

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Parnanto, N. H. R., dan Basito, B. 2012. Kajian Karakteristik Alat Pengurangan Kadar Air Madu Dengan Sistem Vakum Yang Berkondensor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(1), 8-16
- Anggraeni, O. C., Widyawati, P. S., dan Budianta, D. W. 2016. Pengaruh Konsentrasi Madu terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Minuman Beluntas-Teh Hitam dengan Perbandingan 25: 75%(B/B). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(1), 30-35.
- Ariyanti, E. 2018. Pengaruh Penggunaan Bee Feed Dan Larutan Gula Sebagai Pakan Tambahan Untuk Mempertahankan Koloni Lebah Madu *Apis cerana* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. Madu (SNI 8664 – 2018). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Bankova, V., 2005. Recent Trends and Important Developments in Propolis Research. *eCAM*, 2(1), 29-32
- Budiwijono, T. 2012. Identifikasi Produktivitas Koloni Lebah Apis Mellifera Melalui Mortalitas dan Luas Eraman Pupa di Sarang pada Daerah dengan Ketinggian Berbeda, *Jurnal Gamma*, 7 (2), 111 - 123
- Darmayanti, E. 2008. Observasi Perilaku Berdasarkan Umar Pada Lebah Pekerja *Apis cerana*. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- De Lima, D., Lamerkabel, J. S. A., dan Welerubun, I. 2019. Inventarisasi Jenis-Jenis Tumbuhan Penghasil Nektar Dan Polen Sebagai Pakan Lebah Madu *Apis mellifera* Di Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram Bagian Barat. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tumbuhan*, 7(2), 77-82
- Dzuikhija, S. 2021. Aktivitas Terbang, Waktu Kunjungan Tumbuhan Pakan, Dan Inventarisasi Tumbuhan Pakan *Tetragonula laeviceps*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Erwan., Purnamasari, D.K., dan Agustin, W. 2020. Pengaruh Desain Kotak Terhadap Produktivitas Lebah *Trigona sp.* *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 6 (2), 193-201
- Fatma, I. I., Haryanti, S., dan Suedy, S. W. A. 2017. Uji kualitas madu pada beberapa wilayah budidaya lebah madu di Kabupaten Pati. *Jurnal Akademika Biologi*, 6(2), 58-65.
- Ferdyan, R., Sumarmin, R., dan Putri, D.H. 2021. Perbandingan Sumber Pakan Dan Strategi Pemberian Pakan *Apis cerana* Dengan Apidae Lainnya: A Review. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 8 (1), 37-44
- Hamzah, D. 2011. Produksi Lebah Madu (*Apis cerana*) Yang Dipelihara Pada Sarang Tradisional Dan Moderen Di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Hariyati, L.F. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Islamuddin, I. 2016. Preferensi Kunjungan Lebah *Trigona Spp* Terhadap Beberapa Jenis Pakan Tambahan. *Skripsi*. Fakultas Kehutanan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Juwita, S., dan Nukmal, N. 2014. Pengaruh Pengayaan Pakan Terhadap Perkembangan Koloni Dan Produksi Lebah Madu (*Apis cerana*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*, 244-256
- Maghfiroh, R., Santoso, H., dan Lisminingsih, R. D. 2020. Pengaruh Pemberian Sari Tebu (*Saccharum officinarum L.*) terhadap Kadar Gula Madu Lebah *Apis mellifera*. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 6(1), 21-27.
- Maria, M., Karim, H. A., dan Nuh, M. 2021. Analisis Waktu Pemasakan Dalam Proses Pembuatan Permen Madu *Trigona biroi* Dan *Apis dorsata*. *Jurnal Penelitian Kehutanan BONITA*, 3(1), 45-54

