

---

## **Perlindungan Terhadap Pengetahuan Tradisional Makanan Khas “Gulai Ikan Mungkus” Sebagai Kekayaan Intelektual Komunal Kabupaten Kaur**

Nugraha Pandu Winata, Joko Susetyanto, Ganefi, Hamdani  
Fakultas Hukum Universitas Bengkulu  
Email : jokosusetyanto@yahoo.com

### **ABSTRACT**

The purpose of this research is to find out: 1). What are the efforts to protect Traditional Knowledge of the *Gulai Ikan Mungkus* special food carried out by the Kaur Regency Regional Government, Kaur Regency traditional restaurant entrepreneurs, and Kaur Regency Communities, and 2). What is the role of the Kaur Regency Government in Registering the *Gulai Ikan Mungkus* Special Food as Traditional Knowledge of Kaur Regency. This research is an empirical legal research, using a sociological juridical approach. Data collection was conducted by interviewing selected respondents/samples, observation, and document study. Data processing was started with coding and continued with data editing. After all the relevant data was complete and there were no errors, then data analysis was conducted using qualitative analysis. To further be described in order to answer the research objectives. The research results showed that: 1). the effort to protect the Traditional Knowledge of the *Gulai Ikan Mungkus* special food conducted by the Regional Government of Kaur Regency was by collecting data on restaurant actors who sell the *Gulai Ikan Mungkus* special food to be included in the festival events held by the Kaur Regency Government, appealed to all elements of society to register the *Gulai Ikan Mungkus* special food to the Education and Culture Office, cultivate Mungkus fish, as well as introduce this special food to foreign tourists came to visit Kaur Regency. Efforts to protect traditional restaurant business actors while maintaining the noble values and taste of *Gulai Ikan Mungkus* traditional food, 2). The Kaur Regency Government has not played a role in registering the special food *Gulai Ikan Mungkus*.

Keywords: Culture, *Gulai Ikan Mungkus*, Traditional Knowledge

### **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : 1). Bagaimana bentuk upaya perlindungan Pengetahuan Tradisional makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dilakukan oleh pemerintah Daerah Kabupaten Kaur, Pelaku usaha rumah Makan tradisional Kabupaten Kaur dan Masyarakat Kabupaten Kaur, dan 2). Bagaimana Peran Pemerintah Kabupaten Kaur Untuk Melakukan Pendaftaran Makanan Khas Gulai Ikan Mungkus Sebagai Pengetahuan Tradisional Kabupaten Kaur, Penelitian ini merupakan penelitian hukum empiris, dengan menggunakan pendekatan yuridis sosiologis. Pengumpulan Data dilakukan dengan wawancara kepada responden / *sample* yang terpilih, observasi, dan studi dokumen. Pengolahan data dimulai dari *coding* dan dilanjutkan dengan *editing* data. Setelah semua data yang relevan lengkap dan tidak ada kesalahan, dilanjutkan dengan analisis data dengan menggunakan analisis kualitatif. Untuk selanjutnya dideskripsikan dalam rangka menjawab

---

tujuan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1). bentuk upaya perlindungan Pengetahuan Tradisional makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Kaur adalah dengan cara : melakukan pendataan para pelaku rumah makan yang menjual makanan khas Gulai Ikan Mungkus untuk selanjutnya diikuti sertakan dalam acara festival yang diadakan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur, menghimbau kepada semua elemen masyarakat untuk melakukan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus ke Dinas Pendidikan dan Kebudayaan, pembudidayaan ikan Mungkus, serta memperkenalkan makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini kepada wisatawan luar yang datang berkunjung ke Kabupaten Kaur. Bentuk upaya perlindungan pelaku usaha rumah makan tradisional dengan tetap menjaga nilai luhur dan cita rasa makanan tradisional Gulai Ikan Mungkus, 2). Pemerintah Kabupaten Kaur belum berperan dalam melakukan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus.

Kata kunci : Kebudayaan, Gulai Ikan Mungkus, Pengetahuan Tradisional, Perlindungan

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu Negara Kepulauan dengan kekayaan keanekaragaman budaya dan sumber daya alamnya yang tersebar luas di berbagai wilayah daerah Indonesia, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas dan kondisi geografis yang beranekaragam. Banyaknya keanekaragaman tersebut tentunya menjadi daya tarik tersendiri bagi Indonesia di mata masyarakat dunia internasional, dikarenakan memiliki keunikan tersendiri yang tidak dimiliki oleh negara lain, sehingga masyarakat Indonesia dapat memanfaatkan potensi dari keanekaragaman dan sumber daya alamnya sebagai penunjang pertumbuhan ekonomi di setiap daerah Indonesia.<sup>1</sup>

