



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 009/E-IG/II/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 19 FEBRUARI 2025 - 19 APRIL 2025

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

DITERBITKAN BULAN FEBRUARI 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 009/E-IG/II/A/2025
DIUMUMKAN TGL 19 Februari 2025 - 19 April 2025

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	E-IG.02.2024.000059	2 Desember 2024	009/E-IG/II/A/2025	Andaliman Pulo Samosir

Jakarta, 19 Februari 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan Pelayanan Teknis



Aniah, S.T.
NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 2 Desember 2024
Tanggal Penerima : 19 Februari 2025

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Andaliman Pulo Samosir
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Kompleks Perkantoran Parbaba, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian
Kabupaten Samosir, Desa Siopatsosor Kec. Pangururan Kab. Samosir
Provinsi : Sumatera Utara
Kab/Kota : Kabupaten Samosir
Kode Pos : 22392

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Andaliman Pulo Samosir
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Andaliman Pulo Samosir merupakan rempah khas yang berasal dari Kabupaten Samosir, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia yang dihasilkan oleh Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Andaliman Pulo Samosir. Andaliman ini berasal dari Kecamatan Ronggurnihuta, Kecamatan Simanindo dan Kecamatan Onanunggu. Andaliman yang dihasilkan Buah Andaliman (fresh fruit), Buah kering (dried fruit) dan Bubuk buah (fruit powder). Andaliman Pulo Samosir terkenal dengan rasa unik yang menyerupai lada namun memiliki sensasi rasasegar yang tajam dengan sedikit efek kebas atau getir di lidah. Rempah ini telah menjadi bagian integral dalam masakan tradisional masyarakat Batak, terutama dalam masakan khas seperti arsik dan sambal andaliman, yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Andaliman dari Pulo Samosir memiliki reputasi tinggi baik di kalangan lokal maupun nasional karena kualitasnya yang unik dan cita rasanya yang kuat, sehingga banyak digunakan dalam hidangan autentik Batak dan dianggap sebagai "lada Batak." Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*), atau "merica Batak," adalah rempah khas dari Pulau Samosir yang memiliki karakteristik unik baik dari segi fisik, kimia, maupun cita rasa. Secara fisik, buah andaliman dapat dibedakan menjadi mentah, matang, kering, dan bubuk, dengan ciri khas warna, tekstur, dan aroma yang kuat. Kandungan kimia andaliman meliputi kadar minyak atsiri (7,89–8,86%), serat kasar (47,74–54,69%), dan flavonoid (0,54–0,56%) yang tinggi, memberikan aroma dan rasa pedas khas yang tahan lama. Dalam hal cita rasa, andaliman dikenal dengan bau lemon segar, rasa pedas yang "mangittir" (menggigit), dan aftertaste yang panjang. Karakteristik ini sangat dipengaruhi oleh faktor geografis Pulau Samosir. Topografi berbukit dengan ketinggian 1.200–1.500 meter di atas permukaan laut menyediakan kondisi drainase yang baik dan iklim mikro ideal. Tanah vulkanik di Samosir memiliki tekstur lempung debu, kandungan C-organik tinggi, serta unsur hara esensial seperti nitrogen, fosfor, dan kalium, yang mendukung pertumbuhan vegetatif dan generatif tanaman. Iklim tropis basah dengan suhu 17–29 °C dan curah hujan tahunan 1.756–3.559 mm menciptakan lingkungan yang mendukung proses fotosintesis optimal. Faktor manusia juga turut berperan dalam menjaga mutu andaliman. Pengetahuan lokal yang diwariskan turun-temurun, penggunaan teknik organik, dan pemeliharaan varietas lokal seperti Sihorbo dan Simanuk, memastikan kualitas andaliman tetap terjaga. Budaya tradisional masyarakat Batak yang menggunakan andaliman dalam berbagai masakan khas dan upacara adat memberikan nilai tambah pada rempah ini. Dengan pengaruh faktor geografis dan tradisi yang kuat, andaliman dari Pulau Samosir memiliki kualitas unggul yang tak tertandingi. Proses produksi tradisional yang dilakukan secara organik menjamin keaslian produk, menjadikannya salah satu rempah khas Indonesia yang diakui di pasar lokal dan internasional.

