

ISSN : 0854-6789



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 851/V/2024

PENGUMUMAN PATEN TANGGAL
06 Mei 2024 s/d 08 Mei 2024

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

DITERBITKAN TANGGAL 08 Mei 2024

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 851 TAHUN 2024

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

TIM REDAKSI

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

Penyelenggara

Direktorat Paten, DTLST, dan RD
Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual

Alamat Redaksi dan Tata Usaha

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

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

INFORMASI UMUM

Berita Resmi Paten Sederhana **Nomor 851 Tahun Ke-34** ini berisi segala kegiatan yang berkaitan dengan pengajuan Permintaan Paten ke Kantor Paten dan memuat lembar halaman pertama (front page) dari dokumen Paten.

Daftar Bibliografi yang tertera dalam lembar halaman pertama (front page) adalah sesuai dengan INID Code (Internationally agreed Number of the Identification of Date Code).

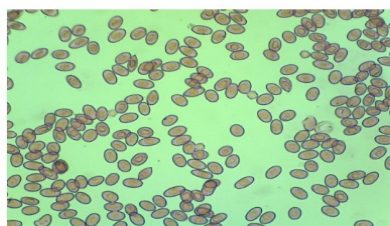
Penjelasan **Nomor Kode** pada halaman pertama (front page) Paten adalah sebagai berikut :

- (11) : Nomor Dokumen
- (20) : Jenis Publikasi (Paten atau Permohonan Paten)
- (13) : Pengumuman Paten (pertama)
- (19) : Negara dimana tempat diajukan Permohonan Paten
- (21) : Nomor Permohonan Paten
- (22) : Tanggal Penerimaan Permohonan Paten
- (30) : Data Prioritas
- (31) : Nomor Prioritas
- (32) : Tanggal / Bulan / Tahun diberikan Hak Prioritas
- (33) : Negara yang memberikan Hak Prioritas
- (43) : Tanggal Pengumuman Permohonan Paten
- (51) : International Patent Classification (IPC)
- (54) : Judul Invensi
- (57) : Abstrak atau Klaim
- (71) : Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten
- (72) : Nama Penemu (Inventor)
- (74) : Nama dan Alamat Konsultan Paten

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01589	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23K 30/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202402559	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Direktorat Inovasi dan Kawasan Sains dan Teknologi Universitas Brawijaya Gedung Layanan Bersama Lantai 2 Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 Maret 2024				
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Prof. Dr. Ir. Osfar Sjojjan, M.Sc., IPU., ASEAN Eng,ID Prof. Dr. Ir. M. Halim Natsir, SPt., MP., IPM ASEAN Eng,ID Yuli Frita Nuningtyas, SPt., MP., MSc,ID Danung Nur Adli, S.Pt., M.Pt., M.Sc,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54) **Judul** PROSES PEMBUATAN TEPUNG MAGGOT (HERMETIA ILLUCENS L.) UNTUK MENINGKATKAN
Invensi : SISTEM KEKEBALAN DAN MENGURANGI EFEK STRES PADA AYAM PEDAGING

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan suatu metode pembuatan tepung maggot (Hermetia Illucens L.) yang dipelihara pada media organik yang berbeda untuk meningkatkan profil darah dan sistem kekebalan serta mengurangi efek stress pada ayam pedaging. Metode dan peralatan yang digunakan untuk membuat tepung maggot (HERMETIA ILLUCENS L.) adalah sisa makanan, sayur, dan buah. Ternak percobaan menggunakan eggies maggot sebanyak 5000 ekor sampai umur 15 hari ditempatkan dalam kontainer pembesaran 64x43.5x22 cm setiap biopond berisi 500 ekor eggies maggot. Biopond diletakan pada suhu ruang yang terkontrol dengan suhu rata-rata adalah 260 C. Pada hari ke-48 maggot (HERMETIA ILLUCENS L.) akan dipanen dengan berat antara 25 hingga 100 mg. Maggot yang terpilih dikering selama 4 jam dalam microwave pada suhu 1850C dengan waktu 30-40 menit. Setelah dikeringkan, maggot kemudian digiling menggunakan mesin penggiling menjadi tepung halus. Level penambahan tepung maggot pada ayam pedaging terhadap pakan basal sebanyak 0.0%; 0.25%; 0.50; 0.75%. Data hasil penelitian secara detail bahwa pemberian level terbaik adalah 0.5% mampu meningkatkan jumlah sel darah putih, dan meningkatkan immunoglobulin A (IgA) dan immunoglobulin Y (Ig Y).