Kebudayaan sendiri merupakan suatu bentuk pola sikap perilaku serta ilmu pengetahuan yang diterapkan oleh masyarakat di setiap daerah Indonesia yang sudah menjadi kebiasaan di lingkungannya, dan diperoleh dari warisan leluhur meraka,<sup>2</sup> sehingga negara dan setiap masyarakat Indonesia wajib menjaga dan melestarikannya, sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 32 ayat (1) Undang-Undang Dasar Negara Kesatuan Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai berikut :

“ Negara memajukan kebudayaan nasional Indonesia di tengah peradaban dunia dengan menjamin kebebasan masyarakat dalam memelihara dan mengembangkan nilai-nilai budayanya.”<sup>3</sup>

Berdasarkan ketentuan Pasal 32 ayat (1) Undang-Undang Dasar Negara Kesatuan Republik Indonesia Tahun 1945 tersebut, perlu adanya sistem

---

<sup>1</sup>Zainul Daulay, *Pengetahuan Tradisional Konsep, dasar hukum, dan praktiknya*, PT raja grafindo persada, Depok, 2017, hlm 172

<sup>2</sup>Andri Harijanto Hartiman, *Antropologi Hukum studi kasus di Bengkulu*, Kombis FH UNIB Press, Bengkulu, 2021, hlm 5.

<sup>3</sup>Indonesia, Undang-Undang Dasar Negara Kesatuan Republik Indonesia Tahun 1945, pasal 32 ayat (1)

perlindungan kebudayaan nasional Indonesia yang baik, tepat dan memadai dengan melakukan regulasi dibidang kekayaan intelektual, serta keikutsertaan peran pemerintah dalam melakukan upaya perlindungan kekayaan intelektual komunal di Indonesia, dengan cara melakukan pendaftaran dan memasukannya kedalam inventarisasi dan dokumentasi.<sup>4</sup>

Kabupaten Kaur merupakan sebuah Kabupaten yang berdiri berdasarkan Undang-undang Nomor 3 Tahun 2003 Tentang Pembentukan Kabupaten Mukomuko, Kabupaten Seluma, dan Kabupaten Kaur.<sup>5</sup> Kabupaten Kaur dikenal kaya memiliki budaya. Salah satunya dibidang kuliner berupa produk makanan tradisonal yang masih dipertahankan dan dilestarikan sampai saat ini, yakni makanan khas “Gulai Ikan Mungkus”. Gulai Ikan Mungkus bukan hanya dinilai dari sudut pandang cita rasa masakan, akan tetapi juga memiliki nilai-nilai sosial yang terkandung didalamnya. Mempertahankan dan melestarikan olahan makanan khas tradisional beserta makna-makna simbolis di dalamnya adalah suatu bentuk tindakan fundamental dalam rangka mempertahankan kekayaan dan tradisi nusantara.<sup>6</sup>

Makanan khas tradisional “Gulai Ikan Mungkus” ini dapat dijumpai hampir di semua rumah makan tradisional di kabupaten Kaur. Ikan Mungkus sebagai bahan pokok masakan gulai Ikan Mungkus hidup di perairan sungai Padang Guci yang berada di Kabupaten Kaur. Ikan Mungkus terkenal akan nilai gizinya, sehingga ikan ini cukup banyak diolah dalam bentuk masakan oleh masyarakat Kaur.

Makanan Tradisional biasanya disukai karena memiliki tekstur aroma, dan rasa sesuai dengan cita rasa masyarakat setempat. Gulai Ikan Mungkus merupakan makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, yang bahannya yang digunakan dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.<sup>7</sup>

Masakan tradisional “Gulai ikan Mungkus” ini perlu dilindungi dengan membuat regulasi, baik dalam bentuk Peraturan Daerah maupun melalui pendaftaran Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) yang terdokumentasi dan terinventarisasi di Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia bagian Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) supaya menghindari terjadinya praktik *misappropriation* yang dilakukan oleh bangsa lain.<sup>8</sup> Hal ini perlu agar produk kuliner

<sup>4</sup> Badan Penelitian dan Pengembangan HAM Kementerian Hukum dan HAM RI 2013, *Perlindungan Kekayaan Intelektual Atas Pengetahuan Tradisional Dan Ekspresi Budaya Tradisional Masyarakat Adat*, PT ALUMNI, Bandung, 2013, hlm. 125

<sup>5</sup>P.Nursangko, *Selayang Pandang Kabupaten Kaur*, PT Intan Pariwara, Klaten, 2012, hlm.6

<sup>6</sup> Pemkab Kaur, *khazanah Masakan Lokal Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu*, PKK Kabupaten Kaur, Kaur, 2011, hlm 4

<sup>7</sup>Benta Valentino, Hesti Nur'ain, “Karakterisasi sumber Daya Pangan Lokal Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu” ,*Jurnal Agritepa*, Volume 30 No.2, juni 2017, hlm 160

