BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS707/S/VI/2021

DIUMUMKAN TANGGAL 21 JUNI 2021 s/d 08 JULI 2021

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 14 (EMPAT BELAS) HARI
SEJAK TANGGAL DIUMUMKANNYA PERMOHONAN
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 85A AYAT (2)
PERKEMENKUMHAM NOMOR 13 TAHUN 2021

DITERBITKAN TANGGAL 21 JUNI 2021

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 707 TAHUN 2021

PELINDUNG
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA

TIM REDAKSI

Penasehat	**:**	**Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual**
Penanggung jawab	**:**	**Direktur Paten, DTLST, dan RD**
Ketua	:	Kasubdit Permohonan dan Publikasi Paten
Sekretaris	:	Kasi Publikasi dan Dokumentasi Paten
Anggota	:	Staf Seksi Publikasi dan Dokumentasi

Penyelenggara

Direktorat Paten, DTLST, dan RD

Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual

Alamat Redaksi dan Tata Usaha

Jl. H.R. Rasuna Said Kav. 8-9
Jakarta Selatan 12190

Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Website : www.dgip.go.id

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01579 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104579

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian
Jln. Ragunan No. 29

(72) Nama Inventor :
Ir. Gatot Suharto Abdul Fatah, MP, ID
Dr. Ir. Yuliantoro Baliadi, MS, ID
Farid Rakhmat Abadi, S.TP, M.Eng, ID
Dr. Heru Kuswantoro, SP, MP, ID
Supriyadi, SP, ID
Yoga Angangga Yogi, S.TP, ID
Wijiyono, ID

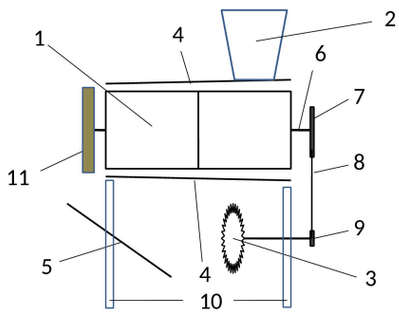
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Balai Pengelola Alih Teknologi Pertanian
Jalan Salak No. 22 Bogor

(54) Judul Invensi : Alat Pengupas Kulit Ari Kedelai

(57) Abstrak :

Suatu alat pengupas kulit ari kedelai yang dicirikan oleh komponen utama yang terdiri dari : hoper / corong pemasukan (2); gerinda (1); kipas pemisah / pembersih (3); tempat memisahkan biji dan kulit ari (5); dan rangka (10), serta komponen pendukung yang terdiri dari : sarangan (4); poros gerinda (6); gir gerinda (7); rantai transmisi daya (8); gir kipas pembersih (9); serta roda pemberat (11). Gerinda (1) sesuai klaim 1, dimana terdiri dari dua buah gerinda yang masing-masing memiliki diameter 9,0 - 11,0 cm dan panjang 9,0 - 11,0 cm, dengan sudut kemiringan gerinda (1) dengan rangka (10) dengan bidang horizontal sebesar 21,0 – 29,0º, serta dipasang sejajar satu sama lain.

Gambar 1.



Gambar 2.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01586 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104557

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Sentra KI Universitas Negeri Malang
Jl. Semarang 5

(72) Nama Inventor :
Dr.Titi Mutiara Kiranawati, M.P , ID
Dr.Nunung Nurjanah, M.Kes , ID
Ir. Budi Wibowotomo, M,Si., Ph.D., ID
Anggi Martiningtyas J.S.,S.Pd.,M.Sc , ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Sentra KI Universitas Negeri Malang
Jl. Semarang 5

(54) Judul Invensi : FORMULASI DAN PROSES PEMBUATAN CENDOL INSTAN DENGAN PEWARNA ALAMI DAUN KELOR SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL TINGGI ANTIOKSIDAN

(57) Abstrak :

Invensi berkaitan dengan formula dan proses pembuatan cendol instan dengan menggunakan pewarna alami daun kelor. Tujuan invensi ini adalah menyediakan suatu formulasi dan proses pembuatan ceondol instan yang ditambah dengan pewarna alami daun kelor yang mengandung : Tepung hunkwe 100%, daun kelor 7.5% dari berat tepung, air 100% dari berat tepung, garam 0,5% dari berat tepung. Tujuan invensi lain adalah menyediakan formulasi dan proses pembuatan cendol instan sesuai dengan klaim pertama sebagai cendol instan tinggi antioksidan yang memiliki kandungan karbohidra 79,3%, protein 8,58%, air 10,6%, lemak 0,6%, aktivitas Antioksidan 97,610. Dengan demikian diharapkan cendol instan ini ini akan lebih diterima oleh konsumen sehingga industrialisasinya dapat mendukung program pangan fungsional.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01568 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104532

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Rumah Inovasi Pasila
Perumahan Green Semanggi Mangrove M1 No. 65, Surabaya

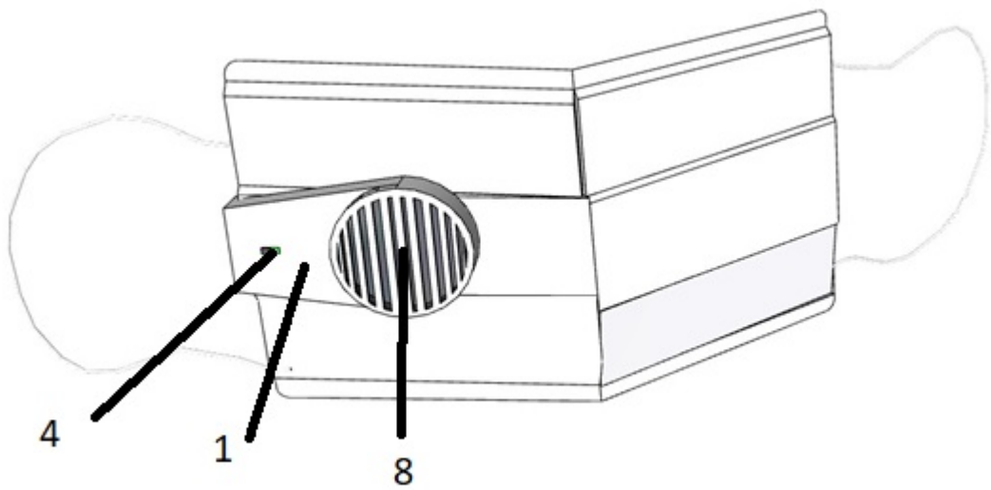
(72) Nama Inventor :
Erwin Sanjaya Loeminto, ID
Nugraha Pratama Adhi, ID
Felix Pasila, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Nugraha Pratama Adhi S.T.,
Perum Gunung Sari Indah S/18

(54) Judul Invensi : ALAT JEPIT PENGERAS SUARA PADA MASKER

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai alat jepit pengeras suara pada masker terdiri dari bodi alat (1), saklar (4), microphone (5), kabel (6), adaptor charger (7),speaker (8), yang dicirikan adanya penjepit masker berupa klip (2). Tujuan lain dari invensi ini adalah tersedianya suat alat jepit pengeras suara pada masker yang dapat dilepas apabila tidak diperlukan.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01578 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104498

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 14/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Pusat HAKI LPPM Universitas Riau
Kampus Bina Widya, jl. subrantas, Km 12,5 Panam, Pekanbaru

(72) Nama Inventor :
Azriyenni, ID
Muhammad Iqbal, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Pusat HAKI LPPM Universitas Riau
Kampus Bina Widya, jl. subrantas, Km 12,5 Panam, Pekanbaru

(54) Judul Invensi : ALAT BANTU KOMUNIKASI MELALUI GERAKAN JARI UNTUK PASIEN PENDERITA PASCA STROKE

(57) Abstrak :

Invensi ini bertujuan untuk merancang suatu alat memudahkan pasien penderita pasca stroke untuk dapat berkomunikasi demi meningkatkan kualitas hidup pasien menjadi lebih baik. Dengan alat bantu komunikasi yang fasilitasi melalui sarung tangan yang dipasangkan Flex Sensor. Sinyal masukan untuk alat ini dengan cara tekuk jari keadaan setengah tekuk atau tekuk penuh untuk memberi informasi kepada perawat atau keluarga yang menjaga pasien. Setiap jari memiliki perintah bahasa isyarat sangat berbeda, dirancang pada rentang nilai pemanggilan input untuk tekuk sudut 45 derajat yaitu jari jempol, jari telunjuk, jari tengah, jari manis, dan jari kelingking. Pada saat Flex Sensor menyentuh nilai yang ditetapkan, maka akan ada pemanggilan melalui bahasa isyarat oleh mikrokontroler Arduino. Data sinyal masukan tersebut akan diolah pada Arduino menjadi sebuah perintah melalui tulisan pada LCD, dan output suara dari Speaker menggunakan Modul DFPlayer Mini. Alat ini mudah digunakan pasien penderita pasca stroke dimana saja berada.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01577 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104439

