



DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S. (1991). *Analisis Kimia Produk Lebah Madu Dan Pelatihan Staf Laboratorium Pusat Perlebahan Nasional Parung Panjang*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB, Bogor.
- Adityarini, D., Suedy, S. W. A., & Darmanti, S. (2020). Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 18–24.
- Adji, S. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Agestiawaji, R., & Sugrani, A. (2009). *Flavonoid (Quercetin)*. Makalah Kimia Organik Bahan Alam Program S2 Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Agraini, A. (2020). *Studi Literatur Penggunaan Madu Sebagai Tonikum* (Universitas Muhammadiyah Mataram; Vol. 21). Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Alfaridz, F., & Amalia, R. (2018). Review Jurnal : Klasifikasi Dan Aktivitas Farmakologi Dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*, 16(3).
- Antary P. S., Ratnayani, K., & Laksmiwatu. (2013). Nilai daya hantar listrik, kadar abu, natrium dan kalium pada madu bermerk di pasaran dibandingkan dengan madu alam (lokal). *Jurnal Kimia*, 7(2), 172-180.
- Apriani, D., Gusnedi., & Darvina, Y. (2013). Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Pillar Of Physics*, 2, 91-98.
- Ariandi., & Khaerati. (2017). Uji Aktivitas Enzim Diastase, Hidroksimetilfurfural (HMF), Kadar Gula Pereduksi, Dan Kadar Air Pada Madu Hutan Battang. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*, 1–4.
- Attsani, A. R. Q., Fikra, H., Tamami., & Naan. (2022). Khasiat Madu bagi Kesehatan Tubuh: Studi Takhrij dan Syarah Hadis. *The 2nd Conference on Ushuluddin Studies*, 8, 542–552.
- Azalia, D., Rachmawati, I., Zahira, S., & et al. (2023). Uji Kualitatif Senyawa Aktif Flavonoid Dan Terpenoid Pada Beberapa Jenis Tumbuhan Fabaceae Dan Apocynaceae Di Kawasan TNGPP Bodogol. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(1), 32-43.
- Buba, F., Gidado, A., & Shugaba A. (2013). Analysis of biochemical composition of honey samples from North - East Nigeria, *J. Biochem Anal Biochem*, 2 (3), 1–7.
- Brodtschneider, R., & Crailsheim, K. (2010). Nutrition And Health In Honey Bees. *Apidologie*, 41(3), 278–294.



- Crane, Eva., & Walker, P. (1985). Some Nectar Characteristics of Certain Important World Honey Sources. *Pszczelnictwo Zeszyty Naukowe*. 29, 29–45.
- Djaenudin, D. H., Marwan, H., Subagyo, A., Mulyani., & Suharta, N. (2000). *Kriteria Kesesuaian Lahan Untuk Komoditas Pertanian. Versi 3. Pusat Penelitian Tanah dan Agroklimat*. Bogor : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Estevinho, L., Pereira, A., Moreira, L., & et al. (2008). Antioxidant and Antimicrobial Effects of Phenolic Compounds Extracts of Northeast Portugal Honey. *Food and Chemical Toxicology*, 46(12), 3774-3779.
- Evahelda. (2015). *Uji Aktivitas Enzim Diastase, Kadar Gula Pereduksi Dan Kadar Air Pada Madu Bangka Dan Madu Kemasan Yang Dipasarkan Di Kota Palembang*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Fajrih, N., Wiryawan, K. G., Sumiati., & Et Al. (2022). Identification Of Bioactive Compoundsof Banana Corm (*Musa paradisiaca*) Using GC-MS And Its Inhibitory Effect Against Pathogenic Bacteria. *Biodiversitas*, 23(1), 195-204.
- Fatma, I. I., Haryanti, S., Widodo, S., & Suedy, A. (2017). Uji Kualitas Madu Pada Beberapa Wilayah Budidaya Lebah Madu di Kabupaten Pati. *Jurnal Biologi*, 6(2), 58–65.
- Gomes, S., L. G. Dias., L. L. Moreira., P. Rodrigues., & L. Estevinho. (2010). Physicochemical, microbiological and antimicrobial properties of commercial honeys from Portugal. *Food and Chemical Toxicology*, 48(2), 544-548.
- Gosal, L. M., & Hosang, M. (2022). Kajian Potensi Minyak Atsiri (Volatile Organic Compounds) Sebagai Salah Satu Pengendali Hama Tanaman. *Jurnal Bios Logos*, 12(2), 149-156.
- Gunawan, H., Suryadi, K., & Malihah, E. (2015). Analisis Perubahan Sosial Budaya Masyarakat Desa Cihideung Sebagai Desa Wisata. *Sosietas*, 5(2).
- Hakim, S., Siswadi., Wahyuningtyas, R., & et al. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Kandungan Mikronutrien Pada Madu Kelulut (*Heterotrigona itama*) DENGAN WARNA BERBEDA (*Physico-chemistry and Micronutrient Contents of Different Colour Kelulut Honey Bee (Heterotrigona itama)*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 39(1), 1-12.
- Haryati, L. (2010). *Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Masu Terhadap Mikroba Pembusuk (Pseudomonas flourescens FNCC 0071 dan Pseudomonas putida FNCC 0070)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Hasan, A., Herawati, H., Purnomo., & Amalia, L. (2020). Fisikokimia Madu Multiflora Asal Riau Dan Potensinya Sebagai Antibakteri Escherichia Coli Dan Staphylococcus aureusa. *Chem. Prog*, 13(2).



