

**LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW  
KARYA ILMIAH: PATEN, HAK CIPTA**

Judul Invensi : Edible Film Karagenan Dengan Asap Cair Dan Proses Pembuatannya  
 Penemu/Inventor : 4 Orang  
 Status pengusul/Inventor : ~~Mandiri~~/Utama/Anggota\*\*  
 Identitas HaKI :  
 a. Nomor Permohonan : P00201405307  
 b. Tanggal Permohonan : 08 Oktober 2014  
 c. Jenis Ciptaan : Paten  
 d. Tanggal diumumkan : 31 Agustus 2018  
 e. Nomor Pencatatan : -  
 f. Nomor Paten : IDP000053094  
 g. Pemberi Sertifikat : Kem. Hukum dan Hak Asasi Manusia

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA\*\* :  PATEN Internasional  
 PATEN Nasional  
 Hak Cipta Internasional  
 (beri √ pada kategori yang tepat)  
 Hak Cipta Nasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi buku (10%)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			11
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)			12
<b>Total = (100%)</b>			<b>40</b>
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Penulis Anggota) = 39			39

**KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:**

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Penulis mendeskripsikan dengan baik tentang teknik inventi dan latar belakang, serta uraian singkat dan konsep sehingga dapat mengklaim "edible film karagenan dan proses pembuatannya"
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Invensi ini bertukutan dengan edible film yang dibuat dari karagenan rumput laut serta proses pembuatannya. Ide sangat baik karena mampu menggemblak pembungkusan makanan dgn edible film
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data diperoleh melalui penelitian laboratorium dengan metode baku dan standar SNI. Ditebut mutakhir karena menggemblak sachet plastik dgn edible film
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Ditaklukkan oleh dosen. tekayam intelektual, kementrian Hukum & Hak Asasi Manusia, R.F.

Manado, Agustus 2019  
 Reviewer 1



Prof Ir Farnis B. Boneka, MSc  
 NIP: 19571229 198503 1 004  
 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi

**LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW  
KARYA ILMIAH: PATEN, HAK CIPTA**

Judul Inovasi : *Edible Film Karagenan dg Asap Cair dan Proses Pembuatannya*  
 Penemu/Inventor : *4 orang*  
 Status pengusul/Inventor : *Mandiri/Utama/Anggota\*\**  
 Identitas HaKI :  
 a. Nomor Permohonan : *P00201405307*  
 b. Tanggal Permohonan : *08 Oktober 2014*  
 c. Jenis Ciptaan : *Patent*  
 d. Tanggal diumumkan : *31 Agustus 2018*  
 e. Nomor Pencatatan : *-*  
 f. Nomor Paten : *IDP000053054*  
 g. Pemberi Sertifikat : *Kem. Hukum dan HAM*

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA\*\* :  PATEN Internasional  
 PATEN Nasional  
 Hak Cipta Internasional  
 (beri  $\checkmark$  pada kategori yang tepat)  
  
 Hak Cipta Nasional


Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi buku (10%)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			12
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)			12
<b>Total = (100%)</b>			<b>40</b>
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Penulis Anggota) = 40			

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	<i>Sama dengan paten sebelumnya, deskripsi cukup baik, meliputi: teknik inovasi, latar belakang, uraian singkat dan manfaat. Paten ini belum ada sebelumnya, yg mengungkap kuit proses pembuatan Edible Film dari Karagenan, bedanya dg. sebelumnya, yaitu dari myofibril</i>
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	<i>Inovensi ini berkaitan dg edible film asap cair (smoked edible film), dibuat dr. karagenan rumput laut, diberi asap cair dan proses pembuatannya. Ide sangat baik, ingin mengganti kemasan plastik makanan dengan edible film, serta penambahan asap cair sbg. anti mikroba.</i>
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	<i>Data diperoleh dr hasil penelitian lab dengan metode bake dan SNI. Sangat baik dan rangka mengganti sachet plastik dg. edible sachet serta penambahan asap cair sbg. pengawet alami.</i>
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	<i>Penerbit dijenj. kekayaan intelektual, Kem. Hukum dan HAM RI.</i>

*Depasar, 23 Agustus 2019*  
 Reviewer 2

  
 Prof. Ir. Made Sudiana Mahendra, MAppSc, PhD  
 NIP 19561102 198303 1001  
 Fakultas Pertanian Universitas Udayana