Judul : **Komposisi, Proses, dan Penggunaan Jamur Sebagai Bahan Makanan Siap Saji dan Penambah Cita Rasa Makanan**

No. reg/ID : P00200400197

Tanggal Pendaftaran : 11 Mei 2004

Inventor : Dr. Lisdar A. Manaf

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Jamur selama ini dikenal hanya sebagai sayur-sayuran. Untuk meningkatkan nilai tambahnya maka jamur bisa diolah sehingga dapat digunakan sebagai makanan siap saji dan sebagai penambah cita rasa makanan (bumbu). Makanan siap saji berupa sup, saus bistik dan selai roti. Sehubungan dengan hal ini telah dikembangkan komposisi dan proses pembuatan produk ini, yang diberi nama WeiQi, yang berbasis pada bahan tepung jamur. Proses pembuatan tepung jamur adalah sebagai berikut: jamur segar dihaluskan dengan alat *Food Processor*, kemudian dimasak tanpa air dengan api kecil sampai membentuk adonan padat. Adonan didinginkan dan ditambah tepung terigu sebanyak 16% (b/b) dan *backing powder* sebanyak 0,36%. Adonan ini kemudian dikeringkan dioven dengan suhu berkisar 40-50 ^{0}C. Selanjutnya digiling sampai halus.

Komposisi bahan makanan siap saji dan bumbu ini (WeiQi) terdiri dari tepung jamur 18,57% (b/b), susu cream 35,83%, tepung bawang putih 0,20%, lada 0,13%, garam 9,77%, gula 6,51% dan tepung maizena 28,99%.

Penyiapan makanan siap saji ini diawali dengan memanaskan setengah sendok makan minyak goring dengan bahan makanan siap saji, diaduk-aduk sebentar hingga tercium aromanya dan diberi kaldu sebanyak 350 cc dan dipanaskan sampai kental selama 10 menit. Sup siap disajikan dalam keadaan panas. Untuk saus bistik: pemanasan sup dilanjutkan selama 5 menit, tambahkan mentega sebanyak 1 sendok makan, panaskan lagi selama 5 menit. Untuk selai roti: pemanasan saus bistik dilanjutkan sampai diperoleh kekentalan yang cukup sebagai selai roti. Sebagai bumbu, WeiQi dapat digunakan sebagai bumbu tumis dengan menambahkan secukupnya, langsung sebelum tumis matang.