

## **URGENSI PENDAFTARAN INDIKASI GEOGRAFIS TERHADAP RENDANG**

### ***THE URGENCY OF REGISTRATION OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS ON RENDANG***

**Rianda Dirkareshza<sup>1</sup>, Aras Firdus<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Hukum, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta, Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Hukum, Universitas Quality, Indonesia

Penulis Korespondensi: [Riandadirkareshza@upnvj.ac.id](mailto:Riandadirkareshza@upnvj.ac.id)

#### **Abstrak**

Rendang merupakan hasil kebiasaan turun temurun dalam sektor makanan yang berbahan dasar daging (biasanya daging sapi) khas masyarakat adat Minangkabau, Sumatera Barat, Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendaftaran indikasi geografis terhadap rendang dan mengetahui penggunaan bahan dalam pengolahan rendang merujuk pada indikasi geografisnya. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah yuridis normatif. Bahan utama yang digunakan yaitu aturan-aturan terkait dengan Indikasi Geografis. Perlindungan mengenai indikasi geografis memiliki tujuan untuk melindungi kekhasan dari adanya pemalsuan atau pemanfaatan yang tidak seharusnya sekaligus memberi kesempatan dan perlindungan kepada masyarakat wilayah penghasil produk khas untuk mendapatkan manfaat yang maksimal dari produk khas tersebut. Penggunaan bahan dalam pembuatan rendang juga menjadi fokus para masyarakat Minangkabau agar makna dari setiap bahannya tidak berubah. Maka, indikasi geografis rendang yakni Padang ataupun Minangkabau menjadi hal yang perlu diperhatikan pada citra rumah makan padang sendiri, baik dari penggunaan bahan makanannya hingga label khas Padang ataupun Minangnya.

*Kata Kunci: Pendaftaran, Indikasi geografis, Rendang,*

#### **Abstract**

*Rendang is results of hereditary habits in the meat-based food sector (usually beef) typical of Minangkabau indigenous, West Sumatera. The purpose of research is to know registration of geographical indications for rendang and know the ingredients that are usually used in the process of rendang refer to geographical indications. Methods of this research are normative juridist Main material used is the rules related with geographical indications. Protection of geographical indications had a purpose to cover the authentic from utilization that shouldn't also give a chance and protection to people of the region producing typical products to get maximum benefit from these authentic products. Ingredients that use process of making rendang being a focus from every Minangkabau's people for the meanings didn't change. However, geographical indication of rendang is Minangkabau being something that needs to get more attention to image Padang's restaurant from the ingredients until special label field or Minang.*

*Keyword: Registration, Indication of geography, Rendang*

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan, memiliki 6 juta km<sup>2</sup> lebih luas laut di sekelilingnya (Kusumoprojo, 2009). Berdasarkan data Direktorat Jenderal Pemerintahan Umum, Kementerian Dalam Negeri yang dipublikasikan Badan Pusat Statistik, bahwa Indonesia mempunyai 17.504 pulau di Indonesia yang tersebar di 32 provinsi (sebelum pemekaran Kalimantan Utara dan Sulawesi Barat) (Badan Pusat statistik, 2017). Tak bisa dipungkiri Indonesia dikaruniai sumber daya alam yang kaya dan melimpah. Sumber daya alam yang melimpah menumbuhkan berbagai macam kekhasan, baik hayati maupun botani, sehingga menawarkan potensi berbagai macam anugerah alam yang luar biasa, dari kekhasan tersebut mencirikan geografis di mana potensi itu berada. Indonesia memiliki kondisi geografis yang berbeda di setiap daerah, menyebabkan adanya berbagai variasi makanan yang tidak sepadan antar wilayah lain. Ini karena budaya dan ketersediaan bahan, bervariasi di setiap daerah. Banyak produk Indonesia yang diproduksi dan telah memantapkan diri di pasar tidak hanya di dalam negeri tetapi juga di kancah internasional. Dengan keberagaman Indonesia, memunculkan adanya Pengetahuan Tradisional dan Ekspresi Budaya Tradisional (PTEBT) salah satu ruang lingkup dari Hak Kekayaan Intelektual. PTEBT dapat termasuk dalam kategori Hak Kekayaan Intelektual karena merupakan hasil pemikiran manusia yang menjadi sebuah kebiasaan turun temurun.