Gambar 1

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01596
			(13) A
(51)	I.P.C : A 61L 9/01,A 61Q 13/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202403814		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 29 April 2024		Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8 Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Mei 2024		Asep Hidayat, S.Hut, M.Agr, Ph.D, ID Laras Murni Rahayu, A.Md, ID Luthfi Fakhir, ID Zubaidah Zahrina, ID
(54)	Judul Invensi : FORMULASI PENGHARUM BERBAHAN DASAR AMPAS PENYULINGAN KAYU GAHARU		
(57)	Abstrak : Saat ini, minyak gaharu yang diperoleh dari hasil penyulingan tanaman gaharu merupakan minyak atsiri yang paling berharga di dunia, dan digunakan sebagai bahan baku parfum, keperluan keagamaan, obat-obatan dan bahan kosmetik. Namun dalam prosesnya, penyulingan minyak gaharu akan menghasilkan residu berupa ampas kayu gaharu yang tidak bernilai. Kayu gaharu bekas penyulingan dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan baku pembuatan media pengharum yang akan diaplikasikan menjadi pengharum ruangan. Invensi ini berkaitan dengan formulasi pengharum berbahan dasar ampas penyulingan kayu gaharu. Selain bahan dasar atau utama ampas kayu gaharu, media pengharum ini juga menggunakan bahan tambahan berupa gula aren, Dipropylene Glycol dan minyak pengharum. Komposisi media pengharum adalah ampas kayu gaharu hasil penyulingan sebanyak 35-40%; gula aren dan Dipropylene Glycol dengan perbandingan 1 : 5 sebanyak 35-40%; dan minyak pengharum (Sultana/E. Amr Oud/F. Asrar) sebanyak 20-30%.		

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01584
			(13) A
(51)	I.P.C : A 23L 21/10,A 23L 2/02		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202402048		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 05 Maret 2024		Pusat Kekayaan Intelektual Universitas Bhakti Kencana Jl. Soekarno Hatta No. 754 Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024		Bekti Handayani, S.KM M.KM,ID Dr. Ratna Dian Kurniawati, M.Kes,ID Maria Octavianti, S.Tr.Keb M.KM,ID Dra. Trijani Moedjihewati, M.Kes,ID
			(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul Invensi :	METODE PEMBUATAN MINUMAN BOBA KELOR	
(57)	Abstrak : Abstrak METODE PEMBUATAN MINUMAN BOBA KELOR Minuman boba kelor yang terbuat dari 50 gram tepung tapioka, 2,5 gram agar-agar tawar, 5 gram bubuk kelor, dan air mendidih. Bahan sirup 120 gr gula putih, dengan pelengkap berupa 50 ml kental manis, 200 ml air seduhan teh dan es batu. Tujuannya mengatasi kurang gizi pada anak-anak dan meningkatkan daya tahan tubuh dengan menginovasikan daun kelor sebagai pelengkap minuman.		

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/01591

(13) A

(51) I.P.C : A 01G 27/00,A 01G 31/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202402949

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
29 Maret 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
07 Mei 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)
Gedung B.J. Habibie, Jalan M.H. Thamrin Nomor 8
Indonesia

(72) Nama Inventor :

Darwin Taulabi, A.Md.P,ID Dr. Lukita Devy SP, M.Si,ID

Dr. Dedi Hutapea, SP, M.Si,ID Ir. Ibrahim Erik Malia, M.Agr.,ID

Olvie Grietjie Tandi, SP. M.Si,ID Herlina Nanny Salamba, SP,
M.Si.,ID

Dorkas Parhusip, SP,ID Igit Atang Sunante, A.Md.,ID

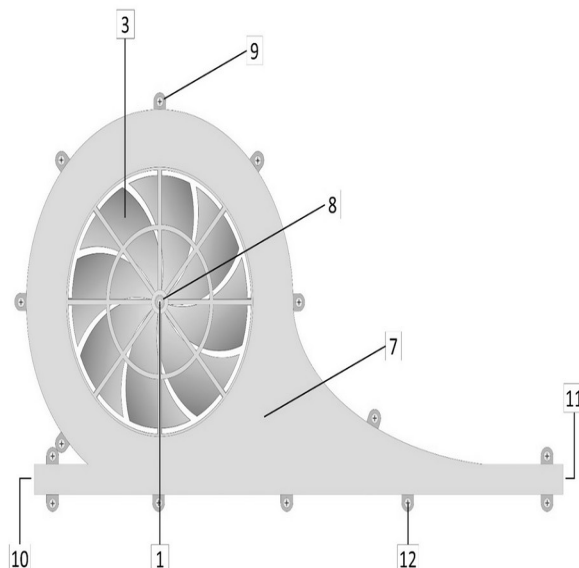
Idris, A.Md.,ID Irma Oktavia, A.Md,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : SISTEM HIDROPONIK DENGAN SIRKULASI UDARA YANG DIGERAKKAN ALIRAN AIR

