



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
Jl. H.R. Rasuna Said Kav 8-9, Kuningan, Jakarta Selatan, 12940
Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Laman: <http://www.dgip.go.id> Surel: dopatent@dgip.go.id

Nomor : HKI.3-HI.05.01.03.2019/S/00391
Lampiran : -
Hal : Pemberitahuan Permohonan Paten Telah Diumumkan

Jakarta, 18 Maret 2019

Yth. P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati,
Kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Sarilamak

Dengan ini diberitahukan bahwa Permohonan Paten:

Tanggal Pengajuan : 08 November 2018
(21) Nomor Permohonan : S03201808991
(71) Pemohon : P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
(54) Judul Invensi : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional
(30) Data Prioritas :
(74) Konsultan HKI :
(22) Tanggal Penerimaan : 08 November 2018

telah diumumkan pada tanggal: **15 Maret 2019** dengan nomor publikasi: **2019/S/00391**.

Sehubungan dengan ketentuan yang diatur dalam undang-undang tentang Paten, saudara dapat mengajukan permohonan pemeriksaan substantif Paten Sederhana paling lambat 6 (enam) bulan dihitung sejak tanggal penerimaan permohonan paten sederhana sebagaimana tersebut di atas. Tidak diajukannya permohonan substantif paten sederhana dimaksud dalam waktu yang ditentukan tersebut akan mengakibatkan permohonan paten ini dianggap ditarik kembali. Apabila telah dilakukan pembayaran maka informasi ini diabaikan.

Demikian untuk diketahui.



03-2019-82923

a.n. Direktur Paten, Desain Tata Letak
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang
Kasubdit Permohonan dan Publikasi,

Dra. Sri Lastami, ST, M.IP.
NIP. 196512311991032002

Tembusan:
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual.



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
Jl. H.R. Rasuna Said Kav 8-9, Kuningan, Jakarta Selatan, 12940
Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Laman: <http://www.dgip.go.id> Surel: dopatent@dgip.go.id

Nomor : HKI.3-HI.05.01.02.S03201808991
Lampiran : 1 (satu) berkas
Hal : Pemberitahuan Persyaratan Formalitas Telah Dipenuhi

Jakarta, 19 Februari 2019

Yth. P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, Kec. Harau,
Kabupaten Limapuluh Kota, Sarilamak 26271

Dengan ini diberitahukan bahwa Permohonan Paten:

Tanggal Pengajuan : 08 November 2018
(21) Nomor Permohonan : S03201808991
(71) Pemohon : P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
(54) Judul Invensi : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional
(30) Data Prioritas :
(74) Konsultan HKI :
(22) Tanggal Penerimaan : 08 November 2018

telah melewati tahap pemeriksaan formalitas dan semua persyaratan formalitas telah dipenuhi. Untuk itu akan dilakukan:

1. Pengumuman, segera 7 (tujuh) hari setelah 18 (delapan belas) bulan sejak tanggal penerimaan atau tanggal prioritas dalam hal Paten Biasa (Pasal 46 UU No 13 Tahun 2016); atau segera 7 (tujuh) hari setelah 3 (tiga) bulan sejak tanggal penerimaan atau tanggal prioritas, dalam hal Paten Sederhana (Pasal 123 UU No 13 Tahun 2016).
2. Pemeriksaan Substantif segera setelah masa publikasi selesai dan pemohon telah mengajukan permohonan pemeriksaan substantif (Pasal 51 UU No 13 Tahun 2016).

Selain itu hal-hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

1. Permohonan pemeriksaan substantif diajukan selambat-lambatnya 36 (tiga puluh enam) bulan sejak tanggal penerimaan untuk permohonan paten biasa dan selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sejak tanggal penerimaan untuk permohonan paten sederhana, dengan disertai biaya sesuai yang tercantum pada PP No. 45 Tahun 2016.
2. Tidak diajukan permohonan pemeriksaan substantif dalam jangka waktu yang ditentukan tersebut akan mengakibatkan permohonan paten ini dianggap ditarik kembali.
3. Harap melakukan pembayaran kelebihan 0 buah klaim (@50.000) sebesar Rp. 0.
4. Pembayaran tambahan biaya akibat kelebihan jumlah klaim, dilakukan selambat-lambatnya pada saat pengajuan pemeriksaan substantif. Apabila tambahan biaya tidak dibayarkan dalam jangka waktu sebagaimana dimaksud maka kelebihan jumlah klaim dianggap ditarik kembali (Pasal 28 ayat 2 dan 3 PP 34 Tahun 1991).
5. Jumlah halaman deskripsi yang terbayar halaman (Bila halaman deskripsi lebih dari 30).



