



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP647/S/VIII/2019

DIUMUMKAN TANGGAL 02 AGUSTUS 2019 s/d 02 OKTOBER 2019

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 123 AYAT (2)
UNDANG-UNDANG PATEN NOMOR 13 TAHUN 2016

DITERBITKAN BULAN AGUSTUS 2019

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 647 TAHUN 2019

**PELINDUNG
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA**

TIM REDAKSI

Penasehat : **Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual**
Penanggung jawab : **Direktur Paten, DTLST, dan RD**
Ketua : Kasubdit Permohonan dan Publikasi Paten
Sekretaris : Kasi Publikasi dan Dokumentasi Paten
Anggota : Yuriko Pandit, S.Sos.
Asmal
Herdyka Sulistiardi, S.Si.

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

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01108****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23F 5/00(2006.01), A 23L 2/84(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201810922**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 Desember 2018**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LP2M Universitas Syiah Kuala
Jl. T. Nyak Arief Darussalam, Banda Aceh 23111**(72) Nama Inventor :**
Anshar Patria, ID
Murna Muzaifa, ID
AmharAbubakar, ID
Febriani, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Luwak Sebagai Agen Fermentasi Kopi**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan kultur isolat murni bakteri asam laktat (BAL) yang diperoleh dari luwak, sebagai kandidat agen fermentasi kopi. Proses produksi kopi luwak sangat bergantung pada sistem biologis hewan luwak (sebagai satu-satunya media pembuatan kopi luwak) maka produk yang dihasilkan terbatas sehingga kopi luwak dinobatkan sebagai kopi istimewa dan termahal di dunia. Dengan alasan tersebut kopi luwak sering menjadi sasaran pemalsuan baik dalam bentuk asli maupun campuran. Pembuatan kopi luwak yang tidak melibatkan luwak memungkinkan dijadikan sebagai alternatif dalam pemecahan permasalahan kopi luwak. Proses fermentasi kopi luwak artifisial dapat dilakukan dengan mencoba mencontoh fermentasi yang terjadi dalam saluran pencernaan hewan luwak. Enzim-enzim dan mikroorganisme yang terdapat di saluran pencernaan luwak diyakini berperan dalam fermentasi kopi luwak. BAL merupakan salah satu mikroorganisme yang umum ditemukan dalam pada saluran cerna luwak. Isolasi dan skrining BAL spesifik yang mampu memecah protein dapat menghasilkan isolat unggul yang berperan sebagai starter atau agen biologis dalam fermentasi kopi. Terdapat 8 isolat BAL yang terisolasi dari saluran cerna luwak. Hanya 5 isolat yang mampu memecah protein (mempunyai aktivitas proteolitik) yaitu IBAL1, IBAL2, IBAL4, IBAL7 dan IBAL8 pada tahap skrining dan berpotensi menjadi kandidat agen fermentasi kopi. Isolat IBAL4 merupakan isolat yang mempunyai aktivitas proteolitik terbesar.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01109****(13) A****(51) I.P.C : Int.CI.2017.01/A 23L 33/135(2016.01), A 23L 2/02(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201811082**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Desember 2018**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM UNIVERSITAS SERAMBI MEKKAH
JL. T. IMUM LEUNG BATA, DESA BATOH,
KECAMATAN LUENG BATA, KOTA BANDA ACEH,
KODE POS 23245**(72) Nama Inventor :**
TENGGU MIA RAHMIATI, ID
VIRNA MUHARDINA, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** KOMPOSISI AMPAS TAHU SEBAGAI PREBIOTIK PADA PEMBUATAN YOGURT SKIM SANTAN KELAPA**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan pemanfaatan limbah santan kelapa sebagai bahan baku pengganti susu pada pembuatan yogurt dan ampas tahu sebagai sumber prebiotik pada yogurt skim santan. Tepung ampas tahu yang digunakan melalui tahap pengepresan, penjemuran dan penghancuran serta pengayakan dengan ayakan 140 mesh. Yogurt skim santan dengan penambahan tepung ampas tahu 1.5% dan susu skim 15% serta karagenan 0.25% dapat menghasilkan yogurt skim santan dengan karakteristik kimia, fisik dan organoleptik yang menyerupai yogurt susu pada umumnya. Dengan demikian diharapkan yogurt skim santan ini akan dapat mengurangi atau menggantikan penggunaan susu segar sebagai bahan baku pembuatan yogurt dan juga dapat menjadi pilihan diversifikasi pangan bagi masyarakat yang menyukai produk probiotik namun terkendala mengkonsumsinya karena faktor alergi tubuh terhadap susu dan lactose intolerance.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01110****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201811084**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Desember 2018**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
UNG
Jl. Jenderal Sudirman No. 6, Kola Gorontalo**(72) Nama Inventor :**
Dr. Ade Muharam, S.Pi, M.Si, ID
Dr. Syamsuddin, MP, ID
Mulis, S.Pi, M.Sc, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** KARANG BUATAN BERBENTUK KUBUS BERONGGA DENGAN TEMPURUNG KELAPA UNTUK
PENINGKATAN PRODUKTIVITAS PERAIRAN DI WILAYAH PESISIR PULAU-PULAU KECIL**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan teknologi konservasi terumbu karang, yaitu dengan membuat suatu Karang Buatan Berbentuk Kubus Berongga dengan Tempurung Kelapa Untuk Peningkatan Produktivitas Perairan di Wilayah Pesisir Pulau-Pulau Kecil, lebih khusus lagi, invensi ini membuat karang buatan yang berbentuk kubus berongga, serta dengan menggunakan tempurung kelapa sebagai media untuk meningkatkan produktivitas perairan di wilayah pesisir pulau-pulau kecil yang akan digunakan untuk areal budidaya rumput laut. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya dalam upaya untuk meningkatkan produktivitas perairan pesisir melalui penerapan teknologi konservasi terumbu karang yang dicirikan dengan adanya penggunaan tempurung kelapa sebagai media organik untuk mempercepat pertumbuhan alga, dan bibit karang, serta adanya media pertumbuhan yang dibagian tengahnya terdapat rongga yang dapat membantu sirkulasi air laut, sehingga media dapat lebih kuat dari arus maupun gelombang karena masa air yang menekan akan dilewatkan melalui lubang tersebut. Selain itu keberadaan rongga untuk sirkulasi air laut ini dapat membantu mengurangi pengendapan sedimen pada media dan juga bibit terumbu karang, sehingga pertumbuhan bibit terumbu karang lebih baik dan mudah menangkap nutrisi yang terdapat di air laut.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01111

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl./

(21) No. Permohonan Paten : S00201811252

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
31 Desember 2018

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPKM UNIVERSITAS TANJUNGPURA
JALAN DAYA NASIONAL PONTIANAK 78124

(72) Nama Inventor :
ANDRIANI, ID
VIRHAN NOVIANRY, ID
MELIANI FRANSISKA ANDITA, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : ASTAXANTHIN SEBAGAI HEPATOPROTEKTOR

