

ANALISIS HUKUM TERHADAP PERLINDUNGAN ATAS HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL KOMUNAL : STUDI KASUS KULINER TRADISIONAL RENDANG BABI DI INDONESIA

Rr. Aline Gratika Nugrahani

Fakultas Hukum Universitas Trisakti, rr.aline@trisakti.ac.id

Suci Lestari Halim*

Fakultas Hukum Universitas Trisakti, sucilestari@trisakti.ac.id

() correspondent author*

Abstract. *The protection of traditional works (including culinary) in Indonesia is pluralistically regulated by the Law on Copyright, Trademarks and Geographical Indications, Cultural Promotion, and Government Regulations on Communal Intellectual Property (Communal IP). There is a mismatch in the classification of traditional works in a number of these regulations, which has the potential to cause polemics when determining the basis for dispute resolution. As in the case of pork rendang. This article uses a normative approach, and concludes that Rendang is one component of Communal Intellectual Property in the form of Indication of Origin. Although the state is responsible for protecting communal intellectual property, Law No. 5/2017 on the Promotion of Culture encourages communities, especially communities of origin, to actively fight for the goals or ideals of cultural promotion. Thus, the Regulation on Communal Intellectual Property and Cultural Promotion can be a legal basis in resolving the issue of infringement of Indonesian traditional works.*

Keywords : *Protection, Traditional Culinary, Rendang, Pork*

Abstrak. Perlindungan karya tradisional (termasuk kuliner) di Indonesia diatur secara pluralistik oleh Undang-Undang Hak Cipta, Merek dan Indikasi Geografis, Pemajuan Kebudayaan, serta Peraturan Pemerintah tentang Kekayaan Intelektual Komunal (KI Komunal). Ada ketidaksesuaian pengklasifikasian karya tradisional pada sejumlah peraturan tersebut, sehingga berpotensi menimbulkan polemik ketika menentukan dasar penyelesaian sengketa. Seperti pada kasus rendang babi. Artikel ini menggunakan pendekatan normatif, dan menyimpulkan bahwa Rendang merupakan salah satu komponen Kekayaan Intelektual Komunal berupa Indikasi Asal. Meskipun negara bertanggung jawab untuk melindungi kekayaan intelektual komunal, Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan mendorong masyarakat, khususnya masyarakat asal, untuk secara aktif memperjuangkan tujuan atau cita-cita pemajuan kebudayaan. Dengan demikian, Peraturan tentang Kekayaan Intelektual Komunal dan Pemajuan Kebudayaan dapat menjadi landasan hukum dalam menyelesaikan masalah pelanggaran karya tradisional Indonesia.

Kata Kunci : Perlindungan, Kuliner Tradisional, Rendang, Babi

Diserahkan: 9 April 2025 | Ditinjau: 14 Juli 2025 | Diperbaiki: 25 Juli 2025 | Disetujui: 07 Agustus 2025

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki warisan budaya yang kaya dan beragam. Adat istiadat berbagai suku bangsa di Indonesia merupakan sumber keragaman ini¹. Berdasarkan sensus Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2010 diketahui bahwa suku di Indonesia terdiri dari 300 kelompok etnik atau suku bangsa, tepatnya terdapat 1340 suku bangsa². Masing-masing memiliki tradisi yang terjaga secara turun temurun sampai saat ini, dari mulai tradisi membangun gedung/rumah, aliran air, pengairan sawah seperti subak di Bali³, sengkedan tanah pertanian⁴, *fashion*, sampai tradisi pengolahan kuliner baik makanan dan minuman.

Salah satu jenis warisan budaya tradisional yang mudah didapat dan dinikmati adalah kuliner tradisional berupa makanan maupun minuman tradisional⁵. Setiap daerah di Indonesia dari Sabang sampai Merauke memiliki kuliner tradisional masing-masing, seperti pempek dari Palembang⁶, soto Betawi⁷, dodol Garut⁸, coto

¹ Antara, M., & Yogantari, M. V. 2018. Keragaman Budaya Indonesia Sumber Inspirasi Inovasi Industri Kreatif. Prosiding SENADA (Seminar Nasional Manajemen, Desain Dan Aplikasi Bisnis Teknologi). Vol. 1, No. 1, hal. 292-301. Desember 2018. <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/senada/article/view/68> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 15:26 WIB.

² Administrator Indonesia.go.id. 2017. Suku Bangsa. <https://indonesia.go.id/profil/suku-bangsa/kebudayaan/suku-bangsa> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 15:35 WIB.

³ Wayan Windia, Sumiyati, dan Gede Sedana. 2015. Aspek Ritual pada Sistem Irigasi Subak sebagai Warisan Budaya Dunia. Jurnal Kajian Bali. Vol. 05, No. 01, April 2015, hal. 23-56. <https://repository.unud.ac.id/protected/storage/upload/repository/68de98e530f5befe95f9b356db3e0cf5.pdf> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 15:43 WIB.

⁴ Iwan Hermawan. 2015. Sengkedan: Bentuk Rekayasa Lingkungan Untuk Permukiman Dan Pertanian. Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya, Vol. 7, No. 2, Juni 2015, hal. 201 – 216. <https://doi.org/10.30959/PATANJALA.V7I2.92> . <https://www.academia.edu/download/72520052/47.pdf> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 15:48 WIB.

⁵ Indria Ariyanti. 2023. Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. Jurnal *Pedagogy*. Vol. 10, No. 1, 30 Januari 2013. <https://doi.org/10.51747/jp.v10i1.1252> . <https://ejournal.upm.ac.id/index.php/pedagogy/article/view/1252> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 15:55 WIB.

⁶ Wargadalem, F.R., Wasino & Yulifar, L. 2023. Pempek Palembang: *History, Food Making Tradition, And Ethnic Identity*, *Journal of Ethnic Foods*. Vol. 10, article number 45, 22 November 2023. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z> . <https://link.springer.com/article/10.1186/s42779-023-00209-z#citeas> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 17:55 WIB.

⁷ Farhan Aliffia Saputra. 2024. Nilai-Nilai Budaya Pada Masyarakat Betawi Dilihat Dari Makanan Khas Tradisional. Sajaratun: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah, Vol. 9, No. 1, hal. 94-109. 19 Agustus 2024. <https://doi.org/10.37478/sajaratun.v9i1.4340> . <https://www.uniflor.ac.id/e-journal/index.php/sajaratun/article/view/4340> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 18:18 WIB.

⁸ Atiek Zahrulianingdyah. 2018. Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. Teknoba: Jurnal Teknologi Busana. Vol. 6, No. 1, <https://doi.org/10.15294/teknoba.v6i1.16667> . <https://journal.unnes.ac.id/nju/teknoba/article/view/16667/0> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 18:56 WIB.

Makassar⁹, mie Aceh¹⁰, bika Ambon¹¹, papeda¹², wedang uwuh/secang¹³, bier pletok¹⁴, ayam Taliwang¹⁵, bandrek¹⁶, bajigur¹⁷, sate rembiga¹⁸ dan masih banyak lagi. Kuliner tersebut merupakan makanan dan minuman yang berasal dari resep peninggalan nenek moyang yang dipertahankan oleh setiap generasi begitu pula cara pengolahannya, sehingga menghasilkan makanan dan minuman yang tampilan dan cita rasa tetap sama seperti dahulu kala.

⁹ Savira Rizki Pradiati. 2013. *Historical Gastronomy of Coto Makassar*. *The Journal Gastronomy Tourism*, Vol. 10, No. 2, hal. 203-210. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i2.63523> . <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/63523/pdf> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 20:17 WIB.

