

## 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.
- Afifah, E. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak : Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Agustina, L. 2006. Penggunaan ramuan herbal sebagai feed additive untuk meningkatkan performans broiler. *Prosiding Lokakarya Nasional Inovasi Teknologi dalam Mendukung Usaha Ternak Unggas Berdaya Saing*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, 4 Agustus 2006, Bogor. 47-52.
- Ahmed R. & Sharma, S. 1997. Biochemical studies on combined effect of garlic (*Allium sativum* Linn) and ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) in albino rats. *Indian journal of experimental biology*, 35(1): 841-843.
- Ali, B.H., Blunden, G.M.O., Tanira & Nemmar, A. 2008. Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Food and Chemical Toxicology*. 46(2) : 409–420.
- Almayanthy, D. 1998. Kualitas Madu Randu Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, IPB. Bogor.
- Amir, A. A. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinalle Roscoe*) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan. 2006. *Temulawak*. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Deputi Bidang Pengawasan Obat tradisional, Kosmetik Dan Asli Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3545-2004 : *Madu*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Boelens, M.H. 1997. Production, Chemistry and Sensory Properties of Natural Isolates. P. 242. In : Swift, A.D (Ed), *Flavours and Fragrances*. The Royal Society of Chemistry, New York.

- Bogdanov, S. & Martin, P. 2002. *Honey Authenticity*. Swiss Bee Research Center, Liebefeld.
- Bogdanov, S. 2016. *Honey Composition*. (Online). <http://www.researchgate.net/publication/304011775> diakses 27 Mei 2019.
- Bogdanov, S., Haldimann, M., Luginbuhl, W. & Gallmann, P. (2007). Mineral in honey environmental geographical and botanical aspects. *Journal Apicultural Research and Bee World*, 46(4): 269–275.
- Bogdanov, S., Ruoff, K. & Oddo, L.P. 2004. Physico-chemical methods for the characterisation of unifloral honeys. *Apidologie*, 35(1):4-17.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Flet, G.H. & Wotton, M. 2009. Ilmu Pangan. (Terjemahan H. Purnomo dan Adiono). UI-Press, Jakarta.
- Budiayu, Y. 2002. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Selai Campuran Tempe dan Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca L.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Chasparinda, M.E., Andriani, M & Kawiji. 2014. Pengaruh penambahan jahe (*zingiber officinale r.*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sari buah bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 20-27.
- Cheah, Y.H., Azimahtol, H.L. & Abdullah, N.R. 2006. Xanthorrhizol exhibits antiproliferative activity on MCF-7 breast cancer cells via apoptosis induction. *Journal of Anticancer Res*, 26(1): 4527–4534.
- Cherry, J. P. & Watters, K. H. Mc. 1981. Whippability and Aeration. *American Chemical Society*, Washington D.C.
- Codex Alimentarius Commission. 1981. *Codex Standards for Sugars (including honey)*. CAC, Rome-Italy.
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Devaraj, S., Ismail, S., Ramanathan, S. dan Yam F.M. 2014. Investigation of Antioxidant and Hepatoprotective Activity of Standardized *Curcuma xanthorrhiza rhizome* in Carbon Tetrachloride-Induced Hepatic Damaged Rats. *The Scientific World Journal* 2014: 1-8. (On-line). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4122155/> diakses 7 Januari 2019.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2018. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2017*. Departemen Pertanian. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Jakarta.

- 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*, 4(1): 32–41.
- Fardiaz. 2006. *Kimia Flavour I*. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fatma, I.I., Haryanti, S. & Suedy, S.W.A. 2017. Uji Kualitas Madu Pada Beberapa Wilayah Budidaya Lebah Madu Di Kabupaten Pati. *Jurnal Biologi*, 6(2):58-65.
- Fatmawati, D. A. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, D.L. & Permatasari, A. 2018. Potensi pemanfaatan ampas jahe merah ((*Zingiber officinale* Roscoe) sebagai obat analgetik. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science dan Technology*, 1(1) : 57-64.
- Feronica, I. 2012. Kajian Kemurnian Madu Komersial di Kota Bogor dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengujian. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ferreira, I.C.F.R., Aires,E., Barreira, J.C.M., Estevinho LM. 2009. Antioxidant activity of portuguese honey samples : Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry*. 114(4): 1438 1443.
- Fujiwara, H., Hosokawa, M., Zhou, X., Fujimoto, S., Fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y. & Inagaki, N. 2008. Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. *Diabetes Res. Clinical Practice* 80(1): 188–191.
- Hadipoentyanti, E. & Syahid, S.F. 2007. Respon temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Robx.) hasil rimpang kultur jaringan generasi kedua terhadap pemupukan. *Jurnal Littri*. 13(3) : 106-110.

