



# BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 734/S/XII/2021

DIUMUMKAN TANGGAL 27 DESEMBER 2021 s/d 13 JANUARI 2022

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 27 DESEMBER 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. 734 TAHUN 2021**

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

## **TIM REDAKSI**

|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| Penasehat        | : | <b>Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual</b> |
| Penanggung jawab | : | <b>Direktur Paten, DTLST, dan RD</b>          |
| 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](http://www.dgip.go.id)**

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03524

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112127                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Maulluddul Haq, ID<br>Rahadian Zainul, ID<br>Sari Tanti Nursa Indah, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : KOMPOSISI KUE BAWANG DARI TEPUNG BERAS (RICE CONSPERSA)

(57) Abstrak :

Sebuah komposisi kue bawang dari tepung beras yang terdiri dari tepung beras; tepung tapioka; mentega; bawang merah; kapur sirih; telur ayam; garam; air. Dimana bahanbahan yang berupa tepung beras 1.500-2.500 gram, lebih disukai 2.000 gram, tepung tapioka 400-600 gram, lebih disukai 500 gram, mentega 200-300 gram, lebih disukai 250 gram, bawang merah 300-600 gram, lebih disukai 500 gram, kapur sirih 2-6 gram, lebih disukai 4 gram, telur ayam 40-60 gram, lebih disukai 50 gram, garam secukupnya dan air untuk mencampurkan semua bahan. Kue bawang dari tepung beras merupakan salah satu makanan yang memiliki efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

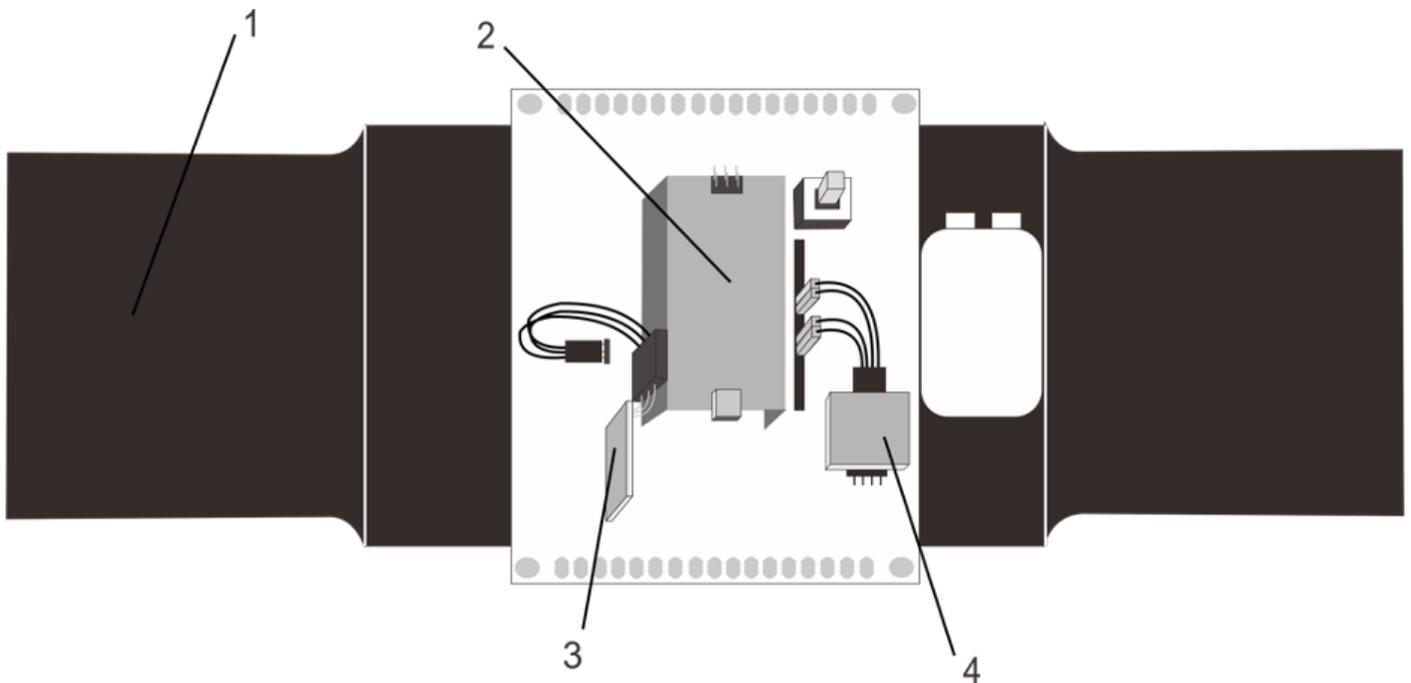
(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112112                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>SMA Averos<br>Jalan D.E Osok Km 12 masuk, Kelurahan Giwu, Kec.Klaurung.Sorong Timur,Papua Barat |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Ramadena Pathurahman, ID<br>Salsabila Gracia Anastasia, ID<br>David Piter Raymond Luhukay, S.Si, ID                                |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>SMA Averos<br>Jalan D.E Osok Km 12 masuk, Kelurahan Giwu, Kec.Klaurung.Sorong Timur,Papua Barat                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : PERANGKAT PEMANDU SALAT BERBASIS MIKROPENGENDALI BAGI PENYANDANG DISABILITAS TUNARUNGU

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan suatu perangkat pemandu salat, lebih khususnya suatu perangkat pemandu salat berbasis mikropengendali bagi penyandang disabilitas tunarungu. Tujuan invensi ini adalah untuk mengatasi kelemahan pada invensi sebelumnya. Tujuan khusus dari invensi ini adalah menyediakan suatu alat pada invensi ini berupa suatu perangkat pemandu salat berbasis mikropengendali bagi penyandang disabilitas tunarungu yang terdiri dari dua perangkat berupa armband pemandu salat yang digunakan oleh imam, serta strap getar yang digunakan oleh makmum tunarungu, dimana perangkat armband pemandu salat menggunakan sensor gyroscope MPU6050 untuk mendeteksi perubahan gerakan lengan imam dan modul HC-12 SI4463 sebagai router; perangkat strap getar menggunakan modul HC-12 SI4463 sebagai penerima data dari HC-12 SI4463, lampu LED 1 mm dan koin getar sebagai indikator yang menunjukkan perubahan gerakan salat imam; yang dicirikan dengan armband dilengkapi dengan mikropengendali yang terhubung dengan gyroscope MPU6050 dan HC-12 SI4463; dan strap getar yang dilengkapi dengan mikropengendali yang terhubung dengan HC-12 SI4463, lampu LED 1 mm dan koin getar; HC-12 SI4463 dan HC-12 SI4463 saling terhubung secara tanpa kawat untuk mengirim dan menerima data. Mikropengendali dikarakterisasi mempunyai dimensi 1,85 cm X 4,3 cm.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03523

(13) A

(51) I.P.C : A23F 3/14

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112087              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021 | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Eka Candra Lina, SP.MSi.IPM, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis                  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : TEH ARTISAN DENGAN BAHAN CAMPURAN TEH HIJAU DAN DAUN SUNGKAI SEBAGAI MINUMAN HERBAL

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan komposisi teh artisan berbahan baku daun sungkai dan bahan penunjang lainnya yang dapat memberi efek pada kesehatan. Teh artisan ini diracik dengan komposisi yang sesuai, sehingga menghasilkan citarasa yang tepat. Bahan utama yang digunakan pada pembuatan teh artisan ini adalah teh hijau, dan daun sungkai. Sedangkan bahan penunjang diantaranya secang, mint, buah jeruk dan osmanthus.

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112078              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Budhi Oktavia, S.Si, M.Si, Ph.D , ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si , ID<br>Zakiyatul Fitri , ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN CREPE CAKE DENGAN PENEMBAHAN BUAH NAGA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan crepe cake buah naga yang terdiri dari tepung terigu; telur; susu; buah naga; gula pasir; telur dimana adonan cair ini di kombinasikan dengan buah naga di campur dengan telur dan di campur lagi dengan susu cair yang akan di aduk rata hingga adonan tercampur. Metode pengolahannya adalah pencampuran semua bahan dari terigu, telur, buah naga, gula pasir, susu cair, di aduk merata sekitar 10-25 menit. Waktu yang lebih di sukai 20 menit. Dimasak dengan dengan margarin hingga adonan crepe tidak lengket dan sudah sedikit kecoklatan. Invensi ini berusaha untuk mengatasi masalah pengolahan makanan dari tepung dan buah naga menjadi makanan yang kurang di minati masyarakat. Fungsi utama crepe cake dari buah naga ini adalah untuk memberikan gizi dan nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03522

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112077              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021 | Nama Inventor :<br>Defrizal Saputra, S.Ds., M.Sn, ID  |
| Data Prioritas :                                      | (72) Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.S, ID<br>Tasya Yunita, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : KOMPOSISI SPAGETI BERBAHAN IKAN TUNA (Thunnini)

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi makanan fungsional yang terdiri dari tepung gandum dan ikan tuna yang dikombinasikan untuk menghasilkan makanan fungsional dengan komposisi tepung gandum sebanyak 500 gram, ikan tuna 200 gr dan larutan air sebanyak 200 ml. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan makanan fungsional memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya serta makanan yang banyak manfaat dan menyehatkan, serta cocok dikonsumsi oleh semua kalangan usia dengan harga yang terjangkau.

(51) I.P.C :

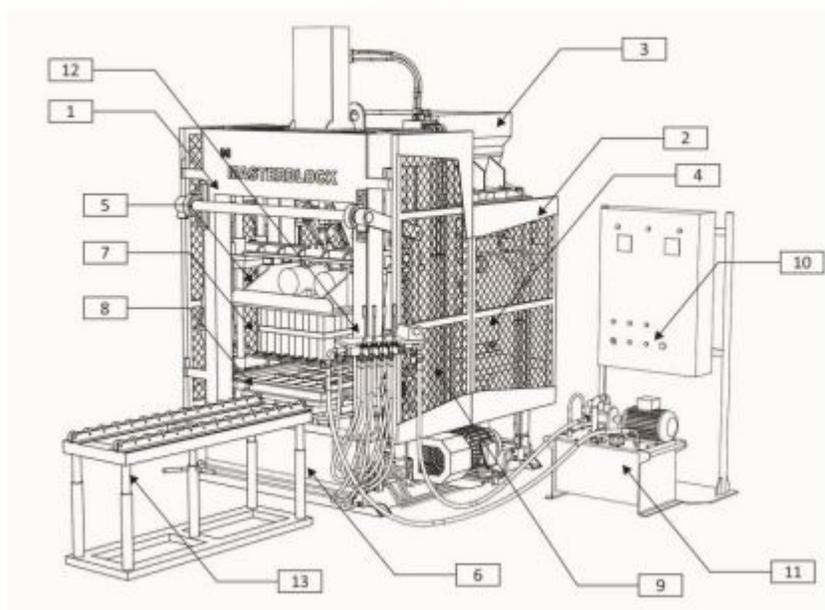
|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112072              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>PT. BETON INDOGRAHA<br>Dusun Karang Asem, Desa Martopuro, Kecamatan Purwosari,<br>Kabupaten Pasuruan |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021 |   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Nama Inventor :<br>Taufik Hidayat, ID<br>Salim Umar Mauladdawilah, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Taufik Hidayat<br>Jl. Sulawesi No.1, Gubeng, Surabaya, Kota SBY, Jawa Timur 60281                                     |

(54) Judul Invensi : MESIN PENCETAK BETON MASONRY (PAVING BLOCK, BATAKO, KANSTIN)

(57) Abstrak :

Invensi yang diajukan ini bertujuan untuk menciptakan mesin pencetak beton masonry (produk beton berukuran relatif kecil seperti paving block, batako, kanstein, U-Ditch berukuran kecil dan produk beton lainnya, yang dicetak secara masal dan dipasang dalam jumlah yang banyak), dengan kemampuan dan kualitas hasil produksi yang lebih baik dari mesin-mesin pencetak beton masonry di kelasnya, penggunaan semen yang efisien, dengan kapasitas sesuai kebutuhan pasar lokal sehingga biaya investasi dan biaya operasionalnya lebih terjangkau daripada mesin sejenis yang diimpor dari luar negeri, serta ruang cetak yang lebih tinggi dari mesin pencetak beton masonry sejenisnya sehingga dapat mencetak produk beton masonry dengan variasi yang lebih banyak.

Gambar 1



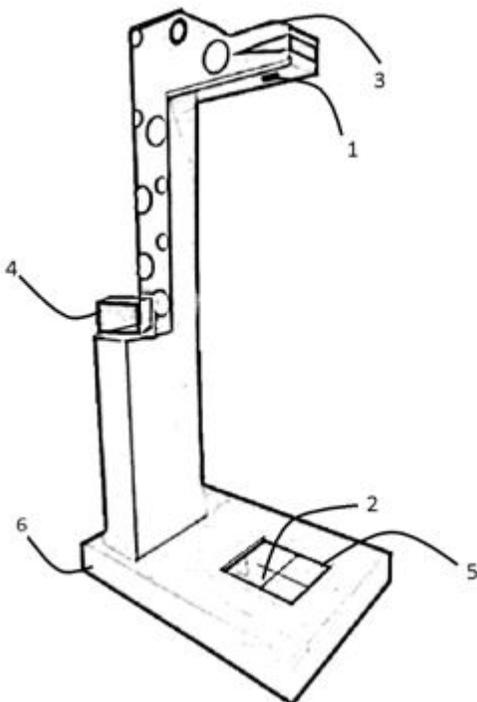
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112069                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24/12/2021                  | Nama Inventor :<br>HUSNENI MUKHTAR, ID<br>WILLY ANUGRAH CAHYADI, ID<br>DIEN RAHMAWATI, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) TEUKU ZULKARNAIN MUTTAQIEN, ID<br>DIENA YUDIARTI, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot                  |

(54) Judul Invensi : ALAT PENGUKUR BERAT BADAN DAN TINGGI BADAN DAN PENDETEKSI STUNTING BENTUK BERDIRI TEGAK

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan alat yang dapat mengukur berat badan, tinggi badan, hingga mendeteksi stunting dengan memanfaatkan sensor pengukur berat dan sensor pengukur ketinggian. Secara spesifik, stunting dapat dideteksi dengan menyimpulkan dari kombinasi nilai berat badan dan nilai tinggi badan. Invensi ini bersifat fixed/statik dan dapat dimanfaatkan untuk aplikasi medis atau kesehatan yang memerlukan pengukuran tinggi badan maupun berat badan serta klasifikasi pertumbuhan berat badan seperti obesitas dan klasifikasi tinggi badan seperti stunting pada balita.



(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112062                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>ITN Malang<br>Jl. Bendungan Sigura-gura No. 2 Malang  |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Fransiscus Xaverius Ariwibisono, ID<br>Nanik Astuti Rahman, ID<br>Ghoustonjiwani Adi Putra, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Mohammad Istnaeny Hudha, ID<br>Rini Kartika Dewi, ID<br>Dwi Ana Anggorowati, ID<br>Faidliyah Nilna Minah, ID<br>Redi Sigit Febrianto, ID<br>Sri Winarni, ID |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Nanik Astuti Rahman<br>Jl. Bendungan Sigura-gura No. 2 Malang  |

(54) Judul Invensi : FERMENTOR DENGAN KENDALI KONDISI OPERASI OTOMATIS BERBASIS IoT

(57) Abstrak :

Kendali kondisi operasi pada Fermentor bekerja dengan menggunakan tiga macam sensor yaitu sensor suhu, sensor pH pada air, dan sensor tekanan udara. Sistem kendali kondisi ini terdiri dari 2 sistem yaitu sistem pembacaan sensor, serta sistem monitoring pada smartphone. Sistem ini terintegrasi dengan sistem monitoring jarak jauh yang dapat mengakses laporan pembacaan sensor secara realtime. Adapun detil sistem adalah sebagai berikut : (1) Sistem penyimpanan log data sensor secara periodik ke dalam database pada server. Pengiriman data dengan menggunakan modul komunikasi data 4G/LTE; (2) Sistem interface yang terinstal pada smartphone Android akan membaca record data terakhir yang ada pada database server untuk ditampilkan pada dashboard smartphone Android.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112047                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Abna Hidayati, M.Pd, ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Gustia Ardiani, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : KOMPOSISI RUJAK BUAH DENGAN SAMBAL KACANG YANG DITAMBAHKAN ASAM JAWA (Tamarindus indica)

(57) Abstrak :

Sebuah komposisi rujak dengan sambal kacang yang ditambahkan asam jawa dan dicampurkan irisan buah-buahan segar membuat cita rasa yang khas dan segar. Menggunakan bahan-bahan seperti kacang tanah, gula merah, cabai, garam serta tambahan asam jawa yang di tumbuk menjadi satu dan kemudian di campurkan irisan buah-buahan segar. Invensi ini diharapkan dapat memberikan rasa rujak yang baru dan khas terutama dikalangan pecinta kuliner, dan menambah inovasi makanan yang terbuat dari buah-buahan segar. Proses pembuatan sambal kacang menggunakan sebanyak 50 gram kacang tanah, gula merah 100 gram, cabe rawit 5 gram, 10 mg air asam jawa, 10 mg garam. Proses pembuatan sambal dilakukan dengan menumbuk semua bahan secara kasar atau tidak terlalu halus. Sedangkan untuk buah-buahannya sendiri menggunakan sebanyak 50 gram nanas, 50 gram buah mentimun, 50 gram bengkoang, 50 gram mangga.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112037                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>UNIVERSITAS INDONESIA<br>Gedung Pusat Adminstrasi Universitas Indonesia, Kampus UI Depok     |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23/12/2021                  | Nama Inventor :<br>(72) Prof. Dr. Ivandini Tribidasari Anggraningrum, M.Si., ID<br>Dr. Endang Saepudin, ID<br>Putri Hawa Syaifie, S.Si., M.Si., ID      |
| Data Prioritas :<br>(30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>UNIVERSITAS INDONESIA<br>Direktorat Inovasi dan Science Techno Park, Gedung ILRC Lantai 1,<br>Kampus UI Depok |

(54) Judul Invensi : TEKNIK DETEKSI SPIKE GLIKOPROTEIN SARS-CoV-2 SECARA ELEKTROKIMIA MENGGUNAKAN AGEN PENGENAL ASAM SIALAT N-ACETYL NEURAMINIC (N-ACETYL NEURAMINIC ACID) PADA EIEKTRODA SCREEN-PRINTED CARBON TERMOFIDIKASI EMAS

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan teknik deteksi spike glikoprotein pada SARS-CoV-2 secara elektrokimia dengan menggunakan agen pengenal asam sialat N-Acetyl neuraminic (Neu5Ac). Tujuan utama dari invensi ini adalah membuat teknik alternatif untuk mendeteksi COVID-19 secara elektrokimia menggunakan elektroda karbon cetakan (screen printed carbon electrode, SPCE berdasarkan interaksi Neu5Ac dengan spike glikoprotein SARS-CoV-2. Hasil pengukuran menggunakan siklik voltametri menunjukkan penurunan arus puncak oksidasi larutan Neu5Ac sebelum dan sesudah penambahan spike glikoprotein subunit S1 SARS-CoV-2 pada +0,1 V. Penurunan arus ini menghasilkan kurva kalibrasi linier pada rentang konsentrasi spike glikoprotein subunit S1 SARS-CoV-2 dari 0,0025 µg/mL hingga 0,0075 µg/mL dalam pelarut buffer fosfat pH 7,6. Hasil tersebut memperlihatkan bahwa invensi ini dapat digunakan sebagai alternatif deteksi COVID-19 dalam analisis rutin dan masal dengan cepat, murah, mudah, dan akurat.

