



# BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A

No. BRP614/S/XII/2018

DIUMUMKAN TANGGAL 07 DESEMBER 2018 s/d 07 FEBRUARI 2019

PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN  
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 123 AYAT (2)  
UNDANG-UNDANG PATEN NOMOR 13 TAHUN 2016

DITERBITKAN BULAN DESEMBER 2018

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

# **BERITA RESMI PATEN SEDERHANA SERI-A**

**No. 614 TAHUN 2018**

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

## **TIM REDAKSI**

Penasehat : **Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual**  
Penanggung jawab : **Direktur Paten, DTLST, dan RD**  
Ketua : Kasubdit Permohonan dan Publikasi Paten  
Sekretaris : Kasi Publikasi dan Dokumentasi Paten  
Anggota : Yuriko Pandit, S.Sos.  
Asmal  
Herdyka Sulistiardi, S.Si.

## **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 : 2018/S/01141

(13) A

(51) I.P.C : Int.Cl.2017.01/A 23J 3/34(2006.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00201806613

(22) Tanggal Penerimaan Permohonan Paten :  
28 Agustus 2018

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

(43) Tanggal Pengumuman Paten :  
07 Desember 2018

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)  
Pusat Inovasi  
Gedung Inovasi - LIPI  
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 47, Cibinong, Bogor - 16912

(72) Nama Inventor :  
Wawan Kosasi, S.Si, ID  
Rossy Choerun Nissa, ST, ID  
Dr. Sri Pujiraharti, ID  
Diah Ratnaningrum, ST, ID  
Een Sri Endah, S.Si., ID  
Dwi Tanti Apriyanti, ST, ID  
Dr. Ir. Yusman Taufik, M.P, ID  
Dr. Tantan Widiantara, S.T., M.T, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

(54) Judul Invensi : PROSES PRODUKSI HIDROLISAT PROTEIN SEBAGAI KONSENTRAT BUMBU (SEASONING) BERBAHAN DASAR DAGING AYAM

(57) Abstrak :

Invensi ini berupa suatu proses untuk memproduksi hidrolisat protein sebagai konsentrat bumbu (seasoning) berbahan dasar daging ayam, dengan cara reaksi enzimatik melalui tahapan proses sebagai berikut : mencuci bersih daging ayam; membuat bubur daging ayam dengan konsentrasi 20-50% (b/v) dengan pelarut air pH 7,5-8,0; melakukan pasteurisasi bubur daging ayam pada temperatur 75°C selama 30 menit dan mendingkannya dalam temperatur kamar; menambahkan enzim alkalase 0,5-2,5% (b/b) ke dalam bubur daging ayam yang sudah dipasteurisasi; melakukan inkubasi atau reaksi enzimatik campuran bubur daging ayam dan enzim dalam reaktor pada suhu 40-60°C selama 4-12 jam; melakukan pengadukan selama reaksi enzimatik berlangsung dengan kecepatan 50-200 rpm; menghentikan reaksi enzimatik dengan memanaskannya pada temperatur 80-100°C selama 10 menit; melakukan penyaringan menggunakan penyaring vacum; dan melakukan pengeringan menggunakan alat spray dryer dengan kondisi suhu inlet 90-120°C dan kondisi suhu outlet 80-100°C hingga menjadi hidrolisat protein berupa konsentrat bumbu (seasoning).

