(12) PATEN INDONESIA

(19) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

(11) IDP000011471 **(13) B**

(45) 08 OCTOBER 2025

(51) Klasifikasi IPC[8] : A 21D 8/02,A 21D 13/00,A 23L 7/00

(21) No. Permohonan Paten : S00202415314

(22) Tanggal Penerimaan: 15 DECEMBER 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman: 07 FEBRUARY 2025

(56) Dokumen Pembanding:

D2 = <table cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:604px"> <tbody> <tr>
<td style="border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:55px"> D1
</td> <td
style="border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:445px"> The potential of composite flour (sago and fish) as a source of raw materials for frozen food processing (https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2024/55/bioconf_isfm2024_02005.pdf) </td>
</tr> </tbody> </table>
D3 = <table cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:604px"> <tbody> <tr>
<td style="border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:55px"> D2
</td> <td
style="border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:445px"> KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KERUPUK SAGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN BIANG (Ilisha elongata) (https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/view/32841/31584) </td> </tr>
</tbody> </table>
D4 = <table cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:604px"> <tbody> <tr>
<td style="border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:55px"> D3
</td> <td
style="border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:445px"> Utilization of Biang Fish Flour (Ilisha elongata) as an Enrichment Material for Sago Noodles Nutrient Value (https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1155/2022/8746296) </td> </tr>
</tbody> </table>
D5 = <table cellspacing="0" style="border-collapse:collapse; width:604px"> <tbody> <tr>
<td style="border-bottom:1px solid black; border-left:1px solid black; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:55px"> D4
</td> <td
style="border-bottom:1px solid black; border-left:none; border-right:1px solid black; border-top:1px solid black; height:25px; width:445px"> PENERAPAN INOVASI TEPUNG IKAN BIANG (ILISHA ELONGATA) PADA

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
LPPM UNIVERSITAS RIAU
Kampus Bina Widya Indonesia

(72) Nama Inventor :
Dr. Sumarto,SPi,M.Si,ID
Prof. Dr. Ir. Suparmi, M.Si,ID
Dr. Andarini Diharmi, S.Pi, M.Si,ID
Dr. Rahman Karnila, S.Pi, M.Si,ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Dian Nurfitri, S.Si., M.H.

Jumlah Klaim : 1

PENGOLAHAN BISKUIT FUNGSIONAL SEBAGAI PRODUK PANGAN UNTUK PENANGANAN STUNTING</p>
</td> </tr> </tbody> </table>

(54) Judul Invensi : COOKIES YANG DIBUAT DARI TEPUNG KOMPOSIT SAGU GELATINISASI-IKAN BIANG

(57) Abstrak :

Invensi ini berkaitan dengan cookies yang dibuat dari tepung komposit sagu gelatinisasi–ikan biang (Ilisha elongata). Komposisi tepung komposit diperoleh dengan menambahkan tepung ikan biang sebanyak 6% dari berat tepung sagu gelatinisasi. Cookies diformulasi bersama bahan tambahan berupa tepung terigu, margarin, gula halus, susu bubuk, kuning telur, garam, baking powder, vanili, dan tepung wortel. Produk cookies yang dihasilkan memiliki kandungan protein 11,47%, lemak 12,76%, serta mineral penting seperti kalsium dan zat besi. Produk ini memiliki cita rasa gurih, aroma khas, dan tekstur sesuai karakteristik cookies pada umumnya. Berdasarkan uji organoleptik, cookies ini disukai mayoritas panelis dari aspek rupa, warna, aroma, dan tekstur. Keunggulan invensi ini adalah memanfaatkan sagu lokal Indonesia yang diperkaya dengan protein dan mineral dari ikan biang, sehingga menghasilkan cookies bergizi tinggi yang bersifat fungsional serta bermanfaat untuk mendukung peningkatan status gizi masyarakat sekaligus menambah variasi produk olahan sagu.