



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP534/S/IV/2017

DIUMUMKAN TANGGAL 13 APRIL 2017 s/d 13 JUNI 2017

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

DITERBITKAN BULAN APRIL 2017

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 534 TAHUN 2017

**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 : Hananto Adi, SH
Syahroni., S.Si
Ratni Leni Kurniasih

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 : 2017/S/00224

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl./A 45C 5/03

(21) No. Permohonan Paten : S00201700113

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
09 Januari 2017

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
13 April 2017

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
C & C LUGGAGE MANUFACTURING CO., LTD
NO. 14, SEC. 1, SINREN RD., TAIPING CITY, TAICHUNG
COUNTY 41 1, TAIWAN, R.O.C.

(72) Nama Inventor :
CHANG, Hsi-Wu , TW

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Ratu Santi Ermawati, ST.
Wisma Bumiputera, 8th Floor Jalan Asia Afrika No. 141-149
Bandung 40112

(54) Judul Invensi : KOPER

(57) Abstrak :

Suatu koper terdiri dari penutup koper dan alas koper. Penutup koper memiliki badan pertama yang memiliki sisi depan dan rangka depan. Alas koper memiliki badan kedua yang memiliki sisi belakang dan rangka belakang yang dipasangkan dengan rangka depan. Pembatas terbentuk di antara penutup koper dan alas koper. Bagian bawah, bagian kiri, dan bagian kanan dari batas tersebut terletak pada jarak pertama (D1) dari sisi depan dan pada jarak kedua (D2) dari sisi belakang. Bagian bawah terletak pada jarak ketiga (D3) dari sisi depan dan jarak ke empat (D4) dari sisi belakang, dengan $DKD3 < D4 < D2$. Oleh karena itu, penutup koper lebih tipis dan lebih ringan dari struktur pada umumnya, dan pengguna dapat membuka penutup koper dengan mudah tanpa memerlukan banyak usaha ketika mereka ingin memasukkan atau mengambil barang.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2017/S/00225

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl./B 62B 3/04

(21) No. Permohonan Paten : S00201700126

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
10 Januari 2017

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
13 April 2017

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
DJONI RION, S.E.

Jl. Irian Barat No. 55-D, Medan 20231 Indonesia

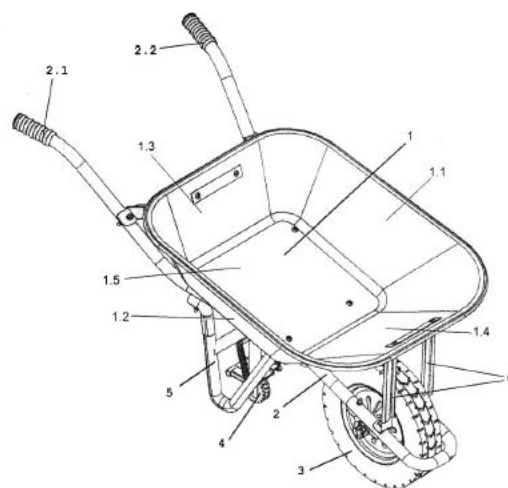
(72) Nama Inventor :
DJONI RION, SE, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
RONNY GUNAWAN, S.H.
Puri Indah Blok I-6 /No. 1, Jl. Kembangan Permai,
Kembangan, Jakarta 11610

(54) Judul Invensi : KERETA DORONG DENGAN RODA EKSTRA

(57) Abstrak :

Invensi dorong yang dari ini berhubungan dilengkapi dengan dengan suatu roda ekstra, kereta terdiri suatu bak penampung (1) yang pada dasarnya berbentuk mangkuk mangkuk terbuka ke atas untuk menampung atau memuat barang-barang yang akan diangkut, suatu pipa penopang (2) untuk menopang bak penampung (1), pipa penopang (2) tersebut memanjang berbentuk U dan melebar ke arah ujung-ujungnya serta pada ujung-ujungnya berfungsi sebagai sepasang handle (2.1, 2.2) untuk pegangan; suatu pipa penopang (2) pada ujung-ujung yang lainnya dilengkapi dengan suatu poros roda untuk memasang roda depan (3) sehingga roda depan (3) dapat berputar pada porosnya; sepasang pelat penopang (6) untuk menopang bak penampung (1) dibagian depannya, suatu pipa penyangga kiri (5.1) dan pipa penyangga kanan (5.2) yang dihubungkan dengan suatu pipa penghubung (7) yang bagian tengahnya dipasang suatu tiang (B) yang dilengkapi dengan suatu batang yang menyilang untuk memasangkan sepasang pegas kiri dan kanan (9.1, 9.2); dan suatu bantalan poros (10) yang dipasang pada ujung yang lainnya dari tiang (B) untuk memasang poros roda ekstra (4) sehingga roda ekstra dapat berputar pada porosnya.