<sup>8</sup> Badan Penelitian dan Pengembangan HAM Kementrian Hukum dan HAM RI 2013, *Op.cit*, hlm.49

tersebut dapat dijadikan komoditas khas daerah Kabupaten Kaur, dan menjadi penunjang pertumbuhan ekonomi bagi masyarakat Kabupaten Kaur.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka menarik untuk melakukan Penelitian dan pengkajian yang mendalam Tentang **Perlindungan Terhadap Pengetahuan Tradisional Makanan Khas “Gulai Ikan Mungkus” Sebagai Kekayaan Intelektual Komunal Kabupaten Kaur**

### **IDENTIFIKASI MASALAH**

1. Bagaimana bentuk upaya perlindungan Pengetahuan Tradisional terhadap makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dilakukan oleh pemerintah Daerah Kabupaten Kaur, pelaku usaha rumah makan tradisional Kabupaten Kaur dan Masyarakat Kabupaten Kaur.
2. Bagaimana peran Pemerintah Kabupaten Kaur untuk melakukan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus sebagai pengetahuan tradisional Kabupaten Kaur.

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian hukum empiris, yakni penelitian yang obyeknya bersumber dari suatu gejala-gejala sosial yang dapat diamati dalam kehidupan nyata, hukum secara empiris merupakan gejala di tengah masyarakat.<sup>9</sup>

Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan yuridis sosiologis, untuk memperoleh informasi secara akurat jelas dan lengkap dalam menjelaskan permasalahan yang ada terkait dengan perlindungan pengetahuan tradisional Gulai Ikan Mungkus sebagai kekayaan intelektual komunal di Kabupaten Kaur.

Populasi dalam penelitian ini adalah Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Provinsi Bengkulu, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Kaur, Dinas Perindustrian Perdagangan dan Usaha Mikro Kecil Menengah Kabupaten Kaur, Dinas Perikanan Kabupaten Kaur, Badan Musyawarah Adat Kabupaten Kaur dan Pelaku usaha rumah makan makanan khas Kabupaten Kaur. Sedangkan yang menjadi sampel dalam penelitian ini yaitu :

- 1.) Staf Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual Kantor Wilayah Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia Provinsi Bengkulu
- 2.) Kepala Bidang Pemberdayaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kaur
- 3.) Kepala Bidang bagian Pelayanan Masyarakat Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Kaur
- 4.) Kepala Bidang Pembudidayaan Dinas Perikanan Kabupaten Kaur

<sup>9</sup>Philipus Hadjon, Tatiek Sri Djatmiati, *Argumentasi Hukum*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 2014, hlm 3

5.) Ketua Badan Musyawarah Adat di Kabupaten Kaur.

6.) Pemilik pelaku usaha rumah makanan khas kabupaten Kaur

Pengumpulan Data dilakukan dengan, studi dokumen, observasi dan wawancara. Data yang terkumpul dan sudah dianggap lengkap, relevan, tanpa adanya kesalahan kemudian diolah dan dianalisis sehingga dapat menjawab permasalahan yang ada.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Bentuk Upaya Perlindungan dari Pemerintah Daerah Kabupaten Kaur terhadap Gulai Ikan Mungkus sebagai Pengetahuan Tradisional di Kabupaten Kaur.**

Berdasarkan hasil wawancara, bentuk upaya perlindungan dari pihak Pemerintah Kabupaten Kaur terhadap makanan Khas Gulai Ikan Mungkus yaitu:

#### **1. Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kaur**

Menurut bapak Khairul,<sup>10</sup> saat ini belum ada pencatatan dan pendaftaran mengenai makanan khas gulai Ikan Mungkus. Pihak Pemerintah dan Dinas Pariwisata pemuda dan olahraga sendiri sudah mengusulkan untuk melakukan Pendaftaran, namun yang menjadi kendalanya yaitu proses dalam melakukan pendaftaran membutuhkan waktu yang cukup lama dan harus memenuhi kriterianya sendiri atau uji kelayakan. Daerah Padang Guci ini terkenal dengan ikan mungkusnya, akan tetapi daerah lain juga punya habitat ikan mungkus, misalnya daerah Sungai Kedurang yang berada di Kabupaten Bengkulu Selatan dan daerah Sungai Air Sebelat yang Berada di Kabupaten Bengkulu Utara. Walaupun populasi paling banyak dan terkenal ikan mungkus itu berasal dari Daerah Perairan sungai Padang Guci.

Upaya yang dilakukan oleh pemerintah Kabupaten Kaur dalam melestarikan keberadaan makanan khas Gulai Ikan Mungkus dengan cara memperkenalkan makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini kepada Wisatawan luar yang datang berkunjung ke Kabupaten Kaur, sehingga masyarakat di luar Kabupaten Kaur mengetahui bahwa masakan Gulai Ikan Mungkus ini merupakan produk olahan makanan yang dimiliki oleh Kabupaten Kaur.