- Inayah, Marianti, A., & Lisdiana. (2012). Efek Madu Randu dan Kelengkeng dalam Menurunkan Kolesterol pada Tikus Putih Hiperkolesterolemik. *Unnes Journal of Life Science*, 1(1), 5.
- Istiani, N. A. (2018). *Analisis Kualitas Madu Yang Beredar Di Kota Semarang Berdasarkan Parameter Massa Jenis, Indeks Bias, Dan Tegangan Permukaan*. UIN Walisongo Semarang.
- Kalangi, S. J. R. (2013). Khasiat Madu Pada Penyembuhan Luka Kulit. *Jurnal Biomedik (Jbm)*, 4(3), 8–11.
- Karnia, I., Hamidah, S., & Thamrin, G. A. R. (2019). Pengaruh Masa Simpan Madu Kelulut (*Trigona* sp) Terhadap Kadar Gula Pereduksi dan Keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*, 2(6), 1094-1099.
- Khasanah, R., Parman, S., & Suedy, S. W. A. (2017). Kualitas Madu Lokal Dari Lima Wilayah Di Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Biologi*, 6(1), 29–37.
- Lastriyanto, A. & Aulia, A. I. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110–114.
- Mahindru, S. N. (2007). *Beekeeping*. APH Publishing Company, New Delhi.
- Mierziak, J., Kostyn, K., & Kulma, A. (2014). Flavonoids as important molecules of plant interactions with the environment. *Mol. Basel Switz*, 19, 16240–16265.
- Nirwantoro, D., & Hermawati. (2012). Optimasi Pembuatan Serbuk Madu Dengan Menggunakan Metoda Pengeringan Vakum. *Industrial Research Workshop and National Seminar*.
- Novandra, A., & Widnyana, I. (2013). *Peluang Pasar Produk Perlebahan Indonesia*. Lombok Barat, NTB: Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu.
- Palupi., Zakaria., & Prangdimurti. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan.
- Pambudi, D., & Haryoto. (2022). Efektivitas Farmakologi Senyawa Aktif Tumbuhan Mangrove Yang Hidup Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 15(1), 39-57.
- Panche, A., Diwan, A., & Chandra, S. (2016). Flavonoids: an overview. *J. Nutr. Sci.* 5.
- Pavloka, T., Dimov, I., & Nakov, G. (2018). Quality Characteristics Of Honey: A Review. *Proceedings Of University Of Ruse*, 31–37. Ruse.
- Prica, N., & Balos, M. Z. (2014). Moisture an Acidity as Indicator's of The Quality of Honey Originating from Vojvodina Region. *Arhiv Veterinarske Medicine*, 7(2), 99-109.



- Pujiarti, R., Amin, A., Ngadianto, A., & Septiana, R. (2021). Kualitas Tiga Jenis Madu Hutan Suku Baduy Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 15(2), 123-136.
- Purbafrani, A., Ghazizade Hashemi, S. A., Bayyenat, S., Moghaddam, H. T., & Saeidi, M. (2014). The benefits of honey in Holy Quran. *International Journal of Pediatrics*, 2(3), 67–73.
- Putu, N., Savitri, T., Hastuti, E. D., & et al. (2017). Kualitas Madu Lokal dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung (The Local Honey Quality of Some Areas in Temanggung). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 2, 58–66.
- Qadar, S., Noor, A., & Maming. (2015). Karakteristik Fisika Kimia Madu Hutan Desa Terasa. *Jurnal Techno*, 1(02), 37–41.
- Rahayu, I. E., Kurnyawaty, N., Wijayanti, A., & Bastomy, I. (2021). Pengujian Mutu Madu Kawasan Tahura Lati Petangis sebagai Upaya Peningkatan Nilai Pasar. *Community Empowerment*, 6(9), 1701–1708.
- Rahmad, B., Damiri, N., & Mulawarman. (2021). Jenis Lebah Madu Dan Tanaman Sumber Pakan Pada Budi Daya Lebah Madu Di Hutan Produksi Subanjeriji, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Kehutanan Faloak*, 5(1), 47-61.
- Ridhani, M., Vidyaningrum, I., Akmala N., & et al. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: *Review. Pasundan Food Technology Journal*, 8(3).
- Ridoni., Rama., Rosidah., & Patriani. (2020). Analisis Kualitas Madu Kelulut (*Trigona sp*) Dari Desa Mangkauk Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Jurnal Sylva Scienteae*, 3(2).
- Riendriasari, S. D., Damayanti, B., & Purnama, H. (2022). Preferensi Dan Pencarian Pakan Lebah Tanpa Sengat Pada Berbagai Tipe Penggunaan Lahan Di Pulau Lombok. *Jurnal Entomologi Indonesia*, 19(1), 9-22.
- Rosawanti, P., Hidayati, N., Hariyadi., & et al. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dengan Budidaya Pakan Lebah Dan Pemanenan Madu Kelulut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3).
- Rosyidi, D., Radiati, L., Minarti, S., & et al. (2018). Perbandingan Sifat Antioksidan Propolis Pada Dua Jenis Lebah (*Apis mellifera* Dan *Trigona sp.*) Di Mojokerto Dan Batu, Jawa Timur, Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 108-117.
- Sadam, B., Hariani, N., & Fachmy, S. (2016). Jenis Lebah Madu Tanpa Sengat (Stingless Bee) di Tanah Merah Samarinda). *Prosiding Seminar Tugas Akhir FMIPA UNMUL Samarinda*, 374–378.
- Saepudin, R., Sutriyono, S., & Saputra, R. O. (2014). Kualitas Madu yang Beredar Di Kota Bengkulu Berdasarkan Penilaian Konsumen dan Uji Secara Empirik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 9(1), 30–40.