Larutan  
*N-Aceutylneuraminic  
acid*

Larutan *spike  
glikoprotein (S2)  
SARS CoV-2*

SPCE-Au

Voltamogram

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03462

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202112025              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 23/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Nova Yulia, S.Hum., M.Pd., ID<br>Dr. Rahadian Zainul S.Pd., M.Si., ID<br>Fadila Artamevia, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : Formulasi minuman fungsional ice jelly berbahan dasar mangga (Mangifera indica)

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi minuman fungsional yang terdiri dari buah mangga, susu, jelly, airperisa, dikombinasikan untuk menghasilkan minuman fungsional dengan komposisi susu cair sebanyak 100 ml air perasa 200 ml, buah mangga, dan larutan gula sebanyak 10 ml. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan minuman fungsional memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya serta menjadi minuman yang banyak manfaat,menyehatkan,serta cocok dikonsumsi oleh semua kalangan dengan harga yanf sangat terjangkau.

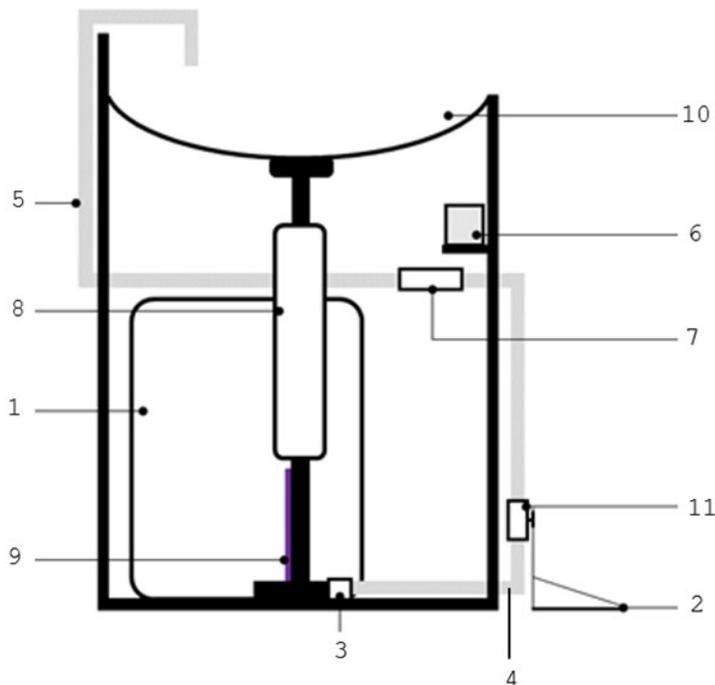
(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111988              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>SMK AK Nusa Bangsa<br>Jl. KH. Sholeh Iskandar KM.4, Tanah Sareal, Kota Bogor |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021 | Nama Inventor :<br>Ahmad Raihan Maulana, ID<br>Wildan Ramadan, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Titik Handayani, S.Si, ID<br>Gempur Irawan Supena Putra, S.Si, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>SMK AK Nusa Bangsa<br>Jl. KH. Sholeh Iskandar KM.4, Tanah Sareal, Kota Bogor                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : WASTAFEL YANG DILENGKAPI DENGAN PEMBANGKIT LISTRIK DAN PENYARING

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan wastafel yang dilengkapi dengan pembangkit listrik dan penyaring sehingga menghasilkan energi listrik dan air pembuangan wastafel dapat disirkulasikan kembali setelah melewati penyaring tersebut. Wastafel menurut invensi ini terdiri dari: penampung air, pedal air, pompa, baterai, mikro generator, penyaring, dan lampu ultraviolet. Mikro generator dipasang pada saluran air yang mengalirkan air dari penampung air menuju kran dimana mikro generator terhubung dengan baterai sehingga energi listrik yang dihasilkan oleh mikro generator kemudian disimpan di baterai tersebut. Wastafel ini juga dilengkapi dengan penyaring dan lampu ultraviolet yang dipasang pada saluran pembuangan dari kran menuju penampung air sedemikian hingga air pembuangan tersebut dapat disirkulasikan kembali oleh pompa menuju kran apabila pedal air diinjak.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03519

(13) A

(51) I.P.C : A61L 27/56, A61L 27/24, A61L 27/38

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111987                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>SMA Negeri 3 Denpasar<br>Jalan Nusa Indah No. 20X Denpasar |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Ni Luh Putu Arista Supadmi, ID<br>Made Rai Rahayu, S.Pd, M.Si, ID                             |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>SMA Negeri 3 Denpasar<br>Jalan Nusa Indah No. 20X Denpasar                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : MEMBRAN DEKOLORISATOR DARI KOMBINASI SERAT RUMPUT  
ILALANG (IMPERATA CYLINDRICAL) DAN KOLAGEN TULANG AYAM (GALLUS GALLUS  
DOMESTICUS)

(57) Abstrak :

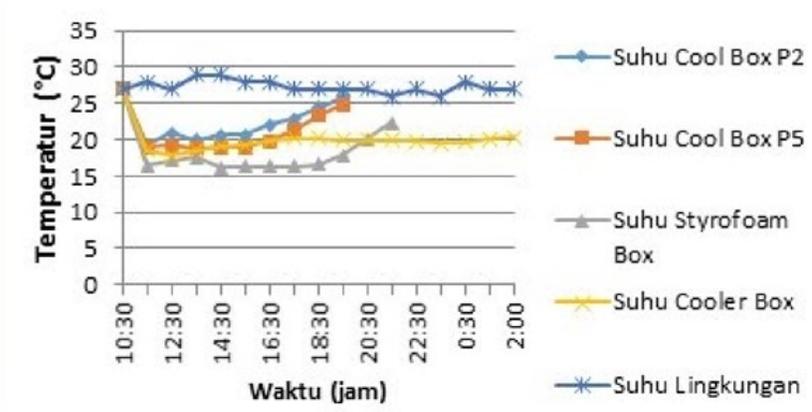
Invensi ini berkaitan dengan suatu membran filiasi untuk pewarna naphthol menggunakan kombinasi dari serat rumput ilalang (imperata cylindrical) dan kolagen tulang ayam (gallus gallus domesticus). Produk membran filiasi untuk pewarna naphthol ini memiliki nilai fluks sebesar 4,58 L/m<sup>2</sup> dan nilai koefisien rejeksi meningkat sehingga mampu menyaring pewarna naphthol dengan lebih baik.

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111986                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>SMA Negeri 3 Denpasar<br>Jalan Nusa Indah No. 20X Denpasar |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Ni Made Kalkhi Suci Sruti, ID<br>Putu Rania Jenaneswari, ID<br>Made Rai Rahayu, S.Pd, M.Si, ID     |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>SMA Negeri 3 Denpasar<br>Jalan Nusa Indah No. 20X Denpasar                  |

(54) Judul Invensi : INSULASI TERMAL DARI ENCENG GONDOK DAN TONGKOL JAGUNG

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan suatu komposisi insulasi termal yang terdiri dari campuran enceng gondok (*Eichhornia crassipes*) dan tongkol jagung (*Zea mays*) dan beberapa zat pelapis lain. Invensi ini bertujuan untuk mengatasi kekurangan dari prior art pada khususnya menyediakan suatu komposisi bahan insulasi termal). Produk sebagaimana hasil dari invensi ini memiliki kemampuan mempertahankan suhu sehingga mampu dimanfaatkan untuk bahan pelapis kotak pendingin.



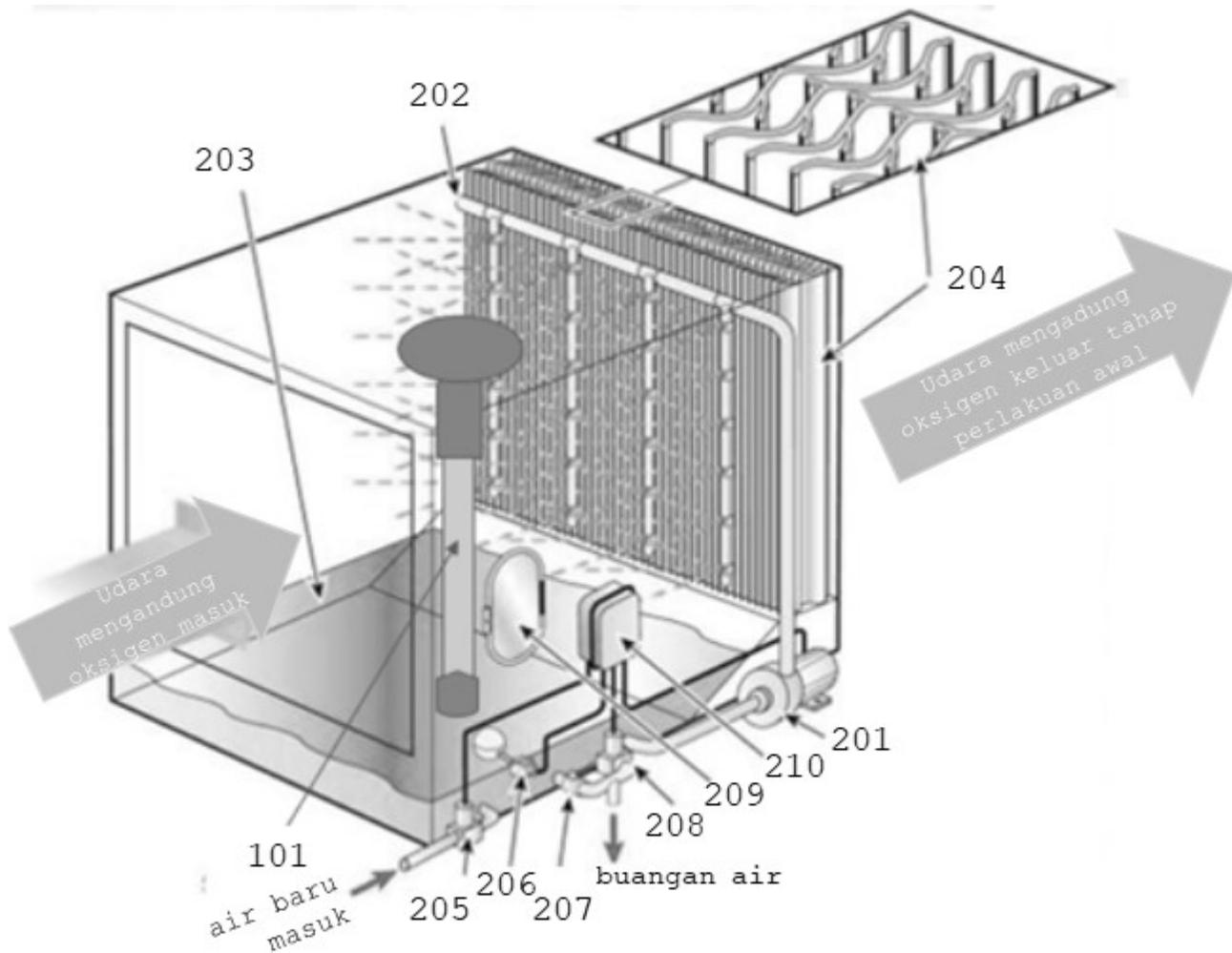
(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111969              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>UNIVERSITAS INDONESIA<br>Gedung Pusat Adminstrasi Universitas Indonesia, Kampus UI Depok     |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021 | Nama Inventor :<br>Prof. Dr. Ir. Setijo Bismo, DEA, ID<br>Prof. Dr. Ir. Nelson Saksono, M.T, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Dr. Eva Fathul Karamah, S.T., M.T, ID<br>Dr. Bambang Heru Susanto, S.T., M.T, ID<br>Muhammad Ibadurrohman, S.T., M.T., Ph.D, ID                    |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>UNIVERSITAS INDONESIA<br>Direktorat Inovasi dan Science Techno Park, Gedung ILRC Lantai 1,<br>Kampus UI Depok |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : ALAT PURIFIKASI UDARA MELALUI PENEBARAN PLASMA ANION DINGIN SECARA KONVEKSI PAKSA MENGGUNAKAN KIPAS TANGENSIAL YANG DILENGKAPI UVC, OZON DAN DINDING TERBASAHAI UNTUK DISINFEKTASI VIRUS DAN BAKTERI PATOGEN

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai alat untuk purifikasi udara berbasis anion plasma oksigen basah. Alat ini menggunakan oksigen berkonsentrasi tinggi yang dihasilkan dari aliran udara yang telah melewati tahapan perlakuan awal dengan cara disinari dengan sinar UVC yang memiliki panjang gelombang 220 - 255 nm untuk desinfeksi udara masuk dan mengurangi kandungan emisi ozon yang terbentuk hingga 0,05 ppm. Secara bersamaan udara yang melalui sinar UVC ini dibasahi oleh air dari spray nozzle pada sistem dinding-dinding kolom terbasahi. Selanjutnya udara tersebut diputar, disebarkan dan dihamburkan oleh kipas tangensial untuk melewati generator plasma anion. Efek terkonsentrasinya plasma anion di dalam ruangan diharapkan dapat mendisinfeksi mikroorganisma secara umum, termasuk bakteri dan virus dan sekaligus memberikan efek dingin dan lembab ketika terkena permukaan kulit manusia yang sedang dalam ruangan tersebut. Invensi ini mengklaim pada alat purifikasi udara yang menggunakan sinergitas plasma anion, UVC, dan ozon dalam purifikasi dan desinfeksi udara dengan dilengkapi kipas tangensial untuk memberikan kinerja konveksi paksa terbaik dalam penyebaran plasma anion didalam ruangan sehingga dapat mempurifikasi dan mendesinfeksi udara.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03476

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111952              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Elva Rahmah, S.Sos., M.I.Kom., ID<br>Dr. Rahadian Zainul S.Pd., M.Si., ID<br>Andini , ID   |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN BROKOLI (Brassica oleracea Var italica)  
KRISPI

(57) Abstrak :

Sebuah metode pembuatan jajanan fungsional brokoli krispi yang terdiri dari brokoli; tepung bumbu; air; garam; dan udang rebon; dimana brokoli dan udang rebon dikombinasikan untuk menghasilkan jajanan fungsional. Metode pengolahannya adalah menghilangkan pestisida dari brokoli menggunakan air dan garam selama 10-30 menit. Namun, waktu yang lebih disukai 20 menit. Setelah itu rebus brokoli selama 5-15 menit. Namun, waktu yang lebih disukai 10 menit. Buat adonan basah dan kering lalu baluri brokoli dengan adonan hingga merata. Goreng dengan minyak panas hingga kuning keemasan. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan jajanan fungsional memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya serta memanfaatkan pengolahan brokoli menjadi produk makanan fungsional.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03490

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111949                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dony Novaliendry, ID<br>Rahadian Zainul, ID<br>Silvia Rizkyani, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : KOMPOSISI BUTTER CREAM DENGAN PENAMBAHAN GULA MINT  
(Mentha Piperita L.)

(57) Abstrak :

Sebuah komposisi butter cream yang terdiri dari mentega; susu; gula halus dan gula mint; dimana mentega dan gula mint dikombinasikan untuk menghasilkan butter cream dengan komposisi mentega sebanyak 1 kg, susu sebanyak 0,1 kg dan l gula halus sebanyak 0,5 kg. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan butter cream memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya serta memanfaatkan berbagai jenis gula bisa dijadikan butter cream yang sangat enak.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03501

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111946                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Devni Prima Sari, ID<br>Rahadian Zainul, ID<br>Vanny Kurniati, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : Metode pembuatan croissant pastry dengan pengisian isian krim keju dengan pengabungan minyak zaitun ke dalam adonan (Olea europea L)

(57) Abstrak :

Sebuah metode makanan fungsional yang terdiri dari berbagai macam keju yang meleleh dan parutan; coklat parut; dan dikomendasikan dengan buahan untuk menghasilkan makanan fungsional dengan komposisi keju sebanyak 200 gr, coklat sebanyak 100 gr dan buahan sebanyak 100 gr. invensi ini dapat mengembalikan suasana hati yang kurang baik, bisa dikonsumsi bersamaan dengan kopi; susu; dan teh

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111938                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Sentra KI Universitas Sam Ratulangi<br>Jl. Kampus Unsrat, Manado |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Max Tulung, ID<br>Frangky Hendra Rorong, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Sam Ratulangi<br>Jl. Kampus Unsrat, Manado                            |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : Optimalisasi Pemanfaatan Laba-Laba Sebagai Pengendali Hayati Hama Dengan Cara Modifikasi Lingkungan Padi Sawah

(57) Abstrak :

Invensi percobaan lapangan yakni (1) penanaman konvensional dengan cara penanaman padi sawah sesuai dengan cara petani; dan (2) penanaman padi sawah dengan modifikasi lingkungan dengan penggunaan pupuk organik, pestisida nabati. Pengambilan sampel laba-laba dengan memasang perangkap jebakan, dan pengamatan langsung laba-laba. Hasil invensi menunjukkan bahwa keragaman spesies artropoda dan populasinya relatif tinggi pada tanaman padi sawah yang lingkungannya dimodifikasi dan tanpa perlakuan pupuk dan pestisida sintetis. Pada lingkungan padi sawah yang dilakukan perlakuan pupuk dan pestisida sintetis keragaman spesies dan populasinya artropoda relatif lebih rendah dibandingkan dengan padi sawah yang lingkungannya dimodifikasi tanpa perlakuan pupuk dan pestisida sintetis. Adapun spesies yang ditemukan pada perangkap jebakan antara lain laba-laba serigala *Pardosa pseudoannulata*, kumbang *Carabidae* tanah, *Theridion* sp., anjing tanah dan semut. Selanjutnya spesies yang menempati bagian permukaan tanaman dan di sekitar rumput adalah capung jarum *Agriocnemis femina*, capung *Gomphilidae* dan *Libellulidae*, *Tetragnatha nitens*, *Pachygnatha* sp., *Atypena* sp., *Argiope* sp., *Cyclosa* sp., dan *Gerridae* dan *Menochilus* sp. Jenis hama yang teramati sepanjang masa tanam padi sawah baik pada sawah yang dimodifikasi maupun konvensional adalah penggerek batang padi dan walang sangit. Fakta lain bahwa tanaman padi yang ditanam secara konvensional dan dimodifikasi lingkungannya dapat memberikan hasil yang baik.

