

BAB II

KRITERIA KESHAKIHAN HADITS DAN MANFAAT MADU

A. Kriteria Keshahihan Hadits

Shahih yang dimaksudkan dalam kriteria ini adalah, dimana hadits-hadits tersebut sendemiliki semua kriteria-kriteria dari hadits shahih itu sendiri. Baik itu dari segi sanad maupun matannya.

Yang dimaksud dengan istilah sanad "silsilah orang" ialah susunan atau rangkaian matarantai orang-orang yang menyampaikan materi hadits tersebut, mulai dari yang disebut pertama sampai kepada Rasulullah Saw, dimana semua perbuatan, ucapan, pengakuan dan lainnya merupakan suatu materi atau matan hadits.¹

Berdasarkan kriteria hadits *shahih* yang di sepakati oleh Bukhari dan Muslim, diantaranya yaitu:

kebanyakan para Ulama' membagi kriteria hadits shahih tersebut menjadi lima yaitu:

1. Kesenambungan periwayatnya
2. Perawinya harus Adil
3. Perawinya harus Dhabit
4. Tidak Syuzuz
5. Hadits terbebas dari 'illat.²

¹ al-Suyuthi, *Tadrib Al-Rawiy Syakh Taqrib Al-Nawawy*. atau al-Zarqani, Muhammad, *Syarkh al-Zarqoniy 'Ala al-Baiquniy*, (Kairo, Maktabah Mushthafa al-Babiy al-Halabiy, 194), Juz I, h. 9

² Fatah Idris, Abdul, *Studi Analisis Takhrij Hadits-hadits Prediktif dalam Kitab Al BUKHARI*, Dibiayai dengan Anggaran DIPA IAIN Walisongo Semarang, 2012, h. 133-152, atau Isma'il, H. M. Syuhudi, *KAEDAH KESHAKIHAN SANAD HADITS*, h. 127-147, atau Sholih, Shubkhi, *Ulumul al Hadits wa Musthalakuhuu*, Darul Ilmu, Libanon, t.th, h. 145, atau Munzier Suprpta, *Ilmu Hadits*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta: 2008, h. 130-133, atau Abdurrahman, M, Elan Sumarna, *Metode Kritik Hadits*, PT REMAJA ROSDAKARYA, Bandung: 2011, h. 14-15

B. Pengertian dan Kandungan yang Terdapat dalam Madu

Lebah madu adalah serangga sosial kaya manfaat. Semua yang dihasilkan oleh lebah madu dikenal berkhasiat untuk kesehatan. Dalam klasifikasi dunia binatang, lebah dimasukkan dalam ordo *Hymenoptera* yang artinya “bersayap bening”. Dalam ordo ini terdapat 100.000 spesies serangga, termasuk lebah, tawon, semut, dan rayap. Sebagian besar lebah hidup soliter dan sebagian kecil hidup berkoloni.

Subfamili *Apidae* atau lebah madu yang terdiri satu genus, *Apidae*. Genus ini memiliki sarang yang unik yang tersusun oleh sel-sel heksagonal, inilah lebah madu yang sejati. Dan sifat unik lebah madu yang lain adalah memiliki bahasa khusus yang dapat menginformasikan lokasi sumber pakan.³

Sejak zaman Nabi sudah dikenal dengan yang namanya madu, madu kadang juga digolongkan sebagai kata *mu'annats* (kata jenis perempuan), madu (*al-'asal*) memiliki banyak nama, diantaranya *asy-syahd* yang artinya madu yang masih bercampur selagi belum diperas dari sarangnya. Kemudian *Adh-dharb*, yaitu madu putih yang kental atau keras. Nama lainnya lagi adalah *Adz-dzaub* yaitu madu murni yang sama sekali tidak ada campuran. Termasuk juga *rahiq an-nahl* yang berarti bening dan murni dari olahan madu (sari madu). Sedangkan nama ilmiah lebah madu adalah *Apis Meli Fera* dari jenis *Apidae*.⁴

secara umum *Madu* itu memiliki pengertian yaitu sebuah cairan yang kental dan berwarna kuning pucat atau kuning keemasan,⁵ yang memiliki rasa dan bau yang khas yang dihasilkan oleh lebah madu atau

³ Suranto, Adji, *Terapi madu*, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007, hlm. 5-7

⁴ Hammad, Said, *99 Resep Sehat dengan Madu*, Solo: AQWAMEDIKA, Cet. VI, 2011, hlm. 43-44

⁵ Sahly, salim. *Petunjuk PENGobatan dengan resep-resep asli* : panduan ilmu kedokteran dan hasil riset bahan obat dari tumbuh-tumbuhan berkhasiat untuk berbagai penyakit. Solo : CV. ANEKA. Cet.IV. 1992. Hlm.129

sejenis serangga yang disebut dengan tawon. Lebah penghasil madu ini termasuk dalam famili *apidae* dan yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia maupun di seluruh dunia adalah jenis lebah *Apis Mellifera*. Kemudian dari beberapa jenis madu yang efektif menghasilkan madu adalah lebah dengan jenis *Apis Dorsata*. Lebah ini termasuk lebah Asia yang paling bagus memproduksi madu. Untuk saat ini lebah ini belum bisa dibudidayakan di ruanagan tertutup. *Apis Dorsata* berbadan besar dan hidup di daerah sub-tropis dan tropis Asia seperti Indonesia, Filipina, Nepal.⁶ Madu juga telah disebutkan dalam literature kerajaan-kerajaan kuno: Sumeria, Babilonia, Mesir, dan India.

Para ahli sejarah juga menyebutkan bahwa Pythagoras, sang teorikus ulung, hidup lebih dari 90 tahun. Dan setelah diteliti, ditemukan bahwa dia mengonsumsi roti dan madu.⁷

Banyak dari bangsa Arab yang mengenal lebah dan madu sejak zaman dulu, dan mereka sering membicarakan madu dalam bentuk karya sastra baik syair maupun kisah, yang salah satunya dituangkan oleh seorang penyair yang bernama *Ibrahim bin Khafaja Al-Andalusi* dengan mengatakan:

*Milik Allahlah liur lebah
Yang mendiami perbukitan dan dahan-dahan pohon
Mengelilingi tanah demi tanah
Menyembuhkan derita demi penderita
Hingga si penderita kembali sehat
Lebah mengeluarkan busa madu dari mulutnya
Jika engkau mau(madu)jadi makanan atau minuman*

Dengan adanya pernyataan ini membuktikan bawasanya apa yang disampaikan Nabi melalui haditsnya itu memang benar adanya dan sudah dibuktikan oleh medis.⁸

⁶ www.madu.hutan.com/informasi/lebah_hutan(dilihat tanggal 3 Mei 2011)

