

**PELINDUNGAN GARAM GROBOGAN SEBAGAI INDIKASI GEOGRAFIS DAN TANTANGANNYA DI
MASA MENDATANG DITINJAU BERDASARKAN UNDANG-UNDANG NOMOR 20 TAHUN 2016
TENTANG MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS**

Prameswari Aura Nursalamah^{1*}

Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia

Email: prameswari20001@mail.unpad.ac.id

ABSTRAK

Garam Grobogan merupakan salah satu produk lokal yang baru saja berhasil memperoleh perlindungan hukum sebagai Indikasi Geografis (IG) berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. Produk ini berasal dari mata air asin alami di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, dan diolah menggunakan teknik tradisional yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan Garam Grobogan sebagai produk IG serta mengidentifikasi tantangan dan strategi dalam mempertahankan pelindungannya di masa mendatang. Metode yang digunakan adalah yuridis normatif dengan pendekatan deskriptif-analitis. Data diperoleh dari studi pustaka dan wawancara langsung dengan masyarakat produsen garam di Desa Jono. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Garam Grobogan secara umum telah memenuhi syarat IG dari aspek karakteristik, kualitas, reputasi, serta faktor geografis (alam dan manusia). Namun, ditemukan sejumlah hambatan seperti menurunnya regenerasi petambak, belum terpenuhinya SNI untuk konsumsi rumah tangga, lemahnya kelembagaan pengelola IG, dan rendahnya daya saing di pasar. Penelitian ini merekomendasikan beberapa strategi seperti pembentukan lembaga pengelola lokal, sistem pengawasan mutu, diversifikasi produk, edukasi generasi muda, dan promosi pasar. Pelindungan IG harus dipahami bukan sekadar status hukum formal, melainkan sebagai upaya berkelanjutan untuk menjaga nilai budaya, kualitas produk, dan kesejahteraan masyarakat lokal.

Kata Kunci: Garam Grobogan, Indikasi Geografis, Kekayaan Intelektual, Pergaraman Nasional.

ABSTRACT

Garam Grobogan is a local Indonesian product that recently has been legally protected as a Geographical Indication (GI) under Law

Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI:

[10.8734/CAUSA.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/CAUSA.v1i2.365)

Copyright : Author

Publish by : CAUSA



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Number 20 of 2016 on Trademarks and Geographical Indications. Originating from natural saltwater springs in Grobogan Regency, Central Java, this salt is produced using traditional techniques passed down through generations. This study aims to analyze the eligibility of Garam Grobogan as a GI product and to identify challenges and strategies for sustaining its legal protection in the future. The method used is normative juridical with a descriptive-analytical approach. Data were collected through literature review and direct interviews with salt producers in Jono Village. The findings indicate that Garam Grobogan generally meets the GI criteria in terms of unique characteristics, consistent quality, strong reputation, and geographical factors (both natural and human). However, several obstacles persist, including declining regeneration of salt farmers, non-compliance with national standards (SNI), weak institutional management, and limited market competitiveness. This study recommends various strategies such as establishing a local GI management body, implementing quality control systems, diversifying products, educating younger generations, and expanding market promotion. GI protection must not be seen as a mere legal status but as an ongoing effort to preserve cultural values, ensure product quality, and improve local community welfare.

Keywords: *Grobogan Salt, Geographical Indications, Intellectual Property, National Salt Industry.*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan dengan kekayaan alam melimpah seharusnya memiliki ketahanan pangan dan industri dasar yang kuat, salah satunya dalam hal produksi garam. Sayangnya, hingga saat ini Indonesia masih bergantung pada impor garam dalam jumlah besar setiap tahunnya. Data Impor Garam Menurut Negara Asal Utama (Badan Pusat Statistik, 2017-2023) menunjukkan bahwa pada tahun 2023, Indonesia mengimpor sebanyak 2,8 juta ton garam, sementara produksi nasional hanya mencapai 859 ribu ton—jauh dari kebutuhan dalam negeri yang menyentuh angka 4,5 juta ton. Ketimpangan ini menjadi tantangan tersendiri bagi Indonesia yang memiliki potensi besar dari sisi geografis sebagai negara dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia. Sebagai bentuk intervensi terhadap permasalahan ini, pemerintah menerbitkan Peraturan Presiden Nomor 126 Tahun 2022 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional (Telah diperbaharui menjadi Peraturan Presiden Nomor 17 Tahun 2025 dengan substansi yang serupa). Salah satu poin penting dalam kebijakan ini adalah pengembangan garam berbasis kekayaan intelektual (KI), terutama melalui skema Indikasi Geografis (IG). Skema ini memberikan perlindungan hukum terhadap produk-produk lokal yang kualitas, reputasi, atau karakteristiknya terkait langsung dengan faktor geografis tertentu (Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis, Pasal 1 angka 6). Dalam konteks tersebut, Garam Grobogan merupakan salah satu contoh nyata dari potensi lokal yang berhasil memperoleh pengakuan sebagai produk IG.

