

MUNDAR, BUAH ENDEMIK KALIMANTAN SELATAN DENGAN SEGUDANG MANFAAT

Oleh:

Asri Puspita Wardhani, M.Sc.

Widyaiswara Ahli Pertama – Balai Besar Pelatihan Pertanian Binuang

Email: asri.wdh@gmail.com



Buah manggis (genus *Garcinia*) memiliki 30 spesies kerabat yang tersebar di Asia Tenggara dan 12 jenis diantaranya berada di Kalimantan. Buah mundar (*Garcinia forbesii*) merupakan jenis manggis yang tumbuh di hutan Kalimantan. Buah mundar merupakan kerabat manggis dengan buah yang lebih kecil, berbentuk bulat dengan kulit buahnya berwarna merah. Di Kalimantan Selatan banyak ditemukan di Kabupaten Banjar, Hulu Sungai Tengah (HST) dan Hulu Sungai Selatan (HSS).

Masyarakat biasa mengonsumsi daging buahnya saja dan membuang kulitnya. Namun di beberapa daerah, kulit buah mundar digunakan sebagai obat tradisional, antara lain untuk menyembuhkan infeksi kulit dan inflamasi. Kulit buah mundar juga digunakan sebagai bumbu masak karena memiliki citarasa asam. Selain itu, karena mengandung warna merah yang pekat, kulit mundar juga digunakan sebagai bahan pewarna alami (Neo et al., 2012; Gerten et al., 2015). Hasil penelitian oleh Randy (2014) menunjukkan bahwa kulit mundar juga memiliki aktivitas

antioksidan yang hampir mendekati kulit manggis dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber antioksidan, yaitu dalam bentuk minuman siap saji dengan campuran rempah jahe emprit, pekak dan kayu manis.

Komponen zat aktif yang umumnya terdapat dalam genus *Garcinia* diantaranya xanthon, antosianin, tanin, dan senyawa fenolik. Sedangkan pada kulit buah Mundar (*G. forbesii* King.) yang telah diteliti mengandung flavonoid, fenol, saponin, asam organik (asam malat, asam tartrat, asam sitrat, dan asam asetat), dan vitamin C (Lako et al., 2007); Randy, 2014); Ningsih et al., 2017). Senyawa-senyawa ini merupakan senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas yang berkontribusi terhadap beberapa penyakit dan menyebabkan kondisi yang biasa disebut sebagai penuaan dini (Asri).

Referensi:

- Gerten D, Salma I, Shafie MSM, Shariah U, Brooke P, Wong WWW, Norhayati MH. 2015. Traditional knowledge and practices related to genus *Citrus*, *Garcinia*, *Mangifera* and *Nephelium* in malaysia. *Open Access Library J* 2: 1–11. DOI: 10.4236/oalib.1101453.
- Lako, J., V. C. Trenerry, M. Wahlqvist, & R. Premier. 2007. Phytochemical Flavonols, Carotenoids and the Oxidant Properties of a Wide Selection of Fijian Fruit, Vegetables and Other readily Available Foods. *Food Chem.* 101: 1727-1741.
- Neo L, Yee ATK, Chong KY, Yeoh YS, Tan HTW, 2012. The vascular plant flora of abandoned plantations in Singapore I: Clementi forest. *Nature Singapore* 5: 275–283.
- Ningsih, N., Y. Sedarnawati, & Yuliani S. 2017. Sintesis Nanopartikel Ekstrak Kulit Manggis Merah dan Kajian Sifat Fungsional Produk enkapsulasinya. *J. Teknol. Dan Industri Pangan.* 28(1): 27-35.
- Randy, M. 2014. Kajian Pemanfaatan dan Pengembangan Potensi Ekstrak Manggis Merah (*Garcinia forbesii*) sebagai Minuman Fungsional Kaya Antioksidan dan Kestabilannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor