

# LAMPIRAN

**REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM**

## 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 : EC002025148949, 8 Oktober 2025

**Pencipta**  
Nama : **Azael Bani Malo, Dr. T. Wahyu mushollaeni.SP.,MP dkk**  
Alamat : **Kere Wee RT/RW. 000/000, Wewewa Timur, Kab. Sumba Barat Daya, Nusa Tenggara Timur, 87217**  
Kewarganegaraan : **Indonesia**

**Pemegang Hak Cipta**  
Nama : **LPPM Universitas Tribhuwana Tungga Dewi**  
Alamat : **Jl. Telaga Warna Tlogomas Malang, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, 65144**  
Kewarganegaraan : **Indonesia**

Jenis Ciptaan : **Poster**  
Judul Ciptaan : **Rasa Autentik Nusantara : Katalog Digital gula Tebu Merah Tebu Pilihan Ukaisya**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : **7 Oktober 2025, di Kota Malang**

Jangka waktu perlindungan : **Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.**

Nomor Pencatatan : **000989210**

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  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL  
u.b  
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Agung Damarsasongko,SH.,MH.  
NIP. 196912261994031001



Ditafeliner:  
1. Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.  
2. Surat Pencatatan ini tidak diperjual belikan secara elektronik menggunakan segel elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik, Badan Siber dan Sandi Negara.  
3. Surat Pencatatan ini dapat dibuktikan keabsahannya dengan memindai kode QR pada dokumen ini dan informasi akan ditampilkan dalam browser.

### LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Azael Bani Malo	Kere Wee RT/RW. 000/000 Wewewa Timur, Kab. Sumba Barat Daya
2	Dr. T. Wahyu mushollaeni.SP.,MP	Jl. Mirah Delima No.15 RT.001 RW.008 Lowokwaru, Kota Malang
3	Dr. Lorine Tuntulu,S.Pi.M.Sc	Jl. Klayatan III/23 RT/RW. 007/002 Sukan, Kota Malang
4	Mohar Afari	Dsn. Jatirejo RT/RW. 001/001 Rejotangan, Kab. Tulungagung



## 1.Kemasan Produk Gula Merah

Kemasan produk gula merah	Keterangan
	<p>Gula merah tebu kristal merupakan produk gula merah yang telah melalui proses pengeringan dan kristalisasi sehingga berbentuk butiran halus menyerupai gula pasir berwarna coklat. Keunggulan utama dari sisi daya simpan adalah kadar airnya yang sangat rendah, sehingga aktivitas mikroorganisme seperti jamur dan bakteri dapat ditekan secara maksimal. Dengan penyimpanan yang baik (wadah tertutup rapat dan kondisi kering), gula merah kristal memiliki umur simpan paling panjang dibandingkan jenis gula merah lainnya. Selain itu, bentuk kristal tidak mudah menggumpal dan lebih stabil terhadap perubahan suhu lingkungan.</p>
	<p>Gula merah tebu awur adalah gula merah berbentuk serbuk kasar atau remah-remah hasil penghancuran gula batok atau cetak. Dari segi daya simpan, gula awur memiliki ketahanan yang cukup baik karena ukurannya yang kecil memungkinkan proses pengeringan berlangsung lebih merata dibandingkan gula batok. Namun, karena luas permukaan yang lebih besar, gula awur lebih mudah menyerap kelembapan udara. Oleh karena itu, keunggulan daya simpannya dapat optimal apabila dikemas dalam kemasan kedap</p>

Kemasan produk gula merah	Keterangan
	udara. Jika penyimpanan dilakukan dengan benar, gula merah awur tetap awet dan tidak mudah berjamur.
	<p>Gula merah tebu batok adalah bentuk gula merah tradisional yang dicetak padat menggunakan tempurung kelapa atau cetakan sejenis. Keunggulan daya simpannya terletak pada struktur padat yang menghambat masuknya udara dan mikroorganisme ke bagian dalam produk. Namun, karena kadar airnya relatif lebih tinggi dibandingkan gula kristal, gula batok lebih rentan terhadap perubahan tekstur (menjadi lembek) apabila disimpan di lingkungan lembap. Dengan penyimpanan di tempat kering dan sirkulasi udara baik, gula merah batok tetap dapat bertahan cukup lama tanpa mengalami penurunan mutu yang signifikan.</p>

