



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 : EC00202226938, 22 April 2022

Pencipta

Nama : **Muhammad Hidayatur Rahman, Siskia Kholifah dkk**
Alamat : Jl. Lambung Mangkurat No. 026 RT. 001 RW. 001 Kel. Palampitan Hilir Kec. Amuntai Tengah, Kab. Hulu Sungai Utara., Amuntai, KALIMANTAN SELATAN, 71419
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Muhammad Hidayatur Rahman, Siskia Kholifah dkk**
Alamat : Jl. Lambung Mangkurat No. 026 RT. 001 RW. 001 Kel. Palampitan Hilir Kec. Amuntai Tengah, Kab. Hulu Sungai Utara., Amuntai, KALIMANTAN SELATAN, 71419
Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Poster**
Judul Ciptaan : **3S Minyak Goreng (Serba-Serbi Seputar Minyak Goreng)**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 21 April 2022, di Banjarmasin

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 : 000342431

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	Muhammad Hidayatur Rahman	Jl. Lambung Mangkurat No. 026 RT. 001 RW. 001 Kel. Palampitan Hilir Kec. Amuntai Tengah, Kab. Hulu Sungai Utara.
2	Siskia Kholifah	Jl. Aren RT. 002 Kelurahan Bahaur Kecamatan Hanau Kabupaten Seruyan.
3	Via Octaviani	Jl. Alabio-Babirik RT. 003 RW. 001 Kel. Rantau Karau Hulu Kec. Sungai Pandan Kab. Hulu Sungai Utara.
4	Hapizah Amalia	Desa Ambakiang No. 11 RT. 003 Kec. Awayan Kab. Balangan.
5	Diana Kartika	Jl. Matah II RT. 007 RW. 003 Kel. Karang Taruna Kec. Pelaihari Kab. Tanah Laut.
6	Olivia Octaviani	Desa Jangkang RT. 005 Kec. Pasak Talawang Kab. Kapuas.
7	Dina Rahmadaniah	Desa Kayu Bawang RT. 007 RW. 002 Kec. Barabai Kab. Hulu Sungai Tengah.
8	Anindya Delany Kusarinor	Jl. Stadion Swakarya No. 17 RT. 012 Kel. Lanjas Kec. Teweh Tengah Kab. Barito Utara.
9	Nely Agustina	Komplek Palapan Permai Blok F No. 53 RT. 015 RW. 003 Kel. Manarap Lama Kec. Kertak Hanyar Kab. Banjar.
10	Lili Tanti	Jl. Madarammang RT. 005 RW. 002 Kel. Tanjung Seloka Kec. Pulaulaut Selatan Kab. Kotabaru.
11	Nor Aida	Desa Jangkang Baru RT. 003 RW. 003 Kec. Lahei Barat Kab. Barito Utara.
12	Resa Juniawinata	Desa Mantangai Hilir RT. 004 Kec. Mantangai Kab. Kapuas.
13	Muhammad Raynaldi	Jl. Putri Junjung Buih RT. 003 RW. 001 Kel. Ulu Benteng Kec. Marabahan Kab. Barito Kuala
14	Pega Eliya	Desa Marga Jaya RT. 002 Kec. Pamukan Barat Kab. Kotabaru
15	Anisya Oktavia	Jl. Martapura Lama Km. 1,925 RT. 016 Kel. Sungai Lutut Kec. Sungai Tabuk Kab. Banjar.
16	Nurul Hidayah	Jl. Sutoyo S. Komp. Damai No. 34 RT. 014 RW. 001 Kel. Teluk Dalam Kec. Banjarmasin Tengah Kota Banjarmasin.

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Muhammad Hidayatur Rahman	Jl. Lambung Mangkurat No. 026 RT. 001 RW. 001 Kel. Palampitan Hilir Kec. Amuntai Tengah, Kab. Hulu Sungai Utara.
2	Siskia Kholifah	Jl. Aren RT. 002 Kelurahan Bahaur Kecamatan Hanau Kabupaten Seruyan.
3	Via Octaviani	Jl. Alabio-Babirik RT. 003 RW. 001 Kel. Rantau Karau Hulu Kec. Sungai Pandan Kab. Hulu Sungai Utara.
4	Hapizah Amalia	Desa Ambakiang No. 11 RT. 003 Kec. Awayan Kab. Balangan.
5	Diana Kartika	Jl. Matah II RT. 007 RW. 003 Kel. Karang Taruna Kec. Pelaihari Kab. Tanah Laut.
6	Olivia Octaviani	Desa Jangkang RT. 005 Kec. Pasak Talawang Kab. Kapuas.

7	Dina Rahmadaniah	Desa Kayu Bawang RT. 007 RW. 002 Kec. Barabai Kab. Hulu Sungai Tengah.
8	Anindya Delany Kusarinor	Jl. Stadion Swakarya No. 17 RT. 012 Kel. Lanjas Kec. Teweh Tengah Kab. Barito Utara.
9	Nely Agustina	Komplek Palapan Permai Blok F No. 53 RT. 015 RW. 003 Kel. Manarap Lama Kec. Kertak Hanyar Kab. Banjar.
10	Lili Tanti	Jl. Madarammang RT. 005 RW. 002 Kel. Tanjung Seloka Kec. Pulaulaut Selatan Kab. Kotabaru.
11	Nor Aida	Desa Jangkang Baru RT. 003 RW. 003 Kec. Lahei Barat Kab. Barito Utara.
12	Resa Juniawinata	Desa Mantangai Hilir RT. 004 Kec. Mantangai Kab. Kapuas.
13	Muhammad Raynaldi	Jl. Putri Junjung Buih RT. 003 RW. 001 Kel. Ulu Benteng Kec. Marabahan Kab. Barito Kuala
14	Pega Eliya	Desa Marga Jaya RT. 002 Kec. Pamukan Barat Kab. Kotabaru
15	Anisya Oktavia	Jl. Martapura Lama Km. 1,925 RT. 016 Kel. Sungai Lulut Kec. Sungai Tabuk Kab. Banjar.
16	Nurul Hidayah	Jl. Sutoyo S. Komp. Damai No. 34 RT. 014 RW. 001 Kel. Teluk Dalam Kec. Banjarmasin Tengah Kota Banjarmasin.



Tahukah Ibu ?

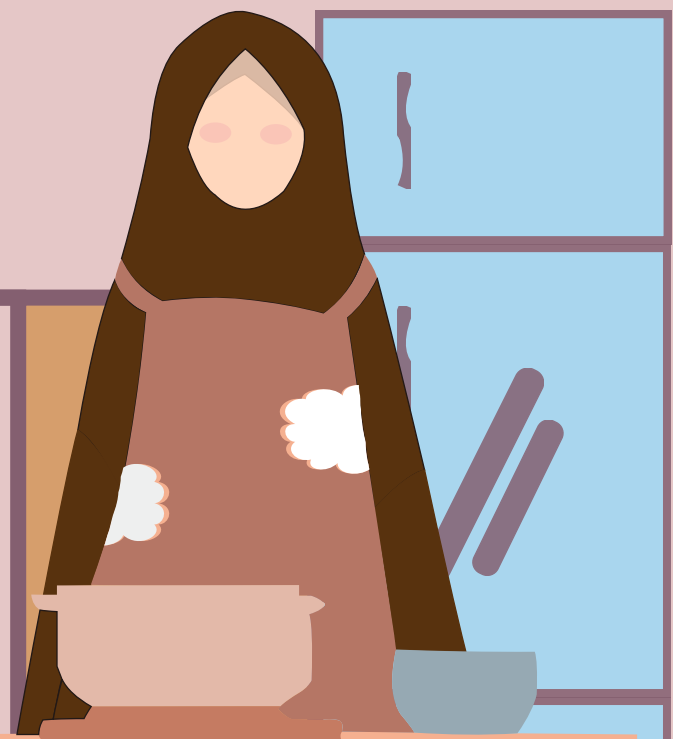
Minyak merupakan campuran dari Ester Asam Lemak dengan Gliserol. Minyak Goreng jenis ini mengandung sekitar 80% Asam Lemak tak jenuh Jenis Asam Oleat dan Linoleat, Kecuali Minyak Kelapa.

