

FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN PATEN INDONESIA
APPLICATION FORM OF PATENT REGISTRATION OF INDONESIA

Data Permohonan (Application)

| | | | |
|--|--|---|--------------------|
| Nomor Permohonan <i>Number of Application</i> | : P00202214622 | Tanggal Penerimaan <i>Date of Submission</i> | : 12 Desember 2022 |
| Jenis Permohonan <i>Type Of Application</i> | : Paten | Jumlah Klaim <i>Total Claim</i> | : 3 |
| | | Jumlah Halaman <i>Total Page</i> | : 5 |
| Judul <i>Title</i> | : METODE PEMBUATAN KATTE TONG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KUNIR PUTIH (Curcuma mangga Val.) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL | | |
| Abstrak <i>Abstract</i> | : Invensi ini mengenai metode pembuatan <i>katte tong</i> dengan penambahan bubuk kunir putih (<i>Curcuma mangga Val.</i>) sebagai pangan fungsional. Secara khusus, invensi ini berhubungan dengan penyediaan diversifikasi pangan fungsional berupa <i>katte tong</i> yang dibuat dengan penambahan bubuk kunir putih yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Rangkaian proses pembuatan <i>katte tong</i> dengan penambahan bubuk kunir putih, yang diawali dengan pencampuran bahan: margarin, gula halus, dan vanili selama 10 menit, kemudian ditambah kocokan putih telur yang sudah berbusa sampai homogen. Selanjutnya bahan kering (tepung terigu, susu bubuk, garam halus, baking powder dan bubuk kunir putih) dicampur hingga rata, kemudian adonan dimasukkan kedalam <i>paping bag</i> . Adonan <i>katte tong</i> dicetak pada loyang yang telah diolesi margarin dan dimasukkan kedalam oven suhu 150°C selama 15-20 menit (hingga matang). Setelah matang, segera melepas <i>katte tong</i> dari cetakan selagi hangat. Penambahan bubuk kunir putih pada produk <i>katte tong</i> sebesar 7,5-15 g/870,5-878 g adonan. <i>Katte tong</i> yang paling disukai (bubuk kunir putih 7,5 g/ 870,5 g adonan) memiliki tekstur 61,75 g/mm ² , parameter warna L*, a* dan b* berturut-turut sebesar 46,56, 7,08 dan 15,48, aktivitas antioksidan sebesar 67.36% RSA, total fenol 308,33 mg GAE/g bb, kadar air 2,39% dan kadar protein 11,75%. | | |

Permohonan PCT (PCT Application)

| | | | |
|--------------------------------|---|--|---|
| Nomor PCT <i>PCT Number</i> | : | Nomor Publikasi <i>Publication Number</i> | : |
| Tanggal PCT <i>PCT Date</i> | : | Tanggal Publikasi <i>Publication Date</i> | : |

Pemohon (Applicant)

| Nama (Name) | Alamat (Address) | Surel/Telp (Email/Phone) |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|
| UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA | Jalan Wates km.10,ID | hki_umby@mercubuana-yogya.ac.id 02746498212 |

Penemu (Inventor)

| Nama (Name) | Warganegara (Nationality) | Alamat (Address) | Surel/Telp (Email/Phone) |
|--|--------------------------------------|--|--|
| Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, M.P. | Indonesia | Plawonan RT.04,ID | 02746498212 dwiwati@mercubuana- yogya.ac.id |
| Dr. Ir Wisnu Adi Yuliyanto, M.P. | Indonesia | Jl. Pasar Jambon 5.C, Biru RT: 01/RW:30,ID | 02746498212 wisnuadi@mercubuana- yogya.ac.id |
| Ichlasia Ainul Fitri, S.TP., M.P. | Indonesia | Jl.Godek No.70 RT:04/RW:02,ID | 02746498212 ichlasiaaf@gmail.com |
| Dra. Umul Aiman, M.Si. | Indonesia | Godegan RT: 05,ID | 02746498212 umul@mercubuana- yogya.ac.id |
| Mutaqin Akbar, S.Kom., M.T. | Indonesia | Mojosari Baru, Kalangan RT: 16,ID | 02746498212 mutaqin@mercubuana- yogya.ac.id |
| Dr. Audita Nuvriasari, S.E., M.M. | Indonesia | Jalan Kantil No.5 RT:32/RW: 09,ID | 2746498210 audita@mercubuana- yogya.ac.id |

| | | | |
|-----------------------|-----------|-----------------------|---|
| Tri Indarto | Indonesia | Gatak RT:08/RW:03,ID | 02746498212 indartotri06@gmail.com |
| Nur Aisyah | Indonesia | Kluwih RT:65/RW:31,ID | 02746498212 190310003@student.mercu buana-yogya.ac.id |
| Estu Meylinda Dianita | Indonesia | Turus RT:45/RW:17,ID | 02746498212 190310006@student.mercu buana-yogya.ac.id |