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111925                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Lembaga Penelitian Universitas Sumatera Utara<br>Jalan Perpustakaan no. 3A, Kampus USU, Padangbulan-Medan 20155 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Prof. Dr. Apt., Masfria, MS, ID<br>Pani Reflesia Nainggolan, ID<br>Gitta Yohana Avulina Br Tarigan, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Lembaga Penelitian Universitas Sumatera Utara<br>Jalan Perpustakaan no. 3A, Kampus USU, Padangbulan-Medan 20155                  |

(54) Judul Invensi : EKSTRAK ETANOL DAN FRAKSI BUAH CEREMAI (Phyllanthus acidus L.) SEBAGAI ANTIMIKROBA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan manfaat ekstrak etanol dan fraksi (n-heksana, etilasetat, air/sisa) buah ceremai (Phyllanthus acidus L.) yang diperoleh secara perkolasi dengan pelarut etanol 96%, n-heksana, etilasetat. Ekstrak etanol dan fraksi buah ceremai (Phyllanthus acidus L.) memiliki aktivitas antimikroba secara in vitro dengan metoda difusi agar. Ekstrak etanol, fraksi n-heksana, etilasetat dan sisa (air) buah ceremai (phyllanthus acidus (l.) skeels) memiliki aktivitas antimikroba terhadap pertumbuhan Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Candida albicans dan Microsporium canis dengan aktivitas antimikroba yang paling efektif ditunjukkan oleh fraksi etilasetat, sedangkan aktivitas antimikroba terlemah ditunjukkan oleh fraksi n-heksana. Fraksi etilasetat buah ceremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeels) memiliki aktivitas antibakteri yang efektif terhadap pertumbuhan Staphylococcus aureus, Escherichia coli pada konsentrasi 40 mg/ml dengan diameter hambatan berturut-turut 15,50 mm dan 14,17 mm. Dan efektif menghambat Candida albicans pada konsentrasi 35 mg/mL dengan diameter hambat sebesar 14,67 mm dan konsentrasi 100 mg/mL dengan diameter 14,70 mm terhadap Microsporium canis

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03475

(13) A

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111922                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>PT. PUF STRATEGI GLOBAL<br>Bellezza Permata Hijau Office Walk, Lantai 2 No. 282, Jl. Letjen Soepono No. 34, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | Nama Inventor :<br>SUCIPTO KOKADIR, BSC., ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) GREESTY FINOTORY SWANDINY, S.Farm., M.Farm., APT., ID<br>SRI WULAN, S.Pi, ID<br>SUNAN PRIA AJI, ST., ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Sigit Nugraha S.H.,<br>Ubud Village, Kintamani C1 - 25, Kel. Sudimara Timur, Kec. Ciledug  |

(54) Judul Invensi : FORMULASI ROKOK ELEKTRIK YANG MENGANDUNG VITAMIN B6, TAURIN DAN KAFEIN UNTUK MEMBANTU MEMELIHARA STAMINA

(57) Abstrak :

FORMULASI ROKOK ELEKTRIK YANG MENGANDUNG VITAMIN B6, TAURIN DAN KAFEIN UNTUK MEMBANTU MEMELIHARA STAMINA Formulasi kombinasi dari bahan yang terdiri dari Vitamin B6 (Pyridoxine Hydrochloride), Taurine, Caffein, Polietilena glikol, Vegetable gliserin dan flavor. Formulasi cairan rokok elektrik ( Minuman Berenergi ) untuk membantu memelihara stamina tubuh yang dihantarkan secara inhalasi.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111916                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Gadjah Mada<br>Direktorat Penelitian, Gedung Pusat UGM Lantai 3 Sayap Selatan,<br>Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia, 55281 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Lily Arsanti Lestari, ID<br>Salwa Kamilia Cahyaning Hidayat, ID<br>Jessica Hansen, ID<br>Miladyah Putri Pinasti, ID<br>Rincha Milenio Takwa Agastian Situmorang, ID       |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Gadjah Mada<br>Direktorat Penelitian, Gedung Pusat UGM Lantai 3 Sayap Selatan,<br>Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia, 55281                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : FORMULA SERBUK MINUMAN KOLAGEN YANG MENGANDUNG HIDROLISAT KOLAGEN, PREBIOTIK, DAN VITAMIN C

(57) Abstrak :

Tujuan dari invensi ini adalah untuk menyediakan suatu komposisi serbuk minuman kolagen dengan kandungan prebiotik dan vitamin C agar dapat digunakan sebagai pangan fungsional. Telah dihasilkan invensi terkait suatu komposisi serbuk minuman kolagen yang terdiri dari bubuk hidrolisat kolagen (20-30%), prebiotik (35-42%), maltodekstrin (25-32%), vitamin C (0,5-0,6%), sukrosa (2-5%), perisa (0,2-0,3%), sukralosa (0,1-0,2%), asam sitrat (1-3%), dan trikalsium fosfat (0,5-0,6%). Hidrolisat kolagen pada invensi ini dapat bersumber dari kolagen sapi maupun ikan, lebih disukai kolagen dari ikan. Tahapan singkat pembuatan serbuk minuman kolagen diawali dengan menyiapkan wadah atau alat pencampur bahan kering dengan spesifikasi food grade, mencampurkan bahan-bahan mulai dari yang persentasenya kecil terlebih dahulu hingga semua bahan tercampur rata selama kurang lebih 10-15 menit, dan mengemas produk minuman kolagen dengan menggunakan kemasan food grade. Bubuk minuman kolagen ini dapat disajikan dengan cara menambahkan air mineral sebanyak 150-200 ml ke dalam 15-20 gram serbuk minuman kolagen, kemudian diaduk hingga larut seluruhnya. Hasil uji organoleptik dan uji daya terima menunjukkan bahwa invensi ini memiliki sifat organoleptik yang disukai dan daya terima yang baik oleh konsumen.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111898                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Abna Hidayati, M.Pd, ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Viony Delusia , ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN YOGURT JENIS KELAPA (COCOS NUCIFERA)

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan yogurt kelapa yang dibuat dengan semacam metode persiapan yogurt kelapa dan metode ini, termasuk dalam bidang teknik pemrosesan produk susu fermentasi. metode pembuatan yogurt kelapa yaitu susu mentah dipanaskan hingga 45-50°C, dengan pengukur volume total cairan umpan, pembubaran 3gram/Liter WHEY MURNI ditambahkan, terhidrasi 30 poin Zhong Hou terus dipanaskan hingga 55-65°C, yang dimodifikasi serat 1gram/Liter, Ultra Tex 5 gram/liter, buah ditambahkan 2gram/liter, geser setelah sepuluh menit, ditambahkan 4 gram/liter oligofruktosa, 8 gram/liter sirup fruktosa, 80 gram/liter pasir putih Gula, bubur kelapa dan/atau bubuk kelapa dan/atau mentega kelapa, setelah lima menit, pendinginan pasokan susu mentah 100% untuk diaduk, tercampur merata dan memperoleh cairan Pakan, cairan umpan didinginkan hingga 41-43°C, memasuki fermentor dalam 95°C, sterilisasi 300 detik, diinokulasi dengan agen fermentasi tipe puting langsung untuk susu asam, fermentasi hingga keasaman mencapai 70 ° T atau lebih dan Ketika bubuk kelapa, bubuk kelapa, mentega kelapa digunakan sendiri, dosis bubuk kelapa 8 gram/liter , dosis bubuk kelapa adalah 5gram/liter, dosis selai kelapa adalah 6gram/liter Dengan penggunaan jumlah total 10 gram/liter.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111895                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Jupriani M.Sn, ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Azzahratunnisa, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN LIP-TINT DARI BIJI TANAMAN SENDUDUK (Melastoma)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan biji tanaman senduduk menjadi lip-tint yang terdiri dari biji tanaman senduduk; madu; minyak zaitun; dan air dimana tumbukan biji senduduk dikombinasikan dengan madu dan ditambahkan minyak zaitun setelahnya. Metode pengolahannya adalah campuran dari tumbukan biji tanaman senduduk lalu ditambah madu, minyak zaitun, dan air. Kemudian aduk hingga merata. Selanjutnya diamkan selama 20 detik lalu saring bahan-bahan tadi. Kemudian pindahkan lip-tint yang sudah jadi kedalam boto, lip-tint siap digunakan. Invensi ini berusaha untuk mengatasi masalah pengolahan biji dari tanaman senduduk yang menghasilkan pigmen warna menjadi sebuah lip-tint. Fungsi utama lip-tint dari biji tanaman senduduk ini adalah untuk menghemat pengeluaran dan mencegah kerusakan pada bibir yang memakainya

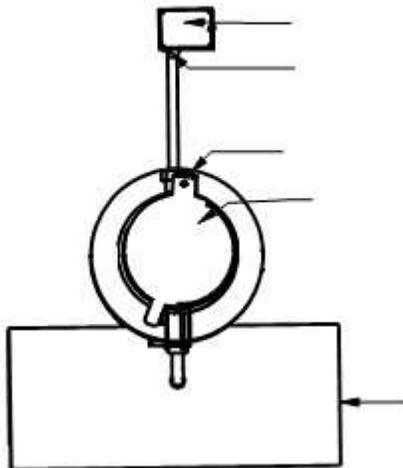
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111878                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>BADAN RISET DAN INOVASI NASIONAL (BRIN)<br>Gedung B.J. Habibie, Jl. M.H. Thamrin No.8, RW.1, Kb. Sirih, Kec.<br>Menteng, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dyah Aries Tanti, ID<br>Asri Indrawati, ID<br>Wiwiek Setyawati, ID<br>Sumaryati, ID<br>Indra Chandra, ID<br>Ardiansyah Ramadhan, ID<br>Andhika Jalsena, ID<br>Moch. Ahkas Rezky, ID<br>Raden Roro Tamara Putri, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>BADAN RISET DAN INOVASI NASIONAL (BRIN)<br>Gedung B.J. Habibie, Jl. M.H. Thamrin No.8, RW.1, Kb. Sirih, Kec.<br>Menteng, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : PENUTUP OTOMATIS UNTUK ALAT PENGUKUR HUJAN

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan alat pengukur hujan yang digunakan untuk sampling air hujan pada monitoring hujan asam yang meliputi otomatisasi penutup alat pengukur hujan sebagai pelindung sampel air hujan dari kontaminasi, yang dilengkapi dengan sensor yang berfungsi untuk membuka penutup alat pengukur hujan pada saat hujan dan menutup penutup alat pengukur hujan setelah hujan berhenti.



(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111868                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Heri Sutanto, ID<br>Eko Hidayanto, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Ilham Alkian, ID<br>Bella Aprimanti Utami, ID<br>Fatkhayatus Sa'adah, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang                  |

(54) Judul Invensi : Formula Sintesis Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub>-Fe Menggunakan Metode Presipitasi Berbantuan Gelombang Mikro Sebagai Material Fotokatalis

(57) Abstrak :

Telah dihasilkan invensi berupa serbuk Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub> sebagai material fotokatalis. Formula sintesis Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub>-Fe menggunakan metode presipitasi berbantuan gelombang mikro sebagai material fotokatalis yaitu: 1) Bi(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>.5H<sub>2</sub>O 0,5 g dan Fe(NO<sub>3</sub>)<sub>3</sub>.9H<sub>2</sub>O dengan perbandingan massa 3/100 (%wt) dilarutkan dalam 50 ml HNO<sub>3</sub> 5% (1 mol/l) diaduk selama 10 menit. 2) NaOH (1 mol/l) 250 ml ditambahkan ke larutan dan diaduk selama 2 jam hingga terbentuk endapan. 3) Endapan dipaparkan pada gelombang mikro daya 100 Watt selama 3 jam hingga terbentuk serbuk Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub>. Hasil karakterisasi XRD menunjukkan bahwa penambahan Fe tidak mengubah struktur kristal Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub> secara signifikan. Citra hasil karakterisasi SEM-EDX Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub>/Fe menampilkan partikel berbentuk seperti batang dan bola berpori. Hasil pengujian fotokatalitik terhadap amoxicillin menunjukkan bahwa nilai absorbansi sampel semakin menurun seiring peningkatan durasi degradasi. Dibandingkan komposisi persentase dopan Fe yang lain, material Bi<sub>2</sub>O<sub>3</sub>/Fe 3% memiliki energi gap paling minimal (2,02 eV), laju degradasi (0,0079 menit<sup>-1</sup>), dan efisiensi fotokatalitik paling optimal yaitu sebesar 76,34%.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111867                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Heri Sutanto, ID<br>Hadiyanto, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Ilham Alkian, ID<br>Tegar Pratama Kayong Wardana, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang                  |

(54) Judul Invensi : Formula Pembuatan Detektor Ion Kobalt (II) Menggunakan Karbon Dots Alami Berbahan Dasar Jeruk Nipis

(57) Abstrak :

Telah dihasilkan invensi berupa formula pembuatan karbon dots berbahan jeruk nipis sebagai detektor ion kobalt (II). Pembuatan karbon dots berbahan jeruk nipis sebagai detektor ion kobalt (II) dilakukan dengan formulasi dan tahapan sintesis: ekstraksi (30 ml), penambahan agen pasivasi (5 mL MEA), homogenisasi, pemaparan gelombang ultrasonik (30 menit), pemaparan radiasi gelombang mikro (60 menit), sentrifugasi, dan filtrasi. Karbon dots berbahan jeruk nipis memiliki kandungan gugus fungsi yang lebih banyak dan quantum yield paling tinggi dibandingkan karbon dots berbahan jeruk jenis lain. Penambahan ion kobalt menyebabkan perubahan intensitas fluoresensi ( $F_0/F$ ) yang paling signifikan dibanding ion logam berat lain. Fluoresensi menurun seiring dengan peningkatan konsentrasi ion kobalt (II) dari 0 hingga 200  $\mu\text{M}$  yang menunjukkan bahwa karbon dots berbahan jeruk nipis sangat sensitif terhadap keberadaan ion kobalt (II). Terdapat korelasi linier antara penurunan fluoresensi dan konsentrasi ion kobalt (II) yang membentuk suatu persamaan  $F/F_0 = 0.0014 [C] + 1.0187$  dengan  $R^2 = 0,9704$  sehingga diperoleh batas konsentrasi ion kobalt (II) yang mampu dideteksi karbon dots jeruk nipis sebesar 1,63  $\mu\text{M}$ .

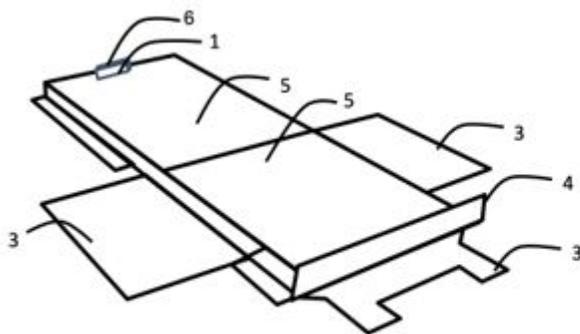
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111866                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>HUSNENI MUKHTAR, ID<br>WILLY ANUGRAH CAHYADI, ID<br>DIEN RAHMAWATI, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) TEUKU ZULKARNAIN MUTTAQIEN, ID<br>DIENA YUDIARTI, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot                  |

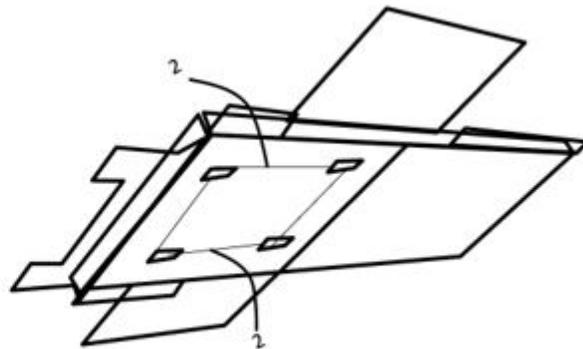
(54) Judul Invensi : ALAT DETEKSI STUNTING LIPAT PORTABEL

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan alat yang dapat mendeteksi stunting dengan rancangan alat yang dapat dilipat dan portabel. Invensi ini memanfaatkan sensor pengukur berat dan sensor pengukur ketinggian untuk mengukur berat badan dan tinggi badan. Secara spesifik, stunting dapat dideteksi dengan menyimpulkan dari kombinasi nilai berat badan, nilai tinggi badan, usia, dan jenis kelamin. Invensi ini bersifat dapat dilipat dan portabel. Invensi ini dapat dimanfaatkan untuk aplikasi medis atau kesehatan yang memerlukan pengukuran tinggi badan maupun berat badan serta mendeteksi stunting secara portabel.



Perspektif atas



Perspektif bawah

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111855                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Pusat HKI Untan<br>Jl. Daya Nasional Komp. Universitas Tanjungpura Pontianak |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Liza Pratiwi, M.Sc, Apt, ID   |
| Data Prioritas :<br>(30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Pusat HKI Untan<br>Jl. Daya Nasional Komp. Universitas Tanjungpura Pontianak                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : Komposisi Dosis Nanospray dari Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEDDS) Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.)Yang Aman Digunakan Pada Manusia

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan komposisi dosis nanospray dari Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEDDS) Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) yang aman digunakan pada manusia. Beberapa prosedur dilakukan yaitu pembuatan nanospray dengan teknologi Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEDDS), dilanjutkan dengan prosedur penyemprotan pada 33 lengan subyek manusia, kemudian dilanjutkan pengamatan kejadian iritasi selama 14 hari. Berdasarkan hasil pengamatan, bahwa pada nanospray kulit manggis komposisi dosis 1 mL SNEDDS ditambahkan aquadest hingga 5 mL, dengan konsentrasi fraksi etil asetat kulit manggis yang digunakan 6 mg aman digunakan pada kulit manusia dengan tidak terdapatnya iritasi dengan nilai index iritasi nol.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03474

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111852                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi Gedung LPPM Lt. 2 Universitas Sebelas<br>Maret Jl. Ir Sutami 36A Kentingan Jebres Surakarta                       |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Mujiyo, S.P., M.P. , ID<br>Aktavia Herawati, SP., M.Sc. , ID<br>Dr. Ir. Jauhari Syamsiyah, M.S. , ID<br>Ganjar Herdiansyah, S.P., M.P. , ID<br>Ir. Sumani, M.Si. , ID<br>Dr. Ir. Widyatmani Sih Dewi, M.P. , ID |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi Gedung LPPM Lt. 2 Universitas Sebelas<br>Maret Jl. Ir Sutami 36A Kentingan Jebres Surakarta  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Inovasi : METODE APLIKASI AZOLLA PADA BUDIDAYA PADI DI TANAH PASIR PANTAI

(57) Abstrak :

Metode aplikasi azolla pada budidaya padi di tanah pasir pantai bertujuan untuk meningkatkan kesuburan tanah dan produksi padi pada lahan pasir pantai. Aplikasi azolla dilakukan dalam dua tahapan yaitu pada sebelum tanam dan 20-25 hari setelah tanam (HST). Cara pemberian azolla pada sebelum tanam dilakukan dengan mencampurkan secara merata azolla segar dosis 7-8 ton/ha dan tanah (dalam keadaan lembab) kemudian diinkubasi selama 4-7 hari. Cara pemberian azolla pada 20-25 HST dilakukan secara larikan. Larikan dibuat dengan kedalaman 5-10 cm, azolla segar dosis 7-8 ton/ha ditebarkan dalam larikan, kemudian tanah ditutup kembali.

