

ISSN : 0854-6789



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 864/VIII/2024

PENGUMUMAN PATEN TANGGAL
05 Agustus 2024 s/d 09 Agustus 2024

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

DITERBITKAN TANGGAL 09 Agustus 2024

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 864 TAHUN 2024

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

TIM REDAKSI

Penasehat : **Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual**
Penanggung Jawab : **Direktur Paten, DTLST, dan RD**
Ketua : Koordinator Permohonan dan Publikasi
Publikasi Sekretaris : Subkoordinator Publikasi dan Dokumentasi
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

INFORMASI UMUM

Berita Resmi Paten Sederhana **Nomor 864 Tahun Ke-34** 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) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11)

No Pengumuman : 2024/S/04518

(13) A

(51) I.P.C : A 23L 11/65,A 61K 36/9068,A 61K 36/00,A 61P 9/12

(21) No. Permohonan Paten : S00202315111

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
30 Desember 2023

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
06 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Badrut Tamam
Jl. Tegalwangi Gg. Kenanga No. 15 Sesetan Denpasar
Indonesia

(72) Nama Inventor :
Badrut Tamam,ID
Hertog Nursanyoto,ID
Suratih,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badrut Tamam
Jl. Tegalwangi Gg. Kenanga 15 Sesetan Denpasar

(54) Judul FORMULA MINUMAN KESEHATAN YANG TERDIRI DARI TEPUNG TEMPE KEDELAI DAN JAHE
Invensi : (Zingiber officinale) UNTUK ANTIHIPERTENSI

(57) Abstrak :

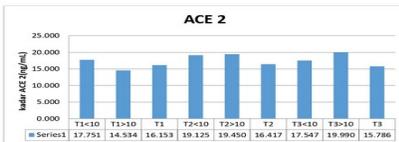
Abstrak FORMULA MINUMAN KESEHATAN YANG TERDIRI DARI TEPUNG TEMPE KEDELAI DAN JAHE (Zingiber officinale) UNTUK ANTIHIPERTENSI Formula minuman kesehatan yang terdiri dari tepung tempe dan jahe (Zingiber officinale), dimana formula memiliki aktivitas sebagai antihipertensi, dimana rasio tepung tempe terhadap jahe adalah 5:3. Bahan utama pembuatan Formula Minuman Tempe ini adalah tempe yang berasal dari kedelai lokal. Tempe kedelai lokal difermentasi dengan jamur (Rhizopus sp), kemudian dikukus selama 30 menit, dikeringkan (70 oC) selama 5 jam dan dihaluskan (80 mesh). Tepung tempe kedelai lokal tersebut dicampur dengan beberapa bahan yaitu jahe, gula aren dan susu skim dengan perbandingan 5:3:5:3.

9

DAFTAR GAMBAR



Gambar 1. diagram alir (flowchart) Formula Minuman Tempe Kedelai Lokal sebagai Antihipertensi



Gambar 2. Kadar ACE 2 dari beberapa jenis Tempe (T1 = Tempe kedelai hitam; T2 = Tempe kedelai lokal; T3= Tempe kedelai impor)

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04509	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23L 33/105,A 61K 8/9789,A 61K 36/47				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202401443	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Februari 2024		Universitas Mulawarman Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Jl. Kerayan No. 1 Gedung A8 Kampus Gunung Kelua Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
	(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		Hetty Manurung,ID Dwi Susanto,ID Anggren Yuniar Santoso,ID Grace Steffany Silitonga,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** METODE PEMBUATAN EKSTRAK BUAH MERKUBUNG (Macaranga gigantea) SEBAGAI SUMBER
Invensi : ANTIOKSIDAN ALAMI

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berkaitan dengan metode pembuatan ekstrak buah merkubung (Macaranga gigantea) yang mengandung Antioksidan. Proses ekstraksi buah merkubung dilakukan menggunakan pelarut metanol, waktu ekstraksi selama 3 x 24 jam, kemudian disaring dan dipekatkan dengan rotary evaporator. Hasil analisis menunjukkan bahwa ekstrak buah merkubung mengandung fitokimia alkaloid, fenolik, flavonoid, steroid, triterpenoid, tannin, kumarin dan kuinon. Ekstrak buah merkubung memiliki kandungan total fenolik sebesar 0,579 µg GAE/mg ekstrak, kandungan total flavonoid sebesar 3,584 µg QE/mg ekstrak. Hasil analisis GCMS menunjukkan bahwa ekstrak buah merkubung memiliki 20 jenis senyawa bioaktif, dan aktivitas antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC50 sebesar 13,562 ppm. Invensi yang diusulkan ini dapat dikembangkan sebagai sumber Antioksidan alami berupa bahan atau tambahan bagi produk-produk makanan, minuman, kosmetik, dan kesehatan.

(20)	RI Permohonan Paten				
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04504		
			(13) A		
(51)	I.P.C : A 23L 13/60,A 23L 13/40,A 23L 13/30,A 23L 31/15				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406760		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024			Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)	
				Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8	
				Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72)	Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal		Ryan Haryo Setyawan, S.T.P., Dr. Iwan Saskiawan,ID	
		(33) Negara		M.Sc,ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024			Rizki Rabeca Elfirta, M.Si,ID Dr. Rini Riffiani, M.Si,ID	
				Evan Febriansyah, M.Si,ID Kasirah,ID	
				Dra. Nunuk Widhyastuti, M.Si,ID Euis Roswati,ID	
			(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	

(54)	Judul	FORMULASI BAKSO TERSUBSTITUSI JAMUR TIRAM PUTIH SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN
	Invensi :	RENDAH LEMAK

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan formulasi bakso tersubstitusi jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) sebagai sumber serat pangan rendah lemak. Bakso ini menggunakan formulasi yang tersusun dari bahan utama berupa jamur tiram putih, daging sapi, dan daging ayam; dan bahan tambahan berupa tepung tapioka, telur ayam, bawang putih, air dingin bersuhu (0-10°C), kaldu sapi, garam dan merica bubuk. Karakteristik produk akhir bakso tersubstitusi jamur tiram putih meliputi organoleptik (bau, rasa, warna, dan tekstur), nutrisi (air, abu, protein, asam amino esensial, lemak, karbohidrat, dan serat pangan), nutraceutical (beta glukon, total polifenol, dan antioksidan), dan cemaran (mikrobiologis, logam berat dan kimia) yang telah memenuhi standar yang ditetapkan dalam SNI bakso. Bakso yang dihasilkan memiliki kadar serat pangan mencapai 4,21% dan kadar lemak 1,86% sehingga termasuk ke dalam sumber serat pangan rendah lemak.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04513	(13) A
(51)	I.P.C : G 06K 7/10,H 04W 4/80,H 04W 12/47		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406509	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Juli 2024		PT Asli Rancangan Indonesia Jl. Senayan No. 39 Indonesia
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Christian Kurniawan B., SE,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul	METODE VERIFIKASI DOKUMEN IDENTITAS KARTU TANDA PENDUDUK ELEKTRONIK	
	Invensi :	MENGUNAKAN NEAR FIELD COMMUNICATION (NFC)	
(57)	Abstrak :		
	<p>Abstrak METODE VERIFIKASI DOKUMEN IDENTITAS KARTU TANDA PENDUDUK ELEKTRONIK MENGGUNAKAN NEAR FIELD COMMUNICATION (NFC) Invensi ini merupakan metode untuk melakukan verifikasi identitas digital. Metode ini meliputi: memperoleh informasi identitas objek yang akan diverifikasi; memindai dokumen identitas dan memverifikasi validitas dokumen sebagai hasil verifikasi pertama; melakukan proses dekripsi dokumen identitas berdasarkan hasil verifikasi pertama; memverifikasi informasi identitas dan menentukan nilai kemiripan atau kecocokan sebagai hasil verifikasi kedua. Metode pemindaian identitas yang dimaksud mengimplementasikan teknologi NFC (Near Field Communication) untuk memperoleh data terenkripsi di dalam dokumen identitas. Teknologi NFC memungkinkan interaksi sederhana dua arah dan aman antara perangkat elektronik untuk melakukan transaksi seperti mengakses konten digital.</p>		

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04494	(13) A
(51)	I.P.C : A 23K 10/37,A 23K 10/30,A 23K 20/174,A 23K 50/10		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406735	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : PT Kilang Pertamina Internasional Unit Balongan Jalan Raya Balongan KM 9, Kabupaten Indramayu – Jawa Barat Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Nur Muhamad Marheliansyah,ID Maulana Satya Nugroho,ID Abdul Faqih,ID Raisha Irwinna,ID Ridza Wikramasurya,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		
(54)	Judul	METODE PEMBUATAN PAKAN SUPLEMEN PENCEGAHAN BLOAT DENGAN PEMANFAATAN LIMBAH	
	Invensi :	PAKAN ORGANIK UNTUK SATWA RUSA TIMOR	

(57) **Abstrak :**

Bertambahnya populasi rusa, ancaman untuk kelangsungan hidup rusa menjadi hal yang diperhatikan, ketersediaan pakan rumput yang saat ini di wilayah penangkaran sulit ditemui atau kekurangan terlebih ketika musim kemarau tiba. selain itu, permasalahan yang sering timbul di penangkaran adalah gangguan sistem pencernaan rusa, mengingat kualitas rumput yang kurang baik (mengandung banyak air) yang membuat rusa mengalami bloat atau kembung dan dapat berujung dengan kematian mendadak. Invensi ini berdasarkan identifikasi permasalahan yang dihadapi diatas, maka invensi ini menyediakan metode pembuatan pakan suplemen pencegahan bloat dengan pemanfaatan limbah pakan organik untuk satwa rusa timor dengan langkah langkah: mengumpulkan rumput sisa pakan rusa timor; melakukan pencacahan rumput; melumatkan cacahan rumput; mencampurkan hasil pelumatan rumput dengan tepung ikan; memasukan daun tanaman Indigofera, tanaman bekatul, gaplek, buah mangrove tancang, buah mangrove pidada, tepung ikan, dan mineral (garam) ke dalam mixer; melumatkan bahan bahan yang sudah dicampur pada tahap sebelumnya dengan menggunakan alat pelumat (mixer) hingga homogen; mencetak hasil pelumatan pada langkah sebelumnya; mengeringkan vitamin pakan rusa hingga berwarna kecoklatan; mengemas vitamin pakan tersebut dengan menggunakan mesin vacuum. Tujuan dari invensi ini adalah menyediakan metode pembuatan pakan suplemen rusa timor berbahan dasar alami sebagai upaya pencegahan kematian akibat bloat dan sebagai vitamin daya tahan tubuh.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04496	(13) A
(51)	I.P.C : A 23G 1/46,A 23G 1/36,A 23G 1/32,A 23G 1/30,A 23L 2/60,A 23L 2/52,A 23L 2/39,A 23L 2/38,A 23L 2/00,A 61P 39/06		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406975	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Poltekkes Kemenkes Kendari Jl. Jend. AH. Nasution No.G-14, Anduonohu, Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 25 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Dr. La Banudi, SST, M.Kes,ID Teguh Fathurrahman, SKM, MPPM,ID Hasmia Naningsi, SST, M. Keb,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		

(54)	Judul FORMULASI BUBUK COKLAT GIZI KATEKIN (COZIKA) UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN
	Invensi : JANTUNG

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan komposisi Komposisi yang berbahan dasar kakao atau coklat dengan kandungan antioksidan katekin bertujuan untuk meningkatkan kesehatan jantung. Komposisi formula Coklat Gizi Katekin (COZIKA) Polkesken Berbahan Dasar Cocoa powder, gula stevia, cocoa mass, cocoa butter atau vegetable fat dan susu bubuk. Kombinasi ini menghasilkan produk bubuk coklat yang kaya akan antioksidan dan nutrisi yang mendukung fungsi jantung yang sehat. Produk ini dapat digunakan dalam berbagai bentuk minuman, seperti minuman coklat panas atau dingin. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa bubuk Coklat Gizi Katekin (COZIKA) Polkesken mengandung 228,49 kkal energi, 19.59 g protein, 13.5 g lemak, 53.35 g karbohidrat, 27.90 mg serat kasar, dan aktivitas antioksidan sebesar 3.37%. Apabila dibandingkan dengan bubuk coklat 100% biji coklat, COZIKA memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi secara signifikan. Kombinasi bahan-bahan dalam formulasi bubuk coklat COZIKA, yang dirancang untuk sinergi optimal antara komponen katekin untuk memberikan manfaat kesehatan jantung yang maksimal. Produk minuman yang mengandung formulasi bubuk coklat COZIKA, dimana produk ini berupa minuman coklat panas atau dingin. yang mendukung kesehatan jantung

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04526	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23B 7/16				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406549	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Juli 2024		Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Peternakan Kabupaten Musi Banyuasin Jl. Merdeka No.452 Kel. Serasan Jaya Kec. Sekayu. Indonesia		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : RAMA NANDA, ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** EDIBLE COATING GAMBIR PELAPIS BUAH DAN SAYUR
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai proses pembuatan Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur untuk meningkatkan daya simpan komoditas hortikultura. Pembuatan Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur dilakukan dengan penambahan filtrat gambir yang berfungsi sebagai antimikroba. Komposisi bahan-bahan yang digunakan yakni aquadest, filtrat gambir 5% (v/v), CMC 0,4% (b/v), Pati singkong 3% (b/v), Gliserol 5% (v/v), asam askorbat 0,5% (b/v). Metode pembuatan Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur terdiri atas CMC dicampurkan kedalam aquadest sampai homogen kemudian dimasukan pati singkong dan dilakukan proses pemanasan sampai suhu gelatinisasi dan sambil terus diaduk. Dilakukan penambahan gliserol dan asam askorbat kemudian diaduk sampai homogen. Setelah itu larutan di dinginkan sampai mencapai suhu 40oC kemudian dimasukan filtrat gambir sambil terus diaduk selama 3 menit atau sampai larutan tercampur merata. Pengaplikasian dilakukan dengan cara mencelupkan buah dan sayur kedalam Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur yang tidak lagi panas (suhu 40oC) selama 30 detik kemudian ditiriskan sampai Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur kering dan menempel pada permukaan buah dan sayur. Kriteria Edible Coating Gambir Pelapis Buah Dan Sayur yang dibuat memiliki diameter zona bening atau daya hambat terhadap mikroba sebesar 19 mm.

