

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : PATEN

Judul Inovasi : Proses Pembuatan Es Krim Kati dengan Penstabil Natrium Alginat dari *Sargassum* dan *Padina*
 Jumlah Inventor : 2 orang
 Status Inventor : Inventor pertama
 Identitas Paten/HaKI : a. Jenis HaKI : Paten
 b. Nomor Paten (Granted) : IDP000055971
 c. Tanggal Pemberian : 17 Januari 2019
 d. Pemberi Paten : Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
 Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual

Kategori Paten/HaKI : Paten Granted
 (beri \checkmark pada kategori yang tepat) Pendaftar Paten
 Hak Cipta HaKI

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Paten		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		3	3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		9	9
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		9	9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		9	9
Total = (100%)		30	30
Nilai Pengusul = 50%			15

Keterangan:

Penulis mandiri = 100%; Ketua = 60%; Anggota = 40% dibagi jumlah anggota

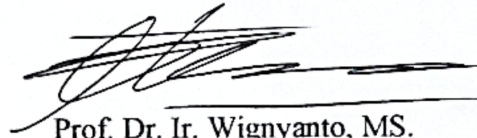
Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- a. Dokumen deskripsi paten, hingga klaim lengkap, runtut dan baik sesuai Panduan penulisan paten.
- b. Deskripsi paten dibuat sesuai bidang Ilmu dan penelitian penulis. Penjelasan lengkap dan pustaka paten pembandingan sangat mendukung adanya Pengungkapan novelty paten yang diajukan.
- c. Hasil Pencarian paten pembandingan melalui google patent telah menunjukkan bahwa invensi adalah terbaru dan penuh inovasi
- d. Diterbitkan oleh kemenkumham dengan nomor paten yang jelas : IDP 000055971

Hasil Penilaian = $50\% \times 30 = 15$

Malang, 19 Juni 2020

Reviewer I



Prof. Dr. Ir. Wignyanto, MS.

NIDN. 0002115201

Unit Kerja : Fakultas Teknologi
Pertanian UB
Jabatan akademik terakhir : Guru Besar/IV-d
Bidang Ilmu : Mikrobiologi
Industri

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

Judul Invensi : Proses Pembuatan Es Krim Kati dengan Penstabil Natrium Alginat dari *Sargassum* dan *Padina*
 Jumlah Inventor : 2 orang
 Status Inventor : Inventor pertama
 Identitas Paten/HaKI : a. Jenis HaKI : Paten
 b. Nomor Paten (Granted) : IDP000055971
 c. Tanggal Pemberian : 17 Januari 2019
 d. Pemberi Paten : Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
 Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual

Kategori Paten/HaKI : Paten Granted
 (beri \checkmark pada kategori yang tepat) Pendaftar Paten
 Hak Cipta HaKI

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Paten		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		3	3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		9	9
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		9	9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		9	9
Total = (100%)		30	30
Nilai Pengusul = 50%			15

Keterangan:

Penulis mandiri = 100%; Ketua = 60%; Anggota = 40% dibagi jumlah anggota

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- a. Deskripsi, ringkasan invensi, uraian lengkap invensi, dan abstrak, klaim, dijelaskan secara runtut dan lengkap sesuai panduan penyusunan deskripsi Paten
- b. Paten termasuk paten biasa dan sesuai bidang ilmu penulis. Telah dilakukan pembandingan Paten sejenis dengan google patents
- c. Jumlah pustaka dalam google Patents telah memenuhi untuk menjadi pembanding dan penegas adanya invensi dan novelty dari uraian paten.
- d. Termasuk Paten nasional dan telah terbit sertifikat patennya

$$\text{Nilai} = 50\% \times 30 = 15$$

Malang, 22 Juni 2020
Reviewer II



Dr. Ir. Darhat, MP.
NIDN. 0028026402

Unit Kerja : Lab. Teknologi Pangan,
Jur. Teknologi Pangan,
Fakultas Pertanian-
Peternakan, Universitas
Muhammadiyah Malang

Jabatan akademik terakhir : Lektor Kepala/IV-a
Bidang Ilmu : Teknologi Pangan/Kimia
Pangan

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

Judul Inovasi : Proses Pembuatan Es Krim Kati dengan Penstabil Natrium Alginat dari *Sargassum* dan *Padina*
 Jumlah Inventor : 2 orang
 Status Inventor : Inventor pertama
 Identitas Paten/HaKI : a. Jenis HaKI : Paten
 b. Nomor Paten (Granted) : IDP000055971
 c. Tanggal Pemberian : 17 Januari 2019
 d. Pemberi Paten : Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
 Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual

Kategori Paten/HaKI : Paten Granted
 (beri \checkmark pada kategori yang tepat) Pendaftar Paten
 Hak Cipta HaKI

Hasil Penilaian Peer Review :

Nilai Paten		
Peer Review 1 <div style="border: 1px solid black; width: 60px; margin: 0 auto; padding: 5px; text-align: center;"> 15 </div>	Peer Review 2 <div style="border: 1px solid black; width: 60px; margin: 0 auto; padding: 5px; text-align: center;"> 15 </div>	Nilai Rata-Rata <div style="border: 1px solid black; width: 60px; margin: 0 auto; padding: 5px; text-align: center;"> 15 </div>
<p><u>KESIMPULAN :</u> Nilai Paten yang diusulkan ke LLDIKTI Wilayah VII adalah : 15</p>		