¹⁰ Dewi Turgarini, Fitri Abdillah. *Introducing Aceh Traditional Culinary As Tourist Attractions*. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, Vol. 2 No. 1, hal. 303-317. 2016, <https://jbhost.org/jbhost/index.php/jbhost/article/view/65/64> . <https://doi.org/10.22334/jbhost.v2i1.65> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 20:23 WIB.

¹¹ Chairy, Jhanghiz Syahrivar. *Bika Ambon of Indonesia: history, culture, and its contribution to tourism sector*. *Journal of Ethnic Food*, Vol. 6, article no. 2, 2019. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6> . <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0006-6#citeas> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 20:35 WIB.

¹² Kadir, A., Suharno, S., Reawaruw, R., Ali, A. ., & Putra, M. F. P. 2024. *Sago Sep: fuentes de alimentos tradicionales en el este de Indonesia y su potencial como alimentos alternativos para deportistas (Sago Sep: traditional food sources in eastern indonesia and their potential as alternative foods for athletes)*. *Retos*, Vol. 61, hal. 544-551. <https://doi.org/10.47197/retos.v61.109661> . <https://revistaretos.org/index.php/retos/article/view/109661/80173> diakses pada 14 Juni 2025 pukul 12:15 WIB.

¹³ Ni Ketut Sinarsih, Sri Sulistyawati Anton. *Kajian Kimia Wedang Uwuh Sebagai Minuman Kesehatan Herbal Tradisional*. *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, Vol. 5, No. 1, Maret 2022, hal. 1-13, https://www.researchgate.net/profile/Sri-Anton/publication/360549997_KajianKimiaWedangUwuhSebagaiMinumanKesehatanHerbalTradisional/links/627d0aab107cae29199ffe8f/Kajian-Kimia-Wedang-Uwuh-Sebagai-Minuman-Kesehatan-Herbal-Tradisional.pdf diakses pada 14 Juni 2025 pukul 12:28 WIB.

¹⁴ Lila Muliani. Mempromosikan bir pletok sebagai minuman khas betawi melalui penyajian sebagai welcome drink.

Majalah Ilmiah Bijak, Vol. 14, No. 2, September 2017, hal 219-235. <https://doi.org/10.31334/bijak.v14i2.19> . <https://ojs.stiami.ac.id/index.php/bijak/article/view/19> diakses pada 14 Juni 2025 pukul 12:42 WIB.

¹⁵ Yanuar Sathrio Insanaputra. 2020. *Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan Di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat*. *Kepariwisata : Jurnal Ilmiah*, Vol. 14, No. 2, Mei 2020, hal. 112 – 122. <http://dx.doi.org/10.47256/kji.v14i2.39> . <https://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/39> diakses pada 12 Juni 2025 pukul 18:12 WIB.

¹⁶ Rita Puspitasari. *Bandrek: Minuman Khas Jawa Barat sebagai Obat Tradisional*. *Sastra Sunda Fakultas Ilmu Budaya*. <https://imbasadi.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/05/universitas-padjadjaran.pdf> diakses pada 14 Juni 2025 pukul 12:52 WIB.

¹⁷ Ypsi Soeria Soemantri1, Eva Tuckyta Sari Sujatna. *PORTRAYING TRADITIONAL SUNDANESE ECO-DRINKS*. *Global Journal of Arts Humanity and Social Sciences*, Vol. 3, Issue 1, hal. 44-49. <https://gsarpublishers.com/wp-content/uploads/2023/01/GJAHSS092023-Gelary-script.pdf> diakses pada 14 Juni 2025 pukul 12:59 WIB. dan Nadya Nuansa Ramadhany, Ridwan Iskandar, Agus Sudono. *An Analysis of The Existence Level of West Javanese Traditional Beverages as Sundanese Cultural Heritage*. *The Journal Gastronomy*, Vol. 7, No. 2, Desember 2020, hal. 80-92. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/30811/pdf> . <https://www.academia.edu/download/94253138/pdf.pdf> diakses pada 14 Juni 2025 pukul 13:05 WIB.

¹⁸ Wiwik Nirmala Sari, Primus Gadu, Mahsun. *WISATA GASTRONOMI: MENGENAL BUDAYA DAN SEJARAH MELALUI MAKANAN LOKAL ‘SATE REMBIGA’ DI MATARAM*. *Media Bina Ilmiah*. Vol. 17, No. 9, April 2023. hal. 2075-2095. <https://binapatria.id/index.php/MBI/article/download/354/287> diakses pada 16 Juni 2025 pukul 21:31 WIB.

Meskipun tidak secara eksplisit dinyatakan dalam peraturan tertulis, resep kuliner tradisional biasanya dilestarikan dan dilindungi demi keberlanjutan dan keasliannya oleh masyarakat setempat. Di Indonesia penggunaan resep kuliner tradisional yang tidak sesuai pakemnya akan menuai kritik dan menimbulkan polemik. Seperti yang terjadi pada bulan Juni 2023, dimana masyarakat Minang bereaksi negatif terhadap keberadaan rendang berbahan dasar daging babi sebagai menu kuliner di sebuah restoran bernama “Babiambo” yang bergaya Minang/Padang. Keberadaan hidangan ini dianggap sebagai penghinaan terhadap masyarakat dan budaya Minangkabau, yang sangat erat kaitannya dengan Islam.¹⁹ Keterikatan masakan Padang atau Minang dengan adat dan agama Islam itu tertuang dalam falsafah Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah yang artinya adat bersandar pada syariat dan syariat bersandar pada nilai-nilai adat.²⁰

Perlindungan terhadap kuliner tradisional saat ini diatur dalam sejumlah peraturan, yaitu Peraturan Pemerintah Nomor 56 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal (KIK), Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta (UUHC), Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis (UUMIG), serta Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Namun, keempat peraturan ini memiliki perbedaan dalam pengklasifikasian kuliner tradisional. kuliner tradisional dikategorikan sebagai ekspresi budaya oleh UUHC, sebagai indikasi geografis atau indikasi asal oleh UUMIG, sebagai pengetahuan tradisional dan indikasi asal oleh peraturan Kekayaan Intelektual Komunal (KIK), dan sebagai pengetahuan tradisional oleh Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Akibatnya, dalam situasi pelanggaran terhadap makanan tradisional seperti kasus rendang babi, penentuan dasar hukum yang relevan untuk penanganannya menjadi dilema kompleks bagi para pemangku kepentingan. Patut dipertanyakan ketepatan upaya pengaduan kepada otoritas sebagaimana dilakukan pada kasus tersebut, atau

¹⁹ BBC. 2022. Polemik masakan Padang daging babi: Bagaimana sebaiknya memandang kuliner lokal Indonesia?. <https://www.bbc.com/indonesia/trensosial-61786335> diakses pada 2 April 2025 pukul 14:10 WIB.

²⁰ Yulfian Azrial. 2021. Falsafah Hidup Orang Minangkabau. Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah. <https://andaleh-limapuluhkotakab.desa.id/artikel/2021/12/26/falsafah-hidup-orang-minangkabau-adat-basandi-syarak-syarak-basandi-kitabullah> diakses pada 2 April 2025 pukul 14:20 WIB.

apakah terdapat alternatif resolusi lain yang dapat diupayakan. Oleh karena itu, tulisan ini akan menganalisis secara komparatif keempat regulasi tersebut guna merumuskan solusi sistematis atas permasalahan perlindungan kuliner tradisional Indonesia. Tujuannya adalah agar konflik serupa pasca kasus rendang babi dapat diantisipasi dan ditangani secara tepat, mengingat potensi kuliner Nusantara yang sangat kaya serta memiliki nilai kultural dan ekonomi tinggi.

