

PELINDUNGAN HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL TERHADAP PEGETAHUAN TRADISIONAL MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN MAKANAN DEKKE NANIURA DI DESA SIALLAGAN KABUPATEN SAMOSIR

Ester Senov Fitriani Simanjuntak^{1*}, Joshua Hery Cristian Gultom², Rizal Sanusi
Hasibuan³, Reh Bungana Beru Perangin-angin⁴, Parlaungan Gabriel Siahaan⁵

^{1*} Ester Senov; Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia, email: estersenovsimanjuntak@gmail.com

² Joshua Hery; Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia, email: joshuagultom02@gmail.com

³ Rizal Sanusi; Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia, email: rizalhasibuan2002@gmail.com

⁴ Reh Bungana Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia, email: rehbungana@unimed.ac.id

⁵ Parlaungan Gabriel Siahaan Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia, email: parlaungansiahaan@unimed.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel
Diterima: 5 December 2023
Direvisi: -
Diterima: 5 December 2023
Diterbitkan: September 2024

Keywords:
Protection; Traditional Knowledge;
Dekke Naniura.

DOI:
<https://doi.org/10.51826/perahu.v12i2>

Abstract

Traditional knowledge is the result of practical thinking based on teaching and experience from generation to generation that cannot be separated from the community that holds it. Naniura is a traditional food typical of the Batak Toba tribe made from fermented carp with spices. In making naniura, only a few community leaders can make this traditional dish. The purpose of this writing is to find out the existence of naniura food today and the legal protection of traditional food. In making a scientific study, a method is needed, in this writing using a qualitative descriptive method with a normative (empirical) approach. This researcher is interested in discussing maintaining the existence of this culture, the government should be able to maintain and the existence of Dekke Nainura, this must be protected and registered with the DJKI so that it is not recognized by foreign nations.

Copyright ©2024 by Author(s); This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.



PENDAHULUAN

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki sumber daya alam yang begitu melimpah dan juga kebudayaan yang sangat beragam, bahkan di setiap daerah di Indonesia memiliki kekayaan alam dan kebudayaan masing-masing yang dapat membedakan antara satu daerah dengan daerah lainnya. Di setiap daerah di Indonesia hampir semua daerah memiliki ciri khas yang menandakan atau sebagai ikon Kota tersebut, baik itu segi kebudayaan, kesenian, bahkan kuliner. Setiap daerah di Indonesia menjadikan warisan tradisi nenek moyang atau kekayaan alam untuk dijadikan suatu bentuk produk yang nantinya akan menjadi kekhasan dari daerah tersebut. Makanan khas daerah sangatlah erat kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat, karena itu makanan memiliki fenomena lokal. Selain itu jika dikaitkan dengan perlindungan HKI nampaknya belum sepenuhnya dapat memberikan perlindungan terhadap pengetahuan tradisional ini¹. Seluruh aspek pada makanan tersebut merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu golongan masyarakat, yang juga mengandalkan pengetahuan masyarakat tradisional dalam pembuatan makanan khas ini².

Pengetahuan tradisional merupakan hasil pemikiran praktis yang didasarkan atas pengajaran dan pengalaman dari generasi ke generasi yang tidak dapat dipisahkan dari masyarakat pemegangnya. Pengetahuan tradisional lahir dari semangat untuk bertahan dan memberikan kredibilitas pada masyarakat pemegangnya³. Makanan khas daerah atau sering disebut makanan tradisional merupakan sebuah makanan yang dibuat untuk menunjukkan atau melambangkan ciri khas sebuah daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal⁴.

Daerah-daerah di sekitaran danau toba yang memiliki penghasilan dari sumber daya yang ada di danau itu sendiri merupakan salah daerah yang juga memiliki sebuah makanan khas. Demikian pula dengan desa Siallagan di Kabupaten Samosir yang termasuk wilayah yang sangat dekat dengan danau toba, masyarakat menggunakan sumber daya alam yang ada

¹ Muthia Septarina, "Perlindungan Hukum Pengetahuan Tradisional dalam Konsep Hukum Kekayaan Intelektual," *al adl* 8 No. 2 (2016).

² S O Wijaya, "Perlindungan Hukum Sambal Pecel Madiun Sebagai Makanan Khas Kota Madiun" (Universitas Negeri Semarang, 2019).