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Pusat HAKI LPPM Universitas Riau
Kampus Bina Widya, jl. subrantas, Km 12,5 Panam, Pekanbaru

(72) Nama Inventor :
Dr. Ir. Suparmi, M.Si, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Pusat HAKI LPPM Universitas Riau
Kampus Bina Widya, jl. subrantas, Km 12,5 Panam, Pekanbaru

(54) Judul Invensi : MAKARONI IKAN PATIN ANEKA RASA

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai Makaroni ikan patin aneka rasa, untuk upaya spengembangan hasil olahan ikan patin sebagai produk yang memenuhi standard, dengan tingkat kelayakan yang optimal melalui parameter penerimaan konsumen dan mutu produk. Berdasarkan hasil penelitian Suparmi, et al, 2012 formulasi terbaik pada pengolahan makaroni adalah fortifikasi daging ikan patin sebanyak 20% disukai oleh 98% panelis terhadap organoleptik (rupa, rasa, aroma dan tekstur), dan komposisi nilai gizinya adalah kadar air 12,07%, protein 22,98%, lemak 2,28%, abu 1,63%, karbohidrat 61,04% (by different). Daya rehidrasi yaitu sebesar 21,16%. Menurut Suparmi et al 2020, untuk memberikan pilihan varian rasa kepada konsumen maka dilakukan penambahan rasa keju, rasa barbeque dan rasa bayam masing-masing 5%, dan disukai oleh konsumen dan memenuhi standar SNI. Untuk melindungi mutu makaroni dan menambah daya tarik terhadap konsumen dilakukan pengemasan menggunakan kombinasi plastik HDPE dengan kertas karton dan masa kadaluarsanya selama 6 bulan, selanjutnya diusulkan untuk mendapatkan Hak Paten.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01576 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104338

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 10/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

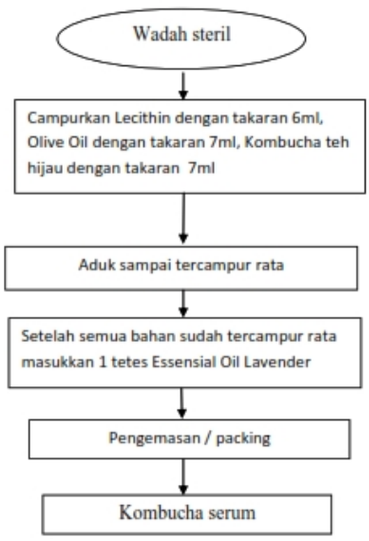
(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP., ID
Adinda Rizky Amelia, SH, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN KOMBUCHA SERUM

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan kombucha serum dari bahan baku lechitin, olive oil, essensial oil lavender, dan teh hijau yang difermentasi dengan kombucha symbiotic culture pf bacteria dan yeast (scooby). Tahapan pembuatan kombucha serum yaitu, 1)pemakaian bahan serum kombucha yaitu lechitin, olive oil, essensial oil lavender dan teh hijau yang difermentasi dengan kombucha symbiotic culture pf bacteria dan yeast (scooby),2)Pengemasan/packing . Karakteristik teksture kombucha ini bersifat ringan cair sedikit oily, sehingga mudah untuk diaplikasikan pada wajah. Karateristik kombucha serum pada invensi ini ialah kombucha serum dengan aktivasi antioksidan yang tinggi.



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01580 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104336

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 10/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP., ID
Adinda Rizky Amelia, SH, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

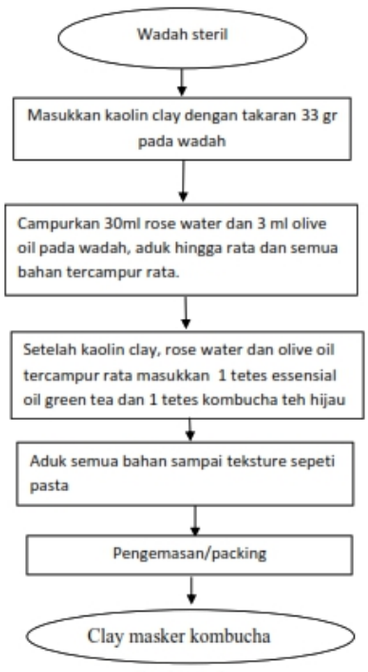
(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN CLAY MASKER KOMBUCHA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan clay masker kombucha dari bahan baku Kaolin clay, Rose Water, Olive Oil, Essensial Oil Grean Tea, dan teh hijau yang difermentasi dengan kombucha symbiotic culture pf bacteria dan yeast (scooby). Tahapan pembuatan clay masker kombucha yaitu, 1) pembuatan campuran Kaolin clay, Rose Water, Olive Oil, Essensial Oil Grean Tea, dan teh hijau yang difermentasi dengan kombucha symbiotic culture pf bacteria dan yeast (scooby), 2) pengemasan. Karakteristik clay masker kombucha yang dihasilkan pada invensi ini ialah clay masker kombucha dengan kandungan antioksidan dan beberapa kandungan vitamin yang tinggi.

7

5



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01575 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104328

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

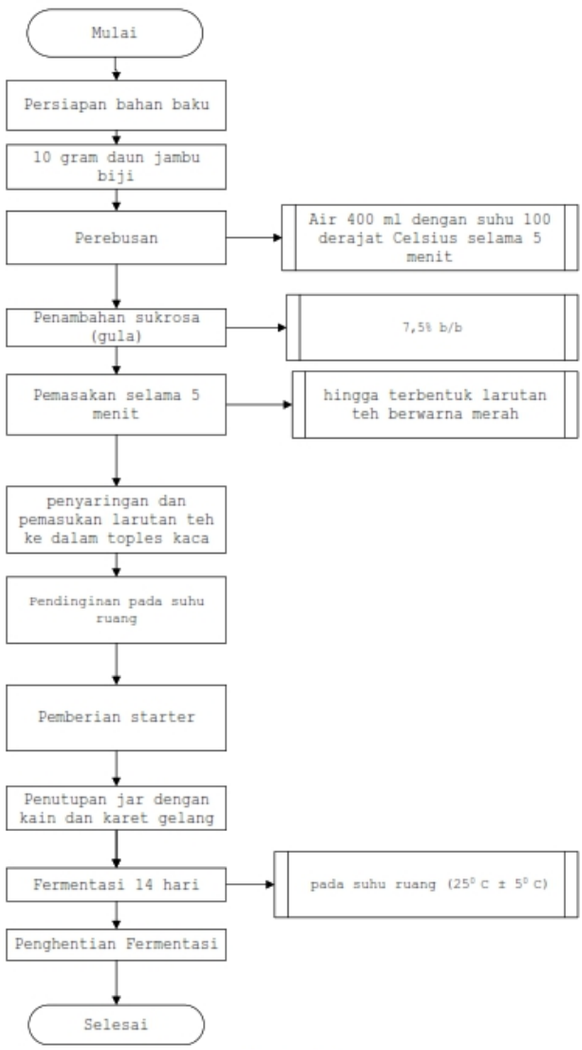
(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP., ID
Duwi Wistiana, ID
Prasis Nursyam Suhardini, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN KOMBUCHA DAUN JAMBU BIJI

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan kombucha daun jambu biji. Proses pembuatan kombucha daun jambu biji melalui tahapan : Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan kombucha daun jambu biji. Proses pembuatan kombucha daun jambu biji adalah 1) daun jambu biji direbus dengan 400 ml air suhu 100 derajat Celsius selama 5 menit, 2) ditambahkan gula sukrosa 3) pemasakan selama 5 menit hingga terbentuk larutan teh berwarna merah, 4) penyaringan dan pemasukan larutan teh ke dalam toples kaca, 5) didinginkan dalam suhu ruang, 6) pemberian starter, 7) penutupan toples dengan kain katun putih dan diikat dengan karet gelang, 8) dilakukan proses fermentasi selama 14 hari pada suhu ruang 250 C ± 50 C, 9) penghentian fermentasi dengan cara memasukkan dalam lemari pendingin. Kultur kombucha yang digunakan dalam invensi ini adalah SCOBY atau Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast.



