

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) -

(13) A

(51) IPC : A23L 19/00

(21) No. Permohonan Paten : S00201703953

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :  
15 Jun 2017

(30) Data Prioritas :  
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman Paten :  
30 Nov 2017

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
UNIVERSITAS DIPONEGORO, JL. PROF. SOEDARTO. SH TEMBALANG  
SEMARANG 50275, ID

(72) Nama Inventor :  
Ali Iksan Adi Saputro, ID  
Sri Wahyuti Nuri Mawarni, ID  
Niken Kusumaningrum, ID  
Fadia Primadesty Putri, ID  
Mustika Suci Susilastuti, ID  
Niken Safitri Dyan Kusumaningrum, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :  
-  
-  
-

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN TERONG CRISPY UNTUK MENINGKATKAN DIVERSIFIKASI PANGAN

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan suatu proses pembuatan terong crispy untuk diversifikasi pangan olahan terong, melalui tahapan proses sekurang-kurangnya terdiri dari pengupasan kulit terong, pemotongan terong, pencampuran dengan tepung terigu dan tepung beras, penggorengan terong sampai bertekstur crispy. Ketahanan terong crispy dengan proses pembuatan ini dapat bertahan selama 3 hari. Lebih lanjut, proses pembuatan olahan terong berupa terong crispy ini dapat meningkatkan diversifikasi pangan di masyarakat.

No Image Available

## Deskripsi

### Proses Pembuatan Terong Crispy untuk Meningkatkan Diversifikasi Pangan

#### 5 Bidang Teknik Invensi

Invensi ini berhubungan dengan teknik produksi makanan dengan bahan dasar terong ungu (*Solanum melongena* L). Teknik ini dilakukan untuk menghasilkan makanan camilan dalam bentuk terong *crispy*.

10

#### Latar Belakang Invensi

Sayur mengandung banyak nutrisi yang penting bagi tubuh. Terong (*Solanum melongena* L.) merupakan tanaman sayur yang populer di Indonesia. Akan tetapi, olahan terong masih sebatas sayur dan lalapan.

15

Saat ini, pengembangan produk dari bahan terong dianggap masih kurang padahal terong bermanfaat untuk mengurangi resiko terjadinya penyakit kardiovaskuler dan juga mengandung serat yang tinggi sampai bagus untuk pencernaan. Selain itu terong diketahui memiliki zat antikanker, kandungan tripsin (*protease*) yang terkandung pada terong merupakan inhibitor yang dapat melawan zat pemicu kanker. Terong ungu juga mengandung vitamin B1, B6, K, *copper*, Mg, Mn, *phospor*, asam folat.

20

Chinese Patent No CN101422223A menjelaskan tentang bagaimana cara membuat terong lembut di bagian dalam dan *crispy* di bagian luar dengan cara dipotong dadu, dicampur tepung, kacang kedelai. Sedangkan pada CN105077068 A, disampaikan bahwa proses pembuatan *crisp eggplant* tidak menggunakan tepung, namun melalui proses penguapan selama 3-5 menit dan dengan pemanggangan selama 1-2 menit. Lebih lanjut lagi, pada paten GB2279860A dinyatakan bahwa periode pemanasan membutuhkan waktu sekitar 8 jam. Proses tersebut telah

30

memberikan hasil, namun belum memberikan kepuasan untuk dapat mempertahankan tekstur *crispy* sampai beberapa hari.

#### **Uraian Singkat Invensi**

5           Invensi ini bertujuan untuk membuat makanan camilan dalam bentuk terong *crispy* sehingga dapat menghasilkan diversifikasi pangan pada produk olahan terong ungu.

          Tahap proses pengolahan terong ungu ini, sekurang-kurangnya terdiri atas pengupasan kulit terong ungu,  
10           pemotongan terong ungu, pencampuran dengan tepung terigu dan tepung beras, dan penggorengan terong ungu sampai bertekstur *crispy*, dan pemberian varian rasa.

#### **Uraian Lengkap Invensi**

15           Pengolahan terong yang masih terbatas sebagai sayur dan lalapan, membutuhkan diversifikasi pangan seperti inovasi olahan terong *crispy*. Terong *crispy* sudah banyak diproduksi, namun tekstur dan ketahanan *crispy*-nya masih perlu ditingkatkan.

