



# BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 941/I/2026

PENGUMUMAN PATEN TANGGAL 26 Januari 2026 s/d 30 Januari 2026

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 14 HARI  
SESUAI DENGAN KETENTUAN CIPTA KERJA  
UNDANG-UNDANG NOMOR 11 TAHUN 2020

DITERBITKAN TANGGAL 30 Januari 2026

DIREKTORAT PATEN, DTLST, DAN RD  
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA

# **BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A**

**No. 941 TAHUN 2026**

**PELINDUNG  
MENTERI HUKUM  
REPUBLIK INDONESIA**

## **TIM REDAKSI**

Penasehat	:	Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
Penanggung Jawab	:	<b>Direktur Paten, DTLST, dan RD</b>
Ketua	:	Kepala Subdirektorat Permohonan dan Pelayanan
Sekretaris	:	Ketua Tim Kerja Publikasi Paten, DTLST, dan RD
Anggota	:	Anggota Tim Kerja Publikasi Paten, DTLST, dan RD

## **Penyelenggara**

**Direktorat Paten, DTLST, dan RD  
Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual**

## **Alamat Redaksi dan Tata Usaha**

Jl. H.R. Rasuna Said Kav. 8-9  
Jakarta Selatan 12190

Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611  
**Website : [www.dgip.go.id](http://www.dgip.go.id)**

## INFORMASI UMUM

Berita Resmi Paten Sederhana **Nomor 941 Tahun Ke-36** ini berisi segala kegiatan yang berkaitan dengan pengajuan Permintaan Paten ke Kantor Paten dan memuat lembar halaman pertama (front page) dari dokumen Paten.

Daftar Bibliografi yang tertera dalam lembar halaman pertama (front page) adalah sesuai dengan INID Code (Internationally agreed Number of the Identification of Date Code).

Penjelasan **Nomor Kode** pada halaman pertama (front page) Paten adalah sebagai berikut :

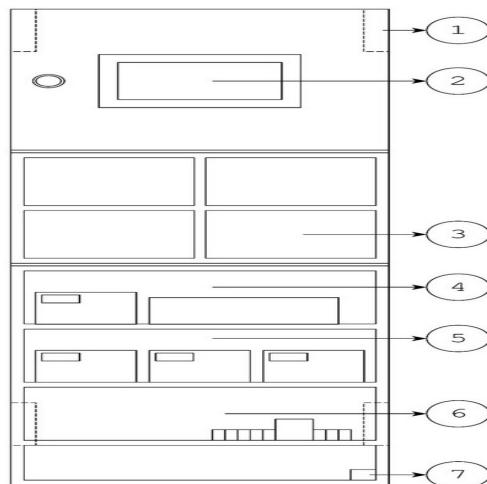
- (11) : Nomor Dokumen
- (20) : Jenis Publikasi (Paten atau Permohonan Paten)
- (13) : Pengumuman Paten (pertama)
- (19) : Negara dimana tempat diajukan Permohonan Paten
- (21) : Nomor Permohonan Paten
- (22) : Tanggal Penerimaan Permohonan Paten
- (30) : Data Prioritas
- (31) : Nomor Prioritas
- (32) : Tanggal / Bulan / Tahun diberikan Hak Prioritas
- (33) : Negara yang memberikan Hak Prioritas
- (43) : Tanggal Pengumuman Permohonan Paten
- (51) : International Patent Classification (IPC)
- (54) : Judul Invensi
- (57) : Abstrak atau Klaim
- (71) : Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten
- (72) : Nama Penemu (Inventor)
- (74) : Nama dan Alamat Konsultan Paten

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00491	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : B 60K 1/00,B 60L 53/00,B 60S 5/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202500386	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> UNIVERSITAS TELKOM Bandung Techno Park, Jl. Telekomunikasi, Terusan Buah Batu Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 14 Januari 2025			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> BANDIYAH SRI APRILLIA, ID      AMALIYAH ROHSARI INDAH UTAMI, ID  DESRI KRISTINA SILALAHI, ID      ANIFATUL FARICHA, ID  LORA KHAULA AMIFIA, ID      HANDOYO LIN, ID  DAMIANUS SIGIT NUGROHO, ID      MOHAMAD RAMDHANI, ID  MUHAMMAD IMAN BAHARUDIN, ID      AUZAN IZZATURRAHMAN, ID  RAIHAN AHLAN NOOR ATHALLAH, ID      RADITYA ZAHRAN, ID  BRAHMANTYA AJI PRAMUDITA, ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		

(54) **Judul InvenSI :** SISTEM PENGISIAN HIBRIDA UNTUK BATERAI KENDARAAN LISTRIK

(57) **Abstrak :**

InvenSI ini berfokus pada pengembangan sistem pengisian hibrida baterai kendaraan listrik (SPHBKL) yang memungkinkan pengguna untuk menukar baterai terpakai dengan baterai yang telah terisi penuh dan mengisi pak baterai secara langsung dengan berbagai level tegangan (dengan minimal tegangan 60 Volt). SPHBKL ini dirancang untuk memudahkan proses penukaran baterai secara mandiri, dilengkapi dengan sistem operasi yang menjamin keamanan bagi pengelola. Fasilitas ini memiliki antarmuka layar sentuh yang intuitif, memudahkan pengguna dalam memilih layanan dan memantau status pengisian dan kesehatan pak baterai selama proses pengisian daya. Pengguna yang telah terdaftar dapat berinteraksi melalui aplikasi di ponsel pintar mereka. Kendala seperti masalah keamanan terhadap pencurian dan bencana alam, termasuk banjir, menjadi tantangan dalam pengembangan kendaraan listrik. Untuk mengatasi masalah ini, SPHBKL dilengkapi dengan sistem penguncian elektromagnetik untuk menjaga keamanan selama penggunaan, serta ventilasi untuk mencegah panas berlebih selama pengisian cepat (dengan arus minimal 8 Ampere). Layar sentuh yang digunakan terbuat dari kaca anti gores dan tahan cuaca, diposisikan pada ketinggian yang nyaman untuk akses pengguna. Inovasi ini bertujuan untuk mempercepat adopsi kendaraan listrik dengan menyediakan solusi praktis dan aman bagi pengguna di berbagai kondisi lingkungan.



(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00551	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 61K 9/08,A 61K 47/00,A 61P 25/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600664		(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> PT. MERSIFARMA TIRMAKU MERCUSANA JL. RAYA PELABUHAN KM. 18, DESA/KELURAHAN CIKEMBAR, KEC. CIKEMBAR, KAB. SUKABUMI, PROVINSI JAWA BARAT, KODE POS 43157 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Januari 2026		(72)	<b>Nama Inventor :</b> ELVINA ISKANDAR TANURAHARDJA, ID ANNA SOPHIANA AGUSTIANINGSIH, ID ANASARI HASEMA KADAR HASTUTI, ID FUJI STEVANY, ID MUTIARA SEJATI, ID
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026			

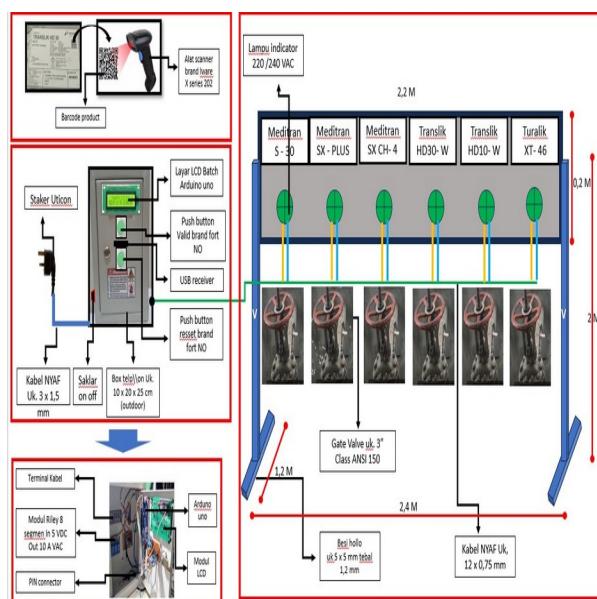
**(54) Judul Invensi :** PROSES PEMBUATAN SEDIAAN LEVETIRACETAM INJEKSI SECARA ASEPTIK

**(57) Abstrak :**

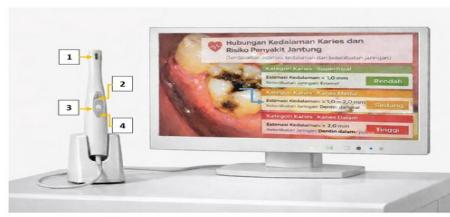
Invensi ini berkaitan dengan proses pembuatan sediaan injeksi intravena Levetiracetam secara aseptik. Proses dilakukan dengan melarutkan bahan aktif Levetiracetam bersama eksipien farmasi berupa bahan penyanga, dan natrium klorida sebagai pengatur tonisitas dalam air untuk injeksi. Larutan yang diperoleh kemudian disesuaikan pH-nya dengan bahan pengatur pH, disaring melalui membran filter steril, dan diisi ke dalam wadah secara aseptik. Melalui proses ini dihasilkan sediaan injeksi Levetiracetam yang stabil, jernih, dan memenuhi standar mutu farmasi untuk penggunaan intravena.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00543	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : B 67D 7/08,B 67D 7/04			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600573	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 Januari 2026	PT Pertamina Lubricants Grha Pertamina, Pertamax Tower Lt. 15-17 Jl. Medan Merdeka Timur No. 10 Jakarta Pusat 10110 Indonesia		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) Nama Inventor :		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026	Afif Amrulloh, ID      Amalia, ID Donax Rizkiarta, ID      Dony Purwoko, ID Rudy Sugianto, ID      Hendra, ID Juantara, ID		
(54)	<b>Judul Invensi :</b> (TSP) Batakan PT Pertamina Lubricants	(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(57) **Abstrak :**  
Invensi ini mengenai Alat GUN TANK yang berfungsi sebagai alat bantu pada saat proses penerimaan container / flexybag dari PU di TSP Batakan secara cepat dan efisien, berfungsi sebagai alat untuk mempermudah proses identifikasi dan verifikasi produk agar tidak terjadi kesalahan pada saat inbound. Alat ini juga ringan dan mudah dalam pengoperasianya.



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00523	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 61B 1/24,A 61B 5/00,G 01B 11/24,G 06T 7/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600556	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Poltekkes Kemenkes Jakarta 1 Jln. Wijaya kusuma nomor 47-48 Cilandak, Jakarta Selatan Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Erni Mardiatyi, SKM, M.Kes (Epid),ID Dewi Candra Pribawanti, S.Si.T, M.Biomed, ID Dr. Suryani Manurung, S.Kep, Ners, M.Kep, Sp.Mat, ID Rosyda Aufia Sanata Alfaini, S.H.G, ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 28 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(54)	<b>Judul Invensi :</b> SISTEM DETEKSI RISIKO PENYAKIT JANTUNG BERBASIS ANALISIS CITRA KARIES GIGI MENGGUNAKAN PRO-INTRAORAL CAMERA			
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai sistem deteksi risiko penyakit jantung berbasis analisis citra karies menggunakan pro- intraoral camera, yang berada pada bidang teknologi kesehatan, khususnya pengolahan citra digital dan kecerdasan buatan. Sistem ini terdiri dari perangkat akuisisi citra berupa pro-intraoral camera, unit pemrosesan citra digital dan kecerdasan buatan, serta modul analisis dan penentuan tingkat risiko penyakit jantung. Citra karies gigi yang diperoleh dianalisis untuk mengekstraksi karakteristik karies gigi yang selanjutnya digunakan sebagai indikator dalam menentukan tingkat risiko penyakit jantung secara non-invasif dan terintegrasi. Invensi ini bertujuan menyediakan metode skrining awal risiko penyakit jantung yang cepat, aman, dan ekonomis, serta dapat digunakan sebagai alat bantu pendukung pengambilan keputusan klinis oleh tenaga medis. Dengan memanfaatkan hubungan antara kondisi kesehatan gigi dan risiko penyakit jantung, sistem ini diharapkan mampu meningkatkan efektivitas deteksi dini risiko penyakit jantung, khususnya pada fasilitas pelayanan kesehatan dengan keterbatasan alat diagnostik invasif.			



GAMBAR 1. Pro-Intraoral Camera

Keterangan:

- 1. LED light : sebagai sumber pencahayaan intraoral
- 2. Zoom in/zoom out button : untuk memperbesar/ memperkecil tampilan karies
- 3. Capture button : untuk mengambil gambar karies
- 4. On/ off button : untuk menyalaikan/ mematikan kamera intraoral

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00510	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 23L 7/109,A 23L 19/10</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600098	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 06 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 27 Januari 2026	(72) <b>Nama Inventor :</b> Prof. Dr. WIDYA DWI RUKMI PUTRI, S.TP., M.P.,ID AHMAD ZAKI MUBAROK, S.T.P., M.Si., Ph.D.,ID NUR ISTIANAH, S.T., M.Eng., M.T., Ph.D.,ID PARASTRI RATIH NARESWARI, ID Nur Fadillah, ID		
(54)	<b>Judul</b> <b>Invensi :</b> batatas	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		

(57) **Abstrak :**  
Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan serbuk pasta instan dari tepung ubi ungu instan. Tahapan proses pembuatannya sebagai berikut: bahan-bahan yang dibutuhkan telah disiapkan yaitu meliputi tepung ubi ungu instan, isolat protein kedelai, kacang hijau bubuk, biji chia bubuk, krimer nabati, pemanis stevia dan eritritol. Selanjutnya masing-masing bahan ditimbang sesuai dengan formulasi yang telah disiapkan menggunakan timbangan dengan gramasi yang tepat. Seluruh bahan kemudian dimasukkan ke dalam alat pencampuran (blender). Selanjutnya dilakukan dry mixing dengan kecepatan pemutaran sedang selama 2-3 menit hingga bahan homogen dan tercampur rata. Bahan-bahan yang sudah tercampur diaduk kembali menggunakan spatula untuk memastikan tidak ada produk yang menggumpal, sehingga dihasilkan produk serbuk pasta siap dikemas dan dikonsumsi. Karakteristik serbuk pasta dari tepung ubi ungu instan yang dihasilkan pada invensi ini yaitu mengandung gizi seimbang dengan viskositas yang cukup kental serta mampu larut pada suhu air hangat (65°C).

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00507	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 23L 17/60,A 23L 2/38</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600477	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan KI UNHAS Gedung Rektorat Lt. 6 Kantor HKI Jl. Perintis Kemerdekaan KM.10 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Dr. Sitti Fakhriyah, S.Pi., M.Si, ID      Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Ph.D. ,ID Dr. Ir Fahrul, S.Pi., M.Si, ID      Dr. Alpiani, S.Pi, M.Si, ID Andi Muhammad Anshar A.N., S.Si., M.Si., ID      Syakira Permadani Machdi, S.Pi., M.Si, ID Dian Purnamasari Anwar,S.Pi.,M.Si, ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invenisi :</b> PROSES PEMBUATAN SARABBA RUMPUT LAUT	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invenisi ini berkaitan dengan proses pembuatan minuman tradisional instan Sarabba Rumput Laut. Invenisi ini mengombinasikan kearifan lokal minuman Sarabba yang terdiri dari jahe merah, santan,dan gula aren dengan penambahan serbuk rumput laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ). Proses pembuatan dimulai dengan preparasi serbuk rumput laut melalui teknik penjemuran (sun drying) serta pengayakan 100 mesh. Komponen utama jahe merah diekstraksi dengan perbandingan air 1:1 dan dipisahkan dari patinya. Seluruh bahan kemudian dimasak hingga mendidih dan diaduk secara perlahan sampai mengalami proses kristalisasi menjadi serbuk instan, yang diakhiri dengan pengayakan 80 mesh untuk menyeragamkan ukuran butiran. Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan berupa kemampuan larut sempurna dalam air panas (70-90OC) dalam waktu kurang dari 30 detik. Penambahan rumput laut meningkatkan nilai gizi produk dengan kandungan serat alami, mineral dan senyawa bioaktif tanpa merusak citarasa khas Sarabba. Invenisi ini memberikan solusi praktis dalam penyajian minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2026/S/00518	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 61K 31/196,A 61K 9/08,A 61P 27/02</b>		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600505	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> DONNY HARDIANA Jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> DONNY HARDIANA, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul Invensi :** TETES MATA MULTIDOSIS NATRIUM DIKLOFENAK DENGAN SISTEM PENETES KEDAP UDARA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan sediaan farmasi tetes mata multidosis yang mengandung natrium diklofenak sebagai bahan aktif, dimana formula dikemas dalam botol plastik yang memiliki sistem penetesan kedap udara yang dilengkapi dengan membran filter yang mampu mencegah aliran balik sehingga sterilitas sediaan tetap terjaga.

