



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 : UNIVERSITAS ESA UNGGUL
Jl. Arjuna Utara No. 9
Jakarta Barat

Untuk Invensi dengan Judul : SUATU PROSES PEMBUATAN BISKUIT MPASI-LOKAL IKAN KEMBUNG COMO RASTRELLIGER BRACHYSOMA

Inventor : Dr. Erry Yudhya Mulyani, S.Gz.,M.Sc.

Tanggal Penerimaan : 27 Juni 2019

Nomor Paten : IDS000002976

Tanggal Pemberian : 13 Maret 2020

Perlindungan Paten Sederhana untuk invensi 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 invensi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.



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

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

Deskripsi

SUATU PROSES PEMBUATAN BISKUIT MPASI-LOKAL IKAN KEMBUNG COMO (RASTRELLIGER BRACHYSOMA)

5

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini mengenai suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*), lebih khusus lagi, invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal Ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) sebagai bahan pangan lokal yang memberikan nilai gizi tinggi akan kalori dan protein.

Latar Belakang Invensi

15 Invensi ini telah dikenal dan digunakan untuk meningkatkan status gizi pada anak balita dengan status gizi kurang dan buruk.

Invensi teknologi yang berkaitan dengan suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*), juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada paten PH (Filipin) Nomor 22018000761 (UI) Tanggal 03 Oktober 2018, dengan judul Process of Making Value-Added Biscuit from Shrimp Antennae, dimana diungkapkan bahwa biskuit tersebut bernilai gizi dan sehat., namun invensi tersebut masih terdapat 20 kekurangan dalam menjelaskan nilai kandungan gizi dan cara pembuatan secara detail baik dalam jumlah serta takaran.

Invensi lainnya sebagaimana diungkapkan pada paten CN (China). Nomor 108669191 (A) tanggal 19 Oktober 2018, dengan judul Crisp biscuit and manufacturing process thereof, dimana diungkapkan 25 bahwa biskuit kaya akan gizi, praktis mudah dibawa dengan rasa renyah dan enak.

Namun demikian invensi yang tersebut diatas masih mempunyai kelemahan-kelemahan dan keterbatasan yang antara lain adalah belum menjelaskan jenis kandungan zat gizi dan 35 lama dari tiap tahapan proses pembuatan yang dilakukan.

Selanjutnya Invensi yang diajukan ini dimaksudkan untuk mengatasi permasalahan yang dikemukakan diatas dengan cara

menambahkan bahan pangan lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) tinggi akan kalori dan protein secara terukur dengan berat dan jumlah, serta menjelaskan adanya batasan waktu dari proses tahapan yang dilakukan.

5

Uraian Singkat Invensi

Invensi ini menyediakan suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) yang terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut: (1) mencampurkan bahan margarin, gula halus dan garam masing-masing (15g, 28g, dan 0.2g), (2) menggunakan mixer untuk mencampurkan adonan selama 10 menit sampai terbentuk krim, (3) menambahkan kuning telur (16g) dan susu skim (9g) kedalam adonan, (4) mengaduk adonan sampai tercampur halus selama 4 menit hingga menjadi pasta, 15 (5) mencampurkan substitusi tepung ikan kembung como (6g) dan pati singkong (20g), serta baking powder (0.8g), (6) memasukkan adonan tepung ke dalam pasta dan mengaduk adonan tepung menjadi satu, (7) menambahkan air dan mengaduk adonan kembali, (8) memasukkan adonan yang sudah menjadi satu ke dalam kulkas 20 selama 15-30 menit, (9) mencetak adonan sesuai dengan keinginan, (10) mengoven adonan biskuit yang sudah di cetak, (11) mengemas biskuit yang sudah matang dengan plastik, sehingga dihasilkan biskuit dalam kemasan.

25 **Tujuan utama dari invensi ini adalah untuk mengatasi permasalahan yang telah ada sebelumnya khususnya suatu proses pembuatan biskuit ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) sebagai produk bahan pangan lokal tinggi kalori dan protein.**

30

35

Uraian Singkat Gambar

Gambar 1, adalah gambar pandangan perspektif dari suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) sesuai dengan invensi ini.

