



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
Jl. H.R. Rasuna Said Kav. 8-9 Jakarta Selatan 12190  
Telepon: (021) 57905811 Faksimil: (021) 57905811  
Laman: <http://www.dgip.go.id> Surel: [dopatent@dgip.go.id](mailto:dopatent@dgip.go.id)

Nomor : HKI.3-HI.05.01.03.2015/02913  
Lampiran : -  
Hal : Pemberitahuan Permohonan Paten Telah Diumumkan

Jakarta, 06 Juli 2015

Yth. LPPM UNIVERSITAS DIPONEGORO  
Jl. Prof. Soedarto, SH, Tembalang 50275  
(u.p. Prof. Drs. Ocky Karna Radjasa, M.Sc., Ph.D.)

Dengan ini diberitahukan bahwa Permohonan Paten:

Tanggal Pengajuan : 23 Oktober 2014  
(21) Nomor Permohonan : P00201406492  
(71) Pemohon : LPPM UNIVERSITAS DIPONEGORO  
(54) Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN KECAP IKAN DARI LIMBAH  
PENGASAPAN IKAN MANYUNG (Arius sp.)  
(30) Data Prioritas :  
(74) Konsultan HKI :  
(22) Tanggal Penerimaan : 23 Oktober 2014

telah diumumkan pada tanggal: **03 Juli 2015** dengan nomor publikasi: **2015/02913**.

Sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam undang-undang tentang Paten, saudara dapat mengajukan permohonan pemeriksaan substantif Paten paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak tanggal penerimaan permohonan paten sebagaimana tersebut di atas. Tidak diajukannya permohonan substantif paten dimaksud dalam waktu yang ditentukan tersebut akan mengakibatkan permohonan paten ini dianggap ditarik kembali. Apabila telah dilakukan pembayaran maka informasi ini diabaikan.

Demikian untuk diketahui.



00-2015-90963



a.n. Direktur  
Kasubdit Permohonan dan Publikasi

Arif Syamsudin, S.H., M.Si.  
NIP. 196303021987111001

Tembusan:  
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual.

## SURAT PERNYATAAN PENGALIHAN HAK ATAS INVENSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Ir. Ratna Ibrahim, M Phil  
Pekerjaan : Dosen Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro  
Alamat : JL. Prof. H. Soedarto, S.H, Tembalang, 50275
2. Nama : Laras Rianingsih SPI, MSc  
Pekerjaan : Dosen Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro  
Alamat : JL. Prof. H. Soedarto, S.H, Tembalang, 50275
3. Nama : Apri Dwi Anggo SPI, MSc  
Pekerjaan : Dosen Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro  
Alamat : JL. Prof. H. Soedarto, S.H, Tembalang, 50275

dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama inventor yang bertanda tangan di bawah ini, selaku para inventor dari invensi berjudul :

### **PROSES PEMBUATAN KECAP IKAN DARI LIMBAH PENGASAPAN IKAN MANYUNG (*Arius sp.*)**

dan untuk selanjutnya disebut sebagai **INVENTOR**,

bersama ini menyatakan mengalihkan hak sebagai pemohon pengajuan paten atas invensi tersebut diatas kepada :

Nama : LPPM Universitas Diponegoro  
Alamat : JL. Prof. H. Soedarto, S.H, Tembalang, 50275

dalam hal ini, sesuai dengan kewenangan diwakili oleh Prof. Drs. Ocky Karna Radjasa, M.Sc.,PhD., selaku Ketua LPPM Universitas Diponegoro.

Demikian Surat Pernyataan ini kami buat secara sadar dan tanpa paksaan dari hak manapun untuk dimanfaatkan sebagaimana mestinya.

Semarang, 13 September 2014

UNTUK DAN ATAS NAMA

Ketua LPPM Universitas Diponegoro,



Prof. Drs. Ocky Karna Radjasa, M.Sc., PhD.

INVENTOR,



1. Ir. Ratna Ibrahim, M Phil

2. Laras Rianingsih SPI, MSc

3. Apri Dwi Anggo SPI, MSc

**Abstrak****PROSES PRODUKSI KECAP IKAN DARI LIMBAH PENGASAPAN IKAN  
MANYUNG (*Arius sp*)**

- Produksi kecap ikan dapat dipercepat dengan
- 5 memanfaatkan viscera (organ dalam ) ikan Manyung (*Arius sp*) dari limbah pengolahan ikan asap (sebagai bahan baku) dengan penambahan garam dapur 25 % dan penambahan enzim tripsin komersial 0,3% dari berat bahan baku dengan lama waktu fermentasi 3 bulan.
- 10 Proses produksi kecap ikan dari limbah pengasapan ikan meliputi : pengecilan ukuran bahan baku, pencucian, penirisan, pencampuran bahan baku dengan garam dapur (NaCl) dan enzim tripsin komersial sesuai dengan formulasi dalam wadah bertutup rapat, proses
- 15 fermentasi dalam ruangan bersuhu 28-30° C selama 3 bulan, proses sterilisasi, penyaringan, proses sentrifuse filtrat, pemisahan supernatan, penyaringan supernatan, filtrat supernatan tersebut merupakan produk kecap ikan.
- 20 Mutu produk yang diperoleh mempunyai ciri-ciri sebagai berikut : kenampakan jernih, bau khas, rasa khas, warna coklat kemerahan. Kandungan N total (1,58 g/100 ml), garam- NaCl (34,72%), pH (5,27) yang ketiga tiganya memenuhi persyaratan produk kecap ikan menurut
- 25 SNI, Codex dan Thai Internasional Standart Institute grade II. Nilai warna L\*, a\*, dan b\* serta kadar TVBN berada pada kisaran nilai produk kecap ikan komersial dari Thailand. Rendemen rata-rata yang didapat 70%.