



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 003/E-IG/I/A/2020

DIUMUMKAN TANGGAL 3 JANUARI 2020 - 3 MARET 2020

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

DITERBITKAN BULAN JANUARI 2020

**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/2020
DIUMUMKAN TGL 3 Januari 2020 - 3 Maret 2020

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.00.2019.000011	4 Desember 2019	003/E-IG/I/A/2020	Garam Kusamba Bali

Jakarta, 3 Januari 2020
Kepala Seksi Publikasi dan Dokumentasi



Nanang Kostaman, S.H.

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

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan 4 Desember
2019

Tanggal Penerima 2 Januari 2020

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Garam Kusamba Bali
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Kantor Perbekel Desa Kusamba Jalan Kusanegara, Kusamba, Dawan,
Klungkung, Bali
Provinsi : BALI
Kab/Kota : KABUPATEN KLUNGKUNG
Kode Pos : 80716
Email : uyahkusambabali@gmail.com
Tlp/Fax : 081338538023

Data Kuasa

Nama Konsultan HKI :
Alamat :
Nomor Konsultan HKI :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Garam Kusamba Bali

Jenis Barang/Produk :

No	Jenis Barang
1	Garam

Label Indikasi Geografis



Abstrak

Garam Kusamba telah terkenal sebagai garam yang bermutu baik sejak masa Kerajaan Klungkung sekitar tahun 1500 Saka atau tahun 1578 Masehi. Pada saat itu area pembuatan garam masih sangat luas dan garam Kusamba mempunyai harga yang mahal. Saat ini wilayah pembuatan Garam Kusamba hanya terdapat di Dusun Bias dan di Dusun Rame, dengan potensi area pembuatan garam sekitar 6,5 Ha. Saat ini luas areal yang digunakan untuk memproduksi garam Kusamba hanya sekitar 3,1 Ha. Wilayah pembuatan Garam Kusamba seluruhnya terletak di desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali. Mutu khas dan kualitas yang dimiliki oleh garam Kusamba tidak terlepas dari proses pembuatannya dengan menggunakan teknik khusus, yaitu dengan cara memerangkap garam dari air laut yang memiliki kadar garam (3,06–3,52) % di pantai Kusamba dengan menggunakan pasir pantai, kemudian kandungan garam yang terperangkap pada pasir tersebut di cuci dengan air laut dalam bak penampungan. Selanjutnya air garam yang ditampung dijemur dalam batang kelapa yang dibelah dua atau disebut palungan sehingga menghasilkan kristal garam. Garam Kusamba yang dihasilkan tidak berbau, berwarna putih mengkilat sampai putih kekuningan, dengan kristal berukuran halus sampai kasar. Bentuk kristal garam lembut sampai kasar dan memiliki rasa asin yang kuat tanpa rasa pahit. Garam Kusamba memiliki kadar air (7,9 - 10,18) % dengan kadar garam (87,46 - 89,34) %. Garam Kusamba saat ini di produksi dalam 2 tingkat kualitas yaitu kualitas 1 dan kualitas 2, dengan 2 jenis produk yaitu bubuk garam alami dan bubuk garam beryodium. Pengajuan perlindungan Indikasi Geografis ke Pemerintah Republik Indonesia melalui Kementerian Hukum dan HAM di ajukan oleh Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Garam Kusamba Bali (MPIG-GKB) dengan nama Indikasi Geografis Garam Kusamba Bali. Langkah ini ditempuh untuk mencegah pemalsuan dan penggunaan nama Garam Kusamba Bali oleh pihak-pihak tertentu secara ilegal.



