

ABSTRACT

THE EFFECT OF DEHUMIDIFICATION TIME ON THE QUALITY OF *CRASSICARPA* AND *MANGIUM* HONEY CULTIVATED AT PT. SUHITA BEE INDONESIA

By

DEPRI MUBARIK

Honey is a natural substance that has a sweet taste produced by bees from nectar or flower essence or liquid originating from parts of living plants which are collected, changed and bound with certain compounds by bees and then stored in hexagonal shaped hives. The aim of the research was to determine the effect of dehumidification time, type of honey and their interaction on the quality of crasiacarpa and mangium honey cultivated at PT. Suhita Lebah Indonesia, as well as the best treatment that produces honey according to SNI 8664-2018 standards. This research used a factorial Complete Randomized Block Design (RAKL) with three replications. 2 L of crasiacarpa and mangium honey each was poured into trays with a thickness of ± 2 cm in a dehumidification chamber with a temperature of 25°C and indoor humidity of 40% for 24, 48, 72, and 96 hours. After dehumifying the honey, the water content, total acidity, pH and sensory properties (taste, color, aroma, texture) were observed. The data was analyzed descriptively. The results showed that dehumidification time had a significant effect on water content, total acidity and pH. The type of honey has a significant effect on water content and pH. The interaction between dehumidification time and type of honey shows a real influence on the pH value, and the best treatment for both types of honey is a dehumidification time of 96 hours to produce honey that meets SNI 8664-2018 standards.

Keywords: *Crasicarpa, dehumidification, honey, mangium*

ABSTRAK

PENGARUH WAKTU DEHUMIDIFIKASI TERHADAP KUALITAS MADU *CRASSICARPA* DAN *MANGIUM* YANG DIBUDIDAYAKAN DI PT. SUHITA LEBAH INDONESIA

Oleh

DEPRI MUBARIK

Madu adalah bahan alami yang memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah dari nektar atau sari bunga atau cairan yang berasal dari bagian-bagian tanaman hidup yang dikumpulkan, diubah dan diikat dengan senyawa tertentu oleh lebah kemudian disimpan pada sarang yang berbentuk heksagonal. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui pengaruh waktu dehumidifikasi, jenis madu dan interaksi keduanya terhadap kualitas madu *crasiacarpa* dan *mangium* yang dibudidayakan di PT. Suhita Lebah Indonesia, serta perlakuan terbaik yang menghasilkan madu sesuai standar SNI 8664-2018. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) faktorial tiga ulangan. Madu *crasiacarpa* dan *mangium* sebanyak 2 L masing-masing dituang dalam nampan dengan ketebalan ± 2 cm dalam ruang dehumidifikasi dengan suhu 25°C dan kelembaban dalam ruangan 40% selama 24, 48, 72, dan 96 jam. setelah didehumifikasi madu diamati kadar air, total keasaman, pH dan sifat sensori (rasa, warna, aroma, tekstur). Data dianalisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan waktu dehumidifikasi berpengaruh nyata terhadap kadar air, total keasaman dan pH. Jenis madu berpengaruh nyata terhadap kadar air dan pH. Interaksi antara waktu dehumidifikasi dan jenis madu menunjukkan pengaruh nyata terhadap nilai pH, serta perlakuan terbaik untuk kedua jenis madu adalah waktu dehumidifikasi 96 jam menghasilkan madu yang telah memenuhi standar SNI 8664-2018.

Kata kunci: *Crasiacarpa*, dehumidifikasi, madu, *mangium*