Pada tahun 2025, Garam Grobogan akhirnya resmi terdaftar sebagai Indikasi Geografis oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, menjadikannya salah satu dari sedikit garam yang berhasil meraih status ini di Indonesia (Berita Resmi DJKI, 2025). Capaian ini layak diapresiasi mengingat karakteristik Garam Grobogan yang unik: diproduksi dari mata air asin alami di desa-desa seperti Jono dan Kuwu, dengan metode kristalisasi tradisional yang menghasilkan garam berkualitas tinggi dan kaya mineral (Nugroho, 2017). Namun, pendaftaran sebagai IG bukanlah akhir perjuangan. Sebaliknya, status ini membawa konsekuensi penting berupa tanggung jawab menjaga konsistensi kualitas, reputasi, dan karakteristik produk sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. Jika standar tersebut tidak dapat terus dijaga, maka perlindungan hukum yang telah diperoleh berisiko menghadapi tantangan, dan reputasi produk berisiko menurun (Ramli dan Miranda, 2021). Hal ini menjadi tantangan nyata bagi masyarakat Grobogan, terutama karena beberapa indikator di lapangan menunjukkan adanya problematika dalam keberlanjutan produksi, kualitas produk, hingga regenerasi petambak garam.

Dalam wawancara lapangan yang dilakukan pada tahun 2024, jumlah petambak garam di Desa Jono, lokasi utama produksi Garam Grobogan, mengalami penurunan signifikan: dari 50 keluarga di tahun 2018 menjadi hanya 40 keluarga (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Banyak petambak yang beralih profesi karena penghasilan yang tidak mencukupi kebutuhan dasar. Generasi muda pun menunjukkan minat yang sangat rendah untuk meneruskan usaha ini. Rendahnya keberlanjutan ini mengancam konsistensi reputasi produk Garam Grobogan sebagai IG, yang notabene membutuhkan standar kualitas yang stabil dan berkelanjutan. Lebih dari itu, terdapat pula kritik terhadap proses pendaftaran Garam Grobogan sebagai IG yang dinilai terlalu terburu-buru dan lebih fokus pada pemenuhan target nasional ketimbang kesejahteraan komunitas lokal. Legalitas IG dikhawatirkan lebih menonjol sebagai capaian administratif ketimbang menjadi instrumen yang secara nyata mendorong transformasi ekonomi masyarakat lokal.

Dari sudut pandang hukum kekayaan intelektual, pendekatan ini dapat menjadi pisau bermata dua. Di satu sisi, IG berpotensi besar sebagai instrumen *economic growth stimulus* bagi komunitas lokal (Sherwood, 1990). Namun, tanpa pengawasan dan pembinaan yang konsisten, IG berpotensi disalahgunakan sebagai simbol komersial oleh pihak eksternal tanpa mekanisme distribusi manfaat ekonomi yang adil bagi masyarakat produsen. Dalam kerangka negara kesejahteraan (*Welfare State*) yang dianut Indonesia, perlindungan hukum terhadap IG idealnya beriringan dengan prinsip keadilan sosial serta pemberdayaan masyarakat komunal (Pembukaan UUD 1945, Alinea keempat; Pasal 33 ayat (3) dan (4)).

Berdasarkan latar belakang tersebut, tulisan ini bertujuan untuk menganalisis lebih lanjut perlindungan hukum terhadap Garam Grobogan sebagai Indikasi Geografis terdaftar berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016, serta mengevaluasi tantangan nyata yang dihadapi dalam menjaga keberlanjutan kualitas dan reputasinya. Penelitian ini juga akan mengkaji sejauh mana peran negara dan masyarakat lokal dalam memastikan bahwa perlindungan IG tidak berhenti pada aspek legal semata, namun juga berdampak nyata pada kesejahteraan petambak garam Grobogan dan kelestarian produksinya. Berbekal dari hal tersebut, penulis menentukan judul yaitu “PELINDUNGAN GARAM GROBOGAN SEBAGAI INDIKASI GEOGRAFIS DAN TANTANGANNYA DI MASA MENDATANG DITINJAU BERDASARKAN UNDANG-UNDANG NOMOR 20 TAHUN 2016 TENTANG MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode yuridis normatif, yaitu pendekatan yang menitikberatkan pada pengkajian literatur atau bahan pustaka yang berisi norma-norma hukum tertulis (Soekanto, 1986). Pendekatan ini dipilih karena fokus utama penelitian adalah analisis terhadap norma hukum positif yang mengatur perlindungan Indikasi Geografis (IG), khususnya dalam konteks perlindungan Garam Grobogan pasca pendaftarannya sebagai IG berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. Metode ini mendasarkan analisisnya pada bahan hukum primer, seperti peraturan perundang-undangan, traktat internasional (seperti TRIPs Agreement), serta dokumen resmi pemerintah. Di samping itu, juga digunakan bahan hukum sekunder seperti literatur akademik, artikel jurnal, dan hasil penelitian sebelumnya yang relevan (Soekanto, 2007). Bahan hukum tersier, seperti kamus hukum dan ensiklopedia, digunakan sebagai pendukung untuk memperjelas definisi atau istilah yang digunakan dalam pembahasan.

