



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 hak atas Paten kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN
Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10,
Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan,
Makassar, 90245

Untuk Inovasi dengan Judul : PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN
INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Inventor : Prof.Dr.drh.Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc
Dr. Fatma Maruddin, S.Pt.,MP
Dr. A. Amidah Amrawati, S.Pt.,MP

Tanggal Penerimaan : 02 April 2018

Nomor Paten : IDP000079366

Tanggal Pemberian : 15 Oktober 2021

Pelindungan Paten untuk inovasi 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 inovasi yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.



a.n MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b.
Direktur Paten, Desain Tata Letak Sirkuit Terpadu dan
Rahasia Dagang



Drs. YASMON, M.L.S.
NIP. 196805201994031002



(11) IDP000079366 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 15 Oktober 2021

(51) Klasifikasi IPC ⁸ : A 23C 19/14(2006.01), A 23C 19/032(2006.01)	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar, 90245
(21) No. Permohonan Paten : P15201802435	(72) Nama Inventor : Prof.Dr.drh.Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc, ID Dr. Fatma Maruddin, S.Pt.,MP, ID Dr. A. Amidah Amrawati, S.Pt.,MP, ID
(22) Tanggal Penerimaan: 02 April 2018	(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
30) Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	Pemeriksa Paten : Drs. Ahmad Muniri
3) Tanggal Pengumuman: 11 Oktober 2019	Jumlah Klaim : 2
) Dokumen Pemandang: P00201304434 P00200700059 P00200900734 GB723450 (A) CA1151944 (A) W00201200173 W00200500949 P00199100496	

Judul Invensi : PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau atau susu sapi segar; memanaskan susu hingga suhu 40°C; menambahkan larutan getah papaya kering sebanyak 0,2% (v/v); memanaskan susu yang telah ditambahkan larutan getah papaya hingga suhu 95°C dan dipertahankan selama 5 menit; memisahkan dangke dengan whey telah suhu mencapai 75°C; mencetak dangke dalam wadah batok kelapa dan dibiarkan selama 20 menit untuk mengoptimalkan pengeluaran whey; menginokulasi dangke dengan starter *L. lactis* sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan; depan dan belakang; pemeraman dangke pada suhu 5°C selama 12 hari hingga dihasilkan dangke ripening. Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keju dangke dengan penambahan starter *L. lactis* dan getah papaya. Tujuan lain invensi ini adalah menyediakan produk keju dangke dari susu kerbau dan susu sapi.





(11) IDP000079366 B

(19) DIREKTORAT JENDERAL
KEKAYAAN INTELEKTUAL

(45) 15 Oktober 2021

(51) Klasifikasi IPC ^a : A 23C 19/14(2006.01), A 23C 19/032(2006.01)	(71) Nama dan Alamat yang Mengajukan Permohonan Paten : LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar, 90245
(21) No. Permohonan Paten : P15201802435	(72) Nama Inventor : Prof.Dr.drh.Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc. ID Dr. Fatma Maruddin, S.Pt.,MP, ID Dr. A. Amidah Amrawati, S.Pt.,MP, ID
(22) Tanggal Penerimaan: 02 April 2018	(74) Nama dan Alamat Konsultan Paten :
30) Data Prioritas : (31) Nomor (32) Tanggal (33) Negara	Pemeriksa Paten : Drs. Ahmad Muniri
3) Tanggal Pengumuman: 11 Oktober 2019	Jumlah Klaim : 2
1) Dokumen Pemandang: P00201304434 P00200700059 P00200900734 GB723450 (A) CA1151944 (A) W00201200173 W00200500949 P00199100496	

Judul Invensi : PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Abstrak :

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau atau susu sapi segar; memanaskan susu hingga suhu 40°C; menambahkan larutan getah pepaya kering sebanyak 0,2% (v/v); memanaskan susu yang telah ditambahkan larutan getah pepaya hingga suhu 95°C dan dipertahankan selama 5 menit; memisahkan dangke dengan whey setelah suhu mencapai 75°C; mencetak dangke dalam wadah batok kelapa dan dibiarkan selama 20 menit untuk mengoptimalkan pengeluaran whey; menginokulasi dangke dengan starter *L. lactis* sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan, depan dan belakang; memeras dangke pada suhu 5°C selama 12 hari hingga dihasilkan dangke ripening. Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keju dangke dengan penambahan starter *L. lactis* dan getah pepaya. Tujuan lain invensi ini adalah menyediakan produk keju dangke dari susu kerbau dan susu sapi.