(57) Abstrak :

Hepatoprotektor yang dimaksud dalam invensi ini adalah astaxanthin dosis 12 mg/kgBB/hari yang diberikan selama 14 hari untuk memperbaiki kerusakan jaringan hepar akibat paparan formaldehid secara oral. Astaxanthin dosis 12 mg/kg/BB memiliki pengaruh meningkatkan aktivitas spesifik enzim glutathione peroksidase sampai setara dengan kondisi normal. Hal ini menunjukkan bahwa astaxanthin dengan dosis 12mg/kgBB/hari yang diberikan secara oral memiliki efek hepatoprotektor.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01114****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./G 06Q 20/00(2012.01) // (G 06Q 20:00)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903514**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
JOHNY TANDRYANTO
JL. GAHARU 1 NO. 7 RT.008 / 06A KEL. JAKA SAMPURNA,
KEC. BEKASI BARAT KOTA BEKASI - JAWA BARAT - 17145**(72) Nama Inventor :**
JOHNY TANDRYANTO , ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** SISTIM TRANSAKSI FLEKSIBEL ONLINE.**(57) Abstrak :**

Sistim Transaksi Fleksibel Online yang merupakan suatu aplikasi yang menyediakan fitur kombinasi dan gabungan kegiatan pertransaksian penawaran terbuka dalam kurun waktu tertentu, beli atau jual langsung dengan harga berjenjang/bertingkat maupun dalam keadaan sangat mendesak.

Dengan kombinasi ini, memberikan keleluasaan kepada pengguna untuk melakukan kegiatan transaksi yang fleksibel untuk memaksimalkan keuntungan sesuai dengan keadaan yang berlaku pada pengguna.

Sistim Transaksi ini dibuat dalam aplikasi, yang berjalan dan bekerja disemua gawai perorangan maupun perkantoran, yang dapat digunakan disetiap waktu, dimana saja dalam jangkauan Online dan setara oleh siapa saja setelah terdaftar.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01115****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/B 63B 35/44(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten : S00201903533****(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Wijanarka; Rudi Waluyo dan Nomeritae Nasir
Universitas Palangka Raya Jalan Yos Sudarso, Palangka
Raya, 73111; Universitas Palangka Raya Jalan Yos Sudarso,
Palangka Raya, 73111 dan Universitas Palangka Raya Jalan
Yos Sudarso, Palangka Raya 73111**(72) Nama Inventor :**
Wijanarka, ID
Rudi Waluyo, ID
Nomeritae Nasir, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi : MODULAR FONDASI RANGKA ANTI BANJIR****(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan konstruksi rangka fondasi anti banjir yang terdiri Konstruksi Landasan, Konstruksi Apung dan Konstruksi Penggerak Vertikal. Agar dapat bekerja, ketiga konstruksi tersebut digabung dengan cara meletakkan konstruksi Apung pada konstruksi landasan dan memberikan material apung pada konstruksi Apung. Agar saat mengapung konstruksi apung hanya bergerak vertikal naik turun dan tak bergerak horizontal, tiang utama konstruksi apung dihubungkan dengan tiang utama konstruksi Tiang penggerak vertikal.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01112****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** SID201900146**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Januari 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
SENTRA KI UNTAD
Kampus Bumi Tadulako Tondo
Jalan Soekarno Hatta KM 9 Palu, Palu 94119**(72) Nama Inventor :**
Prof.Dr.Shahabuddin, ID
Prof.Dr.Alam Anshary, ID
Dr.Ir.Usman Made, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** METODE PENGENDALIAN HAMA PENGOROK DAUN PADA BAWANG MERAH VARIETAS LEMBAH PALU
MENGUNAKAN TANAMAN PERANGKAP**(57) Abstrak :**

Invensi ini berupa suatu metoda untuk mengendalikan hama pengorok daun padatanaman bawang merah varietas Lembah Palu (*Allium wakegi* Araki) dengan cara menggunakan tanaman perangkap berupa tanaman mentimun atau kacang panjang dengan sistem penanaman sekuensial sebanyak dua baris di tengah tanaman bawang merah sehingga hama tersebut menjauhi tanaman bawang merah. Dengan sistem ini hama pengorok lebih banyak yang menyerang tanaman perangkap dan sekaligus juga mengundang kehadiran musuh alami hama pengorok daun. Tahapan penerapan metode pengendalian ini terdiri atas; menyiapkan bibit tanaman perangkap dan bawang merah, menyiapkan lahan, memupuk tanaman, menanam tanaman perangkap 2 minggu sebelum tanaman bawang, dan menanam bawang merah (Gambar 1).

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01113****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.8/E 04D 13/03, E 04D 13/00****(21) No. Permohonan Paten :** SID201903486**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Ciputra
CitraLand CBD Boulevard, Kelurahan Made,
Kecamatan Sambikerep, Surabaya 60219**(72) Nama Inventor :**
Melania Rahadiyanti, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** ALAT PENGURANG SILAU PADA BUKAAN HORIZONTAL PADA ELEMEN ATAP BANGUNAN**(57) Abstrak :**

Isu penghematan energi pada bangunan menimbulkan tantangan untuk menyelesaikan desain pencahayaan alami yang efektif bagi pengguna ruang di dalam bangunan. Invensi ini bertujuan untuk menyediakan alat pengurang silau pada bukaan horisontal pada elemen atap bangunan (skylight) agar dapat mengoptimalkan penataan cahaya alami pada ruangan dengan sistem skylight sehingga cahaya alami dapat masuk secara merata ke dalam ruang namun silau dan kontras yang mengganggu bisa dihindari. Invensi ini menggunakan pelat metal berlubang perforasi (perforated metal), yang dicirikan dengan lubang perforasi berbentuk persegi, persentase ruang terbukanya terhadap total luas permukaan pelat sebesar 5-10%, kerapatan lubang perforasi yaitu jarak antar tepi lubang perforasi adalah 4-8 cm, dan lubang perforasinya disusun secara sejajar.