(57) Abstrak :

Invensi ini mengenai sistem hidroponik dalam ruangan dengan sirkulasi udara yang digerakkan aliran air. Lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan komponen cakram yang dapat digerakkan oleh aliran air pada sistem hidroponik dalam ruangan, sehingga dapat membantu proses sirkulasi udara sistem hidroponik dalam ruangan dan input daya listrik untuk sirkulasi udara berkurang. Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk membantu serta meningkatkan sirkulasi udara pertanian dalam ruangan dengan memanfaatkan energi kinetik aliran air. Sehingga secara tidak langsung juga mengatasi penggunaan daya listrik yang besar pada pertanian dalam ruangan, khususnya daya listrik untuk proses sirkulasi udara. Invensi ini terdiri dari poros, cakram, bilah kipas, penghubung cakram dan bilah kipas, roda penyeimbang, sudu, bagian utama selubung, bantalan, lubang baut, lubang masuk aliran air, lubang keluar aliran air, baut, mur, sirkulator, pompa, bak nutrisi, pipa inlet, pipa outlet, pipa wadah tumbuh, tanaman. Invensi ini dicirikan dengan sirkulator yang digerakkan oleh aliran air pada sistem hidroponik dalam ruangan, sehingga sistem ini akan terus berputar selama ada energi kinetik aliran air tanpa memerlukan daya listrik untuk menggerakkannya.



(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/01581	(13) A
(51)	I.P.C : A 23G 3/48,A 23L 33/105		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202403444		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 April 2024		UNIVERSITAS DJUANDA JL. TOL CIAWI NO. 01 Indonesia
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Wilna Iznillillah, S.TP., M.TP, ID Arti Hastuti, S.TP., M.TP, ID Tiara Amanda Lestari, S.TP., M.TP , ID Tresna Ligar Aphafield, ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Mei 2024		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) **Judul Invensi :** FORMULASI PERMEN KERAS EKSTRAK PUTIK BUNGA SAFFRON (Crocus sativus L.)

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini mengembangkan permen keras berbahan dasar putik Bunga Saffron (Crocus sativus L.) yang ditambahkan pada olahan permen keras. Tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai fungsional produk permen keras dan memberikan manfaat kesehatan. Ada empat formulasi yang dibuat dengan penambahan ekstrak putik saffron dalam jumlah yang berbeda. Proses pembuatan melibatkan pencairan sukrosa dan air, pemanasan sirup glukosa, penambahan ekstrak putik Bunga Saffron (Crocus sativus L.), pencetakan dan pendinginan hingga mengeras. Setelah permen mengeras, permen dikemas dengan menggunakan aluminium foil. Produk permen yang dihasilkan kemudian diuji kimia untuk melihat kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Permen terpilih kemudian diuji lebih lanjut untuk kadar gula reduksi dan sakarosa. Inovasi ini diharapkan dapat menghasilkan permen keras dengan nilai fungsional yang lebih tinggi dan manfaat kesehatan. Analisis kimia akan membantu dalam menentukan kualitas produk permen tersebut.

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01587	
(13)	A			
(51)	I.P.C : A 23F 3/34,A 23F 3/06,A 61K 36/185			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202402229		(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Pusat HKI UNTAN Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Bansir Laut, Kec. Pontianak Tenggara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat 78124 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 12 Maret 2024		(72)	Nama Inventor : Oke Anandika Lestari,ID Nurheni Sri Palupi,ID Feri Kusnandar,ID Agus Setiyono,ID Nancy Dewi Yuliana,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024			
(54)	Judul	Proses Pembuatan Minuman Teh Herbal Daun Karamunting (<i>Melastoma malabathricum</i>) Sebagai Antihiperlipidemik Dan Antioksidan		
(57)	Abstrak :	Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman teh herbal daun karamunting (<i>Melastoma malabathricum</i>) sebagai antihiperlipidemik dan antioksidan yang terdiri dari tahapan sebagai berikut: (a) mengumpulkan enam daun segar teratas setelah pucuk, kemudian diblansing dengan cara direndam air hangat 40oC selama 2 menit; (b) merendam secepatnya dalam air dingin 15oC selama 2 menit; (c) mengering anginkan tanpa sinar matahari selama 72 jam dan dilakukan pengecilan ukuran serta pengayakan dengan ayakan berukuran <18 mesh sehingga dihasilkan serbuk kering; dan (d) menyeduh serbuk kering sebanyak 7% (b/v) dengan air panas pada suhu 88 - 92oC selama 5 menit, kemudian disaring menggunakan kertas saring kopi atau V60.		