#### **2. Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM**

Menurut Bapak Taufik,<sup>11</sup> Pemerintah Kabupaten Kaur melalui Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Kaur yang

<sup>10</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Khairul Kepala Bidang Pemberdayaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kaur, di Bintuhan, Pada hari Rabu Tanggal 16 Juni 2022

<sup>11</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Taufik Kepala Bidang bagian Pelayanan Masyarakat Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Kaur, di Bintuhan, Pada hari Rabu Tanggal 17 Juni 2022

berkoordinasi dengan Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kaur sudah melakukan upaya pemeliharaan dan pelestarian terhadap makanan khas Gulai Ikan mungkus, dengan cara memberikan fasilitas dalam mengadakan suatu event perlombaan masakan tradisional, misalnya dalam rangka hari perayaan ulang tahun Kabupaten Kaur; mengajak generasi muda untuk mengenalkan masakan tradisional yang ada di Kabupaten Kaur, termasuk Masakan Gulai Ikan Mungkus.

Pemerintah Kabupaten Kaur melalui Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Kaur juga melakukan pendataan terlebih dahulu para pelaku rumah makan yang menjual makanan khas tradisional yang ada di Kabupaten Kaur untuk diikuti sertakan dalam acara-acara festival yang akan diadakan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur dengan menjajakan masakannya kepada masyarakat yang berkunjung di festival yang diadakan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur.

### **3. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur**

Pemerintah Kabupaten Kaur melalui Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur telah melakukan inventarisasi dan pendaftaran makanan khas dan kebudayaan tradisi yang ada di Kabupaten Kaur sebagai Warisan Budaya Tak benda, seperti makanan Khas Lemang Kaur, tradisi Pantun Kabupaten Kaur dan Rejung Kaur, akan tetapi menurut Bapak Agus<sup>12</sup>. Sedangkan makanan khas Kabupaten Kaur terkhusus Gulai Ikan Mungkus itu belum tercatat di halaman website resmi Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, dikarenakan masyarakat tradisional biasa disebut dengan Masyarakat *Custodian* Kabupaten Kaur sendiri belum ada mengajukan pendaftaran ke Dinas Pendidikan Kebudayaan Kabupaten Kaur. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan sendiri sudah menghimbau kepada semua elemen masyarakat Kabupaten Kaur untuk melakukan pendaftaran budaya yang ada di Kabupaten Kaur melalui Forum yang sudah disediakan oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur mendukung penuh pencatatan Kebudayaan yang dimiliki oleh Kabupaten Kaur, termasuk makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dimiliki oleh Kabupaten Kaur. Dengan tercatatnya makanan khas Kaur ini sebagai sebagai Warisan Budaya Tak Benda dapat melindungi makanan atau kebudayaan tak benda tersebut dari klaim negara lain agar kejadian seperti hal masakan Rendang yang diklaim oleh negara Malaysia tidak terjadi.

---

<sup>12</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Agus Imran Kepala Bidang Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur pada hari Senin, Tanggal 17 April 2023 di Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur.

Menurut Bapak Agus, patung yang menjadi mascot Kabupaten Kaur berupa patung Ikan Mungkus dan juga Gurita bukan berarti bahwa hewan tersebut sebagai *hewan endemik* atau hewan yang ditemukan hanya satu tempat dan tidak ditemukan di daerah lain, melainkan sebagai penanda kepada para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Kaur bahwa populasi terbanyak Ikan Mungkus dan Gurita ini berada di Kabupaten Kaur.

#### **4. Dinas Perikanan Kabupaten Kaur**

Upaya yang dilakukan oleh pemerintah Kabupaten Kaur dalam melestarikan Ikan Mungkus melalui Dinas Perikanan Kabupaten Kaur dengan cara melarang keras dalam penangkapan ikan dengan metode yang illegal, misalnya penggunaan obat kimia seperti *Potasium* dan penangkapan ikan dengan sistem sentrum. Hal ini untuk menjaga ekosistem ikan mungkus sendiri sekaligus menghindari pengurangan populasinya. Dinas dan Perikanan Kabupaten Kaur juga membentuk polisi khusus dalam upaya penegakan hukum terhadap oknum-oknum yang melanggar peraturan yang ada, supaya tetap terjaga dan lestari keberadaannya ikan mungkus di alam.

Dalam upaya pelestarian, menurut bapak Rikian<sup>13</sup>, Pemerintah Kabupaten Kaur sudah berupaya melakukan pembudidayaan terhadap Ikan Mungkus yang ada di Kabupaten Kaur, hanya saja hal tersebut sangat sulit untuk dilakukan dikarenakan karakteristik dari Ikan Mungkus itu sendiri yang susah untuk dibudidayakan melalui pemijahan. Dalam pemijahannya Ikan Mungkus memerlukan 2 jenis perairan, yakni perairan sungai dan perairan air payau. Indukan Ikan Mungkus dalam proses bertelur akan pergi menelusuri sungai air payau untuk melakukan pemijahan dan bertelur, dan indukan ikan mungkus ini akan kembali lagi ke perairan sungai. Apabila telur ikan mungkus sudah menetas maka anakan ikan mungkus ini akan menelusuri sungai kembali untuk melakukan tahapan proses peremajaan hingga dewasa. Hal ini yang cukup sulit dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur dalam upaya pembudidayaan Ikan Mungkus.

