

# PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDIKASI GEOGRAFIS GULA AREN KABUPATEN KOTABARU

*by Suprpto Suprpto*

---

**Submission date:** 18-Apr-2023 09:45AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2067902795

**File name:** LAPPEL\_IG\_GULA\_HABANG\_KOTABARU.pdf (3.03M)

**Word count:** 11831

**Character count:** 74892

**Bappeda Kabupaten Kotabaru**  
Provinsi Kalimantan Selatan

**LAPORAN AKHIR**

**PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN  
INDIKASI GEOGRAFIS GULA AREN  
KABUPATEN KOTABARU**



**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**2022**



PEMERINTAH KABUPATEN KOTABARU  
**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**

Alamat : Jalan Gasingmangraja No. 01 Pulau Laut Sigam Kotabaru - Kalimantan Selatan 72111  
Web : <http://bappeda.kotabarakab.go.id> email : [bappeda.kabkotabaru@gmail.com](mailto:bappeda.kabkotabaru@gmail.com)

Kotabaru, 2 Maret 2022

Nomor : 073/157/LITB BAPPEDA  
Sifat : Segera  
Lampiran: 8 (Delapan) Rangkap  
Hal : Penawaran Penyusunan  
Dokumen Penelitian Pengembangan

Kepada  
Yth. **Ketua LPPM**  
Universitas Lambung Mangkurat  
di-  
Banjarmasin

Dalam rangka pelaksanaan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Kotabaru Tahun Anggaran 2022 dengan ini kami sampaikan pengantar untuk penyusunan Dokumen dan Pengembangan/Kajian oleh Fakultas Hukum ULM, meliputi :

1. Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Gula Aren Kabupaten Kotabaru.
2. Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Lada Pulau Sabuku Kabupaten Kotabaru.
3. Komunitas Adat Terpencil Sungai Durian Kabupaten Kotabaru.

Dengan penjelasan pekerjaan sebagaimana kami sampaikan dalam Dokumen perencanaan (Kerangka Acuan Kerja dan Rencana Anggaran Biaya) Terlampir. Selanjutnya kami mengharapkan dapat segera dilakukan penunjukan TIM Pelaksana Kerja yang mana Tim dimaksud dimintakan untuk melampirkan proposal penawaran. Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenannya kami ucapkan terima kasih.



Kepala Bapperda,

*Rurien Srihadjanti*  
Ir. Rurien Srihadjanti, M.M.  
NIP. 19680428 188303 2 008  
Pembina Utama Madya (IV/c)

Tembusan:

1. Bapak Sekretaris Daerah di Kotabaru
2. Bapak Rektor ULM di Banjarmasin.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jl. Brigjen H. Hasan Basry Kotak Pos 219 Banjarmasin 70123  
Telp/Fax : (0511) 3306240  
Laman : <http://lppm.ulm.ac.id>

**SURAT PENUGASAN**

**Nomor : 39/UN8.2/PP/2022**

Berdasarkan surat penawaran Bappeda Kabupaten Kotabaru Nomor 073/157/LITB.BAPPEDA, tanggal 2 Maret 2022, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat dengan ini menugaskan saudara yang disebut namanya dibawah ini:

Untuk dan sebagai pelaksana :

1. Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Gula Aren Kabupaten Kotabaru:
  - Ketua Peneliti : Dr. Suprpto, S.H., M.H.
  - Anggota Peneliti :
    1. Dr. Achmad Faishal, S.H., M.H.
    2. Uyu Seismana, ST., MT.
    3. Teddy Permama, S.T, M.T.
    4. Indah Ramadhany, S.H., M.H.
    5. Hanani Fadillah, S.Kom
2. Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Lada Pulau Sebuku Kabupaten Kotabaru:
  - Ketua Peneliti : Dr. Sapudin, S.H., M.H.
  - Anggota Peneliti :
    1. Ahmad Rifani, S.E., M.M.
    2. Rahman Farisi, ST., MT.
    3. MH. Akbar, WH S.E.
    4. Muhammad Eldy, S.H.
    5. Muhammad Rizky Anugerah, S.Kom.
3. Kajian Komunitas Adat Terpencil Sungai Durian Kabupaten Kotabaru:
  - Ketua Peneliti : Dr. Achmad Faishal, S.H., M.H.
  - Anggota Peneliti :
    1. Dr. Suprpto, S.H., M.H.
    2. Ahmad Rifani, S.E., M.M.
    3. Indah Ramadhany, S.H., M.H.
    4. Jayadi Ilhami Nurhasani, S.H.
    5. Hanani Fadillah, S.Kom.

Demikian surat penugasan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 9 Maret 2022  
Ketua,



*[Handwritten Signature]*  
Denang Biyatmoko  
NIP. 196805071993031020





## SURAT PERJANJIAN KERJASAMA

(KONTRAK KERJASAMA)



Antara

**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
KABUPATEN KOTABARU  
(BIDANG PENELITIAN PENGEMBANGAN DAN DATA)**

Dengan

**FAKULTAS HUKUM  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

Nomor : 01/LITB.BAPPEDA  
Nomor : 1541/UN8.1.11/KS/2022

Tentang

**PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDIKASI GEOGRAFIS (IG)  
GULA HABANG KOTABARU**

Pada hari ini **Senin** tanggal **Dua Puluh Satu** bulan **Maret** Tahun **Dua Ribu Dua Puluh Dua**, kami yang bertanda tangan dibawah ini :

1. **Rachmat Hidayat, ST.,MS.** : Jabatan Kepala Bidang Penelitian Pengembangan dan Data Bappeda Kabupaten Kotabaru selaku Kuasa Pengguna Anggaran Kegiatan Penelitian dan Pengembangan Bidang Ekonomi dan Pengembangan berdasarkan surat keputusan Kuasa Pengguna Anggaran No:188.45/06/KUM/2022 Tanggal 11 Januari 2022. Selanjutnya disebut **PIHAK PERTAMA**.
2. **Dr. Suprpto, S.H., M.H.** : Jabatan Ketua Tim Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Gula Habang Kotabaru berdasarkan Surat Perugasan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat No. 39/UN8.2/PP/2022, alamat di Jalan Brigjen H. Hasan Basry-Banjarmasin-Kalimantan Selatan 70122. Selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.

Para pihak berdasarkan :

1. MOU antara Universitas Lambung Mangkurat dengan Pemerintah Kabupaten Kotabaru No. 004/UN8/KS/2020 tanggal 23 Maret 2020.
2. Surat Kepala Bappeda Kotabaru No. 073/157/LITB.BAPPEDA, tanggal 02 Maret Tentang Penawaran Penyusunan Dukumen Kajian Penelitian.

3. Surat Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat No. 39/UN8.2/PG/2022, Tanggal 9 Maret 2022 perihal Penugasan melaksanakan Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Gula Habang Kotabaru Tahun 2022.

Dengan ini menyatakan sepakat membuat perjanjian kerjasama pelaksanaan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan Bidang Ekonomi dan Pengembangan dengan ketentuan sebagai berikut :

#### **Pasal 1 PEMBERIAN TUGAS**

- 1.1 PIHAK PERTAMA dalam kedudukan seperti tersebut diatas menunjuk PIHAK KEDUA untuk melaksanakan pekerjaan Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi).
- 1.2 Apabila terdapat perbaikan dan penyempumaan dari PIHAK PERTAMA maka PIHAK KEDUA berkewajiban melaksanakannya sesuai yang tertera pada pasal 2.

#### **Pasal 2 JENIS PEKERJAAN**

Kegiatan pelaksanaan pekerjaan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) pasal (1) di atas meliputi hal-hal berikut :

- 2.1. Persiapan
- 2.2. Pengumpulan data skunder serta melaksanakan presentase awal
- 2.3. Melakukan survey data sosial ekonomi, pengambilan data lapangan dan data Lahan Tanaman Aren serta melakukan pengamatan
- 2.4. Melakukan pengolahan data untuk mengetahui karakteristik Indikasi Geografis dari Produk, dll
- 2.5. Melakukan penyusunan laporan antara Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi).
- 2.6. Penyusunan Laporan Akhir Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi) dan mempresentasikannya.

#### **Pasal 3 HAK DAN KEWAJIBAN PARA PIHAK**

- 3.1. Hak dan Kewajiban PIHAK PERTAMA :
  - a. Mengawasi dan memeriksa pekerjaan yang dilaksanakan oleh PIHAK KEDUA;
  - b. Meminta laporan-laporan secara periodik mengenai pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan oleh PIHAK KEDUA;
  - c. Membayar pekerjaan sesuai dengan harga kontrak yang telah ditetapkan kepada PIHAK KEDUA;
  - d. Memberikan data yang dibutuhkan oleh PIHAK KEDUA untuk kelancaran pekerjaan.
- 3.2. Hak dan Kewajiban PIHAK KEDUA :
  - a. Menerima pembayaran untuk melaksanakan pekerjaan sesuai dengan harga kontrak yang ditentukan dalam pasal 4 Surat Perjanjian ini;
  - b. Berhak meminta fasilitas-fasilitas dalam bentuk keperluan akan data dari PIHAK PERTAMA;
  - c. Membuat dan melaporkan pelaksanaan pekerjaan secara periodik kepada PIHAK PERTAMA;
  - d. Melaksanakan dan menyelesaikan pekerjaan sesuai dengan jadwal pelaksanaan pekerjaan yang telah ditetapkan dalam Surat Perjanjian ini;
  - e. Memberikan keterangan-keterangan yang diperlukan untuk pemeriksaan pelaksanaan yang dilakukan oleh PIHAK PERTAMA;
  - f. Menyerahkan hasil pekerjaan sesuai dengan jadwal penyelesaian pekerjaan

**Pasal 4**  
**HARGA KONTRAK PEKERJAAN**

- 4.1 Biaya pekerjaan Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi) adalah bersumber dari dana Anggaran pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) Kabupaten Kotabaru Tahun Anggaran 2022.
- 4.1. Jumlah harga Kontrak Pekerjaan tersebut dalam Pasal 1 adalah Rp629.758.000,- (Enam Ratus Dua Puluh Sembilan Juta Tujuh Ratus Lima Puluh Delapan Ribu Rupiah) sebagaimana disetujui oleh kedua belah pihak.

**Pasal 5**  
**JANGKA WAKTU PELAKSANAAN**

- 5.1 PIHAK KEDUA akan menyelesaikan pekerjaan Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi) dalam jangka waktu 90 hari kalender terhitung tanggal 22 Maret sampai dengan 19 Juni 2022.
- 5.1. PIHAK KEDUA harus mengajukan rencana kerja Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis (IG) Gula Habang Kotabaru (Kajian dan Sertifikasi) kepada PIHAK PERTAMA

**Pasal 6**  
**CARA PEMBAYARAN**

- 6.1. Biaya Pelaksanaan pekerjaan sebesar Rp593.122.000,- (Lima Ratus Sembilan Puluh Tiga Juta Seratus Dua Puluh Dua Ribu Rupiah) akan dibayarkan oleh PIHAK PERTAMA kepada PIHAK KEDUA dengan sistem Termijn sebagai berikut:
  - a. Terminj I, dengan peruntukkan Biaya Langsung Non Personil Rp.100.000.000,-(Seratus Juta Rupiah);
  - b. Terminj II, pelunasan Rp.493.122.000,- (Empat ratus sembilan puluh tiga juta seratus dua puluh dua ribu rupiah) setelah pekerjaan dinyatakan selesai dengan pemotongan Pajak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- 6.2. Pembayaran biaya sebagaimana dimaksud pada angka 6.1 ditransfer oleh PIHAK PERTAMA kepada PIHAK KEDUA melalui rekening :

Nama Bank : BNI  
Nama Rekening : LEMBAGA PENELITIAN UNLAM  
No Rekening : 0065950763

**Pasal 7**  
**BIAYA MATERAI DAN PAJAK**

- 7.1. Biaya Materai dalam perjanjian Kerjasama Kontrak ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab PIHAK KEDUA
- 7.2. Biaya pelaksanaan pekerjaan dokumen dimaksud seperti tercantum pada Pasal 6 ayat 1 di atas termasuk pajak PPN dan PPh (2%).

**Pasal 8**  
**PERSYARATAN DAN SPESIFIKASI TEKNIS**

- 8.1 Pelaksanaan pekerjaan sebagaimana dimaksud pasal 1 Surat Perjanjian ini harus mengacu kepada peraturan perundangan-undangan yang berlaku.

**Pasal 9  
DENDA DAN SANKSI**

- 9.1 Apabila penyerahan pekerjaan yang dimaksud tidak dilakukan pada waktu yang telah ditentukan dalam pasal 3 sehingga mengakibatkan keterlambatan pekerjaan maka PIHAK KEDUA dikenakan denda 1/1000 (satu permil) untuk tiap hari keterlambatan dengan jumlah denda setinggi-tingginya 5 % (lima persen) dari harga pekerjaan.
- 9.2 Alasan yang mengakibatkan keterlambatan pekerjaan maupun keterlambatan pembayaran diluar kemampuan kedua belah pihak diselesaikan secara musyawarah.
- 9.3 Kondisi diatas tidak berlaku dalam keadaan **Post Majure**.

**Pasal 10  
PERSELISIHAN**

- 10.1 Perselisihan bersifat teknis akan diselesaikan dalam bentuk musyawarah yang dihadiri PIHAK PERTAMA dan PIHAK KEDUA dan seorang dari yang dipilih dan disetujui bersama.
- 10.2 Perselisihan lainnya yang bersifat ancaman hukuman akan diselesaikan melalui Kantor ke Panitera Pengadilan Negeri Kotabaru.

**Pasal 11  
PENUTUP**

11. Surat perjanjian ini dibuat dan ditandatangani oleh kedua belah pihak pada hari tanggal dan tahun seperti tersebut diatas pada rangkap dua asli yang masing-masing dibubuhi materai secukupnya dan mempunyai kekuatan hukum yang sama; 1 (satu) dipegang PIHAK PERTAMA dan 1 (satu) dipegang PIHAK KEDUA.

**PIHAK PERTAMA**

Kabid. Penelitian, Pengembangan dan Data  
Selaku Kuasa Pengguna Anggaran



**Rachmat Hidayat, ST, MS**  
NIP. 19791127 200312 1 008

**PIHAK KEDUA**

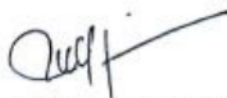
Ketua Tim Peneliti dan Pengembangan Indikasi  
Geografis Gula Habang Kotabaru,



**Dr. Suprpto, S.H., M.H.**  
NIP. 19810517 200501 1 001

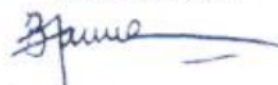
**MENGETAHUI,**

Kepala Bappeda Kabupaten Kotabaru



**Ir. Rurien Srihardjanti, MM**  
NIP. 19680428 1993303 2 008

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian  
Kepada Masyarakat ULM



**Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si**  
NIP. 19680507 199303 1 020



**Bappeda Kabupaten Kotabaru**  
Provinsi Kalimantan Selatan

## **LAPORAN AKHIR**

# **PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDIKASI GEOGRAFIS GULA AREN KABUPATEN KOTABARU**



**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**2022**

Hak cipta dilindungi

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM)**

**Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin - Provinsi Kalimantan Selatan**

Semua gambar bersumber dari dokumentasi Tim Penyusun kecuali dinyatakan sebaliknya. Gambar dan informasi pribadi apapun yang disebutkan dalam laporan ini ditampilkan atas persetujuan dari yang bersangkutan. Kami menggunakan materi tersebut untuk mendukung informasi yang kami butuhkan dan tidak digunakan untuk tujuan komersial.

**LAPORAN AKHIR**  
**PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDIKASI GEOGRAFIS**  
**GULA AREN KABUPATEN KOTABARU**



**Ketua Tim**  
**Dr. Suprpto, S.H., M.H.**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**2022**



## HALAMAN PENGESAHAN

<b>Judul</b>	:	Penelitian dan Pengembangan Indikasi Geografis Gula Habang Kotabaru.
<b>Ketua Peneliti</b>		
a. Nama Lengkap	:	Dr. Suprpto, S.H., M.H.
b. NIDN	:	0017058102
c. Jabatan Fungsional	:	Lektor Kepala
d. Program Studi	:	Ilmu Hukum
e. Nomor HP	:	081348147375
f. Alamat surel (e-mail)	:	suprpto@ulm.ac.id
<b>Anggota Peneliti 1</b>		
a. Nama Lengkap	:	Dr. Achmad Faishal, S.H., M.H.
b. NIDN	:	0015067505
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Lambung Mangkurat
<b>Anggota Peneliti 2</b>		
a. Nama Lengkap	:	Indah Ramadhany, S.H., M.H.
b. NIDN	:	0020078004
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Lambung Mangkurat
<b>Anggota Peneliti 3</b>		
a. Nama Lengkap	:	Uyu Scismana, S.T., M.T.
b. NIDN	:	0013107302
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Lambung Mangkurat
<b>Anggota Peneliti 4</b>		
a. Nama Lengkap	:	Teddy Permana Dewanto, S.T., M.T
b. NIDN	:	Dosen LB FH ULM
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Lambung Mangkurat
<b>Mahasiswa yang Terlibat</b>		
a. Nama Lengkap/NIM	:	Muhammad Reza Setiawan/1810211610006
b. Nama Lengkap/NIM	:	Achmad Bangsawan/2129215310091
<b>Tenaga Penunjang</b>		
a. Surveyor	:	Hanani Fadillah, S.Kom.
b. Surveyor	:	Jayadi Ilhami Hasani, S.H.
<b>Lama Penelitian</b>	:	3 (tiga) Bulan – Maret s/d Juni 2022
<b>Biaya Penelitian Keseluruhan</b>	:	Rp.593.122.000,00-
<b>Sumber Biaya</b>	:	Pemerintah Kabupaten Kotabaru
<b>Pos Anggaran</b>	:	DIPA Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah TA. 2022
<b>Jenis Pekerjaan</b>	:	Swakelola Dilimpahkan Pada Intansi Pemerintah Lainnya.



