

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

Judul Invensi : Proses Pembuatan Penyedap Rasa Alami Dengan Cita Rasa Rajungan
Kepiting Asap Kaya Iodium
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 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 style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	4	4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		12	11
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		12	11
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		12	12
Total = (100%)		40	38
Kontribusi Inventor (Utama/Anggota) = 38			

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	telah dideskripsikan dengan baik teknik invensi, a. latar belakang sehingga dapat mengklaim "Proses pembuatan penyedap rasa alami cita rasa Rajungan kepiting (<i>Portunus pelagicus</i>) asap, kaya iodium
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Invensi berhubungan dgn penyedap rasa alami, dan proses pembuatannya dari bahan dasar kepiting rajungan ditambah dgn sumber iodium yakni lamun
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data dari metode baku dan standar SNI; sangat mutakhir karena penyedap rasa alami, dibuat secara alami, pertama kali Indonesia bahkan dunia
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Penerbit adalah Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia 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 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 HAM

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

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Paten/Hak cipta	Deskripsi baik, meliputi: teknik inovasi, latar belakang, uraian singkat dan lengkap. Paten belum ada sebelumnya, menyangkut penyedap alami kaya iodium dg. cita rasa ikan cakalang asap cair.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Inovasi ini = rasa rafingan, merupakan novelty, blm ada sebelumnya, shg dibutuhkan sbg. alternatif condiments. Secara khusus inovasi ini berhubungan dg. proses pembuatan penyedap rasa alami dibuat dr. bahan dasar produk samping air rebusa ita cakalang, ditambah sumber iodium dari lamun. Semuanya ini dengan formula baru.
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi dan metodologi	Data berasal dari penelitian lab. dg metode baku, dan standar dari SNI. Terkadang mutakhir krn. belum ada penyedap alami dg rasa cakalang dan antimikroba alami asap cair.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Penerbit dari Dirjen Kefayaan Intelektual, Kem. Hukum dan HAM RI.

Denpasar, 22 Agustus 2019

Reviewer 2


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