### **B. Bentuk Upaya Perlindungan Yang Dilakukan Pelaku Usaha Rumah Makan Tradisional Kabupaten Kaur Dan Masyarakat Tradisional Kabupaten Kaur**

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, terdapat beberapa bentuk upaya perlindungan makanan khas Gulai Ikan Mungkus yaitu:

#### **1. Pelaku Usaha Rumah Makan Tradisional Kabupaten Kaur**

<sup>13</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Rikian Kepala Bidang Pembudidayaan Dinas Perikanan Kabupaten Kaur pada hari Senin, Tanggal 17 April 2023 di Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kaur.

---

Menurut ibu Harmilis<sup>14</sup> yang menjadi kendala bagi pelaku usaha rumah makan tradisional yang ada di Kabupaten Kaur adalah populasi Ikan Mungkus sendiri sudah mulai berkurang, tidak seperti jaman dulu. Faktor penyebab berkurangnya populasi ikan mungkus yakni masih banyak oknum masyarakat yang menangkap Ikan Mungkus dengan cara illegal, seperti penangkapan ikan dengan menggunakan *Potasium* dan alat sentrum. berkurangnya populasi ikan mungkus berdampak pada harga, ikan mungkus yang kondisinya masih segar terbilang cukup mahal, 5 ekor saja yang ukurannya sebesar jari jempol manusia harganya mulai Rp 20.000; rupiah hingga Rp 30.000 rupiah. Dampak selanjutnya harga makanan khas gulai ikan mungkus 1 (satu) porsi saja yang berisikan 3 ekor ikan mungkus ditawarkan dengan harga Rp 20.000 rupiah.

Menurut Ibu Harmilis, upaya yang dilakukan oleh para pelaku rumah makan tradisional yakni tetap menjaga nilai luhur dan cita rasa makanan, dan memperkenalkan kepada para wisatawan lokal maupun luar Kabupaten Kaur yang berkunjung untuk berwisata. apabila ada pengklaiman yang dilakukan oleh negara lain, maka pelaku usaha rumah makan Tradisional yang ada di Kabupaten Kaur hanya berharap besar kepada Pemerintah Kabupaten Kaur Untuk bertindak secara tegas dalam hal penyelamatan makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dimiliki oleh Kabupaten Kaur.<sup>15</sup>

Menurut Bapak Putra Ali Akbar<sup>16</sup>, makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini memang makanan yang sudah lama dan turun temurun, sehingga memang perlu untuk dilakukan pelestarian dan perlindungan agar makanan ini tetap ada dan terjaga. Pemerintah haruslah berperan aktif dalam upaya perlindungan agar Ikan Mungkus tersebut tetap ada dan mengharapkan pemerintah daerah Kabupaten Kaur membuat suatu penangkaran budidaya ekosistem dari Ikan Mungkus sendiri dan mengadakan sosialisasi kepada masyarakat ataupun para produsen makanan khas mengenai cara pendaftaran Kekayaan Intelektual Komunal sehingga makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini tetap terjaga eksistensinya di Kabupaten Kaur.

## **2. Masyarakat Tradisional Kabupaten Kaur**

Menurut Bapak Agus Imran, upaya yang dilakukan oleh masyarakat tradisional Kabupaten Kaur dalam perlindungan terhadap makanan Khas

---

<sup>14</sup>Hasil Wawancara dengan Ibu Harmilis pemilik Rumah Makan Sanak Kite padahari Jum'at, Tanggal 23 Desember 2022 di Desa Padang Kedondong Kabupaten Kaur

<sup>15</sup>Hasil Wawancara dengan Ibu Harmilis pemilik Rumah Makan Sanak Kite padahari Jum'at, pada Tanggal 23 Desember 2022 di Desa Padang Kedondong Kabupaten Kaur

<sup>16</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Putra Ali Akbar pemilik Rumah Makan Sinar Kuale padahari Rabu, Tanggal 21 Desember 2022 di Rumah Makan Sinar Kuale, di Desa Padang Kedondong Kabupaten Kaur.