Disahkan,  
 Kepala PPM ULM,  
  
 Dr. Danang Biyatmoko, M.Si.  
 NIP. 196805071883031020

Banjarmasin, 20 Juni 2022

Ketua Peneliti,

Dr. Suprpto, S.H., M.H.  
 NIP. 198105172005011001



## **IDENTITAS DAN URAIAN UMUM**

### **PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian yang mengeksplorasi kekayaan intelektual dengan karakter kepemilikan yang kolektif-komunal yang disebut dengan Indikasi Geografis. Objek penelitian adalah Gula Aren Desa Tirawan Kecamatan Pulau Laut Sigam Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan.

Kepemilikan Indikasi Geografis sejalan dengan nilai dan realitas masyarakat Indonesia, tata kehidupannya yang melindungi hak-hak komunal lebih utama dibandingkan hak-hak individual, serta sesuai dengan kekayaan alam nusantara. Perlindungan IG menitikberatkan pada reputasi, kualitas dan karakteristik berupa tanah pada barang dan/atau produk dipengaruhi faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam dan manusia yang menunjuk pada daerah asal.

Indikasi Geografis bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat, konservasi wilayah, pemeliharaan dan praktik tradisi serta menjaga kearifan lokal warisan nenek moyang. Indikasi Geografis sebagai salah satu bentuk kekayaan intelektual yang memiliki keterkaitan dengan sumber daya alam, faktor manusia, faktor alam sebagai syarat wajib diberikan perlindungan. Oleh karena itu Pemerintah Daerah setempat memiliki kewajiban untuk berusaha mendaftarkan produk asal daerahnya yang dinilai memiliki pemenuhan persyaratan Indikasi Geografis.

Penelitian ini merupakan bentuk kerjasama antara Pemerintah Daerah Kabupaten Kotabaru dengan Universitas Lambung Mangkurat dan diharapkan memberikan hasil atau kontribusi prima bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Kotabaru dalam mengupayakan perolehan sertifikat Indikasi Geografis untuk produk Gula Aren Desa Tirawan.

## DAFTAR ISI

		Halaman
SAMPUL DEPAN .....		i
PENGESAHAN PENELITIAN .....		ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM .....		iii
DAFTAR ISI .....		iv
BAB I	PENDAHULUAN .....	1
	1.1 Latar Belakang .....	1
	1.2 Perumusan Masalah .....	2
	1.3 Tujuan Khusus .....	2
	1.4 Sasaran Yang Ingin Dicapai .....	2
	1.5 Lokasi Penelitian .....	3
	1.6 Capaian Riset (Luaran) .....	3
BAB II	DIMENSI PENELITIAN .....	5
	2.1 Tinjauan Pustaka .....	5
	2.2 Road Map Penelitian .....	8
	2.3 Kebaharuan Penelitian .....	12
BAB III	METODE RISET .....	13
	3.1 Tradisi Penelitian .....	13
	3.2 Metode Penelitian .....	13
	3.3 Sistematika Penulisan Laporan .....	17
BAB IV	PELAKSANAAN PENELITIAN .....	18
	4.1 Tim Penelitian .....	18
	4.2 Jangka Waktu Pelaksanaan .....	18
	4.3 Usulan Biaya .....	18
BAB V	PROGRES PELAKSANAAN PENELITIAN .....	19
	5.1 Kemajuan Kegiatan Di Lapangan .....	19
	5.2 Kendala Yang Dihadapi .....	39
BAB VI	PENUTUP .....	40
DAFTAR PUSTAKA .....		

# 1 BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Potensi Indonesia sangat besar sebagai produsen komoditi hayati bercirikan Indikasi Geografis (IG), namun berbanding terbalik dengan jumlah produk yang mendapatkan sertifikasi. Salah satu produk yang mendapatkan perhatian di Provinsi Kalimantan Selatan tepatnya di Kabupaten Kotabaru, Kecamatan Pulau Laut Sigam, Desa Tirawan adalah Gula Aren yang diproduksi oleh masyarakat setempat secara turun temurun sebagai tradisi kehidupan masyarakat lokal dengan penyebutan "Gula Habang<sup>1</sup>" atau yang dikenal secara umum dengan istilah "Gula Aren".

Faktor geografis daerah atau wilayah merupakan unsur penentu dari suatu barang yang akan memperoleh perlindungan IG.<sup>2</sup> Produk yang merupakan sumber daya alam merupakan komoditas mayoritas yang dilindungi menggunakan IG karena sangat dipengaruhi oleh faktor alam, faktor manusia atau kombinasi dari kedua faktor tersebut sehingga membentuk kualitas, reputasi, dan karakteristik komoditi atau produk. Adapun Produk Gula Aren Desa Tirawan mendapatkan perhatian atas dasar produksi yang alami dan memiliki kualitas dan kekhasan rasa, namun hal itu mesti melalui suatu penelitian untuk memberikan argumentasi bahwa hasil produk pangan ini memang layak diajukan untuk memperoleh sertifikat IG.

Hipotesis yang mengemuka saat ini mengenai Gula Aren Desa Tirawan adalah: "Gula Aren sebagai usaha turun temurun dari masyarakat desa Tirawan yang bersifat komunal". Tatanan kehidupan masyarakat desa yang menjadikan produksi Gula Aren sebagai penopang perekonomian antar satuan keluarga dalam satu desa tidak ada perbedaan dalam tatakelola lahan tanaman penghasil bahan baku dan proses pembuatan Gula Aren. Perbedaan dari masing-masing penduduk hanya pada kemampuan memproduksi dalam keseharian dan ada pula yang bergantung pada permintaan konsumen. Daripada itu berdasarkan hipotesis dimaksud memang masih

---

<sup>1</sup>Habang adalah istilah dalam tata bahasa masyarakat Kalimantan Selatan untuk menyebut warna merah.

<sup>2</sup>Lihat: Djulaeka. 2014. *Konsep Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual: Perspektif Kajian Filosofis HaKI Kolektif-Komunal*, Malang: Setara Press. Hlm. 3

menunjukkan adanya kearifan lokal yang menjadi penunjang reputasi, kualitas, dan kekhasan.

Pemerintah Daerah Kabupaten Kotabaru berpandangan penting untuk produk Gula Aren Desa Tirawan memperoleh sertifikat IG jangan sampai produk mereka dijual dengan label tidak dari daerah asalnya seiring dengan banyaknya pembajakan Kekayaan Intelektual (*unfair trade practice*). Pada prinsipnya Gula Aren Desa Tirawan memiliki potensi besar untuk mendukung sektor perdagangan Indonesia dengan negara-negara lain. Selain itu, saat ini Gula Aren telah menjadi komoditas yang mendunia bersaing dengan Gula Tebu dalam berbagai kebutuhan produk olahan kuliner. Kualitas dan kekhasan produk menjadi incaran berbagai konsumen di dunia dan dengan demikian tidak ada salahnya upaya yang dijalankan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Kotabaru untuk mengembangkan produk Gula Aren Desa Tirawan memperoleh sertifikat IG sebagai bentuk mendukung program Pemerintah dalam meningkatkan devisa dan perekonomian nasional.

## **1.2 Perumusan Masalah**

1. Apakah Gula Aren Desa Tirawan memiliki kualitas, reputasi, dan karakteristik produk ?
2. Bagaimana pengembangan potensi dari produk Gula Aren Desa Tirawan untuk memperoleh sertifikat IG ?

## **1.3 Tujuan Khusus**

Secara khusus penelitian ini ditujukan untuk menggali potensi daerah pada produk pangan lokal yang dapat dipasarkan tidak hanya dalam negeri melainkan pula manca negara dengan memiliki sertifikat IG.

## **1.4 Sasaran Yang Ingin Dicapai**

Sasaran dari penelitian ini adalah mengetahui dan mengemukakan fakta tentang produk Gula Aren Desa Tirawan melalui proses:

1. menemukan karakteristik;
2. mendeskripsikan lingkungan geografis serta faktor alam dan faktor manusia yang merupakan satu kesatuan dalam memberikan pengaruh terhadap kualitas atau karakteristik dari produk yang dihasilkan;
3. memetakan batas-batas daerah dan/atau peta wilayah yang dicakup oleh Indikasi Geografis untuk mendapat rekomendasi dari instansi yang berwenang;
4. Menarasikan uraian mengenai sejarah dan tradisi yang berhubungan dengan pemakaian Indikasi Geografis untuk menandai barang yang dihasilkan di daerah tersebut, termasuk pengakuan dari masyarakat mengenai Indikasi Geografis tersebut;
5. mendeskripsikan dan mendokumentasikan proses produksi, proses pengolahan, dan proses pembuatan yang digunakan sehingga memungkinkan setiap produsen di daerah tersebut untuk memproduksi, mengolah, atau membuat barang terkait;
6. memberdayakan potensi yang ada ditengah masyarakat Desa Tirawan untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan sertifikat IG;
7. menguji kualitas yang membedakan dengan produk daerah lain;
8. mendesain label yang digunakan sebagai label produk; dan
9. tersedianya hasil riset yang menunjukkan pemenuhan persyaratan IG.

### **1.5 Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian adalah Desa Tirawan Kecamatan Pulau Laut Sigam Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan.

### **1.6 Capaian Riset (Luaran)**

Riset ini direncanakan dengan capaian (luaran) berupa:

1. Hasil Penelitian;
2. Buku Profil Produk Gula Aren;
3. Buku SOP pembuatan Gula Aren yang akan dijadikan pedoman komunal;
4. Peta kawasan penghasil berupa rekomendasi dalam tata ruang;
5. Pedoman Pembentukan Kelembagaan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Gula Aren Desa Tirawan;

6. Surat rekomendasi dan peta wilayah yang sudah di sahkan oleh pemerintah daerah;
7. Rancangan Penetapan Bupati tentang Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan, kemudian status Badan Hukumnya dalam Akta Notaris;
8. Desain Label IG; dan
9. Dokumen Persiapan Pendaftaran IG Gula Aren Desa Tirawan.

## BAB II DIMENSI PENELITIAN

### 2.1 Tinjauan Pustaka

Indonesia merupakan negara yang memiliki kepentingan di bidang perdagangan, oleh karena itu ikut serta dalam keanggotaan *World Trade Organization* (WTO) serta meratifikasi persetujuan pendirian WTO dengan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan *Aggrement Estabilishing The World Trade Organization* (Persetujuan pembentukan organisasi perdagangan dunia). Ratifikasi tersebut membawa konsekuensi untuk membenahi ketentuan hukum mengenai kekayaan intelektual.

Sebagaimana dikemukakan oleh Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual, sebagai berikut:

"Kekayaan Intelektual berperan dalam memberikan perlindungan hukum atas kepemilikan karya intelektual baik yang bersifat komunal maupun personal yang merupakan basis pengembangan ekonomi kreatif. Pelindungan kekayaan intelektual karenanya menjadi bagian penting dalam pembangunan nasional ke depan dan berkontribusi secara signifikan dalam perkembangan perekonomian Nasional maupun Internasional. Indonesia sebagai negara berkembang harus mampu mengambil langkah-langkah yang tepat untuk dapat mengantisipasi segala perubahan dan perkembangan serta kecenderungan global sehingga tujuan nasional dapat tercapai. Salah satu langkah penting yang dilakukan adalah memasyarakatkan dan melindungi kekayaan intelektual."<sup>3</sup>

Salah satu bentuk dari melindungi kekayaan intelektual (KI) adalah IG yang berawal dari konsep *indications of source* atau *appellation of origins* yang telah ada sejak abad ke-14 di Perancis. Produk pertama kali mendapat perlindungan IG adalah keju *Roquefort*. Pada masa itu Raja Charles VI menganugerahi piagam kehormatan Kerajaan (*Royal Charter*) kepada masyarakat *Roquefort*, sehingga menjadi satu-satunya desa yang boleh memproduksi keju *Roquefort*. Berkaitan dengan hal tersebut, meskipun Perancis dikenal sebagai produsen minuman anggur, namun objek yang pertama kali mendapat perlindungan geografis adalah keju *Roquefort*.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup>DJKI Kemenkum HAM R.I. 2019. *Modul Kekayaan Intelektual Bidang Merek dan Indikasi Geografis*. Hlm. i

<sup>4</sup>Miranda Risang Ayu. 2006. *Memperbincangkan Hak Kekayaan Intelektual: Indikasi Geografis*. Bandung: PT. Alumni. Hlm. 3

Apabila mencermati <sup>1</sup> *Article 22 (2) TRIP's Aggrement: "In respect of geographical indications, members shall provide the legal means for interested parties to prevent"*. Ketentuan mengenai IG di dalam *TRIP's* membuka peluang bagi negara anggota untuk mengaturnya dalam hukum nasional. Namun tidak dijelaskan lebih lanjut mengenai bentuk perlindungan sampai sekarang ini. Intinya belum ada keseragaman di antara negara-negara anggota termasuk mengenai jangka waktu perlindungan, kepemilikannya, maupun sistem hukum perlindungan.<sup>5</sup>

Dasar Hukum Indikasi Geografis saat ini, yaitu :

1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016, tentang Merek dan Indikasi Geografis;
2. Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2007, tentang Indikasi Geografis/Peraturan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor 12 Tahun 2019 tentang Indikasi Geografis.

Menurut Mieke Yustia Ayu Ratna Sari:

<sup>1</sup> "Dasar hukum yang mengatur IG selain diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek. IG juga diatur dalam Undang-Undang Nomor 29 Tahun 2014 tentang Perkebunan. Meskipun apa yang diatur dalam Undang-Undang tidak menyebutkan secara spesifik mengenai IG namun memiliki korelasi dengan produk IG yang sebagian besar berasal dari hasil perkebunan. Peraturan perundang-undangan lain yang berhubungan dengan IG diantaranya Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2009 tentang Perlindungan Wilayah Geografis Penghasil Produk Perkebunan Spesifik Lokasi."<sup>6</sup>

Lebih lanjut Mieke mengemukakan, bahwa:

<sup>1</sup> "Di tingkat daerah juga diadakan dasar hukum mengenai perlindungan kekayaan intelektual asli daerah, seperti halnya di Provinsi Lampung dengan Perda Nomor 4 Tahun 2016 tentang Perlindungan Kekayaan Intelektual Masyarakat Lampung, di Papua dengan Perda khusus Provinsi Papua Nomor 19 Tahun 2008 tentang Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual Orang Asli Papua, di Provinsi Jawa Barat dengan Perda Nomor 5 Tahun 2016 tentang Perlindungan Masyarakat Petani, demikian pula di Provinsi Jawa Tengah. Dengan demikian memang sudah seharusnya jika sebuah daerah memiliki produk hasil bumi yang bercirikan indikasi geografis melindunginya."<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup>Lihat: Mieke Yustia Ayu Ratna Sari, *Perlindungan Hak Atas Indikasi Geografis Bagi Masyarakat Hukum Adat Dalam Pembaharuan Hukum Hak Atas Kekayaan Intelektual Yang Berkeadilan*. Malang: Disertasi Program Studi Doktor Ilmu Hukum Univ. Brawijaya. 2019. Hlm. 2

<sup>6</sup>*Ibid.* Hlm. 4

<sup>7</sup>*Loc. cit.*



Indikasi geografis berdasarkan Pasal 1 butir 6 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016, tentang Merek dan Indikasi Geografis, adalah:

“Yang dimaksud dengan 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.”

Hak indikasi geografis adalah hak eksklusif yang diberikan oleh negara kepada pemegang hak indikasi geografis yang terdaftar, selama reputasi, kualitas dan karakteristik yang menjadi dasar diberikannya perlindungan indikasi geografis tersebut masih ada.

