(12) PATEN INDONESIA

(19) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

(11) IDS000007917 B

(45) 30 April 2024

(51) Klasifikasi IPC[8] : A 23G 1/02

(21) No. Permohonan Paten : S00202401143

(22) Tanggal Penerimaan: 07 Februari 2024

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

(43) Tanggal Pengumuman: 20 Februari 2024

(56) Dokumen Pembanding:
P00201405427. KONSORSIUM MIKROBIAL LOKAL DALAM BENTUK RAGI UNTUK FERMENTASI BIJI KAKAO, 2016-11-04;
IDS000002160. KOMPOSISI RAGI CAIR KAKAO. 2018-11-30;

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
Universitas Halu Oleo
LPPM UHO. Gedung Rektorat Lt 1. Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu

(72) Nama Inventor :
Jamili, ID
Nur Arfa Yanti, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : RR. Tita Trias A., S.TP.

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : METODE FERMENTASI BIJI KAKAO MENGGUNAKAN RAGI BERBASIS KONSORSIUM MIKROBA LOKAL ASAL SULAWESI TENGGARA

(57) Abstrak :
Invensi ini berkaitan dengan metode fermentasi biji kakao menggunakan ragi padat yang mengandung konsorsium mikroba lokal asal Sulawesi Tenggara yaitu khamir *Candida tropicalis* KLK4, bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* KSL2 dan bakteri asam asetat *Acetobacter* sp. KSL1 dan aplikasinya untuk fermentasi biji kakao. Konsorsium mikroba yang digunakan pada ragi padat kakao memiliki perbandingan khamir 1: bakteri asam laktat 1: bakteri asam asetat 2 (1:1:2). Ragi padat kakao dibuat menggunakan campuran tepung beras putih dan tepung terigu (1:1) dan ekstrak pulp biji kakao yang ditambahkan inokulum konsorsium mikroba sebanyak 2,5% (v/b). Dengan proses perwujudan invensi ini, aplikasi ragi padat konsorsium mikroba dengan konsentrasi 1% pada fermentasi biji kakao mampu mempersingkat masa fermentasi menjadi 3 hari dan menghasilkan biji kakao yang berkualitas baik dan memenuhi standar nasional Indonesia (SNI) : 2323, 2008.