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 hak atas Paten kepada:

Nama dan Alamat Pemegang Paten : LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN
Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10,
Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan,
Makassar, 90245

Untuk Invensi dengan Judul : PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN
INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Inventor : Prof.Dr.drh.Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc
Dr. Fatma Maruddin, S.Pt.,MP
Dr. A. Amidah Amrawati, S.Pt.,MP

Tanggal Penerimaan : 02 April 2018

Nomor Paten : IDP000079366

Tanggal Pemberian : 15 Oktober 2021

Pelindungan Paten untuk invensi tersebut diberikan untuk selama 20 tahun dihitung 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.



MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b.
Direktur Paten, Desain Tata Letak Sirkuit Terpadu dan
Rahasia Dagang



Drs. YASMON, M.L.S.
NIP. 196805201994031002



Deskripsi

PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Bidang Teknik Invensi

5 Invensi ini berkaitan dengan proses produksi dangke khususnya dengan metode ripening dan inokulasi starter *L. lactis* dan penambahan getah pepaya untuk menghasilkan keju tradisional sebagai modifikasi proses pembuatan dangke tradisional Sulawesi Selatan.

10 Latar Belakang Invensi

 Dangke adalah sejenis keju yang pada awalnya dibuat dari susu kerbau dan kemudian lebih banyak terbuat dari susu sapi (Malaka et al., 2016a; Malaka et al., 2016b). Dangke merupakan jenis keju segar (tanpa ripening) sehingga mempunyai daya tahan
15 hanya sekitar 3 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (Malaka et al., 2016). Kualitas dangke dapat ditingkatkan dengan proses ripening (pemeraman). Ripening membantu pengeluaran air sehingga dihasilkan keju lebih keras dan ketahanan lebih lama. Ripening dangke menggunakan bakteri asam laktat (BAL) seperti pada
20 pembuatan keju di pasaran. *Lactococcus lactis* (*L. lactis*) dapat digunakan dalam pembuatan keju dangke. Oleh karena itu sangat diperlukan suhu dan lama ripening yang tepat.

Lactococcus lactis agar dapat bekerja dengan baik memerlukan suhu pertumbuhan yang tepat. Suhu pertumbuhan 30 L.
25 *lactis* adalah 5-40°C dan optimum pada 37°C. Penentuansuhu akan mempengaruhi lama ripening. Ripening keju dapat dilakukan pada suhu 15-16°C selama 15-30 hari atau suhu 5°C selama 2-4 minggu. Suhu dan lama ripening tepat perlu diketahui agar *L. lactis* dapat bekerja optimum memperbaiki karakteristik dangke peram.
30 Aktivitas *L. lactis* membutuhkan sumber energi (karbohidrat) untuk tumbuh dan berkembang. *L. lactis* melakukan fermentasi

karbohidrat menghasilkan asam laktat. Total asam laktat menurunkan keasaman (pH) produk selama pemeraman.

Lactococcus lactis memiliki kemampuan mengurai lemak dan protein. Lactococcus lactis dapat menggumpalkan protein (kasein) dangke. Ikatan protein yang semakin padat akan membantu pengeluaran air. Pengeluaran air yang 15 lebih banyak akan menghasilkan dangke yang lebih keras. Efek dari penggunaan maupun penguraian nutrisi akan mengubah lingkungan tumbuh *L. lactis* sehingga terjadi perubahan mikrostruktur dangke. Suhu dan lama pemeraman mempengaruhi aktivitas pertumbuhan *L. lactis* dalam dangke peram.