- Mulyono, M., Susdiyanti, T., dan Supriono, B. 2018. Kajian Ketersediaan Pakan Lebah Madu Lokal (*Apis cerana Fabr.*). *Jurnal Nusa Sylva*, 16(2), 18–26
- Novita, N., Saepudin, R., dan Sutriyono, S. 2013. Analisis Morfometrik Lebah Madu Pekerja *Apis cerana* Budidaya pada Dua Ketinggian Tempat yang Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(1), 41-56.
- Nudastra, K. E., Artawan, I. K., dan Suryanti, I. A. P. 2016. Studi Preferensi Lebah Madu (*Apis cerana*) Terhadap Berbagai Jenis Pakan Tambahan Ditinjau Dari Jumlah Kunjungan. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 3(2), 1–10.
- Oktavia, R., Jasmi dan Rizki. 2017. *Pakan Buatan yang Lebih Disukai Lebah Pekerja Apis cerana Farb. (Hymenoptera: Apidae) pada Apiari Sakato Palak Juha Nagari*. Lurah Ampalu VII Koto Sungai Sariak Padang Pariaman. Pendidikan Biologi STKIP PGRI. Sumatera Barat
- Perhutani. 1993. *Jenis Tumbuh-tumbuhan yang Tergolong Tumbuhan Pakan Lebah*. Perum Perhutani. Jakarta.
- Prastiyo, A. 2022. Pengaruh Bahan Stup Dan Mikroklimat Terhadap Aktivitas Lapangan Lebah Pekerja Dan Berat Koloni Lebah *Tetragonula biroii*. *Skripsi*. Fakultas Kehutanan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Raju, AJS. dan Ezardanama, V., 2002. Pollination ecologi and fruiting behaviour in a monocious species, *Jatropha curcas* L.(Euphorbiaceae). *Curr. Sci*, 83,1395-1398.
- Rizaldi,M. 2018. Pengaruh Pemberian Pakan Tambahan (*Bee Feed*) Terhadap Performa Lebah Madu (*Apis Cerana*) Pada Musim Hujan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Rompas, J. J. 2015. Tambahan Pakan Buatan (Gula Tebu dan Aren) Terhadap Produksi Royal Jelly Lebah Madu *Apis Cerana F.* *Jurnal LPPMBidangSains dan Teknologi*, 2(1), 62-72
- Ruslan,W., Afriani., Miswan., Elijonahdi., Nurdiah., Sataral, M., Fitrallisan., dan Fahri. 2015. Frekuensi Kunjungan Lebah *Apis cerana* Dan *Trigona* sp. Sebagai Penyerbuk Pada Tumbuhan *Brassica rapa*. *Jurnal of Natural Science*, 4(1), 65-72
- Saepudin, R., Sutriyono, S., dan Saputra, R. O. 2014. Kualitas madu yang beredar

- di Kota Bengkulu berdasarkan penilaian konsumen dan uji secara empirik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 9(1), 30-40.
- Sahetapy, M. 2000. Pengaruh Pakan Buatan Terhadap Perkembangan dan Produksi Madu Apis Mellifera L. *JIU (Jurnal Ilmiah Unklab)*,3(1), 8-13.
- Sajjad, A., Ali, M., dan Saeed, S. 2017. Yearlong association of Apis dorsata and Apis florea with flowering plants: planted forest vs. Agricultural landscape. *Sociobiology*, 64(1),18–25.
- Sarwono, B. 2001. *Lebah Madu*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Sihombing, D.T.H. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gadjra Mada University Press. Yogyakarta.
- Suranto, A. 2007. *Kiat dan Manfaat Madu Herbal*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Syuhriatin, S. 2019. Uji Kemurnian Madu Yang Dihasilkan Lebah Spesies Cerana Sp. Dan Trigona Sp. Dengan Metode HMF (Hidroksi Methyl Furfural). *Jurnal Avesina*, 13(1), 43-49.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Beternak Lebah Madu*. Nuansa Aulia. Bandung
- Widhiono, I. 2015. *Strategi Konservasi Serangga Polinator*. Purwokerto. Universitas Jendral Soedirman
- Widjaja, E., Toharmat, T., Santoso, D.A., Sumiati., Ridla, M., dan Iskandar, S. 2011. Potensi Nira Tebu sebagai Suplemen Cair dan Karier Enzim Fitase untuk Unggas Secara In Vitro. *JITV*,16 (4), 272-279
- Widodo,A. 2015. *Budidaya Lebah Madu*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Rata-Rata Jumlah Kunjungan Lebah ke berbagai Pakan Buatan

Jenis Pakan Buatan	Jumlah lebah pekerja yang mengunjungi pakan buatan													
	Ulangan	06.00-07.00	07.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	Total
Pakan Gula Pasir	A1	30.7	36.7	34.0	32.0	27.7	20.0	16.0	12.3	13.0	17.7	23.3	22.0	285.4
	A2	31.3	30.7	31.7	29.7	25.0	17.7	10.7	7.0	9.7	9.7	17.0	20.7	240.9
	A3	37.7	38.0	36.3	30.3	29.7	17.0	15.3	8.0	7.7	8.0	12.3	16.7	257
	Rata-Rata	33.2	35.1	34.0	30.7	27.4	18.2	14.0	9.1	10.1	11.8	17.5	19.8	261.1
Pembulatan		33	35	34	31	27	18	14	9	10	12	18	20	261
Pakan Gula Merah	B1	20.3	18.7	16.0	14.3	10.3	9.7	6.0	1.3	0.7	2.3	8.7	11.0	119.3
	B2	21.0	20.0	20.3	15.0	10.0	6.7	3.3	2.0	0.3	0.3	4.7	7.0	110.6
	B3	20.7	19.7	18.3	17.0	13.7	10.7	7.7	2.0	0.7	0.7	5.0	9.0	125.2
Rata-Rata		20.7	19.4	18.2	15.4	11.3	9.0	5.7	1.6	0.5	1.1	6.1	9.0	118.4
Pembulatan		21	19	18	15	11	9	6	2	1	1	6	9	118
Pakan Sirup rasa Stroberi	C1	0	1.7	1.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.7
	C2	0	0	1.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.0
	C3	0	0.3	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.6
Rata-Rata		0	0.7	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.4
Pembulatan		0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Lampiran 1. Lanjutan

