



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT PATEN

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan hak atas Paten kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
Jl. Brigjen H. Hasan Basri, Kayu Tangi, Banjarmasin

Untuk Invensi dengan Judul : UNTING SAGU KERING SIAP SAJIDAN PROSES PEMBUATANNYA

Inventor : DR. Rini/Hustiany, STP, MSi

Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2016

Nomor Paten : IDP000060383

Tanggal Pemberian : 05 Juli 2019

Perlindungan Paten untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 20 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 22 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten).

Sertifikat Paten ini dilampiri dengan deskripsi, klaim, abstrak dan gambar (jika ada) dari invensi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT PATEN

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan hak atas Paten kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
Jl. Brigjen H. Hasan Basri, Kayu Tangi, Banjarmasin

Untuk Invensi dengan Judul : UNTING SAGU KERING SIAP SAJI DAN PROSES PEMBUATANNYA

Inventor : DR. Rini/Hustiany, STP, MSi

Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2016

Nomer Paten : IDP000060383

Tanggal Pemberian : 05 Juli 2019

Perlindungan Paten untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 20 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 22 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten).

Sertifikat Paten ini dilampiri dengan deskripsi, klaim, abstrak dan gambar (jika ada) dari invensi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.[™]
NIP. 196611181994031001



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDP000060383 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 05 Juli 2019

(51) Klasifikasi IPC⁸ : C 08B 30/04, A 23L 1/168, A 23L 7/183 *

(21) No. Permohonan Paten : P00201608642

(22) Tanggal Penerimaan: 15 Desember 2016

(30) Data Prioritas :

(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman: 15 September 2017

(56) Dokumen Pemandang:

Rini Hustiany dan Yuspihana Fitriani, Minat Beli Konsumen Terhadap Unting Sagu Instan Berbagai Varian Rasa dan Jenis Kemasan, Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM, 2-3 September 2015
Parama Tirta W.W.K, Novita Indrianti, Riyanti Ekafitri, Potensi Tanaman Sagu (Metroxylon sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia Potential of Sago Plant (Metroxylon sp.) to Support Food Security in Indonesia, PANGAN, Vol. 22 No. 1 Maret 2013: 61 - 76

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
Jl. Brigjen H. Hasan Basri, Kayu Tangi, Banjarmasin

(72) Nama Inventor :
DR. Rini Hustiany, STP, MSi, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Dra. Sri Sulistiyani, M.Si.

Jumlah Klaim : 2

(54) Judul Invensi : UNTING SAGU KERING SIAP SÁJI DAN PROSES PEMBUATANNYA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan unting sagu kering yang mempunyai karakteristik : daya serap air 102,7%, daya megembang rebus 192%, kekerasan 3,6 kg/mm, dan ketebalan 3,1 mm, mengandung protein antara 0,2 sampai 0,4%, kadar amilosa antara 42,2 sampai 50%, dan kadar pati 73%. Invensi juga mengenai proses pembuatan unting sagu kering invensi dimana proses tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut: a. Sagu basah hasil ekstraksi yang telah disimpan selama 7 hari; b. Sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal; c. Sagu hasil ayakan ini disatukan membentuk bola-bola dengan berat satu buah bola sekitar 3 kg sagu basah; d. Bola-bola sagu dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaan bola sagu masak atau tergelatinisasi; e. Bola-bola sagu yang sudah masak pada permukaannya kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya, selanjutnya bagian luar dan bagian dalam bola-bola dibuat adonan sampai kalis; f. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling dan dipotong-potong dengan menggunakan pisau, inilah yang disebut unting sagu basah; g. Unting sagu basah kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C sampai kadar air 10 - 12 %.



Deskripsi

UNTING SAGU KERING SIAP SAJI DAN PROSES PEMBUATANNYA

5 **Bidang Teknik Invensi**

Invensi ini berhubungan dengan unting sagu kering yang hasilnya dapat disajikan dengan lebih cepat dan mudah serta proses pembuatannya.