Adapun tujuan utama perlindungan indikasi geografis adalah melindungi produsen dan konsumen dari pemalsuan produk khas wilayah. Tujuan lainnya adalah :

1. Menjaga kualitas produk khas wilayah.
2. Menjaga kelestarian wilayah.
3. Menjaga kelestarian budaya dan pengetahuan tradisional masyarakat penghasil produk khas wilayah.
4. Memperkuat kelembagaan masyarakat penghasil produk khas wilayah.
5. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat pelaku usaha produk khas wilayah.<sup>8</sup>

Hal utama yang mesti diketahui mengenai IG adalah: IG sebagai kekayaan intelektual yang bersifat komunal, oleh karena itu dimiliki bersama atau berkelompok, tidak dapat dimiliki individual karena produk indikasi geografis merupakan barang yang dipengaruhi oleh unsur alam dan/atau manusia, bukan sebagai hasil invensi seorang investor, hasil karya cipta manusia maupun hasil kreasi yang dibuat oleh perorangan.

Lembaga yang mewakili masyarakat di kawasan geografis tertentu merupakan representasi dari kepemilikan komunal yang menjadi karakteristik khusus pada IG. Kelembagaan masyarakat itu harus eksis ditengah masyarakatnya dengan peran utama melindungi potensi produk lokal ada di wilayahnya. Sebagaimana diketahui bahwa kelembagaan dimaksud di sebagian masyarakat yang telah memperoleh IG tidak lain dinamakan dengan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG),

---

<sup>8</sup>Lihat: DJKI Kemenkum HAM R.I. 2019. *Op.cit.* Hlm. 9

kelembagaan itu dibentuk untuk melindungi indikasi mereka dan menjaga perilaku warganya untuk taat pada aturan bersama.

Menurut Djulaeka:

"*Interest Parties* (pihak yang berkepentingan) dengan perlindungan objek IG di kawasan geografis merupakan *legal means* (sarana hukum) yang digunakan dalam perjanjian *TRIP's* untuk menjelaskan bahwa IG dengan kepemilikan komunal memberikan pengakuan terhadap pihak-pihak yang dapat mewakili masyarakat di wilayah objek perlindungan KI, sebagai upaya pencegahan penggunaan KI yang tidak sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Pihak yang berkepentingan dianggap sebagai pihak yang dapat memberikan perhatian terhadap potensi produk berbasis IG di wilayahnya yang berdampak pada kesejahteraan masyarakat."<sup>9</sup>

1 Secara konsep IG merupakan bagian dari KI yang bersifat komunal karena kepemilikannya tidak bisa dikuasai oleh perorangan. Dengan demikian mesti ada kehati-hatian dalam meneliti IG jika disuatu wilayah hanya satu pelaku maka tidaklah dapat dikategorikan sebagai perlindungan IG, jadi dalam suatu wilayah misalkan desa haruslah ada lebih dari satu keluarga yang memproduksi dan secara kualitas dapat ditelaah sama. Intinya tidaklah dapat peneliti merujuk hanya pada satu pelaku melainkan beberapa pelaku dan disanalah dapat dipahami bahwa objek merupakan kekayaan komunal. 1 Daripada itu IG pada dasarnya memuat 4 (empat) hal, yaitu penentuan wilayah penghasil produk, spesifikasi metode produksi, spesifikasi kualitas produk, serta nama dan spesifikasi tertentu yang membedakan dari produk sejenis.

## 2.2 Road Map Penelitian dan Pengembangan

Untuk memudahkan memahami jalannya penelitian ini, dikemukakan melalui tabel berikut:

---

<sup>9</sup>Djulaeka. 2014. *Op.cit.* Hlm. 75

Tabel. 1  
RMPP Penelitian dan Pengembangan  
Indikasi Geografis Gula Aren Desa Tirawan  
Kabupaten Kotabaru

Tahapan	Jenis Kegiatan	Indikator Kinerja Riset/ Luaran	Estimasi Waktu (Hari)
<b>I</b>	<b>Perizinan</b>		1
	1.	Bakesbangpol Surat Izin Meneliti	
	2.	Surat Pemberitahuan Kepada Polsek Setempat Surat Pelaporan	
<b>II</b>	<b>Inventarisasi Data Penunjang</b>		4
	1.	Disdukcapil Data Administrasi Pemdes	
	2.	Dinas Perdagangan Data Objek dan Pemasaran	
	3.	Dinas Pertanian Data Tanaman Bahan Baku	
	4.	DPMPTSP Data Perizinan UMKM Gula Aren	
	5.	Dinas lingkup tugas bidang Penataan Ruang Data Peruntukan Kawasan	
	6.	Kanwil BPN Data Kawasan	
	7.	Pasar Induk Ibukota Data Objek Di Pasaran	
<b>III</b>	<b>Kegiatan Di Lokasi</b>		1
	1.	Sosialisasi Pemahaman IG Kepada Masyarakat Konsolidasi	
	2.	Identifikasi Perajin Data Perajin Titik Lokasi Perajin	
	3.	Interview Pengakuan Masyarakat: 1. Asasi Muasal Munculnya Pembuatan Gula Aren; 2. Penurunan ilmu pengetahuan pembuatan; 3. Kekhasan produk (bentuk, komposisi bahan, dan proses pengolahan); 4. Penjagaan kualitas produk; 5. Pelabelan; 6. Pola penjualan; dan 7. Pihak pembeli.	
	4.	Pendokumentasian Proses Produksi Data : 1. Teknik, peralatan dan waktu pengambilan bahan aren; 2. Bahan campuran; 3. Peralatan; 4. Proses pengolahan; 5. Bentuk cetakan; dan	

Tahapan	Jenis Kegiatan	Indikator Kinerja Riset/ Luaran	Estimasi Waktu (Hari)
		6. Pembungkusan;	
	5. Pemetaan Kawasan	Data : 1. Luasan kawasan tanaman bahan baku di wilayah Desa; 2. Kepemilikan tanah;	1
	6. Analisis Geografis	Data: 1. Karakteristik lingkungan geografis; 2. Populasi jenis tanaman; 3. Ketinggian dan kemiringan lahan; 4. Kultur tanah; 5. Sumber air; 6. Iklim, cuaca, dan kelembaban;	1
	7. Analisis pola alamiah atau budidaya tanaman penghasil bahan baku	Data pertanian tanaman bahan baku	1
	8. Analisis Pola Hidup dan Tatahan Sosial Masyarakat	Data : 1. Pola hidup; 2. kekerabatan; 3. tradisi (kearifan lokal) 4. kepedulian terhadap lingkungan; dan 5. kelembagaan desa;	2
<b>IV</b>	<b>Uji Sampel Di Laboratorium Terkreditasi</b>		
	1. Uji dan analisis kimia		30
	2. Uji dan analisis fisik		
	3. Uji dan analisis sensoris (organoleptik)		
	4. Uji dan analisis mikrobial		
	5. Uji dan analisis kualitas pangan		
	6. Pembuatan tabel informasi gizi		
<b>V</b>	<b>Penguatan IG</b>		
	1. Pembuatan Buku Profil IG Gula Aren Tirawan Kabupaten Kotabaru.	Buku Profil Untuk Pameran dan Arsip Daerah	10
	2. Pembuatan Standar Operasional Prosedur pembuatan dan penjaminan kualitas.	Buku SOP Untuk Pedoman MPIG	5
	3. Rekomendasi dan Peta Wilayah Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan Kab. Kotabaru	1. Penetapan kawasan perlindungan; 2. Fasilitasi oleh Pemerintah Daerah	12

Tahapan	Jenis Kegiatan		Indikator Kinerja Riset/ Luaran	Estimasi Waktu (Hari)
			untuk Pembentukan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan: - Rapat Masyarakat Desa; - Penetapan Bupati; - Pembuatan Badan Hukum Perkumpulan ke Notaris; Bantuan Pendanaan oleh Pemerintah Daerah untuk penguatan MPIG;	
	4.	Pembuatan Desain Label IG	Label atas Persetujuan MPIG	3
<b>VI</b>	<b>Penyusunan Laporan Hasil Riset</b>			
	1	Kajian Analisis dan Pengembangan IG Gula Aren Desa Tirawan Kabupaten Kotabaru.	Hasil Riset	15
<b>VII</b>	<b>Pendampingan</b>			
	1.	Penyusunan dan Pengajuan Dokumen IG ke Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual.	Setelah terbentuknya MPIG yang difasilitasi oleh Pemerintah Daerah Cq. Dinas Terkait/Badan Pemberdayaan Masyarakat Desa.	
	2.	Pendampingan Bagi Pemda atas Penilaian dari Tim Penilai Pusat		

*Catatan:*

*Pendampingan TIM Riset diluar waktu kontrak dan pekerjaan riset telah selesai.*

*Tim Riset melakukan pendampingan kepada Pemda sesuai dari waktu yang ditentukan oleh Tim Penilai Pusat.*

### **2.3 Kebaharuan Riset**

Riset tentang Indikasi Geografis Gula Aren Desa Tirawan Kabupaten Kotabaru merupakan riset yang pertama dilakukan sehubungan telah beberapa kali diwacanakan namun belum satu riset yang dilaksanakan. Hal itu berkaitan dengan tidak dianggarkannya dalam APBD tahun berjalan sedang wacana-wacana muncul setelah APBD ditetapkan dan menjadi kesulitan bila dihadirkan pada tahun berjalan terlebih pada APBD perubahan.

## **BAB III METODE RISET**

### **3.1 Tradisi Penelitian**

Penelitian ini termasuk dalam tradisi penelitian kualitatif (*qualitative research*) yang dalam operasionalnya menggabungkan paradigma naturalistik dan model interaksionis simbolik.<sup>10</sup> Melalui tradisi penelitian kualitatif tersebut dicari dan ditemukan makna dibalik perilaku dan interaksi manusia yang ditampilkan lewat simbol yang sensual, khususnya yang terkait dengan sistem kearifan lingkungan masyarakat Desa Tirawan dalam menopang perekonomiannya dengan memproduksi Gula Aren.

Penelitian kualitatif ini bertujuan untuk mengeksplorasi, memahami dan memaknai perilaku dan interaksi aktor yang terkait dengan fokus dan permasalahan penelitian. Hasil pemaknaan (*meaning*) tersebut kemudian dianalisis untuk digunakan sebagai landasan penyusunan pemenuhan persyaratan perolehan indikasi geografis produk Gula Aren Desa Tirawan.

Pada prinsipnya, penggunaan metode kualitatif ini dilandasi pemikiran bahwasanya peneliti menjelajah suatu masalah manusia dengan membangun suatu yang kompleks dari gambaran holistik, meneliti kata-kata, laporan atau penuturan, pandangan-pandangan, merincikan dari hasil pengujian yang dinilai eksak dan melakukan studi di suatu pengaturan yang alami.<sup>11</sup>

### **3.2 Metode Penelitian**

#### **3.2.1 Jenis Penelitian**

Dengan jenis penelitian kualitatif, mengkaji berbagai manifestasi sistem kearifan lokal masyarakat Desa Tirawan dalam pengelolaan sumber daya alam yang diwujudkan kedalam bentuk produk hasil pangan berupa Gula Aren yang memiliki nilai dalam menegakkan kedaulatan pangan dan

---

<sup>10</sup>Lihat Rachmad Safa'at. 2013. *Rekonstruksi Politik Hukum Pangan (Dari Ketahanan Pangan ke Kedaulatan Pangan)*. Malang: UB Press. Hlm. 44.

<sup>11</sup>Lihat: Cresswell. 1994. *Qualitative Inquiry and Research Design: Chosing Among Five Traditions*. California SAGE Production. Sebagaimana dikutip oleh Rachmad Safa'at.

bermakna implementasi kebijakan Pemerintah Daerah Kabupaten Kotabaru dalam membangun harapan-harapan ke depan dalam ikut serta menguatkan kekayaan intelektual.

Penelitian ini juga mengkaji perilaku, nilai-nilai, keyakinan dan kepercayaan yang khas dan keunikan dari produksi Gula Aren Desa Tirawan. Disatu sisi tidak mengkesampingkan adanya resistensi dan adaptasi masyarakat dalam menghadapi persaingan usaha saat ini.

### **3.2.2 Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan *socio-legal-anthro* sehubungan dengan perilaku yang membumi atau dihukumkan oleh masyarakat setempat dalam pembuatan produk Gula Aren. Penelitian ini juga dilengkapi dengan pendekatan ilmu eksakta dimana lingkungan dikaji secara nyata berdasarkan karakteristik kewilayahan dan Uji Laboratorium terhadap produk yang dihasilkan.

Pendekatan-pendekatan dimaksud digunakan secara simultan dan *interconnected* guna memperoleh, menganalisis data empirik berupa produk barang maupun data sekunder berupa pengaturan yang memberikan persyaratan-persyaratan atas produk barang. Selain itu diinterpretasi terhadap apa yang ada di dalam kearifan lokal setempat untuk dideskripsikan sebagai pengetahuan.

### **3.2.3 Konsep**

Untuk menangkap realita simbolik yang terdapat dalam perilaku, sikap, dan pemikiran warga masyarakat (terpilih dari beberapa untuk sebagai tokoh) menjadi informan kunci dan pemegang peran terhadap fenomena yang sebenarnya sangatlah diperlukan dalam konteks penelitian ini yaitu reputasi, kualitas dan karakteristik produk. Makna simbolik perilaku sosial sebagaimana tampak dipermukaan dalam interaksi antar mereka.

Dalam kaidah interaksi, realitas yang sesungguhnya nampak dalam bentuk simbol-simbol yang dapat dimengerti setelah ditafsir karena pada dasarnya apa yang terjadi dalam sebuah lingkungan masyarakat berkenaan



dengan pembuatan sebuah produk makanan tidak dapat dengan mudah ditangkap lewat pengamatan dan pengukuran semata, tetapi juga membutuhkan penghayatan-penghayatan dimana mereka merujuk pada pengalaman yang membuahkan tradisi turun temurun dalam atta kehidupan mereka.

Penelitian ini dilakukan secara partisipatif dalam kehidupan masyarakat Desa Tirawan guna menemukan jawaban permasalahan dari dalam. Disamping itu juga melakukan wawancara mendalam (*ind-depth*) dan intensif dengan warga masyarakat yang menjadi partisan perajin Gula Aren.

#### **3.2.4 Jenis dan Sumber Data**

Jenis data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer meliputi: (1) teknik pengolahan Gula Aren pada masyarakat Desa Tirawan, (2) sumber bahan baku dan pengelolaannya, (3) karakteristik geografis lingkungan, (4) perlindungan yang menjamin keberlangsungan kegiatan produksi berkualitas, bereputasi, dan memiliki kekhasan. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini berupa peraturan perundang-undangan yang mengatur dan memiliki keterkaitan dengan indikasi geografis.

Adapun sumber data primer dari hasil wawancara dengan *gate keePress*, informan kunci, dan informan yang diambil dengan cara *purposive* menentukan lebih dulu kriteria mereka sesuai dengan kebutuhan informasi. *Gate keePress* yang diwawancarai adalah kepala Desa setempat. Informan kunci adalah para perajin Gula Aren. Kemudian juga dengan informan yakni penduduk yang menempatkan diri sebagai pemasar produk.

Data primer pada awal penelitian juga diperoleh dari *stakeholders* terkait yang menjadi *Gate keePress* yang terkait dengan permasalahan penelitian seperti kepala Dinas/Badan dan Kepala Kanwil yang ada di daerah. Selain itu data primer berupa hasil uji laboratorium yang memastikan segala hal untuk menunjukkan kualitas produk.

### **3.2.5 Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini cukup beragam tergantung pada jenis data yang dicari. Data primer diperoleh dengan cara observasi dengan menggunakan metode *Rapid Rural Appraisal* (RRA) ke lokasi untuk memperoleh data dasar berkaitan dengan geografis, kondisi sosial budaya, sistem produksi dengan melakukan identifikasi informan kunci. Hasil observasi dikembangkan untuk menjadi pertanyaan bagi informan kunci guna mendapatkan informasi yang mendalam berkaitan dengan produksi Gula Aren serta berbagai kendala yang menjadi hambatan dalam berusaha. Disamping itu digunakan metode biografi (*life history*) untuk mendapatkan informasi tentang pengetahuan dan pengalaman informan kunci. Pada urun rembuk masyarakat digunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD) dengan berbagai aktor dalam masyarakat sebagai cara menguji kebenaran dan ketepatan jawaban dari informan kunci.

Data sekunder diperoleh dengan cara melakukan penelusuran dokumen dan kepustakaan diberbagai instansi pemerintah dan perguruan tinggi.

### **3.2.6 Analisis Data**

Data primer dalam penelitian ini dianalisis secara kualitatif yang terdiri dari tiga kegiatan yakni: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Reduksi data dimaksudkan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data "kasar" yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Reduksi data dalam penelitian ini merupakan bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, dan mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasikan data dengan cara sedemikian rupa hingga kesimpulan-kesimpulan akhirnya dengan ditarik dan diverifikasi. Penyajian data merupakan pemaparan dan uraian sekumpulan informasi yang tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan.

Penyajian data dalam penelitian kualitatif ini menggunakan bentuk teks naratif, matriks, grafik jaringan, bagan dan gambar. Penarikan kesimpulan merupakan salah satu tahapan dari suatu kegiatan dari konfigurasi yang utuh dan diverifikasi selama penelitian berlangsung. Sejak awal penelitian ditargetkan penjelasan yang memberikan keteraturan, pola-pola, konfigurasi yang mungkin, alur-alur, dan proposisi.

