ISSN : 0854-6789

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 757/VII/2022

PENGUMUMAN PATEN TANGGAL 11 Juli 2022 s/d 15 Juli 2022

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

DITERBITKAN TANGGAL 15 Juli 2022

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 757 TAHUN 2022

PELINDUNG
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA

TIM REDAKSI

Penasehat	:	**Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual**
Penanggung Jawab	:	**Direktur Paten, DTLST, dan RD**
Ketua	:	Kasubdit Permohonan dan Publikasi
Sekretaris	:	Kasi 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 757 Tahun Ke-32** 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 : 2022/S/01600** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202107675

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
16 September 2021

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Eka Susila
Jl.Pekanbaru I No 26 A RT/RW 002/005 Kelurahan Ulak Karang Selatan Kecamatan Padang Utara Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Eka Susila N,SP.,MP,ID
Dr.Fri Maulina, SP.,MP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Eka Susila
Jl.Pekanbaru I No 26 A RT/RW 002/005 Kelurahan Ulak Karang Selatan Kecamatan Padang Utara

(54) **Judul Invensi :** METODE KULTIVASI BAWANG MERAH UNTUK MENGURANGI SUSUT BOBOT UMBI MELALUI APLIKASI FUNGI MIKORIZA ARBUSKULA (FMA) INDIGENOS

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan metode kultivasi bawang merah untuk menekan kehilangan hasil khususnya dalam hal mengurangi persentase susut bobot umbi melalui aplikasi Fungi Mikoriza Arbuskula (FMA) indigenos. Campuran 3 jenis isolat FMA indigenos rizosfer bawang merah (Glomus sp+Glomus sp2+Glomus sp3) diaplikasikan pada bawang merah varietas peka pada kondisi cekaman kekeringan (Bima Brebes). Tanaman diinokulasi isolate campuran FMA indigenos dan di pelihara dalam kondisi kapasitas lapang sampai umur 21 hari. Selanjutnya tanaman diberi cekaman kekeringan sampai muncul gejala layu sekitar 70% daun dari masing masing tanaman lalu disiram 4 hari sekali (275ml) sampai umur 45 hari (±6 kali cekaman kekeringan). Lalu tanaman dipelihara kembali secara optimal sampai tanaman siap panen pada umur 65 hari. Dengan perwujudan invensi ini, yaitu aplikasi isolate campuran FMA indigenos (Glomus sp1+Glomus sp2+ Glomus sp3) yang dinokulasikan pada tanaman bawang merah varietas peka pada kondisi cekaman kekeringan dapat menekan kehilangan hasil melalui penurunan persentase susut bobot umbi kering bawang merah (Allium ascalonicum L.), yaitu dari 13, 04% tanpa mikoriza, turun menjadi 4,76% dengan aplikasi FMA indigenos pada varietas peka pada kondisi cekaman kekeringan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01653** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207130

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
04 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI CAIR EKSTRAK KEONG UNTUK PENGENDALIAN PATOGEN PADA BAWANG MERAH

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi cair yang mengandung senyawa inokulum bakteri endofit dan patogen yang diisolasi dari tanaman bawang merah dengan pembawa berupa ekstrak keong dan air kelapa, dimana kepadatan populasi bakteri adalah > 108 CFU/mL. Komposisi rebusan ekstrak keong yaitu kalsium, natrium, kalium, fosfor dan magnesium serta Air kelapa mengandung unsur hara seperti nitrogen, fosfor, kalium, Mg, Ca. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi cair ekstrak keong dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman bawang merah. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi cair ekstrak keong untuk pupuk cair dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi cair ekstrak keong dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah daun, produksi buah serta menekan perkembangan serangan patogen pada bawang merah.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01588** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207207

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
06 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

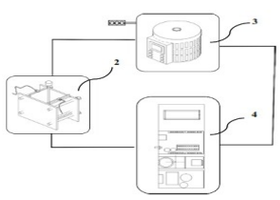
(72) **Nama Inventor :**
Ir. Aji Sutrisno, M.Sc. PhD,ID
Jenri Parlinggoman Hutasoit, STP., MTP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** METODE DAN PERALATAN PEMANGGANG ROTI BEBAS GLUTEN BERBASIS OHMIC HEATING

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berupa metode dan peralatan pemanggang roti bebas gluten berbasis ohmic heating yang dilengkapi data logger. Alat pemanggang roti bebas gluten berbasis ohmic heating didesain berbentuk kotak seperti oven pada umumnya, yang bagian utamanya terdiri dari cetakan roti, power supply dan data logger. Cetakan berfungsi sebagai wadah untuk menampung adonan roti bebas gluten yang akan dipanggang. Dan power supply bertujuan mengontrol sumber arus yang digunakan pada proses pemanggangan. Sedangkan data logger berfungsi memonitor dan menyimpan data parameter proses secara real time seperti waktu, suhu, intensitas arus, daya, dan tegangan selama pengoperasian. Pemanggangan roti bebas gluten berbasis ohmic heating merupakan pemanasan roti yang dilakukan dengan melewatkan arus listrik pada bahan secara langsung. Arus listrik yang dialirkan akan menghasilkan panas dalam internal bahan. Pemanasan ini memiliki tingkat pemanasan yang cepat dan distribusi panas seragam. Alat pemanggang roti berbasis ohmic heating ini dapat memanaskan roti dengan distribusi panas yang seragam dan cepat sehingga menghasilkan kualitas roti yang lebih baik dibandingkan pemanggangan oven biasa. Selain itu, alat tersebut dilengkapi dengan data logger dapat berfungsi mengamati dan menyimpan data parameter proses selama pemanggangan. Sehingga memudahkan operator dalam pengoperasian dan memperoleh data yang diinginkan.



Gambar 2

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01612** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207208

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
06 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Drh. Dahliatul Qosimah, M.Kes,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** METODE BUDIDAYA PREPUPA BLACK SOLDIER FLY/BSF (Hermetia illucens) MENGGUNAKAN MEDIA ORGANIK FERMENTASI MAUPUN NON FERMENTASI UNTUK MENINGKATKAN NILAI NUTRISI DAN PROFIL PROTEIN ANTIBAKTERI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini merupakan metode budidaya prepupa BSF menggunakan media organik fermentasi maupun non fermentasi untuk meningkatkan nilai nutrisi dan profil protein antibakteri. Pada invensi digunakan media organik berbeda yang berpengaruh terhadap nilai nutrisi, lama pemeliharaan dan berat prepupa. Media organik fermentasi dapat meningkatkan lemak kasar, karbohidrat, asam lemak tak jenuh (MUFA dan PUFA) akan tetapi menurunkan serat kasar dan asam lemak jenuh (SFA) dengan waktu pemeliharaan sama. Hasil invensi lebih tinggi kadar nutrisi dan lebih pendek masa pemeliharaan dibandingkan dengan penelitian lain yang menggunakan media sama, selain itu juga muncul uji SDS PAGE menunjukkan keberadaan profil protein antibakteri dengan berat molekul 13-14 kDA mengarah ke AMP (antimicrobial peptide) dan 17 kDa mengarah ke protein myeloid differentiation factor 2 (MD-2)-related lipid-recognition yang berkaitan dengan pola pengenalan mikroba oleh reseptor hospes.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01591** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207215

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
06 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prof. Dr. Ir. Lilik Eka Radiati, MS., IPU,ID
Prof. Dr. Ir. Djalal Rosyidi, MS., IPU, ASEAN. Eng,ID
Ria Dewi Andriani, S.Pt., MP., M.Sc,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ELIMINASI CEMARAN ANTIBIOTIK DAN PESTISIDA PADA SUSU DENGAN METODE OZONASI

(57) **Abstrak :**

Ozon adalah molekul triatomik, terdiri dari tiga atom oksigen dan merupakan gas yang tidak stabil, yang diproduksi ketika molekul oksigen berdisosiasi menjadi atom oksigen. Invensi ini berkaitan dengan suatu metode ozonasi dan fermentasi yang digunakan untuk mengeliminasi cemaran antibiotik dan pestisida. Pada invensi ini metode ozon dengan dosis, suhu dan lama waktu tertentu efektif dalam mengeliminasi antibiotik dan pestisida dalam susu dengan waktu yang relative pendek tanpa mempengaruhi kualitas fisiko kimia susu.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01655** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207250

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Abdul Manab, S.Pt., MP,ID
Dr. Ir. Manik Eirry Sawitri, MS,ID
Ria Dewi Andriani, S.Pt., MP., M.Sc,ID
Dr. Premy Puspitawati Rahayu, S.Pt., MP.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SUSU BUBUK FORTIFIKASI FILANTIN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini terkait dengan prosedur pembuatan pangan nutrasetika berupa susu bubuk yang difortifikasi dengan senyawa filantin meniran. Susu bubuk yang dihasilkan memiliki stabilitas yang tinggi, ukuran partikel yang lebih kecil dan daya larut lebih tinggi sehingga menghasilkan daya cerna yang tinggi sehingga tujuan utama dari produk berupa nutrisi dan memberikan manfaat lain bagi kesehatan yang lebih cepat terasa.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01585** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207254

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

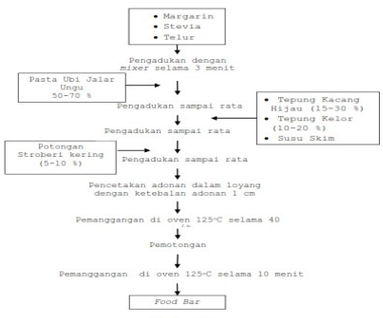
(72) **Nama Inventor :**
Prof. Dr. Ir. Tri Dewanti Widyaningsih, M.Kes,ID
Trifena Honestin ,ID
Catherine Novita Sari S. ,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FOOD BAR BERBASIS UBI UNGU, DAUN KELOR, DAN KACANG HIJAU

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan dengan suatu proses optimasi formula pembuatan food bar berbasis ubi ungu, daun kelor, dan kacang hijau yang dikombinasikan dengan potongan buah stroberi kering yang bertujuan untuk memperoleh food bar yang memiliki nilai fungsional sebagai imunomodulator dan antiinflamasi. Invensi ini juga menawarkan solusi kepraktisan dalam bentuk produk pangan yang padat gizi dan awet umtuk pemenuhan kebutuhan tubuh selama masa pandemi Covid-19. Produksi food bar dimulai dengan membuat pasta ubi ungu, tepung kacang hijau dan potongan buah stoberi kering. Kemudian membuat adonan dengan formulasi yang terdiri dari pasta ubi ungu, tepung daun kelor, tepung kacang hijau dan manisan stroberi menggunakan metode Mixture Design. Setelah itu, mencetak dan memanggang adonan pada oven. Tahap berikutnya adalah memotong adonan panggang sesuai ukuran lalu memanggangnya kembali sehingga diperoleh food bar dengan formulasi terbaik dengan parameter aktivitas antioksidan, total fenol dan flavonoid yang maksimal. Invensi ini menghasilkan produk food bar yang memiliki karakteristik aktivitas antioksidan 6.007±0.844 mg TE/g, kandungan total fenol 6.656±0.197 mg GAE/g dan kadar total antosianin 159.788±0.079 mg/100g.



Gambar 4

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01584** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207274

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Kristen Petra
Jalan Siwalankerto 121-131, Kelurahan Siwalankerto, Kecamatan Wonocolo, Surabaya 60236, Jawa Timur Indonesia

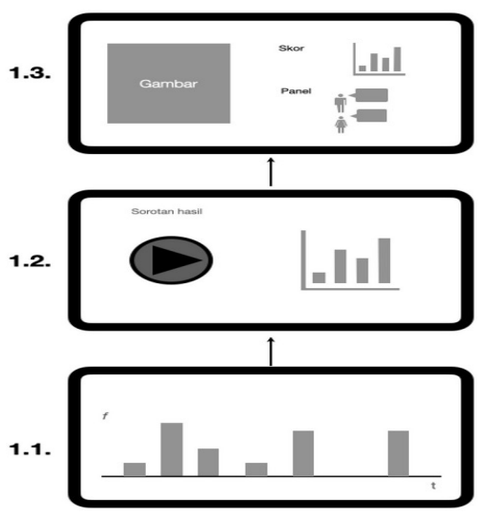
(72) **Nama Inventor :**
Jandy Edipson Luik,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** METODE PENENTUAN RATING DAN SENTIMEN PRODUK MEDIA SEBELUM RILIS

(57) **Abstrak :**

Abstrak METODE PENENTUAN RATING DAN SENTIMEN PRODUK MEDIA SEBELUM RILIS Invensi ini berhubungan dengan metode penentuan rating dan sentimen produk media sebelum rilis. Metode ini bertujuan untuk menghasilkan umpan balik berdasarkan respon dari panel terseleksi. Produk media yang dimaksud yang dimaksud bisa berupa konten audio, visual, audio visual, dan interaktif, yang sebelum ditampilkan ke publik perlu untuk dilakukan asesmen dengan indikator tertentu. Panel terseleksi adalah sejumlah penonton yang memiliki ciri demografis dan fungsionalitas tertentu yang sesuai dengan jenis produk.



Gambar 1

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01589** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207307

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ismed S.Pt, M.Sc,ID
Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si,ID
Elfiani Surya Dwika, S.TP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PRODUK KERIPIK JANTUNG PISANG DENGAN PENGGORENGAN HAMPA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu produk keripik jantung pisang memiliki kandungan: kadar air 4,63%, kadar abu 8,36%, serat pangan 32,50%, total energi 5,69 Kkal, nilai rendemen 13,56%, nilai kekerasan 18,84N/cm2, nilai warna oHue 81,13, waktu penggorengan 44 menit. Tujuan dari invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keripik jantung pisang dengan penggorengan hampa. Tujuan selanjutnya dari invensi ini adalah menyediakan produk keripik jantung pisang yang mengandung serat pangan tinggi.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01664** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00201909020

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Oktober 2019

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Udayana Bali
JL Purnawira NO IX / 2 Denpasar Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prof. Dr. Ir. Nyoman Wijaya,MS,ID
Prof. Dr.dr.Made Jawi,M.Kes,ID
Maria Malida Vernandes Sasadara,ID
Prof. Ir.I Gede Putu Wirawan,M.Sc.,Ph.D,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Universitas Udayana Bali
JL Purnawira NO IX / 2 Denpasar

(54) **Judul Invensi :** Ekstrak Etanol Buah Purnajiwa (Euchresta hosrfieldii (Lesch) Benn) Lokal Bali Mengandung Senyawa Kopsinine (Vincadifformine/ erectine)sebagai Afrodisiak yang meningkatkan Libido dan Meningkatkan Kadar Testoteron.