METODE PENELITIAN

Kajian ini mengadopsi metodologi penelitian normatif guna mengkaji problematika hukum terkait upaya penanganan penyalahgunaan resep kuliner tradisional Indonesia. Pendekatan normatif²¹ dipilih dengan pertimbangan adanya sejumlah peraturan perundang-undangan yang salah satunya mengatur aspek kuliner tradisional, sebagaimana terlihat dalam kasus penggunaan daging babi pada rendang Padang. Melalui pendekatan yang berfokus pada studi penerapan norma dalam hukum positif ini, diharapkan dapat dihasilkan solusi penemuan hukum (*rechtsvinding*) yang konstruktif. Berdasarkan perspektif kajian normatif, hukum diposisikan sebagai suatu kerangka normatif yang mencakup prinsip, norma, peraturan, perundang-undangan, yurisprudensi, perjanjian, serta doktrin sebagai bagian integral dari sistem yang dikaji. Secara metodis, Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji mengkategorikan penelitian ini sebagai penelitian hukum kepustakaan (*legal doctrinal research*) mengingat sumber datanya bersumber pada bahan-bahan tertulis. Objek analisis utama tertuju pada hukum sebagai standar pengatur masyarakat dan pedoman perilaku. Strategi analitis yang diterapkan adalah pendekatan legislatif (*statute approach*), suatu metode yang tidak terpisahkan dari penelitian normatif karena menempatkan perundang-undangan sebagai instrumen sentral dalam menyelesaikan persoalan terkait norma. Dalam konteks spesifik ini, teknik legislatif digunakan untuk menelaah berbagai norma hukum Indonesia, khususnya dalam ranah kekayaan intelektual.

²¹ Soerjono Soekanto, Sri Mamudji. 2022. Penelitian Hukum Normatif: Suatu Tinjauan Singkat, Depok : Rajawali Pers. hal. 13-14.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Tradisional Atau Ekspresi Budaya Tradisional

Di Indonesia ada dua sebutan atau istilah yang umum digunakan untuk menggambarkan karya-karya budaya tradisional, yaitu pengetahuan tradisional atau *traditional knowledge* dan Ekspresi Budaya Tradisional. Secara umum, ekspresi budaya tradisional dan pengetahuan tradisional tampaknya memiliki makna dan isi yang sama. Namun, jika dicermati peraturan Indonesia terkait karya tradisional, beberapa peraturan mengklasifikasikannya sebagai satu kelompok, pada peraturan lainnya pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional memiliki kategori berbeda. Oleh karenanya sebelum membahas kuliner tradisional sebagai bagian dari karya tradisional, penting untuk memahami makna kedua istilah tersebut, sehingga mudah untuk menentukan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan menjadi landasan hukum perlindungan praktik kuliner tradisional.

World Intellectual Property Right Organisation (WIPO) membagi pengetahuan tradisional dalam arti luas dan sempit:

1. Pengetahuan tradisional dalam arti umum mencakup isi pengetahuan itu sendiri serta ekspresi budaya tradisional, termasuk tanda dan simbol khas yang terkait dengan pengetahuan tradisional.
2. Pengetahuan tradisional dalam arti sempit mengacu pada pengetahuan itu sendiri, khususnya pengetahuan yang dihasilkan dari aktivitas intelektual dalam konteks tradisional, dan mencakup ketrampilan, praktik, keterampilan, dan inovasi.

Disini terlihat bahwa ekspresi budaya tradisional menurut WIPO merupakan bagian dari pengetahuan tradisional.

Meskipun belum ada definisi pengetahuan tradisional yang diterima di tingkat internasional, Pengetahuan tradisional didefinisikan oleh WIPO sebagai pengetahuan, keahlian, keterampilan, dan praktik yang diciptakan, dilestarikan, dan diwariskan dalam suatu komunitas dari satu generasi ke generasi berikutnya. Pengetahuan ini sering kali menjadi komponen identitas budaya atau spiritual

komunitas tersebut. Pengetahuan tradisional yang diterima di tingkat internasional adalah:

- a. Isi pengetahuan itu sendiri serta perwujudan budaya adat, seperti tanda-tanda dan simbol-simbol umum yang berkaitan dengan Pengetahuan Tradisional, termasuk dalam pengertian Pengetahuan Tradisional yang luas.
- b. Dalam arti yang paling sempit, pengetahuan tradisional mengacu pada informasi secara umum, khususnya pengetahuan yang diperoleh dari usaha intelektual tradisional. Ini termasuk pengetahuan praktis, keterampilan, dan daya cipta.
- c. Pengetahuan tradisional dapat ditemukan dalam banyak situasi berbeda, seperti pengetahuan tentang keanekaragaman hayati, pertanian, sains, teknologi, ekologi, dan kedokteran.²²

Di Indonesia ada tiga undang-undang yang mengatur tentang pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan dan Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal, memaknai pengetahuan tradisional sebagai semua gagasan dan konsep masyarakat yang mengandung nilai-nilai lokal yang bersumber dari pengalaman nyata dalam berinteraksi dengan lingkungannya, dikembangkan secara terus-menerus, dan diwariskan kepada generasi berikutnya. Tampaknya, pengetahuan tradisional pada kedua peraturan ini masih berupa ide dan gagasan, hal ini sepertinya perlu diperjelas lagi, karena menurut konsep Hak Kekayaan Intelektual ide atau gagasan jika tidak dituangkan dalam suatu bentuk karya, maka tidak dapat dilindungi. Sedangkan ekspresi budaya tradisional berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal dan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta didefinisikan sebagai setiap ekspresi kreatif yang menunjukkan keberadaan suatu budaya tradisional yang dimiliki secara turun-temurun dan dimiliki secara komunal, baik dalam bentuk benda, bukan benda, maupun gabungan keduanya. Undang-undang Pemajuan Budaya juga menambahkan bahwa ekspresi budaya

²² WIPO. *Traditional Knowledge*. <https://www.wipo.int/tk/en/tk/> diakses pada 2 April 2025 pukul 14:30 WIB.

tradisional dilakukan berdasarkan sifat antara lain sakral, rahasia atau terbuka, dan/atau dipegang teguh.