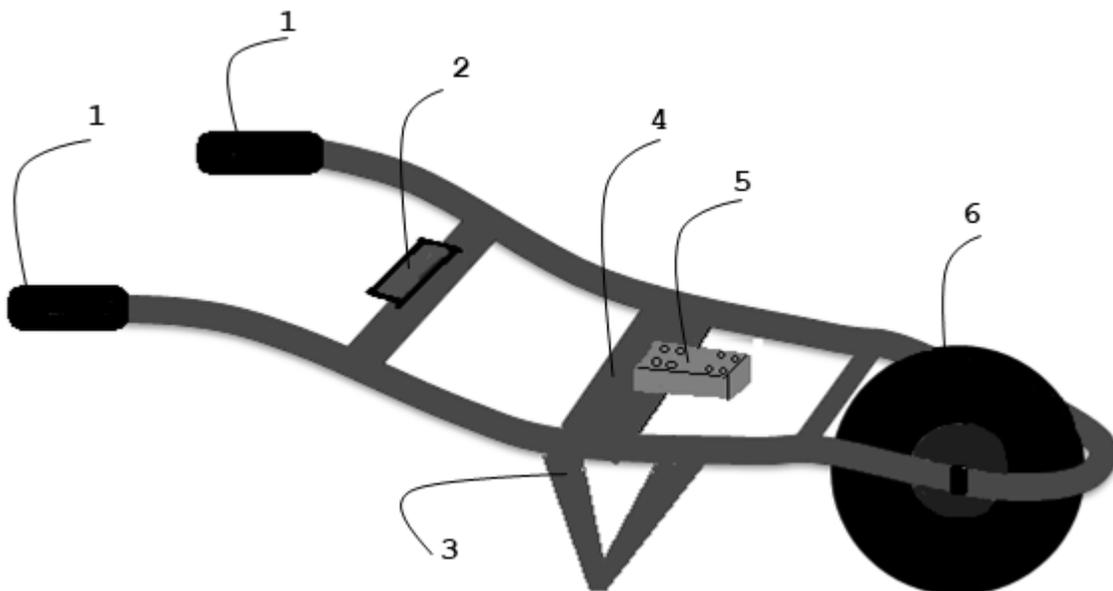
(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111844                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Sentra HKI Universitas Teknokrat Indonesia<br>Jl. ZA. Pagar Alam No.9 -11, Labuhan Ratu, Kec. Kedaton, Kota Bandar Lampung, Lampung 35132 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>S. Samsugi, ID<br>Ahmad Ari Aldino, ID<br>Dedi Darwis, ID<br>Styawati, ID<br>Sanriomi Sintaro, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Ahmad Ari Aldino<br>Jl. ZA. Pagar Alam No.9 -11, Labuhan Ratu, Kec. Kedaton, Kota Bandar Lampung, Lampung 35132  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : GEROBAK SORONG DENGAN TIMBANGAN DIGITAL UNTUK MENGANGKUT PAKAN SAPI

(57) Abstrak :

Dalam proses penggemukan Sapi, standar pemberian pakan seekor sapi adalah 5 Kg dalam sekali pemberian dengan dilakukan sebanyak 3 kali sehari. Dengan standar tersebut, diharapkan kenaikan berat sapi adalah 1,5 Kg perhari. Permasalahan yang terjadi adalah dalam setiap pemberian pakan, jumlah yang di berikan hanya berdasarkan perkiraan yang sudah menjadi kebiasaan (tidak menggunakan alat ukur) sehingga akurasi pakan yang diberikan sering tidak sesuai takaran. Selanjutnya Invensi yang diajukan ini dimaksudkan untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan cara membuat alat Gerobak Sorong yang biasa di gunakan dalam mengangkut Pakan ke kandang dengan menambahkan Timbangan digital pada alat tersebut. Manfaatnya adalah dengan di tambahkan timbangan digital tersebut, maka saat memasukan Pakan ke gerobak dorong tersebut, langsung bisa di ukur berat pakan yang akan diberikan ke Sapi. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk memberikan kemudahan bagi peternak sapi dalam mengontrol jumlah pakan yang diberikan dan menghemat waktu dalam mengukur berat Pakan. Gerobak Sorong ini memiliki Timbangan Digital dengan memanfaatkan Sensor Load Cell dengan kapasitas berat yang dapat di angkut adalah 50Kg. Kemudian untuk menampilkan nilai atau angka berat beban yang masuk ke Gerobak Sorong menggunakan Liquid Crystal Display (LCD) dengan ukuran 16x2 yang dapat menampilkan tulisan maksimal 16 Karakter di kali 2 Baris.



(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111842                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi Gedung LPPM Lt. 2 Universitas Sebelas<br>Maret Jl. Ir Sutami 36A Ketingan Jebres Surakarta |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Ir. Adi Magna Patriadi Nuhriawangsa, S.Pt., M.P., IPM., ASEAN Eng. ,<br>ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Ir. Lilik Retna Kartikasari, M.P., M.Agr.Sc., Ph.D., IPM., ASEAN Eng. , ID<br>Dr. Agung Budiharjo, S.Si., M.Si. , ID<br>Dr. Winny Swastike, S.Pt., M.P. , ID<br>Bayu Setya Hertanto, S.Pt., M.Sc. , ID          |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi Gedung LPPM Lt. 2 Universitas Sebelas<br>Maret Jl. Ir Sutami 36A Ketingan Jebres Surakarta                  |

(54) Judul Invensi : FORMULASI BAKSO DAGING KAMBING MENGGUNAKAN  
SUBSTITUSI FILLER TEPUNG TALAS TERHADAP TEPUNG TAPIOKA

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan formulasi bakso dengan bahan utama dari daging kambing (Chevon) dengan formulasi tertentu dengan komposisi P1, P2, P3, dan P4. Bakso daging kambing tersusun dari daging kambing, tepung tapioka, tepung talas, garam, lada, bawang putih, putih telur, kristal es batu, MSG, dan keragenan. Formulasi bakso daging kambing terdiri dari tahapan memilih dan menimbang daging kambing (Chevon), menimbang bahan-bahan sesuai formulasi yang diinginkan yaitu dari P1 sampai P4; menggiling dan menghaluskan daging dengan mesin penggiling; mencampur daging dan bahan yang lain sesuai formulasi dengan alat mixer sampai berbentuk adonan homogen; mencetak adonan menjadi bulatan; memasak dengan cara merebus bulatan adonan dalam alat penangas sampai matang; meniriskan, mengepak dan menyimpan bakso dalam alat pembeku. Produk bakso kambing dengan formulasi substitusi tepung tapioka dengan tepung talas mempunyai kualitas fisik, kimia dan hedonik yang tidak jauh berbeda dengan produk bakso daging yang menggunakan tepung tapioka sebagai filler.

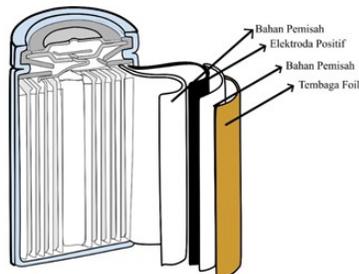
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111836                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi, Gedung LPPM Lt. 2 Universitas<br>Sebelas Maret, Jl. Ir Sutami 36A Ketingan Jebres Surakarta  |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Muhammad Nur Ikhsanudin, S.T., ID<br>Mintarsih Rahmawati, S.T., M.T., ID<br>Meidiana Arinawati, A.Md.T., ID<br>Cornelius Satria Yudha, S.T., M.T., ID<br>Anif Jamaluddin, S.Si., M.Si., Ph.D., ID<br>Prof. Dr. Eng. Agus Purwanto, S.T., M.T., ID |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi Universitas Sebelas Maret<br>Direktorat Inovasi dan Hilirisasi, Gedung LPPM Lt. 2 Universitas<br>Sebelas Maret, Jl. Ir Sutami 36A Ketingan Jebres Surakarta                                   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Inovasi : PRODUK BATERAI ION LITIUUM TANPA MATERIAL AKTIF ANODA

(57) Abstrak :

Invensi ini adalah produk baterai ion litium tanpa material aktif anoda tipe silinder 18650 dengan pelapisan emas pada permukaan tembaga foil sebagai elektroda negatif. Bahan pelapis yang digunakan adalah salah satu logam golongan transisi, yaitu emas. Emas dipilih sebagai bahan pelapis karena dapat meningkatkan konduktivitas permukaan tembaga foil dan sebagai lapisan pelindung. Hasil uji pengisian dan pengosongan baterai menunjukkan kenaikan kapasitas spesifik baterai dari 123,64817 mAh/gram hingga 142,76492 mAh/gram. Hal ini menunjukkan bahwa emas dapat digunakan sebagai pelapis tembaga foil sebagai elektroda negatif baterai ion litium tanpa material aktif anoda.



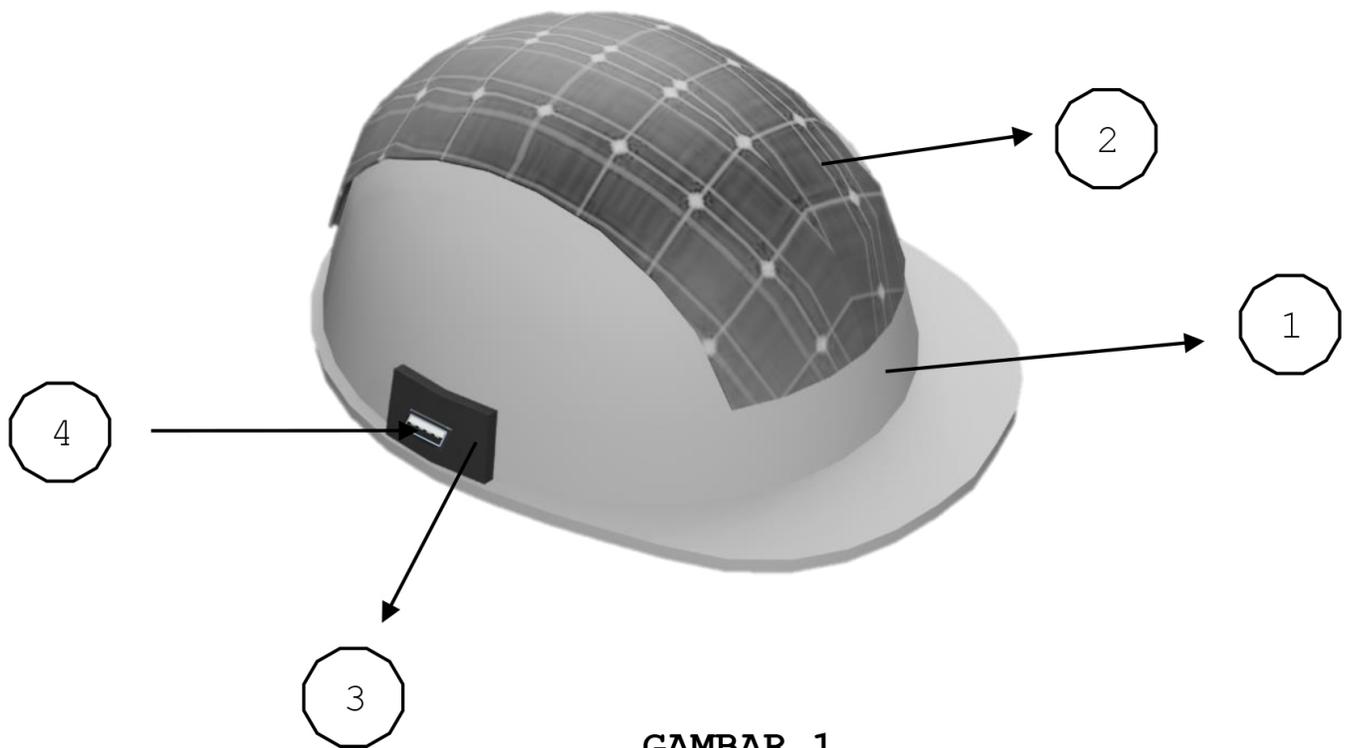
(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111835                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Petra<br>Jl. Siwalankerto No. 121-131, Kelurahan Siwalankerto, Kecamatan Wonocolo, Surabaya 60236, Jawa Timur, Indonesia |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>M. Ali Alfian, ID<br>Richardus Eko Indrajit, ID<br>Felix Pasila, ID<br>Felecia. ST., M.Sc., ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Sentra KI UK Petra<br>Jl. Siwalankerto No. 121-131, Kelurahan Siwalankerto, Kecamatan Wonocolo, Surabaya 60236, Jawa Timur, Indonesia                              |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : HELM DENGAN PANEL SURYA FLEKSIBEL

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan suatu helm dengan panel surya fleksibel yang terdiri dari helm, panel surya, regulator, dan port keluaran daya yang dicirikan dimana panel surya adalah panel surya fleksibel yang dipasang di permukaan luar helm. Kelebihan dan kemudahan pemasangan panel surya fleksibel pada helm karena penggunaan panel surya fleksibel yang dapat mengikuti bentuk lengkungan helm, cakupan area helm yang lebih luas karena panel surya fleksibel yang dapat mengikuti kontur helm yang bulat melengkung, dan dapat menghasilkan daya yang lebih besar karena cakupan area panel surya fleksibel yang lebih luas.



GAMBAR 1

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111828              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Rifqi Aulia Zaim, S.Pd., M.Pd.T, ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Al Mukmin Arif, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PENGOLAHAN SUSU SEHAT DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JELLY (JELLY MILK DRINK)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan minuman susu jelly sehat yang terdiri dari susu UHT; susu kental manis; dan powder varian rasa dari pop ice. Dimana susu sehat dan jelly dikombinasikan untuk menghasilkan minuman susu jelly sehat yang mendapatkan cita rasa menjadi lebih menarik dan tidak monoton serta tambahan powder dari pop ice yang membuat rasa menjadi segar saat dikonsumsi. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah mengurangi di konsumsinya minuman yang tidak dijamin kesehatannya yang berada di lingkungan masyarakat. Fungsi utama dari susu jelly sehat ini adalah untuk menambah kalsium, sumber energi, dan membantu penyerapan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111826                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Nasrul Wathoni, Ph.D., Apt, ID<br>Ine Suharyani , ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Prof. Dr. Dra. Marline Abdassah, MS., Apt, ID<br>Prof. Muchtaridi, Ph. D., M. Si., Apt, ID  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang                  |

(54) Judul Invensi : KOMPLEKS  $\alpha$ -MANGOSTIN/  $\gamma$ -SIKLODEKSTRIN UNTUK MENINGKATKAN KELARUTAN  $\alpha$ -MANGOSTIN DALAM AIR

(57) Abstrak :

KOMPLEKS  $\alpha$ -MANGOSTIN/  $\gamma$ -SIKLODEKSTRIN UNTUK MENINGKATKAN KELARUTAN  $\alpha$ -MANGOSTIN DALAM AIR `Invensi ini berhubungan dengan senyawa  $\alpha$ -Mangostin yang merupakan senyawa yang memiliki khasiat antiinflamasi, namun memiliki kelarutan yang rendah dalam air. Peningkatan kelarutan melalui pembentukan kompleks dengan  $\gamma$ -siklodekstrin ( $\gamma$ -CD) dapat digunakan untuk mengatasi masalah ini sehingga mampu meningkatkan manfaat dari  $\alpha$ -mangostin. Kompleks  $\alpha$ -mangostin/ $\gamma$ -siklodekstrin ( $\alpha$ -M/ $\gamma$ -CD CX) dibuat dengan metode pelarutan. Kompleks ini sudah melalui beberapa pengembangan baik dalam formulasi film hidrogel maupun uji aktivitasnya sebagai anti RAS/sariawan di mukosa oral secara in-vivo pada hewan uji. Produk yang dihasilkan akan menjadi alternatif baru untuk mengatasi masalah luka sariawan di mukosa oral

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111824                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Defrizal Saputra, S.Ds., M.Sn, ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Agusta Irviano, ID                                  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN STICKER DENGAN TEKNIK LAMINASI

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi sticker berbahan kertas sticker vinyl high quality yang simple dan unik sehingga bisa menjadi produk berkualitas. Manfaat produk ini adalah untuk mempercantik tampilan barang seperti, laptop, handphone, tumbler, dan barang lainnya. Sehingga tampilan barang menjadi lebih menarik dan unik. Desain produk yang unik dan cocok dipakai disemua barang pribadi. Bahan dasar yang diberikan oleh produk ini menggunakan kertas vinyl high quality dan memiliki antigores plastik yang aman dari goresan. Penggunaan bahan dari produk ini menggunakan bahan yang berkualitas tinggi sehingga aman dan terhindar dari berbagai goresan.

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111823                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Nasrul Wathoni, Ph.D., Apt, ID<br>Ine Suharyani, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Prof. Dr. Dra. Marline Abdassah, MS., Apt, ID<br>Prof. Muchtaridi, Ph. D., M. Si., Apt, ID  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang                  |

(54) Judul Invensi : KOMPLEKS  $\alpha$ -MANGOSTIN/HIDROKSIPROPIL- $\beta$ -SIKLODEKSTRIN  
UNTUK MENINGKATKAN KELARUTAN  $\alpha$ -MANGOSTIN DALAM AIR

(57) Abstrak :

KOMPLEKS  $\alpha$ -MANGOSTIN/HIDROKSIPROPIL- $\beta$ -SIKLODEKSTRIN UNTUK MENINGKATKAN KELARUTAN  $\alpha$ -MANGOSTIN DALAM AIR  
Invensi ini berhubungan dengan senyawa  $\alpha$ -Mangostin yang merupakan senyawa yang memiliki khasiat antiinflamasi, namun memiliki kelarutan yang rendah dalam air. Peningkatan kelarutan melalui pembentukan kompleks dengan 2-hidroksipropil- $\beta$ -siklodekstrin dapat digunakan untuk mengatasi masalah ini sehingga mampu meningkatkan manfaat dari  $\alpha$ -mangostin. Kompleks  $\alpha$ -mangostin/2-hidroksipropil- $\beta$ -siklodekstrin ini dapat dibuat dari bahan aktif  $\alpha$ -mangostin yang menggunakan 2-hidroksipropil- $\beta$ -siklodekstrin (HP- $\beta$ -CD) sebagai pembentuk kompleks untuk penyembuhan luka. Kompleks  $\alpha$ -mangostin/hidroksipropil- $\beta$ -siklodekstrin ( $\alpha$ -M/HP- $\beta$ -CD) dibuat dengan metode pelarutan. Kompleks ini sudah melalui beberapa pengembangan baik dalam formulasi hidrogel maupun uji aktivitas penyembuhan luka pada hewan uji secara in-vivo. Produk yang dihasilkan akan menjadi alternatif baru untuk mengatasi masalah luka pada kulit.