03-2019-57423

a.n. Direktur Paten, Desain Tata Letak
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang
Kasubdit Permohonan dan Publikasi,

Dra. Sri Lastami, ST, M.IP.
NIP. 196512311991032002

Tembusan:
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual.

Form HKI/3/003/2016



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
Jl. H.R. Rasuna Said Kav 8-9, Kuningan, Jakarta Selatan, 12940
Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Laman: <http://www.dgip.go.id> Surel: dopatent@dgip.go.id

Nomor : HKI.3-HI.05.05. S03201808991
Lampiran : -
Hal : Perubahan Data Permohonan Paten

Jakarta, 18 Februari 2019

Yth. P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, Kec. Harau,
Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Sarilamak

Sehubungan dengan permohonan perubahan data, yang kami terima dengan nomor 017271/2019 tanggal 14 Februari 2019, dengan ini diberitahukan bahwa telah dilakukan pencatatan pada database permohonan paten sebagai berikut:

Tanggal Pengajuan : 08 November 2018
(21) Nomor Permohonan : S03201808991
(22) Tanggal Penerimaan : 08 November 2018
(30) Data Prioritas :
(43) Tanggal Pengumuman :
(54) Judul Invensi : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional
(71) Pemohon : P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, Kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Sarilamak
(72) Inventor : Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed
Ir. Salvia, MP
Sri Kembaryanti Putri, ST, M. Eng
(74) Konsultan HKI :

Demikian untuk diketahui.



03-2019-55205

a.n. Direktur Paten, Desain Tata Letak
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang
Kasubdit Permohonan dan Publikasi,

Dra. Sri Lastami, ST, M.IP.
NIP. 196512311991032002

Tembusan:
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual.

FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN PATEN INDONESIA
APPLICATION FORM OF PATENT REGISTRATION OF INDONESIA

Data Permohonan (<i>Application</i>)			
Nomor e-Filing <i>Number of e-Filing</i>	: WFP2018063368	Tanggal Permohonan <i>Date of Submission</i>	: 2018-11-08
Nomor Permohonan <i>Number of Application</i>	: S03201808991	Jumlah Klaim <i>Total Claim</i>	: 2
Jenis Permohonan <i>Type of Application</i>	: Paten Sederhana Non UMKM	Jumlah Halaman <i>Total Page</i>	: 1
Judul <i>Title</i>	: Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional		
Abstrak <i>Abstract</i>	: Invensi ini berhubungan dengan formulasi Strawberry Drink Type sebagai minuman fungsional untuk kesehatan masyarakat. Formulasi Strawberry Drink Type adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3-0,5%, Susu bubuk 5-10%, Stater 10 5-6%. Minuman Strawberry Drink Type merupakan susu yang difermentasi dicampur dengan sari buah stroberi lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam, menggunakan BAL Lactobacillus casei, yang dapat dijadikan sebagai minuman kesehatan. Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk 15 kedalam makanan fungsional yang mempunyai kandungan komponen aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan. Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetik. Dengan mengkombinasikan minuman 20 probiotik dan sari buah stroberi dalam sebuah formulasi diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk suatu antioxidant network didalam tubuh untuk kesehata		

Permohonan PCT (<i>PCT Application</i>)			
Nomor PCT <i>PCT Number</i>	:	Nomor Publikasi <i>Publication Number</i>	:
Tanggal PCT <i>PCT Date</i>	:	Tanggal Publikasi <i>Publication Date</i>	:

Pemohon (<i>Applicant</i>)		
Nama (<i>Name</i>)	Alamat (<i>Address</i>)	Surel/Telp. (<i>Email/Phone</i>)
Kepala P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh	Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, Kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sarilamak, 26271, Indonesia	lembagapenelitianpengabdian@gmail.com 0752-7754192

Penemu (<i>Inventor</i>)		
Nama (<i>Name</i>)	Alamat (<i>Address</i>)	Surel/Telp. (<i>Email/Phone</i>)
Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed	Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sarilamak, 26271, Indonesia	alfiarice@gmail.com 0752-7754192
Ir. Salvia, MP	Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sarilamak, 26271, Indonesia	0752-7754192
Sri Kembaryanti Putri, ST, M. Eng	Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sarilamak, Indonesia	angah_ei@yahoo.com 0752-7754192

Data Prioritas (<i>Priority Data</i>)		
Negara (<i>Country</i>)	Nomor (<i>Number</i>)	Tanggal (<i>Date</i>)

Kuasa/Konsultan KI (Representative/IP Consultant)