Data Prioritas (*Priority Data*)

| Negara (Country) | Nomor (Number) | Tanggal (Date) |
|---------------------|-------------------|-------------------|
|---------------------|-------------------|-------------------|

Korespondensi (*Correspondence*)

| Nama (Name) | Alamat (Address) | Surel/Telp (Email/Phone) |
|---------------------------------------|---------------------|--|
| UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA | Jalan Wates km.10 | hki_umby@mercubuana-yogya.ac.id 02746498212 |

Kuasa/Konsultan KI (*Representative/ IP Consultan*)

| Nama (Name) | Alamat (Address) | Surel/Telp (Email/Phone) |
|----------------|---------------------|-----------------------------|
|----------------|---------------------|-----------------------------|

Lampiran (*Attachment*)

ABSTRAK

DESKRIPSI BAHASA INDONESIA

GAMBAR TEKNIK

KLAIM FILE BAHASA INDONESIA

SURAT PENGALIHAN INVENSI

SURAT PERNYATAAN KEPEMILIKAN INVENSI OLEH INVENTOR

Detail Pembayaran (*Payment Detail*)

| No | Nama Pembayaran | Sudah Bayar | Jumlah |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| 1. | Pembayaran Permohonan Paten | <input checked="" type="checkbox"/> | Rp. 350.000 |
| 2. | Pembayaran Kelebihan Deskripsi | <input type="checkbox"/> | - |
| 3. | Pembayaran Kelebihan Klaim | <input type="checkbox"/> | - |
| 4. | Pembayaran Pemeriksaan Substantif | <input type="checkbox"/> | - |
| 5. | Pembayaran Percepatan Pengumuman | <input type="checkbox"/> | - |

Jakarta, 12 Desember 2022

Pemohon / Kuasa
Applicant / Representative



Tanda Tangan / Signature
Nama Lengkap / Fullname

Data Pembayaran
Tanggal dan Jam Bayar : 12/12/2022 12:08:03 NTB : 009011200084
Tanggal Buku : 12/12/2022 NTPN : 6CB362G4V7L0SFCM
Kode Cabang Bank : 035 STAN : 099570

* Data Setoran
Kode Billing : 820221212442316
Nama Wajib Bayar : UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAK
Kementerian/Lembaga : 013
Unit Eselon 1 : 07
Satuan Kerja : 097102
Jumlah Setoran : 350.000,00 Mata Uang: IDR
Terbilang : ==tiga ratus lima puluh ribu rupiah==

This is a computer generated message and requires no signature
Informasi ini hasil cetakan komputer dan tidak memerlukan tanda tangan

12-DES-2022 12-DES-2022 12:08:47
UTAMA SEDAYU
001.111.001407 7002 00901
REKENING PENERIMAAN NEGARA TERPUSAT
*****350.000,00K 000000080182
REKENING PENERIMAAN NEGARA TERP 820221212442316 448450



DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
SURAT PERINTAH PEMBAYARAN

PATEN, DESAIN TATA LETAK SIRKUIT TERPADU, DAN RAHASIA DAGANG

Permohonan (maksimal 10 (sepuluh) klaim per permohonan)

Permohonan Paten

Usaha Mikro, Usaha Kecil, Lembaga Pendidikan, dan Lembaga Penelitian dan Pengembangan Pemerintah

Secara Elektronik (online)

NOMOR PEMBAYARAN : 820221212442316
NAMA PEMOHON : UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
ALAMAT PEMOHON : Jalan Wates Km.10
PROVINSI : DI YOGYAKARTA
KABUPATEN/KOTA : KABUPATEN BANTUL
KECAMATAN : SEDAYU
EMAIL PEMOHON : hki_umby@mercubuana-yogya.ac.id
NOMOR HP : 082134396131
TANGGAL TRANSAKSI : 12-12-2022 11:52:22
TANGGAL EXPIRED : 19-12-2022 11:52:22
(PEMBAYARAN TERAKHIR)
TANGGAL PEMBAYARAN : 12-12-2022 12:08:03
TAGIHAN : Rp.350.000,00
STATUS : Sudah Bayar

