(12) PATEN INDONESIA **(11) IDP000010889** **(13) B**

(19) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL **(45) 24 JULY 2025**

(51) Klasifikasi IPC[8] : A 21D 2/36,A 21D 2/18,A 21D 2/16

(21) No. Permohonan Paten : S00202313249

(22) Tanggal Penerimaan: 30 NOVEMBER 2023

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

(43) Tanggal Pengumuman: 20 DECEMBER 2023

(56) Dokumen Pembanding:

D2 = CN112889881A

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
UNIVERSITAS SURABAYA
JALAN NGAGEL JAYA SELATAN NO. 169 SURABAYA
Indonesia

(72) Nama Inventor :
Tjie Kok,ID
Noviaty Kresna Darmasetiawan,ID
Hany Mustikasari,ID
Endang Widoeri Widyastuti,ID
Tiffany Arista Sutanto,ID
Anastasia Pingkan Angeline,ID
Arco Anggoro,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Muhammad Nur Ichwan Muslim, ST., MT.

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : PRODUK OLAHAN KUKIS DAUN JATI

(57) Abstrak :
Invensi ini berhubungan dengan komposisi produk kukis daun jati dengan komposisi (%berat) sebagai berikut margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5%b/b, brown sugar sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5% b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (Tectona grandis) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena sebanyak 18% b/b, tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue sebanyak 0,5% b/b, dan baking powder sebanyak 0,5% b/b. Invensi ini bertujuan untuk memproduksi kukis dari daun jati yang selain sehat juga memiliki penampilan yang menarik, rasa manis, tekstur renyah, dan cita rasa khas dari daun jati yang masih tetap terasa. Metode yang digunakan adalah mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan memanggang dalam oven.