



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
Jl. Ngagel Jaya Selatan No. 169
Surabaya

Untuk Inovasi dengan Judul : PRODUK KOPI CELUP DAUN JATI-KELOR

Inventor : Go Tjie Kok

Tanggal Penerimaan : 30 Oktober 2024

Nomor Paten : IDS000014178

Tanggal Pemberian : 22 Juni 2026

Pelindungan Paten Sederhana untuk inovasi 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 inovasi 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



Dr. Andrieansjah, S.T., S.H., M.M.
NIP. 197101272000031002

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 : IDS000014178 Tanggal diberi : 22 Juni 2026 Jumlah Klaim : 1
Nomor Permohonan : S00202412172 Tanggal Penerimaan : 30 Oktober 2024

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 45 tahun 2024 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	30/10/2024-29/10/2025	21/12/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
2	30/10/2025-29/10/2026	21/12/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
3	30/10/2026-29/10/2027	21/12/2026	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
4	30/10/2027-29/10/2028	01/10/2027	undefined	0	Klaim 1; Total Klaim: 0; Denda: 0
5	30/10/2028-29/10/2029	01/10/2028	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	30/10/2029-29/10/2030	01/10/2029	1.650.000	1	50.000	1.700.000	0	0	1.700.000
7	30/10/2030-29/10/2031	01/10/2030	2.200.000	1	50.000	2.250.000	0	0	2.250.000
8	30/10/2031-29/10/2032	01/10/2031	2.750.000	1	50.000	2.800.000	0	0	2.800.000
9	30/10/2032-29/10/2033	01/10/2032	3.300.000	1	50.000	3.350.000	0	0	3.350.000
10	30/10/2033-29/10/2034	01/10/2033	3.850.000	1	50.000	3.900.000	0	0	3.900.000

Biaya yang harus dibayarkan hingga tanggal 01-10-2029 (tahun ke-6) adalah sebesar Rp.1.700.000

1. Pembayaran biaya tahunan untuk pertama kali wajib dilakukan paling lambat 6 (enam) bulan terhitung sejak tanggal diberi paten
2. 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.
3. Pembayaran biaya tahunan selanjutnya dilakukan paling lambat 1 (satu) bulan sebelum tanggal yang sama dengan Tanggal Penerimaan pada periode perlindungan tahun berikutnya.
4. Pembayaran biaya tahunan yang melampaui batas waktu diberi masa tenggang selama 6 (enam) bulan dengan dikenai denda sebanyak 100% (seratus persen) dihitung dari jumlah biaya tahunan yang terhutang.
5. Dalam hal biaya tahunan belum dibayarkan sampai dengan jangka waktu yang ditentukan, Paten dinyatakan dihapus



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDS000014178 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 22 Juni 2026

(51) Klasifikasi IPC⁸ : A23F5/00.

(21) No. Permohonan Paten : S00202412172

(22) Tanggal Penerimaan: 30 Oktober 2024

(30) Data Prioritas :

(31) Nomor

(32) Tanggal

(33) Negara

(43) Tanggal Pengumuman: 25 November 2024

(56) Dokumen Pembanding:

Humas Ubaya. (2024, 12 September). *Dosen Ubaya dan UKWMS Racik Kopi Daun Jati*. Universitas Surabaya (UBAYA), sumber: Jawa Pos.

JPNN.com Jatim. (2024, 10 September). *Tim Dosen Ubaya & UKWMS Ciptakan Kopi Celup Herbal dari Daun Jati*. JPNN.com Jatim.

Rahman, S., & Dwiani, A. (2023). *Chemical quality, organoleptic, and antioxidant activity of robusta coffee (Coffea canephora) with the addition of Moringa leaf powder*. Jurnal Agrotek Ummat, 10(1)

Cherie, D. (Inventor). (2022). *Proses Pembuatan Kopi Jahe Celup Specialty Solok Radjo*. Permohonan Paten Indonesia No. P00202208811. LPPM Universitas Andalas.

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :
UNIVERSITAS SURABAYA
Jl. Ngagel Jaya Selatan No. 169
Surabaya

(72) Nama Inventor :
Go Tjie Kok, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

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

Jumlah Klaim : 1

(54) Judul Invensi : PRODUK KOPI CELUP DAUN JATI-KELOR

(57) Abstrak :

Suatu produk kopi celup daun jati-kelor, yang dicirikan dengan campuran serbuk kering per kantong celup seberat 15 gram yang terdiri atas 12 gram serbuk kopi robusta, 1,5 gram serbuk daun jati muda (*Tectona grandis*), dan 1,5 gram serbuk daun kelor muda (*Moringa oleifera*), dengan campuran serbuk kering tersebut ditempatkan dalam kantong celup berbahan food grade yang permeabel terhadap air seduhan dan mampu menahan partikel serbuk agar tidak keluar ke dalam gelas selama penyeduhan.