Nama (Name)	Alamat (Address)	Surel/Telp. (Email/Phone)
-------------	------------------	---------------------------

Lampiran (Attachments)

Dokumen Lainnya
Fotokopi KTP
Surat Pengalihan Hak
Surat Pernyataan Kepemilikan
Gambar
Deskripsi
Klaim
Abstrak

Jakarta, 2018-11-08
Pemohon / Kuasa
Applicant / Representative

Tanda tangan / Signature
Nama lengkap / Full Name *Kanwil Sumatera Barat*



SURAT KEPUTUSAN
DIREKTUR POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH

Nomor : 177/PL25/KP/2018

Tentang

PENGANGKATAN KEPALA PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (P3M)
PERGANTIAN ANTAR WAKTU POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
PERIODE 2016-2020

DIREKTUR POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH

- Membaca : Surat Pengunduran diri dari DR. Ir. Agustamar, M.P, tanggal 4 Juni 2018 dari jabatan sebagai Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Menimbang :
- Bahwa Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh adalah lembaga pengemban tugas menyelenggarakan Tridharma Perguruan Tinggi yaitu Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat;
 - Bahwa dalam rangka pelaksanaan dan pengembangan kegiatan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat perlu ditunjuk dan mengangkat Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pergantian antar waktu periode 2016-2020;
 - Bahwa sehubungan dengan huruf a dan b, seiring perkembangan organisasi perlu menetapkan Keputusan Direktur Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh tentang Pengangkatan Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Pergantian Antar Waktu periode 2016-2020 Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh;
- Mengingat :
- Undang-undang Nomor 8 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Kepegawaian sebagaimana telah diubah dengan Undang-undang Nomor 43 Tahun 1999;
 - Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
 - Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 - Undang-Undang Nomor 5 tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 96 Tahun 2000 tentang Wewenang Pengangkatan, Pemindahan dan Pemberhentian Pegawai Negeri Sipil;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 53 Tahun 2010 tentang Disiplin Pegawai Negeri Sipil;
 - Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 113 Tahun 2014 tentang Organisasi dan Tata Kelola Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh;
 - Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 31 Tahun 2017 tentang Pemberian Kuasa dan Delegasi Wewenang Pelaksanaan Kegiatan Administrasi Kepegawaian Kepada Pejabat Tertentu di Lingkungan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi.
 - Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 38 tahun 2017 tentang Statuta Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh;
 - Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor : 481/M/KPT.KP/2017 tentang Perpanjangan Masa Jabatan Direktur

- Satu : Mencabut Surat Keputusan Direktur Politeknik Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh nomor : 264a/PL25/KP/2016 tanggal 30 September 2016 tentang Pengangkatan Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh periode 2016-2020.
- Kedua : Memberhentikan dengan hormat Pegawai Negeri Sipil **Sdr. DR. Ir. Agustamar, M.P., NIP. 195905071987031001** dari jabatannya sebagai Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh periode 2016 - 2020 , dengan ucapan terima kasih atas jasa-jasanya selama memangku jabatan tersebut.
- Ketiga : Mengangkat Pegawai Negeri Sipil **Sdr. Afizar, S.P., M.P., Phd. , NIP. 197407062003121003** dalam jabatan sebagai Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Pergantian Antar Waktu Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh periode 2016 - 2020 dimulai tanggal 12 Juli 2018 berakhir sampai dengan tanggal 31 September 2020.
- Keempat : Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh mempunyai tugas dan bertanggung jawab memimpin dan mengelola pelaksanaan kegiatan Penelitian , Pengabdian Masyarakat dan administrasi di unit kerjanya.
- Kelima : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan. Dengan ketentuan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Tembusan :

1. EPPN Bukittinggi.
2. Kabag Umum dan Keuangan.
3. Yang bersangkutan.
4. Arsip.



DITETAPKAN DI : TANJUNG PATI
TANGGAL : 12 Juli 2018
DIREKTUR,

Ir. Gusmalni, M.Si
NIP 195711101987032001

PROVINSI SUMATERA BARAT
KOTA PAYAKUMBUH

NIK : 1376020607740001

Nama : AFLIZAH
Tempat/Tgl Lahir : API BANGSI 06-07-1974
Jenis Kelamin : LAKI-LAKI Perempuan
Alamat : J. MAM HONDA NO. 10
RT/RW : 001/003
Kab/Kota : NAGARI
Kecamatan : PAYAKUMBUH UTARA
Agama : ISLAM
Status Perkawinan : KAWIN
Pekerjaan : DOSEN
Kewarganegaraan : WNI
Berlaku Hingga : 06-07-2017