Gambar 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID | (11) No Pengumuman : 2021/SID/01574 | (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104309

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 09/06/2021

(30) Data Prioritas :

(31) Nomor	(32) Tanggal Prioritas	(33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Universitas Airlangga
Gedung Kahuripan Lt.2 Kantor Manajemen Kampus C Universitas Airlangga Kampus C, Mulyorejo

(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Ni Nyoman Tri Puspaningsih, M.Si, ID
One Asmarani, S.Si., M.Farm, ID
Moch. Zainal Fanani, Ph.D, ID
Ni Nyoman Purwani, S.Si., M.Si, ID
Mamik Damayanti, S.Pd., M.Si, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Universitas Airlangga
Gedung Kahuripan Lt.2 Kantor Manajemen Kampus C Universitas Airlangga Kampus C, Mulyorejo

(54) Judul Invensi : Urutan Nukleotida Sepasang Primer Untuk Konstruksi Gen Penyandi Endo 1,4-β-Xilanase Termofil Galur Lokal Sumber Air Panas Pacet, Jawa Timur

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan suatu formulasi untuk konstruksi urutan nukleotida sepasang primer (forward & reverse) untuk mengeksplorasi gen penyandi endo 1,4-β-xilanase dari sumber hayati lokal Indonesia Pacet, Jawa Timur. Konstruksi sepasang primer menggunakan software clone manager suit dengan persentase GC 45,5% pada primer forward dan 52,0% pada primer reverse. Kelebihan dari konstruksi tersebut tidak menggunakan sisi pengenalan enzim restriksi. Proses perolehan gen dilakukan dengan cara amplifikasi DNA menggunakan metode polymerase chain reaction(PCR) dan hasil menunjukkan terbentuknya gen penyandi endo 1,4-β-xilanase dengan ukuran 579 bp. Dengan hasil seperti pada gambar 1 dan 3.

One Primer Report

Primer: fBsXyn

- - Primer Information -

Sequence: 5'
AGAAGGAGATATAACTATGACAGACTACTGGCAAAATTGGACTGATGGGGGCGGT 3'
Length: 55 Meets criteria: No
Composition: A: 19 C: 7 G: 18 T: 11
Molar absorbance: 30.3 ug/ml = 1 OD260
Linked molecule: No molecule association

- - Primer Evaluation and Criteria Settings - - - - - - - - - - - - -

Criteria =	PCR Primer	This Primer	Meets Criteria
% GC	Range 50-60	45.5	No
Tm C	Range 55-80	68.6	Yes
3' Dimers	< 3 matches 3'end	2	Yes
Dimers-Any	< 7 adj homol bases	4	Yes
Stability	>= 1.2 kcals 5'vs3'	-0.5	No
Runs	< 3 base runs	5	No
Repeats	< 3 dinuc repeats	2	Yes
Hairpins	Annealing 55 C	none	Yes

Worst-case False Priming C n/a

- - Primer Notes -

One Primer Report

Primer: rBsXyn

- - Primer Information -

Sequence: 5' GTGGTGGTGATGGTGATGGCCCCACACTGTTACGTTAGAACTTCCACTAC
3'
Length: 50 Meets criteria: No
Composition: A: 10 C: 12 G: 14 T: 14
Molar absorbance: 32.4 ug/ml = 1 OD260
Linked molecule: No molecule association

- - Primer Evaluation and Criteria Settings - - - - - - - - - - - - -

Criteria =	PCR Primer	This Primer	Meets Criteria
% GC	Range 50-60	52	Yes
Tm C	Range 55-80	69.3	Yes
3' Dimers	< 3 matches 3'end	2	Yes
Dimers-Any	< 7 adj homol bases	4	Yes
Stability	>= 1.2 kcals 5'vs3'	3.0	Yes
Runs	< 3 base runs	4	No
Repeats	< 3 dinuc repeats	2	Yes
Hairpins	Annealing 55 C	none	Yes

Worst-case False Priming C n/a

- - Primer Notes -

Gambar 1/3

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01583 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104143

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 04/06/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
PT AVESTA CONTINENTAL PACK
Jl. Raya Bekasi Km 28,5 Kp. Rawa Pasung RT.001/022 Kota Baru
Bekasi Barat

(72) Nama Inventor :
Hermanto, ID
Mitsuru Hiramuki, JP
Yu Kubota, JP

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Endra Agung Prabawa S.H.,
Jl. Raya Bekasi Km 28,5 Kp. Rawa Pasung RT.001/022 Kota Baru
Bekasi Barat

(54) Judul Invensi : PERANGKAT PENUANG DENGAN STRUKTUR TUNGGAL

(57) Abstrak :

Invensi ini menyediakan perangkat penuang untuk dilekatkan pada kantong kemasan dimana perangkat penuang tersebut memiliki struktur tunggal yang meliputi bodi dan penutup, dimana penutup menyatu dengan bodi pada keadaan penyegelan awal dari perangkat penuang. Untuk melepaskan perangkat penuang dari keadaan penyegelan awal, penutup ditekuk ke arah samping relatif terhadap bentuk U penutup hingga sudut tertentu sedemikian sehingga penutup yang meliputi bagian penyumbat dan bagian pengait terlepas dari kontak antar sisi masing-masing dengan bagian mulut dan bagian penahan pengait. Setelah melepaskan penyegelan awal dari perangkat penuang, perangkat penuang dapat kembali disegel dengan mendorong penutup ke arah bodi sedemikian sehingga kontak antar sisi bagian penyumbat dan bagian mulut terbentuk kembali sehingga bagian penyumbat tersambung ke bagian mulut, karenanya menyumbat saluran keluar kantong kemasan. Penyegelan kembali perangkat penuang terhadap kantong kemasan disertai dengan penguncian bagian pengait terhadap bagian penahan pengait yang diharapkan dapat menjamin kualitas penyegelan kembali yang sama dengan kualitas penyegelan awal.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01582 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202104043

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 31/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi
Gedung BPPT 2 Jalan M.H. Thamrin No. 8, RT.10/RW.10, Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat

(72) Nama Inventor :
Dayu Dian Perwatasari, STP, ID
Dra. Donowati, M.Phil, ID
Lulu Eki Daysita, STP, M.Sc, ID
Indah Kurniasari, S.Si, M.Si, ID
Ir. Purwa Tri Cahyana, M.Si, ID
Dr. Hardaning Pranamuda, M.Sc, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi
Gedung BPPT 2 Jalan M.H. Thamrin No. 8, RT.10/RW.10, Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat

(54) Judul Invensi : NASI SAGU SIAP KONSUMSI DAN PROSES PEMBUATANNYA DENGAN METODE RETORT POUCH

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan produk pangan berupa nasi sagu siap konsumsi berbahan baku beras sagu analog berhidrokoloid dengan tambahan sayuran, protein hewani dan bumbu pelengkap yang diproses dengan metode retort pouch (pemasakan pada suhu dan tekanan tinggi). Produk dapat langsung dikonsumsi sebagai makanan siap saji namun untuk tekstur nasi yang lebih nyaman di lidah, produk perlu dipanaskan terlebih dahulu selama 0.8 - 1.2 menit menggunakan microwave atau 16 - 24 menit menggunakan metode pengukusan atau 32 - 48 menit menggunakan metode penge-tim-an. Nasi sagu siap konsumsi memiliki komposisi berupa: beras sagu analog 33-50% berat, air 22-33% berat, sayuran 11-17% berat, protein hewani 9-14% berat, bumbu 3-4% berat dan minyak nabati 0.5-1% berat. Proses pembuatan nasi sagu siap konsumsi terdiri dari: membuat beras sagu analog dengan tambahan hidrokoloid; merendam beras sagu dengan rasio air:beras 1:1-3:1, meniriskan beras, menimbang beras, menambahkan bumbu, menambahkan sayuran yang telah di blansing, menambahkan protein hewani, mengemas beras beserta bahan tambahan dalam kemasan retort pouch, melakukan proses pemasakan dan sterlisasi menggunakan autoclave bersuhu 121oC selama 10-20 menit; melakukan penyimpanan pada suhu ruang. Keunggulan produk yaitu dibuat dengan proses tanpa tambahan bahan kimia seperti zat asam.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01593 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103946

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 28/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Politeknik Negeri Bali
Jl. Kampus Bukit Jimbaran - Kuta Selatan

(72) Nama Inventor :
Sudirman, ID
Made Ery Arsana, ID
I Dewa Made Cipta Santosa , ID
I Nengah Ardita , ID
I Made Sudana , ID

