

ISSN : 0854-6789



BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRPS 821/X/2023

PENGUMUMAN PATEN TANGGAL 02 Oktober 2023 s/d 06 Oktober 2023

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

DITERBITKAN TANGGAL 06 Oktober 2023

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

BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. 821 TAHUN 2023

**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 821 Tahun Ke-33** ini berisi segala kegiatan yang berkaitan dengan pengajuan Permintaan Paten ke Kantor Paten dan memuat lembar halaman pertama (front page) dari dokumen Paten.

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

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

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

(20)	RI Permohonan Paten			
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2023/S/02782	(13) A	
(51)	I.P.C : A 23L 15/00,A 23L 27/00			
(21)	No. Permohonan Paten : S00202309165		(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :	
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 20 September 2023		LPPM Universitas Syiah Kuala Jl. Teuku Nyak Arief, Gd. KPA Unsyiah Darussalam Banda Aceh, 23111 Indonesia	
(30)	Data Prioritas :		(72) Nama Inventor :	
	(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Mujiburrahmad, SP, M.Si,ID Laili Nurani,ID Liza Yunita,ID
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 02 Oktober 2023		(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :	
(54)	Judul Invensi :	Formula Saus Telur Asin		
(57)	Abstrak :			
	<p>Invensi ini berhubungan dengan formula saus telur asin. Kelebihan invensi ini menyediakan formula saus telur asin yang merupakan inovasi yang dikembangkan dari pemanfaatan peternakan dengan bahan utama telur bebek. Saus telur asin juga memiliki manfaat yang begitu baik untuk kesehatan dan kualitas yang tidak kalah bagus walaupun hanya berdasarkan bahan utama telur bebek. Produk ini juga aman dan tidak berbau amis seperti telur bebek pada umumnya. Hampir seluruh masyarakat juga menyukai rasa saus telur asin yang disajikan dengan makanan yang ada di restoran. Selain itu formula saus telur asin pada invensi ini menghasilkan saus dengan citarasa yang enak, aman dikonsumsi karena tidak menggunakan penyedap makanan dan bahan kimia yang mengganggu kesehatan.</p>			

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2023/S/02785	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : C 11D 13/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202309354	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM Universitas Andalas Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 22 September 2023	(72)	Nama Inventor : FERAWATI, ID		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 02 Oktober 2023				

(54) **Judul** METODE COLD PROCESS PADA PEMBUATAN SABUN SUSU DENGAN BUBUK KULIT KAYU MANIS
Invensi : (Cinnamomum burmannii) SEBAGAI KOMPONEN AROMATIK ALAMI DAN ANTIOKSIDAN

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini secara umum berhubungan dengan metode cold process pada pembuatan sabun susu dengan bubuk kulit kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai komponen aromatik alami dan antioksidan. Suatu komposisi bahan dalam pembuatan sabun yang terdiri dari air destilasi, NaOH, sodium laktat, minyak zaitun, minyak kelapa sawit, minyak kelapa, minyak biji jarak, susu sapi segar, bubuk kulit kayu manis dan fragrance oil. Metode cold process pada pembuatan sabun susu dengan bubuk kulit kayu manis sebagai komponen aromatik alami dan antioksidan terdiri dari tahapan pembuatan bubuk kulit kayu manis dan pembuatan sabun susu dengan bubuk kulit kayu manis. Diharapkan invensi ini menghasilkan produk sabun susu yang memberi manfaat bagi kesehatan kulit.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11) No Pengumuman : 2023/S/02783	(13) A
(51)	I.P.C : A 61K 6/50		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202309284	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : UNIVERSITAS DIPONEGORO Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang Indonesia
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 September 2023	(72)	Nama Inventor : Arlita Leniseptaria Antari, S.Si, M.Si,ID drg. Tyas Prihatiningsih, M.D.Sc,ID Sabrina Syafa Kamila, S.KG,ID Tita Berlian Septyane, S.KG,ID
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 02 Oktober 2023		
(54)	Judul Invensi :	PASTA GIGI HERBAL DARI EKSTRAK BUNGA SEPATU (Hibiscus rosa sinensis L.)	
(57)	Abstrak : Invensi ini berhubungan dengan pasta gigi herbal dari ekstrak bunga sepatu (Hibiscus rosa sinensis L.) konsentrasi 75-85% sebagai bahan antibakteri terhadap S. mutans penyebab terjadinya karies gigi. Pasta gigi herbal dari ekstrak bunga sepatu (Hibiscus rosa sinensis L.) konsentrasi 75-85% ini berbentuk pasta dan berwarna merah maroon yang berasal dari kandungan antosianin bunga sepatu (Hibiscus rosa sinensis L.).		