³ Erisa Ardika Prasada, "Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Diindonesia," *Jurnal Kepastian Hukum dan Keadilan* Vol 4 (2022).

⁴ (Windiantina et dkk., 2022)

yaitu ikan untuk diolah sebagai sebuah makanan khas yang akan diingat oleh masyarakat yang berkunjung ke tempat itu. Sama seperti desa lainnya yang ada di sekitaran danau toba dimana ikan yang mereka peroleh mereka pakai sebagai bahan baku pembuatan makanan khas daerah salah satunya adalah masakan ikan naniura atau yang biasa disebut dekke naniura yang dipercaya sebagai makanan khas suku batak toba atau masyarakat batak toba yang tinggal di sekitar danau tersebut. Dekke Naniura dibuat dari bahan dasar ikan mas yang diberi bumbu dan air perasan asam (Unte Sira), kemudian ditunggu dua sampai tiga jam daging ikan menjadi lunak tanpa ada proses memasak di api dan siap dikonsumsi. Dekke Naniura berasal dari dua kata Bahasa Suku Batak (Toba), yaitu Dekke dan Naniura, Dekke berarti ikan segar dari danau atau sungai, dan Naniura atau niura yang berarti diasamkan. Dari sejarah Suku Batak (Toba), Dekke Naniura biasanya hanya dihidangkan dalam upacara adat raja - raja Suku Batak (Toba) dan pada acara pesta pernikahan saja, tetapi sekarang Dekke Naniura sudah bisa dinikmati oleh banyak orang dan bisa diperoleh di restoran - restoran ⁵.

Pengetahuan Tradisional sendiri merupakan hasil pola pikir nenek moyang yang menjadi sebuah tradisi dan bersifat turun menurun ke generasi selanjutnya. Menurut World Intellectual Property Organization (WIPO), adalah ciptaan-ciptaan yang didasarkan pada karya sastra tradisional, seni atau ilmu pengetahuan, pertunjukan-pertunjukan, invensi-invensi, penemuan-penemuan ilmiah, desain, merek, nama-nama dan simbol, informasi yang bersifat rahasia dan semua inovasi lainnya yang bersifat tradisi. Pengetahuan tradisional (traditional knowledge) termasuk dalam lingkup karya intelektual yang bersumber dari ide, gagasan, atau penemuan kelompok masyarakat suatu negara. Dengan demikian pengetahuan tradisional tidak hanya membutuhkan pengakuan terhadap penemuan atas ide atau gagasan, tetapi juga terhadap penyebarluasan serta pemanfaatannya oleh pihak lain. Pengetahuan tradisional meliputi kesehatan, spiritual, budaya, dan bahasa dari masyarakat pemegang⁶. Pengetahuan tradisional lahir dari semangat untuk bertahan dan memberikan kredibilitas pada masyarakat pemegangnya, namun pengetahuan tradisional seperti obat-obatan tradisional, makanan tradisional tidak luput dari biopiracy atau misappropriation. Biopiracy adalah tindakan eksploitasi terhadap pengetahuan tradisional atau sumber daya genetik dan

⁵ Parlindungan Tambunan, "Kekuatan Bisnis 'Dekke Naniura', Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia," *Hutan Tropis* 9 No. 1 (2021).

⁶ Kanti Rahayu, "Arti Penting Folklore Dan Traditional Knowledge Bagi Indonesia Sebagai ' the Country of Origin,'" *Cermin* (2012): 1-14.

Ester Senov Fitriani Simanjuntak, *et. al.* : Pelindungan Hak Kekayaan Intelektual Terhadap Pegetahuan Tradisional Masyarakat Dalam Pembuatan Makanan Dekke Naniura Di Desa Siallagan Kabupaten Samosir

PERAHU (Penerangan Hukum)

Jurnal Ilmu Hukum

Volume 12, Nomor 2, September 2024

atau mempatenkan penemuannya yang berasal dari pengetahuan tentang sumber daya masyarakat asli tanpa hak dan kewenangan⁷.