Spesifikasi penelitian ini bersifat deskriptif-analitis, dengan tujuan menyajikan uraian menyeluruh mengenai peraturan hukum yang berlaku dan menganalisisnya secara kritis terhadap kondisi faktual Garam Grobogan sebagai IG (Soemitro, 1983). Metode deskriptif-analitis juga berguna untuk menggambarkan hubungan antara norma hukum dan penerapannya di lapangan, termasuk permasalahan implementasi, seperti lemahnya *quality control* atau minimnya keterlibatan masyarakat lokal dalam mekanisme perlindungan IG.

Pengumpulan data dilakukan melalui *library research* dan wawancara langsung. Metode kepastakaan mencakup pencarian dan studi terhadap dokumen hukum, buku, jurnal, serta sumber daring terpercaya. Peneliti juga melakukan wawancara dengan pelaku lokal di lokasi produksi Garam Grobogan (khususnya di Desa Jono, Kabupaten Grobogan) guna mendapatkan insight faktual tentang kondisi aktual pasca pendaftaran IG. Hal ini penting karena perlindungan hukum terhadap IG bukan hanya menyangkut aspek formil berupa status terdaftar, tetapi juga menyangkut kelangsungan substansi produk dan dampaknya terhadap kesejahteraan masyarakat pemiliknya.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode normatif-kualitatif, yaitu dengan mengkaji bahan hukum yang tersedia secara sistematis untuk ditafsirkan dan dianalisis berdasarkan prinsip-prinsip hukum dan teori yang relevan (Sunggono, 2007). Hasil dari proses analisis ini akan digunakan untuk menjawab rumusan masalah dan membangun argumentasi akademik mengenai perlindungan serta tantangan Garam Grobogan sebagai IG di masa mendatang.

HASIL PEMBAHASAN

Garam Grobogan dengan Karakteristik dan Budaya Turun-temurunnya

Garam Grobogan merupakan garam unik yang berasal dari wilayah pedalaman Jawa Tengah, tepatnya di Kabupaten Grobogan. Keunikan utamanya bukan hanya terletak pada karakter fisik garamnya, melainkan juga pada asal-usul geografis dan metode produksi yang sangat berbeda dibandingkan dengan garam laut yang umum di Indonesia. Tidak seperti wilayah pesisir yang mendapatkan air laut sebagai bahan baku, Garam Grobogan justru berasal dari mata air asin yang muncul secara alami di pedalaman, yaitu di Desa Jono, Desa Grabagan, dan Desa Kuwu (Web Kekayaan Intelektual Komunal Indonesia, 2024). Mata air asin ini muncul dari perut bumi dan diyakini merupakan hasil interaksi geologis unik antara batuan dan kandungan mineral di dalam tanah. Air tersebut memiliki rasa asin alami dan bersuhu panas, sehingga

sering disebut sebagai air asin mendidih (Nugroho, 2017). Sumber ini kemudian digunakan oleh warga untuk memproduksi garam dengan cara tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun. Proses produksi dimulai dengan menimba air asin secara manual dari sumur, lalu ditampung dan dialirkan ke dalam wadah bilah bambu atau wadah kayu untuk selanjutnya dijemur di bawah sinar matahari hingga mengalami kristalisasi (Permodo dan Rochwulaningsih, 2022).

Karakteristik dari Garam Grobogan sangat dipengaruhi oleh proses ini. Secara fisik, garam ini memiliki butiran yang kasar, cita rasa gurih yang khas, dan kandungan mineral yang tinggi seperti natrium klorida (NaCl), kalsium, zat besi, mangan, zinc, dan sulfur (Nugroho, 2017). Cita rasa gurih yang tidak terlalu tajam serta teksturnya yang tidak terlalu keras menjadikannya ideal untuk campuran makanan dan pengental masakan. Selain digunakan sebagai garam dapur, sumber mata air asin Grobogan juga dikembangkan menjadi destinasi wisata, termasuk pemandian air panas dan lokasi edukasi tentang proses pembuatan garam.

