

ABSTRACT

CHEMICAL AND SIMPLE TESTING OF HONEY QUALITY MARKETED IN BANDAR LAMPUNG

By

Nur AnisaHikmahTunFauzi

This study aims to determine the quality of honey marketed in Bandar Lampung. The research was done in three stages, the first step was the inventory of honey seller and the determination of the location of honey sampling in Bandar Lampung. The second stage was sampling by purposive sampling (10 samples) and interview to the distributors. The third stage was chemical test (sucrose, water content, insoluble solid, acid and pH levels) and simple test (warming on candle fire, dripping into warm water, dripping on newspaper). The data of test result presented in table/graph and compared with honey quality standard SNI 01-3545-2004 and analyzed descriptively. The results showed that from 10 sample there were 4 samples (A, B, G dan I) did not meet the requirement of maximum sucrose content of 5%; all samples none meet the requirements of insoluble solids maximum 0,5%, only one sample (J) did not meet the maximum water content requirement of 22%. Based on three simple

test performed, a simple test with drip on newspapers was sensitive enough to detect honey water content levels whether exceed the requirements or not. While simple test with heating above the candle and dripping into warm water are less sensitive to detect whether the sucrose content exceeds the SNI requirements or not.

Keywords: honey, the quality of honey, chemical test, simple test

ABSTRAK

PENGUJIAN MUTU MADU YANG BEREDAR DI BANDAR LAMPUNG SECARA KIMIA DAN SEDERHANA

Oleh

Nur Anisa Hikmah Tun Fauzi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu madu yang beredar di Bandar Lampung. Penelitian dilakukan secara bertahap, tahap pertama adalah inventarisasi penjual madu dan penentuan lokasi sampling madu di Bandar Lampung. Tahap kedua adalah pengambilan sampel secara purposive sampling (10 sampel) dan wawancara kepada distributor. Tahap ketiga sampel madu dilakukan pengujian mutu secara kimia (kadar sukrosa, kadar air, padatan tidak larut, kadar asam dan pH) dan secara sederhana (pemanasan di atas lilin, diteteskan kedalam air hangat, diteteskan pada kertas koran). Data hasil uji disajikan dalam bentuk tabel/grafik dan dibandingkan dengan standar mutu madu SNI 01-3545-2004 serta dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 sampel ada 4 sampel (A, B, G dan I) tidak memenuhi persyaratan kadar sukrosa maksimal 5%; semua sampel tidak ada yang memenuhi persyaratan padatan tidak larut maksimal 0,5%; hanya satu

sampel (J) yang tidak memenuhi persyaratan KA maksimal 22%. Berdasarkan tiga uji sederhana yang dilakukan, uji sederhana dengan meneteskan pada kertas koran cukup sensitiv untuk mendeteksi kdar air madu apakah melebihi persyaratan atau tidak. Sedangkan uji sederhana dengan pemanasan di atas lilin dan meneteskan ke dalam air hangat kurang sensitiv untuk mendeteksi apakah kadar sukrosa melebihi persyaratan SNI atau tidak.

Kata kunci : Madu, mutu madu, uji kimia, uji sederhana