Gambar



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04540

(13) A

(51) I.P.C : A 61K 36/889,A 61P 19/02,A 61P 29/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202406799

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
19 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

LPPM Universitas Jambi
Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM. 15 Mendalo Indah, Jambi
Luar Kota Indonesia

(72) Nama Inventor :

Dr. Humaryanto, dr. Sp.OT.,M.Kes,ID
Fathnur Sani K, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID
Dr. dr. Fairuz, Sp. PA.,M.Kes,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul SUATU EKSTRAK ETANOL 50% BIJI PINANG (Areca catechu)YANG DAPAT DIGUNAKAN SEBAGAI
Invensi : ANTIINFLAMASI

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan efek ekstrak etanol 50% biji pinang (Areca catechu) penggunaannya sebagai antiinflamasi kondisi osteoarthritis pada konsentrasi terbaik adalah 7,5% ekstrak. Hasil efek antiinflamasi dapat dilihat dari perbaikan inflamasi dan skor histologi sendi lutut hewan uji.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04497
			(13) A
(51)	I.P.C : G 01G 23/42,G 01G 23/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202407015		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 25 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta Tegalsari RT 001/ RW 008 Kadipiro Banjarsari Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Nama Inventor : Nisrina Fairuz Tsani,ID Ipin Prasojo,ID Retno Dewi Noviyanti,ID Tria Puspita Sari,ID
			(74)
			Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** DETEKSI KELEBIHAN BERAT BADAN BERDASARKAN HASIL TIMBANGAN PADA ANAK USIA 2-5
Invensi : TAHUN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan alat deteksi kelebihan berat badan deteksi kelebihan berat badan berdasarkan hasil timbangan pada anak usia 2-5 tahun, yang terdiri: kotak timbangan yang ditempatkan di atas permukaan lantai berfungsi sebagai tempat berdiri anak yang akan ditimbang; transduser yang terdapat di bawah kotak timbangan berfungsi mengubah berat beban yang ditimbang menjadi sinyal Listrik; tombol masukan data yang terdapat pada panel kontrol berfungsi untuk memasukkan data umur dan jenis kelamin untuk diolah oleh mikrokontroler; mikrokontroler yang terdapat pada panel control yang berfungsi mengolahubah sinyal listrik dari transduser menjadi informasi kebihan berat badan pada layar LCD; dan layar LCD yang terdapat pada panel kontrol berfungsi untuk menampilkan informasi status kelebihan berat badan pada anak usia 2-5 tahun.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04499	(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 36/18,A 61K 9/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406800	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM Universitas Jambi Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM.15 Mendalo Indah, Jambi Luar Kota Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Fathnur Sani K, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID Yuliawati, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID Uce Lestari, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		

(54)	Judul Invensi :	Formula Nanopartikel Ekstrak Daun Ekor Naga (Rhaphidophora pinnata (L.f.) Schoot.)
------	------------------------	--

(57)	Abstrak :	Invensi ini berhubungan dengan ekstrak daun ekor naga (Rhaphidophora pinnata (L.f.) Schoot.) yang diformulasikan dalam bentuk nanopartikel dengan metode gelas ionik. Ekstrak etanol daun ekor naga (Rhaphidophora pinnata (L.f) Schott) sebanyak 0,75 gram larutan kitosan konsentrasi 0,1% 18 mL menggunakan pengaduk magnetik pada kecepatan 2000 rpm selama 30 menit. Larutan Na-TPP 0,2% 9mL secara tetes demi tetes menggunakan pengaduk magnetik pada kecepatan 2000 rpm selama 30 menit dan larutan tween (konsentrasi 0,5%) 3mL secara tetes demi tetes menggunakan pengaduk magnetik pada kecepatan 2000 selama 30 menit. Formula nanopartikel tersebut menghasilkan ukuran partikel 165.70 ± 42.76 dan zeta potensial $22,0 \pm 1.83$.
------	------------------	--

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04538
			(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 36/00,A 61K 6/00,A 61Q 11/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406966	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024		Universitas Muhammadiyah Semarang (UNIMUS) Jl. Kedungmundu Raya No. 18 Indonesia
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :
(31)	Nomor	(32)	Tanggal
		(33)	Negara
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** PROSES PEMBUATAN PASTA GIGI BERBAHAN PENGIKAT EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU (Cyclea
Invensi : barbata)

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan suatu bahan pada pembuatan pasta gigi. Lebih khusus lagi proses pembuatan pasta gigi dengan menggunakan ekstrak daun cincau hijau sebagai bahan pengikat pada pasta gigi sebagai berikut ekstrak cincau hijau didispersikan dalam gliserin dan ditambah dengan aquadest (Campuran A), Sodium lauril sulfat ditambah dengan sedikit gliserin pada cawan porselin (Campuran B),Oleum mentha piperita, dan methylparaben, kemudian diaduk hingga homogen (Campuran C), Campuran A dan C dimasukkan ke dalam mortir dan diaduk dengan kecepatan pengadukan sedang, lalu ditambah xylitol dan sebagian kalsium karbonat, Campuran B dan sedikit kalsium karbonat ditambahkan ke dalamnya, Sorbitol dan sisa kalsium karbonat ditambahkan secara bergantian pada adonan tersebut hingga kalsium karbonat tercampur homogen. formula sediaan pasta gigi dengan konsentrasi ekstrak daun cincau hijau yaitu 10% b/v, menunjukkan hasil pengujian organoleptic yang baik, hasil pengujian homogenitas yang homogen, hasil pengujian pH memenuhi syarat pH, hasil pengujian viskositas memenuhi syarat, hasil pengujian daya sebar memenuhi syarat serta hasil pengujian tinggi busa memenuhi syarat.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04544	(13) A
(51)	I.P.C : A 01M 1/14,A 01M 1/10,A 01M 1/02,A 01M 1/00,A 01N 63/30,C 12N 1/14,G 06Q 10/04,G 06Q 50/02		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406797		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024		Universitas Jember Jl. Kalimantan No. 37, Kampus Tegal Boto Kotak Pos 159 Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Ir. Wagiyana, M.P.,ID Prof. Dr. Ir. Suharto, M.Sc.,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		Fariz Kustiawan Alfariy, S.P., M.Si.,ID Bakhroini Habriantono, S.TP., M.P.,ID
			Gusna Merina, S.Si., M.Si.,ID Mohamad Nur Khozin, S.P., M.P.,ID
			(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

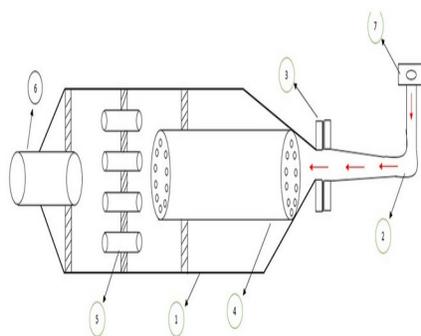
(54) **Judul** Proses Sistem Monitoring Artropoda Pada Sistem Tanam Surjan Dengan Aplikasi Biopestisida
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Metode proses monitoring artropoda pada sistem tanam surjan dengan aplikasi biopestisida dilakukan secara holistik. Pengendalian hama dengan aplikasi biopestisida berbahan aktif cendawan entomopatogen dengan formula yang telah ditetapkan. Aplikasi biopestisida pada lahan sistem tanam surjan berdasarkan hasil pengamatan populasi dan identifikasi artropoda. Pengamatan dilakukan dengan pemasangan alat seperti: jaring ayun, yellow sticky trap, dan pitfall trap. Aplikasi biopestisida dilakukan jika hasil pengamatan menunjukan populasi artropoda hama lebih tinggi dari nilai Ambang Ekonomi hama. Pengamatan populasi artropoda sebagai dasar pengendalian artropoda hama dapat dilakukan secara swadaya oleh kelompok tani dengan pendamping POPT. Invensi ini menghasilkan suatu metode monitoring artropoda pada sistem tanam surjan dengan aplikasi biopestisida sebagai implementasi pertanian berkelanjutan. Metode ini diharapkan dapat sebagai penuntun atau petunjuk dalam pengelolaan dan pengendalain artropoda hama pada sistem surjan.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04508	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : F 01N 13/00,F 04C 29/06				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406784	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024		Dedy Nataniel Ulyy Kel.Manulai II – RT/RW 001/001 - Kota Kupang NTT Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Dedy Nataniel Ulyy,ID Agustinus Laka,ID Dessy M. Para,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invensi :** KNALPOT YANG DILENGKAPI KATALISATOR KONVERTER PORTABEL

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai knalpot yang dilengkapi dengan katalisator konverter portabel, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan katalisator konverter portabel yang dapat dengan mudah dipasang dan dilepaskan katalisator dari knalpot sepeda motor. Katalisator konverter ini berfungsi untuk mempercepat oksidasi gas buang, sehingga dapat merubah CO menjadi CO₂, dan HC menjadi H₂O. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya invensi ini mengenai katalisator inverter portabel artinya mudah untuk dipasang atau dilepas ketika akan dilakukan perawatan jika katalisator mengalami pemyumbatan karena bahan bakar akan menjadi boros dan mesin tak bertenaga. Katalisator inverter berfungsi untuk mengurangi emisi gas buang yang berasal dari mesin sepeda motor. Ada beberapa polutan dalam gas buang yakni CO, HC dan NO_x. Katalisator konverter berbentuk menyerupai sarang lebah yang terbuat dari bahan paladium atau platinumium. Invensi ini bertujuan untuk menerapkan katalisator konverter yang portabel sehingga mudah untuk dipasang atau dilepaskan tanpa harus membuka dari knalpot. Katalisator konverter portabel ini dibuat lebih praktis, di mana bersekat untuk memudahkan reaksi antara gas buang dengan logam katalis, sehingga proses permurnian polutan menjadi lebih maksimal. Dengan demikian, gas buang sudah bersih dan bebas dari unsurunsur polutan itu sendiri.



Gambar 1. Knalpot yang dilengkapi Katalisator Portabel

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04531

(13) A

(51) I.P.C : G 09B 5/06,G 09B 7/04,G 09B 5/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202406901

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
24 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Lembaga Penelitian, Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Institut Ilmu Kesehatan dan Teknologi Muhammadiyah Palembang
Jl. Jenderal Ahmad Yani, 13 ulu Indonesia

(72) Nama Inventor :

Dr. Suzanna, S.Kep, Ns, M.Kep,ID Arif Fadillah, S.Kom, M.Kom,ID

Riska Marlin, SST, M.Kes ,ID Arena Lestari, S.Kep, Ns, M.Kep, Sp.KepJ. P.hD,ID

Gunawan Irianto, SKp, M.Kep, Sp.Kep.Kom, P.hD,ID Dr. Sri Yulia, SKp, M.Kep,ID

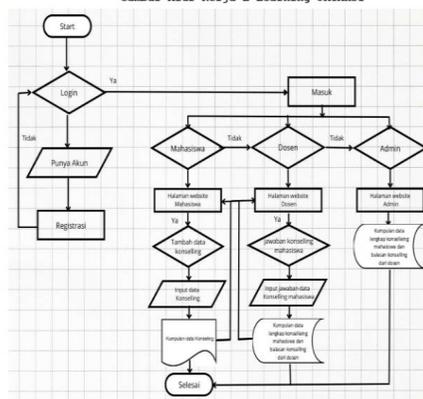
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Inovensi : ALUR KERJA SISTEM PEMBELAJARAN E-LEARNING JATAHSI (JANGAN TAKUT HADAPI SKRIPSI) DALAM MENGURANGI KECEMASAN DAN MENINGKATKAN KESIAPAN MAHASISWA MENGHADAPI SKRIPSI

(57) Abstrak :

Alur Kerja dari sistem pembelajaran online E-Learning JATAHSI (Jangan Takut Hadapi Skripsi) berbasis sistem informasi atau digital. Alur kerja ini sebagai upaya mengatasi serta mengurangi kecemasannya dalam menghadapi skripsi berbasis sistem pembelajaran online dengan istilah E-learning JATAHSI (Jangan Takut Hadapi Skripsi). Tujuan inovasi sebagai salah satu media pembelajaran interaktif dan konseling, informatif, solutif, aman, efisien yang tersimpan dalam secara digital dalam membantu penyelesaian masalah kecemasan dan kesiapan belajar. Penelitian diawali dengan Rapid Application Development dengan empat fase yakni analisis persyaratan, analisis modeling, desain modeling dan konstruksi. Tahapan berikutnya pemilihan domain pada website <http://prodiners.com>, konfigurasi domain, bahasa pemrograman dalam website dengan Hypertext Preprocessor (PHP) dengan teknologi Content Management System (CMS), tempat penyimpanan data my structured query language (Mysql). Setelah penerapan sistem pembelajaran E-Learning JATAHSI program didapatkan user pengguna sistem pembelajaran sebesar 80% terinput didalam program computer secara online terbagi menjadi tiga user (pengguna) sistem pembelajaran yaitu mahasiswa, dosen dan admin. Sistem pembelajaran E-Learning memiliki kelebihan, mudah diakses oleh pengelola program studi, mahasiswa dan dosen, informative, menarik, tersimpan secara digital, sistematis, murah dan aman. Selain itu juga, terjadi penurunan kecemasan mahasiswa menghadapi skripsi yakni sebesar 83% dan disertai dengan peningkatan kesiapan belajar mahasiswa menghadapi skripsi secara digital sebesar 87%.

