



REPUBLIK 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 : EC00202053243, 25 November 2020.

Pencipta

Nama : **Rika Diananing P, STP, MMA, Dody Tri Kurniawan, SP, MMA dkk**
Alamat : Pondok Marengan Indah Blok D/11 Desa Marengan Daya Kec. Kota Sumenep, Kab. Sumenep, Sumenep, JAWA TIMUR, 69411
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Rika Diananing P, STP, MMA, Dody Tri Kurniawan, SP, MMA dkk**
Alamat : Pondok Marengan Indah Blok D/11 Desa Marengan Daya Kec. Kota Sumenep, Kab. Sumenep, Sumenep, JAWA TIMUR, 69411
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Poster**
Judul Ciptaan : **Formulasi Mengkudu (*morinda Citrifolia*) Dan Gula Invert Pada Pembuatan Hardcandy Herbal Sebagai Pangan Fungsional**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 25 November 2020, di Sumenep
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.
Nomor pencatatan : 000221028

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 JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



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

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Rika Diananing P, STP, MMA	Pondok Marengan Indah Blok D/11 Desa Marengan Daya Kec. Kota Sumenep, Kab. Sumenep
2	Dody Tri Kurniawan, SP, MMA	Dusun Lisun RT/RW 006/001 Desa Kalianget Timur Kec. Kalianget, Kab. Sumenep
3	Very Andrianingsih, SE, MM	Dusun Beringin RT/RW.004/003 Desa Ging Ging Kecamatan Bluto, Kab. Sumenep

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Rika Diananing P, STP, MMA	Pondok Marengan Indah Blok D/11 Desa Marengan Daya Kec. Kota Sumenep, Kab. Sumenep
2	Dody Tri Kurniawan, SP, MMA	Dusun Lisun RT/RW 006/001 Desa Kalianget Timur Kec. Kalianget, Kab. Sumenep
3	Very Andrianingsih, SE, MM	Dusun Beringin RT/RW.004/003 Desa Ging Ging Kecamatan Bluto, Kab. Sumenep



FORMULASI MENKUDU (*MORINDA CITRIFOLIA*) DAN GULA INVERT PADA PEMBUATAN HARD CANDY HERBAL SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL



Rika Diananing Putri; 0718098104
Dody Tri Kurniawan; 0719058301
Very Andrianingsih; 0728019003

email: rikadepe@wiraraja.ac.id
Universitas Wiraraja
Jl. Raya Sumenep-Pamekasan KM.5 Patean

Latar Belakang

Mengkudu salah satu pangan fungsional yang memiliki manfaat sebagai obat penyakit tidak menular. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan komposisi dari sukrosa, glukosa, dan gula invert.

Hasil Penelitian



Simpulan

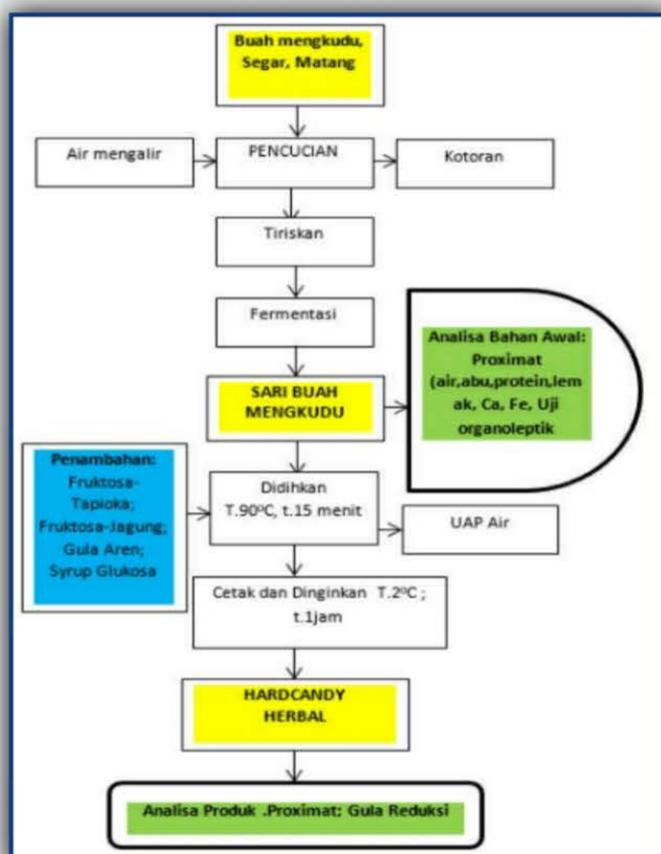
Semakin banyak sukrosa yang digunakan semakin tinggi kadar gula reduksi dan semakin rendah kadar sukrosa hardcandy serta semakin lengket permen yang dihasilkan. Secara organoleptik rasa, tekstur, warna/penampakan, dan aroma dari hardcandy disukai oleh panelis.

Ucapan Terima Kasih

Kami menyampaikan terima kasih kepada Direktorat RISTEKBRIN Republik Indonesia sebagai sumber pendanaan Penelitian Dosen Pemula Tahun Pendanaan 2020.