(57) **Abstrak :**

Purnajiwa atau pranajiwa (Euchresta horsfieldii (Lesch) Benn) adalah salah satu tanaman yang secara empiris digunakan sebagai obat untuk mengingkatkan vitalitas dan libido. Secara tradisional buah purnajiwa direndam dalam arak (minuman beralkohol) dan dikonsumsi sebagai minuman yang dipercaya dapat meningkatkan libido. Disamping itu terdapat kepercayaan oleh masyarakat Bali bahwa macan menunggui dan mengkonsumsi buah purnajiwa sehingga menjadi sangat kuat. Analisis secara ilmiah yang kami lakukan menemukan bahwa ekstrak etanol buah purnajiwa mengandung senyawa antara lain Kopsinine/ Vincadifformine, Gibberellin A3, n-methyl-1-adamantaneacetamide, Quinic Acid, 2-methyl-5H-dibenz[b,f]azepine, Hexadecanoic Acid, Brenzcatechin, n-Hexadecanoic Acid, Heptadecene-(8)-carbonic acid, dan lainnya. Hasil uji secara per-oral pada tikus wistar menunjukkan bahwa pada pemberian ekstrak dengan dosis 200mg dan 300mg/250gBBtikus menghasilkan jumlah rerata kawin (coitus) tikus yang berbeda secara bermakna dibandingkan dengan plasebo dan sama atau tidak berbeda secara bermakna dibandingkan dengan pemberian sildenafil. Selain itu, pada dosis pemberian 200mg dan 300mg/250gBBtikus, kadar testosterone tikus meningkat dan berbeda secara bermakna dibandingkan dengan plasebo sedangkan tidak berbeda secara bermakna dengan pemberian sildenafil. Kesimpulannya adalah ekstrak etanol buah purnajiwa meningkatkan libido (keinginan/ gairah seksual) dan meningkatkan kadar testoteron.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01624** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206548

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
17 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PUSAT HKI LPPM UNIVERSITAS ISLAM BANDUNG
JL. Purnawarman No. 63 Kota Bandung 40116 Telp. 0224203368 Ext. 6733 Hp. 089657055254 / 08122308716 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Taufik Muhammad Fakih, S.Farm., Apt., M.S.Farm,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEKUEN PEPTIDA DERMASEPTIN-S9 DARI KATAK GENUS PHYLLOMEDUSA SEBAGAI ANTIVIRUS TERHADAP SPIKE PROTEIN SARS-CoV-2 SECARA BIOINFORMATIKA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai sekuen peptida bioaktif yang berasal dari katak genus Phyllomedusa yang memiliki aktivitas antivirus terhadap spike protein SARS-CoV-2. Dalam upaya untuk memprediksikan kemampuan peptida bioaktif Dermaseptin-S9 sebagai anti-SARS-CoV-2 maka dilakukan pemodelan sekuen peptida bioaktif dengan menggunakan perangkat lunak PEP-FOLD 3.5 dan simulasi molecular docking berbasis protein-peptida terhadap spike protein SARS-CoV-2 dengan menggunakan perangkat lunak PatchDock. Telah ditemukan sekuen peptida bioaktif yang berasal dari katak genus Phyllomedusa dengan nama Dermaseptin-S9. Sekuen peptida bioaktif tersebut memiliki afinitas yang baik terhadap spike protein SARS-CoV-2, dengan nilai energi bebas ikatan sebesar -792,93 kkal/mol. Dermaseptin-S9 juga mampu membentuk interaksi pengikatan yang kuat dan stabil pada 20 bagian sisi aktif spike protein SARS-CoV-2 sehingga diprediksi dapat berpotensi sebagai antivirus dalam upaya terapi penyakit infeksi COVID-19.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01598** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206594

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Risa Meutia Fiana,ID
Wenny Surya Murtius,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Cookies bebas gluten berbahan dasar tepung beras dengan penambahan kacang hijau

(57) **Abstrak :**
Telah dihasilkan invensi berupa cookies berbahan baku gluten berbahan dasar tepung beras dengan penambahan kacang hijau. Penggunaan tepung beras merupakan salah satu upaya pemanfaatan bahan local menjadi sebuah inovasi produk. Cookies berbahan baku tepung beras merupakan cookies yang bebas gluten dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang intoleran terhadap gluten. Penambahan kacang hijau bertujuan meningkatkan nilai gizi cookies terutama kandungan proteinnya. Tepung beras yang ditambahkan dalam cookies berjumlah 64 % dari total tepung sedangkan tepung kacang hijau yang ditambahkan berjumlah 20 % dan 16 % berasal dari tepung jagung.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01630** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206619

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Arief,ID
Novirman Jamarun,ID
Roni Pazla,ID
Rizqan,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Formula Pakan Konsentrat Kambing Peranakan Etawa berbasis Bungkil Inti Sawit dengan Penggunaan Sumber Hijauan Konvensional Campuran Tithonia dan Daun Ubi kayu

(57) **Abstrak :**

Formula pakan konsentrat kambing peranakan etawa laktasi ini berbasis bungkil inti sawit dengan sumber pakan hijauan campuran antara Tithonia dan Daun Ubi Kayu. Pemanfaatan BIS sebagai bahan pakan konsentrat merupakan pemanfaatan by product industry pengolahan yang potensinya sangat besar. Disamping memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, ketersediaan BIS cukup banyak karena Indonesia merupakan negara produsen terbesar kelapa sawit di dunia dengan produksi CPO sebesar 27 juta ton/ tahun . Pemanfaatan Tithonia (Tithonia diversifolia) sebagai sumber hijauan untuk kambing PE laktasi merupakan upaya pemanfaatan hijauan lokal konvensional potensial yang banyak tumbuh di lahan/tanah-tanah kosong di Sumatera Barat. Sedangkan pemanfaatan daun ubi kayu (Ipomoea batatas) merupakan upaya pemanfaatan limbah pertanian sebagai sumber hijauan untuk ternak yang juga memiliki potensi yang cukup besar. Kandungan zat makanan ransum konsentrat yang diformulasikan dari bungkil inti sawit ini memenuhi gizi ransum untuk kambing PE yang sedang laktasi yaitu protein 12 – 14 % dan TDN ransum 65 - 70%. Disamping bergizi, pembuatan ransum ini juga menghemat biaya pakan karena menggunakan bahan-bahan produk samping industri pengolahan sawit yang berharga murah.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01644** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206683

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
22 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. PRATAPA NIRMALA
Jl. Raden Saleh Raya No. 4, Jakarta Pusat 10430 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ermawati,ID
Afriana Gultom,ID
Deciana Gunarso,ID
Vienty Sabrina,ID
John,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** KOMPOSISI DISPERSI PADAT TOLVAPTAN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan komposisi dispersi padat yang terdiri dari tolvaptan atau garam, hidrat, kristalnya yang dapat diterima secara farmasi, polivinil alkohol dan zat pemlastis poliol, dicirikan bahwa komposisi dispersi padat ini dapat meningkatkan kelarutan tolvaptan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01629** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206779

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
24 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
M. ATAILLAH
JL. RTA MILONO KM 3,5, NO.8A Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
M. ATAILLAH,ID
AHMAD KAMAL REDHA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ALAT PEMISAH JARINGAN DISTRIBUSI PORTABLE

(57) **Abstrak :**

Alat pemisah jaringan distribusi portable yang berfungsi sebagai alat pemisah di dalam jaringan distribusi, diciptakan untuk mempermudah petugas dalam hal ini spesifik kepada personil tim PDKB (Pekerjaan Dalam Keadaan Bertegangan) dalam melaksanakan pekerjaan perubahan konstruksi jaringan distribusi dari tiang penumpu atau penopang menjadi tiang penegang, yang saat ini masih menjadi pekerjaan yang paling sulit dan paling lama dalam proses pekerjaannya, hal ini sangat menyita tenaga personil. Alat pemisah jaringan distribusi portable dapat dilaksanakan dengan bantuan mobil isolasi dari tim PDKB dengan metode sentuh langsung. Sebuah alat yang sangat efektif dan efisien dalam penggunannya yaitu dapat menghemat waktu pekerjaan dari 240-360 menit menjadi hanya 60 menit. Dengan penemuan ini, maka pekerjaan perubahan konstruksi jaringan distribusi, dapat dikerjakan secara singkat, ringkas dan efisien dengan keadaan aliran listrik tetap menyala, tidak membutuhkan banyak peralatan , sehingga proses kerja maupun waktu menjadi sedikit, lebih aman, dan pekerja jadi berkurang

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01602** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207255

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prof. Dr. Ir. M. Halim Natsir, S.Pt., MP., IPM., ASEAN. Eng,ID
Yuli Frita Nuningtyas, S.Pt., MP., M.Sc,ID
Dr. Ir. Osfar Sjofjan, M.Sc., IPU., ASEAN. Eng,ID
Prof. Dr. Ir. Veronica Margareta Ani Nurgiartiningsih, M.Sc,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULA PAKAN KHUSUS AYAM JOPER FASE STARTER DAN FINISHER

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan suatu suatu formula pakan khusus untuk ayam joper fase starter dan finisher untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya berdasarkan kajian nutrigenomik. Formula untuk ayam joper pada fase starter dan finisher terdiri dari dedak, bungkil kedelai, jagung, tepung ikan, dan konsentrat broiler. Pemberian pakan khusus ayam joper fase starter dan finisher menunjukkan hasil optimal berdasarkan pertambahan bobot badan, konsumsi pakan, feed convertion ratio dan kualitas karkas di fase starter yaitu kandungan PK 20% dan EM 2800 kkal dan di fase finisher yaitu PK 18% dan EM 2950 kkal. Kelebihan lain dari formula pakan ini kotoran yang dihasilkan tidak bau karena rendahnya kandungan amoniak yang terbentuk.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01633** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206435

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
15 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
327301240277000 1	15 Juni 2022	ID

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Dr. Hadi Hermansyah, S.Si., M.Si
Jalan Soekarno Hatta KM.8, Perum Poltekba Blok E No.12 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Emil Azmanajaya, S.T., M.T.,ID
Dr. Hadi Hermansyah, S.Si., M.Si,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Alat Overflow Turbulen pada Bak Hatchery

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan alat dan mekanisme pemisahan dan pengumpulan buih/substrat amonia pada bak hathcery. Bak hatchery merupakan bak pembesaran bibit udang yang digunakan pada budidaya air laut. Aliran turbulen sangat diperlukan pada bagian outlet bak agar sisa kotoran/substrat ikan/udang tidak menempel pada pipa. Kotoran yang menempel akan menumbuhkan bakteri bahkan virus yang berbahaya bagi pertumbuhan ikan/udang. Pembuangan air kotor terletak pada bagian atas bak, keluar melalui lubang pengumpul (skimmer) yang dilengkapi Pipa Pencampur Bertekanan Acak (S00202000933), sehingga menghasilkan aliran turbulen pada pipa.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01587** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207187

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(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

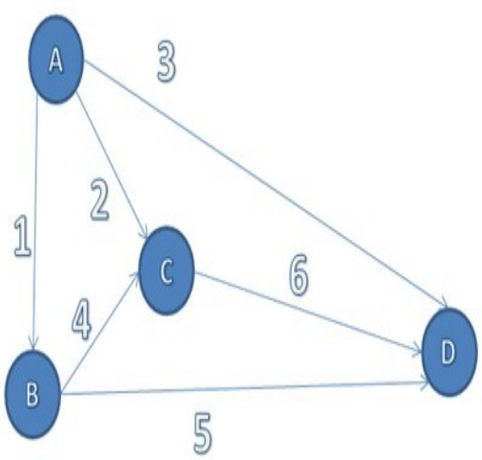
(72) **Nama Inventor :**
Satria Arief Aditya, S.Pd.,ID
Farohaji Kurniawan, S.T., M.Eng., Ph.D.,ID
Dewi Anggraeni, S.T., M.T.,ID
Fitri Nuriyah,ID
Abdul Rohman,ID
Agus Hendra Wahyudi, S.T., M.Si.,ID
Nurul Chasanah, S.T,ID
Nurul Lailatul Muzayadah, S.T.,ID
Jefri Abner Hamonangan, S.T., M.Si.,ID
Drs. Gunawan Setyo Prabowo, M.T,ID
Yudha Agung Nugroho,ID
Sunar, S.T, M.Eng,ID
Renny Agustina Astuti, S.Pd.,ID
Ardian Rizaldi, S.T. ,ID
Didin Hasanudin,ID
Dr. Bambang Setiadi,ID
Dr. Isdawimah, S.T., M.T,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** METODE KOMPARASI UNTUK EMPAT VARIABEL DARI SUATU OBJEK

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan suatu metode untuk mengkomprasi dari empat variabel dari suatu objek dengan menggunakan Comparation Using Expert System (CUEX) yang berbasis software labview sehingga dapat diperoleh hasil perbandingan ke empat variabel tersebut secara lebih cepat. Tujuan dari invensi ini adalah menyediakan suatu metode untuk mengkomparasi empat variabel dari suatu objek secara lebih mudah dan cepat. Hasil dari penelitian ini adalah memberikan metode alternatif untuk menyelesaikan permasalahan komparasi nilai empat buah variabel berbasis software LabVIEW yang mudah dalam melakukan perbaikan program dan dapat dikembangkan. Untuk mencapai tujuan tersebut maka disediakan suatu metode untuk mengkomparasikan dari empat variabel dari suatu objek, yang terdiri dari langkah-langkah membandingkan nilai input variabel A dengan variabel B, variabel A dengan variabel C, variabel A dengan variabel D, variabel B dengan variabel C,variabel B dengan variabel D, dan variabel C dengan variabel D dari suatu objek.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01594** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206634

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS)
Jl. Brigjend Katamso No.51 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Brahmani Dewa Bajra,ID
Mulki Salendra Kusumah,ID
Muhammad Edwin Syahputra Lubis,ID
Frisda R Panjaitan,ID
Bagus Giri Yudanto,ID
Manda,ID
Ilmi Fadhilah Rizki,ID
Alida Lubis, ST,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PROSES PEMBUATAN PAKAN BUDIDAYA LARVA LALAT TENTARA HITAM (Hermetia illucens L.) BERBASIS TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT (TKKS) DAN BUNGKIL INTI SAWIT (BIS)

(57) **Abstrak :**
Sebagai salah satu produsen utama kelapa sawit, tandan kosong kelapa sawit (TKKS) dan Bungkil Inti Sawit (BIS) adalah biomassa yang tersedia dalam jumlah besar di Indonesia. Pada invensi ini dijelaskan proses pembuatan pakan budidaya larva lalat tentara hitam/ black soldier flies (BSF) berbasis TKKS dan BIS yang sudah diolah melalui proses perombakan selulosa dan lignin secara fisik, kimia, dan biologi dengan bantuan mikroba. Tujuan dari invensi ini adalah menyediakan proses pembuatan pakan budidaya BSF berbasis TKKS dan BIS guna memaksimalkan pemanfaatan limbah kelapa sawit sehingga menciptakan suatu lingkungan simbiotik yang menguntungkan baik secara lingkungan, kesehatan, dan ekonomi.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01639** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206882

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
P3M Politeknik Negeri Lhokseumawe
l. Medan - Banda Aceh No.Km. 280, RW.Buketrata, Mesjid Punteut, Kec. Blang Mangat, Kota Lhokseumawe, Aceh Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Amir Fauzi, S.T, M.Sc, Ph.D,ID
Isra Adelya Izzati, A.Md.T,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Geopolymer Microbacter Cement

(57) **Abstrak :**

Telah dilakukan invensi tentang pembuatan Geopolymer Microbacter Cement berbasis limbah industry yaitu POFA dan Fly Ash sebagai pengikat beton yang ramah lingkungan serta penambahan bakteri Bacillus Sphaericus yang ekonomis karena mengandung bakteri yang dapat merawat diri (self healing), dimana geopolimer POFA-fly ash ditambahkan dengan larutan NaOH, Na2SiO3, dan bakeri sebagai bahan isian (filler) dapat meningkatkan kualitas geopolimer POFA-Fly Ash untuk menghasilkan karakter crosslingking (ikat silang) yang lebih baik.

Gambar Teknik

Gambar 1

Gambar 2

Gambar 3

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01660** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207331

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
09 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID
Nurbailis,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULA PLANT GROWTH PROMOTING BACTERIA (PGPB) UNTUK PENGENDALIAN PATOGEN PADA TANAMAN BAWANG MERAH

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi yang mengandung senyawa inokulum PGPB dan patogen yang diisolasi dari tanaman bawang merah dengan bahan pembawa berupa ekstrak keong, dimana kepadatan populasi bakteri adalah > 108 CFU/mL. Komposisi keong yaitu kalsium, natrium, kalium, fosfor dan magnesium. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi PGPB ekstrak keong dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman bawang merah. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi PGPB ekstrak keong untuk pupuk cair dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi PGPB ekstrak keong dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah anakan daun, produksi serta menekan perkembangan serangan patogen pada tanaman bawang merah.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01601** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207024

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
SENTRA KI Fakultas Hukum Universitas Janabadra
Jalan Timoho II No. 40 Yogyakarta Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ihwani Joko Prasetyo,ID
Wahyu Widiarto,ID
Dr. Dyah Permata Budi Asri, S.H., M.Kn.,ID
Dr. Ir. Mujiyono, ST., MT., W.Eng, IPM,ID
Dr. Ir. Edy Sriyono, M.T.,ID
Jalu Pangestu,ID

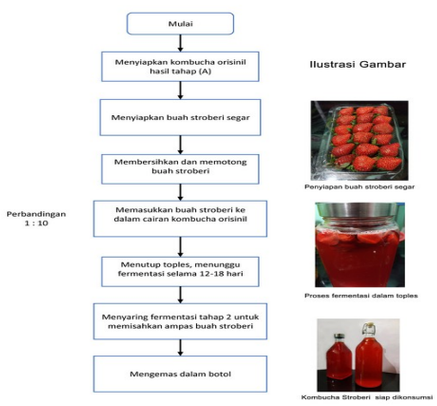
(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Metode Pembuatan Kombucha Stroberi Menggunakan Dua Tahap Fermentasi Infus Buah Segar Stroberi

(57) **Abstrak :**

Invensi ini bertujuan menyediakan Suatu Metode Pembuatan Kombucha Stroberi Menggunakan Dua Tahap Fermentasi Infus Buah Segar Stroberi yang terdiri dari dua tahapan utama, yaitu Tahap pembuatan kombucha orisinil/asli melalui fermentasi menggunakan teh organik selama 10-14 hari; Hasil dari tahap tersebut berwujud cairan kombucha orisinil/asli, selanjutnya difermentasi dengan cara diinfus buah Stroberi segar selama 12-18 hari; Hasil akhir berupa kombucha Stroberi. Suatu Metode Pembuatan Kombucha Stroberi Menggunakan Dua Tahap Fermentasi Infus Buah Segar Stroberi melalui langkah-langkah (1)Menyiapkan kombucha orisinil yang telah disaring ke dalam wadah toples kaca, (2)Menyiapkan buah stroberi segar, (3)Membersihkan dan memotong buah stroberi, (4)Memasukkan buah stroberi ke dalam cairan kombucha orisinil dengan perbandingan buah berbanding cairan kombucha orisinil adalah satu berbanding sepuluh,(5)Mendiamkan infus buah stroberi segar dalam cairan kombucha orisinil berfermentasi selama 12-18 hari, (6)Menyaring untuk memisahkan ampas buah Stroberi dengan cairan kombucha Stroberi, (7)Mengemas cairan kombucha Stroberi yang jernih ke dalam botol.

