

Indikasi Geografis GARAM AMED BALI



I Nengah Suanda

Ketua Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Garam Amed Bali

Garam Amed Bali

- Terdaftar IG* No. ID G 000000038 pada 23 Desember 2015
- Pembuatan unik dan khas, turun temurun sejak abad ke-15
- Kandungan NaCl 95-96%, cemaran logam tidak terdeteksi
- Karakteristik: bersih, sedikit benda asing, aroma enak, lunak, kering, mudah larut, asin kuat, dan tidak ada rasa lain
- Termasuk garam *specialty/premium* atau garam *gourmet*



Amed Salt - Bali

* Indikasi Geografis (IG) adalah suatu tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang dan/atau produk yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia, atau kombinasi dari kedua faktor tersebut memberikan reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu pada barang dan/atau produk yang dihasilkan.



Pembuatan Garam Amed Bali



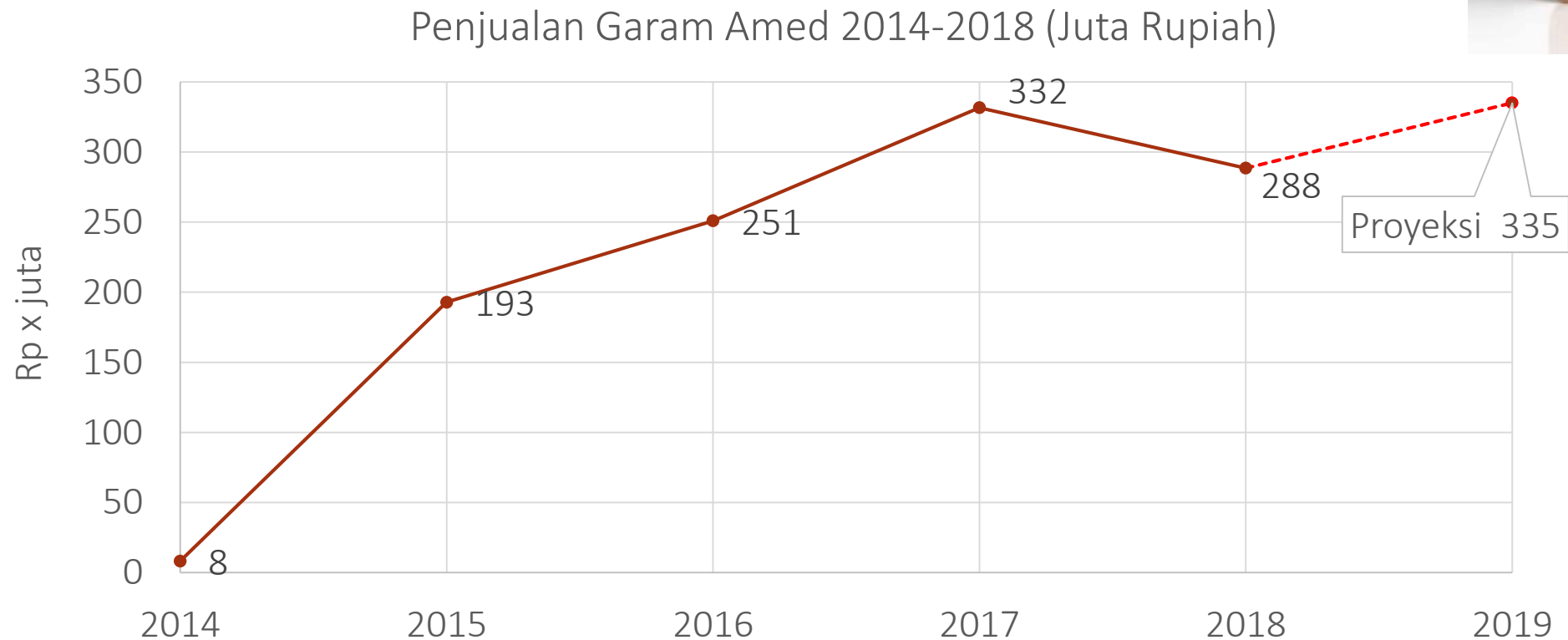
Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Garam Amed Bali

- Lembaga dibentuk untuk pengajuan permohonan IG kepada DJKI, KemenhukHAM
- Berdasarkan musyawarah pelaku usaha Garam Amed Bali dan pemerintah Kab. Karangasem
- Dikukuhkan Bupati Karangasem pada Maret 2015
- MPIG Garam Amed Bali dalam proses membentuk Koperasi Serba Usaha (KSU) MPIG Garam Amed Bali



Apa yang terjadi setelah IG?

