

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.
- Adalina, Y. 2017. *Kualitas Madu Putih Asal Provinsi Nusa Tenggara Barat*. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol 3(2): 189-193.
- Adji, S. 2004. *Khasiat dan Manfaat madu Herbal*. Agromedia Pustaka Jakarta.
- Al, M. L., Daniel, D., Moise, A., Bobis, O., Laslo, L., & Bogdanov, S. 2009. *Physico-Chemical and Bioactive Properties of Different Floral Origin Honeys from Romania*. Food Chemistry. Vol 112(4), 863–867.
- Al Jamili, S. 2004. *Khasiat Madu Dalam Al-qur'an dan Sunnah*. Cendekia Sentra Muslim. Jakarta.
- Amin, A. 2018. *Kualitas Beberapa Jenis Madu Hutan Dari Suku Baduy Kabupaten Lebak Banten*. Tugas Akhir: Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Anggraini, A.D. 2006. *Potensi Propolis Lebah Madu Trigona sp. Sebagai Bahan Antibakteri*. Skripsi: Sarjana Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan IPA. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ariandi & Khaerati. 2017. *Uji Aktivitas Enzim Diastase, Hidroksimetilfurfural (Hmf), Kadar Gula Pereduksi, dan Kadar Air pada Madu Hutan Battang*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kabupaten Bantul Dalam Angka 2017*. BPS Kabupaten Bantul: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kabupaten Gunungkidul Dalam Angka 2016*. BPS Kabupaten Gunungkidul: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Kabupaten Sleman Dalam Angka 2018*. BPS Kabupaten Sleman: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI-01-8664-2018. *Madu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry 4th Revised and Extended*. Jerman : Springer.
- 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., Jurendic, T., Sieber, R. & Gallman, P. 2008. *Honey for Nutrient and Health: a Review*. *American Journal of the College of Nutrition*. Vol (27): 677-689.
- British Honey Company. 2017. *Pfund Colour Scale*. Dipetik Juni 10, 2021, dari <http://britishhoney.com/pfund-colour-scale/>.
- Chayati, I. 2008. *Sifat Fisikokimia Madu Monoflora dari Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah*. *Agrotech*. Vol 28(1): 9–14.
- Cuppett, S., Schrepf, M. & Hall, C. 1954. *Natural Antioxidant – Are They Reality, Foreidoon Shahidi : Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications*. AOC Press. Illinois.
- Dai, J. & Mumper, R.J. 2010. *Plant Phenolics : Extract, Analysis and Their Antioxidant and Anticancer Properties*. *Int J Mol Scie*. Vol (15) : 7313-7352
- Depi, 2019. *Perbandingan Kualitas Madu Asli Dan Madu Kemasan Apis Cerana Di Aek Nauli Kabupaten Simalungun Sumatera Utara*. Skripsi. Medan : Universitas Medan Area.
- Dermawan, S. & Retno, A. 2011. *Penurunan Kadar Air Madu Hutan Alam Sumbawa*. *Jurnal Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu*. Vol 1(1):313-321.
- DeMan, J.M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Eleazu, C.O., Iroaganachi, M.A., Eleazu, K.C. & 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*. Vol 4(1): 32–41.

- El-Kazafy, A.T. 2007. *Importance of Banana Musa sp. (musaceae) for Honey Bee Apis mellifera (Hymenoptera: Apidae) in Egypt*. Bull. Ent. Soc. Egypt. Vol (2): 125-133.
- Ensminger, A. H., Ensminger, M.E., Konlande, J.E. & Robson, J.R.K. 1995. *The Concise Encyclopedia of Food and Nutrition*. Boca Raton Florida: CRC Press.
- Estevinho, L. 2008. *Antioxidant and antimicrobial effects of phenolic compounds extracts of Northeast Portugal honey*. Food and Chemical Toxicology. Vol 46(12). 3774–3779.
- Evahelda, E., Pratama, F., Malahayati, N. & Santoso, B. 2017. *Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia*. Jurnal Agrotech. Vol 37 (4) : 363-368.
- Feronica, I. 2012. *Kajian Kemurnian Madu Komersial Di Kota Bogor Dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengujian*. Skripsi: Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Ferreira, I.C.F.R., Aires, E., Barreira, J.C.M. & Estevinho, L.M. 2009. *Antioxidant Activity of Portuguese Honey Samples: Different Contributions of the Entire Honey and Phenolic Extract*. Food Chemistry. Vol 114(4): 1438-1443.
- Gheldof, N., Wang, X., & Engeseth, N. 2002. *Identification and Quantification of Antioxidant Components of Honeys from Various Floral Sources*. Journal Agric Food Chem.
- Gowda, G. 2011. *Management of Indian Bee Colonies*. Department of Apiculture, UAS.
- Gulcin, I. 2012. *Antioxidant Activity of Food Constituents: an Overview*. Arch. Toxicol. Vol (86) : 345–391.
- Hadiwiyoto, S. 1986. *Mengenal Hasil Tawon Madu*. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Howes & Faber, N. 1979. *Plant and Beekeeping*. Faber and Faber Limited. London.
- International Honey Commission. 2009. *Harmonised Methods of The International Honey Commission*. World Network of Honey Science. Online at <http://www.beehexagon.net/en/network.htm>. [diakses 09 Mei 2021].

