



Propolis Kemenyan



Propolis merupakan nama generik dari resin sarang lebah madu. Propolis merupakan sumber gizi alami dan *nutraceutical* yang berasal dari substrat resin yang dikumpulkan lebah dari sari tunas daun dan batang tanaman yang dicampur dengan enzim dan lilin sarang lebah (Galvao 2007; Lofty 2006).



Raw propolis terdiri dari sekitar 50% senyawa resin (flavonoid dan asam fenolat), 30% lilin lebah, 10% minyak aromatik, 5% polen, dan 5% berbagai senyawa organik (Pietta *et al.*, 2002). Propolis digunakan untuk membangun dan melindungi sarang, sehingga banyak terdapat di pintu sarang, seluruh tepian sarang, pembungkus telur, madu dan polen.

Propolis berkhasiat antimikroba, antivirus, dan antikanker sehingga berpotensi sebagai antibiotik alami untuk penyembuhan penyakit infeksi (Halim *et al.*, 2012; Fatoni, 2008; Trusheva *et al.*, 2006; Fearnley, 2001; Bankova *et al.*, 2000).

Lebah Trigona menghasilkan propolis lebih banyak dibanding lebah lainnya. Lebah ini mudah beradaptasi, tidak mudah lari, bertubuh kecil dan tidak menggigit sehingga mudah dipelihara. Jika sumber pakan lebah *Apis* sebagian besar adalah nektar, pakan lebah *Trigona* adalah resin yang relatif tersedia sepanjang tahun.



Potensi sumber pakan yang melimpah dari resin kemenyan (*Styrax spp.*), teknik budidaya yang tidak rumit, harga jual dan permintaan yang tinggi merupakan beberapa kekuatan dan peluang pengembangan budidaya lebah *Trigona* di Danau Toba. Beberapa praktek agrorofresty kemenyan, kopi serta kaliandra dan makadamia menyediakan sumber resin dan nektar sekaligus.

Penyusun:

Aam Hasanuddin, Aswandi,
dan Cut Rizlani Kholibrina

