

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