Dari sisi budaya, produksi Garam Grobogan bukan sekadar aktivitas ekonomi. Ia menjadi bagian dari identitas masyarakat lokal yang hidup berdampingan dengan sumber daya alam mereka. Proses produksi dilakukan secara komunal, dengan pembagian kerja yang khas: mulai dari penimbaan air, pengangkutan, penjemuran, hingga pengemasan. Bahkan pengetahuan soal waktu ideal penjemuran, jumlah takaran air, dan lama penyimpanan disampaikan secara lisan dari generasi ke generasi, tanpa dokumentasi formal (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Namun, seiring waktu, tantangan mulai muncul. Banyak generasi muda yang tidak tertarik melanjutkan pekerjaan sebagai petambak garam. Dalam wawancara dengan tokoh lokal, diketahui bahwa jumlah keluarga yang masih aktif memproduksi garam menurun dari 50 keluarga pada 2018 menjadi hanya 40 keluarga di tahun 2024 (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Penurunan ini tidak hanya mengancam kelangsungan produksi, tetapi juga mengikis nilai-nilai budaya yang melekat dalam prosesnya. Tanpa dukungan dan penguatan dari berbagai pihak, tradisi produksi Garam Grobogan berisiko mengalami penurunan keberlanjutan, yang pada akhirnya dapat memengaruhi nilai keunikannya sebagai produk Indikasi Geografis.

Dalam konteks perlindungan hukum berbasis kekayaan intelektual, aspek budaya dan warisan tradisi seperti ini merupakan bagian dari nilai tambah produk IG. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 56 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal, perlindungan terhadap kekayaan komunal termasuk ekspresi budaya tradisional dan proses produksi berbasis lokalitas harus diperhatikan secara proporsional (Pasal 4 dan 5). Oleh karena itu, Garam Grobogan tidak hanya perlu dilindungi sebagai barang, tetapi juga sebagai pengetahuan dan budaya lokal yang menjadi bagian dari identitas kolektif masyarakat Grobogan.

Dengan demikian, karakteristik unik Garam Grobogan tidak hanya terletak pada kualitas fisiknya, tetapi juga pada kisah dan praktik yang membentuknya. Kombinasi antara faktor alam dan budaya manusia inilah yang menjadikannya layak diperjuangkan untuk tetap dilindungi dan dikembangkan secara berkelanjutan dalam kerangka hukum kekayaan intelektual.

Faktor Penentu Kelayakan Garam Grobogan sebagai Indikasi Geografis

1. Indikasi Geografis dalam Perspektif Hukum Kekayaan Intelektual

Dalam kerangka hukum kekayaan intelektual, Indikasi Geografis (IG) adalah tanda yang menunjukkan asal suatu barang dan/atau produk yang karena faktor lingkungan geografis—baik alami, manusia, atau kombinasi keduanya—memiliki reputasi, kualitas, dan

karakteristik tertentu (UU Merek dan Indikasi Geografis, Pasal 1 angka 6). Hal ini ditegaskan dalam Pasal 1 angka 6 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. IG merupakan bagian dari Hak Kekayaan Intelektual yang bersifat kolektif, di mana kepemilikannya bukan pada individu, melainkan pada masyarakat komunal yang secara turun-temurun mengembangkan produk tersebut (Miranda Risang, 2006).

Dalam doktrin hukum internasional, terutama berdasarkan Pasal 22 ayat (1) TRIPs Agreement, perlindungan IG hanya dapat diberikan jika produk tersebut memiliki kualitas, reputasi, atau karakteristik yang secara langsung atau esensial ditentukan oleh lingkungan geografis tempat asalnya (TRIPs Agreement, Article 22(1)). Dengan demikian, terdapat tiga komponen utama yang harus dipenuhi oleh suatu produk untuk diakui sebagai IG: (1) karakteristik unik, (2) kualitas yang konsisten, dan (3) reputasi yang telah dikenal publik dan melekat pada wilayah geografis asalnya.

Lebih lanjut, menurut Pasal 3 Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 12 Tahun 2019 tentang Indikasi Geografis, permohonan perlindungan IG harus melampirkan deskripsi yang menjelaskan secara rinci hubungan antara kualitas dan karakteristik produk dengan faktor geografisnya. Artinya, hanya produk yang benar-benar dibentuk oleh kombinasi faktor alam dan manusia tertentu yang berhak atas perlindungan ini. Jika tidak memenuhi ketiganya, maka produk tersebut hanya layak disebut sebagai Potensi IG (PIG), bukan IG yang sah dan terdaftar.

