

Patn 3

**LEMBAR HASIL PENILAIAN
SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : KARYA RANCANGAN PATEN DAN HaKI**

Judul Invensi : Proses Pembuatan Minuman Kombucha Pulpa Kakao

Inventor : **Neti Yuliana, Endang Linirin Widiastuti, Teguh Setiawan**

Identitas Paten : a. Nama Paten : SERTIFIKAT PATEN SEDERHANA
 b. Nomor Paten : IDS000002147
 c. Edisi Bulan Tahun : 6 Maret 2019
 d. 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 paten (20%)	4	3	4
b.	Ruang lingkup, kedalaman pembahasan dan kemanfaatan paten (30%)	6	4.5	5
c.	Kecukupan dan kemutakhiran paten/informasi (30%)	6	4.5	5
d.	Kualitas pengakuan/pemberian paten (20%)	4	3	4
Total (100%)		20	15	18

Catatan Penilaian PATEN SEDERHANA oleh Reviewer :

Nilai Pengusul = BP x NP = $0,6 \times 18 = 10,8$

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

Bandar Lampung,
Penilai Sejawat I / II / III (Lingkari salah satu)

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

**LEMBAR HASIL PENILAIAN
SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : KARYA RANCANGAN PATEN DAN HaKI**

Judul Invensi : Proses Pembuatan Minuman Kombucha Pulpa Kakao

Inventor : **Neti Yuliana, Endang Linirin Widiastuti, Teguh Setiawan**

Identitas Paten : a. Nama Paten : SERTIFIKAT PATEN SEDERHANA
 b. Nomor Paten : IDS000002147
 c. Edisi Bulan Tahun : 6 Maret 2019
 d. 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 paten (20%)	4	3	4.00
b	Ruang lingkup, kedalaman pembahasan dan kemanfaatan paten (30%)	6	4.5	4.00
c	Kecukupan dan kemutakhiran paten/informasi (30%)	6	4.5	5.00
d	Kualitas pengakuan/pemberian paten (20%)	4	3	3.00
Total (100%)		20	15	16.00

Catatan Penilaian PATEN SEDERHANA oleh Reviewer :

(1) Tidak dijelaskan metode penyiapan pulpa kakao dari buah kakau yang diolah. Hal ini perlu dijelaskan karena bisa menjadi tahapan kritis bila dilakukan dalam kapasitas besar.

Nilai Pengusul = BP x NP =0,6... X ...16,0.... = 9.60

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

Bandar Lampung, 21/10/2021
 Penilai Sejawat I / II / III (Lingkari salah satu)

Prof. Dr. Eng. Ir. Udin Hasanudin, M.T
 NIP. 196401061988031002
 Unit Kerja: Fakultas Pertanian Unila