

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.
- Al-Dabbas, M. M., Ootom, H. A., & Al-Antary, T. M. 2019. Impact of honey color from jordanian flora on total phenolic and flavonoids contents and antioxidant activity. *Fresenius Environmental Bulletin*, 28(9), 6898–6907.
- Al-Waili N S, Salom K, Al-Ghamdi A. 2011. Honey for wound healing, ulcers, and burns; data supporting its use in clinical practice. *The Scientific World Journal*. 11; 766–7.
- Ambarsari, I., Qanytah., dan Sarjana. 2009. Penerapan standar penggunaan pemanis buatan pada produk pangan. *Jurnal Standardisasi*. 11(1):46-56.
- 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*.
- Anand, S., M. Deighton, G. Livanos, E. C. K. Pang, & N. Mantri. 2019. Agastache honey has superior antifungal activity in comparison with important commercial honeys. *Scientific Reports*. 2019(9):18197.
- Apriani. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk mengetahui kualitas madu. *Pillar Of Physics Journal*. (2): h. 91-98.
- Astawan, M. 2014. *Evaluasi Gizi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- 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.
- Belay, A., G. D. Haki, M. Birringer, H. Borck, Y. C. Lee, C. W. Cho, K. T. Kim, B. Bayissa, K. Baye, & S. Melaku. 2016. Sugar profil and physico-chemical properties of Ethiopian monofloral honey. *International Journal of Food Properties*. 20(11):2855-2866.
- 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.
- Bogdanov, S., Ruoff, K., Livia P., Oddob. 2004. Physico-chemical methods for the characterisation of unifloral honeys: a review. *Apidologie* 35: S4–S17.

- Bogdanov, S., T. Jurendic, and R. Sieber. 2008. Honey for Nutrition and Health: a Review. *Am J Coll Nutr* 27:677–689.
- Buba, Fatimah, Gidado, A. dan Shugaba, A. 2013. Analysis of biochemical composition of honey sampel from NortEast Nigeria. *Journal of Biochemistry and Analytical Biochemistry* 2(3): 1–7.
- Chayati, I. 2008. Sifat fisikokimia madu monoflora dari Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. *Agritech Journal*. 28(1):9-14.
- Conti, M.E. 2000. Honeys: a Survey of Mineral Content and Typical Quality Parameters. Central Italy. *Journal Food Control*. 11: 459–463.
- Daniela, C. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nenas dan Melon serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen Jahe (Hard Candy). Universitas Sumatra Utara.
- Dewi, B.T.S., Markum, M. dan Indriyatno, I., 2017. Pengaruh Teknik Pemanenan Madu *Trigona sp* Terhadap Kualitas Madu di Kelompok Tani Karang Bayan Letari, Desa Karang Bayan, Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Agrikultur Kehutanan Unram*, 2(1), p.9.
- 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.
- Evahelda, E., Pratama, F., & Santoso, B. 2018. Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, 37(4), 363. <https://doi.org/10.22146/agritech.16424>.
- Fatma, Iffa Illiyya, dkk. 2107. Uji Kualitas Madu pada Beberapa Wilayah Budidaya Lebah Madu di Kabupaten Pati. *Jurnal Biologi*. 6, no. 2. h. 58-65.
- Gebremariam, T., Brhane, G. 2014, Determination Of Quality And Adulteration Effects Of Honey From Adigrat And Its Surrounding Areas. *International Journal Of Technology Enhancements And Emerging Engineering Research*, 2, 2347-4289.
- Gheldof, N., X. Wang, and Engeseth, N. 2002. Identification and Quantification of Antioxidant Components of Honeys from Various Floral Sources. *Journal Agric Food Chem*.
- Hakim, S. S., Wahyuningtyas, R. S., Rahmanto, B., Halwany, W., Lestari 2021. Balai Penelitian dan Pengembangan Lingkungan Hidup dan Kehutanan Banjarbaru Jl Ahmad Yani.
- Hansen, D. M., Olesen, J. M., Mione, T., Johnson, S. D., & Müller, C. B. 2007. Coloured nectar: Distribution, ecology, and evolution of an enigmatic floral

trait. *Biological Reviews*, 82(1), 83– 111. doi: 10.1111/j.1469-185X.2006.00005.x.

Hariyati, T., Jekti, D. S. D., Andayani, Y., 2010. Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Jambu Air (*Syzygium aqueum*) Terhadap Bakteri Isolat Klinis, e-Journal Penelitian Pendidikan IPA., 2015, No. 02, Vol. 01.

Hartas, H. 2008. Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan Pada Pembuburan kertas Dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Blaching (Pemutihan). Medan: Universitas Sumatera Utara Press.

HunterLab. 2008. Hunter L, a, b Color Scale. <http://www.hunterlab.com>. Diakses pada tanggal 19 Oktober 2022.