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2023/S/02786	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 21D 2/34,A 23L 5/00				
(21)	No. Permohonan Paten : S00202309465	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 25 September 2023		Institut Pertanian Bogor (IPB) Gedung Andi Hakim Nasoetion Lantai 2, Kampus IPB Dramaga, Bogor Indonesia		
(30)	Data Prioritas :	(72)	Nama Inventor :		
(31) Nomor	(32) Tanggal	(33) Negara	Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd ,ID Dr. Dwi Yuni Hastati, STP., DEA,ID Faranita Ratih L., SH., MH,ID Ir. Wien Kuntari, M.Si,ID		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 02 Oktober 2023	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :		

(54)	Judul	PROSES PEMBUATAN TEPUNG CEKER AYAM DENGAN CARA PENGERINGAN DAN PRODUK
	Invensi :	TEPUNG CEKER AYAM YANG DIHASILKAN

(57) **Abstrak :**
 Invensi ini berkaitan dengan proses pembuatan tepung ceker ayam dengan metode pengeringan. Adapun proses pembuatan tepung ceker ayam yang meliputi memilih ceker ayam yang berasal dari ayam berumur 3 (tiga) bulan; memarinasi ceker ayam terpilih dengan air jeruk nipis 49 ml/kg ceker ayam dan garam dapur 1 gr/kg; memanggang ceker ayam yang telah dimarinasi dengan oven pada suhu 80-900 C selama 19-20 jam;menggiling ceker ayam yang telah dipanggang dengan gilingan; dan mengayak ceker ayam yang telah digiling dengan saringan/ayakan hingga menghasilkan tepung ceker ayam berukuran 60-80 mesh. Tepung ceker ayam ini dicirikan dengan tepung ceker ayam dengan kandungan lemak 26.36 (%b/b), protein 36.11 (%b/b) dan kalsium 17.09 (%b/b) yang dihasilkan dari ceker ayam yang diberikan perlakuan khusus melalui pengeringan dengan oven suhu 80-900 C dengan waktu pemanasan selama 19-20 jam. Tepung ceker ayam yang dihasilkan dapat digunakan sebagai salah satu bahan pembuatan makanan seperti chiffon cake dan cup cake. Penggunaan tepung ceker pada produk cake tersebut untuk menambah kandungan kalsium dan protein.

(20)	RI Permohonan Paten		
(19)	ID	(11)	No Pengumuman : 2023/S/02784
			(13) A
(51)	I.P.C : A 21D 2/36,A 21D 13/04		
(21)	No. Permohonan Paten : S00202309235		(71)
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 21 September 2023		Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : Sentra KI Universitas Sam Ratulangi Jln. Kampus Unsrat, Kleak , Manado, Sulawesi Utara Indonesia
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara		(72)
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 02 Oktober 2023		Nama Inventor : Mercy Irda Riantiny Taroreh,ID Edi Suryanto,ID Thelma Doortje Jane Tuju,ID
		(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten :
(54)	Judul Invensi :	KOMPOSISI BAHAN KUE YANG MENGANDUNG ANTIOKSIDAN	
(57)	Abstrak : Invensi ini berkaitan dengan komposisi bahan kue yang mengandung antioksidan berbahan dasar tepung pisang goroho (Musa acuminat e).Tepung pisang goroho dibuat dengan cara : pisang goroho diblancing selama kurang lebih 5 menit. Selanjutnya pisang dikupas dan buahnya dikeringkan pada mesin pengering (cabinet drying) selama lebih kurang 8 jam. Selanjutnya pisang dihaluskan dengan grinder dan diayak pada 80 mesh. Komposisi bahan kue berbahan tepung pisang goroho, yang terdiri dari tepung pisang goroho 13,68 - 54,75% , tepung gandum 0 - 41,05%, margarine 24,63%, gula halus 14,78%, kuning telur 5,47% dan baking powder 0.38%.		