KOTA PAYAKUMBUH
06-07-2017

SURAT PERNYATAAN PENGALIHAN HAK ATAS INVENSI

Yang bertandatangan di bawah ini :

1. Nama : Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed
Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Teknologi Pangan
Alamat : Jln A. Yani no. 45 RT 003 RW 002 Kel. Labuah Basilang Payakumbuh

2. Nama : Dr.Ir. Salvia, MP
Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Peternakan
Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat

Nama : Sri Kembaryanti, ST, M. Eng
Pekerjaan : Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh PS Teknologi Pangan
Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat

Dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama para inventor dari invensi berjudul :

Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional

dan untuk selanjutnya disebut sebagai PARA INVENTOR,

Bersama ini menyatakan mengalihkan hak atas invensi tersebut di atas kepada:

Nama : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)
Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Alamat : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat

Telp./Faks. : 0752-7754192/0752-7750220
e-mail : lembagapenelitianpengabdian@gmail.com

dalam hal ini, sesuai dengan kewenangan diwakili oleh Aflizar, SP, MP, PhD., selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Demikian Surat Pernyataan ini kami buat secara sadar dan sukarela tanpa paksaan dari pihak manapun untuk dimanfaatkan sebagaimana mestinya.

Tanjung Pati, 20 Oktober 2018

PARA INVENTOR,

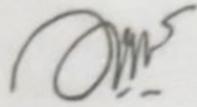
UNTUK DAN ATAS NAMA
Lembaga Penelitian dan Pengabdian
Kepada masyarakat Politeknik Pertanian
Negeri Payakumbuh



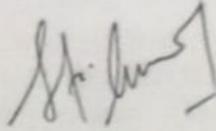
Alizar, SR, MP, PhD,
NIP. 197407062003121003
Kepala P3M Politan Negeri payakumbuh



1. Rince Alfia Fadri, SST, M. Biomed



2. Dr. Ir. Salvia, MP



3. Sri Kembaryanti Putri, ST, M.Eng

SURAT PERNYATAAN KEPEMILIKAN INVENSI (OLEH INVENTOR)

Yang bertanda tangan di bawah ini :

No.	Nama Inventor	Alamat Lengkap, (email jika ada) dan Kewarganegaraan
1.	Rince Alfa Fadri, SST, M. Biomed	Jl. A. Yani no. 45 RT 003 RW 002 Kel. Labuah Basilang Kec. Payakumbuh Barat. Kota Payakumbuh SUMBAR 26229 email. alfiarince@gmail.com
2.	Dr. Ir. Salvia, MP	Komplek Pulutan Jl. Raya Negara KM.7 Tanjung Pati Kec Harau Kab. Lima Puluh Kota SUMBAR email. salviasani@ymail.com
3.	Sri Kembaryanti Putri, ST., M. Eng	Komplek Rachiland Jl. Raya Negara KM.7 Tanjung Pati Kec Harau Kab. Lima Puluh Kota SUMBAR email. angh_ei@yahoo.com

Dengan ini kami/saya menyatakan bahwa, Invenisi yang berjudul: **FORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL**, adalah milik saya/kami dan tidak meniru atau menggunakan Invenisi orang lain (sebelum invenisi tersebut dipindahkan ke pihak lain, jika pemohon bukan inventor).

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tanjung Pati, 20 Oktober 2018

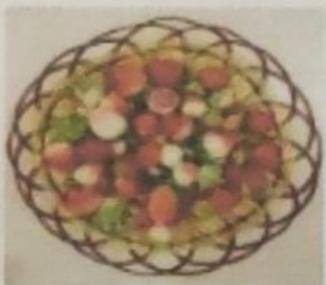
Inventor



1. Rince Alfa Fadri, SST, M. Biomed

2. Dr. Ir. Salvia, MP

3. Sri Kembaryanti Putri, ST, M.Eng



DeskripsiFORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI
MINUMAN FUNGSIONAL

5

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini berhubungan dengan teknik pengolahan minuman kesehatan *Strawberry Drink Type* merupakan minuman hasil fermentasi susu ditambah dengan sari stroberi yang memiliki *antioksidan* dalam menangkal radikal bebas, menurunkan kejadian infeksi, ISPA serta menurunkan kolesterol dengan formula tertentu. Produk ini bisa dijadikan alternatif minuman fungsional yang Aman Sehat utuh dan Halal (ASUH) untuk kesehatan masyarakat.

15

Latar Belakang Invensi

Minuman *strawberry drink type* adalah minuman susu fermentasi yang diperkaya dengan sari stroberi. Susu yang difermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL) *Laktobacillus casei* dari hasil uji invitro dan invivo terbukti dapat menurunkan kadar kolesterol darah, mengurangi kejadian infeksi dan diare pada tikus putih. Stroberi mengandung senyawa likopen, antosianin, *ellagic acid*, fenol, vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik.