**SURAT PERNYATAAN KEPEMILIKAN INVENSI
(OLEH INVENTOR)**

Yang bertandatangan di bawah ini :

| No. | Nama Inventor | Kewarganegaraan |
|------------|--|------------------------|
| 1. | Nama : Prof.Dr.Ir.Dwiyati Pujimulyani, M.P Alamat : Plawonan RT : 04, Argomulyo, Sedayu, Bantul Email : dwiyati@mercubuana-yogya.a.id | Indonesia |
| 2. | Nama : Dr.Ir.Wisnu Adi Yuliyanto, M.P Alamat : Jl. Pasar Jambon 5.C, Biru RT : 01/ RW: 30, Trihanggo, Gamping, Sleman, Email : wisnuadi@mercubuana-yogya.ac.id | Indonesia |
| 3. | Nama : Ichlasia Ainul Fitri, S.TP., M.Sc. Alamat : Jl. Godek No. 70 RT : 04/ RW: 02, Gaji, Guntur, Demak Email : ichlasiaaf@gmail.com | Indonesia |
| 4. | Nama : Dra. Umul Aiman, M.Si. Alamat : Godegan RT: 05, Tamantirto, Kasihan, Bantul Email : umul@mercubuana-yogya.ac.id | Indonesia |
| 5. | Nama : Mutaqin Akbar, S. Kom., M.T. Alamat : Mojosari Baru, Kalangan RT : 16, Baturetno, Banguntapan, Bantul Email : mutaqin@mercubuana-yogya.ac.id | Indonesia |
| 6. | Nama : Audita Nuvriasari, S.E., M.M. Alamat : Jl. Kantil No. 5 Yogyakarta, RT: 32/ RW: 09, Baciro, Gondokusuman, Kota Yogyakarta Email : audita@mercubuana-yogya.ac.id | Indonesia |
| 7. | Nama : Tri Indarto Alamat : Gatak RT: 08/ RW: 03, Tempusari, Ngawen, Klaten Email : indartotri06@gmail.com | Indonesia |
| 3. | Nama : Nur Aisyah Alamat : Kluwih, Pendoworejo, Girimulyo, Kulon Progo Email : 190310003@student.mercubuana-yogya.a.id | Indonesia |
| 4. | Nama : Estu Meylinda Dianita Alamat : Turus, Tanjungarjo, Nanggulan, Kulon Progo Email : 190310006@student.mercubuana-yogya.ac.id | Indonesia |

Dengan ini saya/kami menyatakan bahwa, Invensi yang berjudul:

**METODE PEMBUATAN KATETONG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KUNIR PUTIH
(CURCUMA MANGGA VAL.) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL**

adalah milik saya/kami dan tidak meniru Invensi orang lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 09 Desember 2022

Inventor,



1. Prof.Dr.Ir.Dwiyati Pujimulyani, M.P.
2. Dr.Ir.Wisnu Adi Yuliyanto, M.P.
3. Ichlasia Ainul Fitri, S.TP., M.Sc.
4. Dra. Umul Aiman, M.Si.
5. Mutaqin Akbar, S. Kom., M.T.
6. Audita Nuvriasari, S.E., M.M.
7. Tri Indarto
8. Nur Aisyah
9. Estu Meylinda Dianita

