

Mitos atau Fakta **TENTANG MADU**



#KKJ0019

Mitos dan Fakta Seputar



Quiz

Mitos atau Fakta Madu

01

Madu Asli Tidak Dikerubungi Semut ?

02

Madu Asli Tidak akan mengkristal ?

03

Madu Asli Tidak akan Tembus di koran ?

04

Madu Asli jika digoyang akan berbentuk hexagonal ?

05

Madu Asli saat dicelupkan korek, tetap menyala?

06

Madu Asli Bisa Meletup ?

07

Madu Asli Tidak Berubah Warna ?

08

Madu Asli Dapat mematangkan telur saat dicampur ?



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389

#KKJ0012

Mitos dan Fakta
Madu Dikerubungi Semut



SEMUT TIDAK SUKA MADU ASLI

Mitos

"Madu asli murni tidak akan dikerubungi Semut"

Fakta

Prof. Dr. Andi Mappatoba Sila, Ph.D. (Guru Besar Kehutanan Unhas/Praktisi Lebah Madu) Bukunya "Pengobatan produk lebah madu dan apiterapy" mengatakan: "gula dan karbohidrat alami yang paling disukai semut adalah madu."

Prof. Dr. H. Sihombing (Guru Besar Institut Pertanian Bogor) pada bukunya yang berjudul "Ilmu Ternak Lebah Madu" mengatakan "Semut adalah hama bagi lebah yang dapat mempengaruhi produksi madu."



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



#KKJ0011

Mitos dan Fakta
Madu Kristal #2



MADU KRISTAL MADU MAHAL

Mitos?

"Madu asli murni tidak akan mengkristal"

Fakta!

Dr. Ir. Budiaman, MP (Dosen Fakultas Kehutanan Unhas/Praktisi dan Peneliti Lebah Madu) mengatakan "Konsumen umum kebanyakan salah paham, menganggap bahwa madu Kristal/ madu beku merupakan madu palsu atau madu yang sudah dicampur dengan gula lain, padahal madu secara alami akan mengkristal dalam kondisi tertentu yang dipengaruhi oleh keseimbangan komposisi 2 gula monosakarida yaitu fruktosa dan glukosa. Ada madu yang membeku lambat, sedang dan ada yang cepat, tergantung jenis bunga asal, kehadiran katalisator dan kondisi tempat penyimpanan madu. Madu Kristal tidak berubah rasa dan aromanya setelah berubah dari madu cair (stabil), sehingga dari segi kualitas tetap merupakan madu spesial, alami dan normal."

Sumber : dokterlebah.com "Madu Kristal"



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389

#KKJ0016

Mitos dan Fakta Seputar Madu



TES KERTAS KORAN

Mitos

Koran yang ditetesi madu asli, tidak akan sobek atau kertas Koran yang jika diolesi madu tidak tembus cahaya, berarti madu tersebut asli.

Fakta

Dr. Ir. Budiaman, MP (Dosen Fakultas Kehutanan Unhas/Tim Peneliti & Bidang Ilmuan Lebah Madu Dokter Lebah) mengatakan, "Madu asli maupun madu palsu, jika diolesi di atas kertas koran, tetap tidak tembus cahaya ketika madu tersebut tidak mengandung kadar air yang banyak. Serta hubungan sobek tidaknya Koran tersebut juga adalah permasalahan tentang kadar air rendah. Jika kadar air rendah, baik madu asli maupun madu palsu kertas tersebut tidak akan robek."

Sumber : <http://www.dokterlebah.com/2018/03/cara-membedakan-madu-asli-dan-madu.html>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389

#KKJ0014

Mitos dan Fakta Seputar Madu



UJI MADU GOYANG-GOYANG DI PIRING



Mitos

Menambahkan air ke madu dan digoyang-goyang. Kalau madu itu asli, akan membentuk heksagonal (seperti sarang lebah).

Fakta

Pakar madu yang juga peneliti produk-produk lebah madu di Laboratorium Rekayasa Industri Bio Proses, Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Dr. Muhammad Sahlan mengatakan, "Cara ini masih sulit untuk membedakan madu asli dan palsu. Sebab, dengan ditambahkan gula cair yang kental pun memiliki fenomena yang sama, sehingga metode ini dinilai tidak tepat".

Sumber : <https://regional.kompas.com/read/2020/11/13/05150041/pakar-madu-dari-ui-madu-asli-dan-palsu-sulit-dibedakan-cara-umum-selama-ini>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



#KKJ0013

Mitos dan Fakta
Tes Dengan Korek Api



KOREK BISA HIDUP SAAT DICELUP KE MADU?

