

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliya R, Riad S dan Sugianto. 2016. Pengaruh sifat fisika terhadap kemurnian madu yang beredar di Kota Pekanbaru. *Karya Ilmiah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau, Riau, Indonesia.
- Amanto BS, Riyadi P dan Basito NH. 2012. Kajian karakteristik alat pengurangan kadar air madu dengan sistem vakum yang berkondensor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.5:2.
- Antary, Putu Setya Sri, dan Mayun Laksmiwati. 2013. Nilai Daya Hantar Listrik, Kadar Abu, Natrium dan Kalium pada Madu Bermerk di Pasaran Dibandingkan dengan Madu Alami (Lokal). *Jurnal Kimia*. 7(2):172- 180.
- Apriani D, Gusnedi dan Yenni D. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatra Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Pillar of Physics*. 2: 91-98.
- Baskhara AW. 2008. *Khasiat dan keajaiban madu untuk kesehatan dan kecantikan*. Yogyakarta: smile-books.
- Buba, Fatimah, Gidado A dan Shugaba A. 2013. Analysis of biochemical composition of honey sampel from Nort East Nigeria. *Journal of Biochemistry and Analytical Biochemistry*. 2(3): 1–7.
- Browning Zac, Clint Walker III, George Hansen. 2010. Honey (Honey A Sweetener. <http://www.docstoc.com/docs/HoneyA-Reference-Guide-to-NaturesSweetener> (Diakses pada tanggal 30 Maret 2023)
- Damayanti ET dan Kurniawati P. 2017. Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C Pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer Uv-Vis Dan Iodimetri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pembelajarannya*, 258–266.
- Gulfraz M, Ifftikhar F, Asif S, Raja GK, Asad MJ, Abbasi K and Zeenat A. 2010. Quality assement and antimi88crobial activity of various honey types of Pakistan. *African Journal of Biotechnology*. 9(41): 6902–6906.
- Gebremariam T and Brhane G. 2014. Determination Of Quality And Adulteration Effects Of Honey From Adigrat And Its Surrounding Areas. *International Journal Of Technology Enhancements And Emerging Engineering Research*. 2:2347-4289.
- Insan. 2010. Mengenal Madu. <http://www.habbatonline.Com/in/berita/artikel/344-mengenal-madu.html> (Diakses pada tanggal 11 April 2023).
- Jaya F. 2017. *Produk-produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. UB Press, Malang, Indonesia.
- Johanes dan Kurniawan I. 2015. Penurunan Kadar Air Madu Dengan Dehidrator Vakum. *Jom FTEKNIK*. 2(1):1-5
- Keeling K, Gonyou and Harold W. 2001. Social Behaviour in Farm Animals. *CABI Publishing*. ISBN 0-8519-397-4
- Khalil MI, Moniruzzaman M, Boukraa L, Benhanifia M, Islam MA, Islam, MN, Sulaiman SA and Gan SH. 2012. Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. *Molecules*. 17(9): 11199–11215.

- Lamerkabel JSA. 2005. Lebah Madu, Cara Budidaya dan Manfaatnya. Makalah Disampaikan pada Seminar Hasil Hutan Non Kayu. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura, Ambon.
- Nelson RW and Couto CG. 2009. *Small Animal Internal Medicine*, 4th ed.
- Ngginak J, Anggreini DNR dan Yanti D. 2019. Kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara (*Ficus carica L.*) dan markisa hutan (*Passiflora foetida L.*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*. 2(2): 54-59.
- Manzocco L, Calligaris S, Mastrocola D, Nicoli MC and Lerici CR. 2001. Review on non-enzymatic browning and antioxidant capacity in processed foods. *Trends in Food Science & Technology*. 11 (2001): 340-346.
- Masun MS. 2005. *Jeli Memilih Madu*. Adicitia. Yogyakarta. Indonesia.
- Maszaza. 2006. Mengapa Kita Perlu Madu. <http://www.diffi.com/kesehatan/detail.php?id=235>. (11 Juli 2023).
- Mulyani E. 2018. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*) Dengan Menggunakan Metode Iodimetri Dan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*. 3(2):14–17.
- Moniruzzaman, M., Khalil, M.I., Sulaiman, S.A., Gan, S.H. 2013. “Physicochemical and Antioxidant Properties of Malaysian Honeys Produced By.” *BMC Complementary and Alternative Medicine*. 13(43): 1–12.
- Omafuvbe BO and Akanbi OO. 2009. Microbiological and physico-chemical properties of some commercial Nigerian honey. *African Journal of Microbiology Research*. 3(12): 891-896.
- Puspita I. 2007. *Rahasia sehat madu*. Bentang Pustaka, Yogyakarta, Indonesia.
- Primandasari EP. 2021. Tinjauan Penurunan Kadar Air Madu Hutan Nusa Tenggara Timur (NTT) Menggunakan Vakum Evaporator Ditinjau Dari pH, TDS, Viskositas, dan Vitamin C. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Indonesia.
- Rahayu, E. S. dan P. Pribadi. 2012. Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan basah Kareka Dieng (*Carica pubescens lenne* dan *K. Koch*). *Biosantifika*. 4 (2): 89-97.
- Rostita. 2007. *Berkat Madu Sehat, Cantik, dan Penuh Vitalitas*. PT. Mizan Pustaka, Bandung, Indonesia.
- Sarwono B. 2001. *Lebah Madu*. Agro Media Pustaka, Jakarta, Indonesia.
- Setijahartini S. 1985. *Pengeringan Agro Industri*. Jurusan Teknologi Industri. Fatemeta. IPB, Bogor.
- Selvi AT, Joseph GS and Jayaprakarsa GK. 2003. Inhibition of growth and aflatoxin production in *Aspergillus flavus* by garcinia indica extract and its antioxidant activity. *Journal of food microbiology*. 20: 455-460.
- Shaikhk M. 2015. *Quranic Food: Diet Sehat dengan Makanan dan Minuman dalam Al-Quran*. Republika Penerbit, Jakarta, Indonesia.
- Sihombing, DTH. 2005. *Ilmu ternak lebah madu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, Indonesia.

- Sihombing DTH. 1997. *Ilmu ternak lebah madu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, Indonesia.
- Sudaryanto H. 2010. Analisis kualitas fisik dan kimia madu lebah (Apis cerana) di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau, Indonesia.
- Suranto A. 2007. *Kiat dan Manfaat Madu Herbal*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. Madu. SNI 8664:2018.
- Turkmen N, Sari F, Poyrazoglu ES and Velioglu YS. 2006. Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey. *Food Chemistry*. 95(4): 653-657.
- Winarno FG. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, Indonesia.
- Wineri E. 2014. Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara In Vitro terhadap Streptococcus beta hemoliticus Group A sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Yuliarti dan Nurheti. 2015. *Khasiat Madu untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Rapha Publishing, Yogyakarta, Indonesia.