



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 035/E-IG/IX/A/2026

DIUMUMKAN TANGGAL 2 SEPTEMBER 2026 - 2 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 035/E-IG/IX/A/2026
DIUMUMKAN TGL 2 September 2026 - 2 November 2026

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	IG012026000037	19 Agustus 2026	035/E-IG/IX/A/2026	Kakao Pidie Jaya

Jakarta, 2 September 2026
Ketua Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan
Pelayanan Teknis



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

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 19 Agustus 2026
Tanggal Penerima : 2 September 2026

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kakao Kabupaten Pidie Jaya
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Jln. Komplek Perkantoran Kabupaten Pidie Jaya, Simpang Blang Awe-Poh
Roh, Desa Rungkom, Kecamatan Meureudu
Provinsi : Aceh
Kab/Kota : Kabupaten Pidie Jaya
Kode Pos : 24186

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Kakao Pidie Jaya
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Kakao Pidie Jaya merupakan biji kakao kering yang berasal dari wilayah Kabupaten Pidie Jaya, Provinsi Aceh. Produk ini memiliki karakteristik khas berupa warna coklat muda hingga coklat kemerahan, aroma kuat dengan nuansa buah tropis, rasa pahit sedang tanpa getir, serta kadar lemak yang tinggi (48–52%). Keunikan tersebut dihasilkan dari kombinasi faktor alam dan budaya masyarakat setempat, termasuk kondisi agroklimat dataran rendah beriklim lembab, jenis tanah lempung berpasir dengan pH 6–7, serta penerapan teknik fermentasi alami selama 5–7 hari menggunakan kotak kayu lokal. Budidaya kakao di Kabupaten Pidie Jaya dilakukan secara tradisional dan berkelanjutan oleh kelompok tani di Kecamatan Meureudu, Ulim, Trienggadeng, Bandar Dua, dan Meurah Dua. Tradisi gotong royong (meuseuraya) yang mengakar dalam budaya masyarakat turut membentuk pola pengelolaan kebun, pemanenan, dan pascapanen yang menjaga keseragaman mutu biji. Proses fermentasi dan pengeringan dilakukan secara alami di bawah sinar matahari, menghasilkan biji dengan kadar air maksimal 7% sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI 2323:2008). Kakao Pidie Jaya telah dikenal di pasar lokal dan regional dengan reputasi yang baik. Produk ini dijual dengan harga lebih tinggi dibandingkan daerah sekitarnya karena kualitas biji yang bersih, aroma kuat, dan warna yang menarik. Pemerintah Kabupaten Pidie Jaya bersama kelompok tani telah melakukan upaya peningkatan mutu dan promosi melalui berbagai kegiatan, seperti Gelar Teknologi Kakao Aceh dan Festival Produk Unggulan Kabupaten/Kota. Hubungan erat antara faktor alam (iklim, tanah, dan topografi) dengan faktor manusia (tradisi, pengetahuan lokal, dan sistem kerja kolektif) menjadikan Kakao Pidie Jaya sebagai produk khas yang memiliki karakter unik dan bernilai ekonomi tinggi. Berdasarkan hal tersebut, Kakao Pidie Jaya layak untuk mendapatkan perlindungan sebagai produk Indikasi Geografis (IG yang mencerminkan identitas dan reputasi Kabupaten Pidie Jaya di tingkat nasional maupun internasional).

