

REPUBLIC 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 hak atas Paten kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN  
JL. Perintis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea,  
Makassar, 90245,

Untuk Invensi dengan Judul : PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK  
YANG DIHASILKANNYA

Inventor : Prof. Dr. drh. Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc  
Dr. Fatma, Spt.,MP  
Prof. Dr. Ir. H. Sudirman Baca, M.Sc

Tanggal Penerimaan : 12 Mei 2017

Nomor Paten : IDP000071060

Tanggal Pemberian : 25 Agustus 2020

Perlindungan Paten untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 20 tahun terhitung sejak Tanggal Penerimaan (Pasal 22 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten).

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

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



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

(12) PATEN INDONESIA

(11) IDP000071060 H

(19) DIREKTORAT JENDERAL  
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 25 Agustus 2020

(51) Klasifikasi IPC<sup>8</sup> : A 23C 9/152(2006.01)

21) No. Permohonan Paten : P15201703111

22) Tanggal Penerimaan: 12 Mei 2017

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

1) Tanggal Pengumuman: 16 November 2018

1) Dokumen Perbandingan:

P00199703647  
P00199800703  
P00201400671  
P00201400957  
P00201404705  
P00201406932  
P00201503764  
P00201503764

(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten :  
LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN  
JL. Perintis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea,  
Makassar, 90245,

(72) Nama Inventor :  
Prof. Dr. drh. Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc, ID  
Dr. Fatma, Spt.,MP, ID  
Prof. Dr. Ir. H. Sudirman Baca, M.Sc, ID

(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :

Pemeriksa Paten : Drs. Ahmad Muniri

Jumlah Klaim : 2

Judul Invensi : PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA

Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap: melarutkan susu bubuk dalam air dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A; mempasteurisasi larutan susu pada suhu 85°C selama 10 menit; melarutkan gula merah sebanyak 50 gr dalam air panas; menyiapkan bubuk jahe 50 gram; selanjutnya mencampur bubuk jahe dalam larutan gula merah dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml air sehingga membentuk larutan encer; anaskan larutan campuran gula, jahe dengan api kecil hingga seluruh gula merah terlarut; selanjutnya menyaring larutan gula, jahe gunakan saringan biasa/kain kasa sehingga dihasilkan larutan gula jahe sebagai larutan B; mencampur larutan A dengan larutan B dengan perbandingan 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B, dimana larutan A memiliki suhu 45°C hingga dihasilkan susu sarabba; mengemas susu dalam kemasan yang diinginkan. Suatu komposisi minuman susu sarabba terdiri dari: susu bubuk 10 - 15 % v/v; gula 5 - 7 % v/v; merica 1 - 3 % v/v dan air hingga 75 - 85 % v/v. Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan minuman susu sarabba rasa jahe sebagai diversifikasi minuman susu.





## Deskripsi

### PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA

#### **Bidang Teknik Invensi.**

5           Invensi ini berkaitan dengan proses pembuatan minuman susu, khususnya minuman susu sarabba dan produk yang dihasilkannya.

#### **Latar Belakang Invensi**

10           Susu sarabba yang terbuat dari susu pasteurisasi dengan tambahan jahe dan gula merah. Sarabba di kenal sebagai minuman khas Sulawesi Selatan dengan campuran santan, gula merah, dan jahe. Inovasi teknologi pengolahan memodifikasi sarabba yang awalnya santan di ganti dengan susu pasteurisasi. Perkembangan  
15 pengolahan susu sehingga ada inovasi menggabungkan minuman tradisional dengan susu pasteurisasi. Proses dalam pembuatan susu sarabba dengan teknik pemanasan pasteurisasi.

