



Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

JOKASI
KUAT, MENGUATKAN
INDONESIA



NO : 120/PL25/PG/2022

SERTIFIKAT

Diberikan Kepada :
Rilma Novita

Atas Partisipasinya Sebagai :
Pemakalah

Pada Seminar Nasional hari Selasa tanggal 27 September 2022 dengan Tema
“Membangun Ekosistem Pengetahuan dan Inovasi untuk Mewujudkan Kesejahteraan Petani
dan Kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan”
di Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Direktur,



Ir. John Nefri, M.Si
NIP. 196310251990021003

Ketua Pelaksana,

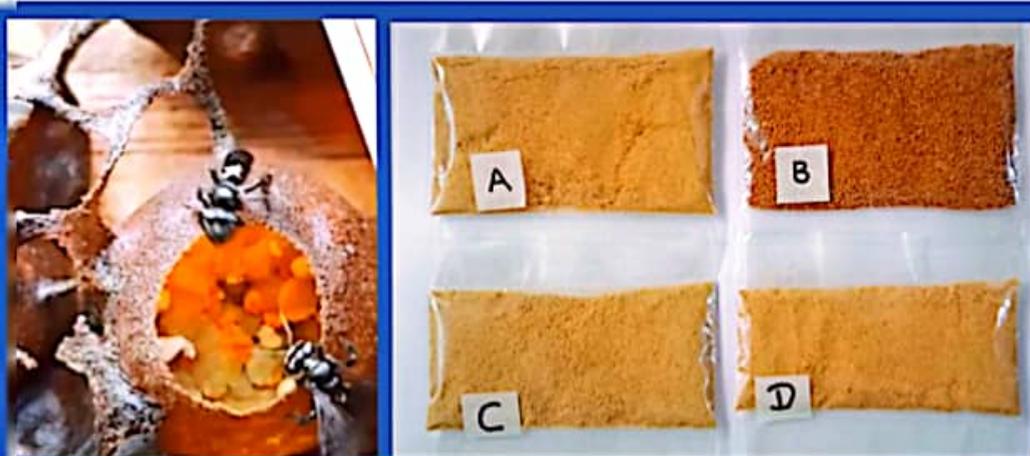


Dr. Veronica, S.P, M.Si
NIP. 198208072006042001



Seminar Nasional
Politeknik Pertanian
Negeri Payakumbuh
2022

Profil Polen Lebah Tanpa Sengat (*Trigona sp.*) dengan Beberapa Metode Pengeringan



Rilma Novita
Mimi Harni
Sri Kembaryanti Putri
Jurusan Teknologi Pertanian -PPNP

rilma.novita@gmail.com



Latar Belakang

- Koloni lebah tanpa sengat selain menghasilkan madu dan propolis, juga menghasilkan polen yang diyakini memiliki kandungan kesehatan dan disebut superfood.
- Polen bee biasa disebut bee bread adalah serbuk sari yang dikumpulkan oleh lebah dari berbagai bunga dan disimpan dalam sarang
- Pengawetan polen dapat dilakukan dengan penurunan kadar air (pengeringan)
- Belum diketahui profil polen yang dikeringkan dengan beberapa metode pengeringan



Metode Penelitian

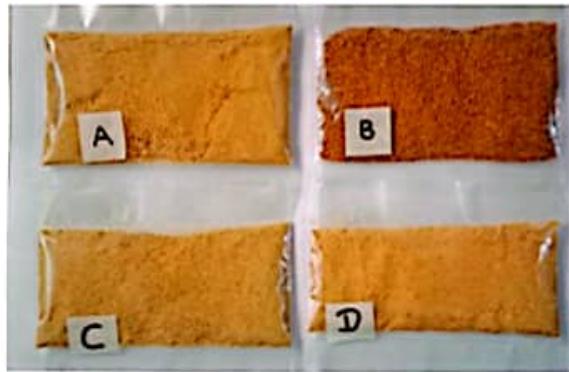
• Analisis

- ✓ Proksimat : air, abu, lemak, protein, karbohidrat
- ✓ Total fenol
- ✓ Aktivitas antioksidan (inhibisi terhadap DPPH)

rilma.novita@gmail.com



Hasil dan Pembahasan



Analisa	A	B	C	D	Satuan
Kadar air	18.39	12.09	12.88	17.47	%
Kadar abu	2.26	3.08	2.94	2.38	%
Protein	19.83	20.34	20.26	23.05	%
Lemak	3.41	3.58	3.95	3.46	%
Karbohidrat	± 56.11	± 60.91	± 59.97	± 53.64	%
Total Fenol	0.58	0.47	0.32	0.58	%
Inhibishi DPPH	80.19	72.45	66.98	83.58	%



Kesimpulan

- Pengeringan polen lebah dengan cahaya matahari dan angin memiliki kadar air yang masih cukup tinggi, kadar abu yang lebih rendah, total fenol paling tinggi dan sebanding dengan nilai inhibisi terhadap DPPH 50 mikroM.
- Pengeringan polen lebah dengan pengeringan dalam lemari es selama 1 minggu memiliki kadar lemak paling tinggi dan total fenol paling rendah.
- Inhibisi sebanding dengan total fenol polen lebah
- Kandungan karbohidrat polen lebah berkisar antara 50-60% dengan keempat cara pengeringan