



**PRAKTEK
PENYUSUNAN
KLAIM**

MENYUSUN KLAIM MANDIRI (PROSES dan PRODUK)





PEMBUATAN SPAGETI

Pertama dilakukan pencampuran sampai homogen bahan kering yaitu 160 gr tepung sagu dicampur dengan 40 gr tepung kacang hijau 1 gr garam. Selanjutnya disiapkan larutan fortifikan yang terdiri dari multivitamin dan mineral: 0,4 gram, Ekstrak kurkumin: 0,4 gram, Pewarna kuning: 0,04 gram dan air 60 ml. Bahan fortifikan tersebut dicampur sampai homogen. Selanjutnya dilakukan pencampuran bahan kering dan bahan fortifikan sehingga diperoleh adonan yang rata. Adonan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam kain saring sampai padat untuk menyiapkan proses gelatinisasi. Tahap gelatinasi dilakukan dengan mengukus adonan selama 30 menit, pada suhu 100°C. Adonan yang sudah dikukus selanjutnya dicetak dengan alat ekstruder (sistem ekstrusi) hingga diperoleh spagetti basah dengan ukuran 30 cm. Spagetti basah selanjutnya dikeringkan dengan alat pengering selama 6 jam pada suhu 50°C sehingga terbentuk spagetti kering.

MENYUSUN KLAIM TURUNAN (PROSES dan PRODUK)





FORMULA PASTA SAGU



- Spageti dapat disimpan pada suhu ruang selama 6 bulan.
- Rasio antara multivitamin dan mineral pada bahan kering adalah 3:2.



THANK YOU