Etnis suku Batak toba memiliki makanan khas yang tidak sama dengan etnis lainnya. Makanan khas Naniura ini sudah lama menjadi makanan khas suku Batak Toba. Makanan ini jarang dihidangkan pada upacara adat pernikahan dan kematian. Tetapi ada juga yang membuat pada acara silatuhrahmi, baptisan, perayaan ulang tahun, dan acara keluarga lainnya. Makanan adat ini masih digunakan pengetahuan diperoleh dari nenek moyang orang Batak Toba terdahulu dan masih terus digunakan sampai saat ini. Pada saat sekarang ini digunakan pada upacara: perkawinan, meninggal dunia, kelahiran anak, memasuki rumah baru, memasukkan tulang belulang orang tua ke tugu adat batak (mangokal holi atau manaikkon saring-saring natua-tua), pembaptisan anak (pemberian nama anak dari gereja), naik sidi, sulang-sulang pahompu dan lainnya.

Traditional knowledge (pengetahuan tradisional) merupakan masalah hukum baru dalam bidang Hak Kekayaan Intelektual (HKI) yang berkembang baik di tingkat nasional maupun internasional, termasuk World Intellectual Property Organization (WIPO)⁸. Di samping itu, di tingkat internasional pengetahuan tradisional ini belum menjadi suatu kesepakatan internasional untuk memberikan perlindungan hukum. Pengaturan hak kekayaan intelektual yang terdapat dalam Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPs), saat ini juga masih belum bisa optimal mengakomodasi kekayaan intelektual masyarakat asli/tradisional⁹. Dalam perkembangan diversifikasi perlindungan semacam ini menimbulkan beberapa implikasi negatif, terutama dalam perspektif HKI diluar kelompok itu, yakni pengetahuan tradisioanal yang tidak mendapatkan perlindungan¹⁰. Penjelasan Pasal 5 huruf e UU 5/2017 Pengetahuan Tradisional adalah seluruh ide dan gagasan dalam masyarakat, yang mengandung nilai-nilai setempat sebagai hasil pengalaman nyata dalam berinteraksi dengan lingkungan, dikembangkan secara terus-menerus dan diwariskan pada generasi berikutnya. Pasal 1 angka 3 Permenkumham 13/2017 Pengetahuan Tradisional adalah karya intelektual di bidang pengetahuan dan teknologi yang mengandung unsur karakteristik warisan

⁷ Rohaini, "Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Tradisional Melalui Pengembangan Sui Generis Law," *FIAT JUSTISIA: Jurnal Ilmu Hukum* 9 No. 4 (2015).

⁸ Sulasi Rongiyati, "Hak Kekayaan Intelektual Atas Pengetahuan Tradisional," *Negara Hukum* 2 N0. 2 (2011).

⁹ Sasmini, "TRADITIONAL KNOWLEDGE DAN UPAYA PERLINDUNGANNYA DI INDONESIA," *UNS*, last modified 2009, diakses Oktober 22, 2023, <https://sasmini.staff.uns.ac.id/2009/07/24/traditional-knowledge-dan-upaya-perlindungannya-di-indonesia/>.

¹⁰ Surya Prahara, *Hak Kekayaan Intelektual Perlindungan Foklor Dalam Konteks Hak Kekayaan Komunal Yang Bersifat Sui Generis*, Cetakan Pe. (Padang: LPPM Universitas Bung Hatta, 2021).

Ester Senov Fitriani Simanjuntak, *et. al.* : *Pelindungan Hak Kekayaan Intelektual Terhadap Pegetahuan Tradisional Masyarakat Dalam Pembuatan Makanan Dekke Naniura Di Desa Siallagan Kabupaten Samosir*
PERAHU (Penerangan Hukum)

Jurnal Ilmu Hukum

Volume 12, Nomor 2, September 2024

tradisional yang dihasilkan, dikembangkan, dan dipelihara oleh komunitas atau masyarakat tertentu. Perlindungan pengetahuan tradisional memiliki tantangan tersendiri karena ciri-cirinya yang unik. Sebagian besar pengetahuan tradisional yang hidup di lingkungan masyarakat negara-negara berkembang dan terbelakang merupakan bagian integral dari ritual keagamaan dan bernilai budaya. Tidak hanya mengatur tentang pengetahuan tradisional, Permenkumham 13/2017 juga mengatur kekayaan intelektual komunal¹¹.

