



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 005/E-IG/III/A/2022

DIUMUMKAN TANGGAL 30 MARET 2022 - 30 MEI 2022

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

DITERBITKAN BULAN MARET 2022

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 005/E-IG/III/A/2022
DIUMUMKAN TGL 30 Maret 2022 - 30 Mei 2022

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.07.2019.000015	13 Desember 2019	005/E-IG/III/A/2022	Telur Asin Rorotan

Jakarta, 30 Maret 2022
Sub Koordinator Publikasi dan Dokumentasi



ANIAH, ST
NIP. 197606112006042002

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

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan 13 Desember
2019

Tanggal Penerima 30 Maret 2022

Data Pemohon

Nama Pemohon : Kelompok Candi Prambanan Jaya
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Jl. Kebantenan III Nomor 14, Sempet Timur, Cilincing
Provinsi : DKI JAKARTA
Kab/Kota : KOTA JAKARTA UTARA
Kode Pos : 14130
Email : ambarturatminah@yahoo.co.id
Tlp/Fax : 085286137173

Data Kuasa

Nama Konsultan HKI :
Alamat :
Nomor Konsultan HKI :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Telur Asin Rorotan

Jenis Barang/Produk :

No	Jenis Barang
1	Telur Asin

Label Indikasi Geografis



Abstrak

Telur Asin Rorotan memiliki rasa udang karena bebek petelurnya diberi pakan kepala udang, sehingga warna telurnya bukan kuning melainkan oranye yang merupakan Telur Asin Rorotan, serta mengandung beta karoten dan protein yang tinggi. Rasanya pun lebih gurih dibandingkan dengan telur asin biasa. Secara umum, telur asin (baik yang masih mentah maupun sudah direbus) mempunyai daya awet yang tinggi, sehingga dapat disimpan pada suhu kamar. Walaupun demikian, akan lebih baik jika penyimpanan telur asin dilakukan pada suhu 12-15°C dan kelembaban udara 70-80%. Telur asin matang tahan hingga 2-3 minggu. Oleh karena itu, untuk menambah masa kadaluarsa, telur direndam dalam larutan teh selama 8 hari yang akan menambah keawetan hingga 6 minggu. Larutan teh digunakan untuk menutupi pori-pori telur dengan zat tanin yang terdapat dalam teh, sehingga akan lebih awet dan mempercantik warna telur menjadi lebih kecoklatan dan mengurangi aroma amis pada telur asin. Berdasarkan hal tersebut, Kelompok Candi. P, Jaya yang selama ini memproduksi Telur Asin Rorotan tersebut bermaksud mempertahankan kekhasan dan kualitas standar makanan yang cukup baik dan diakui, dimana perlu dijaga keberlanjutannya melalui pengajuan permohonan perlindungan Indikasi Geografis.