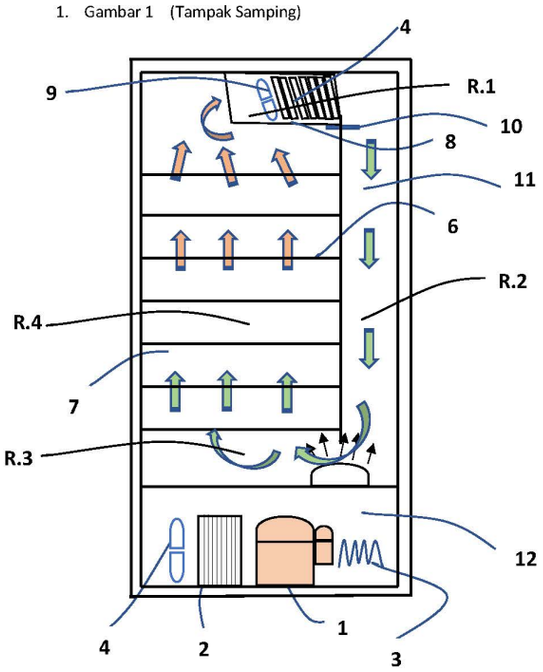
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Politeknik Negeri Bali
Jl. Kampus Bukit Jimbaran - Kuta Selatan

(54) Judul Invensi : ALAT PENGERING JAHE SISTEM DEHUMIDIFIKASI DENGAN SIRKULASI UDARA TERTUTUP

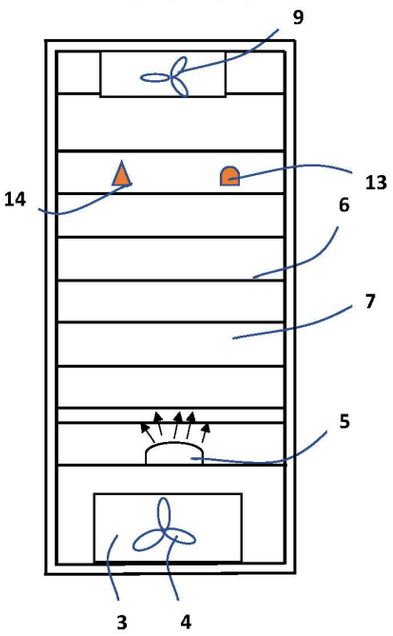
(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan pemanfaatan sistem refigerasi untuk mengeringkan Jahe segar pada temperaturnya rendah. Sistem yang digunakan adalah sistem dehumidifikasi dengan cara mengambil kadar air bahan tersebut, kemudian mengembunkannya menjadi air dan membuangnya keluar mesin pengering. Karena kadar air dari bahan tersebut menjadi berkurang, maka bahan tersebut akan menjadi kering. Sirkulasi udara yang mengambil kandungan uap air bahan yang dikering adalah secara tertutup. Tidak ada udara masuk ataupun keluar dari kotak pengering selama proses pengeringan. Metode pengeringan pada suhu yang rendah, berkisar antara 35 derajat celcius sampai 40 derajat celcius. Mesin refrigerasi diatur off pada kelembaban 25 persen dan on pada kelembaban 30 persen. Fungsi menggunakan sistem dehumidifikasi adalah untuk membuat aroma, tekstur, gizi, rasa dan penampilan dari bahan yang dikeringkan tidak banyak berkurang.

1. Gambar 1 (Tampak Samping)



2. Gambar 2 (Tampak Depan)



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01581 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103903

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 27/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
UNIVERSITAS INDONESIA
Gedung Pusat Adminstrasi Universitas Indonesia, Kampus UI Depok

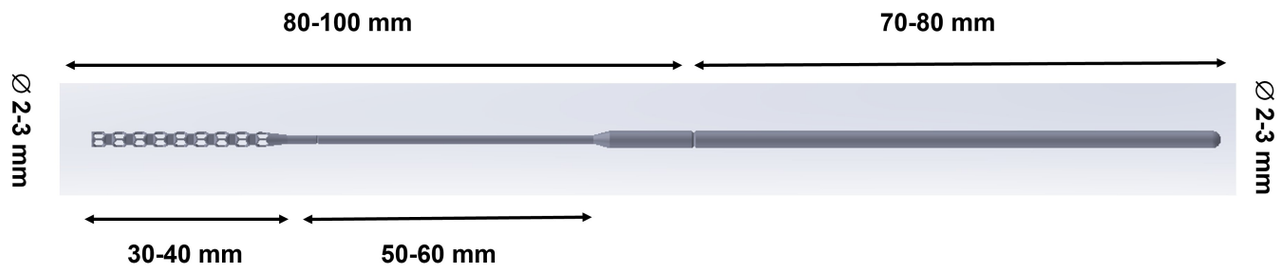
(72) Nama Inventor :
Dr. Yudan Whulanza, S.T., M.Sc., ID
Sugeng Supriadi, S.T., M.Eng., Ph.D., ID
Dr. Ir. Mochammad Chalid, M.Eng., ID
dr. Prasetyanugraheni Kreshanti, Sp.BP-RE(KKF), ID
dr. Agus Rizal Hamid, Sp.U(K), Ph.D., ID
dr. Dimas Seto Prasetyo, Sp.MK., ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
UNIVERSITAS INDONESIA
Direktorat Inovasi dan Science Techno Park, Gedung ILRC Lantai 1, Kampus UI Depok

(54) Judul Invensi : ALAT APUSAN UNTUK MENGUMPULKAN SPESIMEN BIOLOGI TANPA SERAT YANG CEPAT FABRIKASI

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan suatu alat apusan untuk mengumpulkan specimen biologis yang dapat di fabrikasi secara cepat. Hal yang baru dari apusan ini adalah apusan terdiri dari tangkai 1) bentuk ujung bohlam, dan 2) struktur kisi yang mengisi bentuk bohlam untuk mengoptimalkan pengumpulan sampel yang memadai serta nyaman bagi pasien. Hal yang baru dari apusan ini adalah apusan dapat cepat difabrikasi karena tidak memerlukan pelapisan dengan gumpalan serat seperti pada alat apusan yang biasa ditemukan tetapi masih memiliki sifat hidrofilik untuk menyerap specimen sebanyak 30-40 mikroliter, terdapat dua titik pematahan untuk kemudahan penyimpanan (3) dan kekakukan batang disesuaikan untuk kenyamanan pasien untuk pengambilan pada orofaring dengan nilai sekitar 25 MPa pada segmen bawah dan 20 MPa pada segmen atas. Keseluruhan struktur tersebut diproduksi melalui injeksi molding.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01592 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103896

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 27-05-2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Jalan Babarsari No. 44

(72) Nama Inventor :
Paulus Wisnu Anggoro, ID
Athanasius Priharyoto Bayuseno, ID
Jamari. ST. MT. Dr, ID
Cornelius Dwisepta A., ID
Pniel Kevin Fergiawan, ID
Tonny Yuniarto. ST. M.Eng, ID
Abet Adhy Anthony, ID
Stefanus Widi Ratnanta, ID
Christoper Devon Mahendri , ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Sentra Manajemen Kekayaan Intelektual LPPM UAJY
Gedung LPPM UAJY, Jl. Babarsari No.44, Janti, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281

(54) Judul Invensi : FOTOGRAFI KELAINAN BENTUK KAKI

(57) Abstrak :

Dalam invensi ini berkaitan dengan pengaplikasian metode fotografi pada obyek kelainan bentuk kaki. Proses yang dilakukan dalam Invensi ini dengan cara persiapan kalibrasi kamera dan kalibrasi lapangan. Proses scanning dengan menggunakan Metode fotografi bertujuan untuk mendapatkan data yang nantinya data tersebut dilakukan proses pembentukan model 3D dengan menggunakan software CAD. Proses pembentukan model dari data.JPG yang akan diproses menghasilkan bentuk point cloud dan dibentuk hingga menjadi bentuk mesh.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01584 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103893

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(72) Nama Inventor :
Angga Wira Perdana SPi, MP, ID
Bayu Kusuma SPi, MSc, ID
Hefti Salis Yufidasari SPi, MP, ID
Retno Tri Astuti SSi, MSi, ID
Ahmad Syihab Fahmil Qowim STP, MSi, ID
Candra Adi Intyas SPi, MP, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(54) Judul Invensi : KOMPOSISI DAN PROSES PEMBUATAN DODOL STROBERI

(57) Abstrak :

Dodol stroberi merupakan bentuk invensi pada dodol yang ditambahkan stroberi sebagai salah satu bahan. Penambahan ini dapat menciptakan cita rasa baru yang lebih kenyal dan legit serta berserat tinggi. Manfaat yang didapatkan dari menjaga kesehatan mata, mencegah hipertensi, meringankan gejala alergi, mengatur gula darah, melancarkan pencernaan, mengatasi stroke dan mencegah kanker. Stroberi sangat sesuai apabila didiversifikasi menjadi dodol karena dalam 100 gr stroberi mengandung 0,41 mg zat besi, 13mg magnesium, 24 mg fosfor, 153mg potasium, 1mg sodium, 0,14 mg zink, 0,048 copper, 58,8mg vitamin C, 0,024mg thiamin, 24µg folat, 0,022mg riboflavon, 0,29 mg vitamin E, 1µg vitamin A dan 2,2 µg vitamin K, yang sangat bermanfaat untuk kesehatan.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01591 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103556