(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111822              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | Nama Inventor :<br>Nasrul Wathoni, Ph.D., Apt, ID  |
| Data Prioritas :                                      | (72) Evi Sulastri , ID   |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | dr. Ronny Lesmana, M.kes., AIFO , ID<br>M. Sulaiman Zubair, Ph.D., Apt, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Ir. Soekarno KM. 21 Jatinangor, Sumedang                  |

(54) Judul Invensi : FILM HIDROGEL ULVAN SEBAGAI PEMBALUT LUKA UNTUK PENGOBATAN LUKA BAKAR

(57) Abstrak :

FILM HIDROGEL ULVAN SEBAGAI PEMBALUT LUKA UNTUK PENGOBATAN LUKA BAKAR `Invensi ini berhubungan dengan Ulvan sebagai biomaterial yang memiliki aktivitas antimikroba, antioksidan dan antiinflamasi untuk pengobatan luka bakar. Ulvan diformulasi ke dalam bentuk sediaan film hidrogel. Teknologi formulasi pembalut luka film hidrogel ini dipilih karena telah terbukti mempercepat penyembuhan luka dengan menyediakan lingkungan yang lembab untuk luka dan kemampuannya untuk menyerap eksudat luka. Ulvan sendiri merupakan polisakarida yang larut air sehingga pendekatan formula yang dilakukan dalam pembuatan film hidrogel ini adalah menambahkan penaut silang yaitu asam borat untuk menghasilkan hidrogel dengan viskositas yang diinginkan. Mekanisme hidrogel Ulvan terjadi melalui ikatan silang ionik dengan asam borat. Selain itu, gliserol ditambahkan sebagai bahan pembalut (plasticizer) pada formula film hidrogel untuk meningkatkan fleksibilitas, elastisitas, kemampuan proses, dan sifat mekanik polimer. Pengembangan produk ini sudah melewati beberapa tahapan seperti preformulasi, formulasi, karakterisasi, dan evaluasi aktivitas secara in-vitro.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03484

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111818              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Meira Anggia Putri, S.S., M.Pd. , ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>'Adila Fithri Islamy, ID                                       |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN KUE TALAM JAGUNG (Zea Mays)

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan Sebuah formulasi cemilan fungsional yang terdiri dari; jagung, tepung beras, tepung tapioka, santan, telur, gula, garam, yang terinspirasi dari kue talam tradisional dengan campuran jagung di kombinasikan untuk menamabah cita rasa manis dan gurih pada kue talam. Cemilan ini terdiri dari bahan-bahan yang memiliki kandungan yang kaya nutrisi yaitu protein, karbohidrat kompleks, serat, mineral, dan berbagai vitamin, dan membuat cemilan kue talam jagung ini menjadi makanan yang layak untuk di konsumsi masyarakat karena selain lezat juga memberikan fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111815                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Rahmi Oktayory Wikarya, M.Pd. , ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S. Pd., M. Si , ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Viony Delusia , ID<br>Azizah Fajra Ramadhan , ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : FORMULASI PUDDING DARI EKSTRAK SANTAN KELAPA (COCOS NUCIFERA)

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi pudding dari ekstrak santan yang terdiri dari tepung agar; gula; susu kental manis; tepung maizena; santan; garam; perisa vanilla. Dimana bahan - bahan yang berupa tepung agar 20 - 30 gram, gula 450 - 550 gram, susu kental manis 85 - 95 gram, perisa vanilla 5 - 10 gram, garam 5 - 10 gram, tepung maizena 15 - 25 gram, lebih disukai, tepung agar 27 gram, santan kelapa 3000 gram, gula 500 gram, susu kental manis 90 gram, perisa vanilla 5 gram, garam 5 gram, tepung maizena 20 gram. Pudding merupakan salah satu jenis makanan penutup yang memiliki efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya seperti dapat meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah penyakit kardiovaskular, melancarkan sistem pencernaan, dan mengandung antioksidan.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111814                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Indah Muliati, S.PdI, M.Ag., ID<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Ananta Yulfa, ID                                  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN KERIPIK SINGKONG RASA BAWANG PUTIH  
(Allium sativum)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan keripik rasa bawang putih yang terdiri dari singkong yang di kombinasikan dengan bawang putih, garam, kunyit dan air. Metode pengolahannya adalah kupaskan kulit singkong terus parut singkong menggunakan parutan setelah itu giling bumbu halus berupa bawang putih, kunyit dan garam, Campurkan bumbu halus tadi kedalam singkong yang telah di parut merinasi sekitar 10-15 menit. lalu panaskan minyak dengan suhu minyak 150-180 °C, lebih disukai 170 °C, goreng selama 5-10 menit, lebih disukai 10 menit sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan makanan fungsional memeberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsi serta membuat konsumsen merasa kenyang dengan perpaduan bahan tersebut.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03517

(13) A

(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111813              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA<br>JL. KI HADJAR DEWANTARA 19, KENTINGAN, Kecamatan JEBRES, Kota SURAKARTA, 57126 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | (72) Nama Inventor :<br>Sumarno, ID  |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Taufik Murtono<br>JL. KI HADJAR DEWANTARA 19, KENTINGAN, Kecamatan JEBRES, Kota SURAKARTA, 57126                                     |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |  |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN BILAH SERAT ROTAN DARI LIMBAH SISA PRODUKSI

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai cara pembuatan bilah serat rotan dari limbah sisa produksi. Tahap pengolahan meliputi pemungutan bahan dan penyediaan alat, perendaman, pencucian, pengepresan, dan pengeringan. Bahan berupa belahan atau hati rotan, NaOH, H<sub>2</sub>O, sedangkan alat berupa bak perendaman dan rol press. Perendaman di dalam bak yang berisi unsur dengan perbandingan H<sub>2</sub>O 5 liter : NaOH 98% 120 gram : 1 kg rotan : perendaman selama sekitar 100 jam. Dilanjutkan dengan pencucian dan pengepresan. Pengepresan dilakukan dengan rol press dengan ketebalan 0,7 mm. Hasilnya berupa bilah yang terdiri dari sekumpulan serat rotan yang memanjang menyesuaikan panjang potongan rotan dengan lebar 25 - 30 mm. Pengolahan limbah sisa irat menjadi bilah serat rotan dengan demikian dapat menjadi bahan setengah jadi untuk industri kerajinan dan furniture dan untuk mengurangi limbah sisa produksi pada industri rotan. Pemanfaatan bilah dapat diterapkan pada industri kerajinan dan mebel dengan teknik anyam.

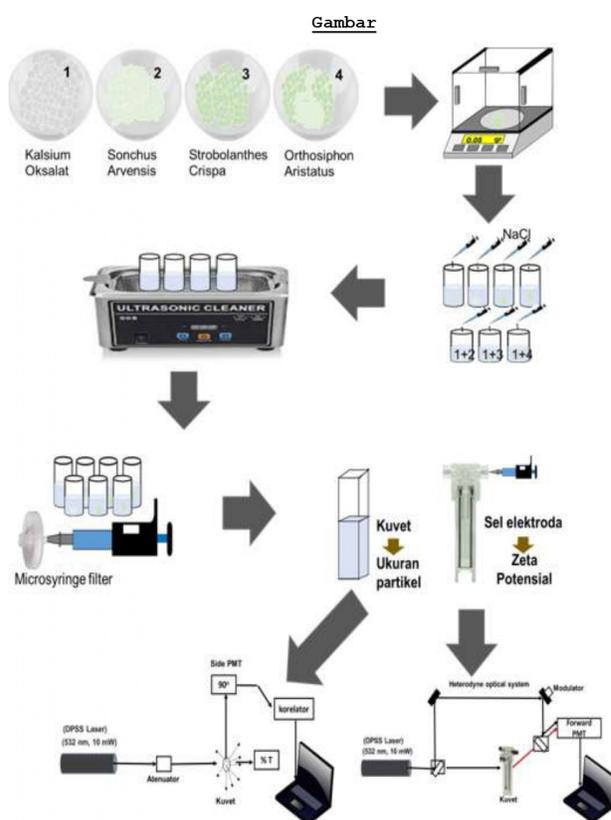
(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111812                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Medan<br>Jl. Willem Iskandar / Pasar V, Medan, Sumatera Utara, Indonesia, Kotak Pos 1589, Kode Pos 20221, Telp. (061) 6613365, Fax. (061) 6614002 / 6613319 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Yuni Warty, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Medan<br>Jl. Willem Iskandar / Pasar V, Medan, Sumatera Utara, Indonesia, Kotak Pos 1589, Kode Pos 20221, Telp. (061) 6613365, Fax. (061) 6614002 / 6613319                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : METODE PENGUKURAN LARUTAN EKSTRAK SONCHUS ARVENSIS, STROBOLANTHES CRISPA, ORTHOSIPHON ARISTATUS DAN NANOKRISTAL KALSIMUM OKSALAT TERHADAP PERUBAHAN UKURAN PARTIKEL DAN POTENSIAL ZETA

(57) Abstrak :

Invensi ini adalah metode baru dalam menentukan efek dari ekstrak daun yang digunakan sebagai obat herbal untuk mengeluarkan batu kemih dari saluran urinary yang bisa dimanfaatkan sebagai metode alternatif yang sangat baik. Kelebihan dari metode ini diantaranya dapat menunjukkan secara kuantitatif keefektifan obat herbal yang digunakan masyarakat sebagai alternatif penghancur atau mengeluarkan batu kemih dari saluran urinary. Invensi ini dilakukan dengan memanfaatkan Teknik hamburan cahaya untuk menentukan ukuran partikel dan elektroforesis untuk kuantisasi zeta potensial. Hasil yang ditunjukkan dengan metode ini adalah informasi perubahan ukuran partikel dan potensial zeta yang menggambarkan ekstrak daun yang paling efektif sebagai obat batu kemih berdasarkan kedua parameter tersebut. Metode ini diharapkan menjadi sebuah referensi untuk mengembangkan pengukuran berbagai obat herbal lain secara kuantitas.



Gambar 1. Metode eksperimen untuk menentukan ukuran partikel dan potensial zeta larutan Sonchus arvensis, Strobilanthes crista, Orthosiphon aristatus dan nanokristal kalsium oksalat.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03453

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111795              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Dr. Nofrion, M. Pd, ID   |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Indria Puteri Siregar, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : FORMULASI CIMOL DARI UBI UNGU(Ipomea batatas (L.)

(57) Abstrak :

Komposisi cimol ubi ungu yang dimana menggunakan ubi ungu dan gula halus serta tepung tapioka, maizena dan vanili. Ubi ungu dikombinasikan untuk menghasilkan cimol ubi ungu yang enak, cimol ubi ungu ini sangat unik dengan cita rasa yang berbeda. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah sebagian orang yang ingin menjaga berat badan dan memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03452

(13) A

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111784              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | Nama Inventor :<br>Erpita Yanti.SKM.M.MKes, ID  |
| Data Prioritas :                                      | (72) Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si, ID<br>Mutiar Sari, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : FORMULASI MINUMAN FUNGSIONAL SUSU DENGAN KOMBINASI BUAH PISANG

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi minuman fungsional yang terdiri dari susu cair; sari buah pisang; ekstrak vanila; dan larutan gula; dimana susu cair dan sari buah pisang dikombinasikan untuk menghasilkan minuman fungsional dengan komposisi susu cair 200 ml, sari buah pisang sebanyak 60 ml, ekstrak vanila sebanyak 5 ml dan larutan gula sebanyak 15 ml. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan minuman fungsional memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya serta minuman yang banyak manfaat, menyehatkan, serta cocok dikonsumsi oleh semua kalangan usia dengan harga yang sangat terjangkau.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03514

(13) A

(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111767              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2021 | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Ir. Hendrik Gunadi, M.P., ID   |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13                  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |  |

(54) Judul Invensi : SEED PRIMING PADA KEDELAI

(57) Abstrak :

Invensi suatu metode seed priming yang membuat benih kedelai dapat tumbuh dan berproduksi pada lingkungan yang mengalami cekaman air. Proses agar benih kedelai dapat bertahan pada kondisi cekaman air melalui tahapan yaitu perendaman 200 g benih kedelai dalam 1 liter air selama 3 jam (hydro priming) dan dilanjutkan dengan perendaman dalam larutan NaCl 3 g/l selama 1 jam (halo priming), kemudian dikeringanginkan. Penerapan metode ini menunjukkan produktivitas pada cekaman air tidak berbeda dengan produktivitas tanpa cekaman air dengan produktivitas rata-rata 1,75 ton/ha.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111765                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Tressyalina , ID<br>Rahadian Zainul, ID<br>Dinny Salfiyah Utami, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PENGOLAHAN MINUMAN KOPI JAHE (Zingiber officianle)

(57) Abstrak :

Kopi jahe dan metode produksinya disediakan untuk memungkinkan pengguna mengonsumsi komponen jahe yang bermanfaat dalam bentuk minuman dan untuk mengurangi efek samping yang terkait dengan kadar kafein dalam kopi konvensional. Metode produksi kopi jahe terdiri dari langkah-langkah berikut: mencelupkan jahe segar ke dalam air selama 24 jam dan mengupas dan mengiris jahe sebelum dikeringkan; mengkalsinasi irisan jahe kering pada suhu 150 derajat C selama 4 jam untuk menghilangkan bau negatif jahe dan menyebabkan irisan jahe menjadi kecoklatan; menghancurkan irisan jahe dan mencampurnya dengan air murni untuk ekstraksi air panas selama 12 jam pada suhu 80-85 derajat C; menyaring ekstrak jahe yang diperoleh; pencampuran ekstrak jahe dengan siklodekstrin dan pemekatan campuran pada 60 derajat C; pengeringan beku campuran untuk mendapatkan teh jahe bubuk; dan mencampur teh jahe bubuk dengan bubuk kopi.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03515

(13) A

(51) I.P.C : A23L 29/00

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111763                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Eka Juliafad, ID<br>Rahadian Zainul, ID<br>Miftahul Arazak, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN JAGUNG GORENG RASA SELEDRI (APIUM GRAVEOLENS)

(57) Abstrak :

Sebuah metode makanan fungsional yang terdiri dari berbagai bahan macam pembuatan Jagung terdiri dari: Jagung sebanyak 10 kg; seledri 2 kg; bawang putih 10 siung; garam 10 sendok makan; dan air 20 liter untuk merebus jagung. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan makanan fungsional memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsi serta membuat konsumen merasa kenyang dengan perpaduan bahan-bahan tersebut.

(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111756              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19/12/2021 | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Ir. Corvis L. Rantererung, M.T., ID  |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13                  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |  |

(54) Judul Invensi : DESAIN TURBIN ANGIN VENTILATOR SEBAGAI PEMBANGKIT LISTRIK PERAHU NELAYAN

(57) Abstrak :

Indonesia disebut negara maritim, karena wilayahnya dua per tiga adalah laut, berada di daerah tropis dan katulistiwa, sehingga memiliki ikan melimpah namun pengelolaannya belum optimal. Penelitian ini bertujuan mengatasi masalah krisis energi nasional, mengatasi masalah polusi udara yang berdampak pada perubahan iklim (climate change), mendorong peningkatan pemanfaatan energi angin sebagai energi terbarukan (renewable energy), mengurangi biaya subsidi BBM yang membebani APBN dan secara khusus menghasilkan paket teknologi pembangkit listrik tenaga angin di perahu nelayan, penggerak perahu nelayan tanpa bahan bakar, memperkuat kemandirian energi bagi nelayan secara nasional. Metode yang digunakan adalah turbin angin Ventilator sebagai pembangkit listrik dan penggerak perahu nelayan. Turbin angin ventilator menangkap energi angin dari berbagai arah. Pembangkit turbin angin dikonstruksi secara praktis, sederhana dengan menggunakan bahan lokal, dan mudah dirakit, dioperasikan dan pemeliharaan. Turbin angin ini menerima energi angin kemudian dirubah menjadi energi listrik di generator, konverter, accu, dan lampu serta alat listrik lainnya. Turbin angin mengubah energi kinetik angin menjadi energi mekanik untuk memutar generator listrik. Energi listrik ini disimpan di aki untuk menstabilkan aliran listrik, dari aki kemudian di gunakan sebagai sumber penerangan dan penggerak (prime mover) kapal nelayan.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03450

(13) A

(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111755              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19/12/2021 | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Yoel Pasae, S.T., M.T., ID   |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Kristen Indonesia Paulus<br>Jl. Perintis Kemerdekaan Km 13                  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |  |

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN BIO ADITIF BIODIESEL DARI MINYAK NABATI

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan ester asam lemak rantai bercabang dari minyak keboh, lebih khusus proses transesterifikasi tahap I, hidrogenasi dan transesterifikasi tahap II. Gugus siklopropenil pada rantai karbon asam sterkulat yang terkandung dalam minyak keboh diubah menjadi percabangan metil melalui reaksi transesterifikasi tahap I dan hidrogenasi. Selanjutnya produk tersebut direaksikan dengan isopropanol sehingga dihasilkan ester asam lemak rantai bercabang dengan rumus molekul  $C_{22}H_{44}O_2$  yang berat molekulnya adalah 340 g/mol, yang adalah turunan dari  $C_{19}H_{34}O_2$  dengan berat molekul 294 g/mol.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111745                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 19/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Armiati, S.Pd, M.Pd , ID<br>Dr. Rahadian Z. S.Pd, M.Si., ID<br>Ahmad Yamil, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN PENAMBAHAN GULA MERAH (Arenga pinnata)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan mie ayam dengan bahan khusus sebagai tambahannya yaitu gula merah serta terdiri dari ayam; bawang merah; bawang putih; bawang prai; jeruk nipis; daun jeruk nipis; jahe; lengkuas; sereh; kunyit; merica dan air yang dikombinasikan serta di masak kurang lebih sekitar 20 menit. Setelah waktunya udah cukup 20 menit, masukan mie sebanyak yang di inginkan, masukan sawi juga, tunggu selama 5 menit, lalu siap kan mangkok sebagai tempatnya, setelah cukup 5 menit ambil mie tiriskan masukan ke wajan, tambahkan juga sawi; kecap; cuka; saus. Invensi ini berusaha untuk mengatasi masalah pengolahan mie ayam dengan bahan tambahan yang tidak di ketahui orang banyak yaitu gula merah. Fungsi utama mie ayam dan gula merah sebagai tambahannya ini adalah untuk memberikan gizi dan nutrisi serta juga memberikan kekebalan terhadap beberapa penyakit bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111739                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Marlini, S. IPI., MLIS , ID<br>Dr. Rahadian Z. S.Pd, M.Si., ID<br>Fajriah Okta Vera , ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN MINYAK KELAPA DARI EKSTRAK SANTAN KELAPA (Cocos Nucifera)

(57) Abstrak :

Sebuah metode pengolahan minyak kelapa dari santan kelapa yang dipanaskan dengan api sedang. Metode pengolahan yakni kelapa tua dikupas kulitnya, kemudian dibelah dan diparut. Pengadukan kelapa yang telah diparut dengan air yang telah direbus, pengadukan dilakukan selama 2 menit sampai 5 menit, lebih disukai 3 menit. Pemerasan kelapa menggunakan air kelapa dan air biasa yang telah direbus selama 5 menit sampai 15 menit, lebih disukai 10 menit. Pemerasan kelapa dilakukan sebanyak 3 tahap, tahap pertama pemerasan kelapa menggunakan air kelapa sedangkan tahap kedua dan ketiga pemerasan kelapa menggunakan air biasa. Memasukkan santan kelapa yang telah disaring ke dalam wadah kedap udara. Pengadukan santan kelapa selama 5 menit sampai 15 menit, lebih disukai 10 menit. Santan yang telah diaduk dидiamkan selama 30 menit sampai 55 menit, lebih disukai 50 menit. Pemanasan krim kelapa dengan api sedang selama 1 jam sampai 3 jam, lebih disukai 2 jam. Memisahkan minyak dan blondo dengan penyaringan. Pendinginan minyak selama 30 menit sampai 90 menit, lebih disukai 60 menit. Memasukkan minyak yang telah didinginkan ke dalam botol. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengembangan minyak kelapa memberikan efek fisiologis bagi tubuh saat mengkonsumsinya.

