

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
KARYA ILMIAH: RANCANGAN/TEKNOLOGI PATEN ATAU HKI

Nomor Urut Karya Ilmiah : pat
en
4

Judul Karya Ilmiah : Komposisi Permen Jeli Rendah Kalori Dengan Penambahan Porang Maserasi Keji Beling

Penulis : Veriani Aprilia

Identitas Karya Ilmiah : a. Jenis Ciptaan : Paten Sederhana
b. Nomor Pencatatan : IDS000009401
c. Tahun Pencatatan : 3 Januari 2025
d. Nomor Permohonan : S00202211830
e. Tanggal : 1 Januari 1990
f. URL Paten : <http://repositor.almaata.ac.id/id/eprint/3592/1/gabungan%20cover%20dan%20sertifikat%20paten.pdf>

Kategori Karya Ilmiah : **Menghasilkan rancangan atau karya teknologi berupa paten sederhana yang telah mendapat sertifikat dari Dirjen Kekayaan Intelektual, Kemenkumham**

Hasil Penilaian Peer Review

Komponen Yang Dinilai	Bobot	Nilai Maksimal (20)	Nilai Diperoleh
1	2	3	4
Kelengkapan unsur isi	10%	2	2
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	30%	6	5
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi	30%	6	4
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	30%	6	6
[kosong]	0%	0	
[kosong]	0%	0	
Total	100%	20	17
Kontribusi Pengusul :Penulis ke-1 dari 8 penulis.			60.0%
AK = [Total Nilai Diperoleh] x [%Kontribusi] =			10,2

Komentar Peer Review:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur:

Lengkap dan informatif.....

Ruang lingkup & kedalaman pembahasan:

Seharus ada penjelasan seberapa persen glukomanan dapat mensubstitusi gelatin sesuai latar belakang yang disampaikan.....

Kecukupan & kemutakhiran data serta metodologi:

Belum dapat mensubstitusi 100 % gelatin.....

Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit:

lengkap.....

Indikasi Plagiasi:

Kurang dari 15%.....

Kesesuaian bidang ilmu:

Yogyakarta, 31 Januari 2025

Reviewer 1



Dr. Sri Mulvani, S.Pt, MP

NIDN: 11037505

Unit Kerja Universitas Diponegoro

Jabatan Fungsional: Lektor Kepala

Bidang Ilmu: Ilmu Pangan

sesuai bidang ilmu Pangan.....

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
KARYA ILMIAH: RANCANGAN/TEKNOLOGI PATEN ATAU HKI

Nomor Urut Karya Ilmiah : pat
en
4

Judul Karya Ilmiah : Komposisi Permen Jeli Rendah Kalori Dengan Penambahan Porang Maserasi Keji Beling
Penulis : Veriani Aprilia

Identitas Karya Ilmiah : a. Jenis Ciptaan : Paten Sederhana
b. Nomor Pencatatan : IDS000009401
c. Tahun Pencatatan : 3 Januari 2025

d. Nomor Permohonan : S00202211830
e. Tanggal : 1 Januari 1990
f. URL Paten : <http://repositor.almaata.ac.id/eprint/3592/1/gabungan%20cover%20dan%20sertifikat%20paten.pdf>

Kategori Karya Ilmiah : Menghasilkan rancangan atau karya teknologi berupa paten sederhana yang telah mendapat sertifikat dari Dirjen Kekayaan Intelektual, Kemendiknas

Hasil Penilaian Peer Review

Komponen Yang Dinilai	Bobot	Nilai Maksimal (20)	Nilai Diperoleh
1	2	3	4
Kelengkapan unsur isi	10%	2	2
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	30%	6	5
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi	30%	6	6
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	30%	6	6
[kosong]	0%	0	
[kosong]	0%	0	
Total	100%	20	19
Kontribusi Pengusul :Penulis ke-1 dari 8 penulis.			60.0%
AK = [Total Nilai Diperoleh] x [%Kontribusi] =			11.4

Komentar Peer Review:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur:

Unsur-unsur dalam paten ini sudah lengkap dan sesuai dengan standar penyusunan paten. Mulai dari latar belakang, klaim, komposisi, hingga hasil pengujian disajikan secara terstruktur. Diagram alir proses pembuatan turut memperkuat kejelasan teknis invensi.

Ruang lingkup & kedalaman pembahasan:

Ruang lingkup pembahasan cukup luas dan mendalam, meliputi inovasi substitusi gelatin dengan porang maserasi keji beling serta manfaat kesehatan dari produk ini. Kedalaman analisis mengenai tekstur, nilai energi, dan tingkat kesukaan memberikan gambaran komprehensif terkait keunggulan produk

Kecukupan & kemutakhiran data serta metodologi:

Data yang disajikan sangat mencukupi dan menggunakan metodologi yang tepat.

Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit:

Dokumen paten ini diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, memberikan jaminan kualitas yang tinggi. Kelengkapan unsur seperti klaim paten, abstrak, dan deskripsi komprehensif memenuhi standar paten

Indikasi Plagiasi:

Tidak ditemukan indikasi plagiasi. Referensi pada karya sebelumnya telah disajikan dengan jelas

Kesesuaian bidang ilmu:

Invensi ini sangat sesuai dengan bidang ilmu. inventor. Penggunaan porang maserasi keji beling sebagai bahan substitusi gelatin menunjukkan pendekatan inovatif yang mendukung pengembangan produk pangan sehat dan rendah kalori. Selain itu, invensi ini juga relevan dengan ilmu gizi dan pengolahan pangan karena mengintegrasikan manfaat kesehatan dalam produk permen jeli, menjadikannya prototipe potensial dalam kategori pangan nutrasetikal

Yogyakarta, 08 Februari 2025

Reviewer 2

Dr. Miftakhur Rohmah., SP., MP

NIDN: 0017128102

Unit Kerja Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman
Jabatan Fungsional: Lektor Kepala

Bidang Ilmu: Ilmu Pangan