⁷ Tharayyarah, Nadiyah, *BUKU PINTAR SAINS DALAM AL-QUR'AN, ZAMAN*, Jakarta; 2013, h. 750

⁸ Hammad, Said, *Op. Cit*, h. 44-46

Madu alami pada umumnya terbuat dari nectar yang didalamnya terdapat cairan manis yang terdapat dalam mahkota bunga yang dapat diserap oleh lebah atau tawon, yang kemudian dikumpulkan dan disimpan didalam sarangnya untuk di olah menjadi bahan persediaan makanan utama bagi mereka.⁹

Lebah mengubah sakarida menjadi madu dengan proses mengunyah berkali-kali sampai setengah tercerna. Tapi proses ini tidak berlangsung sekaligus, setelah dikunyah sakarida masih dalam bentuk cair dan masih banyak mengandung air, maka proses berikutnya adalah penguapan sebanyak mungkin dan transformasi dengan enzim. Hal ini dilakukan lebah sebagai cadangan ketika pada musim dingin atau saat makanan langka.¹⁰

Secara umum ada tiga jenis tipe lebah dalam satu sarang yaitu:

1. Seekor ratu (*ratu lebah*)

Ratu lebah bertugas meletakkan telur-telur lebah selama masa hidupnya. Sang ratu mulai meletakkan telur-telurnya 10 hari setelah perkawinan.

2. Beberapa lebah jantan (untuk membuahi calon ratu baru)

Lebah pejantan berpostur gemuk dan tidak memiliki jarum sengat seperti yang biasa digunakan lebah pekerja untuk membela diri. Si pejantan tidak bekerja mengumulkan makanan atau sari bunga. Tugas mereka hanyalah kawin dengan ratu.

3. Ribuan lebah betina pekerja

Lebah pekerja memiliki bentuk tubuh yang kecil. Lebah pekerja adalah lebah betina yang tidak matang dan tidak layak untuk kawin seumur

⁹ Purbaya, J.Rio. *Mengenal Madu Alami*, Bandung: Pionir Jaya, 2007

¹⁰ National Honey Board. "*Honey and Bees*." Last accessed 10 January 2010.

hidup mereka. Dalam kerajaan lebah biasanya terdapat < 50-60 ribu lebah pekerja.¹¹

Menurut penelitian para ahli, madu memiliki berbagai kandungan banyak mineral dan mengandung tujuh vitamin B kompleks dan didalamnya terdapat kandungan vitamin C. madu sudah dikenal sejak ribuan tahun yang lalu. Banyak orang yang mengetahui khasiatnya. Madu memang mempunyai peranan utama bagi kehidupan manusia, dan semua itu tak lepas dari banyaknya unsur positif yang dikandung oleh madu, diantaranya yaitu :

- *Nilai kalori*, dalam hal ni kebanyakan masyarakat Indonesia meyakini bahwa madu adalah cairan alami yang enak dan manis, namun ada pula yang beranggapan bahwa madu adalah makanan istimewa untuk kebugaran tubuh dan kemampuan seksual. Karena setiap 1.000gr madu mengandung 3.280 kalori, nilai kalori pada 1 kgg madu sama dengan 50 butir telur atau setara dengan 5,575 liter susu atau 1,680 kg daging. Karena didalam madu terdapat kandungan gizi utama yang berbentuk aneka senyawa karbohidrat seperti gula fruktosa, sukrosa, dan dekstrin karbohidrat. Itulah yang menjadikan madu sangat berkhasiat untuk kesehatan manusia.
- *Kandungan Nutrisi*, madu memiliki kandungan vitamin, asam, mineral dan enzim yang berguna bagi tubuh manusia. Semua kandungan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai pengobatan tradisional, antibodi, dan penghambat pertumbuhan sel kanker (tumor). Oleh karena itulah madu sering digunakan sebagai pengobatan alternatif.¹²

Madu juga mengandung asam organik yang terdiri dari asam glikolat, asam format, asam laktat, asam sitrat, asam asetat, asam oksalat, asam malat, dan asam tartarat yang bermanfaat bagi metabolisme tubuh

¹¹ Hammad, Said, *99 Resep Sehat dengan Madu*, Solo: AQWAMEDIKA, 2011, Cet. VI, hlm. 18-19

¹² M. Sakri, Faizal, *MADU DAN KHASIATNYA Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping*, Diandra Pustaka Indonesia, Yogyakarta: 2012, h. 9-11

manusia. Bahkan sasm laktat mengandung zat *laktobasilin* yaitu zat penghambat pertumbuhan sel kanker dan tumor. Sedangkan asam amino bebas dalam madu mampu membantu menyembuhkan penyakit, dan bahan pembentukan neurotransmitter atau senyawa yang berperan dalam mengoptimalkan fungsi otak. Akan tetapi madu juga mempunyai fungsi sebagai antioksidan, termasuk chrysin, pinobanksin, vitamin c, katalase dan pinoembrin.

- *Kandungan Mineral*, kandungan dalam madu alam tergantung dari asal sari bunga yang dihisap oleh lebah. Jika bunga yang ditanam banyak mengandung mineral (zat besi, tembaga, dan mangan), maka madu yang dihasilkanpun berwarna gelap. Sedangkan zat besi erat hubungannya dengan pewarnaan darah (hemoglobin).
- *Komponen kimia*, seorang ilmuwan dari Illinois University di Urbana, AS, pernah menulis dalam *Journal of Apicultural Research* bahwa khasiat setiap madu bisa saja berbeda, namun semuanya mengandung antioksidan. Antioksidan fenolat dalam madu memiliki daya aktif tinggi serta bisa meningkatkan perlawanan tubuh terhadap tekanan oksidasi (*aksidasi stress*).

Prof. Dr. H. Muhilal, pakar gizi dari pusat penelitian dan Pengembangan gizi Bogor, Jawa Barat, mengatakan bahwa madu mengandung asam organik yang terdiri dari asam amino untuk pembuatan protein tubuh (asam amino non esensial) dan asam amino esensial (lysine, histadin, dan triptofan).

Madu memang memiliki kandungan kimia yang memiliki efek koligemik yaitu asetikolin. Asetikolin berfungsi untuk melancarkan peredaran darah dan mengurangi tekanan darah.