- Harborne, J.B. 1993 . *Phytochemistry*. Academic Press, London.
- Harris, D.C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis*. W.H. Freeman and Company, New York(US).
- Helen, M.P.A., Gomathy, S.K., Jayasree, S., Nizy, A.M., Rajagopal, B. & Jeeva, S. 2012. Phytochemical characterization and antimicrobial activity of *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 2(2): 637- 640.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen publisher Inc, Marylan.
- Hwang, J.K. 2004. Xanthorrhizol : A potential antibacterial agent from *Curcuma xanthorrhiza* against *Streptococcus mutans*. *Planta Medica*, 66(1): 196-197.
- Jantan, I., Saputri, F.C., Qaisar, M.N. & Buang, F. Correlation between chemical composition of *Curcuma domestica* and *Curcuma xanthorrhiza* and their antioxidant effect on human low-density lipoprotein oxidation. (Online). <https://www.hindawi.com/journals/ecam/2012/438356/cta/> diakses 29 Juni 2019.
- Jariah, N.U. 2014. Uji organoleptic dan daya simpan selai krokot (*Portulaca oleracea*) dengan pewarna sari buah naga merah dan penambahan jahe serta gula aren dengan konsentrasi yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Jayaprakasha, G. K., Jagan, M.R.L. & Sakariah, K. K. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends in Food Science and Technology*, 16(1) : 533-548.
- Ketaren, S. & Djatmika. 1978. *Minyak Atsiri, Bersumber dari Batang dan Akar*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor.
- Ketaren, S. 1988. Penentuan Komponen Utama Minyak Atsiri Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Tesis* . ITB, Bandung.
- Khalil, M.I., Moniruzzaman, M., Boukraa, L., Benhanifia, M., Islam, M.A., Islam, M.N., Sulaiman, S.A. & Gan, S.H. 2012. Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. *Molekules*, 7(9): 11199–11215.
- Khamidah, A., Antarlina, S.S. & Sudaryono, T. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36 (1): 1-12.
- Kim, M.B., Kim, C., Song, Y., Hwang, J.K. 2014. Antihyperglycemic and anti-inflammatory effects of standardized *Curcuma xanthorrhiza* Roxb extract

and its active compound xanthorrhizol in high-fat diet-induced obese mice. *Evid Based Complement Alternat Med.* :1-10. (Online). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4094874/> diakses pada 11 Januari 2019.

- Koswara. S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kusumaningati, R.W. 2009. *Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Rosc.) Secara Invitro*. Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.
- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M. & Nakatani, N. 2004. Antioxidant properties of ginger related compounds from ginger. *Biofactors*, 21(1): 293-296.
- Mathenson, A. 1984. *Practical Beekeeping in New Zealand*. Hesselberg Government Printer, Wellington.
- Mayani, L., Yuwono, S. S. & Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik pada pembuatan sari jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 148-158.
- Morris, E.R., Nishinari, K. & Rinaudo, M. 2012. Gelation of Gellan. *Journal Food Hydrocolloids*, 28(1):373-411.
- Muchtadi, T.R. & Sugiyono. 1990. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nakatani, N. 1992. Natural Antioxidants From Spices. Di dalam : Huang, M.T., Ho, C.T., & Lee, C.Y (Eds). *Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health H. American Society*, Washington DC.
- National Honey Board. 2003. Honey-health and therapeutic qualities. (Online). *The National Honey Board. USA*. <http://www.jorgensensapiary.com/pdf/compedium.pdf> diakses pada 29 Mei 2019.
- National Honey Board. 2007. Honey, a Reference Guide to Nature's Sweetener. (Online). <http://www.honey.com/refguide.pdf> diakses 17 April 2019.
- Ningrum, S., Ariviani, S., Kawiji. 2016. Kapasitas antioksidan minuman temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) menggunakan gula kristal putih, gula kristal merah, gula merah, dan gula aren. *Biofarmasi*, 14(2) : 39-46.

