

**PEMANFAATAN EKSTRAK KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana L.*)  
SEBAGAI INOVASI BAHAN UTAMA  
PEMBUATAN SELAI  
*THE UTILIZATION OF MANGOSTEEN (Garcinia Mangostana L.)  
SKIN EXTRACT AS AN INNOVATION FOR THE MAIN INGREDIENTS OF JAMS  
PRODUCTION***

Elisha Aulia<sup>1</sup>, Revel Mahdirizqia P. P<sup>2</sup>

SMA Negeri 11 Semarang

**ABSTRAK**

Pemanfaatan Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana l.*) menjadi salah satu Inovasi terkenal di dalam dunia Kesehatan. Akan tetapi tidak banyak masyarakat yang menaruh minat pada konsumsi Ekstrak Kulit Manggis. Salah satu permasalahan di dalam maksimalisasi pemanfaatan Kulit Manggis adalah rasa pahit yang sulit di netralisasi. Kulit Manggis memiliki kandungan Xanthone dan Antioksidan yang baik untuk dikonsumsi dan memiliki banyak manfaat. Pemanfaatan Kulit Manggis Sebagai bahan utama pembuatan Selai menjadi salah satu alternatif upaya agar masyarakat mendapatkan konsumsi nutrisi yang baik, mengingat selai merupakan bahan makanan yang sering dikonsumsi masyarakat di semua Kalangan usia.

***Abstract***

*The utilization of Mangosteen Peel (Garcinia mangostana L.) is one of the most famous innovations in the world of health. However, there's still less amount of people were interested in consuming mangosteen peel extract. One of the problems in maximizing the utilization of mangosteen peel is the bitter taste which is difficult to neutralize. Mangosteen peel contains Xanthones and Antioxidants which are good for public consumption and have many benefits. Utilization of Mangosteen rind as the main ingredient for making jam makes it an alternative attempt so that people can get good nutritional consumption, considering that jam is a food ingredient that is often consumed by people of all ages.*