2. Faktor Geografis: Alam dan Manusia sebagai Penentu

Dalam konteks Garam Grobogan, faktor geografis memiliki dua dimensi penting: faktor alam dan faktor manusia. Secara alamiah, keberadaan mata air asin mendidih di Desa Jono dan sekitarnya merupakan gejala geologis yang sangat unik. Tidak seperti daerah lain yang memproduksi garam dari laut, air asin di Grobogan muncul dari bawah tanah dalam kondisi hangat dan memiliki kadar mineral tinggi (Nugroho, 2017). Kandungan seperti natrium klorida, sulfur, tembaga, mangan, hingga zinc tidak ditemukan secara merata di semua wilayah Indonesia, menjadikan aspek alam sebagai penentu eksistensi produk ini.

Faktor manusia juga memainkan peran kunci. Teknik produksi yang digunakan masyarakat Grobogan dilakukan dengan cara manual dan tradisional: penimbaan air dengan ember, penampungan dalam wadah bambu, dan penjemuran di tanah lapang. Proses ini diwariskan secara turun-temurun tanpa intervensi mesin modern, dan inilah yang menciptakan nilai budaya serta keterikatan antara manusia dan produk (Permodo dan Rochwulaningsih, 2022). Tanpa peran aktif manusia dalam mengelola dan mempertahankan metode produksi khas ini, garam yang dihasilkan tidak akan memiliki karakteristik seperti sekarang.

Karakteristik, dalam konteks IG, berarti ciri khas yang membedakan produk dengan produk sejenis dari wilayah lain. Garam Grobogan memiliki butiran besar, warna putih keabu-abuan karena tingginya kandungan mineral, serta cita rasa gurih alami tanpa rasa asin yang tajam (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Hal ini membedakannya dari garam laut biasa yang cenderung lebih tajam dan bersih dalam tekstur. Karakteristik ini terbentuk karena kombinasi antara sumber air mineral dan teknik pengolahan tradisional.

Dari sisi kualitas, penelitian biokimia menunjukkan bahwa Garam Grobogan memiliki kandungan mineral yang tinggi, yang menjadikannya bermanfaat bagi kesehatan seperti menjaga fungsi jantung dan otak, namun kelemahannya adalah rendahnya kadar iodium,

menjadikannya tidak memenuhi SNI sebagai garam konsumsi utama (Nugroho, 2017). Kualitas garam yang tidak memenuhi standar nasional ini menjadi dilema: di satu sisi memiliki keunikan dan manfaat kesehatan; di sisi lain kurang memenuhi standar garam dapur secara umum.

Sedangkan reputasi Garam Grobogan mulai terbentuk secara perlahan sejak tahun 2017, saat publikasi media seperti Kompas dan beberapa jurnal akademik mulai menyoroti keunikan produksinya di tengah wilayah non-pesisir. Reputasi ini semakin diperkuat setelah pada tahun 2025 Garam Grobogan resmi terdaftar sebagai Indikasi Geografis oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. Akan tetapi, menurut pengamatan penulis, reputasi Garam Grobogan saat ini masih berkembang pada tingkat lokal, dan memiliki peluang untuk diperluas ke skala nasional, maupun internasional sebagaimana yang telah dicapai oleh Garam Himalaya dari Pakistan (*The Economic Times*, 2021).

3. Evaluasi Kelayakan dan Tantangan Aktual

Secara umum, jika dilihat dari perspektif hukum, Garam Grobogan telah memenuhi syarat formil dan materiil sebagai IG: memiliki faktor geografis yang khas (alam dan manusia), karakteristik unik, kualitas khas, dan reputasi yang berkembang. Namun, aspek keberlanjutan masih menjadi pekerjaan rumah yang perlu terus diperkuat dalam implementasinya. Di satu sisi, pendaftaran sebagai IG yang telah diperoleh perlu diikuti dengan penguatan ekosistem perlindungan berkelanjutan, agar tidak berhenti pada pengakuan administratif semata.

Sebagai contoh, tidak adanya mekanisme pengawasan kualitas setelah pendaftaran menimbulkan kekhawatiran akan menurunnya standar produk. Jika dalam beberapa tahun ke depan Garam Grobogan diproduksi oleh pihak yang tidak memahami standar tradisional atau kualitasnya mulai menurun karena alasan efisiensi produksi, maka reputasi dan pelindungannya sebagai IG dapat terancam. Dalam sistem hukum kekayaan intelektual, perlindungan IG bisa dicabut jika produk tidak lagi memenuhi standar yang dijanjikan dalam dokumen deskripsi (UU Merek dan Indikasi Geografis, Pasal 61 ayat (2)).

