

**PENDAMPINGAN SISWA/I MUKHTARI VITTHAYA SCHOOL PADA  
PETERNAKAN PERKEMBANGBIAKAN INDUK LEBAH DI BANSUAN  
CHAONRONG CHOENGKHAO NARATHIWAT THAILAND**

***MENTORING MUKHTARI VITTHAYA SCHOOL STUDENTS ON BEE BROOD  
BREEDING FARM IN BANSUAN CHAONRONG CHOENGKHAO NARATHIWAT  
THAILAND***

**Safarah Fauziah Rahmi<sup>1</sup>, Aidil Syah Putra<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Pendidikan Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Tangerang  
**Email Korespondensi:** [Safarahfauziah17@gmail.com](mailto:Safarahfauziah17@gmail.com)

***Abstract***

*The "stingless" bee is a small insect that does not have a stinging device on its tongue, therefore this name is called the "stingless" bee. In beekeeping in general, beekeepers do not choose such types of flowers as other bees. So that the honey produced by beekeepers is a combination of various flowers and nectar of herbal plants to become quality water with a delicious sour taste. This community service activity aims to increase the knowledge and understanding of Mukhtari Vitthaya School students in the process of breeding mother bees in Tambon Mari Abotok village, Amphoe Ra-Ngae, Narathiwat Province. This method of mentoring activities is carried out by applying direct assistance and observation on mother bee breeding farms until Mukhtari Vitthaya School students can understand well and correctly. That way, the results of this mentoring activity foster students' curiosity, so as to form a broader insight into the breeding of bee brood.*

**Keywords:** Mukhtari Vitthaya School, Community Service, Stingless Bee Breeding, Mentoring

**Abstrak**

Lebah “tak bersengat” adalah serangga kecil yang tidak memiliki alat penyengat di lidahnya, oleh karena itu nama ini disebut lebah “stingless”. Dalam peternakan lebah pada umumnya, peternak lebah tidak memilih jenis bunga seperti lebah lainnya. Sehingga madu yang dihasilkan oleh peternak lebah adalah perpaduan berbagai bunga dan nektar tanaman herbal hingga menjadi air berkualitas dengan rasa asam nikmat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman siswa/I Mukhtari Vitthaya School dalam proses perkembangbiakan induk Lebah yang ada di desa Tambon Mari Abotok, Amphoe Ra-Ngae, Provinsi Narathiwat. Metode kegiatan pendampingan ini dilakukan dengan menerapkan pendampingan secara langsung serta pengamatan pada peternakan perkembangbiakan induk lebah sampai siswa/I Mukhtari Vitthaya School dapat memahami dengan baik dan benar. Dengan begitu, hasil dari kegiatan Pendampingan ini menumbuhkan rasa ingin tahu peserta didik, sehingga terbentuknya wawasan yang lebih luas mengenai perkembangbiakan induk lebah.

**Kata Kunci:** Mukhtari Vitthaya School, Pengabdian Masyarakat, Perkembangbiakan Lebah tak bersengat, Pendampingan.



Copyright © 2023 **Safarah Fauziah Rahmi, Aidil Syah Putra**

## PENDAHULUAN

Ibu lebah atau yang sering kita sebut Ratu lebah, merupakan lebah yang bertanggung jawab disetiap proses reproduksi dalam koloni lebah madu. Begitupun sebuah koloni tunggal menghasilkan rata-rata 50 pon madu dalam satu musim sedang, dan berpotensi mencapai 250 pon dalam musim yang cerah. Dan itu sempurna untuk dimakan apa adanya. Madu mentah, dikemas dalam botol tanpa pemanas atau bahan penstabil, mengandung lapisan rasa dan aroma yang hanya dapat ditandingi oleh anggur dan teh berkualitas. disimpan tanpa lemari es, makanan ini dapat dimakan tanpa batas waktu, dan memiliki tujuan pengobatan, keagamaan, dan kesenangan murni di seluruh dunia (Raposo, 2020).