SURAT PERNYATAAN PENGALIHAN HAK ATAS INVENSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani M.P
Pekerjaan : Dosen Fak.Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Plawonana RT: 04, Argomulyo, Sedayu, Bantul
2. Nama : Dr.Ir.Wisnu Adi Yuliyanto, M.P
Pekerjaan : Dosen Fak.Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Jl. Pasar Jambon 5.C, Biru RT: 01/ RW: 30, Trihanggo, Gamping, Sleman
3. Nama : Ichlasia Ainul Fitri, S.TP., M.Sc.
Pekerjaan : Dosen Fak.Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Jl. Godek No. 70 RT: 04/ RW: 02, Gaji, Guntur, Demak
4. Nama : Dra. Umul Aiman, M.Si.
Pekerjaan : Dosen Fak.Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Godegan RT: 05, Tamantirto, Kasihan, Bantul
5. Nama : Mutaqin Akbar, S. Kom., M.T.
Pekerjaan : Dosen Fak.Ilmu Komunikasi Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Mojosari Baru, Kalangan RT : 16, Baturetno, Banguntapan, Bantul
6. Nama : Audita Nuvriasari, S.E., M.M.
Pekerjaan : Dosen Fak. Ekonomi Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Jl. Kantil No.5 Yogyakarta, RT: 32/ RW: 09, Baciro, Gondokusuman
7. Nama : Tri Indarto
Pekerjaan : Pelajar/Maasiswa
Alamat : Gatak RT: 08/ RW: 03, Tempusari, Ngawen, Klaten
8. Nama : Nur Aisyah
Pekerjaan : Pelajar/Mahasiswa
Alamat : Kluwih RT: 65/ RW:31, Pendoworejo, Girimulyo, Kulon Progo
9. Nama : Estu Meylida Dianita
Pekerjaan : Pelajar/Maasiswa
Alamat : Turus RT: 45/ RW: 17, Tanjungharjo, Nanggulan, Kulon Progo

dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama para inventor yang bertanda tangan di bawah ini, selaku para inventor dari invensi berjudul:

Proses Pembuatan *Katte tong* dengan Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) Sebagai Pangan Fungsional

dan untuk selanjutnya disebut sebagai PARA INVENTOR, bersama ini menyatakan mengalihkan hak atas invensi tersebut di atas kepada:

Nama : Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Alamat : Jalan Wates km. 10, Yogyakarta 55753
Telp./Faks. : (0274) 6498212
Email : hki_umby@mercubuana-yogya.ac.id

Dalam hal ini, sesuai dengan kewenangan diwakili oleh Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P. selaku Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Demikian Surat Pernyataan ini kami buat secara sadar dan sukarela tanpa paksaan dari pihak manapun untuk dimanfaatkan sebagaimana mestinya.


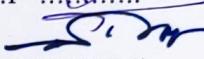
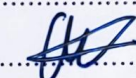
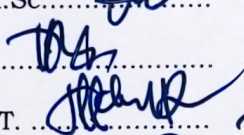
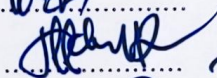
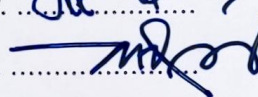
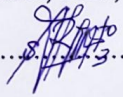
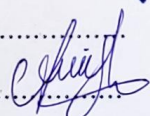
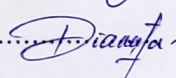
Yogyakarta, 09 Desember 2022

PARA INVENTOR,

Penerima Hak,
UNTUK DAN ATAS NAMA
Universitas Mercu Buana Yogyakarta


(Dr. Agus Slamet, S.TP., M.P)



1. Prof.Dr.Ir.Dwiyati Pujimulyani, M.P 
2. Dr.Ir.Wisnu Adi Yuliyanto, M.P 
3. Ichlasia Ainul Fitri, S.TP., M.Sc..... 
4. Dra. Umul Aiman, M.Si. 
5. Mutaqin Akbar, S. Kom., M.T. 
6. Audita Nuvriasari, S.E., M.M. 
7. Tri Indarto 
8. Nur Aisyah 
9. Estu Meylinda Dianita 

Deskripsi**METODE PEMBUATAN *KATTE TONG* DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KUNIR
PUTIH (*Curcuma mangga* Val.) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL**

5

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini mengenai metode pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) sebagai pangan fungsional. Secara khusus, invensi ini berhubungan dengan mewujudkan pangan fungsional dengan membuat produk *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi.