Gula yang terdapat dalam madu akan terserap langsung oleh darah sehingga menghasilkan energi secara cepat bila dibandingkan dengan

gula biasa. Namun madu juga mengandung komponen lain seperti tepung sari dan berbagai enzim pencernaan.¹³

Tabel kandungan madu

Nama Zat	Khasiat
Asam ammonia	Pembentuk protein
Asam lemak	Mebantu penyerapan sebagian vitamin ada saluran lambung
Kalsium dan fosfor	Membantu pembentukan dan penguatan tulang dan gigi
Potassium, sodium, dan kalsium	Membantu dalam mengatur gerakan sarap dan otot
Zat besi	Berperan dalam pembentukan hemoglobin darah
Enzim amylase	Merombak pati menjadi glukosa
Enzim lilozim	Memecah dinding bakteri

Secara umum madu mengandung beberapa komponen berikut:

a. Glukosa

Madu mengandung glukosa sekitar 75%, glukosa adalah gula inti yang mudah diserap dan disimpan didalam tubuh. Setelah diserap, ia bisa langsung menuju kehati, sehingga berubah menjadi glukogeen yang terus disimpan hingga kapan dibutuhkan. Ketika tubuh akan menggunakannya maka ia akan kembali ke asalnya (berwujud glukosa) yang mengalir bersaa darah, untuk kemudian digunakan sebagai daya penggerak dalam otot.

¹³ *Ibid*, h. 13-15

Perlu diketahui bahwa nilai kalori madu sangat tinggi dikarenakan kandungan glukosanya.¹⁴

- b. Asam organic sebesar 8%
- c. Protein
- d. Ragi (enzim)

Ragi diperlukan untuk mengaktifkan interaksi timbale balik dalam tubuh dan mencincang makanan. Kita bisa mengerti urgensiragi yang terdapat dalam madu jika kita mengenal beberapa fungsi ragi berikut:

1. Ragi amelas: mengubah maizena dalam roti menjadi glukosa dan fruktosa agar mudah diserap tubuh.
2. Ragi enfeztas: mengubah gula tebu menjadi glukosa dan fruktosa agar mudah diserap tubuh.
3. Ragi catilas dan piroxidas: sangat diperlukan dalam proses oksidasi dan pembuangan dalam tubuh.
4. Ragi libase: mencerna bahan-bahan krim dan lemak.

- e. Garam mineral

Madu mengandung garam mineral sebesar 18%. Meski kecil jumlahnya, namun ia memiliki peran yang sangat besar. Garam mineral ini membuat madu memiliki interaksi alkali yang anti keasaman. Garam ini sangat penting dalam mengobati berbagai penyakit alat pencernaan yang disertai dengan naiknya kadar keasaman dan luka. Ada beberapa unsur-unsur mineral yang terpenting ang terdapat didalam madu: potassium, belerannng, kalsium, sodium, fosfor, magnesium, besi, dan mangan. Dan semuanya itu mengandung unsur-unsur mineral yang penting dalam proses jaringan tubuh manusia dan pembentukannya.

¹⁴ Sebagai perbandingan, satu kilogram madu mampu menghasilkan 3000 kalori. Satu kilogram madu setara dengan 50 butir telur ayam, 5,7 liter susu, 25 buah pisang, 40 buah jeruk, 4 kg kentang, dan 1,68 kg daging.

- f. Vitamin
Sejumlah kecil vitamin juga memiliki tugas fisiologis yang penting.
- g. Bijih renik dan minyak
Beberapa bijih renik menempel dalam madu. Sedangkan minyak yang mudah menguap member aroma dan rasa yang khas pada madu.
- h. Zat-zat pewara (pigmen)
Zat tersebut memberi warna yang indah pada madu. Terkait komposisi madu, sejumlah peneliti telah melakukan berbagai riset di laboratorium. Melalui riset, peneliti menemukan kandungan zat besi yang sangat tinggi dalam madu. Zat ini mengobati penyakit anemia akut. Madu juga mengandung fosfor yang dapat memicu perkembangan sel-sel dalam otak, kepala, dan sistem saraf. Oleh karena itu, madu merupakan makanan yang bergizi bagi pemikir, anak-anak, lansia, dan orang yang gemar berolahraga. Khasiat lainnya, madu juga mengandung kalsium sehingga dapat melindungi seseorang dari pnenyakit rakhitis dan polio. Madu juga dapat mengatur nafas yang sangat bermanfaat bagi penderita paru-paru.¹⁵

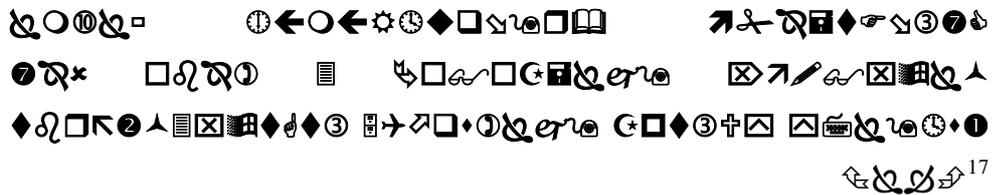
C. Spesifikasi dan Jenis-jenis Lebah Madu

Seperti yang telah di singgung diatas bawasanya madu adalah suatu bentuk cairan dimana madu itu dihasilkan dari dua jenis lebah yang berbeda (lebah liar dan lebah budidaya) yang masing-masing memiliki warna, aroma yang khas dan kasiat yang berbeda sesuai dengan nectar bunga yang dihisab oleh lebah,¹⁶ seperti yang terdapat dalam Q.S An-Nahl ayat 69 :



¹⁵ *Op. Cit.* h. 47-50

¹⁶ M. Sakri, *Faisal, Madu dan Khasiatnya*: suplemen sehat tanpa efek samping, Penerit Diandra Pustaka Indonesia, Yogyakarta: 2012, h. 1-3



Artinya: Kemudian makanlah dari tiap-tiap (macam) buah-buahan dan tempuhlah jalan Tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu). dari perut lebah itu ke luar minuman (madu) yang bermacam-macam warnanya, di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan bagi manusia. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Tuhan) bagi orang-orang yang memikirkan.¹⁸

Jenis-jenis madu yang dihasilkan oleh lebah atau tawon memang banyak, terlebih jika ditinjau dari sari bunga atau nektar yang dimakan atau dibawa oleh lebah. Dan jika ditinjau dari *sumbernya* jenis-jenis madu antara lain, yaitu:

- a. *Madu Flora*, madu flora atau madu bunga adalah madu murni yang dihasilkan oleh nektar bunga. Madu ini terdiri dari dua jenis madu yaitu:
 - Madu Monoflora adalah madu yang dihasilkan dari nektar yang bersumber dari satu jenis buga saja.
 - Madu Porliflora adalah madu yang dihasilkan dari nektar yang bersumber lebih dari satu jenis bunga.
- b. Madu Embun (*Honey dew*) yaitu madu yang dihasilkan oleh lebah dari sekresi serangga tertentu yang sering terdapat pada tumbuh-tumbuhan atau kelopak bunga.
- c. Madu Ekstrafloora yaitu madu yang dihasilkan dari nektar non flora atau yang bukan berasal dari bunga.¹⁹

