



REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT PATEN

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, memberikan Paten kepada:

Nama dan Alamat  
Pemegang Paten

: LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN  
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10,  
Tamalanrea, Makassar  
INDONESIA

Untuk Inovasi dengan  
Judul

: PROSES PRODUKSI KONSENTRAT PROTEIN ALBUMIN  
IKAN GABUS (*Channa striatus*) MELALUI EKTRAKSI DAN  
ISOLASI ALBUMIN PADA pH ISOELEKTRIK

Inventor

: Prof. Dr. Ir. Abu Bakar Tawali  
Dr. Prof. Dr. Ir. Meta Mehendradatta  
Muh. Asfar, STP., MSi.  
Prof. dr. Veni Hadju, Ph.D.

Tanggal Penerimaan

: 23 Oktober 2014

Nomor Paten

: IDP000043291

Tanggal Pemberian

: 07 November 2016

Perlindungan Paten untuk inovasi tersebut diberikan untuk selama tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan .

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



00-2017-34867

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

Direktur Paten, Desain Tata Letak  
Sirkuit Terpadu dan Rahasia Dagang,

Ir. Timbul Sinaga, M.Hum



(12) PATEN INDONESIA

(11) IDP000043291 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 07 November 2016

(51) Klasifikasi IPC<sup>8</sup> : A 23J 3/04, A 23L 1/00

(21) No. Permohonan Paten : P00201406454

(2) Tanggal Penerimaan: 23 Oktober 2014

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

Tanggal Pengumuman: 03 Juli 2015

Dokumen Pembanding:  
P00200600144;  
P00201000846;

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN  
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10,  
Tamanrea, Makassar  
INDONESIA

(72) Nama Inventor :  
Prof. Dr. Ir. Abu Bakar Tawali, ID  
Dr. Prof. Dr. Ir. Meta Mehendradatta, ID  
Muh. Asfar, STP., MSi., ID  
Prof. dr. Veni Hadju, Ph.D., ID

Pemeriksa Paten : Supake Purba, S.Si

Jumlah Klaim : 4

Perihal: PROSES PRODUKI KONSENTRAT PROTEIN ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striatus*) MELALUI EKTRAKSI DAN ISOLASI ALBUMIN PADA pH ISOELEKTRIK

Perihal ini berhubungan dengan produk konsentrat protein albumin ikan gabus yang dapat dijadikan sebagai makanan tambahan di rumah sakit. Lebih khusus lagi produk konsentrat albumin ikan gabus dalam bentuk tepung dan dikapsulkan yang dapat digunakan sebagai makanan tambahan untuk pasien luka bakar, pasca operasi dan hipoalbuminemia untuk meningkatkan kadar albumin darah.

Produk ini dibuat melalui tahapan persiapan bahan meliputi pembersihan dilanjutkan dengan ekstraksi protein dan pemisahan protein dengan pengeringan dan penepungan serta pengkapsulan. Proses ekstraksi protein diawali dengan menghancurkan fillet ikan gabus dengan larutan NaCl 0.5-1 % 1:1 (1 kg fillet ikan gabus : 1 liter larutan NaCl 0.5-1.0 %) dilanjutkan dengan ekstraksi dengan perbandingan 1: 3 (1 kg ikan gabus : 3 liter larutan NaCl 0,5-1,0%) menggunakan ekstraktor dengan kecepatan 100-150 rpm selama 15 menit dan terakhir disaring untuk memisahkan protein yang larut dalam air dengan fraksi yang tidak larut dalam air.

Proses isolasi protein albumin dilakukan dengan mengatur pH pada iso elektrik yaitu pada pH 4-5 menggunakan asam asetat sehingga protein albumin terjadi koagulasi protein albumin. Pengeringan protein albumin dilakukan pada suhu bertingkat sampai kadar air 4-10%. Produk yang telah kering tadi digiling dengan ukuran 100 mesh. Konsentrat albumin ikan gabus kemudian dimasukkan ke dalam kapsul 0,7 gram (kapsul 00).

Produk ini dapat digunakan sebagai produk sebagai berikut: kadar air 4-10 %, kadar lemak 5-10 %, kadar abu 2-7 %, kadar protein 85-90 % di mana kandungan protein albumin. Produk ini dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan untuk meningkatkan albumin darah dan mempercepat penyembuhan luka bakar dan setelah proses operasi dan penyakit kronis lainnya yang membutuhkan protein albumin.

