

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Mamary, M. Al-Meeri, A. Al-Haborib, M. 2002. Antioxidant activities and total phenolics of different types of honey. *Nutrition Research* 22 (9): 1041-1047.
- Ansyarif, A.R. 2018. Kajian Sifat Fisikokimia Madu Hutan (*Apis dorsata*) Dari Daerah Maros, Pangkep dan Gowa Sulawesi Selatan [skripsi]. Universitas Alauddin Makassar.
- Cahyaningrum, P.L. 2019. Aktivitas Antioksidan Madu Ternakan dan Madu Kelengkeng Sebagai Pengobatan Alami. *E-Jurnal Widya Kesehatan* 1 (1)
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2892-1992 tentang Cara uji gula. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8664-2018 tentang Madu. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Buba, F., Gidado, A., dan Shugaba, A. 2013. "Analysis of Biochemical Composition of Honey Samples from Nigeria". *Biochemistry and Analytical Biochemistry Journal* 2 (3): 1-7
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus* 24 (2): 11-16.
- Depi. 2019. Perbandingan Kualitas Madu Asli Dan Madu Kemasan Apis Cerana Di Aek Nauli Kabupaten Simalungun Sumatera Utara [skripsi]. Fakultas Biologi, Universitas Medan Area, Medan.
- Dewi, R.D.A., dan Susanto H.S., 2013. Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1 (1): 101-104.
- Eleazu, C.O. 2013. *Determination Of The Physico-chemical Composition, Microbial Quality and Free Radical Scavenging Activites Of Some Commercially Sold Honey Samples in Aba, Nigeria: 'The Effect of Varying Colours'*. ISSN: 0976-9633.
- Fatma, I.I., Haryanti, S. dan Suedy, S.W.A. 2017 Uji Kualitas Madu pada Beberapa Wilayah Budidaya Lebah Madu di Kabupaten Pati. *Jurnal Akademika Biologi* 6 (2): 58-65.
- Handayani. 2018. Skrining Kandungan Senyawa Aktif Madu dan Uji Potensinya sebagai Antioksidan [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar
- Hidayati, N., Suedy, S.W.A., Darmanti, S. 2020. Kualitas Madu Lokal dari Lima Wilayah di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pro Life* 7 (3): 251-261
- Hilmanto, R. 2010. Analisis Paket Teknologi Lokal Dalam Pengelolaan Produksi Madu Organik Untuk Pasar Global dan Industri. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 15 (20).

- Januarti, N. 2018. Penetapan Bobot Jenis dan Rapat Jenis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin.
- Junaidi dan Sinala, S. 2017. *Bahan Ajar Farmasi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- [Kemdikbud] Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia. 2014. *Buku Teks Bahan Ajar Siswa: Dasar Analisis Fisikokimia*. Buku Sekolah Elektronik (BSE), Jakarta.
- Kaemba, A., Suryanto, E., Mamuaja, C.F. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5 (1).
- Kristian, J. Zain, S. Nurjanah, S. Widyasanti, A. Putri, S.H. 2016. Pengaruh Lama Ekstraksi Terhadap Redemen dan Mutu Minyak Bunga Melati Putih Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (Solvent Extraction). *Jurnal Teknotan* 10 (2): 34-43.
- Lararenjana, E. 2021. 6 Jenis Madu Paling Populer yang Kaya Manfaat Kesehatan, Menarik Diketahui [internet]. Tersedia pada www.merdeka.com/jatim/6-jenis-madu-paling-populer-yang-kaya-manfaat-kesehatan-menarik-diketahui-klm.html [25 November 2021]
- Marhiyanto, B. 2013. *Beternak Lebah Peluang Bisnis Semua Orang*. Penerbit SIC, Surabaya.
- Nareza. 2020. 6 Manfaat Madu bagi Kesehatan [internet]. Tersedia pada: <http://www.alodokter.com> [16 Juni 2021].
- Nasution, Z., Ginting, E.B., Romatua, D.G. dan Fahdi, F. 2019. Identifikasi Kadar Glukosa dan Sukrosa pada Madu Hutan. *Jurnal Penelitian Farmasi Herbal* 1 (1): 5-10
- National Honey Board (2006). Honey, A Reference Guide to Nature's Sweetener [internet]. Tersedia pada <http://www.honey.com> [26 Juni 2021]
- Nayik, G.A dan 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* 65 (2): 101-108
- Notoatmojo, S. 2020. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Novestiana, T.F., dan Hidayanto, E. 2015. Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa (C₁₂H₂₂O₁₁) Pada Beberapa Sari Buah Menggunakan Portable Brixmeter. *Youngster Physic Journal* 4 (2): 173-180.
- Rogate, S.M. 2020. Penetapan Keasaman Pada Madu [tugas akhir]. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Parwata, Dr. I.,M.,O.,A. 2016. *Bahan Ajar Antioksidan*. Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana, Bali.