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(72) Nama Inventor :
Prof. Dr. Ir. Sri Murni Dewi, MS, ID
Dr. Kusnindar Abdul Chauf, ST., MT, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Inovasi dan Inkubator Wirausaha Universitas Brawijaya
Jalan Sipil - Arsitektur Malang 65145

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN IKATAN BALOK KAYU POHON KELAPA DAN KAYU SENGON UNTUK MENCEGAH SLIP ANTAR LAMINA DAN PRODUK BALOK YANG DIHASILKAN DENGAN PROSES TERSEBUT

(57) Abstrak :

Balok kayu laminasi adalah balok yang terbuat dari susunan papan atau lamina beberapa kayu yang direkat menjadi satu. Lapisan kayu dapat dari kayu yang sama dan dapat pula dari kayu yang berbeda. Untuk efisiensi, kayu mutu tinggi, dalam hal ini kayu pohon kelapa diletakkan pada sisi luar, dan kayu mutu rendah, dalam hal ini kayu sengon, diletakkan pada sisi tengah. Pemasangan lilitan benang nylon bertujuan untuk memperkuat kekuatan geser pada daerah tumpuan, serta mencegah pecah serat pada daerah tekan ditengah bentang. Benang nylon yang telah dililitkan direkatkan pada balok memakai lem kayu yang dicat pada permukaan lilitan. Ukuran balok dan ukuran masing masing lapisan dapat disesuaikan dengan kebutuhan bangunan, demikian pula jumlah dan jarak lilitan benang nylon.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01590 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202103316

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 03/05/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Institut Pertanian Bogor (IPB)
Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor

(72) Nama Inventor :
Dr. Nisa Rachmania Mubarik, MSi, ID
Rury Erina Putri, SSi, MSi, ID
Dr. Laksmi Ambarsari, MS, ID
Prof. Dr. Aris Tri Wahyudi, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Institut Pertanian Bogor (IPB)
Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor

(54) Judul Invensi : PROSES PENYIAPAN ENZIM β-GLUKANASE SEBAGAI PENGHAMBAT PERTUMBUHAN CENDAWAN PATOGEN

(57) Abstrak :

Fungisida sintetik masih banyak digunakan sebagai pengendali penyakit tanaman misalnya yang disebabkan oleh Fusarium. Alternatif dalam mengurangi penggunaan fungsida sintetik ialah dengan menggunakan bakteri sebagai agens pengendali hayati. Perkembangan agens pengendali hayati salah satunya yang mampu mendegradasi komponen penyusun dinding sel cendawan, yakni β-gluka, dengan menggunakan enzim glukanase. Invensi ini berhubungan dengan produksi enzim β-glukanase dari Bacillus subtilis W3.15 yang memiliki kemampuan menghambat pertumbuhan cendawan patogen Fusarium oxysporum secara in vitro. Enzim β-glukanase dari Bacillus subtilis W3.15 yang dihasilkan memiliki ciri-ciri yang khas, yaitu mampu tumbuh pada medium dengan penambahan substrat β-glukan. Puncak produksi enzim atau produksi maksimum dari isolat W3.15 didapatkan pada jam ke-21 sebesar 121,8 U/mg. Aktivitas enzim tertinggi didapatkan pada pH 7,0 dengan rentang suhu optimum berkisar 60-80 oC.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01589 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202102806

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/04/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Kevin Chin
M.karang blok r 5. U/1 RT/RW 010/017 Kel/desa : PLUIT , Kecamatan : Penjaringan

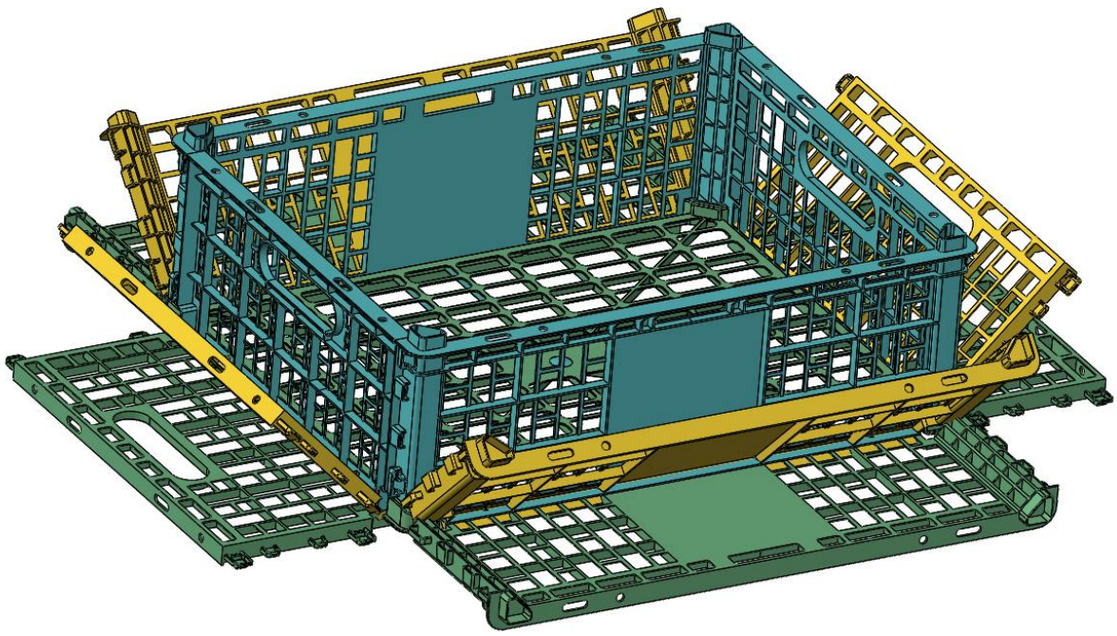
(72) Nama Inventor :
Kevin Chin, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Kevin Chin
M.karang blok r 5. U/1 RT/RW 010/017 Kel/desa : PLUIT , Kecamatan : Penjaringan, Jakarta Utara

(54) Judul Invensi : KERANJANG BUAH YANG DAPAT DILIPAT

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai keranjang buah yang memiliki engsel pada setiap sisi nya untuk dapat dengan mudah dilipat dan dipasang kembali dengan tujuan untuk memudahkan penggunaan keranjang buah dalam kuantitas yang besar untuk menghemat ruang dalam segi penyimpanan dan menghemat biaya dalam segi transportasi .



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01588 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202102756

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/04/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
PUSAT HKI LP2S UMI
Menara UMI Lt. 3 Jl. Urip Sumoharjo KM. 5 Kota Makassar

(72) Nama Inventor :
Dr. Rismawati, Rasyid, S.T.,M.T., ID
Munirah, S.T.,M.Eng, ID
Dr. Rahmaniah Malik, M,T, ID
Anshariah, S.T.,M.T, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
PUSAT HKI LP2S UMI
Menara UMI Lt. 3 Jl. Urip Sumoharjo KM. 5 Kota Makassar

(54) Judul Invensi : Perengkahan katalitik minyak kelapa sawit menggunakan katalis HCl/γAl2O3

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai proses perengkahan katalitik minyak kelapa sawit menggunakan katalis HCl/γAl2O3 untuk menghasilkan biofuel yang terdiri atas biogasolin (C5-C12), biokerosin (C13-C15)dan biogasoil(C16-C23)sebagai bahan bakar pengganti bahan bakar fosil. Perengkahan katalitik minyak kelapa sawit menggunakan katalis HCl/γAl2O3 sesuai dengan invensi ini terdiri dari:a,proses impregnasi katalis HCl kedalam γAl2O3.b,pasta yang terbentuk setelah proses impregnasi dikeringkan.c,selanjutnya dikalsinasi selama 3 jam pada suhu 650oC.d,proses perengkahan katalitik minyak kelapa sawit menggunakan katalis HCl/γAl2O3 pada suhu 380oC selama 2 jam.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01585 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202100023

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 04/01/2021

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Arie Indra Manurung
Ancol Mansion Town House S/1, RT/RW 013/010, Kel. Ancol, Kec. Pademangan