25

Antosianin adalah warna merah pada stroberi berperan sebagai antioksidan alami, berbeda dengan susu fermentasi yang dijual di pasaran yang hanya diberi perasa stroberi. Minuman *strawberry drink type* diproduksi sebagai alternative mengatasi masalah gizi buruk khususnya mengurangi kejadian anak stunting dan untuk kesehatan yaitu

30

sebagai anti radikal bebas dan peningkatan kadar kolesterol darah.

5 Berdasarkan Paten No US5230912A (tahun 1989), yang berjudul "Method of preparing milk-fermented food", susu yang difermentasi menggunakan bakteri asam laktat, dengan klaim 0.1% sampai 5% weight/volume dari protein soya yang diisolasi pada susu. Sementara untuk produk minuman susu fermentasi dengan campuran buah, dalam dokumen Paten No. 10 CN101347152A (tahun 2008), yang berjudul "Milk and dairy food containing fruit granules and method for producing the same", susu dicampurkan dengan granul buah segar dengan komposisi pada 100 part, maka komponen susu mencapai 30-80 bagian.

15 Invensi Minuman *Strawberry Drink Type* belum pernah dilakukan sebelumnya. Minuman *strawberry drink type* masih merupakan produk penelitian, namun secara organoleptik telah diujikan pada responden. Produk penelitian ini lebih disukai dibanding susu fermentasi yang dijual komersial di pasaran yang diberi perasa stroberi sintetis. *Strawberry* 20 *drink type* memberikan manfaat fungsional yang lebih untuk kesehatan dengan adanya peranan *antioxidan*, dibandingkan jika dikonsumsi tersendiri antara sari buah stroberi atau susu fermentasi saja. Di samping manfaat untuk kesehatan, *strawberry drink type* dirancang dengan metode yang sederhana dan teknologi tepat guna (TTG) dan metode ini 25 sangat mudah diaplikasikan untuk membuat minuman kesehatan lain bagi industri kecil pengusaha minuman kesehatan.

Berdasarkan hal di atas, maka inventor ingin menjadikan minuman *strawberry drink type* sebagai minuman 30 alternatif yang lebih memberi efek kesehatan pengganti soft

drink. Inventor dan tim juga telah melaksanakan uji kelayakan terhadap produk meliputi 1) Uji panelis semi terlatih untuk menguji kelayakan produk sebagai minuman kesehatan yang dapat mengurangi kejadian anak stunting, 2) Uji panelis semi terlatih untuk menguji kelayakan produk sebagai minuman kesehatan yang dapat menurunkan kolesterol pada penderita hiperkolesterol, 3) Uji standar mutu produk meliputi daya simpan dan uji kemasan untuk kelayakan pasar.

Uraian Lengkap Invensi

Sebagaimana yang telah dikemukakan pada latar belakang invensi bahwa Minuman *strawberry drink type* adalah minuman susu fermentasi yang diperkaya dengan stroberi. Susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (BAL) *Laktobacillus casei* dari hasil uji invitro dan invivo terbukti dapat menurunkan kadar kolesterol darah, mengurangi kejadian stunting dan diare pada mencit putih. Stroberi mengandung senyawa likopen, antosianin, ellagic acid, fenol, vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik. Antosianin yaitu warna merah pada stroberi berperan sebagai antioksidan alami, berbeda dengan susu fermentasi yang dijual di pasaran yang hanya diberi perasa stroberi.

Minuman *strawberry drink type* diproduksi sebagai alternative mengatasi masalah gizi buruk khususnya mengurangi kejadian anak stunting dan untuk kesehatan yaitu sebagai anti radikal bebas dan peningkatan kadar kolesterol darah.

Minuman *strawberry drink type* masih merupakan produk penelitian, namun secara organoleptik telah diujikan pada

responden. Produk penelitian ini lebih disukai dibanding susu fermentasi yang dijual komersial di pasaran yang diberi perasa stroberi sintetis. *Strawberry drink type* memberikan manfaat fungsional yang lebih untuk kesehatan dengan adanya peranan *antioxidan network*, dibandingkan jika dikonsumsi tersendiri antara sari buah stroberi atau susu fermentasi saja. Potensi *strawberry drink type* sebagai minuman kesehatan akan dilanjutkan pengujiannya kepada anak stunting dan masyarakat penderita hiperkolesterol.