Sumatera Barat khususnya Kota Padang merupakan salah satu daerah tujuan wisata. Kota Padang mempunyai potensi yang sangat baik pada wisata kulinernya (Besra, 2012, p. 91). Salah satu hasil kebiasaan turun temurun dalam sektor makanan salah satunya adalah rendang. Makanan yang berbahan dasar daging (biasanya daging sapi) tersebut adalah hasil turun temurun masyarakat adat Minangkabau, Sumatera Barat, Indonesia. Rendang dimasak dalam waktu berjam-jam untuk mendapatkan hasil yang maksimal, menggunakan aneka rempah-rempah dan santan. Rendang dapat dijumpai di Rumah Makan Padang di seluruh dunia. Masakan rendang ini tidak hanya populer di Indonesia bahkan hingga Internasional seperti Malaysia, Brunei, dan Thailand.

Sudah selanjutnya Indonesia memiliki sistem perlindungan hukum indikasi geografis. Perlindungan indikasi geografis bertujuan untuk melindungi kekhasan suatu produk dari penggunaan yang tidak semestinya, sekaligus memberikan kesempatan dan perlindungan bagi masyarakat di wilayah tempat produk khas itu diproduksi untuk



memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya dari produk khas tersebut. Dengan memaksimalkan perlindungan indikasi geografis, diharapkan tidak hanya kelestarian lingkungan yang terjaga, tetapi pemberdayaan sumber daya alam dan manusia lokal akan lebih dioptimalkan. Indikasi Geografis merupakan tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang atau produk yang karena faktor lingkungan geografisnya, meliputi faktor alam, faktor manusia atau kombinasi dari kedua faktor tersebut memberikan reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu pada barang dan/atau produk yang dihasilkan.

Saat ini, rendang terdaftar di Pusat Data Nasional Kekayaan Intelektual Komunal. Makanan dari Minangkabau ini dilindungi sebagai Pengetahuan Tradisional di Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbud Ristek). Rendang tercatat sebagai KIK milik Provinsi Sumatera Barat (Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, 2022a).

Penelitian dengan judul “Urgensi Pendaftaran Indikasi Geografis Terhadap Rendang” ditulis dengan berpedoman pada hasil sejumlah penelitian terdahulu yang pernah dilangsungkan oleh peneliti sebelumnya. Adapun penelitian yang menjadi rujukan dalam melakukan penelitian ini adalah artikel ilmiah dengan judul “Perlindungan Rendang Sebagai Sebuah Indikasi Geografis Dalam Ruang Lingkup Pengetahuan Tradisional Dan Pemajuan Kebudayaan” karya Dionisius Ardy Tanzil. Rujukan artikel ilmiah lainnya “Urgensi Pendaftaran Indikasi Geografis Ubi Cilembu Untuk Meningkatkan IPM” karya Tatty Aryani Ramli, Yeti Sumiyati dan Rusli Iskandar. Rujukan artikel lain yaitu, “Pendaftaran Indikasi Geografis Sebagai Instrumen Perlindungan Hukum dan Peningkatan Daya Saing Produk Daerah di Indonesia” karya Candra Irawan

Persamaan antara ketiga artikel ilmiah diatas dengan artikel ilmiah yang telah penulis buat, terletak pada pembahasannya antara lain terkait pentingnya pendaftaran indikasi geografis sebagai perlindungan hukum. Perbedaan antara ketiga artikel ilmiah diatas dengan artikel ilmiah yang telah penulis buat yaitu membahas terkait produk yang didaftarkan dan bahan yang terkandung untuk didaftarkan pada indikasi geografis.

Rendang saat ini hanya dapat perlindungan dari UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*). Hidangan tradisional rendang tidak dilindungi oleh Hak Kekayaan Intelektual. Penulis akan menganalisis perlindungan rendang dari perspektif indikasi geografis, yang dirasa merupakan bidang Kekayaan Intelektual paling tepat dalam memberikan perlindungan terhadap Rendang. Perlindungan

tersebut untuk mencegah adanya kemungkinan klaim dari negara lain (Tanzil, 2021, p. 26).