METODE PENELITIAN

Dalam membuat suatu kajian keilmuan perlu lah suatu metode agar dapat dilihat dari berbagai bentuk sumber literatur yang dilakukan oleh penelitian terlebih dahulu . Maka jenis penelitian ini hukum normatif (empiris) adalah suatu metode penelitian hukum yang berfungsi untuk melihat hukum dalam artian nyata dan meneliti bagaimana bekerjanya hukum di lingkungan masyarakat ¹². Untuk Memperoleh data yang relevan Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dibangun berdasarkan data yang relevan. . Dalam penelitian kualitatif, karakteristik utama berasal dari latar belakang alami atau kenyataan di masyarakat, menggunakan metode kualitatif dengan langkah pengamatan, wawancara, dan penelaahan dokumen¹³. Penyajian dan analisis data pada penelitian kualitatif dilakukan secara naratif¹⁴. Teknik pengumpulan data penelitian yang digunakan adalah studi dokumen dan studi kepustakaan yang dimana maksudnya ialah pengelolaan data studi dokumen diambil dari studi kepustakaan yang nanti nya diolah melalui analisis metode deskriptif kualitatif. Sedangkan studi kepustakaan sendiri dengan memperoleh melalui jurnal, ebook ,artikel, ensklopedia yang berhubungan dengan topik yang dibahas. Adapun yang menjadi lokasi pada penelitian ini adalah Desa Siallagan Pinda Raya merupakan salah satu Desa Wisata yang terdapat di Kabupaten Samosir, Kecamatan Simanindo. Dimana teknik dalam pengumpulan data tersebut melalui wawancara langsung terhadap narasumber yang mengetahui pembuatan dekke naniura.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Pengetahuan Menurut Wipo (*World Intellectual Property Organization*)

¹¹ Yohanes Sarwo Budi, "Perlindungan Hukum Pengetahuan Tradisional di Indonesia," *Hukum Online*, last modified 2022, diakses Oktober 22, 2023, <https://www.hukumonline.com/klinik/a/pengetahuan-tradisional-cl2922/>.

¹² Muhaimin, *Metode Penelitian Hukum*, Cetakan Pe. (Mataram: Mataram University Press, 2020), 83.

¹³ Subandi, "Deskripsi Kualitatif Sebagai Satu Metode Dalam Penelitian Pertunjukan," *Harmonia Journal of arts researh and education* 11 (2011): 173-179.

¹⁴ Rifai Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian*, SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga, Cetakan Pe. (Yogyakarta, 2021).

Traditional knowledge (pengetahuan tradisional) merupakan masalah hukum baru dalam bidang Hak Kekayaan Intelektual (HKI) yang berkembang baik di tingkat nasional maupun internasional, termasuk World Intellectual Property Organization (WIPO). Pengetahuan tradisional diartikan sebagai pengetahuan yang dimiliki atau dikuasai dan digunakan oleh suatu komunitas, masyarakat atau suku bangsa tertentu yang bersifat turun temurun dan terus berkembang sesuai dengan perubahan lingkungan (Agus Sardjono, 2006: 1). Pengetahuan tradisional telah muncul menjadi masalah hukum baru disebabkan belum ada instrumen hukum domestik yang mampu memberikan perlindungan hukum secara optimal terhadap pengetahuan tradisional yang saat ini banyak dimanfaatkan oleh pihak yang tidak bertanggungjawab (Budi Agus Riswandi, M Syamsudin, 2005: 25). Di samping itu, di tingkat internasional pengetahuan tradisional ini belum menjadi suatu kesepakatan internasional untuk memberikan perlindungan hukum. Pengaturan hak kekayaan intelektual yang terdapat dalam Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPs), saat ini juga masih belum bisa optimal mengakomodasi kekayaan intelektual masyarakat asli/tradisional.¹⁵

Penjelasan Pasal 5 huruf e UU 5/2017 Pengetahuan Tradisional adalah seluruh ide dan gagasan dalam masyarakat, yang mengandung nilai-nilai setempat sebagai hasil pengalaman nyata dalam berinteraksi dengan lingkungan, dikembangkan secara terus-menerus dan diwariskan pada generasi berikutnya. Pasal 1 angka 3 Permenkumham 13/2017 Pengetahuan Tradisional adalah karya intelektual di bidang pengetahuan dan teknologi yang mengandung unsur karakteristik warisan tradisional yang dihasilkan, dikembangkan, dan dipelihara oleh komunitas atau masyarakat tertentu. Pelindungan pengetahuan tradisional memiliki tantangan tersendiri karena ciri-cirinya yang unik¹⁶.

