

MPIG Garam Amed Bali

I Nengah Suanda

Ketua
Masyarakat Perlindungan
Indikasi Geografis
Garam Amed Bali





Bagian 01

Sertifikat Indikasi- Geografis

Milestone Indikasi-Geografis MPIG Garam Amed Bali

Mahasiswa berkunjung
dan **mengenalkan**
tentang indikasi-
geografis

2013

Perwakilan petani
Garam Amed diundang
untuk **studi banding ke**
Prancis

2015

Ijin **koperasi** MPIG
Garam Amed resmi
dikeluarkan

2010

ISIP mengutus
mahasiswa untuk
melakukan **studi**
lebih lanjut tentang
Garam Amed

2014

Pengurusan indikasi-
geografis (Juni), dan
dikeluarkannya ijin
indikasi-geografis
(Desember)

2019

Indikasi-Geografis Garam Amed Bali

Eksklusivitas geografis

Keunikan unsur dan kandungan tanah di wilayah Amed menjadi sebuah nilai diferensiasi, yang meskipun dibuat dengan cara yang sama ditempat yang berbeda, hasil dan rasa garam akan menjadi berbeda. Sehingga Garam Amed hanya bisa diproduksi di Amed



SERTIFIKAT INDIKASI-GEOGRAFIS

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek dan Peraturan Pemerintah No. 51 Tahun 2007 tentang Indikasi-Geografis, memberikan Hak Indikasi-Geografis kepada :

Nama dan Alamat Pemilik Indikasi-Geografis : Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG)
Garam Amed Bali
Banjar Dinas Lebah, Desa Purwakerti, Kecamatan Abang
Kabupaten Karangasem, Bali

Untuk Indikasi-Geografis dengan Nama : GARAM AMED BALI

Nama Produk : Garam, Bunga Garam

Tanggal Penerimaan : 12 Juni 2015

Nomor Pendaftaran : ID G 000000038

Tanggal Pendaftaran : 23 Desember 2015

Perlindungan Hak Indikasi-Geografis tersebut diberikan selama karakteristik khas dan kualitas yang menjadi dasar bagi perlindungan atas Indikasi-Geografis tersebut masih ada. Sertifikat Indikasi-Geografis dilampiri dengan buku persyaratan yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Prof. Dr. Ahmad M. Ramli, SH., MH., FCBArb.
NIP. 196107041987011001

Manfaat Indikasi-Geografis

Sertifikat Indikasi-Geografis merupakan langkah awal dan bukan tujuan akhir!

Memberikan **nilai tambah**, sehingga terjadi peningkatan penjualan dan keuntungan serta berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat

Logo Indikasi-Geografis merupakan jaminan atas mutu, keaslian, ke-khas-an, serta keunikan dari sebuah produk



MPIG dan para petani Garam Amed secara konsisten memberikan **jaminan** sesuai dengan standar yang tercantum pada Buku Spesifikasi

Bantuan modal, pelatihan teknis, dan penguatan organisasi dari berbagai pihak yang pada akhirnya bermanfaat dalam upaya **peningkatan produksi, mutu, tata kelola usaha, serta pemasaran dan penjualan**



YouTube^{ID}



I Nengah Suanda

Ketua MPIG Garam Amed Bali

GARAM AMED - CERITA DIBALIK INDIKASI GEOGRAFIS

Sosialisasi Indikasi-Geografis

MPIG Garam Amed turut serta memberikan informasi terkait pengalaman sebelum dan setelah mendapatkan sertifikat Indikasi-Geografis melalui konten YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=KynphNACSJ0>

