

6 Cara Mengecek Keaslian Madu Murni

Category: Gaya Hidup

written by Maulya | 17/10/2023



[Orinews.id](https://orinews.id) | **Jakarta** -Madu murni mengacu pada madu tidak mengandung bahan tambahan atau zat asing. Namun, produk yang diberi label “madu murni” bisa jadi tidak selalu benar-benar murni. Madu ini kadang-kadang bahkan lolos uji kemurnian umum, sehingga produk yang diencerkan atau terkontaminasi dapat mencapai pasar.

Oleh karena itu, konsumen harus berhati-hati dan belajar mengidentifikasi madu murni asli di antara madu yang berpotensi dipalsukan. Berikut beberapa tes sederhana yang dapat dilakukan di rumah untuk memeriksa apakah madu Anda murni atau tidak dikutip dari *Times of India*, beberapa pekan

lalu.

1. Tuang ke dalam air

Uji kelarutan air merupakan cara sederhana untuk memeriksa kemurnian madu di rumah. Untuk melakukan tes ini, campurkan satu sendok makan madu ke dalam segelas air. Madu murni cenderung menggumpal dan mengendap di dasar gelas tanpa mudah larut dalam air. Sebaliknya, jika madu mudah larut dan tercampur rata dengan air, itu mungkin menandakan madu tersebut tidak benar-benar murni. Hal ini karena madu palsu sering kali mengandung tambahan cairan atau sirup sehingga lebih mudah bercampur dengan air.

2. Tes tisu dapur

Untuk mencoba tes ini, taruh setetes madu di atas selembar tisu. Madu murni tidak akan meninggalkan bekas basah pada tisu dan juga tidak akan terserap dengan cepat dan cenderung tetap utuh. Ini menunjukkan kekentalan dan ketebalan alaminya. Sebaliknya, jika madu terserap dengan cepat oleh tisu, hal ini mungkin menunjukkan adanya rekayasa, mungkin mengandung tambahan air atau zat lain.

3. Dipanaskan

Uji pemanasan menawarkan cara praktis untuk mengukur kemurnian madu. Ini dilakukan dengan memanaskan sedikit madu secara perlahan. Madu murni akan menjadi karamel, menghasilkan rona emas dan mengeluarkan aroma yang sedap. Sebaliknya, madu yang tidak murni cenderung gosong atau mengeluarkan bau gosong jika dipanaskan.

4. Periksa warna

Warna madu merupakan indikator yang berguna untuk mengetahui kemurniannya. Madu murni biasanya memiliki rona emas atau kuning yang kaya yang sedikit berbeda tergantung pada sumber nektar. Jika madu tampak terlalu jernih atau warnanya sangat

terang, itu mungkin merupakan tanda pengenceran dengan air atau penambahan pemanis.

5. Kristalisasi

Kristalisasi madu merupakan fenomena alam yang terjadi seiring berjalannya waktu, menyebabkan madu berubah bentuk dari cair menjadi lebih kental. Proses ini sepenuhnya alami dan menegaskan keaslian madu. Jika madu Anda tidak pernah mengkristal dan tetap berbentuk cair tanpa batas waktu, mungkin madu tersebut mengalami pemanasan atau pemrosesan yang berlebihan selama produksi. Hal seperti itu dapat menghancurkan enzim dan partikel alami yang menyebabkan kristalisasi, yang mengindikasikan potensi pemalsuan.

6. Tes cuka

Menguji madu dengan cuka adalah metode sederhana untuk mengetahui kemurniannya. Madu murni secara alami bersifat asam dan memiliki pH rendah, mirip dengan cuka, sehingga tidak mudah bereaksi dengannya. Namun, madu palsu atau tidak murni, yang mungkin mengandung tambahan air atau gula, dapat bereaksi dengan cuka. Jika muncul buih saat madu dan cuka dicampur, hal ini menunjukkan adanya kotoran, karena zat ini dapat menyebabkan reaksi kimia.

|Sumber: Tempo