

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

Judul Invensi : Proses Pembuatan Edible Film dari Myofibril Protein Ikan Tindarung (Black Marlin) tanpa Asap Cair.
 Penemu/Inventor : 4 Orang
 Status pengusul/Inventor : **Mandiri/Utama/Anggota****
 Identitas HaKI : a. Nomor Permohonan : P00201405313
 b. Tanggal Permohonan : 08 Oktober 2014
 c. Jenis Ciptaan : Paten
 d. Tanggal diumumkan : 17 Seotember 2018
 e. Nomor Pencatatan : -
 f. Nomor Haki : IDP000053031
 g. Pemberi Sertifikat : Kem. Hukum dan Hak Asasi Manusia

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA** :

	PATEN Internasional
√	PATEN Nasional
	Hak Cipta Internasional
	Hak Cipta Nasional

(beri √ pada kategori yang tepat)

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%)		<input checked="" type="checkbox"/>	12
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		<input checked="" type="checkbox"/>	12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		<input checked="" type="checkbox"/>	12
Total = (100%)		<input checked="" type="checkbox"/>	40
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Penulis Anggota) = 38			38

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Penulis mendeskripsikan dengan baik teknik invensi, latar belakang, serta uraian singkat namun lengkap mengenai detail, klaim, "proses pembuatan edible film dari myofibril protein ikan Tindarung (black marlin) tanpa asap cair"
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Invensi ini berkaitan dengan edible film myofibril protein tanpa asap cair, yg digunakan sebagai edible film/ coating, dibuat dari protein serat daging ikan black marlin.
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data diperoleh dari hasil penelitian laboratorium dengan metode baku, standard SNI. Mutakhir karena dalam rangka pengujian serbet plastik dgn bahan edible
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Ditaburkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan HAM, Republik Indonesia

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 Invensi : *Proses Pembuatan Edible Film Myofibril Protein Daging Ikan Black Marlin (Makaira Indica) Dengan Asap Cair*

Penemu/Inventor : *4 orang*

Status pengusul/Inventor : *Mandiri/Utama/Anggota***

Identitas HaKI : a. Nomor Permohonan : *P00201405315*
 b. Tanggal Permohonan : *05 September 2014*
 c. Jenis Ciptaan : *Paten*
 d. Tanggal diumumkan : *30 Agustus 2018*
 e. Nomor Pencatatan : *-*
 f. Nomor Paten : *IDP000053073*
 g. Pemberi Sertifikat : *Kem. Hukum dan Hak Asasi Manusia*

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA** :

<input type="checkbox"/>	PATEN Internasional
<input checked="" type="checkbox"/>	PATEN Nasional
<input type="checkbox"/>	Hak Cipta Internasional
<input type="checkbox"/>	Hak Cipta Nasional

(beri √ pada kategori yang tepat)


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	12
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		12	12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		12	12
Total = (100%)		40	40
Kontribusi Inventor(Utama/Anggota) = <i>40</i>			

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	<i>Sama dengan paten sebelumnya, deskripsi cukup baik meliputi: teknik invensi, latar belakang, uraian singkat, dan lengkap. Paten tsb. belum ada sebelumnya, menyangkut proses pembuatan Edible Film dari Myofibril protein ikan Tindarung (Black Marlin), dengan penambahan asap cair.</i>
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	<i>Invensi ini berkaitan dg edible film myofibril, yakni proses pembuatan edible film myofibril protein dengan diberi asap cair, digunakan sbg. edible coating dlm. bahan pangan. Pembahasan cukup dalam, Asap cair berfungsi sbg bakteriosida dan bakteriostatik serta antioksidan.</i>
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	<i>Data berasal dr. penelitian lab. dengan metode bakteri dan SNI. Terkadang mutakhir untuk mengpack sachet plastik dg. edible sachet.</i>
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	<i>Penerbit dari Dirjen Kekayaan Intelektual, Kem. Hukum dan HAM RI.</i>

Denpasar, 23 Agustus 2019
Reviewer 2



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