2. Pelindungan Pengetahuan Tradisional Naniura di Desa Siallagan Pindaraya

Desa Siallagan Pinda Raya merupakan salah satu Desa Wisata yang terdapat di Kabupaten Samosir, Kecamatan Simanindo. Di desa ini terdapat sumber daya alam ikan dan rempah-rempah yang melimpah. Dengan komposisi masyarakat yang mayoritas suku Batak Toba, hal ini menghasilkan suatu pengetahuan tradisional yang merupakan salah satu budaya tradisional yang harus dilestarikan. Seluruh sumber daya alam tersebut dimanfaatkan masyarakat desa Siallagan Pinda Raya untuk diolah menjadi makanan khas daerah. Pemanfaatan ikan yang merupakan hasil danau serta rempah-rempah menjadikan makanan tradisional Naniura kini telah dikenal oleh masyarakat banyak. Hal ini tentunya memiliki

¹⁵ Sasmini, "TRADITIONAL KNOWLEDGE DAN UPAYA PERLINDUNGANNYA DI INDONESIA."

¹⁶ Budi, "Pelindungan Hukum Pengetahuan Tradisional di Indonesia."

manfaat positif bagi masyarakat setempat. Dengan terkenalnya masakan tradisional ini tentunya memiliki nilai jual tersendiri serta manfaat kesehatan yang terkandung di dalamnya.

Proses pembuatan makanan khas ini adalah hasil murni dari hasil olahan alam yang memiliki cita rasa tersendiri. Berikut ini adalah bahan-bahan dan cara pembuatan Naniura:

1. Ikan Ihan batak segar
2. Kunyit
3. Utte sira
4. Bawang merah
5. Bawang putih
6. Merica
7. Kacang tanah
8. Cabe rawit
9. Andaliman

Cara pembuatan ikan (dekke naniura):

1. Ikan mas yang masih segar, dibersihkan atau dibuang isi dalam perut nya
2. Potong dan buang duri ikan mas
3. Ikan yang sudah dibersihkan direndam dengan garam
4. Selagi menunggu ikan haluskan bumbu dengan cara digiling atau diulek yaitu kunyit, bawang merah, bawang putih, merica, kacang tanah, cabe rawit, andaliman.
5. Lumuri bumbu yang sudah diulek tadi ke dalam ikan yang sudah dibersihkan dan direndam dengan garam.
6. Berikan perasan utte sira dengan syarat asam harus lebih banyak dari bumbu lainnya.
7. Diamkan dalam waktu 2-3 jam
8. Dekke naniura siap dihidangkan

Masakan khas Naniura ini memiliki makna tersendiri dalam berbagai rasa di dalamnya. Masakan naniura memiliki cita rasa sedikit manis yang bersumber dari murninya daging khas Ihan Batak dengan paduan asam serta rempah-rempah khas dari desa tersebut. Makanan khas tersebut memiliki nilai ekonomi yang baik bagi masyarakat sekitar sehingga terdapat beberapa rumah makan menyediakan makanan tradisional ini.

Harga Ikan Ihan Batak asli memiliki nominal yang cukup besar mencapai Rp. 100.000,- hingga Rp. 500.000 per kilonya. Hal ini disebabkan kelangkaan populasi Ihan Batak dan pembudidayaannya yang cukup sulit. Untuk mengatasi mahalnnya harga ikan tersebut banyak

masyarakat dari beberapa desa yang ada di sekitar Danau Toba mengganti ikan batak dengan ikan mas ataupun ikan nila sebagai penggantinya. Hal ini membuat cita rasa masakan naniura semakin berubah dari masakan aslinya. Terdapat pula masyarakat yang mengubah komponen bumbu untuk melakukan fermentasi pada masakan naniura diganti dengan bumbu cepat saji yang memiliki kandungan bahan kimia yang membuat cita rasa pada masakan khas naniura menjadi berbeda. Narasumber menjelaskan bahwa hal-hal tersebut dilakukan masyarakat dikarenakan harga ikan yang mahal dan rempah-rempah yang sulit di dapatkan sehingga mereka memilih jalan pintas yaitu menggunakan jenis ikan lain dan bahan dapur atau bumbu cepat saji sebagai penggantinya. Potensi pelestarian makanan tradisional Naniura yang ada di Desa Siallagan Pindaraya ini tentunya sudah dapat dikatakan sebagai pengetahuan tradisional menurut penulis sebab Naniura merupakan makanan khas dari desa Siallagan Pindaraya. Hal ini dapat dibuktikan dengan terkenalnya masakan khas tradisional naniura di berbagai masyarakat.