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111734              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 18/12/2021 | Nama Inventor :<br>Juniarti, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Afrima Sari, SP.MP, ID<br>Prof. Dr. Ir. Asdi Agustar, MSc, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : DIVERSIFIKASI PRODUK CUKA BERBAHAN BAKU SORGUM

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan produk berupa cuka berbahan baku 100% biji sorgum yang telah diolah menjadi beras sorgum (*Sorghum bicholor L.*) varietas Numbu. 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 sereal 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 baku biji sorgum selain untuk dimanfaatkan sebagai tepung sorgum yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat menciptakan produk cuka dengan rasa yang enak, aroma yang sedap dan bertekstur khas didapatkan pada cuka sorgum. Pembuatan cukadari beras sorgum adalah salah satu usaha untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan berbahan baku biji sorgum vareitas Numbu, yang dikembangkan di Indonesia

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111718              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 17/12/2021 | Nama Inventor :<br>Juniarti, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Afrima Sari, SP.MP, ID<br>Prof. Dr. Ir. Asdi Agustar, MSc, ID  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan produk olahan makanan berupa dodol berbahan baku 100% tepung sorgum (*Sorghum bicholor L.*) dan gula cair varietas Numbu serta buah 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 sereal 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 dodol sorgum-aren. Pembuatan dodol dari tepung sorgum dan gula cair adalah salah satu usaha untuk mengurangi penggunaan gandum, sehingga dapat mengurangi impor gandum Indonesia

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03481

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111649                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LP2M Universitas Negeri Padang<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat                    |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Dr. Elida, M.Pd , ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Dr.Rahadian Zainul,S.Pd.,M.Si , ID<br>Marliza Fitri , ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Dr. Rahadian Zainul, S.Pd., M.Si. (LP2M Universitas Negeri Padang)<br>Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat |

(54) Judul Invensi : FORMULASI PEYEK RINUAK (PSILOPSIS SP) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT

(57) Abstrak :

Sebuah formulasi makanan fungsional yang terdiri dari rinuak; ekstrak kunyit; tepung beras; tepung maizena;tepung tapioka dan bahan lainnya serta ekstrak kunyit dikombinasikan untuk menghasilkan makanan fungsional dengan komposisi rinuak sebanyak 500 gr, ekstrak kunyit sebanyak 30 gr dan tepung beras sebanyak 500 gr. Invensi ini diharapkan dapat mengatasi masalah pengolahan rinuak dengan menjadikan rinuak sebagai olahan makanan yang fungsional. Fungsi utama invensi ini untuk mengembangkan inovasi kuliner rinuak agar lebih banyak dinikmati segala kalangan.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111644                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM).<br>UNSOED<br>Jalan Dr. Soeparno, Grendeng. Purwokerto Utara, Provinsi Jawa Tengah. 53122 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Prof. Dr. Rifda Naufalin, S.P., M.Si , ID<br>Dra. Erminawati, M.Sc. Ph.D, ID<br>Lupna Mohamed Hashim, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM).<br>UNSOED<br>Jalan Dr. Soeparno, Grendeng. Purwokerto Utara, Provinsi Jawa Tengah. 53122                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN YOGURT KACANG TANAH SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL

(57) Abstrak :

Invensi yogurt kacang tanah kaya antioksidan merupakan minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan. Pembuatannya diawali dengan merendam kacang tanah 7-8 jam, satu bagian kacang tanah ditambahkan 6 bagian air, diblender sampai halus, disaring dengan kain saring untuk memperoleh susu kacang tanah. Sambil diaduk-aduk, susu kacang tanah ditambahkan susu skim 5-10%, dan gula 5-10%, lalu dipanaskan pada suhu 80-85oC selama 10-15 menit, kemudian didinginkan hingga 40-45oC. Kedalamnya ditambahkan starter bakteri asam laktat sebanyak 0,25-0,5%, lalu dibiarkan suhu kamar selama 24 jam. Yogurt susu kacang tanah mengandung antioksidan total fenolik sebesar 905-1115 mg TAE/L, protein terlarut 23,9-32,3%, serat pangan 34,1-42%, sebagai minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111643                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur                   |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Prof. Dr. Muktiningsih N, M.Si, ID<br>Vira Saamia, S.Si., M.Biomed, ID<br>Putri Annisa Nila Auni, S.Si, ID<br>Hafiza Muslimah, S.Si, ID<br>Ratna Nur Kusumawati, ID<br>Nabilla Alya Pramudiasih, ID |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur                                    |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : KIT DIAGNOSTIK PRIMER nuc Staphylococcus aureus DENGAN METODE REAL TIME POLYMERASE CHAIN REACTION

(57) Abstrak :

Staphylococcus aureus menjadi salah satu bakteri penyebab keracunan pangan yang cukup berbahaya karena beberapa strainnya menghasilkan protein toksin yang dapat menimbulkan penyakit pada manusia. Untuk mendeteksi adanya Staphylococcus aureus dalam pangan, diperlukan adanya perkembangan untuk mengatasi keterbatasan metode uji konvensional yang selama ini digunakan. Sehingga, diperlukan pendeteksi cepat dan akurat. Invensi ini menghasilkan Kit Diagnostik nuc Staphylococcus aureus dengan metode Real Time PCR yang terdiri atas (1) Master diagnostic Staphylococcus aureus yang berisi enzim Taq-Polimerase dengan cyber green dalam Bufer Fosfat, Nuclease Free Water dan primer nuc Staphylococcus aureus Forward dan Reverse dengan konsentrasi 5-10 pikomol/reaksi yang menghasilkan amplicon berukuran 135 pasang basa, (2) Kontrol positif yang berisi template genom bakteri Staphylococcus aureus 30-50 nanogram/reaksi, enzim Taq-Polimerase dengan cyber green dalam Bufer Fosfat, primer nuc untuk bakteri kontrol positif konsentrasi 5-10 pikomol/reaksi, dan Nuclease Free Water; (3) Kontrol negatif berisi enzim Taq-Polimerase dengan cyber green dalam Buffer Fosfat, primer nuc dengan konsentrasi 2 pikomol/reaksi; dan Nuclease Free Water; Volume akhir masing-masing-reaksi uji adalah 20 mikroliter. Hasil invensi menunjukkan bahwa Kit Diagnostik tersebut dapat digunakan sebagai pendeteksi bakteri Staphylococcus aureus dalam pangan dengan menggunakan Real Time PCR sampai level deteksi terkecil sebesar 98,4 pg/ $\mu$ l.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111636                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Drs. Sirojuddin, M.T., ID<br>Dr. Ragil Sukarno, M.T., ID<br>Nadia Sari Dewi, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : SUDU RUNNER PADA TURBIN KAPLAN 4 SUDU

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai Pembangkit Listrik Tenaga Mikro Hidro (PLTMH) merupakan salah satu solusi untuk menunjang kebutuhan listrik sehari-hari bagi penduduknya. Turbin air Kaplan dapat digunakan untuk menghasilkan tenaga listrik dengan memanfaatkan tinggi jatuh air yang rendah dan debit yang tinggi. Untuk memperoleh efisiensi daya yg tinggi, salah satu caranya yaitu dengan memvariasikan bentuk susunan dari sudu runnernya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan nilai daya dan efisiensi dari profil sudu dalam runner yang ditambahkan 5 mm pada bagian atas dan bawahnya dengan ketinggian sudu standarnya terhadap daya dan efisiensi yang diperoleh. Tinggi jatuh kotor yang digunakan sebesar 5,25 m, debit air 0,125 m<sup>3</sup>/s, dengan daya teoritik sebesar 6,4 kW. Profil sudu runner dibuat menggunakan Airfoil NACA 2412 dan desain 2D menggunakan AutoCAD. Selanjutnya dilakukan uji kekuatan bahan profil sudu menggunakan software Inventor dan uji aliran menggunakan software SolidWorks. Hasil simulasi menunjukkan bahwa sudu runner RB-3 menghasilkan daya dan efisiensi dalam keadaan berhenti sesaat yaitu 5,9899 kW dan 93,04% serta dalam kondisi berputar yaitu 6,1596 kW dan 95,67%.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111635                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Drs. H. Sirojuddin, M.T., ID<br>Dr. Ragil Sukarno, M.T., ID<br>Alya Awanis Zahara, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : SUDU RUNNER PADA TURBIN KAPLAN 3 SUDU

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai variasi terbaik dari turbin Kaplan dengan 3 sudu dalam menghasilkan daya dan efisiensi yang paling maksimal. Turbin Kaplan merupakan hal utama dalam perencanaan Pembangkit Listrik Tenaga Mikro Hidro (PLTMH). Daya dan efisiensi turbin Kaplan dipengaruhi besar oleh konstruksi runner turbin, sehingga desainnya harus diperhatikan dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi susunan sudu runner pada turbin Kaplan tiga sudu dengan variasi tinggi sudu bagian dalam -5 mm, sejajar, +5 mm, dan +10 mm dari tinggi sudu bagian luar. Parameter desain meliputi tinggi kotor 5,25 m, debit air 0,125 m<sup>3</sup>/s, dan daya teoritis 6,4 kW. Profil sudu runner didapat dengan Airfoil NACA 2412, lalu desain 2D menggunakan AutoCAD. Desain 3D dan simulasi kekuatan material dilakukan menggunakan Inventor, sedangkan simulasi aliran menggunakan SolidWorks. Hasil simulasi perangkat lunak menunjukkan bahwa sudu runner varian RB-1 dengan susunan sudu bagian dalam yang tingginya dikurangi 5 mm dari sudu standar merupakan varian terbaik dibandingkan dengan tiga varian lainnya. Varian ini menghasilkan daya sebesar 5955.97 Watt dan efisiensi turbin 92.51% ketika turbin dalam keadaan berhenti sesaat, serta daya 5743.89 Watt dan efisiensi 89.22% ketika turbin berputar.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03480

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111618                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Ika Novitaria Marani, S.Pd., SE., M.Si, ID<br>Ari Subarkah, M.Pd, ID<br>Ali Syafani, S.Pd, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Jakarta<br>Gd. Ki Hajar Dewantara Lt 6-7 Kampus A, Universitas Negeri Jakarta,<br>Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : Service Detector Alat Pengukur Ketinggian Service pada Cabang Bulutangkis

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan pembuatan alat service detector alat pengukur ketinggian service pada cabang bulutangkis dengan menggunakan sensor ultrasonik. Invensi ini dibuat untuk membantu wasit dan hakim service dalam pengambilan keputusan apakah pukulan service yang dilakukan sesuai dengan peraturan yang ada. Alat sesuai dengan invensi ini memiliki kemampuan untuk membaca ketinggian perkenaan raket dengan shuttlecock saat melakukan pukulan service.

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111584                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang<br>Jl. Tirta Agung, Pedalangan, Kec. Banyumanik, Kota Semarang, Jawa Tengah |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Siti Masrochah, S.Si.MKes, ID<br>Yeti Kartikasari, ST.Mkes, ID<br>Bagus Abimanyu, S.Si.MPd, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang<br>Jl. Tirta Agung, Pedalangan, Kec. Banyumanik, Kota Semarang, Jawa Tengah                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : SABUK SENSOR MONITOR PERGERAKAN PASIEN RADIOGRAFI

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan alat bantu fiksasi pasien pada pemeriksaan radiografi yang dilengkapi dengan penanda pergerakan pasien melalui sensor bunyi, sehingga bisa dihindari paparan radiasi yang tidak perlu akibat pergerakan pasien yang berdampak pada citra radiografi yang tidak baik, karena kabur. Sabuk ini didesain dengan menggunakan bahan nilon dengan bentuk sabuk yang sudah dijual dipasaran, dan dipadukan dengan bagian peletakan kaset atau meja pemeriksaan. Didalam sabuk ini dilengkapi dengan sensor cahaya, yang diatur apabila pasien bergerak atau lepas dari pegangan alat, maka alarm akan berbunyi dan juga tampak sensor cahaya, yang menjadi penanda bahwa posisi pasien berubah, sehingga radiographer membatalkan eksposi radiasi dan segera melakukan perbaikan posisi pasien. Dengan demikian tidak ada radiasi yang sia-sia dan juga citra yang dihasilkan tidak akurat.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03469

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111578                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Sultan Ageng Tirtayasa<br>Jl. Raya Palka Km 3 Sindangsari, Pabuaran, Kab. Serang Provinsi Banten |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Rudi Hartono, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Erwin<br>Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Jl Jendral Sudirman KM3 Cilegon                                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN KATALIS ZEOLIT HETEROGEN UNTUK SINTESA BIODIESEL

(57) Abstrak :

REKAYASA KATALIS ZEOLIT UNTUK SINTESA BIODIESEL Invensi ini berhubungan dengan pembuatan Zeolit yang berasal dari batuan alami yang didatangkan dari alam bayah banten yang akan berfungsi sebagai katalis heterogen yang bisa digunakan berulang kali yang ramah akan lingkungan. Zeolit yang berasal dari batuan ini akan di preparasi terlebih dahulu untuk mendapatkan ukuran tertentu untuk bisa dilakukan aktivasi, baik secara fisika dan kimia (impregnasi) dan kalsinasi untuk meningkatkan kinerjanya menjadi katalis. Zeolit yang sudah menjadi katalis heterogen akan digunakan sebagai katalis penghasil biodiesel, jika direaksikan dengan methanol dan trigiserida.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03468

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111538                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Sultan Ageng Tirtayasa<br>Jl. Raya Palka Km 3 Sindangsari, Pabuaran, Kab. Serang Provinsi Banten |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/12/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Erwin, ID   |
| Data Prioritas :<br>(30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Erwin<br>Fakultas Teknik Universitas SULTan Ageng Tirtayasa. Jl Jendral Sudirman KM3 Purwakarta, Banten                       |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : SISTEM TURBIN ANGIN SUMBU VERTIKAL DENGAN SUSUNAN ARRAY TRIGONAL DAN HEXAGONAL

(57) Abstrak :

Invensi ini merupakan suatu metode penyusunan turbin angin poros ganda menjadi sebuah kebun energy, yang terdiri dari susunan minimum trigonal dan hexagonal dari turbin vertikal hibridaa. Tujuan invensi ini adalah untuk mengurangi pengaruh wake dan meningkatkan efisiensi konversi energi angin ke energi mekanik. Nilai tambah dari invensi ini adalah : dengan jarak minimum yang seragam antar turbin angin poros ganda, akan memberikan peningkatan efisiensi konversi energi listrik persatuan luas area (power density).

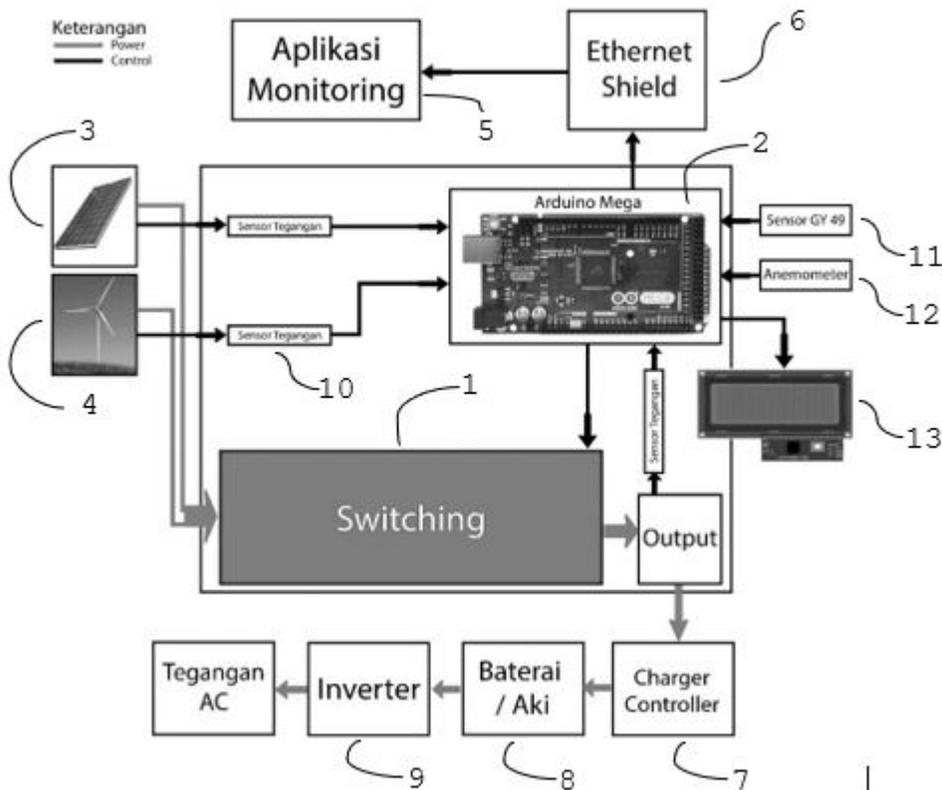
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202111509                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 14/12/2021                  | Nama Inventor :<br>Periyadi, ID<br>Muhammad Esa Yusriana, ID<br>Yoga Prianjaya, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Telkom<br>Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu Dayeuhkolot                  |

(54) Judul Invensi : AUTO SWITCHING DENGAN MONITORING BERBASIS WEB  
PEMBANGKIT LISTRIK TENAGA HIBRIDA (TENAGA MATAHARI DAN ANGIN) UNTUK  
DAERAH PERBUKITAN

(57) Abstrak :

Indonesia yang berada di daerah yang strategis menjadikan daerah tinggi atau perbukitan akan dilalui angin yang kencang dan tersinari matahari sepanjang tahun. Dengan kondisi perbukitan Indonesia yang seperti itu maka sumber energi terbarukan akan melimpah dan sebaiknya dimanfaatkan semaksimal mungkin. Sistem Auto Switching(1) pada Pembangkit Listrik Tenaga Hibrida ini akan memaksimalkan pemanfaatan dari energi terbarukan tersebut. Energi listrik dari angin pada malam hari akan menjadi pembangkit listrik dan matahari akan menjadi penyumbang energi listrik yang besar pada siang hari. Dengan penggunaan Auto Switching(1) ini, kedua energi terbarukan tersebut dapat dimanfaatkan secara optimal. Sistem ini memanfaatkan Arduino Mega(2), Relay, dan dibantu sensor-sensor pendukung seperti sensor tegangan(10), sensor GY-49(11), dan anemometer(12). Kemudian untuk menerima listrik keluaran dan mengolahnya hingga dapat digunakan menggunakan Charger Controller(7), Baterai/Aki(8), dan Power Inverter(9) hingga akhirnya listrik dapat digunakan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Dalam penggunaan sehari-hari, aplikasi monitoring(5) berbasis web dapat digunakan untuk melakukan monitoring dan pencatatan data tegangan listrik yang diolah oleh PLTH.



(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03466

(13) A

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202108619                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>PT SEMEN TONASA<br>KANTOR PUSAT PT SEMEN TONASA, LANTAI 1 - JL. POROS TONASA 2 -<br>PANGKEP - SULAWESI SELATAN |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 13/10/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>ROBI ERWIN, AMD, ID<br>BURHANUDDIN, SE, ID<br>ANDI UDIN FAHRUDIN, ST., ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>PT SEMEN TONASA<br>KANTOR PUSAT PT SEMEN TONASA, LANTAI 1 - JL. POROS TONASA 2 -<br>PANGKEP - SULAWESI SELATAN                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : PEMBUATAN MESIN PENCACAH UNTUK PENGELOLAAN LIMBAH DAUN

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai Pembuatan Mesin Pencacah untuk Pengelolaan Limbah Daun. Pemanfaatan sampah organik sudah banyak dilakukan dan dimanfaatkan untuk kebutuhan di industri pertanian yang berupa dedaunan, tanaman sisa panen, jerami dll, dijadikan sebagai bahan pembuatan pupuk kompos. Pupuk ini dapat digunakan sebagai pupuk penyubur tanah di awal penanaman, dengan menggunakan sampah organik yang banyak dihasilkan oleh rumah tangga, pasar, pertanian, maupun industri dll. Sehingga pemanfaatan sampah organik memiliki potensi besar karena banyaknya bahan baku di lingkungan.