14



GAMBAR 3

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01615** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207339

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
09 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

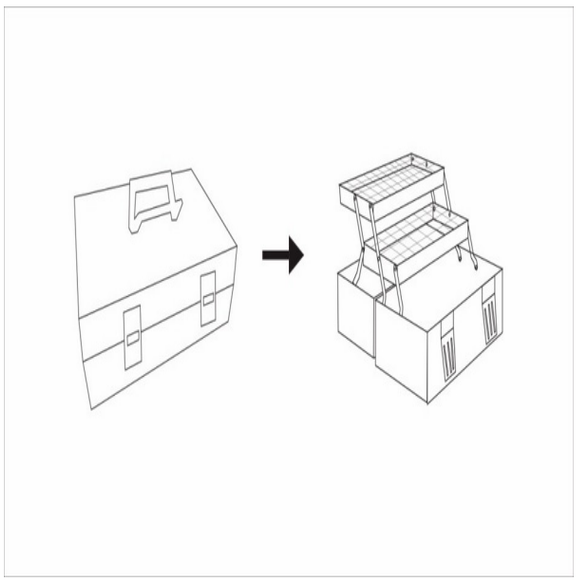
(72) **Nama Inventor :**
Teguh Mizwarni Anugrah, S.TP,ID
Ferdhinal Asful, S.P, MSi,ID
Harlex Kurnia P.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** TAS PEMANGGANG PORTABEL

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai tas pemanggang portabel, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan kontruksi tas pemanggang yang dirancang portabel. Dimana Selama ini alat pemanggang menggunakan sistem dan bentuk permanen serta manual, maka perlu modifikasi alat pemanggang dengan sistem portabel, mudah dibawah kemana saja dan berbentuk seperti tas saat dilipat sehingga, lebih praktis untuk dibawah kemana saja sehingga, lebih praktis dan menghemat tenaga serta waktu, dimana invensi terdapat lima klaim yaitu : wadah bahan bakar 1, wadah bahan bakar 2, rak pemanggang 1, rak pemanggang 2, tas pemanggang.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01593** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207344

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Juniarti, SP. MP,ID
Prof. Dr. Ir. Asdi Agustar, MSc,ID
Afrima Sari, SP.MP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** DIVERSIFIKASI PRODUK SPAGHETTI BERBAHAN BAKU SORGUM-NIPAH

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan produk olahan makanan berupa spaghetti berbahan baku tepung sorgum (Sorghum bicholor L.) varietas Numbu dan nipah. Sorgum merupakan tanaman bijian protein tinggi yang mempunyai kandungan glikemik rendah. Penelitian Suarni dan Ubbe (2005) menunjukkan protein dan pati sorgum lebih lambat dicerna daripada serealia lain, sehingga komoditas ini dinilai potensial diberikan kepada penderita diabetes mellitus,jantung,dan bagi yang diet (obesitas). Sebagai bahan pangan, kandungan gizi sorghum bersaing dengan beras dan jagung, bahkan kandungan protein, kalsium dan vitamin B1 sorgum lebih tinggi daripada beras dan jagung (DEPKES RI, 1992). Pemanfaatan sorgum dalam diversifikasi berbagai produk olahan memerlukan teknologi pengolahan yang tepat sehinggakomponen pangan fungsional tersebut tetap berada dalam pangan siap konsumsi. Pengembangan produk dengan bahan tepung sorgum selain untuk memanfaatkan tepung sorgum yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat menciptakan produk 5 makanan dengan rasa yang enak, aroma yang sedap dan bertekstur khas didapatkan pada spaghetti sorgum-nipah. Pembuatan spaghetti dari tepung sorgum dan nipah adalah salah satu usaha untuk mengurangi penggunaan gandum, sehingga dapat mengurangi impor gandum Indonesia.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01621** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206589

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
17 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Riset dan Inovasi Universitas Muhammadiyah (LRI UMY)
Kampus Terpadu UMY Jl. Brawijaya, Geblagan, Tamantirto, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta Indonesia

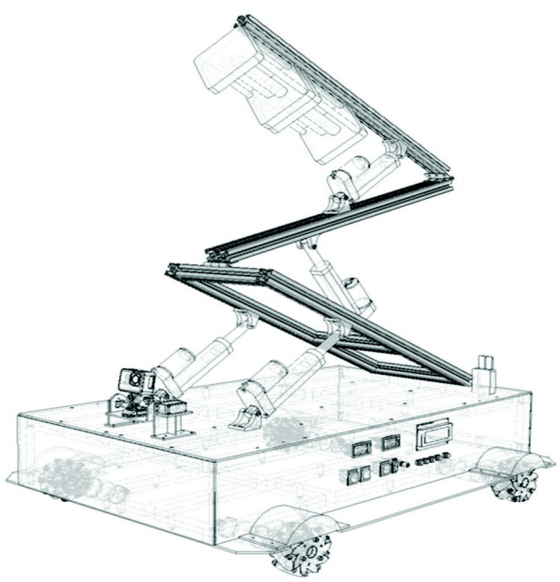
(72) **Nama Inventor :**
Muhamad Yusvin Mustar, S.T., M.Eng.,ID
Ir. Tony K Hariadi, M.T., IPM. ,ID
Rama Okta Wiyagi, S.T., M.Eng. ,ID
dr. Maria Ulfa, MMR., Ph.D. ,ID
Bintang Surya Tryatmojo, S.T.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ROBOT MOBIL DISINFEKTAN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu alat berupa mobile robot disinfectan beroda empat yang berfungsi sebagai alat sterilisasi atau sanitasi sebuah ruangan di fasilitas umum dari mikroorganisme virus covid-19. Alat ini menggunakan sinar lampu UV tipe C (UV-C) sebagai basis media sterilisasinya, dikendalikan menggunakan perangkat pengendali dari jarak jauh dan mampu bernavigasi untuk menyapu ke segala arah ruangan. Lengan robot manipulor yang ditompang oleh base mobile robot berfungsi untuk membawa lampu UV-C dan kemudian operator mampu mengarahkan penyinaran lampu UV-C tersebut ke suatu area, bidang atau objek yang lebih spesifik.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01605** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207352

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Juniarti, SP. MP,ID
Prof. Dr. Ir. Asdi Agustar, MSc,ID
Afrima Sari, SP.MP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PUDING BERBAHAN BAKU SORGUM-NIPAH

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan produk olahan makanan berupa cake puding berbahan baku 100% tepung sorgum (Sorghum bicholor L.) varietas Numbu dan nipah. Sorgum merupakan tanaman bijian protein tinggi yang mempunyai kandungan glikemik rendah. Penelitian Suarni dan Ubbe (2005) menunjukkan protein dan pati sorgum lebih lambat dicerna daripada serealia lain, sehingga komoditas ini dinilai potensial diberikan kepada penderita diabetes mellitus,jantung,dan bagi yang diet (obesitas). Sebagai bahan pangan, kandungan gizi sorgum bersaing dengan beras dan jagung, bahkan kandungan protein, kalsium dan vitamin B1 sorgum lebih tinggi daripada beras dan jagung (DEPKES RI, 1992). Pemanfaatan sorgum dalam diversifikasi berbagai produk olahan memerlukan teknologi pengolahan yang tepat sehingga komponen pangan fungsional tersebut tetap berada dalam pangan siap konsumsi. Pengembangan produk dengan bahan tepung sorgum selain untuk memanfaatkan tepung sorgum yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat menciptakan produk makanan dengan rasa yang enak, aroma yang sedap dan bertekstur khas didapatkan pada puding sorgum-nipah. Pembuatan cake dari tepung sorgum dan nipah adalah salah satu usaha untuk mengurangi penggunaan gandum, sehingga dapat mengurangi impor gandum Indonesia.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01659** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207320

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Wenny Surya Murtius,ID
Risa Meutia Fiana,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PEMBUATAN YOGHURT DARI TEPUNG ATAU PATI BERBAHAN NABATI

(57) **Abstrak :**

Pemanfaatan bahan nabati dalam bentuk tepung atau pati, diantaranya berasal dari sorgum, kacang hijau, jagung, kacang merah, singkong, ubi jalar serta sumber tepung atau pati lainnya sebagai bahan baku pembuatan yoghurt nabati sangatlah berpotensi. Tanaman serelia dan umbi-umbian bisa ditepungkan atau diambil patinya untuk dimanfaatkan lebih lanjut sebagai sediaan atau produk setengah jadi. Keuntungan dari penepungan ini adalah bahan sediaan yang bisa disimpan dalam waktu yang lama. Yoghurt merupakan sebuah produk yang tidak asing bahkan didunia pangan. Yogurt dikenal memiliki peranan penting bagi kesehatan tubuh, di antaranya bermanfaat bagi penderita lactose intolerance yang merupakan gejala malabsorbsi laktosa yang banyak dialami oleh penduduk, khususnya anak-anak. Berbagai peranan tersebut terutama karena adanya bakteri yang digunakan dalam proses fermentasi yoghurt yaitu bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat merupakan jenis bakteri yang sangat penting dalam penggolahan minuman probiotik. Bahan nabati dapat bersinergi dengan probiotik yang dikenal dengan sinbiotik.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01635** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206915

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
28 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) ITK
Jl. Soekarno Hatta No.KM 15 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Muhamad Imron Zamzani, S.T.,M.T,ID
Sena Sukmananda Suprapto, S.T.,M.T,ID
Noni Oktiana Setiowati S.T.,M.Sc,ID
Sigit Rahmat Rizalmi S.T.,M.Sc., CSCA,ID

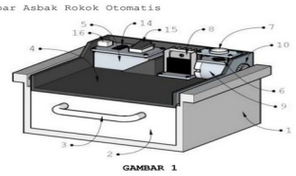
(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ASBAK ROKOK OTOMATIS

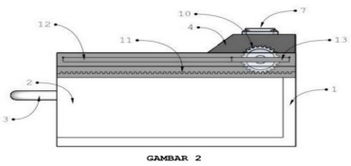
(57) **Abstrak :**

Merokok merupakan salah satu gaya hidup yang merugikan banyak orang, selain asap, hal yang membahayakan adalah debu dari sisa pembakaran. Dikarenakan apabila asbak yang dipakai tidak memiliki penutup, maka abu rokok seringkali bertebangan dan membuat lingkungan sekitar asbak akan tercemari. Invensi ini merupakan asbak rokok otomatis yang mampu membuka dan menutup kembali tutup asbak secara otomatis. Invensi ini dapat memberi manfaat bagi produsen elektronik. Manfaat yang diberikan produk ini sangat jelas dan perangkat yang diproduksi dapat dengan mudah diimplementasikan. Pada perangkat cerdas asbak otomatis menggunakan pengisian ulang baterai atau charging melalui soket charger USB yang dibenamkan pada tutup asbak.

Gambar Asbak Rokok Otomatis



GAMBAR 1



GAMBAR 2

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01614** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207279

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

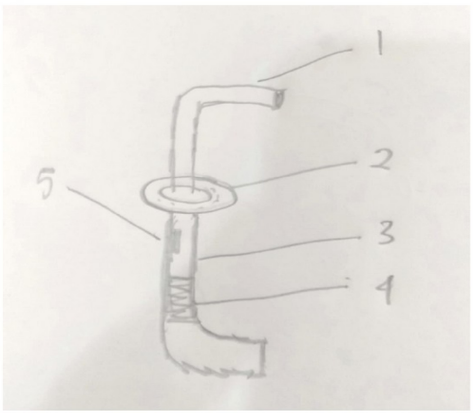
(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Pusat Kekayaan Intelektual Universitas Bhakti Kencana
Jl. Soekarno Hatta No. 754 Kelurahan Cipadung Kidul Kecamatan Panyileukan, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat, Kode Pos 40614 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Linda Rofiasari, SST., M.Keb,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PIJAT PERINEUM ELEKTRIK

(57) **Abstrak :**
Suatu alat pijat perineum yang dioperasionalkan dengan baterai. Alat ini memberikan pijatan pada daerah perineum dengan cara memutar. Pemijatan yang diberikan dapat memiliki dampak dilatasi pada daerah perineum, sehingga perineum akan lebih elastis. Desain alat ini juga memudahkan ibu melakukan pijatan perineum secara mandiri tanpa adanya pasangan. Sehingga ibu akan merasa nyaman ketika melakukan pijatan perineum.



GAMBAR 1

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01632** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206854

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
2-2021-00434	20 Oktober 2021	VN

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

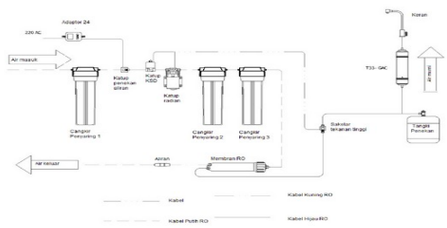
(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
MUTOSI GROUP JOINT STOCK COMPANY (MUTOSI GROUP., JSC)
No. 31, Alley 83 Ngoc Hoi Street, Transport enterprise dormitory No. 8, Hoang Liet Ward, Hoang Mai District, Ha Noi City, Vietnam Viet Nam

(72) **Nama Inventor :**
NGUYEN VAN DIEP,VN

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Anton Budiman
Gedung Wisma Bhakti Mulia, Lantai 2, Suite 209 Jl. Kramat Raya No. 160, Jakarta 10430 Kota Jakarta Pusat Dki Jakarta

(54) **Judul Invensi :** PERANGKAT PEMURNI AIR YANG MEMILIKI MODUL UNTUK MENDIAGNOSA LOKASI KOMPONEN YANG GAGAL SECARA CEPAT

(57) **Abstrak :**
Solusi kegunaan menyediakan pemurni air osmosis terbalik (Reverse Osmosis - RO), lebih khusus pemurni air RO menggunakan modul untuk membantu dalam mendiagnosis dan melindungi status produk yang baik untuk membantu pengguna memantau status mesin yang baik, membantu teknisi dalam mendiagnosis dengan cepat letak komponen yang rusak pada sistem.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01636** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206873

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. Maju Teknik Utama Indonesia
Kp. Gandoang RT. 001 RW. 001 Indonesia

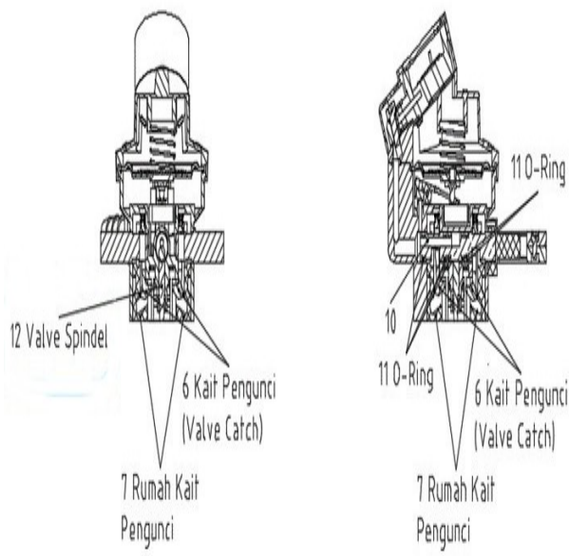
(72) **Nama Inventor :**
PT. Maju Teknik Utama Indonesia,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Regulator Gas Minyak Bumi Cair Dilengkapi Sistem Empat Sisi Penguncian dan Pengukur Tekanan

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan suatu komponen atau perangkat berupa regulator yang berfungsi untuk mengatur kestabilan tekanan yang keluar dari tabung gas ke kompor gas dan pengembangan metode-metode yang digunakan untuk meningkatkan kinerja dari regulator, khususnya dalam hal peningkatan keamanan sistem penguncian dan kemudahan dalam membaca volume gas yang tersedia pada tabung LPG. Invensi ini merupakan perbaikan dari invensi yang sebelumnya dimana pada bagian penguncian ditempatkan empat buah kait pengunci yang dipasang terhubung ke tuas pengencang dan sumbu putar. Dengan menggunakan metode penguncian yang disempurnakan ini, membuat regulator lebih kokoh dan aman terhadap adanya benturan benda luar yang dapat mengakibatkan regulator dapat terlepas dari katup tabung gas.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01599** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206554

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
17 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Krisna Yuarno Phatama
Jl. Danau Sentani Tengan H2 G5 RT/RW : 004/013
Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Krisna Yuarno Phatama,ID

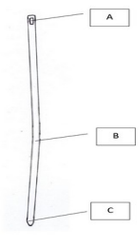
(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** JARUM JAHIT MENISCUS SINGLE ARM

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai single arm needle meniscus repair, lebih khusus lagi, invensi ini untuk menjahit meniscus lutut yang robek. Secara teknis, saat operasi dokter akan melakukan penjahitan meniscus menggunakan alat-alat yang sangat mahal. Sebuah dilema, apabila tidak dilakukan penjahitan maka akan memicu kerusakan permanen dari lutut, namun apabila dilakukan penjahitan, alat yang diperlukan untuk menjahit meniscus sangat mahal yang hanya dapat digunakan satu kali penjahitan dan belum bisa diproduksi di dalam negeri (harus impor). Untuk itu, inventor menemukan metode penjahitan meniscus menggunakan instrumen/alat yang sangat murah, dapat digunakan berkali-kali, tanpa mengurangi kualitas hasil operasi, dan dapat diproduksi di dalam negeri, dengan biaya hanya beberapa ratus ribu saja untuk setiap operasi (dibandingkan dengan alat yang ada saat ini seharga belasan juta rupiah. Diharapkan, dengan penggunaan alat ini akan mempermudah penjahitan meniscus dan mengurangi kerusakan lutut permanen generasi muda Indonesia.

