



BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS

SERI-A

No 018/E-IG/V/A/2025

DIUMUMKAN TANGGAL 8 MEI 2025 - 8 JULI 2025

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

DITERBITKAN BULAN MEI 2025

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

BERITA RESMI INDIKASI GEOGRAFIS 018/E-IG/V/A/2025
DIUMUMKAN TGL 8 Mei 2025 - 8 Juli 2025

No.	Nomor Permohonan	Tanggal Permohonan	Nomor	Nama Indikasi Geografis
1	E-IG.26.2023.000019	6 Desember 2023	018/E-IG/V/A/2025	Bawang Goreng Palu

Jakarta, 8 Mei 2025
Tim Kerja Publikasi, Dokumentasi dan Pelayanan Teknis



NIP. 197606112006042002

PERMOHONAN PENDAFTARAN
INDIKASI GEOGRAFIS

Tanggal Pengajuan : 6 Desember 2023
Tanggal Penerima : 8 Mei 2025

Data Pemohon

Nama Pemohon : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Bawang Goreng Palu
Kewarganegaraan : WNI
Negara : Indonesia
Alamat : Jl. Undata No. 3
Provinsi : Sulawesi Tengah
Kab/Kota : Kota Palu
Kode Pos : 94234

Data Kuasa/Konsultan

Nama :
Alamat :

Data Indikasi Geografis

Nama Indikasi Geografis : Bawang Goreng Palu
Label Indikasi Geografis



Abstrak

Di Provinsi Sulawesi Tengah, khususnya di Lembah Palu terdapat komoditas bawang merah unggul lokal daerah yang sudah cukup dikenal sebagai sumber bahan baku pembuatan bawang goreng yang dikenal sangat khas dibandingkan dengan bawang merah lain yang ada di tanah air. Menurut penuturan beberapa tokoh masyarakat bahwa jenis bawang merah lokal Palu sudah dibudidayakan secara turun temurun sejak jaman sebelum kemerdekaan. Jenis bawang merah ini secara umum mirip dengan jenis bawang merah pada umumnya yaitu membentuk umbi dengan warna yang agak merah muda keputih-putihan. Secara khusus ada dua jenis bawang lokal Palu dan masyarakat Sulawesi Tengah (suku kaili) memberikan nama untuk jenis yang pertama adalah bawang “papaya” atau bawang “tasima” dan jenis kedua adalah bawang “batu” atau “tatua” yaitu bawang merah dengan umbi berwarna keputih-putihan. Namun jenis bawang “Papaya” atau bawang “Tasima” sudah tidak ditemukan lagi di Masyarakat, sedangkan jenis bawang “Batu” atau “Tatua” hingga kini berkembang di masyarakat yang terbagi dua jenis varietas yaitu bawang “Tatari” dan “Lambeka”, selanjutnya dalam pelepasan varietas Bawang Merah “Lambeka” diberi nama Bawang Merah Lembah Palu. Jika dibandingkan dengan jenis bawang lainnya di Indonesia, jenis bawang merah lokal Lembah Palu “batu” atau “tatua” sangat baik sebagai bahan baku pembuatan bawang goreng dengan aroma yang khas, tekstur yang padat, rasanya gurih dan tahan dalam penyimpanan setelah digoreng. Jenis bawang batu Lambeka inilah yang saat ini berkembang sangat baik di Lembah Palu (meliputi wilayah administrasi Kota Palu, Kabupaten Sigi dan Kabupaten Donggala) sebagai bahan baku utama pembuatan bawang goreng Palu. Mengingat hasil olahan Bawang Goreng Palu telah memiliki reputasi baik di pasar lokal, nasional maupun internasional, maka Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Bawang Goreng Palu bertekad untuk menjaga mutu prima Bawang Goreng Palu sesuai dengan yang tertera dalam dokumen deskripsi yang disertakan pada saat pengajuan usulan pendaftaran perlindungan Indikasi Geografis.