Mitos

Keaslian madu dengan tes korek api. Caranya, korek api dicelup ke madu. Jika bisa dinyalakan berarti madu tersebut asli

Fakta

Hal tersebut bisa saja terjadi, khususnya apabila kadar air dalam madu sangat rendah. Serta jika waktu antara pencelupan dengan penyalaan batang korek api tidak mengalami jeda yang cukup lama. "Tapi bila berselang waktu yang lama maka batang korek api tetap tidak akan menyala karena kadar air dalam madu telah menyerap ke dalam batang korek api,". Selain itu, jika kadar air dalam madu masih cenderung tinggi maka dipastikan korek api tidak akan menyala. Pasalnya kandungan air dalam madu sudah meresap ke dalam korek api. "Menyala atau tidaknya korek api setelah dicelupkan ke dalam madu, bukan ukuran asli atau tidaknya suatu madu,".

Sumber : Prof. Dr. Ir. Asnath Maria Fuah, MS (Guru Besar Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan IPB) di dalam kompas.com
"Madu asli tidak mengkristal dan 4 mitos madu asli lain yang banyak"



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



#KKJ0015

Mitos dan Fakta Seputar Madu



MADU ASLI BISA MELETUP

Mitos

Keaslian madu dapat diketahui jika sudah disimpan ke dalam botol lalu botol tersebut dibuka, sehingga keluar letupan.

Fakta

Ahli gizi sekaligus Asosiasi Pelatih Kebugaran Indonesia (APKI) *Approved Educator*, Irtya Qiyamulail mengatakan, "Meletup atau tidaknya madu di dalam botol pada saat dibuka tidak bisa menjadi jaminan keaslian madu tersebut." Madu berasal dari cairan tanaman yang dikumpulkan oleh lebah. Secara alamiah, madu mengandung sel ragi (khamir). Sel ragi ini akan lebih mudah mengalami proses fermentasi pada madu dengan kadar air yang tinggi. "Hasil dari fermentasi ini adalah karbondioksida (CO_2) yang berbentuk gas. Gas yang terakumulasi inilah yang menyebabkan letupan pada botol yang tertutup rapat."

Sumber : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20211001115627-262-701989/4-mitos-keaslian-madu-yang-salah-kaprah/2>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389

#KKJ0017

Mitos dan Fakta Seputar Madu



TIDAK BERUBAH WARNA

Mitos

Madu Asli warnanya tidak akan pernah berubah warna

Fakta

Perubahan warna pada madu adalah hal yang biasa. Hal tersebut disebabkan adanya reaksi *Maillard* atau reaksi pencoklatan non enzimatis yang justru bisa meningkatkan kadar antioksidan dalam madu.

Ahli gizi sekaligus Asosiasi Pelatih Kebugaran Indonesia (APKI) *Approved Educator*, Irtya Qiyamulail juga berkata, "Warna madu tidak berpengaruh pada keaslian madu. Warna pada madu dipengaruhi oleh viskositas dan kadar airnya. Warna madu tidak berpengaruh pada keaslian madu, tetapi terhadap mutu madu tersebut. Warna dan rasa madu dipengaruhi oleh umur simpan dan sumber nektar."

Sumber : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20211001115627-262-701989/4-mitos-keaslian-madu-yang-salah-kaprah>.



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389

#KKJ0018

Mitos dan Fakta Seputar



UJI MADU DENGAN TELUR

Mitos

Madu dan telur diaduk, lalu telur menjadi setengah masak setelah diaduk, maka madu tersebut asli.



Fakta

Dr. Ir. Budiaman, MP (Dosen Fakultas Kehutanan Unhas/Tim Peneliti & Bidang Ilmuan Lebah Madu Dokter Lebah) mengatakan : "Cara seperti ini juga adalah termasuk cara yang KELIRU karena baik madu asli atau palsu, ataupun cairan yang sangat manis, jika diaduk atau bertemu dengan kuning telur (protein) akan menjadi setengah masak. Maka dari itu, UJI TELUR JUGA TIDAK BISA DIJADIKAN ACUAN UNTUK MEMASTIKAN MADU ASLI ATAU MADU PALSU."

Sumber : <http://www.dokterlebah.com/2018/03/cara-membedakan-madu-asli-dan-madu.html>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389