Gambar Alur Kerja E-Learning JATAHSI



(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04492
			(13) A
(51)	I.P.C : A 01K 61/60,G 01N 33/18,G 08C 17/00,G 16Y 40/10		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406500		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 13 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Institut Pertanian Bogor (IPB) Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Nama Inventor : Rizkian Wahid Saputra, ID Iffa Purnama, ID Nabila Aishi Octaviana , ID Tito Dzullyardana Putra, ID Muhammad Iqbal S.Pi, M.Si, ID
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54)	Judul Invensi :	BUOY PENDETEKSI UPWELLING DI KERAMBA JARING APUNG BERBASIS INTERNET OF THINGS
------	----------------------------	---

(57)	Abstrak :	<p>Invensi ini berhubungan dengan alat berupa buoy (pelampung) yang terpasang berbagai macam sensor untuk mendeteksi kondisi perairan dan udara yang terhubung dengan database dan website. U-buoy dikhususkan untuk mendeteksi terjadinya upwelling di keramba jaring apung (KJA). U-buoy dirancang berbasis Internet of things untuk mempermudah pembudidaya tanpa harus datang ke lokasi budidaya untuk bisa memantau kondisi keramba terkena upwelling atau tidak. U-buoy terdiri dari kerangka stainless steel berbentuk berlian dengan 6 pelampung di tengah dan dimensi tinggi 160cm, panjang 95cm, dan lebar 75cm. U-buoy dilengkapi oleh berbagai komponen elektronik seperti sensor suhu DS18B20, sensor suhu dan kelembaban BME280, micro computer, dan solar panel. U-buoy memiliki kemampuan untuk mengambil data secara real-time dan akan dikirim secara berkala ke database website. Selanjutnya website akan menampilkan data monitoring suhu permukaan, suhu perairan dalam, suhu udara, kelembaban udara, indikator upwelling, dan solusi yang disarankan sesuai kondisi klasifikasi upwelling. Untuk menggunakan alat ini, turunkan jangkar ke perairan secara perlahan, diikuti dengan penurunan buoy ke perairan. Tekan tombol switch berwarna merah untuk menyalakan buoy. Untuk memantau kondisi keramba, buka website u-buoy.online, kemudian login menggunakan akun yang disediakan. Jika terjadi atau akan terjadi upwelling, website akan otomatis memberikan notifikasi peringatan. Klik OK untuk mematikan notifikasi tersebut.</p>
------	------------------	---

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04512	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23C 9/123,A 23G 3/34				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406487	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12 Juli 2024		Institut Pertanian Bogor (IPB) Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Alya Latifah, ID	Devia Nur Fauziah, ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Riandri Pasccal Saputra, ID	Shufy Lahiriani Cristy ,ID	
			Muhammad Fathurrohman, ID	Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si, ID	
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(54)	Judul Invensi :	FORMULA PERMEN LUNAK YOGHURT DAN EKSTRAK ROSELLA			

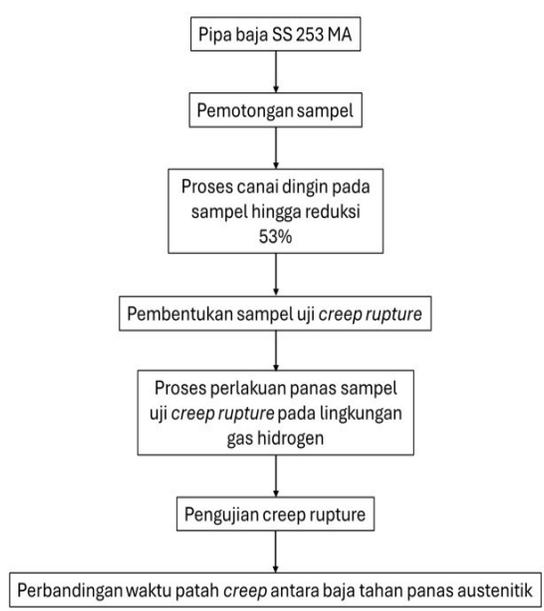
(57) **Abstrak :**

Invensi ini berupa formula permen lunak yoghurt rosella yang memiliki fungsi sebagai permen fungsional untuk mengontrol tekanan darah. Permen lunak sesuai invensi ini mengandung yoghurt, ekstrak rosella, dan pemanis alami stevia, dengan campuran bahan permen yaitu gula sukrosa, sirup glukosa, pati jagung, maltodekstrin dan lemon. Permen yoghurt rosella mengandung peptida bioaktif dan antioksidan yang diperoleh dari kombinasi yoghurt dan ekstrak rosella, dimana mengandung sifat fungsional menghambat ACE sebesar hingga 24,34% dan menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 13%, dengan kapasitas antioksidan mencapai 40,53 mgEVC/100 gram. Invensi ini menawarkan solusi dalam memperpanjang umur simpan yoghurt dan memberikan alternatif pangan fungsional yang praktis untuk penderita hipertensi.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04505	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : G 01N 3/18,G 01N 17/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406774	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024		Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8 Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Dr. Moch. Syaiful Anwar, S.T., M.Si.,ID Septian Adi Chandra, S.T.,ID Dedi Pria Utama, ID Rahadian Roberto, A.Md.,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invensi :** METODE PREPARASI SAMPEL UNTUK UJI CREEP RUPTURE BAJA TAHAN PANAS AUSTENITIK

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai metode preparasi sampel untuk uji creep rupture baja tahan panas austenitik, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan metode untuk preparasi sampel uji creep rupture baja tahan panas austenitik 253 MA yang diaplikasikan pada boiler ultra-superkritis. Menurut invensi ini, metode preparasi sampel baja tahan panas austenitik yang terdiri dari pengondisian sampel pada temperatur ruang, pemotongan sampel, proses canai dingin, membentuk sampel uji creep rupture, dan perlakuan panas pada temperatur tinggi pada lingkungan gas hidrogen. Perlakuan panas pada invensi ini membutuhkan kehati-hatian tinggi karena menggunakan gas hidrogen dimana gas tersebut mudah sekali terbakar jika terkena panas sehingga pada saat pendinginan (quenching) dilakukan dengan cara menggeser quartz tube dari zona panas menuju zona dingin. Namun, metode ini efektif untuk meningkatkan waktu patah creep (time of creep rupture) sehingga diharapkan dapat mencegah kecelakaan yang disebabkan oleh penuaan dan kegagalan material.



(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04547	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : B 01D 71/68,B 01D 67/00,C 08B 37/00,C 08L 81/06				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406766	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024		UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Citra Puspita Sukmajati,ID	Ahnaf Naufal Ghifari,ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		Jananda Kristian Sidabukke,ID	Luthfi Maulana Firdaus,ID	
			Najmanisa Aulia,ID	Dr. Ir. Nur Rokhati M.T.,ID	
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** FORMULA MEMBRAN IKATAN SILANG ANTARA POLIETERSULFON (PES) DAN KAPPA-KARAGENAN
Invensi : SEBAGAI PENYARING LIMBAH CAIR INDUSTRI KERTAS

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini merupakan formula membran ikatan silang antara polietersulfon (PES) dan kappa -karagenan (KK) sebagai penyaring limbah cair industri kertas. Formula membran ikatan silang antara polietersulfon (PES) dan kappa -karagenan (KK) sebagai penyaring limbah cair industri kertas dapat diperoleh melalui beberapa tahapan yang mencakup pembuatan larutan baku dengan pelarut NMP yang kemudian ditambahkan glutaraldehide untuk mengikat silang antara polietersulfon (PES) dan kappa -karagenan (KK). Adanya ikatan silang melalui penambahan glutaraldehide dapat menstabilkan ikatan polietersulfon (PES) dengan kappa -karagenan (KK) guna meningkatkan performa penyaringan membran karena adanya sifat-sifat tambahan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan performa membran yang salah satu solusinya adalah melalui penambahan senyawa aditif seperti kappa -karagenan (KK). Kappa -karagenan (KK) sendiri memiliki gugus sulfat bermuatan negatif yang mampu mengikat zat berbahaya seperti ion logam berat. Selain itu, adanya penambahan aditif dapat meningkatkan sifat hidrofilisitas yang dimiliki oleh membran. Di samping itu, dari hasil pengujian uji fluks dan rejeksi, didapatkan membran memiliki performa maksimal dalam menolak zat yang hendak disaring. Adapun Komposisi pembuatan membran yang digunakan adalah polietersulfon (PES) 20% (b/b), kappa -karagenan (KK) 3%(b/b), glutaraldehide 1%(b/b), dan dilarutkan dalam n-metil-2-pirolidon 76%(b/b).

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04498	(13) A	
(51)	I.P.C : A 01G 33/00,A 01N 57/26			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202407065		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26 Juli 2024		UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BUTON Jl. Betoambari No. 36 Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Jumiati, S.Pd., M.Si.,ID Agus Slamet, S.Pd., M.Sc.,ID WD. Sri Astuti Lestari, S.Pd.,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	

(54)	Judul Invensi :	PROSES STIMULASI PERTUMBUHAN RUMPUT LAUT DENGAN PERENDAMAN AIR KELAPA DAN SANTAN KELAPA
------	--------------------	---

(57)	Abstrak :	Proses stimulasi pertumbuhan rumput laut dilakukan dengan perendaman campuran air kelapa tua dan santan kelapa tua yang dimasukkan dalam air asin. Air kelapa mengandung auksin dan juga sitokinin serta nitrogen dan fosfor yang dibutuhkan untuk pertumbuhan rumput laut, sedangkan santan kelapa mengandung air, lemak, karbohidrat, dan protein. Penggunaan stimulan dengan bahan alami ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan khususnya dalam penggunaan nutrisi tambahan untuk menstimulus pertumbuhan rumput laut. Stimulan digunakan dengan perbandingan 1:1:400 v/v. Tahapan yang dilakukan dalam invensi ini terdiri dari penyiapan bibit, penyiapan media stimulan (campuran air kelapa tua dan santan kelapa tua), perendaman bibit rumput laut, dan penanaman. Invensi ini menghasilkan persentase pertambahan pertumbuhan rumput laut antara 50,28%-69,84% dan persentase pertambahan pertumbuhan mutlak adalah sebesar 56,05%.
------	-----------	---

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04502
			(13) A
(51)	I.P.C : G 01N 33/574,G 01N 33/50		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406891		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Padjadjaran Jl. Ir. Soekarno, Km. 21, Jatinangor-Sumedang Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Nama Inventor : Faris Hernando Reviansyah,ID Juliandri, M.Si., P.hD,ID Prisilia Dita Sepirasari,ID Fahmi Nur Alim,ID Azzahra Delvyra Ristin,ID Adil Abdul Rauf,ID
			(74)
			Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** Screen Printed Electrode (SPCE) untuk Deteksi Dini Kanker Mulut menggunakan Saliva sebagai Biomarker
Invensi : (SPEED)

(57) **Abstrak :**
Screen Printed Electrode (SPCE) untuk Deteksi Dini Kanker Mulut menggunakan Saliva sebagai Biomarker (SPEED) Invensi ini mengenai Screen Printed Electrode (SPE) for Oral Cancer Early Diagnosis (SPEED): A Novel Method For Oral Cancer Detection Using Saliva as Biomarker, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan biosensor digital yang digunakan untuk mendeteksi kanker mulut dengan menggunakan beberapa jenis protein sebagai bioreseptornya. Dengan tujuan untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya dalam hal pendeteksian kanker mulut secara fleksibel. Screen Printed Electrode (SPE) for Oral Cancer Early Diagnosis (SPEED): A Novel Method For Oral Cancer Detection Using Saliva as Biomarker, dimana suatu Screen Printed Electrode (SPE) for Oral Cancer Early Diagnosis (SPEED): A Novel Method For Oral Cancer Detection Using Saliva as Biomarker sesuai dengan invensi ini terdiri dari a,pre-treatment SPCE.B,Coating AuNPs.c,Modifikasi bioreseptor, dan pengukuran sampel yang dicirikan dengan menggunakan bioreseptor alfa-amilase,MMP-09, dan chemerin. Selain itu, sendok cetakan gigi yang direkonstruksi ulang agar dapat fleksibel dengan pengguna. Sistem ini juga dilengkapi dengan fitur sensor yang dapat menghitung flowrate dari saliva.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04546
			(13) A
(51)	I.P.C : H 01M 4/52,H 01M 4/13,H 01M 4/04		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406657		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 17 Juli 2024		Universitas Indonesia Gedung Pusat Administrasi Universitas Indonesia Lantai 2, Kampus UI Depok Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		Dr. Ir. Bambang Priyono, M.T.,ID Prof. Dr. Ir. Anne Zulfia Syahrial, M.Sc.,ID Faizah, ST, MT.,ID Dr. Ir. Tomy Abuzairi, S.T., M.T., M.Sc, Ph.D,ID Dr. Hilmy Alfaruqi, S.T., M. Eng,ID Dr. Dimas Yunianto Putro,ID
			(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul	BAHAN ANODA LITIMUM TITANAT DENGAN CO-DOPING ION MAGNESIUM DAN BESI UNTUK BATERAI	
	Invensi :	LITIMUM-ION	
(57)	Abstrak :		
	Invensi ini berhubungan dengan bahan anoda litium titanat $\text{Li}_4\text{Ti}_5\text{O}_{12}$ (LTO) kinerja tinggi untuk aplikasi baterai ion litium, secara lebih khusus suatu proses untuk suatu proses untuk menghasilkan LTO menggunakan prekursor TiO_2 , LiOH , $\text{Mg}(\text{OH})_2$, dan Fe_2O_3 dengan menggunakan teknik ball milling dengan bantuan proses sonikasi untuk menghasilkan LTO kristalin tinggi dengan ukuran partikel yang lebih kecil dengan didoping dengan Mg dan Fe dalam bentuk $\text{Li}_{4-x}\text{Mg}_x\text{Ti}_5-x\text{Fe}_x\text{O}_{12}$ ($x = 0, 0.05, 0.1$).		

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04537	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23L 21/10,A 23L 2/06,A 23L 2/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202407025	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 25 Juli 2024		Pusat HKI UNTAN		
(30)	Data Prioritas :		Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Bansir Laut, Kec. Pontianak Tenggara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat 78124 Indonesia		
	(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		Oke Anandika Lestari,ID Fitriani,ID Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi,ID		
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invensi :** FORMULA MARMALADE JERUK SIAM (Citrus Nobilis) DENGAN INDEKS GLIKEMIK RENDAH

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan penyediaan suatu formula marmalade jeruk siam (Citrus Nobilis) yang terdiri dari sari jeruk siam (Citrus Nobilis) 60 – 67% (b/b), kulit jeruk 3 – 4% (b/b), sukrosa 19 – 37% (b/b), madu kelulut 5 – 15% (bc/b), stevia 0 – 0,3% (b/b), dan agar-agar 0,1 – 0,5 %. Invensi ini memiliki marmalade dengan total padatan terlarut diatas 65% (b/b), nilai indeks glikemik rendah (43±7), dan beban glikemik rendah (5±1) pada takaran saji 14g.