GAMBAR 1



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01590** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207357

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prima Fithri,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** TAS RANSEL DISPLAY DIGITAL

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai Tas Ransel Display Digital, lebih khusus lagi, invensi ini dibuat dengan display timbangan yang dapat menunjukkan total muatan yang sedang dipikul. Tas ini didesain dengan bahan yang ringan untuk dibawa. Memiliki resleting agar mudah untuk dibuka dan ditutup serta penutup resleting agar tidak mudah rusak.Didalamnya terdapat mantel tas yang dapat digunakan apabila cuaca sedang hujan. Motif tas polos dengan warna yang dapat disesuaikan dengan selera pengguna. Invensi teknologi yang berkaitan dengan Produk tas yang dilengkapi dengan display timbangan adalah sebuah desain produk yang merupakan tas ransel yang berbahan kanvas dengan kualitas terbaik, hal ini juga didukung dengan kemampuan adanya fitur penunjuk total berat yang sedang dibawa pada tas tersebut sehingga anak sekolah yang menggunakan tas tersebut dapat mengetahui dan dapat mengurangi isi tas untuk mengurangi kelebihan berat agar terhindar dari bahaya dan penyakit yang terjadi apabila membawa tas terlalu berat.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01616** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207359

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prima Fithri,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** BAGPACK MULTIGUNA RAMAH LINGKUNGAN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai Bagpack Multiguna Ramah Lingkungan lebih khusus lagi, invensi ini menggunakan bahan ramah lingkungan dan dapat didaur ulang (yaitu kanvas), yang mana bahan kanvas ini merupakan bahan yang mudah untuk dibersihkan. Teknologi yang berkaitan dengan tas ini dilakukan tidak menghasilkan limbah sehingga tidak dapat mencemari ataupun membahayakan udara maupun air. Kemasan produk tas dapat didaur ulang dan juga mudah terurai, yaitu menggunakan bioplastik. Didesain menggunakan teknik Design for manufacturing (DFM) yaitu praktek pengembangan manufakfur melalui proses pengembangan produk.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01603** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207362

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis, Padang Indonesia

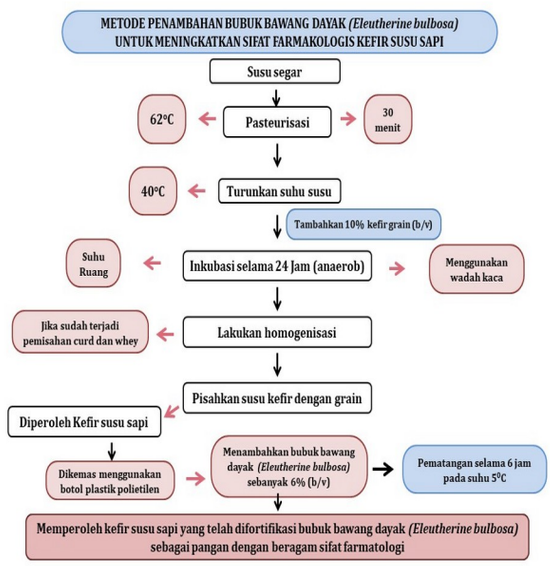
(72) **Nama Inventor :**
Ferawati,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** METODE PENAMBAHAN BUBUK BAWANG DAYAK (Eleutherine bulbosa) UNTUK MENINGKATKAN EFEK TERAPEUTIK KEFIR SUSU SAPI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai Metode penambahan bubuk bawang dayak (Eleutherine Bulbosa) untuk meningkatkan efek terapeutik kefir susu sapi. Penambahan bubuk bawang dayak pada kefir susu sapi sebanyak 6% dengan ukuran 80 mesh. Kefir susu sapi dibuat menggunakan 10% kefir grain dengan lama fermentasi 24 jam pada suhu ruang secara anaerob. Campuran kefir dan bubuk bawang dayak (Eleutherine bulbosa) dilakukan pematangan selama 6 jam pada suhu refrigerator 5oC. Proses pengolahan dengan inovasi ini mampu meningkatkan total senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. Serta telah mampu mempertahankan kualitas kimia kefir. Dengan demikian invensi ini merupakan inovasi yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan serta memiliki kualitas produk yang terstandar.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01619** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207379

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
11 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Politeknik Elektronika Negeri Surabaya
Kampus PENS, Jalan Raya ITS Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dedid Cahya Happyanto,ID
Ardik Wijayanto,ID
Abu Yasid Bustomy,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PERANGKAT KONTROL POMPA AIR LISTRIK UNTUK PENGAMAN DAN EFISIENSI DAYA

(57) **Abstrak :**

Dalam berbagai contoh perwujudannya, invensi ini memberikan sistem kendali kecepatan putar motor pompa air, Pengaturan frekuensi sinyal menggunakan metode lookup table sebagai penyesuaian dan penyelaras antara kecepatan putar motor yang diakbatkan perubahan tekanan air melalui sensor tekanan pada pompa air. Dengan adanya invensi ini diharapkan dapat menekan konsumsi pemakaian energi listrik saat motor pompa Start/Stop (motor pompa ON/OFF) dan perubahan yang disebabkan oleh fluktuasi tekanan air pada saat debit katub air dalam keadaaan sedang menuju kecil. Sensor tekanan air berfungsi sebagai pembaca tekanan yang beradaa pada pipa keluaran pompa sehingga kontrol yang dilakukan mikrokontroler terhadap kecepatan putar motor pada pompa air sangat bergantung pada pembacaan sensor. Dalam realisasinya sensor tekanan diletakkan pada pipa keluaran pompa air sehingga dapat digunakan prinsip tekanan bernouli yakni tekanan pada sensor diharapkan tidak jauh berbeda dengan tekanan yang berada pada katub air kecuali ada perubahan diameter pipa. Pembangkit sinyal PWM sebagai penggerak IGBT menggunakan metode SVPWM (Space Vector Pulse Widht Modulation) adalah metode pembangkit sinyal PWM yang paling kecil. Program kendali frekuensi di atur agar memiliki lebar antara 20 Hz hingga 50 Hz, ketika pembacaan tekanan kurang.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01597** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206724

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
22 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. Kopesera Engineering
Ruko Gadang Asri Kav. 7 Jl. Kolonel Sugiono Kec. Gadang Indonesia

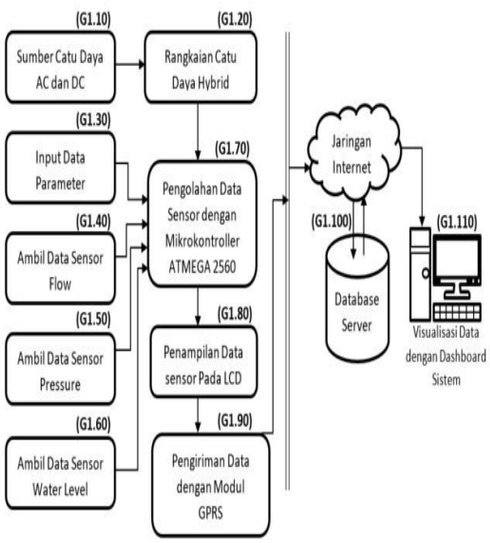
(72) **Nama Inventor :**
Widi Utomo,ID
Misyanto,ID
Mahmud Yunus,ID
Fuad Dzaky Rizaldy,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Sentra HKI STIMATA
Jl. LA. Sucipto 249 A Malang (Kampus STMIK PPKIA Pradnya Paramita)

(54) **Judul Invensi :** INTERNET OF THINGS BASED SMART DIGITAL WATER METER (IoT-SMART DWM)

(57) **Abstrak :**

Invensi ini secara umum berkaitan dengan sistem pengukuran air yang berada dan/atau mengalir dalam suatu wadah/penampang serta komunikasi data nir-kabel dengan penerapan teknologi Internet of Things (IoT). Invensi terkait dengan implementasi teknologi Internet of Things (IoT) untuk pembacaan dan pengiriman data hasil pengukuran sensor(a)tekanan air/ water pressure, (b)laju aliran air/ water flow rate,(c)level ketinggian air/water level dalam suatu wadah/penampang ke database server secara realtime. Tujuan dari invensi adalah untuk mengatasi permasalahan dalam hal pengukuran air secara digital yang lengkap/variatif, realtime, intervensi manusia yang minimal dengan dukungan sumber catu daya kombinasi (hybrid) listrik AC/DC. Model sistem Internet of T hings Based Smart Digital Water Meter (IoT-SMART DWM) dapat memberikan solusi dari kebutuhan tersebut,dimana model sistem terdiri dari sub sistem yang bekerja secara otomatis yang meliputi sub sistem(a)catu daya kombinasi (hybrid); (b)pembacaan data flowrate melalui sensor Flow untuk menghasilkan data debit air dalam satuan Liter/Second dan volume air dalam satuan m3;(c)pembacaan data tekanan air melalui sensor Pressure untuk menghasilkan data tekanan air dalam satuan Bar;(d)pembacaan data ketinggian air dalam tandon atau wadah penampung air melalui sensor Water Level untuk menghasilkan data ketinggian air dalam tandon dengan satuan meter;(e)pengolahan dan penampilan data hasil pengukuran sensor pada layar LCD;(f)pengiriman data ke server database;(g)visualisasi data melalui aplikasi Dashboard IoT-SMART DWM.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01626** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206498

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
16 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jl Raya Negara km 7 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ramaiyulis Ramaiyulis,ID
Debby Syukriani,ID
Salvia S,ID
Devi Kumala Sari,ID

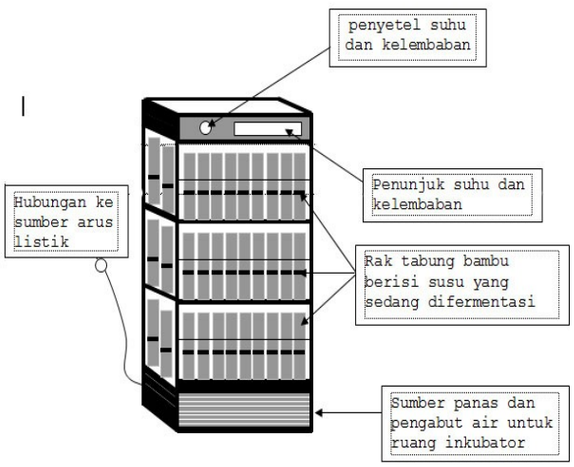
(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Inkubator Dadih

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan alat inkubator dadih yang digunakan sebagai tempat inkubasi air susu kerbau dalam tabung bambu hingga menjadi dadih. Alat ini memiliki rangka terbuat dari batang aluminium, dinding kaca dilengkapi dengan thermo-hygro regulator yang diatur pada suhu 35-37 derjat C dan kelembaban RH 60-65%. Suhu dan kelembaban yang sesuai dapat mengoptimalkan pertumbuhan dan aktivitas bakteri asam laktat yang secara alamiah berasal dari permukaan dalam tabung bambu, daun pisang penutup dan air susu. Proses fermentasi berlangsung 24 jam dengan mutu produk dadih memenuhi standar SNI 2981. Alat ini sangat potensial dimanfaatkan di sentra-sentra industri dadih di Sumatera Barat.

Uraian Singkat Gambar



Gambar 1 adalah desain teknis alat Inkubator Dadih

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01620** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206608

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
mashury wahab	11 Juli 2022	ID

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. BAHARI BERJAYA INDONESIA
Jl. Dago Giri No. 99, Lawang Wangi Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Mashury Wahab,ID
Andreas Parama Wijaya,ID
Andonowati ,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Mashury Wahab
Jalan Panutan II no. 24, Bandung

(54) **Judul Invensi :** KONSOL PORTABEL UNTUK ANTAR MUKA (INTERFACE), PENGETESAN DAN PENGAMBILAN DATA (TAPPING) RADAR

(57) **Abstrak :**

Suatu konsol portabel berupa koper untuk antar muka dengan peralatan Radar yang dapat digunakan untuk pengambilan data Radar dan memudahkan pengetesan Radar yang mudah dibawa/dipindahkan sehingga pelaku pengetesan Radar tidak harus menyiapkan beberapa perangkat terpisah yang harus dikoneksikan dulu satu sama lain. Konfigurasi perangkat keras yang berada di dalam konsol portabel ini terdiri dari: Mini PC untuk kontrol, penyimpanan, pemroses data, menjalankan program (coding), switch hub untuk koneksi ke jaringan/LAN, ke Radar dan ke Mini PC, power suplai untuk memberikan daya ke: Mini PC, switch hub, monitor 16 inch, dan ke sistem Radar , Monitor 16 inch untuk menunjukkan tampilan display hasil deteksi Radar dan display program/coding yang dijalankan, konektor USB untuk memindahkan data ke/dari Mini PC, konektor LAN/RJ45 untuk menghubungkan perangkat luar dengan Mini PC, dan sebuah switch On/Off untuk power suplai utama seluruh sistem yang terkoneksi dengan konsol portabel ini

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01643** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206643

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Sentra KI Politeknik Negeri Jember
Politeknik Negeri Jember, Jl Mastrip 164 Jember Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Rizki Amalia Nurfitriani,ID
Sadarman,ID
Hafidz Ilyas At Thariq ,ID
Mochamad Alfinanda Santriagung,ID
Erlangga Satria Mulyadi Putra,ID
Nurkholis,ID
Aan Awaludin ,ID
M. Adhyatma,ID
Nur Muhamad ,ID
Suluh Nusantoro,ID
Gayuh Syaikhullah,ID
Satria Budi Kusuma,ID
Danung Nur Adli ,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ADITIF TANIN AKASIA PROTEKTOR SILASE RUMPUT PAKCHONG

(57) **Abstrak :**
Invensi ini mengenai penambahan tanin akasia sebagai proteksi protein pada silase rumput pakchong. Silase rumput pakchong menjadi hijauan pakan yang dapat disediakan sepanjang tahun untuk ternak ruminansia. Aditif tanin akasia berperan sebagai senyawa yang akan berikatan kompleks dengan protein, sehingga protein tidak dapat didegradasi mikroba selama proses ensilase. Tanin akasia yang diperoleh dari hasi ekstraksi kulit kayu akasia Pembuatan silase dilakukan dengan bahan rumput pakchong yang diberi aditif tanin akasia dan kemudian difermentasikan. Silase yang dihasilkan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dan karakter fisik yang lebih baik.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01661** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206901

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PUSAT HKI LPPM UNIVERSITAS ISLAM BANDUNG
JL. Purnawarman No. 63 Kota Bandung 40116 Telp. 0224203368 Ext. 6733 Hp. 089657055254 / 08122308716
Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Taufik Muhammad Fakih, S.Farm., Apt., M.S.Farm,ID
Dr. Dina Mulyanti, S.Si., M.Si., Apt.,ID
Nawangwulan Rachmatillah Prastowo Putri, S.Farm.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEKUEN PEPTIDA KANDIDAT VAKSIN DEMAM BERDARAH DARI PROTEIN ENVELOPE (E) GEN NON STRUKTURAL VIRUS DENGUE SEROTIPE 2 (DENV-2) SECARA BIOINFORMATIKA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai sekuen peptida kandidat vaksin demam berdarah dari protein envelope (E) gen non structural virus dengue serotipe 2 (DENV-2). Dalam upaya untuk pencarian sekuen kandidat vaksin maka dilakukan prediksi dan analisis epitop yang dipilih dengan menggunakan web server Immune Epitope Database (IEDB). Pemodelan struktur tiga dimensi kandidat epitop yang telah dipilih yaitu TVNPIVTEK, ITEAELTGY, dan HVLGRLITV dilakukan dengan menggunakan web server PEP-FOLD3. Epitop yang telah dimodelkan selanjutnya dilakukan molecular docking terhadap molekul HLA-A*02:01 virus dengue dengan menggunakan algoritma PatchDock. Telah ditemukan sekuen peptida kandidat vaksin demam berdarah dari protein envelope (E) DENV-2 dengan susunan asam amino TVNPIVTEK, ITEAELTGY, dan HVLGRLITV. Sekuen peptida kandidat vaksin tersebut memiliki afinitas yang baik terhadap molekul HLA-A*02:01 virus dengue, dengan nilai energi bebas ikatan masing-masing sebesar -63,62 kkal/mol; - 92,25 kkal/mol; dan -154,48 kkal/mol. Ketiga peptida epitope protein envelope (E) DENV-2 tersebut mampu membentuk interaksi pengikatan yang kuat dan stabil pada bagian sisi aktif molekul HLA-A*02:01 virus dengue sehingga diprediksi dapat berpotensi sebagai kandidat vaksin dalam upaya terapi pencegahan demam berdarah.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01656** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207240

