



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 005/E-IG/II/A/2026

DIUMUMKAN TANGGAL 18 FEBRUARI 2026 - 18 APRIL 2026

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

DITERBITKAN BULAN FEBRUARI 2026

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 005/E-IG/II/A/2026
DIUMUMKAN TGL 18 Februari 2026 - 18 April 2026

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG152025000032	10 Desember 2025	005/E-IG/II/A/2026	Kopi Robusta Pinrang

Jakarta, 18 Februari 2026
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 10 Desember 2025
Tanggal Penerima : 18 Februari 2026

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Robusta Pinrang
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Jl. Briptu Suherman, Lorong Kobass, Kelurahan Macorawalie, Kecamatan Watang Sawitto
Provinsi : Sulawesi Selatan
Kab/Kota : Kabupaten Pinrang
Kode Pos : 91211

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Kopi Robusta Pinrang
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Kabupaten Pinrang, yang terletak di bagian Barat Provinsi Sulawesi Selatan, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil kopi robusta dengan kualitas yang cukup baik. Secara Geografis, wilayah pinrang terdiri atas dataran rendah, perbukitan, hingga kaki pegunungan, sehingga menyediakan kondisi lahan yang beragam untuk pengembangan tanaman perkebunan. Kopi Robusta di daerah ini umumnya ditanam pada ketinggian 200-1400 meter di atas permukaan laut dengan tingkat kesuburan tanah yang mendukung pertumbuhan optimal. Tiga kecamatan yang menjadi sentra utama penghasil kopi robusta adalah Kec. Lembang, Batulappa, dan Duampanua Kabupaten Pinrang, dengan salah satu daerah yang cukup menonjol di setiap kecamatan. Karakteristik kopi robusta Pinrang ditandai dengan cita rasa yang kuat (strong body), dominasi rasa pahit yang seimbang, serta kadar kandungan kafein yang relatif tinggi (2-2,7%). Karakteristik ini menjadikan kopi robusta Pinrang memiliki aroma bold dengan sensasi aftertaste yang tahan lama, sehingga sering dipilih untuk penyajian kopi tubruk maupun campuran espresso. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengolahan natural dan semi-wash mampu menghasilkan score cupping di atas 80 (kategori “excellent”). Sehingga robusta Pinrang berpotensi dikembangkan sebagai fine robusta. Selain aspek sensori, kopi robusta Pinrang juga memiliki nilai sosial-ekonomi yang penting karena menjadi sumber pendapatan utama masyarakat di wilayah pegunungan Pinrang. Keunikan rasa, kadar kafein tinggi serta pola budidaya tradisional menjadikan kopi robusta Pinrang sebagai salah satu produk khas daerah yang memiliki daya saing di pasar domestik maupun potensi ekspor.

