



# BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP653/S/IX/2019

DIUMUMKAN TANGGAL 13 SEPTEMBER 2019 s/d 13 NOVEMBER 2019

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

DITERBITKAN BULAN SEPTEMBER 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. 653 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 : Staf Seksi Publikasi dan Dokumentasi

## **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)**

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01267

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 43D 3/02(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201904731

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :  
10 Juni 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :  
13 September 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
NEW YU MING MACHINERY CO., LTD.  
No. 163, Fu-Tai Street, Wu-Jih District, Taichung City,  
41463, Taiwan

(72) Nama Inventor :  
Hou-Chung TSENG, TW  
Hsin-Ming TSENG, TW

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :  
Annisa Am badar, SH. LL.M.  
AM BADAR & PARTNERS  
Jl. Wahid Hasyim No. 14, Jakarta Pusat 10340

(54) Judul Invensi : LAST SEPATU

(57) Abstrak :

Last sepatu meliputi komponen dasar (2) dan lapisan elastis (3). Komponen dasar (2) memiliki permukaan ujung belakang pertama yang melengkung (211). Lapisan elastis (3) dihubungkan ke komponen dasar (2), menutupi permukaan ujung belakang pertama (211), dan terbuat dari bahan elastis.

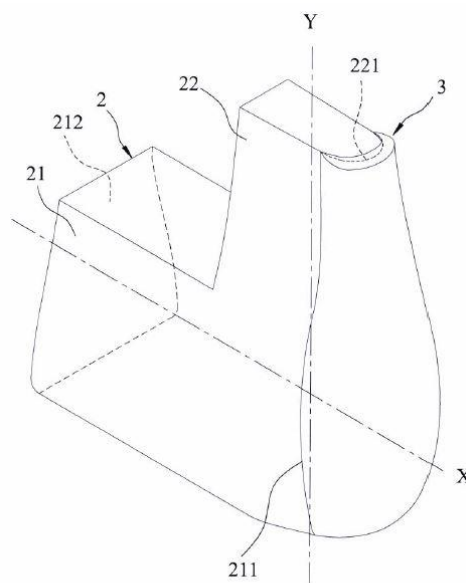


FIG.2

**(20) RI Permohonan Paten****(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01268****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/H 01M 4/00(2006.01), H 02J 7/00(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** S00201904732**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**  
10 Juni 2019**(30) Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
107213688	09 Oktober 2018	TW

**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**  
13 September 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**  
KWANG YANG MOTOR CO., LTD.  
No. 35, Wan Hsing Street, Sanmin District, Kaohsiung 80794,  
Taiwan**(72) Nama Inventor :**  
Wen-Pin YU, TW  
Huang-Wen SU, TW  
Sz-Wei TSAI, TW**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :**  
Budi Rahmat, S.H.  
INT-TRA-PATENT BUREAU  
Jl. Griya Agung No. 21 (Blok M3)  
Komp. Griya Inti Sentosa, Sunter-Jakarta**(54) Judul Invensi :** WADAH BATERAI YANG MEMILIKI PENGHUBUNG TERAPUNG**(57) Abstrak :**

Wadah baterai (1) disesuaikan untuk ditempatkan pada stasiun pengisian baterai (9) untuk menampung baterai (8) yang memiliki lubang pengisian (81). Wadah baterai (1) meliputi bodi wadah (10), penghubung terapung (12), dan papan penggandeng (11). Bodi wadah (10) meliputi dinding belakang (101) yang dibentuk dengan lubang tembus (104). Penghubung terapung (12) memanjang dapat dipindahkan melalui lubang tembus (104) dari dinding belakang (101). Papan penggandeng diamankan dapat ikut-dipindahkan ke penghubung terapung dan dapat digeser pada dinding belakang. Penghubung terapung (12) dan papan penggandeng (11) dapat dipindahkan relatif terhadap bodi wadah (10) dan di sepanjang bidang datar yang paralel terhadap dinding belakang (101) ketika baterai (8) dimasukkan ke dalam ruang penerimaan (100) untuk menghubungkan secara listrik nap pengisian (81) dari baterai ke penghubung terapung (12).