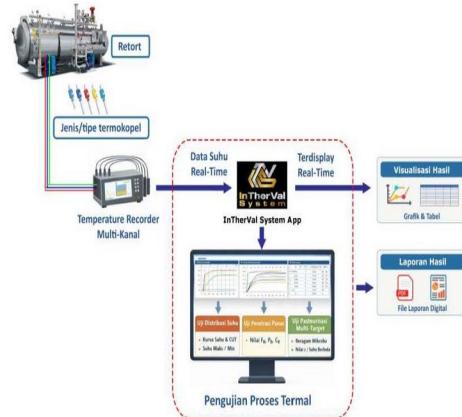
1/1



Gambars 1

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00504	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : A 23J 3/00,G 01N 33/02,G 06F 17/00</b>			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600474	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> IIN SOLIHIN PERUM VILLA JASMINE 3, BLOK B NO.7, RT/RW 055/014 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 17 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> IIN SOLIHIN, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> INTHERVAL SYSTEM APP / SISTEM DAN APLIKASI PERANGKAT LUNAK UNTUK VALIDASI PROSES PANAS BERBASIS DATA SUHU MULTI-KANAL SECARA REAL-TIME PADA PRODUK PANGAN			
(57)	<b>Abstrak :</b> Abstrak INTHERVAL SYSTEM APP / SISTEM DAN APLIKASI PERANGKAT LUNAK UNTUK VALIDASI PROSES PANAS BERBASIS DATA SUHU MULTI-KANAL SECARA REAL-TIME PADA PRODUK PANGAN InvenSI ini mengungkap suatu aplikasi perangkat lunak untuk validasi proses panas pada produk pangan, khususnya untuk proses sterilisasi, pasteurisasi, dan pemasakan. Aplikasi ini dikonfigurasikan untuk menerima dan mengolah data pengukuran suhu secara real-time yang berasal dari sensor suhu berupa termokopel yang terhubung ke temperature recorder multi-kanal. Data suhu diolah berdasarkan interval waktu pengambilan data yang dapat diatur, untuk melakukan analisis validasi proses panas secara otomatis. Analisis tersebut meliputi uji distribusi suhu, uji penetrasi panas, serta perhitungan nilai letalitas termal, termasuk nilai $F_0$ untuk sterilisasi, nilai $P_0$ untuk pasteurisasi, dan nilai $C_0$ untuk pemasakan, baik secara simultan pada banyak kanal pengukuran maupun secara berkelompok pada proses batch dengan waktu pemasukan yang berbeda. Aplikasi ini juga mendukung uji pasteurisasi dengan satu hingga lima target mikroorganisme yang memiliki nilai $z$ dan suhu referensi berbeda. Hasil analisis ditampilkan secara langsung pada layar komputer dan dapat disimpan sebagai laporan digital untuk keperluan dokumentasi dan pemenuhan persyaratan validasi proses panas.			

Mekanisme kerja InTherVal System App



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00530	(13) A
<b>(51) I.P.C : G 01S 19/00,G 06Q 10/06,G 06Q 50/02,G 06T 7/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600526	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Meilinda Suriani Harefa, ID M. Taufik Rahmadi, ID Anton Syahputra Siregar, ID Nur Rohim, ID Dwi Irfansyah, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b> METODE PATROLI MANGROVE UNTUK MENGURANGI LAJU DEFORESTRASI PADA HUTAN MANGROVE YANG DIIMPLEMENTASIKAN KOMPUTER			
(57)	<b>Abstrak :</b> <p>Invensi ini berhubungan dengan metode patroli mangrove untuk mengurangi laju deforestasi pada hutan mangrove yang diimplementasikan komputer. Keberlanjutan hutan mangrove memainkan peran krusial bagi banyak komunitas di wilayah pesisir, tidak hanya sebagai pelindung alami dari abrasi pantai dan bencana lingkungan, tetapi juga sebagai penopang ekonomi melalui sumber daya alam yang dapat dikelola secara berkelanjutan. Dengan adanya kegiatan patroli yang terstruktur dan berkala, diharapkan dapat memberikan kontribusi besar terhadap pelestarian dan keberlangsungan ekosistem mangrove, sekaligus mencegah aktivitas ilegal seperti penebangan liar yang dapat merusak keseimbangan lingkungan. Invensi ini menghasilkan metode proteksi hutan mangrove melalui kegiatan patroli yang disusun guna mencegah pembalakan hutan mangrove dan menjaga ekosistem ini, sehingga hutan mangrove dapat dimanfaatkan secara ekonomis dan ekologis dalam kepentingan mewujudkan pembangunan yang berkelanjutan di wilayah ekosistem mangrove.</p>			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00547	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 23G 9/04,A 23L 33/135			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600339	<p>(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>            LPPM Universitas Jambi            Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM.15 Mendalo Indah            Indonesia</p>		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 14 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	<p>(72) <b>Nama Inventor :</b>            Hasanah, S.Pi.,M.Si, ID            Wulandari, S.Pi.,M.Si, ID            M. Hariski, S.Pi.,M.Si, ID            Rahma Dini Arbajayanti, S.Pi.,M.Si, ID            Yoppie Wulanda, S.Pi.,M.Si, ID</p>		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 30 Januari 2026	<p>(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b></p>		
(54)	<b>Judul Invensi :</b>  METODE PEMBUATAN ES KRIM Spirulina sp DISUBSTITUSI DENGAN GULA STEVIA			
(57)	<b>Abstrak :</b>  Invensi ini mengenai metode pembuatan es krim Spirulina sp. yang disubstitusi gula stevia menggunakan gula stevia murni dan bubuk Spirulina. Proses produksi es krim Spirulina yang disubstitusi dengan gula stevia dilakukan melalui tahap pencampuran bahan, pemanasan adonan es krim, pendinginan adonan es krim, penghomogenisasiadonan es krim, pembekuan, penghomogenisasiadonan es krim, pembekuan. Invensi ini menghasilkan es krim Spirulina dengan karakteristik kimia dan organoleptik yang hampir sama dengan es krim Spirulina dengan gula pasir. Dengan demikian diharapkan es krim Spirulina akan lebih diterima oleh konsumen sehingga industrialisasinya dapat mendukung program peningkatan gizi pada pangan dan menjadi pangan yang rendah gula.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00556	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 01C 21/00,A 01G 23/00,A 01G 7/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600646	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Lembaga Inovasi Penulisan Ilmiah dan Hak Kekayaan Intelektual-Universitas Sumatera Utara Jl. Universitas No. 8-10 Kampus USU, Medan Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 22 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Kansih Sri Hartini, ID Ahmad Baiquni Rangkuti, ID Aqilah Insani, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b> ANAKAN ALAM Shorea platyclados DI PERSEMAIAN			
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai Metode Pemberian Naungan Dan Dosis Pupuk Hayati Mikoriza Pada Pertumbuhan Anakan Alam Shorea Platyclados Di Persemaian, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan peningkatan pertumbuhan anakan alam S. platyclados di persemaian. Invensi ini secara lengkap melalui tahapan prosedur meliputi pengambilan bibit anakan alam dengan teknik puteran, penyiapan media tanam berupa topsoil di bawah tegakan menggunakan polybag, penyiapan naungan (0 %, 50%, 60% dan 70%), aklimatisasi anakan alam, pemberian pupuk hayati mikoriza (0 g, 2,5 g, 5 g, 7 g dan 9 g), pemeliharaan, dan pengukuran pertumbuhan (tinggi cm, diameter mm). Metode ini bertujuan meningkatkan pertumbuhan anakan alam S. platyclados di persemaian, sesuai standar BSN untuk Shorea sp (7676-SNI 8420-2018) dalam waktu 12 minggu, dengan target tinggi tanaman $\geq$ 45 cm dan diameter tanaman $\geq$ 4 mm. Terjadi peningkatan pertumbuhan tinggi hingga 45,67-46,36 cm pada naungan 0-60% dan pertumbuhan diameter hingga 4,26-4,54 mm. Dosis terbaik pada pemberian 2,5 g/polybag dengan pertumbuhan tinggi hingga 48,46 cm dan diameter hingga 4,87 mm. Pemberian naungan 0-25 60% dan pupuk hayati mikoriza 2,5 g/polybag mampu mencapai target standar BSN untuk Shorea sp (7676-SNI 8420-2018) pada pengamatan 12 minggu di persemaian.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00540	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : G 06Q 10/08,G 06Q 10/06			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600330	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 13 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Putri Lynna A Luthan, ID Syaafriandi, ID Nathanael Sitanggang, ID Syahreza Alvan, ID Mena Fadillia Lukman, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 30 Januari 2026			

(54) **Judul Invensi :** SUATU METODE UNTUK MEMINIMALISASI SISA MATERIAL BESI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu metode untuk menghitung penggunaan material besi yang dikerjakan oleh kontraktor yang bertujuan untuk meminimalkan sisa potongan besi yang terdiri dari langkah-langkah: menganalisis desain struktur dimulai dari dimensi tulangan, bentuk tulangan, posisi tulangan; input data bentuk tulangan, ukuran tulangan; banyaknya tulangan, berat tulangan, berat total tulangan; pemanfaatan sisa potongan; perhitungan sisa material dan menampilkan data-data model dan panjang tulangan; jumlah model tulangan yang dibutuhkan untuk suatu pekerjaan.



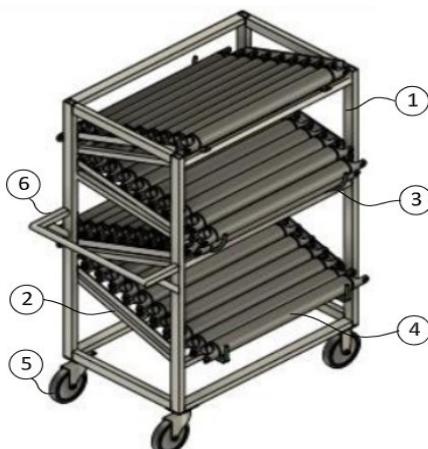
(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2026/S/00529	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 23L 11/60,A 23L 2/39,A 23L 2/38</b>			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600527	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Institut Pertanian Bogor Ged. Manajemen STP IPB Jl. Taman Kencana No. 3 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Dewi Sarastani, ID      Rianti Dyah Hapsari, ID  Andi Early Febrinda, ID      Ai Imas Faidoh Fatimah, ID  Made Gayatri Anggarkasih, ID      Dwi Yuni Hastati, ID  Mrr. Lukie Trianawati, ID      Nurafi Razna Suhaima, ID  Aulia Irhamni Fajri, ID      Neny Mariyani, ID  M. Agung Zaim Adzkiya, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	<b>Judul</b> FORMULASI MINUMAN SERBUK MULTIGRAIN BERBASIS KACANG BOGOR ( <i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc.) DAN KACANG KORO PEDANG ( <i>Canavalia ensiformis</i> ) <b>Invensi :</b>		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini berhubungan dengan suatu formulasi minuman serbuk multigrain berbahan utama kacang bogor ( <i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc.) dan kacang koro pedang ( <i>Canavalia ensiformis</i> ). Selain dua bahan utama tersebut, formulasi minuman serbuk multigrain dalam invensi ini menggunakan kombinasi berbagai kacang-kacangan, serealia, inulin, fruktosa, dan garam himalaya untuk menghasilkan produk minuman serbuk multigrain sumber protein nabati dengan komposisi asam amino esensial yang lengkap. Formulasi minuman ini menghasilkan minuman dengan kandungan energi total 387,85 kkal/100 gram, energi dari lemak 62,69 kkal/100 gram, lemak total 6,97%, karbohidrat 61,66%, protein 19,63%, natrium 238,66 mg/100 gram, gula total 12,92%, lemak jenuh 1,73%, serat pangan 16,06%, dan kolesterol 0 mg/100 gram.		

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00549	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 01N 65/26,A 01N 25/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600561	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Politeknik Negeri Lampung Jl. Soekarno Hatta no. 10 Rajabasa, Bandar Lampung Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 20 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Ni Siluh Putu Nuryanti, ID Sigit Ardiansyah, ID Radix Suharjo, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b> Politeknik Negeri Lampung Politeknik Negeri Lampung	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> METODE FORMULASI BIO-NANOINSEKTISIDA NABATI BERBASIS CAMPURAN MINYAK BIJI MAHONI, MIMBA, DAN BUAH CABAI Jawa UNTUK PENGENDALIAN HAMA Plutella xylostella			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berhubungan dengan metode formulasi bio-nano insektisida nabati dari campuran minyak biji mahoni( S. mahagoni), mimba ( A. indica),dan buah cabai jawa ( P. retrofractum)hasil terhadap hama P. xylostella. Tujuan dari invenSI ini adalah metode pengendalian hama yang ramah lingkungan. Data toksisitas formula terhadap P. xylostella pada LC50 dan LC95 dianalisis menggunakan program Polo PC. Hasil pengujian toksisitas kontak LC95 campuran minyak biji mahoni( S. mahagoni), mimba ( A. indica),dan buah cabai jawa ( P. retrofractum) terhadap P. xylostella dengan perbandingan 1:1:1/(v:v:v) pada pengamatan 72 sampai 96 Jam Setelah Perlakuan (JSP) mempunyai sifat interaksi sinergis lemah dan sinergis kuat. Hasil penelitian mengindikasikan campuran minyak biji mahoni, mimba, dan buah cabai jawa yang diformulasikan dalam bentuk bio-nanoinsektisida nabati berpotensi sebagai insektisida nabati terhadap hama P. xylostella.			

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00537	(13) A
(19)	ID			
(51) I.P.C : B 23K 37/03,B 65G 13/11,B 65G 7/10				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600192	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 08 Januari 2026	Wahana HKI Politeknik Negeri Jakarta Ruang P3M, Lantai 2 Gedung Direktorat, Politeknik Negeri Jakarta, Jalan Prof. Dr. G. A. Siwabessy Kampus UI Indonesia		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 29 Januari 2026	(72) Nama Inventor : Haolia Rahman, ID Kingwan, ID Muhammad Sjahrul Annas, ID		
		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54)	<b>Judul Invensi :</b> RAK ALIR UNTUK PENDINGINAN PIPA PASCA PENGELASAN
------	--

(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini berkaitan dengan suatu rak alir untuk pendinginan pipa pasca pengelasan pada lini produksi. Rak alir ini terdiri atas rangka penyangga, lintasan rak dengan kemiringan, serta pembelok yang tersusun secara bertingkat sehingga pipa dapat berpindah dari satu lintasan ke lintasan berikutnya. Sudut kemiringan lintasan rak diatur sedemikian rupa sehingga pipa dapat bergerak bergulir secara mandiri dengan memanfaatkan gaya gravitasi tanpa memerlukan mesin penggerak. Konfigurasi bertingkat tersebut memungkinkan pipa tersusun dalam urutan yang teratur sehingga pipa yang pertama kali memasuki rak akan menjadi pipa yang pertama kali mencapai keluaran. Invensi ini dapat diterapkan pada proses pendinginan dan penanganan pipa pada jalur produksi pengelasan.
------	--



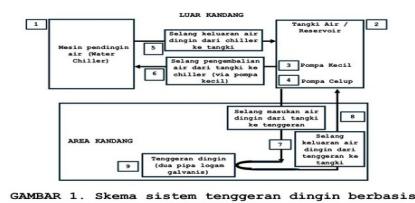
Gambar 1. pandangan perspektif dari rak alir pipa

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00546	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 01K 31/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600254	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 11 Januari 2026	LPPM Universitas Jambi Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM.15 Mendalo Indah Indonesia		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) Nama Inventor :		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026	Prof. Dr. Ir. Syafwan, M.Sc, ID      Prof. Dr. Id. Agus Budiansyah, M.S, ID		
		Prof. Dr. Ir. Ucop Haroen, M.S, ID      Dr. Yatno, S.Pt., M.Si, ID		
		drh. Sarwo Edy Wibowo, M.Sc, ID      Kiki Kurniawan, Ph.D, ID		
		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invenisi :** SISTEM TEMPAT BERTENGGER DINGIN BERBASIS SIRKULASI AIR UNTUK MENGURANGI CEKAMAN PANAS PADA UNGGAS DI TROPIS

(57) **Abstrak :**

Invenisi ini berkaitan dengan suatu sistem tempat bertengger dingin untuk unggas yang dirancang untuk mengurangi cekaman panas melalui mekanisme perpindahan panas secara konduksi dari kaki unggas. Sistem ini terdiri atas sekurang-kurangnya dua pipa logam yang dialiri air dingin secara sirkulatif dan disusun sebagai media bertengger unggas. Selama pengoperasian, aliran air di dalam pipa diatur pada debit rendah yang stabil, sehingga panas tubuh unggas dapat dialirkan keluar tanpa meningkatkan suhu dan kelembaban udara kandang. Sistem dapat dilengkapi dengan tangki reservoir dan unit pendingin air untuk menjaga suhu air tetap lebih rendah dari suhu tubuh unggas. Invenisi ini mudah diaplikasikan pada kandang unggas tropis, baik semi-terbuka maupun tertutup, bersifat hemat energi, dan efektif sebagai pendekatan pendinginan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan dan performa unggas