Pembuatan masakan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya juga tidak terlepas dari faktor lingkungan yang terdapat danau sebagai sumber utama ikan batak dan dataran tinggi sebagai sumber bumbu untuk memasak naniura. Hal di atas sejalan dengan definisi dari pengetahuan tradisional yang sebagaimana terdapat pada Pasal 1 angka 3 Permenkumham 13/2017 Pengetahuan Tradisional adalah karya intelektual di bidang pengetahuan dan teknologi yang mengandung unsur karakteristik warisan tradisional yang dihasilkan, dikembangkan, dan dipelihara oleh komunitas atau masyarakat tertentu¹⁷. Dengan dikenalnya masakan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya adalah salah satu contoh dari pengetahuan tradisional yang harus dilindungi kehadirannya mengingat potensinya yang besar dalam perekonomian dan tokoh yang memproduksinya sangat terbatas. Pelindungan yang seharusnya diberikan serta dipergunakan sebagai sebuah pengenal atau penanda kepada khalayak umum bahwasannya di desa Siallagan Pindaraya yang berada di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir memiliki sebuah pengetahuan tradisional berupa masakan khas tradisional naniura. Pelindungan juga mesti dilakukan agar Undang-Undang Pasal 5 huruf e UU 5/2017 tentang pengetahuan tradisional dapat dilaksanakan. Namun pada temuan penulis pelindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya belum dilakukan. Hal ini dibuktikan dari belum adanya pendaftaran pengetahuan tradisional naniura kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI).

¹⁷ (Kemenkumham, 2017)

Pentingnya Pelindungan Pengetahuan Tradisional Naniura di Desa Siallagan Pindaraya. Pelindungan pengetahuan tradisional merupakan salah satu upaya menjaga dan melestarikan budaya masyarakat Indonesia. Naniura merupakan masakan tradisional yang menjadi salah satu pengetahuan tradisional yang berasal dari sumatra utara yang harus kita jaga dan lestarikan. Hal ini menandakan bahwa pengetahuan tradisional tersebut merupakan kekayaan alam dan budaya milik Indonesia. Dalam temuan penulis, di desa Siallagan Pindaraya belum dilakukan pelindungan pengetahuan tradisional terhadap naniura. Hal ini tentunya membutuhkan tindakan lanjutan untuk mendaftarkan naniura kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI). Hal ini sangat penting untuk dilakukan mengingat pada masa sekarang ini banyak terjadi khusus pengklaiman budaya dari bangsa-bangsa asing. Dengan adanya pelindungan pengetahuan tradisional, kelestarian lingkungan termasuk danau toba dan dataran tinggi di sekitar danau toba juga diharapkan dapat terjaga dengan lebih baik. Untuk itu, terdapat tiga poin penting mengenai pentingnya pelindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya sebagai berikut:

1. Menjaga keaslian dan kelestarian naniura di desa Siallagan Pindaraya.

Dengan dilakukannya pelindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya, keaslian dari masakan khas tradisional naniura dapat dijaga serta naniura dapat lebih dikenal masyarakat banyak dan dijaga agar semakin berkembang kelestariannya.

2. Memperkenalkan pengetahuan budaya lain yang ada di desa Siallagan Pindaraya.

Dengan didaftarkannya naniura kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI), naniura akan semakin dikenal dan budaya lainnya yang terdapat di desa Siallagan Pindaraya dan sekitarnya serta menjadi contoh kepada masyarakat luas agar pentingnya mendaftarkan pengetahuan tradisional kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) sebagai upaya pelestarian budaya masyarakat Indonesia.

3. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dan pelestarian budaya serta alam di desa Siallagan Pindaraya.

Dengan didaftarkannya naniura kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) akan membuat naniura semakin dikenal dan memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat desa. Selain itu dengan didaftarkannya naniura kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) akan meningkatkan perhatian masyarakat akan pentingnya menjaga alam agar budaya-budaya masyarakat Indonesia dapat terus dilestarikan dikarenakan selalu berkaitan erat dengan alam dalam pemanfaatannya.

