

## SOSIALISASI MENGENAI MANFAAT MADU BAGI MURID SD NEGERI 1 KARANGANYAR

Gigih Kenanga Sari<sup>1)</sup>; Adi Norrochmat Pujiaharto<sup>2)</sup>; Hana Muizza<sup>3)</sup>; Iman Cahyani Putri<sup>4)</sup>;  
Syahrul Ramadhan<sup>5)</sup>

### ABSTRACT

*Published Online  
September 20, 2024  
This online publication has  
been corrected*

#### Authors

- 1) S1 Farmasi UNAN,  
Email:  
gigihkenangasariapt@gmail.com
- 2) S1 Farmasi UNAN,  
Email:  
adinp22@gmail.com
- 3) S1 Farmasi UNAN,  
Email:  
hanamuizza23@gmail.com
- 4) S1 Farmasi UNAN,  
Email:  
imancahyaniputri@gmail.com
- 5) S1 Farmasi UNAN,  
Email:  
sahrulramadhan2408@gmail.com

doi: -

#### Correspondence to:

Name: Gigih Kenanga Sari  
Institusi; Universitas An Nuur  
Address  
Email:  
gigihkenangasariapt@gmail.com  
Phone:0816765390

**Background:** There is not much information about the benefits of honey among consumers. Consumer knowledge regarding the benefits of honey needs to be increased to increase consumer knowledge. One effort that can be carried out is outreach activities regarding the benefits of honey. students at SD Negeri 1 Karanganyar are teenagers, so outreach activities regarding the benefits of honey are appropriate if given to students at SD Negeri 1 Karanganyar. **Purpose:** By conducting outreach activities to students at SD Negeri 1 Karanganyar, it is hoped that this can provide education about the benefits of honey for these students. **Method:** Socialization Regarding the benefits of honey, it is appropriate to give it to students at SD Negeri 1 Karanganyar. **Results:** There were 22 students in 1 class who understood the importance of drinking honey at SD Negeri 1 Karanganyar. **Conclusion:** Understanding of the presentation and students' awareness of the important benefits of drinking honey at SD Negeri 1 Karanganyar

**Keyword:** socialization, benefits, honey.

## PENDAHULUAN

Madu adalah suatu zat kental manis yang dibuat oleh lebah dengan jalan fermentasi dari nektar bunga di dalam saluran pencernaan lebah setelah mengalami perubahan. Madu berkhasiat untuk menghasilkan energi, meningkatkan daya tahan tubuh dan meningkatkan stamina. Madu juga mengandung unsur makanan yang luar biasa walaupun kadarnya kecil, sehingga bisa digunakan sebagai tonik alami. Keunggulan lain yang dimiliki madu adalah aroma dan cita rasa yang khas, maka madu sering digunakan untuk penyedap makanan, bahan kosmetik dan obat-obatan. Selain madu sebagai hasil utama lebah, ada juga hasil samping dari lebah salah satunya berupa pollen. Pollen atau tepung sari bunga merupakan suatu hasil alam yang terdapat pada kepala putik bunga dalam bentuk butir-butir serbuk halus. Pollen bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh, memacu vitalitas dan kesehatan tubuh. Pollen juga sebagai antioksidan, antibakteri dan mencegah pertumbuhan kanker. Pollen direkomendasikan sebagai makanan untuk menanggulangi stress dan kelelahan atau tonik. Istilah tonik biasanya digunakan sebagai efek yang memacu dan memperkuat semua sistem organ serta menstimulasi perbaikan sel-sel tonus otot. Obat-obat yang menyebabkan efek tonik

tersebut digolongkan sebagai tonikum. Efek tonik ini dapat terjadi karena efek stimulan yang dilakukan terhadap sistem syaraf pusat (Devyana, 2017).

Kombinasi pollen dengan madu dapat digunakan untuk mengobati hipertoni yaitu suatu keadaan dimana tekanan osmotik di dalam tubuh lebih tinggi daripada tekanan di luar tubuh, mencegah pendarahan otak dan melindungi selaput jantung karena mengandung vitamin A, B, C, dan P yang tinggi. Tujuan dari kombinasi ini diharapkan sediaan uji (madu dan pollen) yang memiliki beberapa kandungan senyawa didalamnya dengan dosis terendah mampu memberikan efek stamina yang lebih cepat dari sediaan tunggal. Namun, pemanfaatan pollen sebagai obat belumlah diterima semua kalangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa madu dengan dosis 200 mg/20 g BB menimbulkan efek tonik sebesar 0,83 menit yang dibuktikan dari perbedaan waktu lelah sebelum dan sesudah perlakuan pada mencit putih jantan galur Swiss Webster dengan menggunakan metode Natatory Exhaustion. Manfaat pollen selain penambah energi, pollen dengan konsentrasi 40% efektif dapat mempercepat proses pembentukan sel osteoblas dengan meningkatkan jumlah sel osteoblas yang selanjutnya dapat mempercepat proses penyembuhan luka

