



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT PATEN

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

Nama dan Alamat Pemegang Paten : LPPM UPN "VETERAN" JATIM
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar,
Surabaya

Untuk Inovasi dengan Judul : PROSES PEMBUATAN BAKSO SAYUR KAYA SERAT DAN BETA KAROTEN

Inventor : Dr. Dedin F. Rosida, STP, M.Kes
Ir. Sri Djajati, MPd

Tanggal Penerimaan : 11 April 2014

Nomor Paten : IDP000074744

Tanggal Pemberian : 01 Februari 2021

Perlindungan Paten untuk inovasi tersebut diberikan untuk selama 20 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 22 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten).

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



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

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



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDP000074744 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 01 Februari 2021

(51) Klasifikasi IPC⁸ : A 23L 1/317, A 23L 1/314
(21) No. Permohonan Paten : P00201402083
(2) Tanggal Penerimaan: 11 April 2014
(3) Data Prioritas :
(31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara
Tanggal Pengumuman: 30 Oktober 2015
Dokumen Perbandingan:
P00201405568, BAKSO DARI RUMPLIT LAUT (*Eucheuma cottonii*)
CN101108005A, Method of processing fruit meat balls

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPM UPN "VETERAN" JATIM
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar,
Surabaya
(72) Nama Inventor :
Dr. Dedin F. Rosida, STP, M.Kes, ID
Ir. Sri Djajati, MPd, ID
(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
Pemeriksa Paten : Dra. Farida, M.IPL.
Jumlah Klaim : 2

Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN BAKSO SAYUR KAYA SERAT DAN BETA KAROTEN

Abstrak :

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus. Bahan utamanya adalah daging, sedangkan bahan tambahannya adalah bahan pengisi, garam, tepung terigu, dan es atau air es. Hampir semua bagian daging dapat digunakan untuk membuat bakso. Proses pembuatan bakso sayur kaya serat dan beta karoten meliputi pembersihan daging dan penggilingan dengan es batu untuk mendapatkan tekstur yang kenyal, kemudian ditambahkan tiga jenis sayuran (wortel, rumput laut, jamur tiram) yang sudah dihaluskan, bahan pengisi, bumbu dan pengental. Setelah itu, adonan dituangkan ke dalam cetakan dan kemudian dilakukan pencetakan dan perebusan. Bakso yang matang ditiriskan, dikemas, dan kehalusannya diperiksa secara visual, keempukan dengan cara digigit, kekenyalan dengan cara dipijat, atau digigit, dan rasa serta aroma dengan cara dicicipi. Bakso pada umumnya kandungan nutrisinya hanya berasal dari daging dan tepung tapioka, sedangkan bakso sayur ini selain mengandung protein dan lemak dari daging, juga kaya serat dan beta karoten yang ditambahkan.

