

POTENSI LESTARI MADU HUTAN POHON SIALANG DAN PENINGKATAN MUTU DENGAN TEKNOLOGI EVAPORATOR VAKUM

Hapsoh¹, Gusmawartati¹, Nazaruddin²

¹Staf Pengajar Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Riau

²Staf Pengajar Jurusan Teknik Mesin Fakultas Pertanian Universitas Riau

ABSTRAK

Potensi hasil hutan daerah Riau yang sangat memungkinkan untuk dikelola masyarakat umum adalah madu hutan. Populasi lebah madu di daerah Riau tersebar di berbagai wilayah. Wilayah yang kawasan hutannya paling banyak memproduksi madu liar adalah; Kabupaten Indragiri Hulu, Kabupaten Kuansing dan Kabupaten Pelalawan. UKM AL-Hikmah mendapatkan suplay madu hutan dari UKM Abdul Malik. Selain dari daerah Indragiri Hulu, madu hutan yang diperoleh UKM mitra disuplay dari beberapa daerah Kuantan Singingi dan Pelalawan oleh kelompok pengelola madu. Umumnya madu hutan yang baru dipanen mengandung kadar air lebih dari 24% (24-28%), sedangkan kadar air standar madu hutan yang ditentukan oleh JMHI adalah <24%. Demikian pula kadar air madu yang diperuntukkan untuk industri dan farmasi menuntut persentase yang sangat rendah yaitu 18%. Oleh karena itu, perlu dilakukan pendekatan kepada UKM supaya madu yang dihasilkan mendapatkan sertifikasi dari Aliansi Organik Indonesia (AOI) dan sertifikasi Nasional Indonesia (SNI). Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam bentuk kegiatan partisipatif perguruan tinggi melalui pendekatan terhadap sumber daya manusia yang ada di UKM mitra. Pelatihan panen lestari dan higienis sesuai standar *Internal Control Sistem* (ICS), beberapa materi yang diberikan dalam kegiatan bimbingan dan pelatihan ICS ini meliputi; prosedur pemanenan yang tepat, penggunaan peralatan yang higienis, pengetahuan kelestarian madu hutan dan konservasi.

Kata kunci : *Madu hutan, pohon sialang, pohon lestari*

PENDAHULUAN

Dengan kearifan lokal madu hutan tersebut dipanen secara lestari oleh komunitas masyarakat sekitar hutan. Kita mendapatkan manfaat langsung dari madu yg kita konsumsi, masyarakat sekitar hutan juga mendapat insentif langsung dari usaha dan kerja keras mereka untuk menjaga hutan di sekitar mereka. Belum lagi lebah hutan mempunyai manfaat sangat penting dalam penyerbukan tumbuhan-tumbuhan di hutan. Akan tetapi masih banyak pemburu madu hutan yang tidak memiliki pemahaman tentang bagai mana penerapan panen lestari dan higienis sesuai standar *Internal Control Sistem* (ICS).

Selama ini pengelolaan madu hutan masih dilakukan secara tradisional. Kualitas madu hutan dari pedalaman Provinsi Riau dipasaran nasional cukup baik, tidak kalah dengan madu Sumbawa dan madu Arab. Akan tetapi dengan pengelolaan yang masih sangat sederhana sekali berdampak kepada penurunan kualitas madu yang telah dipanen dari hutan. Di beberapa kabupaten pengelolaan madu hutan secara individu atau kelompok telah mendapat perhatian dan bantuan

Disampaikan pada Seminar Nasional "Peranan Teknologi dan Kelembagaan Pertanian dalam Mewujudkan Pembangunan Pertanian yang Tangguh dan Berkelanjutan", November 2013

halaman 125

dari pihak pemerintahan setempat, dan ada juga yang masih berjalan secara mandiri. Di Kabupaten Indragiri Hulu terdapat beberapa kelompok pengusaha madu hutan, diantaranya ialah UKM Al-Hikmah di Desa Kembang Harum dan UKM Abdul Malik Desa Cerucup, Kecamatan Pasir Penyu, Kabupaten Indragiri Hulu.

Proses produksi madu hutan yang dilakukan oleh UKM Abdul Malik masih dilakukan secara sederhana sekali. Peralatan yang dipergunakan mulai dari proses pemanenan sampai dengan pengemasan masih menggunakan peralatan konvensional diantaranya adalah; ember penampung, kain pemeras untuk memeras sarang lebah, jerigen untuk pengangkutan dari hutan ke rumah pemanen, corong, drum penampungan yang terbuat dari plastik. Madu murni yang diperoleh dimasukkan ke dalam botol kemasan bersegel berbahan plastik PET.