Kemudian menurut dari cara *memerolehannya* madu dibagi menjadi dua jenis yaitu:

¹⁷ Abu Fida’Hafidh ad-Dimsyaqi, *Tafsir Al-Qur’anil ‘Adzim*, Nurul Ilmiyah, Beirut: 1412 H, cet. I, h.556

¹⁸ Al-Qur’an dan Terjemahannya, h. 412

¹⁹ Rostita, *Berkat Madu sehat, cantik, dan penuh Vitalitas*, Bandung: PT. Mizan Pustaka, 2007

1. *Honeycomb* yaitu madu yang diltakkan oleh lebah didalam sel yang berbentuk segi enam yang ditutupi lilin. Jenis madu ini di jual kepada konsumen dalam bentuk kemasan yang sesuai dengan aslinya.
2. *Madu saringan atau madu peras (strained honey)* yaitu madu yang diperoleh melalui proses yang menggunakan alat khusus yang kemudian diletakkan dalam kemasan kaca ataupun botol.²⁰
3. *Madu ekstraksi* madu yang didapat dari proses sentrifugasi.²¹

Madu bisa diketahui dari *spesifikasinya*, diantaranya ada beberapa spesifikasi mengenai madu:

1. Warna

Warna madu beragam, mulai dari kuning jernih hingga semu hitam. Para peneliti belum mengetahui secara pasti kenapa bisa demikian. Ada yang mengatatakan bahwa penyebabnya adalah zat warna *caroteroides* atau *asam tanic* yang terdapat dalam tanaman. Zat tersebut bisa berpindah kedalam madu melalui sari bunga yang di hisab oleh lebah. Warna madu juga dipengaruhi oleh proses pembuatan madu saat dipanaskan. Warna madu biasanya mirip dengan tumbuhan asal madu itu. Warna madu juga mengindikai jenis madu.

2. Kekentalan

Madu mengandung bahan tertentu sehingga mempunyai sifat kental. Namun, ada jenis madu yang kurang kental, yaitu madu *Heather*. Jika anda menerawang madu *Heather* di depan sumber cahaya maka akan ditemukan gelembung udara kecil di dalamnya. Madu *Heather* berbeda dengan madu yang mempunyai fenomena semacam ini. Fenomena seperti ini diprekdisi karena tingginya kandungan protein dalam madu ini.

3. Aroma

²⁰ Hammad, Said, *99 Resep Sehat dengan Madu*, Solo: AQWAMEDIKA, 2011, Cet. VI, h. 54

²¹ Suranto, Adji, *Terapi madu*, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007, h. 28

Aroma madu terbentuk dari menguapnya kumpulan zat organik dalam madu. Para ahli madu mampu mengetahui sumber madu hanya dengan mencium baunya saja. Namun, hal itu kadang sulit dilakukan ketika madu berasal dari berbagai macam bunga.²²

4. Kepadatan (*densitas*)

Madu memiliki ciri khas yaitu kepadatannya akan mengikuti gaya gravitasi sesuai berat jenis. Bagian madu yang kaya akan air (densitasnya rendah) akan berada diatas bagian madu yang lebih padat dan kental.

5. Sifat menarik air (higroskopis)

Madu bersifat menyerap air sehingga akan bertambah encer dan akan menyerap kelembapan udara sekitarnya.

6. Tegangan permukaan (*surface tension*)

Madu memiliki tegangan permukaan yang rendah sehingga sering digunakan sebagai campuran kosmetik. Tegangan permukaan madu bervariasi tergantung sumber nektarnya dan berhubungan dengan kandungan zat koloid.

7. Suhu

Madu memiliki sifat lambat menyerap suhu lingkungan, tergantung dari komposisi dan derajat pengkristalannya. Dengan sifat yang mampu menghantarkan panas dan kekentalan yang tinggi menyebabkan madu mudah mengalami overheating (kelebihan panas) sehingga pengadukan dan pemanasan madu haruslah dilakukan secara hati-hati.²³

8. Rasa

Rasa madu yang khas ditentukan oleh kandunagn asam organik dan karbohidratnya, juga dipengaruhi oleh sumber nektarnya. Kebanyakan

²² Hammad, Said, *Op. Cit*, h. 50-53

²³ Suranto, Adji, *terapi Madu*, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007, h. 30-33

madu rasanya manis dan agak asam. Manisnya madu ditentukan oleh rasio karbohidrat yang terkandung dalam nectar tanaman yang menjadi sumber madu.

9. Sifat mengkristal (*kristalisasi*)

Madu cenderung mengkristal pada proses penyimpanan di suhu kamar. Banyak orang berfikir bila madu mengkristal berarti madu berkualitas buruk atau sudah ditambahkan gula.

Madu yang mengkristal merupakan akibat dari pembentukan Kristal glukosa monohidrat, tergantung dari kondisi dan komposisi penyimpanan madu. Makin rendah kandungan airnya dan makin tinggi kadar glukosanya, makin cepat terjadi pengkristalan.

10. Memutar optic (membelokkan cahaya)

Madu mempunyai kemampuan mengubah sudut putaran cahaya terpolarisasi. Kemampuan ini disebabkan kandungan zat bunga yang spesifik dalam madu.²⁴

Adapun beberapa *karakteristik* dari berbagai jenis yang dimiliki oleh madu diantaranya:

1. Madu Akasia

Madu Akasia memiliki warna kuning susu dan memiliki aroma yang lembut. Madu ini memiliki kandungan fruktosa yang tinggi. Oleh sebab itu, jenis madu ini selalu dalam keadaan cair.

2. Madu Limau

Jenis madu ini termasuk yang paling laris di pasaran karena memiliki aroma yang lezat dan rasa yang istimewa. Madu ini memiliki warna kuning kehijau-hijauan. Pohon limau (*zalfafun*) disebut juga ratunya pepohonan madu, karena banyak didatangi lebah-lebah madu secara berkelompok pada musim panas.

²⁴ Ihsan, Abdul Aziz, *Terapi Madu Hidup Sehat Ala Rasul*, PT. BUKU KITA, Jogjakarta: 2011, h. 89

3. Madu Heather

Madu Heather memiliki warna kuning gelap atau merah kecoklat-coklatan, rasanya menyengat dan lembut. Madu ini memiliki keunikan tersendiri yaitu ia akan membeku dalam keadaan diam, dan akan cair ketika diguncangkan.