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2017/S/00226****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.8/A 23L 1/221, 27/10, C 11B 9/02, C 12P 7/42****(21) No. Permohonan Paten :** S00201700145**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Januari 2017**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
13 April 2017**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Diponegoro
Jl. Prof. Sudarto, SH., Tembalang, Semarang**(72) Nama Inventor :**
Dr. Eng. Vita Paramita, ST, MM, M.Eng, ID
Mohammad Endy Yulianto, ST, MT., ID
Sri Nugroho, ST, MT., ID
Dr. Budhi Surastri Soejono, M.Si, Med, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Ekstraksi Gelombang Mikro Berbasis Rumen untuk Produksi Vanilin Sehat Alami**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan metode produksi vanilin dari polong vanilla. Lebih khusus invensi ini berhubungan dengan metode produksi vanilin sehat alami dengan meningkatkan laju hidrolisa-ekstraksi simultan berbasis rumen melalui fenomena interfacial activation p-glukosidase dengan tuning-up gelombang mikro. Invensi utama dari skema proses adalah reaksi hidrolisa enzimatis dan ekstraksi vanilin terjadi dalam satu tahapan proses. Obyek yang dihasilkan invensi ini menyediakan metode baru untuk produksi vanilin sehat alami dengan mereduksi biaya produksif pemanfaatan enzim yang diisolasi dari rumen sapi, seperti selulase, protease, glukosidase merupakan peluang yang sangat terbuka lebar untuk dikembangkan. Rumen sapi memiliki berbagai macam enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup di dalamnya, antara lain enzim pendegradasi glikosida (glukosidase/xilosidase), enzim pendegradasi dinding sel tanaman (selulase, pektinase), amilase, protease dan lain-lain. Dengan proses perwujudan invensi ini dihasilkan produk dengan peningkatan kadar vanilin secara atraktif menggunakan enzim protease sebesar 6 gram. Semakin besar kecepatan putaran pengaduk, maka fraksi volum vanilin dalam ekstrak semakin tinggi yang menunjukkan semakin banyak vanilin terekstrak.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2017/S/00227****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.8/A 23F 3/22, A 61K 31/353, 36/82****(21) No. Permohonan Paten :** S09201700152**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
11 Januari 2017**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
13 April 2017**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Sri Utami Handayani, SiT, MT
Perum Tembalang Pesona Asri Blok J/7 Semarang**(72) Nama Inventor :**
Sri Utami Handayani, ST, MT, ID
Mohammad Endy Yulianto, ST, MT, ID
Dr.Eng. Vita Paramita, ST, MM, M.Eng, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Teknik Pengering Adsorpsi Teh Hijau Berkatekin Tinggi sebagai Functional Food dan Ready to Drink**(57) Abstrak :**

Invensi- ini berhubungan dengan proses steaming daun teh dan teh hijau yang dihasilkan. Pucuk daun teh segar dianalisa kadar katekin dan kadar airnya sebagai data awal sebelum proses pengolahan dilakukan. Pucuk daun teh segar dimasukkan kedalam reaktor termodi-fikasi dan dipanaskan dengan uap panas dengan tujuan menginaktifkan enzim polifenol- oksidase pada suhu 80°C, 90°C, 100°C, dan 110°C dengan kelembaban 50, 60, 70 dan 80%. Proses inaktivasi berlangsung selama 40,50, 60,dan 70 detik. Pengukuran teh hijau dengan analisa kadar katekin dan kadar Pengukuran teh hijau dengan analisa kadar katekin dan kadar Dengan proses perwujudan invensi ini, proses steaming inovatif daun teh menunjukkan bahwa pada temperatur 900C kelembaban 70% bukaan kran uap panas 602, diperoleh katekin dengan kadar relatif tinggi Selama 70 detlk

