



Dodol Kuini dan Proses Pembuatannya

Inventor: S.S. Antarlina, Zohrotul Hikmah dan Susi Lesmayati
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Selatan

Status Perlindungan HKI :
Paten No. P 00200600768

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.