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23B 4/12(2006.01), A 23B 4/00(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : SID201903536

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
26 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPM Universitas Katolik Soegijapranata
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur, Semarang 50234

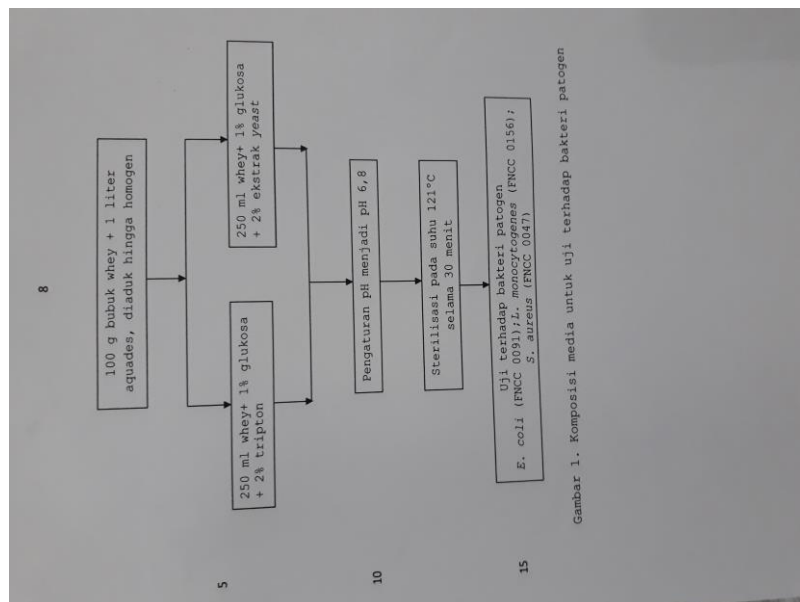
(72) Nama Inventor :
Dr. Ir. Lindayani, MP, ID
Dra. Laksmi Hartajanie, MP, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : Komposisi Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Untuk Memproduksi Bakteriosin

(57) Abstrak :

Komposisi Media pertumbuhan bakteri asam laktat untuk untuk memproduksi bakteriosin menggunakan bahan whey ditambahkan glukosa, tripton dan ekstrak yeast. Isolat bakteri asam laktat ditambahkan pada media dan bakteri patogen digunakan untuk mengukur aktivitas penghambatan bakteriosin. Bakteri patogen yang digunakan E. coli (FNCC 0091); L. monocytogenes (FNCC 0156); S. aureus (FNCC 0047).Invensi ini menghasilkan komposisi media whey yang ditambahkan glukosa, tripton dan ekstrak yeast sebagai pengkayaan media tumbuh bakteri asam laktat untuk memproduksi bakteriosin. Bakteriosin yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat merupakan antibakteri alami yang dapat berfungsi sebagai pengawet alami bahan makanan. Dengan demikian diharapkan bakteriosin yang dihasilkan dari komposisi media tersebut dapat diterima oleh konsumen sehingga industri pangan dapat mendukung penggunaan bakteriosin yang dihasilkan sebagai pengawet alami.



(51) I.P.C : Int.Cl./

(21) No. Permohonan Paten : SID201903544

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
28 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPM Universitas Riau
LPPM Universitas Riau, Kampus Bina Widya,
Jl. HR. Soebrantas Km. 12,5, Panam, Pekanbaru 28293

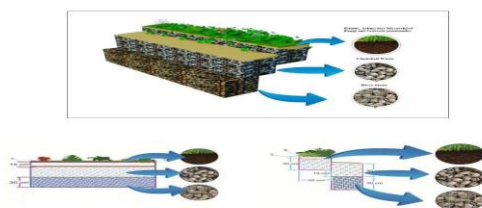
(72) Nama Inventor :
Andrian Perdana, ID
Maharani Miranda, ID
Sidik Yunedi, ID
Monita Olivia, ID
Miguel Felix Wijaya, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : ECO-BION (ECO-FRIENDLY OF GABION) PEMANFAATAN LIMBAH CANGKANG KERANG DAN Vetiveria zizanioides DIINOKULASIKAN DENGAN FUNGI MIKORIZA ARBUSKULAR SEBAGAI PENGENDALIAN EROSI DI ALIRAN ANAK SUNGAI

(57) Abstrak :

Erosi merupakan permasalahan umum pada Daerah Aliran Sungai (DAS) di Indonesia. Erosi adalah proses terlepasnya butiran tanah dan terangkutnya material tersebut oleh gerakan air atau angin diikuti dengan pengendapan material ke tempat yang lain. Erosi mempengaruhi bentuk sungai sehingga dapat menimbulkan masalah bagi masyarakat di sekitar Daerah Aliran Sungai karena terjadi penurunan tanah. Erosi dan longsoran tebing dapat diatasi dengan menggunakan dinding penahan tanah, krib, dam dan tanggul. Namun, usaha pengendalian erosi tersebut belum optimal dilakukan sehingga diperlukan suatu inovasi tepat guna, yaitu ECO-BION (Eco-friendly of Gabion). ECO-BION merupakan suatu konstruksi berbentuk balok yang terbuat dari anyaman kawat berisi batu sungai, limbah cangkang kerang dan tanaman akar wangi (Vetiveria zizanioides). Struktur ECO-BION dibuat berbentuk balok dengan ukuran tertentu yang disusun bertingkat agar stabil dengan menggunakan material lokal seperti batu sungai dan limbah cangkang kerang yang diikat oleh anyaman kawat serta ditanami tanaman akar wangi. Tanaman akar wangi diinokulasikan dengan fungi mikoriza arbuskular untuk memperluas jangkauan akar sehingga dapat menahan tanah dengan baik. Selain itu, limbah cangkang kerang mengandung zat kalsium dimanfaatkan sebagai material pengisi di antara batu sungai agar tanaman akar wangi dapat tumbuh lebih subur di sela-sela gabion sehingga dapat menahan penurunan tanah dan longsoran tebing sungai.



(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01118****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23K 50/10(2016.01), A 23K 10/30(2016.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903546**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
29 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al
Banjari
Kampus UNISKA MAB Jl. Adhyaksa No. 2,
Kayu Tangi, Banjarmasin (70123)**(72) Nama Inventor :**
Dr. Achmad Jaelani, S.Pt, M.Si, ID
Abd. Malik, S.Pt, M.Si, Ph.D, ID
Gusti Khairun Ni'mah, SP, MP, ID
Muhammad SyarifDjaya, S.Pt, MP, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** PROSES PEMBUATAN PAKAN KOMPLIT GRANULE BERBAHAN DASAR RUMPUT RAWA**(57) Abstrak :**

Invensi ini berupa teknik untuk mengolah hijauan rawa yang akan digunakan sebagai pakan komplit berbentuk granul sebagai pakan ternak kambing. Adapun tujuan invensi ini adalah upaya pemanfaatan sumber pakan lokal yang ketersediaanya melimpah dan mengkombinasikannya dengan bahan pakan : legume indigofera, tepung kanji, dedak halus, molasses, garam agar nilai nutrisinya sesuai kebutuhan ternak, disamping sifat fisik yang mendukung dari pakan komplit tersebut. Proses pembuatan pakan komplit granul meliputi pemanenan hijauan, pelayuan. Pengeringan, pengecilan ukuran, penggilingan, pencampuran dengan bahan pakan lain, pembasahan/penyalutan, pembuatan granul menggunakan mesin granulator, penyaringan, pengeringan dan penyimpanan

