

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Badan Standarisasi Nasional (BSN) tahun 2018, madu diartikan sebagai cairan alami yang pada umumnya memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (*floral nectar*) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral). Madu sebagai salah satu sumber makanan yang halal juga baik diketahui selain mengandung beberapa macam zat gula, juga memiliki kandungan alami seperti vitamin, mineral, enzim, asam-asam amino, antioksidan, antibakteri dan zat gizi lainnya.

Madu diyakini secara rasional sebagai makanan yang menjadi salah satu sumber daya energi serta sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh sangat diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, baik usia dini hingga orang tua. Madu bermanfaat sebagai bahan pengobatan, bahan kecantikan, dan madu mempunyai manfaat yang baik untuk sistem pencernaan dan lainnya (Marhiyanto, 2013). Hal tersebut menjadikan madu sebagai bahan makanan yang cukup mudah dijual oleh peternak lebah secara langsung kepada konsumen.

Penelitian mengenai kualitas madu lokal telah dilakukan, antara lain penelitian yang telah dilakukan oleh Savitri *et al.* (2017) mengenai kualitas madu lokal Kabupaten Temanggung, Nawansih *et al.* (2018) mengenai pengujian mutu madu yang beredar di Bandar Lampung serta Hidayati *et al.* (2020) mengenai kualitas madu lokal Kabupaten Boyolali. Sementara itu, penelitian mengenai kualitas madu lokal di daerah Jawa Barat, khususnya di wilayah Kabupaten Tasikmalaya belum pernah dilakukan.

Kabupaten Tasikmalaya menjadi salah satu wilayah yang cukup potensial sebagai daerah penghasil madu. Menurut Yudi (2016), Kabupaten Tasikmalaya mempunyai sentra produksi madu di beberapa daerah seperti di Kecamatan Cipatujah, Cineam, Karangjaya, Sodonghilir, Pagerageung, Bojongasih dan Salawu. Berdasarkan studi yang dilakukan langsung ke lapangan melalui wawancara kepada peternak lebah, jika keadaan musim di hutan mendukung, terutama pada musim kemarau dingin, produksi madu dapat melimpah.

Namun, produk madu yang dihasilkan seringkali dijual langsung kepada konsumen, belum mengikuti standar yang ditetapkan sehingga pernah ditemukan di lapangan, madu yang dibeli oleh konsumen mengalami pengembangan pada kemasannya yang berasal dari gas yang dihasilkan karena kadar air yang cukup tinggi pada madu. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan penelitian yang menjelaskan tentang kualitas madu lokal Kabupaten Tasikmalaya yaitu karakteristik fisikokimia meliputi kadar air, bobot jenis, gula pereduksi, kadar keasaman, indeks bias serta aktivitas antioksidan pada madu lokal dari wilayah yang berbeda di Kabupaten Tasikmalaya.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat sekitar mengenai pengetahuan kualitas madu lokal Kabupaten Tasikmalaya.

2. Tujuan khusus

- a) Mempelajari karakteristik fisikokimia seperti warna, bobot jenis, indeks bias, kadar air, gula pereduksi dan kadar keasaman pada madu lokal Kabupaten Tasikmalaya dari wilayah hutan yang berbeda
- b) Mempelajari karakteristik nilai antioksidan pada madu hutan lokal Kabupaten Tasikmalaya dari wilayah hutan yang berbeda
- c) Mempelajari kualitas madu lokal Kabupaten Tasikmalaya terpilih berdasarkan wilayah yang berbeda