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2017/S/00228****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl.8/A 23B 4/20
// (C 07K 1:14)****(21) No. Permohonan Paten : S09201700153****(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
11 Januari 2017****(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :
13 April 2017****(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Dr.Eng. Vita Paramita, ST, MM, M.Eng
Jl. Taman Gedung Batu Selatan no. 20 Semarang, Jawa
Tengah**(72) Nama Inventor :**
Dr. Eng. Vita Paramita, ST, MM, M.Eng, ID
Mohammad Endy Yulianto, ST, MT, ID
Dr. Ir. Eflita Yohana, MT, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** Produksi Antimikrobal Pengawet Makanan dari Rempah-rempah Herbal melalui Teknik Ekstraksi Eenzimatis Berbasis Rumen Amobil**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan produksi antimikrobal melalui teknik ekstraksi enzimatis senyawa fitokimia daun salam menggunakan isolat rumen teramobil. Ekstraksi dilakukan dalam ekstraktor enzimatis dengan air sebagai pelarut. Enzim, hasil isolasi dari rumen sapi, diamobilisasi dalam matriks alginat terlebih dahulu sebelum digunakan. Enzim ditambahkan kedalam serbuk daun salam dengan rasio berat tertentu. Selanjutnya ditambahkan distilled water dan pH larutan diatur pada pH tertentu menggunakan larutan buffer fosfat. Proses ekstraksi dilakukan pada temperatur tertentu pula. Sebelum umpan dan pelarut dimasukkan ke dalam ekstraktor, ekstraktor juga dikondisikan pada temperatur yang diinginkan. Hasil invensi menunjukkan bahwa tidak ada perubahan pada aktivitas enzim protease antara yang diamobilisasi maupun yang tidak diamobilisasi. Hal berbeda ditunjukkan oleh aktivitas enzim selulase, dimana aktivitas enzim tersebut berkurang secara signifikan dengan adanya perlakuan amobilisasi terhadap rumen liquid. Proses ekstraksi enzimatis dilakukan dengan menggunakan enzim yang diamobilisasi dan enzim yang tidak diamobilisasi. Analisa kandungan flavonoid ekstrak dilakukan menggunakan Spektrofotometri UV-Vis (UV-1700 PharmaSpec UV-VIS Spectrophotometer, Shimadzu). Dengan proses perwujudan invensi ini, proses menggunakan enzim yang tidak diamobilisasi menunjukkan adanya peningkatan kadar total flavonoid dari 400 ppm pada menit ke 10 hingga hampir mencapai 500 pada menit ke 40. Sementara itu, untuk enzim yang tidak diamobilisasi menunjukkan penurunan kadar flavonoid terhadap fungsi waktu. Suhu 40 oC menunjukkan kadar flavonoid total yang lebih rendah (sekitar 550 ppm) dibandingkan hasil ekstraksi pada suhu 30 oC (sekitar 750 ppm).

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2017/S/00230

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl./E 04D 1/00

(21) No. Permohonan Paten : S00201700207

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
12 Januari 2017

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
13 April 2017

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
TANU WIJAYA
Teluk Gong Jl. C No. 2 RT. 011 RW. 010
Kel. Pejagalan Kec. Penjaringan, Jakarta Utara : Kapuk Pulo
(Pos Polisi) No. 114 Kode Pos 11720 Kel. Kapuk Kec.
Cengkareng Jakarta Barat

(72) Nama Inventor :
TANU WIJAYA, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : GENTENG SIRAP PLASTIK SINTESIS

(57) Abstrak :

Invensi ini mengungkapkan suatu genteng sirap plastik sintetis berbentuk meruncing (2) dan genteng sirap plastik sintetis yang berbentuk empat persegi panjang (3) terdiri dari (1) yang meliputi; pasir kuarsa anti slip (2a), plastik sintetis khusus tahan terhadap cuaca (3a), mat serat kaca yang diposisikan diantara plastik sintetis khusus tahan cuaca (3a) dan plastik sintetis (3b), plastik sintetis khusus tahan cuaca (3c), permukaan berbutiran mineral (3d), dimana genteng sirap plastik sintetis ini berfungsi tahan terhadap api, tahan sinar matahari dan sinar ultraviolet, yang mana masing-masing lembaran tersebut dilekatkan dengan suatu perekat, dimana bodi suatu genteng sirap pada dasarnya berbentuk empat persegi panjang (3) dilengkapi dengan sejumlah daun-daun sirap (2). Selanjutnya daun-daun sirap (2) tersebut disukai berbentuk meruncing.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2017/S/00229****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./A 43B 13/00, 13/28, 13/37****(21) No. Permohonan Paten :** S00201700210**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
12 Januari 2017**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
13 April 2017**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
CHAEI HSIN ENTERPRISE CO., LTD
No.550, Sec. 3, Jhongcing Rd., Situn Dist., Taichung City
40761, Taiwan**(72) Nama Inventor :**
Shui Mu WANG, TW**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Ratu Santi Ermawati, ST.
Wisma Bumiputera, 8th Floor Jalan Asia Afrika No. 141-149
Bandung 40112**(54) Judul Invensi :** STRUKTUR TAPAK SEPATU YANG MEMILIKI POLA TIGA DIMENSI BERBEDA**(57) Abstrak :**

Suatu struktur sepatu yang terdiri dari suatu kerangka, dan sedikitnya satu lapisan luar. Kerangka tersebut dibentuk dengan metode cetak busa yang disesuaikan dengan kaki manusia, dan kerangka meliputi rusuk-rusuk tiga dimensi, dan sedikitnya satu bagian tiga dimensi. Masing-masing lapisan luar terdiri dari bagian pelindung yang ditempatkan pada dinding luar, serta masing-masing lapisan luar tersebut terdiri dari penghubung yang ditempatkan pada masing-masing dinding bagian dalam kerangka. Bagian penghubung kemudian dilelehkan agar dapat merekat dengan dinding dalam kerangka, dan dengan sedikitnya satu lapisan luar yang ditempelkan pada kerangka yang kemudian dipanaskan dan di vakum agar merekat pada rusuk-rusuk tiga dimensi dan dengan sedikitnya satu bagian dari pola tiga dimensi.