

## ABSTRAK

Madu hutan memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi karena mengandung flavonoid, asam fenolat, enzim dan kandungan fitokimia lainnya. Proses Fermentasi berpotensi memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi karena adanya senyawa-senyawa polifenol dan asam organik serta enzim yang terdapat pada madu. Bawang putih lanang merupakan bawang putih (*Allium sativum L.*) memiliki kandungan senyawa *allicin*, senyawa polar *fenolik*, *steroid*, *tanin*, *alkaloid*, dan *saponin*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat apakah terdapat pengaruh dari proses fermentasi madu hutan terhadap kandungan senyawa metabolit sekundernya. Metode yang digunakan adalah skrining fitokimia, *Total Phenolic content* (TPC), *Total Flavonoid Content* (TFC), uji kadar air, uji kadar gula pereduksi, dan uji kadar alkohol. Berdasarkan hasil positif (+) pada kedua sampel pada uji skrining fitokimia yang diuji secara statistik menggunakan uji wilcoxon menunjukkan tidak terdapat pengaruh proses fermentasi secara kualitatif, hasil penelitian secara kuantitatif menunjukkan adanya perbedaan antara madu hutan murni dan madu hutan fermentasi saat dihitung rata-rata 5 kali pengulangan menggunakan excel, namun saat diuji statistic menggunakan uji T menunjukkan hasil Sig > 0,05 yang artinya tidak terdapat pengaruh pada proses fermentasi terhadap kandungan metabolit sekunder pada madu hutan.

**Kata kunci :** Madu hutan, Fermentasi, Skrining fitokimia, TPC (*Total Phenolic Content*), TFC (*Total Flavonoid Content*)