



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 073/E-IG/XII/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 16 DESEMBER 2025 - 16 FEBRUARI 2026

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

DITERBITKAN BULAN DESEMBER 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 073/E-IG/XII/A/2025
DIUMUMKAN TGL 16 Desember 2025 - 16 Februari 2026

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG002025000014	26 Agustus 2025	073/E-IG/XII/A/2025	Japanese Aomori Black Garlic

Jakarta, 16 Desember 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 26 Agustus 2025
Tanggal Penerima : 16 Desember 2025

Data Pemohon

Nama Pemohon : Aomori Black Garlic Association
Kewarganegaraan : WNA
Negara : Japan
Alamat : 158 Kizaki, Oirase-cho, Kamikita-gun, Aomori
Provinsi :
Kab/Kota :
Kode Pos : 0392127

Data Kuasa/Konsultan

Nama : Nidya Rosella Kalangie, S.H.
Alamat : Suite 20-E Generali Tower, Gran Rubina Business Park Jl. H.R. Rasuna Said,
Jakarta

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Japanese Aomori Black Garlic
Label Indikasi Geografis

青森の黒にんにく
Japanese Aomori Black Garlic

Abstrak

Japanese Aomori Black Garlic atau Bawang Hitam Aomori Jepang (“Bawang Hitam Aomori”) merupakan produk olahan hasil pematangan bawang putih varietas asli Fukuchi White, yang sejak 1712 dibudidayakan di Desa Fukuchi, Prefektur Aomori, dan dikenal dengan ukuran siung yang besar, rasa manis lembut, serta kulit berwarna putih salju. Produk ini melalui proses pemanasan jangka panjang bersuhu tinggi yang memicu reaksi Maillard, yaitu reaksi kimia antara gula dan asam amino, dan menghasilkan siung berwarna hitam dengan tekstur menyerupai buah kering dan karakteristik rasa yang sama sekali berbeda dari bahan bakunya. Prefektur Aomori, yang terletak di ujung utara Pulau Honshu, memiliki iklim bersalju, musim dingin panjang, perbedaan suhu harian yang tajam, serta tanah abu vulkanik bertekstur gembur, yang secara bersama menciptakan kondisi alam ideal untuk menghasilkan bawang Fukuchi White berkualitas tinggi sebagai bahan baku eksklusif Bawang Hitam Aomori. Produksi bawang putih mulai berkembang pesat pada 1960-an dan menjadi yang terbesar di Jepang, memasok lebih dari 66,3% kebutuhan nasional. Pengembangan teknologi produksi bawang hitam dimulai pada 2004, disempurnakan melalui penelitian pada 2006, dan berkembang menjadi produksi massal pada 2007. Pada tahun yang sama ditemukan bahwa Bawang Hitam Aomori memiliki kandungan senyawa fungsional bernilai tinggi, antara lain S-allylcysteine, GABA, asam piroglutamat, dan cycloalliin, serta menunjukkan efek anti-tumor signifikan dalam uji laboratorium, sehingga popularitas dan permintaannya meningkat pesat di Jepang maupun mancanegara. Produk ini mudah dikonsumsi, aromanya tidak menyengat, rasanya manis lembut, dan dihargai sebagai bahan kuliner premium, termasuk digunakan di restoran berbintang Michelin di Eropa. Keunggulan produk ini tidak hanya berasal dari kualitas bahan baku, tetapi juga dari proses produksi yang terstandar, meliputi pengeringan bagian kulit luar, penyimpanan dingin untuk mencegah pertumbuhan kecambah, pematangan dalam ruang bersuhu tinggi dan terkontrol untuk mempertahankan kadar air, serta rangkaian pemeriksaan yang ketat, seperti pemeriksaan standar, visual, sensorik, pemilahan mutu, hingga pendeteksian logam. Produk yang telah memenuhi spesifikasi kemudian dikemas dalam kemasan vakum dengan penyerap oksigen dan dilengkapi label sesuai ketentuan perundang-undangan, sebelum dikirim dengan standar mutu yang menetapkan kadar air 45–55%, kadar gula minimal 40 derajat, dan pH kurang dari 4,6. Ciri khas sensoris dan kualitas Bawang Hitam Aomori dipengaruhi langsung oleh empat faktor alam utama, yaitu topografi lembah yang memicu akumulasi gula, musim dingin ekstrem yang memperkuat struktur dan rasa siung, tanah vulkanik yang subur, serta hembusan angin lembap dingin “Yamase” yang secara historis membentuk pola budidaya tanaman umbi di wilayah tersebut. Bawang Hitam Aomori diekspor ke lebih dari 25 negara dan telah menerima berbagai pengakuan, termasuk Penghargaan Produksi Lokal untuk Konsumsi Lokal dan Penghargaan Menteri Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang. Dengan perpaduan faktor geografis, metode produksi terstandarisasi, kandungan fungsional yang tinggi, serta reputasi kuliner internasional yang kuat, Bawang Hitam Aomori layak diakui dan dilindungi sebagai produk Indikasi Geografis yang mencerminkan keunikan, kualitas, dan karakter khas wilayah Prefektur Aomori.