Jenis Pakan Buatan	Jumlah lebah pekerja yang mengunjungi pakan buatan													
	Ulangan	06.00-07.00	07.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	Total
Pakan Nira Tebu	D1	8.3	10.7	11.7	12.3	9.7	6.0	1.0	0.7	0	0	1.0	2.0	63.4
	D2	10.7	12.7	13.3	12.0	9.0	4.7	0.7	0.3	0	0	1.3	0.7	65.4
	D3	10.0	11.7	14.0	12.0	9.7	5.0	1.3	0.3	0	0	2.0	0.7	66.7
Rata-Rata		9.7	11.7	13.0	12.1	9.5	5.2	1.0	0.4	0	0	1.4	1.1	65.2
Pembulatan		10	12	13	12	10	5	1	0	0	0	1	1	65

Lampiran 2. Rata – Rata Pengamatan Pemberian Pakan Buatan

Jenis Pakan Buatan	Konsumsi pakan (gr)										
	Ulangan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pakan Gula Pasir	1	497	469	486	476	498	496	478	488	493	476
	2	483	461	480	453	494	485	489	496	498	496
	3	480	457	455	466	487	497	459	490	489	498
	Rata-Rata	486.7	462.3	473.7	465.0	493.0	492.7	475.3	491.3	493.3	490.0
482,3											
Pakan Gula Merah	1	296	269	295	276	274	257	264	256	275	268
	2	268	266	286	256	268	281	276	271	265	274
	3	266	258	267	276	263	277	283	257	288	266
	Rata-Rata	276.7	264.3	282.7	269.3	268.3	271.7	274.3	261.3	276.0	269.3
271,4											
Pakan Sirup rasa Stroberi	1	9	2	2	0	5	0	0	3	2	0
	2	6	0	3	2	1	1	3	0	0	1
	3	0	4	0	0	0	0	1	0	1	0
	Rata-Rata	5.0	2.0	1.7	0.7	2.0	0.3	1.3	1.0	1.0	0.3
1,6											

Lampiran 2. Lanjutan

Pakan Nira Tebu	1	176	168	161	153	142	166	153	146	142	136
	2	154	143	152	147	157	141	158	155	139	153
	3	159	160	156	153	144	154	164	137	143	147
Rata-Rata		163.0	157.0	156.3	151.0	147.7	153.7	158.3	146.0	141.3	145.3
		152									

Lampiran 3. Rata-Rata Suhu °C

Jenis Pakan Buatan	Suhu °C												
	Ulangan	06.00-07.00	07.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00
Pakan Gula Pasir	A1	20,5	21,4	22,6	23,4	34,8	35,8	36,1	36,6	36,5	36,2	35,2	23,1
	A2	20,9	21,3	22,2	22,6	33,9	34,9	35,8	36,3	36,7	36,1	34,9	23,1
	A3	20,6	21,2	22,2	23,3	33,9	35,6	36,0	36,5	36,4	35,9	35,2	22,9
	Rata-Rata	20,7	21,3	22,3	23,1	34,2	35,4	36,0	36,5	36,5	36,1	35,1	23,0
Pakan Gula Merah	B1	20,5	21,5	22,3	23,1	34,3	35,1	35,8	36,6	36,6	35,4	35,5	23,4
	B2	20,8	21,6	22,4	22,7	33,2	35,0	35,6	36,1	36,4	35,9	34,2	23,6
	B3	20,2	21,5	22,1	22,3	33,6	34,2	35,2	36,1	36,8	36,0	35,4	23,0
Rata-Rata	20,5	21,5	22,3	22,7	33,7	34,8	35,5	36,3	36,6	35,8	35,0	23,3	
Pakan Sirup rasa Stroberi	C1	20,1	20,9	22,1	22,4	33,4	34,0	35,2	35,7	36,1	35,8	34,3	22,9
	C2	20,4	21,6	22,3	23,1	33,9	35,2	36,0	36,2	36,1	35,6	34,3	22,5
	C3	20,2	21,0	22,6	22,9	33,3	34,0	34,7	35,4	36,5	35,8	33,1	22,5
Rata-Rata	20,2	21,2	22,3	22,8	33,5	34,4	35,3	35,8	36,2	35,7	33,9	22,6	
Pakan Nira Tebu	D1	20,4	21,5	22,8	22,6	33,1	34,3	35,7	36,1	36,4	36,2	34,3	22,9
	D2	20,3	21,5	22,2	23,7	33,9	35,4	36,6	36,5	36,1	35,9	35,2	22,5
	D3	20,7	21,5	22,1	22,6	33,5	34,0	35,4	35,7	36,1	35,9	34,0	22,2
Rata-Rata	20,5	21,5	22,4	23,0	33,5	34,6	35,9	36,1	36,2	36,0	34,5	22,5	