Terhadap data sekunder dianalisis dengan logika deduktif untuk mencari keterangan umum dengan menggunakan teori-teori baik yang bersifat makro maupun mikro. Untuk memahami kebijakan Pemerintah terkait dengan pemenuhan persyaratan untuk memperoleh sertifikat IG.

### **3.2.7 Teknik Pengecekan Data**

Keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan standar:

1. transferabilitas  
ditentukan oleh pertanyaan-pertanyaan yang diajukan untuk menggali makna simbolik perilaku masyarakat Desa (*empirical question*), kemudian mendeskripsikan tentang kondisi sosial budaya, sosial ekonomi, modal sosial, interaksi sosial, sejarah objek, dan sistem produksi.
2. kredibilitas  
dilakukan dengan menjaga hubungan baik dengan informan kunci maupun aparat birokrasi pemerintahan. Selain itu dengan memahami pemikiran dan pengalaman informan dan masyarakat secara *emic*. Pada data yang telah terkumpul dilakukan diskusi untuk falsifikasi dengan informan.  
Setelah data terkumpul dan diyakini keabsahannya selanjutnya diorganisir kedalam laporan penelitian atau dipresentasikan sesuai dengan permasalahan penelitian yang dikaji.

### **3.3 Sistematika Penulisan Laporan**

Sistematika penulisan laporan penelitian disesuaikan dengan roadmap penelitian dengan tetap memperhatikan penyusunan secara alur.

## **BAB IV PELAKSANAAN PENELITIAN**

### **4.1 Tim Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan oleh Tim Penelitian dari Universitas Lambung Mangkurat dibawah Koordinasi Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat.

Adapun Tim Penelitian, sebagai berikut:

- Tenaga Ahli :
  1. Dr. Suprpto, S.H., M.H.
  2. Dr. Achmad Faishal, S.H., M.H.
  3. Dr. Anang S. Tornado, S.H., M.H., M.Kn.
  4. Teddy Permana Dewanto, S.T., M.T.
  5. Uyu Seismana, S.T., M.T.
- Asisten Tenaga Ahli :
  1. Indah Ramadhany, S.H., M.H.
  2. Hanani Fadillah, S. Kom.
- Surveyor
- Operator Komputer
- Tenaga Pempdes

### **4.2 Jangka Waktu Pelaksanaan**

Penelitian dilaksanakan dalam jangka waktu 6 (enam) bulan dan dimuat dalam kesepakatan (kontrak kerja) yang diwakili oleh Ketua Peneliti.

### **4.3 Usulan Biaya**

Penelitian ini diusulkan dengan besaran biaya sebagaimana tertera dalam RAB pada laporan awal kegiatan ini.

## **BAB V PROGRES PELAKSANAAN PENELITIAN**

### **5.1 Kemajuan Kegiatan Di Lapangan**

Sasaran dari penelitian ini adalah mengetahui dan mengemukakan fakta tentang produk Gula Aren Desa Tirawan melalui proses:

1. menemukan karakteristik;
2. mendeskripsikan lingkungan geografis serta faktor alam dan faktor manusia yang merupakan satu kesatuan dalam memberikan pengaruh terhadap kualitas atau karakteristik dari produk yang dihasilkan;
3. memetakan batas-batas daerah dan/atau peta wilayah yang dicakup oleh Indikasi Geografis untuk mendapat rekomendasi dari instansi yang berwenang;
4. Menarasikan uraian mengenai sejarah dan tradisi yang berhubungan dengan pemakaian Indikasi Geografis untuk menandai barang yang dihasilkan di daerah tersebut, termasuk pengakuan dari masyarakat mengenai Indikasi Geografis tersebut;
5. mendeskripsikan dan mendokumentasikan proses produksi, proses pengolahan, dan proses pembuatan yang digunakan sehingga memungkinkan setiap produsen di daerah tersebut untuk memproduksi, mengolah, atau membuat barang terkait;
6. memberdayakan potensi yang ada ditengah masyarakat Desa Tirawan untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan sertifikat IG;
7. menguji kualitas yang membedakan dengan produk daerah lain;
8. mendesain label yang digunakan sebagai label produk; dan
9. tersedianya hasil riset yang menunjukkan pemenuhan persyaratan IG.

Riset ini direncanakan dengan capaian (luaran) berupa:

1. Hasil Penelitian;
2. Buku Profil Produk Gula Aren;
3. Buku SOP pembuatan Gula Aren yang akan dijadikan pedoman komunal;
4. Peta kawasan penghasil berupa rekomendasi dalam tata ruang;
5. Pedoman Pembentukan Kelembagaan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Gula Aren Desa Tirawan;

6. Surat rekomendasi dan peta wilayah yang sudah di sahkan oleh pemerintah daerah;
7. Rancangan Penetapan Bupati tentang Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan, kemudian status Badan Hukumnya dalam Akta Notaris;
8. Desain Label IG; dan
9. Dokumen Persiapan Pendaftaran IG Gula Aren Desa Tirawan.

Kegiatan riset ini dalam rangka mencapai sasaran dan menghasilkan luaran penelitian, diawali dan disesuaikan dengan *roadmap* penelitian sebagai berikut:

#### **5.1.1 Perizinan Penelitian**

Tim peneliti dalam melaksanakan penelitian menggunakan perizinan sebagaimana mestinya dalam suatu proses penelitian lapangan, baik dengan surat tertulis misalnya; surat penugasan dari Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat, dan juga menyampaikannya ke pihak dan instansi terkait yang dikunjungi, serta menjelaskan secara lisan maksud dan tujuan dari kegiatan riset yang dilaksanakan. Semua pihak dan instansi yang dikunjungi menyambut baik dan mendukung kegiatan ini.

#### **5.1.2 Inventarisasi Data Penunjang**

Data-data pendukung yang diinventarisir dalam pelaksanaan kegiatan penelitian ini, meliputi:

1. Data Administrasi Pemdes
2. Data Objek dan Pemasaran
3. Data Tanaman Bahan Baku
4. Data Perizinan UMKM Gula Aren
5. Data Peruntukan Kawasan
6. Data Kawasan
7. Data Objek Di Pasaran

### 5.1.3 Kegiatan Di Lokasi

#### 5.1.3.1 Sosialisasi Pemahaman IG Kepada Masyarakat

Rangkaian kegiatan di lokasi penelitian diawali pertemuan Tim Peneliti dengan pihak pemerintah Desa Tirawan, Kecamatan Pulau Laut Sigam, Kabupaten Kotabaru Kalsel.

##### A. FGD I

Sejarah umum Gula Aren Tirawan Kotabaru sudah ada sejak tahun 70an, sejak saat itu sudah ada petani aren di Desa Tirawan Kotabaru. Usaha gula aren ini berlangsung turun temurun di wilayah tersebut.

Masyarakat penduduk asli sejak dulu menemukan hampir diseluruh dan disekitar wilayah Desa Tirawan yang mereka tempati bermukim banyak tumbuh pohon aren. Karena itu mereka mencari cara untuk memanfaatkannya dan berdasarkan wawasan pengetahuan yang dimiliki oleh sebagian masyarakat, maka diputuskan untuk memanfaatkan pohon aren tersebut di ambil air niranya sebagai bahan baku utama pembuatan gula aren hingga saat ini.

Gula Aren Tirawan Kotabaru sudah terkenal sejak dahulu di wilayah Kotabaru. Gula Aren Tirawan Kotabaru sebagai wilayah penghasil produk gula aren yang bermutu tinggi. Keterkenalan atau reputasi tersebut masih terus berlanjut sampai saat ini. Pedagang umumnya menyebut nama gula aren yang diperdagangkannya dengan sebutan Gula Aren Tirawan, hal ini dilakukan untuk meyakinkan konsumen atau pembeli bahwa barang yang diperdagangkan adalah gula aren yang bermutu tinggi.

Pohon Aren adalah salah satu tanaman hutan yang dijaga dengan baik dan dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan perekonomian.

**3 PEMBIAYAAN**

Penerimaan Pembiayaan	31.776.774,00	31776.774,00	0,00
PEMBIAYAAN NETTO	31.776.774,00	31.776.774,00	0,00
SILPA / SILPA Tahun Berjalan	0,00	218.075.171,23	(218.075.171,23)

**PEMERINTAH KABUPATEN KOTABARU  
KECAMATAN PULAULAUT SIGAM**

**KANTOR KEPALA DESA TIRAWAN**



**BPD**  
BADAN  
PERMUSYAWARATAN  
DESA



**LPM**  
LEMBAGA  
PENGEMBANGAN  
MASYARAKAT



**PKK**  
PENGERDAYAAN DAN  
KESEJAHTERAAN  
KELUARGA



**KARANG TARUNA**  
TARUNA JAYA



**BABINSA &  
BHABINKAMTIBMAS**  
DINWAS



**BUMDES**  
TIRAWAN JAYA

Jl. Tirawan RT. 001 Dusun I Desa Tirawan Kec. Pulaulaut Sigam  
Kabupaten Kotabaru Kalsel Kode Pos 72111





## B. FGD 2

Tim Peneliti setelah melaksanakan pertemuan (FGD 1) dengan aparat pemerintahan Desa Tirawan melanjutkan kegiatan dengan ke tempat warga desa perajin gula aren.

Untuk penjualan masing-masing sudah ada pengambilnya (tengkulaknya) tidak langsung ke pasar, khusus produksi didesa tirawan. setiap sore ada yang mengambilnya, harga nya tidak tetap dan dijual perbungkus, harga sekarang saat ini Rp.24.000, satu bungkus itu kurang lebih sekilo berat nya dalam satu bungkus itu ada 5 biji, harga tidak tetap jika bulan ramadhan sampai Rp. 30.000.

Untuk setiap petani gula aren bentuk nya sama hanya berbeda besar kecilnya saja. Jika kecil harga nya dibawah sedikit.





## Dokumentasi Tim Peneliti di Desa Tirawan



## Dokumentasi Tim Peneliti di Desa Tirawan





#### 5.1.3.2 Identifikasi Perajin

Kegiatan ini dilakukan untuk mengidentifikasi perajin Gula Aren  
Tirawan Kotabaru terdiri:

##### A. Data Perajin



## B. Titik Lokasi Perajin

### 1. Informasi Geologi Wilayah

Kabupaten Kotabaru terletak antara 2° 20' sampai dengan 4° 21' Lintang Selatan dan 115° 15' sampai dengan 116° 30' Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten Kotabaru, adalah 9.442,46 km<sup>2</sup>.

Wilayah administrasi Kabupaten Kotabaru terdiri dari 22 kecamatan. Kecamatan terluas di Kabupaten Kotabaru adalah Kecamatan Hampang dengan luas 1.684,64 km<sup>2</sup> atau 17,88 persen dari luas Kabupaten Kotabaru. Sedangkan kecamatan dengan jarak terjauh menuju ibukota kabupaten adalah Kecamatan Pamukan Utara dengan jarak sejauh 275 km.

Sepanjang tahun 2022, suhu udara di Kabupaten Kotabaru rata-rata berkisar antara 26,05° C sampai dengan 27,5° C dengan suhu minimum sebesar 21,70° C pada bulan Juli 2021 dan maksimum sebesar 35,80° C pada bulan Februari 2021. Untuk kelembaban udara rata-rata berkisar antara 82% sampai dengan 89%.

#### 1.1 Perbatasan Wilayah Kecamatan

Berdasarkan Posisi Geografis, Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki batas-batas:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Makasar;
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Pulau Laut Utara;
- Sebelah Timur berbatasan dengan Pulau Laut Timur; dan
- Sebelah Barat berbatasan dengan Selat Laut.

#### 1.2. Perbatasan Wilayah Kabupaten

Berdasarkan Posisi Geografis, Kabupaten Kotabaru memiliki batas-batas:

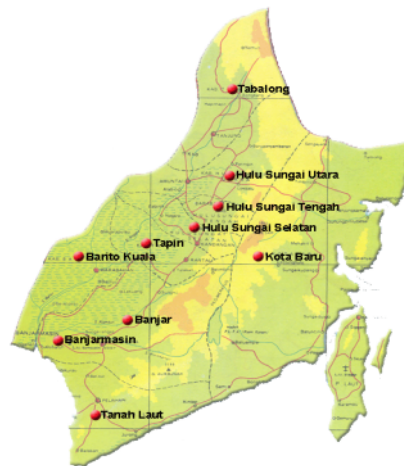
- Sebelah Utara Kabupaten Paser Provinsi Kalimantan Timur;
- Sebelah Selatan berbatasan Kabupaten Tanah Bumbu dan Laut Jawa;
- Sebelah Timur berbatasan dengan Selat Makassar; dan

- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Balangan, Kabupaten Hulu Sungai Tengah, dan Kabupaten Tanah Laut.

<sup>2</sup> Sebaran Kecamatan dalam Kabupaten Kotabaru, terdapat pada Gambar 3. dan Sebaran Kabupaten dalam peta Provinsi Kalimantan Selatan terdapat pada Gambar 4.



Sebaran Kecamatan Dalam Kabupaten Kotabaru



Sebaran Kabupaten Dalam Provinsi Kalimantan Selatan



## 2. Kondisi Kecamatan Pulau Laut Sigam

<sup>2</sup> Gula Aren Tirawan hanya dihasilkan di Kecamatan Pulau Laut Sigam, Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan. Kabupaten Kotabaru dibentuk berdasarkan Undang-Undang Darurat No.3 Tahun 1953 tentang Pembentukan (Resmi) Daerah Otonomi Kabupaten/Daerah Istimewa Tingkat Kabupaten dan Kota Besar dalam lingkungan daerah Provinsi Kalimantan.

<sup>2</sup> Kabupaten Kotabaru memiliki 24 Kecamatan salah satu diantaranya adalah Kecamatan Pulau Laut Sigam yang memiliki potensi alam berupa tanaman aren yang hasilnya berupa gula merah telah dikenal dan telah digunakan sejak jaman dahulu oleh masyarakat setempat. Usaha pembuatan dan perdagangan Gula Merah juga merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat Kecamatan Pulau Laut Sigam di Desa Tirawan.

Kecamatan Pulau Laut Sigam adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan, Indonesia. Kecamatan ini dibentuk berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Kotabaru Nomor 5 Tahun 2019 dan merupakan pemekaran dari kecamatan Pulau Laut Utara.

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki 3 Kelurahan, 8 desa dan berbatasan dengan Selat Makasar disebelah Utara, dengan Kecamatan Pulau Laut Utara di sebelah Selatan, dengan Selat Laut di sebelah Barat dan dengan Kecamatan Pulau Laut Timur <sup>2</sup> di sebelah Timur.

Kecamatan Pulau Laut Sigam sebagian besarnya merupakan dataran rendah dengan ketinggian sekitar 0 – 1.200 meter dari permukaan laut (dpl).

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki luas wilayah 36,87 Km<sup>2</sup> atau 14,89 % dari total luas wilayah Kabupaten Kotabaru. Wilayah Kabupaten Kotabaru memiliki luas 9442 km<sup>2</sup>. Kecamatan Pulau Laut

Sigam merupakan Kecamatan Baru dan pemekaran dari Kecamatan Pulau Laut Utara.

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki 8 Desa dengan total jumlah penduduknya adalah 36 947 jiwa pada tahun 2021 menurut Data BPS Kabupaten Kotabaru.

Kecamatan Pulau Laut Sigam saat ini tercatat memiliki tanaman aren produktif dan usaha gula aren merupakan salah satu usaha populer yang telah lama ditekuni secara turun-temurun oleh masyarakat di Desa Tirawan Kecamatan Pulau Laut Sigam. Kira kira ditahun 2022 masih ada sekitar 40 orang pembuat gula aren di Desa Tirawan.

Gula aren asal Tirawan merupakan bahan baku utama dari berbagai jenis makanan tradisional di Provinsi Kalimantan Selatan. Gula aren juga dihasilkan di beberapa Kecamatan lainnya di Kabupaten Kotabaru dan di beberapa Kabupaten lainnya di provinsi Kalimantan Selatan, tetapi reputasi, kualitas dan karakteristik Gula Aren Tirawan memiliki keterkenalan dan kekhasan tersendiri.



Sebaran Kecamatan Pulau Laut Sigam dalam Kabupaten Kotabaru



Lokasi Desa Tirawan Kecamatan Pulau Laut Sigam dalam Kabupaten Kotabaru

### 3. <sup>2</sup> Wilayah Produksi

Luas dan sebaran areal pertanaman aren yang diusahakan oleh Kelompok Desa Tirawan meliputi luas desa tersebut.

### 4. Peta Wilayah Geografis

Secara administrasi wilayah yang masuk kedalam peta Wilayah IG Gula Aren Tirawan Kotabaru, merupakan desa yang ada di Kecamatan Pulau Laut Sigam.

#### 5.1.3.3 Interviu

Pengakuan Masyarakat:

1. Asasi Muasal Munculnya Pembuatan Gula Aren;
2. Penurunan ilmu pengetahuan pembuatan;
3. Kekhasan produk (bentuk, komposisi bahan, dan proses pengolahan);
4. Penjagaan kualitas produk;
5. Pelabelan;
6. Pola penjualan; dan
8. Pihak pembeli.



