



Inventor : S. S. Antarlina, Zohrotul Hikmah,
dan Susi Lesmayati
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Selatan
*South Kalimantan Assessment Institute
for Agricultural Technology*
Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP0024910B
IPR Protection Status : Patent No. IDP0024910B

Dodol Kuini dan Proses Pembuatannya

Kuini Dodol

Kalimantan Selatan merupakan salah satu sentra produksi mangga kuini. Pada musim panen, buah kuini berlimpah, sehingga banyak yang terbuang jika hanya konsumsi sebagai buah segar. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah buah kuini adalah melalui pengolahan menjadi dodol. Rasa dodol kuini manis-masam, khas buah kuini, dengan tekstur agak lunak dan tidak lengket.

Teknik pengolahan dodol kuini tergolong sederhana sehingga dapat dikerjakan oleh industri rumahan maupun UKM. Dodol buah kuini dapat dijadikan sebagai produk unggulan, meningkatkan daya simpan kuini melalui produk olahan, meningkatkan nilai tambah bagi petani, dan penganekaragaman produk. Rasa dodol kuini yang khas dengan kemasan yang menarik menyebabkan pangsa pasarnya tidak hanya di Kalimantan Selatan tetapi juga di daerah lain.

Dodol Kuini potensial dikembangkan oleh industri rumah tangga maupun UKM. Pemerintah Daerah diharapkan mendukung pengembangan teknologi dodol kuini di daerahnya.

South Kalimantan is one of the kuini mango production centers. During harvest time, kuini fruit is abundant and much of it is wasted because of limited fresh fruit consumption. One way to increase the value added to this fruit is to process the kuini fruit to become dodol. Dodol is tally made of sticky rice, coconut milk, palm sugar, and mixed with kuini fruit. It is sweet-sour and has a rich kuini fruit aroma.

The processing technique of Kuini Dodol is simple so it can be produced by a home industry. Kuini dodol can be a superior product having a long shelf life. Kuini Dodol has a unique and distinct taste and with attractive packaging it will expand its market to outside Kalimantan.