## **BAHAN DAN METODE**

Penelitian ini menggunakan Metode Penelitian Yuridis Normatif (Marzuki, 2019). Kajian hukum yang dilaksanakan menggunakan data sekunder guna menelusuri dengan cara mengkaji aturan undang-undang serta literatur yang berhubungan pada penelitian ini (Soekanto & Mamudji, 2007). Landasan utama yang diaplikasikan pada kajian hukum sesuai judul di atas yaitu aturan yang berhubungan dengan Indikasi Geografis (Waluyo, 2002). Peraturan ini digunakan untuk mengkaji Rendang yang merupakan makanan khas sebagaimana perlu mendapatkan perlindungan Hak Kekayaan Intelektual dalam ruang lingkup Indikasi Geografis.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pendaftaran Indikasi Geografis Terhadap Rendang**

Rendang adalah salah satu makanan tradisional khas daerah yang banyak digemari dan terkenal dari Indonesia. Rendang adalah makanan khas yang berasal dari Sumatera Barat yang memiliki warna hitam kecoklatan yang kaya akan rempah-rempah dan bahan-bahan. Daging dalam masakan rendang melambangkan niniak mamak dan bundo kanduang yang memberikan kemakmuran, bahan karambia atau kelapa yang terdapat dalam masakan ini melambangkan kebersamaan, Lado atau sambal melambangkan sosok ulama yang mengajarkan agama dengan tegas, pemasak atau bumbu yang melambangkan hidup bermasyarakat di Minang (Permana, 2022, p. 1469). Oleh karena itu, rendang tidak hanya merupakan sebuah masakan saja, namun rendang membawa makna yang penting. Keberadaan dari rendang itu merupakan sebuah makanan yang telah dijaga secara turun temurun oleh masyarakat adat di daerah Minangkabau. Keberadaan dari rendang ini juga menjadi salah satu objek dari pemajuan kebudayaan. Dalam penjelasan Pasal 5 huruf e Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan menyatakan “ bahwa makanan dan minuman merupakan salah satu objek dari pemajuan kebudayaan. Rendang ini tidak hanya digemari oleh masyarakat indonesia, tetapi juga digemari oleh masyarakat diberbagai negara.” Rendang ini sendiri telah mendapatkan perlindungan oleh UNESCO. Namun, di negara Indonesia sendiri, rendang

belum memiliki perlindungan dalam ruang lingkup Hak Kekayaan Intelektual (Tanzil, 2021, p. 26). Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual yang diperlukan untuk masakan rendang ini adalah perlindungan Indikasi Geografis. Perlindungan dari Indikasi Geografis memiliki tujuan untuk melindungi kekhasan dari adanya pemalsuan maupun pemanfaatan yang tidak seharusnya sekaligus memberikan perlindungan dan kesempatan bagi masyarakat di daerah penghasil produk khas untuk mendapatkan manfaat yang maksimal dari produk khas tersebut (Yessiningrum, 2015).

Indikasi Geografis sendiri memiliki definisi yaitu 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. Maka dapat diketahui dalam suatu Indikasi Geografis, tidak hanya memperhatikan produk utamanya, namun terdapat banyak juga faktor yang dapat mempengaruhi lingkungan-lingkungan sekitarnya (Hery Firmansyah, 2013, p. 28). Indikasi Geografis dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor yaitu (Muhajir, 2018, p. 7):

1. Faktor alam, yaitu jenis tanah, ketinggian tempat, kondisi iklim, yang bisa memberikan pengaruh terhadap kualitas produksi/budidaya;
2. Faktor manusia, yaitu kearifan lokal (praktik dan teknik, termasuk pemilihan varietas tanaman), yang mengalami perkembangan dalam hal konteks budaya, sosial, dan ekonomi tertentu. Hal tersebut dapat memberikan pengaruh terhadap cara masyarakat untuk menghasilkan barang dan/atau produk;
3. Faktor alam dan manusia, yaitu memiliki pengaruh dalam menghasilkan produk dengan kualitas yang unik yang berasal dari tempat asal produk, dimana produk tersebut tidak dapat diperoleh di lokasi lain.

Rendang yang merupakan makanan khas daerah sekaligus objek dari pemajuan budaya perlu untuk didaftarkan Indikasi Geografisnya. Sejarah dan unsur adat yang ada dalam masakan rendang dan proses pembuatan rendang ini sendiri perlu dijaga keasliannya. Selain itu, pendaftaran atas Indikasi Geografis ini sangat penting untuk dilakukan agar mendapatkan perlindungan hukum yang berguna untuk melindungi nilai dan makna yang terdapat dalam rendang itu sendiri. Dalam melakukan pendaftaran indikasi Geografis terhadap rendang, terdapat unsur penting yang perlu diperhatikan yaitu

penunjukan pihak yang akan dijadikan pemohon untuk melakukan pendaftaran indikasi geografis, yaitu (Ramli, 2017, p. 83):

1. Lembaga yang dapat menjadi perwakilan dari masyarakat di suatu daerah yang memproduksi barang yang ingin di daftarkan, yang terdiri dari:
  - a. para pihak yang mengusahakan sebuah kekayaan alam atau hasil alam;
  - b. produsen dari barang hasil pertanian;
  - c. pembuat barang-barang kerajinan tangan atau hasil industri; atau
  - d. pedagang yang menjual barang tersebut.
2. Lembaga yang diamanatkan kekuasaan dalam hal tersebut atau kelompok konsumen barang tersebut.

