

DAFTAR PUSTAKA

- Adjji, S. (2004) *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Anonim (1979) *Farmakope Indonesia*. III. Departemen Kesehatan RI.
- C, Wijaya. Hanny, M. dan N. (2010) *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Bogor: institut Pertanian Bogor.
- Cahyadi, W. (2012) *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Depi (2019) ‘Perbandingan Kualitas Madu Asli dan Madu Kemasan Apis cerena Di Aek Nauli Kabupaten Simalungun Sumatera Utara’, (Universitas Medan Area).
- Depkes RI (1994) *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 661/MENKES/SK/VII/1994 tentang Persyaratan Obat Tradisional*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Feronica, I. (2012) ‘Kajian Kemurnian Madu Komersial di Kota Bogor dengan Menggunakan berbagai Metode Pengujian’, p. 9.
- Gojmerac, W. L. (1983) ‘Bees, Beejeeping, Honey and Pollination’, in. USA: Saybrook Press.
- Gritter, R.J., Bobbit, J.M., dan Swharting, A. . (1991) *Pengantar Kromatografi*. II. Bandung: ITB.
- Hulu, C. Y. (2019) ‘Analisis Zat Pemanis Buatan Natrium Siklamat Pada Madu Yang Dijual di Swalayan Maju Bersama Daerah Pancing’, p. 16.
- Istiani, noor aisyah (2018) ‘Analisis Kualitas Madu Yang Beredar Di Kota Semarang Berdasarkan Parameter Massa Jenis , Indeks Bias , Dan Tegangan Permukaan’.
- Iswendi, M. . (2010) ‘Penentuan Kadar Siklamat Pada Minuman Serbuk Sachet Dengan Metode Spektrofotometri’.
- Jamil, Azhar, Yusuf Sabili, S. M. (2019) ‘Gambaran Pengetahuan, Sikap, Tindakan dan Identifikasi Kandungan Pemanis Buatan Siklamat Pada Pedagang Jajanan Es di Kecamatan Kadia Kota Kendari’, 53(9).
- Kristyaka, H. S. R. (2018) ‘Optimasi Kondisi Proses Pengendapan Hidroksida Logam-Logam Berat Kromium dan Nikelsecara Bertingkat dalam Limbah Cair Elektroplating’, 9(2), pp. 150–165.
- Pavlova, T., Stamatovska, V., Kalevska, T., Dimov, I., nakov, G. (2018) ‘Quality Characteristics Of Honey’, in. Proceedings of University of Ruse.
- Permenkes RI (1985) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 208 tentang Pemanis Buatan*.
- Permenkes RI (2012) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Rasyid, R., R, M. Y. and Mahyuddin (2011) ‘Analisis Pemanis Sintetis Natrium Sakarin Dan Natrium Siklamat Dalam Teh Kemasan’, *Jurnal Farmasi Higea*, 3(1), pp. 52–57.

- SNI (2004) ‘Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam Pangan’, *SNI 01-6993-2004*, pp. 1–42.
- SNI 01-2893 (1992) *Cara Uji Pemanis Buatan. Standar Nasional Indonesia*.
- SNI 3545 (2013) *Standar nasional Indonesia (SNI). SNI 3545:2003. Madu*.
- El Sohaimy, S.A., Masry, S.H.D., Shehata, M. . (2015) ‘Physicochemical Characteristics of Honey From Different Origins’.
- Sudaryanto, H. (2010) ‘Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Madu Lebah (Apis carana) di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten kampar’, *Skripsi*.
- Sugiyono (2016) *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suranto (2007) *Terapi Madu*. Penebar Swadaya.
- Syarifudin, L. U. (2017) ‘Identifikasi Siklamat Pada Jajanan Pasar di Pasar Hygienes Kelurahan Gamalama di Kota Ternate’, 12(2), pp. 205–212.
- Wibowotomo (2008) ‘Pengembangan Metode Penetapan Kadar Siklamat Berbasis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Guna Diimplementasikan dalam Kajian Paparan’, *Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang*.
- Winarno, F. . (1982) *Madu: teknologi, khasiat dan analisa*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Yuliarti (2015) *Khasiat Madu untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Yogyakarta: ANDI.