

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

Judul Inovasi : Proses Pembuatan Penyedap Rasa Alami Kaya Iodium dengan Cita Rasa Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap Cair
 Penemu/Inventor : 4 Orang
 Status pengusul/Inventor : **Mandiri/Utama/Anggota****
 Identitas HaKI : a. Nomor Permohonan : P00201405312
 b. Tanggal Permohonan : 08 Oktober 2014
 c. Jenis Ciptaan : Paten
 d. Tanggal diumumkan : 28 Agustus 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%)		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) = 40			

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Penulis mendeskripsi dgn baik teknik Invenst dan latar belakang, serta uraian singkat namun lengkap sehingga dapat mengklaim "Proses Pembuatan Penyedap rasa alami kaya Iodium dn cita rasa ikan cakalang, <i>Katsuwonus pelamis</i> L. asap cair.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Inovensi ini dibuat dgn penyedap rasa alami dari ekstrak daging ikan cakalang asap cair dan tepung rumput laut sebagai sumber Iodium
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data diperoleh dari penelitian laboratorium dengan metode baku dan standard SNI. Mutakhir karena belum ada penyedap rasa alami dn rasa cakalang serta anti mikroba alami yakni asap cair
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Ditertbitkan oleh Direktur Jenderal Kelangkaan 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 Penyedap Rasa Alami dg. Cita Rasa Rujungan Kepiting Asap Kayu Yodium.*

Penemu/Inventor : *4 orang*

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

Identitas HKI : a. Nomor Permohonan : *P00201405314*
 b. Tanggal Permohonan : *05 September 2014*
 c. Jenis Ciptaan : *Paten*
 d. Tanggal diumumkan : *30 Agustus 2018*
 e. Nomor Pencatatan : *-*
 f. Nomor HaKI : *IDP000053086*
 g. Pemberi Sertifikat : *Kem. Hukum dan HAM*

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA**:

PATEN Internasional

PATEN Nasional

Hak Cipta Internasional

Hak Cipta Nasional

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

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	<i>Deskripsi paten cukup baik, meliputi: teknik invensi, latar belakang, uraian singkat, uraian lengkap. Paten tsb. belum ada sebelumnya, menyangkut penyedap alami.</i>
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	<i>Invensi merupakan suatu novelty, dan sangat dibutuhkan sbg alternatif bagi artificial condiment. Secara khusus berhubungan dg. proses pembuatan penyedap alami, dibuat dari bahan dasar Rujungan kepiting dan produk samping air rebusannya, ditambah sumber yodium dari lamun (Euhalus acoroides). Formula tergolong baru.</i>
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	<i>Data diperoleh dari hasil penelitian Lab. dg. metode baku dan dirancah untuk komersial. Sangat mutakhir krn. merupakan penyedap alami, pertama di dunia.</i>
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	<i>Penerbit berkepeten, Dirjen Kekayaan Intelektual, Kem. Hukum dan HAM RI.</i>

Denpasar, 22 Agustus 2019

Reviewer 2


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