Menurut SNI (2004), madu merupakan cairan yang dihasilkan lebah madu yang mengambil nektar berasal dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral nektar) atau ekskresi serangga dan umumnya mempunyai rasa manis.

Komposisi madu sangat kompleks mengandung setidaknya 181-200 zat yang berbeda (Ferreira et al., 2009). Sehingga kualitas madu ditentukan oleh beberapa parameter diantaranya kadar air, keasaman, dan gula total merupakan parameter penting yang bertanggung jawab dalam menentukan stabilitas dan ketahanan terhadap kontaminasi mikroba pembusukan atau fermentasi selama penyimpanan karena kontaminasi mikroba merupakan faktor utama kualitas madu (Bogdanov, 2004). Secara sederhana, madu asli dan palsu dapat dibedakan dengan melihat ciri khas fisis madu asli. Cara pertama meneteskan madu pada selembar kertas. Madu palsu akan mudah teresap oleh kertas karena kandungan airnya tinggi. Cara kedua dengan mengocoknya. Madu asli akan membentuk gas atau uap air jika dikocok. Cara ketiga mencampur madu dengan telur ayam atau telur bebek. Madu asli yang dikocok bersama telur akan membentuk gumpalan dan rasa telur berubah menjadi seperti sudah digoreng (Suranto, 2007)

Secara global, usaha menetapkan adanya *pemalsuan madu* meliputi dua aspek utama, yaitu: melalui produksi dengan penambahan gula sirup, melalui filtrasi, pemberian panas (*thermal treatment*), dan

kadar air. Yang kedua adalah melalui pemalsuan label (*Miss labeling origin*), baik asal geografis maupun botanis, serta ketidakjujuran label organik.

Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao merupakan nama tempat yang kaya akan ekosistem hutan pegunungan. Salah satu contohnya seperti adanya berbagai macam serbuk sari bunga liar, sehingga dapat membuat madu khas dari Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao, tepatnya di Desa Tambon Mari Abotok, Amphoe Ra-ngae, Provinsi Narathiwat. Dengan begitu Madu menjadi suatu keunggulan yang dimiliki oleh Desa Tambon Mari Abotok. Sehingga usaha perlebaran menunjukkan prospek yang baik untuk mendukung program perbaikan lingkungan melalui penanaman pohon-pohon yang menjadi sumber pakan lebah dan sarang lebah madu di hutan. Selain itu usaha perlebaran dapat meningkatkan produktivitas tanaman buah-buahan dan biji-bijian, hampir 80% penyerbukan tanaman secara alami dilaksanakan oleh lebah madu (Hadiwiyoto, 1980).

Hasil dari perkembangbiakan induk lebah di Desa Tambon Mari Abotok ini cenderung mengalami peningkatan, karna banyak sekali pengunjung yang berbondong-bondong datang ke tempat tersebut untuk belajar maupun membeli produk original khas Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz ini. Terlebih produk dari Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz sudah memiliki pasarnya tersendiri. sebab itu produksi Madu dan Honey Tea berkembang pesat.

## METODE

Pelaksanaan Kegiatan ini berlangsung pada bulan Juli 2023 di Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz, Amphoe Ra-ngae, Narathiwat-Thailand. Kunjungan ini dilakukan untuk menambah wawasan peserta mengenai kebermanfaatan Madu Original untuk dikonsumsi. yang disampaikan secara langsung Mahdee sebagai guru pendamping. Ada pun langkah-langkah program pendampingan perkembangbiakan siswa/i Mukhtari Vitthaya School pada Proses perkembangbiakan Ibu lebah ini meliputi:

### 1. Langkah 1

Pemilik usaha mengarahkan peserta pada wadah balok atau peternakan madu yang menjadi tempat bagi lebah madu untuk

bekembangbiak. Dan hasil dari madu tersebut sudah dapat di rasakan langsung kemurniannya.

## 2. Langkah 2

Pemilik usaha memberikan edukasi tentang manfaat yang di dapat kan ketika mengonsumsi madu original.