#### 5.1.3.4 Alur Proses Produksi

1. Teknik, peralatan dan waktu pengambilan bahan aren;
2. Bahan campuran;
3. Peralatan;
4. Proses pengolahan;
5. Bentuk cetakan; dan
6. Pembungkusan;



#### 5.1.3.5 Analisis Pola Hidup dan Tatanan Sosial Kemasyarakatan

1. Pola hidup;
2. kekerabatan;
3. tradisi (kearifan lokal)
4. kepedulian terhadap lingkungan; dan kelembagaan desa;

#### 5.1.4 Uji Sampel Di Laboratorium Terkreditasi

Gula Aren Tirawan Kotabaru sudah terkenal sejak dahulu di wilayah Kotabaru. Gula Aren Tirawan Kotabaru sebagai wilayah penghasil produk gula aren yang bermutu tinggi. Keterkenalan atau reputasi tersebut masih terus berlanjut sampai saat ini. Pedagang umumnya menyebut nama gula

aren yang diperdagangkannya dengan sebutan Gula Aren Tirawan, hal ini dilakukan untuk meyakinkan konsumen atau pembeli bahwa barang yang diperdagangkan adalah gula aren yang bermutu tinggi.

Berdasarkan hasil pengamatan dan hasil uji laboratorium yang dikeluarkan oleh **Sibaweh Laboratories (PT. Sibaweh Laboratorium Indonesia) di Bandung** terhadap 2 sampel yang dilakukan terhadap produk Gula Aren Kotabaru, sebagai berikut :

 <b>Sibaweh Laboratories</b>		<b>PT. SIBAWEH LABORATORIUM INDONESIA</b> Jl. Mochamad Toha No. 51C, Bandung 40252. Telp./Fax : 022 42822668 email : info@sibaweh.com	
<b>SERTIFIKAT ANALISIS</b> <b>CERTIFICATE OF ANALYSIS</b> No. : 0163/MT-F34/VI/2022			
<b>No. Pesanan/Order No.</b>		0163/KU-F27/VI/2022	
<b>PELANGGAN/PRINCIPAL</b>			
<b>Nama/Name</b>		Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat	
<b>Alamat/Address</b>		Jl. Hasan Basri, Kayu Tangi, Banjarmasin	
<b>Teleponi/Phone</b>		0813-5115-1621	
<b>Personel Penghubung/Contact Person</b>		Hanani Fadlilah	
<b>CONTOH UJI/SAMPLE</b>			
<b>No. Sampel/Sample No.</b>		0163	
<b>Nama Sampel/Sample Name</b>		Gula Aren	
<b>Tanggal Terima/Date of Acceptance</b>		28 Juni 2022	
<b>Tanggal Pengujian/Date of Analysis</b>		29 Juni 2022	
<b>Jenis Pengujian/Type of Analysis</b>		Kandungan Nutrisi	
<b>Keterangan Lain/Other Information</b>		-	
<b>No./No.</b>	<b>Parameter/Parameter</b>	<b>Metode/Method</b>	<b>Hasil/Result</b>
1	Airi/Moisture	SNI 01-2891-1992 Butir 5.1	9,88
2	Gula Pereduksi/Reducing Sugar	SNI 01-2892-1992 Butir 3.1	32,14
3	Sukrosa/Sucrose	SNI 01-2892-1992 Butir 4.1	41,87
4	Total Padatan Tak Larut/Total Insoluble Solid	SNI 01-2891-1992 Butir 13	10,58

Bandung, 08 Juli 2022  
**PT. SIBAWEH LABORATORIUM INDONESIA**  
 Manager Teknik,

  
  
**Dr. H. Asep Dedy Sutrisno, Ir., M.P.**

The results of this test are only related to samples received by the Laboratory, this Report may not be reproduced, unless written approval from PT. Sibaweh Laboratorium Indonesia  
 Hasil tes ini hanya terkait dengan contoh uji yang diterima Laboratorium, Laporan ini tidak boleh diproduksi ulang, kecuali mendapat persetujuan tertulis dari PT. Sibaweh Laboratorium Indonesia  
 Layanan konsumen atau pengaduan / Consumer services or complaints : (022) 42822668 / WA : 0859 3857 8523  
**SMM-F-00-34 Rev. 05 01.12.2021**

Selain hasil uji lab di atas, sedang dilanjutkan dengan uji lab yang lain meliputi:

1. Uji dan analisis kimia
2. Uji dan analisis fisik
3. Uji dan analisis sensoris (organoleptik)
4. Uji dan analisis mikrobial
5. Uji dan analisis kualitas pangan
6. Pembuatan tabel informasi gizi

#### **5.1.5 Penguatan IG**

Upaya yang dapat dilakukan dalam rangka penguatan IG Gula Aren Tirawan Kotabaru yakni:

1. Pembuatan Buku Profil IG Gula Aren Tirawan Kabupaten Kotabaru.
2. Pembuatan Standar Operasional Prosedur pembuatan dan penjagaan kualitas.
3. Rekomendasi dan Peta Wilayah Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan Kab. Kotabaru.
4. Pembuatan Desain Label IG.

Logo IG Gula Aren Tirawan Kotabaru adalah seperti terdapat pada Gambar berikut :



Logo IG Gula Aren Tirawan Kotabaru

Logo tersebut memiliki makna:

- Gambar rumpun buah aren melambangkan bahwa tanaman aren merupakan sumber penghidupan bagi masyarakat Kecamatan Tirawan, karena pohon aren adalah pohon yang semua bagiannya bermanfaat, mulai dari akar, batang, daun, buah, hingga niranya dapat diolah dan dimanfaatkan oleh masyarakat.
- Tulisan GULA AREN TIRAWAN KOTABARU merupakan nama Indikasi Geografis produk ini yang memiliki reputasi dan kualitas yang tinggi, yang dibuat dari bahan baku air nira aren yang murni tanpa campuran apapun dan diolah dengan pengetahuan dan cara-cara yang turun temurun mengandalkan kearifan lokal untuk menghasilkan produk Gula Aren yang memiliki kekhasan sebagai salah satu produk unggulan dari Kecamatan Tirawan dan Kabupaten Kotabaru.
- Warna coklat dalam lingkaran dalam pada tulisan Tirawan dan lingkaran luar logo melambangkan warna Gula Aren Tirawan Kotabaru.
- Dasar bagian tengah logo yang berwarna coklat tua dan gunung hijau melambangkan perpaduan serasi antara masyarakat dan alam lingkungannya. Menggambarkan kehidupan masyarakat Tirawan yang tidak dapat dipisahkan dari alam dan lingkungannya sehingga mereka mampu mendapatkan kesejahteraan dari hasil alam dan lingkungan tersebut dan wajib menjaga kelestarian alam lingkungannya.
- Gambar ikan todak merupakan ciri khas daerah Kotabaru Kalimantan Selatan.

### 5.1.6 Penyusunan Laporan Hasil Riset

Penyusunan laporan hasil riset ini terbagi dalam 3 (tiga) tahap yaitu:

1. Laporan Awal

Laporan awal disusun setelah melaksanakan expose awal KAK dengan Bappeda Kotabaru dan unsur dinas terkait lainnya (Dinas Pertanian, Dinas UMKM, dll) dimana KAK dan desain kegiatan sudah disempurnakan sesuai saran dan masukan saat expose awal.

2. Laporan Antara

Laporan antara ini memuat progres kegiatan riset sebagaimana jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati oleh tim pelaksana dan penyandang dana, meliputi data-data dan kemajuan kegiatan di lapangan, kendala yang dihadapi, hasil-hasil sementara (data primer dan sekunder) yang diperoleh, serta analisis survei lapangan.

3. Laporan Akhir

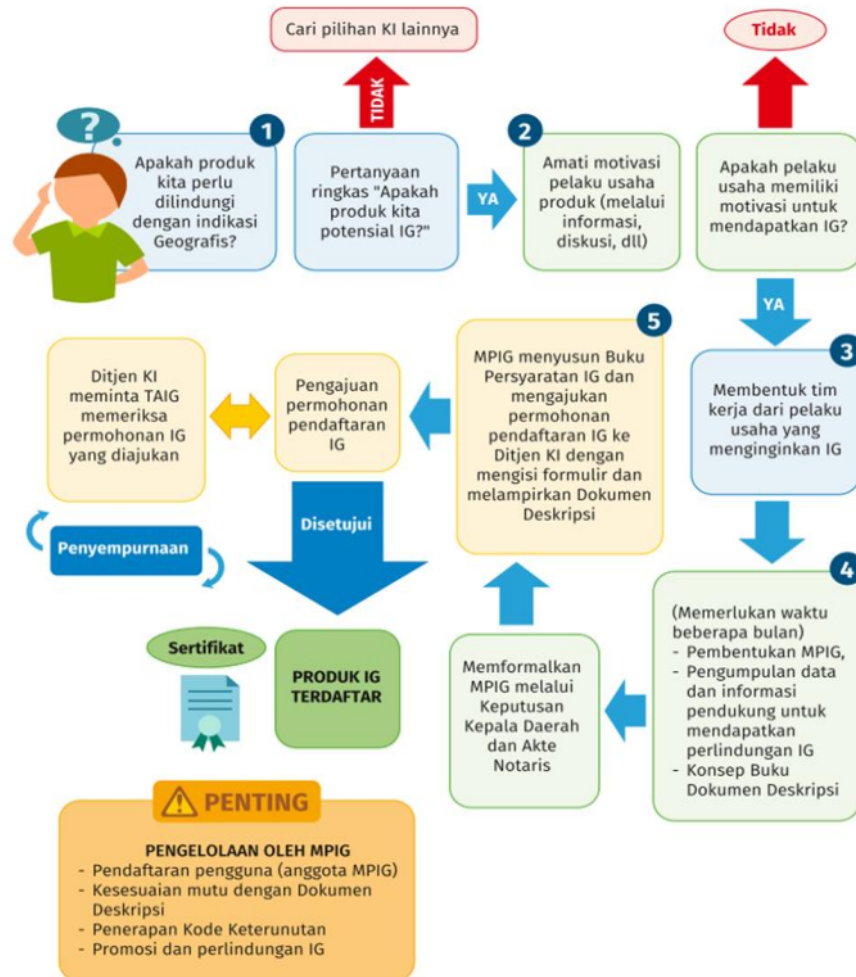
Laporan akhir merupakan penyempurnaan dari laporan antara setelah mendapatkan masukan dan saran saat expose akhir hasil kegiatan. Laporan akhir kegiatan diserahkan dalam bentuk *hardcopy* dan *softcopy* (digital).

### 5.1.7 Pendampingan

Pendampingan		
1.	Penyusunan dan Pengajuan Dokumen IG ke Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual.	Setelah terbentuknya MPIG yang difasilitasi oleh Pemerintah Daerah Cq. Dinas Terkait/Badan Pemberdayaan Masyarakat Desa.
2.	Pendampingan Bagi Pemda atas Penilaian dari Tim Penilai Pusat (Tenaga Ahli IG)	

Pendampingan yang berkaitan dengan penguatan dan pengusulan guna proses sertifikasi Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan, perlu dikemukakan langkah-langkah pendekatan untuk membangun IG secara umum sebagai berikut:

Diagram : Langkah-Langkah Pendekatan untuk Membangun IG 

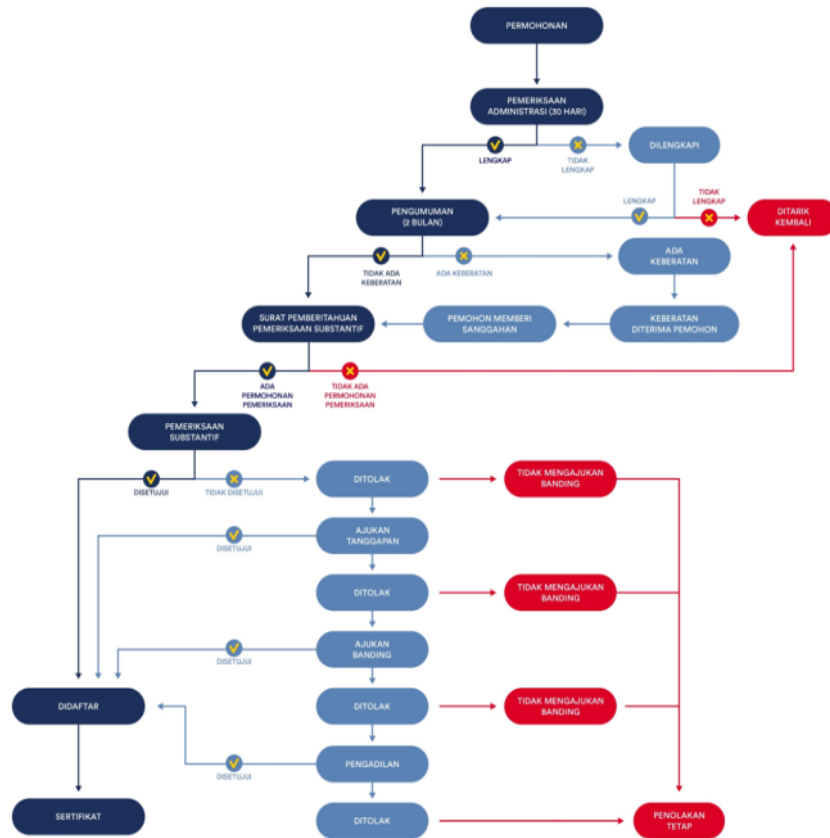


Memperhatikan diagram alur langkah-langkah pendekatan untuk membangun IG di atas, jika di aplikasikan dalam upaya sertifikasi IG Gula Aren Tirawan maka:

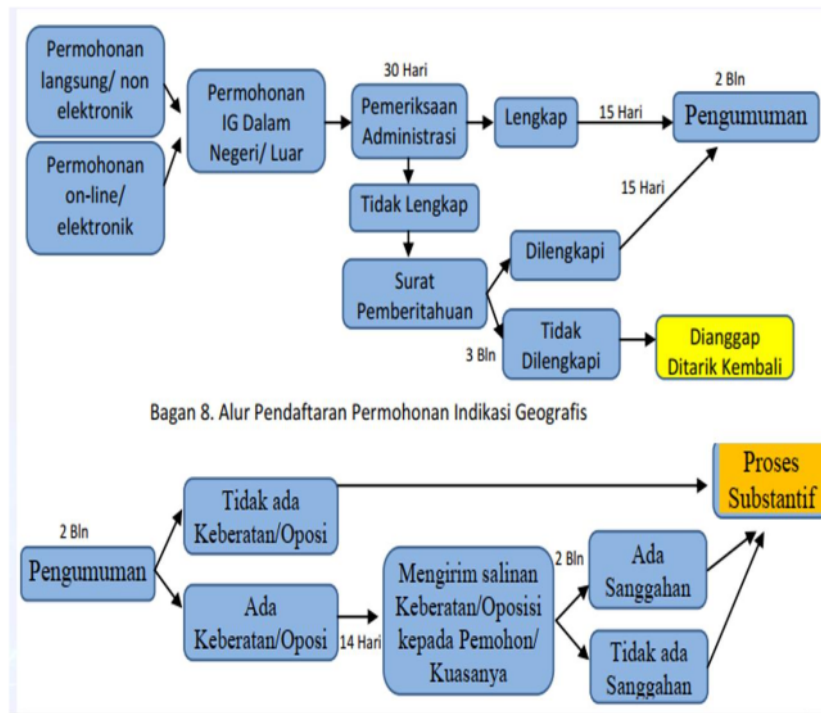
1. Kajian riset ini berusaha mengungkap apakah produk Gula Aren Tirawan potensial IG?
2. Apakah pelaku usaha memiliki motivasi untuk mendapatkan IG?
3. Membentuk tim kerja dari pelaku usaha yang menginginkan IG;

4. Membentuk MPIG yang ditetapkan oleh kepala daerah dan satatus badan hukumnya dalam akta notaris;
5. Penyusunan buku persyaratan IG dan mengajukan permohonan pendaftaran IG ke Ditjen KI;
6. Pengajuan Permohonan pendafrtran IG;
7. Ditjen KI meminta Tenaga Ahli IG (TAIG) memeriksa permohonan IG yang diajukan;
8. Penyempurnaan, jika disetujui menjadi produk IG terdaftar;
9. Sertifikat IG.