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01119****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23K 10/12(2016.01), A 23K 10/00(2016.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903548**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
29 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al
Banjari
Jl. Adhyaksa No. 2, kayu tangi, Banjarmasin 70122**(72) Nama Inventor :**
Abd. Malik, S.Pt., M.Si., Ph.D, ID
Dr. Ir. Aam Gunawan, M.P., ID
Dr. Ir. Siti Erlina, MP, ID
Neni Widaningsih, S.Pt, MP, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** FORMULA DAN METODE PEMBUATAN UREA MOLASES MULTI-NUTRIENT MORINGA BLOK (UM3B)
SEBAGAI PAKAN TAMBAHAN TERNAK RUMINANSIA SEBELUM MUSIM KAWIN (FLASING)**(57) Abstrak :**

Formula pembuatan urea molasses multi-nutrien moringa blok (UM3B) yang kaya akan nutrisi bersumber dari tepung moringa untuk pakan tambahan ternak ruminansia sebelum kawin [flasing] telah ditemukan. Proses ini diawali dengan memanfaatkan tepung moringa yang disubstitusikan dalam UMMB yang kemudian disebut UM3B. Bahan yang digunakan dalam menyusun UM3B terdiri atas Moringa 15%, urea 5%, molassos 35%, mineral 5%, paya 3%, garam 5%, kapur 7%, jagung 8,9%, dedak 9,8%, dan kedelai 6,3%. Berdasarkan analisis Komposisi nutrien UM3B yang dihasilkan dengan metode ini mengandung protein kasar sebesar 27,84%, bahan kering 88,67% BeTN 46,52%, lemak kasar 5,52% dan serat kasar 4,0%. Molasses multi-nutrien moringa (UM3B) dapat digunakan sebagai bahan pakan tambahan ternak ruminansia (sapi/kerbau/kambing/domba) sebelum musim kawin. Hasil pengujian palatibilitas dan daya cerna menunjukkan palatabilitas terjadi peningkatan daya konsumsi sedangkan daya cerna berpengaruh nyata pada dosis 15% substitusi moringa dalam UM3B, dengan dosis 300-357 gr/ekor/hr pada ternak sapi/kerbau.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01120

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/F 26B 11/04(2006.01), F 26B 23/10(2006.01), F 26B 25/16(2006.01), F 26B 3/24(2006.01), F 27B 7/08(2006.01), F 27B 7/16(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S22201903553

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
29 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
ANAK AGUNG PUTU SUSASTRIAWAN
Jalan Gamelan 30 YK, RT/RW 002/001,
Kel/Desa Panembahan, Kec. Kraton, Kota Yogyakarta,
D.I. Yogyakarta 55131

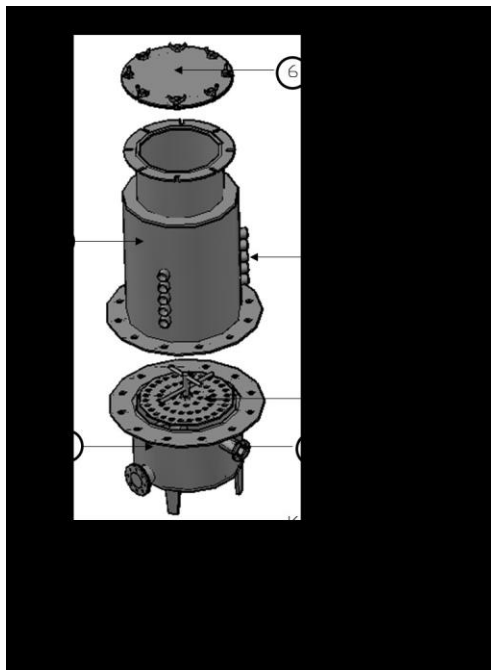
(72) Nama Inventor :
ANAK AGUNG PUTU SUSASTRIAWAN, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : REAKTOR DOWNDRAFT GASIFIER YANG KOMPATIBEL UNTUK FEEDSTOCK BIOMASSA SEKAM PADI MAUPUN SERBUK GERGAJIAN KAYU

(57) Abstrak :

Sebuah reaktor downdraft gasifier model batch dengan lima tingkat tuyer udara untuk mengkonversi feedstock biomassa sekam padi maupun serbuk gergajian kayu menjadi bahan bakar gas (producer gas) melalui proses termo-kimia gasifikasi. Reaktor downdraft gasifier terdiri dari reaktor, tuyer udara, grate, penampung abu, dan outlet producer gas. Tuyer udara tingkat 1, 2, 3, 4, dan 5 masing-masing berjarak 120, 190, 260, 330, dan 400 mm di atas grate. Tiap tingkat terdiri dari tiga buah tuyer udara dengan diameter 1 inch. Dengan penyesuaian antara jenis feedstock dan tingkat tuyer yang digunakan, reaktor ini dapat digunakan (kompatibel) untuk feedstock biomassa sekam padi maupun serbuk gergajian kayu.



(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01123****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903591**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Jl. Jend. Gatot Subroto No. 10, Jakarta 12710
Alamat Surat Menyurat:
Pusat Pemanfaatan dan Inovasi IPTEK Gedung Inovasi - LIPI
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 47, Cibinong, Bogor - 16912**(72) Nama Inventor :**
Dr. Akbar Hanif Dawam Abdullah, ID
Prof. Dr. Ir. Myrtha Karina Sancoyo M.Agr., ID
Rossy Choerun Nissa, S.T., ID
Sudirman, ID
Anti Khoerul Fikriyyah, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** FORMULASI BIOPLASTIK DENGAN PENAMBAHAN POLI ASAM LAKTAT DAN PRODUK YANG
DIHASILKANNYA**(57) Abstrak :**

Invensi ini berupa suatu formulasi bioplastik dengan bahan pati jagung kering sebanyak 70 - 80%, gliserin 20 - 30% dan penambahan poli asam laktat dengan variasi 3, 5, dan 10% untuk meningkatkan sifat mekanik dari bioplastik. Metode pembuatan formulasi bioplastik pada invensi ini dilakukan dengan proses pencampuran pati jagung kering dan gliserin dengan perbandingan 3:1 menggunakan blender dan menambahkan poli asam laktat dengan variasi 3, 5, dan 10% dengan melakukan proses pencampuran menggunakan alat pengaduk sekrup ganda sehingga menghasilkan bongkahan bioplastik yang dapat dicetak dengan proses cetak panas untuk membentuk lembaran bioplastik. Berdasarkan invensi ini, diperoleh lembaran bioplastik yang memiliki nilai kuat tarik sebesar 8 - 10.5 MPa dan kemuluran putus sebesar 3-5.3%

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01124

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/C 08G 12/00(2006.01), C 09J 161/00(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201903592