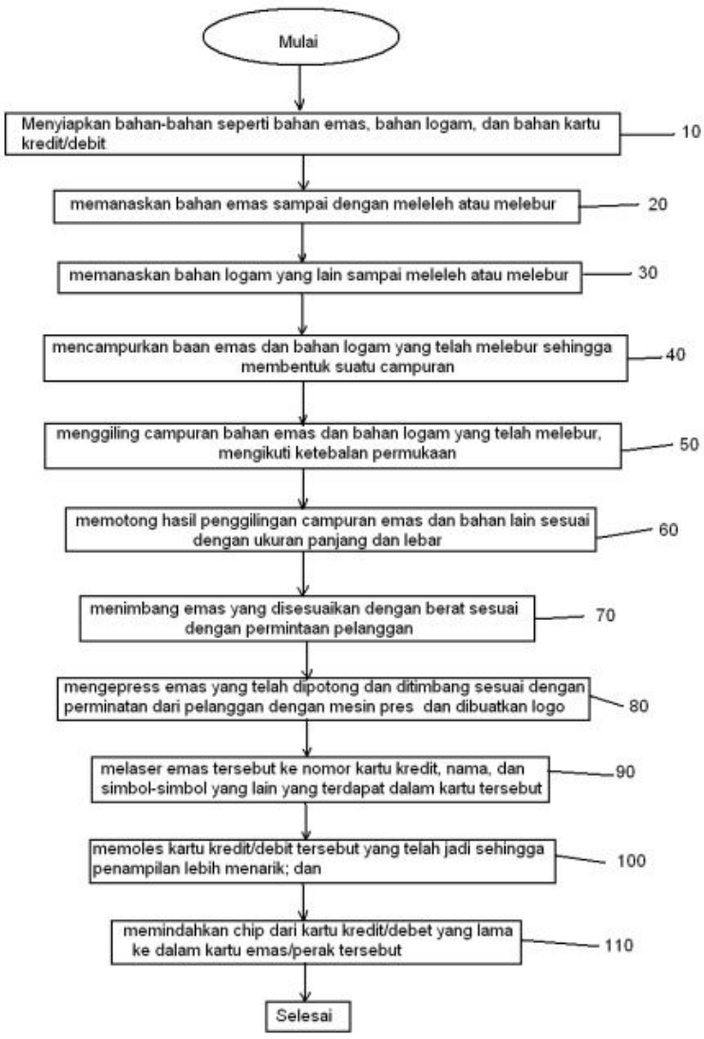
(72) Nama Inventor :
Arie Indra Manurung, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Arie Indra Manurung
Ancol Mansion Town House S/1, RT/RW 013/010, Kel. Ancol, Kec. Pademangan

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN KARTU KREDIT/DEBIT BERBAHAN DARI EMAS ATAU PERAK

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan suatu proses pembuatan kartu kredit/debit berbahan dari emas atau perak, terdiri dari: menyiapkan bahan-bahan seperti bahan emas, bahan logam dan bahan kartu kredit/debit; memanaskan bahan emas sampai dengan meleleh atau melebur; memanaskan bahan logam yang lainnya sampai dengan meleleh atau melebur; mencampurkan bahan emas dan bahan logam yang lainnya yang telah melebur sehingga membentuk suatu campuran; menggiling campuran bahan emas dan bahan logam yang telah melebur, mengikuti ketebalan permukaan; memotong hasil penggilingan campuran emas dan bahan lain sesuai dengan ukuran panjang x lebar sesuai dengan permintaan pelanggan; menimbang emas yang disesuaikan dengan berat sesuai dengan permintaan dari pelanggan; mengepress emas yang telah dipotong dan ditimbang sesuai dengan permintaan dari pelanggan dengan mesin pres dan dibuatkan logo; selanjutnya melaser emas tersebut ke nomor kartu kredit, nama, dan symbol-simbol yang lainya yang terdapat dalam kartu tersebut; memoles kartu kredit tersebut yang telah jadi sehingga penampilan lebih menarik; dan memindahkan chip dari kartu kredit/debit yang lama ke dalam kartu emas/perak tersebut.



Gambar 3

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01573 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202010649

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26/12/2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M)
Universitas Negeri Padang
Jl Prof Dr Hamka Air Tawar Barat Padang

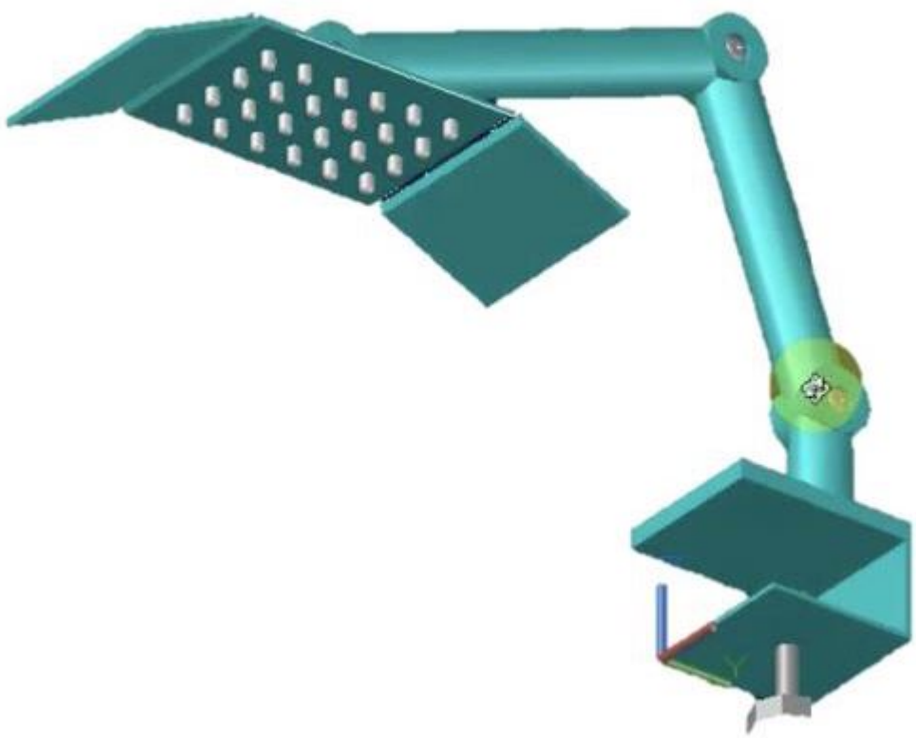
(72) Nama Inventor :
Ifdil, ID
Zadrian Ardi, ID
Nilma Zola, ID
Rima Pratiwi Fadli, ID
Izwah Binti Ismail , MY

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si.
Jl. Prof Dr Hamka Air Tawar Barat Padang

(54) Judul Invensi : IP LIGHT TECHNOLOGIES (IPLT)

(57) Abstrak :

Sebuah cahaya persepsi prototipe terdiri dari; satu set lampu dan keragaman LED yang membentang di sayap horizontal dengan jarak relasi dari pegangan utama; pegangan yang memanjang dari pegangan utama dengan arah berlawanan dari vertikal ke horizontal; susunan linier dari tampilan yang diterangi terletak pada permukaan tampilan pegangan; sejumlah sakelar kendali yang dipasang pada kotak; perangkat yang selanjutnya terdiri dari suplai daya dan sirkuit kendali; dimana LED pada kedua sayap diatur dalam susunan yang dikonfigurasi sehingga kombinasi dari setiap bohlam dapat memproyeksikan cahaya intensitas tinggi; dimana penjepit lampu di desain dengan pegas dan dapat di jepitkan di pinggir meja atau pemukaan lainnya.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01570 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202010564

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23-12-2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Labuhanbatu
Jln. Gose Gautama No. 02 Rantauprapat

(72) Nama Inventor :
Rizky Elvinasari, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Labuhanbatu
Jln. Gose Gautama No. 02 Rantauprapat

(54) Judul Invensi : Tumpangsari Sirkulasi Air Kolam Ikan Lele Dengan Budidaya Cacing Sutera (Tubifex Sp)

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai Tumpangsari Sirkulasi Air Kolam Ikan Lele dengan Budidaya Cacing Sutera(Tubifex Sp) yang dicirikan dengan sirkulasi yang terdiri dari pipa-pipa penghubung dan kolam tempat penyaluran air dengan ukuran panjang 100 meter, lebar 80 cm dengan kedalaman 20 cm.a, yang berbentuk persegi empat dengan satu buah sekat.b, penambahan lumpur secara manual kemudian dialirkan ke kolam persegi.c, Kandungan lumpur yang dialirkan akan mengalami sedimentasi di dasar kolam sehingga diharapkan dapat menyerap aroma bau yang ditimbulkan. d, proses sirkulasi mulai berlangsung untuk menghasilkan cacing sutera.e,Suatu tumpangsari dari wadah untuk budidaya ikan lele dengan budidaya cacing sutra yang dicirikan dengan: kerangka yang dilengkapi dengan tabung terbuka pada bagian atas dan kaki penyangga pada bagian bawah, kemudian dinding tabung terbuka dapat terbuat dari sejenis plastik yang dirangkai sehingga menjadi satu rangkaian, dimana jarak antara permukaan tanah dengan bagian bawah tabung terbuka lebih dari diameter tabung terbuka. Sesuai dengan invensi ini, wadah budidaya cacing ini memiliki keunggulan dengan adanya tabung terbuka berdimensi vertikal untuk mengurangi bau kolam ikan lele dan membuat cacing sutra tumbuh dan berkembang biak sehingga membuat kegiatan budidaya cacing menjadi lebih mudah, praktis, efisien dan menghemat tempat.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01569 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202010554

