

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| HALAMAN PERSEMBAHAN..... | v |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| INTISARI | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3. Manfaat Penelitian..... | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1. Lebah Madu | 5 |
| 2.2. Jenis-Jenis Lebah Madu | 6 |
| 2.3. Lebah Trigona | 7 |
| 2.4. Sumber Nektar Lebah Trigona..... | 10 |
| 2.5. Madu..... | 11 |
| 2.6. Komposisi Madu..... | 12 |
| 2.7. Kualitas Madu | 13 |
| 2.8. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Madu..... | 15 |
| 2.8.1. Kadar Air..... | 15 |
| 2.8.2. Gula Pereduksi | 16 |
| 2.8.3. Gula Total..... | 16 |
| 2.8.4. Sukrosa | 17 |
| 2.8.5. Keasaman | 17 |
| 2.8.6. Baume..... | 18 |
| 2.8.7. Organoleptik | 18 |
| 2.8.8. Fenolik..... | 19 |

| | |
|--|-----------|
| 2.8.9. Kandungan Senyawa Kimia..... | 20 |
| BAB III MATERI DAN METODE..... | 22 |
| 3.1. Materi | 22 |
| 3.1.1 Alat Penelitian..... | 22 |
| 3.1.2. Bahan Penelitian..... | 22 |
| 3.2. Metode..... | 22 |
| 3.2.1. Penentuan Lokasi Sampling..... | 25 |
| 3.2.2. Pengambilan Sampel | 25 |
| 3.2.3. Pengamatan di Lapangan..... | 26 |
| 3.2.4. Uji Laboratorium | 26 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 33 |
| 4.1. Sumber Asal Madu..... | 33 |
| 4.1.1. Kondisi Geografis Kawasan Kabupaten Sleman..... | 33 |
| 4.1.2. Kondisi Geografis Kawasan Kabupaten Gunungkidul | 34 |
| 4.1.3. Kondisi Geografis Kawasan Kabupaten Bantul..... | 36 |
| 4.2. Budidaya Lebah..... | 37 |
| 4.2.1. Budidaya Lebah Kabupaten Sleman..... | 37 |
| 4.2.2. Budidaya Lebah Kabupaten Gunungkidul | 40 |
| 4.2.3. Budidaya Lebah Kecamatan Bantul..... | 43 |
| 4.3. Tumbuhan Sumber Pakan Lebah | 46 |
| 4.4. Pemanenan Madu..... | 55 |
| 4.5. Pengujian Madu | 57 |
| 4.5.1. Kandungan Senyawa Kimia..... | 57 |
| 4.5.2. Kadar Fenolik..... | 62 |
| 4.5.3. Uji Organoleptik..... | 65 |
| 4.5.3.1. Bau | 65 |
| 4.5.3.2. Rasa | 67 |
| 4.5.3.3. Warna..... | 68 |
| 4.5.4. Kadar Air..... | 70 |
| 4.5.5. Gula Pereduksi | 73 |
| 4.5.6. Gula Total..... | 75 |
| 4.5.7. Sukrosa | 78 |
| 4.5.8. Keasaman | 80 |
| 4.5.9. Baume..... | 83 |

| | |
|--|----|
| 4.6. Perbandingan Hasil Pengujian Madu dengan Standar SNI..... | 86 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 89 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 89 |
| 5.2. Saran..... | 90 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 91 |