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
30 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Jl. Jend Gatot Subroto No. 10. Jakarta 12710
Alamat Surat Menyurat:
Pusat Pemanfaatan dan Inovasi IPTEK LIPI
Gedung Inovasi - LIPI Jl. Raya
Jakarta-Bogor KM. 47 Cibinong, Bogor - 16912

(72) Nama Inventor :

Kurnia Wiji Prasetyo, M.Si., ID
Prof. Dr. Subyakto, ID
Faizatul Falah, M.T., ID
Sudarmanto, S.T., ID
Fazhar Akbar, ID
Mahfuz Ali, ID
Luthfy Bulaga Hutagalung, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : FORMULASI PAPAN PARTIKEL BERBAHAN BAKU DAUN KERING DAN BAMBU SEMBILANG

(57) Abstrak :

Invensi ini berkenaan dengan formulasi suatu papan partikel, lebih khususnya papan partikel berbahan baku berupa partikel daun kering dan partikel bambu Sembilang dengan menggunakan perekat urea formaldehida dan fenol formaldehida. Proses pembuatan papan partikel dimulai dengan menyiapkan partikel dari daun alang-alang, kemudian diberi perekat urea formaldehida dan fenol formaldehida, dimasukkan dalam cetakan dan dikempa pada suhu 130-150°C, tekanan 20-25 kg/cm² dan waktu kempa antara 5-10 menit, sehingga dihasilkan suatu produk berbentuk papan partikel dengan ketebalan papan 0,8-1 cm, dan kerapatan 0,7-0,8 g/cm³. Selain itu, papan partikel menurut invensi ini memiliki karakteristik berupa pengembangan tebal 11-24%; keteguhan patah 8-15 MPa; keteguhan lentur 0.8-1.7 GPa; dan keteguhan rekat 0.15-0.2 MPa.

(51) I.P.C : Int.Cl./

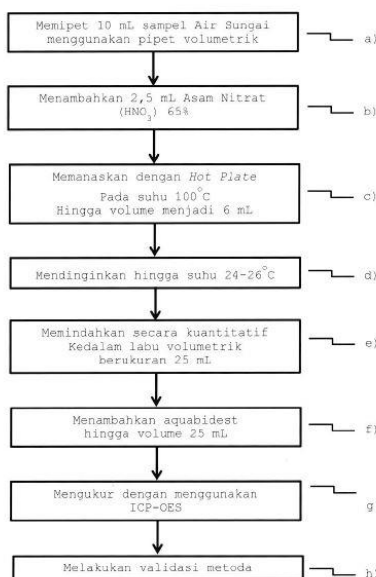
(21) No. Permohonan Paten : S00201903593
(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 30 April 2019
(30) Data Prioritas :
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara
(43) Tanggal Pengumuman Paten : 02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Lenbaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Jl. Jend Gatot Subroto No. 10, Jakarta 12710
Alamat Korespondensi Pemohon:
Pusat Pemanfaatan dan Inovasi IPTEK Gedung Inovasi - LIPI
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 47, Cibinong, Bogor - 16912
(72) Nama Inventor :
Retno Yusiasih, ID
Miranti Ariyani, ID
Mariska M Pitoi, ID
Tiny Agustini Koesmawati, ID
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : METODE PENGUKURAN KONTAMINAN LOGAM BERAT SELENIUM dan MANGAN DALAM AIR SUNGAI MENGGUNAKAN ICP-OES

(57) Abstrak :

Invensi ini berupa suatu metode pengukuran kontaminan logam berat yaitu Selenium (Se) dan Mangan (Mn) dalam Air Sungai dengan menggunakan Inductively Coupled Plasma (ICP) yang dilengkapi dengan Optical Emission Spectrometer (OES), melibatkan pengasaman menggunakan Asam Nitrat (HNO_3) 65%, pemanasan menggunakan Hot Plate pada suhu 100°C dan pengukuran menggunakan ICP-OES, berdasarkan prinsip Green Analytical Chemistry (GAC), dengan perwujudan melalui tahapan : memipet 10 mL sampel air sungai menggunakan pipet volumetrik; menambahkan 2,5 mL HNO_3 65% yang selanjutnya disebut sebagai larutan sampel-1; memanaskan sampel-1 diatas Hot Plate pada suhu 100°C hingga volume menjadi 6 mL; mendinginkan larutan sampel-1 hingga suhu $24-26^\circ\text{C}$; memindahkan larutan sampel-1 secara kuantitatif ke dalam labu volumetrik berukuran 25 mL; menambahkan aquabidest kedalam labu volumetrik tersebut hingga volume manjaai 25 mL yang selanjutnya disebut sebagai larutan sampel-2; mengukur sampel-2 dengan ICP-OLS pada panjang gelombang 196,022 nn untuk logam Se dan pada panjang gelombang 257,604 nm logam Mn; serta melakukan validasi metode.



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01126****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/B 01J 21/00(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903595**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Jl. Jend Gatot Subroto No. 10. Jakarta 12710
Alamat Korespondensi Pemohon;
Pusat Pemanfaatan dan Inovasi IPTEK Gedung Inovasi - LIPI
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 47, Cibinong, Bogor - 16912**(72) Nama Inventor :**
Raden Tina Rosmalina, M.Si, ID
Siti Aisyah Zahrad, S.Si, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** METODE PENGUKURAN SENYAWA 4-NONILFENOL MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI GAS DENGAN DETEKTOR NYALA (GC-FID)**(57) Abstrak :**

Invensi ini berupa suatu metode pengukuran senyawa 4-Nonilfenol secara kromatografi gas yang dilengkapi dengan detektor nyala (FID) menggunakan kolom HP-5 dengan dimensi 30 m x 0,32 mm i.d, 0,25 μ m; dengan perwujudannya kondisi pengukuran sebagai berikut : menggunakan metanol sebagai pelarut; helium sebagai gas pembawa dan pendorong dengan laju alir 5 mL/menit; hidrogen sebagai gas pemantik dengan laju alir 30 mL/menit; udara tekan dengan laju alir 400 mL/menit; suhu injektor 200 $^{\circ}$ C; suhu detektor 280 $^{\circ}$ C; elusi dilakukan dengan suhu kolom terprogram 80 sampai 200 $^{\circ}$ C dengan kenaikan suhu 20 $^{\circ}$ C/menit, ditahan 1 menit lalu dinaikkan sampai 240 $^{\circ}$ C dengan kenaikan suhu 10 $^{\circ}$ C/menit; mode splitless; laju alir gas 3 mL/menit; tekanan 14,677 psi; total laju alir 46 mL/menit; laju alir pembersihan septum 3 mL/menit; laju alir pembersihan 40 mL/menit; memiliki kurva kalibrasi dengan hasil yang linier dalam rentang konsentrasi 0,1171 – 7,495 ug/mL. Persamaan regresi kurva kalibrasi adalah $y = 5,088x + 0,033$ dengan koefisien korelasi lebih dari 0,999. Presisi metode pengukuran dinyatakan dengan nilai RSD 5,45% dan CV Horwitz 26,59%. Uji akurasi dilakukan dengan uji perolehan kembali (*recovery*) diperoleh hasil 99,94%; penentuan limit deteksi diperoleh pada konsentrasi 0,05 ug/mL dengan nilai RSD 84,26% dan CV Horwitz 31,16%; penentuan limit kuantifikasi diperoleh pada konsentrasi 0,105 ug/mL dengan nilai RSD 5,47% dan CV Horwitz 26,59%.