10 Walaupun minuman ini disukai, dan telah dilakukan uji fisiologisnya terhadap penurunan kolesterol pada penelitian sebelumnya (Fadri dan salvia, 2015), namun juga harus dilakukan uji potensialnya sesuai dengan syarat ketentuan minuman fungsional yang telah ditetapkan oleh pemerintah melalui undang-undang no 7 tahun 1996. Diharapkan melalui program PTUPT, penelitian minuman *strawberry drink type* yang dirancang selama 3 tahun ini, dapat diselesaikan dan disahkan sebagai minuman fungsional. Disamping manfaat untuk kesehatan, *strawberry drink type* 15 dirancang dengan metode yang sederhana dan teknologi tepat guna (TTG) dan metode ini sangat mudah diaplikasikan untuk membuat minuman kesehatan lain bagi industri kecil pengusaha minuman kesehatan.

25 **Uraian Lengkap Invensi**

Minuman *strawberry drink type* merupakan minuman fermentasi sari buah dengan menggunakan isolat BAL *Lactobacillus casei*. Bahan utama dalam pembuatan produk ini adalah susu dan buah stroberi. Buah stroberi awalnya 30 merupakan buah impor tapi saat ini buah stroberi sudah

sangat familiar di Indonesia dan umumnya sudah ditanam hampir di setiap rumah tangga. Disamping itu banyak petani yang sudah membudidayakan stroberi. Produksi stroberi di Sumatera Barat 2.400 ton dengan luas panen 150 Hektar yang tersebar di daerah Alahan Panjang, Padang Panjang, Batu Sangkar dan Bukittinggi (BPS, 2009).

Stroberi mengandung likopen, antosianin, ellagic acid, suatu persenyawaan fenol serta vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik. Warna merah pada stroberi merupakan pigmen utama yang dinamakan dengan antosianin (Kevin Gould, 2008). Fungsi antosianin adalah sebagai antioksidan di dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya aterosklerosis. Selain itu antosianin juga merelaksasi pembuluh darah untuk mencegah aterosklerosis dan penyakit kardiovaskuler lainnya (J. D. Houghton, 1995).

Peranan Bakteri Asam Laktat (BAL) secara umum untuk kesehatan telah banyak diteliti. Minuman *strawberry drink type* merupakan minuman susu fermentasi sari buah dengan menggunakan *Lactobacillus casei*. Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk kedalam makanan fungsional yang mempunyai kandungan komponen aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan. Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetik. Dengan mengkombinasikan minuman probiotik dan sari buah stroberi dalam sebuah formulasi diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk suatu *antioxidant network* didalam tubuh untuk kesehatan hati, jantung dan usus, dan dapat mengurangi kejadian anak stunting, diare, dan ISPA.

Di dalam stroberi terdapat Vitamin C sebagai antioksidan, dimana mekanisme pertahanan terhadap radikal bebas melibatkan antioksidan yang lain termasuk vitamin C. Status antioksidan tubuh termasuk agen penghambat kerja enzim HMG-CoA (3- hydroxy-3-methylglutaryl-coenzim A), sehingga LDL oksidasi yang terbentuk sebagai salah satu faktor penyebab *Miocard Infark* menjadi berkurang. Vitamin C merupakan vitamin larut air yang hanya mampu menghilangkan radikal bebas pada media cair. Vitamin C memiliki kemampuan menekan radikal bebas yang akan menyerang lipid. Sebagai scavenger radikal bebas, vitamin ini dapat secara langsung bereaksi dengan superoksida maupun anion hidroksil, serta berbagai hidropersida lipid. Perannya sebagai antioksidan pemutus rantai, vitamin C dapat melakukan regenerasi bentuk vitamin E tereduksi. Vitamin C juga berperan sebagai antioksidan sekunder dengan mempertahankan glutathion tereduksi sebagai antioksidan yang penting. Dengan kemampuannya tersebut memungkinkan terjadinya hubungan yang sinergis dengan antioksidan lain (*antioxidant network*), sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan kemampuan sebagai antioksidan.

Produk yang sudah dikemas, sebelum didistribusikan pada anak-anak stunting dan penderita hiperkolesterolemia, terlebih dahulu dikontrol kualitasnya untuk memastikan produk *strawberry drink Type* memiliki kualitas yang baik dan aman dikonsumsi. Pengambilan sampel dilakukan saat *strawberry drink Type* sudah dikemas. Pengambilan sampel ini dilakukan sebagai bentuk kontrol mutu pada produk sebelum didistribusikan pada responden. Pengujian yang dilakukan diantaranya adalah uji organoleptik, alkohol,

pH, suhu, kandungan lemak total, *brix*, uji tekstur, kekentalan dan padatan total. Standar untuk produk *strawberry drink Type* yang diproduksi, menerapkan Standar sesuai dengan SNI Yoghurt tahun 2009. Setiap kali produksi *strawberry drink Type* akan diambil sampel sebanyak 2 kemasan secara acak untuk dilakukan pengujian harian.