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT Pertamina (Persero)
Jl. Medan Merdeka Timur No. 1A, Jakarta Selatan, DKI Jakarta Indonesia

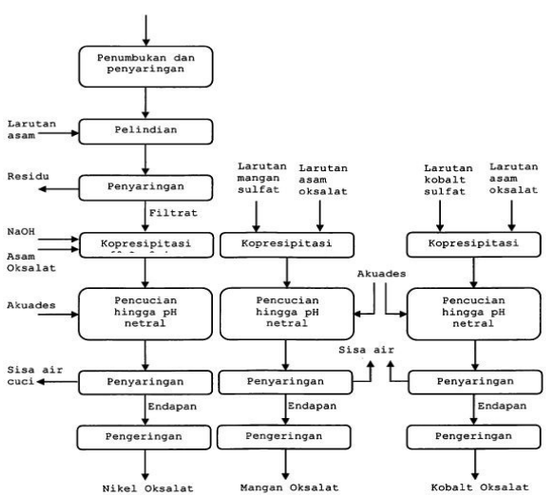
(72) **Nama Inventor :**
Hartoto Nursukatmo,ID
Hanida Nilasary,ID
Haryo Satriya Oktaviano,ID
Edo Raihan,ID
Soraya Ulfa Muzayanha,ID
Muhammad Firdaus Arma Handaka,ID
Herviyandi Herizal,ID
Agus Purwanto,ID
Endah Retno Dyartanti,ID
Cornelius Satria Yudha,ID
Tika Paramitha,ID
Shofirul Sholikatun Nisa,ID
Meidina Arinawati,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Proses Pembuatan Bahan Katoda Kaya Nikel Litium Nikel Mangan Kobalt Oksida (NMC) dari Katalis Nikel Bekas

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan bahan katoda kaya nikel Litium Nikel Mangan Kobalt Oksida (NMC/ LiNixMnyCo1-x-yO2) dari katalis nikel bekas. Katalis nikel bekas masih mengandung logam nikel yang cukup tinggi sehingga bisa dimanfaatkan kembali. Pemuliham logam nikel tersebut menggunakan proses pelindian asam. Produk material katoda kaya nikel NMC1811, NMC811, dan NMC1433 diuji karakteristiknya dengan XRD dan FTIR. Hasilnya menunjukkan bahwa material NMC memiliki struktur yang sama dengan struktur kristal α-NaFeO2 dan menunjukkan peningkatan karakteristik berlapis. Kapasitas pengosongan pada NMC1433, NMC811, dan NMC1811 berturut turut yaitu 101,82 mAh/g, 87,85 mAh/g dan 53,58 mAh/g pada rapat arus 0,1C.



Gambar 1a.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01663** **(13) A**

(51) **I.P.C : A 01K 85/01,F 21S 2/00**

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202111580

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
15 Desember 2021

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Jl. Raya Palka Km 3 Sindangsari, Pabuaran, Kab. Serang Provinsi Banten Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Hanif Hendro Wardoyo,ID
Adi Susanto,,ID
M. Riyanto,ID
Ririn Irnawati,ID
Hery Sutrawan Nurdin,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Erwin
Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, jl Jend. Sudirman KM 3 Cilegon. Banten

(54) **Judul Invensi :** LAMPU PEMIKAT RAJUNGAN

(57) **Abstrak :**

Rajungan (Portunus pelagicus) merupakan komoditas perikanan ekonomis penting Indonesia yang ditangkap di seluruh perairan Indonesia dengan alat tangkap bubu lipat dan jaring insang. Penggunaan umpan alami pada bubu lipat kurang efektif untuk menarik perhatian rajungan sehingga produktivitas dan efektivitas penangkapan menjadi rendah. Peningkatan efektivitas dan produktivitas penangkapan rajungan dengan bubu lipat dapat dilakukan melalui penambahan artificial light sebagai atractant buatan untuk menarik perhatian rajungan masuk ke dalam bubu. Rancangan lampu dalam invensi ini dikembangkan melalui tahap rekayasa desain berdasarkan aspek teknis, biologis, dan kebiasaan nelayan dalam menangkap rajungan. Pemilihan warna dan intensitas yang sesuai dengan sensitivitas spektral dan batasan intensitas rajungan sehingga akan meningkatkan efektvitas dan efisiensi penangkapan rajungan dengan bubu lipat.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01627** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206639

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
20 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
110123042	24 Juni 2021	TW
110207280	24 Juni 2021	TW

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Shih-Hsien YANG
No. 10, Aly. 6, Ln. 301 Xiaoyang Rd., Changhua City, Changhua County 500 Taiwan Taiwan, Republic of China

(72) **Nama Inventor :**
He-Yi HSIEH,TW
Shih-Hsien YANG,TW

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Maulitta Pramulasari
Mirandah Asia Indonesia Sudirman Plaza, Plaza Marein Lantai 10E Jalan Jenderal Sudirman Kavling 76-78

(54) **Judul Invensi :** MESIN CETAK OTOMATIS

(57) **Abstrak :**

Suatu mesin cetak otomatis meliputi bodi mesin, sabuk transmisi, modul pengidentifikasi gambar, modul pengontrol dan modul pencetak. Sabuk transmisi dikonfigurasi untuk mentransmisikan barang yang akan dicetak secara berurutan, sabuk transmisi meliputi permukaan transmisi, dan sedikitnya satu pola yang diidentifikasi yang ditunjukkan pada permukaan transmisi. Modul pengidentifikasi gambar dikonfigurasi untuk memotret sedikitnya satu gambar, dan sedikitnya satu gambar meliputi satu dari barang yang akan dicetak dan sedikitnya satu pola yang diidentifikasi yang disebutkan sebelumnya. Modul pengontrol menganalisa sedikitnya satu gambar untuk memberikan posisi pencetakan dari salah satu barang yang akan dicetak relatif terhadap sedikitnya satu pola yang diidentifikasi yang disebutkan sebelumnya. Modul pencetak mencetak suatu pola yang telah ditentukan pada salah satu barang yang akan dicetak yang disebutkan sebelumnya sesuai dengan posisi pencetakan dari salah satu barang yang akan dicetak yang disebutkansebelumnya.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01665** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206841

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
24 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(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

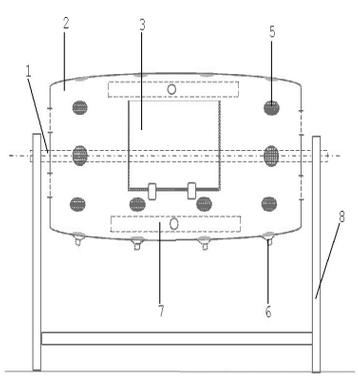
(72) **Nama Inventor :**
Ir. Agus Kismanto, M.Sc,ID
Ir. Hariana, MM,ID
Ir. Alfonsus Agus Raksodewanto, M.Sc,ID
Maharani Dewi Solikhah, ST, M.Sc,ID
Samdi Yarsono, ST, MT,ID
Dr. Ir. Soni Solistia Wirawan, M.Eng., IPU,ID
Suyatno, ST,ID
Oni Fariza, ST, MT,ID
Nafisatun Nisfah, A.Md.Si,ID
Moch. Zulfikar Eka Prayoga, ST, MT,ID
Mokhamad Abrori,ID
Fahruddin Joko Ermada, ST,ID
Lan Marakkup Tua Nainggolan, S.Kom, MMSI,ID
Romelan, ST,ID
Dr. Ir. Arie Rahmadi . B.Eng. M.Eng.Sc,ID
Teguh Budi Pratomo, S.Si,ID
Dr. Muhammad Al Muttaqii,ID
Teuku Beuna Bardant M.Sc,ID
Ade Sugianto,ID
Endon,ID
Muhammad Nur,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ALAT PENGOLAH SAMPAH ORGANIK TIPE DRUM BERLUBANG PERFORASI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini terdiri dari drum silinder yang diberi as di porosnya sehigga bisa diputar, yang dapat bekerja dengan baik di daerah tropis dan banyak hujan. Di bagian dalam drum diberi bilah-bilah, yang ukurannya sedemikian rupa sehingga apabila diputar, sampah yang ada di dalam drum komposter bisa teraduk-aduk. Pada dinding drum dipasang banyak lubang aerator berperforasi yang mempunyai beberapa fungsi, Fungsi pertama adalah untuk tempat masuk dan keluar udara, agar sampah organik basah dapat berkontak dengan oksigen sehingga bakteri aerob dapat bekerja dengan baik dalam memproses sampah menjadi kompos. Fungsi kedua adalah agar sinar matahari dapat masuk sehingga sampah organik basah dapat terpanaskan dan kebasahannya berkurang. Fungsi ketiga adalah untuk sebagai jalan keluar uap air yang terbentuk. Dan fungsi terakhir adalah untuk menjaga agar tidak ada akumulasi air didalam Drum komposter, karena air yang terbentuk dalam proses pengomposan akan menetes melalui lubang aerator berperforasi ini ke bawah.



Gambar 1

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01586** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207095

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
01 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. PUF STRATEGI GLOBAL
Bellezza Office Walk, Lantai 2 No. 282 Jl. Letjen Soepeno, No.34, RT. 004/RW. 002 Kel. Grogol Utara, Kec. Kebayoran Lama, Jakarta Selatan DKI Jakarta. Indonesia

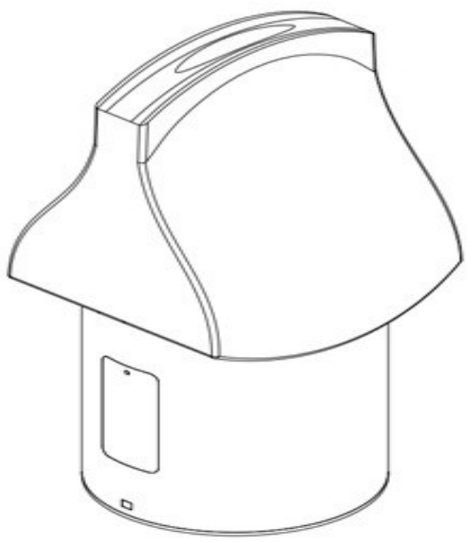
(72) **Nama Inventor :**
SUCIPTO KOKADIR, BSC.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Sigit Nugraha
Ubud Village, Kintamani C1-25, Sudimara Timur, Ciledug, Tangerang, Banten 15151

(54) **Judul Invensi :** ALTERNATIF KETIGA KARTRID YANG DISEMPURNAKAN PADA ALAT INHALASI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini merancang alternatif ketiga kartrid yang disempurnakan pada alat inhalasi dengan struktur yang hampir sama dengan kartrid pada invensi sebelumnya. Akan tetapi, kartrid pada invensi ini memiliki beberapa konstruksi dan fitur-fitur yang berbeda dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas kartrid dan kepuasan pengguna. Kartrid pada invensi ini memiliki 8 komponen utama yaitu tangki alternatif keenam (1f), atomizer (2), sumbu (3), pemanas (4), selaput pembatas (5), segel silikon (6), dudukan bawah alternatif keenam (7f), dan elektroda (8). Fitur-fitur yang ditonjolkan pada invensi ini antara lain adalah bentuk keseluruhan dari kartrid dan komponen-komponennya, bentuk saluran uap (14) pada tangki alternatif keenam (1f), bentuk port hisap (12) pada tangki alternatif keenam (1f), bentuk lubang pengisian (17) pada tangki alternatif keenam (1f), letak lubang cairan (23) pada atomizer (2), jumlah lubang cairan (23) pada atomizer (2), material sumbu, dan bentuk bagian pemanas (41) pada pemanas (4). Tangki alternatif keenam (1f) pada invensi ini memiliki perwujudan alternatif berupa tangki alternatif ketujuh, kedelapan, dan kesembilan (1g, 1h, dan 1i). Tangki-tangki alternatif ini (1g, 1h, dan 1i) memiliki bagian-bagian yang sama dengan tangki alternatif keenam (1f), namun ulir luar (18) dihilangkan dan diganti dengan ring luar (18a), tonjolan pemandu (18b), dan klip luar (18c) secara berurutan.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01628** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206388

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
13 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Diana Laila Ramatillah
Podomoro, Jl. Sunter Permai Raya No.1, RT.11/RW.6, Sunter Agung, Kec. Tj. Priok, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Diana Laila Ramatillah,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** EVALUASI POTENSI EKSTRAK ETANOL 96% BAWANG LANANG (Allium Sativum)/Solo Garlic DALAM MENGURANGI NON ALCOHOLIC FATTY LIVER DISEASE (NAFLD) PADA TIKUS PUTIH (RATTUS NORVEGICUS) JANTAN

(57) **Abstrak :**

Non Alcaholic Fatty Liver Disease (NAFLD) merupakan suatu kondisi akumulasi lemak di hepar yang bukan disebabkan oleh alcohol. Bawang lanang merupakan tumbuhan yang banyak mengandung antioksidan. Penelitian ini menggunakan 5 kelompok tikus jantan yang terdiri dari kontrol negatif (tikus normal hanya diberikan pakan saja); kontrol positif (tikus yang dibuat menjadi fatty liver dengan pemberian palm oil 2 minggu); kel uji I (tikus yang telah dibuat fatty liver tadi diberikan ekstrak bawang lanang dengan dosis 15 mg/kg BB selama 1 bulan); kel uji II (tikus yang telah dibuat fatty liver tadi diberikan ekstrak bawang lanang dengan dosis 30 mg/kg BB selama 1 bulan).; kel uji III (tikus yang telah dibuat fatty liver tadi diberikan ekstrak bawang lanang dengan dosis 60 mg/kg BB selama 1 bulan). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ketiga dosis uji diatas dapat mengurangi fatty liver yang dibuktikan dari penurunan SGPT dan SGOT. Sehingga dapat dapat dikatakan the hijau dengan dosis diatas dapat membantu dalam pengurangan NAFLD atau dapat menjadi obat alternative untuk pasien fatty liver NAFDL.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01595** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206504

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
16 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Risa Meutia Fiana,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Yogurt sebagai Antibakteri pada Edible Film Berbasis Pati jagung

(57) **Abstrak :**

Edible film merupakan lapisan tipis yang dibuat dari bahan-bahan yang aman untuk dikonsumsi. Penambahan yogurt dalam pembuatan edible film bertujuan sebagai antibakteri. Yogurt beperan sebagai antibakteri karena saat proses fermentasi menghasilkan asam laktat yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen.Invensi ini berhubungan dengan tahapan proses dan konsentrasi yogurt yang ditambahkan pada pembuatan edibe film berbasis pati jagung. Konsentrasi yogurt yang ditambahankan dalam pembuatan edible film berbasis pati jagung yang berperan sebagai antibakteri yaitu 12%.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01631** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206508

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
16 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Risa Meutia Fiana,ID
Wellyalina,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Selai Tomat dengan Penambahan Kolang Kaling

(57) **Abstrak :**

Telah dihasilkan invensi berupa selai tomat dengan penambahan kolang kaling. Formulasi produk selai tomat dengan penambahan kolang kaling sebagai berikut : 50 gram kolang kaling, 100 gram tomat segar, 150 gram gula, 1 gram garam, 5 ml air jeruk nipis, dan 300 ml air. Tahapan Proses pembuatan selai tomat dengan penambahan kolang kaling yang diklaim yaitu : (1)tomat dan kolang kaling dipotong kecil; (2)campur tomat, kolang kaling, gula, garam dan air; (3) lakukan penghancuran bahan sampai halus; (4). Bahan yang telah halus dipanaskan dengan api kecil sampai mengental.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01609** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207128

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
03 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI BAKTERI ENDOFIT TEPUNG KEONG UNTUK PENGENDALIAN PATOGEN PADA TANAMAN TOMAT

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi yang mengandung senyawa inokulum bakteri endofit dan patogen yang diisolasi dari tanaman tomat dengan pembawa berupa keong, dimana kepadatan populasi bakteri adalah > 108 CFU/mL. Komposisi keong yaitu kalsium, natrium, kalium, fosfor dan magnesium. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi bakteri endofit tepung keong dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman tomat. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi bakteri endofit tepung keong untuk pupuk cair dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi bakteri endofit tepung keong dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah daun, produksi buah serta menekan perkembangan serangan patogen pada tanaman tomat.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01645** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206912

