



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 003/E-IG/I/A/2023

DIUMUMKAN TANGGAL 24 JANUARI 2023 - 24 MARET 2023

**PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA 2 (DUA) BULAN
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 14 AYAT (1)
UNDANG-UNDANG MEREK NOMOR 20 TAHUN 2016**

DITERBITKAN BULAN JANUARI 2023

**DIREKTORAT MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA**

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 003/E-IG/I/A/2023
DIUMUMKAN TGL 24 Januari 2023 - 24 Maret 2023

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.16.2022.000012	25 November 2022	003/E-IG/I/A/2023	Garam Tejakula

Jakarta, 24 Januari 2023
Sub Koordinator Publikasi dan Dokumentasi



Aniah, S.T.
NIP. 197606112006042002

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan 25 November
2022

Tanggal Penerima 24 Januari 2023

Data Pemohon

Nama Pemohon : MASYARAKAT PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS
GARAM TEJA LESTARI (MPIG-GTL)
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Balai Kelompok Usaha Garam Rakyat Tasik Segara Jl. Segara Tasik
Desa Les, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.
Provinsi : BALI
Kab/Kota : KABUPATEN BULELENG
Kode Pos : 81173
Email : kadex2001@hotmail.com
Tlp/Fax : 085237350144

Data Kuasa

Nama Konsultan HKI :
Alamat :
Nomor Konsultan HKI :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Garam Tejakula

Jenis Barang/Produk :

No	Jenis Barang
1	Garam

Label Indikasi Geografis



Abstrak

Proses produksi garam tradisional di Desa Tejakula dan Desa Les sudah berlangsung lama yaitu sejak jaman nenek moyang warga setempat, dimana warisan ini diperoleh berkat adanya para pendatang dan saudagar dari daratan China dan Madura yang datang ke kawasan ini guna membeli, membawa dan memperjual belikan hasil bumi, disamping itu mereka juga mengajarkan tata cara bercocok tanam, dll serta membawa adat dan istiadat mereka masing masing lalu menularkannya pada masyarakat setempat. Hal terlihat dengan adanya peninggalan sejarah berupa berdirinya Pura Sekar yang didalam lingkungan pura tersebut disembah 3 (tiga) macam agama yaitu Ratu Gede Serabad yang beraliran Islam, Ratu Jong Galuh yang beraliran Hindu dan Ratu Mas Subandar yang beraliran Budha. Dalam hal ini pembuatan garam tradisional tersebut dilakukan dengan menggunakan bahan bahan dan peralatan yang ada di wilayah pesisir seperti daun lontar, bambu, batang kelapa, dll. Produk “Garam Tejakula” ini memiliki karakteristik dan keunikan tersendiri yang dapat dilihat bahan baku yang digunakan, peralatan yang digunakan, proses pembuatannya dan juga produk garam yang dihasilkan yaitu Garam Tejakula Alami dan juga Garam Super Tejakula dengan ciri khas yaitu: kristal garamnya yang putih agak kecoklatan, butirannya yang kecil, renyah, tidak pahit di lidah dan mudah hancur serta dapat diolah lebih lanjut menjadi garam super. Untuk itu Kelompok Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Garam Teja Lestari akan melakukan pendaftaran Deskripsi Indikasi Geografis Garam Tejakula dengan produk keluaran yaitu : Garam Tejakula Alami dan Garam Tejakula Super ke Kementrian Hukum dan Hak Asasi Manusia, RI Cq. Direktorat Jenderal Kekayan Intelektual (Ditjen. KI).