Selain itu, proses pendaftaran Garam Grobogan juga berkontribusi pada pencapaian target perlindungan IG nasional sebagaimana tercantum dalam Lampiran Peraturan Presiden Nomor 17 Tahun 2025. Namun demikian, kesejahteraan petambak dan masyarakat lokal tetap memerlukan menjadi aspek penting yang memerlukan penguatan agar perlindungan dan implementasi IG dapat memberikan dampak yang optimal. Kebijakan pendaftaran IG juga akan lebih optimal apabila diimbangi dengan upaya peningkatan kualitas serta keberlanjutan perlindungan secara menyeluruh.

Dengan demikian, meskipun secara hukum Garam Grobogan telah layak sebagai IG, secara substansi masih banyak ruang untuk perbaikan dan penguatan. Peningkatan kualitas, edukasi masyarakat petambak, serta penguatan reputasi nasional dan internasional menjadi agenda penting agar status IG ini bukan hanya simbol, tapi juga memberikan manfaat jangka panjang.

Hambatan dan Strategi Mempertahankan Keberlangsungan Pelindungan Garam Grobogan sebagai Indikasi Geografis

1. Hambatan dalam Pelindungan dan Pemanfaatan Garam Grobogan sebagai IG

Walaupun Garam Grobogan telah berhasil memperoleh status Indikasi Geografis (IG), tantangan besar masih membayangi keberlanjutan perlindungan dan pemanfaatannya.

Dalam konteks kekayaan intelektual, perlindungan IG bukan hanya berhenti pada tahapan administratif berupa pendaftaran, melainkan harus dijaga secara konsisten agar produk tetap memenuhi syarat kualitas, reputasi, dan karakteristik sesuai dokumen deskripsi IG (UU Merek dan Indikasi Geografis, Pasal 61 ayat (1)).

Salah satu hambatan utama adalah rendahnya minat generasi muda untuk meneruskan tradisi produksi garam. Banyak petambak di Grobogan beralih profesi karena pendapatan dari produksi garam dianggap tidak layak mencukupi kebutuhan sehari-hari. Berdasarkan data hasil wawancara, jumlah keluarga petambak menyusut dari 50 pada tahun 2018 menjadi hanya 40 keluarga pada 2024 (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Ini menandakan adanya ancaman nyata terhadap keberlangsungan praktik produksi tradisional garam yang menjadi dasar perlindungan IG.

Kedua, kualitas produk Garam Grobogan masih menghadapi masalah teknis, terutama soal rendahnya kadar iodium yang menyebabkan garam ini belum sepenuhnya sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk garam konsumsi rumah tangga (Anang Suko Hardono, Wawancara, Grobogan, 9 September 2024). Jika tidak ada upaya pengayaan atau rekayasa pasca produksi yang mempertahankan kandungan mineral namun menambah iodium, maka produk ini berisiko menghadapi tantangan daya saing di pasar terbuka. Padahal, kualitas adalah salah satu syarat mutlak untuk mempertahankan status sebagai IG.

Ketiga, tantangan pemasaran dan rendahnya daya saing di pasar. Garam Grobogan masih belum dikenal secara luas di luar wilayah Jawa Tengah, berbeda dengan Garam Kusamba Bali yang sudah memiliki posisi strategis dalam pasar garam khas dan premium. Kurangnya promosi, branding, serta edukasi terhadap konsumen mengenai nilai lebih produk IG menyebabkan Garam Grobogan belum bisa masuk ke dalam ekosistem pasar kekayaan intelektual secara optimal.

Terakhir, terdapat kekhawatiran akan eksploitasi oleh pihak luar. Pelindungan sosial dan ekonomi yang kuat sangat penting agar produk IG seperti Garam Grobogan tidak dimanfaatkan secara tidak bertanggung jawab oleh pihak-pihak yang tidak memiliki keterikatan langsung terhadap nilai budayanya. Hal ini pernah terjadi pada kasus Pink Salt Himalaya dari Pakistan yang banyak dipalsukan di pasar global (DJKI, 2020). Indonesia harus belajar dari kasus tersebut agar tidak hanya mengandalkan status legal formal, tetapi juga menciptakan sistem pengawasan dan perlindungan berbasis masyarakat lokal.