Dalam mendaftarkan Indikasi Geografis terhadap rendang, terdapat tata cara yang perlu diperhatikan dalam mengajukan permohonan indikasi geografis. Secara ringkas tata cara dalam melakukan permohonan pendaftaran indikasi geografis terhadap rendang sama dengan tata cara pendaftaran indikasi geografis pada umumnya, yaitu (Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, 2022b):

1. Melakukan pengajuan permohonan pendaftaran kepada pihak Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual dengan mengisi formulir sebanyak 3 rangkap serta ditulis menggunakan bahasa Indonesia;
2. Surat permohonan pendaftaran yang melampirkan :
  - a. surat kuasa khusus jika permohonan pendaftaran yang diajukan dikuasakan;
  - b. bukti melakukan pembayaran biaya untuk permohonan;
  - c. 10 lembar etiket Indikasi Geografis ( dengan ukuran maksimal 9x9 cm dan minimal 5x5 cm);
3. Dokumen deskripsi indikasi geografis yang perlu dilengkapi pada permohonan pendaftaran, yaitu:
  - a. Nama atas suatu indikasi geografis atas dimohonkan pendaftarannya;
  - b. Nama dari suatu barang yang ingin dilindungi oleh Indikasi Geografis;
4. Penjabaran tentang karakter serta kualitas pembeda barang dengan barang lain yang termasuk pada kategori sama dan penjelasan mengenai keterkaitan dari barang tersebut merujuk asal tempat penghasil barang;
5. Bahwa adanya rekomendasi dari badan yang berkuasa dan penjelasan tentang batas area dan/atau peta wilayah sebagaimana bagian dari indikasi geografis ;



6. Penjelasan yang menggambarkan keadaan pada daerah geografis, peristiwa alam, dan manusia yang mempengaruhi kualitas dan karakteristik atas benda yang diperoleh;
7. Deskripsi yang menggambarkan kebudayaan dan sejarah yang terkait dengan penggunaan penggunaan indikasi geografis untuk barang-barang yang diproduksi di wilayah tersebut sebagaimana termasuk pengakuan penduduk setempat sehubungan dengan barang tersebut;
8. Menjelaskan tentang pemahaman produksi, pemrosesan, dan teknik pengolahan untuk memungkinkan produsen lokal memproduksi atau mengolah komoditas tersebut. ;
9. Uraian tentang metode yang digunakan dalam melakukan pengujian terhadap kualitas barang yang dihasilkan; dan label yang digunakan pada barang dan memuat Indikasi Geografis.

Manfaat dalam melakukan pendaftaran untuk perlindungan Indikasi Geografis, yaitu (Ramli et al., 2010):

1. Memberikan perlindungan hukum kepada suatu produk Indikasi
2. Menjadikan sebagai strategi pemasaran produk pada perdagangan dalam dan luar negeri.
3. Dapat meningkatkan kemampuan ekonomi daerah dan memberikan nilai tambah kepada produk yang memiliki potensi Indikasi Geografis di daerah
4. Reputasi produk pada perdagangan global dapat meningkat.
5. Memiliki persamaan terhadap perlakuan atas perlindungan Indikasi Geografis dan promosi Indikasi Geografis di Luar Negeri.
6. Dapat dijadikan sebagai salah satu alat untuk menghindari persaingan yang tidak sehat.

Dalam mengajukan perlindungan Indikasi Geografis, tidak selamanya permohonan yang diajukan dapat diterima. Suatu permohonan Indikasi Geografis dapat tidak bisa didaftarkan dan ditolak. Pasal 56 Angka 1 dan 2 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 Tentang Merek dan Indikasi Geografis menjelaskan mengenai hal tersebut, yaitu : “

1. Permohonan atas Indikasi Geografis tidak dapat didaftarkan jika:
  - a. bertentangan atau tidak sesuai dengan ideologi negara, peraturan perundang-undangan, moralitas, agama, kesusilaan, dan ketertiban umum;

