

**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 : Prof Dr.FETI FATIMAH,Msi.
Jurusan Kimia FMIPA UNSRAT
Jl.Kampus UNSRAT Manado
Sulawesi Utara 95115

Untuk Invensi dengan Judul : FORMULA TERASI BAKASANG

Inventor : Prof.Dr.Feti Fatimah.MSi
Prof.Dr.Sanusi Gugule,MS.

Tanggal Penerimaan : 29 Juli 2019

Nomor Paten : IDS000003541

Tanggal Pemberian : 14 Januari 2021

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Freddy Harris'.

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

(12) PATEN INDONESIA

(11) IDS000003541 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 14 Januari 2021

(51) Klasifikasi IPC⁸ : A 23L 17/20(2016.01)
(21) No. Permohonan Paten : S00201906496
(22) Tanggal Penerimaan: 29 Juli 2019
(30) Data Prioritas :
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara
(43) Tanggal Pengumuman: 01 November 2019
(56) Dokumen Perbandingan:
KR101618171B1, "Manufacturing method for
improving softness of fermented fish cake using
yeast and secondary fermentation", 2015

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Prof Dr.FETI FATIMAH,Msi.
Jurusan Kimia FMIPA UNSRAT
Jl.Kampus UNSRAT Manado
Sulawesi Utara 95115

(72) Nama Inventor :
Prof.Dr.Feti Fatimah.MSi, ID
Prof.Dr.Sanusi Gugule,MS., ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Dra. Farida, M.IPL.

Jumlah Klaim : 2

(54) Judul
Invensi : FORMULA TERASI BAKASANG

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan formula terasi bakasang terdiri dari bakasang jeroan ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) atau Tuna (*Thunnus Spp*) dengan tepung maizena dan gula aren. Formula terasi bakasang dalam invensi ini adalah formula yang dapat menghasilkan terasi bakasang dengan tekstur mirip terasi Udang yang ada di pasaran dengan cita rasa khas dari bakasang, karakteristik tekstur yang dimiliki dari terasi bakasang dari invensi ini adalah kekerasan, kekompakan, kelengketan, kekenyalan, daya kunyah, serta karakteristik organoleptik (penampakan, rasa, bau, dan tekstur).