Parameter pengujian organoleptik diantaranya adalah warna, rasa dan bau. Yang melakukan pengujian ini adalah panelis terlatih dari Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Pengujian suhu dilakukan menggunakan termometer, dengan mencelupkan ke dalam produk hingga didapatkan suhu yang stabil. Suhu yang ditetapkan pada produk *strawberry drink Type* adalah 7-8°C. Untuk pengujian suhu dilakukan ulangan sebanyak 3 kali dalam sekali produksi *strawberry drink Type*. Uji alkohol dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui baik atau tidaknya kualitas *strawberry drink Type* yang diproduksi. Pertama 2 ml sampel susu dimasukkan ke tabung reaksi, kemudian dimasukkan alkohol 71% dengan perbandingan 1:1, lalu dilakukan pengocokan. Mulut tabung ditutup dengan ibu jari, lalu dibalikkan posisinya. Hasilnya negatif apabila didapatkan emulsi susu utuh, dan apabila positif maka emulsinya akan pecah dan tidak layak untuk dikonsumsi.

Alat yang digunakan untuk pengujian pH adalah pH meter. Pertama, dilakukan standarisasi dengan mengalirkan katoda pH meter menggunakan air hingga menunjukkan nilai pH yang netral. Kemudian katoda dicelupkan ke dalam sampel *Strawberry Drink Type* sampai menunjukkan angka pH yang tetap. Standar yang sudah ditetapkan untuk produk *Strawberry Drink Type* adalah 4-4,5. Pengujian *brix*

dilakukan untuk mengetahui tingkat kemanisan pada *Strawberry Drink Type* yang sudah diproduksi. Pada pengujian ini menggunakan alat *brix refractometer*. Mula-mula kaca prisma *refractometer* dibilas menggunakan air dan dikeringkan menggunakan *tissue*. Kemudian sejumlah sampel diambil menggunakan pipet dan diteteskan ke atas kaca prisma *refractometer*. Setelah itu *refractometer* diarahkan ke tempat dengan sumber cahaya sehingga skala *brix* dapat terlihat.

10 Pengujian kadar lemak dilakukan dengan menggunakan tabung butirometer. Pertama- tama 10 ml larutan H_2SO_4 91% dimasukkan ke dalam tabung butirometer. Kemudian sampel *Strawberry Drink Type* diambil menggunakan pipet gondok (standar *Funce Gerber*) dan dimasukkan ke dalam butirometer. Lalu ditambahkan amil alkohol sebanyak 1 ml. 18 Kemudian butirometer ditutup serapat mungkin dan dikocok, dan dimasukkan ke dalam *sentrifuge* selama 5 menit dengan kecepatan 1500 rpm.

20 Pengujian padatan total dilakukan dengan menggunakan *moisture analyzer*. Pertama- tama sampel *Strawberry Drink Type* sebanyak 5 gram diteteskan ke dalam cawan petri, lalu penutup *moisture analyzer* dikatupkan dan diatur proses pemanasannya $140^{\circ}C$. Yang terlihat pada skala *moisture analyzer* adalah % kadar air, dan untuk mengetahui padatan total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut : % Padatan total = $100\% - \% moisture$.

Klaim

1. Proses pembuatan minuman *Strawberry Drink Type* merupakan susu yang difermentasi dicampur dengan sari buah stroberi lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam, menggunakan BAL *Lactobacillus casei*. yang dapat dijadikan sebagai minuman kesehatan.
2. Formulasi pakan dari klaim 2 adalah minuman *Strawberry Drink Type* adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3-0,5%, Susu bubuk 5-10%, Stater 5-6%

AbstrakFORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI
MINUMAN FUNGSIONAL

