



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 agrorofrestri kemenyan, kopi serta kaliandra dan makadamia menyediakan sumber resin dan nektar sekaligus.

Penyusun:

Aam Hasanuddin, Aswandi,
dan Cut Rizlani Kholibrina

