

ABSTRAK

Indonesia adalah negara dengan iklim tropis dan memiliki potensi dalam mengembangkan peternakan lebah madu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dan dalam hutan. Pengembangan budidaya lebah madu di Indonesia bertujuan untuk mendapatkan manfaat yang sebesar-besarnya bagi masyarakat dalam dan sekitar hutan. Pengelolaan budidaya lebah madu dilakukan dengan memperhatikan kelestarian sumberdaya hutan sehingga tingkat gangguan terhadap hutan diharapkan akan berkurang (Sarwono, 2001). Kadar air dalam madu sangat mempengaruhi kualitas madu. Kadar air madu di Indonesia cukup tinggi dikarenakan faktor kelembapan udara di Indonesia yang cukup tinggi yaitu 60%-80%, rata-rata kandungan kadar air madu di Indonesia saat panen mempunyai kadar air sebesar 25%-29%. Sebagai langkah dalam menjaga kualitasnya, madu biasanya dipanaskan untuk mengurangi kadar air, menghilangkan mikroorganisme yang dapat mengkontaminasinya serta untuk menekan laju fermentasi sehingga madu dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Sihombing (1997) menyampaikan madu yang digunakan dalam proses penguapan dengan suhu 40 °C, 50 °C dan 60 °C memberikan hasil lebih baik dari sampel madu tanpa perlakuan. Setelah proses evaporasi warna madu akan berubah menjadi lebih pekat. Hasil sidik ragam menunjukkan perlakuan suhu berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, vitamin C, antioksidan dan viskositas. Selanjutnya dilakukan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) untuk melihat beda nyata terhadap perlakuan suhu. Perlakuan suhu tidak berpengaruh terhadap kadar abu dan pH.

Kata Kunci : Madu Akasia, Perlakuan Suhu, Fisikokimia

ABSTRACT

Indonesia is a country with a tropical climate and has the potential to develop honey bee farming to improve the economy of surrounding communities and in the forests. The development of honey bee cultivation in Indonesia aims to obtain maximum benefits for communities in and around forests. Management of honey bee cultivation is carried out by paying attention to the preservation of forest resources so that the level of disturbance to the forest is expected to be reduced (Sarwono, 2001). The water content in honey greatly influences the quality of honey. The water content of honey in Indonesia is quite high due to the humidity factor in Indonesia which is quite high, namely 60%-80%. The average water content of honey in Indonesia at harvest has a water content of 25%-29%. As a step in maintaining its quality, honey is usually

heated to reduce the water content, eliminate microorganisms that can contaminate it and to suppress the rate of fermentation so that the honey can be stored for a longer period of time. Sihombing (1997) stated that honey used in the evaporation process at temperatures of 40 °C, 50 °C and 60 °C gave better results than untreated honey samples. After the evaporation process, the color of the honey will change to become more intense. The results of the variance test showed that temperature treatment had a very significant effect on water content, vitamin C, antioxidants and viscosity. Next, the Duncan Multiple Range Test (DMRT) was carried out to see the real differences in temperature treatment. Temperature treatment had no effect on ash content and pH.

Keywords: Acacia Honey, Temperature Treatment, Physicochemistry