



## Sirup Manggis

Inventor : Kasma Iswari dan Harnel Azman  
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat

Status Perlindungan HKI : Paten No. P00200600764

Sirup manggis ini tidak memakai bahan pewarna buatan. Warna merah maron pada sirup ini berasal dari ekstrak kulit buah manggis. Campuran ekstrak kulit manggis dengan daging buah manggis meningkatkan kandungan Xanthone pada sirup (104,05 mg/100 ml).

Sirup manggis merupakan minuman penyegar bergizi dan menyehatkan karena mengandung Xanthone yang bermanfaat sebagai antioksidan untuk mencegah kanker.

Sirup manggis ini dapat bertahan lama jika dikemas dalam botol dan disimpan pada suhu dingin. Teknologi pengolahan sirup manggis ini dapat dikembangkan oleh industri rumah tangga dengan B/C ratio 1,81.

Teknologi ini telah dikembangkan melalui kerjasama dengan Kelompok Usaha Ratu Salju yang difasilitasi oleh Pemerintah Kabupaten Sawah Lunto Sumatera Barat c.q. Dinas Pertanian dan Hortikultura.