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04514	(13) A	
(51)	I.P.C : B 02B 1/00,B 02C 25/00,B 07B 13/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406499		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 13 Juli 2024		Institut Pertanian Bogor (IPB) Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Muhammad Ziyen Al Hanin,ID Eliza Nurul Azhar,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024		Dinur Saptiadi,ID Lamti Jesika Lumban Gaol,ID Salmaa Ayu Afifah,ID Dr. Ir. Agus Sutejo, M.Si,ID	
(54)	Judul Invensi :	ALAT PENYORTIR KACANG KEDELAI DARI BENDA ASING DAN PEMISAH BIJI KEDELAI DARI KULIT		
(57)	Abstrak :			
	Invensi ini berkaitan dengan alat penyortir kacang kedelai dari benda asing dan pemisah biji kedelai dari kulit yang dicirikan oleh komponen utama yang terdiri dari hopper (1), sabuk conveyor (5) dengan panjang lintasan 1400-1500 mm sebagai media pergerakan kedelai menuju alat pemisah kulit, dan alat pemisah kulit yang memiliki batu gerinda (8) dengan diameter 5-6 inchi, corong biji kedelai (12), corong blower (10), dan saluran blower (11). Proses pemisahan kulit ini dilakukan dalam keadaan kering.			

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04542	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23L 11/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406817	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya Jl. Jend. Sudirman No.51 5, RT.004/RW.4, Karet Semanggi, Kecamatan Setiabudi, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12930 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Dr. Ir. Tati Barus, M.Si,ID Kresensia Jerent Elfanium Tangketasik,ID Rianita Pramitasari,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54)	Judul Invensi :	KOMPOSISI PRODUK YANG MENGANDUNG KACANG TUNGGAK, KACANG MERAH, DAN KACANG KEDELAI
------	------------------------	---

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan Suatu komposisi produk tempe yang terdiri dari kacang kacang tunggak (Vigna unguiculata L.), kacang merah (Phaseolus vulgaris L.), dan kacang kedelai (Glycine soja)dengan perbandingan bobot 1:1:1.; dimana produk tempe memiliki kandungan gizi berupa : kadar air 13, 57%; kadar abu 2,03%; kadar protein 38,66%, kadar lemak 11.86%, dan kadar karbohidrat 43,88%. Tujuan utama invensi adalah menyediakan produk tempe dengan komposisi kacang tunggak (Vigna unguiculata L.), kacang merah (Phaseolus vulgaris L.), dan kacang kedelai (Glycine soja)dengan perbandingan bobot 1:1:1. Tujuan lain invensi adalah menyediakan produk tempe dengan sensori yang dapat diterima oleh masyarakat.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04525	(13) A
(51)	I.P.C : A 23K 50/80,A 23K 10/18,A 23K 10/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406756	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Parepare Jl. Jend. Ahmad Yani KM. 6 RT : 002 / RW : 008 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si.,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Agustus 2024		

(54) **Judul** **Invensi :** PAKAN IKAN DARI CAIRAN FERMENTASI SARGASSUM DAN DAUN KELOR

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan suatu proses produksi pakan ikan yang terbuat dari cairan fermentasi Sargassum, daun Kelor, fermentasi sekam, dedak, limbah telur serta bahan perekat. Pakan ikan yang telah jadi kemudian diaplikasikan pada ikan. Tahapan selanjutnya adalah pencampuran bahan (cairan fermentasi Sargassum (200 - 800 ml); 100 - 200 gram Kelor, 400 - 500 gram sekam, 100 – 150 gram dedak, 30 - 100 gram bahan perekat dan 300 - 500 gram limbah telur. Sekam yang sudah difermentasi dicampur dengan tepung ikan dan perekat sesuai kebutuhan, direbus hingga perekat sudah berfungsi baik kemudian dicetak dan dikeringkan, setelah kering pakan sudah siap digunakan. Pembuatan pakan dari cairan fermentasi Sargassum, Daun Kelor, Fermentasi Sekam, fermentasi Dedak, limbah telur dan bahan perekat berpengaruh nyata terhadap pertumbuhan berat, panjang, sintasan dan Food Conversion Rate (FCR) ikan nila, mas, bawal, Gurami.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04503

(13) A

(51) I.P.C : G 06N 20/00,G 06Q 50/06,G 06Q 10/04

(21) No. Permohonan Paten : S00202406750

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
19 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
05 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

PT PLN (Persero) Puslitbang Ketenagalistrikan
JI Duren Tiga No. 102 Jakarta Selatan Indonesia

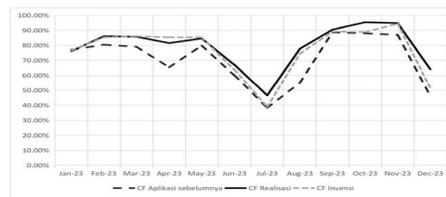
(72) Nama Inventor :
ERY PERDANA, ID
RONNY CAHYADI UTOMO, ID
BEKTI NUR MUSTAKIM, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul METODE PERAMALAN FAKTOR KAPASITAS PEMBANGKIT LISTRIK BERBASIS PEMBELAJARAN
Invensi : MESIN

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan metode peramalan faktor kapasitas pembangkit berbasis pembelajaran mesin, lebih khusus lagi metode peramalan faktor kapasitas pembangkit yang mempertimbangkan parameter internal dan parameter eksternal untuk mengetahui alokasi kebutuhan bahan bakar dan proyeksi penjualan tenaga Listrik. Tujuan invensi yaitu untuk meramalkan nilai faktor kapasitas pembangkit Listrik berbasis pembelajaran mesin yang mempertimbangkan faktor internal dan faktor eksternal. Suatu metode peramalan faktor kapasitas (CF) pembangkit berbasis pembelajaran mesin, yang terdiri dari pengumpulan data, terdiri dari data internal berupa Scheduled Outage Factor, Equivalent Forced Outage Rate, merit order pembangkit, dan Incremental Fuel Cost serta data eksternal berupa beban listrik kawasan dan Daya Mampu Netto (DMN) kawasan. Langkah selanjutnya adalah pra-pemrosesan data, dilakukan dengan memfilter data-data yang tidak sesuai. Langkah selanjutnya adalah pemodelan prediksi, dilakukan dengan mengembangkan model prediksi multiple linear regression. Prediksi faktor kapasitas pembangkit bulanan sesuai dengan waktu yang diinginkan menggunakan persamaan yang diperoleh pada pemodelan prediksi.



GAMBAR 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04534

(13) A

(51) I.P.C : E 04B 1/98,E 04B 1/74,E 04B 1/38,E 04B 1/343,E 04B 1/02,E 04B 1/00,E 04F 13/072

(21) No. Permohonan Paten : S00202406826

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
22 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL
"VETERAN" JAWA TIMUR
Jl. Raya Rungkut Madya No. 1 Indonesia

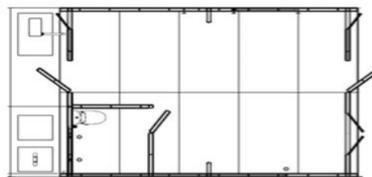
(72) Nama Inventor :
Syaifuddin Zuhri, ID
Imam Ghozali, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

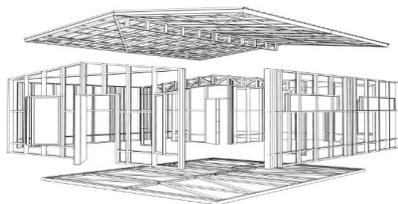
(54) Judul
Invensi : RUMAH HUNIAN PORTABEL PASCA BENCANA

(57) Abstrak :

Desain bangunan rumah tinggal pasca bencana yang dibuat terpisah elemen-elemen bangunannya menjadi panel-panel yang berdiri sendiri, yakni panel dinding (4 unit), panel atap (1 unit) dan panel lantai (1 unit). Tujuan metode prefabrikasi (portable building panel) pada desain ini adalah untuk mengoptimalkan ruang dan kecepatan membangun agar pengadaan kebutuhan hunian rumah tinggal pasca bencana yang layak dan cepat dapat menyelesaikan kebutuhan akan hunian pasca bencana. Untuk meningkatkan kekakuan dan kekokohan bangunan yang disusun dengan melakukan pemisahan elemen bangunan menjadi beberapa elemen panel ini maka masing-masing elemen panel dirangkai menggunakan rangka baja Canal C-75 Smarttruss Classic dan penutup dari bahan calciboard dan calcifloor yang kaku untuk menahan beban vertikal dengan ketebalan 9mm dan 20mm. Sedangkan penutup atap menggunakan menggunakan bahan aluminium trimdek 0,05mm dan dibawahnya dilapisi bahan peredam panas untuk mencegah mengalirnya panas matahari ke dalam ruang dibawahnya.



GAMBAR 1



GAMBAR 2

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04539

(13) A

(51) I.P.C : F 25B 40/04

(21) No. Permohonan Paten : S00202406738

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
19 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

PT PLN (Persero) Puslitbang Ketenagalistrikan
Jl. Duren Tiga No. 102 Jakarta Selatan Indonesia

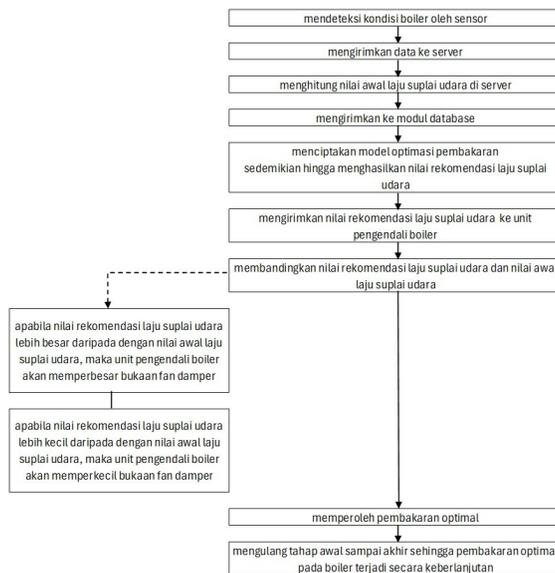
(72) Nama Inventor :
SALIS IKRAMULLAH, ID
MUHAMMAD AZHIM ZULFADLI, ID
DIKA WAHYU WIJAYA, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : METODE OPTIMASI PEMBAKARAN BATUBARA PADA BOILER

(57) Abstrak :

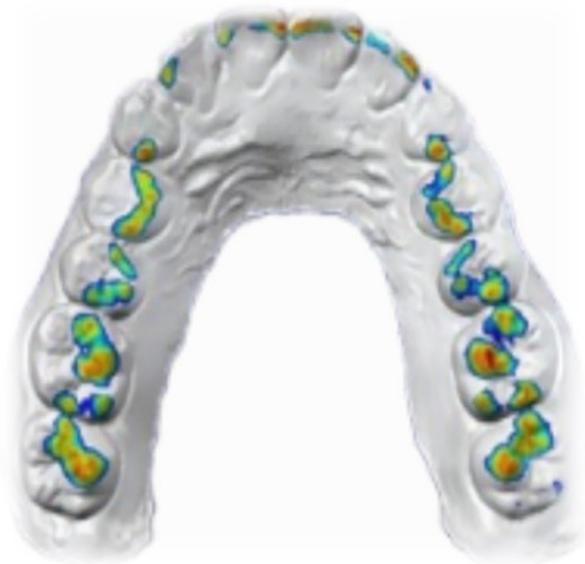
Invensi ini berkaitan dengan metode optimasi pembakaran batubara pada boiler dengan memanfaatkan machine learning , dimana optimasi pembakaran dilakukan dengan menyuplai udara sesuai kebutuhan proses pembakaran ke dalam boiler. Adapun tahapan metode menurut invensi ini diawali dengan mendeteksi kondisi boiler berupa kadar oksigen dalam boiler dan temperatur gas buang pembakaran. Selanjutnya data dikirimkan ke server dan dihitung nilai awal laju suplai udara. Data tersebut diolah dan dibuat model optimasi pembakaran sedemikian hingga diperoleh nilai rekomendasi laju suplai udara. Nilai rekomendasi laju suplai udara dikirimkan ke unit pengendali boiler untuk kemudian dibandingkan dengan nilai awal laju suplai udara. Perbandingan tersebut yang menentukan besarnya bukaan fan damper pada boiler. Hasilnya adalah memperoleh pembakaran optimal. Tahapan-tahapan tersebut di atas diulang sedemikian hingga pembakaran optimal pada boiler dapat terjadi secara keberlanjutan.



(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04501	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 61C 7/08				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406881	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Indonesia Gedung Pusat Administrasi Lantai II, Kampus UI, Depok, Beji, Depok, Jawa Barat Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : drg. Riandri Chaera Runizar, Sp.Ort. ,ID Prof. Dr. drg. Miesje Karmiati Purwanegara, S.U., Sp.Ort(K),ID Prof. Dr. drg. Retno Widayati, Sp. Ort (K),ID Sugeng Supriadi, S.T., M.S.Eng., Ph.D.,ID		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024				

(54) **Judul** ALAT MERATAKAN GIGI TERMOPLASTIK DENGAN FITUR LUBANG PADA AREA KONTAK GIGI
Invensi : RAHANG ATAS DAN RAHANG BAWAH

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai alat meratakan gigi termoplastik dengan fitur lubang pada area kontak gigi rahang atas dan rahang bawah yang terbuat dari material polimer termoplastik. Tujuan dari invensi ini adalah mengatasi masalah gigitan terbuka yang terjadi di area gigi belakang yang kerap muncul setelah perawatan meratakan gigi dengan alat meratakan gigi termoplastik. Konfigurasi lubang pada invensi ini dibuat berdasarkan rekam gigit individual pasien yang teridentifikasi sebagai area kotak gigi atas dan bawah. Lubang pada invensi ini akan mengurangi ganjalan gigit sehingga mengurangi gaya vertikal yang menekan gigi ke arah tulang penyangga gigi. Dengan invensi ini diharapkan efek samping gigitan belakang terbuka akan berkurang atau tidak terjadi. Proses perawatan menjadi efisien dan tahap harmonisasi gigitan atas dan bawah menjadi lebih singkat. Proyek produksi alat ini merupakan kerjasama antara bidang kesehatan, keteknikan dan komputer dengan menggandeng mitra industri di bidang kedokteran gigi ortodonti. Alat ini berpotensi pasar yang cukup baik mengingat minat pasien terhadap alat meratakan gigi termoplastik semakin tinggi. Sampai saat ini belum ada fitur alat meratakan gigi termoplastik seperti invensi ini di dunia.