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
28 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Masyudi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Serambi Mekkah dan Prodi. DMAS Universitas Syiah Kuala. Jl. Syech Abdurrauf No. 3, Banda Aceh 23111 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Masyudi,ID
Prof. Dr. Drh. Muhammad Hanafiah. MP,ID
Dr. Ners. Marlina, M.Kep., Sp. MB,ID
Dr. H. Said Usman., M.Kes,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULLASI DAN KARAKTERISASI FISIK SEDIAAN GEL DENGAN KANDUNGAN SENYAWA AKTIF EKSTRAK DAUN CAPA (Blumea balsamifera L.) UNTUK PERAWATAN LUKA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan komposisi formulasi gel ekstrak daun Capa (Blumea Balsamifera L) sebagai bahan obat untuk perawatan luka. Hasil ekstrak daun daun Capa (Blumea Balsamifera L) ditimbang sebanyak 2,5 gr, 5 gr, dan 10 gr. Masing-masing ekstrak yang telah ditimbang tambahkan kedalam formulasi basis gel yang telah dibuat sebelumnya. Basis gel terdiri dari carbopol 940 ditimbang sebanyak 0,5 gram Kemudian ditambahkan aquades 70 ml dan larutan diaduk menggunakan magnetic stirrer pada suhu 80 derjat celcius selama 30 menit. Basis carbopol kemudian digerus di dalam mortar, ditambahkan TEA 1 g, propilenglikol 1 g, kemudian zat-zat tersebut diaduk secara merata. Kemudian 0,2 g metil paraben ditambahkan dan dihomogenisasi. Setelah basis gel terbentuk kemudian ditambahkan ekstrak daun Capa dengan variasi dan ditambahkan aquades hingga 100 ml dan diaduk sampai homogen Setelah itu gel disimpan dalam wadah tertutup dan didiamkan selama 24 jam untuk melihat kestabilan gel. Gel dengan formulasi dalam invensi ini memiliki stabilitas yang memenuhi standar yang ditentukan dan gel tersebut dapat digunakan sebagai bahan obat pada perawatan luka.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01608** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207089

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
01 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. PUF STRATEGI GLOBAL
Bellezza Office Walk, Lantai 2 No. 282 Jl. Letjen Soepeno, No.34, RT. 004/RW. 002 Kel. Grogol Utara, Kec. Kebayoran Lama, Jakarta Selatan DKI Jakarta, 12210 Indonesia

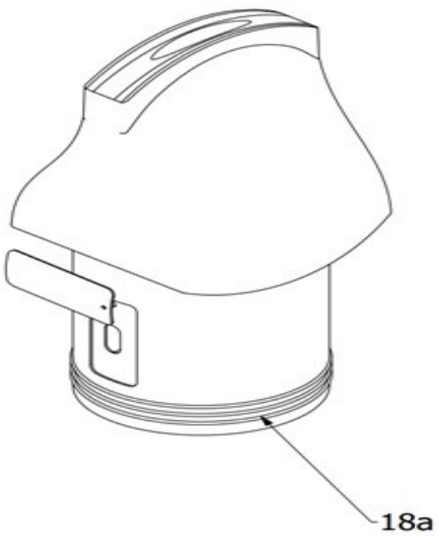
(72) **Nama Inventor :**
SUCIPTO KOKADIR, BSC.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Sigit Nugraha
Ubud Village, Kintamani C1-25, Sudimara Timur, Ciledug, Tangerang, Banten 15151

(54) **Judul Invensi :** ALTERNATIF KARTRID YANG DISEMPURNAKAN PADA ALAT INHALASI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini merancang alternatif kartrid yang disempurnakan pada alat inhalasi dengan struktur yang hampir sama dengan kartrid pada invensi sebelumnya. Akan tetapi, kartrid pada invensi ini memiliki beberapa konstruksi dan fitur-fitur yang berbeda dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas kartrid dan kepuasan pengguna. Kartrid pada invensi ini memiliki 8 komponen utama yaitu tangki alternatif (1a), atomizer (2), sumbu (3), pemanas (4), selaput pembatas (5), segel silikon (6), dudukan bawah alternatif kedua (7b), dan elektroda (8). Fitur-fitur yang ditonjolkan pada invensi ini antara lain adalah bentuk keseluruhan dari kartrid dan komponen-komponennya, bentuk saluran uap (14) pada tangki alternatif (1a), bentuk port hisap (12) pada tangki alternatif (1a), bentuk lubang pengisian (17) pada tangki alternatif (1a), letak lubang cairan (23) pada atomizer (2), jumlah lubang cairan (23) pada atomizer (2), material sumbu, dan bentuk bagian pemanas (41) pada pemanas (4). Tangki alternatif (1a) pada invensi ini memiliki perwujudan alternatif berupa tangki alternatif kedua, ketiga, dan keempat (1b, 1c, dan 1d). Tangki-tangki alternatif ini (1b, 1c, dan 1d) memiliki bagian-bagian yang sama dengan tangki alternatif (1a), namun ulir luar (18) dihilangkan dan diganti dengan ring luar (18a), tonjolan pemandu (18b), dan klip luar (18c) secara berurutan.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01651** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207151

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
04 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI RIZOBAKTERI TEPUNG KEONG UNTUK PENGENDALIAN PATOGEN PADA TANAMAN CABAI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi yang mengandung senyawa inokulum rizobakteri dan patogen yang diisolasi dari tanaman cabai dengan pembawa berupa keong, dimana kepadatan populasi bakteri adalah > 108 CFU/mL. Komposisi keong yaitu kalsium, natrium, kalium, fosfor dan magnesium. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi rizobakteri tepung keong dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman cabai. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi rizobakteri tepung keong untuk pupuk cair dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi rizobakteri tepung keong dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah daun, produksi buah cabai serta menekan perkembangan serangan patogen pada tanaman cabai.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01649** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207176

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Lembaga Riset dan Inovasi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (LRI UMY)
Kampus Terpadu Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta 55183 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. drg. Dwi Aji Nugroho, MDSc.,ID
Prof. Dr. drg. Widjijono, S.U.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** MATERIAL TAMBAL GIGI KOMPOSIT CAIR DENGAN NANOSISAL SEBAGAI BAHAN PENGISI

(57) **Abstrak :**

Telah dihasilkan invensi berupa material tambal gigi nanosisal komposit cair. Bahan pengisi material tersebut berupa serat sisal berukuran 11-37 nm yang merupakan material organik yang murah, non-abrasive, safe fiber handling, konsumsi energi rendah dan bersifat antibakteri. Material tambal gigi komposit cair dengan nanosisal sebagai bahan pengisi sesuai invensi ini terdiri dari komposisi berat: nanosisal dengan komposisi 60%, bisphenol glicidil metakrilat (Bis-GMA) dengan komposisi 27,44%, triethylene glicol dimethacrilat (TEGDMA) dengan komposisi 12%, urethane dimetakrilat(UDMA) dengan komposisi 0,18%, champorquinone dengan komposisi 0.28%, dan d iglicidil eter bisphenol dengan komposisi 0.10%. Serat sisal tersebut memiliki sifat keras dan kuat. Dengan adanya invensi ini maka diharapkan dapat mengatasi masalah polusi akibat proses pembuatan bahan pengisi anorganik dan menghasilkan material tambal gigi yang antibakteri.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01652** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207191

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
DONNY HARDIANA
jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
DONNY HARDIANA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEDIAAN TETES CAIRAN DALAM VITAMIN E BEBAS PENGAWET

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes cairan dalam yang mengandung vitamin E 350 mg/ml cairan yang dikemas dalam suatu wadah plastik yang dapat ditutup kembali yang masing-masing terdiri dari 10 ml cairan, dimana kemasan dapat terdiri dari 3 sampai 10 wadah plastik. Khususnya invensi ini juga berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes cairan dalam yang mengandung vitamin E 350 mg/ml cairan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01658** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207321

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Wenny Surya Murtius,ID
Cesar Welya Refdi,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PEMBUATAN KERUPUK DENGAN PARUTAN UBI KAYU TERFERMENTASI

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengungkap metode pembuatan kerupuk ubi kayu dengan melakukan fermentasi pada parutan ubi kayu sebelum dilakukan pengadonan. Hal tersebut terbukti meningkatkan rendemen kerupuk yang dihasilkan. Kerusakan granula pati pada ubi kayu menjadikan proses gelatinisasi berlangsung lebih cepat pada saat pengukusan adonan. Sehingga dengan jumlah adonan yang lebih sedikit, kerupuk dapat melekat dengan sempurna. Waktu fermentasi selama 18 jam merupakan waktu optimum.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01634** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206855

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
26 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
Jalan Jenderal Sudirman 51 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Jovita Aurelia,ID
Widya Agustinah,ID
Maria Marcella,ID
Felicia Trifena,ID
Kelvin Levi Martawidjaja,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PRODUK PERMEN JELI DENGAN KANDUNGAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA DAN ENKAPSULASI MINYAK IKAN PATIN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkenaan dengan produk permen jeli yang mengandung ekstrak kulit buah naga dan enkapsulasi minyak ikan patin. Permen jeli ini bertekstur kenyal dan diformulasi tanpa penambahan gula sukrosa dan gelatin. Ekstrak kulit buah naga berperan menghasilkan warna merah alami pada permen dan dapat meningkatkan kadar serat. Minyak ikan patin mengandung asam lemak tak jenuh dan memiliki keterbatasan untuk aplikasi dalam produk pangan karena aroma dan rasa yang kurang sedap. Formulasi permen jeli dengan kandungan ekstrak kulit buah naga dan minyak ikan terenkapsulasi dalam matriks kalsium-alginat disukai oleh panelis, tidak memiliki bau dan aroma amis, teksturnya tidak berminyak, memiliki kandungan nutrisi berupa lemak dan karbohidrat yang tinggi, serta berpotensi mencegah penyakit diabetes melitus tipe 2 (DM-2) karena mampu menghambat aktivitas enzim α-amilase secara moderat melalui uji in vitro.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01657** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207230

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ismed, S.Pt, M.Sc,ID
Dr. Ir. Hasbullah, MS,ID
Refli Mulia, S.TP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PRODUK DAGING SAPI YANG DIRENDAM DENGAN ENZIM

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu produk daging sapi yang direndam dengan enzim fisin diperoleh hasil nilai kekerasan daging sapi(hardness) 69,79-202,37N/cm2, daya ikat air 34,67-60,67%, nilai susut masak 13,07-21,16%, pH 6,2-6,3, kadar protein 14,50-39,77%, uji sensori (5-hedonic scale) diperoleh nilai warna 2,05-4,15; aroma 2,90-3,05; dan tekstur 2,30-4,05. Tujuan dari invensi ini adalah untuk menghasilkan produk daging sapi yang direndam dengan enzim fisin dari getah batang pohon ara jenis ficus racemosa L. Tujuan selanjutnya dari invensi ini adalah untuk meningkatkan mutu daging sapi yang dapat dimanfaatkan dalam industri olahan pangan berbasis daging.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01641** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207415

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
11 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
UNIVERSITAS JAMBI
Jl. Raya Jambi Ma.Bulian KM.15, Mendalo Indah, Jambi Luar Kota Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Fathnur Sani K, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID
Havizur Rahman, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID
Yuliawati, S.Farm.,M.Farm.,A.Pt,ID
Agung Giri Samudra, S.Farm.,M.Farm.,Apt,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** EFEK ANTIDIABETES NANOPARTIKEL EKSTRAK DAUN EKOR NAGA (Rhaphidophora pinnata (L.f.) Schoot.) PADA TIKUS PUTIH JANTAN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan nanopartikel ekstrak daun ekor naga(Rhaphidophora pinnata (L.f.) Schoot.)dan penggunaannya sebagai antidiabetes yaitu dapat menurunkan kadar gula darah dengan pemberian selama 14 hari serta menurunkan kadar malondialdehid darah melalui uji in vivo tikus putih jantan yang diinduksi aloksan. Dosis 250 mg/KgBB nanopartikel ekstrak etanol daun ekor naga (Raphidophora pinnata (L.f.) Schoot.) efektif sebagai antidiabetes

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01625** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206458

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
15 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. Jasa Marga (Persero) Tbk.
Plaza Tol Taman Mini Indonesia Indah, Jakarta 13550 Indonesia Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ngudiarto,ID
Jamalulail,ID
Tavip Yanuadi,ID
Aman Saputra,ID
Maryadi Ibrahim,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Daru Lukiantono
Hadiputranto, Hadinoto and Partners, Pacific Century Place Lt. 35, SCBD Lot 10, Jl. Jenderal Sudirman Kav. 52-53

(54) **Judul Invensi :** ALAT BANTU BERGERAK DENGAN RODA (MOVING ROLLER)

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berkaitan dengan suatu alat bantu bergerak dengan roda (moving roller) dimana alat bantu berfungsi sebagai pengganti roda kendaraan yang rusak sehingga kendaraan dapat bergerak berpindah tempat, prinsip invensi ini dibuat mengadopsi cara kerja roller dan sistem clamp (penjepit). Berdasarkan roller memiliki cara kerja sama seperti roda kendaraan sebagai salah satu penopang beban kendaraan dan bagian dari invensi yang dapat berputar sehingga kendaraan dapat bergerak berpindah tempat dari satu titik ke titik tertentu. Sedangkan prinsip sistem clamp dimana beban yang berada di atasnya ditopang dengan dikunci sehingga tidak dapat bergerak, selanjutnya moving roller invensi ini memiliki bagian dengan komponen yang meliputi rangka (1), roda dengan ban/pelapis (2), poros roda (3), bearing (bearing) (4), baut bearing (5), tabung hidrolik (6), roda pembantu (7), pipa hidrolik (8), pompa hidrolik (9), tangkai katup (10), dudukan tromol (11), penjepit tromol (12), baut pengunci penjepit tromol (13), baut pengikat tromol dengan dudukan tromol (14), perangkat suara peringatan (15).

Gambar 1

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01618** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207388

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
11 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Medan Area
Jl. Setia Budi No.79 B, Tj. Rejo, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara 20112 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. MUHAMMAD CITRA RAMADHAN, SH, MH,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SISTEM APLIKASI SMART TAsD DENGAN METODE INFORMASI DATABASE KESENIAN TRADISIONAL, BUDAYA DAN PARIWISATA

(57) **Abstrak :**
sistem aplikasi Smart TAsD dengan menggunakan metode informasi database kesenian tradisional, budaya dan pariwisata yang diperuntukan untuk manajemen database berbantuan manajemen komputer perangkat lunak dari aplikasi perangkat lunak target. sistem layanan informasi aplikasi Smart TAsD berbais internet dimana sistem yang mencakup jaringan internet, pernati seluler bergerak, server, modul pemprosesan, database, memori, sarana layanan informasi kesenian tradisional, budaya dan pariwisata berbayar, dimana sarana layanan tersebut dihubungkan dengan operator penyedia komunikasi dan/atau sarana penyedia layanan edukasi atau pelatihan yang dilakukan oleh pengguna atau user dari pernati seluler bergerak yang berdasarkan penghitungan biaya per waktu pada akses panggilan, data, atau fasilitas aplikasi Smart TAsD dengan memanfaatkan jaringan internet yang dikonfigurasikan aktif 24 jam.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01662** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206881

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Padjadjaran
Jl. Ir. Soekarno, KM. 21, Jatinangor-Sumedang Indonesia

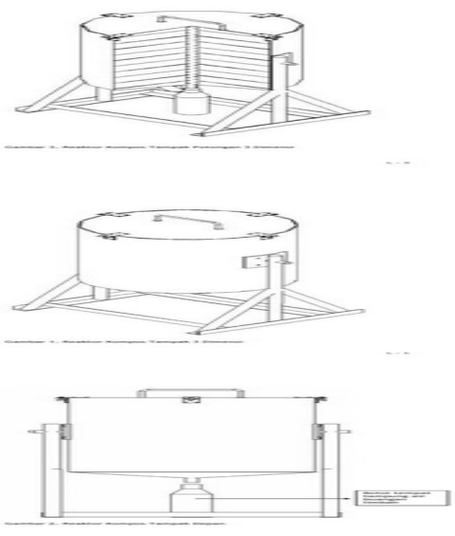
(72) **Nama Inventor :**
Prof. Dr. Ir. H. Roni Kastaman, MSIE,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SISTEM PENGELOLAAN REAKTOR SAMPAH TERPADU UNTUK PENGOLAHAN KOMPOS RUMAH TANGGA

(57) **Abstrak :**

sistem pengelolaan reaktor sampah terpadu UNTUK PENGOLAHAN KOMPOS RUMAH TANGGA Invensi ini mengenai ini berupa reaktor kompos yang digunakan untuk mengolah sampah organik dengan menggunakan bahan dekomposter apa saja selama memiliki kandungan mikroorganisme pengurai sampah. Invensi ini disertasi petunjuk kerja prosedur penggunaan reaktor sampah organik yang disusun 28 lapisan secara terpadu. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk mempercepat proses dekomposisi bahan berupa sampah organik menjadi kompos yang diolah setiap hari pada saat sampah organik rumah tangga dimasukkan ke dalam reaktor. Output dari reaktornya berupa kompos yang terbentuk setelah dolah dalam reaktor selama 28 hari dan cairan organik sisa pengolahan sampah bentuk cairan yang dapat dijadikan pupuk cair.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01650** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207397

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
11 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Politeknik Elektronika Negeri Surabaya
Kampus PENS, Jalan Raya ITS Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dadet Pramadihanto,ID
Raden Sanggar Dewanto,ID
Wahjoe Tjatur Sesulihatien,ID
Luthfi Aminulloh,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SISTEM KALIBRASI DAN REGISTRASI CITRA GAMBAR PADA KAMERA MULTISPEKTRAL PORTABEL DENGAN HIMPUNAN N-SENSOR