Lampiran 4. Rata-Rata Kelembaban %

Jenis Pakan Buatan	Kelembaban %												
	Ulangan	06.00-07.00	07.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00
Pakan Gula Pasir	A1	91,7	92,3	96,0	95,0	89,0	85,7	82,0	79,3	78,3	81,7	83,0	87,0
	A2	90,3	93,0	96,3	94,7	89,3	86,0	84,7	75,7	78,3	80,7	85,0	89,3
	A3	91,0	94,3	90,0	91,3	89,0	86,3	84,7	78,0	76,0	78,7	86,7	89,7
	Rata-Rata	91,0	93,2	94,1	93,7	89,1	86,0	83,8	77,7	77,5	80,4	84,9	88,7
Pakan Gula Merah	B1	91,0	92,3	93,3	95,0	93,0	88,0	85,7	84,7	77,3	78,3	84,0	88,3
	B2	91,3	93,0	94,3	95,0	91,7	84,3	88,0	81,3	78,3	77,0	87,0	89,0
	B3	91,3	93,0	93,7	96,0	92,7	88,0	86,7	84,3	79,3	78,3	84,0	89,3
Rata-Rata	91,2	92,8	93,8	95,3	92,5	86,8	86,8	83,4	78,3	77,9	85,0	88,9	
Pakan Sirup rasa Stroberi	C1	91,0	92,7	95,7	96,0	87,7	86,3	84,3	75,0	77,0	79,7	85,3	89,0
	C2	91,3	93,0	95,0	92,7	90,7	86,7	83,7	82,7	78,3	78,3	83,7	87,7
	C3	91,0	96,3	90,3	92,7	93,0	88,7	83,3	77,0	78,3	79,3	83,7	91,3
Rata-Rata	91,1	94,0	93,7	93,8	90,5	87,2	83,8	78,2	77,8	79,1	84,2	89,3	
Pakan Nira Tebu	D1	90,7	92,0	92,0	93,3	87,3	85,3	82,3	78,0	75,0	77,3	85,7	90,3
	D2	91,3	91,0	92,7	94,3	86,0	86,7	84,7	77,3	73,7	80,7	86,3	89,7
	D3	90,7	92,0	94,0	94,3	86,7	85,7	84,3	76,7	75,0	75,7	86,0	89,0
Rata-Rata	90,9	91,7	91,9	94,0	86,7	85,9	83,8	77,3	74,6	77,9	86,0	89,7	

Lampiran 5. Rata-Rata Intensitas Cahaya (Cd)