(20)	RI Permohonan Paten				
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04516		
(13)	A				
(51)	I.P.C : A 23F 3/40,A 23F 3/14				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406339		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 10 Juli 2024			Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang	
(30)	Data Prioritas :			Jalan Kusumanegara Nomor 2 Indonesia	
(31)	Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	(72)	Nama Inventor :
	IPP0000114207	01 Juni 2024	ID		Endah Puspitojati,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024			Waluyo,ID	
				Novia Aristi Rahayu,ID	
				Harvian Pedro Saputra,ID	
			(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	

(54) **Judul Invensi :** KOMPOSISI TEH HERBAL SERAI JAHE DENGAN PEMANIS STEVIA

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan komposisi teh celup herbal yang terdiri dari daun teh (Camellia sinensis), jahe emprit (Zingiber officinale), serai dapur (Cymbopogon citratus), dan daun stevia (Stevia rebaudiana) berbentuk serbuk yang dikemas dalam kantong teh. Komposisi teh celup meliputi 16,7-25%% serbuk daun teh, 8,3-12,5% serbuk serai dapur, 10-30% serbuk jahe merah, dan 40-60% serbuk stevia yang dikemas dalam kantong teh dengan berat bersih 2,4 gram dengan kadar air 8-10%. Tujuan invensi ini adalah menyediakan teh herbal sebagai minuman fungsional yang memiliki aktivitas antioksidan dan kemampuan menghambat enzim alfa-glukosidase, sehingga dapat berpotensi digunakan untuk pencegahan diabetes. Invensi ini memberikan solusi inovatif dalam bentuk teh celup herbal yang tidak hanya menyajikan manfaat kesehatan dari segi antioksidan dan pencegahan diabetes, tetapi juga mempertimbangkan aspek sensorik yang disukai oleh konsumen. Kandungan stevia pada teh herbal ini meningkatkan kepraktisan konsumsi, karena konsumen tidak perlu menambahkan gula pada saat menyeduh teh.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04522
			(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 36/19,A 61K 36/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406895	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024		Universitas Muhammadiyah Jakarta Jl. KH. Ahmad Dahlan Indonesia
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Tri Yuni Hendrawati,ID Anwar Ilmar Ramadhan,ID Ciska Nabila Wusono,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** FORMULA EKSTRAK DAUN SAMBILOTO SEBAGAI ANTIOKSIDAN
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan suatu formula dalam pembuatan ekstrak sambiloto sebagai antioksidan. Hasil analisa aktivitas antioksidan ekstrak daun sambiloto metode DPPH dengan nilai IC50 sebesar 177.07µg/mL. Hasil pengujian LCMS Suatu formula ekstrak sambiloto mengandung 1-Ethyl-4,8-dimethoxy-β-carboline, 4',5,7-Trihydroxy-3,6-dimethoxyflavone-7- O-β-Dglucopyranoside, 4',7- Dimethyltectorigenin, 5,7,8,4'- Tetrahydroxy flavone, 5,7-Dihydroxy-6-methyl-3-(4'- hydroxybenzyl) chroman-4-one, 5-Hydroxy-3,6,7,4'- tetramethoxy falvone, 5-Hydroxyauranetin, Adenine, Apigenin-6-C-glucosylglucoside, Baicalein-6-glucuronide, Casticin, Gardenin C, Gentialutine, Guanine, Kaempferol, Licurazide, Naringenin-4',7-dimethyl ether, Oroxin B, Skullcapflavone I, Viscumneoside di dalam sampel mode ionisasi positif dan komponen (+)-Catechin-pentaacetate, (2R,3R)-Taxifolin-3'- O-β -D glucopyranoside, 5,7-Dihydroxychromone, 6-Isoinosine, Genistein_1, Iridin, Isorhamnetin-3-O-β-D-rutinoside, kaempferol 3-O-β-D- glucuronide, Luteolin, Pectolinarigenin, Quercetin-7-O-[β-D- glucopyranosyl (1-6)- β-D-glucopyranoside], Trifolin, Undulatoside A, Vaccarin, Viscumneoside II, Vitamin B2, Yuankanin dapat dideteksi di dalam sampel mode ionisasi negative.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04530	(13) A
(51)	I.P.C : A 21D 2/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406900		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024		Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) ITK Kampus ITK Karang Joang Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Jefri Pandu Hidayat, ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

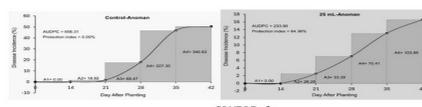
(54) **Judul Invensi :** FORMULASI TEPUNG BIJI DURIAN TERFERMENTASI

(57) **Abstrak :**
 Suatu formulasi produksi tepung biji durian terfermentasi dijalankan pada konsentrasi substrat biji durian (10-20) %b/v dan starter Lactobacillus plantarum (3-10) %v/v selama (16-32 jam). Waktu pengeringan selama (17-24) jam dengan suhu (50-55)oC. Invensi ini bertujuan untuk menghasilkan tepung biji durian yang memiliki karakteristik fisik, kimia, dan fungsional yang lebih baik daripada tepung biji durian tanpa modifikasi. Tujuan lain dari invensi ini yaitu menyediakan bahan pangan pokok anti gluten yang memiliki indeks glikemik rendah. Dengan harapan tepung ini dapat diterima serta bermanfaat bagi masyarakat alergi gluten dan penyakit diabetes, sehingga mendukung program pemerintah swasembada pangan sehat melalui produk hasil samping berdasarkan pemanfaatan potensi daerah.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04507	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 01N 25/00,A 01N 59/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406781	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Prof.Dr.Ir. Amran Muis, M.S.,ID	Ir. Nurnina Nonci, M.Si.,ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Dr.Dra. Rita Noveriza, M.Sc.,ID	Nurasiah Djaenuddin, S.P., M.Si.,ID	
			Dr.Dra. Melati, M.Si.,ID	Dr.Dra. Ifa Manzila, M.Si.,ID	
			Dr. Araz Meilin, S.P., M.Si.,ID	Dr. Arlyna Budi Pustika, S.P., M.P.,ID	
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** FORMULASI NANOEMULSI PESTISIDA BERBASIS MINYAK ATSIRI UNTUK PENGENDALIAN PENYAKIT
Invensi : BULAI DAN ULAT GRAYAK PADA TANAMAN JAGUNG

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai formulasi nanoemulsi pestisida berbasis minyak atsiri untuk pengendalian penyakit bulai dan ulat grayak pada tanaman jagung dan komposisinya, yang terdiri dari 1,5-2,5 % (v/v) formulasi nanoemulsi pestisida atsiri, 0,2-0,4 % (v/v) polisorbat 80, dan 97-98 % air. Aplikasi dilakukan dengan menyemprotkan campuran larutan tersebut ke bagian permukaan bawah daun tanaman jagung sebanyak 5 kali penyemprotan mulai umur 7 HST dengan rentang waktu 7 hari. Aplikasi formulasi nanoemulsi pestisida berbasis minyak atsiri pada tanaman jagung dapat digunakan untuk pengendalian penyakit bulai dan ulat grayak.



GAMBAR 1

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04521	(13) A
(51)	I.P.C : A 23N 12/02		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406842	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Padjadjaran Jl. Ir. Soekarno, KM. 21, Jatinangor-Sumedang Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Wahyu K Sugandi, S.TP., M.Si,ID Asep Yusuf, S.TP., M.T,ID Dr. Muhammad Achirul Nanda, STP,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024		

(54) **Judul** SISTEM OTOMATISASI SIRKULASI AIR BERSIH PADA MESIN PENCUCI UBI
Invensi :

(57) **Abstrak :**
SISTEM OTOMATISASI SIRKULASI AIR BERSIH PADA MESIN PENCUCI UBI Dalam upaya menghasilkan sistem otomatisasi sirkulasi air bersih pada mesin pencuci ubi yang efektif dan efisien, diperlukan suatu terobosan teknologi yang tepat guna. Sebuah sistem otomatisasi sirkulasi air bersih pada mesin pencuci ubi yang dilengkapi dengan sistem sensor magnet switch pembersihan air secara otomatis selain untuk melunturkan tanah yang menempel pada ubi juga terjadi adanya penghematan penggunaan air dalam pengoperasian.Mesin tersebut yang berdampak pada penghematan penggunaan energi listrik akibat beban penggunaan daya pompa air sumur yang berlebih.Sistem otomatisasi sirkulasi air bersih pada mesin pencuci ubi dilengkapi tabung pencuci ubi (1)yang berfungsi untuk menampung air dan ubi; sikat dinamis (2)dan sikat statis (3)berfungsi untuk membersihkan kotoran tanah; sensor magnet (4)berfungsi sebagai pembatas air terhubung ke sistem kontrol arduino; pipa input (5)dan selang output (6)dipasang untuk sistem distribusi air kotor dan air bersih; pompa 12 volt (7) bertujuan untuk memompa air;selang input (8);motor listrik (9) sebagai penggerak putaran poros pada tabung pencuci (1); filter kasar (10) dan filter halus (11) untuk menyaring air kotor; penampungan air bersih (12) untuk menampung air bersih; rangka mesin (13) dibuat sebagai penahan beban mesin;dan saluran output bahan (14) digunakan untuk mengeluarkan ubi hasil pencucian.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04549
(13)	A		
(51)	I.P.C : B 01J 19/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406670	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : 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 : 18 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Prof. Ir. Yusuf Wibisono, STP, M.Sc. PhD. IPM ,ID Prof. Sri Suhartini, STP, M.Env.Mgt, PhD. ,ID Nanang Masruchin, PhD. ,ID Angky Wahyu Putranto, STP., MP. ,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 09 Agustus 2024		

(54)	Judul	METODA DELIGNIFIKASI TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT MENGGUNAKAN DEEP EUTECTIC SOLVENT YANG DIKOMBINASIKAN DENGAN PULSED ELECTRIC FIELD DAN MICROWAVE
	Invensi :	

(57) **Abstrak :**
Proses delignifikasi merupakan hal yang sangat penting pada pengolahan biomasa yaitu memisahkan lignin dengan selulosa dan hemiselulosa untuk menentukan proses pengolahan selanjutnya. Deep eutectic solvent (DES) merupakan pelarut ramah lingkungan yang telah dikembangkan pada proses delignifikasi biomasa namun dilakukan dengan pemanasan suhu tinggi dan waktu yang lama. Oleh karena itu, invensi ini berkaitan dengan proses delignifikasi pada biomasa tandan kosong kelapa sawit (TKKS) berbasis DES yang dikombinasikan dengan teknologi pulsed electric field (PEF) dan microwave untuk meningkatkan efisiensi proses delignifikasi. Proses delignifikasi menurut invensi ini terdiri dari 4 tahapan utama antara lain: 1) persiapan TKKS yang meliputi pencucian, pengeringan dan pengecilan ukuran TKKS, 2) pembuatan atau sintesis DES menggunakan kolin klorida dan asam laktat, 3) proses delignifikasi melalui pencampuran DES dan TKKS dalam reaktor PEF dan dilanjutkan ke dalam microwave, 4) tahap pemutihan TKKS serta menguji kadar lignoselulosa dan derajat kristalinitas TKKS. Proses delignifikasi TKKS menurut invensi ini dilakukan selama 6 menit dan dapat meningkatkan selulosa lebih dari 80%, serta menurunkan hemiselulosa dan lignin masing-masing 100% dan 98%. Selain itu, derajat kristalinitas TKKS meningkat menjadi 76%.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04515	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 01G 24/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406489	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12 Juli 2024		Pusat Hak Kekayaan Intelektual Universitas Muhammadiyah Bandung Jl. Soekarno Hatta No. 752 Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Muhammad Fauzi, ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invensi :** PROSES PRODUKSI COCOPEAT SEBAGAI BAHAN BAKU ROCKWOOL HIDROPONIK RAMAH LINGKUNGAN DENGAN LEM PEREKAT LIMBAH MEDIA JAMUR TIRAM

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai proses produksi biorockwool dengan bahan baku Cocopeat pengganti dengan rockwool konvensional, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan sebagai langkah modifikasi rockwool ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah pertanian komoditas kelapa yang memiliki karakteristik yang mirip dengan wool yang memiliki kemampuan daya ikat air tinggi. Suatu proses untuk persiapan produksi biorockwool yang terdiri dari (a) menyiapkan bahan-bahan yang terdiri dari Cocopeat, limbah media jamur tiram, limbah dan tepung tapioka (b) menimbang Cocopeat, limbah media jamur tiram dan ampas tapioka pada rasio 5:2,5:1; (c) membungkus Cocopeat dan tepung tapioka dengan plastik tahan panas dengan wadah terpisah; (d) mensterilisasi Cocopeat dan ampas tapioka pada suhu 121 oC 1 atm selama 15 menit; (e) mencampurkan tahap (f) dan limbah media jamur tiram pada wadah yang sama hingga homogen; (g) menginkubasi tahap (f) selama 1 bulan pada suhu 30^o-32^o C di dalam inkubator buatan hingga jamur tumbuh menutupi seluruh permukaan medium; (h) mengeringkan tahap (g) hingga menjadi 0%; (i) menyimpan hasil (h) pada rak penyimpanan; (j) menggunakan hasil (h) dengan membuka plastik dan memotong sesuai dengan kebutuhan; dan (k) biorockwool siap digunakan.



Gambar 1.

