

UM Purworejo Olah Kulit Manggis Menjadi Dodol

Jum'at, 12-07-2019

[MUHAMMADIYAH.ID](#), **PURWOREJO** – Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Purworejo (UMP) berhasil menciptakan produk makanan lokal yang berbahan kulit manggis, yakni Dodol “Linggis Kebal Pepetung”. Produk olahan makanan ini menjadi alternatif baru makanan tradisional dan bisa menjadi oleh-oleh khas Purworejo. Selain bercita rasa tinggi khas dodol yang manis dan legit, Dodol “Linggis Kebal Pepetung” juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena mengandung anti oksidan yang tinggi dan *xanthone* dari ekstrak kulit manggis.

Dodol “Linggis Kebal Pepetung” diciptakan oleh empat mahasiswa yang tergabung dalam satu tim Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Dikti tahun 2018 yakni Nurfadilah Kris Wibowo (Prodi Pendidikan Matematika), Ardian Wiwin Saputra (Prodi Pendidikan Matematika), Dian Setiyanti (Prodi Pendidikan Fisika), dan Gilang Pratiwi (Prodi Pendidikan Fisika).

Disampaikan Nurfadilah, Ketua PKM, menjelaskan bahwa olahan dodol ini merupakan upaya pemanfaatan limbah kulit manggis untuk diubah menjadi makanan sehat yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.

“Kami berhasil menjangkau konsumen yang tertarik pada produk Dodol “Linggis Kebal Pepetung”. Sejak pertama produksi di bulan Maret sampai saat ini kami telah mendapat order secara kontinyu, baik secara eceran maupun borongan,” sebutnya.

Kemudian Prasetyo Budi Darmono, Dosen Pembimbing tim PKM Dodol “Linggis Kebal Pepetung” menyatakan bahwa produk ini menjadi produk inovatif yang sarat manfaat bagi kesehatan untuk konsumen dan bermanfaat menambah penghasilan bagi para petani manggis dan jagung dengan dibeli limbah kulitnya.

“Dodol dengan ekstrak kulit manggis ini sekaligus menjadi gebrakan baru dalam inovasi makanan tradisional yang enak serta menyehatkan dan digemari oleh semua kalangan,” ungkapnya. **(nisa)**

Kontributor: Akhmad Musdani