10 **Latar Belakang Invensi**

Unting sagu adalah makanan khas Kalimantan Selatan yang terbuat dari sagu (*Metroxylon sagu*) yang masih basah. Sagu basah adalah sagu setelah dilakukan ekstraksi tidak dilakukan pengeringan untuk pengolahan unting sagu. Sagu basah ini tidak dapat digunakan langsung untuk pengolahan unting. Sagu basah ini terlebih dahulu dibiarkan di dalam karung pada udara terbuka paling tidak tujuh hari setelah proses ekstraksi. Apabila sagu basah langsung diolah menjadi unting sagu, maka hasilnya tidak bagus dan warnanya tidak putih. Sagu basah dalam karung ini disiram dengan air sebanyak satu gayung yang disiramkan dari atas dalam setiap harinya. Apabila tidak disiram dengan air, maka sagu basah warnanya berubah menjadi coklat dan berbau asam.

Sebelum sagu basah digunakan untuk pengolahan unting sagu, maka terlebih dahulu sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal. Sagu hasil ayakan ini selanjutnya disatukan membentuk bola-bola. Dengan bentuk bola-bola, maka mempermudah pada saat pemasakan dan pengadonan. Berat satu buah bola sekitar 3 kg sagu basah. Bola-bola sagu ini selanjutnya dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaannya bola sagu masak atau tergelatinisasi. Dengan adanya sebagian sagu yang tergelatinisasi, maka mempermudah pada waktu menguleni untuk membentuk adonan yang kalis.

Bola-bola sagu yang sudah masak pada permukaan kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya. Bagian luar dan bagian

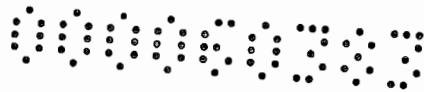


dalam bola-bola kemudian dibuat adonan sampai kalis. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling. Hasil gilingan selanjutnya dipotong-potong dengan menggunakan pisau. Hasil potongan ini yang disebut dengan unting
5 yang berasal dari kata gunting sebagai alat yang digunakan untuk memotong pada waktu dulunya.

Unting sagu yang dihasilkan merupakan unting sagu basah dengan kadar air rata-rata 44,1 % dan dikemas dengan plastik yang tipis. Unting sagu ini kemudian dijual di pasar-pasar
10 tradisional, seperti Banjarmasin dan Martapura, dengan harga per 100 gram adalah Rp.1.500. Karena unting masih mengandung air yang tinggi, maka unting paling lama bisa bertahan satu minggu pada suhu kamar. Dengan daya simpan yang rendah, mengakibatkan produksi unting per hariannya sangat sedikit, kurang lebih 10 kg
15 dalam setiap pengolah, dan dipasarkan di pasar-pasar terdekat.

Industri pengolahan unting merupakan industri rumah tangga yang memperkejakan para ibu dan remaja putri. Pengolahan unting dilakukan secara sederhana, tetapi memerlukan keterampilan khusus. Tidak semua orang bisa mengolah unting. Di desa Pemakuan
20 Laut, kecamatan Sungai Tabuk, kabupaten Banjar, provinsi Kalimantan Selatan terdapat kurang lebih 13 industri rumah tangga pengolah unting. Industri rumah tangga pengolah unting ada sejak jaman dulu (jaman Belanda) sampai sekarang yang dilakukan secara turun temurun, tanpa ada perubahan skala
25 industrinya.

Unting sagu basah biasanya dimakan dengan cara direbus dan ditambahkan dengan santan dan gula merah yang disebut dengan bubur gunting. Belum pernah dilakukan inovasi untuk perbaikan rasa olahan dari unting. Padahal di daerah Maluku, sagu dapat
30 dimakan dalam keadaan gurih, yaitu dengan penambahan kuah berbumbu kuning yang sering disebut dengan papeda kuah kuning ditambah dengan ikan peda, sayur dan sambal. Oleh karena itu, unting sagu juga dapat dikembangkan rasanya pada waktu dijadikan kudapan, seperti rasa ayam bawang atau karih ayam. Dengan dasar



inilah, maka unting sagu yang dihasilkan harus dalam bentuk kering siap saji yang bisa ditambahkan rasa manis maupun gurih.