Latar Belakang Invensi

Invensi ini merupakan formulasi pembuatan jenis cookies *katte tong* yang telah dikenal dan telah dikenal dan disukai masyarakat luas di Indonesia. Jenis kue kering ini digunakan untuk sajian khas di musim perayaan hari raya seperti Idul Fitri, Natal dan tahun baru Imlek. Invensi teknologi yang berkaitan dengan pengembangan pangan fungsional juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada paten cookies Nomor IDS000003986 Tanggal 05-07-2021 dengan judul *Formula Cookies Berbahan Baku Tepung Apel*, dimana diungkapkan invensi tersebut berkaitan dengan dengan formula produk cookies berbahan tepung buah apel yang kaya antioksidan dan bebas kandungan gluten karena tidak menggunakan tepung terigu, sehingga lebih menyehatkan (Ishartati dan Sukardi. 2021), namun invensi tersebut masih terdapat kekurangan potensi aktivitas antioksidannya dari tepung apel lebih rendah dari kunir putih. Invensi lainnya sebagaimana diungkapkan pada paten cookies Nomor IDS000003525 tanggal 01-12-2021 dengan judul *Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung Sorgum*, dimana

diungkapkan salah satunya pembuatan cookies dengan menggunakan bahan dasar tepung sorgum. Teknik pembuatan cookies yang digunakan sama dengan teknik pembuatan cookies pada umumnya. Hanya saja bahan baku yang digunakan adalah gula semut dan tepung sorgum dengan perbandingan 1:2 (Lina, 2021). Namun demikian invensi yang tersebut diatas masih mempunyai kelemahan-kelemahan dan keterbatasan yang antara lain adalah tepung sorgum realif sulit diperoleh, dan belum memiliki potensi sebagai pangan fungsional. Oleh karena itu, invensi yang diajukan ini dimaksudkan untuk mengatasi permasalahan yang dikemukakan di atas dengan cara membuar formulasi adonan *katte tong* dengan penambahan kunir putih dengan jumlah tertentu sehingga masih disukai oleh masyarakat, tetapi memiliki keunggulan aktivitas aktioksidannya tinggi.

Uraian Singkat Invensi

Tujuan utama dari invensi ini ialah meningkatkan diversifikasi pangan fungsional, khususnya jenis cookies (*katte tong*) yang memiliki aktivitas aantioksidan yang tinggi dengan penambahan buuk kunir putih. *Metode Pembuatan Katte tong dengan Penambahan Bubuk Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)* Sebagai Pangan Fungsional, sesuai dengan invensi ini terdiri dari (a) cara pembuatan bubuk kunir putih dan (b) cara pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih sebagai pangan fungsional, yang dicirikan dengan kue *katte tong* sebagai pangan fungsional yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dengan dilakukannya penambahan bubuk kunir putih sampai 7,5-15 g/870,5-878 g adonan. Kunir putih merupakan sumber antioksidan alami karena mengandung senyawa kurkuminoid (Pujimulyani et al., 2010).

Tujuan lain dari invensi ini adalah untuk mengenalkan cara memanfaatkan empon-empon (bubuk kunir putih) pada pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih sehingga menjadikannya sebagai pangan fungsional.

5 Tujuan dan manfaat-manfaat yang lain serta pengertian yang lebih lengkap dari invensi berikut ini sebagai perwujudan yang lebih disukai dan akan dijelaskan dengan mengacu pada gambar-gambar yang menyertainya.

10

Uraian Singkat Gambar

Gambar 1 adalah diagram proses pembuatan bubuk kunir putih. Gambar 2 adalah diagram proses pengolahan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih sebagai pangan fungsional.

15

Uraian Lengkap Invensi

Invensi ini akan secara lengkap diuraikan dengan mengacu kepada gambar-gambar yang menyertainya.

20 Mengacu pada Gambar 1, yang memperlihatkan gambar detail secara lengkap proses pembuatan bubuk kunir putih dari Metode pembuatan *Katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih sebagai pangan fungsional, yang terdiri dari proses sortasi, kemudian kunir putih dikupas kulit arinya.

25 Proses selanjutnya rimpang kunir putih dicuci bersih untuk membuang kotoran yang melekat, meniriskan hingga kondisi kering. Rimpang kunyit, selanjutnya di-*blanching* dengan metode water *blanching* menggunakan air bersih dengan suhu mendidih 90-100⁰C dalam waktu 10 menit. Rimpang kunir putih

30 yang telah di-*blanching* tersebut dilakukan pengirisan untuk mempercepat proses pengeringan dan mempermudah penggilingan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan pengering *cabinet dryer*. Berdasarkan orientasi yang telah dilakukan, suhu

untuk pengeringan rimpang kunir putih yang telah di-
blanching adalah 55⁰C dengan waktu 8-13 jam. Proses
selanjutnya yaitu penggilingan rimpang kunir putih yang
sudah kering. Proses terakhir yaitu pengayakan hingga
5 diperoleh kehalusan 60 mesh, sehingga diperoleh bubuk kunir
putih.

