



Mangga Cengkir (Indramayu) (*Mangifera indica* L.)

Klasifikasi

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Spermatophyta*
Sub Divisi : *Angiospermae*
Class : *Dicotyledoneae*
Order : *Myrtales*
Family : *Anacardiaceae*
Genus : *Mangifera*
Spesies : *Mangifera indica* L.

(agrotek.id)

Deskripsi

Habitus	Pada umumnya tanaman mangga banyak ditanam di daerah tropis, bahkan tak salah kalau mangga bertumbuh subur di negara Indonesia. Tanaman mangga tersebut memiliki jenis-jenis buah yang berbeda rasanya.
Batang	Batang dari tanaman mangga memiliki bentuk kayu yang kuat, keras dan mampu bertumbuh dengan cara yang tegak keatas. Morfologi batang dari tanaman mangga ini berbentuk bulat yang disertai dengan percabangan dan ranting yang lumayan banyak.

Daun	Daun dari tanaman mangga menjadi salah satu daun yang tunggal dan tidak memiliki penumpu dan anakan. Panjang dari daun tanaman mangga ini mencapai 8 hingga 40 cm yang disertai dengan ukuran lebar mencapai 2 hingga 12,5 cm.
Bunga	bunga dari tanaman mangga ini bermacam yang bertumbuh dari tunas ujungnya dengan terangkai yang ada dibagian tandan dan rangkaian bunga mangga berbentuk kerucut. Di setiap tandan bunga dari tanaman mangga ini berjumlah banyak, diperkirakan mencapai 1000 hingga 6000 kuntum dan disertai dengan ukuran yang kecil dalam diameter 6 hingga 8 mm.
Akar	Tanaman mangga memiliki akar cabang dan akar tunggang. Didalam akar tunggang telah tersedia ukuran yang panjang hingga mencapai kurang lebih 6 meter.

Kandungan Bahan Kimia

Kandungan buah mangga Indramayu per 100 gram terdiri dari 72 kkal energi; 0,8 gram protein; 0,2 gram lemak; dan 18,7 gram karbohidrat. Buah mangga Indramayu juga mengandung beberapa zat gizi mikro. Kandungan zat gizi mikro di dalam 100 gram mangga Indramayu di antaranya sebagai berikut 13 mg kalsium; 10 mg fosfor; 2 mg zat besi; 2900 mg vitamin A; 0,06 mg vitamin B, dan 16 mg vitamin C.

Manfaat

Mangga terutama ditanam untuk buahnya. Buah yang matang umum dimakan dalam keadaan segar, sebagai buah meja atau campuran es, dalam bentuk irisan atau diblender. Buah yang muda kerap kali dirujuk, atau diujakan di tepi jalan setelah dikupas, dibelah-belah dan dilengkapi bumbu garam dengan cabai. Buah mangga juga diolah sebagai manisan, irisan buah kering, dikalengkan dan lain-lain. Di berbagai daerah di Indonesia, mangga (tua atau muda) yang masam kerap dijadikan campuran sambal atau masakan ikan dan daging.

