.i3.11910.
- Jumri, Yusmarini, dan Netti, M. 2015. Mutu permen jeli buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum arab. *JOM FAPERTA* Vol. 2 No. 1.
- Kayagil, F. 2006. Effect of tradtional starter culture on qualityof cheese. Thesis Departement of Biotechnology. Middle East Technical University.

- Khoerul, M. FA, Elly, Y. S dan Aldila S. P. 2021. Karakteristik permen jekky sari daun sirsak (*Annona muricata L.*) dengan penambahan madu kelengkeng. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Komala, D. S. dan Dwi, D. 2022. Evaluasi uji hedonik dan uji pH sediaan permen jelly jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). Journal Of Pharmaceutical and Sciences. 5(2):181-186. doi:10.36490/journal-jps.com.v5i2.114.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> . Diakses 13 November 2023, 23.10 WIB.
- Krisnawati, 2013. Kandungan propolis dan madu lebah *Trigona spp* di Pulau Lombok. Alih Teknologi: Budidaya lebah *Trigona sp*. Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu (BPTHHBK). Nusa Tenggara Barat.
- Laili, R. N. 2001. Uji kualitas permen jeli kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan penambahan gelatin tulang ayam broiler. 3(2),6.
- Malaysian Standards (MS). 2017. Kelulut (stingless bee) honey—specification MS 2683. Department of Standards Malaysia. 1-5.
- Marda, N. Irvan dan M. Nur, F.A. 2023. Sifat Kimia dan daya terima permen jelly gandaria (*Bouea Macrophylla Griffith*) kombinasi madu sebagai pengganti gula. Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas. 4(2): 119-126.
- Marlina, L. Indriani dan R.W. Riski. 2023. Pemanfaatan limbah kulit buah naga super merah (*Hylocereus polyhzius*) menjadi permen jeli dengan variasi rasa jahe merah (*Zingiber Officinale var. Rubrum*). Jurnal Teknik Kimia. 17(2): 1-10.
- Meiying Li, X. Chen. J. Den, D. O. D. Wang. Y. Liang and Yongchun . 2020. Effect of thermal processing on free and bound phenolic compounds and antioxidant activities of hawthorn. Journal of Food Chemistry. Vol.332. Article 127429.
- Mujenah. S., Akhmad A. B., Sari. P. 2017. Perbandingan sukrosa, madu dan kombinasinya sebagai pemanis pada pembuatan permen jeli melon (*Cucumis Melo L.*) [Skripsi]. Politeknik Harapan Bersama Tegal, Jawa Tengah.
- Murtiningsih, M., HP, S., and Mayagita, M. 2018. Pembuatan permen jeli kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhyzus*) kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. Jurnal Teknolgi Pangan, 12(1): 67-77. doi:10.33005/jtp.v12i1.1103.
- Ningtyas, I., Fitriana, I., Larasati dan D., Haslina. 2017. Pengaruh penambahan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli albedo semangka (*Citrullus vurgaris sp*). Universitas Semarang. Semarang.

- 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.
- Rahayu, N. S., Sentosa, G. 2019. Pengaruh penambahan madu pada pembuatan permen jelly kolangkaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 2(2). doi:10.30596/agrintech.v2i2.3661.
- 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. doi:10.1016/j. bjp.2016.01.012.
- Rindengan B., Karouw, S., Towaha, J dan Hutapea, R. 2007. Pengaruh perbandingan air daging kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Littri*.Vol. 13.
- Shamsudin, G. M. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi sari daun kelor (*Moringaoleifera*) terhadap karakteristik permen keras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- 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.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. Madu (SNI 8664-2018). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik, Ed2. Cet.2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sulistianingsih, Y, V. S. Johan, N. Herawati. 2017. Pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jeli buah pedada. *Jom FAPERTA* Vol. 4(2).
- Swetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Tania, D. 2023. Pengaruh penambahan sari jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap kadar air, antioksidan, warna, organoleptik pada Permen Jeli Susu. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Utama, T. P., dan Juliyarsi, I. 2016. Karakteristik mutu permen jeli dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak daun sirsak sebagai pangan fungsional. *Buletin Sintesis*. Yogyakarta.

- Vit, P., Medina, M. and Enríquez, M. E. 2004. Quality standards for medicinal uses of Meliponinae honey in Guatemala, Mexico and Venezuela.
- Wang, H., G. Cao dan R. L. Prior. 2007. Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins. *J Agric Food Chem.* 45:304-309.
- Widia, Risa. 2016. Perbandingan pH saliva sebelum dan sesudah mengkonsumsi larutan gula pasir dan gula aren pada mahasiswa fakultas kedokteran gigi Universitas Andalas. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Andalas.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.
- Wulansari, D. 2018. Madu Sebagai Terapi Komplementer. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yuliawaty, S. T. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda Citrifolia .L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(1):41-52.
- Yuwono, S.S. 2015. Permen Jeli. Darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/11/permen-jeli. Diakses 13 November 2023, 23.10 WIB.
- Zidane, A. R. Z. Z., Muladi, P. M dan Akhmad, A. B. 2023. Formulasi dan uji sifat fisik permen jelly dari ekstrak kulit nanas madu (*Ananas comosus (L) Merr*) menggunakan basis karagenan dan gum arab. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia.* 8(2): 139-148.