Mengacu pada Gambar 2, pembuatan *katte tong* dimulai
dengan pencampuran bahan seperti margarin, gula halus, dan
vanili selama 10 menit, kemudian tambahkan kocokan putih
10 telur yang sudah berbusa sampai homogen. Selanjutnya
mencampur bahan kering (tepung terigu, susu bubuk, garam
halus, *baking powder* dan bubuk kunir putih) hingga rata,
kemudian adonan dimasukkan kedalam *paping bag*. Sementara
itu, memanaskan oven hingga memiliki suhu 150⁰C. Kemudian
15 mencetak adonan *katte tong* pada loyang yang telah diolesi
margarin dan dimasukan kedalam oven selama 15-20 menit
hingga matang. Setelah matang, segera lepaskan *katte tong*
dari cetakan selagi hangat. Penambahan bubuk kunir putih
pada proses pengolahan *katte tong* didapatkan hasil produk
20 *katte tong* yang memiliki sifat fisik dan kimia. Bubuk kunir
putih yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi
(Pujimulyani, 2003). Dari hasil penelitian penggunaan bubuk
kunir putih sebanyak 7,5-15 g/870,5-878 g adonan
menghasilkan sifat fisik *katte tong* untuk tekstur sebesar
25 61.75 g/mm² dan warna dengan L* 46,56, a* 7,08, dan b*
15,475, sedangkan sifat kimianya memiliki aktivitas
antioksidan 67,36 % RSA, total fenol 308,36 mg GAE/g bb,
kadar Air 2,33%, dan protein 11,75%.

Mengacu pada Gambar 1 dan Gambar 2, cara untuk
30 melaksanakan invensi ini ialah menambahkan bubuk kunir putih
sebesar 7,5-15 g/870,5-878 g adonan.

Dari uraian diatas jelas bahwa hasil dari invensi ini
dapat memberi manfaat bagi pengusaha di bidang produksi

cookies, termasuk *katte tong* karena secara praktis dan efisien untuk menghasilkan *katte tong* dengan bubuk kunir putih sebagai pangan fungsional dan invensi ini benar-benar menyajikan suatu penyempurnaan yang sangat praktis khususnya pada Metode Pembuatan Katte Tong Dengan Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Sebagai Pangan Fungsional.

Daftar Referensi

- 10 Ishartati, E. dan Sukardi. 2021. Formula Cookies Berbahan Baku Tepung Apel. Nomor Paten IDS000003986, Tanggal 05-07-2021, Universitas Muhammadiyah Malang. <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/S00201908720?type=patent&keyword=Formula+Cookies+Berbahan+Baku+Tepung+Apel>
- 15 Lina, E.C. 2021. Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung Sorgum. Nomor Paten IDS000003525, tanggal 01-12-2021, LPPM Universitas Andalas. Padang. <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/SID201805181?type=patent&keyword=cookies>
- 20 Pujimulyani, D. 2003. Optimasi suhu dan waktu blanching dalam berbagai larutan terhadap kadar tanin sirup kunir putih. Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional. INSTIPER. Yogyakarta.
- 25 Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. The Effects of Blanching Treatment on The Radical Scavenging Activity of White Saffron (*Curcuma mangga* Val.). *International Food Research Journal*, 17: 615-621
- 30

Klaim

1. Suatu Metode Pembuatan *Katte Tong* Dengan Penambahan
5 Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Sebagai Pangan
Fungsional yang terdiri (1) cara pembuatan bubuk kunir putih
dan (2) cara pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk
kunir putih sebagai pangan fungsional, yang dicirikan dengan
10 kue *katte tong* sebagai pangan fungsional yang memiliki
aktivitas antioksidan tinggi dengan dilakukannya penambahan
bubuk kunir putih sebanyak 7,5-15 g/870,5-878 g adonan.

2. Metode Pembuatan *Katte Tong* Dengan Penambahan Bubuk Kunir
Putih (*Curcuma mangga* Val.) Sebagai Pangan Fungsional sesuai
15 dengan klaim 1, dimana Proses pengolahan kunir putih menjadi
bubuk kunir putih dengan water blanching menggunakan air
bersih dengan suhu mendidih 90-100⁰C dalam waktu 10 menit.