GAMBAR 1. Skema sistem tenggeran dingin berbasis sirkulasi air



GAMBAR 2 Rangkaian sistem sirkulasi air pada tempat bertengger dingin

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00502	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : B 01J 20/30,C 02F 3/34,C 12P 1/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600385		<b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		<b>(72) Nama Inventor :</b> Prof. ANDI KURNIAWAN, S.Pi., M.Eng., D.Sc.,ID      ADI TIYA YANUAR, S. Kel., M.Sc.,ID  LUTFI NI'MATUS SALAMAH, S.Pi., M.ENG.,ID      ABD. AZIZ AMIN, S.Pi., M.Sc.,ID  ZULKISAM PRAMUDIA, S.Pi., M.P.,ID      YOGITA AYU DWI SUSANTI, S.Pi., M.P.,ID  Ilham Misbakudin Al Zamzami, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b>	METODE PERSIAPAN PENGGUNAAN PELET BIOFILM STREAMER SEBAGAI BIOSORBEN ZAT PEWARNA DALAM LIMBAH TEKSTIL		
(57)	<b>Abstrak :</b>	<p>Pencemaran air adalah masalah lingkungan utama yang disebabkan oleh berbagai bahan pencemar, termasuk zat pewarna industri tekstil yang berbahaya karena sifatnya yang persisten dan mudah terakumulasi dalam rantai makanan. Berbagai teknologi telah dikembangkan untuk mengatasi pencemaran ini, seperti metode pengendapan fisika dan kimia, namun memiliki kelemahan seperti biaya tinggi dan potensi menghasilkan bahan pencemar sekunder. Oleh karena itu, dikembangkan metode baru yang lebih murah dan ramah lingkungan, salah satunya adalah biosorpsi. Biosorpsi adalah proses penyerapan bahan pencemar menggunakan komunitas organisme atau bagian dari organisme tanpa melibatkan metabolisme aktif. Komunitas mikroba yang disebut biofilm, yang merupakan habitat dominan mikroba di perairan, memiliki potensi besar sebagai biosorben. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik biosorpsi zat pewarna dari limbah tekstil menggunakan matriks biofilm yang tumbuh alami di sungai (biofilm streamer).</p>		

**(54) Judul InvenSI :** METODE PERSIAPAN PENGGUNAAN PELET BIOFILM STREAMER SEBAGAI BIOSORBEN ZAT PEWARNA DALAM LIMBAH TEKSTIL

**(57) Abstrak :**

Pencemaran air adalah masalah lingkungan utama yang disebabkan oleh berbagai bahan pencemar, termasuk zat pewarna industri tekstil yang berbahaya karena sifatnya yang persisten dan mudah terakumulasi dalam rantai makanan. Berbagai teknologi telah dikembangkan untuk mengatasi pencemaran ini, seperti metode pengendapan fisika dan kimia, namun memiliki kelemahan seperti biaya tinggi dan potensi menghasilkan bahan pencemar sekunder. Oleh karena itu, dikembangkan metode baru yang lebih murah dan ramah lingkungan, salah satunya adalah biosorpsi. Biosorpsi adalah proses penyerapan bahan pencemar menggunakan komunitas organisme atau bagian dari organisme tanpa melibatkan metabolisme aktif. Komunitas mikroba yang disebut biofilm, yang merupakan habitat dominan mikroba di perairan, memiliki potensi besar sebagai biosorben. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik biosorpsi zat pewarna dari limbah tekstil menggunakan matriks biofilm yang tumbuh alami di sungai (biofilm streamer).

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00515	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 61K 9/08,A 61K 9/00,A 61P 27/02</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600521	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> DONNY HARDIANA Jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 19 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72)	<b>Nama Inventor :</b> DONNY HARDIANA, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul InvenSI :** SEDIAAN OFTALMIK MINIDOSIS NATRIUM DIKLOFENAK BEBAS PENGAWET

(57) **Abstrak :**

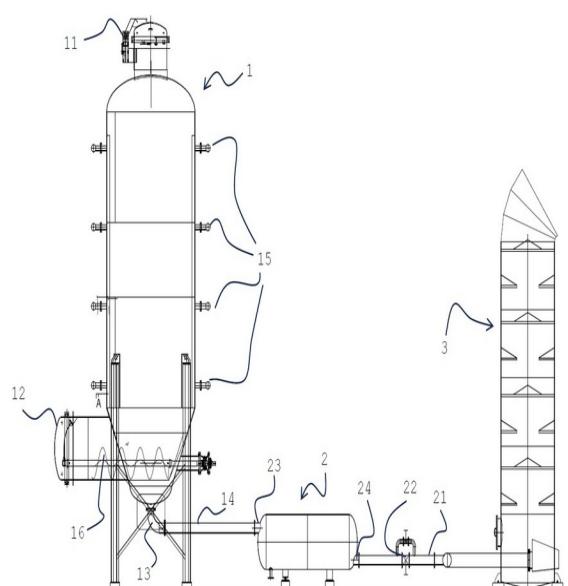
InvenSI ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes mata minidosis yang mengandung natrium diklofenak sebagai bahan aktif, dan sediaan dikemas dalam suatu wadah plastik yang dapat ditutup kembali yang masing-masing terdiri dari 0,5 ml sampai 3 ml larutan, dimana kemasan terdiri dari 3 sampai 10 wadah plastik.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00524	(13) A
(51)	I.P.C : C 11B 1/00,F 26B 3/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600555	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Rusli Ishak Komplek DISKUM AD, Jl. Cakra Wijaya V Blok W/9, RT 006/012 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Rusli Ishak, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			

**(54) Judul Invensi :** STERILISATOR VERTIKAL PADA INDUSTRI PENGOLAH MINYAK KELAPA SAWIT YANG DAPAT MENURUNKAN KADAR AIR LIMBAH STERILISASI BUAH SAWIT

**(57) Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan seterilisator vertikal yang dapat menurunkan kadar air limbah pada buah kelapa sawit disterilkan. Invensi ini terdiri dari suatu tangki sterilisasi (1) yang dipasang vertikal. Bagian atasnya terdapat pintu atas (11) yang dapat dibuka dan ditutup untuk memasukkan buah sawit. Suatu bilah berulir (16) terpasang secara horisontal menghadap pintu bawah (12) untuk mengeluarkan buah sawit yang sudah disterilkan. Ujung bawah tangki yang berbentuk kerucut terdapat suatu pipa buangan (13). Suatu pipa uap (15) dipasang mengeliling tangki sterilisasi (1) untuk menyalurkan uap panas ke dalam tangki sterilisasi (1). Corobong blowdown (3) dipasang dan terhubung dengan tangki sterilisasi (1) melalui suatu pipa buangan (13). Suatu stop kran (22) yang dipasang pada pipa buangan (13) di antara tangki sterilisasi (1) dan corobong blowdown (3). Fitur penciri invensi ini adalah suatu tangki vakum (2) yang dipasang di antara pipa buangan (13) dan stop kran (22). Tangki vakum (2) tersebut terhubung dengan pipa buangan (13) melalui lubang inlet (23) di bagian atas tangki vakum (2) tersebut oleh suatu pipa ekstensi input (14), lalu terhubung dengan stop kran (22) melalui lubang outlet (24) pada bagian bawah tangki vakum (2) dan diteruskan menuju corobong blowdown (3) oleh suatu pipa ekstensi output (21).

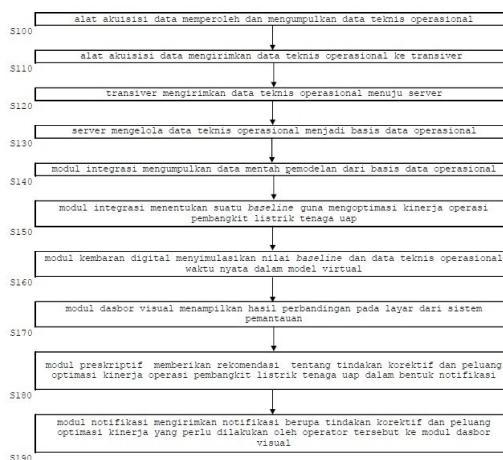


(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00550	(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 33/38,A 61K 36/00,A 61P 31/02,B 22F 9/24,B 82Y 30/00,B 82Y 40/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600676		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Januari 2026		LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589 Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) Nama Inventor : Destria Roza, ID Rahma Clarisa, ID Tita Juwitaningsih, ID Marlinda Nilan Sari Rangkuti, ID Selvia Dewi Pohan, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(54)	Judul InvenSI :  (57) Abstrak :	METODE PEMBUATAN NANOPARTIKEL PERAK ISOLAT FLAVONOID DAUN BENALU KOPI DAN UJI STABILITASNYA MENGGUNAKAN STABILISATOR KITOSAN		
<p>InvenSI ini mengenai metode pembuatan nanopartikel perak menggunakan flavonoid (kuarsetin) dari ekstrak daun benalu kopi dan uji stabilitasnya menggunakan stabilisator kitosan . InvenSI ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu isolasi flavonoid menggunakan metode kromatografi vakum cair dan kromatografi kolom, sintesis nanopartikel perak dilakukan menggunakan metode refluksi, serta pengujian kestabilan ukuran partikel selama 14 hari dengan penambahan kitosan. Dalam invenSI ini, nanopartikel perak yang ditambah kitosan 1,5% dengan penambahan volume sebanyak 0,5 mL, 1 mL, dan 2 mL menghasilkan ukuran nanometer dan memiliki kestabilan ukuran dalam koloid nanopartikel selama masa penyimpanan.</p>				

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00525	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : B 01D 11/00,C 07D 87/00,G 01N 30/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600543		(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 20 Januari 2026		LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589 Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) <b>Nama Inventor :</b> Nora Susanti, ID Marini Damanik, ID M. Nizam, ID Peralima Silaban, ID Ratna Sari Dewi, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026		(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	<b>Judul Invensi :</b>	METODE ISOLASI ALKALOID EKSTRAK KEMENYAN (STYRAX BENZONI)		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai metode isolasi alkaloid dari ekstrak etanol getah kemenyan. Isolasi menggunakan teknik kromatografi lapis tipis, kromatografi cair vakum dan kromatografi kolom grafitasi. Visualisasi plat KLT dilakukan dengan penyemprotan reagen Wagner, Mayer dan Dragendorff. Karakterisasi isolat dilakukan dengan instrumen Fourier Transform Infra Red (FTIR) dan kromatografi ciri detektor massa (liquid chromaogrophy mass spectroscopy atau LC-MS). Hasil isolasi terbaik diperoleh dengan penggunaan pelarut etil asetat: metanol = 3:7 dan n-heksan:etil asetat = 4:6. Isolat menunjukkan adanya puncak gugus N-H pada bilangan gelombang 3348 cm <sup>-1</sup> dan puncak pada bilangan gelombang 1204 cm <sup>-1</sup> yang menunjukkan adanya gugus C-N. Kedua gugus ini merupakan indikasi adanya alkaloid pada sampel. Hasil LC-MS menunjukkan adanya alkaloid delavirdin dan mocetinostate pada isolat.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(19)	<b>ID</b>	(11)	<b>No Pengumuman : 2026/S/00536</b>	(13) A
(51)	<b>I.P.C : F 01K 13/00,G 05B 23/02</b>					
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600580			<b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> PT PLN Indonesia Power Jl. Gatot Subroto Kav.18, Jakarta Selatan 12950, Indonesia Indonesia		
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 21 Januari 2026					
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			<b>(72) Nama Inventor :</b> Munarto, ID                          As'ad Husein ,ID  Aditya Eka Purba S. ,ID            Rahmat Santoso ,ID Dwi Ananto Pramudyo ,ID            Adetya Devritama ,ID Wily Rohmat Hidayat ,ID            Yoni Sudana ,ID Ali Anapiah ,ID                      Agam Sastrowibowo ,ID Azis Yuswandi ,ID                    Ahmad Supriadi ,ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 29 Januari 2026					
(74)				<b>(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b> Dr. Inda Citraninda Noerhadi S.S.,M.A. Biro Oktroi Roosseno Kantor Taman A-9 Unit C1 & C2 Jalan DR. Ide Anak Agung Gde Agung		

(54)	<b>Judul Invensi :</b> SISTEM PEMANTAUAN DAN OPTIMASI KINERJA PEMBANGKIT LISTRIK TENAGA UAP BERBASIS KEMBARAN DIGITAL
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini berhubungan dengan sistem pemantauan virtual menggunakan kembaran digital ( digital twin) dan optimasi kinerja pembangkit listrik tenaga uap, khususnya dalam pengembangan dan integrasi sistem dasbor berbasis kembaran digital, analitik preskriptif, dan data historian waktu nyata seperti sistem PI. Sistem ini dirancang untuk meningkatkan efisiensi operasi melalui analisis data lanjutan dan rekomendasi preskriptif berbasis kondisi aktual.



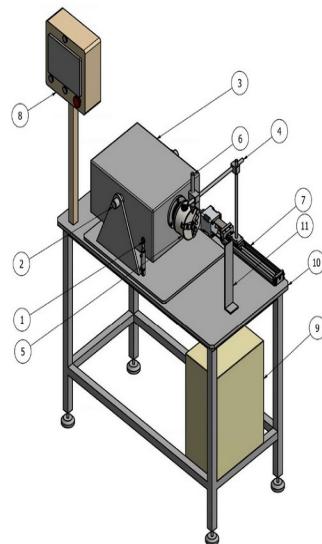
GAMBAR 1

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00554	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : B 23D 61/10,B 27K 7/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600238	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09 Januari 2026		Politeknik Negeri Batam Jl. Ahmad Yani, Tlk. Tering, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau 29461 Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Diono, ID Pasrani Gunawan Hutabarat, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul InvenSI :** Rotary Cutting Welding Menggunakan Motor stepper

(57) **Abstrak :**

Perkembangan teknologi otomasi di bidang manufaktur mendorong peningkatan efisiensi dan presisi dalam proses produksi, salah satunya dalam aplikasi pemotongan dan pengelasan berbasis rotasi. Penelitian ini bertujuan merancang dan mengembangkan sistem rotary cutting welding yang dikendalikan oleh motor stepper sebagai aktuator utama. Motor stepper dipilih karena kemampuannya dalam memberikan kontrol posisi dan kecepatan yang presisi, yang krusial dalam menjaga kualitas hasil pemotongan dan pengelasan. Sistem dirancang menggunakan mikrokontroler sebagai unit pengendali utama, dengan input berupa parameter rotasi dan waktu proses yang dapat diatur sesuai kebutuhan. Proses desain meliputi perancangan mekanik, pemrograman kontrol motor, serta integrasi sensor untuk umpan balik posisi dan suhu. Diharapkan, sistem ini dapat meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam aplikasi pemotongan dan pengelasan pada benda kerja berbentuk silinder atau berputar. Hasil dari penelitian ini akan menjadi dasar untuk pengembangan alat otomasi sederhana yang hemat biaya namun andal dalam proses produksi skala kecil hingga menengah.



(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00545	(13) A
(51)	I.P.C : F 27B 9/06,F 27D 11/00,H 05B 1/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600247		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09 Januari 2026		Zel Citra Perumahan Golden City Cluster Diamond Blok i No 22, Teluk Pucung, Bekasi Utara Indonesia	
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) Nama Inventor : Zel Citra, ID Antonius, ID Agung Wahyudi Biantoro, ID Han Ay Lie, ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 30 Januari 2026		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(54)	Judul InvenSI : Oven Furnace Alat Uji Bakar Baja			
(57)	Abstrak : InvenSI ini berupa sebuah oven furnace listrik yang dirancang untuk pengujian pemanasan baja hingga suhu maksimum 500°C dalam lingkungan laboratorium yang terkontrol. Oven furnace memiliki ruang pemanas berbentuk kubus dengan dimensi internal sekitar 0,50 m x 0,50 m x 0,50 m dan dimensi keseluruhan sekitar 1,0 m x 1,0 m x 1,0 m. Struktur dinding oven terdiri atas beberapa lapisan, meliputi lapisan dalam dari bata tahan api yang dilapisi semen tahan api, lapisan isolasi berupa glass wool setebal 25 mm, serta lapisan luar berupa pelat baja setebal 4 mm untuk menjaga kestabilan termal dan kekuatan mekanik. Sistem pemanas menggunakan elemen pemanas listrik berbahan nikel dengan kapasitas maksimum 1200°C, yang dikendalikan oleh pengendali suhu tipe PID dan sensor suhu thermocouple tipe K untuk menjamin ketepatan pengaturan suhu. Sistem kelistrikan dilengkapi dengan solid state relay, pemutus arus otomatis, panel kontrol, dan sistem alarm untuk meningkatkan keselamatan operasional. Oven furnace ini dilengkapi dengan pintu berpengunci untuk mempertahankan kondisi pemanasan yang stabil. InvenSI ini sesuai digunakan untuk pengujian pemanasan dan simulasi paparan suhu tinggi pada spesimen baja.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00532	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 23C 9/12			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600616	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LPPM). UNSOED Jalan Dr. Suparno Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Prof. Dr. Triana Setyawardani S.Pt.,MP., IPU., ASEAN Eng.,ID Dr. Ir. Agustinah Setyaningrum, M.P., IPU., ASEAN Eng.,ID Dr. Yusmi Nur Wakhidati, S.Pt. M.Si, IPM, ID Dr. Ir. Krismiwati Muatip, M.Si., IPU., ASEAN Eng.,ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 29 Januari 2026			

(54) **Judul** PEMBUATAN YOGURT SINBIOTIK RENDAH LEMAK DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (Moringa oleifera)  
**Invensi :**

(57) **Abstrak :**  
 Invensi ini berkaitan dengan cara pembuatan yogurt sinbiotik rendah lemak dengan penambahan ekstrak daun kelor ( Moringa oleifera) dengan konsentrasi 0,2 %, susu rendah lemak UHT komersial dengan kadar lemak 1,01%, susu skim, dan starter probiotik komersial dalam bentuk kering. Invensi juga berkaitan dengan pembuatan yogurt sinbiotik rendah lemak terdiri dari tahapan sebagai berikut: pemanasan susu; pencampuran dengan ekstrak daun kelor; susu skim; tahap selanjutnya adalah inkubasi pada suhu 37oC selama 6 jam, dan dilakukan conditioning pada suhu 4-10oC selama 6 jam dan yogurt sinbiotik siap dikemas. Yogurt sinbiotik rendah lemak dengan penambahan ekstrak daun kelor ( Moringa oleifera) memiliki kadar antioksidan 206,12 %; kadar flavonoid 0,403; total padatan 10,51%; pH 4,87 dan titrasi asam laktat 1,29 %.

