

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Produksi Kehutanan 2020. Jakarta
- Agussalim, Ali Agus, Nafiatul Umami, dan I Gede S.B.,. 2017. Variasi Jenis Tanaman Pakan Lebah Madu Sumber Nektar dan Polen Berdasarkan Ketinggian Tempat di Yogyakarta. *Buletin Peternakan* 41 : 448-460.
- Ali AT, Chowdhury M N, Al Humayyd MS. 1991. Inhibitory effect of natural honey on *Helicobacter pylori*. *Trop Gastroenterol* 12 : 139-143.
- Alvarez-suarez, J. M., Giampieri, F., & Battino, M. 2013. Honey as a Source of Dietary Antioxidants : Structures , Bioavailability and Evidence of Protective Effects Against Human Chronic Diseases. *Bentham Science Publishers* 20:621–638.
- Apiari, P. 2002. Sekelumit Informasi dan Manfaat Madu, Bee Pollen, Royal Jelly. *Pusat Perlebahan Apiari Pramuka*.
- Bangroo, A. K., Khatri, R. dan Chauhan, S. 2005. Honey Dressing in pediatric burn. *Medical Journal of Pediatric Surgery Departemen of Delhi*.
- Bogdanov, S. Jurendic, T., Sieber, R., Gallmann, P. 2008. Honey for Nutrition and Health: a Review. After: *American Journal of the College of Nutrition* 27: 677-689.
- Chepulis L., 2008. Healing Honey: A Natural Remidy for Better Health and Wellness, Universal-Publishers, USA.
- Davidson and Parish, 1989. *Antimicrobial Activity of Essensial Oils and Ether Plants Extract*. *Jurnal Appl Microbiology* 86 : 985-990.
- Diana Maximiliany Sun, Desi Indria Rini, Rr. Listyawati Nurina. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Larutan Madu Hutan Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli* Secara In Vitro. *Cendana Medical Journal* 16 : 66-73.
- Febrianasari, Florensia. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kirinyu (*Chromolaena odorata*) Terhadap *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Fobes, B.A., Sahm, D.F., dan Weissfeld, A.S. 2007. *Bailey and Scott's Diagnostic Microbiology*. 12th Edition, Missouri.
- Iman, N.M. 2009 . Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Bunga Pepaya Jantan (*Carica Papaya L*) Terhadap *Excherichia Coli* dan *Staphylococcus aureus* Multiresistent Antibiotik. Fakultas Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hamzah, Desri. 2011. Produksi Lebah Madu (*Apis cerana*) Yang Dipelihara Pada Sarang Tradisional dan Modern di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

- Hariyati. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hasnawati, dkk. 2010. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antibakteri dari Daun *Eupatorium odoratum* L. Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Escherichia coli* ATCC 25922. *Majalah obat tradisional* 15 : 41-50.
- [Kemenparekraf] Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2021. Madu Lokal
- Khalil, M.I., Moniruzzaman, M., Boukraa, L., Benhanifia, M., Islam, M.A., M.N. Islam, Sulaiman, S.A. & Gan, S.H. (2012). Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. *Molecules* 17(9) : 11199-11215.
- Moniruzzaman, M., Sulaiman, S.A., Khalil, M.I., & Gan, S.H. (2013). Evaluation of physicochemical and antioxidant properties of sourwood and other Malaysian honeys: a comparison with manuka honey. *Chemistry Central Journal* 7(1) : 138.
- Moussa A., Noureddine D, Mohamed H.S, Abdelmelek M, Saad A(2011): Antibacterial activity of various honey types of Algeria against *Staphylococcus aureus* and *Streptococcus pyogenes*. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 773-776.
- Mulyani, S. A., dkk. 2012. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Menara Perkebunan* 80 (2) : 77-84.
- Mundo, M.A., Olga I. Padilla-Zakour, and R.W. Worobo, 2004. Growth Inhibition of Food Pathogens and Food Spoilage Organisms by Selected Raw Honeys. *International Journal of Microbiology* 97 : 1-8.
- Panjaitan, Rahma A., Darmawati, S., dan Prastiyano, M E. 2018. AKTIVITAS ANTIBAKTERI MADU TERHADAP BAKTERI MULTI DRUG RESISTANT *Salmonella typhi* DAN METHICILLIN-RESISTANT *Staphylococcus aureus*. *Seminar Nasional Edusainstek FMIPA UNIMUS 2018* : 70-77.
- Ray, B. 1996. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press: New York. Page : 410-411, 402-403.
- Saputri, D.S dan Putri, Y.E. 2017. Aktivitas Antioksidan Madu Hutan di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Sumbawa Besar. *Jurnal Tambora*, Vol. 2 (3).
- Septiyawati, F., Arniati Massinai., Abdul Haris., dan Murni Mursyid. 2020. Potensi Antibakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli* dari Ekstrak Kasar Bakteri Asosiasi Karang Batu yang Terinfeksi Penyakit *Brown Band* (Brb). *Bioma* 2(2) : 9-17.
- Suranto, A. 2007. Terapi Madu. Penebar Plus, Jakarta.

