

ABSTRACT

Nadilla Kamilatunnisa. B. 1710232. Physicochemical Characteristics and Antioxidant Activity of Local Forest Honey in Tasikmalaya Regency. Supervised by Sri Rejeki Retna Pertiwi and Intan Kusumaningrum.

Honey is a natural liquid that generally has a sweet taste produced by honey bees from plant flower extracts (floral nectar) or other parts of plants (extra floral). Tasikmalaya Regency is one of the areas with potential as forest honey-producing areas, including in the Pancatengah, Karangnunggal, Cibalong, Bojongasih and Bojonggambir. Forest honey in Tasikmalaya Regency is expected to improve its quality to become a superior product, so research is needed on the physicochemical characteristics and antioxidant activity of local forest honey in Tasikmalaya Regency. This study aims to study the physicochemical characteristics and antioxidant activity of different forest areas. The method used is RAL (Completely Randomized Design) with 1 factor, namely the forest honey-producing area in Tasikmalaya Regency with 5 levels of treatment. The results of the analysis show that local forest honey in Tasikmalaya Regency has physicochemical characteristics in the form of total acidity, specific gravity and reducing sugar that meet the standards as well as water content and refractive index characters that do not meet SNI Honey 8664-2018, so it can be said that local forest honey in Tasikmalaya Regency is still requires proper post-harvest handling to get the best quality honey. The best treatment selected was Bojongasih honey with dark brown colour; a moisture content of 25,61%; reducing sugar content of 74.93%; total acidity 44.25 mL NaOH/Kg; specific gravity 1.38 g/mL; refractive index 1, 4719° and the best antioxidant activity was honey from Pancatengah with an IC₅₀ value of 11.545 µg/mL.

Keyword: honey, local forest, Tasikmalaya regency, physicochemical characteristics, antioxidant activity

ABSTRAK

Nadilla Kamilatunnisa. B. 1710232. Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Madu Hutan Lokal Kabupaten Tasikmalaya. Dibawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Intan Kusumaningrum.

Madu adalah cairan alami yang umumnya memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (*floral nectar*) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral). Kabupaten Tasikmalaya merupakan salah satu wilayah yang cukup potensial sebagai daerah penghasil madu hutan diantaranya di wilayah Pancatengah, Karangnunggal, Cibalong, Bojongasih dan Bojongsambir. Madu hutan Kabupaten Tasikmalaya diharapkan dapat meningkatkan kualitasnya untuk menjadi produk unggulan sehingga dibutuhkan penelitian mengenai karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan madu hutan lokal Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan pada wilayah hutan yang berbeda. Metode yang digunakan adalah RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 1 faktor, yaitu wilayah penghasil madu hutan di Kabupaten Tasikmalaya dengan 5 taraf perlakuan. Hasil analisis menunjukkan bahwa madu hutan Lokal Kabupaten Tasikmalaya memiliki karakteristik fisikokimia berupa total keasaman, bobot jenis dan gula pereduksi yang memenuhi standar serta karakter kadar air dan indeks bias yang tidak memenuhi SNI Madu 8664-2018, sehingga dapat dikatakan bahwa madu hutan lokal Kabupaten Tasikmalaya masih memerlukan penanganan pasca panen yang tepat untuk mendapatkan kualitas madu terbaik. Perlakuan terbaik terpilih yaitu madu Bojongasih dengan warna coklat gelap, nilai kadar air 25,61%; kadar gula pereduksi 74,9300%; total keasaman 44,25 mL NaOH/Kg; bobot jenis 1,38 g/mL; indeks bias 1,4719° dan aktivitas antioksidan terbaik yaitu madu Pancatengah dengan nilai IC₅₀ 11,545 µg/mL.

Kata Kunci: madu, hutan lokal, Kabupaten Tasikmalaya, karakteristik fisikokimia, aktivitas antioksidan.

