



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM

SERTIFIKAT PATEN SEDERHANA

Menteri Hukum atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan hak atas Paten Sederhana kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : UNIVERSITAS SURABAYA
JALAN NGAGEL JAYA SELATAN NO. 169
SURABAYA

Untuk Invensi dengan Judul : PRODUK OLAHAN KUKIS DAUN JATI

Inventor : Tjie Kok
Noviaty Kresna Darmasetiawan
Hany Mustikasari
Endang Widoeri Widyastuti
Tiffany Arista Sutanto
Anastasia Pingkan Angeline
Arco Anggoro

Tanggal Penerimaan : 30 November 2023

Nomor Paten : IDS000010889

Tanggal Pemberian : 24 Juli 2025

Pelindungan Paten Sederhana untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 10 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 23 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten).

Sertifikat Paten Sederhana ini dilampiri dengan deskripsi, klaim, abstrak dan gambar (jika ada) dari invensi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.



a.n MENTERI HUKUM
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b.

Direktur Paten, Desain Tata Letak Sirkuit Terpadu dan
Rahasia Dagang



Dra. Sri Lastami, S.T., M.IPL.
NIP. 196512311991032002

**KEMENTERIAN HUKUM
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
DIREKTORAT PATEN, DESAIN TATA LETAK SIRKUIT TERPADU DAN RAHASIA DAGANG**
Jln. H.R. Rasuna Said, Kav. 8-9 Kuningan Jakarta Selatan 12940
Phone/Facs. (6221) 57905611; Website: www.dgip.go.id

INFORMASI BIAYA TAHUNAN

Nomor Paten : IDS000010889 Tanggal diberi : 24 Juli 2025 Jumlah Klaim : 1
 Nomor Permohonan : S00202313249 Tanggal Penerimaan : 30 November 2023

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2019 tentang Jenis dan Tarif Atas Jenis Penerimaan negara Bukan Pajak Yang Berlaku Pada Kementerian Hukum, biaya tahunan yang harus dibayarkan adalah sebagaimana dalam tabel di bawah.

Perhitungan biaya tahunan yang sudah dibayarkan adalah :

Biaya Tahunan Ke-	Periode Perlindungan	Batas Akhir Pembayaran	Tgl Pembayaran	Jumlah Pembayaran	Keterangan
1	30/11/2023-29/11/2024	23/01/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
2	30/11/2024-29/11/2025	23/01/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
3	30/11/2025-29/11/2026	23/01/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
4	30/11/2026-29/11/2027	31/10/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
5	30/11/2027-29/11/2028	31/10/2027	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0

Perhitungan biaya tahunan yang belum dibayarkan adalah :

Biaya Tahunan Ke-	Periode Perlindungan	Batas Akhir Pembayaran	Biaya Dasar	Jml Klaim	Biaya Klaim	Total	Terlambat (Bulan)	Total Denda	Jumlah Pembayaran
6	30/11/2028-29/11/2029	31/10/2028	1.650.000	1	50.000	1.700.000	0	0	1.700.000
7	30/11/2029-29/11/2030	31/10/2029	2.200.000	1	50.000	2.250.000	0	0	2.250.000
8	30/11/2030-29/11/2031	31/10/2030	2.750.000	1	50.000	2.800.000	0	0	2.800.000
9	30/11/2031-29/11/2032	31/10/2031	3.300.000	1	50.000	3.350.000	0	0	3.350.000
10	30/11/2032-29/11/2033	31/10/2032	3.850.000	1	50.000	3.900.000	0	0	3.900.000

Biaya yang harus dibayarkan hingga tanggal 31-10-2028 (tahun ke-6) adalah sebesar Rp.1.700.000 *4*

- Pembayaran biaya tahunan untuk pertama kali wajib dilakukan paling lambat 6 (enam) bulan terhitung sejak tanggal diberi paten
- Pembayaran biaya tahunan untuk pertama kali meliputi biaya tahunan untuk tahun pertama sejak tanggal penerimaan sampai dengan tahun diberi Paten ditambah biaya tahunan satu tahun berikutnya.
- Pembayaran biaya tahunan selanjutnya dilakukan paling lambat 1 (satu) bulan sebelum tanggal yang sama dengan Tanggal Penerimaan pada periode perlindungan tahun berikutnya.
- Permohonan penundaan pembayaran biaya tahunan akan diterima apabila diajukan paling lama 7 hari kerja sebelum tanggal jatuh tempo pembayaran biaya tahunan berikutnya, dan bukan merupakan pembayaran biaya tahunan pertama kali.
- Dalam hal biaya tahunan belum dibayarkan sampai dengan jangka waktu yang ditentukan, Paten dinyatakan dihapus



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDS000010889 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 24 Juli 2025

(51) Klasifikasi IPC⁸ : A 21D 2/36(2023.01), A 21D 2/18(2023.01), A 21D 2/16(2023.01)

