

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 : EC00202283349, 3 November 2022

Pencipta

Nama : **Dr. Ir. Nur Rahmah, M.Si, Indrayani, S.Pi., M.Biotech,Stu., Ph.D dkk**

Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222

Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Universitas Negeri Makassar**

Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Booklet**

Judul Ciptaan : **PILUS IKAN LELE**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 3 Oktober 2022, di Makassar

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 : 000399093

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
u.b.
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

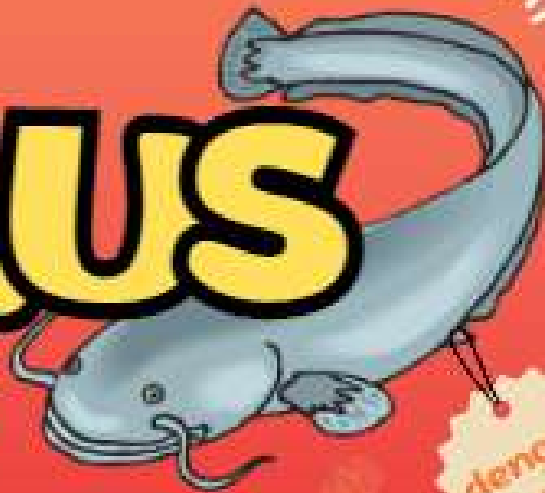
No	Nama	Alamat
1	Dr. Ir. Nur Rahmah, M.Si	Jln. A.P. Pettarani
2	Indrayani, S.Pi., M.Biotech,Stu., Ph.D	Jln. A.P. Pettarani
3	Annisa Aulia Ramadhani H	Jln. A.P. Pettarani



Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Mandiri, Agustus 2022

PILUS

IKAN LELE



dengan labu



Komposisi: Tapioka, Ikan Lele, Labu Kuning

Protein	☑	Zat Besi	☑
Kalsium	☑	Vitamin A	☑
Fosfor	☑	Vitamin C	☑

Baik digunakan sebelum:
Maret 2023

PILUS LELE



Pilus berbahan dasar ikan lele dengan kombinasi labu kuning dan berpenyedap rendah sehingga aman dikonsumsi ibu hamil dan anak-anak



Bahan-Bahan

- Ikan lele 200 g
- Labu kuning 100 g
- Tapioka/Kanji 250-500 g
- Telur 4 butir
- Bawang putih 1/2 siung
- Garam/Royco/Penyedap lainnya secukupnya
- Gula (opsional) secukupnya
- Air dingin

Langkah Pembuatan

- Kupas labu kuning dan kukus selama 10-15 menit. Kemudian dihaluskan atau diblender.
- Daging lele dipisahkan dari kulitnya, lalu diblender dengan ditambahkan sedikit air dingin.
- Blender bawang putih.
- Bahan-bahan yang telah dihaluskan dituang ke dalam wadah.
- Tambahkan telur dan tapioka, lalu garam/Royco/penyedap lainnya dan gula secukupnya.
- Adonan dicampur hingga merata.
- Adonan dicetak menjadi seperti stik, lalu digoreng hingga matang atau berwarna kemerahan.
- Pilus diangkat, ditiriskan, lalu didinginkan.
- Pilus siap dikonsumsi.

Fakta Nutrisi Produk

- Produk ini berbahan dasar ikan lele mengandung fosfor dan kalsium yang dapat meningkatkan kesehatan tulang janin maupun ibu hamil; sumber protein lengkap yang akan meningkatkan sistem kekebalan tubuh; omega-3 yang berperan dalam perkembangan saraf janin; zat besi mencegah ibu hamil terkena anemia.
- Labu kuning pada produk mengandung omega-3; vitamin A, vitamin C, dan vitamin E, antioksidan, serta zat besi yang berperan meningkatkan daya tahan tubuh; vitamin A juga mendukung pembentukan dan perkembangan organ-organ janin; mengandung asam folat yang dapat mencegah bayi lahir cacat.