---

Gulai Ikan Mungkus belum ada. Hal ini dikarenakan masyarakat Kabupaten Kaur sendiri masih awam dan belum adanya laporan dalam upaya pencatatan, pendaftaran mengenai perlindungan Hukum tentang Makanan Khas Gulai Ikan Mungkus di Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur sudah pernah menghimbau kepada Masyarakat di Kbpupaten Kaur, khususnya daerah Padang Guci, Maje dan Liwa, akan tetapi hingga saat ini masyarakat Kabupaten Kaur belum ada yang melaporkan makanan khas Gulai Ikan Mungkus ke Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur untuk di catatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda.<sup>17</sup>

Menurut Bapak Ruslan Zulkarnain, makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini hanya terdapat di Daerah Kabupaten kaur saja, dan tentunya di daerah lain tidak ada, sehingga upaya yang dilakukan oleh masyarakat Kabupaten Kaur dalam upaya tetap melestarikan makanan ini dengan cara menjaga nilai-nilai tradisional yang terdapat di makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini, seperti tetap mempertahankan cita rasa dari makanan khas Gulai Ikan Mungkus, penggunaan bumbu-bumbu tradisional serta mewariskan makanan tersebut kepada generasi berikutnya, dan juga masyarakat tradisional Kabupaten Kaur tidak pelit dalam membagikan ilmu resep makanan gulai Ikan Mungkus..<sup>18</sup>

Berkenaan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus, masyarakat Kabupaten Kaur masih belum memahami mengenai hal tersebut dikarenakan masyarakat disana masih tergolong awam.

### **C. Peran Pemerintah Kabupaten Kaur Untuk Melakukan Pendaftaran Makanan Khas Gulai Ikan Mungkus Sebagai Pengetahuan Tradisional Kabupaten Kaur**

Berdasarkan hasil wawancara dengan Efriani, proses pendaftaran Pengetahuan Tradisional dapat dilakukan oleh pemerintah Kabupaten Kaur melalui dinas-dinas terkait. Dalam proses pendaftaran tersebut, Dinas terkait dapat mengajukan kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual di Kantor Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia di Provinsi Bengkulu. Pendaftaran Pengetahuan Tradisional itu harus bekerja sama dengan pemerintah daerah dan kelompok masyarakat lokal atau sesepuh / tetua adat. Kelompok masyarakat lokal atau sesepuh / tetua adat inilah nantinya sebagai penjaga kelestarian budaya tradisional dan menceritakan asal-muasal pengetahuan tradisional itu yang mereka miliki. Setelah menceritakan sejarahnya maka Pemerintah

---

<sup>17</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Agus Imran Kepala Bidang Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur pada hari Senin, Tanggal 17 April 2023 di Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur

<sup>18</sup>Wawancara dengan Bapak Ruslan Zulkarnain, Tetue Adat Desa Padang Kedondong, Padang Guci, Kabupaten Kaur, pada hari Selasa tanggal 18 April2023

---

Kabupaten Kaur membuat sebuah draft/ Proposal, dan tim dari Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual Komunal akan ke lapangan untuk melihat langsung proses terbentuknya pengetahuan tradisonal tersebut yang kemudian nantinya didaftarkan dan didokumentasikan ke Kementrian Hukum dan Hak Asasi Manusia, yang kemudian menjadi sebuah inventarisasi aset milik daerah. Inventarisasi sebagai langkah awal perlindungan atas pengetahuan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat Kabupaten Kaur.<sup>19</sup>

Menurut Bapak Agus Imran,<sup>20</sup> upaya pendaftaran pengetahuan tradisional yang di lakukan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur sampai saat ini belum ada, masyarakat Tradisional Kabupaten Kaur belum ada mengajukan pendaftaran ke Dinas Pendidikan Kebudayaan Kabupaten Kaur. Padahal Dinas Pendidikan dan Kebudayaan sendiri sudah menghimbau kepada setiap elemen masyarakat Kabupaten Kaur untuk melakukan pendaftaran budaya yang ada di Kabupaten Kaur. Hal ini menjadi faktor penyebab belum adanya upaya pendaftaran makanan Khas Gulai Ikan Mungkus di Website Resmi Warisan Budaya Tak Benda di Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Menurut Efriani<sup>21</sup>, untuk makanan khas Gulai Ikan Mungkus sendiri bisa didaftarkan kedalam Pengetahuan Tradisional Kabupaten Kaur. Dalam pendaftaran harus dijelaskan secara rinci mengenai Ikan Mungkus, bumbu-bumbu tradisional yang dipakai serta proses pembuatan makanan khas Gulai Ikan Mungkus.

Untuk saat ini, peran Pemerintah Kabupaten Kaur sendiri dalam melakukan pendaftaran Gulai Ikan Mungkus masih belum ada. Hal ini dikarenakan memerlukan proses yang lama melalui tahapan tahapan uji kelayakan serta masih minimnya informasi dari masyarakat kabupaten kaur untuk melakukan pendaftaran Pengetahuan Tradisional seebagai aset budaya yang dimili oleh Kabupaten kaur.

---

<sup>19</sup>Wawancara dengan Ibuk Efriani sebagai Pegawai Negeri Sipil di Lingkungan Kantor Wilayah Hukum dan HAM Provinsi Bengkulu, di Jalan Pangeran Natadirja KM 7, Bengkulu, tanggal 13 Desember 2022, pukul 15:10 WIB.