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01127

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/C 25D 5/00(2006.01), C 25D 3/00(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201903596

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
30 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Jl. Jend Gatot Subroto No. 10, Jakarta 12710
Alamat Korespondensi:
Pusat Pemanfaatan dan Inovasi IPTEK LIPI
Gedung Inovasi - LIPI
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 47, Cibinong, Bogor - 16912

(72) Nama Inventor :

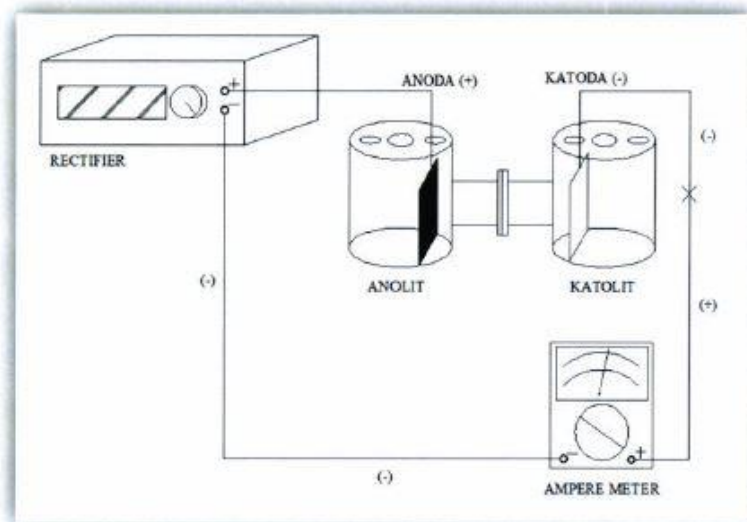
Djaenudin, ST., MT., ID
Elsy Rahimi Chaldun, M.T., ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : PROSES PENYISIHAN NIKEL DARI AIR LIMBAH ELEKTROPLATING MENGGUNAKAN SEL ELEKTRODEPOSISI DUA RUANG

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan proses penyisihan nikel air limbah elektroplating pada invensi ini mampu menurunkan konsentrasi nikel dari air limbah elektroplating sedangkan tujuan akhirnya adalah memperoleh konsentrasi H_2SO_4 dalam anolit, pH awal katolit dan konsentrasi Na_2SO_4 dalam katolit optimum pada proses elektrodeposisi nikel dari larutan limbah elektroplating. Sistem curah pada invensi ini menggunakan sel elektrodeposisi dua ruang yang mampu menurunkan nikel dari 2000 ppm hingga memenuhi baku mutu yaitu 0,1 ppm, yang dapat diaplikasikan pada bidang lingkungan. Proses penyisihan nikel air limbah elektroplating, khususnya berupa sistem curah menggunakan sel elektrodeposisi dua ruang. Penyisihan nikel dari air limbah elektroplating yang pada invensi ini dicirikan dengan proses oksidasi pada sel anoda dan reduksi pada sel katoda yang dipisahkan oleh membran. Sel anoda diisi dengan larutan asam H_2SO_4 sebagai anolit, sedangkan sel katoda diisi dengan larutan garam $NiSO_4$ dan elektrolit pendukung Na_2SO_4 .



Gambar 1 dari 2

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01129****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903618**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Unsoed
Jl. Dr. Soeparno, Purwokerto 53122**(72) Nama Inventor :**
Dr. Eni Sumami, S.TP., M.Si, ID
Dr. Satyanto Krido Saptomo, S. TP., M.Si, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** PENDINGINAN TERBATAS DAERAH PERAKARAN UNTUK PRODUKSI HORTIKULTURA PADA AEROPONIK DATARAN RENDAH< 250 m dpl) TROPIKA BASAH**(57) Abstrak :**

Invensi ini adalah teknologi rekayasa iklim untuk produksi benih kentang dan Kailan di dataran rendah tropika basah melalui pendinginan terbatas daerah perakaran di daerah tropika basah. Teknologi ini berhasil memperoleh umbi benih kentang dan pertumbuhan kailan yang baik.

Kata kunci: aeroponik, dataran rendah, hortikultura, pendinginan daerah perakaran, tropika basah

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01131****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903620**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Unsoed
Jl. Dr. Soeparno, Purwokerto 53122**(72) Nama Inventor :**
Dr. Santi Dwi Astuti, STP, MSi, ID
Friska Citra Agustia, STP, MSc, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Formula Minumal Jeli Rosella**(57) Abstrak :**

Invensi ini adalah tentang formula minuman jeli rosella. Minuman jeli adalah produk yang memiliki karakteristik semi padat, keras (firm) namun tetap elastis dan memiliki tingkat kohesivitas tinggi dan sineresis rendah. Meskipun memiliki karakteristik yang sama sebagai gel semi padat yang viscoelastis, namun bahan yang digunakan dan proses pembuatan minuman jeli rosella berbeda dengan minuman jeli dari jus buah yang diuraikan dalam Patent No. 20040025700. Bunga rosella kaya flavor yang berasal dari asam-asam organik, vitamin C, dan antioksidan. Sebagai bahan nabati, bunga rosella dapat berfungsi sebagai pewarna alami karena memiliki senyawa antosianin, karotenoid dan likopen. Ekstrak rosella dibuat dengan cara pencucian kelopak bunga rosella kering, perebusan dalam air mendidih selama 10 menit dengan perbandingan kelopak bunga rosella : air = 1 : 10 b/v, dan pemisahan ekstrak dari ampas saat larutan masih panas. Ekstrak rosella difungsikan sebagai sumber flavor, pewarna, pengatur keasaman sekaligus pengawet. Ekstrak yang dihasilkan memiliki pH 2,73; kadar vitamin C 164,22 mg asam askorbat/100g, total asam 1,74, antosianin 66,85 mg/100g, dan aktivitas antioksidan 41,69 ppm DPPH. Air merupakan bahan utama pada produksi minuman jeli rosella. Bahan pendukung yang digunakan dihitung persentasenya dari bahan utama, dan terdiri dari ekstrak rosella (6%), hidrokoloid kappa-karagenan (0,3%), konjak glukomannan (0,1%), dan agar-agar (0,05%), asam sitrat (0,05%), dan gula sukrosa (12,5%). Kappa karagenan, konjak glukomannan dan agar digunakan untuk menghasilkan gel yang kuat, kokoh, viscoelastis dan non-sineresis. Dalam 100 g minuman jeli rosella mengandung 35,3 ppm vitamin C; 6% serat pangan; 66,8 ppm DPPH antioksidan; 90,7% air; 0,8% serat kasar ; 0,8% gula pereduksi; 2,9% total asam; dan viskositas 6,1 Pa.s. Keunggulan produk yaitu kaya vitamin C, antioksidan, dan serat pangan.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01122