2. Strategi Mempertahankan Keberlangsungan Pelindungan Garam Grobogan

Untuk mempertahankan status IG Garam Grobogan secara berkelanjutan, strategi yang dirancang harus holistik, menyentuh aspek hukum, ekonomi, sosial, dan budaya secara bersamaan. Berikut beberapa strategi konkret yang dapat dilakukan:

1) Pembentukan Lembaga Pengelola IG Lokal

Pembentukan suatu badan atau kelompok masyarakat hukum yang menjadi pemegang hak IG dan bertanggung jawab atas pengelolaan, pengawasan mutu, serta promosi produk sangat penting. Lembaga ini bisa berbentuk koperasi petambak garam atau kelompok usaha bersama yang dibina oleh dinas terkait. Fungsinya adalah menjaga kualitas sesuai dokumen deskripsi IG, menciptakan SOP produksi, hingga memfasilitasi sertifikasi dan branding. Pemerintah daerah dapat memberikan legalitas kelembagaan agar organisasi ini dapat melakukan kontrol terhadap produksi dan distribusi (Miranda Risang, 2006).

2) Penerapan Sistem Quality Control dan Sertifikasi

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 dan Permenkumham Nomor 12 Tahun 2019 mengamanatkan pentingnya pengawasan terhadap kualitas produk IG. Oleh karena itu, sistem pengawasan harus disusun, misalnya dengan audit tahunan terhadap kandungan mineral dan tekstur produk, pengecekan cara produksi, dan pelatihan berkala bagi petambak. Sertifikasi mandiri atau melalui lembaga audit independen akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjaga konsistensi reputasi produk.

3) Diversifikasi Produk dan Penyesuaian dengan Pasar

Untuk memperluas daya jangkauan dan meningkatkan nilai ekonomi, Garam Grobogan dapat dikembangkan dalam bentuk produk turunan seperti garam spa, garam mandi, atau garam kuliner premium. Produk-produk ini bisa memanfaatkan keunggulan kandungan mineralnya meskipun tidak sesuai dengan SNI sebagai garam konsumsi utama. Diversifikasi akan menciptakan pasar baru dan membuka peluang kerja baru bagi masyarakat sekitar.

4) Penguatan Edukasi dan Transfer Pengetahuan

Karena regenerasi petambak menjadi masalah kritis, perlu adanya program edukasi terpadu bagi generasi muda. Pemerintah daerah dapat bekerja sama dengan universitas untuk menciptakan program magang, pelatihan, atau kurikulum lokal tentang pengelolaan garam berbasis IG. Dengan begitu, pengetahuan tradisional tidak hilang dan dapat berkembang sesuai zaman.

5) Optimalisasi Promosi dan Ekspansi Pasar

Pelindungan hukum hanya efektif jika disertai dengan strategi ekonomi. Garam Grobogan harus didorong masuk ke pasar modern melalui e-commerce, pameran, serta kolaborasi dengan pelaku industri makanan dan wellness. Pemerintah juga dapat memfasilitasi ekspor produk IG ke luar negeri, dengan terlebih dahulu melakukan branding dan positioning sebagai “garam mineral khas pegunungan” yang berbeda dari garam laut biasa.

6) Intervensi Pemerintah dalam Program Nasional

Pelindungan IG membutuhkan dukungan sinergis antara masyarakat lokal dan pemerintah agar dapat berjalan secara berkelanjutan dan efektif. Perlu dukungan anggaran, regulasi teknis, dan program berkelanjutan dari pemerintah pusat maupun daerah. Pemerintah dapat memasukkan Garam Grobogan sebagai proyek prioritas nasional dalam pengembangan pergaraman berbasis kekayaan intelektual, sejalan dengan amanat yang terlampir pada Peraturan Presiden Nomor 17 Tahun 2025 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional.

Dengan mengimplementasikan strategi-strategi tersebut secara konsisten dan kolaboratif, pelindungan terhadap Garam Grobogan sebagai Indikasi Geografis tidak hanya akan menjadi kebanggaan administratif, tetapi juga kekuatan ekonomi dan budaya yang mampu memberdayakan masyarakat lokal dalam jangka panjang.

KESIMPULAN

Garam Grobogan merupakan salah satu produk lokal Indonesia yang berhasil memperoleh pelindungan sebagai Indikasi Geografis (IG) berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. Keunikan produk ini tidak hanya terletak pada karakteristik fisik garamnya, melainkan juga pada asal geografis, metode produksi tradisional, serta nilai budaya yang telah mengakar secara turun-temurun dalam masyarakat Grobogan, khususnya di Desa Jono dan sekitarnya. Dari segi kelayakan, Garam Grobogan telah memenuhi

unsur-unsur penting sebuah produk IG: faktor geografis yang khas (baik dari aspek alam seperti mata air asin mendidih, maupun dari aspek manusia dalam bentuk teknik produksi tradisional), karakteristik unik berupa rasa dan kandungan mineral, kualitas khas, serta reputasi yang mulai dikenal luas. Meskipun demikian, status terdaftar tersebut bukanlah akhir dari proses perlindungan. Dalam praktiknya, masih ditemukan sejumlah tantangan mendasar seperti menurunnya minat generasi muda untuk menjadi petambak, rendahnya kandungan iodium yang membuat produk sulit memenuhi SNI, hingga belum adanya sistem pengawasan mutu yang terorganisasi.