- Taormina, P.J., B.A. Niemira, Larry R. Beuchat, 2001. Inhibitory Activity of Honey Against Foodborne Pathogens as Influenced by The Presence of Hydrogen Peroxide and Level of Antioxidant Power. *International Journal of Food Microbiology* 69 : 217-225.
- Umam, A.C. , Marliyawati, D., Yunika, K., dan Naftali, Z. 2019. Pengaruh Madu Kaliandra Terhadap Penurunan Skor Gejala Klinis Penderita Rintis Alergi Persisten Sedang Berat Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. *Jurnal Kedokteran Diponegoro* 4 : 1159-1169.
- Ustadi, Radiati, L.K., dan Thohari, Imam. 2017. Komponen Bioaktif Pada Madu Karet (*Hevea Brasiliensis*) Madu Kaliandra (*Calliandra Callothyrsus*) dan Madu Randu (*Ceiba Pentandra*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 12 (2) : 97-102.
- Utomo, S.B., Fujiyanti, M., Lestari, W.P., dan Mulyani, Sri. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa C-4-Metoksifenilkaliks Resorsinarena Termodifikasi Hexadecyltrimethylammonium-Bromide Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* DAN *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia* 3 : 201-209.
- Warsa U., 1994. *Staphylococcus dalam Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi Revisi. Binarupa Aksara, Jakarta.

LAMPIRAN



UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL

Program Studi Teknologi Pangan, Program Studi Teknologi Teknologi
Pertanian
Jl. Tol Ciawi 01 P.O. Box Ciawi 35 Bogor 16720 Jawa Barat Indonesia, Phone: +62-251-

8240773 Fax. +62-251-8240985

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ILMU PANGAN
HALAL UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**

Nomor : 140 .1/01/FIPHAL-A/X/2021

Tentang :

PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI
MAHASISWA JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN
DAN GIZI

FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR

- Menimbang
- Bahwa dalam rangka melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi Universitas Djuanda, dipandang perlu mengangkat Dosen Pembimbing Skripsi bagi mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor yang terdiri dari Ketua Komisi Pembimbing dan Anggota Komisi Pembimbing.
 - Bahwa mereka yang namanya tercantum pada lampiran surat keputusan ini, dipandang mampu dan memenuhi syarat untuk diangkat sebagai Dosen Pembimbing Skripsi di Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor
- Mengingat
- Undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional No.20 Tahun 2003;
 - Undang – Undang Guru dan Dosen No.14 Tahun 2005;
 - Peraturan Pemerintah No.60 Tahun 1999;
 - SK Mendiknas RI No.184/U/2001;
 - SK Dirjen DIKTI No.34/DIKTI/Kep/2002;
 - SK Dirjen DIKTI No.38/DIKTI/Kep/2002;
 - Keputusan Ketua Badan Pengurus YPSPIAI Nomor.27/BP-YPSPIAI/III/2006;
 - Statuta Universitas Djuanda;
 - SK Rektor Nomor. 05/2018.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
- Mengangkat Komisi Pembimbing Skripsi mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022 di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor sebagai berikut

No	Nama	NIP/NPP	Pangkat/ Gol Ruang	Jabatan dalam Komisi	Mahasiswa yang dibimbing
1	Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si	213 870 766	Asisten Ahli / III/b	Pembimbing Utama	Iis Amelia B.1810058
2	Dr. Ir. Helmi Haris, M.S	213 870 972	Lektor / III/d	Pembimbing Pendamping	
3	Dr. drh. Andriani . M.Si	19680613998032001	IV/a	Pembimbing Pendamping	

- Keputusan ini berlaku sejak tanggal : **25 Oktober 2021**, sampai mahasiswa tersebut dinyatakan lulus ujian SKRIPSI, dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bogor
Pada Tanggal : 25 Oktober 2021

Fakultas Ilmu
Pangan Halal
Dekan



H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Keputusan ini disampaikan kepada :

- Yth. Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi
- Yang Bersangkutan untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.
- Arsip Tata Usaha

Lampiran 1. Pengenceran Madu

