



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP549/S/VIII/2017

DIUMUMKAN TANGGAL 04 AGUSTUS 2017 s/d 04 OKTOBER 2017

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

DITERBITKAN BULAN AGUSTUS 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. 549 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/00434

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl./D 06P 5/12

(21) No. Permohonan Paten : S00201702788

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
02 Mei 2017

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
04 Agustus 2017

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Jovita Adeline
Jl. Pelangi Biru 3 A7 No. 9, Kelapa Gading.
Jakarta Utara 14250

(72) Nama Inventor :
Jovita Adeline, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : ALAT MEMBATIK DENGAN PEMANAS LILIN ELEKTRIK TERPADU DAN METODENYA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan suatu alat membatik yang memiliki unsur elektrik di dalamnya dan metodenya pada penulisan atau pelukisan lilin pada kain batik. Lebih khusus lagi, unsur elektrik invensi yang dimaksud terdiri dari pemanas dan sirkuit terpadu (integrated circuit atau IC). Pada proses pemakaiannya, invensi ini menghasilkan metode baru dalam proses membatik secara konvensional yang berkaitan dengan unsur elektrik. Invensi ini dapat menyelesaikan permasalahan set peralatan membatik konvensional dengan mengurangi jumlah jenis alat dalam set peralatan membatik konvensional yang kurang praktis dan mengatasi masalah penyimpanan peralatan sesudahnya dengan memperringkas syarat penyimpanannya. Kepraktisan proses membatik didapat di dalam invensi ini dari kombinasi canting dengan pemanas dan pengatur suhu lilin terpadu di dalam satu wadah sehingga tidak lagi membutuhkan kompor dan wajan. Dengan berkurangnya kompor dan wajan, alat yang diperlukan untuk mengaplikasikan lilin pada kain hanya canting dan lilin saja. Sehingga pada proses membatik, peralatan yang dipakai lebih praktis dan dapat disimpan lebih ringkas dan sederhana.

(20) RI Permohonan Paten**(19) ID****(11) No Pengumuman : 2017/S/00435****(13) A****(51) I.P.C : Int.Cl./A 23L 27/10, 33/10****(21) No. Permohonan Paten :** S00201702800**(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
02 Mei 2017**(30) Data Prioritas :**
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara**(43) Tanggal Pengumuman Paten :**
04 Agustus 2017**(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Negeri Malang
Jl. Semarang 5, Malang 65145**(72) Nama Inventor :**
Prof. Dr. Dra. Utami Sri Hastuti, M.Pd, ID**(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :****(54) Judul Invensi :** TEMPE KEDELAI DENGAN RASA REMPAH REMPAH SEBAGAI SALAH SATU MACAM DIVERSIFIKASI PANGAN**(57) Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan tempe kedelai dengan rasa rempah-rempah dan hasil analisis kandungan gizi tempe kedelai dengan rasa rempah-rempah. Salah satu upaya diversifikasi pangan dapat dilakukan dalam proses pembuatan tempe kedelai, sehingga dapat diperoleh tempe kedelai dengan rasa rempah-rempah. Beberapa jenis rempah-rempah antara lain: kemiri, ketumbar, dan bawang putih dapat ditambahkan pada kedelai dalam proses pembuatan tempe kedelai, sehingga pada saat tempe kedelai digoreng tidak perlu ditambahkan bumbu pelezat karena tempe telah mempunyai rasa kemiri, ketumbar, atau bawang putih. Pengolahan tempe kedelai dengan rasa rempah-rempah mempunyai prospek untuk dimanfaatkan sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan olahan. Macam ragi yang digunakan dalam pembuatan tempe ialah ragi usar dengan dosis 0,10 gram/100 gram biji kedelai. Macam rempah-rempah yang dicobakan ialah: kemiri, ketumbar, dan bawang putih, dengan dosis 2% atau 2 gram/100 gram kedelai. Ragi dan masing-masing rempah-rempah dihaluskan. Biji-biji kedelai yang telah diberi ragi, lalu ditambahkan ketiga macam rempah-rempah tersebut secara terpisah kemudian diratakan. Selanjutnya biji-biji kedelai tersebut dikemas dalam kantong plastik yang diberi lubang dengan jarak antar ± 2 cm, tiap kemasan berisi 100 gram kedelai. Tiap-tiap kemasan kedelai direkatkan pada bagian tepi dengan selotip, suhu pemeraman $\pm 26^{\circ}$ - 27° C dan lama pemeraman 28-30 jam. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik oleh para panelis, meliputi aspek: tekstur, aroma, dan rasa tempe. Berdasarkan hasil uji organoleptik, ternyata penambahan kemiri, ketumbar, maupun bawang putih pada tempe kedelai, semuanya dinilai baik dan rasa setelah digoreng juga disukai oleh panelis, beberapa orang panelis lebih menyukai rasa tempe kedelai yang diberi kemiri karena lebih terasa gurih. Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa tempe kedelai yang ditambah dengan kemiri mempunyai kandungan protein total, protein terlarut, dan lemak lebih tinggi dibandingkan dengan yang terdapat dalam tempe kedelai ditambah ketumbar dan bawang putih. Kandungan gizi dalam tempe kedelai dengan rasa kemiri, ketumbar, dan bawang putih sebagai berikut: protein total berkisar antara 19,718% - 20,113%, protein terlarut antara 5,639% - 6,14%, lemak antara 3,926% - 4,608%