



Madu merupakan cairan kental yang berasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu yang berasal dari nektar bunga. Secara kimia madu merupakan larutan yang kompleks karena terdiri dari fruktosa, glukosa, sukrosa, protein, enzim-enzim, garam-garam mineral, dan unsur-unsur aromatik dari bunga. Komposisi kimia madu tergantung dari jenis tanaman atau asal bunganya. Warna madu berkisar dari putih bening sampai ke coklat gelap, tergantung asal bunganya. Penanganan madu meliputi pemanenan, penyaringan, dan pembotolan. Penanganan dan penyimpanan yang kurang baik dapat menyebabkan madu menjadi keruh, kehilangan aroma, dan terjadi fermentasi oleh yeast.

Telah dilakukan penelitian penjernihan madu dengan menambahkan arang aktif dan zeolit. Variasi penambahan bahan penjernih adalah 0,25 g; 0,5 g; dan 0,75 g arang aktif/100 g madu, dan 1,0 g; 2,0 g; dan 3,0 g zeolit/100 g madu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan arang aktif dan zeolit pada penjernihan madu tidak berpengaruh pada kadar air, kadar abu dan kadar gula, tetapi dapat menurunkan bilangan diastase. Konsentrasi efektif arang aktif dan zeolit untuk penjernihan madu kapuk adalah masing-masing antara 0,5 sampai 0,75 g/100 g madu dan antara 2,0 sampai 3,0 g/100 g madu. Penggunaan arang aktif dan zeolit tidak mengurangi perolehan madu.