

**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\*\*~~ :  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%)			11
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)			12
<b>Total = (100%)</b>			<b>40</b>
Kontribusi Inventor(Utama/Anggota) = 39			39

**KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:**

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Penulis mendeskripsikan baik teknik mengeringkan bahan belakannya dan pemberian smpket dan lingkup, sehingga dapat mengklarifikasi proses pembuatan edible film myofibril protein daging ikan black marlin dgn asap cair
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Inventori ini berkaitan dengan myofibril edible secara khusus berkaitan dgn proses pembuatan edible film myofibril protein yang di beri asap cair, bahan tsb buat dari protein daging ikan black marlin, dgn a
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data berasal dari penelitian laboratorium dengan metode baku dan standard SNI. Diikuti Mufakih karena penelitian ini dalam rangka menguji sifat fisik edible sachet dan anti mikroba
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Stabilitas oleh Direktur Jenderal Kelautan, Perikanan, dan Aquakultur, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia, R.I.

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 dari Myofibril Protein Ikan Tundarung (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 September 2018  
e. Nomor Pencatatan : -  
f. Nomor Haki : IDP0000053031  
g. Pemberi Sertifikat : Kem. Hukum dan HAM

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA\*\* :

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✓	✓	✓	✓

(beri ✓ pada kategori yang tepat)

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

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Sama dg. paten terdahulu, deskripsi baik, meliputi : invensi, latar belakang, dg uraian singkat dan lengkap. Paten tsb. belum ada sebelumnya, mengangkat Proses Pembuatan Edible Film dari Myofibril Protein Ikan Tundarung (Black Marlin) tanpa asap cair.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Invensi ini berkaitan dg. edible film myofibril, scr. khusus berkaitan dg. proses pembuatan edible film myofibril protein tanpa asap cair sebagai edible film/coating dan bahan pangan, seperti pengganti sachet plastik. Dibuat dan perut daging ikan Black Marlin sbg. sumber myofibril protein.
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data diperoleh dr. hasil lab dengan metode baku, dan standar SNI. Terpelang mutakhir sbg. pengganti sachet plastik.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Penerbit Dirjen Kekayaan Intelektual, Kem. Hum dan HAM.

Denpasar, 23 Agustus 2019  
Reviewer 2

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