



Produk Olahan

MANGGIS

Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan rasa buah yang manis dan unik sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena diketahui mengandung Xanthone yang berfungsi sebagai antioksidan, antiproliferatif, antiinflamasi dan antimikrobia. Karena itu xanthone mampu mencegah berbagai macam penyakit diantaranya adalah: penyakit kanker, sakit perut, menurunkan gula darah dan kolesterol. Sifat antioksidannya melebihi vitamin E dan vitamin C. Xanthone tidak ditemui pada buah-buahan lainnya kecuali pada buah manggis, karena itu manggis di dunia diberi julukan "Queen of Fruits" atau si ratu buah.

Disamping itu manggis merupakan komoditas ekspor Propinsi Sumatera Barat. Produksi manggis mencapai 18.000 ton/tahun, tetapi yang diekspor kurang dari 10% yang disebut dengan kualitas super, sedangkan sisanya merupakan kualitas BS (Bekas Sortiran). Monopoli pedagang menyebabkan sebagian besar harga penjualan buah segar menempati kualitas BS (Bekas Sortiran) dengan harga jauh lebih rendah dibandingkan kualitas super. Solusi terbaik yang ditawarkan adalah melakukan pengolahan skala kecil dan menengah, atau pabrikasi agar dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus mendukung program Pemda Sumbar dalam pengembangan agribisnis manggis. Tahun 2006, BPTP Sumbar telah menghasilkan empat jenis teknologi pengolahan manggis yaitu sirup, xanthones, puree, dan jus manggis. Keempat jenis teknologi ini telah memperoleh nomor pengusulan paten dari Departemen Hukum dan HAM, Direktorat Jendral Hak Kekayaan Intelektual yaitu; P00200600764 untuk sirup, P00200600765 untuk Xanthones manggis, P00200600766 untuk puree manggis dan jus dengan nomor P00200600767



BPTP Sumatera Barat

Alamat : Jalan Raya Padang - Solok, KM 40 Sukarami, Solok Sumatera Barat
Telp. (0755) 31122- 31564 Fax. 0755 - 31138

E-mail : sumbar_bptp@yahoo.com bptp_sumbar@litbang.deptan.go.id



Sirup Manggis



- Terbuat dari bubur buah yang dicampur dengan ekstrak kulit buah untuk memberikan warna alami.
- Tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan
- Mengandung xanthone **104,05 mg/100 ml**
- Usaha pengolahan menguntungkan dengan R/C 1,86
- Khasiat mencegah penyakit kanker
- Umur simpan 12 bln suhu 0-4°C, 3-6 bln suhu ruang

Xanthones Manggis



- Terbuat dari ekstrak kulit buah manggis
- Tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan
- Mengandung xanthone **123,97 mg/100 ml**
- Usaha pengolahan sangat menguntungkan dengan R/C 7,04
- Khasiat mencegah penyakit kanker, menurunkan gula darah, dan kolesterol, mengobati sakit perut, serta menyegarkan tubuh.
- Umur simpan 6-10 bln suhu 0-4°C, 3 bln suhu ruang

Puree Manggis



- Terbuat dari bubur buah manggis, merupakan bahan setengah jadi, dapat diolah kembali menjadi produk lainnya seperti jus, bubuk instan, dan lainnya.
- Tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan
- Mengandung xanthone **4,55 mg/100 ml**
- Usaha pengolahan menguntungkan dengan R/C 1,54
- Umur simpan 3 bln suhu 0-4°C, 3-6 hari suhu ruang

Jus Manggis



- Terbuat dari bubur buah manggis yang diencerkan dengan air
- Tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan
- Mengandung xanthone **3,56 mg/100 ml**
- Usaha pengolahan menguntungkan dengan R/C 1,74
- Umur simpan 3-4 bln suhu 0-4°C, 15-1 bln suhu ruang