Frasa budaya dan tradisional memengaruhi istilah pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional, sehingga keduanya merujuk dan mendefinisikan hal yang sama yaitu karya tradisional. Kata Sanskerta "budhayah", bentuk jamak dari "buddhi" (pikiran atau akal), merupakan sumber istilah budaya, yang mencakup segala sesuatu yang berkaitan dengan pikiran dan intelektual manusia. Istilah "budaya" dalam bahasa Inggris berasal dari kata Latin *colere*, yang berarti "mengolah atau bekerja." Ciri-ciri spiritual, material, dan afektif yang unik dari suatu komunitas atau kelompok sosial disebut sebagai budaya oleh UNESCO. Selain sastra dan seni, budaya mencakup hak asasi manusia, nilai-nilai, kepercayaan, adat istiadat, dan cara hidup. Secara umum, budaya adalah segala sesuatu yang dihasilkan oleh pikiran dan intelektual manusia untuk hidup dan berkembang di lingkungannya.²³

Kebudayaan mencakup, selain seni dan sastra, cara hidup, hak asasi manusia, sistem nilai, kepercayaan dan tradisi.²⁴ Tradisi adalah pola pikir, cara berpikir, dan berperilaku yang secara konsisten mengikuti standar dan adat istiadat yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.²⁵ Kata ekspresi menunjukkan wahyu atau tindakan menyatakan (yaitu menunjukkan atau menyatakan tujuan, gagasan, sentimen, dan sebagainya),²⁶ sedangkan kata pengetahuan berarti segala sesuatu yang diketahui atau cerdas. Tiga kata tradisi, budaya, dan ekspresi merupakan akar etimologis dari istilah ekspresi budaya tradisional. Ekspresi mengacu pada kemampuan untuk mengomunikasikan tujuan, konsep, atau emosi dengan jelas.²⁷

Berdasarkan pertimbangan uraian di atas akan lebih baik jika istilah pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional diselaraskan dengan definisi WIPO, yang menyatakan bahwa ekspresi budaya tradisional merupakan sub

²³ UNESCO. *Diversity of Cultural Expression*. <https://www.unesco.org/en/diversity-cultural-expression> diakses pada 2 April 2025 pukul 14:55 WIB.

²⁴ UNESCO. *Culture (UNESCO definition)*. https://en.eustat.eus/documentos/elem_11183/definicion.html diakses pada 2 April 2025 pukul 15:10 WIB.

²⁵ KBBI. Tradisional. <https://kbbi.web.id/tradisional> diakses pada 2 April 2025 pukul 15:20 WIB.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ Koentjoroningrat, Pengantar Ilmu Antropologi, Rineka Cipta, Jakarta, 2009, hal. 69.

bagian/komponen dari pengetahuan tradisional. Secara konseptual semua karya tradisional, termasuk ekspresi budaya, dianggap sebagai pengetahuan tradisional karena semuanya tidak dapat disangkal didasarkan pada pengetahuan penduduk asli yang mempertahankan karakteristik tradisionalnya. Jika semua karya tradisional – baik yang berwujud (*tangible*) maupun yang tidak berwujud (*intangible*) - dikategorikan dan dilindungi sebagai Pengetahuan Tradisional, penanganan pelanggaran karya tradisional Indonesia akan lebih mudah. Hal ini khususnya relevan ketika menangani pelanggaran yang dilakukan oleh pihak asing.

Perlindungan Terhadap Resep Kuliner Tradisional Indonesia

Berdasarkan hasil penelusuran, ditemukan ada empat peraturan yang mengatur karya tradisional yang berlaku di Indonesia, yaitu :

- a. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis
- b. Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta
- c. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan
- d. Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal

Namun, ada perbedaan penggolongan materi perlindungan pada 4 (empat) peraturan tersebut. perlindungan terhadap kuliner misalnya, keempat peraturan tersebut masing-masing menggolongkan kuliner tradisional pada kelompok yang berbeda.

a. Undang-undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

Beberapa tulisan menunjukkan bahwa undang-undang ini melindungi kuliner tradisional melalui Pasal 38 tentang Ekspresi Budaya Tradisional, seperti pada tulisan Ratna Ayu Widyaswari, tentang Perlindungan Kue Tradisional Bali dalam Perspektif Kekayaan Intelektual, Jurnal Magister Hukum Udayana Vol. 9 No. 3 September 2020, hal 575-593.²⁸ Ratna Ayu menggolongkan kue tradisional sebagai bagian dari ekspresi budaya tradisional.

²⁸ Ratna Ayu Widyaswari, Perlindungan Kue Tradisional Bali dalam Perspektif Kekayaan Intelektual, Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal), Vol. 9 No. 3 September 2020, hal. 575-593. <https://doi.org/10.24843/JMHU.2020.v09.i03.p09>

Penjelasan Pasal 38 ayat (1) menyatakan bahwa ekspresi budaya tradisional mencakup salah satu atau kombinasi bentuk ekspresi sebagai berikut:

1. Teks lisan atau tertulis, baik dalam bentuk prosa maupun puisi, yang memuat berbagai topik dan isi pesan, yang dapat berbentuk narasi pendidikan atau karya sastra;
2. Musik, yang dapat mencakup instrumen, penyanyi, atau campuran keduanya
3. gerakan, seperti menari, dan lain sebagainya
4. teater, yang mencakup drama rakyat dan pertunjukan wayang dan sebagainya
5. Seni rupa, dalam dua dan tiga dimensi, dibuat dari berbagai bahan, tetapi tidak terbatas pada, kulit, kayu, bambu, logam, batu, tembikar, kertas, tekstil, dan sebagainya.
6. upacara adat

Pasal 38 mencantumkan beberapa karya tradisional yang dilindungi sebagai Ekspresi Budaya Tradisional, namun tentang kuliner tradisional baik teks pasal 38 maupun penjelasan tentang Ekspresi Budaya Tradisional tidak menyebutkan dengan tegas. Dengan demikian dapat saja diartikan bahwa Ekspresi Budaya Tradisional tidak mencakup perlindungan bagi ekspresi budaya dalam bentuk kuliner. Walaupun secara arti dapat saja kuliner tradisional dimaknai sebagai ekspresi dari pengetahuan tradisional kuliner sebuah masyarakat.

b. Undang-undang No. 20 Tahun 2016 Tentang Merek dan Indikasi Geografis

Perlindungan kuliner tradisional pada undang-undang ini dapat dikategorikan sebagai Indikasi Geografis. Pada Pasal 1 butir 5, Indikasi geografis adalah tanda yang menunjukkan daerah asal barang dan/atau produk yang memiliki reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu karena faktor lingkungan geografis, seperti faktor alam, faktor manusia, atau gabungan keduanya.

Aspek tertentu dari kualitas, reputasi, atau ciri lain yang terkait dengan atau timbul dari asal geografis merupakan komponen penting dalam penciptaan Indikasi Geografis. Akan tetapi, perlu diingat bahwa selain faktor alam, faktor

manusia pun berpengaruh dalam keberlangsungan produk Indikasi Geografis. Karena beberapa produk Indikasi Geografis juga sangat dipengaruhi oleh factor manusianya. Masyarakat disuatu daerah dapat menghasilkan produk Indikasi Geografis karena kemampuannya sehingga menghasilkan produk yang khas, dan berkualitas. Kemampuan yang dimiliki masyarakat tersebut berasal dari generasi sebelumnya yang dipergunaka secara turun temurun. Dengan demikian Indikasi Geografis tidak hanya dipengaruhi faktor alam saja, faktor masyarakat daerah setempat pun sangat berpengaruh, oleh karenanya pemilik Indikasi Geografis bukan perorangan, melainkan sekelompok orang.

Obyek perlindungan Indikasi Geografis sangat luas, tidak ada batasan produk, dapat produk apa saja sepanjang memenuhi syarat yang telah ditentukan. Dengan demikian produk karya tradisional kuliner, dapat diajukan sebagai produk Indikasi Geografis. Seperti contohnya produk Indikasi Geografis yang sudah mendunia adalah produk minuman anggur “Champagne”.

Pada abad ke-13, anggur Champagne memperoleh reputasi internasional. Anggur yang diproduksi di wilayah Champagne Perancis, sebutan Champagne didasarkan pada reputasi wilayah tersebut dan bagi para produsen, nama sebutan tersebut mewakili semacam warisan kolektif, nama yang hanya mereka yang memiliki hak hukum untuk menggunakannya. Citra kualitas yang melekat pada nama tersebut memberikan nilai tambah yang besar dan layak bagi produk mereka yang menghasilkan anggur yang lebih bening karena metode fermentasi sebagai suatu usaha dari penduduk lokal Champagne dibantu oleh kecenderungan iklim yang mendukung²⁹ sehingga lahirlah produk Indikasi Geografis yang berkualitas dan mendunia.

