



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 034/E-IG/VIII/A/2026

DIUMUMKAN TANGGAL 18 AGUSTUS 2026 - 18 OKTOBER 2026

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

DITERBITKAN BULAN AGUSTUS 2026

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 034/E-IG/VIII/A/2026
DIUMUMKAN TGL 18 Agustus 2026 - 18 Oktober 2026

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG222026000027	26 Juni 2026	034/E-IG/VIII/A/2026	Lele Asap Kulon Progo

Jakarta, 18 Agustus 2026
Ketua Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



ANIAH, S.T., M.H.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 26 Juni 2026
Tanggal Penerima : 18 Agustus 2026

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Lele Asap Kulon Progo
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Padukuhan Jati Rt 004/Rw 002, Desa Banaran, Kecamatan Galur
Provinsi : Di Yogyakarta
Kab/Kota : Kabupaten Kulon Progo
Kode Pos : 55652

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Lele Asap Kulon Progo
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Perlindungan Indikasi Geografis merupakan bentuk perlindungan terhadap suatu produk yang memiliki reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu yang secara esensial dipengaruhi oleh faktor lingkungan geografis, baik faktor alam, faktor manusia, maupun kombinasi keduanya. Perlindungan ini diberikan untuk menjamin keaslian produk serta menjaga keberlanjutan nilai ekonomi dan budaya yang melekat pada wilayah penghasilnya. Lele Asap Kulon Progo merupakan produk pangan olahan berbahan baku ikan lele yang memiliki kualitas, reputasi, dan karakteristik khas yang tidak ditemukan pada produk lele asap dari daerah lain. Keunikan tersebut terutama ditentukan oleh faktor manusia berupa pengetahuan tradisional, keterampilan, serta teknik pengasapan yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat pengolah lele di Kabupaten Kulon Progo. Teknik pengasapan dilakukan menggunakan tungku dengan bahan bakar sabut kelapa yang menghasilkan panas dan asap secara stabil sehingga mampu memberikan aroma asap yang khas serta cita rasa yang unik. Selain itu, proses pengasapan dilakukan dalam durasi tertentu dengan intensitas asap yang terjaga sehingga menghasilkan produk dengan mutu dan daya simpan yang baik. Kualitas dan karakteristik Lele Asap Kulon Progo juga didukung oleh keberadaan kelembagaan masyarakat pengolah lele yang berperan dalam menjaga konsistensi proses produksi. Penerapan standar operasional pengolahan, pemilihan bahan baku ikan lele yang memenuhi kriteria mutu, serta pengawasan mutu pada setiap tahapan produksi menjadi bagian penting dalam mempertahankan karakteristik khas produk. Sebagai konsekuensi dari pengaruh faktor manusia dan lingkungan geografis tersebut, Lele Asap Kulon Progo memiliki karakteristik dan kualitas sebagai berikut. Pertama, karakteristik fisik berupa warna hitam pekat dengan tekstur daging yang padat namun tetap lembut. Kedua, karakteristik aroma berupa aroma asap yang kuat dan tajam, berpadu dengan aroma khas hasil pembakaran sabut kelapa yang memberikan identitas tersendiri bagi Lele Asap Kulon Progo. Ketiga, karakteristik cita rasa berupa rasa gurih alami ikan lele yang berpadu dengan cita rasa asap yang khas sehingga memberikan pengalaman sensori yang berbeda dibandingkan produk lele asap dari daerah lain. Keempat, karakteristik proses pengasapan yang dilakukan dengan teknik penusukan lele secara melengkung serta pengaturan intensitas asap tertentu tanpa kontak langsung dengan api, sehingga menghasilkan tingkat kematangan yang merata, meningkatkan daya simpan produk, serta membentuk aroma dan cita rasa khas yang menjadi reputasi Lele Asap Kulon Progo di masyarakat maupun pasar. Dengan demikian, reputasi, kualitas, dan karakteristik khas Lele Asap Kulon Progo merupakan hasil dari keterampilan dan pengetahuan tradisional masyarakat pengolah lele di wilayah Kabupaten Kulon Progo yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga membentuk identitas produk yang memiliki keterkaitan erat dengan wilayah geografis asalnya dan layak memperoleh perlindungan Indikasi Geografis.

