

## RINGKASAN

**KUALITAS MADU DARI NEKTAR POHON AKASIA CARPA (*Acacia crassicarpa*) PADA TANAH MINERAL DAN TANA GAMBUT.”** (Skripsi Oleh Debby Okta Dhea Lestari di bawah bimbingan Ibu Ade Yulia, S.TP., M.Sc., dan Bapak Ir. Jauhar Khabibi, S.Hut., M.Si.)

Madu adalah buatan alam yang dihasilkan dari lebah karena menyimpan nutrisi yang bermanfaat. Madu mengandung banyak mineral seperti magnesium, natrium, aluminium, kalsium, fosfor, kalium dan zat besi, setelah itu juga terdapat vitamin seperti riboflavin (B2), thiamin (B1), piridoksin (B6), asam askorbat (C), asam pantotenat, niasin, asam folat, biotin, dan vitamin K (Suranto, 2004). Menurut SNI (2018), madu yang dipanen harus memiliki kadar air di bawah 22%. Madu yang baik adalah madu yang mengandung kadar air sekitar 17 - 21%. Kelembaban relatif (Rh) di Indonesia berkisar antara 60 – 90%, sehingga kadar air dalam madu di Indonesia sekitar 18,3 – 33,1%. Pengujian terhadap kualitas madu dilakukan agar madu yang dikonsumsi masyarakat memiliki standar kualitas sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pemerintah. Kadar keasaman pada madu dengan nilai maksimal 50 ml NaOH/kg. Keasaman madu sangat penting dalam penentuan kualitas madu.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari satu faktor yaitu jenis tanah dengan 2 taraf. Masing-masing taraf dilakukan ulangan sebanyak 6 kali ulangan pada tanah gambut dan 6 kali pengulangan pada tanah mineral.

Hasil penelitian ini menunjukkan kualitas madu *Apis malifera* dipengaruhi oleh tempat tumbuh pohon akasia carpa sebagai penghasil nektar. Pohon akasia carpa yang tumbuh pada tanah mineral memberikan nektar yang menghasilkan kualitas madu yang lebih bagus dari pada tanah gambut. Madu akasia yang terbaik berdasarkan hasil skoring yang menunjukkan 5 parameter kualitas madu dari nektar pohon akasia carpa di tanah mineral sesuai dengan standar SNI yaitu kadar air 19,50%, kadar abu 0,28%, pH 3,18, Vitamin C 4,94 mg dan Viskositas 1459,22 poise.

Hasil uji T dan F menunjukkan bahwa kadar air, pH, dan viskositas berpengaruh nyata terhadap kualitas madu, yang berarti perubahan pada ketiganya dapat mempengaruhi sifat dan mutu madu secara signifikan. Sementara itu, kadar abu dan vitamin C tidak berpengaruh nyata, menunjukkan bahwa keduanya tidak mempengaruhi kualitas madu secara signifikan. Secara keseluruhan, faktor-faktor tersebut memberikan gambaran tentang pengaruh parameter terhadap mutu madu, dengan beberapa faktor memiliki pengaruh yang lebih besar daripada yang lain.