- Nozal, M. J., Bernal, J. L., Toribio, L., Jimenez, J. J. & Martin, M. T. 2001. Highperformance liquid chromatographic determination of methyl anthranilate, hydroxymethylfurfural and related compounds in honey. *Journal of Chromatography*, 917(1): 95-103.
- Oktaviana, P.R. 2010. Kajian kadar kurkuminoid, total fenol, dan aktivitas antioksidan ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) pada berbagai teknik pengeringan dan proporsi pelarutan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Parwata, I. M., Adi, O., Ratnayani, K. & Listya, A. 2010. Aktivitas antiradikal bebas serta kadar beta karoten pada madu randu (*Ceiba pentandra*) dan madu kelengkeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia*, 4(1) : 54-62.
- Pebiningrum, A. & Joni, K. 2018. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. *Journal of Food and Life Science*, 1(2):33-42.
- Piro, R., Guidetti, G., Odo, L.P. & Piazza, M.G. 2002. Methematical diagnosis of unifloral honeys. *Litosei*, 1(1):235-239.
- Poste, L.M., Mackie, D.A., Butler, G. & Larmond, E. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Canadian Communications Group Publishing Centre, Ottawa.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode *spray drying* : komposisi kimia, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purnamasari, N., Aprilia, H. & Sukanta. 2015. Pembandingan parameter fisikokimia madu pahit (aktivitas enzim diatase, gula pereduksi (glukosa), keasaman, cemaran abu dan arsen dengan madu manis murni. *Farmasi*, 1(1): 46-50.
- Puspitojati, E. & Santoso, H. 2012. Optimasi Fermentasi pada Pembuatan Ekstrak Temulawak sebagai Bahan Baku Es Krim. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian*, 16 (2):1-4.
- Rahmani, M. F. 2004. Keakuratan Metode Uji Larut Untuk Keaslian Madu (Studi Kasus Di Kota Bogor). *Skripsi*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, IPB. Bogor.
- Ravindran, P.N. & Babu, K.N (Eds.). 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press, Washington DC.