**(20) RI Permohonan Paten****(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01274****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** S02201901874**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**  
04 Maret 2019**(30) Data Prioritas :**  
(31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**  
13 September 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**  
Lucia Dewi Indrayani Manurung, M.Si dan Erpiani Siregar  
JL. Tower LK VII, Mutiara, Kota Kisaran Timur, Kisaran, 21223  
dan Jl. Sutoyo, Kel. Bincar, Kota Padangsidempuan**(72) Nama Inventor :**  
Lucia Dewi Indrayani Manurung, M.Si, ID  
Erpiani Siregar, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** PEMBUATAN CLAM FINGER KERANG LENTERA DENGAN FORMULASI BERBEDA**(57) Abstrak :**

Pengolahan kekerangan belum pernah dilakukan selain hanya menjadi lauk pauk. Pada saat musim melimpah, harga kerang otomatis menurun. Sebagai produk yang mudah membusuk perlu penanganan yang baik untuk mencegah kemunduran mutu. Oleh karena itu sebagai solusi perlu dilakukan penelitian dengan modifikasi bahan baku kekerangan khususnya kerang lentera menjadi produk ready to eat yaitu Clam finger. Selain itu diharapkan menjadi produk bernilai ekonomis yang bisa menjadi alternatif usaha bagi masyarakat setempat. Selama ini pembuatan Breaded Finger hanya diolah dari bahan baku ikan yang dikenal dengan Fish Finger. Produk ini belum begitu populer di masyarakat karena biasanya hanya dijual di restoran jepang atau cenderung di restoran mewah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi yang tepat dalam pembuatan Clam Finger. Penemuan ini sangat berguna sebagai usaha diversifikasi produk perikanan sehingga bahan baku yang bernilai ekonomis rendah dan melimpah dapat diolah menjadi produk yang bergizi dan bernilai ekonomis tinggi,



**(20) RI Permohonan Paten****(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01269****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/C 08L 95/00(2006.01), C 08L 91/00(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** SID201904749**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**  
10 Juni 2019**(30) Data Prioritas :**  
(31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**  
13 September 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**  
Sentra KI UNNES  
Gedung Prof. Retno Sriningsih Satmoko Lantai 2,  
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229**(72) Nama Inventor :**  
Dr. Dewi Selvia Fardhyanti, S.T., M.T., ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** METODE PEMUNGUTAN SENYAWA FENOLIK DARI TIR BATUBARA JENIS SUB BITUMINOUS**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan metode pemungutan senyawa fenolik dari tir batubara jenis sub bituminuous. Komposisi terbesar tir hasil pirolisis batubara adalah senyawa fenolik yaitu sebesar 39,44% diantaranya 8,06% fenol, 3,45% o-kresol, dan 11,06% p-kresol. Senyawa fenolik mempunyai potensi multi guna sebagai bahan baku atau intermediet pada berbagai industri kimia (anti oksidan, anti septik, resin, bahan pelunak pada industri plastik, cat, parfum, obat, dan lain-lain). Metode pemungutan senyawa fenolik dari tir batubara jenis sub bituminuous dilakukan dengan cara : mencampurkan tir batubara dan larutan aseton (80%) dengan rasio berat tir batubara : larutan aseton adalah 1:1; mengekstraksi larutan hasil tahapan a) pada suhu 318 K, kecepatan pengadukan 35 rpm, dan tekanan 1 atm selama 5 jam untuk menghasilkan larutan campuran yang mengandung senyawa fenolik, tir batubara dan larutan aseton; mendinginkan larutan campuran hasil ekstraksi tahapan b) selama 1 jam dan mengambil senyawa fenolik yang berada pada lapisan fase ekstrak; dan menganalisis senyawa fenolik yang berada pada lapisan fase ekstrak untuk mengetahui kandungan, yield, dan koefisien distribusi komponen fenol, orto kresol dan para kresol serta konsentrasinya masing-masing dengan alat GC-MS. Dengan proses perwujudan invensi ini, proses ekstraksi multi-solut, berhasil mendapatkan senyawa fenolik dari tir batubara dengan nilai koefisien distribusi maksimum (2,80 fenol; 3,66 o-kresol; dan 4,55 p-kresol) dan yield maksimum (0,75 fenol; 0,74 o-kresol; dan 0,76 p-kresol).

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01270

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/G 01L 5/00(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : SID201904750

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :  
11 Juni 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :  
13 September 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
Sentra KI UNNES  
Gedung Prof. Retno Sriningsih Satmoko Lantai 2,  
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229

(72) Nama Inventor :  
Dr. Dwi Widjanarko S.Pd., ST., M.T., ID  
Dr. Hadromi S.Pd., M.T., ID  
Muh. Yusi Dwi Setiawan, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : ALAT UJI TORSI MOTOR LISTRIK DENGAN MODEL PIRINGAN GESEK

(57) Abstrak :

Suatu alat uji torsi motor listrik dengan model piringan gesek telah dapat dirancang dan diujicoba untuk mengakomodasi kurangnya alat uji torsi untuk motor listrik serta alat uji torsi motor listrik untuk penggerak dengan daya yang rendah. Alat invensi memiliki bentuk yang sederhana sehingga dapat dipindah dengan mudah. Alat invensi terdiri dari suatu cakram dinamometer, lengan stator, load cell, kopling penghubung dan motor listrik.