5 Gambar 2, adalah gambar proses pembuatan tepung ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*)

Uraian Lengkap Invensi

10 Invensi ini akan secara lengkap diuraikan dengan mengacu kepada gambar-gambar yang menyertainya.

Mengacu pada Gambar 1, yang memperlihatkan gambar detail secara lengkap suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*), yang terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut: (1) mencampurkan bahan
15 margarin, gula halus dan garam masing-masing (15g, 28g, dan 0.2g), (2) menggunakan mixer untuk mencampurkan adonan selama 10 menit sampai terbentuk krim, (3) menambahkan kuning telur (16g) dan susu skim (9g) kedalam adonan, (4) mengaduk adonan sampai tercampur halus selama 4 menit hingga menjadi pasta,
20 (5) mencampurkan substitusi tepung ikan kembung como (6g) dan pati singkong (20g), serta baking powder (0.8g), (6) memasukkan adonan tepung ke dalam pasta dan mengaduk adonan tepung menjadi satu, (7) menambahkan air dan mengaduk adonan kembali, (8) memasukkan adonan yang sudah menjadi satu ke dalam kulkas
25 selama 15-30 menit, (9) mencetak adonan sesuai dengan keinginan, (10) mengoven adonan biskuit yang sudah di cetak, (11) mengemas biskuit yang sudah matang dengan plastik, sehingga dihasilkan biskuit dalam kemasan. Alat yang digunakan dalam membuat biskuit yaitu oven, talenan, cetakan, timbangan,
30 baskom, mixer, pencetak dan loyang. Dalam proses pembuatan biskuit akan menghasilkan komposisi, berat keseluruhan biskuit, jumlah biskuit, dan berat satuan biskuit (perbuah).

Mengacu pada Gambar 2, tentang proses pembuatan tepung ikan
35 Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*), yang terdiri dari (1) mencuci bersih bahan (ikan Kembung Como) dari kotoran perut, (2) mengukus ikan yang sudah di bersihkan, (3) menyortir bagian

daging pada ikan dan melakukan pengepresan, (4)mengeringkan bagian ikan yang sudah di pres dengan oven pada suhu $\pm 15-20^{\circ}\text{C}$, (5) mengeluarkan bagian ikan yang dikeringkan, (6) menghaluskan bahan ikan tersebut dan mengayaknya, (7) 5 menempatkan hasil ayakan hingga menjadi tepung ikan Kembung Como yang siap digunakan sebagai bahan campuran pembuatan biskuit MPASI-Lokal. Alat yang digunakan dalam membuat tepung ikan Kembung Como terdiri dari alat pembuat tepung ikan Kembung Como seperti baskom, timbangan, ember, pisau, panci, kompor, 10 oven, dan ayakan. Pada proses pembuatan tepung ikan di dapat warna tepung coklat muda keemasan dengan aroma yang khas ikan. Dari hasil uji coba yang dilakukan, didapat 1000g ikan Kembung Como menghasilkan 300g tepung ikan Kembung Como atau 30% dari total berat ikan.

15 Mengacu pada gambar 1 hingga gambar 2 proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) dapat dilakukan secara bertahap pada skala rumah tangga, yang dimulai pada tahap pembuatan tepung ikan Kembung Como di gambar 2 dan dilanjutkan pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung 20 Como (*Rastrelliger brachysoma*) pada gambar 1.

Dari uraian diatas jelas bahwa hasil dari invensi ini dapat memberi manfaat bagi masyarakat khususnya pada ibu balita dengan status gizi kurang dan buruk karena secara praktis dan efisien dapat memudahkan proses pembuatan di skala rumah tangga 25 dan dapat meningkatkan status gizi kurang dan buruk pada balita karena nilai gizi kalori dan protein yang tinggi. Invensi ini benar-benar menyajikan suatu penyempurnaan yang sangat praktis khususnya pada suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*).

