

REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT PATEN SEDERHANA

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan hak atas Paten Sederhana kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : LPPM UNIVERSITAS ANDALAS
Gedung Rektorat Lantai 2,
Kampus UNAND Limau Manis
Padang

Untuk Inovasi dengan Judul : PROSES PEMBUATAN SUSU FERMENTASI SARI WORTEL

Inventor : Ade Sukma
Yulianti Fitri Kurnia
Sri Melia
Endang Purwati
Harnavi Harun
Rinita Amelia

Tanggal Penerimaan : 31 Desember 2019

Nomor Paten : IDS000004098

Tanggal Pemberian : 11 Agustus 2021

Perlindungan Paten Sederhana untuk inovasi tersebut diberikan untuk selama 10 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 23 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten)

Sertifikat Paten Sederhana ini dilampiri dengan deskripsi, klaim, abstrak dan gambar (jika ada) dari inovasi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.



a.n MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA,
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL,
u.b.

Direktur Paten, Desain Tata Letak, Sirkuit Terpadu dan
Rahasia Dagang



Drs. YASMON, M.L.S.
NIP. 196805201994031002



No. Paten
IDS000004098

Tgl. Pemberian
2021-08-11

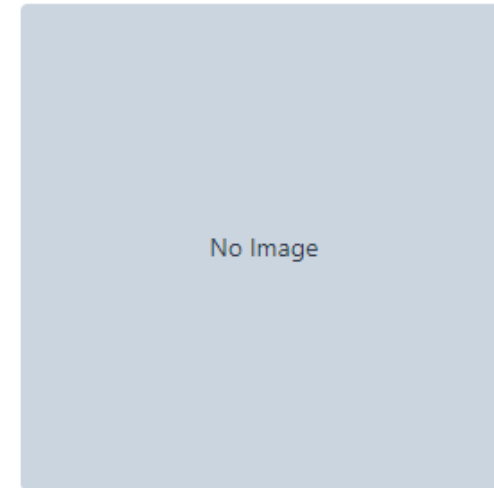
PROSEDUR PENGOLAHAN SUSU FERMENTASI (*Lactobacillus fermentum* PE2) BERBASIS PANGAN LOKAL SARI WORTEL

Status

(PA) Diberi Paten

Abstract

Susu fermentasi merupakan produk hasil fermentasi susu yang dapat dibuat menggunakan bakteri probiotik. Salah satu bakteri probiotik adalah *L. fermentum* PE2. Penggunaan bakteri ini dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5%. Peningkatan nilai gizi dan fungsi dari konsumsi produk susu fermentasi selain dengan menggunakan bakteri probiotik, juga dilakukan melalui penambahan komponen-komponen yang bermanfaat, yaitu dengan penambahan sari wortel ke dalam susu fermentasi. Sari wortel merupakan buah lokal, yang hanya dimanfaatkan sebagai sayuran saja. Buah ini mudah dan banyak ditemukan pada setiap daerah, harga murah dan mengandung B-karoten yang tinggi. Penggunaan sari wortel dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5 % dapat menunjukkan nilai yang tinggi terhadap sifat fisiko kimia susu fermentasi, sifat mikrobiologi dan B-karoten.



Publikasi

Publikasi A



Detail

NOMOR PENGUMUMAN
2020/SID/00976

TANGGAL PENGUMUMAN
2020-03-31

NOMOR PERMOHONAN
S00201912549

TANGGAL PENERIMAAN
2019-12-31

TANGGAL DIMULAI PELINDUNGAN
2019-12-31

TANGGAL BERAKHIR PELINDUNGAN
2029-12-31

JUMLAH KLAIM
-

NAMA PEMERIKSA
Drs. AHMAD MUNIRI

Prioritas

NOMOR

TANGGAL

KEWARGANEGARAAN

-

-

-

IPC

A23C 9/12

A23C 9/133

Pemegang Paten

NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
LPPM Universitas Andalas	Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Padang	ID

Inventor

NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
Ade Sukma	Komplek Prima Regency Blok I/2 Koto Lalang Padang	ID
Yulianti Fitri Kurnia	Komplek Sawah Layiang, Jalan Safir nomor 3 Gunung Sarik Padang	ID
Sri Melia	Komplek Jondul IV Blok BB nomor 7 Tabing Padang	ID
Endang Purwati	Jalan Bakti A2/A3 Asrama Haji, Parupuk Tabing Padang	ID
Harnavi Harun	Perumahan Mega Asri Parak Gadang nomor A1 Padang	ID
Rinita Amelia	Perumahan Mega Asri Parak Gadang nomor A1 Padang	ID

