

DAFTAR PUSTAKA

- Aden. 2015. Manfaat dan Khasiat Madu Keajaiban Sang Arsitek Alam. Yogyakarta: Hanggar Kreator.
- Adityarini., S, Agung., & S, Darmanti. 2020. Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total Dan Keasaman Dari Kabupaten Magelang. Jurnal Buletin Anatomi Dan Fisiologi. (5) 1 : 18-22
- Agussalim, A. Agus, N. Umami, dan I. G. S. Budisatria. 2017. Variasi Jenis Tanaman Pakan Madu Sumber Nektar dan Polen Berdasarkan Ketinggian Tempat Di Yogyakarta. Buletin Peternakan. 41(4):448- 460.
- Apriani, D., Gusnedi, Yenni D. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatra Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. Pillar of Physics. Vol 2, 91-98.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2013. SNI-01-3545-2013: Madu. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Chayati. 2008. Sifat kimia madu monoflora dari daerah istimewa yogyakarta dan jawa tengah. Jurnal Agritech. (28) 1 : 9-14
- Codex Alimentarius. 2019. International Standard for Honey CXS 12-19811. Adopted in 1981. Amended in 2019: 1-8.
- Djariyo. 2014. Lebah Madu Cara Beternak Dan Pemanfaatannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- E. V. Pradedova, O. D. Isheeva, and R. K. Salyaev. 2011. *Classification of the Antioxidant Defense System as the Ground for Reasonable Organization of Experimental Studies of the Oxidative Stress in Plants*. ISSN 10214437, *Russian Journal of Plant Physiology*, 2011, Vol. 58, No. 2, pp. 210–217
- Fathurohman, F., & Sobari, E. (2016). Strategi Pengembangan Kinerja Sdm Gugus Perwakilan Pemilik Ternak Spr Cinagarabogo Subang. Jurnal Dimenisa, 13 (2), 67- 92.
- Ferreira, I.C.F.R., Aires, E., Barreira, J.C.M. dan Estevinho, L.M., 2009, *Antioxidant of Portuguese Honey Sample: Different Contributions of The Entire Honey and Phenolic Extract*, *Food Chemistry*, 93: 857-863.
- Harumningtiyas, A. 2010. Aplikasi Adible Plastik Pati Tapioca dengan Penambahan Madu Untuk Pengawetan Buah Jeruk Citrus sp. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 101 hlm.
- Husnul Khotimah, Risna. A, Mirhansyah. A, 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (Coleus

atropurpureus L. Benth). Proceeding of the 8th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. ISSN: 2614-4778

Molyneux, P. (2004). *The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity. Journal Of Science Technology*, 26(2), 211-2

Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. 2009. Biokimia Harper .Edisi 27. Jakarta: Buku Kedokteran EGC

Novita, Saepudin. R, Sutriyono. 2013. Analisis Morfometrik Lebah Madu Pekerja Apis cerana Budidaya pada Dua Ketinggian Tempat yang Berbeda. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. Vol. 8 No. 1 ISSN 1978-3000

Octavia, T, M. & L, Yuanita. 2021. Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. UNESA Journal of Chemistry Vol.10, No1.

Pavlova, T., Stamatovska, V., Kalevska, T., Dimov, I., Nakov, G., 2018. *Quality characteristics of honey: a review. Proceedings of University of Ruse - 2018*, 57(10.2), 32-37.

Pusat Perlebahan Apiari Pramuka. 2010. Lebah Madu: Cara Beternak Dan Pemanfaatan. Jakarta: Penebar Swadaya.

Rahmat, H., 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.Bogor.

Rostita. 2007. Berkat Madu Sehat, Cantik, dan Penuh Vitalitas. Bandung: PT. Mizan Pustaka.

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

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

Suranto, A. 2007. Terapi Madu. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wahyuningtias, Dianka, & Putranto, Trias Septyoari. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. Binus Business Review, 5, 57-65.

Winarno, F, G. 2020. Panduan Analisis Kemurnian Madu. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.