



DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 1985. Ilmu Makanan Ternak Unggas: Kemajuan Mutakhir. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methode of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Bang, L.M., Bunting, C. & Molan, P. C. (2003) The effect of dilution on the rate of hydrogen peroxide production in honey and its implications for wound healing. *J. Altern. Complement. Med.* 9 (2): 267-73.
- Bell, C. & A. Kyriakides. 2003. Salmonella. In : Blackburn, C. & McClure. P.J (Ed). Foodborne Pathogens (Hazard, Risk, Analysis and Control). Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Brown, A. 2000. Understanding Food Principle and Preparation. Wadsworth University of Hawaii, Hawaii.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet & M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2897-1992. Metode Pengujian Cemaran Mikroba, Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-6366-2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada Telur. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 01-3545-2004: Madu. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Djaafar, Titiek F., & S. Rahayu. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *J. Litbang Pertanian* 26 (2): 68-69.
- Doyle, M. P. & D. O. Cliver. 1990. *Salmonella: foodborne diseases* D. O. Cliver. Academic Press, Inc., 185-204.
- Fardiaz, S. 1989. Analisis Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



- Febrinda, A. E. 1993. Pengaruh penurunan kadar air dengan dehumidifier terhadap mutu madu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gaman, P. M. & K. B. Sherrington. 1992. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan: Gardjito, M., S. Naruki., A. Murdiati dan Sardjono. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gojmerac, W. L. 1983. Bees, Beekeeping, Honey and Pollination. The AVI Publishing Co.. Westport, Connecticut.
- Gorris, L.G.M., 2005. Food safety objective: An integral part of food chain management. Food Contr. 16: 801–809.
- Jeffrey, A.E. & C.M. Echazaretta, 1996. Medical uses of honey. Rev. Biomed. 7 : 43-49.
- Mattjik, A. A., & M. Sumertajaya. 2000. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab. IPB Press, Bogor.
- Marhiyanto, B. 2000. Sukses Beternak Ayam Arab. Difa Publisher.
- McNair, H.M. & E.J. Bonelli. 1988. Dasar Kromatografi Gas. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.
- Messens, W., K. Grijspeerdt & L. Herman. 2005. Eggshell penetration by *Salmonella*. J. World Poult. Sci. 61 (1) : 71-85
- Mine, Y. 2008. Egg Bioscience and Biotechnology. Department of Food Science University of Guelph. Wiley-interscienc A John Wiley & Sons, Inc., Publication.
- Michalski, C. B., R. E. Brackett, Y. C. Hung & G. O. I. Ezeike. 1999. Use of capillary tubes and plate heat exchanger to validate U.S. Department of Agriculture pasteurization protocols for elimination of *Salmonella enteritidis* from liquid egg products. J. Food Prot. 62 (2) : 112-117
- Pusat Apriari Pramuka. 2002. Lebah Madu: Cara Beternak dan Pemanfaatannya. Pusat Apriari Pramuka, Jakarta.
- Romanoff, A.L & A.J. Romnoff. 1963. 2nd Ed. The Avian Egg. John Willey and Sons . New York.
- Root, A. I.1980. The ABC and XYZ of Bee Culture. The A. I. Root Company, Medine, Ohio, USA.
- Rosita, 2007, Berkat Madu, Penerbit Qanita, Bandung.



- Saptorini, E. & Wati. 2003. Khasiat Madu. <http://www.mail-archive.com/forum@alumni-akabogor.net/msg01046.html>. [Diakses pada 07 April 2010].
- Sarwono, B. 2001. Ayam Arab Petelur Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sihombing, D.T.H. 2005. Ilmu Ternak Lebah Madu. Edisi ke-2. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Silverside, F.G. & T.A. Scott. 2000. The relationships among measures of egg albumen height, pH and whipping volume. *Poult. Sci.* 83: 1619-1623.
- Sirait, C. H. 1986. Telur dan Pengolahannya Diktat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sriyati. 2007. Ayam Arab, Rasa atau Buras?. *Suara Merdeka*. Edisi Senin 31 Desember 2007. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0712/31/ragam01.htm>.
- Stadelman, W. J. & O. J. Cotterill. 1977. *Egg Science and Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
- Steel, R. G. D & J. H Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan. Bambang Sumantri. Edisi Dua. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Sudaryani, T. 2000. Kualitas Telur. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sukartiko, A.B. 1986. Prosesing madu lebah. Prosiding lokakarya pembudidayaan lebah madu untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat, 20-22 Mei 1986, Sukabumi.
- Sumoprastowo, R & R. A Suprpto. 1980. *Beternak Lebah Madu Modern*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suriawiria, U. 2005. *Mikrobiologi Dasar*. Penerbit Papas Sinar Sinanti. Jakarta.
- Taormina, P. J., B. A. Niemira, & L. R. Beuchat. 2001. Inhibitory activity of honey against foodborne pathogens as influenced by the presence of hydrogen peroxide and level of antioxidant power. *Int. J. Food Microbiol.* 69: 217-225.
- Tim penyusun Kamus. 1999. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Penerbit Balai Pustaka, Jakarta.
- Tonks, A. J., R.A Cooper, K.P. Jones, S. Blair, J. Parton, & A.Tonks. 2003. Honey stimulates inflammatory cytokine production from monocytes. *Cytokine*, 21: 242-247.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2000. *Egg Grading Manual*. Federal Crop Insurance Corporation (FCIC), Washington DC.



Well, R. G. & C. G. Belyavin. 1987. Egg Quality-Current Problems and Recent Advance. Poultry Science Symposium 20. Butterworths, Borough Green, Sevenoaks, Kent TN 15 8 pH, England.

White, J.W. Jr. 1979. Composition of honey. In: Honey : a Comprehensive Survey. E. Crane (Editor).Heinemann, London.

White, W. 1992. Honey. In: The Hive and The Honey Bee. Dadant and Sons. Hamilton, Illinois.

Winarno, F.G. 1982. Madu: Teknologi Khasiat dan Analisa. Ghalia Indonesia, Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke 3. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M - Brio Press. Bogor.