30

35

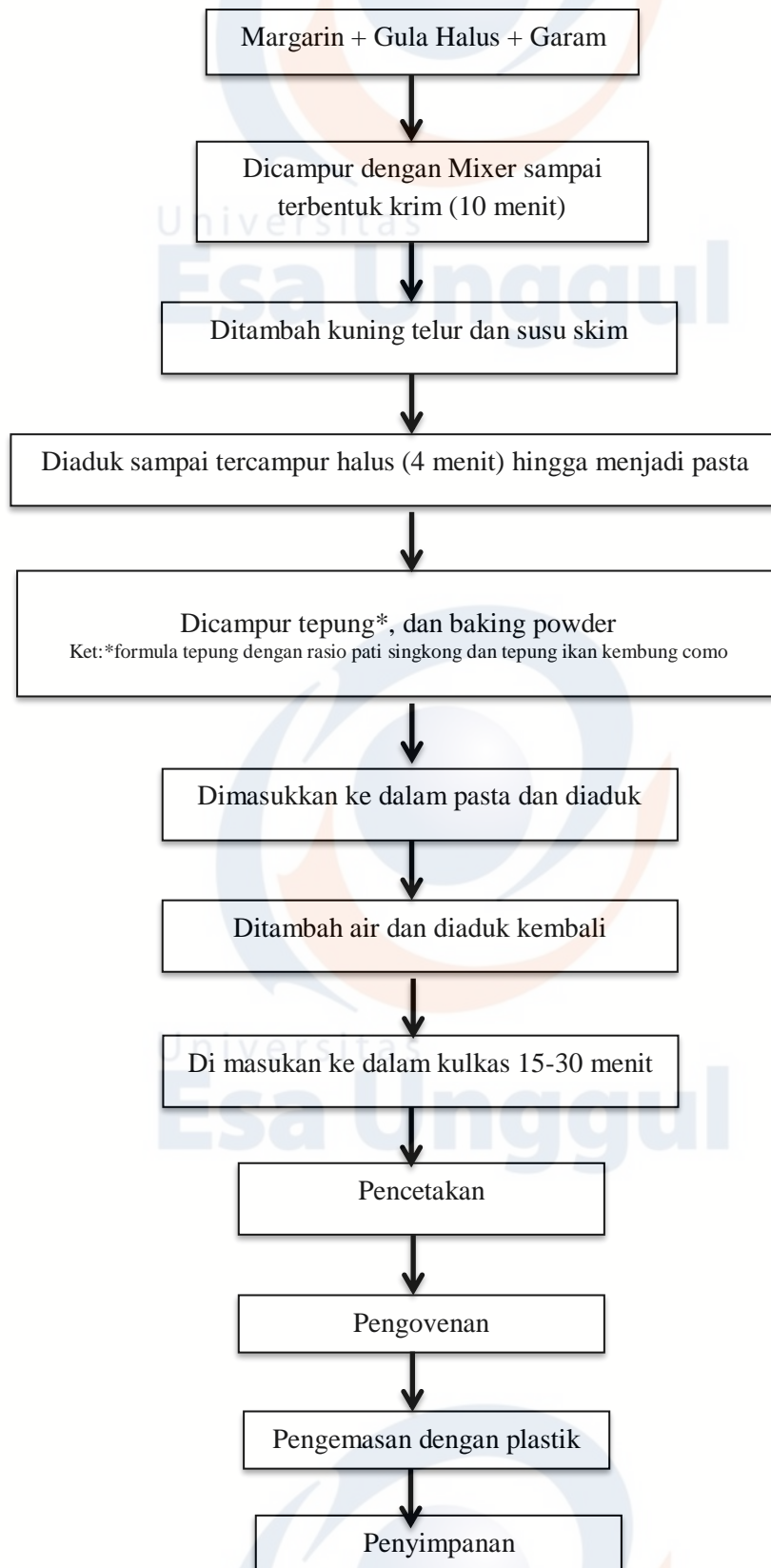
Klaim

1. suatu proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) yang terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut: (1) mencampurkan bahan margarin, gula halus dan garam masing-masing (15g, 28g, dan 0.2g), (2) menggunakan mixer untuk mencampurkan adonan selama 10 menit sampai terbentuk krim, (3) menambahkan kuning telur (16g) dan susu skim (9g) kedalam adonan, (4) mengaduk adonan sampai tercampur halus selama 4 menit hingga menjadi pasta, (5) mencampurkan substitusi tepung ikan kembung como (6g) dan pati singkong (20g), serta baking powder (0.8g), (6) memasukkan adonan tepung ke dalam pasta dan mengaduk adonan tepung menjadi satu, (7) menambahkan air dan mengaduk adonan kembali, (8) memasukkan adonan yang sudah menjadi satu ke dalam kulkas selama 15-30 menit, (9) mencetak adonan sesuai dengan keinginan, (10) mengoven adonan biskuit yang sudah di cetak, (11) mengemas biskuit yang sudah matang dengan plastik, sehingga dihasilkan biskuit dalam kemasan.

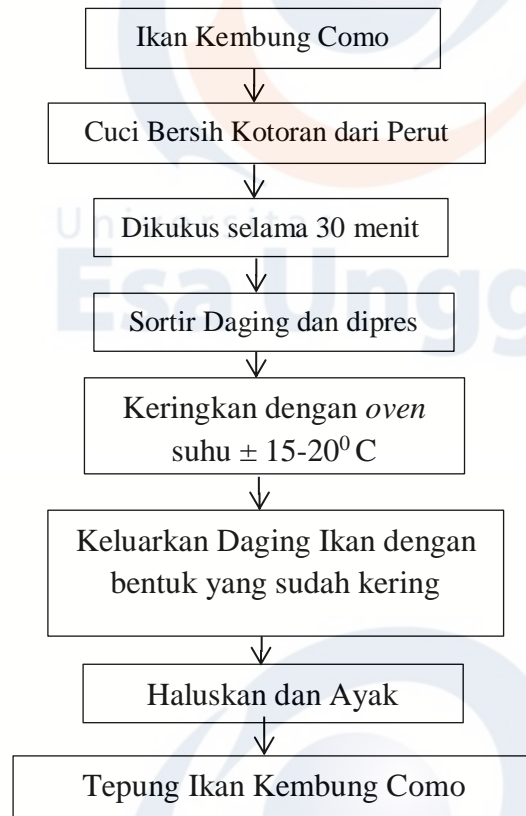
20

Abstrak**SUATU PROSES PEMBUATAN BISKUIT MPASI-LOKAL IKAN KEMBUNG COMO
(RASTRELLIGER BRACHYSOMA)**

5 `Invensi ini berhubungan dengan suatu proses pembuatan
biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*)
yang tinggi akan kalori dan protein, serta dapat digunakan