Invensi sebelumnya tidak ada ditemukan. Invensi yang berhubungan dengan sagu maupun bubur sagu yang pernah dikemukakan adalah paten China dengan No CN 104187423 A yang berjudul *White water chestnut sago porridge and processing technology thereof* yang dipublikasikan pada tanggal 10 Desember 2014. Penemuan ini berhubungan dengan bidang pengolahan makanan, dan khususnya berkaitan dengan bubur sagu dengan air putih dan teknologi pengolahan tersebut. Bubur sagu dengan air putih terdiri dari komponen-komponen berikut: 100-200 bagian air putih dengan kacang kastanye, 500-750 bagian dari sagu, 30-50 bagian dari kacang merah, 20-50 bagian dari kacang hijau, 5-10 bagian dari biji teratai dan 40-70 bagian dari gula putih.

Invensi ini menyediakan unting sagu kering dengan kadar air sekitar 10-12% yang dapat disajikan lebih cepat dan mudah. Uning sagu kering ini dapat disajikan dengan menambahkan santan, gula merah, gula putih, bumbu karih, maupun bumbu ayam bawang.

Uraian Singkat Invensi

Aspek pertama invensi ini adalah unting sagu kering yang mempunyai karakteristik : daya serap air 102,7%, daya megebang rebus 192%, kekerasan 3,6 kg/mm, dan ketebalan 3,1 mm, serta mengandung protein antara 0,2 sampai 0,4%, kadar amilosa antara 42,2 sampai 50%, dan kadar pati 73%.

Aspek selanjutnya dari invensi ini adalah proses pembuatan unting sagu kering invensi dimana proses tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut: a.Sagu basah hasil ekstraksi yang telah disimpan selama 7 hari; b. Sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal; c. Sagu hasil ayakan ini disatukan membentuk bola-bola dengan berat satu buah bola sekitar 3 kg sagu basah; d. Bola-bola sagu dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaan bola sagu masak atau tergelatinisasi; e. Bola-bola sagu yang sudah



masak pada permukaannya kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya, selanjutnya bagian luar dan bagian dalam bola-bola dibuat adonan sampai kalis; f. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling dan dipotong-
5 potong dengan menggunakan pisau, inilah yang disebut unting sagu basah; g. Unting sagu basah kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C sampai kadar air 10 - 12 %.

Uraian Lengkap Invensi

10 Unting sagu kering dibuat dari unting sagu basah. Sagu basah adalah sagu setelah dilakukan ekstraksi tidak dilakukan pengeringan untuk pengolahan unting sagu. Sebelum sagu basah digunakan untuk pengolahan unting sagu, maka terlebih dahulu
15 sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal. Sagu hasil ayakan ini selanjutnya disatukan membentuk bola-bola. Dengan bentuk bola-bola, maka mempermudah pada saat pemasakan dan pengadonan. Berat satu buah bola sekitar 3 kg sagu basah. Bola-bola sagu ini selanjutnya dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaan bola
20 sagu masak atau tergelatinisasi. Dengan adanya sebagian sagu yang tergelatinisasi, maka mempermudah pada waktu menguleni untuk membentuk adonan yang kalis.

Bola-bola sagu yang sudah masak pada permukaannya kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya. Bagian luar dan bagian
25 dalam bola-bola kemudian dibuat adonan sampai kalis. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling. Hasil gilingan selanjutnya dipotong-potong dengan menggunakan pisau. Hasil potongan ini yang disebut dengan unting yang berasal dari kata gunting sebagai alat yang digunakan untuk
30 memotong pada waktu dulunya.

Unting sagu yang dihasilkan merupakan unting sagu basah dengan kadar air rata-rata 44,1 %. Unting sagu basah ini selanjutnya dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C sampai kadar airnya menjadi 10 - 12 %. Unting sagu basah yang



sudah dikeringkan ini selanjutnya disebut dengan unting sagu kering.