- b. adanya unsur yang menyesatkan ataupun memperdaya masyarakat mengenai reputasi, kualitas, karakteristik, asal sumber, proses pembuatan barang, dan/atau kegunaannya; dan
  - c. merupakan sebuah nama yang sudah digunakan sebagai varietas tanaman dan digunakan bagi varietas tanaman yang sejenis, kecuali terdapat penambahan padanan kata yang menunjukkan faktor indikasi geografis yang sejenis.
2. Permohonan Indikasi Geografis dapat ditolak jika:
- a. Dokumen Deskripsi Indikasi Geografis tidak terbukti mengenai kebenarannya ; dan/ atau
  - b. Terdapat kesamaan pada Indikasi Geografis yang sudah terdaftar secara keseluruhan.”

### **Penggunaan Bahan Dalam Pengolahan Rendang Merujuk Pada Indikasi Geografisnya**

Perdagangan makanan online maupun offline saat ini telah memiliki berbagai macam-macam tipe. Mulai dari makanan modern, western, indian, korean, ataupun makanan khas dari Indonesia. Adapun bahan-bahan yang digunakan pada setiap makanan tentunya berbeda-beda tergantung dari tipe makanan yang akan dibuat. Terkait dengan makanan khas Indonesia yang sangat terkenal akan ciri khasnya yaitu rendang menjadi salah satu *center of point* kuliner yang wajib untuk dikunjungi pada saat ke Indonesia. Rendang atau rendang merupakan makanan khas Minangkabau dengan berbahan dasar daging yang berasal dari Sumatera Barat, Indonesia. Masakan ini adalah olahan daging yang pada umumnya menggunakan sapi, kerbau atau telur dengan dimasak dalam waktu lama dicampur beberapa rempah serta santan. Di daerah asalnya, makanan ini dihidangkan pada banyak acara upacara adat dan upacara istimewa.

Pada beberapa tahun terakhir ini, rendang telah mempertahankan nobatnya sebagai hidangan yang masuk dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* versi CNN Internasional (CNN Travel Staff, 2011). Karena cita rasa dan ketenarannya, tentunya rendang menjadi banyak dijual pada beberapa toko makanan dengan olahan yang dibuat agar tetap tahan lama. Rendang juga digunakan sebagai bantuan makanan untuk korban bencana alam karena kandungan nutrisi dan ketahanannya, antara lain: tsunami Selat Sunda 2018 dan banjir Bengkulu 2019.

Rendang merupakan masakan yang kaya akan rempah-rempah. Selain bahan dasar daging, rendang dibuat dengan santan (*karambia*) dan berbagai bumbu lainnya antara lain cabai (*lado*), serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, dan berbagai bumbu lainnya yang dikenal dengan *pemasak*. Dibuat dengan bahan-bahan yang dihaluskan. Kemudian, yang membuat Rendang unik adalah penggunaan bumbu alami bertindak sebagai pengawet karena menggunakan rempah-rempah langsung dari alam yang memiliki sifat antiseptik dan membunuh patogen. Bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas diketahui memiliki sifat antibakteri yang kuat. Oleh karena itu, rendang dapat disimpan selama 1 hingga 4 minggu. Serta protein rendang yang dimasak pada suhu di atas 80 derajat celcius mengalami denaturasi sehingga terjadi penguraian protein menjadi bentuk yang lebih mudah dicerna (Ramadhani, 2022).

Adapun proses memasak rendang asli yang biasanya dilakukan oleh masyarakat Minangkabau, yaitu:

1. Daging yang sudah dipotong kemudian dimasak dengan bumbu serta santan dan diaduk secara perlahan.
2. Setelah mendidih, api pada kompornya dikecilkan serta terus diaduk hingga santan mengental dan menjadi kering.
3. Daging yang telah berwarna hitam artinya rendang tersebut pada minyaknya telah kering dan mempunyai rasa maupun tekstur yang berbeda.
4. Rendang siap untuk disajikan.

Makanan khas Minangkabau ini mempunyai keistimewaan dalam budaya masyarakat Sumatera Barat. Musyawarah dan mufakat merupakan filosofi rendang yang dipercayai oleh masyarakat Minang Sumatera Barat yang berangkat dari 4 (empat) bahan pokok dengan melambangkan keutuhan masyarakat Minang. Secara simbolik, *dagiang* (daging sapi) melambangkan "*niniak mamak*" (para pemimpin suku adat), *karambia* (kelapa) melambangkan "*cadiak pandai*" (kaum intelektual), *lado* (cabai) melambangkan "*alim ilama*" yang tegas untuk mengajarkan syariat agama, dan *pemasak* (bumbu) melambangkan keseluruhan masyarakat Minangkabau. Pada kebudayaan Minangkabau, makanan yang wajib untuk dihidangkan pada setiap acara ataupun perayaan adat yaitu rendang. Sedangkan, dalam adat Melayu (seperti Medan, Jambi, Palembang, Bengkulu, dan Lampung) rendang menjadi makanan khas yang disajikan dalam acara keluarga ataupun hari raya islam.