(57) **Abstrak :**

Teknologi pengolahan citra gambar multispektral memungkinkan kamera menerima informasi secara bersamaan dari objek yang sama dibawah panjang gelombang yang berbeda. Ketika teknologi sensor pengolahan citra sudah mulai modern dan lebih murah, sistem pengolahan citra gambar multispektral berbasis multi-sensor mulai banyak digunakan. Oleh karena itu, pada invensi ini diusulkan sistem kalibrasi dan registrasi gambar pada kamera multispektral portabel dengan himpunan n-sensor. Kamera multispektral yang digunakan dalam invensi ini memiliki jumlah sensor kamera n = 9 yang terdiri dari satu sensor kamera warna RGB (Pc) dan 8 sensor kamera monokrom (P0,P1,P2...,P7) yang dilengkapi dengan filter optik. Sistem pada invensi dibagi menjadi 2 bagian. Bagian Pengaturan awal dilakukan sekali untuk perhitungan parameter kalibrasi kamera stereo dengan menggunakan pola papan catur untuk perhitungan matrik transformasi homografi dari kamera (P0,P1,P2...,P7) terhadap kamera referensi (Pc). Bagian rantai proses kamera waktu nyata adalah alur proses yang dilakukan setiap kali sensor kamera multispektral melakukan pengambilan gambar mentah untuk kemudian dilakukan proses rektifikasi dan registrasi dengan masukan parameter dari proses kalibrasi pada bagian pengaturan awal. Gambar yang telah selesai direktifikasi dan diregistrasi akan direkonstruksi menjadi satu gambar multispektral. Hasil uji menunjukan sistem mampu melakukan kalibrasi dan registrasi gambar multispektral dengan rata-rata selisih mutlak pada piksel sebesar 3.4%.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01581** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207017

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
30 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Sentra KI LPPM UNNES
Gedung Prof. Dr. Retno Sriningsih Satmoko, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang Indonesia

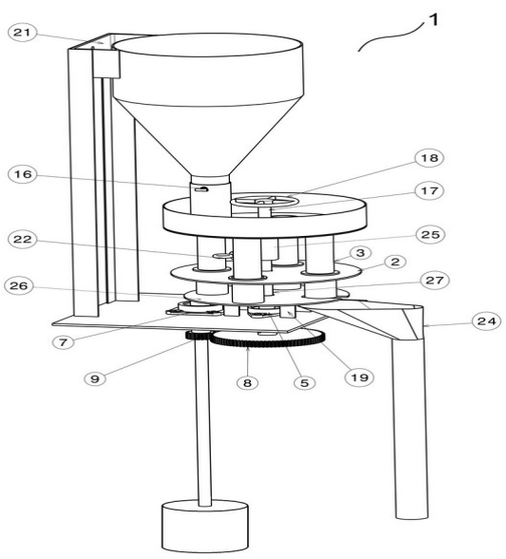
(72) **Nama Inventor :**
Kriswanto, S.Pd., M.T.,ID
Dony Hidayat Al-Janan, S.T., M.T., PhD. ,ID
Khoirudin Fathoni, S.T., M.T.,ID
Arimaz Hangga, S.T., M.T.,ID
Ahmad Roziqin, S.Pd., M.Pd. ,ID
Bayu Wiratama, S.E., M. M,ID
Prof. Dr. Jamari S.T., M.T.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** ALAT PENGATUR TAKARAN PADA MESIN PENGEMAS SISTEM PENGISIAN VOLUMETRIK

(57) **Abstrak :**

Suatu alat pengatur takaran pada mesin pengemas sistem pengisian volumetrik (1) terdiri dari: plat rangka dasar (11) dengan rangka vertikal (12) dan terpasang corong pengisian (24) dan dudukan piringan (19) sebagai pemegang piringan bawah (26); corong penampung (15) berukuran lebih besar dari selongsong corong (14) dan memiliki pemegang corong (21), dibagian bawah terpasang selongsong pemanjang (13) dan memiliki pengunci poros (16); piringan atas (20) terpasang selongsong atas (3) dan terhubung permanen dengan batang penopang (25) yang berulir dan berpasangan dengan ulir pada poros C (17) dan dihubungkan dengan poros B (23) melalui pengunci poros (22); piringan tengah (2) terpasang selongsong bawah (4) dan terhubung permanen dengan penopang tengah (27) yang dihubungkan dengan pada poros B (23) menggunakan baut; poros B (23) dibagian bawah dipasang gigi A (8) dan diatasnya dipasang bantalan A (5) dan bantalan B (6); poros C (17) berulir terpasang dengan batang penopang (25) dan terhubung tetap dengan roda pemutar (18); poros utama A (10) dipasangkan pada bantalan C (7) dan dihubungkan dengan sumber penggerak (28) dan diantaranya dipasang gigi B (9); dicirikan dimana sedikitnya minimal satu pasang selongsong atas (3) dan selongsong bawah (4) yang dapat diatur melalui roda pemutar (18).



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01654** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207190

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
15 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
DONNY HARDIANA
jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
DONNY HARDIANA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEDIAAN TETES CAIRAN DALAM VITAMIN D3 BEBAS PENGAWET

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes cairan dalam yang mengandung vitamin D3 8 mg/ml cairan yang dikemas dalam suatu wadah plastik yang dapat ditutup kembali yang masing-masing terdiri dari 10 ml cairan, dimana kemasan dapat terdiri dari 3 sampai 10 wadah plastik. Khususnya invensi ini juga berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes cairan dalam yang mengandung vitamin D3 8 mg/ml cairan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01617** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207358

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prima Fithri,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Tas Buku Ergonomis

(57) **Abstrak :**
Invensi ini mengenai Tas Buku Ergonomis lebih khusus lagi, invensi ini dibuat berdasarkan konsep desain dari tas menggunakan bahan cordura. Kain ini menerapkan lapisan PU dua kali, dikombinasikan dengan lapisan anti air dengan ketahanan abrasi, sebagai hasilnya, dapat bertahan dengan sangat baik terhadap hujan. Manfaat dari Bahan yang sangat tahan lama dan anti air ini sangat cocok untuk tas ransel dan koper, bahkan untuk kaliber militer. Bahan tas ini merupakan bahan yang ramah lingkungan karena tidak ada campuran plastik dalam bahan dasar dari bahan tas tersebut. Invensi teknologi yang berkaitan dengan tas ini tidak menyebabkan polusi bagi lingkungan, hal ini karena bahan ini tergolong aman dalam kata lain tidak terdapat pengaruh buruk bagi lingkungan jika sampah proses pembuatan dapat diolah atau dipergunakan dengan benar.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01604** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207355

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Prima Fithri,ID
Wirdatul Husni,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Handsanitizer Ramah Lingkungan

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai Handsanitizer Ramah Lingkungan, lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan peningkatan wabah covid-19, semua orang diwajibkan untuk memenuhi protokol kesehatan. Salah satunya yaitu mencuci tangan, namun kegiatan ini dapat diatasi dengan penggunaan handsanitizer. Pada saat sekarang ini, muncul keluhan mengenai pemakaian hand sanitizer. Keluhan tersebut berupa hand sanitizer memiliki bau yang kurang sedap dan menyebabkan tangan kering. Keluhan ini dapat disebabkan oleh penggunaan alkohol yang berlebihan dalam pembuatan hand sanitizer. Hand sanitizer umumnya mengandung Ethyl Alkohol 62%, pelembut, dan pelembab. Invensi ini telah dikenal dan digunakan untuk membersihkan tangan dan membasmi kuman, bakteri dan virus. Invensi teknologi yang berkaitan dengan proses produksi dan pemasaran dilakukan oleh pemilik usaha. Kegiatan implementasi dan kontrol ini terdiri dari tiga tahapan yaitu pengorganisasian, pembentukan staf, dan pengarahan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01606** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207345

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
10 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Juniarti, SP. MP,ID
Prof. Dr. Ir. Asdi Agustar, MSc,ID
Afrima Sari, SP.MP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN MUFFIN BERBAHAN BAKU SORGUM-AREN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan produk olahan makanan berupa muffin berbahan baku 100% tepung sorgum (Sorghum bicholor L.) varietas Numbu dan aren. Sorgum merupakan tanaman bijian protein tinggi yang mempunyai kandungan glikemik rendah. Penelitian Suarni dan Ubbe (2005) menunjukkan protein dan pati sorgum lebih lambat dicerna daripada serealia lain, sehingga komoditas ini dinilai potensial diberikan kepada penderita diabetes mellitus,jantung,dan bagi yang diet (obesitas). Sebagai bahan pangan, kandungan gizi sorgum bersaing dengan beras dan jagung, bahkan kandungan protein, kalsium dan vitamin B1 sorgum lebih tinggi daripada beras dan jagung (DEPKES RI, 1992). Pemanfaatan sorgum dalam diversifikasi berbagai produk olahan memerlukan teknologi pengolahan yang tepat sehingga komponen pangan fungsional tersebut tetap berada dalam pangan siap konsumsi. Pengembangan produk dengan bahan tepung sorgum selain untuk memanfaatkan tepung sorgum yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat menciptakan produk makanan dengan rasa yang enak, aroma yang sedap dan bertekstur khas didapatkan pada muffin sorgum-aren. Pembuatan muffin dari tepung sorgum dan aren adalah salah satu usaha untuk mengurangi penggunaan terigu, sehingga dapat mengurangi impor gandum Indonesia.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01647** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206863

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
27 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PUSAT HKI LPPM UNIVERSITAS ISLAM BANDUNG
JL. Purnawarman No. 63 Kota Bandung 40116 Telp. 0224203368 Ext. 6733 Hp. 089657055254 / 08122308716 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Meta Maulida Damayanti, drg., M.Kes.,ID
Annisa Rahmah Furqaani, S.Si., M.Biomed.,ID
Ajeng Kartika Sari, dr., M.Kes.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEDIAAN PELEMBAB BIBIR MENGANDUNG SERBUK KAYU MANIS (Cinnamomum burmannii) UNTUK MENYEMBUHKAN LUKA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu pelembab bibir yang dapat menyembuhkan luka terdiri dari serbuk daun kayu manis (Cinnamomum burmannii). Sediaan ini mempunyai konsistensi semi padat dan tekstur lembut yang terdiri dari 25% serbuk daun kayu manis, 30% minyak zaitun, 15% kandelila lilin, dan 30% cupuacu butter. Sediaan bahan alam pelembab bibir serbuk daun kayu manis ini sudah teruji khasiatnya dalam menyembuhkan luka dengan mengurangi inflamasi dan meningkatkan pembentukan pembuluh darah baru yang digunakan sebagai suplementasi topikal pada bibir yang mengalami luka dengan sediaan yang mudah untuk diaplikasikan.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01637** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206443

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
15 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si,ID
Felga Zulfia Rasdiana, S.TP, M.Si,ID
Prima Yaumil Fajri, S.Pt, M.Si,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Pengembangan Makanan Ringan Karak Kaliang dengan Pewarna dan Antioksidan Alami Daun Kelor

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan pembuatan makanan ringan karak kaliang lebih khususnya makanan ringan karak kaliang dengan pewarna dan antioksidan alami daun kelor. Dimana, bubuk daun kelor dijadikan sebagai pewarna dan antiokisdan alami untuk pada makanan ringan karak kaliang yang digoreng dengan menggunakan alat vacum frying. Invensi ini telah terbukti dapat membuat karak kaliang dengan menggunakan dau kelor sebagai pewarna dan antioksidan alami untuk menghasilkan karak kaliang tinggi antioksidan dan penggunaan alat vacum frying dalam proses penggorengan karak kaliang. Dimana, bubuk daun kelor yang diperoleh dihaluskan hingga benar-benar halus. Kemudian, daun kelor yang telah halus inilah yang akan dicampurkan ke adonan karak kaliang. Pembuatan adonan karak kaliang ini sama dengan pembuatan karak kaliang pada umumnya, hanya saja terdapat penambahan pewarna dan antioksidan alami dari bubuk daun kelor untuk menghasilkan karak kaliang dengan antioksidan dan penggorengan dengan teknologi vacum frying.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01596** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206455

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
15 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Tinda Afriani,ID
Jaswandi,ID
Anna Farhana,ID
Dwiki Wahyudi,ID
Rovina Satriyen,ID

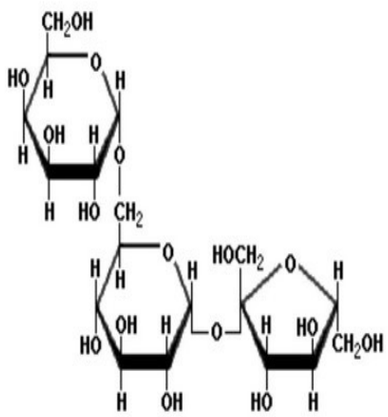
(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** Pengencer tris kuning telur itik ditambahkan rafinosa pada semen kerbau

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai Pengencer Tris Kuning Telur Itik ditambahkan Rafinosa pada Spermatozoa kerbau. Penggunaaan medium ekstender tris terdiri dari kombinasi tris, kuning telur dan aquabidest yang berfungsi sebagai buffer (larutan penyangga) dan dapat mempertahankan tekanan osmosis serta keseimbangan elektrolit. Ekstender tris kuning telur memiliki bahan atau zat yang diperlukan oleh spermatozoa yang merupakan sumber makanan baginya, antara lain yaitu seperti fruktosa, laktosa, rafinosa, asam-asam amino dan vitamin dalam kuning telur sehingga spermatozoa dapat memperoleh sumber energi dalam jumlah yang cukup unutk motilitasnya. Penambahan Rafinosa mempunyai peranan penting pada penyesuaian pengaruh tekanan osmotik, sumber energi sakarida dengan bobot molekul yang tinggi baik untuk gerakan spermatozoa serta menstabilkan kualitas spermatozoa terhadap pengaruh buruk penyimpanan dan pembekuan dalam nitrogen (N2) cair.

RAFINOSA



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01610** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207189

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
DONNY HARDIANA
jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
DONNY HARDIANA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** LUBRIKAN MATA BEBAS PENGAWET DENGAN SISTEM PENETES KEDAP UDARA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi multidosis lubrikan mata bebas pengawet yang mengandung kombinasi hidroksi propil metil selulosa dan dekstran sebagai bahan aktif, dimana formula dikemas dalam botol plastik yang memiliki sistem penetesan kedap udara yang dilengkapi dengan membran filter yang mampu mencegah aliran balik sehingga sterilitas sediaan tetap terjaga.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01623** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206789

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
24 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
nutrition	17 Juni 2022	ID

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Anjar Briliannita
Jalan Gambas Unit 2 Kabupaten Sorong Indonesia

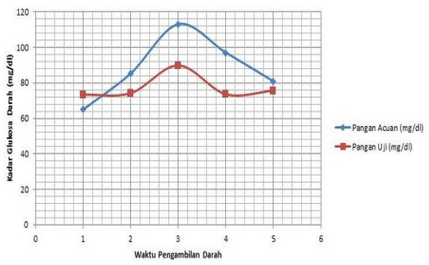
(72) **Nama Inventor :**
ANJAR BRILIANNITA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
ANJAR BRILIANNITA
JALAN GAMBAS UNIT 2 KABUPATEN SORONG

(54) **Judul Invensi :** FORMULA SNACK BAR BEBAHAN TALAS (Colocasia esculenta) YANG DITAMBAHKAN BUBUK UMBI SARANG SEMUT ((Hydnophytum formicarum) RENDAH INDEKS GLIKEMIK

(57) **Abstrak :**

Menurut Diabetes Federation tahun 2017, jumlah populasi diabetes di Indonesia mencapai 10 juta jiwa. Bahkan, penyakit akibat peningkatan kadar gula dalam darah ini diperkirakan akan menjadi penyebab kematian tertinggi ke tujuh di dunia pada tahun 2030 mendatang. Sehingga, perlu dilakukan upaya pencegahan untuk menurunkan prevalensi kejadian diabetes di Indonesia melalui pengembangan makanan alternatif diet diabetes melittus, yaitu memanfaatkan pangan lokal berupa talas sebagai sumber karbohidrat lokal dan umbi sarang semut di Kota Sorong sumber antioksidan lokal. Snack bar ini dapat memberikan kontribusi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dibidang gizi dan pangan serta dapat menjadi makanan alternatif yang kaya akan sumber karbohidrat dan memiliki nilai indeks glikemik yang rendah bagi penderita diabetes dan kaya sumber antioksidan berupa flavonoid dalam menghambat aktivitas radikal bebas serta menurunkan hiperglikemik, dan stress oksidatif. Formula snack bar berbasis talasKota Sorong dengan penambahan bubuk umbi sarang semut Kota Sorong memiliki nilai indeks glikemik rendah 46,17. (IG < 55) sebagai invesi makanan diet. Diet makanan ber-Indeks Glikemik (IG) rendah mampu menurunkan resistensi insulin pada penderita Diabetes Mellitus dan bisa menjadi makanan diet.



