

**ANSYARULAH (J1B116057). KARAKTERISTIK FISIK MADU MURNI DARI BERBAGAI CENTRA PRODUKSI DI JAMBI. PEMBIMBING: Dr. DEWI FORTUNA, S.TP., M.P dan Dr. FITRY TAFZI, S.TP., M.Si**

---

**RINGKASAN**

Madu adalah cairan kental alami berasa manis yang dihasilkan lebah setelah mengkonsumsi nektar bunga dan bahan-bahan manis lain dari tumbuhan. Madu merupakan campuran kompleks yang mengandung nutrisi dan senyawa bioaktif seperti karbohidrat (terutama fruktosa dan glukosa), enzim, protein, asam-asam amino, asam-asam organik, mineral, vitamin, bahan aromatik, polifenol, pigmen, lilin dan polen yang berkontribusi pada warna, aroma dan rasa. Madu dapat diperoleh dari hasil budidaya lebah atau dari lebah liar (madu hutan). Madu hutan yaitu madu yang dihasilkan dan diambil langsung dari sarang lebah yang terdapat di pohon-pohon dalam hutan. Madu memiliki berbagai aktivitas biologis salah satunya sebagai sumber antioksidan alami. Kemampuan madu dalam menghambat radikal bebas diperoleh dari berbagai senyawa seperti asam salisilat, asam benzoat, ester asam sinamat, fenolik, flavonoid, alkohol triterpen, komponen lipid, vitamin C, E,  $\beta$ -karoten dan berbagai kelompok enzim. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sumber nektar pada madu serta jenis lebah yang digunakan oleh peternak lebah dari beberapa daerah di Provinsi Jambi dan untuk mengetahui kandungan kadar air, viskositas, keasaman dan total padatan terlarut yang terdapat pada madu yang berasal dari beberapa daerah di Provinsi Jambi.

Penelitian ini menggunakan metode statistik, dimana data yang diperoleh akan diuji di laboratorium untuk diuji nilai kandungan fisik madu tersebut. Hasil pengamatan dilokasi budidaya, madu yang berasal dari Kabupaten Kerinci dan Kabupaten Tanjung Jabung Timur merupakan madu multiflora, sedangkan madu yang berasal dari daerah Tanjung Jabung Barat dan Muaro Jambi merupakan madu monoflora. Jenis lebah yang dipakai di Kabupaten Kerinci merupakan lebah apis cerana, untuk di Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Tanjung Jabung Timur serta Kabupaten Muaro Jambi menggunakan jenis lebah apis mellifera

Hasil uji laboratorium menunjukkan kandungan yang terdapat dalam madu dari 4 daerah di Provinsi Jambi memiliki kadar air, viskositas, keasaman dan total padatan terlarut yang berbeda nyata. Kandungan kadar air dengan nilai tertinggi terdapat pada madu berasal dari daerah Tanjung Jabung Barat yaitu sebesar 28,18%. Kandungan Keasaman pH 3,75. Kandungan viskositas dengan nilai tertinggi terdapat pada madu berasal dari daerah 17,59 Poise (P). Kandungan total padatan terlarut madu tertinggi terdapat pada daerah Muaro Jambi yaitu sebesar 78,2% dengan derajat Brix 29,5.

**Kata Kunci** : Kadar air, Keasaman, Lebah, Madu, Total Padatan Terlarut, Viskositas