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2024/S/01593	(13) A
(51)	I.P.C : B 01D 15/00,C 11B 3/10		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202312794	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : UNIVERSITAS SURABAYA JALAN NGAGEL JAYA SELATAN NO. 169 SURABAYA Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 24 November 2023	(72)	Nama Inventor : Apt. Reine Risa Risthanti, S.Farm., M.Farm.Klin.,ID Apt. Astridani Rizky Putranti, S.Farm., M.Farm.,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Mei 2024		
(54)	Judul Invensi :	PROSES PEMURNIAN LIMBAH MINYAK GORENG DENGAN ADSORBEN ARANG KAYU VITEX PINNATA	

(57) **Abstrak :**
Limbah minyak goreng dapat dimurnikan dengan adsorben arang kayu Vitex pinnata yang telah diaktivasi dengan perendaman di dalam larutan HCl 4N selama 72 jam, yang selanjutnya disebut arang aktif. Proses pemurnian limbah minyak goreng melalui proses adsorpsi dengan arang aktif, dengan rasio berat arang aktif : jumlah minyak yaitu 1:25 dan waktu perendaman selama 24 jam. Kemudian pemisahan campuran minyak – arang aktif yang telah mengalami perendaman selama 24 jam dapat dilakukan melalui proses sentrifugasi dengan kecepatan 7500 rpm selama 30 menit. Tahap akhir proses pemurnian yaitu penjernihan minyak yang telah terpisah dari arang aktif melalui proses penyaringan dengan kertas saring minyak ketebalan 0,65 mm. Invensi ini menyajikan informasi mengenai proses pemurnian limbah minyak goreng dengan adsorben arang kayu vitex pinnata. Dengan demikian diharapkan invensi ini memberikan dampak positif bagi masyarakat untuk mengurangi limbah minyak goreng.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01588
(13)	A		
(51)	I.P.C : C 02F 1/52,C 02F 3/34,C 02F 3/12		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202314086	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG Divisi Transfer Teknologi Lembaga Pengembangan Inovasi dan Kewirausahaan Institut Teknologi Bandung (LPIK ITB), Jl. Ganesa no. 10, Gd. CRCS ITB Lt. 7 Bandung 40132 Jawa Barat, Indonesia, ID Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 15 Desember 2023		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(72)	Nama Inventor : Prof. Ir. Siti Khodijah Chaerun, M.T., Ph.D.,ID Rofiq Iqbal, S.T., M.Eng., Ph.D.,ID Tsamara Luthfia Henviandini, S.T., M.T.,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul Invensi :	PROSES PEMBUATAN BIOFLOKULAN MENGGUNAKAN BAKTERI <i>Alcaligenes faecalis</i> subsp. <i>phenolicus</i> STRAIN SKC/L-1 UNTUK MENURUNKAN KEKERUHAN DAN TOTAL SUSPENDED SOLID (TSS) LIMBAH TEKSTIL	

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan proses pembuatan bioflokulan menggunakan bakteri *Alcaligenes faecalis* subsp. *phenolicus* strain SKC/L-1 untuk menurunkan kekeruhan dan total suspended solid (TSS). Invensi ini merupakan pengembangan teknologi pengolahan air, limbah cair, dan limbah tekstil dengan menggunakan bakteri mixotrof yang menghasilkan biosurfaktan dari spesies *Alcaligenes faecalis* subsp. *phenolicus* strain SKC/L-1 sebagai bioflokulan. Proses bioflokulasi limbah tekstil ini dilakukan dengan metode sedimentasi menggunakan bakteri yang beradaptasi pada media tumbuh Fe- Broth. Pada proses bioflokulasi ini, pH dan dosis bioflokulan memiliki pengaruh yang besar, sehingga dilakukan pada pH 2, 3, 5, 7, 10 dan dosis bioflokulan (2%; 5%; 10%; 20%), dimana diperoleh kondisi terbaik pada pH 5 dan dosis bioflokulan sebesar 2% yang menghasilkan nilai kekeruhan dan TSS akhir terendah. Hal ini disebabkan oleh terjadinya interaksi fraksi padatan dengan EPS tersebut sehingga terbentuk ukuran flok yang lebih besar dan lebih mudah mengendapkan partikel padatan. Proses bioflokulasi ini dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga dapat menekan biaya pengolahan serta lebih ramah lingkungan.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01590	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : C 12N 9/26,C 12P 19/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202311176	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 27 Oktober 2023		LPPM UNIVERSITAS RIAU Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km. 12,5, Simpang Baru, Tampan, Pekanbaru Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Prof. Dr. Saryono, M. Si ,ID Dra. Silvera Devi, Sy, M.Si,ID Nabella Suraya, M. Si,ID Lorena Omega Sitompul, S. Si,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(54)	Judul	PROSES PRODUKSI ENZIM AMILASE TERMOSTABIL MENGGUNAKAN JAMUR TERMOFILIK			
	Invensi :	Aspergillus fumigatus LBKURCC304			