          Proses pembuatan susu sarabba dengan menggunakan Jahe. Penambahan jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada susu  
20 diharapkan memberi keunggulan terhadap kesehatan. Jahe yang merupakan salah satu komoditas tanaman obat yang mempunyai nilai tinggi untuk dikembangkan. Jahe mempunyai fungsi yang beragam antara lain sebagai rempah, minuman penghangat tubuh, minyak atsiri, pemberi aroma ataupun sebagai obat herbal  
25 (Bartley and Jacob, 2000). Senyawa antioksidan alami dalam jahe cukup tinggi dan sangat efisien dalam menghambat radikal bebas. Antioksidan jahe berasal dari gingerol turunan dari fenol. Gingerol memberikan rasa pedas jika dikonsumsi. Kandungan gingerol menjadi dasar perlu memberi standar  
30 komposisi penambahan jahe yang tepat pada produk susu yang dihasilkan dapat disukai konsumen dan bermanfaat bagi kesehatan untuk konsumen.



Gula merah yang menjadi bahan utama ketiga dalam produk ini. Gula merah sering dikenal dengan istilah gula jawa adalah gula yang memiliki bentuk padat dengan warna coklat kemerahan hingga coklat tua. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-5 3743-1995) gula merah atau gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Areng pinnata Merr*).

Penentuan komposisi pembuatan susu sarabba dengan persentase bahan susu, jahe, dan gula merah. Komposisi ini yang menjadi penentu produk susu sarabba. Susu bubuk sebanyak 100 gr dari total bahan yang dicampurkan dengan larutan yang jahe dan gula merah yang dibuat dari 50 gr rimpang jahe yang ditumbuk halus dan gula merah 50 gr dan dipanaskan mendidih sampai gula merah larut. Proses pembuatan susu sarabba dengan 15 pasteurisasi HTST (85°C selama 10 menit).

Hasil penelusuran paten yang telah dilakukan pada produk yang sama belum ada yang mematenkan sehingga dengan pematenan komposisi dan proses pembuatan susu sarabba. Penelusuran lebih lanjut, dilakukan terhadap pembuatan produk olahan susu yang 20 menyerupai yaitu susu pasteurisasi. Inovasi teknologi yang berkaitan dengan proses pengolahan susu juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada paten Nomor WO200101041579A1 Tanggal 14 Juni 2001 dengan judul "Milk product and process" dimana diungkapkan proses pengolahan susu namun inovasi tersebut 25 masih terdapat berbeda dengan Inovasi susu sarabba yang kami ajukan.

Inovasi lainnya sebagaimana diungkapkan pada paten Nomor CN105076415A tanggal 25 November 2015 dengan judul "Manufacturing method of ginger milk curd" dimana diungkapkan 30 bahwa penambahan jahe pada proses pengolahan susu. Namun demikian inovasi yang tersebut diatas masih mempunyai perbedaan dari segi komposisi dan proses pembuatan yang antara lain adalah yaitu komposisi bahan seperti jahe dan gula merah



prosudur pembuatan yang pemanasan susu dengan jahe dan gula merah secara terpisah.

Selanjutnya Invensi yang diajukan ini dimaksudkan untuk meningkatkan teknologi pengolahan susu dengan varian rasa yang meningkatkan mutu produk lokal sarabba. Kelebihan invensi ini untuk menetapkan komposisi produk susu sarabba dan prosudur pembuatannya. Komposisi produk susu sarabba adalah susu bubuk 100 gr, jahe 50 gr, dan gula merah 50 gr yang perlu di klaim sebagai pematenan produk.

#### 10 Uraian Singkat Invensi

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap: melarutkan susu bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A; mempasteurisasi larutan susu pada suhu 85°C selama 10 menit; melarutkan gula merah sebanyak 50 gr dalam air panas; menyiapkan bubuk jahe 50 gram; selanjutnya mencampur bubuk jahe kedalam larutan gula merah dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml air sehingga membentuk larutan encer; memanaskan larutan campuran gula, jahe dengan api kecil hingga seluruh gula merah terlarut; selanjutnya menyaring larutan gula, jahe menggunakan saringan biasa/kain kasa sehingga dihasilkan larutan gula jahe sebagai larutan B; mencampur larutan A dengan larutan B dengan perbandingan 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B, dimana larutan A memiliki suhu 45°C hingga dihasilkan susu sarabba; dan mengemas susu dalam kemasan yang diinginkan. Suatu komposisi minuman susu sarabba terdiri dari: susu bubuk 10 - 15 % v/v; gula merah 5 - 7 % v/v; merica 1 -3 % v/v dan air hingga 75 - 85 % v/v.

Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan minuman susu sarabba dengan rasa jahe sebagai diversifikasi minuman susu.



### Uraian Lengkap Invensi

Inovasi pengolahan susu pasteurisasi dari segi rasa dan manfaat dari jahe yang memiliki manfaat sebagai obat tradisional dan kesehatan. Jahe ditumbuk halus dan dipanaskan dalam air selama 5 menit untuk mengeluarkan sari jahe setelahnya dimasukkan gula merah dan diaduk hingga gula larut. Susu yang telah dipasteurisasi didinginkan selanjutnya dimasukkan larutan gula merah dan jahe dan dihomogenkan setelah itu susu sarabba didinginkan dan di kemas

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap:

Melarutkan susu bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A; selanjutnya dipasteurisasi pada suhu 85°C selama 10 menit.

Melarutkan gula merah sebanyak 50 gr dalam air panas serta menyiapkan bubuk jahe 50 gram yang ditumbuk halus; selanjutnya mencampur bubuk jahe kedalam larutan gula merah dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml air sehingga membentuk larutan encer; selanjutnya dipanaskan larutan campuran gula, jahe dengan api kecil hingga seluruh gula merah terlarut.

Selanjutnya menyaring larutan gula, jahe menggunakan saringan biasa/kain kasa untuk memisahkan material yang tidak terlarut sehingga dihasilkan larutan gula jahe sebagai larutan B.

Mencampur larutan A berupa larutan susu yang memiliki suhu 45°C dengan larutan B yang merupakan larutan campuran gula, jahe dan merica dengan perbandingan 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B hingga dihasilkan susu sarabba; yang memiliki komposisi susu bubuk 10 - 15 % v/v; gula merah 5 -

7 % v/v; merica 1 -3 % v/v dan air hingga 75 - 85 % v/v. Selanjutnya dikemas dalam kemasan yang diinginkan.

**Contoh:**

Susu bubuk fullcream 100 gr dilarutan dengan air 700 ml  
5 kemudian dipasteurisasi pada suhu 85°C selama 10 menit  
(larutan A). Membuat larutan gula merah sebanyak 50 gr dalam  
air panas serta dicampur dengan bubuk jahe 50 gram ditambah 1  
gram merica serta air sebanyak 200 ml dipanaskan hingga  
10 terbrntuk larutan gula encer yang selanutnya disaring hingga  
dihasilkan larutan gula sebagai larutan B. Mmencampur larutan  
A dan larutan B dengan perbandingan 7 bagian larutan A dan 3  
bagian larutan B sehingga dihasilkan susu sarabba dengan rasa  
gula merah dan jahe.

15

20

25

5

**Klaim**

1. Proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap:

- 10 a. melarutkan susu bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A;
- b. mempasteurisasi larutan susu pada suhu 85°C selama 10 menit;
- c. melarutkan gula merah sebanyak 50 gr dalam air panas;
- 15 d. menyiapkan bubuk jahe 50 gram;
- e. mencampur bubuk jahe kedalam larutan gula merah dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml air sehingga membentuk larutan encer;
- f. memanaskan larutan butir ( e ) dengan api kecil hingga
- 20 seluruh gula merah terlarut;
- g. menyaring larutan butir (f) menggunakan saringan biasa/kain kasa sehingga dihasilkan larutan gula jahe sebagai larutan B;
- h. mencampur larutan A dengan larutan B dengan perbandingan
- 25 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B, dimana larutan A memiliki suhu 45°C hingga dihasilkan susu sarabba; dan
- i. mengemas susu dalam kemasan yang diinginkan.

