

**UJI KUALITAS MADU *Trigona* spp. HASIL BUDIDAYA DI BALAI
PENELITIAN PENGEMBANGAN LINGKUNGAN HIDUP
DAN KEHUTANAN AEK NAULI
SUMATERA UTARA**

Setia Prayudi (4141220030)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, Brix, Baume, dan kualitas madu *Trigona* spp. yang paling disukai serta yang paling baik untuk dibudidayakan. Pengumpulan data dilakukan di Balai Penelitian Pengembangan Lingkungan Hidup dan Kehutanan Aek Nauli Sumatera Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi terhadap madu berdasarkan kadar air, brix, dan baume. Ada tiga parameter yang diamati dalam menguji kualitas madu yaitu kadar air, brix dan baume. Sedangkan untuk uji organoleptik, ada empat parameter meliputi rasa, warna, bau, dan kekentalan (tekstur). Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2018. Hasil Yang diperoleh *T. laeviceps* memiliki persentase kadar air, brix dan baume yang cenderung sama dengan *T. terminata* dimulai dari 24% hingga 38%, serta *T. terminata* memiliki kadar air dari 23% hingga 32%. Sedangkan *T. itama* memiliki persentase kadar air, brix dan baume yang sangat berbeda yaitu mulai dari nilai 28% sampai 33%. Madu yang paling disukai oleh panelis uji organoleptik adalah madu dari jenis *T. terminata* yang dibuktikan oleh uji hedonik dan dilanjutkan menggunakan analisis Anova dan DMRT. *T. terminata* mempunyai skor tertinggi dari parameter warna (3,44), aroma (3,20), rasa (3,24), dan kekentalan (3,15). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa jenis *Trigona* spp. yang paling baik untuk dibudidayakan oleh petani madu adalah jenis *T. terminata*.

Kata kunci : madu, *Trigona* spp., organoleptik, Aek Nauli Sumatera Utara

STINGLESS BEE (*Trigona* spp.) HONEY QUALITY TEST PRODUCTS
OF CULTIVATION IN THE AGENCY OF RESEARCH
DEVELOPMENT ENVIRONMENT AND FORESTRY
AEK NAULI NORTH SUMATRA

Setia Prayudi (4141220030)

ABSTRACT

This study aims to determine the water content, Brix, Baume, the most preferred honey quality and kinds of *Trigona* spp. which is best to be cultivated. The Data collection was held in The Agency of Research Development Environment and Forestry Aek Nauli North Sumatra. The method used in this study is honey observation based on water content, brix, and baume. There are three parameters that observed to test the quality of honey, namely water content, brix and baume. Whereas for organoleptic test, there are four parameters include taste, color, odor, and viscosity (texture). This research was conducted in May 2018. The results obtained by *T. laeviceps* have a percentage of water content, brix and baume which tend to be the same as *T. terminata*, starting from 24% to 38%, and *T. terminata* has a water content of 23% to 32%. Whereas *T. itama* has a very different percentage of water content, brix and baume, ranging from 28% to 33%. The most preferred honey by the organoleptic test panelists was honey from the *T. terminata* which was proven by the hedonic test and continued using Anova and DMRT analysis. *T. terminata* has the highest score of color parameters (3.44), odor (3.20), taste (3.24), and viscosity (3.15). The result of this study showed that the best *Trigona* spp. to be cultivated by honey farmers is *T. terminata*. Species.

Keywords : honey, *Trigona* spp., organoleptic, Aek Nauli North Sumatera