L. lactis dioptimalkan suhu 37 °C selama 36 jam sesuai dengan hasil penelitian kami sebelumnya. Lactococcus lactis disuntikkan 1% dari berat dangke yang terbentuk dan dilakukan pemeraman pada suhu 5 °C selama 25 12 hari. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian kami sebelumnya, merupakan kombinasi suhu dan lama peram dengan menghasilkan dangke dengan kadar karbohidrat 18,20%, total asam laktat 0,51%, nilai pH 4,49, kadar protein 24,97%, kadar air 51,15%, kadar lemak 2,26% dan mikrostruktur protein semakin padat dengan globula lemak tersebar merata.

Hasil penelusuran paten yang kami lakukan diketahui bahwa belum ada yang mempatenkan produk, metode maupun proses pembuatan dangke. Selanjutnya kami melakukan penelusuran proses pembuatan produk olahan susu yang menyerupai dangke yaitu keju, dari penelusuran tersebut juga tidak ada paten yang memiliki metode dan proses pembuatan yang menyerupai invensi kami.

Invensi sebelumnya oleh Kwon dan Dharam (EP20020076192) menjelaskan tentang proses ripening keju dengan menggunakan penggabungan enzim protease, enzim lipase dan bakteri *L. lactis*. Penelusuran berikutnya oleh invensi Gurp dkk. (US20160100603) menjelaskan mengenai suhu ripening keju yang digunakan 13°C



selama 4 minggu. Penelusuran selanjutnya invensi oleh Brandsma dan Meijer (EP20100159066) menjelaskan suhu inkubasi bakteri yang digunakan dalam ripening adalah 30°C selama 18 jam dan keju disuntikkan 1% dari tiga campuran strain bakteri *L. lactis*.

- 5 Dari semua penelusuran paten yang dilakukan, belum ada yang mempunyai invensi yang sama dengan invensi yang kami ajukan. Hal yang baru dalam invensi ini adalah sejauh ini belum ada yang menetapkan standar metode dan proses produksi keju dangke. Disamping itu metode penggunaan BAL dalam proses pembuatan
- 10 dangke belum pernah diklaim sebagai prosedur pembuatan dangke yang dipatenkan oleh seorang peneliti ataupun industri.

Uraian Singkat Invensi

- Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau sugar;
- 15 memanaskan susu hingga suhu 40°C; menambahkan larutan getah papaya sebanyak 0,2% (v/v); memanaskan susu yang telah ditambahkan larutan getah papaya hingga suhu 95°C dan dipertahankan selama 5 menit; memisahkan danke dengan whey setelah suhu mencapai 75°C; mencetak dangke pada batok kelapa
- 20 sebagai wadah cetakan dan dibiarkan selama 20 menit untuk mengoptimalkan pengeluaran whey; menginokulasi dangke dengan starter *L. lactis* sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan; depan dan belakang; memeram dangke pada suhu 5°C selama 12 hari hingga dihasilkan dangke ripening.

- 25 Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keju dangke dengan penambahan starter *L. lactis* dan geta papaya.

Tujuan lain invensi ini adalah menyediakan produk keju dangke dari susu kerbau.



Uraian Singkat Gambar

Penjelasan secara terperinci dari invensi, diuraikan melalui gambar berikut :

5 Gambar 1. Adalah diagram alir metode dan proses produksi 25 keju dangke ripening.

Gambar 2. Adalah produk keju dangke ripening.

Uraian Lengkap Invensi

Dangke adalah produk susu khas Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Dangke merupakan sejenis keju segar (tanpa ripening).
10 Dangke memiliki karakteristik lunak dan mudah rusak. Metode ripening dalam proses pembuatan dangke dimaksudkan untuk meningkatkan karakteristik dangke. Metode ripening menggunakan *L. lactis* yang akan memperbaiki sifat fisik, kimia dan mikrobiologi dangke.