2. Suatu komposisi minuman susu sarabba terdiri dari:

- 30 - susu bubuk 10 - 15 % v/v;
- gula merah 5 - 7 % v/v;

- merica 1 -3 % v/v dan
- air hingga 75 - 85 % v/v.

5

### Abstrak

#### **PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA**

10        Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman  
susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap: melarutkan susu  
bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam  
700 ml air sebagai larutan A; mempasteurisasi larutan susu  
pada suhu 85°C selama 10 menit; melarutkan gula merah sebanyak  
15    50 gr dalam air panas; menyiapkan bubuk jahe 50 gram;  
selanjutnya mencampur bubuk jahe kedalam larutan gula merah  
dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml  
air sehingga membentuk larutan encer; memanaskan larutan  
campuran gula, jahe dengan api kecil hingga seluruh gula merah  
20    terlarut; selanjutnya menyaring larutan gula, jahe menggunakan  
saringan biasa/kain kasa sehingga dihasilkan larutan gula jahe  
sebagai larutan B; mencampur larutan A dengan larutan B dengan  
perbandingan 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B, dimana  
larutan A memiliki suhu 45°C hingga dihasilkan susu sarabba;  
25    dan mengemas susu dalam kemasan yang diinginkan. Suatu  
komposisi minuman susu sarabba terdiri dari: susu bubuk 10 -  
15 % v/v; gula merah 5 - 7 % v/v; merica 1 -3 % v/v dan air  
hingga 75 - 85 % v/v. Tujuan invensi ini adalah untuk  
menyediakan minuman susu sarabba dengan rasa jahe sebagai  
30    diversifikasi minuman susu.

Patent  Cari

Urutkan berdasarkan   Dalam Proses  Berakhir  Diberi  Ditarik Kembali  Dihapus  Dimigrasikan  Ditolak  Filter

**Diberi** P15201703111

**PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA**

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap: melarutkan susu bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A; mepasteurisasi larutan susu pada suhu 85°C selama 10

No Image

Hasil Pencarian Per Negara

United States	22419
Japan	20317
Indonesia	14707
Germany	6805
China	4758
Korea, Republic of	4257
Switzerland	4191

**Dihapus** P00201000469

**PEMBUATAN SUSU DAN SUSU KENTAL MANIS RENDAH LEMAK DARI KACANG HIJAU SERTA PRODUK YANG DIHASILKANNYA**

Proses pembuatan susu kacang hijau rendah lemak yang terdiri dari tahap-tahap (a) pere ndaman dan pengelupasan kulit ari kacang hijau, (b) penggilingan kacang hijau dengan mole n, dengan penambahan porsi air matang yang telah didinginkan (c) ekstraksi melalui penyarin

No Image

**Diberi** P00201810164

**PROSES PEMBUATAN KOPI LINGZHI DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA**

Invensi ini berhubungan dengan suatu proses pembuatan minuman fungsional berupa pro duk campuran kopi dan ekstrak jamur lingzhi, dengan proses pembuatannya melalui taha p menyortir bahan baku badan buah jamur (*fruit body*) lingzhi, mencuci, mengiris, mengeringk

No Image

Total Permohonan

Patent	178,747
Desain Industri	79,995
Merek	1,618,311
Hak Cipta	445,875
Indikasi Geografis	140

**Dihapus** P00201100456

**PROSES PEMBUATAN ANTISEPTIK DAN KOMPOSISI ANTISEPTIK YANG DIHASILKAN NYA**

Invensi ini bertujuan untuk menyediakan proses pembuatan komposisi antiseptik dari unsur perak (argentum) serta produk komposisi antiseptic yang dihasilkannya. Proses produksin ya terdiri dari menyiapkan air destilasi TDS (*Total Dissolved Solid*) 0 ppm (*part per million*), me

No Image

**Diberi** P00201201246

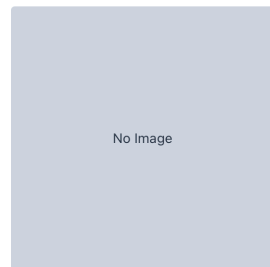
Patent search results for: proses pembuatan susu sarabba dan produk yang dihasilkannya