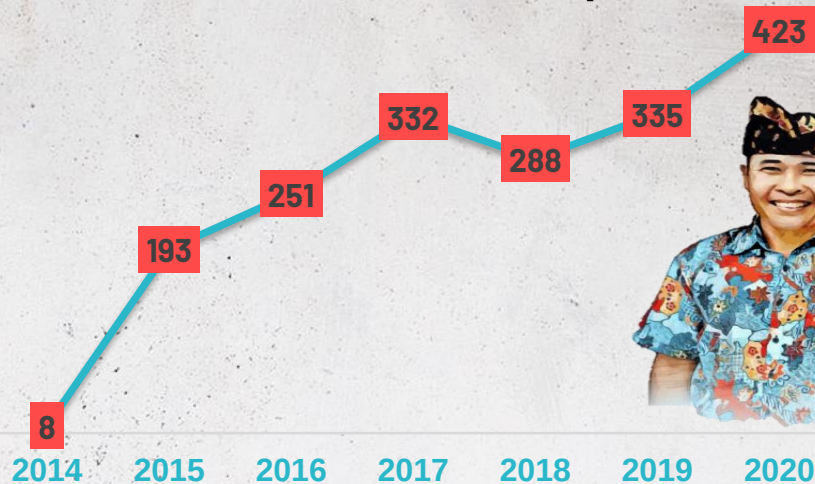
Dampak Indikasi-Geografis

- 01** Terjadinya peningkatan penjualan selama 2014-2018
- 02** Harga jual meningkat, dari 4.000 per kg pada 2014, setelah IG menjadi 20.000 per kg, dan 50.000 pada 2021
- 03** Varian produk bertambah: garam dan bunga garam
- 04** Varian bunga garam mulai dibuat setelah studi banding ke Guérande, Prancis
- 05** Harga beli ke petani meningkat
- 06** Jumlah petani kembali meningkat
- 07** Pendapatan petani meningkat (mampu menyekolahkan anak, beli motor, dan lainnya)