sebagai salah satu alternatif upaya peningkatan berat badan
pada balita kurang gizi. Invensi ini terdiri dari suatu proses
10 pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung Como (*Rastrelliger
brachysoma*) yang terdiri dari langkah-langkah sebagai
berikut: (1) mencampurkan bahan margarin, gula halus dan garam
masing-masing (15g, 28g, dan 0.2g), (2) menggunakan mixer untuk
mencampurkan adonan selama 10 menit sampai terbentuk krim,
15 (3) menambahkan kuning telur (16g) dan susu skim (9g) kedalam
adonan, (4) mengaduk adonan sampai tercampur halus selama 4
menit hingga menjadi pasta, (5) mencampurkan substitusi tepung
ikan kembung como (6g) dan pati singkong (20g), serta baking
powder (0.8g), (6) memasukkan adonan tepung ke dalam pasta dan
20 mengaduk adonan tepung menjadi satu, (7) menambahkan air dan
mengaduk adonan kembali, (8) memasukkan adonan yang sudah
menjadi satu ke dalam kulkas selama 15-30 menit, (9) mencetak
adonan sesuai dengan keinginan, (10) mengoven adonan biskuit
yang sudah di cetak, (11) mengemas biskuit yang sudah matang
25 dengan plastik, sehingga dihasilkan biskuit dalam kemasan.
Proses pembuatan biskuit MPASI-Lokal ikan Kembung
Como (*Rastrelliger brachysoma*) dapat dilakukan secara bertahap
pada skala rumah tangga, dimulai pada pembuatan tepung ikan
Kembung Como kemudian pembuatan biskuit MPASI-Lokal.



GAMBAR 1



GAMBAR 2