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202108015                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Medan<br>Jl. Willem Iskandar / Pasar V, Medan, Sumatera Utara, Indonesia, Kotak Pos 1589, Kode Pos 20221, Telp. (061) 6613365, Fax. (061) 6614002 / 6613319 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 27/09/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dina Ampera Sembiring, ID<br>Surniati Chalid, ID<br>Yudhistira Anggraini, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Medan<br>Jl. Willem Iskandar / Pasar V, Medan, Sumatera Utara, Indonesia, Kotak Pos 1589, Kode Pos 20221, Telp. (061) 6613365, Fax. (061) 6614002 / 6613319                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : DESAIN MOTIF KAIN ECO-PRINT

(57) Abstrak :

Invensi ini telah dihasilkan dari model pembelajaran teaching industri dengan membuat desain motif kain eco-print untuk meningkatkan perkembangan kemampuan kreatifitas siswa dan siswi dalam mendesain batik. Keterampilan mengadakan simulasi dan produksi kain untuk pembelajaran industri bagi SMK jurusan tata busana. Kain motif eco-print dikemas dalam satu lembaran kain dengan ukuran lebar 75 cm x Panjang 180 cm. Dengan adanya invensi ini maka diharapkan dapat mengatasi masalah motif untuk produksi dan kreatifitas siswa siswi SMK tata busana. Produksi kain motif eco-print dapat menjadi tradisi yang positif serta meningkatkan minat konsumen dalam memilih motif batik.



Gambar 1. Desain motif batik eco-print.



Gambar 2. Daun lada dan daun sirih untuk motif batik eco-print.



Gambar 3. Kain lada dan sirih untuk motif batik eco-print.



Gambar 4. Proses penyiapan bahan dasar untuk motif batik eco-print.



Gambar 5. Desain batik lada dan sirih untuk motif batik eco-print.



Gambar 6. Perencanaan desain motif batik eco-print.



Gambar 7. Perencanaan desain motif batik eco-print tahap selanjutnya.



Gambar 8. Proses mencuci kain untuk motif batik eco-print.



Gambar 9. Proses mengeringkan kain untuk motif batik eco-print.



Gambar 10. Hasil kain motif batik eco-print.

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202107583              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15/09/2021 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Ismed, S.Pt, M.Sc, ID<br>Dr. Ir. Aisman, M.Si, ID<br>Suci Eka Amalia, S.TP, ID   |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : METODE PEMBUATAN KALDU BUBUK INSTAN CAMPURAN CEKER AYAM DENGAN SARI WORTEL

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan suatu metode pembuatan kaldu bubuk instan campuran ceker ayam dengan sari wortel. Tahapan proses pembuatan kaldu bubuk instan campuran ceker ayam dengan sari wortel meliputi pembersihan, pemotongan kuku dan pengupasan kulit ari ceker ayam. Sari wortel diproses dengan cara pembersihan, penirisan, pengecilan ukuran, blanching, penimbangan, penghalusan dan penyaringan. Proses Pembuatan kaldu bubuk instan meliputi pemasakan ceker ayam, penyaringan, penambahan sari wortel, pengadukan, penambahan maltodekstrin dan garam, pengeringan dengan pengering semprot dengan suhu inlet 150°C dan suhu outlet 60°C sehingga dihasilkan kaldu bubuk instan campuran ceker ayam dengan sari wortel.

(51) I.P.C :

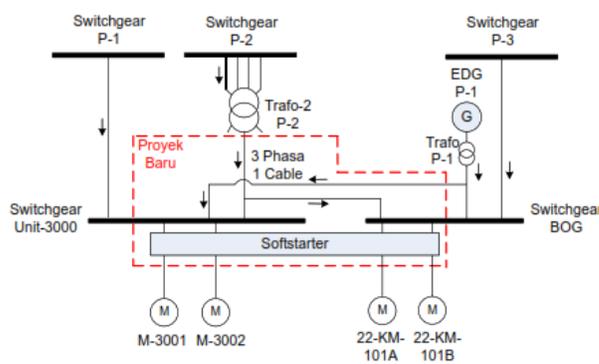
(21) No. Permohonan Paten : S00202107508  
(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 13/09/2021  
Data Prioritas :  
(30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara  
(43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021

(71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :  
PT PUPUK KALIMANTAN TIMUR  
Jl. James Simandjuntak No. 1 Kel. Guntung, Kec. Bontang Utara, Kota Bontang  
  
(72) Nama Inventor :  
AHMAD HABIBI, ID  
AFRISA MUAMAR, ID  
ARIEF BAYU KURNIAWAN, ID  
DIMAS HERMAWAN, ID  
ADITYA PRATAMA, ID  
ARDIANSYAH, ID  
  
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :  
Zainal Arifin  
Jl. James Simandjuntak No. 1 Kel. Guntung, Kec. Bontang Utara, Kota Bontang

(54) Judul Inovasi : REKAYASA ENGINEERING PROYEK EMERGENCY & ALTERNATIVE POWER SUPPLY TANGKI AMONIAK

(57) Abstrak :

Unit Amoniak Storage P-6 terdiri dari tangki amoniak F-3001, 22-T-101 dan AST-101. Masing-masing tangki memiliki peralatan pendukung berupa kompresor untuk menjaga suhu dan tekanannya. Unit 3000 adalah peralatan pendukung tangki F-3001, sedangkan BOG adalah peralatan pendukung tangki 22-T-101. U-3000 dan BOG berfungsi untuk menjaga tekanan dan suhu amoniak di dalam tangki agar tetap berada pada fase cair. Saat ini, BOG disuplai dari Pabrik-3 dan Emergency Diesel Generator (EDG). Sedangkan Unit-3000 suplai listriknya berasal dari Pabrik 1, tanpa memiliki alternative dan emergency power supply. Sehingga keandalannya sangat kurang, terutama U-3000 karena disuplai dari Pabrik-1 dimana pabriknya sudah berumur lebih dari 30 tahun. Apabila terjadi kegagalan power supply di Unit-3000, sehingga motor kompresor M-3001 & M-3002 mati. Amoniak di dalam tangki F-3001 perlahan berubah dari fase cair ke gas dan pressure amoniak di dalam tangki mengarah naik. Sehingga amoniak di release ke atmosfer, karena dikhawatirkan tangki F-3001 meledak karena tangki tidak mampu menahan pressure amoniak. Muncul ide untuk melakukan penambahan alternative power supply yaitu dari Pabrik-2 dan emergency power supply. Proyek emergency & alternative power supply U-3000 memiliki risiko yang tinggi. Untuk menjalankan proyek tersebut dibutuhkan biaya sebesar Rp 26.524.533.550. Dari Inovasi tersebut didapatkan penurunan biaya proyek yang awalnya Rp 26.524.533.550 menjadi hanya Rp 7.253.500.000.



GAMBAR 1

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03511

(13) A

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202106887                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Lembaga Riset dan Inovasi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta<br>Gedung AR. Fachruddin B Lt.4 Kampus Terpadu Universitas<br>Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul,<br>D.I. Yogyakarta 55183 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 31/08/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Ir. Cahyo Budiyanoro, S.T., M.Sc., IPM, ID<br>Dr. Ir. Harini Sosiati, M.Eng, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Lembaga Riset dan Inovasi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta<br>Gedung AR. Fachruddin B Lt.4 Kampus Terpadu Universitas<br>Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul,<br>D.I. Yogyakarta 55183                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : MASKER TRANSPARAN ANTI VIRUS DENGAN FILTER MEMBRAN  
SERAT NANO KITOSAN/PEO

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan masker transparan anti virus yang dilengkapi dengan filter berupa membran serat nano kitosan dan Polyethylene Oxide (PEO). Masker transparan anti virus sesuai dengan invensi ini terdiri dari pelindung transparan (1), pemegang filter (2), filter membran nano kitosan dan Polyethylene Oxide (3) dengan ukuran nanometer yang digunakan untuk menutupi lubang sirkulasi udara; tutup penahan filter (4) serta (5) karet pengikat.

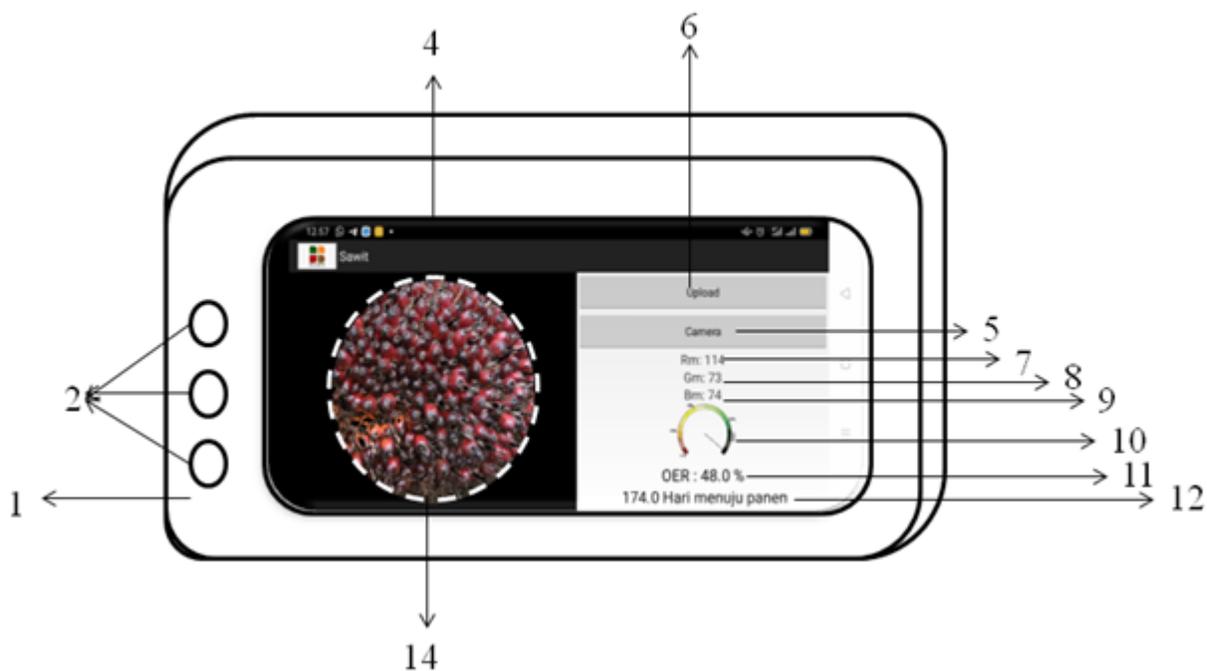
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202106833                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 30/08/2021                  | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Eng. Muhammad Makky, STP, M.Si, ID<br>Dr. Dinah Cherie, STP, M.Si, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Andalas<br>Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : DIGNOSIS IN SITU KUALITAS TBS SECARA NON DESTRUKTIF DENGAN PENGUAT OPTIS DAN LASER VIOLET, HIJAU & ORANGE

(57) Abstrak :

Invensi mengenai suatu perangkat portabel untuk menentukan indeks kematangan dan kualitas TBS kelapa sawit secara langsung di lokasi (in situ) tanpa menyentuh atau merusak TBS yang diamati (non destruktif) dengan mengamati sifat pantulan cahaya laser (laser back scattering) yang memiliki panjang gelombang 405, 532 dan 630 nm di permukaan TBS menggunakan sensor dan komponen optis (lensa penguat optis minimal 18x perbesaran (3)) dari jarak 0.5 meter hingga 23 meter. Invensi ini dapat menentukan delapan parameter kualitas TBS (kematangan, umur panen, berat tandan, kandungan minyak, kandungan air, Asam Lemak Bebas (ALB), Deterioration of Bleachability index (DOBI) dan karoten) yang diamati dengan akurasi diatas 90%, tanpa membutuhkan analisa kimia, dengan waktu proses kurang dari 1.5 detik walaupun sebagian permukaan TBS yang diamati tertutup bagian tanaman (pelepah, serabut, maupun tanaman Pteridophyta). Invensi dapat digunakan secara manual oleh operator, atau dipasangkan pada wahana seperti drone, traktor, crawler, dan wahana lainnya, baik melalui pengamatan langsung pada objek (TBS kelapa sawit) maupun pengamatan tidak langsung (hasil rekaman gambar objek). Keunggulan lain invensi ini adalah mengurangi kehilangan panen sawit hingga 11%.



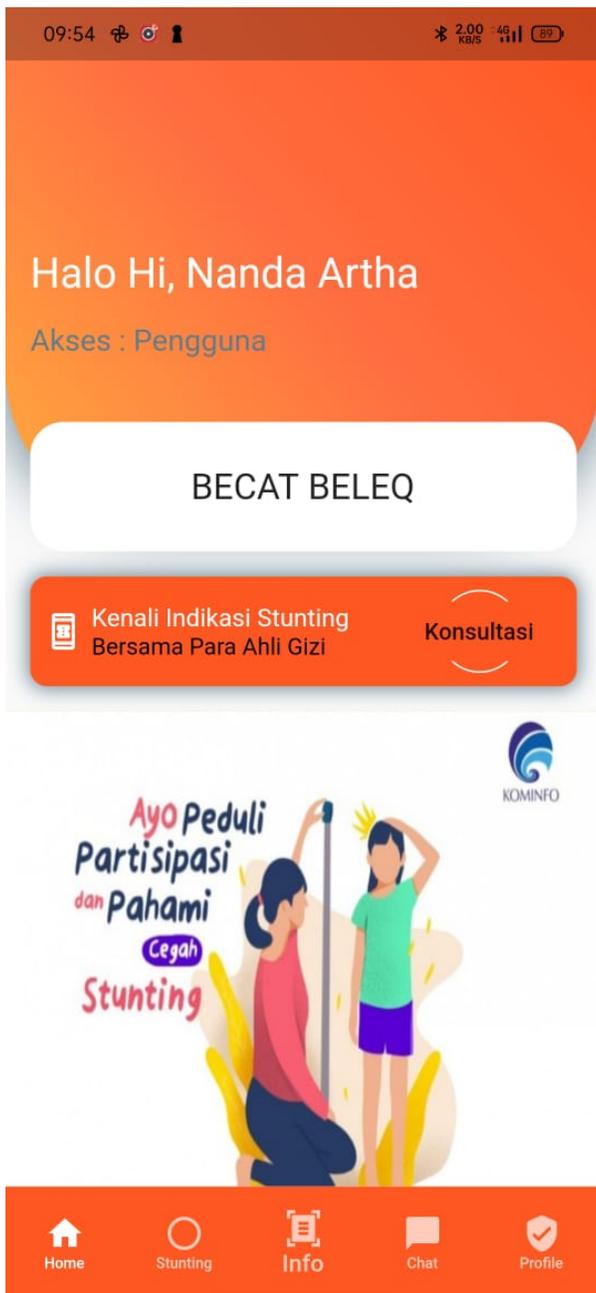
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202105802                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>I Gusti Ayu Nyoman Danuyanti<br>Jalan Taruna Sedayu Kediri, Lombok Barat-NTB |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 28/07/2021                  | Nama Inventor :<br>I Gusti Ayu Nyoman Danuyanti, ID<br>Siti Zaetun, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Yudha Anggit Jiwantoro, ID<br>Suhaema, ID  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>I Gusti Ayu Nyoman Danuyanti<br>Jalan Taruna Sedayu Kediri, Lombok Barat-NTB                  |

(54) Judul Inovasi : Aplikasi Edukasi “Becat Beleq” Dengan Konsultasi Online Secara Mandiri Untuk Pencegahan Dan Penanganan Penyakit Infeksi Pada Balita Stunting Berbasis Android Terintegrasi Web

(57) Abstrak :

Aplikasi Stunting Becat Beleq Berbasis Android, merupakan aplikasi yang di bangun dikhususkan untuk edukasi dan membantu para orang tua dalam memantau tumbuh kembang dari buah hati di khususnya pada rentang usia 0 s/d 60 bulan. Tujuan dari aplikasi ini ialah dapat memberikan informasi dan edukasi secara mandiri ataupun dengan konsultasi secara live Bersama dokter ataupun ahli gizi, ini dapat membantu pengguna dalam memantau tumbuh kembang anak dengan mengukur secara mandiri tinggi dan Panjang badan anak system secara otomatis akan memberikan informasi status gizi dari anak. Adapun persyaratan utama dalam menggunakan aplikasi Stunting Becat Beleq ialah dengan menginstal aplikasi pada perangkat android becat-beleq.apk pada gadget smartphone yang diintergrasikan ke Web server untuk memudahkan mengkontrol semua data terkait yang diinput pada smartphone.



(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202101108                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Raya Bandung-Sumedang km 21 Jatinangor  |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 16/02/2021                  | Nama Inventor :<br>Drg. Ina Hendiani Primana Sp.Perio, ID<br>Agus Susanto Dr. drg., M.Kes.Sp.PerioK, ID<br>Indra Mustika Setia Pribadi drg. Sp.PerioK, ID<br>drg. Dede Hadidjah, MS, ID |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72)  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran Bandung<br>Jl. Raya Bandung-Sumedang km 21 Jatinangor   |

(54) Judul Invensi : PENGARUH GEL BUAH MANGGIS TERHADAP BAKTERI PENYEBAB PENYAKIT PERIODONTAL (A Actinomycetemcomitans, P Gingivalis) DAN PENYEMBUHAN SECARA KLINIS

(57) Abstrak :

PENGARUH GEL BUAH MANGGIS TERHADAP BAKTERI PENYEBAB PENYAKIT PERIODONTAL (A Actinomyceemcomitans, P Gingivalis) DAN PENYEMBUHAN SECARA KLINIS Manggis atau dalam bahasa latin Garcinia mangostana Linn mempunyai khasiat yang kuat pada buah, kulit, biji, dan daunnya. Ekstrak kulit buah manggis dapat diformulasikan dalam berbagai produk, misalnya obat kumur, pasta gigi, permen karet, atau yang sudah beredar di pasaran yaitu dalam bentuk tablet untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Pada invensi ini membuat gel dari kulit buah manggis, kemudian dianalisis daya hambatnya terhadap bakteri A actinomycetemcomitan dan P gingivalis, bakteri tersebut merupakan bakteri pathogen penyakit periodontal.gel ekstrak kulit yang diaplikasikan pada poket periodontal sebagai terapi tambahan skeling dan rootplaning pada perawatan penyakit periodontitis kronis.Hasil uji aktivitas antibakteri ekstrak kulit buah manggis terhadap bakteri periodontopatogen porphyromonas gingivalis (Pg) dan bakteri Actinobacillus actinomycetemcomitans (Aa),untuk bakteri Actinobacillus actinomycetemcomitans: Konsentrasi hambat minimal (MIC) diperoleh pada konsentrasi 6,25% dari Konsentrasi Minimal Baktericidal (MBC) diperoleh pada konsentrasi 12,5%,untuk bakteri Porphyromonas gingivalis:Konsentrasi Hambat Minimal (MIC) diperoleh pada konsentrasi 1,56% dan Konsentrasi Minimal Bacterial (MBC) diperoleh pada konsentrasi 3,125%.Aplikasi topical gel ekstrak kulit buah manggis dapat mengurangi kedalaman poket (PPD),Inflamasi gingival (BOP),dan Plak (IP) serta dapat meningkatkan perlekatan epitel klinis (CAL) pada periodontitis kronis.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03443