Dalam memasak daging berbumbu pada kuah santan apabila ditelusuri dari kandungan cairan santan, sebenarnya terdapat 3 (tiga) tahapan yaitu dari yang terbasah berkuah hingga yang terkering: gulai - kalio - rendang. Berdasarkan pengertiannya, rendang sejati adalah rendang yang paling rendah kandungan cairannya. Namun, rendang dikenal dengan 2 macam, ialah:

1. Rendang Kering

Rendang ini merupakan rendang sejati atau rendang paling khas dalam tradisi memasak Minang. Rendang kering diolah dalam waktu yang cukup lama hingga santan mengering dan bumbu terserah sempurna. Ciri khas dari rendang kering adalah berwarna lebih gelap mengarah coklat kehitaman.

2. Rendang Basah atau Kalio

Salah satu jenis rendang yang cukup dikenal oleh beberapa masyarakat adalah rendang basah atau kalio. Rendang ini dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan ketahanan yang lebih rendah dibanding rendang kering. Jenis rendang basah juga banyak dimasak oleh masyarakat Indonesia dikarenakan waktu dan bahan yang lebih efisien, namun tetap memiliki cita rasa yang khas.

Secara umum rendang dimasak dengan menggunakan daging sapi, tetapi terdapat beberapa jenis bahan daging yang digunakan sesuai bumbu dan resep. Pada tingkat nasional, suku Minang adalah masyarakat yang mayoritas beragama Islam. Sehingga penggunaan bahan pada rendang sangat amat diperhatikan dari segi kehalalannya dan kualitasnya. Rendang memberikan kesan pada identitas budaya Minangkabau yang bertumpu dengan nilai moralitas adat (Fajarsari, 2017). Dapat dikatakan masyarakat memegang teguh adat istiadat dan taat terhadap agamanya yaitu Islam. Atas pengaruh Islam yang datang, telah melahirkan falsafah adatnya yang berbunyi: “*Adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah, syarak mangato, adat mamakai*” artinya adalah adat bersendikan kepada syarak, syarak bersendikan kepada Kitabullah/Al-Qur’an, apa yang ditetapkan oleh syarak dipakaikan dalam adat (Yaswirman, 2013, p. 17). Berdasarkan Keputusan Walikota Padang No. 566 tahun 2015 tentang Produk Unggulan Kota Padang, rendang daging ataupun rendang tuna ditetapkan menjadi produk unggulan daerah kota Padang. Aturan tersebut membuat kelekatan antara rendang dengan suku Minangkabau sebagai suatu kesatuan. Maka, secara turun temurun rendang identik dengan masyarakat minang serta suku minang identik dengan agama Islam.

Penggunaan bahan non-halal dalam membuat rendang merupakan hal yang menimbulkan pro-kontra dalam ranah adat dan bisnis. Bahwa perlindungan konsumen yang berdasarkan keuntungan, keadilan, keseimbangan, perlindungan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum merupakan landasan masyarakat Indonesia yang berpusat pada umat Islam. Bagi umat muslim, aturan hukum di Indonesia yang diterapkan tidak hanya hukum Nasional saja melainkan juga syari'at Islam (Hukum Islam) (Heriyanti & NM, 2022, p. 23). Sehingga jaminan halal perlu dipastikan dalam setiap makanan yang dimasukan ke dalam tubuhnya. Namun, UU Perlindungan Konsumen juga berlaku untuk masyarakat non-muslim yang dimana penggunaan bahan non-halal terhadap rendang merupakan hal yang diperbolehkan selama tidak ada unsur Minang yang digunakan sebagai *branding* ataupun merek. Walaupun, secara adat tidak sesuai dengan falsafah kehidupan Minangkabau yakni *Adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah, syarak mangato, adat mamakai*. Karena pada dasarnya, masyarakat Minangkabau berharap rendang ataupun masakan padang di seluruh Indonesia identik dengan makanan halal supaya dapat dikonsumsi oleh setiap orang.

