

**LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : PATEN/PATEN SEDERHANA**

Judul Paten : Bahan Campuran untuk Memasak Nasi yang Menghasilkan Nasi Berantioksidan Tinggi
Nama Inventor : Samsu Udayana Nurdin, Asep Sukohar, Novita Herdiana
Identitas Paten : a. Nomor paten : IDS000002161
 b. Tanggal penerimaan : 10-Sep-18
 c. Tanggal Pemberian : 12 Maret 2019
 d. Pemegang Paten : LPPM Universitas Lampung
 e. Jenis paten : Paten sederhana

Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Buku :		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input type="checkbox"/> Paten	<input checked="" type="checkbox"/> Paten sederhana	
a	Kelengkapan unsur paten (10%) (Mencakup bidang teknik invensi, latar belakang invensi, uraian singkat invensi, uraian lengkap invensi, klaim, abstrak dan kelengkapan lain)	4.0	2	2
b.	Ruang Lingkup dan Kedalaman Paten (40%) (Memiliki relevansi dengan bidang keilmuan, melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap teknik yang dipatenkan)	16	8	8
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (40%) (Didukung data hasil penelitian, menggunakan kajian akademik ilmiah dan bahasa yang mudah dipahami)	16	8	8
d.	Kebermanfaatan (10%) (Memberikan manfaat bagi kemajuan teknologi, dan solusi bagi masalah yang dihadapi masyarakat)	4.0	2	2
Total (100%)		40	20	20

Nilai Pengusul = BP x NP = 0,6 x 20 = 12

Ket : Bobot Peran (BP) : Sendiri = 1; Ketua = 0,6; Anggota = 0,4 dibagi jumlah anggota

Medan, 20 Juli 2019
 Penilai Sejawat I (II) III (Lingkari salah satu)

Elisa
 Prof. Dr. Elisa Julianti, M.Si.
 NIP 196706161991032003
 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
 Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara

**LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : PATEN/PATEN SEDERHANA**

Judul Paten : Bahan Campuran untuk Memasak Nasi yang Menghasilkan Nasi Berantioksidan Tinggi
 Nama Inventor : **Samsu Udayana Nurdin**, Asep Sukohar, Novita Herdiana
 Identitas Paten : a. Nomor paten : IDS000002161
 b. Tanggal penerimaan : 10-Sep-18
 c. Tanggal Pemberian : 12 Maret 2019
 d. Pemegang Paten : LPPM Universitas Lampung
 e. Jenis paten : Paten sederhana

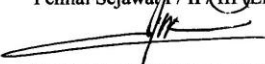
Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Buku :		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input type="checkbox"/> Paten	<input checked="" type="checkbox"/> Paten sederhana	
a.	Kelengkapan unsur paten (10%) (Mencakup bidang teknik invensi, latar belakang invensi, uraian singkat invensi, uraian lengkap invensi, klaim, abstrak dan kelengkapan lain)	4.0	2	2
b.	Ruang Lingkup dan Kedalaman Paten (40%) (Memiliki relevansi dengan bidang keilmuan, melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap teknik yang dipatenkan)	16	8	8
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (40%) (Didukung data hasil penelitian, menggunakan kajian akademik ilmiah dan bahasa yang mudah dipahami)	16	8	7
d.	Kebermanfaatan (10%) (Memberikan manfaat bagi kemajuan teknologi, dan solusi bagi masalah yang dihadapi masyarakat)	4.0	2	2
Total (100%)		40	20	19

Nilai Pengusul = BP x NP = 0,6 x 19 = 11,4

Ket : Bobot Peran (BP) : Sendiri = 1; Ketua = 0,6; Anggota = 0,4 dibagi jumlah anggota

Jember, 28 Juli 2019
 Penilai Sejawat / II (III) (Lingkari salah satu)


Prof. Dr. Yuli Witono, S.TP., MP.
 NIP 196912121998021001
 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
 Fakultas Teknologi Pertanian
 Universitas Jember

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : PATEN/PATEN SEDERHANA

Judul Paten : Bahan Campuran untuk Memasak Nasi yang Menghasilkan Nasi Berantioksidan Tinggi
 Nama Inventor : Samsu Udayana Nurdin, Asep Sukohar, Novita Herdiana
 Identitas Paten : a. Nomor paten : IDS000002161
 b. Tanggal penerimaan : 10-Sep-18
 c. Tanggal Pemberian : 12 Maret 2019
 d. Pemegang Paten : LPPM Universitas Lampung
 e. Jenis paten : Paten sederhana

Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Buku :		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input type="checkbox"/> Paten	<input checked="" type="checkbox"/> Paten sederhana	
a	Kelengkapan unsur paten (10%) (Mencakup bidang teknik invensi, latar belakang invensi, uraian singkat invensi, uraian lengkap invensi, klaim, abstrak dan kelengkapan lain)	4.0	2	2
b.	Ruang Lingkup dan Kedalaman Paten (40%) (Memiliki relevansi dengan bidang keilmuan, melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap teknik yang dipatenkan)	16	8	7
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (40%) (Didukung data hasil penelitian, menggunakan kajian akademik ilmiah dan bahasa yang mudah dipahami)	16	8	7
d.	Kebermanfaatan (10%) (Memberikan manfaat bagi kemajuan teknologi, dan solusi bagi masalah yang dihadapi masyarakat)	4.0	2	2
Total (100%)		40	20	(18)

Nilai Pengusul = BP x NP = ... 0,6... X ... 18... = ... 10,8.....

Ket : Bobot Peran (BP) : Sendiri = 1; Ketua = 0,6; Anggota = 0,4 dibagi jumlah anggota

Bandar Lampung, 29/8-2019
 Penilai Sejawat I/II/III (Lingkari salah satu)

Murhadi
Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.S.
 NIP 196403261989021001
 Unit Kerja: Fakultas Pertanian Unila