Setelah kajian ini selesai dan memberikan rekomendasi untuk dilanjutkan proses sertifikasi karena IG Gula Aren Tirawan potensial IG, maka ada alur pengajuan permohonan pendaftaran IG yaitu:



Adapun alur dan waktu pendaftaran IG secara umum berikut ini:



Dari uraian di atas tergambar peran dari berbagai pihak dalam proses sertifikasi IG Gula Aren Tirawan, yaitu:

1. Tim peneliti melakukan riset mengungkap apakah produk Gula Aren Tirawan potensial IG, dari hasil sementara tim dapat menyatakan bahwa produk Gula Aren Tirawan memiliki **reputasi**, **kualitas** dan **karakteristik tertentu** pada produk yang dihasilkan;
2. Para perajin Gula Aren harus terus menjaga kualitas, reputasi dan karakteristik dari produk yang dihasilkan, membentuk dan memperkuat MPIG (Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis);
3. Pemerintah Daerah melalui Dinas terkait secara periodik dan simultan perlu memberikan pendampingan, pengarahan serta bantuan dalam upaya melestarikan dan meningkatkan nilai



- ekonomis produk dan menjaga kesatuan dan keberlangsungan Masyarakat komunitas perajin Gula Aren Tirawan;
4. Menggalakan pemasaran baik yang bersifat konvensional berupa pameran atau expo, maupun pemasaran dengan menggunakan sarana digitalisasi seperti medsos maupun aplikasi-aplikasi teknologi informasi yang semakin beragam dewasa ini;
  5. Pemerintah Daerah memfasilitasi berupa rekomendasi dan pengesahan peta wilayah;
  6. Fasilitasi oleh Pemerintah Daerah untuk Pembentukan Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan berupa Penetapan Bupati tentang Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan dan status badan hukumnya dalam akta notaris;
  7. MPIG didampingi Tim peneliti menyusun dokumen persyaratan pengajuan permohonan IG;
  8. Pemerintah Daerah beserta Dinas terkait memfasilitasi Tenaga Ahli IG Pusat didampingi Tim Peneliti dalam rangka pemeriksaan di lokasi terhadap pengajuan permohonan IG.

## **5.2 Kendala Yang Dihadapi**

Kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan kajian dan proses sertifikasi meliputi:

1. Proses pengumpulan data yang meliputi berbagai pihak dan instansi;
2. Kesibukan masyarakat yang menjadi objek penelitian;
3. Proses sertifikasi adalah proses yang bertahap sesuai peraturan sehingga memerlukan waktu cukup Panjang melebihi tahun anggaran;
4. Proses sertifikasi ada keterbatasan wewenang Tim Peneliti sebatas mengkaji, mendampingi sebab keputusan menyetujui atau tidak ada pada Ditjen KI setelah menerjunkan Tim Ahli IG ke lokasi.

## **BAB VI PENUTUP**

Kajian penelitian dan pengembangan Indikasi Geografis Gula Aren Kabupaten Kotabaru berupa produk Gula Aren Tirawan potensial IG bahwa produk Gula Aren Tirawan memiliki reputasi, kualitas dan karakteristik tertentu pada produk yang dihasilkan. Gula Aren Tirawan diharapkan dapat menjadi produk lokal yang yang dikenal secara nasional dan internasional sehingga akan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pelaku usaha Gula Aren Tirawan Kotabaru.

Adanya Indikasi Geografis diharapkan akan dapat menjamin kebenaran asal dan kualitas Gula Aren Tirawan untuk menjamin kepuasan konsumen. Adanya Indikasi Geografis juga diharapkan akan dapat menghindari terjadinya pemalsuan produk Gula Aren Tirawan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Djulaeka. 2014. *Konsep Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual: Perspektif Kajian Filosofis HaKI Kolektif-Komunal*, Malang: Setara Press.
- DJKI Kemenkum HAM R.I. 2019. *Modul Kekayaan Intelektual Bidang Merek dan Indikasi Geografis*.
- Miranda Risang Ayu. 2006. *Memperbincangkan Hak Kekayaan Intelektual: Indikasi Geografis*. Bandung: PT. Alumni.
- Mieke Yustia Ayu Ratna Sari, *Perlindungan Hak Atas Indikasi Geografis Bagi Masyarakat Hukum Adat Dalam Pembaharuan Hukum Hak Atas Kekayaan Intelektual Yang Berkeadilan*. Malang: Disertasi Program Studi Doktor Ilmu Hukum Univ. Brawijaya. 2019.
- Rachmad Safa'at. 2013. *Rekonstruksi Politik Hukum Pangan (Dari Ketahanan Pangan ke Kedaulatan Pangan)*. Malang: UB Press.



**DOKUMEN PERSIAPAN  
PENDAFTARAN IG GULA AREN DESA TIRAWAN**



**LEMBAGA INDIKASI GEOGRAFIS  
GULA AREN TIRAWAN  
(LIG-GAT)**

**MASYARAKAT PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS (MPIG)  
GULA AREN DESA TIRAWAN  
KABUPATEN KOTABARU, 2022**

**DOKUMEN DESKRIPSI  
INDIKASI GEOGRAFIS**

# **GULA AREN TIRAWAN KOTABARU**



**LEMBAGA INDIKASI GEOGRAFIS  
GULA AREN TIRAWAN  
(LIG-GAT)  
2022**

**DOKUMEN DESKRIPSI  
GULA AREN TIRAWAN KOTABARU**

---

- 1. Pemohon : MASYARAKAT PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS  
(MPIG) GULA AREN DESA TIRAWAN KABUPATEN  
KOTABARU**

**Alamat :** Jl. Tirawan, RT001, Dusun 1 Desa Tirawan, Kecamatan Pulaulaut Sigam,  
Kabupaten Kotabaru, Kalsel 72111

- 2. Nama Indikasi Geografis :**

**Gula Aren Tirawan Kotabaru**

- 3. Nama Barang/Jenis Produk :**


Nama barang yang didaftarkan adalah Gula Aren. Gula Aren yang dihasilkan saat ini memiliki 1 (satu) bentuk produk, yaitu: Gula Merah.

Gula merah dihasilkan dari air nira (lahang) yang berasal dari tanaman aren yang tumbuh di Desa Tirawan Kotabaru. Air nira dari tanaman aren tersebut di didihkan sampai membentuk gula dan setelah agak kental dimasukan air kemudian dan sedang kerasnya bisa dimasukan kedalam cetakan kayu. Bentuk yang paling umum digunakan adalah berbentuk segitiga kerucut.

- 4. Uraian Karakteristik dan Kualitas Produk**

Gula Aren Tirawan Kotabaru sudah terkenal sejak dahulu di wilayah Kotabaru. Gula Aren Tirawan Kotabaru sebagai wilayah penghasil produk gula aren yang bermutu tinggi. Keterkenalan atau reputasi tersebut masih terus berlanjut sampai saat ini. Pedagang umumnya menyebut nama gula aren yang diperdagangkannya dengan sebutan Gula Aren Tirawan, hal ini dilakukan untuk meyakinkan konsumen atau pembeli bahwa barang yang diperdagangkan adalah gula aren yang bermutu tinggi.

Berdasarkan hasil pengamatan dan hasil uji laboratorium yang dikeluarkan oleh **Sibawah Laboratories (PT. Sibawah Laboratorium Indonesia)** di Bandung terhadap 2 sampel yang dilakukan terhadap produk Gula Aren Kotabaru, sebagai berikut :

	<b>Sibawah Laboratories</b>	<b>PT. SIBAWAH LABORATORIUM INDONESIA</b> Jl. Mochamad Toha No. 51C, Bandung 40252, Telp./Fax : 022 42822668 email : info@sibawah.com	
<b>SERTIFIKAT ANALISIS</b> <b>CERTIFICATE OF ANALYSIS</b> No. : 0163/MT-F34/VI/2022			
<b>No. Pesanan/Order No.</b>		0163/KU-F27/VI/2022	
<b>PELANGGAN/PRINCIPAL</b>			
<b>Nama/Name</b>		Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat	
<b>Alamat/Address</b>		Jl. Hasan Basri, Kayu Tangi, Banjarmasin	
<b>Telepon/Phone</b>		0813-5115-1621	
<b>Personel Penghubung/Contact Person</b>		Hanani Fadlilah	
<b>CONTOH UJI/SAMPLE</b>			
<b>No. Sampel/Sample No.</b>		0163	
<b>Nama Sampel/Sample Name</b>		Gula Aren	
<b>Tanggal Terima/Date of Acceptance</b>		28 Juni 2022	
<b>Tanggal Pengujian/Date of Analysis</b>		29 Juni 2022	
<b>Jenis Pengujian/Type of Analysis</b>		Kandungan Nutrisi	
<b>Keterangan Lain/Other Information</b>		-	
<b>No./No.</b>	<b>Parameter/Parameter</b>	<b>Metode/Method</b>	<b>Hasil/Result</b>
1	Air/Moisture	SNI 01-2891-1992 Butir 5.1	9,88
2	Gula Pereduksi/Reducing Sugar	SNI 01-2892-1992 Butir 3.1	32,14
3	Sukrosa/Sucrose	SNI 01-2892-1992 Butir 4.1	41,87
4	Total Padatan Tak Larut/Total Insoluble Solid	SNI 01-2891-1992 Butir 13	10,58

Bandung, 08 Juli 2022  
**PT. SIBAWAH LABORATORIUM INDONESIA**  
Manager Teknik,

  
**Sibawah Laboratories**  
**Dr. H. Asep Dedy Sutrisno, Ir., M.P.**

The results of this test are only related to samples received by the Laboratory, this Report may not be reproduced, unless written approval from PT. Sibawah Laboratorium Indonesia  
Hasil tes ini hanya terkait dengan contoh uji yang diterima Laboratorium, Laporan ini tidak boleh diproduksi ulang, kecuali mendapat persetujuan tertulis dari PT. Sibawah Laboratorium Indonesia

Layanan konsumen atau pengaduan / Consumer services or complaints : (022) 42822668 / WA : 0859 3657 8523  
SMM-F-00-34 Rev. 05 01.12.2021

## 5. Uraian Lingkungan Geografis

Wilayah produksi Gula Aren Tirawan adalah di Kecamatan Pulau Laut Sigam, Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan.

### a. Faktor Alam

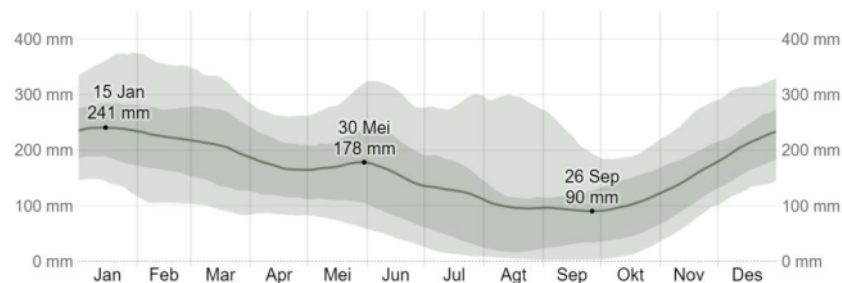
Faktor alam mempengaruhi reputasi, kualitas dan karakteristik produk yang dihasilkan dari suatu wilayah tertentu, paling tidak adalah faktor tanaman apabila produk tersebut berasal dari tanaman, faktor tanah dan faktor curah hujan dan hari hujan yang merupakan bagian penting dari iklim setempat.

#### ➤ Tanah

Tanah dengan kandungan nutrisi yang terdapat didalamnya merupakan salah satu faktor penting penentu keberhasilan tumbuh dan berkembangnya tanaman, termasuk kualitas dan jumlah produks yang dihasilkan oleh tanaman. Kekhasan kandungan unsur hara makro dan mikro di wilayah Kecamatan Pulau Laut Sigam yang dilakukan mempengaruhi jumlah dan kandungan nira yang dihasilkan oleh tanaman aren di wilayah ini.

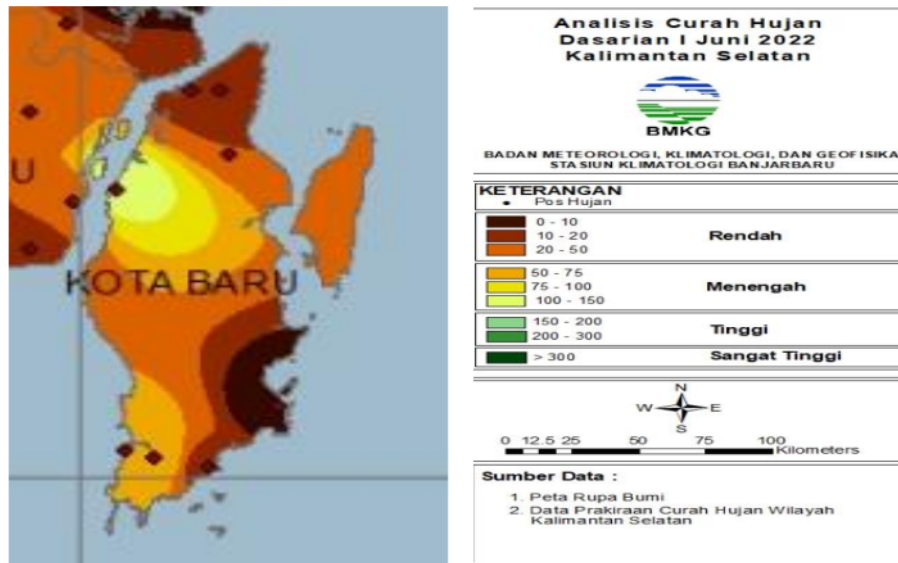
#### ➤ Iklim

Faktor iklim yang banyak berpengaruh pada pertumbuhan dan perkembangan tanaman adalah faktor curah hujan dan hari hujan. Kondisi curah hujan dan hari hujan di Kecamatan Tirawan pada tahun 2022 berdasarkan data dari Stasiun Meteorologi Gusti Syamsir Alam Kotabaru 2022 (Lampiran ?) dan Stasiun Meteorologi Klimatologi Banjarbaru untuk Provinsi Kalimantan Selatan, terdapat pada Tabel berikut :





Bulan	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agt	Sep	Okt	Nov	Des
Curah Hujan	240,0mm	224,9mm	208,4mm	170,4mm	170,5mm	159,2mm	127,6mm	96,4mm	92,6mm	101,6mm	148,0mm	211,2mm



Tabel di atas terlihat bahwa Kecamatan Pulau Laut Sigam merupakan wilayah dengan cukup basah dengan curah hujan tinggi dengan puncak musim hujan pada bulan Desember sampai Maret. Bulan dengan curah hujan yang rendah terjadi pada bulan September.

Dari hasil analisis tanah dan data curah hujan, terlihat bahwa Kecamatan Pulau Laut Sigam merupakan wilayah yang subur dan sangat sesuai untuk kegiatan pertanian. Keunggulan ini harus dimanfaatkan secara maksimal.

**b. Faktor Manusia**

Faktor manusia yang mempengaruhi reputasi, kualitas dan karakteristik produk dari suatu wilayah adalah faktor social, budaya dan ekonomi yang saling berkaitan dan saling berpengaruh secara timbal balik.

➤ **Sistem Sosial dan Budaya Masyarakat Terkait Dengan Gula Aren Tirawan Kotabaru**

Teknik pengolahan gula aren yang di gunakan oleh masyarakat Tirawan berasal dari para leluhur, yang pada awalnya menjadikan gula aren sebagai komoditi utama dalam melakukan barter bahan pokok dengan masyarakat dari daerah lain. Teknik yang ada tersebut diturunkan terus menerus sampai saat ini.

➤ **Peran Ekonomi Produk IG Dalam Masyarakat**

Gula Aren Tirawan pada awalnya diproduksi untuk di konsumsi sendiri. Namun seiring dengan berjalannya waktu dan meningkatnya kebutuhan ekonomi keluarga, maka produksi Gula Aren Tirawan di produksi selain untuk digunakan sendiri juga untuk di jual atau ditukar dengan kebutuhan pokok lainnya seperti beras atau non beras.

Banyak dari para pelaku usaha ini yang mengaku telah menggeluti pembuatan Gula Aren secara turun menurun dalam keluarga sebagai salah satu mata pencaharian utama dalam memenuhi kebutuhan keluarga dan banyak yang telah menyekolahkan anak-anak mereka sampai ke jenjang Perguruan Tinggi dari usaha ini. Masyarakat Tirawan sampai saat ini tetap dan terus berusaha untuk menurunkan tradisi pembuatan gula aren ini ke anggota keluarga yang berminat meneruskannya, dengan harapan selain untuk dapat memenuhi kebutuhan keluarga juga untuk melestarikan budaya pembuatan Gula Aren Tirawan.

Gula aren banyak digunakan masyarakat Kotabaru sebagai bahan baku utama pembuatan produk pangan seperti kue-kue atau minuman tradisional yang setiap hari di produksi dan dijual. Penggunaan gula aren ini akan meningkat pada saat ada hajatan ataupun menjelang dan pada saat bulan Ramadhan. Hal ini di sebabkan oleh mutunya yang baik, maka tidak heran produk Gula Aren Tirawan terkenal dan dicari oleh masyarakat Kotabaru umumnya karena rasa, ketahanan simpan dan

prosesnya yang dilakukan secara alami / tradisional tanpa menggunakan bahan kimia tambahan.

➤ **Sistem Pemasaran Saat Ini Dan Setelah Memperoleh IG**

Sistem pemasaran Gula Aren Tirawan saat ini masih bersifat tradisional dan hanya mengandalkan pembeli langsung atau pembeli antara yang menjualnya kembali ke pasar atau ke kios/toko. Kadang-kadang ada perbedaan harga produk diantara produsen tergantung pada ketersediaan produk dan kebutuhan dana.

