

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. 2016. Internet. *Produksi Jamur dan Lebah Madu Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Internet. *SNI 01-4452-1998 Tentang Spesifikasi Persyaratan Mutu Minuman Isotonik*. Jakarta: <https://sisni.bsn.go.id> [Diakses 14 Desember 2016].
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Chasanah, Nur. 2001. "Kadar Dekstrosa, Levulosa, Maltosa serta Sukrosa Madu Segar dan Madu Bubuk dengan Bahan Pengisi Campuran Gum Arab dan Dekstrin". Skripsi, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Clark, K. 1994. Nutritional Guidance To Soccer Players For Training And Competition. *J. Sport Sci.* 12 (Special Issue), S43-S50. *Dikutip oleh Hadi, S.* 2006. "Optimasi Formulasi Minuman Isotonik Madu". Skripsi, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Kesehatan. 2000. Pedoman Pelatihan Gizi Olahraga Untuk Berprestasi. 2000:81.
- Direktorat Gizi. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dirjen Bina Gizi . 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan RI.
- Fachruddin. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah. Kansius*. Yogyakarta.
- Gebremariam, T., 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.
- Hadi, S. 2006. "Optimasi Formulasi Minuman Isotonik Madu". Skripsi, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

- Kementrian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI, 2018.
- Komara, S. 2002. "Kajian Aktivitas dan Identifikasi Kelas Senyawa Antibakteri 5 Jenis Madu Indonesia". Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. Internet. *Minuman Isotonik*. <http://ebookpangan.com/>. [Diakses 1 September 2016]
- Langkong, J., Sukendar, N. K., & Ihsan, Z. 2018. *Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Tua (Cocos Nicifera L) Dan Ekstrak Belimbing Wuluh (Avverhoa Bilimbi L) Menggunakan Metode Sterilisasi Non-thermal selama Penyimpanan*. *Cancrea Journal* .
- Lathifah, Q. A. 2008. "Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Dengan Variasi Pelarut". Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Malang.
- Nadhilla, N. F. 2014. The Activity Of Antibacterial Agent Of Honey Against *Staphylococcus aureus*. *J. Majority*. 3.
- Pertiwi, D. 2015. "Status Dehidrasi Jangka Pendek Berdasarkan Hasil Pengukuran Puri (Periksa Urin Sendiri) Menggunakan Grafik Warna Urin Pada Remaja Kelas 1 dan 2 di SMAN 63 Jakarta Tahun 2015". Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rosdiani, Dini. 2013. *Model Pembelajaran Langsung Dalam Pendidikan Jasmani Dan Kesehatan*. Alfabeta: Bandung.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Thomas, A. N. 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F.G. 1982. *Madu: Teknologi, Khasiat dan Analisa*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 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*.