(57) **Abstrak :**

Invensi ini berhubungan dengan suatu proses produksi enzim amilase termostabil. Invensi ini bertujuan menyediakan proses produksi enzim amilase yang ekonomis dan dapat menghasilkan enzim amilase yang stabil pada suhu tinggi ($\pm 50^{\circ}\text{C}$), dan memiliki kemurnian yang tinggi dengan menggunakan proses yang sederhana. Invensi ini menggunakan sagu sebagai sumber karbohidrat, dan produksi enzim amilase termostabil dilakukan dengan fermentasi cair dari jamur *Aspergillus fumigatus* LBKURCC304. Fermentasi cair enzim amilase termostabil dari mikroorganisme termofilik jamur *Aspergillus fumigatus* LBKURCC304 ini dapat menginduksi aktivitas dan produksi enzim amilase termostabil. Dengan adanya invensi ini dapat dihasilkan enzim amilase termostabil dari mikroba termofilik dengan aktivitas enzim dari sumber karbohidrat seperti sagu, singkong, jagung, sukun, talas, kentang, ubi, ubi jalar ungu, ganyong, gembili, dan gadung, memiliki kemurnian yang tinggi, dan memiliki biaya produksi yang ekonomis dengan proses yang mudah dan sederhana.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01586
(13)	A		
(51)	I.P.C : A 61K 31/46,A 61K 9/08,A 61P 27/02		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202403219	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : DONNY HARDIANA JL Pungkur No. 41, RT.005 RW.003 Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 05 April 2024	(72)	Nama Inventor : DONNY HARDIANA,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 07 Mei 2024		
(54)	Judul Invensi :	SEDIAAN OFTALMIK MINIDOSIS ATROPIN BEBAS PENGAWET	
(57)	Abstrak : Invensi ini berhubungan dengan suatu sediaan farmasi tetes mata minidosis yang terdiri dari atropin atau garamnya yang dapat diterima secara farmasi dan garam klorida sebagai bahan pengatur tonisitas, dimana sediaan bebas dari bahan pengawet, dan dimana sediaan dikemas dalam suatu wadah plastik yang dapat ditutup kembali yang masing-masing terdiri dari 0,5 ml sampai 3 ml larutan, dimana kemasan terdiri dari 3 sampai 10 wadah plastik.		

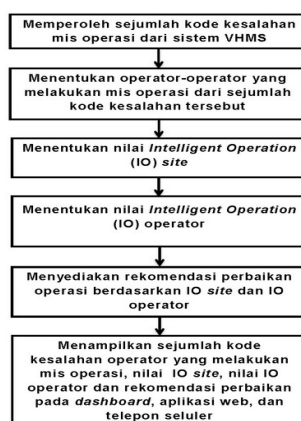
(20)	RI Permohonan Paten			(11)	No Pengumuman : 2024/S/01595	(13)	A
(19)	ID						
(51)	I.P.C : B 27J 7/00						
(21)	No. Permohonan Paten : S00202403764			(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 29 April 2024				ZHONG LI NO. 1, 3RD XIANG, DAXIANG STREET, MICHONG MIYI VILLAGE, DALI TOWN, NANHAI DIST., FOSHAN, GUANGDONG, CHINA China		
(30)	Data Prioritas :			(72)	Nama Inventor :		
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara		ZHONG LI ,CN		
	2023236327843	29 Desember 2023	CN	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Mei 2024				Marodin Sijabat S.H Adastra An Intellectual Property Firm Epi Walk Building 3 rd Floor Jl. HR Rasuna Said No. 306, Rt 2/Rw 5 Karet Kuningan Setia Budi		

(54) **Judul**
Invensi : PERANGKAT PEMOTONG ROTAN

(57) **Abstrak :**
 Suatu perangkat pemotong rotan, yang terdiri dari suatu dudukan pemotong, yang dilengkapi tabung poros tengah; tabung poros tengah tersebut dibagian luarnya dilengkapi dengan, dari depan ke belakang, suatu dudukan pegas, suatu pegas, suatu selongsong yang dapat digerakkan, dimana dudukan pegas tersebut dihubungkan secara tetap ke tabung poros tengah melalui ulir dan selongsong yang dapat digerakkan tersebut dihubungkan secara dapat meluncur ke tabung poros tengah; pegas bertekanan atas dipasang pada dudukan pegas dan selongsong yang dapat digerakkan, dan ujung belakang selongsong yang dapat digerakkan dilengkapi dengan piringan berbentuk kerucut tetap; sejumlah batang pemotong disediakan secara melingkar di dudukan pemotong, dan batang pemotong dihubungkan secara dapat berputar ke dudukan pemotong melalui balok penyangga di tengahnya; ujung belakang bawah batang pemotong dilengkapi dengan roda penyangga, dan roda penyangga tersebut dilengkapi dengan piringan berbentuk kerucut yang dapat digeser; ujung depan batang pemotong dilengkapi dengan kepala pisau tetap, dan kepala pisau terletak di bagian luar sebelah depan dudukan pemotong, dan bagian bawah kepala pisau dilengkapi dengan batang pembatas dan batang pisau; dan terdapat lubang pisau di ujung bawah batang pisau.

