

ANALISIS SERBUK SARI DAN SENYAWA FLAVONOID MADU DARI PULAU LOMBOK

Lalu Zulkan Jayadi

18/432394 / PBI / 01552

INTISARI

Madu adalah cairan manis yang diproduksi oleh lebah. Madu memiliki manfaat kesehatan bagi manusia. Madu berpotensi untuk dikembangkan sebagai suplemen makanan. Madu Mengandung metabolit sekunder seperti flavonoid. Flavonoid berperan penting sebagai antioksidan, antibakteri, antivirus, dan anti-inflamasi. Komposisi flavonoid di dalam madu bergantung pada nektar bunga yang dikonsumsi lebah dan lokasi geografisnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keanekaragaman tanaman yang dikunjungi oleh lebah tanpa sengat dan senyawa flavonoid dalam madu. Hasil penelitian menunjukkan serbuk sari yang ditemukan dalam madu bervariasi dari 15-41 tipe serbuk sari. Madu yang ditemukan tergolong kedalam uniflora dan multiflora. Keanekaragaman serbuk sari dalam madu sangat mencerminkan kondisi vegetasi yang berbeda dari lokasi pertanian, dan dengan demikian mengkonfirmasi asal botani dan asal geografis sampel. Kandungan total senyawa flavonoid yang ditemukan menunjukkan variasi tinggi dari 519.180 mg/kg hingga 1342.593 mg/kg.. Aktivitas penangkapan radikal bebas madu berkisar 9,54 hingga 47,51 mg/mL. Ini menunjukkan bahwa madu memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat.

Kata kunci: madu Lombok, keanekaragaman serbuk sari, total flavonoid, aktivitas antioksidan

ANALYSIS OF POLLEN AND FLAVONOID COMPOUND IN HONEY FROM LOMBOK ISLAND

Lalu Zulkan Jayadi

18/432394 / PBI / 01552

ABSTRACT

Honey is a sweet liquid produced by bees. Honey has health benefits for humans. Honey has the potential to be developed as a supplement. Honey contains secondary metabolites such as flavonoids. Flavonoid in honey important as an antioxidant, antibacterial, antiviral, and anti-inflammatory. The composition of flavonoids in honey depends on the nectar of flowers consumed by bees and their geographical location. This study aims to determine the diversity of plants visited by *Stingless bees* and flavonoid compounds in honey. The results showed the pollen found in honey varies from 15 to 41 types of pollen. Honey that is found belongs to uniflora and multiflora. The diversity of pollen in honey strongly reflected the different vegetation conditions of the agricultural location, and thus confirms the botanical origin and geographical origin of the sample. The total content of flavonoid in honey showed a high variation of 519.180-1342.593 mg/kg. The activity of free radical scavenging of honey ranges from 9, 54-47, 51 mg / mL . This shows that honey has very strong antioxidant activity.

Keywords: *Lombok honey, pollen diversity, total flavonoid, antioxidant activity*