(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2023/S/00800 (13) A

(51) I.P.C : A 21D 13/00

(21) No. Permohonan Paten : S002022215726

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
28 Desember 2022

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
14 Februari 2023

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPM Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat Indonesia

(72) Nama Inventor :
Dr. Elida, M.Pd,ID
Dr. Delfi Eliza, M.Pd,ID
Titi Sriwahyuni, S.Pd, M.Eng,ID
Yolanda Intan Sari, M.Pd,ID
Devlana Ridhani, S.Pd,ID
Fadhillah Majid Saragih, S.Pd,ID
Dony Novaliendry, S.Kom, M.Kom,ID
Prof. Dr. Rahadian Zainul, S.Pd, M.Si,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN DONUT DARI EKSTRAK BUAH NAGA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan Metode pembuatan donut dari ekstrak buah naga. Lamanya waktu pelumatan buah naga adalah 5 – 15, namun lebih disukai 10 menit. Campuran pada klaim 1.a adalah dengan tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, garam, ragi instan dan satu butir telur. Pemberian air sedikit demi sedikit sampai kalis. Campuran adonan pada klaim 1.c adalah mentega. Lamanya waktu pengadukan pada klaim 1.d adalah selama 15–25 menit, namun lebih disukai 20 menit. Pembentukan adonan klaim 1.e sehingga berbentuk donat. Lamanya penggorengan adonan klaim 1.f adalah selama 5 – 10 menit, namun lebih disukai 7 menit.

Dipindai dengan CamScanner