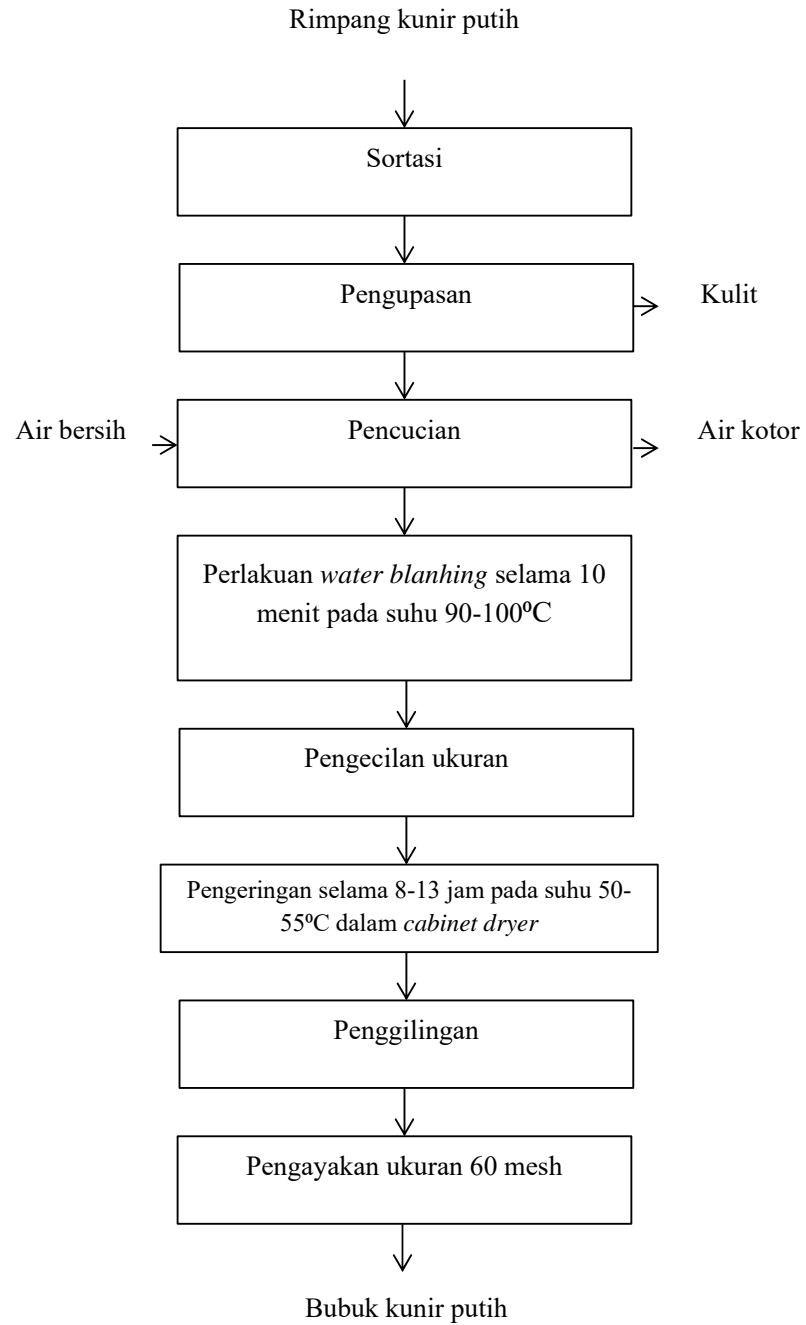
3. Metode Pembuatan *Katte Tong* Dengan Penambahan Bubuk Kunir
20 Putih (*Curcuma mangga* Val.) Sebagai Pangan Fungsional, sesuai
klaim 1, bahwa kunir putih yang ditambahkan dalam pembuatan
katte tong sebanyak 7,5-15 g/870,5-878 g adonan.