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23-12-2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Labuhanbatu
Jln. Gose Gautama No. 02 Rantauprapat

(72) Nama Inventor :
Lisnawati Siregar, ID
Miftahul Jannah Nasution, ID
Itra Hariyadi, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Labuhanbatu
Jln. Gose Gautama No. 02 Rantauprapat

(54) Judul Invensi : Komposisi Fermentasi Kotoran Unggas Dan Tepung Bungkil Kelapa Atau Kedelai Sebagai Penghasil Dafnia Untuk Sumber Pakan Benih Ikan

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai komposisi untuk mengatasi permasalahan kesulitan penyediaan pakan benih ikan dengan menggunakan Komposisi Fermentasi Kotoran Unggas dan Tepung Bungkil Kelapa atau Kedelai sebagai Penghasil Dafnia untuk Sumber Pakan Benih Ikan, adonan pertama mengandung 10 kg kotoran unggas kering dalam 90 liter air yang difermentasi selama 5 – 10 hari sambil diarerasi. Adonan kedua mengandung tepung bungkil kelapa (bungkil kedelai) yang dihaluskan dan disaring dengan saringan 500 mikron. Kedua adonan ini kemudian dicampurkan dalam bentuk adonan baru yang terdiri dari 1.000 ml adonan pertama dan 200 gram adonan kedua. Adonan baru ini dicampurkan dalam kantong plastik (bekas kantong pupuk buatan) dan diperas di atas permukaan kolam produksi massal moina. Jumlah komponen adonan baru ini untuk setiap m3 air kolam pemeliharaan adalah 100 ml adonan pertama dan 200 gram adonan kedua dan kemudian kolam diari sampai kedalamn sekitar 50 cm. Tujuan lain dari invensi ini adalah memberikan kemudahan terhadap ketersediaan pakan benih ikan dengan fermentasi kotoran unggas dan tepung bungkil kelapa atau kedelai. Untuk menjaga kelestarian dengan mengurangi penangkapan dari alam.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01587 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202010406

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

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

(72) Nama Inventor :
Salam N. Aritonang, ID
Elly Roza , ID
Afriani Sandra, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
LPPM Universitas Andalas
Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis, Padang

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN BAKSO YANG DITAMBAHKAN BAKTERIOSIN HASIL EKSTRAKSI DARI Lactobacillus plantarum STRAIN SRCM 1 004 34

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan penambahan bakteriosin yang diekstraksi dari Lactobacillus plantarum strain SRCM 1 004 34 sebagai pengawet alami pada pembuatan bakso. Bakteriosin merupakan protein dengan efek antagonistik sebagai bakterisidal atau bakteriostatik terhadap pertumbuhan bakteri pathogen dan bakteri pembusuk. Tanpa bahan pengawet produk bakso memiliki masa simpan yang singkat dan hanya mampu bertahan sekitar 12 jam hingga maksimum 1 hari pada suhu kamar dan 6 hari pada suhu refrigerator. Penambahan bakteriosin dengan konsentrasi 0.3% dalam pembuatan bakso nyata dapat mempertahankan komposisi kimia bakso sapi walau sudah disimpan sampai 9 hari pada penyimpanan suhu refrigerator. Dengan demikian bakteriosin yang diekstraksi dari Lactobacillus plantarum strain SRCM 1 004 34 dapat menggantikan nitrit sebagai pengawet dalam pembuatan bakso.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01567 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202006132

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/08/2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Gostsa Khusnun Naufal
jl. A. Yani no 111, rt 06, rw 02, Kel Karangjati, Kec Blora, Kab Blora,

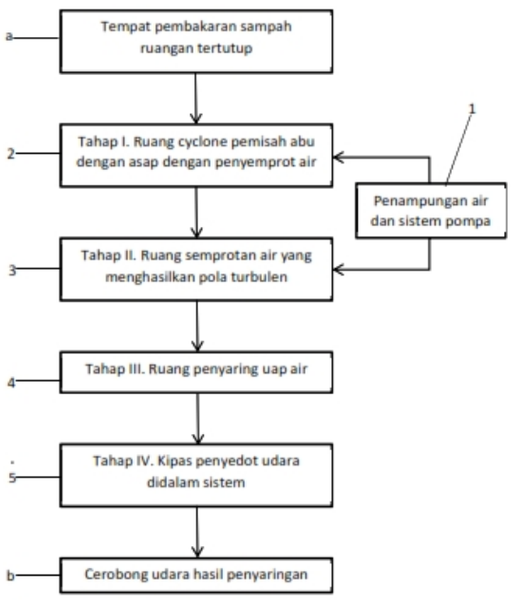
(72) Nama Inventor :
Gostsa Khusnun Naufal , ID
Mochammad Abdul Rozaq, ID
Mustofa Mansur, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Gostsa Khusnun Naufal
Jl. Ki Sarino Mangunpranoto No. 6, Kabupaten Ungaran, Jawa Tengah, 50511

(54) Judul Invensi : Tempat Pembakaran Sampah Tanpa Asap Sistem Bertingkat Sistem Modular

(57) Abstrak :

TEMPAT PEMBAKARAN SAMPAH TANPA ASAP SISTEM BERTINGKAT SISTEM MODULAR Tempat Pembakaran Sampah Tanpa Asap Sistem Bertingkat Sistem Modular. Dimana setiap sistem modular memiliki fungsi tersendiri. Pada sistem awal terdiri dari 5 (lima) modul. Modul pertama berupa penampungan air dan pompa. Modul kedua berupa cylone yang berguna memisahkan abu dengan asap, ditambahkan dengan semprotan air pada saluran masuknya. Modul ketiga berupa ruang penyemprot air dengan kemiringan tertentu yang menghasilkan turbulensi. Modul ke empat berupa ruang penyaring uap air dari modul ketiga. Modul kelima berupa kipas penyedot udara. Kelima modul tersebut dapat digandakan jika asap yang masuk kedalam sistem belum tersaring sempurna. Sebagai contoh modul ketiga dapat digandakan untuk menyempurnakan pengikatan asap oleh air. Contoh lain jika uap air terlalu banyak yang keluar dari cerobong asap maka modul keempat dapat digandakan untuk menambah kekuatan penyaringan uap air.



GAMBAR 2. Diagram alir Kerja Sistem

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01566 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00202001952

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 11/03/2020

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Joko Budi Wiryono
GONDANGMANIS Rt/Rw 002/007 Kel/des gondangmaniskecamatan Bae

(72) Nama Inventor :
JOKO BUDI WIRYONO, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Joko Budi Wiryono
GONDANGMANIS Rt/Rw 002/007 Kel/des gondangmaniskecamatan Bae

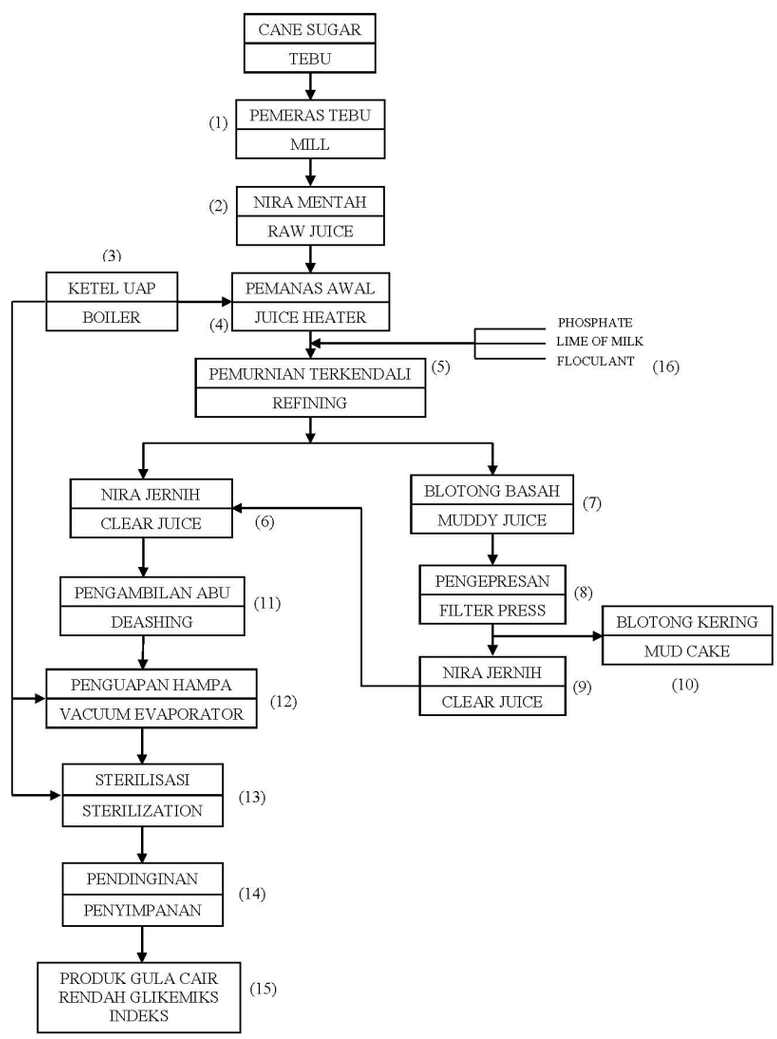
(54) Judul Invensi : METODE PROSES DAN PERALATAN UNTUK PRODUKSI GULA CAIR RENDAH INDEKS GLIKEMIK DARI BAHAN BAKU TEBU