(21) No. Permohonan Paten : S00202313249

(22) Tanggal Penerimaan: 30 November 2023

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

(43) Tanggal Pengumuman: 20 Desember 2023

(56) Dokumen Pemandang:
CN112889881A

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
UNIVERSITAS SURABAYA
JALAN NGAGEL JAYA SELATAN NO. 169
SURABAYA

(72) Nama Inventor :
Tjie Kok, ID
Noviaty Kresna Darmasetiawan, ID
Hany Mustikasari, ID
Endang Widoeri Widyastuti, ID
Tiffany Arista Sutanto, ID
Anastasia Pingkan Angeline, ID
Arco Anggoro, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten :
Muhammad Nur Ichwan Muslim, ST., MT.

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : PRODUK OLAHAN KUKIS DAUN JATI

(57) Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan komposisi produk kukis daun jati dengan komposisi (%berat) sebagai berikut margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5% b/b, *brown sugar* sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5% b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (*Tectona grandis*) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena sebanyak 18% b/b, tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue sebanyak 0,5% b/b, dan *baking powder* sebanyak 0,5% b/b. Invensi ini bertujuan untuk memproduksi kukis dari daun jati yang selain sehat juga memiliki penampilan yang menarik, rasa manis, tekstur renyah, dan cita rasa khas dari daun jati yang masih tetap terasa. Metode yang digunakan adalah mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan memanggang dalam oven.

Deskripsi**PRODUK OLAHAN KUKIS DAUN JATI****Bidang Teknik Invensi**

5 Invensi ini mengenai pembuatan produk olahan kukis daun jati.

Latar Belakang Invensi

10 Kukis merupakan makanan kecil, datar, manis yang terbuat dari tepung, lemak, dan gula. Keuntungan dari kukis adalah memiliki umur simpan yang lama, mudah dibawa, memiliki berbagai bentuk, dan tidak memerlukan waktu lama untuk membuatnya. Selain itu, hampir semua orang menyukai kukis. Belum ada inovasi tentang kukis daun jati, meskipun telah
15 banyak penelitian tentang kukis yang terbuat dari bubuk daun, seperti kukis dari tepung daun kelor.

 Invensi ini bertujuan untuk memproduksi kukis dari daun jati yang selain sehat karena mengandung pigmen alami antara lain antosianin dan flavonoid juga memiliki penampilan yang
20 menarik, rasa manis, tekstur renyah, dan cita rasa khas dari daun jati yang masih tetap terasa.

 Metode yang digunakan adalah mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi potongan kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan
25 memanggang dalam oven.

 Terdapat beberapa invensi kukis herbal yang pernah dihasilkan sebelumnya, namun pada invensi ini terdapat perbedaan terkait dengan bahan herbal yaitu berupa daun jati sehingga produk olahan kukis daun jati ini adalah khas dan
30 satu-satunya di Indonesia maupun di dunia. Berdasarkan pencarian sumber di <https://patents.google.com/> terdapat, antara lain, produk kukis daun kelor di Indonesia (IDP000089329) yang menjelaskan mengenai komposisi dan proses pembuatan kukis yang tinggi kalsium, tinggi serat pangan,



sumber magnesium (Mg), Sumber seng (Zn), dan sumber zat besi (Fe). Komposisi kukis menurut invensi ini terdiri dari tepung hanjeli 15,38-23,22%, lebih disukai 22,94%; tepung kelor 0,93-3%, lebih disukai 2,14%; tepung terigu 7-23%, lebih baik 5 7,65%; margarin 19,88%; mentega 3,06%; gula tepung 19,27%; telur ayam 15,29%, maizena 5,50%; susu bubuk 3,98%; *baking powder* 0,15%; dan garam 0,15%. Invensi komposisi kukis renyah berbasis alga laut (*Spirulina platensis*) (IDS000004990) menjelaskan bahwa kukis terdiri dari campuran tepung terigu, 10 putih telur, spirulina bubuk, tepung gula, margarin, mentega, vanilla susu dan keju parut. Kukis renyah berbasis alga laut (*Spirulina plantasis*) dihasilkan dengan cara memanggang adonan sesuai komposisi dengan menggunakan oven pada suhu 90°C selama ± 35 menit.

15 Pada invensi ini digunakan bahan herbal yang berbeda yaitu daun jati (*Tectona grandis*), yang memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik karena kandungan senyawa bioaktif pada daun jati dengan manfaat antioksidan, sehingga berfungsi untuk pencegahan terhadap timbulnya penyakit-penyakit kronis.

20 Untuk mencapai tujuan spesifik invensi ini, dilakukan pembuatan kukis daun jati dengan komposisi yang sudah dioptimasi sehingga dihasilkan kukis yang sehat dan enak.

Uraian Singkat Invensi

25 Tujuan dari invensi ini adalah menyediakan kukis berbasis daun jati yang sehat dan enak dengan cita rasa khas daun jati.

Untuk mencepat tujuan tersebut, invensi ini menyediakan komposisi produk kukis daun jati yang mencakup margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5% b/b, *brown sugar* 30 sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5% b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (*Tectona grandis*) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena sebanyak 18% b/b, tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue sebanyak 0,5% b/b, dan *baking powder* sebanyak 0,5% b/b.



Produk kukis dari komposisi invensi dibuat dalam beberapa tahapan pelaksanaan yaitu mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi potongan kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan
5 memanggang dalam oven pada suhu tertentu dan durasi waktu tertentu.

Uraian Lengkap Invensi

10 Invensi pembuatan produk olahan kukis daun jati ini memanfaatkan potensi keberadaan daun pohon jati yang sangat melimpah, yang selama ini sebagian besar dibiarkan terbangung tanpa dimanfaatkan. Invensi ini bertujuan untuk menghasilkan produk olahan kukis daun jati yang kukis yang sehat dan renyah dengan cita rasa khas daun jati.

15 Tahapan invensi dilakukan dimulai dari mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi potongan kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan memanggang dalam oven pada suhu tertentu dan durasi waktu tertentu.

20 Invensi dilakukan dengan membuat komposisi (% berat) sebagai berikut margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5% b/b, *brown sugar* sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5% b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (*Tectona grandis*) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena
25 sebanyak 18% b/b, tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue sebanyak 0,5% b/b, dan *baking powder* sebanyak 0,5% b/b.

Adapun cara pembuatannya adalah sebagai berikut:
30 dicampurkan margarin, minyak, dan *brown sugar* sampai merata. Kemudian ditambah kuning telur dan perisa vanilla dan dicampur hingga rata. Bahan-bahan kering (tepung daun jati, maizena, soda kue, *baking powder*, dan terigu) diayak dan ditambahkan ke dalam bahan basah, kemudian dicampur hingga rata. *Baking paper* dengan ukuran yang sesuai diletakkan di atas loyang. Adonan



ditimbang seberat 5 g untuk tiap kukis, dibentuk menjadi menjadi bulat. Kemudian adonan disusun pada loyang, dipipihkan dengan garpu seperti tanda. Adonan dipanggang pada oven (suhu 170°C, api atas bawah) selama kurang lebih 15 menit. Loyang 5 dikeluarkan dari oven, didiamkan pada suhu ruang hingga kukis mencapai suhu ruang.

Berdasarkan pengujian fitokimia yang dilakukan terhadap senyawa flavonoid dan senyawa fenol total, pada bubuk daun jati terdapat kandungan senyawa flavonoid sebesar 0,22 % (b/b) 10 quercetin ekuivalen dan senyawa fenol total sebesar 4,48% (b/b) asam galat ekuivalen. Pada pengujian aktivitas antioksidan, diperoleh aktivitas antioksidan bubuk daun jati dengan IC₅₀ sebesar 7,63 µg/mg vitamin C ekuivalen.

Dengan demikian tujuan invensi ini tercapai, yaitu berupa 15 kukis daun jati yang relatif mudah dibuat dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan, dapat diproduksi dalam jumlah besar dan dalam jangka panjang, untuk dikomersialisasikan menjadi produk yang enak dan sehat.

Q

**Klaim**

- 5 1. Suatu komposisi produk kukis daun jati yang mencakup
margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5%b/b,
brown sugar sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5%
b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (*Tectona
grandis*) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena sebanyak 18% b/b,
10 tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue
sebanyak 0,5% b/b, dan *baking powder* sebanyak 0,5% b/b.

G

Abstrak

PRODUK OLAHAN KUKIS DAUN JATI

5

Invensi ini berhubungan dengan komposisi produk kukis daun jati dengan komposisi (%berat) sebagai berikut margarin sebanyak 25% b/b, minyak goreng sebanyak 4,5%b/b, *brown sugar* sebanyak 20% b/b, perisa vanilla sebanyak 1,5% b/b, kuning telur sebanyak 0,5% b/b, bubuk daun jati (*Tectona grandis*) sebanyak 1,5% b/b, tepung maizena sebanyak 18% b/b, tepung terigu protein rendah sebanyak 28% b/b, soda kue sebanyak 0,5% b/b, dan *baking powder* sebanyak 0,5% b/b. Invensi ini bertujuan untuk memproduksi kukis dari daun jati yang selain
10 sehat juga memiliki penampilan yang menarik, rasa manis, tekstur renyah, dan cita rasa khas dari daun jati yang masih tetap terasa. Metode yang digunakan adalah mengumpulkan daun jati muda berwarna hijau segar, memotong-motong daun menjadi kecil, mengeringkan, menepungkan, mengolah menjadi adonan, dan
15 memanggang dalam oven.
20