

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

Judul Inovasi : KOMPOSISI RAGI CAIR KAKAO

Inventor : **Dr. Dra. Maria Erna Kustyawati, M.Sc** dan Ir. Sri Setyani, M.S.

Identitas Paten : a. No Paten : IDS000002160
 b. Edisi Tahun Terbit : 12 Maret 2019
 c. Penerbit : KEMENKUMHAM RI

Kategori Publikasi : Paten Sederhana
 (beri tanda V pada kategori yang tepat) HaKI Buku

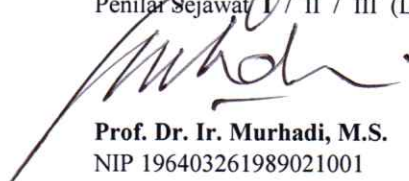
Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Paten:		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input checked="" type="checkbox"/> Paten Sederhana	<input type="checkbox"/> HaKI Buku	
a	Kelengkapan unsur isi paten (20%)	4	3	4
b.	Ruang lingkup, kedalaman dan kemanfaatan paten (30%)	6	4,5	6
c.	Kecukupan dan kemutakhiran paten/informasi (30%)	6	4,5	5
d.	Kualitas pengakuan/pemberian paten (20%)	4	3	4
Total (100%)		20	15	19
Komentar Peer Review				

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

Bandar Lampung, 7/8 - 2019
Penilai Sejawat I / II / III (Lingkari salah satu)


Prof. Dr. Ir. Murhadi, M.S.
NIP 196403261989021001

Unit Kerja: Fakultas Pertanian Unila

HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : BUKU ILMIAH

Judul Invensi : KOMPOSISI RAGI CAIR KAKAO

Inventor : Dr. Dra. Maria Erna Kustyawati, M.Sc dan Ir. Sri Seyani, M.S.

Identitas Paten : a. No Paten : IDS000002160
b. Edisi Tahun Terbit : 12 Maret 2019
c. Penerbit : KEMENKUMHAM RI

Kategori Publikasi : V Peten Sederhana

(beri tanda V pada kategori yang tepat) HaKI Buku

Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Paten:		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input checked="" type="checkbox"/> Paten Sederhana	<input type="checkbox"/> HaKI Buku	
a.	Kelengkapan unsur isi buku (10%) (Mencakup Prakata, Daftar Isi, Bab/Bagian, Daftar Pustaka, Indeks, Glosarium, dan Kelengkapan Lain)	2	1,5	2,00
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (40%) (Memiliki relevansi dengan bidang keilmuan, melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap masalah yang dibahas)	8	6	7,50
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (40%) (Mengungkap konsep dan mengkaji fenomena mutakhir yang didukung data hasil penelitian, menggunakan kajian akademik ilmiah, dan bahasa yang mudah dipahami, serta didukung dengan pustaka yang relevan)	8	6	7,00
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (10%) (Mencakup ISBN, anggota IKAPI, dan kelengkapan lain)	2	1,5	2,00
Total (100%)		20	15	18,50

Komentar Peer Review

*Kemutakhiran data kurang tetapi cukup untuk mengambil kesimpulan yg logis.
temuan/ invensi ini jika diaplikasikan dapat memberi dampak manfaat luas terutama di bidang pangan kakao.*

Nilai Pengusul = BP x NP = 18,50 x 0,6 = 11,10

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

Yogyakarta,

Penilai Sejawat I II III (Lingkari salah satu)

Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.

NIP 195902171985031002

Unit Kerja: Fakultas Teknologi Pertanian UGM

15

**HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : BUKU ILMIAH**

Judul Inovasi : KOMPOSISI RAGI CAIR KAKAO

Inventor : **Dr. Dra. Maria Erna Kustyawati, M.Sc** dan Ir. Sri Seyani, M.S.

Identitas Paten : a. No Paten : IDS000002160
b. Edisi Tahun Terbit : 12 Maret 2019
c. Penerbit : KEMENKUMHAM RI

Kategori Publikasi : V Peten Sederhana

(beri tanda V pada kategori yang tepat) HaKI Buku

Hasil Penilaian Peer Review :

No.	Komponen yang dinilai	Nilai Maksimum Paten:		Nilai yang Diberikan Penilai (NP)
		<input checked="" type="checkbox"/> Paten Sederhana	<input type="checkbox"/> HaKI Buku	
a	Kelengkapan unsur isi buku (10%) (Mencakup Prakata, Daftar Isi, Bab/Bagian, Daftar Pustaka, Indeks, Glosarium, dan Kelengkapan Lain)	2	1,5	2
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (40%) (Memiliki relevansi dengan bidang keilmuan, melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap masalah yang dibahas)	8	6	8
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (40%) (Mengungkap konsep dan mengkaji fenomena mutakhir yang didukung data hasil penelitian, menggunakan kajian akademik ilmiah, dan bahasa yang mudah dipahami, serta didukung dengan pustaka yang relevan)	8	6	8
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (10%) (Mencakup ISBN, anggota IKAPI, dan kelengkapan lain)	2	1,5	2
Total (100%)		20	15	20
Komentar Peer Review				
<p><i>Paten sederhana yg pnyangle komposisi ragi cair kakao ini sangat kreatif dgn memanfaatkan starter metabolit yg diproduksi oleh S. cerevisiae dsb. layak sbg karya paten sederhana. Penelitiannya sudah memenuhi syarat sbg paten.</i></p>				

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

Palembang,

Penilai Sejawat I / II / **III** (Lingkari salah satu)

Willtme

Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc. (Hons) Ph.D.

NIP 196606301992032002

Unit Kerja : Fakultas Pertanian UNSRI