



# **BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS**

## **SERI-A**

**No 020/E-IG/VIII/A/2023**

DIUMUMKAN TANGGAL 2 AGUSTUS 2023 - 2 OKTOBER 2023

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

DITERBITKAN BULAN AGUSTUS 2023

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 020/E-IG/VIII/A/2023  
DIUMUMKAN TGL 2 Agustus 2023 - 2 Oktober 2023

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.22.2023.000001	2 Januari 2023	020/E-IG/VIII/A/2023	Jambu Air Dalhari Berbah Sleman

Jakarta, 2 Agustus 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 2 Januari 2023

Tanggal Penerima 2 Agustus 2023

**Data Pemohon**

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Jambu Air Dalhari Berbah Sleman  
Kewarganegaraan : WNI  
Negara : Indonesia  
Alamat : Krasaan RT.007/RW.020, Kel/Desa Jogotirto, Kec. Berbah  
Provinsi : DI YOGYAKARTA  
Kab/Kota : KABUPATEN SLEMAN  
Kode Pos : 55573  
Email : trimoabimanyu4@gmail.com  
Tlp/Fax : 085878203433

**Data Kuasa**

Nama Konsultan HKI :  
Alamat :  
Nomor Konsultan HKI :

**Data Indikasi Geografis**

Nama Indikasi Geografis : Jambu Air Dalhari Berbah Sleman

Jenis Barang/Produk : 

No	Jenis Barang
1	Jambu

Label Indikasi Geografis



## Abstrak

Perlindungan indikasi geografis merupakan penandaan/pelabelan terhadap produk barang berdasarkan kawasan, di mana produk barang yang ditandai tersebut memiliki kualitas tertentu disebabkan karena faktor alam dan/atau manusia. Jambu Air Dalhari Berbah Sleman merupakan produk buah segar jambu air yang memiliki kualitas tertentu di mana hanya tumbuh baik di daerah dengan curah hujan rendah/kering sekitar 500-3.000 mm/tahun dan musim kemarau lebih dari 4 bulan. Dengan kondisi tersebut, maka jambu air akan memberikan kualitas buah yang baik dengan rasa lebih manis dan segar. Kualitas Jambu Air Dalhari Berbah Sleman disebabkan juga oleh faktor manusia yang mengembangkan dan mengelola buah tersebut. Adanya faktor manusia yang terkait dengan kualitas tertentu terbukti dengan tersedianya kelembagaan kelompok tani dan asosiasi yang kuat dan solid. Kemudian, berkaitan dengan jaminan mutu buah segar Jambu Air Dalhari Berbah Sleman sudah tersedia sistem standar tertentu dengan menerapkan Standard Operational Procedure Jambu Air Dalhari Berbah Sleman dan Registrasi Kebun. Dari konsekuensi faktor alam dan manusia ini, maka Jambu Air Dalhari Berbah Sleman telah memiliki karakteristik dan kualitas sebagai berikut: Pertama, Dari karakteristik dan kualitas fisik Jambu Air Dalhari Berbah Sleman mempunyai ciri fisik berwarna merah hati, berkulit halus dengan warna kulit buah mengkilat, berbentuk besar seperti genta dan atau segitiga sama kaki simetris serta bentuk daging tebal; Kedua, Karakteristik dan kualitas rasa Jambu Air Dalhari Berbah Sleman memiliki rasa manis asam segar dengan kandungan air yang banyak antara 93,30% – 94,83%, sehingga ketika dimakan sangat segar; Ketiga, Karakteristik dan kualitas kandungan kimiawi Jambu Air Dalhari Berbah Sleman berupa kandungan total gula pada Blok (1) 0,08%, Blok (2) 0,13%, Blok (3) 0,78%, Blok (4) 0,60%. Kadar Air Blok (1) 94,83%, Blok (2) 94,67%, Blok (3) 93,30%, Blok (4) 94,68%. Karbohidrat Blok (1) 3,53%, Blok (2) 4,51%, Blok (3) 3,97%, Blok (4) 4,49% dan Serat Kasar Blok (1) 4,97%, Blok (2) 4,24%, Blok (3) 4,45%, Blok (4) 4,86%. Keempat, Karakteristik dan Metode Panen Jambu Air Dalhari Berbah Sleman dapat dipanen pada buah yang telah mencapai kematangan optimal yang ditandai dengan perubahan warna buah dari hijau kemerahan ke arah merah tua dengan warna kulit buah mengilat, daging dan Jambu Air Dalhari Berbah Sleman terlihat berisi/penuh (ukuran maksimal). Buah telah mencapai umur 35-40 hari sejak pembungkusan calon buah sesuai permintaan konsumen.