4. Madu Lobak

Madu lobak ini memiliki warna putih pucat dan rasa manisnya yang menyengat, Karena mengandung glukosa yang tinggi sehingga lebih cepat mengkristal. Jika tidak segera disaring dari sarangnya maka madu akan meleleh didalam sarang lebah dan rusak. Karena madu ini cepat mengalami granulasi²⁵ maka madu ini tidak disukai di pasaran.

5. Madu Alfalfa

Madu ini memiliki warna kuning memiliki warna kuning muda, aromanya wangi dan rasanya lembut, dan cepat mengkristal. Oleh karena itu madu ini sering dijual bersama sarangnya.

6. Madu Willow

Madu ini berasal dari pohon Willow (*sanafiyah*) yang memiliki daun berwarna ungu. Madu ini termasuk madu yang rasanya paling enak dengan aroma yang sangat wangi. Warnanya terang kehijau-hijauan, madu ini tidak cepat mengkristal seperti madu lobak. Oleh karenanya madu ini akan terus berwujud cair elama bertahun-tahun.

7. Madu Eucalyptus

Madu ini memiliki citarasa yang kuat. Warnanya kuning muda, madu ini terkenal akan fungsinya untuk mengobati penyakit dada.

8. Madu Citrus

Madu ini pada umumnya dijual dengan nama “madu jeruk”, meski sebenarnya ia berasal dari pohon lemon. Madu ini berwarna terang dengan cita rasa yang lezat.

²⁵Pembentukan butir-butir menjadi Kristal.

9. Madu Sikamore

Madu sikamore (*sycamore* Ing./sejenis pohon rindang). Ciri khas madu ini adalah cepat masak. Dan jika ingin mengonsumsi madu ini lebih baik satu bulan setelah penyaringan.

10. Madu Dandelion

Madu Dandelion (sejenis rumput berbunga kuning) memiliki ciri khas berwarna kuning tua keemasan. Cita rasa madu ini sangat lezat dan aroma yang sangat tajam.

11. Madu campuran

Madu yang dicampur untuk mendapatkan cita rasa dan warna yang diinginkan. Kebanyakan madu yang disajikan dalam kemasan merupakan madu jenis ini.²⁶

12. Madu *Apel*

Madu yang berasal dari pohon Apel memiliki aroma yang segar, madu dari pohon Turnip (*Barassica Rapa*) beraroma netral, sedangkan madu yang berasal dari pohon jeruk aromanya tajam menyegarkan.²⁷

Menurut buku yang berjudul *Terapi Herbal dan Pengobatan Cara Nabi Muhammad SAW* ada beberapa macam madu dari jenis yang lain beserta kegunaannya diantaranya yaitu :

1. Madu biji adas (*habbah al-barkah*); untuk menambah daya tahan tubuh, mengatasi batuk-batuk, dan sesak nafas.
2. Madu *Baradaqusy*; untuk mengatasi kerusakan jumlah hormone.
3. Madu pisang; untuk menghilangkan anemia.
4. Madu kemangi; untuk mengobati stres dan bingung.
5. Madu ketumbar; untuk mengatasi gangguan alat pencernaan.
6. Madu *Samr*; untuk mengobati dan mencegah bengkak-bengkak.

²⁶ *Op. Cit.* Suranto, Adji, hlm. 28-30

²⁷ R, ^{Ade}, *Manfaat dan Khasiat Madu*: sang arsitek Alam, HANGGAR KREATOR: Yogyakarta: 2010, h. 52-57

7. Madu *Sidr* (*lotus jujube*, jenis tanaman berduri); untuk mengobati gangguan jantung dan limpa, serta memperbesar ukurannya.²⁸

Di dunia, ada tujuh spesies lebah madu yang sudah diketahui, yaitu *Apis dorsata*, *Apis laboriosa*, *Apis mellifera*, *Apis florea*, *Apis andreniformis*, *Apis cerana*, dan *Apis koschevnikovi*. Dengan ditemukan dua spesies baru yaitu *apis nigrocincta* di Sulawesi dan *apis nuluensis* di Kalimantan. Dengan ditemukan dua spesies baru, jenis lebah yang telah dilaporkan ada Sembilan, yaitu :

- Lebah hutan (*Apis dorsata*),

(lebah raksasa, lebah hutan, tawon gung, odeng, madu sialang)

adalah lebah madu yang hidupnya masih liar. lokasi tempat sarangnya sering berada ditempat yang sangat tinggi.²⁹ *Apis dorsata* hanya berkembang di Asia seperti: India, Philipina, China dan Indonesia. Madu dari spesies ini dikenal sebagai madu alam atau madu hutan. Di Indonesia spesies lebah madu tersebut hanya terdapat di pulau Sumatera, Maluku, Irian Jaya, Kalimantan, Sulawesi, Nusa Tenggara Barat dan NTT.³⁰

D. Mafaat Penggunaan Madu Dalam Pengobatan (Kesehatan)

1. Sebagai Antimikroba³¹

Sejumlah studi laboratorium menunjukkan bahwa madu mempunyai spesifikasi kandungan antimikroba. Selain itu, terbukti pula

²⁸ Muhammad Sayyid, Abdul Basith, *Terapi Herbal dan Pengobatan cara Nabi Muhammad SAW*, Jakarta: Penebar Plus, 2008, h. 115-116

²⁹ Suranto, Adji, *terapi MADU*, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007, hlm. 7

³⁰ R, Ade, *Manfaat dan Khasiat Madu: Keajaiban sang arsitek Alam*, Yogyakarta: HANGGAR KREATOR, hlm. 23

³¹ Mikroba adalah organisme yang sangat kecil ukurannya. Dan untuk mengamatinya dengan jelas perlu alat bantu mikroskop. Antimikroba adalah bahan untuk membunuh atau menghambat mikroba, seperti: bakteri, jamur, atau virus.

bahwa madu mempunyai kemampuan membasmi sejumlah bakteri di antaranya bakteri Gram negative dan Gram positif.³²

Dan ternyata, madu menyebabkan peningkatan tekanan osmosis di atas permukaan luka. Hal tersebut akan menghambat tumbuhnya bakteri kemudian membunuhnya. Riset ini diterbitkan tahun 1985 di sebuah *Jurnal Medis Afrika Selatan* serta *Jurnal Farmakologi dan obat* tahun 1983.

Sekelompok ahli dari Mesir melakukan studi diterbitkan dalam *Jurnal Dunia Bakteri* tahun 1984, tentang mekanisme efek madu terhadap bakteri. Mereka mencatat adanya mekanisme yang dimiliki oleh madu dalam melawan bakteri sebagai berikut:

- a) Efek antibakteri dalam madu terjadi karena ia mempunyai tekanan osmotik yang tinggi. Selain itu, madu tidak mengandung lebih dari 20% kadar air.
- b) Madu memiliki rata-rata kadar asam (PH) 3,5 saja.
- c) Adanya zat *inhibin*³³ dalam madu. Zat tersebut adalah hydrogen peroksida.

