

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202118732, 5 April 2021

Pencipta

Nama : **Ruth Chrisnasari**
Alamat : Jl. Tambak Medokan Ayu Gg VI/D No. 41 RT 008 RW 002 Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut , Surabaya , JAWA TIMUR, 60295
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **UNIVERSITAS SURABAYA**
Alamat : Jalan Ngagel Jaya Selatan No. 169 Surabaya , Surabaya , JAWA TIMUR, 60284
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman Video**
Judul Ciptaan : **Application Of Molecular Analysis In Food Industry**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 11 Agustus 2020, di Surabaya
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000246141

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

Judul

Application of Molecular Analysis in Food Industry

Uraian singkat ciptaan

Video ini menjelaskan mengenai aplikasi teknologi analisis biologi molekuler dalam industri pangan, seperti deteksi patogen makanan, deteksi alergen, dan melakukan traceability bahan pangan dengan food chain system. Untuk mendeteksi patogen dalam makanan, dapat dilakukan dengan metode konvensional, metode imunologikal, metode assay asam nukleat, metode hibridisasi dan metode molecular subtyping. Lalu, deteksi alergen dapat dilakukan dengan metode berbasis protein dan metode berbasis asam nukleat. Pada bahan makanan yang difermentasi, uji mikroba dapat dilakukan dengan metode yang berbasis PCR, maupun yang berbasis non-PCR. Sedangkan traceability bahan pangan dengan food chain system dilakukan untuk mengetahui keaslian bahan baku, asal bahan makanan, dan persentase bahan baku (dicocokkan dengan label). Metode yang dilakukan antara lain PCR, RT-PCR, NGS, SNP, dan FINS.

Tanggal pertama kali diumumkan

11 Agustus 2020

Kota pertama kali diumumkan

Surabaya