



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 031/E-IG/X/A/2024

DIUMUMKAN TANGGAL 14 OKTOBER 2024 - 14 DESEMBER 2024

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

DITERBITKAN BULAN OKTOBER 2024

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 031/E-IG/X/A/2024
DIUMUMKAN TGL 14 Oktober 2024 - 14 Desember 2024

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Merek
1	E-IG.10.2024.000024	22 Juli 2024	031/E-IG/X/A/2024	Ubi Madu Pasrujambe Lumajang

Jakarta, 14 Oktober 2024
Sub Koordinator Publikasi dan Dokumentasi



Aniah, S.T.
NIP. 197606112006042002

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan 22 Juli 2024

Tanggal Penerima 14 Oktober 2024

Data Pemohon

Nama Pemohon : PERKUMPULAN KELOMPOK TANI HARAPAN KITA
PASRUJAMBE LUMAJANG
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Dusun Krajan I RT 05 RW 02, Desa Pasrujambe, Kec. Pasrujambe,
Lumajang
Provinsi : JAWA TIMUR
Kab/Kota : KABUPATEN LUMAJANG
Kode Pos : 67361
Email : klapan.farm@gmail.com
Tlp/Fax : 081556810015

Data Kuasa

Nama Konsultan HKI :
Alamat :
Nomor Konsultan HKI :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Ubi Madu Pasrujambe Lumajang

Jenis Barang/Produk :

No	Jenis Barang
1	Ubi

Label Indikasi Geografis



Abstrak

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.), dalam bahasa Jawa dikenal sebagai tela atau ketela rambat dan dalam bahasa Madura disebut sabreng longghe', adalah tanaman umbi-umbian yang tergolong tanaman semusim (berumur pendek). Tanaman ini terdiri dari batang, ubi, daun, buah, dan biji, menjadikannya sangat bermanfaat. Ubi jalar dapat ditanam dengan mudah di lahan sawah maupun di lahan kering seperti tegalan sebagai tanaman palawija. Di Indonesia, ubi jalar adalah salah satu tanaman palawija sebagai sumber makanan pengganti saat musim paceklik maupun sebagai makanan pelengkap dalam usaha diversifikasi pangan selain nasi. Peranan umbi-umbian secara umum sebagai sumber pangan karbohidrat, pakan ternak dan bahan baku industri pengolahan makanan. Peran umbi-umbian semakin penting dan strategis dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia. Salah satu daerah di Indonesia yang menjadi salah satu wilayah pengembangan ubi jalar adalah Kabupaten Lumajang, Kecamatan Pasrujambe yang meliputi Desa Kertosari, Sukorejo, Pagowan, Jambekumbu, Jambearum, dan Pasrujambe, yang dipilih sebagai lokasi penanaman. Ubi jalar di Kecamatan Pasrujambe berasal dari varietas Bima Pasru dan Gatokaca, dengan luas lahan sekitar 600 hektar. Salah satu varietas ubi jalar yang terdapat di Kecamatan Pasrujambe dinamai Ubi Madu Pasrujambe Lumajang. Varietas tersebut telah terdaftar di direktorat Pusat Perlindungan Varietas Tanaman dan Perizinan Pertanian (PPVT) Kementerian Pertanian. Karena Ubi Madu Pasrujambe Lumajang memiliki keistimewaan dan karakteristik khas, maka diusulkan Indikasi Geografis oleh Kelompok Tani Harapan Kita Desa Pasrujambe. Tipe produk yang diusulkan berupa ubi jalar mentah dan ubi jalar yang dibakar dalam oven. Ubi Jalar Pasrujambe memiliki sifat khas fisik yang dihasilkan dari tanaman ubi jalar yang ditanam di dataran dengan ketinggian 500-800 meter di atas permukaan laut. Wilayah penghasil ubi jalar Pasrujambe meliputi Desa Kertosari, Sukorejo, Pagowan, Jambekumbu, Jambearum, dan Pasrujambe, yang dipilih sebagai lokasi penanaman. Ubi jalar di Kecamatan Pasrujambe berasal dari varietas Bima Pasru dan Gatokaca, dengan luas lahan sekitar 600 hektar. Ubi Jalar Pasrujambe memiliki ciri khas seperti warna daging dan kulit kuning keorenan, rasa lebih manis, serta tekstur lebih padat. Sifat khas dari Ubi Madu Pasrujambe Lumajang adalah warna kulit moderate orange yellow, warna daging pale yellow, bentuk umbi oblong, dan susunan pertumbuhan umbi yang terbuka. Rasa manis hanya akan diperoleh jika Ubi Bima Pasru dibakar dalam oven. Saat dibakar, ubi ini akan mengeluarkan madu, yaitu cairan karamel manis berwarna kecoklatan di antara kulit dan daging umbi. Secara organoleptik, Ubi Jalar Pasrujambe memiliki citarasa yang lebih manis dan tekstur lebih padat dibandingkan dengan ubi jalar dari wilayah lain. Citarasa ini dipengaruhi oleh topografi dan karakteristik wilayah yang berada di lereng Gunung Semeru.

