

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Definisi madu menurut Badan Standardisasi Nasional Indonesia (2013), ialah madu merupakan cairan alami yang umumnya memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (*Apis sp.*) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral). Menurut Codex Alimentarius (2019) madu adalah zat manis alami yang dihasilkan oleh lebah madu dari nektar tanaman atau dari sekresi bagian tanaman yang masih hidup maupun ekskresi serangga penghisap tanaman pada bagian tanaman yang masih hidup, yang dikumpulkan oleh lebah madu, diubah dengan menggabungkannya dengan zat-zat tertentu milik mereka sendiri, ditampung, dikeringkan, disimpan, dan dibiarkan di dalam sarang lebah untuk dimatangkan. Madu pada dasarnya terdiri dari gula yang berbeda, terutama fruktosa dan glukosa serta zat-zat lain seperti asam organik, enzim, dan partikel padat yang berasal dari pengumpulan madu. Warna madu bervariasi dari hampir tidak berwarna hingga coklat tua. Teksturnya bisa cair, kental, atau sebagian mengkristal. Rasa dan aromanya bervariasi, yang berasal dari tanaman asalnya.

Madu adalah suatu bahan makanan yang dihasilkan oleh lebah yang merupakan satu-satunya pemanis yang bisa digunakan manusia tanpa pengolahan terlebih dahulu. Madu mengandung berbagai jenis komponen yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Komponen-komponen itu adalah karbohidrat, asam amino, mineral, enzim, vitamin dan air.

Selain dikonsumsi secara langsung, madu juga dimanfaatkan untuk industri makanan, industri minuman, industri farmasi, industri jamu, dan industri kosmetik. Industri makanan dan minuman yang menggunakan bahan baku madu sebagai bahan baku penolong adalah roti, biskuit, kue-kue, susu, buah-buahan atau sari buah, dan sajian makanan. Sementara bagi industri jamu, madu mengandung vitamin, mineral, dan karbohidrat seperti fruktosa, glukosa, dan gula lainnya. Di dalam industri kosmetik, madu menjadi campuran sejenis ramuan yang berguna menjadikan rambut, bibir, dan kulit menjadi lebih halus dan indah.

Banyak kosmetik yang beredar saat ini, yang menggunakan madu sebagai bahan campuran sesuai dengan jenis dan sensitivitas kulit (Ahmed, dkk 2003)

Madu pada dasarnya terdiri atas campuran gula dan senyawa lainnya., madu mengandung terutama fruktosa (sekitar 38,5%) dan glukosa (sekitar 31,0%), sehingga mirip dengan sirup gula sintetis, yang sekitar 48% fruktosa, glukosa 47%, dan sukrosa 5%. Karbohidrat madu yang tersisa termasuk maltosa, sukrosa, dan karbohidrat kompleks lainnya. Seperti semua pemanis bergizi yang lain, madu sebagian besar mengandung gula dan hanya mengandung sedikit jumlah vitamin atau mineral. Madu juga mengandung sejumlah kecil dari beberapa senyawa dianggap berfungsi sebagai antioksidan, termasuk chrysin, pinobanksin, vitamin C, katalase, dan pinocembrin. Komposisi spesifik dari sejumlah madu tergantung pada bunga yang tersedia untuk lebah yang menghasilkan madu (Martos, Ferreres dan Tomas, 2000).

Madu yang beredar di masyarakat memiliki berbagai macam jenis berdasarkan ciri fisik maupun rasanya seperti madu pahit, madu manis, madu kaliandra, dan lain sebagainya. Kualitas madu dapat dipengaruhi oleh jenis sumber pakan berupa polen dan nektar. Lebah menghasilkan madu dari nektar tumbuhan yang berada disekitar sarangnya. Sumber nektar yang berbeda menyebabkan kualitas madu yang beragam (Khasanah et al. 2017).

Madu dapat dibagi berdasarkan tanaman yang menjadi sumber nektarnya, salah satunya adalah madu hutan yaitu madu yang diambil nektarnya lebih dari satu tanaman atau disebut juga madu multiflora. Selain itu madu juga memiliki karakteristik fisikokimia dan mikrobiologis yang dapat digunakan sebagai parameter kualitas madu. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengetahui kualitas suatu madu tertentu (Adriani, 2011).

Saat ini cukup banyak oknum tidak bertanggung jawab yang membuat madu tiruan. Mereka menggunakan bahan-bahan seperti gula pasir, sari buah, zat aromatis, dan sebagainya yang dicampur dan dibuat semirip mungkin dengan madu. Madu palsu tersebut secara sepintas sulit dibedakan dari yang asli. Di Eropa pemalsuan madu juga dilakukan menggunakan sirup gula inversi, sirup jagung, sirup maple, gula tebu, gula beet, molasse, dan sebagainya (Bogdanov dan Martin, 2002).

Bagi masyarakat awam tidaklah mudah menentukan keaslian madu. Banyak metode-metode praktis yang berkembang dari mulut ke mulut yang diyakini bisa membantu memilih madu yang asli (Astuti, 2015). Namun demikian metode tersebut perlu ditelaah lebih lanjut untuk mengetahui kebenarannya.

Dari segi kualitas, madu asli sangat populer dimata masyarakat. Madu asli ini sangat digemari karena diyakini memiliki khasiat yang lebih dibanding dengan madu yang dijual dipasaran. Untuk itu perlu dilakukan penelitian mengenai kualitas madu yang dijual oleh peternak lebah dan para pencari madu hutan ini. Hal ini tentunya dapat membantu masyarakat agar bisa mengetahui bagaimana standar bahwa madu yang akan mereka konsumsi adalah madu asli atau madu yang berkualitas.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Madu Murni Dari Berbagai Daerah Di Jambi”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik fisik madu murni dari berbagai centra produksi di Jambi.

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

1. Terdapat pengaruh lokasi budidaya centra produksi madu terhadap karakteristik fisik madu murni dari berbagai kabupaten di Provinsi Jambi.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik madu murni yang beredar di Provinsi Jambi baik secara uji fisik sehingga bisa memberi gambaran kepada masyarakat luas tentang mutu madu yang akan mereka beli atau konsumsi. Penelitian ini juga merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi tingkat sarjana (S1) bagi penulis, di Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jambi