Deskripsi

PRODUK KOPI CELUP DAUN JATI-KELOR

Bidang Teknik Invensi

5 Invensi ini berkaitan dengan produk minuman herbal dalam bentuk kopi celup, khususnya produk kopi celup daun jati-kelor yang mengandung campuran serbuk kopi robusta, serbuk daun jati muda, dan serbuk daun kelor muda dalam komposisi berat tertentu per kantung celup. Langkah-langkah pembuatan
10 yang diuraikan dalam spesifikasi ini merupakan salah satu cara untuk memperoleh produk tersebut dan tidak membatasi lingkup invensi sepanjang produk akhir memiliki komposisi sebagaimana diklaim.

15 Latar Belakang Invensi

 Kopi merupakan minuman yang lazim diperoleh dari serbuk biji tanaman kopi. Serbuk kopi dapat dikombinasikan dengan bahan nabati tertentu untuk menghasilkan produk kopi herbal. Bentuk penyajian kopi herbal dapat berupa kopi siap minum,
20 kopi sachet, atau kopi celup bergantung pada cara pengolahan dan pengemasannya.

 Pada teknologi yang telah ada, produk kopi celup umumnya menggunakan serbuk kopi arabika dan/atau serbuk kopi robusta, baik tanpa bahan tambahan maupun dengan bahan tambahan
25 tertentu. Produk kopi celup tersebut juga dapat dikembangkan dengan bahan herbal untuk memberikan cita rasa dan karakteristik seduhan yang berbeda.

 Dalam penyajian kopi seduh konvensional, ampas kopi atau partikel bahan herbal dapat tertinggal di dalam gelas
30 sehingga mengurangi kenyamanan konsumsi. Bentuk kantung celup dapat membantu menahan partikel serbuk di dalam kantung selama penyeduhan sehingga seduhan lebih praktis dikonsumsi.

 Namun, teknologi yang telah ada belum secara khusus mengungkapkan produk kopi celup herbal yang memadukan serbuk

Q



kopi robusta, serbuk daun jati muda, dan serbuk daun kelor muda dalam komposisi tetap 12 gram : 1,5 gram : 1,5 gram per 15 gram produk. Oleh karena itu, masih diperlukan suatu produk kopi celup herbal yang memiliki komposisi bahan tertentu, mudah disajikan, dan mampu mengurangi keberadaan ampas di dalam gelas setelah penyeduhan.

Permasalahan teknis yang hendak dipecahkan oleh invensi ini adalah bagaimana menyediakan produk kopi herbal berbasis kopi robusta dan bahan herbal berupa serbuk daun jati muda serta serbuk daun kelor muda dalam bentuk kantung celup yang praktis disajikan, memiliki komposisi bahan yang tetap, dan tidak meninggalkan partikel serbuk di dalam gelas selama penyeduhan.

15 **Uraian Singkat Invensi**

Invensi ini menyediakan suatu produk kopi celup daun jati-kelor yang terdiri atas campuran serbuk kering per kantung celup seberat 15 gram. Campuran serbuk kering tersebut terdiri atas 12 gram serbuk kopi robusta, 1,5 gram serbuk daun jati muda, dan 1,5 gram serbuk daun kelor muda.

Campuran serbuk kering tersebut ditempatkan dalam kantung celup berbahan food grade yang permeabel terhadap air seduhan dan mampu menahan partikel serbuk agar tidak keluar ke dalam gelas selama penyeduhan. Kantung celup yang telah berisi campuran serbuk kering dapat ditempatkan dalam kemasan akhir berupa standing pouch.

Dengan susunan tersebut, invensi menghasilkan produk kopi celup herbal yang mempunyai komposisi tetap, praktis diseduh dengan air panas, dan memberikan kenyamanan konsumsi karena partikel serbuk tetap tertahan di dalam kantung celup.

Uraian Lengkap Invensi

Pada suatu perwujudan, produk kopi celup daun jati-kelor dibuat dengan menyiapkan biji kopi robusta, daun jati muda,

g



dan daun kelor muda. Biji kopi robusta digiling menjadi serbuk kopi robusta. Daun jati muda dan daun kelor muda dipilih dalam keadaan segar, dicuci bersih, dan ditiriskan sebelum diproses lebih lanjut.

- 5 Daun jati muda dan daun kelor muda yang telah dicuci kemudian dipotong menjadi ukuran kecil untuk memudahkan proses pengeringan. Daun tersebut selanjutnya dikering-
anginkan sampai kadar airnya berkurang, kemudian dikeringkan lebih lanjut menggunakan alat pengering makanan pada suhu
10 sekitar 40-60 °C sampai diperoleh daun kering yang mudah dihancurkan.