Metode Penelitian

Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor dengan Faktor A = jenis gula; Faktor B = jumlah gula. Perlakuan tersebut menggunakan formulasi sari buah mengkudu dan gula invert secara berurutan 65:35; 50:50; 70:30. Analisa yang dilakukan meliputi uji organoleptik (dengan skala hedonik/kesukaan) yang dilakukan pada 30 panelis tidak terlatih terdiri dari 18 perempuan dan 12 laki-laki dengan rerata usia 45 tahun.



FORMULASI MENGKUDU (MORINDA CITRIFOLIA) DAN GULA INVERT PADA PEMBUATAN HARDCANDY HERBAL SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL

Rika Diananing Putri; 0718098104

Dody Tri Kurniawan, 0719058301

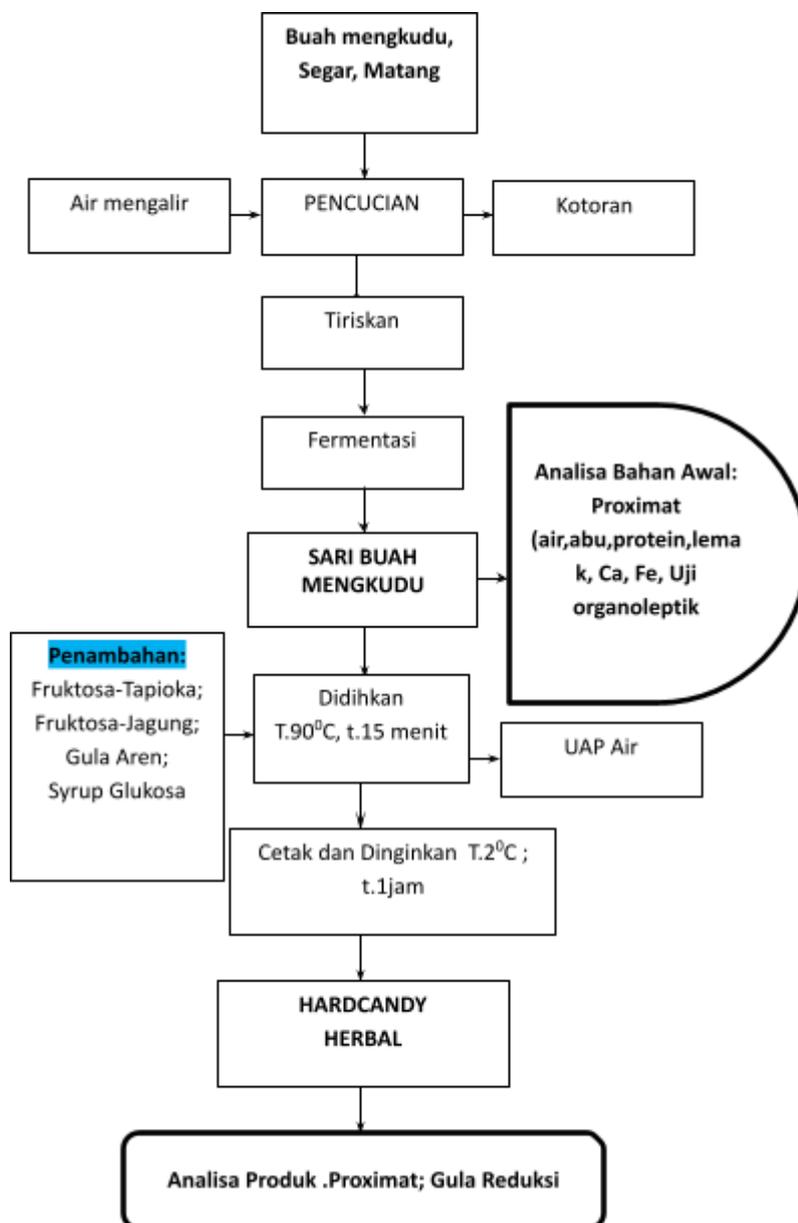
Very Andrianingsih, 0728019003

Latar Belakang

Mengkudu salah satu pangan fungsional yang memiliki manfaat sebagai obat penyakit tidak menular. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan komposisi dari sukrosa, glukosa dan gula invert.

Metode

Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor dengan Faktor A = jenis gula; faktor B = jumlah gula. Perlakuan tersebut menggunakan formulasi sari buah mengkudu dan gula invert secara berurutan 65:35;50:50;70:30. Analisa yang dilakukan meliputi uji organoleptic (dengan skala hedonic/kesukaan) yang dilakukan pada 30 panelis tidak terlatih terdiri dari 18 perempuan dan 12 laki-laki, rerata usia 45 tahun.



Hasil



Simpulan

Semakin banyak sukrosa yang digunakan semakin tinggi kadar gula reduksi dan semakin rendah kadar sukrosa hardandy serta semakin lengket permen yang dihasilkan. Secara organoleptik rasa, tekstur, warna/penampakan dan aroma dari hardcandy disukai oleh panelis