Ketiga faktor yang telah disebutkan di atas tidak hanya menghambat pertumbuhan bakteri bahkan menghancurkan racun yang diproduksi beberapa jamur. Tim ahli dari Mesir tersebut juga mengadakan riset laboratorium untuk mengetahui apakah efektifitas madu melawan bakteri dikarenakan kandungan gulanya. Periset Mesir berkesimpulan, di dalam madu terdapat suatu zat yang belum diketahui hingga kini. Zat itulah yang menghambat aktivitas sejumlah bakteri dan jamur.

³² Gram positif dan gram negative adalah pembagian bakteri berdasarkan penyerapan dalam pewarnaan gram. Pembagian tersebut bertujuan membantu dokter dalam memilih antibiotik. Kebanyakan antibiotik hanya cenderung untuk mengobati satu jenis saja, sementara yang lain tidak.

³³ Bahan antibakteri yang terdapat dalam madu

Ilmu kedokteran modern juga telah membuktikan hasil analisis di laboratorium bahwa bakteri berbahaya sekalipun tidak akan bisa lahir di dalam madu. Dr. Sacitt, guru besar ilmu bakteri di institut pertanian Amerika Serikat telah melakukan percobaan dengan meletakkan sejumlah bakteri dalam wadah. Hasilnya sebagai berikut:

- Dalam waktu 5 jam, sejumlah besar bakteri mati
- Dalam waktu 10 jam, bakteri *dosentaria* penyebab disentri mati.
- Dalam waktu 48 jam bakteri *Thypoid* mati. Bakteri *albara typhoid* penyebab radang usus mati dalam 24 jam.
- Dalam waktu 4 hari, bakteri penyebab bronkitis juga mati.

Selain itu sejumlah riset juga melakukan studi laboratorium untuk mengetahui efek madu dalam melawan jenis jamur tadi. Uji coba ini membandingkan efek madu dengan efek berbagai anti jamur pada 72 sampel penderita jamur keputihan vagina. Hasilnya, anti jamur berfungsi efektif, namun beberapa spesies jamur kebal terhadap obat-obatan yang di kenal mampu mengatasi jamur ini. Di sisi lain, beberapa spesies yang membandel ini tidak dijumpai dalam pengobatan madu. Dan hasil dari uji coba ini, menunjukkan bahwa madu memiliki efektifitas dalam melawan jenis jamur yang membandel sekalipun. Hasil uji coba tersebut dipublikasikan dalam *Jurnal Dunia Farmasi* tahun 1984. Dan dengan demikian, benarlah sabda Rasulullah, “*kalian harus menggunakan dua penyembuh: madu dan Al-Qur’an.*”³⁴

2. Sebagai Antikanker

Lebah mengeluarkan beberapa unsur yang mencegah pecahnya sel-sel serbuk sari yang terdapat dalam madu. Berdasarkan sifat tersebut maka sebagian kalangan meyakini bahwa madu mampu mencegah terjadinya penyakit kanker.

³⁴ *Al-Mustadrak 'alash Shahihain*, Al-Hakim, XVII/290

Dr. Bike dari Amerika Serikat juga mendukung pendapat dari Dr. Haafas. Dr. Bike mengatakan, “biasanya penyakit kanker tidak dikenal dikalangan para pemelihara lebah madu. Hal itu bisa jadi dikarenakan mereka senantiasa mengonsumsi madu, secara kontinu.”

Dr. Zakariya Al-Kayyath (guru besar ilmu pengetahuan medis di Pusat Riset Nasional Mesir) menjelaskan bahwa unsur zink dalam madu mempunyai peranan yang penting dalam melawan sel-sel kanker. Madu juga memiliki banyak antioksidan. Dr. Al-Kayyath menandakan bahwa kadar zink, besi, silinon, dan magnesium meningkat pada darah hewan percobaan setelah diberi madu.

Ia juga menuturkan bahwa madu memiliki fungsi memperbaiki organ hati tikus dalam percobaan. Dr Al-Kayyath juga menyatakan bahwa madu termasuk makanan yang seimbang karena mengandung karbohidra, protein, gliserid, mineral, dan beberapa unsure penting lainnya seperti: potassium, tembaga, besi, mangan, kromium, kalsium, silinium, dan magnesium.³⁵

Begitu juga dengan apa yang dikatakan oleh Al-Muwaffiq Al-Baghdadi dan yang lainnya menyebutkan bahwasana “ia dapat membersihkan kotoran-kotoran dalam pembuluh darah dan sus, mencegah zat-zat reduksi yang merusak dan membersihkan kotoran dalam perut. Madu dapat menciptakan suhu yang panas yang normal untuk tubuh, membuka pembuluh darah, megutkan lambung, liver, ginjal, dan jalur-jalur pembuangan. Ia juga dapat menetralsir kelembaban baik dengan cara dimakan, dioles serta menjadi nutrisi.”³⁶

3. Sebagai Anti pendarahan

³⁵ Hammad, Said, *99 resep Sehat dengan Madu*, Solo: AQWAMEDIKA, 2011

³⁶ Al-Imam Al-Hafizh, Ibnu Hajar Al Asqalani, *FATHUL BAARI:terjemahan Kitab Shahih Bukhari*, PUSTAKA AZZAM, Jakarta: h. 121

Didalam buku *Terapi dengan Madu* karya Muhammad Al-Haluji terdapat tulisan dengan judul *Vitamin-vitamin anti pendarahan dan madu* yang di terjemahkan oleh Prof. Abdul Ilah Thulaimat, dosen Universitas Damaskus. Tulisan ini diterbitkan dalam *Jurnal Organisasi Kedokteran Laboratorium* milik Universitas Minnesota, Amerika Serikat. Perisetnya aalah Dr. Vivino, Dr. Hidack, dan Dr. Palmer.

4. Mengobati luka

Peradaban Mesir kuno memiliki resep terendiri dalam mengobati luka. Dengan cara membalutkan madu peda bagian yang luka, selama 4 hari. Kemudian resep itu diuji coba oleh ahli bedah inggris, Dr. Michael Pulman, dari Rumah sakit Northfolk-Norweg di Inggris. Dari hasil tersebut, madu berhasil mengobati luka pascaoperasi amputasi akibat kanker.