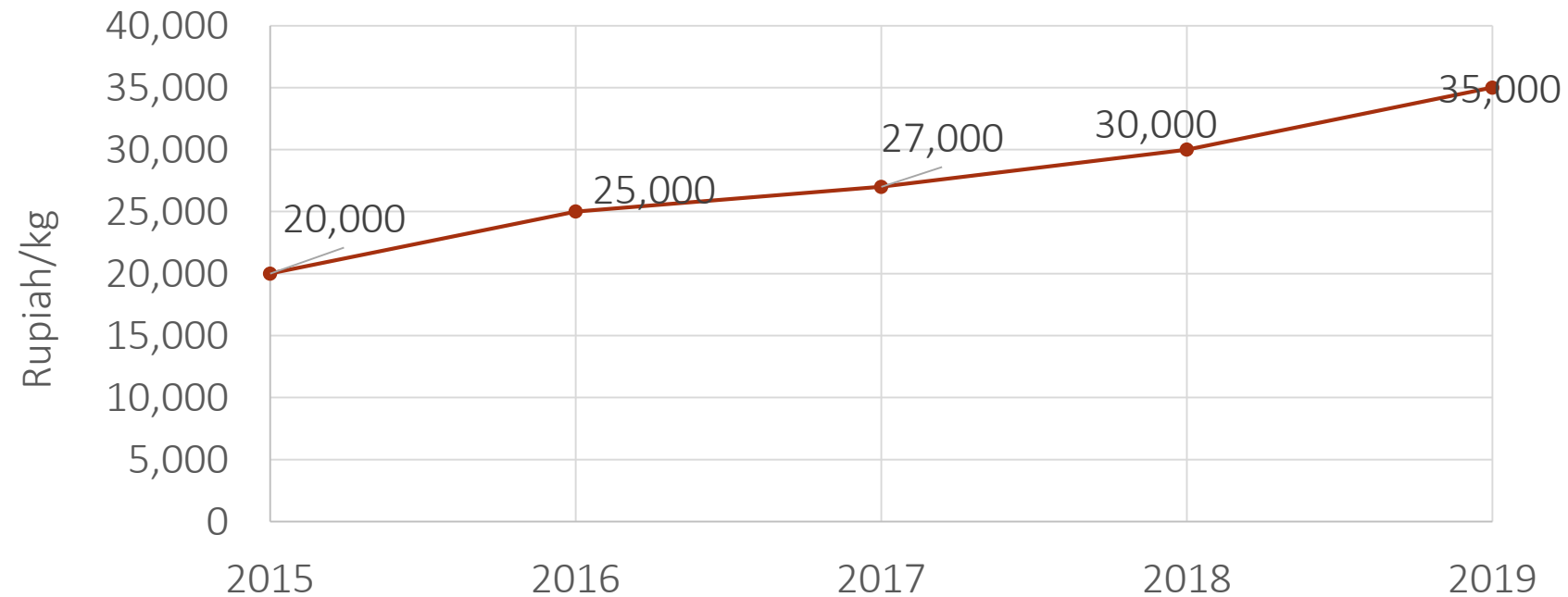
- Penjualan selama 2014-2018 meningkat



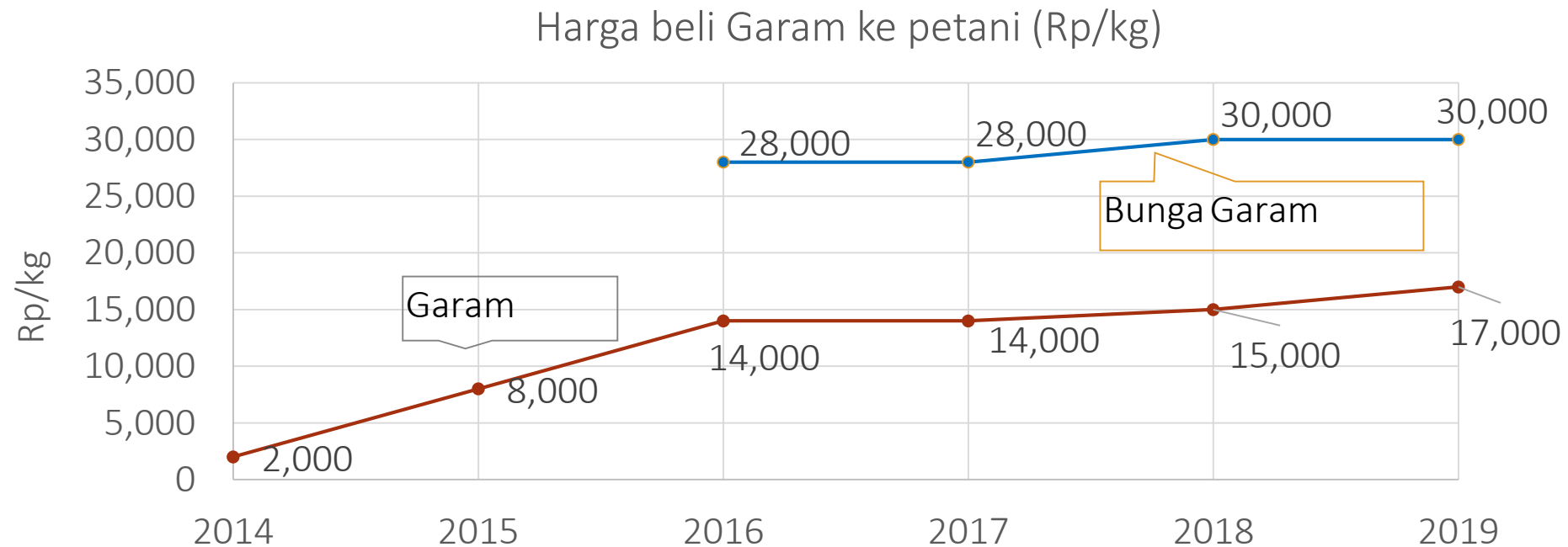
- Harga jual meningkat dari Rp4.000 per kg pada 2014, setelah IG Rp20.000 per kg, kini Rp35.000 per kg



