



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 012/E-IG/IV/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 23 APRIL 2025 - 23 JUNI 2025

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

DITERBITKAN BULAN APRIL 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 012/E-IG/IV/A/2025
DIUMUMKAN TGL 23 April 2025 - 23 Juni 2025

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	E-IG.02.2024.000058	2 Desember 2024	012/E-IG/IV/A/2025	Kemenyan Tapanuli Utara

Jakarta, 23 April 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan Pelayanan Teknis

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Amia' or similar, written in a cursive style.

NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 2 Desember 2024
Tanggal Penerima : 23 April 2025

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kemenyan Tapanuli Utara
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : d.a. Kantor Dinas Pertanian Jalan SM Simanjuntak No. 1 Tarutung
Provinsi : Sumatera Utara
Kab/Kota : Kabupaten Tapanuli Utara
Kode Pos : 22476

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Kemenyan Tapanuli Utara
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Kemenyan merupakan produk unggulan dan merupakan mata pencaharian penting bagi masyarakat di Kabupaten Tapanuli Utara. Produk ini berasal dari Kecamatan Garoga, Pangaribuan, Sipahutar, Siatas Barita, Simangumban, Purba Tua, Pahae Jae, Pahae Julu, Adiankoting, Tarutung, Sipoholon dan Parmonangan, yang dikenal kaya akan sumber daya alam dan budaya lokal yang mendukung keberlanjutan produksi kemenyan. Budidaya kemenyan di Kabupaten Tapanuli Utara mengakar kuat dalam tradisi masyarakat setempat selama berabad-abad. Kemenyan telah digunakan dalam berbagai ritual keagamaan dan budaya setempat. Reputasi kemenyan dari wilayah ini telah lama dikenal hingga ke mancanegara karena aroma dan kualitasnya yang khas. Masyarakat lokal telah mengembangkan teknik pengolahan yang turun-temurun, sehingga produk kemenyan Tapanuli Utara memiliki keunggulan dibandingkan dengan kemenyan dari daerah lain. Produk kemenyan Tapanuli Utara merupakan getah kering (dry incense) yang disadap dari pohon kemenyan (*Styrax benzoin Dryand*). Getah kering dimaksud memiliki karakteristik kadar air maksimum 5 %, warna kuning keputihan, kalau dipatahkan dalamnya berwarna putih, kadar kotoran maksimum 3 %, titik leleh 65 °C, kadar abu maksimum 1 %, berbau khas getah kemenyan kering, saat dikunyah rasa netral (tidak berasa) dan liat, serta kadar asam sinamat (cinnamic acid) minimum 30 %. Faktor-faktor geografis yang mempengaruhi karakteristik dan mutu kemenyan Tapanuli Utara meliputi ketinggian tempat, sifat tanah, curah hujan tinggi menyebar sepanjang tahun, serta suhu yang ideal untuk pertumbuhan pohon kemenyan. Keberadaan hutan yang masih terjaga juga berkontribusi pada keberlanjutan ekosistem yang mendukung pertumbuhan pohon kemenyan. Selain itu, praktik pertanian berkelanjutan yang dilakukan oleh masyarakat lokal menunjukkan komitmen untuk melestarikan lingkungan sambil mempertahankan kualitas produk