METODOLOGI

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam bentuk kegiatan partisipatif perguruan tinggi melalui pendekatan terhadap sumberdaya manusia yang ada di UKM mitra. Pelatihan panen lestari dan higienis sesuai standar *Internal Control Sistem* (ICS), beberapa materi yang diberikan dalam kegiatan bimbingan dan pelatihan ICS ini meliputi; prosedur pemanenan yang tepat, penggunaan peralatan yang higienis, pengetahuan kelestarian madu hutan dan konservasi. Kegiatan ini berdasarkan saran saat *site visit* diganti dengan pembuatan izin usaha madu dan SNI.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Madu yang diperoleh pemanjat dilakukan proses penyaringan, seterusnya dilakukan pengurangan kadar air dengan evaporator. Pengurangan kadar air madu bertujuan untuk memenuhi kriteria standar nasional Indonesia (SNI). Madu hutan memiliki karakteristik yang sangat khas dibandingkan dengan madu ternak. Pada umumnya madu hutan memiliki kadar air yang cukup tinggi (24-28%), itu sebabnya madu hutan cenderung lebih encer dibandingkan dengan madu ternakan. Hal itu bukan berarti madu hutan tidak baik kualitasnya.

Kualitas madu dipengaruhi oleh beberapa hal diantaranya waktu pemanenan madu, kadar air, warna madu, rasa dan aroma madu. Waktu pemanenan madu harus dilakukan pada saat yang tepat, yaitu ketika madu telah matang dan sel-sel madu mulai ditutup oleh lebah. Selain itu, kadar air yang terkandung dalam madu juga sangat berpengaruh terhadap kualitas madu. Madu yang baik adalah madu yang mengandung kadar air sekitar 17-21% (Sihombing, 1997). Bervariasinya kadar air dalam madu disebabkan oleh beberapa hal, antara lain kelembapan udara, jenis nektar, proses produksi dan penyimpanan (Suranto, 2007).

Warna dan rasa madu hutan tidak selalu sama, hal itu bergantung pada musim dan keanekaragaman nektar yang dihisap lebah. Madu hutan memiliki aroma yang sangat khas, hal itu dapat menjadi pembeda madu hutan dan madu ternak berdasarkan aromanya saja. Umumnya madu memiliki rasa manis. Rasa manis madu disebabkan oleh unsur monosakarida fruktosa dan glukosa, dan memiliki rasa manis yang hampir sama dengan gula. Namun ada juga madu yang memiliki rasa pahit dan keasaman. Madu hutan bisa beraneka ragam warnanya,

Disampaikan pada Seminar Nasional "Peranan Teknologi dan Kelembagaan Pertanian dalam Mewujudkan Pembangunan Pertanian yang Tangguh dan Berkelanjutan", November 2013

halaman 126

mulai warna kuning keemasan, merah kecoklatan, hitam pekat, bahkan ada juga yang berwarna putih bening.

Madu tersusun atas beberapa molekul gula seperti glukosa dan fruktosa serta sejumlah mineral seperti Magnesium, Kalium, Potasium, Sodium, Klorin, Sulfur, Besi, dan Fosfat. Madu juga mengandung vitamin B1, B2, B3, B6 dan C yang komposisinya berubah-ubah sesuai dengan kualitas bunga dan serbuk sari yang dikonsumsi lebah. Disamping itu, di dalam madu terdapat pula Tembaga, Yodium dan Seng dalam jumlah kecil, juga beberapa jenis hormon (Sarwono, 2001).

Madu mengandung biose atau zat pengatur tumbuh yang mempercepat pertumbuhan akar, tunas, serta pembungaan pada tanaman. Selain zat antibakteri, madu bisa membantu mempercepat pulihnya jaringan yang luka serta mencegah infeksi. Zat antibakteri dalam madu dapat menyembuhkan jerawat. Hidrogen peroksida juga sangat efektif untuk membersihkan kulit. Madu juga mengandung hormon gonadotropin yang merangsang alat reproduksi lebah ratu dan membantu dalam proses pematangan telur (Suranto, 2004).

KESIMPULAN

Pelatihan yang telah dilaksanakan panen lestari dan higienis sesuai standar internal control sistem menghasilkan madu mengikuti Standar Nasional Indonesia (SNI).

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini merupakan bagian dari hibah pengabdian ipteks bagi produk ekspor (IbPE) yang didanai dari DP2M DIKTI dengan Nomor kontrak 358/UN.19.1.3/LPM/2013 atas nama Hapsoh.

DAFTAR PUSTAKA

- Sarwono, B. 2001. Lebah Madu. Argomedia Pustaka. Jakarta.
- Sihombing, D.T.H. 1997. Ilmu Ternak Lebah Madu. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- _____. 2007. Terapi Madu. Penerbit Penebar Plus. Jakarta.