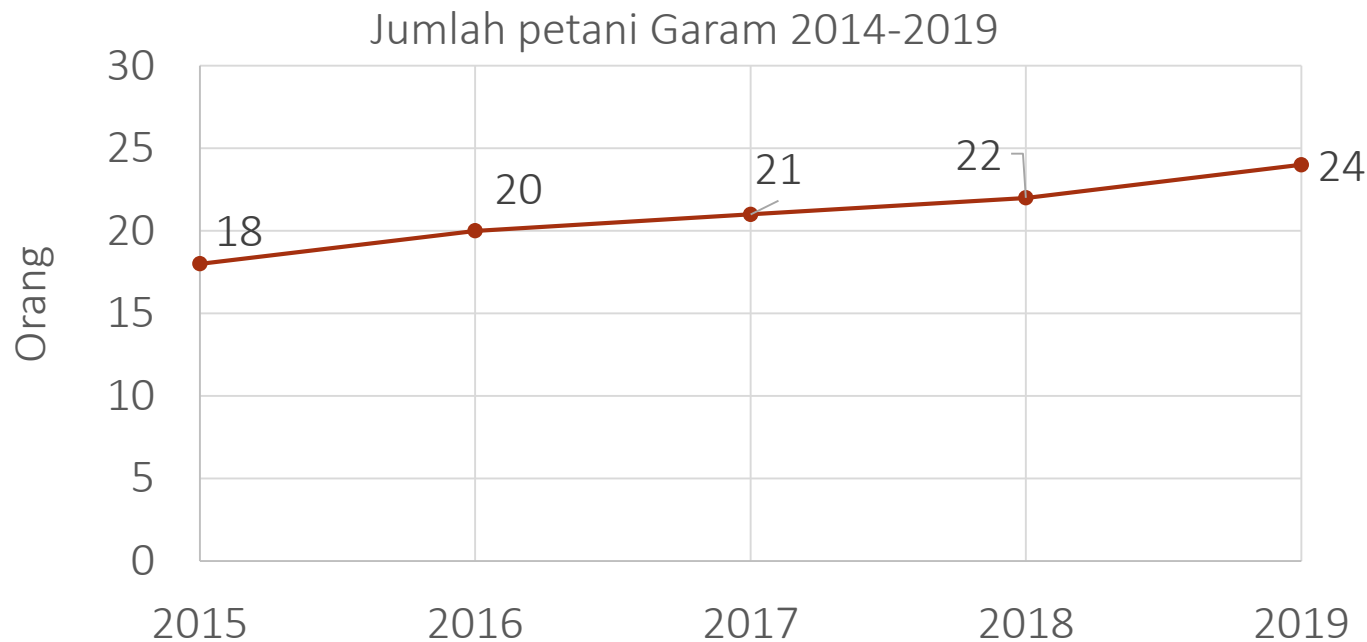
Harga jual rata-rata Garam 2014-2019



- Produk utama: Garam dan Bunga Garam
- Bunga Garam mulai tahun 2016 setelah kunjungan ke Gu  rlande, Perancis, tempat pembuatan garam IG terkenal dari Perancis
- Harga beli ke petani meningkat



- Jumlah petani Garam meningkat
- Petani Garam sempat berhenti karena harga jual rendah, mahalnnya alat produksi
- Pendapatan petani meningkat (menyekolahkan anak, beli motor, dan lain-lain)



Amed Salt - Bali

Pembelajaran



- Sertifikat IG merupakan langkah awal, bukan tujuan akhir!
- Tujuan akhir: sertifikat IG memberikan nilai tambah sehingga penjualan & keuntungan meningkat dan memberikan kontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat
- Lambang IG = jaminan mutu, keaslian, kekhasan, keunikan
- MPIG dan petani Garam harus terus konsisten memberikan jaminan tersebut sesuai standar di Buku Spesifikasi
- Bantuan modal, pelatihan teknis dan penguatan organisasi dari berbagai pihak bermanfaat untuk meningkatkan produksi, mutu, tata kelola usaha, pemasaran & penjualan
- Apakah kenaikan penjualan karena IG atau faktor-faktor lain? Perlu kajian!