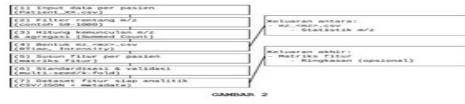
(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00496	(13) A
(51)	<b>I.P.C : F 24F 10/00,G 05B 19/042,G 05D 23/19</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600412	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> P3M Politeknik Negeri Ujung Pandang Jl. Perintis Kemerdekaan KM.10 Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 15 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Abdul Kadir Muhammad, ID                          Muhammad Suradi, ID  Mukhtar, ID    Abdul Rahman, ID Paisal, ID    Imran Habriansyah, ID Vita Fajriani Ridwan, ID                        Asmar Arifin, ID Muhammad Sabil Kamri, ID                      Sarman, ID Muh. Putra Dirgantara M., ID                 Linus Paelongan, ID Rio Aldy Cahyono, ID                            Achmad Khaeril Maulana, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor    (32) Tanggal    (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b> LINGKUNGAN DAN AKTIVITAS PENGGUNA	SISTEM OTOMASI AC DENGAN PENYESUAIAN SUHU DINAMIS BERDASARKAN PARAMETER		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai suatu sistem otomasi pengendalian suhu ruangan yang mampu menyesuaikan pengoperasian unit penghawaan secara dinamis berdasarkan berbagai parameter lingkungan dan aktivitas pengguna. Sistem ini mengintegrasikan setidaknya satu sensor lingkungan dalam ruangan, sensor kondisi eksternal, serta sensor aktivitas pengguna untuk memperoleh data real-time yang mencerminkan kondisi aktual ruangan dan lingkungannya. Data tersebut diproses oleh suatu unit pemrosesan yang menjalankan algoritma adaptif sehingga menghasilkan pengaturan suhu, mode operasi, dan tingkat penghawaan yang optimal. Sistem ini bertujuan meningkatkan kenyamanan pengguna sekaligus mengurangi konsumsi energi melalui pengendalian otomatis yang responsif terhadap kehadiran pengguna dan perubahan kondisi lingkungan. Invensi ini dapat diterapkan pada bangunan hunian, komersial, maupun fasilitas industri yang membutuhkan pengendalian suhu cerdas dan efisien.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00497	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : G 01N 33/00,G 06F 17/40,G 16H 50/70			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600432	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026	Universitas Trisakti Sentra HKI Universitas Trisakti, LPPM Gedung M Lantai 11, Kampus A, Jl. Kyai Tapa No.1 Indonesia		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b>		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026	Monica Dwi Hartanti, ID      Henry Candra, ID  Tjihwa Endang Djuna, ID      Binti Solihah, ID  Rifai Chai , AU      Wegig Murwonugroho, ID  DR P Raditya Wratsangka, ID      DR Gatot Purwoto, ID  Meiyanti, ID      Alvionita Kogoya, ID		
(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>			

(54) **Judul Invensi :** SISTEM DAN METODE PENAMPILAN DAN PENGELOMPOKAN FITUR VOLATILOME KANKER SERVIKS  
DARI SAMPEL URIN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan sistem dan metode pemrosesan serta penampilan fitur volatilome kanker serviks yang dihasilkan dari sampel urin berbasis data spektrometri massa. Sistem memproses kumpulan data yang memuat pasangan nilai rasio massa terhadap muatan ( $m/z$ ), waktu retensi (RTime), dan intensitas untuk membentuk representasi fitur yang stabil dan dapat dibandingkan antar subjek. Metode meliputi praproses data dan penanganan data rusak, anonimisasi identitas subjek, perhitungan kemunculan nilai  $m/z$  per subjek untuk membentuk ringkasan agregat (summed count), pemilihan subset nilai  $m/z$  pada rentang tertentu, serta pembentukan matriks waktu retensi-intensitas (RTime-Intensity) untuk setiap nilai  $m/z$  terpilih melalui pembagian rentang waktu retensi dan intensitas ke dalam bin serta akumulasi intensitas/hitungan pada tiap bin. Selanjutnya, fitur digabungkan menjadi vektor fitur per subjek, dilakukan standardisasi, dan pengelompokan tak-terawasi (unsupervised clustering) untuk menghasilkan kelompok subjek berdasarkan kemiripan profil volatilome. Sistem menyediakan antarmuka pada perangkat komputasi tepi (edge box/kiosk) untuk menampilkan peta panas (heatmap) matriks RTime-Intensity, ringkasan agregat, serta hasil pengelompokan. Keluaran disimpan pada penyimpanan lokal dan diekspor dalam format data untuk kebutuhan analisis lanjutan. Invensi ini meningkatkan keterulangan, keterlacakkan, dan kemudahan interpretasi fitur volatilome urin untuk tujuan pengelompokan dan pemantauan pola volatilome.



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00539	(13) A
(51)	<b>I.P.C : F 24C 9/00,F 24S 20/30,H 02J 7/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600197	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> SMK Negeri 4 Kupang Jl. Bajawa Oepoi Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 08 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> SMK Negeri 4 Kupang, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor P00199200563      (32) Tanggal 16 Desember 2025      (33) Negara ID	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b> SMK Negeri 4 Kupang Jl. Bajawa Oepoi	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 29 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> Kompor Listrik Induksi Hybrid Kupang "KLIK"			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini mengenai Pembuatan kompor model baru yaitu Kompor Listrik Induksi Hybrid Kupang yang selanjutnya disingkat menjadi "KLIK" sebagai hasil karya Guru dan Siswa SMKN 4 Kupang melalui pembelajaran berbasis masalah dan Pembelajaran berbasis proyek serta Pembelajaran Kolaboratif. Kompor ini sebagai solusi alternatif yang ramah lingkungan, aman digunakan dan minim perawatan bagi masyarakat luas. InvenSI ini merupakan hasil inovasi pembelajaran siswa SMKN 4 Kupang, juga sebagai bentuk dukungan bagi program pemerintah provinsi Nusa Tenggara Timur yakni One School One Product.			

GAMBAR 1



Gambar 1 Unit Kompor Listrik Induksi Hybrid "KLIK"

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00535	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 23L 7/13,A 23L 33/10			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600585	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Universitas Muslim Indonesia Jl. Urip Sumoharjo Km.5 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Dr. Andi Nurlinda, SKM., M.Kes, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 29 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b> KOMPOSISI KERUPUK PAKIS (Diplazium esculentum) MENGANDUNG KARBOHIDRAT, LEMAK, PROTEIN, SERAT, VITAMIN DAN MINERAL			
(57)	<b>Abstrak :</b> KOMPOSISI KERUPUK PAKIS ( Diplazium esculentum) MENGANDUNG KARBOHIDRAT, LEMAK, PROTEIN, SERAT, VITAMIN DAN MINERAL Invensi ini berhubungan dengan suatu komposisi kerupuk pakis yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin mineral. Inovasi ini mengembangkan kerupuk bergizi tinggi dengan bahan lokal berupa singkong ( Manihot esculenta), tepung ikan kembung banjar ( Rastrelliger kanagurta), tepung buah sukun ( Artocarpus altilis), tepung daun pakis ( Diplazium esculentum), dan wijen ( Sesamum indicum). Setiap bahan diolah menjadi tepung melalui proses pencucian, pengeringan, penghalusan, dan pengayakan sebelum dicampur menjadi adonan. Adonan kemudian dikukus dan digoreng hingga renyah. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, cita rasa gurih alami, serta kandungan gizi seimbang, sehingga berpotensi menjadi pangan fungsional lokal yang sehat dan terjangkau bagi masyarakat.			

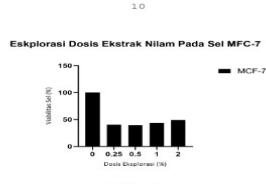
(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2026/S/00509	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 61K 8/97,A 61Q 19/10</b>			
<b>(21) No. Permohonan Paten :</b> S00202600104 <b>(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 06 Januari 2026 <b>(30) Data Prioritas :</b> (31) Nomor                    (32) Tanggal                    (33) Negara		<b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Lembaga Inovasi Penulisan Ilmiah dan Hak Kekayaan Intelektual-Universitas Sumatera Utara Jl. Universitas No. 8-10 Kampus USU, Medan Indonesia	
<b>(43) Tanggal Pengumuman Paten :</b> 27 Januari 2026		<b>(72) Nama Inventor :</b> Poppy Anjelisa Zaitun Hasibuan, ID Nur Aira Juwita, ID Muhammad Fauzan Lubis, ID Nurul Suci, ID Didi Nurhadi Ilian, ID	
		<b>(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	<b>Judul Invensi :</b> SUATU SEDIAAN SABUN CAIR YANG MENGANDUNG MINYAK ATSIRI KULIT JERUK NIPIS ( <i>Citrus aurantifolia</i> ) SEBAGAI ANTIBAKTERI		
(57)	<b>Abstrak :</b> <p>Invensi ini berkaitan dengan suatu sediaan sabun cair yang diformulasikan menggunakan minyak atsiri dari limbah kulit jeruk nipis (<i>Citrus aurantifolia</i>) dengan konsentrasi 0,5%. Sabun cair ini memanfaatkan kandungan bioaktif utama berupa limonene, citral, dan linalool yang diketahui memiliki aktivitas antibakteri serta aroma segar khas. Uji organoleptik menunjukkan sabun cair berwarna kuning muda, beraroma jeruk nipis, dan memiliki kekentalan sedang. Evaluasi mutu meliputi uji pH, tinggi busa, viskositas, antibakteri, hedonik, serta iritasi. Hasil uji pH rata-rata adalah 5,79 yang masih berada dalam kisaran pH kulit (4,5–7); uji tinggi busa menunjukkan stabilitas busa dengan rata-rata tinggi awal 6,96 cm dan tinggi akhir 5,76 cm; uji viskositas menghasilkan rata-rata 1205,8 cPs yang sesuai dengan standar (500–20.000 cPs). Uji antibakteri metode difusi cakram menunjukkan aktivitas kategori sedang dengan rata-rata zona hambat terhadap <i>E. coli</i> sebesar 9,75 mm dan terhadap <i>S. aureus</i> sebesar 6,88 mm. Uji hedonik menunjukkan tingkat penerimaan tinggi, sedangkan uji iritasi menunjukkan produk aman digunakan pada kulit. Inovasi ini tidak hanya memberikan manfaat higienis dan antibakteri, tetapi juga berkontribusi dalam pemanfaatan limbah organik menjadi produk bernilai tambah, ramah lingkungan, dan aman bagi kulit sensitif.</p>		

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00500
(51)	I.P.C : A 61K 36/53,A 61K 9/107		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600387		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor                   (32) Tanggal                   (33) Negara		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026		
		(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia
		(72)	<b>Nama Inventor :</b> dr. HAPPY KURNIA PERMATASARI, Dr. dr. DIAN NUGRAHENNY, Ph.D.,ID M.Biomed.,ID  dr. BAYU LESTARI, M.Biomed., Noval Ramadhani Ph.D.,ID Muhardiansyah, ID  Rani Dwi Lestari, ID Wafiq Azizah Nurfadila, ID  ZULKARNAIN, ID RANI WARDANI HAKIM, ID
		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>
(54)	Judul Invenisi :	METODE PEMBUATAN MINYAK NILAM (Pogostemon cablin) YANG STABIL DAN LARUT DALAM MEDIUM KULTUR SEL UNTUK API IKASI ANTIKANKER IN VITRO	

(54) Judul METODE PEMBUATAN MINYAK NILAM (*Pogostemon cablin*) YANG STABIL DAN LARUT DALAM  
Invensi : MEDIUM KULTUR SEL UNTUK APLIKASI ANTIKANKER IN VITRO

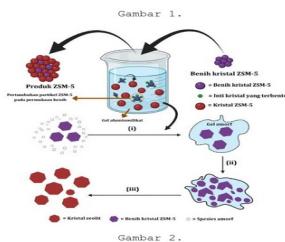
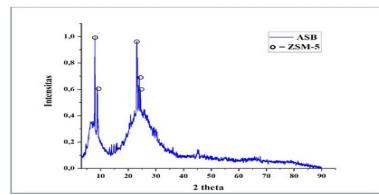
**(57) Abstrak :**

Invensi ini mengungkap suatu metode pembuatan minyak nilam ( *Pogostemon cablin* ) yang stabil dan larut dalam medium kultur sel untuk aplikasi antikanker in vitro. Minyak nilam diekstraksi melalui destilasi uap dan air, kemudian diformulasikan menggunakan surfaktan non-ionik Tween 20 untuk membentuk sistem dispersi yang homogen dalam medium kultur sel. Formulasi yang dihasilkan diuji terhadap sel kanker payudara MCF-7 dan MDA-MB-231. Hasil uji menunjukkan bahwa pada konsentrasi 0,25% formulasi mampu menurunkan viabilitas sel masing-masing sebesar 40,26% dan 58,39%, serta meningkatkan early apoptosis hingga 92,68%. Metode ini memungkinkan penggunaan minyak nilam secara langsung dalam sistem uji sel kanker tanpa masalah kelarutan dan agregasi, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai kandidat agen antikanker berbasis bahan alam.



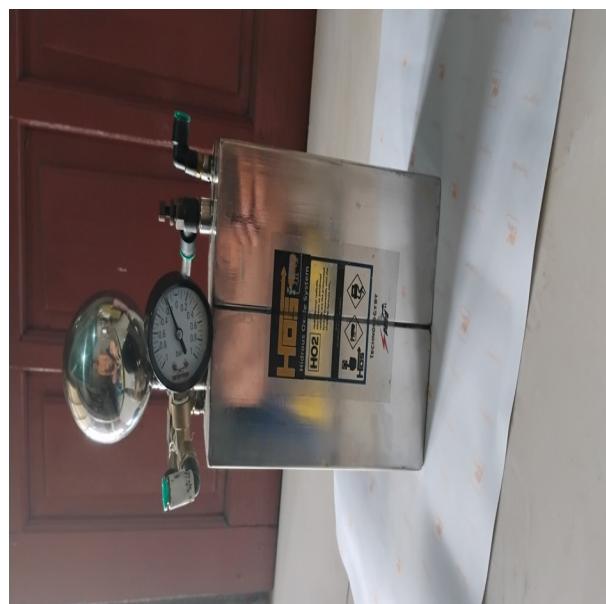
(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00520	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : C 01B 39/04			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600501	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Prof. Dr. Ir. Widayat, S.T., M.T, IPM., ASEAN Eng.,ID Prof. Dr. Ir. Sulardjaka, S.T., M.T., IPU, ASEAN Eng.,ID John Philia Yuliyandjaja, ID Faustina Alda Nurushofa, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			

(54)	<b>Judul Invensi :</b>	PROSES PEMBUATAN MATERIAL ALUMINOSILIKAT DARI LIMBAH PADAT GEOTERMAL
(57)	<b>Abstrak :</b>	<p>Invensi ini berkaitan dengan proses pembuatan material aluminosilikat dari limbah padat geotermal, khususnya produksi aluminosilikat ZSM-5 melalui proses hidrotermal berbasis silika yang berasal dari limbah padat Pembangkit Listrik Tenaga Panas (PLTP). Limbah padat geotermal terlebih dahulu dimurnikan melalui pencucian asam dan kalsinasi untuk menghilangkan pengotor serta meningkatkan kandungan SiO<sub>2</sub>. Silika hasil pemurnian direaksikan dengan NaOH untuk membentuk larutan natrium silikat, yang kemudian ditambahkan benih ZSM-5 sebesar 1% dari massa SiO<sub>2</sub> untuk mengarahkan pembentukan struktur zeolit ZSM-5. Larutan natrium silikat tersebut dicampurkan dengan larutan aluminium sulfat dalam proporsi yang menghasilkan rasio molar SiO<sub>2</sub>/Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> sebesar 40:1, diikuti penambahan NaOH hingga terbentuk sol-gel. Sol-gel selanjutnya dikenai proses hidrotermal pada suhu 125°C selama 6 jam untuk menghasilkan kristal ZSM-5. Proses ini memungkinkan pemanfaatan limbah padat geotermal sebagai sumber silika berbiaya rendah untuk produksi material zeolit bernilai tinggi serta memberikan alternatif sintesis ZSM-5 tanpa ketergantungan pada bahan baku murni.</p>