Perlindungan Indikasi Geografis melalui pendaftaran. artinya perlindungan tidak serta merta lahir, ada prosedur pendaftaran dan persyaratan yang harus dipenuhi. Undang-undang ini tidak secara eksplisit melindungi karya tradisional dalam bentuk apapun, perlindungan diberikan kepada produk yang memiliki

²⁹ Mark Cartwright. 2021. *The History of Champagne*. <https://www.worldhistory.org/article/1913/the-history-of-champagne/> diakses pada 2 April 2025 pukul 16:20 WIB.

ikatan kuat dengan factor alam dan atau manusianya, sehingga karenanya menghasilkan produk yang berkualitas. Penyebutan daerah asal produk menjadi salah satu ciri khas dari Indikasi Geografis.

c. Undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan

Melalui perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan budaya, pemajuan budaya bertujuan untuk memperkuat ketahanan budaya Indonesia dan kontribusinya terhadap peradaban global. Tujuan perlindungan adalah untuk menjaga keberlanjutan budaya, dan hal itu dicapai melalui publikasi, pemeliharaan, pengamanan, inventarisasi, dan penyelamatan. Aspek kebudayaan yang menjadi fokus utama pemajuan kebudayaan disebut sebagai Sasaran Pemajuan Kebudayaan. Negara Kesatuan Republik Indonesia, Pancasila, Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, dan Bhinneka Tunggal Ika menjadi landasan pelaksanaan pemajuan kebudayaan.

Pasal 4 UU 5/2017 mengatur tujuan Pemajuan Kebudayaan untuk:

1. Mengembangkan cita-cita luhur kebudayaan bangsa;
2. Meningkatkan keanekaragaman budaya;
3. Memperkokoh jati diri bangsa;
4. Memperkokoh keutuhan dan persatuan bangsa;
5. Mencerdaskan kehidupan bangsa;
6. Meningkatkan nama baik negara;
7. Membangun masyarakat madani;
8. Meningkatkan kesejahteraan individu;
9. Melestarikan warisan budaya bangsa;
10. Mempengaruhi arah peradaban dunia sehingga kebudayaan menjadi jalur pembangunan nasional.

Pasal 5 UU 5/2017 mengatur Objek Pemajuan Kebudayaan meliputi:

1. tradisi lisan;
2. catatan tertulis;
3. tradisi;
4. ritual;

5. kearifan tradisional;
6. seni dan teknologi tradisional;
7. bahasa;
8. permainan rakyat;
9. dan olahraga tradisional.

Karya kuliner tradisional termasuk dalam lingkup Pengetahuan Tradisional menurut undang-undang ini. Semua gagasan dan konsepsi masyarakat yang menggabungkan nilai-nilai lokal yang berasal dari pengalaman nyata dalam berinteraksi dengan lingkungan dan terus dikembangkan serta diwariskan kepada generasi berikutnya dianggap sebagai pengetahuan tradisional. Kerajinan, pakaian, pengobatan herbal, makanan dan minuman tradisional, praktik kesehatan, dan pola perilaku yang berkaitan dengan alam dan kosmos semuanya merupakan contoh pengetahuan tradisional. Seni kuliner diklasifikasikan sebagai Pengetahuan Tradisional menurut undang-undang ini.

d. Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal

Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) merupakan kekayaan intelektual berkarakter komunal yang bernilai ekonomis sambil tetap menjunjung nilai moral, sosial, dan budaya bangsa. Pasal 4 Peraturan Pemerintah ini menetapkan objek perlindungannya mencakup Ekspresi Budaya Tradisional, Kearifan Adat, Sumber Daya Genetik, Indikasi Asal Usul, dan Indikasi Geografis Potensial. Lingkup Ekspresi Budaya Tradisional sebagaimana dimaksud Pasal 4 huruf a meliputi kata-kata lisan, musik, tari, teater, seni rupa, ritual adat, arsitektur, lanskap, dan/atau mode ekspresi tambahan sesuai perkembangan. Adapun Pengetahuan Tradisional yang diatur pada pasal yang sama terdiri atas teknik atau prosedur konvensional, keahlian teknis, kemampuan, pendidikan, serta pemahaman pertanian.

Pada peraturan ini, baik ekspresi budaya tradisional maupun pengetahuan tradisional atau pengetahuan tradisional tidak mencakup kuliner tradisional.

Kuliner dikategorikan sebagai indikasi asal. Ciri asal usul suatu barang dan/atau jasa yang tidak secara langsung berkaitan dengan komponen alam yang dilindungi disebut indikasi asal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 dan berfungsi sebagai penanda yang menunjukkan asal usul asli suatu barang dan/atau jasa yang diperdagangkan yang berasal dari:

1. sumber daya alam;
2. hasil pertanian;
3. produk olahan;
4. produk jasa; dan/atau
5. eprodukt seni, kerajinan, dan industri.

Pada penjelasannya menyatakan bahwa produk olahan antara lain adalah makanan dan minuman. Dengan demikian karya kuliner tradisional lebih tegas dinyatakan perlindungannya pada Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal, secara khusus pada Indikasi Asal.

Di Indonesia mengenai Indikasi Asal tidak hanya diatur pada Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal saja, Indikasi Asal diatur juga pada Undang-Undang Merek dan Indikasi Geografis, tertera pada Pasal 63 dan 64, bahwa:

“Indikasi asal adalah simbol yang digunakan dalam perdagangan yang mengidentifikasi asal asli barang dan/atau jasa dan dilindungi tanpa perlu persyaratan pendaftaran atau secara deklaratif. Atribut asal produk atau jasa yang tidak ada hubungannya dengan sebab alamiah disebut indikasi asal.”

Dan pada penjelasan pasal tersebut menyatakan bahwa:

“Karena indikasi asal hanya menyebutkan tempat produksi barang, yang tidak terkait dengan unsur alam, maka hal itu berbeda dengan indikasi geografis. Misalnya, kamera dengan merek Nikon yang diimpor dari Jepang tetapi juga diproduksi oleh pabriknya di Tiongkok berdasarkan lisensi, dengan tulisan "Made in China" tercetak pada produk Tiongkok tersebut. Label *Made in China* berfungsi sebagai indikator asal. Tidak seperti perlindungan Indikasi Geografis, yang bersifat konstitutif dan memerlukan

pendaftaran, hak untuk menunjukkan asal berasal sesuai dengan perwujudan objek dan bukan melalui pendaftaran.”³⁰

Definisi dan penerapan Indikasi Asal dalam kedua peraturan ini berbeda. Produk yang lebih terbatas dicakup oleh Undang-Undang Merek Dagang dan Indikasi Geografis, yang hanya menyatakan bahwa produk tersebut diproduksi di wilayah yang tertera pada label. Sebaliknya, Indikasi Asal dalam Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal mencakup jenis barang yang lebih luas, termasuk kuliner didalamnya.