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04541	(13) A	
(51)	I.P.C : A 23G 3/50,A 47G 21/18			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406719		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18 Juli 2024		Universitas Ciputra CitraLand CBD Boulevard, Made, Kec. Sambikerep, Surabaya, Jawa Timur Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Joko Sulistyono, ID Ika Yohanna Pratiwi, ID Agoes Tinus Lis Indrianto, ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	

(54) **Judul** **Invensi :** PROSES PEMBUATAN EDIBLE STRAW BERANTIOKSIDAN

(57) **Abstrak :**
 Inovasi ini mengenai sedotan minuman yang dapat dimakan (edible straw) dan mengandung antioksidan, terbuat dari bioplastik berbahan dasar selulosa bakteri. Bahan ini dirumuskan dengan tambahan tepung mocaf, CMC gliserin, serta diperkaya dengan ekstrak bunga dan buah untuk menciptakan lembaran bioplastik yang memiliki warna, aroma, dan rasa buah-buahan. Keuntungan dari inovasi ini adalah dapat menghasilkan sedotan minuman yang kaya serat pangan, memiliki aktivitas antioksidan, dan aman bagi kesehatan.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04532
			(13) A
(51)	I.P.C : C 10L 5/44,C 10L 5/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406924		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		Nama Inventor : Prof. Dr-Ing. Ir. Silviana, S.T., M.T., IPM, ASEAN, ENG.,ID Intan Kristianingsih,ID Kholifatul Aliyahtun Nisa'a,ID Indana Zulfa D,ID
	(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(54)	Judul	PROSES PEMBUATAN SEKAM PADI TERTOREFAKSI BERKALOR TINGGI SEBAGAI BAHAN BAKAR	
	Invensi :	CO-FIRING BATU BARA	

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai proses pembuatan biochar torefaksi berkalor tinggi dari sekam padi, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan suhu dan waktu torefaksi terhadap persentase sekam padi tertorefaksi dengan batu bara. Tujuan utama dari proses ini adalah untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya proses pembuatan sekam padi tertorefaksi berkalor tinggi sebagai bahan bakar co-firing batu bara. Proses ini meliputi tahapan mengumpulkan, mengeringkan sekam padi, memasukan dalam tabung torefaksi, memanaskannya hingga 279 oC selama 95 menit. Bahan bakar sekam padi tertorefaksi ini memiliki nilai kalor 4.700,67 kal/kg lebih tinggi dari hanya sekam padi yang memiliki nilai kalor 3.587 kal/kg. Dengan demikian invensi ini menjadi pilihan yang menjanjikan untuk berbagai aplikasi industri. Dengan memanfaatkan sekam padi, invensi ini tidak hanya memanfaatkan nilai sekam padi, tetapi juga berkontribusi pada aplikasi industri menuju pengurangan emisi.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04510	(13) A
(51)	I.P.C : A 23K 50/60,A 23K 10/16,A 23K 10/16,A 23K 50/10		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406840	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Padjadjaran Jl. Ir. Soekarno, Km. 21 Jatinangor-Sumedang Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Bambang Kholiq Mutaqin,ID Didin Supriat Tasripin,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		

(54)	Judul Invensi :	PROSES PEMBUATAN PRODUK DIRECT FED MICROBIAL DARI CAIRAN BIOPROSES TEBON JAGUNG
------	--------------------	--

(57) **Abstrak :**
PROSES PEMBUATAN PRODUK DIRECT FED MICROBIAL DARI CAIRAN BIOPROSES TEBON JAGUNG. Invensi ini berhubungan dengan peningkatan performa produksi dan peningkatan ekosistem rumen yang dapat digunakan sebagai tambahan pakan ruminansia. Produk Direct fed microbial diperoleh dari hasil bioproses tebon jagung selama 3 hari dengan kondisi anaerob pada suhu 25oC. Metode yang sesuai dengan invensi ini meliputi langkah-langkah sebagai berikut : a) memotong ukuran kecil tebon jagung dengan ukuran 2-3cm; b) memasukkan potongan tebon jagung kedalam trench silo sebagai tempat untuk bioproses dengan bantuan reaksi endogen pada trench silo; c) memadatkan dan menutup rapat sampai kondisi anaerob; d) Simpan sampai 3 hari pada suhu 25oC sampai bioproses selesai; e) memanen cairan hasil bioproses tebon jagung dengan membuat saluran sampai tempat penampungan cairan bioproses tebon jagung; f) memasukkan cairan hasil bioproses tebon jagung pada tong atau jerigen berwarna gelap untuk packing dan penyimpanan. Guna mengaktifkan kembali mikroba pada cairan direct fed microbial bisa ditambahkan 4% dari sumber energi dan sumber nitrogen diperoleh dari molases dan cairan urea dengan perbandingan 3:1. Invensi ini telah menunjukkan penggunaan direct fed microbial untuk ruminansia kecil yaitu dosisnya 0,3% dari kebutuhan bahan kering (BK) dan ruminansia besar dosisnya 0,6% dari kebutuhan bahan kering (BK).

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04545	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : B 05D 1/36,B 05D 7/14,C 23C 26/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406667	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : 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 : 18 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Ir. Redi Bintarto ST., M. Eng. Dr. Eng. Ir. Lilis Yulianti, ST., Pract.,ID MT.,ID Prof. Dr. Eng. Moch. Agus Choiron, Prof.Ir. Djarot B. Darmadi, MT., ST., MT.,ID Ph.D.,ID Prof.Dr. Eng. Anindito Purnowidodo, Ir. Teguh Dwi Widodo, ST., ST., M.Eng.,ID M.Eng. Ph.D.,ID Ir. Rudianto Raharjo, ST.,MT,ID Prof. Dr. Eng. Ir. Nurkholis Hamidi, ST., M.Eng.,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54)	Judul	KOMPOSISI KOMPOSIT BERBAHAN SERAT DAUN SISAL (Agave Sisalana) DAN EPOKSI SEBAGAI LAPISAN PENYERAP PANAS ATAP GALVANIS
	Invensi :	

(57) **Abstrak :**
 Suatu komposisi dari komposit serat alam yang dilapiskan pada atap rumah dari material logam (galvanis) maupun atap bangunan yang lain. Komposit pelapis ini terdiri serat daun sisal dan resin epoksi yang dilapiskan pada lembaran (atap galvanis) dengan tebal 0,3mm. Serat daun sisal, sebagai serat alam yang mempunyai komposisi utama berupa kalsium dan kalium mempunyai nilai konduktivitas thermal yang rendah (0,326 W/moC), sehingga mampu digunakan sebagai penyerap panas matahari. Sedangkan resin epoksi berfungsi sebagai perekat (matrik) yang merekatkan serat daun sisal dan lembaran atap galvanis. Galvanis yang digunakan berupa lembaran galvanis dengan ketebalan tertentu. Proses pencampuran serat daun sisal dan resin epoksi dibuat dengan perbandingan tertentu sehingga mampu menyerap panas secara maksimal, namun dilain sisi mempunyai kekuatan lekat yang kuat. Campuran Resin epoksi dan pengeras (hardener) yang sudah siap dilapiskan ke permukaan lembaran galvanis dengan ketebalan tertentu, selanjutnya ditambahkan serat daun sisal diatas lapisan epoksi pertama dengan arah multidireksional, selanjutnya dilapis kembali dengan epoksi. Dari penelitian didapatkan bahwa atap galvanis dengan lapisan komposit ini dapat menurunkan suhu udara pada ruangan dibawahnya sehingga dapat meningkatkan kenyamanan penghuni didalamnya.

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04533	
			(13) A	
(51)	I.P.C : A 61K 36/9068,A 61P 3/10			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202407084		(71)	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : PUSAT HKI LPPM UNIVERSITAS ISLAM BANDUNG Gedung LPPM Unisba Lt. 2, Jalan Hariangbanga No. 4-6 Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72)	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Nama Inventor : Lelly Yuniarti,ID Maya Tejasari,ID Miranti Kania Dewi,ID Taufik Muhammad Fakhri,ID Bambang Hernawan Nugroho,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		(74)	
	Nama dan Alamat Konsultan Paten :			

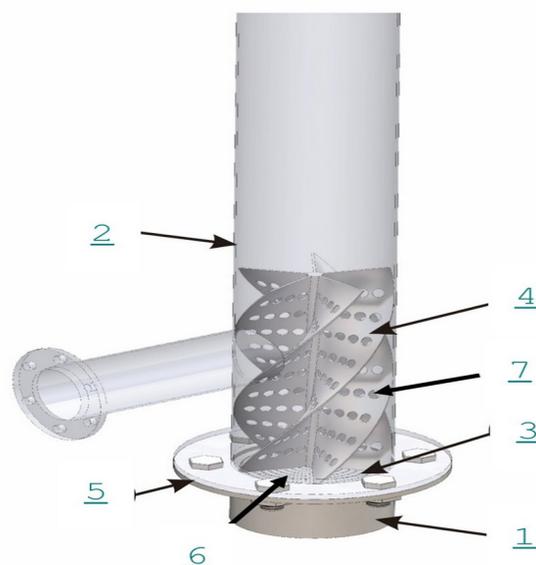
(54) **Judul** SEDIAAN PEGYLATED NANOCARRIER JAHE MERAH (Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma) DAN SERAI (Cymbopogon Citratus) (NZOCC) UNTUK TERAPI DIABETES MELITUS

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan sediaan pegylated nanocarrier jahe merah (Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma) dan serai (Cymbopogon Citratus) (NZOCC) untuk terapi pasien diabetes melitus melalui penurunan kadar glukosa darah puasa dan kadar HbA1c, serta peningkatan produksi insulin tikus model diabetes melitus. Formulasi sediaan pegylated nanocarrier tersebut mengandung ekstrak jahe merah (Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma) 70% sebagai bahan aktif; ekstrak serai (Cymbopogon Citratus) 30% sebagai bahan aktif; polyvinyl alcohol (PVA) 2,5% sebagai stabilizer atau agen penstabil; kitosan 1% sebagai pengawet; natrium carboxymethylcellulose (Na-CMC) 3% sebagai agen pengemulsi atau suspending agent, dan poly lactic-co-glycolic acid (PLGA) 20 mg sebagai polimer untuk penghantaran obat ke dalam sel. Sediaan pegylated nanocarrier tersebut memiliki karakteristik yang baik dengan rata-rata ukuran globul sebesar $256,92 \pm 7,4$ nm dan nilai zeta potensial sebesar 0,34 mV. Kemudian sediaan pegylated nanocarrier juga memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar glukosa darah puasa dan kadar HbA1c, serta meningkatkan produksi insulin dihasilkan masing-masing sebesar 165,8 mg/dl; 34,55 ng/ml; dan 43,2 pg/ml, yang menunjukkan sediaan tersebut memiliki aktivitas antidiabetes yang baik.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04529	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : F 23C 10/08,F 23C 10/02,F 23C 10/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406894	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Lembaga Riset dan Inovasi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (LRI UMY) Gedung Dasron Hamid – Research and Innovation Center, Kampus Terpadu Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, D.I.Yogyakarta Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Thoharudin, S.T., M.T., Ph.D.,ID Dr. Muhammad Nadjib, S.T., M.Eng.,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** REAKTOR UNGGUN TERFLUIDISASI DENGAN PELAT SIRIP
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Suatu reaktor unggun terfluidisasi dengan pelat sirip yang terdiri dari: suatu reaktor berbentuk tabung yang berfungsi sebagai wadah untuk melakukan proses pirolisis, gasifikasi, dan pembakaran bahan baku padat; suatu kotak angin yang berada di bagian ujung bawah reaktor, berfungsi sebagai wadah untuk mendistribusikan gas perantara fluidasi masuk ke dalam reaktor; suatu pelat distribusi berupa pelat berbahan stainless steel yang berada dasar reaktor, berfungsi sebagai jalur masuknya gas perantara fluidisasi ke dalam reaktor; suatu pelat sirip putar berbahan stainless steel, terletak dibagian dalam reaktor dan terhubung dengan bagian atas pelat distribusi, berfungsi untuk mengarahkan aliran gas pada area fluidisasi serta memperluas area perpindahan kalor; suatu flensa penghubung berfungsi untuk menghubungkan antara reaktor, kotak angin dan pelat distribusi; yang dicirikan dengan, pelat distribusi tersebut memiliki lubang-lubang kecil yang berfungsi sebagai penahan partikel bed agar tidak masuk ke dalam kotak angin; pelat sirip putar tersebut memiliki suatu kemiringan yang memberikan arah memutar pada aliran gas maupun partikel dalam reaktor serta dibentuk berlubang yang berfungsi sebagai saluran bagi partikel-partikel untuk berpindah dari satu kolom pelat sirip putar ke kolom yang lain serta memperluas kontak antara pelat sirip putar dengan partikel-partikel, sehingga laju perpindahan kalor dapat ditingkatkan.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/04524

(13) A

(51) I.P.C : B 02C 18/06,B 02C 18/00,B 09B 3/30,B 09B 3/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202406647

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
17 Juli 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
07 Agustus 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Pusat Hak Kekayaan Intelektual Universitas
Muhammadiyah Bandung
Jl. Soekarno Hatta No.752 Indonesia

(72) Nama Inventor :

Achmad Miftah Faridl, S.T., M.T.,ID Dr. Ir. Arief Yunan, M.Si.,ID

Luthfia Hastiani Muharram, S.Si., M.Si.,ID Alghif Aruni Nur Rukman, S.P., M.Si.,ID

Qori Atur R. Suhada, S.Si., M.Si.,ID Muhammad Fauzi, S.P., M.P.,ID

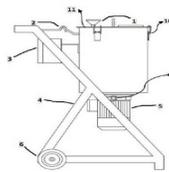
Yayu Ulfa Marliani, S.P., M.Si.,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

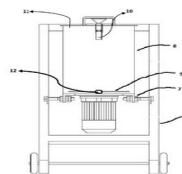
(54) Judul Invensi : MESIN PELUMAT SAMPAH ORGANIK

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai mesin pelumat sampah organik, lebih khusus lagi invensi ini berhubungan dengan mesin untuk melumat sampah organik yang terdiri dari tutup bercorong, pengait tangki pelumat, stop kontak, rangka penyangga, dinamo listrik, roda, laher, tangki pelumat sampah, dan bilah pisau pencacah. Invensi ini memiliki rangka penyangga berbahan alumunium yang memiliki multifungsi, selain sebagai penyangga utama tangki dan dinamo penggerak, juga memiliki fungsi sebagai media angkut agar mesin dapat dipindahkan dengan mudah. Penggunaan corong pada bagian penutup tangki pelumat berfungsi agar pada saat proses pengisian sampah organik tidak perlu membuka penutupnya dan kemudahan dalam proses penuangan hasil pelumatan.