<sup>20</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Agus Imran Kepala Bidang Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur pada hari Senin, Tanggal 17 April 2023 di Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Kaur.

<sup>21</sup>Hasil Wawancara dengan Ibu Efriani staf Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual Kantor Wilayah Kemeterian Hukum dan Hak Asasi Manusia Provinsi Bengkulu, pada hari Kamis, Tanggal 22 Desember 2022 di Kantor wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Provinsi Bengkulu, Bengkulu

**KESIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan yang telah disampaikan di atas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bentuk upaya perlindungan Pengetahuan Tradisional makanan khas Gulai Ikan Mungkus yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Kaur adalah dengan cara : melakukan pendataan para pelaku rumah makan yang menjual makanan khas Gulai Ikan Mungkus untuk selanjutnya diikuti sertakan dalam acara festival yang diadakan oleh Pemerintah Kabupaten Kaur, menghimbau kepada semua elemen masyarakat untuk melakukan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus ke Dinas Pendidikan dan Kebudayaan, pembudidayaan ikan Mungkus, serta memperkenalkan makanan khas Gulai Ikan Mungkus ini kepada wisatawan luar yang datang berkunjung ke Kabupaten Kaur. Bentuk upaya perlindungan pelaku usaha rumah makan tradisional dengan tetap menjaga nilai luhur dan cita rasa makanan tradisional Gulai Ikan Mungkus;
2. Pemerintah Kabupaten Kaur belum berperan dalam melakukan pendaftaran makanan khas Gulai Ikan Mungkus.

**DAFTAR PUSTAKA****A. Buku-Buku**

- Afrililysni Purba, *Pemberdayaan Perlindungan Hukum Pengetahuna Tradisional Dan Ekspresi Budaya Tradisional Sebagai Sarana Pertumbuhan Ekonomi Indonesia*, PT. Alumni, Bandung, 2012
- Agus Sardjono, *hak kekayaan intelektual dan pengetahuan tradisional*, PT.ALUMNI, Bandung, 2010
- Andry Harijanto hartiman, *antropologi hukum studi kasus di Bengkulu*, Kombis-FH UNIB, Bengkulu, 2021
- Badan Musyawarah Adat (BMA) Kabupaten Kaur, *Khazanah Budaya Kaur seni tari, pencak silat, masakan tradisional dan artefak*, lembaga pengkajian pembangunan bangsa (LP2B), Yogyakarta, 2014
- Budi Juliardi, *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*, PT Alfabeta, Bandung, 2014
- Candra Irawan, *Melindungi dan memanfaatkan Pengetahuan Tradisional Masyarakat Bengkulu*, UNIB Press, Bengkulu, 2022
- , *Politik hukum hak kekayaan intelektual Indonesia*, Bandung, Mandar Maju, 2011
- Dudu Duswara Machmudin, *Pengantar Ilmu Hukum sebuah Sketsa*, PT Refika Aditama, Bandung, 2013

- 
- Dinas Komunikasi informasi statistik dan persandian Kabupaten Kaur ,  
*Ragam Kuliner Kaur*, Kaur, Dinas Komunikasi informasi statistik dan  
persandian Pemerintah Kabupaten Kaur
- Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual Kementrian Hukum dan HAM RI 2019,  
*Modul Kekayaan Intelektual Bidang Kekayaan Intelektual Komunal*,  
Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual, Jakarta, 2019
- Herawan Sauni, (et al), *panduan penulisan tugas akhir program studi hukum  
program sarjana, fakultas hukum, universitas Bengkulu*, Bengkulu,  
2020
- Imas Rosidawati Wiradirja dan Fontian Munzil, *Pengetahuan tradisional dan  
Hak kekayaan intelektual*, PT Refika Aditama, Bandung, 2018.
- Ishaq, *Metode Penelitian Hukum penulisan skripsi tesis serat disertasi*, Alfaeta  
Bandung, Bandung, 2017
- Jacobus Ranjabar, *Sistem Sosial Buddaya Indonesia*, Alfabeta Bandung,  
Bandung, 2013
- Kantor Bahasa Provinsi Bengkulu Badan Pengembangan Dan Pembinaan  
Bahasa, *Kamus bahasa Bengkulu dialek Serawai-Indonesia Indonesia  
dialek serawai*. Kantor Bahasa Provinsi Bengkulu, Bengkulu, 2022
- Lili Rasjidi, Liza Sonia Rasjidi, *Dasar-Dasar Filasafat dan teori hukum*, PT Citra  
Aditya Bakti, Bandung, 2016
- P. Nursangko, *Selayang Pandang Kabupaten Kaur*, PT Intan Pariwara, Klaten,  
2012
- Pemkab Kaur, *khazanah Masakan Lokal Kabupaten Kaur Provinsi  
Bengkulu*, kaur, PKK Kabupaten Kaur, 2011
- Philipus Hadjon, Tatiek Sri Djatmiati, *Argumentasi Hukum*, Gadjah Mada  
University Press, Yogyakarta, 2014
- Sadjipto Rahardjo, *Ilmu Hukum*, PT Citra Aditya Bakti, Bandung, 2014
- , *Sisi-sisi Lain dari Hukum Indonesia*, Kompas, Jakarta,  
2003
- Sudikno Martokusumo, *Mengenal Hukum Suatu Pengantar*, CV Maha Karya  
Pustaka, Yogyakarta, 2019
- Sutiono Mahdi, *Kamus Bahasa Besemah-Indonesia-Inggris*, Unpad Press,  
Bandung, 2014
- Tajul Arifin, *Metode penelitian hukum*, CV pustaka, Bandung, 2009
- Teguh Prasetyo, *filsafat, teori dan ilmu hukum*, PT Raja Grafindo Persada,  
Jakarta, 2012
- Tim Lindsey, (et al.), *Hak Kekayaan Intelektual Suatu Pengantar*, PT ALUMNI,  
Bandung, 2006
- Zainul Daulay, *pengetahuan tradisional konsep, dasar hukum, dan praktiknya*,  
P.T. raja grafindo persada, Depok, 2017
-