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00511	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : F 26B 3/28			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600072	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Politeknik Elektronika Negeri Surabaya Kampus PENS, Jl. Raya ITS Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 06 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> ARRAD GHANI SAFITRA, ID                          LOHDY DIANA ,ID  DIKI CANDRA KUSUMA ,ID                          RIO BAGUS SASONGKO ,ID DIPA CAHYA GUSTI, ID                          NAJA IMAMA MUFIDAH ,ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor                          (32) Tanggal                          (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 27 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> PENGERING TENAGA SURYA DENGAN KOLEKTOR TIPE BERKELOK			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berhubungan dengan suatu sistem pemanas udara tenaga surya (Solar Air Heater/SAH) yang menggunakan energi matahari sebagai sumber panas serta terintegrasi dengan sistem kipas hisap sebagai penggerak aliran udara di dalam sistem. InvenSI ini terdiri atas suatu badan kolektor surya yang berfungsi sebagai tempat aliran udara selama proses pemanasan berlangsung, dilengkapi dengan kaca penutup yang berfungsi untuk memungkinkan radiasi matahari masuk sekaligus menahan panas agar tidak keluar, pelat absorber laluan berkelok berwarna hitam doff sebagai penyerap utama energi panas, insulasi pada dinding bagian dalam untuk mengurangi kehilangan panas, serta rangka kolektor yang berfungsi menopang seluruh struktur agar tetap stabil. Udara luar dialirkan ke dalam saluran kolektor dan bersentuhan dengan pelat absorber laluan berkelok sehingga suhunya meningkat, kemudian dialirkan melalui pipa saluran udara menuju lemari pengering. Lemari pengering terdiri atas dinding yang dilapis bambu untuk menjaga kestabilan suhu, rak pengering sebagai tempat produk yang dikeringkan, serta saluran pembuangan udara. Sistem juga dilengkapi dengan panel boks sebagai tempat kontrol dan penghubung antara kipas hisap dengan sumber listrik, serta rangka pendukung dari baja ringan atau besi galvanis. Dengan demikian, invenSI ini memungkinkan pemanfaatan energi surya secara efisien dan berkelanjutan dalam proses pengeringan hasil pertanian tanpa bergantung pada sumber energi konvensional.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00503	(13) A
(51)	<b>I.P.C : B 01D 47/02,F 02B 77/04,F 02M 35/104,F 02M 35/10,F 02M 25/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600475	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Universitas Hang Tuah Arif Rahman Hakim 150 Surabaya Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 17 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Wilianto Ali Rahardjo, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b> Alat Pembersih Karbon Dua Ruang dengan Dua Reaktan Untuk Pembakaran Mesin Dalam.			
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai Rekayasa mesin dan teknik mekanika fluida dan teknik kimia. Invensi ini adalah perangkat pembersih emisi yang beroperasi pada tekanan rendah dan digerakkan oleh pompa udara kecil berdaya rendah tanpa proses elektrolisis. Alat terdiri dari Ruang-1 yang menghasilkan aliran gas proses dengan melewatkannya udara melalui campuran reaktan via bubbler ber-kran kontrol, dan Ruang-2 yang memfasilitasi interaksi lanjutan dengan reaktan berbeda serta dilengkapi penampung bola sebagai peredam pulsasi sekaligus penahan api pasif. Gas keluaran diinjeksikan ke sistem asupan melalui filter box atau before throttle untuk memastikan waktu pencampuran memadai dan peredaman termal. Keselamatan operasi ditingkatkan melalui katup satu arah pada jalur keluaran dan prosedur purging. Arsitektur ini ditujukan untuk menghasilkan suplai gas proses yang stabil, menurunkan CO/HC pada mesin bensin, dan memperbaiki respons pada mesin diesel. Pengujian lapangan internal pada mesin bensin menunjukkan CO mendekati nol dan HC di bawah 100, sedangkan pada mesin diesel teramat perbaikan respons meski pengukuran smoke menunggu ketersediaan alat uji. Invensi ini menawarkan integrasi modular, konsumsi daya minimal, dan fleksibilitas jalur injeksi, sehingga cocok untuk implementasi bengkel maupun penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian emisi dan pemeliharaan mesin pembakaran dalam.			



(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00508	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 23L 7/109</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600048		(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Poltekkes Kemenkes Surabaya Pucang Jajar Tengah 56 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 05 Januari 2026		(72)	<b>Nama Inventor :</b> Dr. Ir. Juliana Christyaningsih, M.Kes, ID Dr. Laili Rahmawati, STP., M.MA, ID Nur Hatijah, SKM., M.Kes, ID Museyaroh SST., M.Si, ID Apt. Lully Hanni Endarini, M.Farm, ID
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b>	FORMULA MIE DIPERKAYA KELOR, OKRA dan IKAN GABUS		
(57)	<b>Abstrak :</b>	InvenSI ini mengenai suatu formula makanan fungsional mie kelor, okra dan ikan gabus yang terbuat dari Tepung modified cassava 10 g , Tepung okra 2 g , Tepung kelor 2 g, Tepung ikan gabus 3 g, Tepung terigu 83 g, Garam 2 g, Minyak 10 g, Air 30 mL dan Telur 25 g. Tujuan invenSI ini adalah menjadi makanan fungsional yang sangat baik dikonsumsi calon ibu, remaja putri dan ibu hamil dan diharapkan dapat menjadi upaya pencegahan stunting di Indonesia. kombinasi kelor, okra dan ikan gabus pada mie menghasilkan produk pangan yang tinggi kandungan gizi seperti protein, flavonoid, vitamin A, B dan C yang dapat mencegah stunting.		

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00514	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 61Q 11/00</b>				
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600083	<b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Yayasan Pusat Penelitian dan Pengembangan Nanoteknologi Indonesia JL. RAYA SERPONG KO. BATAN LAMA NO. A-12, Kel. Setu, Kec. Setu, Kota Tangerang Selatan, Prov. Banten Indonesia		
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 06 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 27 Januari 2026	<b>(72) Nama Inventor :</b> Assyaffa Wafiqah, ID      Muhammad Miftah Jauhar, ID  Etik Mardliyati, ID      Putri Hawa Syaifie, ID Dessy Rachmawati, ID      Tantin Ermawati, ID Hotimah, ID      Suryandaru, ID		
(54)	<b>Judul Invensi :</b> Formula Pasta Gigi Berbasis Self-Nano Emulsifying Drug Delivery System (SNEDDS) Ekstrak Kopi Robusta	<b>(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini berhubungan dengan formula pasta gigi yang mengandung ekstrak kopi robusta yang dimasukkan dalam sistem penghantaran berbasis Self-Nano Emulsifying Drug Delivery System (SNEDDS) untuk meningkatkan kelarutan dan bioavailabilitas senyawa aktif kopi. Penggunaan sistem SNEDDS memungkinkan peningkatan kadar ekstrak hingga 10%, dibanding formula konvensional yang hanya mencapai 0,125%, tanpa menurunkan stabilitas atau kenyamanan sediaan. Formula terdiri dari minyak pembawa, surfaktan, kosurfaktan, humektan, abrasif, dan zat tambahan umum pada pasta gigi. Formula tersebut dilakukan uji stabilitas dan menunjukkan hasil organoleptik yang stabil selama 6 siklus pengujian.			

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID		(11) No Pengumuman : 2026/S/00493	(13) A
(51) I.P.C : B 82Y 40/00,C 01B 33/18,C 01B 33/12				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600441		<p>(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>            UNIVERSITAS AIRLANGGA            Gedung AUP Lt. 2, Kampus C Universitas Airlangga, Jl.            Ir. Soekarno, Mulyorejo, Surabaya Indonesia</p> <p>(72) <b>Nama Inventor :</b>            Andi Hamim Zaidan, ID</p> <p>(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b></p>	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b>	Metode Sintesis Sederhana Nanopartikel Silika untuk Aplikasi Pupuk Pertanian		
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berhubungan dengan metode sintesis sederhana nanopartikel silika untuk menghasilkan pupuk nano yang dapat meningkatkan kekuatan struktural dan ketahanan stres tanaman. Proses menggunakan natrium silikat komersial atau ekstrak silika dari abu sekam padi sebagai bahan baku murah dan melimpah dengan asam klorida sebagai agen presipitasi. Tahapan proses meliputi persiapan larutan natrium silikat dalam air atau ekstraksi dari abu sekam padi menggunakan NaOH 1-2 M pada 80-90°C, proses presipitasi dengan penambahan HCl 1-2 M secara dropwise pada suhu 40-60°C sambil diaduk hingga pH 7-8, aging selama 12 jam pada suhu ruang untuk stabilisasi partikel, pencucian menggunakan sentrifugasi atau filtrasi, dispersi ulang dengan stabilizer alami. Metode ini menghasilkan nanopartikel silika 20-80.			

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID		(11) No Pengumuman : 2026/S/00526	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 61K 9/107,A 61K 36/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600130		(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Divisi Hilirisasi dan Kekayaan Intelektual Universitas Bhakti Kencana Jl. Soekarno Hatta No. 754 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 07 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) <b>Nama Inventor :</b> Dr. apt. Garnadi Jafar, M.Si.,ID Dr. apt. Raden Herni Kusriani, M.Si. ,ID Ananda Rota Pramudiahwardani, S. Farm ,ID Rieztya Aliza Gunawan ,ID apt. Arip Saifurrohman, M.Si, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026		(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	<b>Judul Invensi :</b>	KOMPOSISI NANOEMULSI DAN NANOEMULGEL EKSTRAK BINAHONG DAN PEGAGAN UNTUK PERCEPATAN PENYEMBUHAN ULKUS DIABETIKUM		
(57)	<b>Abstrak :</b> Abstrak KOMPOSISI NANOEMULSI DAN NANOEMULGEL EKSTRAK BINAHONG DAN PEGAGAN UNTUK PERCEPATAN PENYEMBUHAN ULKUS DIABETIKUM Invensi ini berkaitan dengan komposisi nanoemulsi dan nanoemulgel yang mengandung kombinasi ekstrak Anredera cordifolia (daun binahong) dan Centella asiatica (pegagan) untuk mendukung percepatan penyembuhan ulkus diabetikum. Nanoemulsi dibentuk melalui sistem minyak-dalam-air menggunakan sunflower oil sebagai fase minyak serta surfaktan dan kosurfaktan untuk menghasilkan dispersi nano yang stabil dengan ukuran droplet dalam rentang 10 sampai 1000 nm dan nilai zeta potensial absolut lebih besar dari 20 mV. Nanoemulsi yang terbentuk kemudian diinkorporasikan ke dalam matriks gel berbasis carbomer untuk menghasilkan sediaan gel topikal yang viskous, homogen, dan mampu mempertahankan kontak optimal dengan luka. Teknologi ini meningkatkan kelarutan, stabilitas, dan penetrasi kulit dari senyawa aktif herbal sehingga mendukung aktivitas biologis seperti stimulasi proliferasi fibroblas, peningkatan sintesis kolagen, angiogenesis, modulasi inflamasi, dan perlindungan antioksidan. Metode pembuatan mencakup pembentukan nanoemulsi, pencampuran ke dalam basis gel, homogenisasi, neutralisasi carbomer, dan pengemasan. Invensi ini menghasilkan bentuk sediaan herbal yang stabil, efektif, dan mudah diaplikasikan, sehingga berpotensi digunakan sebagai terapi pendukung dalam perawatan ulkus diabetikum dan luka kronis lainnya.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00499	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : C 12N 1/20,C 12P 19/14			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600389	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) ITK Kampus ITK Karang Joang, Balikpapan Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Jefri Pandu Hidayat, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 26 Januari 2026			

(54) **Judul InvenSI :** FORMULASI TEPUNG BIJI DURIAN TERMODIFIKASI

(57) **Abstrak :**

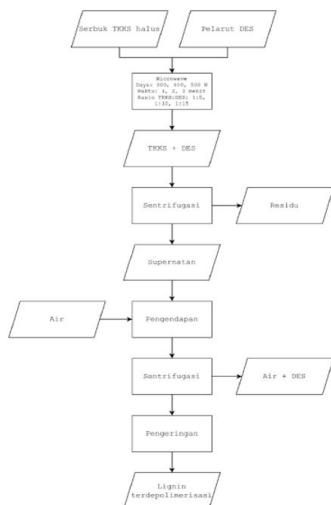
Suatu metode pembuatan tepung biji durian yang telah dimodifikasi dilakukan dengan menggunakan konsentrasi substrat biji durian sebanyak (10-20) %b/v dan starter Lactobacillus casei dengan dosis (5-10) %v/v selama periode waktu (24-48 jam). Proses produksi dimulai dengan persiapan bahan baku biji durian yang berasal dari Kalimantan Timur, penanaman bakteri Lactobacillus casei, fermentasi, pengeringan, penggilingan, penyaringan, dan proses pengemasan. Tepung biji durian yang sudah dimodifikasi tersebut memiliki kualitas yang lebih unggul, hampir setara dengan tepung terigu komersial, sehingga sangat sesuai untuk digunakan sebagai bahan dasar tepung atau adonan kue. InvenSI ini bertujuan untuk menghasilkan tepung biji durian yang memiliki karakteristik fisik, kimia, fungsional, dan organoleptik yang lebih baik daripada tepung biji durian alami. Dengan harapan tepung ini akan lebih diterima oleh masyarakat sehingga mendukung program swasembada pangan melalui produk hasil samping berdasarkan pemanfaatan potensi Kalimantan Timur. Tujuan lain dari invenSI ini yaitu menyediakan bahan pokok yang anti gluten yang rendah indeks glikemik.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00548	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : H 01R 13/62,H 01R 31/06</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600418	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> SHENZHEN YinChen TECHNOLOGY CO.,LTD. 198, No. 1034 Huaqiang North Rd, SaiGe Industrial Building, No. 1034 Huaqiang North Rd, Fuqiang Community, Huaqiang North St, Futian, Shenzhen China	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Yonglin Zheng,CN	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b> Marodin Sijabat S.H. Adastra Indonesia, Epiwalk 3rd Floor A306-307, Kawasan Rasuna Epicentrum Jl. H. R. Rasuna Said RT. 002/RW. 005, Kel. Karet Kuningan Kec. Setiabudi ,Kota Jakarta Selatan	
(54)	<b>Judul Invensi :</b> KABEL DATA PENGISIAN DAYA MULTIFUNGSI DAN PERANGKAT PENGISIAN DAYA			
(57)	<b>Abstrak :</b> Disediakan sebuah kabel data pengisian daya multifungsi, yang mencakup: sebuah konektor yang dilengkapi dengan steker penghubung pertama; sebuah kabel penghubung, di mana ujung pertama dari kabel penghubung terhubung dengan konektor; dan sebuah batang penghubung yang mencakup sebuah batang utama, di mana ujung pertama dari batang utama terhubung dengan ujung kedua dari kabel penghubung yang menjauhi konektor; sebuah batang penyangga yang terhubung secara berporos dengan batang utama dalam bidang pertama; dan sebuah steker penghubung kedua yang ditempatkan pada bagian tengah batang utama dan tegak lurus terhadap bidang pertama. Steker penghubung kedua terhubung secara listrik dengan steker penghubung pertama melalui batang utama dan kabel penghubung, dan dikonfigurasikan untuk terhubung secara adaptif dengan soket penghubung dari perangkat elektronik. Batang utama dapat menyesuaikan dengan permukaan ujung koneksi dari perangkat elektronik. Batang penyangga dapat dibuka secara berporos untuk membentuk suatu struktur penyangga. Kabel data pengisian daya multifungsi ini memiliki struktur yang sederhana dan mudah dioperasikan, dapat dikonfigurasikan untuk pengisian daya dan transmisi data perangkat elektronik, dapat digunakan sebagai struktur penyangga, dan memiliki fungsi ekspansi yang baik. Selanjutnya disediakan sebuah perangkat pengisian daya yang mencakup kabel data pengisian daya multifungsi tersebut.			

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID		(11) No Pengumuman : 2026/S/00495	(13) A
(51) I.P.C : B 01J 19/12,C 08H 8/00,C 09K 15/34				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600403		<p><b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>            Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)            Kantor Transfer Teknologi, Direktorat Inovasi dan            Kawasan Sains Teknologi, Gedung Pusat Riset Lantai 6,            Kampus ITS Sukolilo, Surabaya Indonesia</p> <p><b>(72) Nama Inventor :</b>            Ir. Siti Zullaikah, S.T., M.T., Ph.D.,ID            Talitha Sahdasafa, S.T.,ID            Fadhil Hanif Aguston, ID</p> <p><b>(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b></p>	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara			
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026			

(54) **Judul Invensi :** METODE EKSTRAKSI LIGNIN SEBAGAI ANTIOKSIDAN BIODIESEL BERBANTUAN MICROWAVE DAN DEEP EUTECTIC SOLVENT

(57) **Abstrak :**  
 METODE EKSTRAKSI LIGNIN SEBAGAI ANTIOKSIDAN BIODIESEL BERBANTUAN MICROWAVE DAN DEEP EUTECTIC SOLVENT Invensi ini berupa metode ekstraksi lignin dari tandan kosong kelapa sawit (TKKS) sebagai antioksidan alami biodiesel menggunakan metode kombinasi microwave dan pelarut deep eutectic solvent (DES) berbasis kolin klorida dan asam laktat. Metode ini dikembangkan untuk mengatasi ketidakstabilan oksidasi biodiesel serta keterbatasan efisiensi metode isolasi konvensional. Proses ekstraksi dilakukan dengan mencampurkan serbuk TKKS dan DES (rasiomolar 1:1 hingga 1:5) pada rasio TKKS-DES 1:5 hingga 1:15. Campuran diekstraksi menggunakan microwave dengan daya 300-500 watt selama 1-3 menit, diikuti pemisahan lignin menggunakan air sebagai antisolven. Metode ini mampu menghasilkan lignin terdepolimerisasi dengan rendemen 75-85%, kemurnian ≥80%, dan aktivitas antioksidan tinggi ( $IC_{50} \leq 1.000 \mu\text{g/mL}$ ) yang efektif meningkatkan stabilitas oksidasi biodiesel.