5 Karakteristik fisik unting sagu kering adalah daya serap air 102,7%, daya megebang rebus 192%, kekerasan 3,6 kg/mm, dan ketebalan 3,1 mm. Adapun karakteristik kimia unting sagu kering yang dihasilkan adalah unting sagu kering yang mengandung protein antara 0,2 sampai 0,4%. Sesuai dengan penelitian *Ahmad et al. (1999) Carbohydrate Polymers 38:361-370* bahwa kadar protein sagu adalah 0,19 sampai 0,88%. Kadar amilosa unting sagu 10 kering antara 42,2 sampai 50%, kadar amilosa ini lebih tinggi dibandingkan dengan kadar amilosa sagu hasil penelitian *Ahmad at al. (1999) Carbohydrate Polymers 38:361-370* yang berkisar 25 sampai 31%. Kadar pati unting sagu kering adalah 73%.

15 Unting sagu kering dapat disimpan selama 4 bulan pada suhu kamar dengan dikemas menggunakan aluminium foil berlaminasi plastik dengan ketebalan 0,5 mm. Unting sagu kering masih mengandung air antara 8 - 9 %, ketebalan unting sagu kering relatif stabil, yaitu berkisar 3 sampai 4,5 mm, dan kekerasan unting sagu kering juga relatif stabil sekitar 3,6 kg/mm. Dengan 20 karakteristik fisik yang seperti ini, maka unting sagu kering selama penyimpanan 4 bulan masih bisa menyerap air sebesar 220 - 270 %.

25


30

35



Klaim

1. Unting sagu kering yang mempunyai karakteristik : daya serap air 102,7%, daya megebang rebus 192%, kekerasan 3,6 kg/mm, dan ketebalan 3,1 mm, serta mengandung protein antara 0,2 sampai 0,4%, kadar amilosa antara 42,2 sampai 50%, dan kadar pati 73%.
5

 2. Proses pembuatan unting sagu kering yang diklaim pada klaim 1, dimana proses tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:
10
 - a. Sagu basah hasil ekstraksi yang telah disimpan selama 7 hari;
 - b. Sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal;
15
 - c. Sagu hasil ayakan ini disatukan membentuk bola-bola dengan berat satu buah bola sekitar 3 kg sagu basah;
 - d. Bola-bola sagu dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaan bola sagu masak atau tergelatinisasi;
 - e. Bola-bola sagu yang sudah masak pada permukaannya kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya, selanjutnya bagian luar dan bagian dalam bola-bola dibuat adonan sampai kalis;
 - f. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling dan dipotong-potong dengan menggunakan pisau, inilah yang disebut unting sagu basah;
20
 - g. Unting sagu basah kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C sampai kadar air 10 - 12 %.
25
- 30
- 35
- 



Abstrak

UNTING SAGU KERING SIAP SAJI DAN PROSES PEMBUATANNYA

5 Invensi ini berhubungan dengan unting sagu kering yang mempunyai karakteristik : daya serap air 102,7%, daya megebang rebus 192%, kekerasan 3,6 kg/mm, dan ketebalan 3,1 mm, mengandung protein antara 0,2 sampai 0,4%, kadar amilosa antara 42,2 sampai 50%, dan kadar pati 73%. Invensi juga mengenai

10 proses pembuatan unting sagu kering invensi dimana proses tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Sagu basah hasil ekstraksi yang telah disimpan selama 7 hari;

b. Sagu basah diayak dengan ayakan 10 mesh agar sagunya tidak menggumpal;

15 c. Sagu hasil ayakan ini disatukan membentuk bola-bola dengan berat satu buah bola sekitar 3 kg sugu basah; d. Bola-bola sugu dimasukkan ke dalam air mendidih sampai seluruh permukaan bola sugu masak atau tergelatinisasi; e. Bola-bola sugu yang sudah masak pada permukaannya kemudian diangkat dan dibuka bagian permukaannya, selanjutnya bagian luar dan bagian

20 dalam bola-bola dibuat adonan sampai kalis; f. Setelah kalis, maka adonan dibuat seperti ular-ular atau tali dengan cara digiling dan dipotong-potong dengan menggunakan pisau, inilah yang disebut unting sugu basah; g. Unting sugu basah kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 60°C sampai kadar

25 air 10 - 12 %.