(13) A

(51) I.P.C : C02F 3/00

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202008805                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Pusat HKI Untan<br>Jl. Daya Nasional Komp. Universitas Tanjungpura Pontianak |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/11/2020                  | Nama Inventor :<br>Tri Wahyudi, ST, MT, ID<br>ivan sujana, ST, MT,, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Silvia Uslianti, ST, MT., ID<br>Riadi Budima, ST, MT, ID<br>Kiki P Utomo, ST, M.Sc., ID<br>Ratih Rahmahwati, ST, MT, ID            |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Pusat HKI Untan<br>Jl. Daya Nasional Komp. Universitas Tanjungpura Pontianak                  |

(54) Judul Invensi : TTG INSTALASI PENGOLAHAN AIR LIMBAH PORTABEL TEKNOLOGI ELEKTROFLOTASE

(57) Abstrak :

invensi yang diusulkan pad prinsipnya adalah inovasi pengembangan teknologi tepat guna instalasi pengolahan air limbah (IPAL) portabel yang sesuai dengan standar baku mutu air limbah aman. invensi teknologi instalasi pengolahan air limbah (IPAL) portabel merupakan rangkaian dari berbagai media filter untuk mendapatkan kualitas air limbah yang layak dan aman bagi dunia usaha maupun bagi kebutuhan rumah tangga. dengan menggunakan disain eksperimen taguchi didapatkan hasil kombinasi media filter yang paling optimal untuk BOD yaitu perbandingan zeolite dan arang aktif sebesar 50:50 dengan jumlah plat sebanyak 6 plat; untuk tss perbandingan zeolite dan arang aktif sebanyak 70:30 dengan jumlah plat sebanyak 4 plat; dan untuk minyak/lemak yaitu perbandingan zeolite dan arang aktif sebesar 70:30 dengan jumlah plat sebanyak 4 plat. hal ini ini membuktikan bahwa kombinasi optimal faktor-faktor tersebut diatas dapat meningkatkan optimalisasi dari kerja IPAL Portabel

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202008063                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran<br>Jl. Raya Bandung-Sumedang km 21 Jatinangor |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 27/10/2020                  | (72) Nama Inventor :<br>Dr. Santhy Wyantuti., M.Si, ID<br>Dr. Yeni Wahyuni Hartati., M.Si, ID                                    |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran<br>Jl. Raya Bandung-Sumedang km 21 Jatinangor                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |  |

(54) Judul Invensi : PENENTUAN KUANTITATIF SAMARIUM SECARA VOLTAMMETRI PULSA DIFERENSIAL

(57) Abstrak :

Abstrak PENENTUAN KUANTITATIF SAMARIUM SECARA VOLTAMMETRI PULSA DIFERENSIAL Invensi ini berhubungan dengan metode penentuan kadar samarium, pengukuran secara voltammetri menggunakan pelarut asetonitril. Desain eksperimen Plackett-Burman digunakan untuk menyeleksi parameter yang memiliki relevansi positif terhadap respon arus. Parameter yang terpilih kemudian dioptimasi melalui desain eksperimen Box-Behnken sehingga diperoleh kondisi optimum tiap parameter. Data respon diolah dan didapatkan faktor dengan kondisi optimum modulasi amplitudo 0,075 V; potensial deposisi -1,5 V; dan waktu deposisi 60 detik. Nilai batas deteksi adalah 2,2462 mg/L dan perolehan kembali samarium adalah 98,70%.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2021/SID/03507

(13) A

(51) I.P.C :

|  |  |
|--|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202005893                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang              |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12/08/2020                  | Nama Inventor :<br>Drs. Pratama Jujur Wibawa, M.Si., Ph.D, ID<br>Mega Fatimah, S.Si, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Nurul Latifah, S.Si, ID<br>Radinal Yogie Nurcahyo, S.Si, ID<br>Ratna Wulandari Norazizi, S.Si, ID<br>Riris Nur Aini, S.Si, ID |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Diponegoro<br>Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang                               |

(54) Judul Invensi : Metoda Pembuatan Koloidal Karbon Aktif Nanopartikel Menggunakan Penstabil Virgine Coconut Oil (VCO)

(57) Abstrak :

Telah dihasilkan invensi berupa metoda pembuatan koloidal karbon aktif nanopartikel (KANPs) menggunakan penstabil virgine coconut oil (VCO) dan Tween-20. Aktifasi dilakukan sebelum karbon prekursor menjadi nano dan sebelum terdispersi sebagai partikel koloidal. Penentuan ukuran partikel KANPs dilakukan dengan dua alat yang berbeda, yaitu Particle Size Analyzer (PSA) dan Tunneling Electron Microscope (TEM). Dari pengukuran tersebut dapat diketahui bahwa ukuran partikel KANPs berkisar antara 100 nm s.d 1000 nm (berdasarkan PSA), atau 10 nm s.d 100 nm (berdasarkan TEM).

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202005863                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM).<br>UNSOED<br>Jalan Dr. Soeparno, Grendeng kode pos 53122, Kabupaten Banyumas,<br>Provinsi Jawa Tengah. |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 11/08/2020                  | (72) Nama Inventor :<br>Imron Rosyadi, ST., M.Sc, ID  |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM).<br>UNSOED<br>Jalan Dr. Soeparno, Grendeng kode pos 53122, Kabupaten Banyumas,<br>Provinsi Jawa Tengah.                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             |   |

(54) Judul Invensi : METODE PENYANDIAN (ENCODING) DAN PENGAWASANDIAN (DECODING) KOORDINAT LOKASI DENGAN SANDI SUKU KATA DAN ANGKA

(57) Abstrak :

METODE PENYANDIAN (ENCODING) DAN PENGAWASANDIAN (DECODING) KOORDINAT LOKASI DENGAN SANDI SUKU KATA DAN ANGKA Invensi ini berkaitan dengan metode penyandian dan pengawasandian untuk menyatakan koordinat lokasi geografis ke dalam suatu sandi dan sebaliknya. Sandi dalam invensi ini diperoleh dengan metode kalkulasi sederhana dan metode penyandian dalam rangkaian suku kata atau suku kata dan angka. Suku kata yang dimaksud adalah memiliki pola V, CV, CVV atau CVC dengan C menyatakan pengucapan konsonan dan V menyatakan pengucapan vokal. Penyandian dalam invensi ini meliputi: mendapatkan koordinat geografis suatu lokasi; mengubah koordinat tersebut menjadi rangkaian nilai; mengubah rangkaian nilai tersebut menjadi suku kata atau angka yang sesuai; menghasilkan sandi lokasi berdasarkan kombinasi suku kata dan atau angka. Pengawasandian dalam invensi ini meliputi: mendapatkan sandi lokasi yang tersusun dari suku kata dan atau angka; mengubah suku kata dan angka tersebut menjadi rangkaian nilai yang sesuai; menghasilkan koordinat geografis lokasi berdasarkan rangkaian nilai tersebut.

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202005833              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Sentra KI Universitas Negeri Malang<br>Jl. Semarang 5  |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 11/08/2020 | Nama Inventor :<br>Agung Witjoro, S.Pd.M.Kes, ID<br>Dr. Vivi Novianti, M.Si, ID<br>Dhiyauddin Aridhowi, S.T, ID   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Teguh Santoso, ID<br>Eko Junaedi, ID<br>Shufi Ridho Laili Aflakhal Yaumi, S.Si, ID<br>Feby Diah Ayu Ramadani, S.Si, ID<br>Mochammad Fitri Atho'illah, S.Si, M.Si, ID |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Sentra KI Universitas Negeri Malang<br>Jl. Semarang 5   |

(54) Judul Invensi : KONIK: PUPUK BERBAHAN BAKU SAMPAH DAUN KERING UNTUK MENGURANGI MASALAH SAMPAH DI LINGKUNGAN

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan pembuatan kompos berbahan baku sampah daun kering yang aman dan dapat menurunkan jumlah sampah dan tingkat polusi akibat sampah. Sampah daun kering yang berasal dari daun beringin, daun jambu air, daun nangka, daun mahoni, daun majapahit, daun randu, daun tanjung, daun kenitu, daun akasia, daun kenari, daun kopi, daun kayu manis, dan daun coklat di area jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Malang dikumpulkan dan dipisahkan dari material sampah plastik. Daun kering digiling menggunakan mesin giling kemudian dimasukkan ke dalam lubang khusus untuk dilakukan fermentasi. Daun disiram dengan air dan diaduk hingga merata menggunakan penggaruk sampah. Setelah itu fementor diberikan selama tiga hari sekali dan difermentasi selama satu minggu. Lubang tempat daun difermentasi ditutup dengan menggunakan terpal. Daun yang sudah difermentasi selama satu minggu, kemudian dibuka penutupnya (terpal), dipindahkan ke tempat penjemuran, dan diratakan. Daun yang sudah dijemur, kemudian digiling kembali agar menjadi halus. Daun yang sudah digiling, kemudian diayak hingga diperoleh material kompos yang lebih halus. Hasil ayakan berikutnya dikemas dalam kantong plastik, diseler, kemudian disimpan. Dengan proses perwujudan invensi ini, kompos yang dihasilkan melalui pengolahan sampah daun kering mampu mengurangi masalah sampah dan polusi yang ada di lingkungan

(51) I.P.C :

|   |   |
|---|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202005813              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Yogyakarta<br>Jl. Colombo No. 1 Karangmalang Depok |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 10/08/2020 | Nama Inventor :   |
| Data Prioritas :                                      | (72) Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si, ID<br>Sutriyati Purwanti, M.Si, ID<br>Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, ID              |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Negeri Yogyakarta<br>Jl. Colombo No. 1 Karangmalang Depok                  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |   |

(54) Judul Invensi : FORMULASI BERAS ANALOG KAYA SERAT DAN BERINDEKS GLIKEMIK RENDAH

(57) Abstrak :

Formulasi beras analog kaya serat dan berindeks glikemik rendah menggunakan bahan baku tepung mocaf alami, tepung mocaf dimodifikasi, tepung kecambah kacang kedelai, tepung kecambah sorghum. Formulasi ini terdiri dari dua tahapan yaitu tahap pertama adalah persiapan bahan baku utama dan tahap kedua pencampuran bahan. Formulasi beras analog dilakukan dengan pencampuran dengan urutan dan kondisi proses tertentu. Persiapan bahan baku utama dilakukan dengan modifikasi proses pekecambahan selama 42 jam untuk kacang kedelai dan 72 jam perkecambahan sorghum atau proses autoclaving-cooling tiga siklus untuk tepung mocaf. Formulasi beras analog menggunakan tepung mocaf alami 30-40%, tepung mocaf dimodifikasi 3-7%, tepung kecambah kacang kedelai 15-25%, tepung kecambah sorghum 15-25%, tepung sagu 15-25%, Gliserol monostearat (GMS) 2-5%, minyak kelapa 2-10%, hidrokoloid 2-5% dan air 30-50%. Beras analog ini memiliki kadar serat 18,92% dan indeks glikemik 44,81, sehingga diharapkan bisa menjadi makanan alternatif bagi penderita penyakit diabetes mellitus.

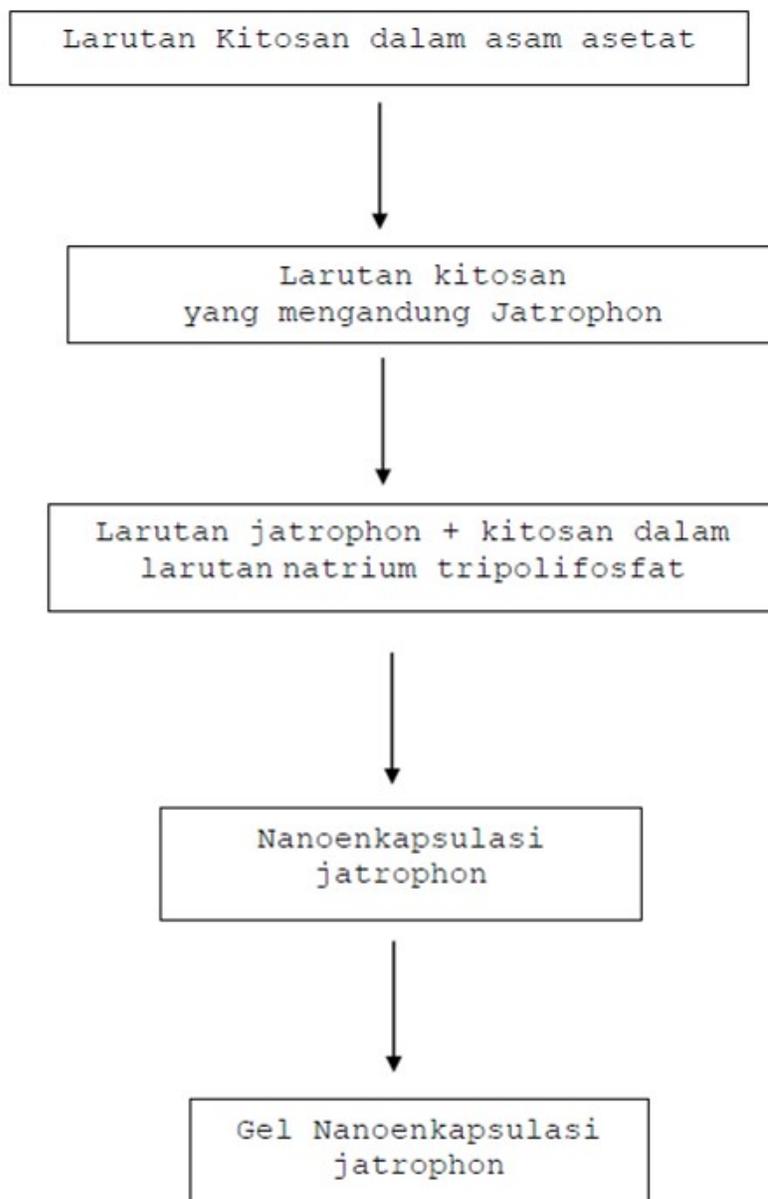
(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00202000573                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN<br>JL. PERINTIS KEMERDEKAAN Km. 10, TAMALANREA, MAKASSAR |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21/01/2020                  | Nama Inventor :<br>Prof. Dr. rer. nat. Marianti A. Manggau, Apt., ID<br>Prof. Dr. rer. nat. Wira Bahari Nurdin, ID                              |
| Data Prioritas :<br>(30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | Prof. Dr. Sahidin, M.Si, ID<br>Usmar, S. Si., M. Si., A.Pt., ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN<br>JL. PERINTIS KEMERDEKAAN Km. 10, TAMALANREA, MAKASSAR                  |

(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN GEL NANOENKAPSULASI JATROPHON DARI KULIT BATANG *Jatropha gossypifolia*

(57) Abstrak :

Invensi ini berupa pembuatan gel nanoenkapsulasi yang mengandung senyawa jatrophon, yang berasal dari kulit batang *Jatropha gossypifolia* dengan penambahan polimer biodegradable kitosan, penaut-silang anionic tripolifosfat, penstabil tween 80 dan pembentuk gel karbopol 940. Invensi ini meliputi rasio komposisi kitosan dan natrium tripolifosfat serta lama dan kecepatan pengadukan untuk menghasilkan nanoenkapsulasi, maupun penggunaan bahan pembuat gel Karbopol 940 untuk meningkatkan sifat bioadhesifnya. Karena senyawa antikanker jatrophon bersifat toksik, maka senyawa tersebut dibuat nanoenkapsulasi untuk secara tertarget mencapai sel kanker yang memiliki lingkungan asam, sehingga dapat terakumulasi di dalam sel kanker dan berefek sitotoksik. Selain itu penggunaan polimer bioadhesif yang dapat berikatan dengan permukaan mukosa memberikan waktu kontak yang lama dan dapat mengontrol pelepasan jatrophon di daerah target.



(51) I.P.C :

|   |  |
|---|--|
| (21) No. Permohonan Paten : S00201912479              | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>LPPM Universitas Pendidikan Indonesia<br>Jl. Dr. Setiabudi no 229, Bandung 40154, Indonesia |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 29/12/2019 | (72) Nama Inventor :<br>Asep Bayu Dani Nandiyanto, ID  |
| Data Prioritas :                                      | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>LPPM Universitas Pendidikan Indonesia<br>Jl. Dr. Setiabudi no 229, Bandung 40154, Indonesia                  |
| (30) (31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara    |  |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021            |  |

(54) Judul Invensi : Alat untuk Menghancurkan Material Kokoh menjadi Berukuran Mikro sampai Nano dengan Menggunakan Disk Mill

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan alat untuk menghancurkan material yang kokoh menjadi berukuran mikro sampai nano. Secara khusus, invensi ini berupa disk mill penghancur material yang memiliki piringan yang bisa diatur kecepatan serta variasi impaktor (jumlah, jenis, bentuk, dan ukuran), yang mana hal ini berbeda dengan peralatan disk mill komersial yang memiliki piringan yang tercetak dengan impaktor dan tidak bisa divariasikan. Analisa kinerja alat menunjukkan bahwa alat ini mampu untuk merubah material dari ukuran besar hingga ukuran mikro sampai nanometer.

(51) I.P.C :

|  |   |
|--|---|
| (21) No. Permohonan Paten : S00201912213                               | (71) Nama dan Alamat yang mengajukan Permohonan Paten :<br>Universitas Padjadjaran<br>Jl. Raya Bandung -Sumedang KM 21, Jatinangor-Sumedang 45363 |
| (22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20/12/2019                  | Nama Inventor :<br>Arief Cahyanto, ID<br>Zulia Hasratiningsih, ID   |
| (30) Data Prioritas :<br>(31) Nomor (32) Tanggal Prioritas (33) Negara | (72) Myrna Nurlatifah Zakaria, ID<br>Zatira Avriyanti, ID   |
| (43) Tanggal Pengumuman Paten : 27/12/2021                             | (74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :<br>Universitas Padjadjaran<br>Jl. Raya Bandung -Sumedang KM 21, Jatinangor-Sumedang 45363                  |

(54) Judul Invensi : Komposisi Bahan Semen Tulang Berbahan Aktif CO3Ap Reinforced Gelapin

(57) Abstrak :

Invensi ini berupa formulasi bahan semen tulang yang berbahan dasar karbonat apatit, gelatin, dan genipin (CO3Ap-Gelapin). Bahan ini terdiri atas bubuk dan cairan. Bubuk yang digunakan adalah 40% vaterite dan 60% DCPA, sedangkan cairannya adalah disodium hidrogen fosfat (Na2HPO4), 30% (w/v) Gelatin dan 20% (v/v) Genipin. Bubuk dan cairan dicampurkan dengan L/P rasio 0,5 hingga terbentuk pasta kemudian diaplikasikan pada area defek tulang yang mengalami trauma atau kerusakan struktur. Semen tulang dengan komposisi tersebut dapat bertransformasi menjadi karbonat apatit (CO3Ap) dengan sifat fisik dan kimia yang mirip dengan mineral pembentuk tulang dan gigi sehingga bersifat bioaktif, dan bioresorbable. Besar nilai kekuatan tarik diameral yang dimiliki semen CO3Ap Reinforced Gelapin sebesar  $10,43 \pm 0,9$  MPa. Kekuatan tersebut tidak lepas dari adanya komponen organik yang dicampurkan ke dalam cairan semen tulang. Gelatin yang sudah mengalami proses cross-linking oleh Genipin akan memiliki struktur ikatan kimia yang lebih stabil. Kekuatan dari karbonat apatit sebagai komponen anorganik dan fleksibilitas dari gelatin sebagai komponen organik membentuk struktur kompleks anorganik-organik yang lebih resisten terhadap plastic failure sehingga hasil kekuatan mekanis invensi semen tulang ini menjadi lebih tinggi.