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00501	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 23B 7/10,A 23L 19/20,C 12P 1/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600386	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor                   (32) Tanggal                   (33) Negara			
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Dr. NOVITA WIJAYANTI, STP., M.P.,ID Riris Amelia Putri, ID RENDY ZHANUARISMA, ID GISELLE TERRENCIA, ID	
		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul** PEMBUATAN SAUERKRAUT DARI KUBIS UNGU DENGAN METODE FERMENTASI SPONTAN  
**Invensi :** MENGGUNAKAN GARAM SODIUM KLORIDA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan sauerkraut dari kubis ungu dengan menggunakan metode fermentasi spontan dan penambahan garam sodium klorida dengan tahapan: membersihkan kubis ungu dengan cara memotong bagian yang rusak; melakukan pembersihan bagian tangkai dengan pemotongan; melakukan pencucian dengan menggunakan air mengalir; mengiris tipis kubis ungu selebar 2-3 mm; melakukan penimbangan sebesar 100 gram; mencampur kubis ungu dengan garam sodium klorida sebanyak 1,5 gram; melakukan peremasan kubis ungu yang telah dicampur garam hingga cairan dalam kubis keluar; memasukkan campuran kubis ungu dan garam ke dalam toples kaca yang steril; menutup toples dengan rapat dan kedap, melakukan inkubasi selama 7 hari pada suhu ruang; menghentikan proses inkubasi dengan penyimpanan di dalam lemari pendingin. Tujuan utama dari invensi ini adalah menyediakan proses pembuatan sauerkraut kubis ungu dengan konsentrasi garam sodium klorida yang tepat. Tujuan lain invensi ini adalah menyediakan sauerkraut kubis ungu yang memiliki karakteristik kadar total fenol sebesar 510,94 µg GAE/g; kadar total flavonoid sebesar 226,82 µg QE/g; kadar total antosianin sebesar 0,15 mg/g; kadar peptida sebesar 51,62%; kadar asam askorbat sebesar 8,85%; kadar total asam sebesar 1,08%; kadar air sebesar 87,45% dan pH sebesar 3,75.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00492	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 23L 1/325,A 23L 1/30,A 23L 1/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600442	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> UNIVERSITAS AIRLANGGA Gedung AUP Lt. 2, Kampus C Universitas Airlangga, Jl. Ir. Soekarno, Mulyorejo, Surabaya Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Ira Suarilah, SKp., M.Sc., Ph.D.ID Aqmarina Abidah, S. Kep., Ns.,ID Riska Amelia Nirina Ilham, ID Sandrina Indah Paraswati ,ID Rifka Annisa Rahmah, S.Gz, ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI SOSIS UDANG DAUN KELOR

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan formulasi sosis udang daun kelor, yaitu produk pangan olahan fungsional yang mengkombinasikan protein hewani dari ayam, ikan tenggiri, dan udang dengan kandungan gizi daun kelor. Proses pembuatan mencakup tahap blanching daun kelor, pencampuran bahan-bahan protein hewani, pengadunan bertahap dengan bumbu dan bahan pengikat, pendinginan adonan, pengisian selongsong, serta pengukusan hingga matang. Invensi ini menghasilkan sosis bertekstur lembut dan kenyal dengan kandungan protein, omega-3, dan zat besi yang tinggi sehingga bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan dan mencegah Kekurangan Energi Kronis (KEK), terutama pada ibu hamil di Pulau Talango Madura.

(20)	RI Permohonan Paten													
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00552	(13) A										
(51) I.P.C : A 23L 19/00,A 23L 5/00,G 01N 33/02,G 05B 19/418,G 05B 19/00														
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600206		<p><b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LPPM). UNSOED Jalan Dr. Suparno Indonesia</p> <p><b>(72) Nama Inventor :</b></p> <table> <tr> <td>Prof. Dr. Rifda Naufalin, S.P., M.Si.,ID</td> <td>Dr. Rumpoko Wicaksono, S.P., M.P.,ID</td> </tr> <tr> <td>Prof. Dr. Suliyanto, SE., MM, ID</td> <td>Condro Wibowo, S.TP., M.Sc.,Ph.D, ID</td> </tr> <tr> <td>Nurul Latifasari, S.T.P.,M.P.,ID</td> <td>Dr. Alfin Hikmaturokhmann S.T., M.T.,ID</td> </tr> <tr> <td>Nuke Faradhila, S.TP.,ID</td> <td>Bintang Kusumawardana, ID</td> </tr> <tr> <td>Anya Diva Faradila, ID</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b></p>		Prof. Dr. Rifda Naufalin, S.P., M.Si.,ID	Dr. Rumpoko Wicaksono, S.P., M.P.,ID	Prof. Dr. Suliyanto, SE., MM, ID	Condro Wibowo, S.TP., M.Sc.,Ph.D, ID	Nurul Latifasari, S.T.P.,M.P.,ID	Dr. Alfin Hikmaturokhmann S.T., M.T.,ID	Nuke Faradhila, S.TP.,ID	Bintang Kusumawardana, ID	Anya Diva Faradila, ID	
Prof. Dr. Rifda Naufalin, S.P., M.Si.,ID	Dr. Rumpoko Wicaksono, S.P., M.P.,ID													
Prof. Dr. Suliyanto, SE., MM, ID	Condro Wibowo, S.TP., M.Sc.,Ph.D, ID													
Nurul Latifasari, S.T.P.,M.P.,ID	Dr. Alfin Hikmaturokhmann S.T., M.T.,ID													
Nuke Faradhila, S.TP.,ID	Bintang Kusumawardana, ID													
Anya Diva Faradila, ID														
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09 Januari 2026													
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara													
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026													
(54)	<b>Judul Invensi :</b>	SISTEM PRODUKSI NUTMEG POWDER TERINTEGRASI DENGAN MODUL PENGENDALIAN MUTU REAL-TIME												

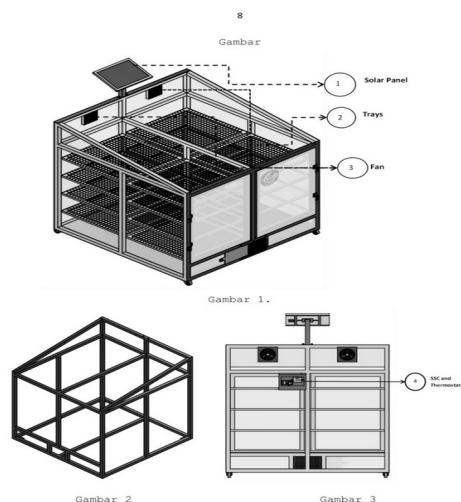
**(57) Abstrak :**  
 Invensi ini berkaitan dengan suatu sistem produksi nutmeg powder yang terintegrasi dengan modul pengendalian mutu secara real-time untuk menghasilkan bubuk pala dengan kualitas yang konsisten, higienis, dan stabil. Sistem ini mencakup tahapan pemrosesan biji pala, meliputi pengeringan dan penghalusan, yang dilengkapi dengan modul pengendalian mutu berbasis unit kendali dan sensor untuk memantau parameter mutu selama proses produksi. Parameter mutu yang dipantau meliputi suhu, kelembapan, kadar air, dan warna bubuk pala secara berkelanjutan. Data dari sensor diproses secara real-time untuk mendeteksi penyimpangan mutu selama proses berlangsung, sehingga memungkinkan pengendalian proses yang lebih akurat dan responsif. Dengan penerapan sistem ini, degradasi senyawa volatil, perubahan warna yang tidak diinginkan, serta ketidakkonsistensi mutu antar batch dapat diminimalkan. Sistem produksi nutmeg powder terintegrasi ini memungkinkan peningkatan efisiensi proses, pengurangan produk cacat, serta pemeliharaan aroma khas dan mutu produk secara konsisten. Invensi ini berpotensi diterapkan pada industri pengolahan rempah untuk menghasilkan bubuk pala berkualitas tinggi yang memenuhi standar industri pangan.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00513	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : F 26B 9/06			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600074	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 06 Januari 2026		LPPM Universitas Borneo Tarakan Jalan Amal Lama Nomor 1 Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor 1234      (32) Tanggal 06 Januari 2026      (33) Negara ID	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Ir. Muh. Firdan Nurdin, S.T., M.T.,ID      Muhammad Ansar, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 27 Januari 2026		Apridus Moan Pabo, ID      Ahmad Ritalaudin, ID	
			Medio, ID      Hasrullah, S.T., M.T., ID	
		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul Invensi :** MESIN PENGERING RUMPUT LAUT TIPE KABINET YANG TERINTEGRASI DENGAN SISTEM KONTROL SUHU OTOMATIS BERBASIS TENAGA SURYA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan mesin pengering rumput laut tipe kabinet yang memanfaatkan energi surya termal dan energi listrik fotovoltaik secara terintegrasi. Tujuan invensi ini adalah mempercepat proses pengeringan rumput laut sekaligus menjaga higienitas dan stabilitas suhu ruang pengering. Alat ini terdiri atas rangka kabinet dengan dinding transparan untuk mengoptimalkan penyerapan panas matahari (efek rumah kaca), rak jaring bertingkat berbahan stainless steel, dan unit kontrol suhu otomatis yang ditenagai sistem pembangkit listrik tenaga surya berbasis off-grid. Sistem ini dicirikan oleh adanya integrasi panel surya berkapasitas 20 Wp, baterai penyimpan daya 12 V 7,5 Ah, dan Solar Charge Controller (SCC) 10A yang memberi daya pada termostat digital dan kipas sirkulasi 12 VDC. Termostat diatur untuk mengaktifkan kipas pembuangan (exhaust fan) secara otomatis apabila suhu ruang mencapai ambang batas sekitar 50-55°C, sehingga kelembapan dapat dikeluarkan dan suhu tetap stabil untuk mencegah degradasi kualitas rumput laut. Invensi ini mampu mengeringkan 20-30 kg rumput laut basah dalam waktu kurang lebih 3 hari dengan hasil kering yang bersih dan warna terjaga.



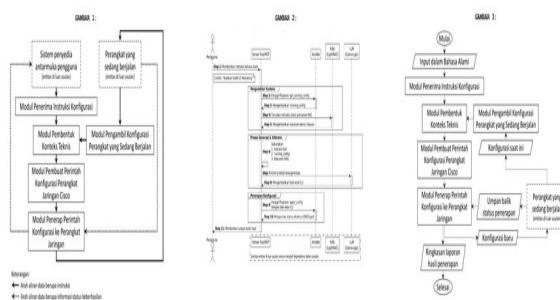
(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00553	(13) A
<b>(51) I.P.C : G 06Q 10/06,G 06Q 50/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600237		(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Universitas Muslim Indonesia Jl. Urip Sumoharjo Km.5 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09 Januari 2026		(72)	<b>Nama Inventor :</b> Ihwana As'ad, S.Ag., M.Sc., Ph.D., MTA, ID Siska Anraeni, S.Kom., M.Kom., MCF, ID Ahmad Rezki Mustafa, ID
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b>	PROTOTYPE APLIKASI DIGITAL SALAMA' HALAL		
(57)	<b>Abstrak :</b> Prototype APLIKASI DIGITAL SALAMA' HALAL InvenSI ini memperkenalkan Aplikasi Digital Salama' Halal, sebuah aplikasi digital terpadu yang dirancang untuk meningkatkan literasi halal dan mendukung proses sertifikasi halal bagi UMKM. Aplikasi ini menyediakan modul edukasi interaktif, self-assessment yang dilengkapi algoritma penilaian kesiapan, pendampingan digital berbasis geolokasi, manajemen dokumen otomatis, serta fitur tracking status sertifikasi. Melalui pendekatan kearifan lokal dan integrasi teknologi mobile serta cloud computing, Salama' Halal mampu menjadi solusi efektif dalam memperluas akses informasi dan mempercepat proses persiapan sertifikasi halal, serta menjadi marketplace bagi pelaku usaha yang bersertifikat halal. Prototipe ini diharapkan mendukung upaya pemerintah dalam pemenuhan standar halal nasional serta meningkatkan daya saing UMKM			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00527	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : G 06F 40/20,H 04L 31/806,H 04L 41/803,H 04L 41/08</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600250	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Ruki Harwahyu Kp. Tipar RT 2 RW 6 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 11 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Ruki Harwahyu, ID Dimas Dermawan, ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		

**(54) Judul Invensi :** Metode dan Sistem Otomasi Konfigurasi Perangkat Jaringan Cisco Menggunakan Konteks Konfigurasi Perangkat yang Sedang Berjalan

**(57) Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan suatu metode dan sistem untuk melakukan otomasi pembuatan konfigurasi pada perangkat jaringan Cisco. Metode ini ditujukan untuk mengatasi permasalahan konfigurasi perangkat jaringan yang dilakukan secara manual melalui antarmuka baris perintah, yang bersifat tidak efisien dan rentan terhadap kesalahan manusia. Metode menurut invensi ini mencakup tahapan menerima instruksi konfigurasi jaringan dalam bahasa alami, mengambil konfigurasi perangkat jaringan Cisco yang sedang berjalan sebagai konteks dinamis, serta membentuk konteks teknis berdasarkan konfigurasi tersebut. Selanjutnya, sistem menghasilkan perintah konfigurasi perangkat jaringan Cisco secara otomatis dengan mempertimbangkan konteks konfigurasi perangkat yang sedang berjalan dan basis pengetahuan teknis perangkat jaringan. Perintah konfigurasi yang dihasilkan kemudian diterapkan ke perangkat jaringan Cisco melalui mekanisme otomasi. Dengan menggunakan konfigurasi perangkat yang sedang berjalan sebagai konteks, metode dan sistem ini menghasilkan perintah konfigurasi yang bersifat kontekstual, valid, dan sesuai dengan kondisi aktual perangkat jaringan, sehingga meningkatkan keandalan dan keamanan proses otomasi konfigurasi jaringan.