## 2. Poster Katalog Produk Gula Merah



## KATALOG PRODUK





**Rp10.500/kg**

**Gula Merah Tebu(batok) premium  
10kg, 25kg, 50 kg**



### **Kandungan**

Mengandung karbohidrat alami, glukosa, fruktosa, vitamin B kompleks, serta mineral penting seperti zat besi, kalsium, magnesium, dan kalium.

### **Keunggulan**

Gula Merah Tebu (Batok) Premium – Manis alami dari tebu pilihan dengan aroma khas yang menggugah selera. Teksturnya padat, kualitas terjamin, dan lebih tahan lama. Hadir dalam kemasan 10kg, 25kg, hingga 50kg, praktis untuk kebutuhan rumah tangga, usaha kuliner, maupun industri skala besar.





**Rp10.000**

**Gula Merah Tebu(kristal)  
premium 250gr**



### **Kandungan**

Asli dari Tebu Mengandung karbohidrat, glukosa, fruktosa, vitamin B kompleks, serta mineral alami seperti zat besi, kalsium, dan magnesium.

### **Keunggulan**

Gula Merah Tebu (Kristal) Premium 250gr – Manisnya asli tebu, lebih sehat dari gula putih. Tekstur kristal halus bikin cepat larut, rasanya khas, dan kemasan 250gr praktis siap pakai. Cocok untuk minuman segar, masakan rumahan, hingga camilan favorit keluarga.





**Rp10.000**

**Gula Merah Tebu (awur)  
premium 500gr**



### **Kandungan**

Mengandung karbohidrat alami, glukosa, fruktosa, vitamin B kompleks, serta mineral penting seperti zat besi, kalsium, magnesium, dan kalium.

### **Keunggulan**

Gula Merah Tebu (Awur) Premium 500gr – Pilihan tepat untuk manis alami yang sehat dan praktis. Tekstur butiran halusnya bikin cepat larut, rasanya khas tebu asli, dan dikemas higienis 500gr siap pakai. Cocok jadi pemanis minuman segar, masakan rumahan, sampai kue tradisional favorit keluarga.



### 3. Media promosi produk gula merah

**Kenapa Memilih Ukaisya?**

Sejak 1997, **Ukaisya** konsisten menghadirkan gula merah terbaik dari tebu pilihan. Diproduksi dengan standar kebersihan tinggi dan menggunakan teknologi modern, produk kami tidak hanya manis alami tetapi juga menyehatkan.

Dengan berbagai varian **Gula Jawa, Gula Merah Tebu Kristal, hingga Brown Sugar**, kami siap memenuhi kebutuhan rumah tangga, kuliner, maupun industri dengan kualitas yang dapat diandalkan.

- ✓ Rasa manis alami tanpa bahan tambahan
- ✓ Diproduksi dengan higienis & ramah lingkungan
- ✓ Varian lengkap sesuai kebutuhan
- ✓ Terpercaya sejak 1997

Lihat Produk



PT. TIGA DEWI TIMUR RAYA

## Manis yang Menyatukan!


Terpercaya penuhi kebutuhan gula merahnya sejak 1997, dari tebu terbaik untuk manisnya kehidupan.

PESAN SEKARANG

Gambar 4.22 Media promosi penjualan di website







Gambar 4.23 Media promosi penjualan tiktok, shopee dan instagram

#### 4. Dokumentasi penelitian



**Gambar 2.** Nimbang Tebu dan Giling Tebu



**Gambar 3.** Pembakaran Ampas Tebu dan Pemasakan Nira



**Gambar 4.** Mencetak Gula dan Rak Gula Pengering



**Gambar 5.** Penimbangan Gula dan Kemasan Gula Merah

