(12) **PATEN INDONESIA**

(19) **DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL**

(11) **IDP000011534** (13) **B**

(45) **15 OCTOBER 2025**

(51) Klasifikasi IPC[8] : A 23L 19/15,A 23L 19/10,A 23L 5/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202414437

(22) Tanggal Penerimaan: 06 DECEMBER 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman: 30 DECEMBER 2024

(56) Dokumen Pembanding:

D2 = <table align="center" cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:520px"> <tbody> <tr>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:151px">
S00202208986 </td>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:199px">
Proses Pembuatan Tepung Melinjo Sebagai Bahan Olahan Pangan </td>
</tr> </tbody> </table>
D3 = <table align="center" cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:520px"> <tbody> <tr>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:151px">
S00202104537 </td>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:199px">
Proses Pembuatan Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminate, Sp) Sebagai Sediaan Bahan Makanan Fungsional </td>
</tr> </tbody> </table>
D4 = <table align="center" cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:520px"> <tbody> <tr>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:151px">
S00202303508 </td>
<td style="background-color:white; border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:29px; vertical-align:top; width:199px">
Proses Pembuatan Tepung Belalang Kayu Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional
</td> </tr> </tbody> </table>

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya
Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia Indonesia

(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Widya Dwi Rukmi Putri, STP., MP ,ID
Eko Isro Riyanto, STP.,MP,ID

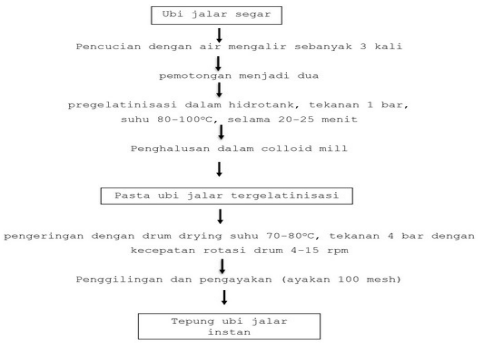
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Dian Nurfitri, S.Si.

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR INSTAN FUNGSIONAL

(57) Abstrak :
Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan tepung ubi jalar ungu dan kuning/oranye dengan proses pregelatinisasi dan selanjutnya dikeringkan dengan pengeringan menggunakan drum (drum drying). Ubi jalar diproses menjadi tepung tanpa dilakukan pengupasan kulit, selanjutnya dilakukan pregelatinisasi dalam hidrotank dengan perbandingan air:ubi jalar adalah 1:1. Selanjutnya ubi jalar yang telah lunak dilakukan penghalusan menggunakan colloid mill sehingga menjadi pasta. Pasta ubi dikeringkan dengan pengeringan drum sehingga menjadi serpihan kering yang selanjutnya dihaluskan menjadi tepung. Tepung ubi jalar yang dihasilkan adalah tepung instan dengan karakteristik fungsional yaitu kadar air 2,52%, kadar karbohidrat 90,74%, kadar gula 55,09%, kadar serat kasar 35,65%, kadar antosianin 1782,89 ppm dan aktivitas antioksidan yang tinggi yaitu 1,88 (mg/ml).


Ubi jalar segar
Pencucian dengan air mengalir sebanyak 3 kali
pemotongan menjadi dua
pregelatinisasi dalam hidrotank, tekanan 1 bar,
suhu 80-100°C, selama 20-25 menit
Penghalusan dalam colloid mill
Pasta ubi jalar tergelatinisasi
pengeringan dengan drum drying suhu 70-80°C, tekanan 4 bar dengan
kecepatan rotasi drum 4-15 rpm
Penggilingan dan pengayakan (ayakan 100 mesh)
Tepung ubi jalar
instan

Gambar 1.