



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 036/E-IG/VI/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 13 JUNI 2025 - 13 AGUSTUS 2025

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

DITERBITKAN BULAN JUNI 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 036/E-IG/VI/A/2025
DIUMUMKAN TGL 13 Juni 2025 - 13 Agustus 2025

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	E-IG.09.2024.000035	20 Agustus 2024	036/E-IG/VI/A/2025	Garam Rebus Brebes

Jakarta, 13 Juni 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 20 Agustus 2024
Tanggal Penerima : 13 Juni 2025

Data Pemohon

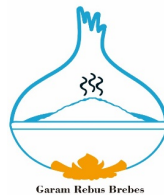
Nama Pemohon : Masyarakat Pelindungan Indikasi Geografis Garam Rebus Brebes
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Desa Kaliwlingi RT 01 / RW 06, Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes
Provinsi : Jawa Tengah
Kab/Kota : Kabupaten Brebes
Kode Pos : 52219

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Garam Rebus Brebes
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Garam rebus Brebes adalah produk garam ikonik yang dikenal luas di Kabupaten Brebes, bahkan satu-satunya garam rebus di Pulau Jawa. Atas dorongan kebutuhan hidup dan keterbatasan keterampilan, masyarakat setempat memenuhi kebutuhan pangan dengan memproduksi garam rebus sejak jaman Kolonial Belanda. Garam rebus digunakan sebagai barang barter dengan bahan pokok lain, serta sebagai bahan utama pengolahan telur asin. Produksi garam rebus Brebes ini berlokasi di Desa Limbangan Kecamatan Losari dan Desa Kaliwlingi Kecamatan Brebes. Lokasinya yang tidak jauh dengan pantai serta banyaknya aktivitas pertambakan garam di sekitarnya memudahkan desa ini untuk memproduksi garam rebus. Garam Rebus Brebes memiliki karakteristik yang berbeda dari garam lainnya. Karakteristik tersebut berupa pembuatan garam yang menggunakan proses perebusan dengan bahan baku air hasil penyaringan dengan media pasir laut atau menggunakan air dari penyiraman garam krosok. Kedua desa ini berbatasan langsung dengan Laut Jawa di sebelah utaranya. Garam rebus Brebes berwarna putih, bertekstur halus dan tidak ada aroma spesifik. Kandungan NaClnya tinggi yaitu hingga 99,81 % (b/b), kadar air 3,276 % (b/b), bagian yang tidak arut dalam air 0,037 % (b/b). Menurut hasil uji, tidak ada cemaran logam berat pada garam rebus Brebes. Jika sesuai SNI 4435:2017 bahwa garam rebus Brebes termasuk garam K1. Oleh karena keunikan garam rebus Brebes maka perlu upaya untuk melindunginya dengan mendaftarkan produk Garam Rebus Brebes ke dalam Indikasi Geografis (IG). Hal ini merupakan bentuk dukungan dan apresiasi Pemerintah Kabupaten Brebes terhadap para pelaku usaha yang telah melestarikan garam rebus ini. Pemerintah Kabupaten Brebes memberikan pengukuhan dan dukungan terhadap organisasi perlindungan Indikasi Geografis Garam Rebus Brebes yang dikenal dengan nama Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Garam Rebus Brebes.