 No. Paten <b>IDP000071060</b>	Tgl. Pemberian <b>2020-08-25</b>
--	-------------------------------------

### PROSES PEMBUATAN SUSU SARABBA DAN PRODUK YANG DIHASILKANNYA

Status  
**(PA) Diberi Paten**

**Abstract**  
Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan minuman susu sarabba yang terdiri dari tahap-tahap: melarutkan susu bubuk dalam air minum dengan perbandingan 300 gr susu dalam 700 ml air sebagai larutan A; mempasteurisasi larutan susu pada suhu 85°C selama 10 menit; melarutkan gula merah sebanyak 50 gr dalam air panas; menyiapkan bubuk jahe 50 gram; selanjutnya mencampur bubuk jahe kedalam larutan gula merah dan ditambahkan 1 gram bubuk merica serta ditambahkan 200 ml air sehingga membentuk larutan encer; memanaskan larutan campuran gula, jahe dengan api kecil hingga seluruh gula merah terlarut; selanjutnya menyaring larutan gula, jahe menggunakan saringan biasa/kain kasa sehingga dihasilkan larutan gula jahe sebagai larutan B; mencampur larutan A dengan larutan B dengan perbandingan 7 bagian larutan A dan 3 bagian larutan B, dimana larutan A memiliki suhu 45°C hingga dihasilkan susu sarabba; dan mengemas susu dalam kemasan yang diinginkan. Suatu komposisi minuman susu sarabba terdiri dari: susu bubuk 10 - 15 % v/v; gula merah 5 - 7 % v/v; merica 1 - 3 % v/v dan air hingga 75 - 85 % v/v. Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan minuman susu sarabba dengan rasa jahe sebagai diversifikasi minuman susu.



Publikasi

NOMOR PENGUMUMAN <b>2018/12189</b>	TANGGAL PENGUMUMAN <b>2018-11-16</b>
NOMOR PERMOHONAN	TANGGAL PENERIMAAN

Patent: proses pembuatan susu şaraba dan produk yang dihasilkannya

Detail

NOMOR PENGUMUMAN <b>2018/12189</b>	TANGGAL PENGUMUMAN <b>2018-11-16</b>
NOMOR PERMOHONAN <b>P15201703111</b>	TANGGAL PENERIMAAN <b>2017-05-15</b>
TANGGAL DIMULAI PELINDUNGAN <b>2017-05-12</b>	TANGGAL BERAKHIR PELINDUNGAN <b>2037-05-12</b>
JUMLAH KLAIM -	NAMA PEMERIKSA <b>Drs. Ahmad Muniri</b>

Prioritas	NOMOR	TANGGAL	KEWARGANEGARAAN
	-	-	-

IPC: **A23C 9/152**

Pemegang Paten	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
	LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN	JL. Perintis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea, Makassar, 90245,	ID

Inventor	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
	Prof. Dr. dr. H. Datsawati Mulya, M.Sc.	Kem. Bersemas Depan Lippo Blok AC/20 Tamalanrea	ID

Paten

IPC **A23C 9/152**

Pemegang Paten	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
	LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN	JL. Perintis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea, Makassar, 90245,	ID

Inventor	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
	Prof. Dr. drh. Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc	Komp. Perumahan Dosen Unhas Blok. AG/39 Tamalanrea	ID
	Dr. Fatma, Spt.,MP	Jl. Sunu No.5	ID
	Prof. Dr. Ir. H. Sudirman Baca, M.Sc	Komp Perumahan Dosen Unhas Blok. AG/39, Tamalanrea	ID

Pembayaran Pemeliharaan Terakhir	TAHUN PEMBAYARAN TERAKHIR	TANGGAL BAYAR	NOMINAL
	6	2022-02-21	1800000

Konsultan	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
-----------	------	--------	-----------------