



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 070/E-IG/X/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 21 OKTOBER 2025 - 21 DESEMBER 2025

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

DITERBITKAN BULAN OKTOBER 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 070/E-IG/X/A/2025
DIUMUMKAN TGL 21 Oktober 2025 - 21 Desember 2025

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG092025000018	7 Oktober 2025	070/E-IG/X/A/2025	Garam Jono Grobogan

Jakarta, 21 Oktober 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 7 Oktober 2025
Tanggal Penerima : 21 Oktober 2025

Data Pemohon

Nama Pemohon : MASYARAKAT PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS GARAM
JONO GROBOGAN
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Dusun Jono Krajan, RT 002 RW 003 Desa Jono Kecamatan Tawangharjo
Provinsi : Jawa Tengah
Kab/Kota : Kabupaten Grobogan
Kode Pos : 58191

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Garam Jono Grobogan
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Garam Jono Grobogan (Jono Grobogan Salt) merupakan suatu produk garam khas berasal dari Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo yang berada dalam wilayah administrasi Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Garam Jono Grobogan diproduksi menggunakan sumber air yang mengandung unsur garam, berasal dari sumber mata air panas yang letaknya sangat jauh dari bibir pantai. Garam di Desa Jono bersumber dari sumber mata air yang mengandung unsur garam, kemudian diuapkan dengan penjemuran dibawah sinar matahari menggunakan bilah bambu (klakah). Garam Jono Grobogan telah diproduksi sejak jaman dahulu dan dilestarikan hingga saat ini agar proses tradisional tidak punah. Kristal garam Jono berbentuk butiran kristal lembut seperti gula pasir dan warna kuning kecoklatan. Kandungan Garam Jono Grobogan memiliki kandungan : kadar NaCl (99.95 %), kadar air (4.88 %), dan kadar mineral lainnya. Air sebagai sumber bahan baku pembuatan garam mengandung kadar Klorida (2,296 %), Natrium (1,493 %), serta beberapa kadar mineral lainnya. Garam Jono Grobogan mempunyai cita rasa dan warna yang berbeda dari garam laut sehingga banyak konsumen yang menggunakannya. Produksi garam sangat dipengaruhi oleh musim sehingga pada musim kemarau produksi garam akan optimal. Kabupaten Grobogan mempunyai tipe iklim D yang bersifat 6 bulan kering 6 bulan basah dengan suhu minimal 26oC. Rata-rata curah hujan di Kecamatan Tawangharjo adalah (106-193) mm per bulan dengan hari hujan (95-183) hari sepanjang tahun 2020-2024. Keunikan dan ciri khas yang dimiliki oleh Garam Jono Grobogan menjadikan Garam Jono Grobogan mempunyai harga jual yang lebih tinggi dibandingkan garam yang diproduksi dari tambak di pantai utara Jawa Tengah namun tetap diminati masyarakat. Hal inilah yang menyebabkan potensi pemalsuan produk Garam Jono Grobogan di dalam perdagangan. Sebagai upaya untuk mencegah hal tersebut, maka diperlukan perlindungan hukum terhadap produk Garam Jono Grobogan melalui pendaftaran Indikasi Geografis (IG). Pendaftaran produk Garam Jono Grobogan melalui Indikasi Geografis sangat penting untuk mencegah upaya penyalahgunaan dan penggunaan nama oleh pihak lain serta menjamin Garam Jono Grobogan tetap terlindungi baik tempat, asal usul geografis, proses produksi, hingga pemasarannya.