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01583	(13) A
(19)	ID			
(51)	I.P.C : G 05B 15/00,G 06Q 50/02,G 06V 20/56,G 07C 5/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202401898	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 29 Februari 2024		PT PAMAPERSADA NUSANTARA Jl. Rawagelam I No.9, Kawasan Industri Pulogadung, Jakarta 13930 Indonesia	
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :	
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Widhi Setya Wahyudhi,ID Bhetta Age Saputra,ID Septian Eko Hari Wicaksono,ID Lazuardi Margana,ID Nur Cholis Dwi Saputro,ID	
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Mei 2024	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
			Nadia Ambadar S.H. Am Badar & Am Badar, Jl. Proklamasi No. 79, Pegangsaan, Menteng, Jakarta Pusat	
(54)	Judul Invensi :	METODE UNTUK MEMANTAU OPERASI CERDAS AKTIVITAS TAMBANG SECARA WAKTU-NYATA		
(57)	Abstrak :			

Invensi ini bertujuan untuk meminimalkan kesalahan operasi (mis operation) dalam menjalankan peralatan tambang. Untuk mencapai tujuan tersebut disediakan suatu metode yang diimplementasikan komputer untuk memantau secara waktu-nyata operasi cerdas pertambangan melalui sistem VHMS (Vehicle Health Monitoring System) yang terdiri dari langkah-langkah memperoleh sejumlah kode kesalahan mis operasi dari sistem VHMS, menentukan operator-operator yang melakukan mis operasi dari sejumlah kode kesalahan tersebut, menentukan nilai Intelligent Operation (IO) site, menentukan nilai Intelligent Operation (IO) operator, menyediakan rekomendasi perbaikan operasi berdasarkan IO site dan IO operator, dan menampilkan sejumlah kode kesalahan, operator yang melakukan mis operasi, nilai IO site, nilai IO operator dan rekomendasi perbaikan pada dashboard, aplikasi web, dan telepon seluler. Seluruh mis operasi (kesalahan pengoperasian unit tambang) akan terpantau secara waktu-nyata oleh metode ini, baik mis operasi lokasi maupun mis operasi operator sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan/korektif secara cepat dan tepat, dan pada akhirnya mampu mengurangi secara cepat mis operasi dan meningkatkan performa operasi tambang.

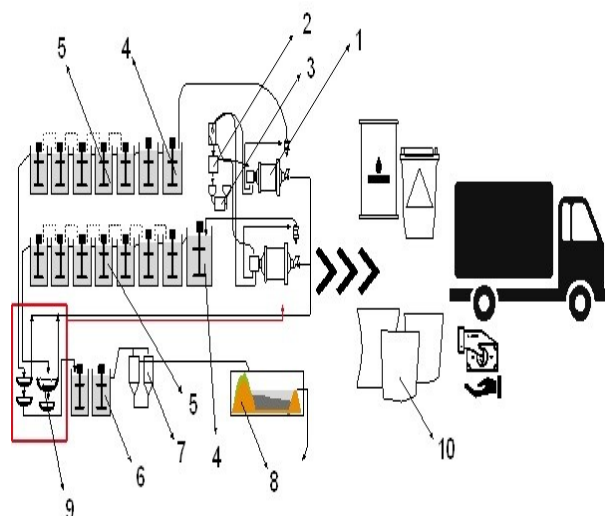


GAMBAR 2

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01594	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : C 02F 1/00				

(21)	No. Permohonan Paten : S00202403734	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : PT. ANTAM Tbk. UBPE Pongkor PO BOX 1, Pos Nanggung, Desa Bantarkaret, Kecamatan Nanggung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 26 April 2024	(72)	Nama Inventor : Syaiful Habib, ID Taufik Achmad Fauzi, ID Mokhammad Zafar Nur Hakim, ST., ID Yudhistira Sudesno, ID Eva Roslina Sari, ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten : Agustia Krisanti S.H., M.H. Gedung Arva Lt.4 Jalan R.P. Soeroso No.40, Gondangdia, Menteng, Jakarta Pusat
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 08 Mei 2024		

