



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 037/E-IG/IX/A/2026

DIUMUMKAN TANGGAL 26 SEPTEMBER 2026 - 26 NOVEMBER 2026

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

DITERBITKAN BULAN SEPTEMBER 2026

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 037/E-IG/IX/A/2026
DIUMUMKAN TGL 26 September 2026 - 26 November 2026

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG162026000038	9 September 2026	037/E-IG/IX/A/2026	Gula Aren Pedawa Buleleng

Jakarta, 26 September 2026
Ketua Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



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

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 9 September 2026
Tanggal Penerima : 26 September 2026

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Pedawa Buleleng
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Desa Pedawa, Kecamatan Banjar
Provinsi : Bali
Kab/Kota : Kabupaten Buleleng
Kode Pos : 81152

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Gula Aren Pedawa Buleleng
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Gula aren yang dihasilkan di Desa Pedawa Kabupaten Bali Utara Provinsi Bali, sudah terkenal dan memiliki citra sebagai gula aren yang bermutu tinggi, sehingga selalu dicari oleh konsumen gula aren yang berasal dari Buleleng. Popularitasnya yang semakin meningkat membuat banyak pedagang mulai menjual gula aren hasil produksi luar Desa Pedawa dengan mengatasnamakan produk mereka sebagai Gula Aren Pedawa Buleleng yang asli. Hal tersebut menyebabkan reputasi Gula Aren Pedawa Buleleng menjadi buruk dan masyarakat pelaku usaha gula aren asli dari Desa Pedawa dirugikan dari segi pendapatan. Gula Aren Pedawa Buleleng diproduksi dengan cara memasak nira yang dihasilkan dari pohon aren hingga menghasilkan produk gula berupa Gula Aren Pedawa Buleleng Batok, Gula Aren Pedawa Buleleng Semut, dan Gula Aren Pedawa Buleleng Cair. Hasil analisis Gula Aren Pedawa Buleleng memperlihatkan bahwa Gula Aren Pedawa Buleleng memiliki kandungan mineral dan gizi yang baik serta memiliki ciri fisik yang khas, tanpa mengandung unsur yang berbahaya untuk kesehatan manusia, seperti sulfit. Hasil uji memperlihatkan beberapa kandungan utama yaitu: Karbohidrat sebesar 59,64% b/b, Gula total sebesar 65,20% b/b, Sukrosa sebesar 57,76% b/b, Gula Pereduksi sebesar 7,78% b/b, Energi total sebesar 351,8% b/b. Secara fisik Gula Aren Pedawa Buleleng menunjukkan sifat teksturnya agak lunak, rasa manis, bentuk padat, warna coklat kehitaman, memiliki harum gula aren yang khas. Rasa manis yang khas tidak saja manis di lidah yang meresap sampai ke hati, namun lebih utama dari itu memiliki nilai filosofis yang tidak kalah manisnya. Manisnya Gula Aren Pedawa Buleleng merupakan refleksi dari manisnya kehidupan. Eksistensi gula aren tidak terlepas dari harmonisasi dan keseimbangan yang senantiasa terjaga dalam setiap aspek-aspek kehidupan sosio-kultural masyarakat Desa Pedawa. Karakteristik khas Gula Aren Pedawa Buleleng muncul dari kombinasi antara tanaman aren, kondisi tanah yang subur, iklim yang menunjang pertumbuhan tanaman aren, kemampuan pengolahan gula aren yang merupakan keterampilan turun temurun masyarakat Desa Pedawa, serta budaya yang telah berkembang bertahun-tahun. Terlebih, tanaman aren ini tumbuh secara alami tanpa adanya pembibitan dan tersebar di Desa Pedawa. Diharapkan dengan adanya Indikasi Geografis Gula Aren Pedawa Buleleng, maka produksi dan budaya pembuatan Gula Aren Pedawa Buleleng dapat terus dipertahankan dan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat pelaku usaha Gula Aren Pedawa Buleleng khususnya serta masyarakat Bali Utara pada umumnya akan dapat meningkat.