5

Invensi ini berhubungan dengan formulasi *Strawberry Drink Type* sebagai minuman fungsional untuk kesehatan masyarakat. Formulasi *Strawberry Drink Type* adalah susu segar 2%, gula pasir 2%, Agar 0,3-0,5%, Susu bubuk 5-10%, Stater 10 5-6%. Minuman *Strawberry Drink Type* merupakan susu yang difermentasi dicampur dengan sari buah stroberi lokal Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam, menggunakan BAL *Lactobacillus casei*, yang dapat dijadikan sebagai minuman kesehatan. Minuman probiotik hasil fermentasi BAL termasuk 15 kedalam makanan fungsional yang mempunyai kandungan komponen aktif dapat memberikan efek terhadap kesehatan. Minuman fungsional jika dikonsumsi akan memberikan keunggulan komparatif, jika dibandingkan dengan mengkonsumsi minuman biasa ataupun obat sintetik. Dengan mengkombinasikan minuman 20 probiotik dan sari buah stroberi dalam sebuah formulasi diyakini akan memberikan efek lebih baik untuk kesehatan karena membentuk suatu *antioxidant network* didalam tubuh untuk kesehatan hati, jantung dan usus, dan dapat mengurangi kejadian infeksi, diare, dan ISPA pada anak stunting. 25 Penambahan buah stroberi yang memiliki banyak senyawa aktif yang bersifat antioksidan yang sangat baik untuk menangkal radikal bebas. Stroberi mengandung likopen, antosianin, ellagic acid, suatu persenyawaan fenol serta vitamin C dan vitamin E yang berpotensi sebagai antikarsinogenik.

Formulir Permintaan Pemeriksaan Substantif Paten

Diisi oleh petugas
Tanggal pengajuan :

Dengan ini saya/kami ¹⁾ :	
(71) Nama : P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh	
Alamat 2) : Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati , kec. Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Sumatera Barat	
Warga Negara : Indonesia	
Email : lembagapenelitianpengabdian@gmail.com	
Telepon : 0752-7754192/0752-7750220	
NPWP (jika ada) : -	
yang telah mengajukan permintaan paten sendiri/melalui Konsultan Paten :	
(74) Nama Konsultan Paten : -	[]
Nomor Konsultan Paten : -	[]
Email : -	
Telepon	
dengan :	[]
(65) Nomor Permintaan Paten : S3201808991	[]
(45) Tanggal penerimaan permintaan paten : -	[]
(54) Judul Invensi : FORMULASI STRAWBERRY DRINK TYPE SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN	
	[]
bersama ini, saya/kami sampaikan :	
[] biaya pemeriksaan substantif paten sebesar Rp.)	[]
[] biaya klaim yang belum dibayar buah @ Rp. sejumlah Rp.)	[]
(.....)	
[] kekurangan-kekurangan lain yang rincian ringkasnya tersebut dalam lampiran formulir ini.	[]

Yang mengajukan permintaan

UNTUK DAN ATAS NAMA
P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh



Kepala
(..... S.P., M.P., Ph.D.)⁶⁾
NIP. 197407062003121003



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
Jl. H.R. Rasuna Said Kav 8-9, Kuningan, Jakarta Selatan, 12940
Telepon: (021) 57905611 Faksimili: (021) 57905611
Laman: <http://www.dgip.go.id> Surel: dopatent@dgip.go.id

29 Juli 2020

Nomor : HKI-3-HI.05.02.02.S03201808991-TL
Lampiran : 1 (satu halaman)
Hal : Pemberitahuan hasil pemeriksaan substantif

Yth. P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jln. Raya Negara KM 7 Tanjung Pati, Kec. Harau,
Kabupaten Limapuluh Kota, 26271, Sarilamak

Dengan ini diberitahukan, bahwa permohonan patensederhana dengan:
Nomor Permohonan : S03201808991
Pemohon : P3M Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Judul invensi : Formulasi Strawberry Drink Type Sebagai Minuman Fungsional

telah dilakukan pemeriksaan *tahap kedua* dan dijumpai kekurangan-kekurangan seperti tersebut dalam lampiran.

Perbaikan kekurangan harus sudah diterima oleh Direktorat Jenderal paling lambat 2 (dua) bulan terhitung sejak tanggal surat pemberitahuan ini, sesuai dengan ketentuan Pasal 62 (3) Undang-undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten.

Perbaikan deskripsi, klaim dan gambar disampaikan dalam rangkap tiga pada halaman yang terpisah.

Jika kekurangan-kekurangan tersebut tidak diperbaiki dalam batas waktu tersebut di atas, maka permohonan paten tersebut dianggap ditarik kembali berdasarkan ketentuan Pasal 62 (10) Undang-undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten.

a.n. Direktur Paten, Desain Tata Letak
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang
Kasubdit Pemeriksaan

Dian Nurfitri, S.Si.
NIP. 197709242002122001

NAMA JABATAN	PARAF	TANGGAL
Pemeriksa		27-07-2020
Kasubdit. Pemeriksaan		27-07-2020

Tembusan:

- Yth. Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual (sebagai Laporan)
- Stefano T.A., S.TP., MH.
NIP. 198209122006041001