(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01607** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207273

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
07 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
13 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
DONNY HARDIANA
jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
DONNY HARDIANA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** KOMBINASI LUBRIKAN MATA BEBAS PENGAWET DENGAN SISTEM PENETES KEDAP UDARA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi multidosis lubrikan mata bebas pengawet yang mengandung kombinasi hidroksi propil metil selulosa, dekstran dan gliserol sebagai bahan aktif, dimana formula dikemas dalam botol plastik yang memiliki sistem penetesan kedap udara yang dilengkapi dengan membran filter yang mampu mencegah aliran balik sehingga sterilitas sediaan tetap terjaga.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01648** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207136

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
04 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI CAIR RIZOBAKTERI EKSTRAK KEONG UNTUK PENGENDALIAN PATOGEN PADA TANAMAN JAHE

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi cair yang mengandung senyawa inokulum rizobakteri dan patogen yang diisolasi dari tanaman jahe dengan pembawa berupa rebusan ekstrak keong dan limbah cair tahu, dimana kepadatan populasi bakteri adalah > 108 CFU/mL. Komposisi keong yaitu kalsium, natrium, kalium, fosfor dan magnesium serta Limbah cair tahu mengandung protein, karbohidrat dan lemak. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi cair rizobakteri ekstrak keong dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman jahe. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi cair rizobakteri untuk pupuk cair dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi cair rizobakteri ekstrak keong dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah daun, produksi buah serta menekan perkembangan serangan patogen pada tanaman jahe.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01622** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206428

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
14 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Institut Teknologi PLN
Jl. Lingkar Luar Barat Duri Kosambi, Cengkareng, Jakarta Barat Indonesia

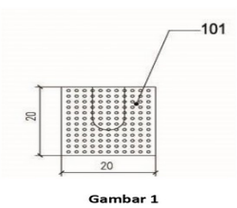
(72) **Nama Inventor :**
Endah Lestari, ST., MT ,ID
Desi Putri, ST., M.Eng ,ID
RR Mekar Ageng Kinasti, ST., MT,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

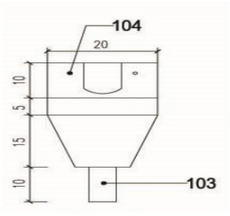
(54) **Judul Invensi :** WADAH PENANGKAP DAUN DAN SAMPAH ATAP DENGAN PENUTUP MANUAL

(57) **Abstrak :**

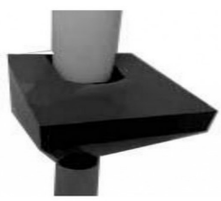
Suatu wadah untuk menangkap daun, terdiri dari sebuah saringan (101) berbahan besi perforated dengan ukuran 20x20 cm, ketebalan 3 mm, dengan diameter lubang 5mm. Saringan (101) sebagai filter untuk menghalangi daun-daun dan sampah yang berasal dari talang air pada atap bangunan. Wadah/bucket (102) dengan material besi plat galvanis dengan ketebalan 4mm yang berfungsi sebagai tempat mengumpulkan daun-daun. Pada sisi belakang wadah terdapat 2 (dua) lubang (104) untuk menempatkan paku/mur agar wadah dapat ditempelkan ke dinding atau papan lisplank. Engsel (106) pada penutup wadah adalah tipe piano yang berbentuk kecil dan panjang pendeknya disa disesuaikan. Engsel (106) dilas pada wadah agar engsel lebih kokoh menyatukan badan wadah dengan penutupnya.Pipa (103) sambungan dengan diameter 3 inch berbahan besi galvanis memiliki ketebalan 4 mm. Pipa (103) digunakan untuk menghubungkan wadah dengan pipa air hujan yang berbahan PVC yang akan mengalirkan air ke saluran akhir. Tutup wadah (105) berbahan besi plat galvanis dengan ketebalan 4 mm merupakan penutup dari wadah penangkap daun. Penutup (105) berfungsi juga untuk mempermudah pengambilan daun-daun yang terperangkap pada saringan (101). Lubang (107) adalah lubang untuk pipa dari atap sehingga penutup wadah (105) dapat mudah ketika hendak dibuka atau di tutup pada saat pengambilan daun-daun yang terjebak di saringan (101).



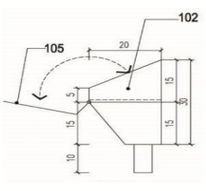
Gambar 1



Gambar 2a



Gambar 2b



Gambar 3

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01638** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206433

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
14 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Universitas Widyagama
Jl. Borobudur No. 35 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Dr. Ir. Fachrudin, MT.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Moh. Fahrial Amrulla
Jl. Sunan Muria VIII/9, Kota Malang

(54) **Judul Invensi :** METODE PENENTUAN KOMPOSISI VARIABLE MEMBERSHIP FUNCTION PADA FUZZY LOGIC CONTROL

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan metode penentuan komposisi variabel Membership Function (MF) untuk proses fuzzifikasi pada input dan output Fuzzy Logic Control (FLC) sebagai dasar untuk melakukan proses optimisasi pada sistem kontrol optimal. Fuzzy Logic Control sebagai suatu sistem kontrol yang didasarkan pada suatu model logika yang merepresentasikan proses berfikir seorang operator ketika sedang mengontrol suatu sistem. Fuzzifikasi bertujuan untuk mentransformasikan masukan nyata yang bersifat bukan fuzzy ke himpunan fuzzy dalam Membership Function. Invensi ini meliputi metode untuk menentukan posisi titik pusat maupun lebar jangkauan dari Membership Function yang dipengaruhi oleh hanya satu faktor perubah (Δ). Selanjutnya nilai faktor perubah ini dapat ditentukan dengan menggunakan berbagai metode optimisasi. Dengan diperoleh faktor perubah melalui suatu proses optimisasi maka akan didapatkan komposisi variabel Membership Function yang optimal sehingga sistem kontrol dari FLC bekerja dengan optimal.

(20) RI Permohonan Paten
(19) ID (11) No Pengumuman : 2022/S/01640 (13) A

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

(21) No. Permohonan Paten : S00202206473

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
15 Juni 2022

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
14 Juli 2022

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Muhammad Wafa Akhyari
Perumahan Pondok Gede Permai CC 7-8, RT 003/RW 033, Kelurahan Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur, 68133 Indonesia

(72) Nama Inventor :
Muhammad Wafa Akhyari,ID
Lu'luatul Awaliyah,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : Netraku: Aplikasi Pengenalan Objek Berbasis AI Untuk Tunanetra

(57) Abstrak :
Aplikasi pengenal objek berbasis AI untuk tunanetra secara umum memiliki prinsip kerja seperti alat pemindai yaitu sebuah aplikasi yang dapat digunakan untuk menscan objek tertentu oleh tunanetra. Alat ini akan membantu aktifitas keseharian pengguna dengan cara membantu mengenali benda yang ada di sekitar, mengenali uang sehingga tunanetra akan terhindar dari penipuan, membaca tulisan, dan memandu jalan. Alat ini dilengkapi dengan kamera sederhana yang memiliki komponen utama ESP32 atau Modul Camera WiFi yang pas dalam genggaman dan penggunaannya cukup simpel hanya dengan menekan satu tombol, lalu menghubungkannya dengan wifi bernama “netraku.” Kamera ini digunakan untuk memudahkan pengguna untuk mobilitas keseharian tanpa harus menggunakan smartphone. Pengguna tunanetra hanya perlu menggantungkan kamera di bagian baju atau saku depan serta mengaktifkan mode perintah suara sebagai bentuk informasi dari objek apa yang ada disekitar.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01646** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206693

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
22 Juni 2022

(30) **Data Prioritas :**

(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
2006390	21 Juni 2022	ID
5991881	21 Juni 2022	ID
6733082	21 Juni 2022	ID

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Poltekkes Kemenkes Sorong
Jalan Basuki Rahmat, Km. 11 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Rolyn Frisca Djamanmona,ID
Oktovina Mobalen,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Poltekkes Kemenkes Sorong
Jalan Basuki Rahmat Km. 11

(54) **Judul Invensi :** Pembuatan Hidrogel Kombinasi Nanopartikel Daun Afrika dan Madu Papua

(57) **Abstrak :**

Nano partikel tumbuhan daun Afrika (vernonia amygdalina) memiliki tinggi ± 2-5 meter, berasal dari Afrika Selatan. Nutrisi yang lengkap dalam daun afrika sangat baik jika digunakan pada luka termasuk luka diabetik yang dikategorikan dalam luka kronis Pada fase inflamasi, kandungan flavanoid dan tanin berfungsi sebagai antioksidan, saponin sebagai antimikroba yang sangat baik membunuh bakteri pada luka dan alkaloid dapat berfungsi sebagai analgesik untuk mengurangi nyeri. Pada fase proliferasi, antioksidan, protein dan mineral mendukung sel fibroblast mensintesis kolagen membentuk jaringan baru. Fase maturasi, saponin dan flavonoid berfungsi sebagai antimikroba sangat baik untuk mencegah terjadinya koloni kuman. Polyphenol berfungsi menghambat penyerapan gula darah dalam mekanisme sistemik. Sedangkan Madu mengandung asam organik, asam amino bebas dan senyawa antioksidan Chrysin, Pinobanskin, Vitamin C, Katalese, Pinocembrin berfungsi sebagai antibakteri dan baik bagi penyembuhan luka diabetic. Enzim katalase yang berfungsi sebagai antibakteria dan kandungan air yang kurang 18% memungkinkan madu untuk menarik pus pada luka. Kandungan fisika dan kimiawi madu, seperti kadar keasaman dan pengaruh osmotik, berperan besar membunuh kuman. Madu juga mengandung antibiotika sebagai antibakteri dan antiseptik untuk menjaga luka, anti inflamasinya, mengatasi infeksi dan mengurangi nyeri serta meningkatkan sirkulasi dan mempercepat penyembuhan. Antioksidan pada madu merangsang jaringan baru dan mengurangi timbulnya jaringan parut.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01642** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202206713

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
22 Juni 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
Ratna Sari, S.Pi., M.Si.
Jl. Monginsidi Baru No. 54 Kel. Rappocini Kec. Rappocini Kota Makassar Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ratna Sari, S.Pi., M.Si.,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** KOMPOSISI MINYAK HERBAL BERBASIS RUMPUT LAUT SEBAGAI ANTIOKSIDAN

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan suatu komposisi minyak herbal berbasis rumput laut untuk pengobatan, yang dapat digunakan untuk obat luar atau di konsumsi secara langsung. Komposisi minyak tersebut terdiri dari: Caulerpa sp., Sargassum sp., Ulvaa lactuca sp., Gracillaria sp dan bahan pembawa berupa minyak kelapa dan minyak zaitun. Komposisi tersebut dibuat melalui proses pemanasan dan penyaringan, masing-masing sebanyak dua kali. Minyak tersebut memiliki antioksidan yang sangat tinggi dengan nilai 1.72 dan memiliki kandungan senyawa fenol yang tinggi.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01582** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207107

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
01 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
PT. SARANA CAKRA INDONESIA ABADI
CIMANGGU PERMAI, JL. TARUMANEGARA A-3 NO. 3 Indonesia

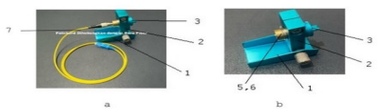
(72) **Nama Inventor :**
SUNARDIN,ID
ADE TJANDRA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**
Adnan Hardie
Jl. Mayang IV Blok AH 3/10, Pondok Kelapa, Duren Sawit, Jakarta Timur

(54) **Judul Invensi :** SUATU ALAT PENGUKUR INTI KABEL SERAT OPTIK (BARE FIBER ALIGNMENT) DAN METODE PENGUKURANNYA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berkaitan dengan suatu alat pengukur inti kabel serat optik (bare fiber alignment) dan metode pengukurannya dimana invensi ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya pada pengaplikasian dan biaya operasional. Invensi ini dicirikan terdiri dari beberapa komponen berupa dudukan adjustable bare fiber holder (1,2), bare fiber housing (3), ferrul (4), universal adapter (5), spacer FC/PC dan SC/PC (6a,6b), dan patch cord (7), dimana komponen-komponen tersebut didesain dan dirakit sedemikian rupa membentuk suatu alat pengukur inti kabel serat optik (bare fiber alignment) yang praktis dan efisien. Metode pengukuran suatu alat pengukur inti kabel serat optik dimana kabel serat optik dengan panjang setidaknya 2 cm dimasukkan ke dalam guide line (3a) hingga menyentuh ferrul (4) untuk selanjutnya hasil pengukuran dikirimkan dan dibaca pada alat OTDR. Tujuan lain dari invensi ini menghasilkan alat pengukur inti kabel serat optik yang ekonimis pada operasinal, praktis pada pengaplikasian, efisien pada waktu, dan optimal pada hasil.



Gambar 1. Perspektif keseluruhan dari suatu alat pengukur inti kabel serat optik *(bare fiber alignment)*

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01583** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207137

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
04 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
11 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Yulmira Yanti,ID
Hasmiandy Hamid,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI PADAT Trichoderma harzianum DALAM MENEKAN PENYAKIT BERCAK UNGU PADA TANAMAN BAWANG MERAH

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai suatu formulasi yang mengandung senyawa inokulum cendawan Trichoderma harzianum dan Alternaria porri yang diisolasi dari tanaman bawang merah dengan bahan pembawa berupa ampas tebu, dimana kepadatan populasi propagul cendawan adalah > 108 CFU/mL. Komposisi ampas tebu yaitu air, gula, serat dan juga mengandung selulosa, hemiselulosa dan lignin. Lebih lanjut invensi mengenai penggunaan formulasi Trichoderma harzianum dengan cara merendam benih dan akar bibit tanaman bawang merah. Selain itu invensi juga mengenai penggunaan formulasi Trichoderma harzianum untuk pupuk dengan cara menyiramkan formulasi ke dalam bahan pembawa nutrisi. Formulasi Trichoderma harzianum dapat meningkatkan pertumbuhan tanaman seperti tinggi tanaman, jumlah anakan daun, produksi serta menekan perkembangan Alternaria porri pada tanaman bawang merah.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** (11) **No Pengumuman : 2022/S/01611** (13) **A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207188

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
05 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
DONNY HARDIANA
jalan Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
DONNY HARDIANA,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** SEDIAAN GEL MATA BEBAS PENGAWET

(57) **Abstrak :**
Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi yang terdiri dari 0,3 g sampai 1 gram formulasi gel mata yang mengandung retinol tanpa bahan pengawet, disukai retinol palmitat. Khususnya invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi berupa kemasan yang dapat ditutup kembali yang terdiri dari 0,3 g sampai 1 gram formulasi gel mata, dimana kemasan dapat terdiri dari 3 sampai 10 wadah, dan dimana wadah tersebut saling melekat secara kaku.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01613** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207319

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
14 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Susmiati,ID
Endang Purwati,ID
Sri Melia,ID
Hurriya Alzahra,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI SUSU KERBAU FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH JERUK (Citrus nobilis L.) KAYA ANTIOKSIDAN

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan formulasi susu kerbau fermentasi yang terdiri dari : a. sari buah sekitar 20%, sebagai sumber antioksidan; b. mikroba probiotik Lactiplantibacillus pentosus strain HBUAS53657 mengandung total bakteri asam laktat 86,00 x 108 CFU/ml, dimana susu kerbau fermentasi memiliki aktivitas antioksidan 25,19% dan yang memenuhi syarat probiotik. Tujuan invensi ini adalah untuk menghasilkan produk susu fermentasi dengan sifat probiotik dengan formulasi yang mengandung sari buah jeruk sebagai sumber antioksidan pada susu kerbau fermentasi. Jumlah total bakteri asam laktat ini memenuhi syarat SNI 7552:2009 tentang susu fermentasi sebagai minuman probiotik.

(20) **RI Permohonan Paten**

(19) **ID** **(11)** **No Pengumuman : 2022/S/01592** **(13) A**

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

(21) **No. Permohonan Paten :** S00202207305

(22) **Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :**
08 Juli 2022

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

(43) **Tanggal Pengumuman Paten :**
12 Juli 2022

(71) **Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :**
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia

(72) **Nama Inventor :**
Ismed, S.Pt, M.Sc,ID
Prof. Dr. Ir. Novelina, MS,ID
Siska Dewi Murni, S.TP,ID

(74) **Nama dan Alamat Konsultan Paten :**

(54) **Judul Invensi :** PRODUK KERIPIK TAUGE DENGAN PENGGORENGAN HAMPA

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu produk keripik tauge memiliki nilai kadar air 9,00-16,33%, kadar abu 0,93-3,33%, kadar protein 12,08-18,42%, kadar garam 0,08-1.16%, nilai rendemen 14,69-18,88%, nilai warna oHue 54,84-57,44, nilai kekerasan 19,07 N/cm2, uji sensori (5-hedonic scale) diperoleh nilai warna 3,30-4,10, aroma 3,30-3,90, rasa 3,20-3,60, tekstur 3,25-3,90. Tujuan dari invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keripik tauge dengan penggorengan hampa. Tujuan selanjutnya dari invensi ini adalah menyediakan produk keripik tauge yang mengandung kadar protein tinggi.