Berdasarkan kajian dari empat peraturan yang telah dibahas di atas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan lebih lanjut, antara lain tentang:

1. Penggunaan istilah yang Inkonsistensi, terlihat dari penggunaan istilah yang sama namun ruang lingkup atau cakupan yang berbeda.
 - a. Pengetahuan Tradisional pada Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal berbeda cakupannya dengan yang diatur pada Undang-undang No.5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan.
 - b. Ekspresi Budaya pada Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal dengan yang diatur oleh Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta
 - c. Indikasi Asal pada Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal berbeda dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis
2. Mengingat beragamnya jenis karya tradisional di Indonesia, definisi yang terlalu sempit dari karya-karya tersebut menimbulkan kekhawatiran bahwa beberapa di antaranya tidak akan tercakup dalam kriteria hukum yang berlaku saat ini akibatnya tidak terlindungi. Kekhawatiran muncul bahwa hal ini dapat memungkinkan pihak ketiga untuk mengidentifikasi atau menyalin karya-karya ini.

³⁰ Penjelasan Pasal 64 UU 20/2016

Penggunaan Daging Babi Sebagai Pelanggaran Kekayaan Komunal Rendang Padang

Menurut para ahli kuliner tradisional, rendang sudah ada sejak tahun 1550 Masehi. Awalnya, rendang daging sapi hanya disajikan pada acara-acara resmi seperti pernikahan atau acara kumpul-kumpul yang dikenal dengan sebutan baralek.³¹ Rendang sudah ada sejak abad ke-16, berdasarkan bukti tertulis abad ke-19. Menurut dokumen lain, rendang sudah ada sejak Kerajaan Pagaruyung yang berlangsung dari tahun 1347 hingga 1375 M di bawah Raja Adityawarman. Saat itu, daging yang digunakan bukan daging sapi, melainkan daging kerbau. Lebih jauh, catatan tertulis seorang Belanda bernama Kolonel Stuers pada tahun 1827 juga menyebutkan keberadaan rendang. Meskipun dalam tulisannya Stuers tidak menyebutnya rendang, ia menyebutkan bahwa rendang merupakan makanan yang gosong dan terbakar. Sifat-sifat ini tentu saja sesuai dengan sifat rendang yang dimasak hingga kering dan berwarna hitam.³²

Ajaran Islam sangat kuat dianut oleh masyarakat Minang, sehingga *image* masakan Padang adalah masakan yang halal. Hal ini telah dipertegas pula dengan pernyataan Menteri pariwisata dan ekonomi kreatif (Menparekraf), Sandiaga Uno, pada *event* Minangkabau Halal Festival, *event* yang digelar pada 8-10 September 2023 menobatkan Sumatera Barat sebagai episentrum produk-produk halal dunia³³. Islam telah memberikan dampak yang begitu mendalam pada masyarakat Padang sehingga menimbulkan kesan bahwa segala sesuatunya halal, terutama makanan yang berasal dari adat Minang. Akibatnya, ketika rendang berbahan dasar babi diperkenalkan, penduduk Padang murka, begitu pula orang Indonesia.

³¹ Maryetti, Marya Yenny, Yudha Budi Abadi, Tobaroni, Igenes Valencia. 2023. Rendang Sebagai Ikon Kuliner Lokal Di Kota Payakumbuh. Jurnal Sains Terapan Pariwisata, Vol. 8, No. 2, hal. 112-122. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i2.263> . <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/263/267> diakses pada 2 April 2025 pukul 18:20 WIB.

³² I Putu Adhi Indra Permana. *Rendang: food and wine pairing*. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, Vol. 1, No. 6, 30 Juni 2022. hal. 1455–1472. <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i6> . <https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/94> diakses pada 16 Juni 2025 pukul 21:40 WIB.

³³ Novie Fauziah. 2023. Sandiaga Uno: Minangkabau Halal Festival Perkuat Padang sebagai Episentrum Produk Halal Dunia. <https://travel.okezone.com/read/2023/09/11/406/2880673/sandiaga-uno-minangkabau-halal-festival-perkuat-padang-sebagai-episentrum-produk-halal-dunia> diakses pada 2 April 2025 pukul 19:40 WIB.

Menurut sejumlah tokoh adat Minang, hal ini tidak sopan, memalukan, dan melukai budaya serta sentimen masyarakat Minang. Karena masyarakat Minang telah melestarikan, menggunakan, dan memelihara rendang selama ratusan tahun, rendang dapat dikategorikan sebagai hidangan kuliner tradisional yang dilindungi oleh hak kekayaan intelektual komunal dalam kategori Indikasi Asal dan dalam bentuk olahan. Kekayaan intelektual yang bernilai ekonomi dan kepemilikan komunal yang menjaga nilai-nilai moral, sosial, dan budaya negara dikenal sebagai kekayaan intelektual komunal.

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal, negara berkewajiban menginventarisasi, menjaga, dan melestarikannya sebagai bagian dari Kekayaan Intelektual Komunal karena negara memiliki hak atasnya. Penjagaan Kekayaan Intelektual Komunal oleh Pemerintah dimaksud dalam Pasal 3 ayat 21 dapat dilakukan melalui:

- a. Menghentikan penyalahgunaan Kekayaan Intelektual Komunal dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan identitas, makna, dan nilai-nilainya serta dengan struktur sosial yang relevan di Komunitas Asal;
- b. advokasi dan/atau mediasi mengenai masalah hukum yang berkaitan dengan hak kekayaan intelektual komunal;
- c. diplomasi internasional.

Cara lain yang dapat dilakukan Komunitas Asal untuk melindungi Kekayaan Intelektual Komunal adalah dengan melarang eksploitasinya dengan cara yang tidak sesuai dengan identitas, makna, dan nilai-nilainya, serta dengan lembaga-lembaga sosial yang ada di Komunitas Asal.

Sehubungan dengan kasus rendang babi. Tindakan merubah daging babi menggantikan daging sapi, dapat dikategorikan sebagai tindakan pelanggaran karena telah melakukan eksploitasi tidak sesuai dengan nilai dan makna identitas Kekayaan Intelektual Komunal. Oleh karenanya apapun tindakan masyarakat Minang dalam rangka mencegah atau melarang eksploitasi yang salah pada rendang diperbolehkan. Pasal 3 Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang

Kekayaan Intelektual Komunal memperbolehkan komunitas asal melakukan tindakan tersebut.

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, yang menyatakan bahwa keberagaman budaya daerah merupakan kekayaan dan jati diri bangsa yang sangat penting bagi pemajuan Kebudayaan Nasional Indonesia dalam konteks perkembangan global, dan bahwa Negara berkewajiban untuk membangun kebudayaan dalam rangka membangun masa depan dan peradaban bangsa guna mencapai tujuan nasional sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, Melalui perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan budaya, pemajuan budaya bertujuan untuk memperkuat ketahanan budaya Indonesia dan kontribusinya terhadap peradaban global. Tujuan perlindungan adalah untuk menjaga keberlanjutan budaya, dan hal itu dicapai melalui publikasi, pemeliharaan, pengamanan, inventarisasi, dan penyelamatan.

Pengamanan benda-benda cagar budaya merupakan suatu hal yang dapat dilakukan oleh setiap orang secara aktif. Tujuan pengamanan benda cagar budaya adalah untuk mencegah orang asing mengklaim kekayaan intelektual milik entitas tersebut. Pemeliharaan benda cagar budaya merupakan suatu hal yang dapat dilakukan oleh setiap orang secara aktif. Tujuan pemeliharaan benda cagar budaya adalah untuk mencegah benda tersebut dihancurkan, rusak, atau hilang. Benda cagar budaya dipelihara dengan cara:

1. melestarikan nilai dan kearifan benda pemajuan budaya;
2. memanfaatkannya dalam kegiatan sehari-hari;
3. menjaga keberagamannya; menghidupkan kembali dan melestarikan ekosistem budaya pada masing-masing benda pemajuan budaya;
4. dan mewariskan benda pemajuan budaya kepada generasi berikutnya.