25

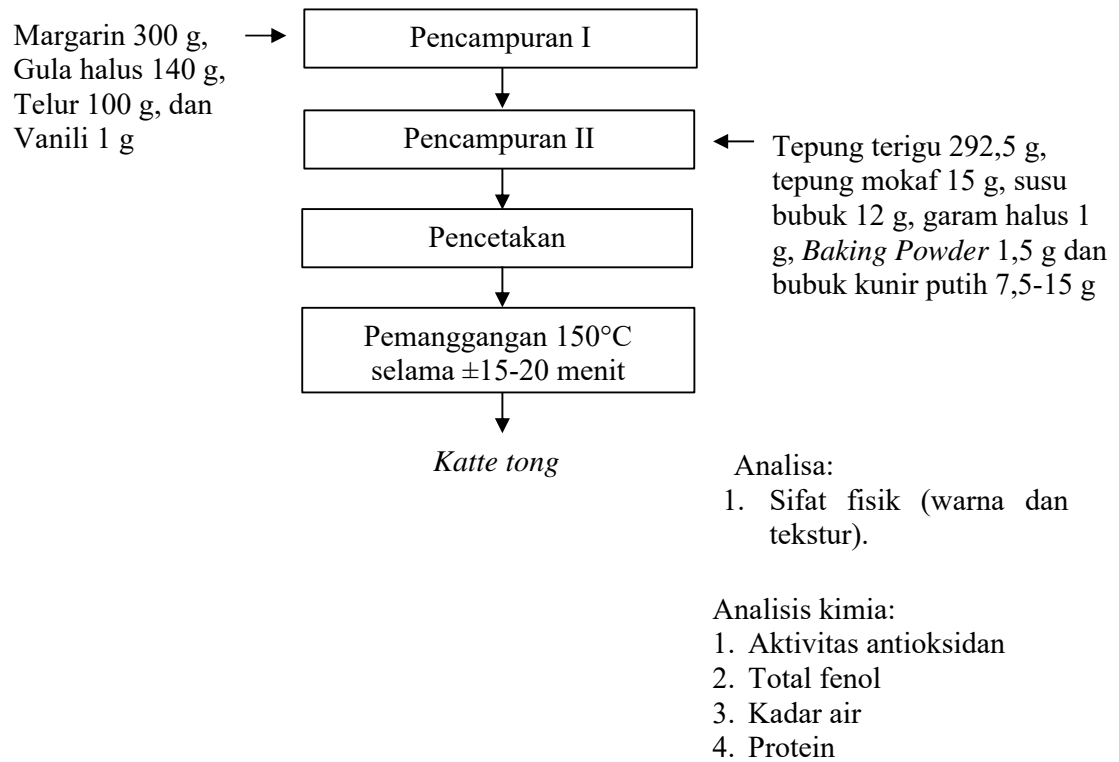
30

Abstrak**METODE PEMBUATAN KATTE TONG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KUNIR
5 PUTIH (*CURCUMA MANGGA VAL.*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL**

Invensi ini mengenai metode pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih (*Curcuma mangga Val.*) sebagai pangan fungsional. Secara khusus, invensi ini berhubungan dengan penyediaan diversifikasi pangan fungsional berupa *katte tong* yang dibuat dengan penambahan bubuk kunir putih yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Rangkaian proses pembuatan *katte tong* dengan penambahan bubuk kunir putih, yang diawali dengan pencampuran bahan: margarin, gula halus, dan vanili selama 10 menit, kemudian ditambah kocokan putih telur yang sudah berbusa sampai homogen. Selanjutnya bahan kering (tepung terigu, susu bubuk, garam halus, baking powder dan bubuk kunir putih) dicampur hingga rata, kemudian adonan dimasukkan kedalam *paping bag*. Adonan *katte tong* dicetak pada loyang yang telah diolesi margarin dan dimasukkan kedalam oven suhu 150°C selama 15-20 menit (hingga matang). Setelah matang, segera melepas *katte tong* dari cetakan selagi hangat. Penambahan bubuk kunir putih pada produk *katte tong* sebesar 7,5-15 g/870,5-878 g adonan. *Katte tong* yang paling disukai (bubuk kunir putih 7,5 g/ 870,5 g adonan) memiliki tekstur 61,75 g/mm², parameter warna L*, a* dan b* berturut-turut sebesar 46,56, 7,08 dan 15,48, aktivitas antioksidan sebesar 67.36 % RSA, total fenol 308,33 mg GAE/g bb, kadar air 2,39% dan kadar protein 11,75%.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan bubuk kunir putih



Gambar 2. Diagram alir pembuatan *katte tong* dengan penambahan kunir putih sebagai pangan fungsional