



# **BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS**

## **SERI-A**

**No 043/E-IG/VI/A/2025**

DIUMUMKAN TANGGAL 16 JUNI 2025 - 16 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 043/E-IG/VI/A/2025  
DIUMUMKAN TGL 16 Juni 2025 - 16 Agustus 2025

| No. | Nomor Permohonan    | Tanggal Permohonan | Nomor              | Nama Indikasi Geografis |
|-----|---------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| 1   | E-IG.13.2023.000006 | 16 Februari 2023   | 043/E-IG/VI/A/2025 | Ikan Bawis Bontang      |

Jakarta, 16 Juni 2025  
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan  
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T.  
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN  
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 16 Februari 2023  
Tanggal Penerima : 16 Juni 2025

**Data Pemohon**

Nama Pemohon : Masyarakat Peduli Indikasi Geografis Ikan Bawis Bontang  
Kewarganegaraan : WNI  
Negara : Indonesia  
Alamat : Balai Sekaya Maritim Tanjung Limau, Kelurahan Bontang Baru, Kecamatan Bontang Baru, Bontang, Kalimantan Timur  
Provinsi : Kalimantan Timur  
Kab/Kota : Kota Bontang  
Kode Pos : 75311

**Data Kuasa/Konsultan**

Nama :  
Alamat :

**Data Indikasi Geografis**

Nama Indikasi Geografis : Ikan Bawis Bontang  
Label Indikasi Geografis



## Abstrak

Ikan bawis yang digunakan untuk bahan baku gammi bawis, keripik ikan bawis dan ikan bawis asin adalah ikan bawis yang segar, tidak berbau lumpur, dan berukuran 10-15 cm (4-5 ekor per kg) utk gammi, 4-5 cm untuk keripik dan 7-14 cm untuk ikan asin bawis. Berbeda dengan ciri ikan bawis (baronang lingkis) yang ditemukan di tempat lain, ikan bawis yang terdapat di perairan Bontang pada umumnya berukuran maksimal 15 cm. Ciri-ciri umum ikan bawis segar sebagai bahan untuk membuat gammi, keripik dan ikan asin adalah sebagai berikut: (1) Bau bawis masih terasa segar (2) Mata bening dan agak menonjol (3) Insang berwarna merah, cemerlang, dan tidak berbau (4) Kulit cemerlang berwarna abu-abu (5) Daging masih elastis, apabila ditekan permukaan segera kembali