## 3. Langkah 3

Peserta diberi kesempatan untuk merasakan produk minuman honey tea original di tempat. Pendampingan yang dilakukan di salah satu desa Tambon Mari Abotok, Amphoe Ra-Ngae, Provinsi Narathiwat ini menerapkan pendampingan secara langsung juga bertujuan untuk mengamati perkembangan pengetahuan, pemahaman dan partisipasi siswa-siswi, terhadap proses perkembangbiakan induk lebah. Kegiatan terlaksana dengan baik dengan peserta 27 siswa/I Sekolah Mukhtari Vitthaya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan sebuah wadah yang dibentuk oleh Direktorat Kemahasiswaan dan Studi di bawah Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi (Kemristek Dikti) Republik Indonesia untuk memudahkan mahasiswa Indonesia dalam belajar dan berkembang serta mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan kepada masyarakat luas (Pytaloka, 2022). Dengan bertujuan Untuk meningkatkan kualitas mahasiswa agar kelak dapat menjadi pemimpin/ anggota masyarakat yang memiliki Sikap inovatif, kreatif, mandiri, kooperatif, arif bijaksana, dan bertanggungjawab. Berdasarkan Pelaksanaan pendampingan Siswa/I Mukhtari Vitthaya School pada peternakan perkembangbiakan Induk lebah ini. Pada awalnya penulis melakukan diskusi terhadap guru setempat untuk membawa siswa/i Kelas 1 matayyom belajar di luar kelas yakni mengunjungi salah satu tempat perkembangbiakan Ibu lebah di Narathiwat-Thailand. Diskusi ni mencakup perizinan kepada pemilik sekolah dan kepala sekolah sehingga penulis dan dewan guru yang bersangkutan dapat menyusun rangkaian acara yang akan berlangsung pada tanggal 13 Juli 2023.

### 1. Kegiatan Pertama

Dilaksanakan selama kurang lebih 35 menit, pemilik usaha perkembangbiakan induk lebah ini mengarahkan Siswa/I pada rumah lebah yang digunakan sebagai tempat untuk

menyimpan hasil madu, serbuk sari dan juga larva. Pemilik usaha tersebut memberikan penjelasan kepada Siswa/I mengenai jenis-jenis lebah dan memberikan beberapa pertanyaan guna mengetahui sejauh mana pengetahuan Siswa/I tentang perlebahan. Penulis juga menyampaikan tujuan dari pendampingan ini menjadi salah satu upaya guru dalam meningkatkan kualitas pengetahuan Siswa/I diluar sekolah.



**Gambar 1.** Penjelasan dan Pertanyaan Seputar Perlebahan

### 2. Kegiatan Kedua

Kegiatan kedua yang dilaksanakan selama kurang lebih 15 menit ini, pemilik usaha mengarahkan siswa/I untuk mencicipi madu secara langsung. Madu asli yang kami rasakan memiliki rasa manis yang bercampur dengan sedikit rasa asam, berwarna kecoklatan dan teksturnya kental. Madu dari Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz lebih bermanfaat dari madu biasa, nilai obatnya 5-10 X lebih tinggi dibandingkan antioksi juga memiliki khasiat untuk menambah kesegaran tubuh, memiliki sifat antioksidan, membantu mencegah penuaan, membantu menutrisi kulit agar bersinar secara alami, membantu menjaga kulit kering, pecah-pecah dan bersisik supaya lebih lembab.