Pembayaran Pemeliharaan Terakhir

TAHUN PEMBAYARAN TERAKHIR	TANGGAL BAYAR	NOMINAL
---------------------------	---------------	---------

Konsultan

NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
LPPM Universitas Andalas	Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Padang	ID

(20)	RI Permohonan Paten	(11)	No Pengumuman : 2020/SID/00976	(13)	A
(19)	ID				
(51)	I.P.C : A 23C 9/133,A 23C 9/12				
(21)	No. Permohonan Paten : S00201912549	(71)	Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM Universitas Andalas Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Padang Indonesia		
(22)	Tanggal Penerimaan Permohonan Paten : 31 Desember 2019	(72)	Nama Inventor : Yulianti Fitri Kurnia,ID Endang Purwati,ID Ade Sukma ,ID Sri Melia ,ID Hamavi Harun,ID Rinita Amelia,ID		
(30)	Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	(74)	Nama dan Alamat Konsultan Paten : LPPM Universitas Andalas Gedung Rektorat Lantai 2, Kampus UNAND Limau Manis Padang		
(43)	Tanggal Pengumuman Paten : 31 Maret 2020				
(54)	Judul	PROSEDUR PENGOLAHAN SUSU FERMENTASI (Lactobacillus fermentum PE2) BERBASIS PANGAN			
	Invensi :	LOKAL SARI WORTEL			
(57)	Abstrak :				

Susu fermentasi merupakan produk hasil fermentasi susu yang dapat dibuat menggunakan bakteri probiotik. Salah satu bakteri probiotik adalah L. fermentum PE2. Penggunaan bakteri ini dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5%. Peningkatan nilai gizi dan fungsi dari konsumsi produk susu fermentasi selain dengan menggunakan bakteri probiotik, juga dilakukan melalui penambahan komponen-komponen yang bermanfaat, yaitu dengan penambahan sari wortel ke dalam susu fermentasi. Sari wortel merupakan buah lokal, yang hanya dimanfaatkan sebagai sayuran saja. Buah ini mudah dan banyak ditemukan pada setiap daerah, harga murah dan mengandung B-karoten yang tinggi. Penggunaan sari wortel dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5 % dapat menunjukkan nilai yang tinggi terhadap sifat fisiko kimia susu fermentasi, sifat mikrobiologi dan B-karoten.

Deskripsi

PROSEDUR PENGOLAHAN SUSU FERMENTASI (*Lactobacillus fermentum* PE2) BERBASIS PANGAN LOKAL SARI WORTEL

Bidang Teknik Invensi

5 Invensi ini berhubungan dengan komposisi 2 (dua) jenis bahan dan metode pembuatannya untuk bahan dasar pembuatan susu fermentasi dan penambahannya. Lebih khusus, invensi ini mencampurkan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus fermentum* PE2) dengan sari wortel.

10

Latar Belakang Invensi

 Kebutuhan akan pangan fungsional sudah semakin banyak seiring dengan meningkatnya kesadaran manusia akan pentingnya kesehatan, karena produk yang di konsumsi sekarang ini bukan
15 hanya yang enak tapi dapat memiliki manfaat yang besar untuk kesehatan tubuh. Salah satu produk yang dapat memberikan manfaat untuk kesehatan adalah susu fermentasi yang dapat dibuat menggunakan bakteri probiotik. Salah satu jenis bakteri probiotik yang sudah di uji adalah *Lactobacillus fermentum* PE2
20 yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Lima Puluh Kota.

 Peningkatan nilai gizi dan fungsi dari konsumsi produk susu fermentasi selain menggunakan bakteri probiotik, dapat juga dilakukan melalui penambahan komponen-komponen yang bermanfaat, yaitu dengan penambahan sari wortel ke dalam susu fermentasi.
25 Sari wortel merupakan buah lokal, yang mengandung B-karoten yang tinggi.

 Susu fermentasi yang dibuat dengan probiotik dan penambahan sari wortel diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap produk itu sendiri sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis
30 dari wortel serta dapat memberikan kontribusi positif dalam bidang kesehatan, pendidikan dan industri.

 Pada invensi sekarang, susu fermentasi yang dihasilkan menggunakan bakteri probiotik dan susu fermentasi yang dihasilkan mengandung B-karoten yang berasal dari pangan lokal.