Rencana 2019-2021



- Mendaftarkan Garam Amed Bali ke IG Swiss/Eropa (dalam proses), diharapkan 2020
- Persiapan untuk masuk ke pasar ekspor
- Pembangunan Amed Salt Center (tempat promosi dan penjualan ritel)
- Investasi rumah produksi (pengeringan, sortir, pengemasan, penyimpanan)
- Perluasan area produksi dengan sistem tertutup (rumah kaca) *
- Efisiensi proses produksi, kontrol kualitas & keterunutan: sistem teknologi informasi
- Variasi produk (Garam dengan perisa bawang putih, cabe, bunga-bunga)
- Pengelolaan usaha dan keuangan, laporan keuangan yang diaudit

* Telah diajukan perubahan isi Buku Spesifikasi terkait proses pembuatan Garam secara terbuka dan tertutup



Festival Garam Amed

Amed, Karangasem, Bali

—•••••—
Tour pembuatan garam
Demo memasak
Festival kuliner dan spa garam Amed
Penjualan garam Amed
Pameran foto
Lomba Perahu/Jukung

—•••••—
3 — 19 Oktober 2019

—•••••—
Tempat
Amed Salt Center
Jl. I Ketut Natih, Purwa Kerthi,
Abang, Karangasem, Bali

Garam dengan cita rasa khas dan unik dibuat di pesisir Amed Bali dengan cara tradisional secara turun temurun sejak abad ke-15

*Supported by Indonesian-Swiss Intellectual Property Project
Certified Indonesian Geographical Indication product*



Amed Salt Festival

Amed, Karangasem, Bali

—•••••—
Salt harvesting tour
Cooking demo
Food and spa festival using Amed salt
Amed salt sales
Photo exhibition
Jukung boat race

—••~•~•~•—
3 — 19 October 2019

—••~•~•~•—
Venue
Amed Salt Center
Jl. I Ketut Natih, Purwa Kerthi,
Abang, Karangasem, Bali

Sea salt with distinctive and unique taste harvested from the coastal area of Amed using traditional methods for generations since 15th century

*Supported by Indonesian-Swiss Intellectual Property Project
Certified Indonesian Geographical Indication product*

Festival Garam Amed

3 - 19 Oktober 2019

Tempat

Amed Salt Center

Jl. I Ketut Natih, Purwa Kerthi, Abang,
Karangasem, Bali



Garam dengan cita rasa khas dan unik dibuat di pesisir Amed Bali dengan cara tradisional secara turun temurun sejak abad ke-15

3 Okt

16.00 - 17.00

Panen garam bersama

3 - 5 Okt

11.00 - 13.00

Demo memasak oleh Blue Earth Village, Warung Enak, Amed Resto, The Griya, dan lainnya

6 & 12 Okt

10.00 - 14.00

Lomba perahu Jukung

3 - 19 Okt

09.00 - 10.00 &
16.00 - 17.00

Tour pembuatan garam Amed (pagi & petang)

10.00 - 18.00

Pameran foto garam Amed

10.00 - 21.00

Penjualan garam Amed

11.00 - 21.00

Festival kuliner & spa garam Amed di resto, hotel, spa seputar Amed

Amed Salt Festival

3 - 19 October 2019

Venue

Amed Salt Center

Jl. I Ketut Natih, Purwa Kerthi, Abang,
Karangasem, Bali



Sea salt with distinctive and unique taste harvested from the coastal area of Amed using traditional methods for generations since 15th century

3 Oct

04.00 pm - 05.00 pm

Grand salt harvest

3 - 5 Oct

11.00 am - 01.00 pm

Cooking demo by Blue Earth Village, Warung Enak, Amed Resto, The Griya, and more

6 & 12 Oct

10.00 am - 02.00 pm

Jukung boat race

3 - 19 Oct

09.00 am - 10.00 am &
04.00 pm - 05.00 pm

Salt harvesting tour (morning & afternoon)

10.00 am - 06.00 pm

Amed salt photo exhibition

10.00 am - 09.00 pm

Amed salt sales

11.00 am - 09.00 pm

Food and spa festival using Amed salt in restaurants, hotels, spas around Amed



TERIMA KASIH

MPIG Garam Amed Bali

Amed Salt Center

Jl. I Ketut Natih, Purwa Kerthi, Abang, Karangasem, Bali

www.mpiggaramamedbali.com

mpig.garamamed@gmail.com

Telp. 0819 3645 1718