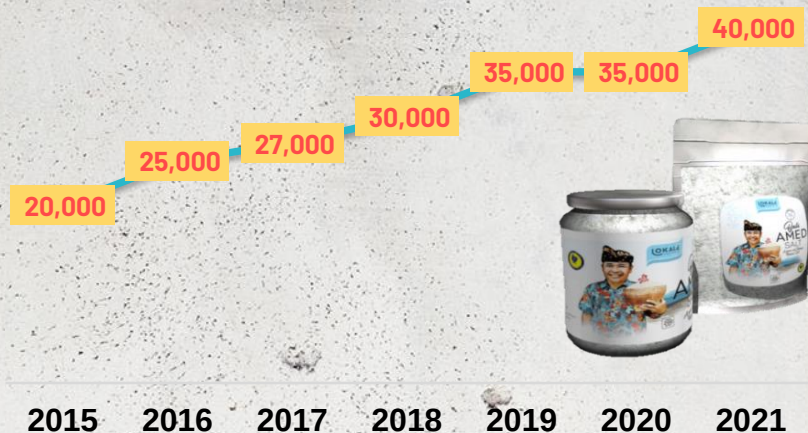


Perkembangan Penjualan Garam Amed Bali

**Penjualan Garam Amed 2014 - 2020
(dalam Juta Rupiah)**

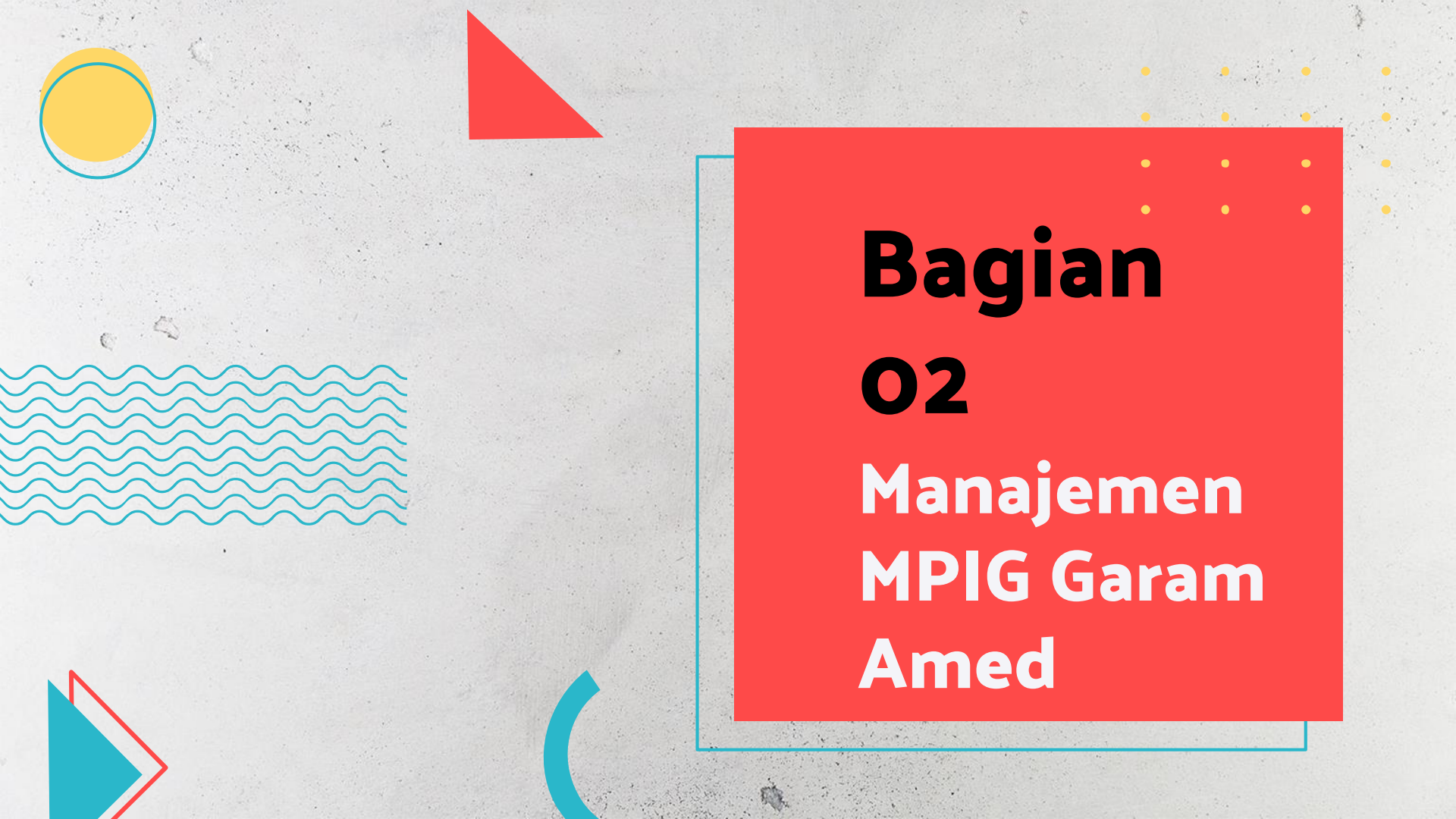


**Harga jual rata-rata Garam Amed Bali
2015 - 2021**



Garam terbaik untuk mitra terbaik!





Bagian 02 Manajemen MPIG Garam Amed

Pilihan menjadi badan usaha berbentuk koperasi



- 01 Penguatan kelembagaan menjadi badan hukum
- 02 Memudahkan akses terhadap pendanaan
- 03 Memberikan rasa aman dan memperkuat ikatan diantara anggota

Fungsi Manajemen MPIG Garam Amed Bali





01

Perencanaan

Meningkatkan
kesejahteraan anggota
secara ekonomi dan
menghilangkan
kesenjangan secara
sosial

02

Pengorganisasian

1. **Fungsi Operasional:** peningkatan serta kontinuitas higienitas produk dan kapasitas produksi
2. **Fungsi Keuangan:** pemahaman terhadap literasi finansial dan tata kelola administrasi keuangan
3. **Fungsi Pemasaran:** perluasan distribusi pasar potensial dan optimisasi media promosi (tradisional & digital)
4. **Fungsi Sumber Daya Manusia:** peningkatan kemampuan kerja dan kapabilitas pengurus koperasi



03

Implementasi 2019-2021



1. Pengembangan **rumah produksi** (sentral pengeringan, sortir, pengemasan, dan penyimpanan)
2. **Perluasan** area produksi dengan sistem tertutup (rumah kaca)
3. **Efisiensi** proses produksi, quality control, adopsi dan implementasi teknologi
4. **Tata kelola** pencatatan transaksi dan laporan keuangan
5. Pembangunan **Amed Salt Center** (sentral promosi dan penjualan ritel)
6. Perluasan prospek konsumen potensial
7. Mendaftarkan Garam Amed Bali **ke IG Swiss/Eropa** (masih dalam proses)
8. Akses untuk menembus pasar **ekspor**
9. **Variasi produk**, misal: garam dengan perisa bawang putih, cabai, ataupun bunga)
10. Training dan pelatihan bagi pengurus dan anggota

04

Pengawasan



1. **Fungsi pengawasan internal** dilakukan oleh badan pengawas koperasi MPIG Garam Amed
2. **Fungsi pengawasan eksternal** dilakukan oleh beberapa instansi terkait, seperti Kementerian Kelautan dan Perikanan, Dinas Koperasi dan UMKM, serta Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan

Kandungan Garam Amed – Hasil uji laboratorium



96%

NaCl

Tingkat kadar asin

744,21/100 mg

Magnesium

Mineral penting bagi tubuh; tulang, saraf, otot, dan lambung



528,21/100 mg

Calcium

Mineral penting bagi gigi, tulang, darah, saraf, dan otot

4,98%

Iodine

Yang dihasilkan secara alami; tanpa ditambahkan



Keunikan proses produksi dengan menggunakan bahan-bahan alami menyebabkan Garam Amed memiliki rasa asin yang keras, namun cepat laruh di lidah. Teksturnya gurih, tetapi tidak menyebabkan rasa pahit meskipun takarannya berlebihan.

Marketing dan Kerjasama



<http://mpiggaramamedbali.com/>



@garam.amedbali
@amedsalt_bali



mpig.amedbali@gmail.com



Garam Amed Bali MPIG
Channel



<http://mpigamedchannel.medium.com>



MPIG Amed Bali



Amed Salt Bali



[mpig.amed](https://www.mpig.amed.com)

Terima kasih!



I Nengah Suanda

+62 81 936 451 718

suandagaramamedbali@gmail.com