35

Uraian Singkat Invensi

Sesuai tujuannya, pada invensi ini disediakan produk yang dapat memberikan manfaat untuk kesehatan yaitu susu fermentasi yang mengandung probiotik dan B-karoten yang berasal dari bahan pangan lokal. Tujuan lainnya dari penambahan sari wortel ke dalam pembuatan susu fermentasi adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari sayuran yang berpotensi mengandung nilai gizi tinggi dan dapat meningkatkan nilai ekonomi.

10 Uraian Lengkap Invensi

Bahan baku pembuatan susu fermentasi menggunakan Bakteri *Lactobacillus fermentum PE2* dengan starter sebanyak 5% dari jumlah susu dan penambahan sari wortel sebanyak 5%.

Proses untuk pembuatan susu fermentasi dilakukan sebagai berikut: Membuat sari wortel, mempasteurisasi susu sapi selama 30 menit dengan suhu 65 °C, menambahkan gula sebanyak 4% ke dalam susu yang di pasteurisasi, menambahkan CMC dan susu skim, kemudian mendinginkan susu hingga suhu 43 °C, dan menginokulasikan bakteri *L.fermentum PE2* sebanyak 5% dan dilakukan penambahan sari wortel sebanyak 5%. Selanjutnya diinkubasi dalam inkubator selama 10 jam pada suhu 37 °C. Produk yang sudah jadi disimpan dalam refrigerator suhu 5 °C

Klaim

1. Proses untuk pembuatan susu fermentasi berbasis pangan lokal sari wortel dilakukan dengan pembuatan sari wortel terlebih dahulu dan pembuatan starter menggunakan bakteri L. Fermentum PE2 sebanyak 5% dengan lama inkubasi 12 jam. Selanjutnya starter yang sudah jadi di terapkan dalam pembuatan susu fermentasi

Proses pembuatan susu fermentasi dimulai dengan pasteurisasi susu selama 30 menit pada suhu 65 °C, kemudian ditambahkan gula sebanyak 4%, CMC dan skim, kemudian susu tersebut didinginkan hingga suhu 43 °C. Selanjutnya dilakukan inokulasi starter sebanyak 5%. Setelah diinokulasikan starter dilakukan penambahan sari wortel sebanyak 5% dan di inkubasi selama 10 jam. Kemudian didinginkan dalam refrigerator.

2. Proses sebagaimana yang diklaim pada klaim 1, di mana bahan tersebut berupa produk susu fermentasi yang dibuat menggunakan bakteri probiotik dan buah lokal yang mengandung B-karoten sehingga dapat dijadikan sebagai pangan fungsional.

Abstrak

Susu fermentasi merupakan produk hasil fermentasi susu yang dapat dibuat menggunakan bakteri probiotik. Salah satu bakteri probiotik adalah *L. fermentum* PE2. Penggunaan bakteri ini dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5%.

Peningkatan nilai gizi dan fungsi dari konsumsi produk susu fermentasi selain dengan menggunakan bakteri probiotik, juga dilakukan melalui penambahan komponen-komponen yang bermanfaat, yaitu dengan penambahan sari wortel ke dalam susu fermentasi. Sari wortel merupakan buah lokal, yang hanya dimanfaatkan sebagai sayuran saja. Buah ini mudah dan banyak ditemukan pada setiap daerah, harga murah dan mengandung B-karoten yang tinggi. Penggunaan sari wortel dalam pembuatan susu fermentasi sebanyak 5 % dapat menunjukkan nilai yang tinggi terhadap sifat fisiko kimia susu fermentasi, sifat mikrobiologi dan B-karoten.

Klaim

1. Proses untuk pembuatan susu fermentasi berbasis pangan lokal sari wortel dilakukan dengan pembuatan sari wortel terlebih dahulu dan pembuatan starter menggunakan bakteri L. Fermentum PE2 sebanyak 5% dengan lama inkubasi 12 jam. Selanjutnya starter yang sudah jadi di terapkan dalam pembuatan susu fermentasi

Proses pembuatan susu fermentasi dimulai dengan pasteurisasi susu selama 30 menit pada suhu 65 °C, kemudian ditambahkan gula sebanyak 4%, CMC dan skim, kemudian susu tersebut didinginkan hingga suhu 43 °C. Selanjutnya dilakukan inokulasi starter sebanyak 5%. Setelah diinokulasikan starter dilakukan penambahan sari wortel sebanyak 5% dan di inkubasi selama 10 jam. Kemudian didinginkan dalam refrigerator.

2. Proses sebagaimana yang diklaim pada klaim 1, di mana bahan tersebut berupa produk susu fermentasi yang dibuat menggunakan bakteri probiotik dan buah lokal yang mengandung B-karoten sehingga dapat dijadikan sebagai pangan fungsional.