**(20) RI Permohonan Paten****(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01271****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./****(21) No. Permohonan Paten :** SID201904752**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**  
10 Juni 2019**(30) Data Prioritas :**  
(31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**  
13 September 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**  
Sentra KI UNNES  
Gedung Prof. Retno Sriningsih Satmoko Lantai 2,  
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229**(72) Nama Inventor :**  
Dr. Dra. Siti Harnina Bintari, M.S., ID  
Natalia Desy Putriningtyas, S.Gz., M.Gizi, ID  
Kartika Nugraheni, S.Gz., M.Gizi, ID  
Dra. Ely Rudyatmi, M.Si, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** KOMPOSISI SOYGURT**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan komposisi soygurt, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan komposisi dan pembuatan soygurt dengan bahan utama tempe kemudian menambahkan susu sapi terstandarisasi, sorbitol dan bakteri asam laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*). Pembuatan soygurt diawali dengan pembuatan tepung tempe yang berasal dari tempe dengan dua kali pemanasan kedelai dan dilanjutkan fermentasi menggunakan strain *Rhizopus*. Tahapan selanjutnya adalah menambahkan susu sapi terstandarisasi dan sorbitol kemudian diinokulasi menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Tujuan dari invensi ini adalah mendukung industri tempe generasi ketiga dimana karakter produk tempe sudah tidak terlihat sebagai tempe serta digunakan sebagai strategi dalam pemilihan snack padat gizi untuk mengatasi masalah gizi stunting dan obesitas.



**(20) RI Permohonan Paten****(19) ID****(11) No Pengumuman : 2019/S/01272****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 21D 10/02(2006.01), A 21D 10/00(2006.01)****(21) No. Permohonan Paten :** SID201904753**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**  
10 Juni 2019**(30) Data Prioritas :**  
(31) Nomor      (32) Tanggal      (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**  
13 September 2019**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**  
Sentra KI UNNES  
Gedung Prof. Retno Sriningsih Satmoko Lantai 2,  
Kampus Sekaran, Gunugpati, Semarang 50229**(72) Nama Inventor :**  
Ir. Siti Fathonah M.Kes., ID  
Dra. Rosidah, M.Si., ID  
Karsinah, S.E., M.Si., ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** METODE PEMBUATAN BISKUIT KACANG HIJAU KUPAS YANG MENGADUNG ENERGI, PROTEIN, DAN ZAT BESI TINGGI**(57) Abstrak :**

Invensi yang dilakukan adalah metode pembuatan biskuit kacang hijau kupas dengan bahan baku tepung kacang hijau kupas sebanyak 60%, tepung terigu 20%, dan tepung maizena 20%. Berbagai bahan tambahan gula halus dan margarin masing-masing 42%, putih telur 7%, susu cair 10%, dan baking powder 1%. Sebagai pengikat dan perenyah digunakan putih telur agar lebih sehat dan tinggi protein. Biskuit yang dihasilkan memiliki kandungan kadar air 5,5%, kadar abu 1,3%, kadar lemak 19,1%, karbohidrat 64,2% dengan kelebihan pada kandungan energy 454 kkal, kadar protein 7,9%, kadar serat 1,9% dan zat besi 19,8 mg. Intensitas kualitas inderawi sekitar 7 (skor maksimum 9), kecuali warna kuning keemasan 3,4 dan tingkat kesukaan antara 5,5-6,3 (skor maksimum 7).

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2019/S/01273

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/B 26B 29/02(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : SID201904804

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :  
12 Juni 2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :  
13 September 2019

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
Universitas Kristen Petra  
Jl. Siwalankerto 121 - 131, Surabaya 60236

(72) Nama Inventor :  
Hanjaya Siaputra, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :  
Nugraha Pratama Adhi, S.T.  
Sentra KI - Universitas Kristen Petra.  
Gedung D 212. Jl. Siwalankerto 121 - 131, 60236, Surabaya

(54) Judul Invensi : WADAH PISAU

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan wadah pisau terdiri dari plastik fleksibel (1) yang dicirikan dengan adanya pengunci (2).

