



Bubuk Kulit Buah Manggis Instan (KBM)

Inventor : Asep Wawan Permana

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Status Perlindungan HKI: Paten No. P00201000386

Manggis merupakan tanaman buah yang tumbuh di daerah tropis yang terkenal sebagai "*queen of the fruit*" (ratu buah). Selain rasa buahnya yang enak, kulit buah manggis juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada produk minuman instan, *food suplement*, obat-obatan herbal, kosmetik, pengawet, dan pewarna makanan.

Bubuk (*powder*) kulit buah manggis (KBM) instan dibuat dengan menggunakan teknik pengeringan semprot (*spray drying*) dari bahan baku kulit manggis kering yang ditepungkan.

Tahapan proses pembuatannya adalah penepungan kulit manggis, ekstraksi, pelarutan dengan air atau alkohol, pengeringan dengan teknik semprot, hingga menghasilkan KBM instan. KBM mudah larut dalam air, bertekstur halus, dan mengandung antioksidan berupa antosianin minimal 1,13 mg/g, total fenol 8,49 mg/g, kapasitas antioksidan 428,72 mg/g AEAC (*Ascorbic acid Equivalent Antioxidant Capacity*), dan xanthone (*alpha mangostin*) 0,59 mg/g. KBM potensial dikembangkan oleh industri minimal herbal dan kosmetik herbal.