pada tikus wistar. Sejauh ini penggunaan pollen dan madu sebagai penguat tenaga (tonikum) didasarkan atas pengalaman empiris sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mendapat data ilmiah mengenai efeknya. Dari uraian di atas, hasil ini diharapkan dapat digunakan sebagai data preklinis ilmiah untuk membuktikan bahwa kombinasi dari madu dan pollen berpotensi sebagai penguat tenaga (tonikum) (N. Rahman, 2013).

Sebagai produk organik yang dihasilkan lebah, madu telah digunakan sejak zaman purba sebagai bahan pemanis. Orang-orang Mesir, Yunani, dan Romawi kuno menggunakan madu untuk kue, minuman dan bumbu daging. Selain itu, madu juga telah digunakan oleh masyarakat Mesir kuno untuk mengobati luka bakar, merangsang pengeluaran kemih, sakit perut, mengatasi kram otot, mengobati sesak nafas, demam dan digunakan untuk mengawetkan mumi. Madu secara topikal juga telah terbukti untuk mencegah kerusakan kornea. Beberapa tahun terakhir, penelitian tentang madu mulai berkembang. Madu dapat digunakan sebagai anti infeksi, menyembuhkan luka bakar, menjaga kesehatan mulut, serta dapat sebagai obat radang perut maupun kolitis.

Selain itu madu juga dapat menghilangkan rasa letih, lelah, lesu, dapat

menurunkan tekanan darah tinggi dan sebagai obat demam, flu, masuk angin, campak, tukak lambung maupun TBC. Lebih spesifik lagi, madu dapat digunakan untuk mengatasi gangguan hati (G Legowo, 2015).

## **METODE**

Kegiatan PKM di isi dengan presentasi dan diskusi materi manfaat madu. Kegiatan PKM yang akan dilaksanakan menawarkan sosialisasi mengenai manfaat madu sehingga pengetahuan dan pemahaman mitra terhadap manfaat madu akan meningkat. Kegiatan PKM ini dilaksanakan melalui pendekatan edukatif dan partisipatif. Adapun langkah-langkah dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut: Sosialisasi kegiatan PKM kepada murid SD Negeri 1 Karanganyar, Pengurusan ijin untuk melakukan kegiatan PKM dan Kegiatan Penyuluhan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil yang diperoleh dari kegiatan PKM yang telah kami lakukan kepada 22 siswa dalam 1 kelas di SD Negeri 1 Karanganyar. adalah Pemberian edukasi berupa sosialisasi kesehatan, sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan siswa tentang manfaat madu.



Manfaat madu sebagai makanan dan obat karena madu berkhasiat untuk menghasilkan energi, meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan stamina, sebagai suplemen makanan, memiliki efek sedatif dan laksatif serta mencegah pertumbuhan mikroba. Sebagai sumber energi, madu memang memiliki beberapa keunggulan, meskipun total kalori yang dihasilkan oleh madu lebih kecil daripada gula untuk berat yang sama. Secara kualitatif, gula yang ada pada madu lebih berkualitas daripada gula (selain dari madu). Sebagian besar gula yang terdapat di dalam madu adalah fruktosa dan glukosa, yang merupakan dua jenis gula sederhana dari sukrosa yang dapat langsung diserap oleh darah, dan secara cepat dapat menghasilkan energi.



## SIMPULAN

Pemahaman kepatuhan dan kesadaran siswa tentang manfaat pentingnya minum madu di SD Negeri 1 Karanganyar yang berkhasiat untuk menghasilkan energi, meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan stamina, sebagai suplemen makanan

## UCAPAN TERIMAKASIH

Semua pihak yang telah membantu dalam sosialisasi di SD Negeri 1 Karanganyar.

## DAFTAR PUSTAKA

Devyana Dyah Wulandari. 2017. ‘Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, Dan Kadar

Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan', Kimia Riset Vol 2. No1 2528-0422

Gheavani Legowo. 2015. Manfaat Madu sebagai Antioksidan dalam Melawan Radikal Bebas dari Asap Rokok untuk Menjaga Kualitas Sperma . Jurnal Kedokteran Universitas Lampung. Lampung

Rahman, Nur. 2013. *UJI PENGARUH BEE POLLEN TERHADAP EFEK TONIK MADU DARI SPESIES LEBAH (Apis mellifera) PADA MENCIT PUTIH JANTAN GALUR SWISS WEBSTER*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.