Maka, indikasi geografis rendang yakni Padang ataupun Minangkabau menjadi hal yang perlu diperhatikan pada citra rumah makan padang sendiri, baik dari penggunaan bahan makanannya hingga label khas Padang ataupun Minangnya. Biarpun tidak tertulis atau diatur dengan jelas mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam rendang, namun masyarakat Minangkabau memberikan standar tersendiri terhadap pengolahan dan pemilihan pada rendang itu sendiri. Sebagaimana makna dari setiap bahan-bahan yang dimasukkan dalam pengolahan dari daging hingga menjadi rendang. Kebijakan yang diambil lebih didasarkan pada Legal Policy yang bertujuan untuk kemaslahatan warga masyarakat adat Minangkabau itu sendiri (Firdaus & Pakpahan, 2020, p. 217). Pemerintah menyusun segala kebijakan bertujuan agar masyarakat merasakan kesejahteraan, kemakmuran, kesehatan maupun keadilan (Dirkareshza et al., 2021, p. 54).

## **KESIMPULAN**

Rendang yang merupakan makanan khas daerah sekaligus objek dari pemajuan budaya perlu untuk didaftarkan Indikasi Geografisnya. Sejarah dan unsur adat yang ada dalam masakan rendang dan proses pembuatan rendang ini sendiri perlu dijaga



keasliannya. Selain itu, pendaftaran atas Indikasi Geografis ini sangat penting untuk dilakukan agar mendapatkan perlindungan hukum yang berguna untuk melindungi nilai dan makna yang terdapat dalam rendang itu sendiri. Dalam melakukan pendaftaran Indikasi Geografis terhadap rendang, terdapat unsur penting, antara lain pemohon harus diwakilkan oleh lembaga yang mewakili di daerah masyarakat bertempat tinggal dan lembaga yang diberi kewenangan akan hal itu. Dalam melakukan Indikasi Geografis terhadap rendang harus menerapkan tahapan sebagai berikut; mengajukan permohonan pendaftaran ke Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual, surat permohonan dilengkapi dengan deskripsi produk yang ingin di daftarkan, dilengkapi juga dengan uraian mengenai karakteristik, lingkungan geografis, batas-batas daerah, tradisi dan sejarah, proses produksi, dan metode yang digunakan

Rendang merupakan masakan yang kaya akan rempah-rempah dan menggunakan bumbu alami langsung dari alam serta memiliki makna yang dalam. Penggunaan bahan pada rendang sangat amat diperhatikan dari segi kehalalannya dan kualitasnya. Rendang memberikan kesan pada identitas budaya Minangkabau yang bertumpu dengan nilai moralitas adat dan taat terhadap agama Islam. Berdasarkan Keputusan Walikota Padang No. 566 tahun 2015 tentang Produk Unggulan Kota Padang, rendang daging ataupun rendang tuna ditetapkan menjadi produk unggulan daerah kota Padang. Aturan tersebut membuat kelekatan antara rendang dengan suku Minangkabau sebagai suatu satu kesatuan. Suku minang identik dengan agama Islam. Jaminan halal perlu dipastikan dalam setiap makanan yang dimasukan ke dalam tubuhnya.

## **SARAN**

Saran yang dapat diberikan penulis yaitu Pemerintah Indonesia harus memberikan perlindungan Hak Kekayaan Intelektual untuk makanan khas yang sudah turun temurun di Minangkabau, yaitu rendang. Pemerintah diharapkan dapat menunjang produk dalam ruang lingkup Indikasi Geografis secara lebih luas. Perlindungan makanan tradisional menjadi hal yang penting agar kebudayaan tetap terpelihara dan kedepannya tidak disalahgunakan oleh pihak-pihak yang tidak bertanggung-jawab. Selagi kebudayaan dapat dilindungi dengan perlindungan Undang-undang Indikasi Geografis, maka perlindungan atas kebudayaan menjadi semakin terjamin sehingga pemajuan kebudayaan dapat tercapai.



## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat statistik. (2017). *Pelatihan Kajian Data Pasar Wisatawan Nusantara 2017*. Tualkota.Bps.Go.Id. <https://tualkota.bps.go.id/news/2017/10/27/8/pelatihan-kajian-data-pasar-wisatawan-nusantara-2017.html>
- Besra, E. (2012). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1).
- CNN Travel Staff. (2011). *The World's 50 Best Foods*. Edition.Cnn.Com.
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. (2022a). *Melindungi Rendang sebagai Pengetahuan Tradisional Khas Minangkabau*. Dgip.Go.Id. <https://dgip.go.id/artikel/detail-artikel/melindungi-rendang-sebagai-pengetahuan-tradisional-khas-minangkabau?kategori=Berita Resmi Paten>
- Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. (2022b). *Pengenalan Indikasi Geografis*. Dgip.Go.Id. <https://www.dgip.go.id/menu-utama/indikasi-geografis/pengenalan>
- Dirkareshza, R., Azura, D. M., & Pradana, R. (2021). Kebijakan Pemerintah di Masa Pandemi Covid-19: Antara Negara Sejahtera dan Negara Sehat. *Jurnal Mercatoria*, 14(1), 46–55. <https://doi.org/10.31289/mercatoria.v14i1.5020>
- Fajarsari, D. D. (2017). Nilai pendidikan dalam kuliner rendang. *Buletin Al-Turas*, 23(2), 337–347.
- Firdaus, A., & Pakpahan, R. H. (2020). KEBIJAKAN HUKUM PIDANA SEBAGAI UPAYA PENANGGULANGAN KEDARURATAN COVID-19: (Criminal Law Policy as an Effort to Mitigate Covid-19 Emergency). *Majalah Hukum Nasional*, 50(2 SE-Articles), 201–219. <https://doi.org/10.33331/mhn.v50i2.61>
- Heriyanti, Y., & NM, A. A. (2022). POLITIK HUKUM PEMERINTAH DALAM UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL TERHADAP PERKEMBANGAN HUKUM ISLAM DAN HUKUM ADAT. *Jurnal Pahlawan*, 5(1), 28–37.
- Hery Firmansyah, S. H. (2013). *Perlindungan Hukum Terhadap Merek*. MediaPressindo.
- Kusumoprojo, W. S. (2009). *Indonesia Negara Maritim*. Jakarta Selatan: Teraju Anggota IKAPI.
- Marzuki, P. M. (2019). *Penelitian Hukum*. Kencana.
- Muhajir, A. (2018). Manual Pelatihan Indikasi Geografis. Jakarta: Indonesian-Swiss Intellectual Property Project.
- Permana, I. P. A. I. (2022). Rendang: food and wine pairing: Rendang: food and wine pairing. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(6), 1455–1472.
- Ramadhani, Y. (2022). *Penelitian: Rendang Meski Dimasak Lama, Nilai Gizi Tidak Rusak*. Tirto.Id. <https://tirto.id/penelitian-rendang-meski-dimasak-lama-nilai-gizi-tidak-rusak-c9mD>
- Ramli, T. A. (2017). DISEMINASI MODEL INTEGRASI PENDAFTARAN INDIKASI GEOGRAFIS SEBAGAI ALTERNATIF PERLINDUNGAN HUKUM BAGI



MASYARAKAT PETANI UBI CILEMBU. *Prosiding SNaPP: Sosial, Ekonomi Dan Humaniora*, 1(1), 199–215.

Ramli, T. A., Sumiyati, Y., & Iskandar, R. (2010). Urgensi pendaftaran indikasi geografis ubi Cilembu untuk meningkatkan IPM. *MIMBAR: Jurnal Sosial Dan Pembangunan*, 26(1), 81–91.

Soekanto, S., & Mamudji, S. (2007). *Penelitian hukum normatif: suatu tinjauan singkat / Soerjono Soekanto, Sri Mamudji*. Raja Grafindo Persada.

Tanzil, D. A. (2021). Perlindungan Rendang sebagai Sebuah Indikasi Geografis dalam Ruang Lingkup Pengetahuan Tradisional dan Pemajuan Kebudayaan. *Simbur Cahaya*, 27(2), 23–40.

Waluyo, B. (2002). *Penelitian Hukum Dalam Praktek*. Sinar Grafika.

Yaswirman, H. K. (2013). Karakteristik dan prospek Doktrin Islam dan Adat Dalam Masyarakat Materilineal Minangkabau. *Jakarta, Rajawali Pers*.

Yessiningrum, W. R. (2015). Perlindungan Hukum Indikasi Geografis Sebagai Bagian Dari Hak Kekayaan Intelektual. *Jurnal IUS Kajian Hukum Dan Keadilan*, 3(1).

## **Peraturan perundang-undangan:**

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 Tentang Merek dan Indikasi Geografis, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 252. Tambahan Lembaran Republik Indonesia Nomor 5953.