- Saputra, M. I. D. (2021). *Identifikasi Tanaman Pakan Lebah Trigona spp. Di Kelurahan Kahu Kecamatan Bontocani Kabupaten Bone*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Saputri, D. S., & Putri, Y. E. (2017). Aktivitas Antioksidan Madu Hutan Di Beberapa Kecamatan Di Kabupaten Sumbawa Besar. *Jurnal Tambora*, 2(3), 1–6.
- Senoaji, G., Nuryatin, N., Lukman, A., & Susanti, E. (2022). Pengenalan Budidaya Lebah Trigona di Desa Arga Indah Satu Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6, 855-862.
- Setiawan, A., Susdiyanti, T., & Meiganati, K. B. (2021). Productivity of The Trigona sp. Bee on Various Cultivation Technique In Nayagati Village, Leuwidamar District, Lebak Regency. *Jurnal Nusa Sylva*, 21(1), 26.
- Sihombing, D. (2005). *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Cetakan kedua. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sulistyono. (1995). *Pengaruh Tinggi Tempat Terhadap (Pinus merkusii Jungh et de Vriese) di KPH Probolinggo Perum Perhutani Unit II Jawa Timur*. Skripsi Jurusan Manajemen Hutan Fakultas Kehutanan IPB. Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Syafitri, Y., Wasanti, I., & Puspasari, H. (2022). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Madu Hutan (*Apis dorsata*) Kapuas Hulu dengan Metode KLT dan Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Of Pharmacy Science And Practice*, 9(1).
- Tahir, H., Irundu, D., & Rusmidin. (2021). Jenis Tumbuhan Sumber Pakan Lebah (*Trigona sp.*) Di Desa Miring Polewali Mandar Sulawesi Barat (Types of Trigona sp. In Miring Village Polewali Mandar Village West Sulawesi). *Jurnal Nusa Sylva*, 21(2), 39–47.
- Tanjung, R., Moulana, R., & Rasnovi, S. (2021). Pengaruh Keragaman Sumber Pakan Terhadap Kualitas Madu Lebah *Apis Cerana Fabr*, 1798 Di Balai Penelitian Dan Pengembangan Lingkungan Hidup Dan Kehutanan (BP2LHK) Aek Nauli Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4).
- Turkmen, N., Sari, F., & Velioglu. (2006). Effect of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and black mate polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods. *Food Chem*, 99, 838-841.
- White, JW. 1979. Physical characteristic of honey. In; Crane, E (ed). *Honey : A Comprehensive Survey*. Heinemann. London



- Wibowo, S., Latriyanto, A., Erwan, Jaya, F., & Batoro, J. (2021). Unjuk Kinerja Alat Pasteurisasi pada Proses Pasteurisasi Madu: Studi Kasus PT Kembang Joyo Sriwijaya. *Quantum Teknika*, 2(2), 66-74.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan Gizi*. Yogyakarta: PT Gramedia.
- Winston, M. L. (1987). *Biology of the Honey Bee* (1st ed.). United States of America: Harvard University Press.
- Wulandari, D. (2017). Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16.
- Yanto, S.H., Yoza, D., & Budiani, E.S. (2016). Potensi pakan *Trigona spp.* di Hutan Larangan Adat Desa Rumbio Kabupaten Kampar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), 1-7.
- Zuhdi, D. H. (2016). Lebah Madu Sebagai Ide Dasar Penciptaan Karya Keramik Jenis Vas. *Pend. Seni Kerajinan*, 2(5), 1-13.