**B. Peraturan perundang-undangan**

Undang-Undang Dasar Negara Kesatuan Republik Indonesia Tahun 1945;  
 Undang-undang Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan  
 Peraturan Pemerintah Nomor 56 Tahun 2022 Tentang Kekayaan Intelektual Komunal,  
 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, Nomor .964/Permenkumham.13/2017 Tentang Data Kekayaan Intelektual Komunal.

**C. Jurnal**

- Afrizal, Emilia Susanti, Nurdiana, Roswati, Wardani Purnama Sari , “Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pelestarian Masakan Tradisional Nusantara ” , *Community Service Journal Of Economic Education* , Volume 1 No.1, Juni 2022, hlm 23, diunduh tanggal 29 Oktober 2022 dari <https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/CSJEE/article/view/20>
- Benta Valentino, Hesti Nur'ain , “Karakterisasi sumber Daya Pangan Lokal Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu” , *Jurnal Agritepa*, Volume 30 No.2, juni 2017, hlm 160, diunduh tanggal 7 juni 2022 dari <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/595/515>
- Desi Wibawati, Adhiningsih Prabhawati, “Upaya Indonesia dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia ” , jurnal tingkat sarjana bidang seni rupa ,Volume 5 No.1, Januari 2021, hlm 38, diunduh tanggal 24 Oktober 2022 dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Upaya-Indonesia-untuk-Mempromosikan-Wisata-Kuliner-Wibawati-Prabhawati/cbeaaf1942afa14b0ad0bb11b67930b11a3cfbe6>
- Karlina Sofyarto, “Perlindungan hukum kekayaan intelektual atas pengetahuan tradisional ter-hadap perolehan manfaat ekonomi”, *kanun jurnal ilmu hukum*, Volume 20 No.1, april 2018, hlm 151, diunduh tanggal 9 juni 2022 dari <http://e-repository.unsyiah.ac.id/kanun/article/view/9832>
- Lailatul Badriyah, “Empati dalam Tradisi Membakar Tunam dan Melemang saat Malam Nujuh Likur pada Masyarakat Kabupaten Kaur ”, *tsaqofah & tarikh jurnal kebudayaan dan sejarah islam*, Volume 5 No.1, Januari 2020, hlm 50, diunduh tanggal 4 agustus 2022 dari <https://ejournal.iainbengkulu.ac.id/index.php/twt/article/view/2943/2587>
- Nawangwulan Nitisurui, “Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia” , *jurnal tingkat sarjana bidang seni rupa* ,Volume 6 No.1, September

**Jurnal Ilmiah Kutei**

P-ISSN: 1412-9639; E-ISSN: 2962-9683, Vol. 22, No 2, September 2023, 157-170

<https://ejournal.unib.ac.id/jkutei/issue/archive>DOI : <https://doi.org/10.33369/jkutei.v22i2.31290>

---

2021, hlm 4, diunduh tanggal 24 Oktober 2022 dari <https://www.neliti.com/publications/244123/museum-sejarah-kuliner-tradisional-indonesia>

Refisrul, “Fungsi Lemang dalam acara perkawinan suku besemah di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu ”, *Jurnal Penelitian sejarah dan Budaya*, Volume 5 No.2, November 2019, hlm 248, diunduh tanggal 4 agustus 2022 dari

[http://jurnalbpnbsumbar.kemdikbud.go.id/index.php/penelitian/article/view/141/pdf\\_1](http://jurnalbpnbsumbar.kemdikbud.go.id/index.php/penelitian/article/view/141/pdf_1).