Dengan adanya Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan, sistem pengemasan produk rencananya akan disempurnakan dengan menggunakan kemasan yang lebih baik, dan lebih menarik. Sedangkan sistem pemasaran akan menggunakan sistem pemasaran tradisional yang berjalan saat ini, tetapi dengan mengupayakan adanya sistem kontrol atau sistem penetapan harga yang lebih baik berdasarkan kesepakatan semua anggota LIG-GAT. Perluasan pasar juga akan terus diupayakan dengan memperluas tujuan atau sasaran pasar.

Sistem pemasaran lain yang akan digunakan adalah sistem pemasaran moderen dengan memanfaatkan teknologi informasi berbasis web internet atau memanfaatkan media sosial sebagai wadah promosi dan diharapkan sistem ini akan dapat lebih menjangkau calon pembeli yang lokasinya berada dimana saja.

➤ **Harga Gula Aren Tirawan Kotabaru Ditingkat Petani Saat Ini**

Untuk penjualan masing-masing sudah ada pengambilnya (tengkulaknya) tidak langsung ke pasar, khusus produksi didesa tirawan. setiap sore ada yang mengambilnya, harga nya tidak tetap dan dijual perbungkus, harga sekarang saat ini Rp.24.000, satu bungkus itu kurang lebih sekilo berat nya dalam satu bungkus itu ada 5 biji, harga tidak tetap jika bulan ramadhan sampai Rp. 30.000.

Untuk setiap petani gula aren bentuk nya sama Cuma berbeda besar kecilnya saja. Jika kecil harga nya dibawah sedikit.

**Gambar Gula Aren Tirawan**



## **6. Uraian Batas Wilayah**

### **a. Informasi Geologi Wilayah**

Kabupaten Kotabaru terletak antara 2° 20' sampai dengan 4° 21' Lintang Selatan dan 115° 15' sampai dengan 116° 30' Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten Kotabaru, adalah 9.442,46 km<sup>2</sup>.

Wilayah administrasi Kabupaten Kotabaru terdiri dari 22 kecamatan. Kecamatan terluas di Kabupaten Kotabaru adalah Kecamatan Hampang dengan luas 1.684,64 km<sup>2</sup> atau 17,88 persen dari luas Kabupaten Kotabaru. Sedangkan kecamatan dengan jarak terjauh menuju ibukota kabupaten adalah Kecamatan Pamukan Utara dengan jarak sejauh 275 km.

Sepanjang tahun 2022, suhu udara di Kabupaten Kotabaru rata-rata berkisar antara 26,05° C sampai dengan 27,5° C dengan suhu minimum sebesar 21,70° C pada bulan Juli 2021 dan maksimum sebesar 35,80° C pada bulan Februari 2021. Untuk kelembaban udara rata-rata berkisar antara 82% sampai dengan 89%.

#### **1. Perbatasan Wilayah Kecamatan**

Berdasarkan Posisi Geografis, Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki batas-batas:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Makasar;
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Pulau Laut Utara;
- Sebelah Timur berbatasan dengan Pulau Laut Timur; dan
- Sebelah Barat berbatasan dengan Selat Laut.

#### **2. Perbatasan Wilayah kabupaten**

Berdasarkan Posisi Geografis, Kabupaten Kotabaru memiliki batas-batas:

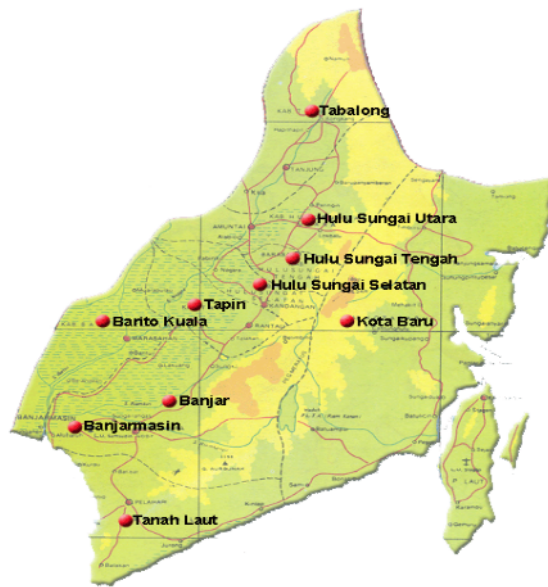
- Sebelah Utara Kabupaten Paser Provinsi Kalimantan Timur;
- Sebelah Selatan berbatasan Kabupaten Tanah Bumbu dan Laut Jawa;
- Sebelah Timur berbatasan dengan Selat Makassar; dan

- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Balangan, Kabupaten Hulu Sungai Tengah, dan Kabupaten Tanah Laut.

Sebaran Kecamatan dalam Kabupaten Kotabaru.



Sebaran Kabupaten Dalam Provinsi Kalimantan Selatan



**b. Kondisi Kecamatan Pulau Laut Sigam**

Gula Aren Tirawan hanya dihasilkan di Kecamatan Pulau Laut Sigam, Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan. Kabupaten Kotabaru dibentuk berdasarkan Undang-Undang Darurat No.3 Tahun 1953 tentang Pembentukan (Resmi) Daerah Otonomi Kabupaten/Daerah Istimewa Tingkat Kabupaten dan Kota Besar dalam lingkungan daerah Provinsi Kalimantan.

Kabupaten Kotabaru memiliki 24 Kecamatan salah satu diantaranya adalah Kecamatan Pulau Laut Sigam yang memiliki potensi alam berupa tanaman aren yang hasilnya berupa gula merah telah dikenal dan telah digunakan sejak jaman dahulu oleh masyarakat setempat. Usaha pembuatan dan perdagangan Gula Merah juga merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat Kecamatan Pulau Laut Sigam di Desa Tirawan.

Kecamatan Pulau Laut Sigam adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kotabaru, Provinsi Kalimantan Selatan, Indonesia. Kecamatan ini dibentuk berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Kotabaru Nomor 5 Tahun 2019 dan merupakan pemekaran dari kecamatan Pulau Laut Utara.

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki 3 Kelurahan, 8 desa dan berbatasan dengan Selat Makasar disebelah Utara, dengan Kecamatan Pulau Laut Utara di sebelah Selatan, dengan Selat Laut di sebelah Barat dan dengan Kecamatan Pulau Laut Timur di sebelah Timur.

Kecamatan Pulau Laut Sigam sebagian besarnya merupakan dataran rendah dengan ketinggian sekitar 0 – 1.200 meter dari permukaan laut (dpl).

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki luas wilayah 36,87 Km<sup>2</sup> atau 14,89 % dari total luas wilayah Kabupaten Kotabaru. Wilayah Kabupaten Kotabaru memiliki luas 9442 km<sup>2</sup>. Kecamatan Pulau Laut Sigam merupakan Kecamatan Baru dan pemekaran dari Kecamatan Pulau Laut Utara.

Kecamatan Pulau Laut Sigam memiliki 8 Desa dengan total jumlah penduduknya adalah 36 947 jiwa pada tahun 2021 menurut Data BPS Kabupaten Kotabaru.

Kecamatan Pulau Laut Sigam saat ini tercatat memiliki tanaman aren produktif dan usaha gula aren merupakan salah satu usaha populer yang telah lama ditekuni secara turun-temurun oleh masyarakat di Desa Tirawan Kecamatan Pulau Laut Sigam. Kira kira ditahun 2022 masih ada sekitar 40 orang pembuat gula aren di Desa Tirawan.

Gula aren asal Tirawan merupakan bahan baku utama dari berbagai jenis makanan tradisional di Provinsi Kalimantan Selatan. Gula aren juga dihasilkan di beberapa Kecamatan lainnya di Kabupaten Kotabaru dan di beberapa Kabupaten lainnya di provinsi Kalimantan Selatan, tetapi reputasi, kualitas dan karakteristik Gula Aren Tirawan memiliki keterkenalan dan kekhasan tersendiri.



Sebaran Kecamatan Pulau Laut Sigam dalam Kabupaten Kotabaru





Masyarakat penduduk asli sejak dulu menemukan hampir diseluruh dan disekitar wilayah Desa Tirawan yang mereka tempati bermukim banyak tumbuh pohon aren. Karena itu mereka mencari cara untuk memanfaatkannya dan berdasarkan wawasan pengetahuan yang dimiliki oleh sebagian masyarakat, maka diputuskan untuk memanfaatkan pohon aren tersebut di ambil air niranya sebagai bahan baku utama pembuatan gula aren hingga saat ini.

Pohon Aren adalah salah satu tanaman hutan yang dijaga dengan baik dan dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan perekonomian.

## **8. Uraian Proses Produksi dan Pengolahan**

Proses produksi Gula Aren Tirawan Kotabaru dari panen, pengolahan Gula Aren serta pengemasan dan penyimpanan.

Dalam memproduksi gula aren ada beberapa tahapan proses yang dilakukan oleh masyarakat anggota Lembaga Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan (LIG-GAT), mulai dari proses panen nira samapai proses produksi Gula Aren. Tahapan proses produksi Gula Aren Tirawan adalah sebagai tahapan berikut.

### **a. Tanaman Aren**

Tanaman aren merupakan salah satu tanaman yang secara alami menyebar secara luas di wilayah Kecamatan Pulau Laut Sigam Khususnya di Desa Tirawan. Aren, yang juga disebut enau, merupakan palma yang terpenting kedua setelah kelapa. Kenapa disebut terpenting kedua? Karena aren merupakan tanaman yang serbaguna, seperti kelapa. Pohon aren, memiliki nama latin *Arenga pinnata*, dari *famili Arecaceae*. Aren juga dikenal dengan berbagai nama seperti nau, peluluk, kabung, ijuk, taren, akol, akere, moka, tuwa, dan lain lain. Bangsa Belanda mengenal aren sebagai *arenpalm* atau *zuikerpalm*. Sedangkan bangsa Jerman menyebutnya *zuckerpalme* dan dalam bahasa Inggris disebut *sugar palm* atau *Gomuti palm*.

Pohon aren merupakan pohon yang besar dan tinggi. Tinggi pohon aren dapat mencapai 25 m, dan diameternya dapat mencapai hingga 65 cm. Batang

pohonnya diselimuti oleh serabut berwarna hitam yang dikenal sebagai ijuk, injuk, juk atau duk. Ijuk tadi sebenarnya adalah bagian dari pelepah daun yang menyelubungi batang pohon aren.

Daun pohon aren majemuk menyirip, seperti daun kelapa. Panjang daunnya dapat mencapai 5m dengan tangkai daun hingga 1,5m.

Pohon aren berasal dari wilayah Asia tropis. Pohon aren diketahui menyebar alami mulai dari India timur, di sebelah barat Asia dan menyebar hingga sejauh Malaysia, Indonesia, dan Filipina, di sebelah timur Asia. Di Indonesia, pohon aren tumbuh liar atau ditanam, sampai ketinggian 1.400 mdpl. Biasanya aren banyak tumbuh di lereng-lereng atau tebing sungai. Meskipun getahnya amat gatal, buah aren yang matang banyak disukai hewan. Musang dan babi hutan merupakan salah satu hewan yang menyukai buah aren. Karena itu, dulu di Bangka, orang-orang Tionghoa memasang perangkap di bawah pohon enau yang sedang berbuah. Mereka memasang perangkap itu untuk menangkap babi hutan yang sedang memakan buah aren yang berjatuhan dengan kelompoknya.

Secara ilmiah klasifikasi pohon aren adalah,

**Regnum** : *Plantae*

**Divisio** : *Magnoliophyta (Angiospermae)*

**Classis** : *Liliopsida (Monocotyledoneae)*

**Ordo** : *Arecales*

**Famili** : *Arecaceae*

**Genus** : *Arenga*

**Spesies** : *Arenga pinnata Merr*

Tanaman aren merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan umumnya tumbuh di daerah lereng atau tebing sungai. Tanaman aren berasal dari wilayah Asia tropis, menyebar dari India Timur sampai wilayah Indonesai dan Filipina. Tanaman ini tumbuh dari dataran rendah sampai ketinggian sekitar 1.400 meter dpl. Penyebaran secara alami dilakukan oleh binatang seperti luwak dan

burun yang menyukai buah aren yang masak. Buah aren masak terkadang juga digunakan untuk memerangkap babi hutan yang berpesta buah aren yang masak.

Tanaman ini dapat mencapai tinggi 25 meter, dengan diameter batang bervariasi sampai sekitar 65 cm. Batang pokoknya diselimuti oleh serabut berwarna hitam yang dikenal sebagai ijuk. Ijuk adalah sebagian dari pelepah daun yang menyelimuti batang. Daunnya mirip daun kelapa, permukaan atas anak daun berwarna hijau gelap dan bagian bawah anak daun berwarna keputihan karena memiliki lapisan lilin. Tanaman ini merupakan tanaman berumah satu, yaitu memiliki bunga jantan dan bunga betina dalam satu pohon. Bunga jantan terpisah dari bunga betina dalam tongkol yang berbeda yang muncul diketiak daun. Umumnya tanaman aren mulai berbunga pada umur sekitar 8 tahun dan tanaman aren dapat disadap selama + 12 tahun.

Tongkol bunga dapat mencapai panjang 2,5 m, memiliki buah yang beruas tiga masing-masing berisi satu buah biji. Setiap tongkol atau tandan buah memiliki sekitar 10 tangkai dan pada setiap tangkai memiliki sekitar 50 butir buah. Buah berwarna hijau sampai coklat kekuningan. Tanaman ini memiliki getah yang sangat gatal pada buahnya. Sehingga sebelum dapat dikonsumsi isi dari buah aren memerlukan perlakuan khusus.

Tanaman aren merupakan tanaman serba guna. Nira yang diperoleh dari penyadapan tongkol bunga menghasilkan nira yang memiliki rasa manis dan dapat diolah menjadi gula, bahkan minuman keras. Buahnya dapat diolah menjadi makanan. Ijuknya dapat digunakan untuk berbagai keperluan misalnya untuk bahan atap rumah dan tali. Daun dan lidinya digunakan untuk membuat berbagai kerajinan termasuk untuk pembungkus rokok tembakau liting atau untuk sapu lidi. Bagian keras batangnya dapat dijadikan papan dan bagian lunak ditengah batang dapat menghasilkan sagu. Perbanyak tanaman aren dilakukan dengan menggunakan biji. Biji yang baik untuk digunakan sebagai benih adalah yang berasal dari tanaman aren yang sehat, bebatang besar

dan kuat serta berdaun rimbun dan segar. Bentuk tanaman aren di Desa Tirawan, terdapat pada Gambar berikut :



Pohon Aren yang berada di Desa Tirawan

**b. Penyiapan Lahan**

Pohon Aren di Desa Tirawan itu tergantung bibitnya, jika kurang tinggi antara 8-12 tahun baru bisa diambil, bila bibit yang tinggi bisa sampai 15 tahun. misalnya lahan itu sudah mendekat dengan tanah, sudah tidak bisa diambil karna niranya sudah kurang. Tanaman aren yang di miliki oleh penduduk pada umumnya tumbuh liar pada lahan-lahan milik penduduk setempat, sehingga sering dimanfaatkan sendiri hasilnya oleh masing-masing pemilik lahan, oleh karenanya banyak pula tanaman Aren yang telah berusia tua dan sudah tidak produktif.

**c. Penyiapan Benih dan Penanaman**

Di Desa Tirawan pohon itu tumbuh secara alami kebanyakannya. paling banyak pohon enau tumbuh sendiri di tirawan (bahasanya ditanam oleh musang, musang makan buahnya) jadi tumbuhnya secara alami.

**d. Pemeliharaan Tanaman**

Pemeliharaan tanaman aren dilakukan antara lain berupa pengendalian Hama dan Penyakit tanaman. Hama yang biasa menyerang pohon Aren adalah Kumbang Badak (*Oryctes rhinoceros*). Pengendaliannya dilakukan secara mekanik dengan cara menebang pohon yang terserang berat, kemudian dibakar. Hama lainnya adalah Penggerek Daun Muda (*Artona sp*), pengendaliannya dilakukan secara mekanis dengan memangkas daun-daun yang terserang. Selain itu ada hama lain seperti lebah dan kelelawar yang juga sering menghisap nira dan bunga.

Penyakit yang sering menyerang tanaman Aren adalah penyakit yang disebabkan oleh cendawan *Helminthosporium sp* yang menyerang daun sehingga mengakibatkan daun cepat mengering dan mempengaruhi pertumbuhan bibit. Cendawan *Pestalotiopsis palvarum* dapat menyebabkan terjadinya kematian bibit tanaman aren. Pengendalian penyakit ini dilakukan dengan menggunakan fungisida seperti Dithane N-45, Delsene NX 200, atau Antracol.

Pemeliharaan tanaman juga dilakukan dengan membersihkan gulma pada batang dan secara teratur yaitu dilakukan setiap tiga bulan sekali sampai tanaman berumur 3 – 4 tahun. Pemupukan dilakukan pada saat tanaman berumur 1 – 3 tahun dengan memberi pupuk Urea, NPK, pupuk kandang, dan KCL yang ditaburkan di sekeliling batang pohon yang tanahnya telah digemburkan.