- Jessica, S.T. 2014. *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Madu Dari Lebah Apis mellifera, Apis cerana*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Keller, I., Fluri, P. & Imdorf, A. 2005. *Pollen Nutrition And Colony Development In Honey Bees: Part 1*. Journal of Bee World. Vol 86 (1) : 174-176.
- Koeniger, N. & Koeniger, G. 2007. *Mating Flight Duration of Apis mellifera queens : As short as Possible, as Long as Necessary*. Apidologie. Vol (38) : 606-611.
- Korosec, M., Kropf, U., Golob, T. & Bertoncelj, J. 2016. *Functional and Nutritional Properties of Different Types of Slovenian Honey*. In: K. Kristbergsson, S. Ötles (Eds.). *Functional Properties of Traditional Foods*. Springer Science and Business Media, New York. P. 323-336.
- Marinova, D., Ribarova, F., & Atanassova, M. 2005. *Total Phenolics and Total Flavonoids in Bulgarian Fruits and Vegetables*. Journal of The University of Chemical Technology and Metallurgy, 40 (3), 255-260.
- Maya, R. 2011. *Efektifitas Beberapa Uji Pemalsuan Madu Kapuk*. Jurnal Fakultas Peternakan. Vol 1(1) :36-92.
- Maurizio, A. 1975. *How Bees Make Honey In : Crane, E.(ed.): Honey, A Comprehensive Survey*. Chapter Z. Heinemann, London.
- Meda, A., Lamien, C. E. & Romito, M. 2005. *Determination of the Total Phenolic, Flavonoid and Proline content in Burkina Fasan Honey as well as their Radical Scavenging Activity*. Journal Food Chemistry. Vol (91) : 571-577
- Michener, C. D. 1974. *The Social Behaviour of The Bees*. The Belknap of Harvard University Press, Massachusetts (US).
- Miyake, T. & Shibamoto, T. 1997. *Antioxidative Activities of Natural Compounds Found in Plants*. J. Agric. Food Chem. Vol (45): 1819–1822
- Michener, C. D. 2007. *The Bees of The World*. The Johns Hopkins University Press, Maryland (US).
- Nayik, G.A. & Nanda, V. (2015). *Physico-chemical, enzymatic, mineral and colour characterization of three different varieties of honey from kashmir valley of India with a multivariate approach*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol 65(2): 101–108.

- Perez, E.J.A., Malaver, R. & Vit, P. 2006. *Antioxidant Capacity of Venezuelan Honey in Wistar Rat Homogenates*. J Med Food. Vol 9 (4): 510–516.
- Permana, D.N., Lajis, Abas, F., Othman, A.G., Ahmad, R., Kitajama, M., Takayama, H. & Aini, N. 2003. *Antioxidative Constituent of Hedotis Diffusa Wild*. Natural Product Sciences. 19:16.
- Prayudi, S. 2018. *Uji Kualitas Madu Trigona sp. Hasil Budidaya Di Balai Penelitian Pengembangan Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Aek Nauli Sumatra Utara*. Skripsi. Universitas Negeri Medan.
- Purbaya, J.R. 2002. *Mengenai dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami*. Pionir Jaya. Bandung.
- Rafi, M., Widyastuti, N., Suradikusumah, E., & Darusman, L.K. 2012. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol dan Flavonoid Total dari Enam Tumbuhan Obat Indonesia*. Bahan Alam Indonesia. Vol 8(3): 159-165.
- Ratnayani, K., Adhi, N.M.A.D. & Gitadewi, I.G.A.M.A. 2008. *Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Journal of Chemistry. Vol 2 (2): 78-81.
- Ratnayani, N.M. 2012. *Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Jurnal Kimia FMIPA. Vol 2(2):77-86.
- Reynaldi, A.H. 2020. *Kualitas Dan Kandungan Kimia Madu Manis Dan Madu Pahit Apis Dorsata Dari Hutan Suku Baduy*. Tugas Akhir: Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta: UGM.
- Rofiqotul, K., Sarjana, P. & Sri, W.A.S. 2017. *Kualitas Madu Lokal dari Lima Wilayah di Kabupaten Wonosobo*. Jurnal Biologi. Vol 6(1) : 29-37.
- Rosidah, R.A. 2016. *Kualitas Madu Hutan Kecamatan Tabuka Berito Kuala dan Kemungkinan Pengembangannya*. Jurnal Hutan Tropis. Vol 4 (2) :186-186.
- Rustama, S., Sutriyono & Roby, O.S. 2014. *Kualitas Madu yang Beredar di Kota Bengkulu Berdasarkan Penilaian Konsumen dan Uji Secara Empirik*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Vol 9(1).

