

Panduan Menguji Keaslian Madu

1. Tidak ada semut yang datang

Pada dasarnya semut menyukai zat yang manis, apa pun itu..kecuali manis yang beracun kali ya? Jika kita melihat sarang lebah yang sudah ditinggalkan oleh penghuninya, maka akan kita dapati sekelompok semut yang mendatanginya. Sebaliknya, seharusnya kita curiga jika mendapati madu yang tidak disemutin, jangan - jangan itu racun bukan madu..:-)

Yang perlu dijadikan catatan hanyalah semakin kental suatu madu maka semakin sulit pula semut menemukannya.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk **menentukan keaslian madu**, malah cenderung menyesatkan.

2. Tidak tembus jika dituangkan pada kertas koran atau kertas tisu

Di Indonesia dengan curah hujan dan tingkat kelembababan yang tinggi dapat berpengaruh pada tekstur madu. Di musim penghujan, madu akan terlihat encer. Sebaliknya di musim kemarau, madu akan terlihat lebih kental.

Madu yang encer menandakan kandungan air yang lebih tinggi daripada madu yang kental. Jika madu yang encer di teteskan di atas kertas sudah barang tentu akan tembus mengingat tingginya kandungan air. Berbeda dengan madu kental, hal tersebut tidak akan terjadi.

Madu lokal banyak yang tidak lulus tes pengujian dengan trik ini karena kandungan air yang rata - rata diatas 22%. Itulah sebabnya kenapa Indonesia tidak bisa meng-ekspor madu walaupun madu cukup melimpah dinegeri kita, tidak lain karena peraturan internasional yang menetapkan kandungan air pada madu yang di ekspor maksimal 20%.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk menentukan **keaslian madu**, malah cenderung menyesatkan.

3. Dapat mematangkan telur

Madu dengan kandungan air tinggi lebih mudah berproses fermentasi. Seperti yang sudah kita ketahui, hasil akhir dari fermentasi adalah zat yang mirip-mirip alkohol. Anda tahu kenapa singkong bisa menjadi tape? Madu pun mirip - mirip seperti itu lah. Zat seperti alkohol inilah yang menjelaskan mengapa telur yang dimasukkan ke dalamnya bisa terlihat matang.

Kesimpulannya: trik ini tidak secara mutlak bisa menentukan keaslian madu.

4. Mudah meletup jika tertutup rapat

Seringkali kita dapati meletupnya botol/wadah madu ketika kita membukanya. Kejadian ini oleh banyak kalangan dijadikan indikasi aslinya suatu produk madu.

Sebenarnya ini masih terkait dengan penjelasan no. 3. Proses fermentasi menyebabkan naiknya tekanan didalam wadah madu yang mana letupan akan terjadi ketika kita membuka wadah tersebut.

Madu yang sudah terfermentasi akan menurun kualitasnya. Semakin lama proses fermentasi terjadi, semakin menurun pula kualitasnya hingga akhirnya madu tersebut tidak layak lagi untuk dikonsumsi.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk menentukan keaslian madu.

5. Tidak beku di freezer

Kembali kepada kandungan air dalam madu. Semakin tinggi kandungan air dalam madu maka semakin mudah pula madu tersebut membeku. Mengingat madu lokal yang rata - rata memiliki kandungan air yang cukup tinggi, tentu madu lokal tidak akan lulus pengujian dengan trik ini.

Jangan pernah menyimpan madu dalam freezer hanya untuk memastikan asli atau tidaknya. Seandainya aslipun, maka madu itu akan menurun drastis kualitasnya. Suhu dalam freezer cukup ekstrem dan tidak bagus untuk madu. Di dalam piramida mesir ditemukan madu berumur 5000 tahun dengan kualitas bagus. Kondisi ini dapat terjadi jika suhu ruangan tidak ekstrem (terlalu panas atau dingin) dan tidak terkena sinar matahari langsung.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk menentukan **keaslian madu**, malah cenderung menyesatkan.

6. Madu palsu menggumpal

Kita kerap kali mendapati madu yang kita beli menggumpal didasar wadah. Padahal ketika kita membelinya kondisinya tidak demikian. Tatkala kita mencicipinya, kita pun mendapati rasa yang mirip gula. Mungkinkah ini madu palsu yang dicampur gula?! Madu memiliki karakter yang berbeda-beda sesuai dengan bunga yang dihisap oleh lebah. Ada madu yang memiliki kandungan glukosa lebih banyak daripada kandungan fruktosa-nya. Ada juga yang sebaliknya. Untuk madu dengan kandungan glukosa lebih banyak maka penggumpalan bisa terjadi. Namun tidak dengan yang sebaliknya. Tidak perlu khawatir jika mendapati madu yang demikian. Madu bisa dipanaskan dengan api kecil sampai gumpalan menghilang.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk **menentukan keaslian madu**, malah cenderung menyesatkan.

7. Korek api masih dapat menyala

Lagi-lagi terkait dengan kandungan air dalam madu. Semakin encer madu, semakin sulit korek api menyala.

Perlu diingat, sebagus apapun **kualitas madu**, tetap saja mengandung air! Air tidak akan pernah "berdamai" dengan api, korek yang dicelupkan dalam madu kemudian didiamkan beberapa saat (jangan langsung dinyalakan) pasti tidak akan mengeluarkan api.

Kesimpulannya: trik ini tidak bisa dijadikan pegangan untuk menentukan keaslian madu.

Lalu bagaimana kita dapat menentukan madu asli atau tidaknya? Untuk memastikannya perlu tes laboratorium, tapi ada cara - cara tertentu yang bisa kita lakukan sebagai sikap kehati-hatian kita dalam memilih madu

1. Pastikan madu yang kita beli memiliki izin seperti Depkes, POM atau lebih bagus lagi jika madu telah memiliki sertifikat SNI.
2. Cari produsen madu yang memiliki peternakan lebih sendiri, biasanya kualitas dan keasliannya lebih terjamin.
3. Cari madu dengan tekstur agak kental dan tidak keruh. Jangan beli madu yang sudah berfermentasi.
4. Jika madu lulus tes uji no 1- 3, silahkan Anda beli. Lalu rasakan madunya, apakah manisnya disertai dengan rasa asam. Jika ya, berarti madu telah menurun kualitasnya. Jika tidak, Anda bisa rutin mengkonsumsinya.
5. Evaluasilah hasil dari mengkonsumsi madu. Setelah sekian lama Anda mengkonsumsi madu tersebut (minimal menghabiskan 1 botol besar) apakah ada perubahan positif pada tubuh Anda, seperti: badan terasa lebih bugar, keluhan - keluhan kesehatan yang teratasi dan jadi tidak mudah sakit/lelah. Jika ya, maka Anda telah mengkonsumsi "**madu** asli dengan **kualitas bagus**". Demikianlah beberapa **Trik Menguji Keaslian Madu**, semoga bermanfaat. (Diambil dari : forum.detik.com)