

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, S. P., R. Baskara, E. Nurhatadi. (2013). Penambahan Berbagai Jenis Madu Sebagai Alternatif Pemanis Minuman Sari Buah Naga Putih . *Biofarmasi*, 11(1), 13-18.
- Amanto, B. S., N. H. Riyadi, dan Basito. (2012). Kajian Karakteristik Alat Pengurangan Kadar Air Madu dengan Sistem Vakum yang Berkondensor . *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 8-16.
- Anonim. (2010). *Lebah Madu Cara Beternak dan Pemanfaatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ariandi dan Khaerati. (2017). *Uji Aktivitas Enzim Diastase, Hidroksimetilfurfural (HMF), Kadar Gula Pereduksi, dan Kadar Air pada Madu Hutan Batang. Prosiding Seminar Hasil penelitian (SNP2M) 2017 (pp. 1-4). Makassar, 7-8 November 2017*. Ujung Pandang: Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2892-1992 Cara Uji Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 8664-2018 Madu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2013). *SNI-01-3545-2013 : Madu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bornsek, S. M. (2015). Effects of Industrial and Homemade Spread Processing on Bilberry Phenolic. *Food Chemistry*, 173, 61-69.
- British Honey Company. (2016). *Pfund Colour Scale*. Dipetik Juli 13, 2020, dari <http://britishhoney.com/pfund-colour-scale/>
- Cienciosi, D., T. Y. F. Fernandez, S. Afrin, M. Gasparrini . (2018). Phenolic Compounds in Honey and Their Associated Health Benefits: A Review. *Molecules*, 23, 1-20.
- Dai, J., and Mumper R. J. . (2010). Plant Phenolic: Extraction, Analysis and Their Antioxidant and Anticancer Properties. *Molecules*, 15, 7313-7352.

- Darmapatni, K. A., Basori, dan Suaniti. (2016). Pengembangan Metode GC-MS untuk Penetapan Kadar Acetaminophen pada Specimen Rambut Manusia. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 18(3), 5-12.
- de-Man, J. M. (1989). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Press.
- Diningrat, D.S., M. K. Restuati, A.N. Sari, E. Marwani. (2018). Analisis Ekstrak Etanol Tangkai Daun Buasbuas Menggunakan Gas Chromatography Mass Spectrophotometer (GCMS). *Journal of Islamic Science and Technology*, 4(1), 1-12.
- El Sayed. (2015). Antimicrobial Activities of Saudi honey Against *Pseudomonas Aeruginosa*. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 22, 521-525.
- Estevinho, L., A. P. Pereira, L. Moreira, L. G. Dias, & E. Pereira. (2008). Antioxidant and Antimicrobial Effects of Phenolic Compounds Extracts of Northeast Portugal Honey. *Food and chemical Toxicology*, 46(12), 3774-3779.
- Evahelda, E., F. Pratama, N. Malahayati, dan B. Santoso. (2017). Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, 37(4), 363-368.
- Feronica, I. (2012). *Kajian Kemurnian Madu Komersial di Kota Bogor dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengujian*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ferreira, I.C.F.R., Aireia E., Barreira J.C.M., and Estevinho L.M. (2009). Antioxidant Activity of Portuguese Honey Samples: Different Contributions of the Entire Honey and Phenolic Extract. *Food Chemistry*, 114(4), 1438-14443.
- Gobessa, S., E. Seifuh, & A. Bezabih. (2012). Physicochemical Properties of Honey Produced in The Homesha District of Western Ethiopia. *Journal of Apicultural Science*, 56, 33-40.
- Gojmerac, W. L. (1983). *Bees, Beekeeping, Honey and Pollination*. Westport, USA: Saybrook Press.
- Hutagalung, L. E. (2008). *Perkembangan Perolehan Madu Lebah Hutan (Apis dorsata) oleh Pemanen Madu di Kabupaten Tapanuli Utara*. Bogor: Fakultas Kehutanan Bogor Institut Pertanian Bogor.

