



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 LAMPUNG
FAKULTAS PERTANIAN
Jl. Sumantri Brojonegoro No.1,
Gedong Meneng, Rajabasa, Bandar Lampung
INDONESIA

Untuk Invensi dengan Judul : PROSES PEMBUATAN MINUMAN KOMBUCHA PULPA KAKAO

Inventor : Prof. Ir. Neti Yuliana, M.Sc., Ph.D.
Dra. Endang Linirin Widiastuti, M.Sc., Ph.D.
Teguh Setiawan

Tanggal Penerimaan : 12 September 2018

Nomor Paten : IDS000002147

Tanggal Pemberian : 06 Maret 2019

Perlindungan Paten Sederhana untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 10 tahun dihitung 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

(12) PATEN INDONESIA

(11) IDS000002147 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 06 Maret 2019

(51) Klasifikasi IPC⁸: A 23G 1/00, A 23G 3/48, A 23L 1/064, A 23L 1/09

(21) No. Permohonan Paten: SID201807050

(22) Tanggal Penerimaan: 12 September 2018

(3) Data Prioritas:

(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara

(4) Tanggal Pengumuman: 07 Desember 2018

Dokumen Perbandingan:

Saktiyanto, A., *Kombucha, Minuman Fermentasi dari Lendir Kakao*, Saibumi.com, Bandar Lampung, 23 Oktober 2017, [online]

<https://www.saibumi.com/artikel-85552-kombucha-minuman-fermentasi-dari-lendir-kakao.html>

IS 2008/0193595 A1 (Vuyst, L.D., Camu, N.) 14 Agustus 2008

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten:
LPPM UNIVERSITAS LAMPUNG
FAKULTAS PERTANIAN
Jl. Surmantri Brojonegoro No.1,
Gedong Meneng, Rajahasa, Bandar Lampung
INDONESIA

(72) Nama Inventor:

Prof. Ir. Neti Yuliana, M.Sc., Ph.D., ID
Dra. Endang Lihini Widastuti, M.Sc., Ph.D., ID
Teguh Setiawan, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten:

Pemeriksa Paten: Fauziah, S.Si.

Jumlah Klaim: 1

Judul Invensi: PROSES PEMBUATAN MINUMAN KOMBUCHA PULPA KAKAO

Abstrak:

Invensi ini berhubungan dengan suatu proses untuk membuat minuman kombucha dengan menggunakan cairan pulpa kakao di media media fermentasinya. Proses pembuatan minuman kombucha pulpa kakao terdiri dari tahapan persiapan pulpa kakao, pereran dengan air, penyaringan cairan pulpa kakao, penambahan gula pasir, proses sterilisasi dengan pemanasan, proses giran, proses penambahan starter scoby dan proses fermentasi pada suhu ruang. Minuman kombucha yang dibuat dari pulpa kakao media fermentasinya mempunyai karakteristik warna bening coklat, berasa dan beraroma segar, dapat diterima masyarakat, yaitu khasiat kesehatan yang berasal dari proses fermentasi kombucha dan kandungan pulpa buah coklat.

