

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202393787, 14 Oktober 2023

Pencipta

Nama : **Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D., Siti Nur Azizah dkk**
Alamat : Jl. Syekh Sewu, RT 002 RW 016, Timbulharjo,
Sewon, Bantul, DI Yogyakarta, 55185
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**
Alamat : Jl. Pramuka 5F, Pandeyan,
Umbulharjo, Yogyakarta, Di Yogyakarta 55161
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Poster**
Judul Ciptaan : **Pengaplikasian Edible Film Berbasis Asap Cair Limbah Ampas Tebu Dengan Ekstrak Biji Ketumbar Dan Pati Singkong Sebagai Antikontaminan Pada Onigiri**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 7 Oktober 2023, di Yogyakarta
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000526742

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Anggoro Dasananto
NIP. 196412081991031002

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.	Jl. Syekh Sewu, RT 002 RW 016, Timbulharjo
2	Siti Nur Azizah	Gedongan, RT 002 RW 003, Jabung
3	Laila Melati Nur Sholihah	Sedan, RT 004 RW 033, Sariharjo
4	Ummi Rosyidah	Kaden, RT 001 RW 005, Baran
5	Purwanti	Kebonso, RT 002 RW 002, Pulisen
6	Lia Anggraini	Blok Tegalan, RT 036 RW 009, Jamblang



PENGAPLIKASIAN EDIBLE FILM BERBASIS ASAP CAIR LIMBAH AMPAS TEBU DENGAN EKSTRAK BIJI KETUMBAR DAN PATI SINGKONG SEBAGAI ANTIKONTAMINAN PADA ONIGIRI

Latar Belakang

Onigiri merupakan salah satu makanan yang memiliki kadar air tinggi, hal ini menyebabkan onigiri cepat mengalami kerusakan. Onigiri memiliki umur simpan relatif cepat yaitu 18 jam. Oleh sebab itu, diperlukan suatu tambahan yang bersifat sebagai pelindung (kemasan) dan sekaligus sebagai pengawet pada onigiri.

Tujuan

- Membuat edible film untuk onigiri dengan bahan dasar asap cair limbah ampas tebu, ekstrak biji ketumbar, dan pati singkong.
- Mengembangkan formulasi bahan-bahan dasar untuk menciptakan edible film yang sesuai untuk onigiri.
- Mengoptimalkan kinerja edible film untuk memperpanjang umur simpan onigiri.

Metode

Pelaksanaan Penelitian:
24 Juni - 07 Oktober 2023



Hasil & Pembahasan

1. Ketebalan Edible Film

Formulasi	Nilai
0	0,072 mm
3	0,104 mm

JIS 1975 Nilai ketebalan edible film yang diperoleh maksimal 0,25 mm.

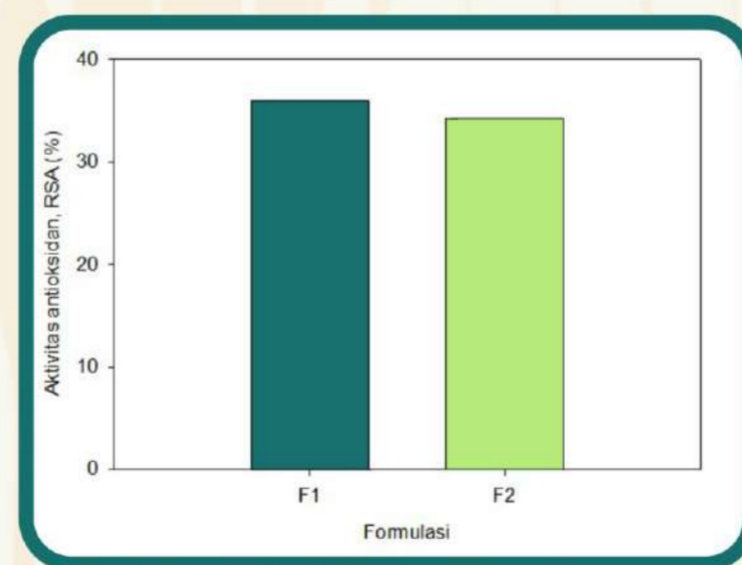
2. Kadar Air

Kadar air pati singkong yang dihasilkan pada penelitian berkisar 13,82%.

SNI 01-3451-1994 Maksimal 15%

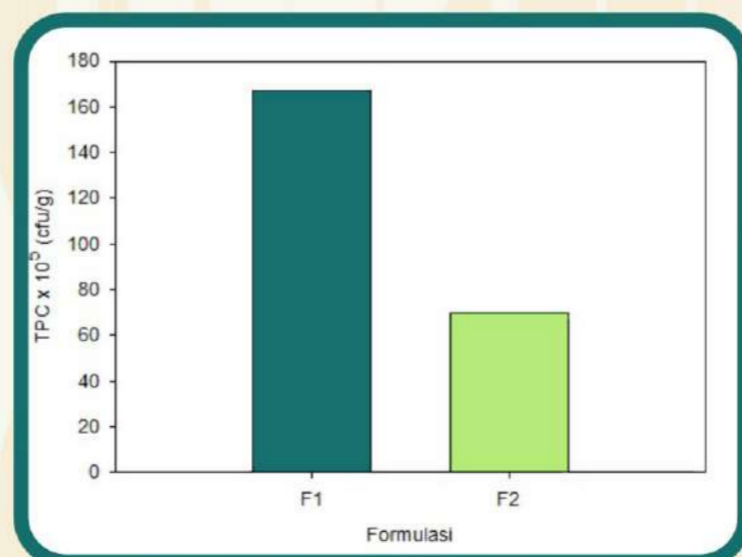
3. Aktivitas Antioksidan

Edible Film	Aktivitas Antioksidan
Formulasi 0	35,97%
Formulasi 3	34,24%



4. Total Bakteri (TPC)

Edible Film	Jumlah Bakteri
Formulasi 0	167,25 x 10 ⁵
Formulasi 3	69,87 x 10 ⁵



Kesimpulan

Pembuatan edible film dengan atau tanpa penambahan EK dan AC telah sukses dilakukan. Hasil uji aktivitas dalam penelitian ini menunjukkan nilai RSA untuk sampel dengan edible film F1 dan F2 masing-masing sekitar 35,97% dan 34,24%. Hasil ini menggambarkan bahwa aktivitas antioksidan dari edible film relatif cukup baik (kategori kuat). Penambahan EK 2,0 mL dan AC 1,5mL pada edible film dapat mengurangi pertumbuhan mikroba sebesar 58,22%.

Desain 3D Alat Pirolisis



Referensi

Fatnasari, A., dkk (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible film Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1), 27–35.

B POMRI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahan. *Indonesian Drug and Food Control*, 1–48.

Asiah, N. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan. In *Penerbitan Universitas Bakrie (Vol. 1, Issue 69)*.