(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00522	(13) A
(51) I.P.C : A 61K 36/00,A 61P 31/04,C 12N 1/20,C 12Q 1/18				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600558		<p><b>(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>            LPPM Universitas Negeri Medan            Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589            Indonesia</p>	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor                   (32) Tanggal                   (33) Negara		<p><b>(72) Nama Inventor :</b>            Mhd Yusuf Nasution, ID                   Martina Restuati, ID              Dina Handayani, ID                   Nanda Pratiwi, ID              Rahmad H. Gultom, ID                   Aida Fitriani Sitompul, ID              Ummu Haniyyah, ID                   Sanimah, ID</p>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			
(54)	<b>Judul Invensi :</b>	METODE PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI DARI EKSTRAK DAUN ANDULPAK (HOMALANTHUS POPULNEUS) TERHADAP BAKTERI PATOGEN SECARA IN VITRO		
(57)	<b>Abstrak :</b>	<p>Invensi ini berkaitan dengan bidang bioteknologi dan mikrobiologi terapan, khususnya mengenai metode pengujian aktivitas antibakteri bahan alam. Invensi ini mengungkapkan suatu metode pengujian aktivitas antibakteri secara in vitro dengan menggunakan ekstrak daun Andulpak (Homalanthus populneus) terhadap beberapa jenis bakteri patogen. Metode pengujian dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu: (1) persiapan bahan berupa daun Andulpak yang dikeringkan, dihaluskan, dan diekstraksi menggunakan pelarut etanol p.a melalui proses maserasi; (2) identifikasi kandungan senyawa aktif melalui skrining fitokimia untuk mendeteksi alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, steroid, dan glikosida; serta (3) pengujian aktivitas antibakteri dengan metode difusi cakram (Kirby-Bauer) terhadap bakteri Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Bacillus cereus, dan Pseudomonas aeruginosa menggunakan media Mueller Hinton Agar (MHA). Hasil pengujian menunjukkan bahwa ekstrak daun muda Andulpak memiliki aktivitas antibakteri lebih tinggi dibandingkan daun tua, dengan zona hambat terbesar terhadap Staphylococcus aureus dan Pseudomonas aeruginosa. Analisis GC-MS menunjukkan adanya 55 senyawa metabolit sekunder, enam di antaranya berpotensi antibakteri utama, yaitu β-Sitosterol, α-Tocopherol, Palmitic acid, Stearic acid, Linolenic acid, dan Tetracosahexaene. Metode ini memiliki keunggulan berupa prosedur sederhana, hasil yang akurat dan dapat direplikasi, serta dapat diterapkan sebagai standar pengujian antibakteri bahan alam untuk pengembangan produk farmasi, kosmetik, dan pangan berbasis bahan alami.</p>		

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(19)	<b>ID</b>	(11)	<b>No Pengumuman : 2026/S/00505</b>	(13) A
<b>(51) I.P.C : G 01N 1/22,G 05B 19/042</b>						
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600469		(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM), Institut Pertanian Stiper (INSTIPER) Yogyakarta Jl. Nangka II Indonesia		
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 17 Januari 2026		(72)	<b>Nama Inventor :</b> Valensi Kautsar, S.P., M.Sc., Ph.D.,ID Yovi Avianto, S.P., M.Sc.,ID Dr. Yohana Theresia Maria Astuti, M.Si.,ID Fadhlullah Ramadhani, S.Kom., M.Sc., Ph.D.,ID		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026					

(54)	<b>Judul InvenSI :</b>	SISTEM MONITORING EMISI GAS RUMAH KACA PADA TANAH BERBASIS CHAMBER TERTUTUP DAN INTERNET OF THINGS (IOT)					
(57)	<b>Abstrak :</b>	<p>InvenSI ini berkaitan dengan sistem monitoring emisi gas rumah kaca dari tanah yang dirancang untuk melakukan pengukuran emisi secara langsung, real time, dan berkelanjutan. Sistem ini menggunakan chamber tertutup yang ditempatkan di atas permukaan tanah untuk menangkap gas rumah kaca yang dilepaskan akibat proses biologis, kimia, dan fisik di dalam tanah. InvenSI ini dapat diterapkan pada berbagai karakteristik tanah, termasuk tanah mineral dan tanah gambut, baik dalam kondisi tanah kering maupun tanah basah. Alat menurut invenSI ini terdiri atas chamber tertutup, perangkat pengatur dan penggerak aliran gas, sensor gas rumah kaca, sensor aliran udara, serta unit kendali berbasis mikrokontroler yang terintegrasi dengan sistem komunikasi data berbasis Internet of Things (IoT). Gas yang tertangkap di dalam chamber dihomogenkan, dialirkan ke unit sensor untuk dilakukan pengukuran konsentrasi gas rumah kaca, divalidasi secara otomatis, dan selanjutnya dikeluarkan dari sistem. Data hasil pengukuran diolah oleh mikrokontroler dan dikirimkan ke server untuk keperluan penyimpanan, visualisasi, dan pemantauan emisi secara daring. Dengan konfigurasi tersebut, invenSI ini memungkinkan pemantauan emisi gas rumah kaca dari tanah secara representatif, efisien, dan terdokumentasi, sehingga mendukung pengendalian emisi, penelitian lingkungan, serta pelaporan kinerja emisi gas rumah kaca.</p>					

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00531	(13) A
(51)	I.P.C : C 08J 9/00,C 08L 3/02,C 08L 1/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600524		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026		LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No. 1589 Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) Nama Inventor : Makmur Sirait, ID Nurdin Siregar, ID Karya Sinulingga, ID Eva Marlina Ginting, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(54)	Judul InvenSI : PEMBUATAN BIOFOAM DARI PATI TAPIOKA DAN SERAT AMPAS TEBU DENGAN PENAMBAHAN PLASTICIZER GLISEROL			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini mengenai pembuatan biofoam biodegradabel sebagai alternatif pengganti styrofoam yang selama ini banyak digunakan sebagai kemasan makanan namun menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan dan lingkungan. Biofoam dikembangkan dengan memanfaatkan pati tapioka sebagai matriks, serat ampas tebu sebagai penguat alami, serta gliserol sebagai plasticizer melalui metode thermopressing. Variasi komposisi pati tapioka dan serat ampas tebu yang digunakan adalah (100:0)%, (70:30)%, dan (60:40)%. Hasil karakterisasi menunjukkan bahwa keberadaan gugus fungsi polisakarida teridentifikasi melalui uji FTIR, sementara uji mekanik memperlihatkan peningkatan kuat tarik dan modulus elastisitas dengan nilai optimum pada komposisi 70:30% yaitu 0,701 MPa dan 13,26 MPa. Daya serap air terendah diperoleh pada komposisi 60:40% sebesar 9,84%, sedangkan sifat mekanik dan degradasi yang paling seimbang ditunjukkan pada komposisi 70:30%. Dengan demikian, invenSI ini mampu menghasilkan biofoam ramah lingkungan berbasis sumber daya lokal yang berpotensi digunakan sebagai bahan kemasan makanan sekali pakai pengganti styrofoam.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00506	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 01G 31/02,A 01G 33/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600478	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Direktorat Inovasi dan KI UNHAS Gedung Rektorat Lt. 6 Kantor HKI Jl. Perintis Kemerdekaan KM.10 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) <b>Nama Inventor :</b> Asmi Citra Malina, S.Pi., M.Agr., Dr. Ir. Gunarto Latama, M.Sc.,ID Ph.D. ,ID Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si.,ID Herlinah, S.Pi.MP, ID Dr. Alpiani, S.Pi, M.Si, ID Adi Nugraha Sahibe Kasim S.Pi, ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 26 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(54)	<b>Judul</b> <b>Invensi :</b>	SISTEM BUDIDAYA RUMPUT LAUT (Kappaphycus Sp.) METODE BOTTOM UP TERINTEGRASI BERDASARKAN STRATIFIKASI KETINGGIAN AIR UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN KARAGENAN		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengungkapkan suatu sistem budidaya rumput laut (Kappaphycus sp.) menggunakan metode "Bottom Up" yang terintegrasi berdasarkan stratifikasi ketinggian air untuk meningkatkan kandungan karagenan. Sistem ini menggabungkan prinsip metode budidaya dasar dan lepas dasar dengan menggunakan konfigurasi tali vertikal yang dipasang dari dasar perairan ke arah permukaan perairan. Konstruksi sistem terdiri atas tali utama sepanjang ±3 meter yang dilengkapi pemberat dan untai tali vertikal sepanjang ±1 meter yang dilengkapi pelampung untuk menjaga stabilitas posisi tanaman dalam kolom air. Penerapan stratifikasi ketinggian air pada level kedalaman 80 cm, 100 cm, dan 120 cm bertujuan untuk memitigasi dampak fluktuasi parameter lingkungan permukaan, seperti perubahan suhu ekstrem dan penurunan salinitas akibat air hujan, yang sering memicu penyakit ice-ice dan menurunkan kualitas hasil panen. Hasil pengujian menunjukkan bahwa penempatan tanaman pada kedalaman optimal 80 cm secara signifikan meningkatkan laju pertumbuhan spesifik harian serta menghasilkan kandungan karagenan yang lebih tinggi dibandingkan sistem konvensional. Kandungan karagenan maksimal yang dicapai melalui sistem ini adalah 60,40% pada varietas lokal dan 52,97% pada varietas coklat. Invensi ini memberikan solusi teknis yang efisien untuk mengoptimalkan pemanfaatan kolom air secara vertikal sekaligus meningkatkan standar mutu karagenan di industri akuakultur.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00516	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 61K 9/08,A 61K 9/00,A 61P 27/02			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600513	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> DONNY HARDIANA Jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72)	<b>Nama Inventor :</b> DONNY HARDIANA, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(54) **Judul InvenSI :** SEDIAAN OFTALMIK MINIDOSIS NATRIUM DIKLOFENAK

(57) **Abstrak :**

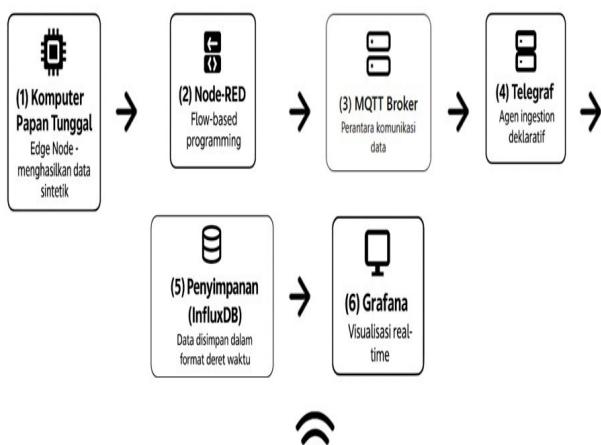
InvenSI ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes mata minidosis yang mengandung natrium diklofenak sebagai bahan aktif, dan Poliheksanida sebagai bahan pengawet dimana sediaan dikemas dalam suatu wadah plastik yang dapat ditutup kembali yang masing-masing terdiri dari 0,5 ml sampai 3 ml larutan, dimana kemasan terdiri dari 3 sampai 10 wadah plastik.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00538	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : G 06F 9/50,G 06F 16/245,G 06Q 50/06,H 04L 67/12			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600180	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Universitas Trunojoyo Madura Jl. Raya Telang PO BOX 2 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 08 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor 1234      (32) Tanggal 08 Januari 2026      (33) Negara ID	(72) <b>Nama Inventor :</b> Ida Lumintu, S.T., M.T., Ph.D.,ID Achmad Maududie, S.T., M.Sc.,ID Syahrul Ramadhan Nur Iskandar, ID Rif'atul Amaliyah, ID		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 29 Januari 2026	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		

(54) **Judul Invensi :** SIMULASI TELEMETRI EDGE OFFLINE-FIRST UNTUK DIGITAL TWIN JARINGAN DISTRIBUSI AIR PADA WI FI LOKAL TERTUTUP

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengungkap sistem simulasi telemetri edge yang memungkinkan pembangkitan, pengaliran, penyimpanan, dan visualisasi data deret waktu sintetik secara real-time tanpa sensor IoT fisik dan tanpa koneksi internet. Sistem terdiri atas: (a) node edge berbasis komputer papan tunggal (misalnya Raspberry Pi) yang menjalankan Node-RED untuk membangkitkan data sintetik dari parameter lapangan; (b) broker MQTT lokal untuk transmisi data; dan (c) server lokal yang menjalankan Telegraf sebagai agen ETL deklaratif, InfluxDB sebagai basis data deret waktu ( Time-Series Database /TSDB), serta Grafana sebagai sistem visualisasi real-time. Seluruh komponen dihubungkan melalui jaringan Wi-Fi lokal tertutup ( offline-first). Mekanisme Quality of Service (QoS), sesi persisten MQTT, deduplikasi berbasis identitas peristiwa ( event ID), dan penulisan idempotent pada TSDB dengan Write-Ahead Log ( WAL ) menjamin ketahanan dan konsistensi data. Invensi ini menyediakan platform edukatif, validatif, dan eksperimental yang aman, efisien, serta mudah direplikasi untuk pembelajaran dan pengujian digital twin distribusi air di lingkungan laboratorium, pendidikan teknik, maupun PDAM daerah.



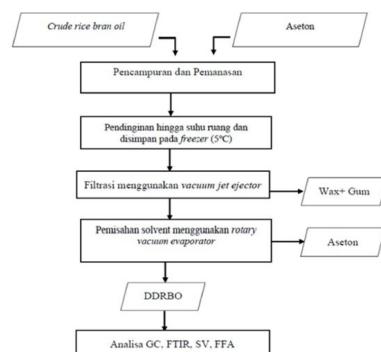
**Wi-Fi 6 Router Lokal**

Menghubungkan seluruh komponen secara tertutup tanpa koneksi internet (offline-first)

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2026/S/00498	(13) A
<b>(51) I.P.C : B 01J 19/12,C 11C 3/10</b>			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600402	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Kantor Transfer Teknologi, Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains Teknologi, Gedung Pusat Riset Lantai 6, Kampus ITS Sukolilo, Surabaya Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Januari 2026		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 26 Januari 2026	(72) <b>Nama Inventor :</b> Ir. Siti Zullaikah, S.T., M.T., Ph.D.,ID Miranda Amiroh Sulaiman, S.Tr., M.T.,ID Dwi Rahmadani S.T., M.T.,ID Yawo Serge Marcel Ewoxo, S.T., M.T.,TG	
(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>			

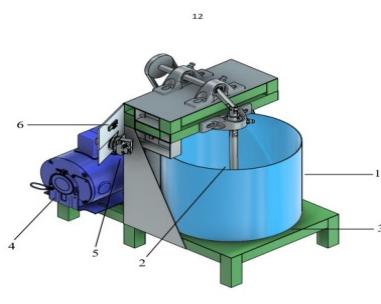
**(54) Judul Invensi :** METODE PEMBUATAN MONOGLISERIDA DAN DIGLISERIDA SEBAGAI EMULSIFIER BERNILAI TINGGI DARI MINYAK DEDAK PADI BERKUALITAS RENDAH MENGGUNAKAN DEEP EUTECTIC SOLVENT SEBAGAI KATALIS BERBANTUAN MICROWAVE

**(57) Abstrak :**  
METODE PEMBUATAN MONOGLISERIDA DAN DIGLISERIDA SEBAGAI EMULSIFIER BERNILAI TINGGI DARI MINYAK DEDAK PADI BERKUALITAS RENDAH MENGGUNAKAN DEEP EUTECTIC SOLVENT SEBAGAI KATALIS BERBANTUAN MICROWAVE Invensi ini berupa metode pembuatan monoglycerida dan diglycerida sebagai emulsifier bernilai tinggi dari minyak dedak padi berkualitas rendah menggunakan deep eutectic solvent (DES) sebagai katalis berbantuan microwave. Metode ini dikembangkan untuk meningkatkan efisiensi proses gliserolisis serta mengurangi penggunaan katalis konvensional yang bersifat korosif. Proses dilakukan dengan mencampurkan minyak dedak padi berkualitas rendah dan gliserol pada rasio molar 1:4-1:8, kemudian ditambahkan katalis DES dengan konsentrasi 5-11% berat terhadap minyak. Reaksi gliserolisis dilakukan menggunakan microwave dengan daya 100-500 watt selama 5-35 menit. Produk hasil reaksi dipisahkan untuk memperoleh emulsifier yang mengandung monoglycerida dan diglycerida. Metode ini menghasilkan emulsifier yang memenuhi karakteristik E471 dengan konversi triglycerida tinggi dan selektivitas produk yang baik, sehingga berpotensi diaplikasikan sebagai proses ramah lingkungan dalam produksi emulsifier.



Gambar 3 Diagram alir preparasi minyak dedak padi berkualitas rendah melalui proses dewaxing/degumming.

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2026/S/00534	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 23N 12/00,B 01F 27/00</b>		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600597	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Politeknik Jambi Jl. Lingkar Barat, Lr. Veteran RT. 04 Kelurahan Pinang Merah Kecamatan Alam Barajo - Kota Jambi Provinsi Jambi Indonesia
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 21 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Mahmud Idris, ID Yudhi Agussationo, ID Sandi Yudha Barri Zaqqy, ID
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 29 Januari 2026		
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> Alat Pengolahan santan kelapa menjadi virgin Coconout Oil (VCO) Berbasis Mikroprosesor ESP32		
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini mengenai alat pengolahan santan kelapa menjadi Virgin Coconut Oil (VCO) Berbasis Mikroprosesor ESP32 yang termasuk dalam bidang teknik elektronika terapan dan sistem kendali otomatis untuk pengolahan hasil pertanian dan perkebunan. InvenSI ini mengintegrasikan tangki pemanasan berbahan stainless steel food grade, sensor suhu, elemen pemanas, motor pengaduk, dan mikrokontroler ESP32 sebagai pengendali utama untuk mengatur proses pemanasan santan secara bertahap dan pengadukan otomatis. Sistem kendali bekerja berdasarkan data suhu untuk menjaga proses pemanasan pada rentang 60–90°C secara stabil dan presisi. Alat ini dilengkapi dengan antarmuka pengguna untuk melihat parameter suhu dan waktu proses. Dengan konfigurasi tersebut, invenSI ini memungkinkan proses pengolahan santan menjadi VCO berlangsung secara otomatis, efisien, dan berulang, serta mengurangi ketergantungan pada pengawasan manual, sehingga sesuai diterapkan pada skala UMKM dan industri kecil pengolahan kelapa.		

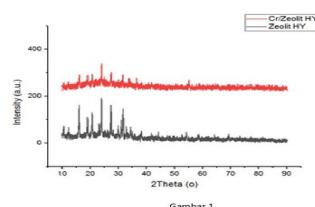


(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00519	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : B 01J 29/80,B 01J 23/755,C 07C 29/151</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600503	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 19 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Prof. Ir. Didi Dwi Anggoro M.Eng., Ph.D., IPU, ASEAN Eng.,ID Prof. Dr. Ir. Luqman Buchori S.T., M.T., IPM.,ID Fatma Tsaniya Chamdani, S.T., M.T.,ID Brilliant Umara Le Monde, S.T., M.T.,ID M. Hasim Muzadi, S.Si, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor                   (32) Tanggal                   (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			

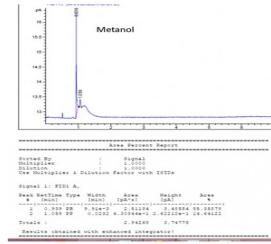
(54) **Judul** PROSES PEMBUATAN SERBUK KATALIS KROMIUM OKSIDA YANG TERIMPREGNASI PADA ZEOLIT HY SEBAGAI KATALIS PADA REAKSI OKSIDASI LANGSUNG METANA MENJADI METANOL  
**Invensi :**

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai proses pembuatan serbuk katalis kromium oksida yang terimpregnasi pada zeolit HY sebagai katalis pada reaksi oksidasi langsung metana menjadi metanol. Proses pembuatan serbuk katalis kromium oksida yang terimpregnasi pada zeolit HY ini, dimulai dari melarutkan senyawa Cr(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>.9H<sub>2</sub>O dalam air murni pada suhu 45 oC, kemudian mencampurkan larutan tersebut dengan zeolit HY pada suhu antara 65 sampai 80 oC selama 1 jam, dilanjutkan dengan mengeringkan campuran dan mengkalsinasi padatan katalis. Proses pengembunan logam kromium ini pada katalis zeolit bertujuan untuk meningkatkan situs aktif dan mempercepat reaksi, khususnya pada proses oksidasi langsung metana menjadi metanol. Hal ini ditunjukkan dari hasil karakterisasi keasaman, bahwa katalis kromium oksida terimpregnasi pada zeolit memiliki keasaman yang meningkat dibandingkan dengan sebelum dimodifikasi dengan logam kromium. Sedangkan pada analisa produk metanol dengan alat instrumen GC-FID, didapatkan bahwa reaksi dengan penggunaan katalis kromium oksida terimpregnasi pada zeolit HY menghasilkan area metanol. Dengan adanya invensi ini maka diharapkan dapat mengatasi permasalahan dalam katalis kromium oksida terimpregnasi pada zeolit untuk oksidasi langsung metana menjadi metanol.



Gambar 1



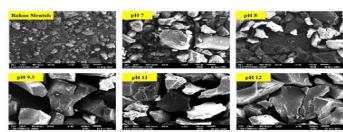
Gambar 2

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00521	(13) A
(19)	ID			
<b>(51) I.P.C : A 23J 3/16,A 23J 1/04,B 01D 21/00</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600500	(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Januari 2026	(72) <b>Nama Inventor :</b> Prof. Ir. Nita Aryanti, S.T., M.T., Ph.D., IPM., ASEAN Eng.ID Abdurohman Zakki, S.Si., M.T.,ID		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			

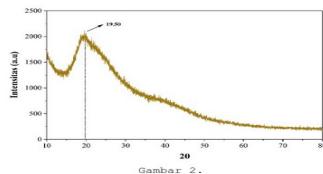
**(54) Judul Invensi : PROSES EKSTRAKSI PROTEIN NABATI KACANG COWPEA MENGGUNAKAN ECO-SONIKASI UNTUK STABILITAS EMULSI PANGAN**

**(57) Abstrak :**

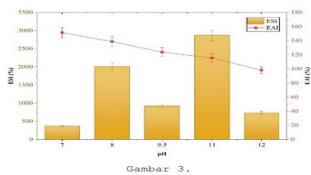
Invensi ini berhubungan proses ekstraksi protein dari kacang Cowpea dengan metode eco-sonikasi untuk stabilitas emulsi pangan. Invensi ini menyediakan proses ekstraksi protein dengan metode yang lebih efektif, ramah lingkungan, dan berbiaya rendah. Pada proses perwujudan invensi ini, didapatkan varian produk kandungan dari protein ekstrak (%) dengan metode eco-sonikasi. Diawali dengan penambahan 30 gram bubuk kacang Cowpea yang sudah di tumbuk dan disaring halus dengan air suling 300 mL N-hexane untuk dilakukan penghilangan lemak selama 4 jam dengan suhu 300 0C. Kemudian, dilakukan proses ekstraksi dengan variasi pH, waktu, dan suhu. Endapan protein yang didapatkan kemudian di lakukan proses beku-kering dengan suhu -180C. Endapan protein yang didapatkan sebagai agen pengemulsi yang akan dilarutkan dalam air suling, dicampurkan, homogenisasi, dan terakhir proses sonikasi selama 10 menit untuk mendapatkan emulsi yang lebih homogen. Dengan adanya invensi ini maka diharapkan dapat mengatasi permasalahan dalam ekstraksi protein berbasis bahan alam yang membutuhkan waktu lama, konsumsi pelarut yang berlebih, tidak ramah lingkungan, dan berbiaya tinggi.



Gambar 1 .



Gambar 2 .



Gambar 3 .

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID		(11) No Pengumuman : 2026/S/00542	(13) A
(51) I.P.C : A 41H 3/015,G 06F 18/40,G 06N 3/04,G 06T 5/50				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600559		(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LPPM Universitas Negeri Medan Jl. Willem Iskandar Pasar V - Kotak Pos No.1589 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) <b>Nama Inventor :</b> Dinda Kartika, ID Hamidah Nasution, ID Debi Yandra Niska, ID Fikri Syahputra, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026		(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	Judul Invensi :	METODE UNTUK MEMBANGKITKAN MOTIF BATIK DENGAN MEMANFAATKAN CNN ENCODER-DECODER UNTUK STYLE TRANSFER BERBASIS POLA FRIEZE DAN POLA KRISTALOGRAFI		
(57)	<b>Abstrak :</b>	METODE UNTUK MEMBANGKITKAN MOTIF BATIK DENGAN MEMANFAATKAN CNN ENCODER-DECODER UNTUK STYLE TRANSFER BERBASIS POLA FRIEZE DAN POLA KRISTALOGRAFI Invensi ini mengenai metode untuk membangkitkan motif batik dengan memanfaatkan Convolutional Neural Network (CNN) encoder-decoder untuk style transfer berbasis pola frieze dan pola kristalografi. Lebih khusus, invensi ini berkaitan dengan pengembangan metode pembangkitan motif batik digital yang mengintegrasikan kecerdasan buatan dan prinsip simetri matematis guna menghasilkan pola yang artistik, simetris, dan berkarakter budaya. Metode ini mencakup tahapan: (a) menerima dua gambar masukan berupa gambar konten dan gambar gaya; (b) mengekstraksi fitur konten dan gaya melalui CNN encoder; (c) menggabungkan fitur menggunakan perhitungan content loss dan style loss; (d) merekonstruksi hasil gabungan dengan CNN decoder; (e) menerapkan pola frieze untuk pengulangan satu arah atau pola kristalografi untuk pengulangan dua arah; serta (f) menampilkan dan menyimpan hasil akhir dalam format digital. Metode ini memungkinkan pembangkitan motif batik baru secara otomatis, cepat, dan variatif, dengan tetap mempertahankan kesimetrisan dan estetika khas batik tradisional Indonesia. Invensi ini memberikan solusi inovatif bagi industri kreatif tekstil melalui penerapan teknologi kecerdasan buatan yang selaras dengan nilai-nilai seni dan budaya lokal.		

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00541	(13) A
<b>(51) I.P.C : A 61K 36/185,A 61P 31/04,C 07C 7/09,C 07C 7/08</b>				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600565		(71) <b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Sentra KI Universitas Sam Ratulangi Jln. Kampus Unsrat, Kleak , Manado, Sulawesi Utara Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Januari 2026			
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara		(72) <b>Nama Inventor :</b> Max Revolta John Runtuwene, ID Dewa Gede Katja, ID Vanda Selvana Kamu, ID Jonathan Cavin Ezra Sinaga, ID Aleluya Vierdjereri Runtuwene, ID	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026		(74) <b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(54)	<b>Judul Invensi :</b> BRACTEOSEA DC	SENYAWA AKTIF BIOLOGIS DAN ANTIBAKTERI TUMBUHAN OBAT TRADISIONAL SAURAUIA		
(57)	<b>Abstrak :</b> <p>Invensi ini berkaitan dengan suatu metode penentuan aktivitas antibakteri dan metode isolasi senyawa aktif biologis dari tumbuhan obat tradisional soyogik ( Saurauia bracteosa DC). Metode ini meliputi tahapan ekstraksi daun soyogik menggunakan pelarut etanol, diikuti dengan pengujian aktivitas antibakteri terhadap bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Escherichia coli</i> menggunakan metode difusi agar. Hasil pengujian menunjukkan bahwa ekstrak etanol daun soyogik memiliki aktivitas antibakteri yang meningkat seiring dengan peningkatan konsentrasi ekstrak. Selanjutnya, isolasi senyawa aktif dilakukan melalui fraksinasi menggunakan pelarut n-heksana, etil asetat, dan metanol, dimana fraksi etil asetat menunjukkan aktivitas biologis terbaik. Pemurnian senyawa aktif dilakukan dengan kromatografi kolom menggunakan fase diam silika gel dan sistem eluen n-heksana:etil asetat secara gradien. Senyawa aktif hasil isolasi kemudian dikarakterisasi menggunakan spektroskopi UV-Vis, inframerah (IR), spektrometri massa (MS), dan resonansi magnetik inti (NMR). Berdasarkan hasil karakterisasi, senyawa aktif yang diperoleh diidentifikasi sebagai kaempferol dengan rumus molekul C<sub>15</sub>H<sub>10</sub>O<sub>6</sub>. Invensi ini memberikan metode sederhana dan efektif untuk memperoleh senyawa bioaktif dari tumbuhan obat tradisional yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan antibakteri alami</p>			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00517	(13) A
(51)	<b>I.P.C : A 61K 47/36,A 61K 31/196,A 61K 9/08</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600509	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> DONNY HARDIANA Jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 19 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> DONNY HARDIANA, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> SEDIAAN TETES MATA MULTIDOSIS NATRIUM DIKLOFENAK			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes mata multidosis yang mengandung natrium diklofenak, dan poliheksametilen biguanida sebagai bahan pengawet dengan konsentrasi 0,005 mg/ml dalam wadah dengan volume 5-15 ml.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00533	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 23L 13/60			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600617	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LPPM). UNSOED Dr. Suparno Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Prof. Dr. Triana Setyawardani S.Pt., MP.,ID Irwan Fadhlurrohman, S.Pt., M.Pt.,ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 29 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> FORMULA SOSIS FERMENTASI DENGAN STARTER DADIH			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berkaitan dengan formula sosis ayam fermentasi dengan penambahan dadih sebagai starter fermantasi. Formulasi sosis terdiri dari bahan utama daging ayam sebanyak 500 gr; tepung tapioka; dadih dan bahan-bahan lainnya. Proses pembuatan adalah dimulai dari memotong daging ayam dalam potongan kecil, ditambahkan dadih dan dicampur. Tahap selanjutnya dilakukan fermentasi pada suhu kamar dan dipanaskan dengan microwave. Kelebihan dari invenSI yaitu menghasilkan sosis ayam fermentasi dengan kandungan protein 20,43- 23,39 %; lemak 2,27-2,46 %; ph 3,28-3,32; memiliki sifat tekstur kekerasan 2397-1157 g/dt mampu menurunkan susut masak hingga 8,63 %.			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00544	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : G 06F 17/40,G 06F 16/00,G 06Q 50/26			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600242	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b> Universitas Trunojoyo Madura Jl. Raya Telang PO BOX 2 Indonesia	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09 Januari 2026	(72)	<b>Nama Inventor :</b> Muhammad Yusuf, ST, M.MT, Ph.D, ID Moch Kautsar Sophan, S.Kom, M.MT, ID Devie Rosa Anamisa, S.Kom, M.Kom, ID	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor 123      (32) Tanggal 08 Januari 2026      (33) Negara ID	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 30 Januari 2026			
(54)	<b>Judul InvenSI :</b> SISTEM OPEN DATA DISABILITAS			
(57)	<b>Abstrak :</b> InvenSI ini berkaitan dengan suatu sistem dan mekanisme pengumpulan, rekapitulasi serta publikasi data disabilitas secara terbuka yang terintegrasi dengan berbagai sumber data pemerintah dan non-pemerintah. Sistem ini dirancang untuk mengatasi keterbatasan data disabilitas sebelumnya yang belum menyediakan mekanisme pengumpulan, rekapitulasi, dan publikasi data disabilitas. Melalui invenSI ini, data dari Kementerian, Lembaga, Pemerintah Daerah, dan pihak lainnya dihimpun secara terstandar, kemudian diolah menjadi basis data yang komprehensif. Data tersebut direkapitulasi berdasarkan kategori tertentu, antara lain jenis disabilitas, wilayah, usia, serta indikator sosial-ekonomi. Selanjutnya, hasil rekapitulasi dipublikasikan dalam bentuk portal Open Data Disabilitas yang dapat diakses masyarakat luas dalam format terbuka (open format). Selain itu, invenSI ini dilengkapi dengan fitur datareferensi dan visualisasi data disabilitas berupa grafik, tabel, dan peta tematik, yang memudahkan pengguna dalam memahami kondisi disabilitas secara cepat dan tepat. Dengan demikian, invenSI ini memberikan solusi yang mendukung transparansi, akuntabilitas, penelitian akademik, serta perumusan kebijakan dan program pemberdayaan disabilitas berbasis data (evidence-based policy).			

(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00555	(13) A
(19)	ID			
(51)	<b>I.P.C : A 47C 7/18,A 47C 1/00</b>			
(21)	<b>No. Permohonan Paten :</b> S00202600251	(71)	<b>Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :</b>	
(22)	<b>Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :</b> 11 Januari 2026		Fakultas Teknik, Universitas Buana Perjuangan Karawang Jl. H.S. Ronggowaluyo, Kec. Telukjambe Timur, Kab. Karawang, Provinsi Jawa Barat, 41361. Indonesia	
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72)	<b>Nama Inventor :</b>	
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 30 Januari 2026		Dr. Nana Rahdiana, S.T., M.T. ,ID	Ir. Afif Hakim, S.T., M.T. ,ID
			Amallia, S.T., M.T.,ID	Falahal Majid, S.T. ,ID
			Putri Hutami Rahmadianti, S.T. ,ID	Louwis Perdian Sahat Marihot ,ID
(54)	<b>Judul Invensi :</b> ErJo (Ergonomic Jojodog) sebagai Solusi Keberlanjutan Pekerjaan Jongkok	(74)	<b>Nama dan Alamat Konsultan Paten :</b>	

(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini berkaitan dengan alat duduk portabel ergonomis berbasis kearifan lokal yang dirancang untuk mengurangi risiko gangguan muskuloskeletal serta meningkatkan kenyamanan selama melakukan aktivitas jongkok pada berbagai jenis pekerjaan, baik formal maupun informal. ErJo memiliki bentuk silinder dengan tinggi ±20 cm dan diameter ±30 cm, menggunakan bahan utama styrofoam keras sebagai struktur inti untuk menopang beban tubuh pengguna. Bagian atas dilapisi busa lembaran (polyurethane foam) guna meningkatkan kenyamanan duduk, sedangkan lapisan luar menggunakan kain kanvas agar tahan terhadap gesekan, tidak mudah robek, dan memiliki daya tahan tinggi. Perangkat ini dilengkapi sabuk tunggal yang dapat disesuaikan panjangnya serta dilengkapi pengunci cepat (quick release buckle), sehingga memudahkan pengguna dalam mengenakan dan membawa alat ini. Invensi ErJo memberikan solusi ergonomis yang praktis, portabel, dan efisien, sekaligus mendukung keberlanjutan aktivitas pekerjaan jongkok dengan tetap menjaga kesehatan dan kenyamanan pengguna.
------	---



(20)	<b>RI Permohonan Paten</b>	(11)	No Pengumuman : 2026/S/00528	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : A 23B 4/00,A 23L 27/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202600340	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 14 Januari 2026	LPPM Universitas Jambi Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM.15 Mendalo Indah Indonesia		
(30)	<b>Data Prioritas :</b> (31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara	(72) Nama Inventor :		
(43)	<b>Tanggal Pengumuman Paten :</b> 28 Januari 2026	Dr. Ir. Afriani, M.P.ID	Hasanah, S.Pi.,M.Si.ID	
		Wulandari, S.Pi.,M.Si.ID	M. Hariski, S.Pi.,M.Si.ID	
		Yoppie Wulanda, S.Pi.,M.Si.ID	Lauura Hermala Yunita, S.Pi.,M.Si.ID	
		Nelwida, S.Pi.,M.Si.ID		
(54)	<b>Judul Invensi :</b> METODE PEMBUATAN FILLET IKAN PATIN ASAP CAIR	(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(57)	<b>Abstrak :</b> Invensi ini mengenai metode pembuatan fillet ikan Patin asap cair es krim Spirulina sp. Proses produksi fillet ikan patin dilakukan melalui tahap pemfilletan, pencucian, penirisan, perendaman dengan asap cair 0%, 5%, 10%, 15%, 20% selama 2 jam , penirisan, pengovenan pada suhu 70°C selama 48 jam, pengemasan. Invensi ini menghasilkan fillet ikan patin asap cair dengan karakteristik sensori kenampakan utuh, warna coklat,bau dan rasa spesifik bau asap yang kuat. Karakteristik secara kimia didapatkan terjadi penurunan kadar air dan pH serta peningkatan protein dengan peningkatan konsentrasi asap cair. Dengan demikian diharapkan fillet ikan patin asap cair lebih diterima oleh konsumen sehingga industrialisasinya dapat mendukung pangan bergizi dengan umur simpan yang lebih lama dan lebih sehat			