15 Nilai tambah atau keunggulan keju dangke dengan metode dan proses produksi keju dangke ripening dengan inokulasi starter kultur bakteri asam laktat yang dihasilkan dari sisi ipteks adalah sebagai berikut :

20 Keju Dangke ini merupakan produk asli Sulawesi Selatan yang belum dipatenkan dan berbeda dengan jenis keju lainnya di dunia. Pembuatan keju dangke merupakan pembuatan sejenis keju segar karena tanpa melalui proses pemeraman. Pembuatan dangke yang digunakan pada industry rumah tangga di Kabupaten Enrekang umumnya menghasilkan produk dengan daya simpan lebih singkat

25 Penambahan BAL jenis *L. lactis* dapat menambah daya simpan dangke karena adanya mikroba yang merombak zat organik yang ada dalam dangke.

30 Produk lebih mudah untuk dilakukan proses pengembangan inovasi misalnya pemberian 2 atau lebih 25 jenis starter kultur untuk proses ripening.



Komposisi atau formulasi produk dalam proses produksi pada produk ini semuanya menggunakan bahan alami yaitu susu segar ditambahkan larutan getah pepaya kering 0,2%. Pada penelusuran paten formulasi ini belum ada yang mengungkapkan.

- 5 Suhu pasteurisasi yang digunakan dalam proses produksi suhu pasteurisasi yang digunakan pada invensi ini adalah 95° C selama 5 menit. Suhu ini belum pernah diungkapkan pada penelusuran paten dalam pembuatan Dangke.

- 10 Starter *L. lactis* dioptimalkan pada suhu 37°C selama 36 jam. Suhu dan lama inkubasi ini belum dipatenkan pada penelusuran paten dalam pembuatan keju. Starter *L. lactis* disuntikkan 1% (v/b) dari berat dangke pada bagian sisi atas, depan, belakang, kanan dan kiri. Cara penyuntikan starter belum dipatenkan pada penelusuran paten dalam pembuatan keju.

- 15 Dangke diperam pada suhu 5° C selama 12 hari. Interaksi suhu dan lama pemeraman belum dipatenkan pada penelusuran paten dalam pembuatan keju. Proses pembuatan keju dangke adalah sebagai berikut:

Pembuatan Larutan getah pepaya bubuk.

- 20 Getah pepaya diliofilisasi selama 50 jam. Getah pepaya ditempatkan dalam cawan petri sebanyak 150 ml dan dibekukan. Getah pepaya yang telah membeku di freeze drying secara vakum (20 menit) selama 50 jam untuk menghasilkan getah pepaya bubuk (b/b). Getah pepaya bubuk dicampur dengan aquades (1:100) dan
25 dihomogenkan.

Pembuatan starter kultur.

- Susu full cream direkonstitusi 10% (b/v) dan disterilkan pada suhu 105°C selama 5 menit. Setelah campuran dingin pada suhu 40°C diinokulasikan kulturkerja (*L. lactis* yang sudah
30 dioptimalkan pada media MRS Broth) sebanyak 3% dan selanjutnya



diinkubasi suhu 37°C selama 36 jam. Aktivasi dilakukan 2 kali sebelum digunakan sebagai starter dalam pembuatan keju dangke.

Proses pembuatan dangke.

Susu sapi segar 500 ml dipanaskan hingga suhu 40°C
5 ditambahkan larutan papain 0,2%. Suhu pemanasan campuran ditingkatkan hingga 95°C dan dipertahankan selama 5 menit. Proses penyaringan curd selama 5 menit dilakukan setelah suhu mencapai 75°C. Curd yang terbentuk dicetak dan saat itu pula dilakukan proses pengeluaran whey. Curd dangke dibiarkan dalam
10 cetakan selama 20 menit untuk memaksimalkan pengeluaran whey. Dangke diinokulasikan dengan starter sebanyak 1% (v/b). Volume injeksi disebar di sisi dangke. Dangke diperam pada suhu 5° C selama 12 hari sehingga dihasilkan dangk ripening. Invensi ini dapat diterapkan dalam industri baik kecil maupun besar. selain
15 bahan baku melimpah, juga mudah di aplikasikan.