- Ruttner, F. 1988. *Biogeography and Taxonomi of Honeybees*. Springer-Verlag. Berlin, Heidelberg.
- Sagawa, T. 2015. *Development og GC-MS Analysis Method for Essential Oil Distributed Non-uniformly Foods*. Shimadzu Journal. Vol 3(2), 42-46.
- Sakagami, S.F. 1978. *Tetragonula Stingless Bees of the Continental Asia and Sri Lanka (Hymenoptera, Apidae)*. J. Fac. Sci. Hokkaido Univ.(Zool). Vol (21): 165-247.
- Sakagami, S. F., Yamane, S. & Hambali, G.G. 1983. *Nest of some southeast Asian Stingless bee*. Bull. Fac. Educ. Ibaraki Univ. (Nat. Sci). Vol (32): 1-21.
- Salmah, S., Inoue, Sakagami, F. & Yamane, S. 1989. *Nests Of The My Rmecophilous Stingless Bee, Trigona Mooreischarz*. How do bees initiate their nest within an arboreal ant nest. Biotropica. Vol 21(3): 265-274.
- Sarastrani, D., Soekarto, T.S., Tien, R., Muchtadi, Fardiaz, D. & Apriyanto, A. 2002. *Aktifitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung*. J. Teknol. Dan Ind. Pangan. Vol (13): 149–156.
- Sarig, Y., Sarig, O. & Siegler, E. 2011. *U.S. Patent Application Publication: Semisolid Honey-Basedproducts*. United States.
- Sarwono, B. 2001. *Lebah Madu*. Agro Media Pustaka, Jakarta. 61-63.
- Savitri, N. P. T., Hastuti, E. D. & Suedy, S.W.A. 2017. *Kualitas Madu Lokal Dari beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung*. Buletin Anatomi dan Fisiologi. Vol 2(1): 58-66.
- Sihombing, D.T.H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sihombing, D.T.H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Cetakan ke 2. Gajah Mada University Press. Jogjakarta.
- Sihombing, P.A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sies, H. 1997. *Oxidative Stress: Oxidants and Antioxidants*. Exp. Physiol. Vol (82): 291–295.
- Simatupang, M. 2011. *Analisis Pengetahuan Konsumen Terhadap Madu Di PT Apiari Pramuka Cibubur Jakarta Timur*. Skripsi: Departemen Ilmu

Produksi Dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Soerodjotanojo, S. 1996. *Membina Usaha Industri Ternak Lebah Madu Apis mellifica*. Balai Pustaka. Jakarta.

Song, H. & Liu, J. 2018. *GC-O-MS technique and its applications in food flavor analysis*. Food Research International. Vol (114): 187-198.

Sudaryanto, H. 2010. *Analisis Kualitas Fisik Dn Kimia Madu Lebah (Apis carana) Di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Sulistyorini, C.A. 2006. *Inventarisasi Tanaman Pakan Lebah Madu Apis cerana Farb. di Perkebunan Teh Gunung Mas Bogor*. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor.

Tian, H., Shen, Y. & Chen, C. 2018. *Aroma features of honey measured by sensory evaluation, gas chromatography-mass spectrometry, and electronic nose*. International Journal of Food Properties. Vol 21 (1): 1755-1768.

Vermeris, W. & Nicholson, R. 2006. *Phenolic Compound Biochemistry*. Springer. Dordrecht.

Warisno. 1993. *Cara Pemeliharaan Lebah Madu*. Desa Kita.

Warisno. 1996. *Budidaya Lebah Madu*. Kanisius. Yogyakarta.

Widowati, R. 2013. *Pollen Substitute Pengganti Serbuk Sari Alami Bagi Lebah Madu*. E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan. Universitas Nasional. Vol 1(1) : 2013

Wulandari, D.D. 2017. *Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, Dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan*. Jurnal D. D. Wulandari. Vol 2(1): 16-22.

Zuhra, C.F., Juliarti, B.T., & Herlince, S. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (Sauropus androgynus (L.) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatra. Vol 3(1): 7-10.