**e. Metode Produksi Gula Aren**

Dalam memproduksi gula aren ada beberapa tahapan proses yang dilakukan oleh Petani Gula Aren Tirawan, mulai dari proses panen nira sampai proses produksi Gula Aren. Tahapan proses produksi Gula Aren Tirawan Kotabaru adalah sebagai tahapan berikut:

## **1. Panen Nira**

Aren adalah hasil hutan bukan kayu yang dapat dijadikan solusi dalam rangka pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari bagi penduduk dalam kawasan hutan. Hampir semua bagian dari pohon aren dapat dimanfaatkan, antara lain adalah ijuk, buah, daun nira, batang yang menghasilkan tepung dan lain-lain. Namun tanaman aren ini dikenal sebagai penghasil nira untuk bahan baku pembuatan gula aren.

Nira adalah cairan yang disadap dari bunga jantan pohon aren yang sudah mengeluarkan benangsari. Bunga jantan tersebut lebih pendek dari bunga betina, panjangnya sekitar 50 cm, sedangkan bunga betina mencapai 175 cm. Bagian pohon aren yang di sadap adalah tangkai bunga jantan. Kucuran air nira ini di tampung dalam bumbung (batang bambu yang panjangnya antara 1-1,5 meter). Cairan nira ini mengandung gula antara 10-15%. Penyadapan aren tidak sulit dilakukan, hanya perlu kehati-hatian, sehingga dapat dijadikan sumber nafkah utama atau nafkah tambahan di pedesaan.

Pohon Aren di Desa Tirawan itu tergantung bibitnya, jika kurang tinggi antara 8-12 tahun baru bisa diambil, bila bibit yang tinggi bisa sampai 15 tahun. misalnya lahan itu sudah mendekati dengan tanah, sudah tidak bisa diambil karna nira nya sudah kurang. Perkiraan persis panen 5-6 tahun dari setiap pohon.

Dilokasi tirawan pohon aren itu tumbuh secara alami kebanyakannya. paling banyak pohon enau tumbuh sendiri di tirawan (bahasanya ditanam oleh musang, musang makan buahnya) jadi tumbuhnya secara alami.

Untuk panen bulannya tidak bisa ditentukan, bila masa keluar tumbuh lahan bisa dipanen bisa digarap. Prosesnya secara tradisional naik ke pohon memakai tangga paring dan memakai parang. Sama seperti karet (disadap) diambil (tanai) pakai jirigen pagi sore diambil, sore pagi di ambil per 12 jam.

## **2. Pembuatan Gula Aren**

### **a. Proses Produksi**

Dapat air nira (lahang), jika sudah diambil langsung di didihkan (di jarang) dibuat dikompur. dalam satu pohon bisa sampai 5, 7 sampai 10 biji satu pohon. Tidak ada kendala dalam pengambilan itu dipohon misalnya gatal, asal jangan kolangkaling kena tubuh bikin gatal, untuk nira tidak ada gatal. Jika tidak dimasak atau ditunggu dikumpulkan sebanyak-banyak nya bisa basi, paling lama ditahan 14 jam ada perubahan. jadi jam 6 sore ke jam 6 pagi 12 jam itu di didihkan (di jarang).

Dalam satu kawah biasanya banyak langan nya yang nira nya banyak sampai 50 liter, 30 menit (meudaknya) supaya kental. mendidih (menjarang) dua jirigen sampai 4 jam an, menyala terus api nya dan memakai kayu, disitu kendalanya kayu nya habis, karna diambil hari-hari jika memakai gas, gk ke gas an. Apinya harus mengebor-ngor tidak seperti api dari kompor biasa. itu namanya sudah juruh (sudah kental).

Pertama ada angkal, juruh itu sudah kental, sudah mendekati menjadi gula, nanti mendidih, semakin kental (likat) dimasukan air. (ujicobanya) bila sudah sedang kerasnya, gula itu baik dan sudah baku, bila dimasukan air dan mencair berarti belum bisa diolah gula habang. Dari bentuknya gula aren di desa tirawan memakai tuangan kayu.



**b. Peralatan Produksi**



**Dokumentasi Tim Peneliti di Desa Tirawan**



**Dokumentasi Tim Peneliti di Desa Tirawan**



**c. Alur Proses Produksi**



#### **d. Pengemasan dan Penyimpanan**

Setelah dingin gula aren yang sudah dikeluarkan dari cetakan kemudian dibungkus menggunakan sejenis daun pisang. Gula aren cetak yang telah terbungkus disimpan dalam kas-kas kayu untuk menunggu dipasarkan, tapi terkadang ada konsumen yang langsung membelinya dari tempat pembuatan, atau pengrajin langsung mengantar gula cetak tersebut ke pemesan seperti pedagang dipasar tradisional.

### **9. Pengawasan dan Kode Keteruntutan**

#### **a. Sistem Pembinaan Dan Pengawasan**

Terdapat 2 pola pembinaan dan pengawasan yaitu pembinaan dan pengawasan Internal serta pembinaan pengawasan Eksternal.

1. Pembinaan dan pengawasan Internal dilakukan oleh semua unit di dalam keanggotaan LIG-GAT, baik yang dilakukan secara mandiri, dimana pembinaan dan pengawasan ini dilakukan oleh masing-masing unit/pelaku kegiatan dalam LIG-GAT, maupun yang dilakukan secara berkelompok dalam LIG-GAT:
  - a. Penyadap nira dalam satu kelompok, melakukan tahapan kegiatan penyadapan nira sesuai ketentuan didalam Dokumen Deskripsi ini. Mulai dari pemilihan bunga jantan, melakukan pemukulan bunga jantan selama 2-3 minggu setiap pagi dan sore dengan selang 2 hari, penandaan bunga jantan yang telah siap disadap, pengirisan tandan bunga dan pemasangan bumbung bambu, melakukan pembaharuan irisan tandan setiap bumbung bambu diganti sehingga pembuluh kapiler terbuka kembali sehingga nira keluar dengan lancar.
  - b. Pengolah melakukan tahapan kegiatan pengolahan air nira aren sesuai dengan ketentuan didalam Dokmen Deskripsi, pengolah nira aren dalam satu kelompok mengumpulkan nira dari penyadap, nira yang didapatkan dalam sekali pengolahan di catat jumlahnya, pengolah melihat kualitas

- nira aren yang akan di masukkan ke dalam kualiti, jika ada kekurangan kualiti air nira maka di catat, hasil pengolahan air nira aren di timbang dan dicatat jumlahnya (jumlah nira, hasil gula dan tanggal produksi).
- c. Pengolah melakukan pengemasan dan permintaan pemeriksaaa oleh Tim Pengawas Mutu, serta pemasangan label. Catatan di diskusikan dalam kelompok minimal 1 (satu) kali dalam sebulan. Diskusi tersebut dimaksudkan untuk mendiskusikan hasil yang diperoleh, upaya perbaikan yang perlu dilakukan dan sebagainya.
  - d. Pengurus LIG-GAT melakukan pengawasan dan pembinaan setiap waktu sesuai dengan bidang tugasnya, catatan pengawasan dan pembinaan dilaporkan pada pertemuan rutin LIG-GAT yang dilakukan minimal 3 bulan sekali.
  - e. Pedagang melakukan pemasaran produk Gula Aren Tirawan dengan mencatat jenis produk yang dibeli dan jumlahnya, sumber pembelian, perkembangan pemasaran termasuk keluhan konsumen bila ada, dan melaporkan catatannya dalam pertemuan rutin LIG-GAT.
  - f. Pengurus LIG-GAT juga melakukan pembinaan dan pengawasan kepada anggotanya sesuai dengan bidang tugasnya, mencatat permasalahan yang ditemui dan mengupayakan pemecahannya serta melaporkan hasil pembinaan dan pengawasannya dalam rapat rutin LIG-GAT.
2. Pembinaan dan pengawasan Eksternal adalah pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh pihak-pihak di luar LIG-GAT. Paling tidak terdapat tiga pihak yang melakukan pembinaan dan pengawasan internal, yaitu :
- a. Pembina dari tingkat kabupaten dan propvinsi terhadap kebenaran pelaksanaan kegiatan LIG-GAT. Masukan dari pembina wajib diperhatikan dan dibahas dalam pertemuan rutin LIG-GAT untuk dilaksanakan.
  - b. Pedagang serta Konsumen sebagai bagian dari mata rantai pemasaran perlu melakukan pembinaan dan pengawasan mengenai kualitas produk Gula Aren Tirawan. Melalui koordinasi dan komunikasi antara pedagang

dan konsumen maka akan diketahui mengenai perilaku dan minat konsumen, setelahnya pedagang dapat berkoordinasi dengan pelaku usaha ataupun antar konsumen dan pelaku usaha agar pelaku usaha dapat dengan mudah memahami keinginan dari konsumen dari segi kualitas produk yang dihasilkan sehingga dapat mengikuti persaingan pasar yang ada.

- c. Kementerian Hukum dan HAM. Petugas dari kementerian Hukum dan HAM akan melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap kegiatan LIG-GAT serta ciri dan kualitas, penggunaan label serta manfaat adanya IG Gula Aren Tirawan. Pengawasan dan pembinaan ini dilakukan minimal 2 tahun sekali.

#### **b. Kode Keterunutan**

Kode Keterunutan adalah kode yang dapat menggambarkan atau merunut kembali asal dari produk IG yang dihasilkan, dari sejak petani atau kelompok tani yang melakukan penyadapan nira sampai yang mengolah menjadi produk IG. Kode keterunutan juga merupakan kode rahasia yang hanya diketahui oleh Ketua LIG-GAT dan Tim Pengawas Mutu yang dibentuk oleh Ketua LIG-GAT.

Kode ini dapat pula berfungsi sebagai pendeteksi ada tidaknya pemalsuan produk. Kode keterunutan ini dapat diubah setiap saat diperlukan melalui Rapat Ketua dengan seluruh Tim Pengawas Mutu.

Tahapan mendapatkan Kode Kerunutan adalah melalui pendaftaran Anggota, pencatatan data Anggota, pemberian Kartu Keanggotaan LIG-GAT yang berisi nomor keanggotaan, Pengawasan asal usul Gula Aren Tirawan dari penyadapan hingga proses pengolahan sampai pengemasan.

Pemberian Kode Keterunutan diberikan kepada produk yang sudah akan dijual, yaitu terhadap Gula Cetak dan Gula Soba.

Kode Keterunutan untuk Gula Aren Tirawan dibedakan menjadi 2 (dua) yaitu :

Kode Keterunutan untuk Gula Aren Tirawan yang berupa Gula Cetak dengan menggunakan kode sebagai berikut :

CC = Kode Kelompok Petani Aren  
DD = Kode Penyadap dan Pengolah  
EE = Kode Produk  
FF = Bulan Produksi  
GG = Tahun Produksi

Contoh: 12-02-EE-02-22

Kode ini berarti produk Gula Aren Tirawan ini berupa Gula Cetak (EE) yang berasal dari Kelompok Petani Aren nomor 12 (dua belas), penyadap dan pengolah nira menjadi GULA Arennya adalah petani nomor urut 2 (Dua).

Pada kemasan produk IG Gula Aren Tirawan terdapat label yang berisi nama IG, logo IG dan Kode Keteruntutan. Nama IG yang digunakan pada label produk adalah Gula Aren Tirawan.

## 10. Logo Indikasi Geografis

### a. Logo Gula Aren Tirawan Kotabaru

Logo yang dapat digunakan pada kemasan produk IG Gula Aren Tirawan Kotabaru adalah logo Gula Aren Tirawan Kotabaru dan Logo IG Nasional. Logo IG Gula Aren Tirawan Kotabaru adalah seperti terdapat pada Gambar berikut :



Logo IG Gula Aren Tirawan Kotabaru

Logo tersebut memiliki makna :

- Gambar rumpun buah aren melambangkan bahwa tanaman aren merupakan sumber penghidupan bagi masyarakat Kecamatan Tirawan, karena pohon aren adalah pohon yang semua bagiannya bermanfaat, mulai dari akar, batang, daun, buah, hingga niranya dapat diolah dan dimanfaatkan oleh masyarakat.
- Tulisan GULA AREN TIRAWAN KOTABARU merupakan nama Indikasi Geografis produk ini yang memiliki reputasi dan kualitas yang tinggi, yang dibuat dari bahan baku air nira aren yang murni tanpa campuran apapun dan diolah dengan pengetahuan dan cara-cara yang turun temurun mengandalkan kearifan lokal untuk menghasilkan produk Gula Aren yang memiliki kekhasan sebagai salah satu produk unggulan dari Kecamatan Tirawan dan Kabupaten Kotabaru.
- Warna coklat dalam lingkaran dalam pada tulisan Tirawan dan lingkaran luar logo melambangkan warna Gula Aren Tirawan Kotabaru.
- Dasar bagian tengah logo yang berwarna coklat tua dan gunung hijau melambangkan perpaduan serasi antara masyarakat dan alam lingkungannya. Menggambarkan kehidupan masyarakat Tirawan yang tidak dapat dipisahkan dari alam dan lingkungannya sehingga mereka mampu mendapatkan kesejahteraan dari hasil alam dan lingkungan tersebut dan wajib menjaga kelestarian alam lingkungannya.
- Gambar Ikan Todak merupakan ciri khas daerah Kotabaru Kalimantan Selatan.

**b. Tata Cara Penggunaan Tanda IG**

Tanda IG Gula Aren Tirawan yang berupa nama IG, Logo IG dan Kode Keterunuan hanya boleh digunakan oleh:

- Anggota LIG-GAT yang memproduksi produk Gula Aren Tirawan sesuai dengan ketentuan dalam Dokumen Deskripsi IG Gula Aren Tirawan.
- Penggunaan Tanda IG Gula Aren Tirawan oleh bukan Anggota LIG-GAT, tidak diperbolehkan.

- Penggunaan Tanda IG Gula Aren Tirawan pada produk yang tidak sesuai dengan tatacara pengolahan, ciri dan kualitas produk seperti yang diuraikan dalam Dokumen Deskripsi IG Gula Aren Tirawan, tidak diperbolehkan.
- Produk yang sebagian bahannya menggunakan Gula Aren Tirawan, dapat menyebutkan Gula Aren Tirawan sebagai salah satu bahan bakunya dalam susunan informasi bahan pembuat produk tersebut.

**c. Logo IG Nasional**

Selain logo Gula Aren Tirawan, pada kemasan produk IG digunakan pula logo Indikasi Geografis Nasional yang berbentuk seperti pada Gambar berikut:



**11. Penutup**

Dokumen Deskripsi Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan ini disusun untuk memenuhi syarat administrasi pengajuan permohonan pendaftaran Indikasi Geografis Gula Aren Tirawan sebagai salah satu produk unggulan di kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan. Gula Aren Tirawan diharapkan dapat menjadi produk lokal yang yang dikenal secara nasional dan internasional sehingga akan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pelaku usaha Gula Aren Tirawan Kotabaru.

Adanya Indikasi Geografis diharapkan akan dapat menjamin kebenaran asal dan kualitas Gula Aren Tirawan untuk menjamin kepuasan konsumen. Adanya Indikasi Geografis juga diharapkan akan dapat menghindari terjadinya pemalsuan produk Gula Aren Tirawan.

Dokumen Deskripsi ini berisi berbagai informasi yang dapat menjelaskan secara rinci berbagai hal yang berkaitan dengan Gula Aren Tirawan. Informasi tersebut antara lain mencakup wilayah produksi, tata cara produksi, kekhasan dan mutu produk,



sejarah wilayah dan sejarah produk serta berbagai informasi lainnya yang berkaitan dengan faktor alam dan faktor manusia yang diuraikan secara rinci.

Produk gula aren yang dapat menggunakan nama Gula Aren Tirawan hanyalah produk gula aren yang dihasilkan oleh anggota LIG-GAT yang dihasilkan di wilayah Kecamatan Tirawan dengan menerapkan tatacara pengolahan, penyimpanan serta pemasaran seperti yang diuraikan dalam Dokumen Deskripsi ini.

Apabila di kemudian hari terdapat hal-hal yang harus disempurnakan dalam Dokumen Deskripsi ini, maka penyempurnaan tersebut akan disampaikan kepada Kementerian Hukum dan HAM dalam bentuk Dokumen Deskripsi Perubahan oleh LIG-GAT, selama perubahan tersebut tidak menyebabkan hilangnya reputasi, kualitas dan karakteristik khas Gula Aren Tirawan Gorontalo Utara.

# PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDIKASI GEOGRAFIS GULA AREN KABUPATEN KOTABARU

## ORIGINALITY REPORT

13%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

[repository.ub.ac.id](https://repository.ub.ac.id)

Internet Source

7%

2

[ig.dgip.go.id](https://ig.dgip.go.id)

Internet Source

6%

Exclude quotes  On

Exclude bibliography  On

Exclude matches  < 4%