20

25

**Klaim**

1. Proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap :
 - a. menyiapkan susu kerbau atau susu sapi segar;
 - b. memanaskan susu hingga suhu 40° C;
 - 5 c. menambahkan larutan getah papaya kering sebanyak 0,2% (v/v);
 - d. memanaskan susu yang telah ditambahkan larutan getah papaya hingga suhu 95°C dan dipertahankan selama 5 menit;
 - e. memisahkan dangke dengan whey setelah suhu mencapai 75°C;
 - f. mencetak dangke dalam wadah batok kelapa dan dibiarkan selama
10 20 menit untuk mengoptimalkan pengeluaran whey;
 - g. menginokulasi dangke dengan starter sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan; depan dan belakang;
 - h. memeras dangke pada suhu 50C selama 12 hari hingga dihasilkan dangke ripening.
- 15 2. Proses pembuatan keju dangke sesuai klaim 1, dimana starter yang digunakan adalah *L. lactis*.

20

25



Abstrak

**PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI STARTER
KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT**

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke
5 terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau atau susu sapi
segar; memanaskan susu hingga suhu 40°C; menambahkan larutan
getah papaya kering sebanyak 0,2% (v/v); memanaskan susu yang
telah ditambahkan larutan getah papaya hingga suhu 95°C dan
dipertahankan selama 5 menit; memisahkan dangke dengan whey
10 setelah suhu mencapai 75°C; mencetak dangke dalam wadah batok
kelapa dan dibiarkan selama 20 menit untuk mengoptimalkan
pengeluaran whey; menginokulasi dangke dengan starter *L. lactis*
sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan; depan dan
belakang; memeram dangke pada suhu 5°C selama 12 hari hingga
15 dihasilkan dangke ripening. Tujuan invensi ini adalah untuk
menyediakan proses pembuatan keju dangke dengan penambahan
starter *L. lactis* dan getah papaya. Tujuan lain invensi ini
adalah menyediakan produk keju dangke dari susu kerbau dan susu
sapi.

20

25

PKP Beranda Pangkalan Data Kekayaan Intelektual

All Unread

Search Reading List

- J** jfqhc.ssu.ac.ir/article-1-1044-en... jfqhc.ssu.ac.ir
- P** Summary | Publons publons.com Record, verify, and showcase your peer...
- S** Simlitabmas simlitabmas.kemdikbud.go.id Simlitabmas Sistem Informasi Manajeme...
- D** Direktori Klien LSHACCP kan.or.id NO NO. AKREDITASI NAMA LEMBAGA S...
- A** https://www.alodokter.com alodokter.com

Pangkalan Data Kekayaan Intelektual

Patent

Urutkan berdasarkan

Patent No.	Status	Judul	Thumbnail
P15201802435	Diberi	PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI ST ARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau atau susu sapi segar; memanaskan susu hingga suhu 40oC; menambahkan larutan getah papaya kering sebanyak	No Image
P00202007588	Dalam Proses	PROSES PRODUKSI DAN FORMULASI KEJU RIPENING DAN COATING DENGAN BEEWAX Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju ripening dan coating dengan beewax. Proses ini terdiri dari tahapan-tahapan yaitu: mengupas susu dengan menggunakan rennin sebanyak 0,02% dan inokulasi	No Image
P00202004344	Dalam Proses	METODE INOKULASI TANAMAN Suatu metode untuk menginokulasi suatu tanaman dengan suatu bakteri pengikat-nitrogen seperti Gluconacetobacter diazotrophicus, metode tersebut meliputi pemberian bakteri pengikat-nitrogen pada suatu luka dari suatu pert	No Image
PID201701204	Diberi	METODE INOKULASI TANAMAN Suatu metode untuk menginokulasi tanaman dengan bakteri pengikat-nitrogen seperti Gluconacetobacter diazotrophicus, metode tersebut meliputi pemberian bakteri pengikat-nitrogen pada suatu luka dari tanaman yang sedang	No Image
P00199900575	Berakhir		

Hasil Pencarian Per Negara

Indonesia	5121
United States	3210
Japan	2287
Germany	1681
Netherlands	1005
France	856
Switzerland	823