GAMBAR 1



GAMBAR 2

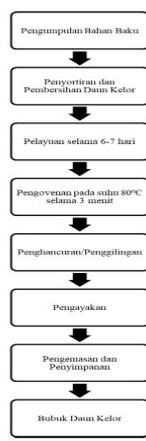
(20)	RI Permohonan Paten				
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04506		
			(13) A		
(51)	I.P.C : B 29B 17/00,B 29C 64/118,C 08L 23/12				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406780		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024			Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)	
(30)	Data Prioritas :			Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara		Indonesia
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		(72)	Nama Inventor :	
				Fitri Ayu Radini, ST., M.T.,ID	
				Dwi Novriadi, S.T.,ID	
				Ade Pratama, A.Md.,ID	
				Muhammad Yunus, S.T.,ID	
				Prof. Ir. Kusmono, S.T., M.T., Ph.D., IPM., ASEAN Eng,ID	
			(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(54)	Judul : FILAMEN UNTUK PENCETAKAN TIGA DIMENSI (3D PRINTING) BERBAHAN DASAR SAMPAH PLASTIK				
	Invensi : KEMASAN FLEKSIBEL MULTILAPIS POLIETILEN-POLIPROPILEN				
(57)	Abstrak :				

Invensi ini mengenai sampah plastik kemasan fleksibel multilapis polietilen-polipropilen sebagai material filamen untuk 3D printing, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan filamen berbahan dasar sampah plastik kemasan fleksibel multilapis polietilen – polipropilen menggunakan mesin ekstrusi untuk aplikasi 3D printing. Tujuan dari invensi ini adalah menyediakan suatu filamen untuk pencetakan tiga dimensi (3D printing) berbahan dasar 100% sampah plastik fleksibel multilapis polietilen–polipropilen. Invensi ini diharapkan dapat memberikan solusi untuk menangani sampah plastik fleksibel multilapis yang menyumbang 75% dari jumlah sampah plastik yang ada. Filamen 3D printing yang dihasilkan pada invensi ini memiliki karakteristik : diameter sebesar 1,6 – 1,8 mm; kuat tarik sebesar 13,942 – 15,506 MPa; melt flow rate sebesar 10,892 – 15,948 g/10 menit; dan temperatur leleh sebesar 160 - 200 oC.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04517	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23G 9/42,A 23G 9/04				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406459	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : 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 : 12 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Dr. Ir. Joni Kusnadi, M.Si.,ID Hamamah, Ph.D.,ID M. Andhy Nurmansyah, M.Hum.,ID Fredy Nugroho Setiawan, M.Hum.,ID Jadfan Sidqi Fidari, ST., MT.,ID Scarletina Vidyayani Eka, M.Hum.,ID Lutfiani Ainur Nisa, S.TP,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** FORMULASI ES KRIM DAUN KELOR (Moringa oleifera) DAN PROSES PEMBUATANNYA
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berhubungan dengan dengan formulasi dan proses pembuatan es krim daun kelor (Moringa oleifera). Proses pembuatan es krim terdiri atas tahap-tahap yaitu menyiapkan alat dan bahan; menyampurkan 150 ml susu kental manis, 150 gram whip cream bubuk, 350 ml susu cair dingin dan 1,5 sendok teh garam. Kemudian dilanjutkan dengan proses mengaduk menggunakan alat pengaduk (mixer) hingga mengental dan meninggalkan jejak. Selanjutnya menambahkan 50 gram bubuk daun kelor dan mencampurkan hingga merata. Kemudian memindahkan adonan es krim yang sudah tercampur merata ke dalam wadah dan menyimpan ke dalam mesin pendingin (freezer) selama 3-4 jam. Setiap 30-60 menit sekali, terdapat proses mengaduk adonan es krim menggunakan mixer dan menyimpan dalam freezer sampai beku. Proses ini dilakukan pengulangan 2-3 kali. Proses selanjutnya yaitu menyimpan es krim ke dalam freezer sampai beku. Pembuatan es krim daun kelor ini menggunakan bubuk daun kelor yang diperoleh melalui beberapa tahapan yaitu proses pelayuan, pengeringan udara selama 6-7 hari di area yang sejuk, proses pengovenan pada suhu 80°C selama 3 menit, proses penghalusan menggunakan blender dan proses pengayakan sampai dihasilkan bubuk daun kelor.



Gambar 1.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04543
(13)	A		
(51)	I.P.C : C 01B 32/00,C 10J 3/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406747	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Padjadjaran Jl. Ir. Soekarno, KM. 21, Jatinangor-Sumedang Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Prof. Dr. Eng. I Made Joni, M.Sc,ID Prof. Dr. Eng. Camellia Panatarani, M.Si,ID Harry Poetra Soedarsono, M.Si,ID Wali Al Hasunah,ID Bagus Totok Purnomo,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024		

(54) **Judul Invensi :** Metode Pembuatan Karbon Kuantum Dot dari Batubara

(57) **Abstrak :**
Metode Pembuatan Karbon Kuantum Dot dari Batubara Invensi ini berhubungan dengan metode pembuatan karbon kuantum dot (CQDs) dari batubara. Pada invensi ini, CQDs diperoleh melalui metode gasifikasi yang dilengkapi dengan kondensor, gas absorber dilengkapi penjebak, dan Secondary plasma tar cracking unit (SPCU) dengan kolektor impinger. Metode ini dapat menghasilkan CQDs dengan ukuran sekitar sebesar 2 hingga 300 nm. Bahan baku batubara yang diolah harus berukuran 5 mm - 25 mm sedangkan aliran udara ke dalam reaktor gasifikasi harus sesuai dengan rasio ekuivalen yang telah dihitung berdasarkan jumlah aktual udara/bahan bakar yang dimasukkan ke dalam gasifier dibagi jumlah udara/bahan bakar stoikiometri. Reaktor gasifikasi yang dirancang ini dapat mempertahankan suhu gasifikasi antara 1000°C hingga 1100°C. Setelah mencapai temperatur gasifikasi, produk berupa CQDs, tar dan syngas telah mulai diproduksi

(20)	RI Permohonan Paten				
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04523		
			(13) A		
(51)	I.P.C : A 43B 23/26,A 43B 23/16,A 43B 23/08				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406875		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024			Skechers U.S.A., Inc. II 228 Manhattan Beach Blvd., Manhattan Beach, CA 90266 United States of America	
(30)	Data Prioritas :		(72)	Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal		Chase Greenberg,US Frank Chuang,US Johnson Tja,ID Hui Xie,CN WanLing Cheng,TW	
	202322813747.6	17 Oktober 2023			
			(33) Negara		
			CN		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
				Nidya Rosella Kalangie S.H., Suite 20-E Generali Tower, Gran Rubina Business Park Jl. H.R. Rasuna Said, Jakarta	
(54)	Judul Invensi :		SEPATU BAGIAN ATAS DAN SEPATU DENGAN KATEGORI YANG SAMA		
(57)	Abstrak :				

Perwujudan-perwujudan dari permohonan ini mengungkapkan suatu bagian atas sepatu dan sepatu yang memiliki bagian atas, yang dicirikan bahwa bagian atas sepatu tersebut mencakup bagian atas sepatu yang memiliki bagian jari vamp dan bagian samping vamp yang dihubungkan satu sama lain, dimana permukaan dalam bagian samping vamp dilengkapi dengan komponen pembatas posisi; bagian lidah yang memiliki bagian pertama dan bagian kedua yang ditempatkan secara berlawanan, dimana bagian pertama dari bagian lidah dilekatkan pada bagian jari vamp; pita elastis yang dikonfigurasi untuk menghubungkan bagian kedua dari bagian lidah dengan bagian samping vamp, dimana setidaknya sebagian dari pita elastis terletak di antara komponen pembatas posisi dan permukaan dalam bagian samping vamp, dan bagian kedua dari bagian lidah berada dalam pemasangan yang membatasi dengan komponen pembatas posisi di bawah aksi pita elastis. Menurut skema teknis perwujudan-perwujudan permohonan ini, bagian lidah dapat dicegah agar tidak jatuh setelah pengguna melepas sepatu, sehingga jarak yang memadai dapat dijaga di antara bagian lidah dan sol dalam. Hal ini menghindari agar tidak menghambat proses memasukkan kaki karena adanya gangguan antara bagian lidah dan kaki ketika pengguna mengenakan sepatu. Proses memasukkan tidak memerlukan operasi manual apapun, dengan demikian meningkatkan secara efektif efisiensi mengenakan sepatu bagi pengguna dan meningkatkan pengalaman pengguna.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04511
			(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 31/00,A 61K 39/00,A 61K 51/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406457		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		Nama Inventor : Prof. Dr. dr. Kusworini, MKes, Dr. dr. Hani Susianti, Sp.PK(K),ID SpPK(K) ,ID dr. Syahrul Chilmi, M.Biomed, dr. Andrea Aprilia, Sp.PK,ID Sp.PK(K), PhD,ID dr. Rahmatul Yasiro ,ID dr. Natalia Sukarta,ID
			(74)
			Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** PEMBUATAN ANTIGEN NUKLEAR UNTUK DETEKSI ANTIBODI ANTI NUKLEAR PADA PASIEN LUPUS
Invensi : ERITEMATOSUS SISTEMIK

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan pembuatan antigen nuclear yang berasal dari sel limfosit pasien lupus eritematosus sistemik (LES) dan digunakan untuk deteksi antibodi anti nuclear (ANA) pada pasien LES. Proses pembuatan antigen tersebut yaitu melisis sel limfosit menggunakan spuit 1 ml dengan jarum ukuran 27G, dilakukan penghisapan-keluarkan sel sebanyak 10 kali. Selanjutnya pellet dipisahkan melalui proses sentrifugasi 3000 rpm 5 menit. Pelet dicuci dengan 500 ml buffer fraksinasi. Pelet diaduk, dihisap-dikeluarkan menggunakan pipet dan jarum ukuran 27G sebanyak 10 kali. Sentrifugasi kembali pada 3000 rpm 5 menit dan supernatan dibuang. Inkubasi pellet dalam TBS dengan penambahan 0,1% SDS. Dilakukan penghisapan-keluarkan pellet sebanyak 10 kali menggunakan jarum ukuran 27G. Sentrifugasi dengan kecepatan 3000 rpm selama 10 menit. Supernatan dipisahkan, selanjutnya konsentrasi antigen diukur menggunakan nano drops. Antigen nuclear digunakan untuk deteksi ANA dengan metode dot blot ELISA Indirect. Langkah awal dilakukan uji checkerboard untuk mendapatkan konsentrasi antigen dan antibodi yang optimal. Konsentrasi terbaik untuk antigen nuclear adalah 10-2 mcg/ML dan serum pasien dengan pengenceran 1/106. Hasil penelitian menunjukkan sensitifitas antigen nuclear adalah 61,5% dan spesifisitasnya 84,6% dalam mendeteksi ANA dibandingkan dengan baku emas ELISA.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04500	(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 36/18,A 61P 29/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406820	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya Jalan Raya Jemursari No. 51-57 Surabaya Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Devyana Dyah Wulandari, S.Si., M.Si.,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024		

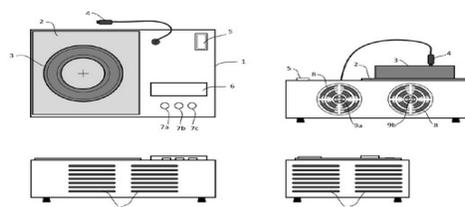
(54) **Judul Invensi :** Ekstrak Kulit Buah Wadung (*Garcinia tetranda* Pierre) sebagai Antiinflamasi

(57) **Abstrak :**
Kulit buah Wadung (*Garcinia tetranda* Pierre) diekstrak menggunakan pelarut etil asetat diketahui memiliki aktivitas antiinflamasi secara in vitro. Ekstrak kulit buah Wadung terbukti mengandung golongan senyawa fenolat dan flavonoid yang mampu 10 menghambat proses hemolisis, antiproteinase, menghambat protein denaturasi dan menghambat enzim siklooksigenase sebagai parameter antiinflamasi secara in vitro. Invensi ini memberikan informasi bahwa kulit buah wadung memiliki potensi sebagai antiinflamasi yang telah diuji secara in vitro. Dengan demikian diharapkan invensi ini memberikan informasi kepada masyarakat dan industri bahwa kulit buah Wadung berpotensi sebagai antiinflamasi melalui uji penghambatan hemolisis, antiproteinase, penghambatan protein denaturasi dan penghambatan enzim siklooksigenase.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04536	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : H 05B 1/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406926	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 Juli 2024	(72)	Nama Inventor : Dista Yoel Tadeus, S.T., M.T.,ID Fakhrudin Mangkusasmito, S.T., M.T.,ID		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Agustus 2024				

(54) **Judul Invensi :** ALAT PEMANAS BEARING

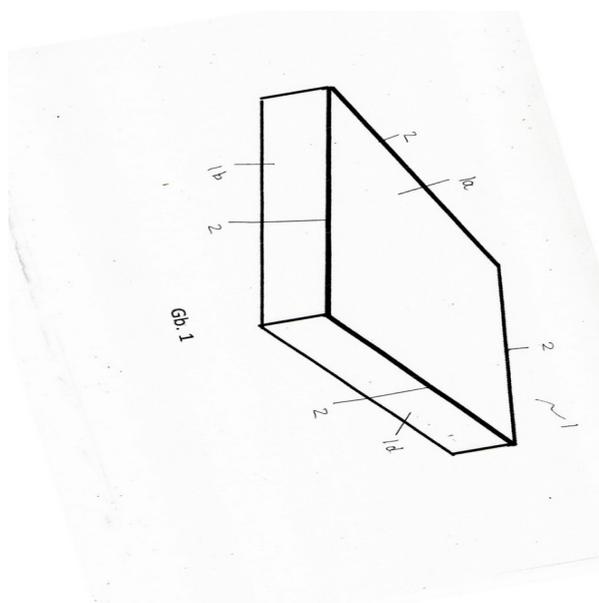
(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai alat pemanas bearing. Lebih khusus, invensi ini berkaitan dengan alat pemanas bearing elektrik menggunakan prinsip induksi elektromagnetik dengan konfigurasi koil planar yang dihubungkan ke rangkaian elektronik, termokopel magnetik, tombol, displai digital, dan mikrokontroler dan ditempatkan pada kotak non-logam. Aplikasi alat sesuai invensi ini dapat menjadi alat bantu bagi manusia untuk proses pemasangan bearing dengan metode pemanasan. Berkaitan dengan proses pabriaksi, sistem, komponen, dan mekanisme alat sesuai invensi ini memungkinkan untuk diproduksi di dalam negeri dengan investasi yang ekonomis sehingga membuka peluang bisnis bagi industri kecil dan menengah sekaligus mengurangi ketergantungan impor alat sejenis.



Gambar 1

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04528	(13) A
(51)	I.P.C : A 47C 27/07,A 47C 27/04		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406699	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18 Juli 2024		PT. OCEAN CENTRA FURNINDO Jl. Soekarno Hatta No. 549 Indonesia
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	CECILIA CHUANG,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
			Hendrawati Santoso S.H. Komplek Gedung Rahardjo Blok 5E, Jalan Roa Malaka Utara No. 4-6,
(54)	Judul Invensi :	MATRAS KASUR PEGAS DENGAN PELAPIS BAGIAN ATAS (TOPPER)YANG DAPAT DILEPAS	
(57)	Abstrak :		

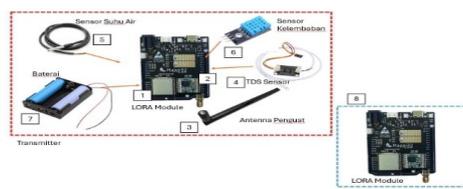
Abstrak MATRAS KASUR PEGAS DENGAN PELAPIS BAGIAN ATAS (TOPPER) YANG DAPAT DILEPAS Invensi ini mengenai matras kasur pegas (1) yang pelapis bagian atasnya (1a) dapat dilepas dengan sempurna, sehingga menjadi terpisah dari bagian matras lainnya. Hal ini dikarenakan diperbatasan antara keempat sisi bagian atas matras kasur pegas (1a) dengan bagian atas sisi atas (1b), sisi bawah (1c), sisi samping kiri (1d) dan samping kanan (1e) dari matras kasur pegas (1) terdapat resleting (2). Dengan dapat dilepasnya bagian atas (1a) dari matras kasur pegas (1) berdasarkan invensi ini, maka bagian dalam matras kasur pegas (1) dapat dikeringkan atau dijemur jika matras kasur pegas (1) terkena air.



(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/04493	(13) A
(51)	I.P.C : G 01D 21/00,G 01N 33/18,G 05B 19/4065		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406671	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : 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 : 18 Juli 2024		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Rachmad Andri Atmoko, S.ST., M.T.,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul Invensi :	ALAT PEMANTAUAN SUMBER MATA AIR MINUM BERBASIS LORA DENGAN PERANGKAT EMBEDDED ESP32, SENSOR TDS, SUHU, KELEMBABAN, DAN ANTARMUKA WEB REALTIME	

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan alat pemantauan kualitas dan kondisi sumber mata air minum secara real-time dan jarak jauh, yang dirancang untuk mengatasi tantangan pemantauan di daerah-daerah terpencil atau sulit dijangkau. Kualitas dan ketersediaan air minum merupakan faktor krusial dalam kesehatan masyarakat dan keberlanjutan lingkungan. Namun, metode pemantauan manual saat ini seringkali tidak efisien dan tidak dapat memberikan informasi real-time mengenai perubahan kualitas air. Alat ini terdiri dari beberapa node sensor yang dilengkapi dengan perangkat embedded ESP32, setiap node sensor dilengkapi dengan sensor TDS, sensor suhu air, sensor kelembaban. Data yang diperoleh dari sensor-sensor tersebut dikirimkan secara nirkabel melalui jaringan LoRa ke gateway yang ditempatkan di desa terdekat. Gateway ini berfungsi sebagai pusat pengumpulan data dari semua node sensor dan meneruskan data tersebut ke server melalui jaringan internet. Data yang telah diterima oleh server diolah dan disajikan secara real-time melalui antarmuka web yang mudah digunakan dan dapat diakses dari mana saja dengan koneksi internet. Antarmuka web ini menyediakan visualisasi data dalam bentuk grafik, tabel, dan peta, serta dilengkapi dengan alat notifikasi peringatan yang mengirimkan pemberitahuan jika terjadi perubahan kualitas air yang signifikan atau melebihi ambang batas yang telah ditentukan.



Gambar 1

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04524
			(13) A
(51)	I.P.C : A 21D 13/045,A 21D 13/043		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406507		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Juli 2024		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Direktorat Inovasi dan Kekayaan Intelektual UNHAS Gedung Rektorat Lt. 6 Kantor HKI Jl. Perintis Kemerdekaan KM.10 Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Agustus 2024		Nama Inventor : Dr. dr. Elizabet Catherine Jusuf, Sp.OG(K), M.Kes, M.H.,ID Mirzayanti. S. ST,ID
			(74)
			Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul PRODUK MAKANAN COOKIES KOMBINASI UBI JALAR UNGU (Ipomoea Batatas) DAN KACANG HIJAU Invensi : (Phaseolus radiatus L) SEBAGAI PANGAN IBU HAMIL TINGGI VITAMIN DAN MINERAL		

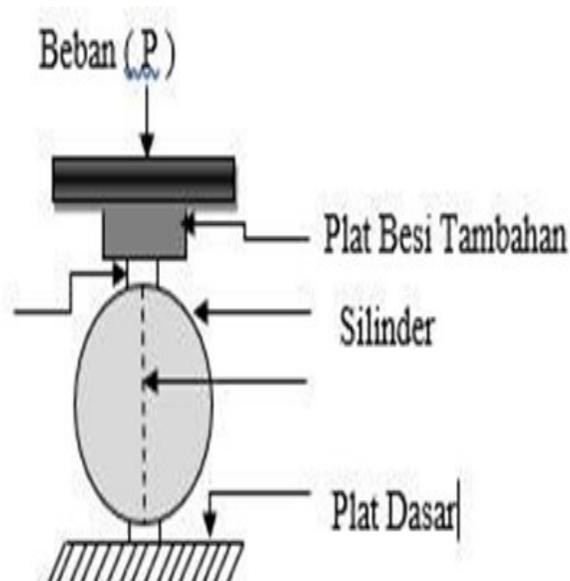
(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan cookies nutrisi untuk ibu hamil yang mengandung 80% ubi jalar ungu dan 20% kacang hijau sebagai pangan ibu hamil yang kaya vitamin dan mineral, dengan kandungan nutrisi dalam satu cookies sebagai berikut: Protein 4.16%, Lemak 19.04%, Karbohidrat 66.67%, energi 359.42 kkal/100 g serta vitamin dan mineral sebagai berikut Vitamin A 219.39 µg/g, Vitamin C 294.25 µg/g, Besi (Fe) 51.408 µg/g, Seng (Zn) 5.766 µg/g, Tembaga (Cu) 3.042 µg/g, Kalsium (Ca) 822.050 µg/g. Dengan adanya invensi ini maka diharapkan ada tambahan pangan yang berkualitas tinggi vitamin dan mineral untuk ibu hamil untuk memenuhi kekurangan vitamin dan mineral selama kehamilan yang dapat memicu terjadinya anemia dalam kehamilan, kekurangan gizi dan risiko terjadinya stunting pada bayi nantinya.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04548	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : G 01N 3/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202312837	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Jl. Kapten Muchtar Basri No.3, Glugur Darat II, Kec. Medan Tim., Kota Medan, Sumatera Utara 20238 Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 25 November 2023	(72)	Nama Inventor : Fahrizal Zulkarnain, S.T.,M.Sc.,Ph.D,ID Indra Giasaputra,ID		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 09 Agustus 2024				
(54)	Judul Invensi : Analisis Tempurung Kelapa Dan Penambahan Sikament-NN Sebagai Variasi Beton Terhadap Kuat Tarik dan Scanning Electron Microscope (SEM)				

(57) **Abstrak :**

Suatu penelitian dengan Tempurung kelapa yang merupakan bagian dari buah kelapa yang masih belum banyak dimanfaatkan dibandingkan dengan bagian buah kelapa lainnya, meskipun sebagian kecilnya sudah diolah menjadi tepung kelapa dan arang. Berat serta tebal tempurung kelapa ditentukan oleh jenis tumbuhan kelapa. Berat tempurung lebih kurang 15-19% bobot total buah kelapa dengan ketebalan 3-5 mm. Terdapat beberapa karakteristik pada tempurung kelapa, yaitu keras dan tidak fleksibel, ketebalan bagian atas tidak rata, motif permukaan khas, kuat serta tahan air. dengan sifatnya yang keras, tempurung memiliki kekuatan yang bisa menggantikan agregat kasar pada beton. Selain itu, karena teksturnya yang keras maka tempurung kelapa tidak fleksibel atau tidak mudah dibentuk serta tempurung akan mempertahankan kekuatannya sendiri. Tempurung kelapa juga mempunyai pori-pori yg kecil sehingga bisa menampung air, keras serta tahan air menjadi unsur penting dalam membuat tempurung menggantikan agregat kasar pada campuran beton. Tempurung kelapa juga mempunyai serabut di bagian atas batok kelapa yang membuat permukaan dari tempurung kelapa lebih kasar, sebagai akibatnya material tempurung kelapa bisa memiliki daya ikat yang lebih kuat terhadap pasta.



(20)	RI Permohonan Paten				
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04495		
			(13) A		
(51)	I.P.C : C 25B 1/04,C 25B 11/04,C 25B 9/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406704		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18 Juli 2024			DRPM UNY	
				Jl. Colombo No. 1 Karangmalang, Depok, Sleman	
				Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72)	Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal		Prof. Dr. Isana Supiah Yosephine Louise, M.Si ,ID	
		(33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 05 Agustus 2024				

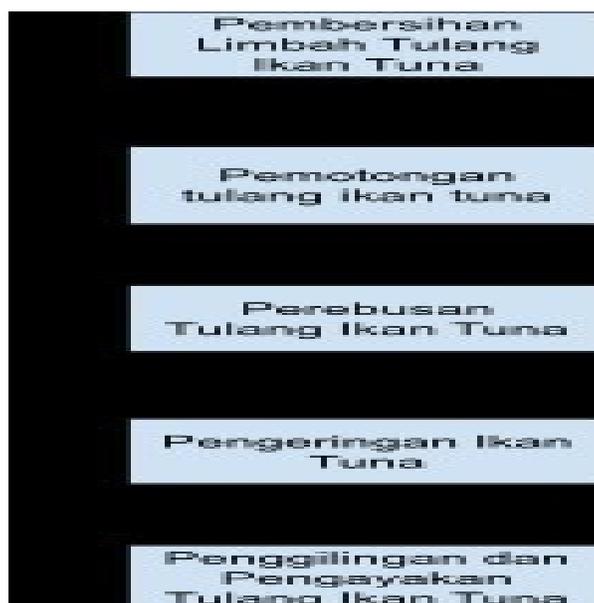
(54) **Judul** ELEKTRODA ELEKTROKATALITIK PEMECAH MOLEKUL AIR
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengenai Elektroda Elektrokatalis Pemecah Molekul Air yang memiliki aktivitas elektrokatalitik terhadap reaksi pemecahan molekul air secara elektrokimia dalam berbagai lingkungan/media. Sebagai elektroda kerja (working electrode), elektroda stainless steel /Fe-Co-Ni memiliki aktivitas katalitik terhadap reaksi pemecahan molekul air relatif lebih baik dibandingkan stainless steel, stainless steel /Fe, stainless steel /Co dan stainless steel /Ni maupun komposit logam biner stainless steel /Fe-Co, stainless steel /Fe-Ni dan stainless steel /Co-Ni. Dengan penambahan 5 gram NaHCO₃ per liter air, aktivitas stainless steel /Fe-Co-Ni sekitar 32,28 kali lebih baik bila dibandingkan dengan stainless steel, 1,9 dan 1,6 kali lebih baik bila dibandingkan elektroda tunggal (stainless steel /Fe, stainless steel /Co dan stainless steel /Ni)dan biner (stainless steel /Fe-Co, stainless steel /Fe-Ni dan stainless steel /Co-Ni) terhadap reaksi evolusi gas hidrogen. Konsentrasi awal larutan elektrodeposisi Fe²⁺:Co²⁺:Ni²⁺ sebesar 1:1:1, dengan produk elektrodeposisi pada substrat stainless steel masing-masing sebesar 57,09%, 0,22% dan 0,74%.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04525	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23L 17/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406767	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Universitas Indonesia Gedung Pusat Administrasi Lantai II, Kampus UI, Depok, Beji, Depok, Jawa Barat Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19 Juli 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Prasandhya Astagiri Yusuf, S.Si., M.T, Ph.D,ID Prof. dr. Agus Rizal Ardy Hariandy Hamid, Sp.U(K)., FICRS, Ph.D,ID Muhammad Suhaeri, S.Si, M.Sc, Ph.D,ID Muhammad Satrio Utomo, S.T, M.Sc,ID Siti Fauziah Rahman, S.T., M.Eng., Ph.D,ID Arindha Reni Pramesti, S.T, M.Sc,ID Azwien Niezam Hawalie M.,S. Tr. Kes,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul Invensi :** TEPUNG TULANG IKAN TUNA (THUNNUS ALBACARES) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berkaitan dengan tepung tulang ikan tuna (Thunnus Albacares) sebagai makanan tambahan khususnya untuk mencegah stunting. Tepung tulang ikan tuna diolah dari limbah tulang ikan tuna ini digunakan untuk pangan tambahan dari invensi ini dicirikan dengan tepung berwarna kekuningan. Tepung tulang ikan tuna dari invensi ini telah dianalisis nilai gizi baik dari zat gizi makro maupun mikro. Tepung tulang ikan tuna ini memiliki ukuran partikel rata-rata 200-400 mikron. Tujuan dari invensi ini adalah untuk memanfaatkan limbah tulang ikan tuna dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan tambahan.



(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/04520
(13)	A		
(51)	I.P.C : B 01D 21/00,C 02F 1/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202406832	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Juli 2024		UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR Jl. Raya Rungkut Madya No. 1 Indonesia
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Novirina Hendrasarie,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Agustus 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul** ALAT UNTUK MENGOLAH AIR DAN LIMBAH CAIR
Invensi :

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berupa alat pengolah air dan limbah cair, dengan perwujudan yang terdiri dari: ruang transisi (1) yang berfungsi mengatur aliran inlet mengalir menuju ke ruang settling (2) dan ditambahkan paralel horizontal plate settler zig-zag (3) dengan kemiringan horizontal hingga pada sudut 45o sampai 50o yang berfungsi untuk mengendapkan partikel tersuspensi secara gravitasi dan menjaga aliran air laminer, hingga menuju ruang pengendapan (4), untuk mengendapkan partikel tersuspensi secara gravitasi dan menjaga aliran air laminer, yang ditempatkan di dasar clarifier sebagai zona lumpur, pipa effluent (5) berfungsi untuk mengalirkan air jernih, dan pipa lumpur (6) berfungsi untuk membuang lumpur.