Daun kering tersebut digiling menggunakan alat penggiling herbal sampai diperoleh serbuk daun jati muda dan serbuk daun kelor muda. Ukuran partikel serbuk dapat disesuaikan dengan
15 kebutuhan kantung celup, misalnya sekitar 20-60 mesh, sehingga partikel serbuk dapat terseduh tetapi tetap tertahan di dalam kantung celup selama penyeduhan.

Serbuk kopi robusta, serbuk daun jati muda, dan serbuk daun kelor muda kemudian ditimbang dan dicampur. Komposisi
20 tiap 15 gram campuran serbuk kering terdiri atas 12 gram serbuk kopi robusta, 1,5 gram serbuk daun jati muda, dan 1,5 gram serbuk daun kelor muda. Campuran tersebut diaduk sampai relatif homogen sebelum dimasukkan ke dalam kantung celup.

Campuran serbuk kering dimasukkan ke dalam kantung celup
25 berbahan food grade yang permeabel terhadap air seduhan. Bahan kantung celup tersebut dipilih agar air panas dapat masuk dan mengekstraksi campuran serbuk, sementara partikel serbuk tetap tertahan di dalam kantung celup. Kantung celup kemudian disegel untuk menjaga campuran serbuk tetap berada
30 di dalam kantung selama penyimpanan dan penyeduhan.

Kantung celup yang telah disegel dapat dimasukkan ke dalam kemasan akhir berupa standing pouch yang dapat ditutup rapat. Kemasan akhir tersebut membantu melindungi produk dari



kelembapan, kontaminasi, dan penurunan aroma selama penyimpanan.

Produk kopi celup daun jati-kelor dapat disajikan dengan cara memasukkan satu kantung celup ke dalam gelas, menyeduhnya dengan air panas sebanyak 200-250 mL, mengaduk atau merendamnya beberapa saat, kemudian mengangkat dan membuang kantung celup beserta partikel serbuk yang berada di dalamnya. Dengan cara penyajian tersebut, seduhan kopi dapat dikonsumsi dalam keadaan hangat tanpa meninggalkan partikel serbuk di dalam gelas.

Produk kopi celup daun jati-kelor menurut invensi ini memanfaatkan bahan nabati lokal berupa kopi robusta, daun jati muda, dan daun kelor muda. Produk tersebut memberikan bentuk penyajian kopi herbal yang praktis, memiliki komposisi bahan yang tetap per kantung celup, dan menghasilkan seduhan yang lebih nyaman dikonsumsi karena partikel serbuk tertahan di dalam kantung celup.

Kegunaan dalam Industri

Produk kopi celup daun jati-kelor menurut invensi ini dapat dibuat menggunakan peralatan pengolahan pangan yang umum digunakan, seperti alat pengering makanan, alat penggiling, alat pencampur, dan alat penyegel kantung celup. Oleh karena itu, produk ini dapat diproduksi secara berulang, berkesinambungan, dan dalam skala industri sebagai produk kopi celup herbal dengan komposisi bahan yang tetap.

Q

**Klaim**

1. Suatu produk kopi celup daun jati-kelor, yang dicirikan dengan campuran serbuk kering per kantong celup
5 seberat 15 gram yang terdiri atas 12 gram serbuk kopi robusta, 1,5 gram serbuk daun jati muda (*Tectona grandis*), dan 1,5 gram serbuk daun kelor muda (*Moringa oleifera*), dengan campuran serbuk kering tersebut ditempatkan dalam kantong celup berbahan food grade yang permeabel terhadap air
10 seduhan dan mampu menahan partikel serbuk agar tidak keluar ke dalam gelas selama penyeduhan.

Abstrak**PRODUK KOPI CELUP DAUN JATI-KELOR**

Invensi ini berhubungan dengan produk kopi celup daun jati-kelor yang terdiri atas campuran serbuk kopi robusta, serbuk daun jati muda (*Tectona grandis*), dan serbuk daun kelor muda (*Moringa oleifera*). Produk kopi celup tersebut memiliki komposisi tiap 15 gram campuran serbuk kering berupa 12 gram serbuk kopi robusta, 1,5 gram serbuk daun jati muda, dan 1,5 gram serbuk daun kelor muda. Campuran serbuk kering tersebut ditempatkan dalam kantung celup berbahan food grade yang permeabel terhadap air seduhan dan mampu menahan partikel serbuk agar tidak keluar ke dalam gelas selama penyeduhan. Kantung celup dapat ditempatkan dalam kemasan akhir berupa standing pouch. Produk ini dapat dibuat melalui tahapan penyiapan serbuk kopi robusta, pengeringan dan penyerbukan daun jati muda serta daun kelor muda, pencampuran bahan sesuai komposisi, pengemasan dalam kantung celup, dan pengemasan akhir. Produk kopi celup daun jati-kelor praktis diseduh dengan air panas dan memberikan seduhan tanpa partikel serbuk yang tertinggal di dalam gelas.