Hal ini dikarenakan madu memiliki kandungan gizi yang sangat berperan dalam pembentukan sel jaringan baru. Bagi wanita (*untuk kecantikan*)

Madu merupakan salah satu sumber nutrisi bagi kesehatan sejak zaman dahulu. Orang mencampur madu dengan susu untuk masker wajah. Mereka percaya bahwa cairan itu mampu memberikan nutrisi bagi kulit, mencerahkan, dan melindunginya dari bakteri. Di China, mereka membuat ramuan dari madu ang dicampuri dengan serbuk biji jeruk untuk mempercantik kulit.³⁷

Madu banyak sekali digunakan dalam dunia kosmetika, baik dalam bentuk sabun, krim pelembut, dan lain-lain. Dalam catatan Sejarah, ratu Cleopatra merendam tubuhnya dengan susu dan madu

³⁷ *Op. Cit*, Hammad, Said, 99 *resep Sehat dengan Madu*, Solo: AQWAMEDIKA, 2011, hlm. 61-76

untuk menjaga kelembutan dan kehalusan kulitnya, karena madu dapat menjaga kelembapan kulit.³⁸

5. Antibiotika

Efek antibakteri madu pertama kali dikenal pada tahun 1892 oleh Van Ketel. Awalnya, efek antibakteri ini diduga karena kandungan gula madu yang tinggi, yang disebut efek osmotik. Namun, penelitian lebih lanjut menunjukkan adanya zat *inhibine* yang pada akhirnya diidentifikasi sebagai hirogen peroksida yang berfungsi sebagai antioksidan.

Dr. WG Sacket, ahli bakteriologi dari Colorado Agricultural Academy menemukan secara *in vitro*, madu dapat mematikan kuman tifus dalam 48 jam. Kuman penyebab paru-paru mati pada hari keempat.

6. Sumber Antioksidan

Kesibukan manusia yang semakin sibuk, dan sempitnya waktu untuk mengonsumsi sumber antioksidan (buah-buahan dan sayur), dan polusi menimbulkan kadar radikal bebas dalam tubuh kita. Karena radikal bebas banyak berefek buruk karena sifatnya yang tidak stabil, seperti bereaksi dengan jaringan tubuh sehingga mencetuskan berbagai penyakit kronis, alergi, penyakit koroner.

7. Mengatasi kekurangan Kalsium

Purdue menunjukkan konsumsi madu akan menguntungkan karena akan meningkatkan penyerapan kalsiumnya. Semakin tinggi kadar madunya, semakin meningkat penyerapan kalsiumnya. Hal ini sangat baik untuk mencegah osteoporosis.

8. Obat sakit mata

³⁸ Suranto, Adji, *Terapi Madu*, hlm. 56

Manfaat madu untuk mengobati penyakit mata ternyata sudah dikenal sejak dulu. Pada Zaman Meir kuno, madu sudah tercatat efektif untuk mengobati sakit mata. *Aristoteles* tahun 350 SM menulis dalam bukunya *Historia Animalium* bahwa madu putih baik untuk mengobati sakit mata. Di Mali, madu secara tradisional dioleskan pada mata penderita penyakit campak untuk mengurangi gejala. *Professor Hauser* pada tahun 1845 sudah menulis dalam bukunya bahwa selain untuk luka bakar tubuh, madu bisa dipakai untuk luka bakar pada mata. Tahun 1898, di Rusia, madu sudah diketahui dapat mengobati sakit radang mata. Tahun 1945, madu lotus India dilaporkan dapat menyembuhkan semua jenis penyakit mata.

Madu murni juga dapat menyembuhkan penyakit *tuberculosis* kornea (*scrofulous keratitis*). Menurut *Mozherenkov* dan *Prokof'eva* dari Rusia, madu memiliki efek antiradang, antibakteri, dan antijamur bila dioleskan pada mata. Pengolesan madu dengan pengenceran 20-50% cukup untuk mengobati luka bakar mata, konjungtivitis, dan infeksi kornea.

9. Mencegah katarak

Madu dari lebah yang tidak bersengat ternyata memiliki khasiat mencegah katarak. Katarak adalah mengeruhnya lensa mata yang berakibat penglihatan menurun. Di Negara berkembang, lebih dari 90% kebutaan terjadi akibat katarak.

Madu lebah tidak bersengat mengandung letuolin dan flavonoid yang tinggi. Flavonoid merupakan senyawa fenolik yang bersumber dari tumbuhan dan kemudian lebah menyarikannya menjadi madu. Senyawa fenolik tersebut dapat menghambat kerja enzim *aldolase reduktase* yang menyebabkan katarak.

10. Anemia dan Thalasemia

Thalasemia adalah penyakit genetic yang menyebabkan kelainan sel darah merah. Akibatnya, anak selalu kekurangan darah (anemia) yang ditandai rendahnya kadar hemoglobin. Pada thalasemia yang berat, anak harus melakukan transfusi darah seumur hidupnya. Sejenis madu yang disebut *vesaja modhu* yang istimewa diteliti dapat mengurangi kebutuhan transfuse darah pada kasus thalasemia EB dan sedikit pada thelesemia HBE. Lebah yang mengumpulkan madu ini di beri susu, buah-buahan, tanaman obat, selenium, kromium. Khan dan teman-temannya meneliti 111 orang dengan 75 orang pasien thalasemia HEB dan 36 orang Thelesemia B dengan usia bervariasi. Sekitar 73,3% pasien thalasemia HBE harus ditransfusi darah setiap bulan dan setelah mengonsumsi madu, 61,8% nya mengurangi transfuse. Untuk kasus thalasemia B, hasilnya tidak terlalu baik, hanya 8,3% yang mengurangi transfuse. Ternyata, madu *Vesaja modhu* menstabilkan atau meningkatkan kadar hemoglobin hingga kebutuhan transfuse menjadi berkurang.

Madu dapat mengobati anemia, karena madu mengandung segala zat yang diperlukan untuk pembentukan hemoglobin, seperti zat besi, asam folat, dan vitamin B12.

11. Memperlancar Fungsi otak

Jika dicampur dengan air hangat, madu asli dapat berdifusi kedalam darah hanya berselang tujuh menit setelah dikonsumsi. Molekul gula bebas dalam madu asli membuat otak berfungsi lebih baik karena otak merupakan pengonsumsi gula terbesar.

12. Kekebalan Tubuh

Fruktosa dan glukosa sangat berperan di dalam madu. Setelah dikonsumsi, kedua zat utama itu diproses menjadi glikogen yang kemudian disimpan dalam organ hati sehingga dapat digunakan

sewaktu-waktu saat tubuh membutuhkan energi tambahan Pemulihan pascaoperasi

Madu berguna untuk menjaga kadar gula darah dan stamina tubuh pascaoperasi.