Pelindungan Garam Grobogan sebagai IG harus dilihat secara menyeluruh, tidak sebatas pada pengakuan hukum formal, melainkan pada keberlangsungan ekosistem produksi dan kesejahteraan masyarakat lokal. Oleh karena itu, perlu diterapkan strategi perlindungan yang lebih kuat, seperti pembentukan lembaga pengelola lokal, penerapan sistem quality control, diversifikasi produk, edukasi kepada generasi muda, promosi pasar yang lebih luas, dan keterlibatan aktif pemerintah dalam mendukung keberlangsungan IG. Dengan adanya perlindungan yang komprehensif dan berorientasi pada keberlanjutan, Garam Grobogan memiliki potensi besar tidak hanya sebagai simbol kebanggaan daerah, tetapi juga sebagai kekuatan ekonomi berbasis kekayaan intelektual yang berkelanjutan. Penelitian ini menegaskan bahwa perlindungan IG haruslah dikawal secara serius oleh seluruh pemangku kepentingan, agar warisan budaya dan potensi lokal tidak hanya dilindungi, tetapi juga dimajukan demi kesejahteraan masyarakatnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuwulaningsih, Miranda Risang. (2006). *Memperbicangkan Hak Kekayaan Intelektual Indikasi Geografis*. Bandung: Alumni.
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. (2024). Listing Indikasi Geografis Terdaftar: Garam. <https://dgip.go.id/menu-utama/indikasi-geografis/listing>
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. (2025). Berita Resmi Indikasi Geografis Seri-A, https://www.dgip.go.id/uploads/berita_resmi/file/d38b6148d1d147d846d36b9b166b8966.pdf
- Indonesia. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 12 Tahun 2019 tentang Indikasi Geografis.
- Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 56 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal.
- Indonesia. Peraturan Presiden Nomor 126 Tahun 2022 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional.
- Indonesia. Peraturan Presiden Nomor 17 Tahun 2025 tentang Percepatan Pembangunan Pergaraman Nasional.
- Indonesia. Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.
- Indonesia. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis.
- Kekayaan Intelektual Komunal Indonesia. (2024). Garam Grobogan. <https://kikomunal-indonesia.dgip.go.id/home/explore/geographic/31362>
- Nugroho, Puthut Dwi Putranto. (2017, 18 Agustus). Kandungan Garam Desa Jono Baik untuk Otak dan Jantung. Kompas. <https://regional.kompas.com/read/2017/08/18/19151031/kandungan-garam-desa-jono-baik-untuk-otak-dan-jantung>

- Nugroho, Puthut Dwi Putranto. (2017, 8 Agustus). Jauh dari Laut, Desa Jono Terkenal Sebagai Sentra Pembuatan Garam. Kompas. <https://regional.kompas.com/read/2017/08/08/13205421/jauh-dari-laut-desa-jono-terkenal-sebagai-sentra-pembuatan-garam?page=all>
- Permodo, Rizkian Agung, & Rochwulaningsih, Yety. (2022). Problematika Usaha Garam di Tengah Arus Modernisasi: Studi Kasus Sentra Garam Desa Jono Kabupaten Grobogan. *Historiografi*, 3(1), 75-86.
- Ramli, Ahmad M., & Palar, Miranda R. Ayu. (2021). Kekayaan Intelektual: Pengantar Indikasi Geografis. Bandung: Alumni.
- Sherwood, Robert M. (1990). *Intellectual Property and Economic Development*. Colorado: Westview Press.
- Soekanto, Soerjono, & Mamudji, Sri. (2007). *Penelitian Hukum Normatif: Suatu Tinjauan Singkat*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Soekanto, Soerjono. (1986). *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: UI Press.
- Soemitro, Ronny Hanitijo. (1983). *Metodologi Penelitian Hukum dan Jurimetri*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sunggono, Bambang. (2007). *Metodologi Penelitian Hukum*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- The Economic Times. (2021). Pakistan to register Himalayan Pink Salt as Geographical Indications. <https://economictimes.indiatimes.com/news/international/world-news/pakistan-to-register-himalayan-pink-salt-as-geographical-indications/articleshow/81244673.cms>
- Wawancara oleh Penulis Prameswari Aura Nursalamah dengan Anang Suko Hardono, Kepala Seksi Pemerintahan Desa Jono, Kabupaten Grobogan, dilakukan pada 9 September 2024 di Desa Jono, Grobogan, Jawa