- Rosmisari, A. 2006. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Rosita, 2007. *Berkat Madu: Sehat, Cantik, dan Penuh Vitalitas*. Qanita, Bandung.
- Rukmana, A.R. 1995. *Temulawak Tanaman Rempah dan Obat*. Kanisius, Yogyakarta.
- Ruslay, S., Abas, F., Shaari, K., Zainal, Z., Maulidiani, H., Sirat., Israf, D.A & Lajis, N.H. 2007. Characterization of the components present in the active fractions of health ginger (*Curcuma xanthorrhiza* and *Zingiber zerumbet*) by HPLC-DAD-ESIMS. *Food Chem*, 104(3): 1183–1191.
- Sadler, G.D. & Murphy, P.A. 1998. pH and Titratable Acidity. Di dalam: S.S. Nielsen (Ed). *Food Analysis*. Aspen Publishers Inc, Gaithersburg.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E. & Ishartani, D. 2014. Karakteristik fisikokimia dan sensori velva tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) dengan pemanis madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1) : 59-69.
- Septiana, A.T. 2004. Kadar dan aktivitas antioksidan minuman kunyit dan asam yang manis. *Agritech*, 24(2): 92-95.
- Septiana, A.T., Dwiyaniti, H., Muchtadi, D. & Zakaria, F.R. 2004. Kajian antioksidan *zingiberaceae* sebagai penghambat oksidasi lipoprotein densitas rendah (ldl) dan akumulasi kolesterol pada makrofag. *Laporan Penelitian Hibah Pekerti Tahun 1*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Setiawan. 2011. *Berbagai Sumber dan Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Gramedia, Jakarta.
- Setyowati, A. & Chatarina, L.S. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech*, 33(4):1-8.
- Shahidi, F & Nacz, M. 1995. *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects, Application*. Technomic Publishing Co. Inc, Lancaster.
- Sidik, M.W., Mulyono & A.Muhtadi. 1995. *Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.)*. Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica, Jakarta.
- Sihombing, D. T. H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Soekarto, S.T. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryanto, H. 2010. Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Madu Lebah (*Apis cerana*) di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Sukartiko, A. B. 1986. Prosesing madu lebah. *Prosiding Lokakarya Pembudidayaan Lebah Madu untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat*, 20-22 Mei 1986, Sukabumi.
- Sumoprastowo, R. & Suprpto, R.A. 1980. *Beternak Lebah Madu Modern*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- Suputa & Arminudin, A.T. 2007. *Beternak Lebah*. Cipta Aji Paramana, Yogyakarta.
- Suranto, Adji. 2007. *Terapi Madu*. Penebar Plus, Jakarta.
- Syukur, C. 2002. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tarigan, A.B., Karo, T.K. & Suhaidi, I. 2016. Pengaruh perbandingan sari pandan dengan sari jahe dan perbandingan massa gula dengan campuran sari terhadap mutu sirup pandan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2): 150-157.
- Terrab, A., Maria, J.D. & Francisco, J.H. 2004. Colour characteristics of honeys as influenced by pollen grain content: A multivariate study. *Journal Science Food Agric*, 84(2):380-386.
- Tirta, H. 2012. Kapasitas ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai anti-*Streptococcus mutans* dalam menghambat demineralisasi email (in vitro). *Tesis*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Wahyudi, A. 2006. Pengaruh penambahan kurkumin dari rimpang temu giring pada aktifitas antioksidan asam askorbat dengan metode FTC. *Akta Kimindo*, 2(1): 37 – 40.



- Wardana, Heru, D., Barwa, N.S., Kongsjahju, A., Iqbal, A., Khalid, M. & Taryadi, R.R. 2002. *Budi Daya secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya.
- Rahmat, Santosa & Setianingrum, S.W., 2003. Pengaruh Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* roxb.) untuk Meningkatkan Nafsu Makan pada Penderita Anoreksia Primer. (Online). <http://www.litbang.depkes.go.id/risbinkes.com>, diakses tanggal: 28 Mei 2019.
- White, J. W. 1979. Physical characteristic of honey. In: Crane, E. (Ed). *Honey : A Comprehensive Survey*. Heinemann, London.
- White, J.W. 1992. Quality evaluation of honey : Role of HMF and diastase assays. *Technical Seminar of Honey Standard, Testing Procedures, and Quality Control*. 25 Mei 1992. Riyadh, Saudi Arabia. P.48.
- White, J.W. 1994. The role of HMF and diastase assays in honey quality evaluation. *Bee World*, 75(3): 104-11.
- White, J. W. 2000. Isotope ratio testing of honey: Demistifying the internal standard test. *American Bee Journal*, 140(2): 318-321.
- Winarno, F. G. 1982. *Madu : Teknologi, Khasiat dan Analisa*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- World Health Organization. 1999. *Monograph on Selected Medicinal Plant*. WHO, Jenewa.
- Yoshikawa, M., Hatakeyama, S., Taniguchi, K., Matuda, H. & Yamahara, J. 1992. 6- Gingersulfonic acid, a new antiulcer principle, and gingerlycolipids A, B and C, three new monoacyldigalactosylglycerols, from *Zingiberis rhizoma* originating in Taiwan. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, 40(8):2239-2241.
- Yulia, Ade., Suparmo & Harmayani, E. 2011. Studi pembuatan minuman ringan berkarbonasi dari ekstrak kulit kayu manis-madu. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 13(2):1-4.
- Yuliana, R., Rahmawati, S.I. & Novidahlia, N. 2017. Minuman sirup limbah sari mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pertanian*. 8(2) :121.

Yunilas, E.M & Sinaga, O. 2005. Pengaruh pemberian tepung temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dalam ransum terhadap kualitas karkas ayam broiler umur 6 minggu. *Jurnal Agribisnis Peternakan*,1(2): 62–66.