3. Faktor-faktor Penghambat Pelindungan Pengetahuan Tradisional Naniura di Desa Siallagan Pindaraya

Pelindungan pengetahuan tradisional adalah hal yang sangat penting untuk dilakukan demi menjaga dan melestarikan budaya-budaya masyarakat Indonesia. Pelindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya sangat penting untuk dilaksanakan dikarenakan dengan adanya pelindungan tradisional tersebut maka eksistensi naniura di desa Siallagan Pindaraya menjadi lebih baik. Namun pada temuan penulis, pelindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya belum dilakukan. Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan belum dilaksanannya pelindungan tradisional tersebut sebagai berikut:

1. Pemerintah setempat belum terbuka untuk mendaftarkan naniura.

Pemerintah setempat atau biasa disebut pemerintahan desa yang belum mengajukan perlindungan hukum pengetahuan tradisional naniura kepada pihak dinas pariwisata agar di daftarkan kepada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI). Pemerintah setempat perlu menyadari akan pentingnya pendaftaran suatu pengetahuan tradisional agar ke khasan naniura tetap terjaga dan lebih terkenal sehingga dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Untuk itu pemerintah setempat seharusnya menjadi pihak pertama yang memelopori dan mendukung pendaftaran naniura sebagai pengetahuan tradisional desa Siallagan Pindaraya. Dengan aktifnya pihak pemerintahan desa tentunya akan di dukung oleh antusiasme masyarakat agar pendaftaran pengetahuan tradisional naniura dapat dilaksanakan.

2. Pemahaman masyarakat terhadap pentingnya pendaftaran pengetahuan tradisional masih rendah.

Pengetahuan tradisional merupakan hal yang sangat penting dalam menjaga kelestarian budaya tradisional masyarakat. Namun masih banyak ditemukan masyarakat belum paham akan pentingnya pengetahuan tradisional. Hal ini membuat masyarakat menjadi acuh akan pentingnya pendaftaran tersebut, namun mereka akan marah apabila kebudayaan tersebut di klaim oleh bangsa asing. Tentunya peran serta masyarakat dalam melestarikan naniura sebagai pengetahuan tradisional masyarakat desa Siallagan Pindaraya harus dilaksanakan. Hal ini akan membuat masyarakat sadar akan pentingnya pendafataran suatu pengetahuan tradisional bagi kelestarian alam dan budaya masyarakat.

3. Bahan baku pembuatan naniura semakin sulit ditemukan.

Dalam pembuatan masakan tradisional naniura menggunakan bahan baku seperti ikan batak dan asam ute sira yang sangat sulit untuk ditemukan. Hal ini mengakibatkan proses pembuatan naniura mengalami modifikasi-modifikasi sehingga keaslian dari masakan naniura mulai sulit ditemukan. Ikan batak merupakan ikan endemik yang hanya terdapat di danau toba dan tidak dapat ditemukan di daerah lain. Populasi ikan batak di danau toba juga sudah tergolong langka dan sulit ditemukan sehingga membuat harga ikan tersebut melambung tinggi. Untuk itu banyak oknum yang mengganti ikan batak sebagai bahan utama naniura diganti dengan menggunakan ikan mas ataupun ikan nila sebagai gantinya. Hal ini memang dapat mengurangi biaya produksi naniura sehingga banyak masyarakat tergiur untuk melakukan hal tersebut. Ute sira merupakan bumbu dapur berupa asam yang digunakan untuk fermentasi dalam pembuatan naniura. Asam ini juga sudah sulit ditemukan di sekitaran danau toba dan pulau samosir, sehingga penggunaan ute sira sebagai asam digantikan dengan jeruk nipis yang mudah ditemui serta harga yang tergolong murah.

Hal-hal di ataslah merupakan penyebab utama pentingnya dilakukan perlindungan pengetahuan tradisional naniura di desa Siallagan Pindaraya . Agar terwujudnya perlindungan tersebut, maka pendaftaran pengetahuan tradisional naniura akan ke Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) harus dilakukan dengan pendampingan pemerintah desa sebagai pihak terdekat dengan masyarakat desa dengan dibantu oleh pihak-pihak lainnya.