- Jacobs, M. (1951). *The Chemistry and Technology of Food*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Khotimah, K., Darius, B.B. Sasmito . (2013). Uji Aktivitas Senyawa Aktif Alga Coklat sebagai Antioksidan pada Minyak Ikan Lemuru. *THPi Student Journal*, 1(1), 10-20.
- Krell, R. (1996). *Value-Added Products from Beekeeping*. FAO Agricultural Services Bulletin. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Kucuk, M., Kolaylı S., Karaoglu, Ulusoy E., Baltacı C., Candan F. (2007). Biological Activities and Chemical Composition of Three Honeys of Different Types from Anatolia. *Food Chemistry*, 100(2), 526-534.
- Latifah. (2015). *Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Rimpang Kencur dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)*. Malang: Universitas Islam negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Maradun, U., & Sanusi, U. (2013). Comparative Effects of Screw Press for Honey Extraction for Small Scale Honey Processing. *Nigerian Journal of Technology*, 32(1), 144-147.
- Masun, M. S. (2005). *Jeli Memilih Madu*. Yogyakarta: Adictia.
- Mathenson, A. (1984). *Practical Beekeeping in New Zealand* P. D. Hesselberg. Wellington: Government Printer.
- Morse, R.A., and T. Hooper. (1985). *The Illustrated Encyclopedia of Beekeeping*. England: Blanford Press.
- Murtidjo, B. A. (2011). *Memelihara Lebah Madu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Panjaitan, S. (Kadar Hidroksimetilfurfural Madu Segar Apis cerana dari Beberapa Daerah di Jawa Barat). 2000. Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Partosoedjono, S. (1992). *Pengenalan Pelajaran Serangga. Terjemahan An Introduction to The Study of Insect*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pontoh, J. (2013). Penentuan Kandungan Sukrosa pada Gula Aren dengan Metode Enzimatis. *Chemical Prog.*, 6(1), 26-33

- Prabowo, S., Yuliani, Y. A. Prayitno, K, Lestari, A. Kuesvara. (2019). Penentuan Karakteristik Fisiko-Kimia Beberapa Jenis Madu Menggunakan Metode Konvensional dan Metode Kimia. *Journal of Tropical Agrifood*, 1(2), 66-73.
- Prasetya dan 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)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Putra, H. S., W. Astuti, dan R. Kartika. (2018). Aktivitas Amilase, Protease, dan Lipase dari Madu Lebah Trigona sp, Apis mellifera, dan Apis dorsata. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 16(1), 27-31.
- Rahmani, M. F. (2004). *Keakuratan Metode Uji Larut untuk Keaslian Madu*. Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Redha, A. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9, 192-202.
- Rostita. (2007). *Berkat Madu Sehat, Cantik, dan Penuh Vitalitas*. Bandung: PT. Mizan Pustaka.
- Sagawa, T. (2015). Development of GC-MS Analysis Method for Essential Oil Distributed Non-uniformly Foods. *Shimadzu Journal*, 3(2), 42-46.
- Savitri, N.P.T., Endah D.H., Sri W. (2017). Kualitas Madu Lokal dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 2(1), 58-66.
- Sihombing, D. T. (1997). *Ilmu Ternak Madu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sihombing, D. T. (2005). *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Simatupang, M. (2011). *Analisis Pengetahuan Konsumen Terhadap Madu di PT Apiari Prauka Cibubur Jakarta Timur*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Song, H. and Liu. (2018). GC-O-MS Technique and Its Applications in Food Flavor Analysis. *Food Research International*, 114, 187-198.
- Stancovic, M. (2011). Total Phenolic Content, Flavonoid Concentration, and Antioxidant Activity of Marrubium peregrinum L. Extracts. *Kragujevac J Sci*, 33, 63-72.

- Subramanian, R., H. Umesh Hebbar, & N. K. Rastogi. (2007). Processing of Honey: A Review. *International Journal of Food Properties*, 10(1), 127-143.
- Suhaela, R. (2016). *Pengaruh Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar HMF Pada Madu Asal Mallawa*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Suhartini, E. A., J. Moechtar, A. Darmawanti. (2018). Mutu Produk Madu yang Dijual di Surabaya. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(1), 45-55.
- Sukartiko, A. B. (1986). *Prosesing Madu Lebah*. Sukabumi: Agromedia.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suranto, A. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Susanto. (2007). *Terapi Madu*. Jakarta: Penebar Plus.
- Susanto, A. (2007). *Terapi Madu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tanuwidjaya, S. J. (2014). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Madi dari Lebah Apis Mellifera, Apis Cerana, Apis Dorsata, dan Trigona sp.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Trusheva, B., Trunkova D., and Bankova V. (2006). Preliminary Communication. Different Extraction Methods of Biologically Active Components from Propolis : A Preliminary Study. *Chem Center*, 1(13), 1-4.
- Varquez, C., Perez C., and Cabezudo. (2003). Analysis of Volatile Compounds of Rosemary Honey : Comparison of Different Extraction techniques. *Chromatographia*, 57, 227-233.
- White, J. W. (1979). *Physical Characteristic of Honey*. London: Heinemann.
- White, J. W. (1992). *Quality Evaluation of Honey : Role of HMF and Diastase Assays*. Riyadh: Technical Seminar of Honey Standard.
- Wulandari, E. A. (2017). *Penentuan Warna dan Angka Serapan Madu dan angka Serapan Madu Lokal menggunakan Spektrofotometer UV-Visible*. Jember: Universitas Negeri Jember.

Zuhairiah, E. B. Ginting, D. G. Romatua, dan F. Fahdi. (2019). Identifikasi Kadar Glukosa dan Sukrosa pada Madu Hutan. *Jurnal Penelitian Farmasi herbal*, 1(2), 5-10.