(57) Abstrak :

Diungkapkan metode proses dan peralatan untuk produksi gula cair rendah indeks glikemik dari bahan baku tebu melalui proses pemerahan tebu menggunakan mesin pemeras tebu, proses pemurnian terkendali nira tebu menggunakan bahan pengendap dan CaCo3 serta bahan lain yang diperlukan untuk memisahkan padatan-padatan yang tidak dibutuhkan dan menetralkan pH, proses pengambilan kandungan kadar abu dalam nira jernih dengan resin penukar ion atau sejenisnya, proses penguapan dengan penguapan hampa sampai tingkat kemanisan atau kadar gula cair rendah indeks glikemik tertentu, proses sterilisasi gula cair rendah indeks glikemik, proses pendinginan, penyimapan dan/atau pengemasan gula cair rendah indeks glikemik hingga dihasilkan produk gula cair rendah indeks glikemik siap dikonsumsi atau di pasarkan, yaitu gula cair dari bahan baku tebu yang mempunyai nilai indeks gilkemik sama atau kurang dari 55 dan incumsa 400-1.500.

1/1

GAMBAR.1
FLOW DIAGRAM PROSES TEBU MENJADI GULA CAIR RENDAH INDEKS GLIKEMIK



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01572 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00201909668

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 28/10/2019

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
Jalan Jenderal Sudirman 51, Jakarta 12930

(72) Nama Inventor :
Widya Agustinah, ID
Ruth Angelica Kurniawan, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
Jalan Jenderal Sudirman 51, Jakarta 12930

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN BUBUR ULAT SAGU DAN PRODUK PREMIKS NASI GORENG SUMBER PROTEIN

(57) Abstrak :

PROSES PEMBUATAN BUBUR ULAT SAGU DAN PRODUK PREMIKS NASI GORENG SUMBER PROTEIN Proses pembuatan bubur ulat sagu dilakukan dengan proses pembersihan dan pemisahan kepala serta isi dari ulat sagu, perebusan dalam larutan garam, pencampuran dengan minyak goreng, dan penghalusan tekstur bubur ulat. Bubur ulat sagu memiliki kandungan protein sebesar 62.48 ± 0.35 %BK sehingga berpotensi sebagai bahan baku pada aplikasi produk pangan yang lebih luas dan kompleks. Bubur ulat sagu dikemas dalam kemasan toples kaca steril dan disimpan dalam freezer. Invensi premiks nasi goreng tinggi protein dengan sumber protein yang berasal dari bubur ulat sagu memiliki kadar protein kasar sebesar 25.08 ± 0.39 %BK atau setara dengan 7-8 %AKG dan dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet atau bahan kimiawi lainnya.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID (11) No Pengumuman : 2021/SID/01571 (13) A

(51) I.P.C :

(21) No. Permohonan Paten : S00201909358

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18/10/2019

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

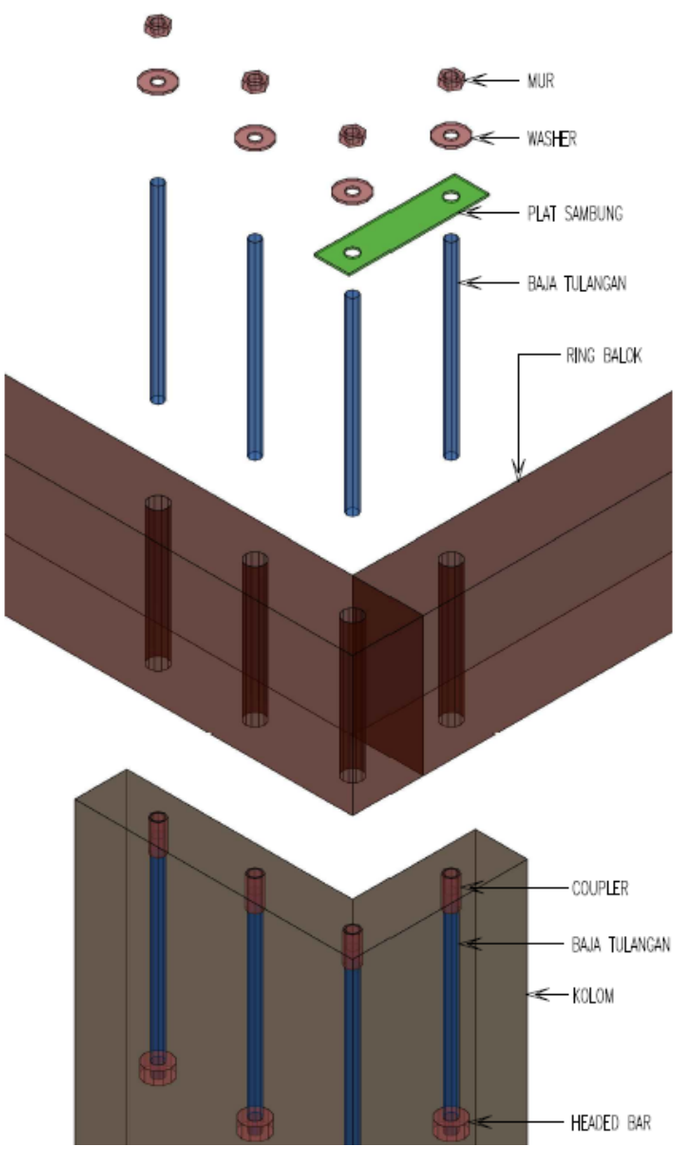
(43) Tanggal Pengumuman Paten : 21/06/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :
PT Wijaya Karya Beton Tbk
Jln. D.I Panjaitan Kav 9, Cipinang Cempedak, Jatinegara, Jakarta Timur

(72) Nama Inventor :
Gambiro, ID
Ignatius Harry Sumartono, ID
Melita Permata Junia, ID
Guntara Muria Adityawarman, ID
Nur Muladica, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
PT Wijaya Karya Beton Tbk
Jln. D.I Panjaitan Kav 9, Cipinang Cempedak, Jatinegara, Jakarta Timur

(54) Judul Invensi : SISTEM SAMBUNGAN MEKANIS PADA PERTEMUAN KOLOM DAN RING BALOK RUMAH PRACETAK

(57) Abstrak :

Sistem sambungan dikembangkan untuk menghubungkan antar elemen pada rumah pracetak. Prinsip yang dikembangkan dalam sistem sambungan mekanis ini adalah kuat dan mudah. Kuat artinya sistem sambungan kuat memikul beban-beban yang terjadi pada struktur. Mudah artinya sistem sambungan mudah diaplikasikan di lapangan. Sistem sambungan mekanis pada pertemuan kolom-ring balok pada rumah pracetak terdiri atas headed bar atau sambungan kait atau sambungan lewatan, kopler, pelat penyambung, washer, dan nut. Headed bar atau sambungan kait atau sambungan lewatan tertanam pada elemen kolom. Headed bar atau sambungan kait atau sambungan lewatan berfungsi sebagai menyalurkan gaya tarik pada beton. Headed bar atau sambungan kait bertujuan untuk memperpendek panjang penyaluran. Kopler berfungsi sebagai penyambung antara antara tulangan yang tertanam dan tulangan penyambung. Pelat penyambung berfungsi sebagai penghubung antara elemen struktur. Washer berfungsi untuk menjamin nut terpasang dengan kencang. Sedangkan nut berfungsi mengikat batang penyambung agar balok dan kolom terhubung dengan kuat. Tujuan dari invensi ini adalah mendapatkan suatu sistem untuk menyambungkan elemen kolom dan ring balok yang memenuhi prinsip kuat dan mudah.