

UJI KUALITAS DAN KANDUNGAN KIMIA MADU *Apis cerana* MONOFLORA DAN MULTIFLORA DARI HUTAN DI GUNUNG KIDUL

Oleh :

Ayu Dwi Cahyani¹ dan Rini Pujiarti²

INTISARI

Madu sebagai bahan pemanis alami sudah lama diketahui dan dikonsumsi masyarakat Indonesia. Peredaran madu sangat tinggi dan sangat beragam, tetapi pengetahuan secara ilmiah mengenai zat terkandung dalam madu asli yang dapat dikonsumsi dengan baik masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan kandungan kimia madu *monoflora* dan *multiflora* dari jenis lebah *Apis cerana* yang dalam kasus ini pada wilayah Gunungkidul. Penelitian ini menggunakan *Completely Randomized Design (CRD)* dengan faktor tunggal yaitu jenis madu yang sama ketika lebah ditempatkan pada lokasi dan sumber nektar yang berbeda atau dengan kata lain pada jenis madu *monoflora* di bawah tegakan kayu putih dan *multiflora* dibawah tegakan yang beragam. Sampel madu diuji kualitasnya dengan parameter persyaratan mutu SNI 8664 tahun 2018 meliputi rasa, bau, glukosa, sukrosa, kadar air, kadar abu, keasaman, padatan yang tak terlarut air, dan pengujian warna serta uji GC-MS yang didalamnya dapat diketahui kadar HMF. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua sampel madu memiliki karakteristiknya masing-masing, mulai dari proses pemeliharaan, proses pemanenan, dan sumber pakan yang berbeda, sehingga hasil pengujian kualitas dan kandungan kimia madu keduanya berbeda. Dilihat dari SNI ada yang memenuhi kriteria dan bahkan melebihi atau kurang dari kriteria. Pada madu monoflora lebih banyak memenuhi kriteria SNI madu daripada madu multiflora. Namun secara keseluruhan masih banyak hasil pengujian yang tidak memenuhi SNI Madu.

Kata kunci : *Apis cerana*, madu, sumber nektar, komposisi kimia.

¹Mahasiswa Program Studi Pengelolaan Hutan SV-UGM, NIM : 18/431802/SV/15773

²Dosen Pembimbing Tugas Akhir Program Studi Pengelolaan Hutan SV-UGM

**QUALITY AND CHEMICAL CONTENT OF HONEY *Apis cerana*
MONOFLORA AND MULTIFLORA FROM THE FOREST IN GUNUNG
KIDUL**

By :

Ayu Dwi Cahyani¹ dan Rini Pujiarti²

ABSTRACT

Honey as a natural sweetener has long been known and consumed by the people of Indonesia. The circulation of honey is very high and very diverse, but scientific knowledge about the substances contained in real honey that can be consumed properly is still limited. This study aims to determine the quality and chemical content of monoflora and multiflora honey from the *apis cerana* bee species which in this case is in the Gunungkidul area. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor, namely the same type of honey when placed at different locations and sources of nectar or in other words, monoflora honey under eucalyptus stands and multiflora under different stands. Honey samples were tested with the parameters of the quality requirements of SNI 8664 in 2018 including taste, smell, glucose, water content, ash content, content, water insoluble solids, and color testing and GC-MS test in which HMF can be known. The results showed that the two honey samples had different characteristics, starting from the rearing process, harvesting process, and different feed sources, so the results of the quality and chemical content test were different. Judging from the SNI there are those who meet the criteria and even exceed or less than the criteria. Monoflora honey meets SNI honey criteria more than multiflora honey. However, overall there are still many test results that do not meet SNI Honey.

Key words: *Apis cerana*, honey, nectar source, chemical composition.

¹Student of Forest Management Section, Vocational School, Universitas Gadjah Mada

²Guide Lecture of Forest Management Section, Vocational School, Universitas Gadjah Mada