Jenis Pakan Buatan	Intensitas Cahaya (Cd)												
	Ulangan	06.00-07.00	07.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00
Pakan Gula Pasir	A1	133,3	377,3	1501,7	1689,0	1597,0	2598,3	2635,7	3268,0	3235,0	2746,7	684,0	199,3
	A2	147,0	474,3	995,7	1437,3	1803,3	2646,3	3019,3	3204,3	3333,7	2297,3	995,3	200,7
	A3	111,0	311,7	1015,0	1666,3	1934,7	2302,7	2813,7	3194,0	3196,3	2513,3	790,7	133,0
	Rata-Rata	130,4	387,8	1170,8	1597,5	1778,3	2515,8	2822,9	3222,1	3255,0	2519,1	823,3	177,7
Pakan Gula Merah	B1	146,7	395,0	965,7	1468,3	2007,7	2303,7	3004,7	3104,0	3266,3	3032,3	1674,7	606,0
	B2	132,7	396,3	553,3	1196,3	1380,0	2383,0	2888,3	3107,7	3178,0	3158,7	2091,3	543,0
	B3	117,3	406,3	776,3	1339,0	1671,7	2108,0	2677,3	3178,3	3324,0	2898,0	1568,7	452,0
Rata-Rata	132,2	399,2	765,1	1334,5	1686,5	2264,9	2856,8	3130,0	3256,1	3029,7	1778,2	533,7	
Pakan Sirup rasa Stroberi	C1	153,7	427,7	1108,7	1437,3	1721,3	2646,3	2108,0	3204,3	3476,7	2334,0	944,0	251,0
	C2	107,3	776,3	1132,0	1532,7	2310,0	2350,3	2989,3	3133,0	3393,0	2521,0	1757,7	591,7
	C3	121,3	406,3	995,7	1339,0	1671,7	1803,3	2677,3	3019,3	3324,0	3078,0	1772,0	437,0
Rata-Rata	127,4	536,8	1078,8	1436,3	1901,0	2266,6	2591,5	3118,9	3397,9	2644,3	1491,2	426,6	
Pakan Nira Tebu	D1	192,7	458,3	1048,7	1636,7	2388,3	2645,0	3170,0	3374,0	3346,3	2866,3	2084,3	704,7
	D2	159,7	481,3	1045,7	1578,7	2022,0	2531,7	2879,0	3331,0	3252,0	2773,0	1676,7	491,7
	D3	125,0	540,7	1132,0	1532,7	2310,0	2350,3	2989,3	3133,0	3259,7	2457,3	1757,7	652,0
Rata-Rata	159,1	493,4	1075,5	1582,7	2240,1	2509,0	3012,8	3279,3	3286,0	2698,9	1839,6	616,1	

Lampiran 6. Uji Organoleptik Madu dari Beberapa Pakan Buatan

Perlakuan Sampel Madu	Jumlah Responden														
	Warna					Rasa					Bau				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Gula Pasir	1	2	27			1	29					2	22	4	2
Gula Merah			1	27	2	28	2					2	25		3
Sirup rasa Stroberi	1	26	3				8	22				2	27	1	
Nira Tebu	28	2				28		2				1	16	12	1

Keterangan:

Warna: A = Kuning Terang; B = Kuning; C = Cokelat Terang; D = Cokelat; E = Cokelat Gelap

Rasa: A = Manis Pekat; B = Manis Netral; C = Manis Asam; D = Manis Asam Pekat; E = Manis Pahit

Bau: A = Busuk; B = Netral; C = Harum; D = Agak Harum; E = Tajam

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Observasi lokasi penelitian



Gambar 2. Pembuatan kurungan lebah dengan kain jaring



Gambar 3. Menimbang berat pakan gula pasir menggunakan timbangan digital



Gambar 4. Menimbang berat pakan gula merah menggunakan timbangan digital



Gambar 5. Menimbang berat pakan sirup rasa stroberi menggunakan timbangan digital



Gambar 6. Menimbang berat pakan nira tebu menggunakan timbangan digital



Gambar 7. Empat jenis pakan buatan



Gambar 8. Pengamatan suhu dan kelembaban menggunakan *Hygrometer thermometer analog*



Gambar 9. Pengamatan intensitas cahaya menggunakan *Lux light meter*



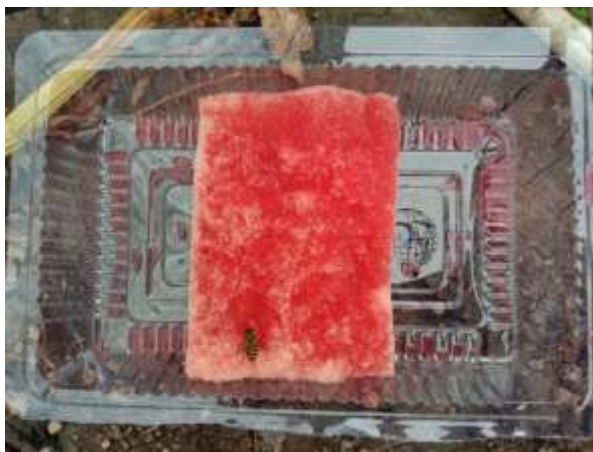
Gambar 10. Pengamatan kunjungan lebah *A.cerana* ke pakan



Gambar 11. Kunjungan Lebah *A.cerana* ke pakan gula pasir



Gambar 12. Kunjungan Lebah *A.cerana* ke pakan gula merah



Gambar 13. Kunjungan Lebah *A.cerana* ke pakan sirup rasa stroberi



Gambar 14. Kunjungan Lebah *A.cerana* ke pakan nira tebu



Gambar 15. Hasil madu dari beberapa pakan buatan



Gambar 16. Uji organoleptik madu di Lab. Perlindungan dan Serangga Hutan