Berdasarkan pasal-pasal tersebut, negara harus berpartisipasi aktif dalam menyelesaikan sengketa rendang babi karena negara merupakan entitas yang bertanggung jawab melindungi nilai-nilai luhur warisan budaya. Pemilik restoran Babiambo harus menanggung konsekuensi atas penggunaan daging babi dalam

rendangnya. Asal usul kuliner makanan yang disajikan di restoran tersebut berkaitan langsung dengan namanya. Makanan yang disajikan berasal dari Minangkabau, yang diasosiasikan dengan Islam, dan nama Babiambo berarti "babiku" (ambo dalam bahasa Padang berarti "aku"). Nama "babiambo" menyiratkan bahwa makan daging babi merupakan kebiasaan umum di kalangan masyarakat Minangkabau. Keberadaan restoran Babiambo dapat menimbulkan interpretasi baru bahwa makanan Padang saat ini menjual makanan haram, yang merusak reputasi restoran Padang sebagai halal.

Meskipun tidak ada aturan tertulis yang mewajibkan rendang dibuat dengan jenis daging tertentu, karena rendang merupakan bentuk kerja bakti yang diwariskan secara turun-temurun dalam hal pengolahan dan resep, serta telah mengakar kuat dalam budaya dan adat istiadat Indonesia, mengubah adat istiadat ini dapat dianggap sebagai pelanggaran hak kekayaan intelektual komunal. Hal ini tidak dapat ditoleransi dengan cara apa pun, terutama jika mengarah pada instabilitas sosial. Hal ini akan mempersulit pengembangan budaya sebagai investasi untuk memajukan masa depan dan peradaban bangsa, yang diperlukan untuk mencapai tujuan nasional sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.

PENUTUP

Dari beberapa aturan tentang karya tradisional yang berlaku di Indonesia dimana kuliner tradisional termasuk didalamnya, Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2022 tentang Kekayaan Intelektual Komunal mengklasifikasikan kuliner tradisional sebagai indikasi asal. Oleh karenanya penggunaan daging babi pada rendang Padang yang dilakukan pemilik Restoran "Babiambo" merupakan pelanggaran berupa eksploitasi yang tidak sesuai dengan nilai dan makna identitas Kekayaan Intelektual Komunal (KIK). Kasus Rendang berbahan dasar babi dianggap telah merusak makna dan nilai-nilai Islam yang tertanam dalam masakan Padang, khususnya yang disajikan di rumah makan Padang. Perlindungan Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) merupakan kewajiban dari negara, namun berdasarkan

Undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Budaya, masyarakat khususnya komunitas asal dihimbau untuk aktif menjaga obyek atau target dari pemajuan budaya.

Disparitas pengklasifikasian karya tradisional antarregulasi berpotensi menimbulkan ambiguitas yuridis dan polemik dalam penyelesaian sengketa, sebagaimana terlihat pada kasus varian "rendang babi" yang memicu kontroversi sosial. Meskipun tanggung jawab utama perlindungan Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) ada pada negara, Undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Budaya mendorong peran aktif masyarakat asal. Kerangka hukum yang komprehensif untuk penyelesaian sengketa pelanggaran karya tradisional (domestik/asing) dapat dibentuk melalui sinergi Peraturan Pemerintah tentang Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) dan mandat partisipasi masyarakat dalam Undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Budaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator Indonesia.go.id. 2017. Suku Bangsa. <https://indonesia.go.id/profil/suku-bangsa/kebudayaan/suku-bangsa>
- Antara, M., & Yogantari, M. V. 2018. Keragaman Budaya Indonesia Sumber Inspirasi Inovasi Industri Kreatif. Prosiding SENADA (Seminar Nasional Manajemen, Desain Dan Aplikasi Bisnis Teknologi) Vol. 1 No. 1 hal 292-301. Desember 2018. <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/senada/article/view/68>
- Baladan Hadza Firohya. 2023. Memahami Pengertian Budaya Menurut Berbagai Ahli. <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6899705/memahami-pengertian-budaya-menurut-berbagai-ahli>
- BBC. 2022. Polemik Masakan Padang Daging Babi: Bagaimana Sebaiknya Memandang Kuliner Lokal Indonesia?. <https://www.bbc.com/indonesia/trensosial-61786335>
- Chairy, Jhanghiz Syahrivar. *Bika Ambon of Indonesia: history, culture, and its contribution to tourism sector. Journal of Ethnic Food*, Vol. 6, article no. 2, 2019. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6>.
<https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0006-6#citeas>

- Chalidin . 2022. Menuju Kota Padang Yang Melayani. <https://asnmenulis.padang.go.id/dokumen/MENUJU%20KOTA%20PADANG%20YANG%20MELAYANI.pdf>
- Dewi Turgarini & Fitri Abdillah. *Introducing Aceh Traditional Culinary As Tourist Attractions. Journal of Business on Hospitality and Tourism*, Vol. 2 No. 1. 2016, <https://jbhost.org/jbhost/index.php/jbhost/article/view/65/64> .
<https://doi.org/10.22334/jbhost.v2i1.65>
- Eri Besra. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*. Vol. 12, No. 1, Maret 2012. <https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/view/402/367>
- Erni Sofia Murtini & Befrika S. Murdianti. *Rawon: the black soup delicacy from East Java. Journal of Ethnic Foods*. Vol. 11, article number 25, 2024. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00239-1> .
<https://link.springer.com/article/10.1186/s42779-024-00239-1>
- Fahri Zulfikar. 2020. Pakar Sejarah Ungkap Kuliner Legendaris Indonesia, Ada Sejak Abad 10 Masehi. <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6387736/pakar-sejarah-ungkap-kuliner-legendaris-indonesia-ada-sejak-abad-10-masehi>
- Farhan Aliffia Saputra. 2024. Nilai-Nilai Budaya Pada Masyarakat Betawi Dilihat Dari Makanan Khas Tradisional. *Sajaratun: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, Vol. 9, No. 1. 19 Agustus 2024. <https://doi.org/10.37478/sajaratun.v9i1.4340> . <https://www.uniflor.ac.id/e-journal/index.php/sajaratun/article/view/4340>
- I Putu Adhi Indra Permana. *Rendang: food and wine pairing. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, Vol. 1, No. 6, 30 Juni 2022. <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i6> .
<https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/94>
- Indria Ariyanti. 2023. Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Jurnal Pedagogy*. Vol. 10, No. 1, 30 Januari 2013. <https://doi.org/10.51747/jp.v10i1.1252> .
<https://ejournal.upm.ac.id/index.php/pedagogy/article/view/1252>
- Iwan Hermawan. 2015. Sengkedan: Bentuk Rekayasa Lingkungan Untuk Permukiman Dan Pertanian. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, Vol. 7, No. 2, Juni 2015. <https://doi.org/10.30959/PATANJALA.V7I2.92> .
<https://www.academia.edu/download/72520052/47.pdf>
- Kadir, A., Suharno, S., Reawaruw, R., Ali, A., & Putra, M. F. P. 2024. *Sago Sep: fuentes de alimentos tradicionales en el este de Indonesia y su potencial como alimentos alternativos para deportistas (Sago Sep: traditional food sources in eastern indonesia and their potential as alternative foods for athletes)*. *Retos*, Vol. 61.