(54)	Judul	PROSES PENGOLAHAN LIMBAH UNTUK MEMANFAATKAN KEMBALI LIMBAH LARUTAN NATRIUM SIANIDA DENGAN TAILING THICKENING
(57)	Abstrak :	Invensi ini berhubungan dengan suatu proses pengolahan limbah larutan natrium sianida pada pengolahan emas untuk dapat digunakan kembali, dimana timbulan limbah larutan natrium sianida tersebut dapat digunakan Kembali dengan memanfaatkan overflow tailing thickening yang mengandung CN ± 200 ppm (relative tinggi) yang masih dapat dimanfaatkan kembali dalam proses pengolahan emas. Penambahan Tailing Thickening yang menerapkan prinsip koagulasi dan flokulasi untuk pengendapan serta memisahkan antara padatan dan cairan. Hal ini sejalan dengan program Diminution Packaging Natrium Sianida pada Overflow Tailing Thickening (9) dengan Reused Cyanide Solution To Mills (1) memiliki nilai tambah berupa perubahan perilaku Sehingga CN dapat dimanfaatkan secara maksimal dan berdampak pada berkurangnya reagent bekas padat tersebut.



Gambar 2

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2024/S/01582
			(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 33/42,C 01B 25/00		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202310784		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 Oktober 2023		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM Universitas Andalas Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 06 Mei 2024		Nama Inventor : Rahmayeni,ID Yeni Stiadi,ID Zulhadjri,ID
	(74)		
	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(54)	Judul PENGGUNAAN CANGKANG KERANG PENSI SEBAGAI SUMBER KALSIUM DALAM PEMBUATAN		
	Invensi : NANOKOMPOSIT HIDROKSIAPATIT-CuFe2O4		

(57) **Abstrak :**

Invensi ini mengenai penggunaan cangkang kerang pensi dalam pembuatan hidroksiapatit yang merupakan bahan dasar pembuatan komposit hidroksiapatit-CuFe₂O₄. Sintesis dilakukan dengan menggunakan metode sol-gel dan hidrotermal yang menggunakan ekstrak daun gambir sebagai media reaksi dan capping agent. Komposit yang dihasilkan dianalisis menggunakan peralatan untuk mendapatkan informasi terkait struktur, morfologi, dan sifat magnetik dari sampel yang dihasilkan. Dari hasil analisis didapatkan nanokomposit yang dihasilkan berbentuk kristal dalam ukuran nano dengan morfologi berupa butiran yang cukup homogen. Material komposit yang dihasilkan bersifat magnetik berguna dalam aplikasinya sebagai fotokatalis, adsorben dan aplikasi lainnya.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/01585

(13) A

(51) I.P.C : C 05F 17/90,C 05F 17/20,C 05F 9/02

(21) No. Permohonan Paten : S00202402979

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
01 April 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
07 Mei 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Pertamina AFT Sepinggan
Jl. Marsma R. Iswahyudi No. 468 Indonesia

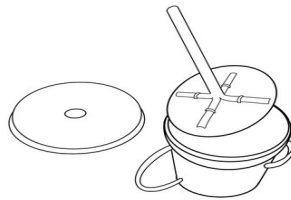
(72) Nama Inventor :
Thomas Sakino,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

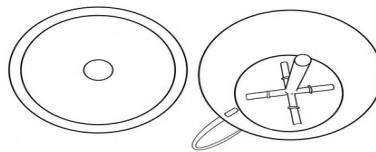
(54) Judul ALAT KOMPOSTER UNTUK PENGOLAHAN SAMPAH ORGANIK MENJADI PUPUK ORGANIK CAIR DAN
Invensi : PADAT

(57) Abstrak :

Invensi ini bertujuan untuk menyediakan alat komposter untuk pengolahan sampah organik menjadi pupuk organik cair dan padat. Alat komposter menurut invensi ini terdiri dari ember (1) sebagai wadah, pipa dan polycarbonate disatukan (2) sebagai filtrasi dan sirkulasi udara, selang (3) sebagai media untuk panen pupuk organik cair. Sisa dari cairan yang dihasilkan menjadi pupuk organik padat. Pada alat ini juga akan disertakan dengan Mikro Organisme Lokal sebagai stater untuk membuat pupuk organik. Alat komposter sesuai dengan invensi ini berasal dari modifikasi dan rakitan barang bekas berupa ember, polycarbon, pipa dan selang yang dirangkai menjadi satu kesatuan sehingga tercipta komposter yang efisien. Kelebihan produk menurut invensi ini adalah dengan memanfaatkan barang-barang bekas, ukuran yang minimalis, dapat menghasilkan dua produk berupa pupuk cair dan padat serta dengan menyertakan mikroorganisme lokal sebagai starter dalam penguraian, fermentasi bahan organik menjadi pupuk organik padat maupun cair.