Jaya, F. 2017. Produk – Produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya. Malang: UB Press.

Karnia, I., Hamidah, S. dan Thamrin, G.A.R., 2019. Pengaruh Masa Simpan Madu Kelulut (*Trigona sp*) Terhadap Kadar Gula Pereduksi dan Keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*, 2(6), p.6.

Kek, S. P., N. L. Chin, Y. A. Yusof, S. W. Tan, & L. S. Chua. 2014. Total phenolic contents and colour intensity of Malaysian Honeys from the Apis spp. and Trigona spp. bees. *Procedia Agriculture and Agricultural Science*. 2(2014):150-155.

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), DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jhort.v25n3.2015.p266-276>. 266–276

Masun, MS. 2005. Jeli memilih madu. Adicitia. Yogyakarta.

Misto., T. Mulyono., dan Alex. 2016. Sistem pengukuran kadar gula dalam cairan menggunakan sensor fotodiode terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*. 17(1): 13-18.

Mulu, A., B. Tessema, and F. Derby, 2004. In Vitro Assesment of The Antimicrobial Potential of Honey on Common Human Pathogens. *Journal Ethiop*.

Nascimento, A., Marchini, L., Carvalho, C., Araújo, D., Olinda, R., & Silveira, T. 2015. Physicalchemical parameters of honey of stingless bee (Hymenoptera: Apidae). *American Chemical Science Journal*, 7 (3), 139–149. doi: 10.9734/acsj/2015/17547.

National Honey Board 2003. Honey-Health and Therapeutic Qualities. The National Honey Board. USA. <http://www.jorgensensapiary.com/pdf/compedium.pdf>.

- National Honey Board Food Technology 2006. pH and Acids in Honey. www.nhb.org. Honey Hotline Fact Sheet. 22 Agustus 2007.
- 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.
- Osachlo, L. 2004. Aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle no processamento industrial de mel de abelhas (*Apis mellifera*). *Food Chem* 99 (3): 66-79.
- Prasetya and Andi, B., 2014, Perbandingan Mutu Madu Lebah *Apis mellifera* Berdasarkan Kandungan Gula Pereduksi Dan Non Pereduksi Di Kawasan Karet (*Hevea brasiliensis*) Dan Rambutan *Nephelium Lappaceum*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmania, A. U., dan H. G. Ariswati. 2018. Perancangan pH meter berbasis arduino uno. Jurusan Teknik Elektromedik Politeknik Kesehatan. Surabaya.
- 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.
- Rasmussen, C. 2008. Catalog of the Indo-Malayan/Australasian *Stingless Bees* Hymenoptera: Apidae: Meliponini. *Zootaxa* 1935 pp 1-80.
- Ridoni, R., Radam, R. dan Fatriani, F., 2020. Analisis Kualitas Madu Kelulut *Trigona sp* dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Jurnal Sylva Scientiae*, 3(2), pp.346–355.
- Rosita. 2007. *Rahasia Sehat Madu, Cantik, dan Penuh Vitalitas*. Qanita. Bandung.
- Savitri, N. P. T., Hastuti, E. D., and Suedy, S. W. A. 2017. Kualitas Madu Lokal Dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol 2 (1): 58-66. Diakses dari <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/article/view/1094>.
- Sihombing, D. T. H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Cetakan kedua. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sihombing, D. T. H. 2007. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Singh, I., & Singh, S. 2018. Honey moisture reduction and its quality. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10), 3861–3871. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3341-5>.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. Madu (SNI 8664-2018). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Steel, R. G. D., & Torrie, J. H. 1995. *Principles and Procedures of Statistics: A Biometrical Approach* Vol. 37, Issue 4. McGraw-Hill Book Company.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suliaman, A. M. E., Abdelhmeid, B. A., & Salih, Z. A. 2013. Quality evaluation of honey obtained from different resources. *Food and Public Health*, 3(3), 137–141.
- Suranto, 2007. *Terapi Madu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Suranto, A. 2007. *Kiat dan Manfaat Madu Herbal*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Syafrizal, 2014. Keragaman dan Habitat Lebah Trigona pada Hutan Sekunder Tropis Basah di Hutan Pendidikan Lempake, Samarinda, Kalimantan Timur. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(1)34-35.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*.
- Venskuntonis and Ceksteryte. 2007. Radical Scaveinging Activity Of Different Floral Origin Honey And Beebread Phenolic Extract. 101 (3): 502-514.
- Windra. 2020. *Panduan Budidaya Lebah Tanpa Sengat Stingless bees di Desa Perbatasan Hutan. Studi di Lubuk Bintialo dan Pangkalan Bulian. Sumatra Selatan*.
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1):16-22.