20           Agar tekstur *crispy* dapat bertahan sampai beberapa hari, maka terong ungu harus diolah dengan langkah-langkah sebagai berikut:

          Langkah 1, proses pengupasan terong ungu. Terong ungu yang digunakan berusia tidak lebih dari 2 bulan. Ujung  
25           tangkai terong ungu dibuang dan tersisa badan terong ungu yang dikupas kulitnya.

          Langkah 2, proses pemotongan terong ungu. Terong ungu dipotong melintang tipis dengan ukuran 1 mm dengan menggunakan *slicer*.

30           Langkah 3, proses pencampuran adonan basah. Tepung terigu dicampur tepung beras dengan perbandingan berturut-turut, 3 : 2 dengan takaran masing-masing 375 gr: 250 gr.

Kedua tepung tersebut diaduk merata, kemudian ditambahkan air dengan suhu 27°C sebanyak 500 cc sampai adonan merata.

Langkah 4, proses pencampuran adonan kering. Tepung terigu dicampur dengan tepung beras dengan perbandingan berturut-turut, 3 : 2, lalu diaduk sampai merata.

Langkah 5, proses pelumuran potongan terong ungu ke dalam adonan basah. Potongan terong ungu dicelupkan ke dalam adonan basah sampai seluruhnya tertutup oleh adonan.

Langkah 6, proses pelumuran potongan terong ungu dengan adonan kering. Potongan yang sudah dicelupkan ke dalam adonan basah lalu dilumuri dengan adonan kering sampai tertutup seluruh permukaan oleh tepung. Diamkan terong ungu yang sudah dilumuri tepung basah dan kering selama 20 menit sebelum proses penggorengan.

Langkah 7, proses penggorengan terong ungu. Terong ungu yang sudah dilumuri dengan adonan basah dan kering lalu digoreng ke dalam minyak panas dengan suhu 100°C sampai berwarna kuning keemasan selama 1-3 menit, lalu angkat. Terong ungu digoreng lagi dengan minyak panas bersuhu 180°C dan digoreng selama 0.5 menit sampai didapatkan tekstur crispy. Setelah itu ditiriskan selama 2 menit.

Langkah 8, proses pemberian varian rasa. Terong ungu yang telah digoreng, ditaburkan bumbu instan dengan rasa balado atau BBQ atau pedas atau jagung manis atau keju dengan cara dikocok dalam wadah tertutup.

Terong *crispy* dapat bertahan selama 3 hari dengan proses pembuatan tersebut. Nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100 gr adalah:

Nilai kalori	5.705,52 Kkal/Kg
Protein	8,584 ± 0,7467 %Berat

**Klaim**

1. Proses pembuatan terong *crispy* yang terdiri dari:
  - 5 mengupas dan memotong terong ungu secara melintang tipis dengan ukuran 1 mm;
  - menyiapkan adonan basah dengan perbandingan tepung terigu dan tepung beras dengan rasio 3:2 (375 gr : 250 gr) dan menambahkan air yang bersuhu 27°C sebanyak 500 cc lalu diaduk sampai merata;
  - 10 mencelupkan potongan terong ungu ke dalam adonan basah setelah itu dimasukkan ke dalam adonan kering sampai merata;
  - menggoreng terong ungu yang telah dilumuri adonan basah dan kering pada minyak panas dengan 2 kali proses  
15 yaitu yang pertama pada suhu 100°C selama 1-3 menit dan kedua pada suhu 180°C selama 0,5 menit.
2. Proses pembuatan terong *crispy* sesuai dengan Klaim 1 dimana terong yang digunakan adalah terong ungu (*Solanum melongena L*) yang berumur tidak lebih dari 2 bulan.
- 20 3. Proses pembuatan terong *crispy* sesuai dengan Klaim 1 dimana terong ungu yang telah matang ditambahkan salah satu dari varian rasa antara lain seperti keju, barbecue, balado, pedas atau jagung manis.

25

30

**Abstrak****Proses Pembuatan Terong *Crispy* untuk Meningkatkan  
Diversifikasi Pangan**

5

Invensi ini berkaitan dengan suatu proses pembuatan terong *crispy* untuk diversifikasi pangan olahan terong, melalui tahapan proses sekurang-kurangnya terdiri dari pengupasan kulit terong, pemotongan terong, pencampuran dengan tepung terigu dan tepung beras, penggorengan terong sampai bertekstur *crispy*, dan pemberian varian rasa. Ketahanan terong *crispy* dengan proses pembuatan ini dapat bertahan selama 3 hari.

15

20

25

30