Gambar 1



Gambar 2

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/01592

(13) A

(51) I.P.C : A 46B 13/00,A 46B 15/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202312134

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
14 November 2023

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Mei 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis Universitas
Brawijaya
Jalan MT Haryono 169 Malang Indonesia

(72) Nama Inventor :

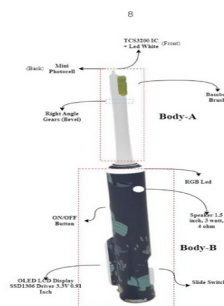
Thareq Barasabha, ID
Clara Ayu Elsafirra, ID
Salsabila Maylana Putri, ID
Ghifari Raihan Arafah, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul
Invensi : SIKAT GIGI ELEKTRIK MULTIFUNGSI

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan modifikasi sikat gigi elektrik yang dikembangkan melalui pemanfaatan teknologi Internet of Things, sekaligus dikombinasikan dengan machine learning. Sikat gigi ini dibuat dengan menggabungkan berbagai komponen elektronik dan diatur oleh mikrokontroler. Sistem kalkulasi pada aplikasi memungkinkan untuk melakukan penjadwalan secara otomatis dengan mempertimbangkan input data dan kondisi gigi penggunanya, sekaligus menjadi pengingat bagi pengguna dalam menyikat gigi. Invensi ini memiliki keamanan yang cukup tinggi dengan penambahan sistem pendeteksi darah agar tidak terjadi pendarahan pada gusi pengguna akibat rotasi motor. Invensi ini memungkinkan pengaturan melalui aplikasi mobile pada smartphone seperti pengaturan lagu, pengawasan jadwal menyikat gigi, mode yang digunakan, dan prosedur menyikat gigi anak dengan benar. Sistem sensor ditambahkan sebagai sistem kontrol agar jika pengguna menempatkan sikat gigi pada gingiva dan menekan alat ini terlalu kencang, maka sikat gigi akan secara otomatis berhenti berputar. Perangkat ini juga dilengkapi dengan sistem pengingat waktu menyikat gigi sekaligus prosedur menyikat gigi yang tepat bagi pengguna.



Gambar 1.

(20) RI Permohonan Paten

(19) ID

(11) No Pengumuman : 2024/S/01597

(13) A

(51) I.P.C : A 01G 9/24,A 01G 7/04,G 06Q 50/02

(21) No. Permohonan Paten : S00202314898

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :
28 Desember 2023

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :
08 Mei 2024

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :

Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)
Gedung B.J. Habibie, Jl. M.H. Thamrin No. 8, Jakarta
Pusat, 10340 Indonesia

(72) Nama Inventor :

Irwan Budhi Iswanto, S.T., MBA.,ID Karima Fadla, S.T.,ID

Wiwini Widiastuti, S.Pd.T,ID Juanita, S.T.,ID

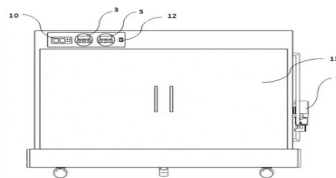
Amelia Febri Ariani, S.T., M.B.A.,ID Oscarra Agustina Putri, S.TP.,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul
Invensi : PERALATAN PENYEMAIAN TANAMAN

(57) Abstrak :

Dewasa ini, kondisi lahan pertanian yang semakin sempit mendorong masyarakat melakukan inovasi dalam melakukan kegiatan pertanian. Salah satunya adalah pemanfaatan rumah kaca yang dilengkapi dengan sekumpulan sensor sehingga dapat dikontrol secara otomatis dan dilakukan dari jarak jauh. Invensi ini berkaitan dengan peralatan penyemaian tanaman bawang ataupun tanaman berumbi lainnya, dimana peralatan ini dilengkapi dengan sekumpulan sensor yang bertujuan agar dapat mengontrol kondisi iklim mikro yang sesuai untuk fase perkecambahan serta memiliki pengkabut yang terhubung dengan ozon dan nanobubble generator. Unit kontrol mengatur waktu dan intensitas pencahayaan sehingga tanaman memperoleh cahaya yang cukup. Selain itu unit kontrol dapat mengaktifkan motor Listrik yang terhubung dengan pompa air serta ozon dan nanobubble generator berdasarkan hasil pembacaan sensor suhu dan kelembapan apabila terdeteksi di luar kondisi seharusnya. Sehingga kondisi didalam peralatan ini masih sesuai dengan kondisi pertumbuhan benih tanaman.



Gambar 1.