- <https://doi.org/10.47197/retos.v61.109661>
<https://revistaretos.org/index.php/retos/article/view/109661/80173>
- KBBI. Tradisional. <https://kbbi.web.id/tradisional>
- Koentjoroningrat. (2009). Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta : Rineka Cipta.
- Lila Muliani. Mempromosikan bir pletok sebagai minuman khas betawi melalui penyajian sebagai welcome drink. Majalah Ilmiah Bijak, Vol. 14, No. 2, September 2017. <https://doi.org/10.31334/bijak.v14i2.19>.
<https://ojs.stiami.ac.id/index.php/bijak/article/view/19>
- Mark Cartwright. 2021. *The History of Champagne*. <https://www.worldhistory.org/article/1913/the-history-of-champagne/>
- Maryetti, Marya Yenny, Yudha Budi Abadi, Tobaroni, Iignes Valencia. 2023. Rendang Sebagai Ikon Kuliner Lokal Di Kota Payakumbuh. Jurnal Sains Terapan Pariwisata, Vol. 8, No. 2. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i2.263>.
<https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/263/267>
- Nadya Nuansa Ramadhany, Ridwan Iskandar, Agus Sudono. *An Analysis of The Existence Level of West Javanese Traditional Beverages as Sundanese Cultural Heritage. The Journal Gastronomy*, Vol. 7, No. 2, Desember 2020. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/30811/pdf>.
<https://www.academia.edu/download/94253138/pdf.pdf>
- Ni Ketut Sinarsih & Sri Sulistyawati Anton. Kajian Kimia Wedang Uwuh Sebagai Minuman Kesehatan Herbal Tradisional. Jurnal Yoga dan Kesehatan, Vol. 5, No. 1, Maret 2022, https://www.researchgate.net/profile/Sri-Anton/publication/360549997_KajianKimiaWedangUwuhSebagaiMinumanKesehatanHerbalTradisional/links/627d0aab107cae29199ffe8f/Kajian-Kimia-Wedang-Uwuh-Sebagai-Minuman-Kesehatan-Herbal-Tradisional.pdf
- Novie Fauziah. 2023. Sandiaga Uno: Minangkabau Halal Festival Perkuat Padang Sebagai Episentrum Produk Halal Dunia. <https://travel.okezone.com/read/2023/09/11/406/2880673/sandiaga-uno-minangkabau-halal-festival-perkuat-padang-sebagai-episentrum-produk-halal-dunia>
- Peraturan Pemerintah No. 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal
- Rachel Farahdiba Regar dan Meutia Murti Dewi. 2025. Resep Rendang Khas Minang Untuk Menemani Halalbihalal Lebaran. <https://www.tempo.co/gaya-hidup/resep-rendang-khas-minang-untuk-menemani-halalbihalal-lebaran-1226379>
- Rita Puspitasari. Bandrek: Minuman Khas Jawa Barat sebagai Obat Tradisional. Sastra Sunda Fakultas Ilmu Budaya. <https://imbasadi.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/05/universitas-padjadjaran.pdf>

- Rokhman, Bagus Insanu & Haswanto, Naomi. Perancangan *Website* Kuliner Pecel Madiun Sebagai Media Pelestarian Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. *MALCOM: Indonesian Journal of Machine Learning And Computer Science*. Vol. 4 No. 1, Januari 2024. <https://doi.org/10.57152/malcom.v4i1.1055> .
<https://journal.irpi.or.id/index.php/malcom/article/view/1055/514>
- Sasongko. Wahyu, 2012, Indikasi Geografis: Rezim Hki Yang Bersifat Sui Generis, *Media Hukum* Volume 19 No. 1201. <https://doi.org/10.18196/jmh.v19i1.1980> .
<https://journal.umy.ac.id/index.php/jmh/article/view/1980>
- Savira Rizki Pradiati. 2013. *Historical Gastronomy of Coto Makassar*. *The Journal Gastronomy Tourism*, Vol. 10, No. 2. <https://doi.org/10.17509/gastur.v10i2.63523> .
<https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/63523/pdf>
- Soekanto, Soerjono & Mamudji, Sri. (2022). *Penelitian Hukum Normatif: Suatu Tinjauan Singkat*. Depok: Rajawali Pers.
- Undang-undang No. 20 Tahun 2016 Tentang Merek dan Indikasi Geografis
- Undang-undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta
- Undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan
- UNESCO. *Culture* (UNESCO *definition*).
https://en.eustat.eus/documentos/elem_11183/definicion.html
----- . *Diversity of Cultural Expression*. <https://www.unesco.org/en/diversity-cultural-expression>
- Wargadalem, F.R., Wasino & Yulifar, L. 2023. Pempek Palembang: *history, food making tradition, and ethnic identity*, *Journal of Ethnic Foods*. Vol. 10, article number 45, 22 November 2023. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z> . <https://link.springer.com/article/10.1186/s42779-023-00209-z#citeas>
- Wayan Windia, Sumiyati, dan Gede Sedana. 2015. Aspek Ritual pada Sistem Irigasi Subak sebagai Warisan Budaya Dunia. *Jurnal Kajian Bali*. Vol. 05, No. 01, April 2015.
<https://repository.unud.ac.id/protected/storage/upload/repository/68de98e530f5befe95f9b356db3e0cf5.pdf>
- Widyaswari. Ratna Ayu & Perlindungan, 2020, Kue Tradisional Bali dalam Perspektif Kekayaan Intelektual, *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)*, Vol. 9 No. 3 September 2020.
<https://doi.org/10.24843/JMHU.2020.v09.i03.p09> .
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jmhu/article/download/47111/36932>
- WIPO. *Traditional Knowledge*. <https://www.wipo.int/tk/en/tk/>
- Wiwik Nirmala Sari, Primus Gadu, Mahsun. WISATA GASTRONOMI: MENGENAL BUDAYA DAN SEJARAH MELALUI MAKANAN LOKAL

- 'SATE REMBIGA' DI MATARAM. Media Bina Ilmiah. Vol.17, No. 9, April 2023. <https://binapatria.id/index.php/MBI/article/download/354/287>
- Yanuar Satrhio Insanaputra. Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan Di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. Kepariwisata : Jurnal Ilmiah, Vol. 14, No. 2, Mei 2020. <http://dx.doi.org/10.47256/kji.v14i2.39> .
<https://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/39>
- Ypsi Soeria Soemantri & Eva Tuckyta Sari Sujatna. 2023. PORTRAYING TRADITIONAL SUNDANESE ECO-DRINKS. Global Journal of Arts Humanity and Social Sciences, Vol. 3, Issue 1. <https://gsarpublishers.com/wp-content/uploads/2023/01/GJAHSS092023-Gelary-script.pdf>
- Yulfian Azrial. 2021. Falsafah Hidup Orang Minangkabau. Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah. <https://andaleh-limapuluhkotakab.desa.id/artikel/2021/12/26/falsafah-hidup-orang-minangkabau-adat-basandi-syarak-syarak-basandi-kitabullah>
- Yusnia Asa Arlinda, Mazarina Devi, Laili Hidayati. 2021. Analisis Perbedaan Hidangan Rendang Khas Nasi Padang Dan Rendang Khas Nasi Kandar Terhadap Kadar Proksimat. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/44583/16608> .
https://www.academia.edu/84591637/Analisis_Perbedaan_Hidangan_Rendang_Khas_Nasi_Padang_Dan_Rendang_Khas_Nasi_Kandar_Terhadap_Kadar_Proksimat
- Zahrulianingdyah , Atiek. 2018. Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana. Vol. 6, No. 1, <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v6i1.16667> .
<https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/16667/0>