

Bubuk Kulit Buah Manggis Instan (KBM)

Oleh admin

Kamis, 28 Agustus 2014 10:32



Manggis (*Garcinia mangostana*) merupakan buah yang tumbuh di daerah tropis yang terkenal sebagai "queen of the fruit". selain rasa buah yang enak, kulit buah manggis dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada pembuatan minuman instan, food suplement, obat-obatawetrn herbal, kosmetik atau pengawet dan pewarna makanan.

bubuk kulit buah manggis (KBM) instan dibuat dengan menggunakan teknik pengeringan semprot (spray drying) dari bahan kulit buah manggis kering yang ditepungkan. Tahapan proses pembuatan mulai pembuatan tepung kulit manggism, ekstraksi kulit manggis kering, pelarutan dengan air alkohol, pengeringan dengan teknik semprot, hingga menghasilkan KBM instan. KBM instan memiliki sifat mudah larut dalam air, bertekstur halus dan mengandung antioksidan berupa antosianin minimal 1,13 mg/g, total fenol 8,19 mg/g, kapasitas antioksidan 128,72 m/g AEAC (Ascorbic acid Equivalent Antioxidant Capacity) , dan xanthone (alpha mangostin) 0,59 mg/m.

KBM ini sangat potensial dikembangkan oleh industri minuman herbal dan kosmetik herbal.

Sumber : 300 teknologi inovatif litbang pertanian 2012

Kontak : [Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian](#)