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/F 28C 1/00(2006.01), F 28F 25/08(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201903632

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
30 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Politeknik Elektronika Negeri Surabaya
Kampus PENS Jl. Raya ITS, Sukolilo Surabaya 60111

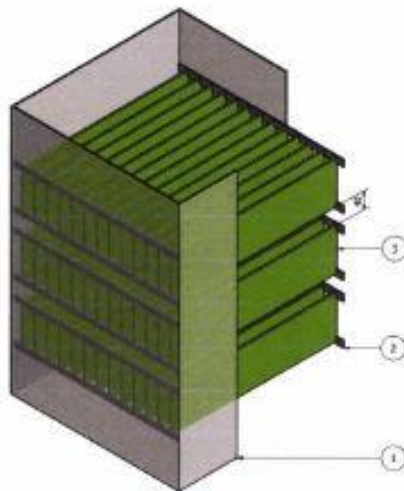
(72) Nama Inventor :
ARRAD GHANI SAFITRA, ID
LOHDY DIANA, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : BAHAN PENGISI MENARA PENDINGIN TIPE ALIRAN BERLAWANAN MENGGUNAKAN LAPISAN KAIN BERSERAT

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan bahan pengisi pada kolom menara pendingin sebagai media yang digunakan untuk melepaskan panas dari air panas di dalam kolom menara pendingin ke atmosfer. Komponen utama pada invensi ini mengacu pada Gambar 2 yaitu pada sebuah kolom menara pendingin (1) terdapat 3 tingkat susunan bahan pengisi dari bahan akrilik yang dilapisi oleh kain berserat dari bahan flanel (3). Bahan pengisi tersebut diletakkan pada sebuah penyangga (2) agar dapat berdiri tegak dengan jumlah 13 bilah. Komponen bahan pengisi lebih jelas ditampilkan pada Gambar 3 secara isometri dan tampak depan. Pada invensi ini dilakukan pengujian untuk mengetahui performa dari menara pendingin tipe berlawanan skala laboratorium jika menggunakan bahan pengisi bilah akrilik yang dilapisi dan tidak dilapisi oleh kain berserat dari bahan flanel. Performa tersebut direpresentasikan dengan panas yang dibuang ke atmosfer, efektivitas, dan WTU. Dari analisa yang sudah dilakukan diperoleh hasil yang menunjukkan bahwa karakteristik menara pendingin dengan menggunakan bahan pengisi yang dilapisi dengan kain berserat dari bahan flanel mempunyai nilai yang lebih baik karena semburan air tertahan oleh kain flanel akibat adanya kapilaritas pada bahan sehingga akan menurunkan temperatur air panas serta dapat membuang panas lebih baik.



Gambar 2

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01130****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./H 02S 10/20(2014.01), F 24C 7/00(2006.01) // (F 24C 7:00) (H 02S 10:20)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903633**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Politeknik Elektronika Negeri Surabaya
Kampus PENS, Jl. Raya ITS, Sukolilo, Surabaya 60111**(72) Nama Inventor :**
Indhana Sudiharto, ID
Epyk Sunarno, ID
Farid Dwi Murdianto, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Kompor Listrik dengan Optimasi Daya pada sumber Photovoltaic**(57) Abstrak :**

Energi listrik adalah energi yang sangat penting dan dibutuhkan oleh masyarakat. Seiring dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat dan kebutuhan listrik yang sangat besar oleh masyarakat dan diiringi dengan menipisnya sumber energi fosil memaksa masyarakat untuk mulai beralih atau menggunakan sebagian dari energi listrik dari sumber energi terbarukan seperti Photovoltaic (PV)/Panel Surya. Perkembangan sumber energi terbarukan diiringi dengan perkembangan peralatan yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari seperti kompor konvensional menjadi kompor listrik. Permasalahan yang terjadi adalah sumber energi terbarukan seperti PV dipengaruhi oleh iradiasi matahari dan suhu sehingga daya yang dihasilkan berubah-ubah dan belum optimal sedangkan kompor listrik yang digunakan masih banyak menggunakan bahan bakar energi fosil atau dari sumber PLN.

Pada Invensi ini sumber yang digunakan adalah kompor listrik dengan konverter Buck-Boost yang dikontrol menggunakan algoritma PI sehingga mampu mengoptimasi daya sesuai dengan kebutuhan. Kompor listrik ini sangat cocok digunakan di rumah atau lebih baik lagi di daerah pantai yang jauh dari sumber PLN sehingga dapat bermanfaat untuk masyarakat dalam menghidupkan bisnis kuliner atau hiburan di daerah yang tidak terjangkau listrik PLN.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01128

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23L 3/00(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : SID201903617

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
30 April 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
02 Agustus 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
SENTRA KI UNTAD
Kampus Bumi Tadulako Tondo
Jl Soekarno Hatta KM 9, Palu 94119

(72) Nama Inventor :
Abdul Rahim, ID
Syahreini Kadir, ID
Jusman, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN PATI AREN ASETAT

(57) Abstrak :

Program ipteks ini berhubungan dengan teknologi modifikasi pati aren dengan menggunakan asetat 5 anhidrida yang menghasilkan pati aren asetat yang memiliki karakteristik fisik, kimia dan fungsional yang baik untuk diaplikasikan sebagai ingredien pangan fungsional untuk kesehatan. Proses asetilisasi dilakukan pada lama reaksi 60 menit, pH suspensi 8,0-10 8,5 dan konsentrasi asetat anhidrida 5% dari berat kering pati aren.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01121****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** SID201903670**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. MEEBER TEKNOLOGI INDONESIA
Jl. Panjang Jiwo No. 46-48 Komplek
Ruko Panji Makmur Blok B No. 19RT/RW:007/002,
Panjangjiwo, Tenggilis Mejoyo, Surabaya 60299**(72) Nama Inventor :**
RUDY HARTAWAN, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Benny Muliawan
PT. BNL PATENT,
BNL Patent Building, Jl. Ngagel Jaya No. 40,
Kel. Pucang Sewu, Kec. Gubeng, 60283, Surabaya**(54) Judul Invensi :** ALUR PEMESANAN MAKANAN DENGAN LAYANAN MEJA**(57) Abstrak :**