- Parmitasari, P. dan Hidayanto, E. 2013. Analisis Korelasi Indeks Bias dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Briz Meter. *Youngster Physic Journal 1* (5): 191-198.
- Prasetya, Bayu Aditya. 2014. Perbandingan Mutu Madu Lebah Apis Mellifera Berdasarkan Kandungan Gula Pereduksi Dan Non Pereduksi Di Kawasan Karet (*Hevea brasiliensis*) Dan Rambutan (*Nephelium lappaceum*) [thesis]. Universitas Brawijaya, Malang
- Pudjirahayu, A. 2017. *Bahan Ajar Gizi: Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Peningkatan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Refokorest, 2020. *Apis dorsata*, Sang Lebah Madu Pohon Sialang [internet]. Tersedia pada <http://rekoforest.org/id/warta-lapangan/apis-dorsata-sang-lebah-madu-pohon-sialang/> [16 Juni 2021]
- Saputri, D.S. dan Putri, Y.L. 2017. Aktivitas Antioksidan Madu Hutan di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Sumbawa Besar. *Jurnal Tambora 2* (3).
- Sarwono, B., 2007. *Lebah Madu*. AgroMedia Pustaka, Jakarta Selatan.
- Savitri, N.P.T., Hastuti, E.D., dan Suedy, S.W.A. 2017. Kualitas Madu Lokal dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi 2* (1): 58-66
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Simbolon, R. 2012. Pengaruh Perbedaan Jumlah Imbangan Pelarut dengan Adsorben Terhadap Rendemen dan Mutu Hasil Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Kamboja (*Plumeria obtusa*) dengan Metode Enfleurasi [skripsi]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Sihombing, D.T.H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gajah Mada University Press, Jogjakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sukmawati, Noor. A. dan Firdaus. 2015. Analisis Kualitas Madu Mallawa Berdasarkan Parameter Fisika Kimia. *Indonesian Journal Chemical Research 3*: 259-262
- Sumarlin, L.O., Muawanah, A., Wardhani, P., Masitoh. 2014 Aktivitas Antikanker dan Antioksidan Madu di Pasaran Lokal Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian (JIPI) 19* (3): 136-144.
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. AgroMedia Pustaka, Jakarta Selatan.
- Suriawiria, H.U. 2000. *Madu Untuk Kesehatan, Kebugaran dan Kecantikan*. Papas Sinar Sinanti, Jakarta.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2001. *Madu, Teknologi, Khasiat dan Analisa*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset* 2 (2): 16-22.
- Wulandari, E.A. 2017. Penentuan Warna dan Angka Serapan Madu Lokal Menggunakan Spektrofotometri UV-Visible [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.
- Yudi, N. 2016. Ini Dia Sentral Lebah Madu di Kabupaten Tasik [internet]. Tersedia pada: <http://www.fokusjabar.com> [15 Juni 2021]
- Yuslianti, E.R., Fahrauk, F., Henny, J., Iis, I.R., dan Dewi R,H. 2018. *Prinsip Dasar Pemeriksaan Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish, Yogyakarta.
- Zamroni, A. 2013. Pengukuran Indeks Bias Zat Cair Melalui Metode Pembiasan Menggunakan Plan Paralel. *Jurnal Fisika* 3 (2): 108-111.