**Gambar 2.** Mencicipi Madu Secara Langsung

### 3. Kegiatan Ketiga

Tahap selanjutnya, pemilik usaha mengarahkan siswa/I ke sebuah ruangan untuk mendengarkan penjelasan mengenai kebermanfaatan madu lebah original dari c Menurut Hafiz Dareh pemilik usaha perkebangbiakan Induk Lebah Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz “Lebah (tak bersengat) adalah serangga kecil yang tidak memiliki alat penyengat di lidahnya, oleh karena itu nama ini disebut lebah (stingless). Dalam peternakan lebah pada umumnya, peternak lebah tidak memilih jenis bunga seperti lebah lainnya. Sehingga madu yang dihasilkan oleh peternak lebah adalah perpaduan berbagai bunga dan nektar tanaman herbal hingga menjadi air berkualitas dengan rasa asam nikmat. Madu tanpa pamrih berkualitas tinggi, baunya enak, asam, manis dari fermentasi alami. Ini adalah makanan super. Khasiat yang luar biasa dari madu Shan adalah mengandung antioksidan yang sangat tinggi, memperlambat penuaan dan berbagai kerusakan sel, meningkatkan kinerja seksual dan reproduksi, meningkatkan kekebalan tubuh, anti bakteri, mengurangi peradangan, menembuhkan luka lebih cepat dan juga memiliki sifat sel anti kanker”.



**Gambar 3.** Mendengarkan Penjelasan Mengenai Kebermanfaatan Madu Lebah

### 4. Kegiatan Keempat

Setelah semua tahap dilakukan sesuai dengan susunan acara yang telah di diskusikan oleh pihak guru dan pemilik usaha. Tahapan selanjutnya adalah penutupan dan mengevaluasi siswa/I Mukhtari Vithayya School apakah sudah memahami bentuk proses dari perkebangbiakan induk lebah. selanjutnya siswa/I diberikan kesempatan untuk mencicipi produk Honey Tea dari Ban Suan Chaon Rong Choeng Khao by Fiz. Rasanya yang khas membuat produk Honey Tea memiliki banyak peminat sehingga pemilik usaha restock setiap hari.



**Gambar 4.** Penutupan

### KESIMPULAN

Dilaksanakannya Kegiatan ini merupakan bentuk untuk meningkatkan pengetahuan siswa/I Mukhtari Vitthaya School mengenai perkebangbiakan induk lebah ataupun seputar perlebahan dan secara tidak langsung siswa/I menjadi tahu betapa berkhasiatnya madu original ketika di konsumsi, seperti mengandung antioksidan yang sangat tinggi, memperlambat penuaan dan berbagai kerusakan sel, meningkatkan kinerja seksual dan reproduksi, meningkatkan kekebalan tubuh, anti bakteri, mengurangi peradangan, menembuhkan luka lebih cepat dan juga memiliki sifat sel anti kanker”.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala nikmat yang telah diberikan kepada penulis, terimakasih kepada Orang tua atas support yang tak terduga yang telah di berikan kepada penulis, terimakasih juga untuk rekan saya, Kantor Urusan International (KUI), Dewan Guru Mukhtari Vitthaya School dan Pemilik Usaha Perkembangbiakan Induk Lebah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bogdanov, S., Ruoff, K., Livia P., Oddob. 2004. Physico-chemical methods for the characterisation of unifloral honeys: a review. *Apidologie* 35: S4–S17.
- Ferreira, I., C., F., R., Aires E., Barreira J., C., M., & Estevinho L., M. (2009). Antioxidant Activity of Portuguese Honey Samples: Different Contributions of the Entire Honey And Phenolic Extract. *Food Chemistry* 114(4): 1438- 1443.
- Hadiwiyoto, S. (1980). *Pedoman Pemeliharaan Tawon Madu. Pradnya Paramita*. Jakarta. 125 p.
- Raposo, Jacqueline. (2020). *The Secret Lives of Honeybees: How Honey Gets Made*. Retrieved from seriouseats.com: <https://www.seriouseats.com/how-honey-gets-made-bees>.
- Suranto, A. (2007). *Terapi Madu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- SNI. 2004. *Madu*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3545-2004. ICS 67.180.10.
- Pytaloka, R. (2022). *PKM: Program Kreativitas Mahasiswa*. Retrieved from medium.com: <https://medium.com/@rachelpythaloka/program-kreativitas-mahasiswa-pkm-fb44479ce7c7>