Minyak memegang peranan penting karena minyak dan lemak memiliki titik didih yang tinggi (Sekitar 200°C)

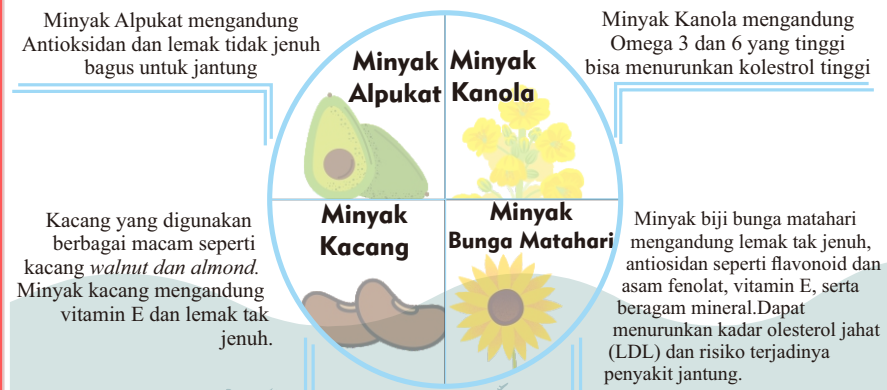


Kriteria Minyak Goreng Sehat

- Kandungan Lemak Jenuh Yang Rendah**
Minyak goreng yang sehat adalah memiliki kadar kandungan lemak jenuh yang lebih sedikit hampir semua minyak mengandung lemak jenuh maupun lemak tidak jenuh, hanya komposisi kadarnya yang berbeda.
- Titik Asap Tinggi**
Minyak goreng yang berkualitas baik juga memiliki titik asap tinggi. Titik asap adalah temperatur ketika minyak dipanaskan sebelum keluar asap dan berubah warna, yang menandakan berubahnya komposisi dalam minyak
- Tidak Cepat Berubah Warna**
Ciri-ciri minyak yang baik adalah yang berwarna bening dan tidak cepat menghitam, sehingga mengurangi risiko kanker.
- Memiliki Karakter Seperti Air**
Minyak goreng yang bagus juga harus memiliki karakter seperti air, yaitu tidak lengket, mudah mengalir, dan tidak menempel di makanan. Apabila terlalu menyerap makanan akan menimbulkan risiko obesitas dan penyakit lainnya.



Ibu Perlu Tahu! Macam-Macam Goreng Sehat



Ketahui Bahaya Terlalu Sering Menggunakan Minyak Goreng

- Memicu Naiknya Kolesterol Jahat**
Minyak goreng sering digunakan maka akan ada residu serbuk penggorengan. Residu ini yang memicu naiknya kadar kolesterol jahat.
- Penyumbatan Pembuluh Darah**
Penyumbatan pembuluh darah juga akan mengarah pada berbagai gangguan kesehatan lainnya. Resiko kesehatan lain yang bisa muncul adalah jantung, stroke, dan bahkan kanker.
- Memicu Radikal Bebas**
Ketika digunakan secara berulang, maka warna yang muncul akan semakin gelap dan keruh. Maka kualitas minyak tidak sehat dan tak baik digunakan. Lemak jenuh jahat dan radikal bebas bisa berdampak buruk bagi kesehatan, dan efeknya terasa pada jangka panjang.
- Radang Tenggorokan**
Kadar minyak yang tak bersih menyebabkan saluran pencernaan menjadi tak sehat khususnya bagian tenggorokan. Radang Tenggorokan menjadi pemicu penyakit Batuk, flu dan penyakit lain.

Kelompok 25



Referensi :
 Dr. Fadhil Rizal Makarim. 2022. 5 Tips Gunakan Minyak Goreng yang Sehat. Halodoc.com <https://www.halodoc.com/artikel/4-tips-gunakan-minyak-goreng-yang-sehat>
 Dr. Sienny Agustin. 2021. 5 Pilihan Minyak Goreng untuk Jantung yang Sehat. <https://www.alodokter.com/minyak-goreng-dapat-berkontribusi-kepada-penyakit-jantung>
 Yasinta Rahmawati. 2022. 4 Bahaya Menggunakan Minyak Goreng Berulang Kali. Waspada Masalah Kesehatan yang Mengintai. Suara.com <https://www.suara.com/health/2022/03/20/145449/4-bahaya-menggunakan-minyak-goreng-berulang-kali-waspada-masalah-kesehatan-yang-mengintai>