Total Permohonan

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

Browser address bar: pdki-indonesia.dgip.go.id

Page Title: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual

Search: Paten proses produksi keju danske ripening pengan inokul Cari

No. Paten: IDP000079366 | Tgl. Pemberian: 2021-10-15

PROSES PRODUKSI KEJU DANGKE RIPENING DENGAN INOKULASI STARTER KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT

Status: (PA) Diberi Paten

Abstract

Invensi ini berhubungan dengan proses pembuatan keju dangke terdiri dari tahap-tahap : menyiapkan susu kerbau atau susu sapi segar; memanaskan susu hingga suhu 40oC; menambahkan larutan getah papaya kering sebanyak 0,2% (v/v); memanaskan susu yang telah ditambahkan larutan getah papaya hingga suhu 95oC dan dipertahankan selama 5 menit; memisahkan dangke dengan whey setelah suhu mencapai 75oC; mencetak dangke dalam wadah batok kelapa dan dibiarkan selama 20 menit untuk mengoptimalkan pengeluaran whey; menginokulasi dangke dengan starter *L. lactis* sebanyak 1% pada bagian sisi atas, bawah, kiri, kanan; depan dan belakang; memeram dangke pada suhu 5oC selama 12 hari hingga dihasilkan dangke ripening. Tujuan invensi ini adalah untuk menyediakan proses pembuatan keju dangke dengan penamabahan starter *L. lactis* dan getah papaya. Tujuan lain invensi ini adalah menyediakan produk keju dangke dari susu kerbau dan susu sapi.

Detail

NOMOR PENGUMUMAN 2019/07442	TANGGAL PENGUMUMAN 2019-10-11
NOMOR PERMOHONAN P15201802435	TANGGAL PENERIMAAN 2018-04-02

Publikasi: No Image

Left sidebar contains navigation and utility links:

- Unread
- Search Reading List
- jfqhc.ssu.ac.ir/article-1-1044-en...
- Summary | Publons
- Simlitabmas
- Direktori Klien LSHACCP
- alodokter.com

Navigation: All, Unread

Search Reading List

- J** jfqhc.ssu.ac.ir/article-1-1044-en...
jqhc.ssu.ac.ir
- P** Summary | Publons
publons.com
Record, verify, and showcase your peer...
- S** Simlitabmas
simlitabmas.kemdikbud.go.id
Simlitabmas Sistem Informasi Manajeme...
- D** Direktori Klien LSHACCP
kan.or.id
NO NO. AKREDITASI NAMA LEMBAGA S...
- A** https://www.alodokter.com

Patent search results for: proses produksi kaju danske ripening pengan inokul

Detail

NOMOR PENGUMUMAN 2019/07442	TANGGAL PENGUMUMAN 2019-10-11
NOMOR PERMOHONAN P15201802435	TANGGAL PENERIMAAN 2018-04-02
TANGGAL DIMULAI PELINDUNGAN 2018-04-02	TANGGAL BERAKHIR PELINDUNGAN 2038-04-02
JUMLAH KLAIM -	NAMA PEMERIKSA Drs. Ahmad Muniri

Prioritas	NOMOR	TANGGAL	KEWARGANEGARAAN
	-	-	-

IPC
A23C 19/032
A23C 19/14

Pemegang Paten	NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
	LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN	Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar, 90245	ID

Browser address: pdki-indonesia.dgip.go.id

Page Title: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual

Search: Paten proses produksi kaju danske ripening pengan inokul

IPC: A23C 19/032 A23C 19/14

Pemegang Paten

NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
LPPM UNIVERSITAS HASANUDDIN	Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar, 90245	ID

Inventor

NAMA	ALAMAT	KEWARGANEGARAAN
Prof.Dr.drh.Hj. Ratmawati Malaka, M.Sc	Komp. Perumahan Dosen UNHAS Blok AG/39.	ID
Dr. Fatma Maruddin, S.Pt.,MP	Jl. Sunu No. 5, Tallo,	ID
Dr. A. Amidah Amrawati, S.Pt.,MP	Jl. Skardan I No. 16, Rappocini	ID

Pembayaran Pemeliharaan Terakhir

TAHUN PEMBAYARAN TERAKHIR	TANGGAL BAYAR	NOMINAL
---------------------------	---------------	---------

Konsultan

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

Copyright © 2021 Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual