

Sirup Manggis

Mangosteen Syrup



Inventor : Kasma Iswari dan Harnel Azman
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
West Sumatera Assessment Institute for Agricultural Technology
Status Perlindungan HKI : Paten No. P00200600764
IPR Status: Patent No. P00200600764

Sirup manggis ini tidak memakai bahan pewarna buatan. Warna merah maron pada sirup ini berasal dari ekstrak kulit buah manggis. Campuran ekstrak kulit manggis dengan daging buah manggis meningkatkan kandungan Xanthone pada sirup (104,05 mg/100 ml).

Sirup manggis merupakan minuman penyegar bergizi dan menyehatkan karena mengandung Xanthone yang bermanfaat sebagai antioksidan untuk mencegah kanker.

Sirup manggis ini dapat bertahan lama jika dikemas dalam botol dan disimpan pada suhu dingin. Teknologi pengolahan sirup manggis ini dapat dikembangkan oleh industri rumah tangga dengan B/C ratio 1,81.

Jus manggis merupakan minuman segar bergizi, bervitamin, bermineral, dan mengandung Xanthone (3,55 mg/100 ml). Jus manggis yang dihasilkan dikemas dalam botol plastik dan tahan selama 3 bulan, pada suhu antara 4-8°C dan tidak terpapar sinar matahari langsung. Bila jus manggis ini dikemas dalam botol kaca, maka daya simpannya bisa mencapai 8 bulan.

Jus manggis ini sudah mendapatkan hak paten dengan judul Formulasi Juice Manggis dan Proses Pembuatannya. Teknologi ini sudah dikembangkan melalui kerja sama dengan Kelompok Usaha Ratu Salju yang difasilitasi oleh Pemerintah Kabupaten Sawah Lunto Sumatera Barat c.q. Dinas Pertanian dan Hortikultura. Teknologi jus manggis ini juga dapat dikembangkan oleh industri skala rumah tangga dengan B/C ratio 1,63.

Mangosteen syrup is free of artificial dyes. The maroon red color of the syrup is derived from the mangosteen peel extract. The bark extract from the mangosteen peel is mixed with the flesh of the mangosteen fruit to improve the content of Xanthones in syrup (104.05 mg/100 ml).

Mangosteen syrup is a nutritious and healthy beverage because it contains beneficial Xanthones as antioxidants to prevent human diseases

The mangosteen syrup has long shelf life if it is packaged in bottles and stored at cold temperatures. Mangosteen syrup processing technology can be developed by domestic industry.

This technology was developed in collaboration with the Ratu Salju Business Group West Sumatera c.q. Agency Agriculture and Horticulture, facilitated by the Government of Sawah Lunto District. The processing of mangosteen syrup can also be done by households as a home industry with B/C of 1.63.