

INTISARI

Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (*floral nectar*) atau bagian lain dari tanaman (*ekstra floral nectar*) atau eksresi serangga. Madu mengandung gula reduksi yang merupakan suatu gula yang memiliki kemampuan untuk dapat mereduksi, dikarenakan terdapat gugus aldehid atau keton bebas. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar gula reduksi kadar air dan kadar keasaman pada madu yang berasal dari pembudidaya lebah Gringsing Batang

Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional, dengan Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* dimana madu yang akan di uji harus memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan dengan melakukan observasi terkait jumlah jenis madu. Penetapan hasil kadar menggunakan analisis kuantitatif dengan uji kadar gula reduksi, kadar air, dan kadar keasaman. Analisis data yang digunakan dengan mengutip persyaratan pada SNI8664-2018 yaitu dengan persyaratan hasil uji kadar gula reduksi minimal 65%, uji kadar air maksimal 22%, dan uji kadar keasaman maksimal 50 mL NaOH/kg.

Hasil penelitian yang dilakukan bahwa pada uji gula reduksi pada madu multiflora A B adalah 55% 45%, madu kapuk A dan B adalah 47% 46%, madu karet A dan B adalah 45% 60%, madu klanceng A dan B adalah 64% 62%. Untuk uji kadar air dihasilkan madu multiflora A dan B adalah 21,33% 22,16%, madu karet A dan B adalah 13,5% 12,5%, madu klanceng A dan B adalah 16,34% 17,44%. Pada yang terakhir yaitu kadar keasamaan dihasilkan madu multiflora A dan B adalah 28,35mL NaOH/kg 29,25mL NaOH/kg, madu kapuk Adan B adalah 27,45mL NaOH 27,45mL NaOH/kg, madu karet A dan B adalah 27mL NaOH/kg, madu klanceng A dan B 31,05mL NaOH/kg 32,85mL NaOH/kg.

Kata kunci : Madu, Kadar Air, Kadar Keasaman, Uji Gula Reduksi