



REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

## SERTIFIKAT PATEN SEDERHANA

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan hak atas Paten Sederhana kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : SENTRA KI UNIVERSITAS SAM RATULANGI  
Jl. Kampus Unsrat,  
Manado

Untuk Invensi dengan Judul : DAYA MENGIKAT AIR SOSIS DAGING AYAM BROILER  
YANG MENGANDUNG SUMBER LEMAK BERBEDA

Inventor : John Ernst Gustaaf Rompis  
Jola Josephien Mariane Roosje Londok  
Rita Meilani Tinangon

Tanggal Penerimaan : 17 November 2020

Nomor Paten : IDS000004546

Tanggal Pemberian : 10 Januari 2022

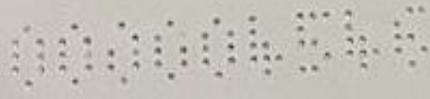
Perlindungan Paten Sederhana untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 10 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 23 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten)

Sertifikat Paten Sederhana ini dilampiri dengan deskripsi, klaim, abstrak dan gambar (jika ada) dari invensi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.



a.n. Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia  
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual  
u.b.  
Direktur Paten, Desain Tata Letak  
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang

Dra. Dede Mia Yusanti, MLS.  
NIP. 196407051992032001



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDS000004546 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL  
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 10 Januari 2022

(51) Klasifikasi IPC<sup>8</sup> : A23L 13/50

(21) No. Permohonan Paten : S00202008638

(22) Tanggal Penerimaan: 17 November 2020

(30) Data Prioritas :  
(31) Nomor            (32) Tanggal            (33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman: 02 Maret 2021

(56) Dokumen Pemandang:  
RICKY YAKOB ( 03920008 ). PENGARUH PENGGUNAAN  
JAGUNG (Zea mays) PADA PEMBUATAN SOSIS AYAM  
TERHADAP KADAR PROTEIN DAN TEKSTUR. Animal Industrial  
Technology. Dibuat: 2007-12-26  
Rio Olympias Sujarwanta, dkk. KUALITAS SOSIS DAGING SAPI  
YANG DIFORTIFIKASI DENGAN MINYAK IKAN KOD DAN  
MINYAK JAGUNG DAN DIPROSES MENGGUNAKAN METODE  
PEMASAKAN YANG BERBEDA. Buletin Peternakan Vol. 40 (1):  
48-57, Februari 2016 ISSN-0126-4400 E-ISSN-2407-876X  
ZHANG HUIYUN, et al. Low-fat chicken fermented sausage and  
preparation method thereof. CN104323305A. 2015-02-04

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
SENTRA KI UNIVERSITAS SAM RATULANGI  
Jl. Kampus Unsrat,  
Manado

(72) Nama Inventor :  
John Ernst Gustaaf Rompis, ID  
Jola Josephien Mariane Roosje Londok, ID  
Rita Meilani Tinangon, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Rr. Tita Trias A, S.TP.

Jumlah Klaim : 2

Judul Invensi : DAYA MENGIKAT AIR SOSIS DAGING AYAM BROILER YANG MENGANDUNG SUMBER LEMAK BERBEDA

Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan daya mengikat air pada sosis daging ayam broiler yang mengandung sumber lemak berbeda, yakni minyak jagung, minyak kelapa, VCO, minyak zaitun atau minyak biji bunga matahari. Invensi yang diajukan ini merupakan hasil penelitian tentang pengaruh sumber lemak berbeda dalam proses pembuatan sosis ayam terhadap daya mengikat air pada sosis daging ayam broiler. Sosis ayam yang difortifikasi dengan minyak jagung sebanyak 5% (50 gram untuk 1 kilogram daging) mampu menghasilkan daya mengikat air oleh protein sosis paling tinggi yaitu sebesar 62,49% dibandingkan dengan yang bersumber dari minyak kelapa, VCO, minyak zaitun atau minyak biji bunga matahari. Lemak atau minyak berpengaruh dalam proses pengikatan dan penampilan struktural produk sosis. Lemak yang bersumber dari minyak jagung mengandung asam lemak linoleat yang merupakan asam lemak omega-6 yaitu rerata 48% (Suharto, 1998).

