



Puree Manggis

Inventor : Kasma Iswari
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat

Status Perlindungan HKI : Paten No. P00200600766

Puree manggis adalah daging buah manggis yang telah diolah menjadi bubur buah. Puree ini dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang diinginkan seperti minuman penyegar.

Puree manggis asal Sumatera Barat sudah diekspor ke berbagai negara karena memiliki rasa dan kesegaran yang khas sehingga disukai oleh para penikmat minuman segar di manca negara.

Puree manggis mengandung Xanthone, vitamin C dan kalsium tinggi serta mineral yang berkhasiat untuk kesehatan sehingga dapat dikategorikan sebagai minuman kesehatan.

Pengolahan puree manggis merupakan peluang usaha yang cukup menjanjikan bagi investor dan sekaligus meningkatkan pendapatan mengangkat harkat para petani manggis.

Secara ekonomis teknologi ini layak dikembangkan dengan B/C ratio 1,73.

Teknologi pure manggis 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.