Suatu alur pemesanan makanan dengan layanan meja yang telah dilengkapi dengan menu panggilan ke pelayan restoran sehingga pihak restoran dapat merespon panggilan tersebut dengan cepat. Aplikasi pemesanan makanan dengan layanan meja sesuai dengan invensi ini dapat diunduh dan dipasang pada perangkat elektronik seperti telepon pintar sehingga akan memudahkan konsumen dalam melakukan pemesanan dan pembayaran makanan. Dengan invensi ini akan memberikan manfaat berupa peningkatan kenyamanan bagi konsumen. Selain itu pihak restoran akan mendapatkan umpan balik dari konsumen melalui aplikasi sehingga restoran dapat memperbaiki kualitas pelayanan maupun kualitas makanan yang disajikan.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01132****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201809056**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
12 November 2018**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Unsyiah
Jln. Teuku Nyak Arief, Kopelma Darussalam, Syiah Kuala,
Banda Aceh, Aceh 23111**(72) Nama Inventor :**
Syafruddin, ID
Syakur, ID
Hasanuddin, ID
Jumini, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** PUPUK HAYATI MIKORIZA DARI STRAIN MIKORIZA SPESIFIK LOKAL UNTUK PENINGKATAN PRODUKSI CABAI PADA TANAH INCEPTISOL ACEH**(57) Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan penggunaan strain mikoriza spesifik lokal sebagai pupuk hayati pada tanah Inceptisol. Pupuk hayati mikoriza perbanyakannya dilakukan pada tanah Inceptisol dengan strain spesifik lokal Aceh yaitu campuran antara *Glomus mosseae* dan *Gigaspora* sp. Invensi ini juga berkaitan dengan penggunaan pupuk hayati mikoriza sebagai pupuk hayati untuk peningkatan produksi cabai. Kendala utama dalam peningkatan produksi cabai adalah kurangnya tersedia pupuk dan tanaman sering terserang penyakit. Penelitian tentang teknik teknik perbanyak pupuk hayati mikoriza dan adopsi inovasi sebagai pupuk hayati dan bioprotektor pada tanaman cabai perlu dilakukan untuk peningkatan perekonomian masyarakat. Penggunaan pupuk hayati mikoriza dapat meningkatkan pertumbuhan dan produksi cabai. Oleh karena itu teknik perbanyak mikoriza sebagai pupuk hayati dan bioprotektor mutlak diperlukan. Pupuk hayati mikoriza diperbanyak dengan menggunakan strain spesifik lokal Aceh, campuran antara *Glomus mosseae* dan *Gigaspora* sp. dengan perbandingan 1:1. untuk peningkatan produksi cabai. Tingkat kolonisasi FMA pada akar > 80 %. Performansi pertumbuhan, vigor bibit cabai dan produksi cabai yang diberikan pupuk hayati campuran tersebut meningkat 50 %.

Masyarakat mengakui penggunaan pupuk hayati mikoriza pada tanah Inceptisol dapat meningkatkan pertumbuhan dan produksi cabai.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01133****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201810529**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
17 Desember 2018**(30) Data Prioritas :**(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara
2018215380030 19 September 2018 CN**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
XINJIN THZK TECH CO., LTD
#469 North Qingyun Road XINJIN. Chengdu. China**(72) Nama Inventor :**
Tingting Liu, CN
Xianglin Lin, CN**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Marodin Sijabat
ADASTRA IP SERVICES
Epi Walk Building 3rd Floor, Jl.HR Rasuna Said No.306,
RT.2/RW.5, Karet Kuningan, Setia Budi,
Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12940**(54) Judul Invensi :** KOTAK KIPAS LEMARI**(57) Abstrak :**

Suatu kotak kipas dari suatu kabinet meliputi suatu kotak, suatu pelat partisi yang mempartisi suatu badan kotak ke dalam suatu rongga pertama dan suatu rongga kedua, suatu rakitan penghembus udara, dan suatu rakitan pompa udara. Rakitan penghembus udara ditempatkan di dalam rongga pertama dan dilengkapi dengan kipas-kipas penghembus udara yang ditempatkan pada suatu pelat atas kotak dan suatu lubang masuk udara yang dibentuk pada suatu pelat samping pertama kotak, dan air dingin di luar kotak memasuki rongga pertama melalui lubang masuk udara dan kemudian dihembuskan ke bagian atas kotak oleh kipas-kipas penghembus udara. Rakitan pompa udara ditempatkan di dalam rongga kedua dan dilengkapi dengan kipas-kipas pompa udara yang ditempatkan pada suatu pelat samping ketiga, suatu area lubang lewatan yang terletak pada suatu pelat bawah kotak digunakan sebagai suatu lubang masuk udara rakitan pompa udara, dan udara panas di bawah kotak memasuki rongga kedua melalui lubang masuk udara dan kemudian dipompakan keluar kotak oleh kipas-kipas pompa udara. Kotak kipas dapat dipasang di tengah, atas, bawah atau posisi-posisi kabinet lain yang tepat untuk mendinginkan peralatan di atas serta peralatan di bawah, sehingga memenuhi pendinginan dengan berbagai cara.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01134****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S00201903624**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 April 2019**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
02 Agustus 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan PengaMian kepada Masyarakat
Unsoed
Jl. Dr. Soeparno, Purwokerto 53122**(72) Nama Inventor :**
Dr. Santi Dwi Astuti, STP, MSi., ID
Furqon, STP, MSi., ID
Indah Widyarini, SP. MSc., ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** FORMULA SOSIS ANALOG DARI JAMUR KANCING**(57) Abstrak :**

Invensi ini berkaitan formula produk pangan yaitu sosis analog dari janur kancing. Istilah sosis analog merujuk pada produk sosis yang dibuat dari bahan baku non daging atau tanpa penambahan daging. Keunggulan sosis analog dari janur kancing yaitu kadar protein dan serat pangan yang tinggi serta nilai energinya yang rendah. Formula sosis analog janur kancing terdiri dari bahan utama yaitu janur kancing matang (46,7%) dan bahan pendukung yang terdiri dari pati singkong termodifikasi 7,7%, pati kentang termodifikasi 1,6%, fillet dada ayan 16,3%, susu skim 0,9%, telur (5,8%, isolat protein kedelai 2,3%, minyak nabati 7%, smoke oil 5%, phosmix 0,2%, gula sukrosa 0,8%, garam 1,8%, lada bubuk 0,5%, bawang putih bubuk 0,9%, flavor daging bubuk 0,2%, Na-sorbat 0,1%, dan air es 7,0%. Produk memiliki tekstur kenyal dan homogen, daya iris tinggi, aroma dan rasa khas seperti daging (meaty flavor). Dalam 100 g produk dihasilkan energi 162 Kcal dan mengandung serat pangan 11%, protein 8%, lemak 8%, karbohidrat 14%, abu 2%, dan air 64%. Produk dapat digunakan sebagai alternatif pangan fungsional.