13. Penyakit-penyakit khas perempuan

Madu dapat mengatasi gangguan kehamilan yang biasa disebut *eclampsia*.³⁹

Dr. Kruff berkata, “Kita dapat menggunakan madu lobak sebagai contoh. Madu ini mengandung kortison yang disebut dengan *brassinolide*. Struktur zat ini mirip dengan *beclomethasonik* (sejenis *corticosteroides*) yang dipakai dalam pengobatan asma. Para ahli juga menemukan bahan yang disebut flavonoid dalam *bee pollen*. Banyak dari zat ini memiliki stuktur menyerupai zat *cromoglycate*⁴⁰ zat ini tidak diberikan unntuk mengobati penyakit asma, namun diberikan untuk mencegah kambuhnya penyakit asma.”⁴¹

Selain dari yang telah disebutkan di atas menurut Agila yang terdapat dalam bukunya yang berjudul *SEHAT DAN AWET MUDA dengan METODE TRADISIONAL* madu memiliki beberapa manfaat diantaranya:

- a. Madu dapat digunakan sebagai pengganti gula yang aman untuk penderita diabetes.
- b. Mempercepat penyembuhan luka. Sifat higroskopis yag tinggi (mudah menyerap air) pada madu, membuatnya mudah menarik air pada luka sehingga luka cepat mengering. Dengan demikian luka akan lebih cepat sembuh. Madu juga dapat mengurangi pembengkakan pada luka. Sifat antimikroba mdu berkhasiat

³⁹ Tharayyarah, Nadiah, *BUKU PINTAR SAINS DALAM AL-QUR'AN*, ZAMAN, Jakarta; 2013, h. 760

⁴⁰ Sebuah zat yang memberikan perlindungan kepada penderita terhadap serangan asma

⁴¹ Hammad, Said, *99 resep sehat dengan Madu*, hlm. 95-96

membantu menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur penyebab infeksi pada luka.

- c. Madu merupakan bahan makanan yang rendah kalori. Jika dibandingkan dengan jumlah gula yang sama, kandungan kalori madu 40% lebih rendah. Dengan demikian walaupun madu memberikan energy yang besar, madu tidak menabab berat badan.
- d. Molekul gula bebasnya membuat otak berfungsi lebih baik karena otak merupakan pengonsmsi gula terbesar.
- e. Madu membantu pembentukan darah dengan menyediakan banyak energi yang dibutuhkan dalam proses pembentukan darah. Madu juga membantu pembersihan darah, serta berfungsi sebagai pelindung terhadap masalah pembuluh kapiler dan arterosklerosis.⁴²

Sebelumnya telah kami sebutkan berbagai khasiat madu, *Ibnu Juraij* mengatakan bahwa Zuhri berkata, “Minumlah madu, karena madu baik untuk daya ingat.” Jenis madu yang terbaik adalah madu yang putih, jernih, ringan, dan manis. Madu yang diambil dari pohon dan daerah gunung lebih baik daripada madu uyang tumbuh dalam sarang biasa.⁴³

Penggunaan Madu dalam dunia kesehatan:

- 1) Membantu proses pembentukan darah

Dalam hal ini madu merupakan energi terbesar yang dibutuhkan dalam proses pembentukan darah. Di sisi lain, madu juga membantu prose penjernihan, sirkulasi darah, dan dapat menjadi anti-arterioclerosis.

⁴² Smart, Agila. *SEHAT DAN AWET MUDA dengan METODE TRADISIONAL*. Jakarta: AR-RUZZ MEDIA GROUP. 2010. Hlm. 163-165

⁴³ Al-Juziyah, Ibnu Qayyim, *Praktek Kedokteran Nabi SAW: Penyembuhan di bawah bimbingan Wahyu*, HIKAM PUSTAKA, Jogjakarta: 2010, h. 417 Terj. At-Thibbun Nabawi (Dar Al-Kutub Al-‘Ilmiyah, Beirut, Cet. III, 1423 H)

2) Menetralkan kadar asam dalam darah

Meskipun madu mempunyai efek asam, namun ia merupakan faktor penting untuk menjaga alkali dalam darah. Sama dengan jeruk dan lemon. Kedua buah ini berefek asam, namun memiliki peran dalam pembentukan dan mewujudkan alkali di dalam darah apabila dikonsumsi. Terjaganya alkali dalam darah merupakan faktor penetralisir keasaman (asam laktik dan karbonik) pada jaringan tubuh yang diakibatkan kerja organ yang terlalu keras. Madu juga mempunyai fungsi untuk mengatur tekanan darah serta menambah kadar hemoglobin dalam darah.

3) Memperkuat kerja jantung dan lever

Madu diujicobakan pada penderita lever di Universitas Polonia, Italia. Hasilnya, madu dapat memperkuat dan membangkitkan kerja lever. Selain itu, madu juga mampu mengganti substansi yang hilang akibat kerja otot jantung yang terus menerus. Kunci mekanisme kerjanya terletak dalam glukosa dalam madu. Glukosa ini mengganti energi yang terbuang ketika jantung bekerja.

4) Penghilang nyeri lambung dan usus 12 jari

Pada kasus penyakit luka pada lambung dan usus 12 jari, banyak ilmuwan Rusia dan Amerika menegaskan bahwa madu adalah obat pereda dan penghilang nyeri bagi penderita luka lambung dan usus 12 jari. Reaksi muntah dan panas dalam rongga perut yang menyertai kedua penyakit ini akan berhenti setelah penderita mengonsumsi madu. Lebih efektif lagi jika madu dikonsumsi setelah makan.

5) Mengatasi gangguan dalam sistem pencernaan

Mekanisme kerjanya, madu membuat zat asam berlebih penyebab infeksi dalam lambung. Mayoritas paramedic

menggunakan madu untuk mengobati infeksi perut, usus duabelas jari, dan radang amandel.

6) Mudah diserap oleh tubuh

Ini dikarenakan adanya perubahan zat gula (fruktosa menjadi glukosa) yang terdapat didalam madu. Meskipun kandungan zat asam madu begitu tinggi, namun ia dapat diserap dengan mudah bahkan oleh perut yang sensitive. Madu juga membantu kinerja usus dan ginjal.

7) Tidak menimbulkan obesitas

Para Ilmuwan dari Universitas Illionis, Amerika Serikat telah berhasil mengetahui bahwa meskipun seseorang telah kenyang dengan mengonsumsi madu, berat badan mereka tidak bertambah.

8) Menurunkan kadar kolesterol berbahaya

Sebuah Institut Pendidikan Islam berhasil menemukan khasiat madu dalam menurunkan kadar kolesterol berbahaya dalam tubuh. Selain itu, hanya dalam waktu 2 minggu saja madu juga meningkatkan kadar kolesterol baik dalam tubuh. ⁴⁴

⁴⁴ Hammad, Said, *99 Resep sehat dengan madu*, hlm. 80-86