



REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

**SURAT PENCATATAN CIPTAAN**

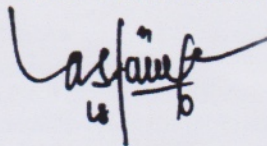
Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta yaitu Undang-Undang tentang perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra (tidak melindungi hak kekayaan intelektual lainnya), dengan ini menerangkan bahwa hal-hal tersebut di bawah ini telah tercatat dalam Daftar Umum Ciptaan:

- I. Nomor dan tanggal permohonan : EC00201701242, 10 Mei 2017
- II. Pencipta
- Nama : **Dr. Rika Yulia S.Si.,SpFRS, Apt.**  
Alamat : Wiguna Timur II Regency No 37,, Surabaya, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- Nama : **Aditya Trias Pradana S.Farm.,M.Si,Apt.**  
Alamat : Perum Griyashanta B-17 RT 003/ RW 012, Kel/Desa Mojolangu, Kec Lowokwaru,, Malang, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- Nama : **Dr Juliana Christyaningsih, Ir.,M.Kes**  
Alamat : Pakis Tirtosari 6/25, RT 007/ RW 006, Kel/Desa Pakis, Kec Sawahan,, Surabaya, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- III. Pemegang Hak Cipta
- Nama : **Dr. Rika Yulia S.Si.,SpFRS, Apt.**  
Alamat : Wiguna Timur II Regency No 37, , Surabaya, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- Nama : **Aditya Trias Pradana S.Farm.,M.Si,Apt**  
Alamat : Perum Griyashanta B-17 RT 003/ RW 012, Kel/Desa Mojolangu, Kec Lowokwaru,, Malang, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- Nama : **Dr Juliana Christyaningsih, Ir., M.Kes**  
Alamat : Pakis Tirtosari 6/25, RT 007/ RW 006, Kel/Desa Pakis, Kec Sawahan,, Surabaya, JAWA TIMUR, -  
Kewarganegaraan : Indonesia
- IV. Jenis Ciptaan : Buku
- V. Judul Ciptaan : **Formula produk biji Kedelai (Glycine Max (L) Merr) dengan potensi Antioksidan Dan Estrogen-Like Molecules**
- VI. Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 10 Mei 2017, di Surabaya
- VII. Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.
- VIII. Nomor pencatatan : 02199

Pencatatan Ciptaan atau produk Hak Terkait dalam Daftar Umum Ciptaan bukan merupakan pengesahan atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang dicatat. Menteri

tidak bertanggung jawab atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang terdaftar. (Pasal 72 dan Penjelasan Pasal 72 Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta)

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
u.b.  
DIREKTUR HAK CIPTA DAN DESAIN INDUSTRI



Dr. Dra. Erni Widhyastari, Apt., M.Si.  
NIP. 196003181991032001

## **Deskripsi**

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Nomor dan tanggal permohonan : EC00201701242, 10 Mei 2017

### **Formula produk biji Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr*) dengan potensi Antioksidan Dan Estrogen-Like Molecules.**

Merupakan Buku Karya ilmiah Pengembangan Produk berbasis biji kedelai. Radikal bebas merupakan masalah yang dapat kita jumpai dalam kehidupan. Radikal bebas terdapat dari makanan, udara atau bentuk lain seperti asap kendaraan bermotor. Secara alamiah tubuh kita dapat menghasilkan antioksidan, namun terkadang perlu ditambahkan antioksidan eksternal yang lain. Biji kedelai merupakan salah satu sumber alami yang bisa dikonsumsi sebagai antioksidan. Pengembangan berawal dari bahan baku berbentuk kedelai segar yang diambil sarinya dan dikeringkan. Hasil kering selanjutnya diformulasi menjadi produk padat seperti serbuk, granul, kapsul dan tablet. Produk yang diperoleh akan meningkatkan efektifitas dan aseptabilitas pasien dalam mengkonsumsi. Karya ilmiah ini merupakan kumpulan formula dan tahapan proses formulasi yang dikembangkan. Selain data tersebut, juga tercatat hasil evaluasi dari tiap-tiap proses pengembangan produk meliputi antara lain sifat alir, kandungan lembab, waktu melarut dan aseptabilitas produk. Pengembangan menjadi produk sediaan padat dapat meningkatkan stabilitas, efektifitas dan aseptabilitas biji kedelai sebagai antioksidan, serta memberikan variasi olahan bentuk sediaan dari biji kedelai.