KESIMPULAN

Naniura merupakan makanan khas dari daerah Tapanuli, yang kemudian juga berkembang ke berbagai daerah salah satunya di desa Siallagan Pindaraya, maka sepatutnya naniura atau makanan khas ini dilindungi keberadaannya atau didaftarkan ke DJKI (Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual) karena dapat membantu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, dan meningkatkan ketertarikan para pengunjung atau wisatawan terhadap naniura yang memiliki rasa unik. Perlindungan terhadap pengetahuan tradisional menjadi masalah yang sedang berkembang baik ditingkat nasional maupun internasional. Pengetahuan tradisional itu sendiri sebagai pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat daerah atau tradisi yang sifatnya turun temurun. Walaupun pengetahuan tradisional telah disinggung dalam beberapa kesepakatan internasional, tetapi belum secara tegas dilindungi oleh forum internasional yang secara khusus mengatur Hak Kekayaan Intelektual. Sehingga agar terwujudnya perlindungan tersebut, maka pendaftaran pengetahuan tradisional makanan atau dekke naniura ke Direktorat Jenderal Kekayaan

Intelektual (DJKI) sangat perlu dilakukan dengan pendampingan pemerintah desa sebagai lingkup terdekat masyarakat desa dengan dibantu oleh pihak-pihak lainnya yang terkait akan lebih memahami mengenai pendaftaran makanan khas ini ke DJKI.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi, Yohanes Sarwo. "Perlindungan Hukum Pengetahuan Tradisional di Indonesia." *Hukum Online*. Last modified 2022. Diakses Oktober 22, 2023. <https://www.hukumonline.com/klinik/a/pengetahuan-tradisional-cl2922/>.
- Kanti Rahayu. "Arti Penting Folklore Dan Traditional Knowledge Bagi Indonesia Sebagai ' the Country of Origin.'" *Cermin* (2012): 1-14.
- Muhaimin. *Metode Penelitian Hukum*. Cetakan Pe. Mataram: Mataram University Press, 2020.
- Muthia Septarina. "Perlindungan Hukum Pengetahuan Tradisioanl dalam Konsep Hukum Kekayaan Intelektual." *al adl* 8 No. 2 (2016).
- Pemerintah Republik Indonesia. "Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2017 tentang Data Kekayaan Intelektual Komunal," 2017.
- Prasada, Erisa Ardika. "Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Diindonesia." *Jurnal Kepastian Hukum dan Keadilan* Vol 4 (2022).
- Rifai Abubakar. *Pengantar Metodologi Penelitian*. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga. Cetakan Pe. Yogyakarta, 2021.
- Rohaini. "Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Tradisional Melalui Pengembangan Sui Generis Law." *FIAT JUSTISIA:Jurnal Ilmu Hukum* 9 No. 4 (2015).
- Sasmini. "TRADITIONAL KNOWLEDGE DAN UPAYA PERLINDUNGANNYA DI INDONESIA." *UNS*. Last modified 2009. Diakses Oktober 22, 2023. <https://sasmini.staff.uns.ac.id/2009/07/24/traditional-knowledge-dan-upaya-perlindungannya-di-indonesia/>.
- Subandi. "Deskripsi Kualitatif Sebagai Satu Metode Dalam Penelitian Pertunjukan." *Harmonia Journal of arts reseacrh and education* 11 (2011): 173-179.
- Sulasi Rongiyati. "Hak Kekayaan Intelektual Atas Pengetahuan Tradisional." *Negara Hukum* 2 NO. 2 (2011).
- Surya Prahara. *Hak Kekayaan Intelektual Perlindungan Foklor Dalam Konteks Hak Kekayaan Komunal Yang Bersifat Sui Generis*. Cetakan Pe. Padang: LPPM Universitas Bung Hatta, 2021.
- Tambunan, Parlindungan. "Kekuatan Bisnis 'Dekke Naniura', Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia." *Hutan Tropis* 9 No. 1 (2021).
- Wijaya, S O. "Perlindungan Hukum Sambal Pecel Madiun Sebagai Makanan Khas Kota Madiun." Universitas Negeri Semarang, 2019.
- Windiantina, Wiwin W, I Made Dermawan, Diah Irianti Permanasari, dan Dauman. "Hak Kekayaan Intelektual Dalam Perspektif Hukum Dan Manfaatnya Bagi Masyarakat." *Bhakti Hukum* 1, no. 1 (2022): 96-102.