



ꦒꦤꦸꦤꦱꦠꦏꦺꦂꦠꦶꦭꦏꦏꦧꦭꦶ

NANGUN SAT KERTHI LOKA BALI

melalui **POLA PEMBANGUNAN SEMESTA BERENCANA**

menuju **BALI ERA BARU**

**PERATURAN GUBERNUR BALI
NOMOR 1 TAHUN 2020 TENTANG TATA KELOLA MINUMAN
FERMENTASI DAN/ATAU DESTILASI KHAS BALI**

Gubernur Bali kembali mengeluarkan kebijakan pro Rakyat berbasis kearifan lokal dalam bentuk Peraturan Gubernur yang mengatur tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/Atau Destilasi Khas Bali.

Peraturan Gubernur ini **telah disetujui** oleh Kementerian Dalam Negeri; yang diundangkan pada hari Rabu (*Buda Wage, Wuku Warigadean*), tanggal 29 Januari tahun 2020.

Latar belakang dikeluarkannya Pergub ini adalah bahwa Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali sebagai salah satu sumber daya keragaman budaya Bali yang perlu dilindungi, dipelihara, dikembangkan dan dimanfaatkan untuk mendukung pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan dengan berbasis budaya sesuai dengan visi *Nangun Sat Kerthi Loka Bali*.

PERGUB INI TERDIRI DARI IX BAB DAN 19 PASAL;

Bab I Ketentuan Umum (4 Pasal),

Bab II Pelindungan, Pemeliharaan, dan Pemanfaatan (2 Pasal),

Bab III Kemitraan Usaha (6 Pasal),

Bab IV Promosi dan *Branding* (1 Pasal),

Bab V Pembinaan dan Pengawasan (2 Pasal),

Bab VI Peran Serta Masyarakat (1 Pasal),

Bab VII Sanksi Administratif (1 Pasal),

Bab VIII Pendanaan (1 Pasal), dan

Bab IX Ketentuan Penutup (1 Pasal).

Peraturan Gubernur ini bertujuan untuk:

- a memanfaatkan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali sebagai sumber daya ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan *krama* Bali;
- b melakukan penguatan dan pemberdayaan perajin bahan baku minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali;
- c mewujudkan tata kelola bahan baku, produksi, distribusi, pengendalian dan pengawasan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali;
- d membangun standardisasi produksi untuk menjamin keamanan dan legalitas produk minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali; dan
- e melindungi masyarakat dari pangan yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan.

Ruang lingkup Peraturan Gubernur ini, meliputi: perlindungan, pemeliharaan, dan pemanfaatan; kemitraan usaha; promosi dan *Branding*; pembinaan dan pengawasan; peran serta masyarakat; sanksi administratif; dan pendanaan.

Pelindungan, pemeliharaan, dan pemanfaatan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali meliputi:

- 1) **Tuak Bali;**
- 2) **Brem Bali;**
- 3) **Arak Bali;**
- 4) **Produk Artisanal; dan**
- 5) **Brem / Arak Bali untuk Upacara Keagamaan.**

Pelindungan, pemeliharaan, dan pemanfaatan dilaksanakan oleh Perangkat Daerah sesuai kewenangan.

Pelindungan, pemeliharaan, dan pemanfaatan dilaksanakan melalui:

penguatan dan pemberdayaan Perajin Bahan Baku Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali;

pengembangan tata kelola pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali;

pengembangan standardisasi pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali;

pendampingan pengurusan dan pemeliharaan kekayaan intelektual; dan

pemberian label *Branding* Brem /Arak Bali pada produk-produk fermentasi dan/atau destilasi khas Bali dalam produksinya masih menggunakan proses secara tradisional.

Dalam proses pembuatan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali **tidak menggunakan bahan baku dari alkohol.**

Brem / Arak Bali untuk upacara keagamaan diberikan **label warna merah** bertuliskan "**hanya untuk keperluan upacara keagamaan**".

Brem / Arak Bali dikemas dalam bentuk jerigen ukuran paling banyak 1 (satu) liter.

Pemberian label dan pengemasan dilakukan oleh koperasi.

Masyarakat yang melaksanakan upacara keagamaan dapat membeli Brem / Arak Bali paling banyak 5 (lima) liter dengan menunjukkan surat keterangan dari Bendesa Adat.

Pembelian Brem / Arak Bali dapat dilakukan pada distributor yang bekerjasama dengan **koperasi**.

Kemitraan Usaha :

Perajin memproduksi bahan baku minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali dengan mempergunakan teknologi tradisional dan alamiah.

Hasil produksi bahan baku dijual kepada koperasi yang dibentuk dari dan oleh Perajin.

Koperasi wajib: membeli bahan baku dari perajin; dan menjual bahan baku kepada produsen.

Fungsi Koperasi mendukung Perajin dalam: pelindungan aspek hukum; pemasaran bahan baku; pembinaan; permodalan; inovasi; dan kerjasama dengan Produsen.

Perajin atau Koperasi yang melaksanakan pengangkutan bahan baku wajib dilengkapi dengan surat jalan dari kepala desa atau lurah setempat dengan menyebutkan nama Perajin, jenis dan jumlah bahan baku yang diangkut.

Koperasi yang membeli bahan baku berkewajiban mengacu pada standar harga batas bawah. Standar harga batas bawah paling sedikit 20% (dua puluh persen) di atas biaya produksi yang disepakati bersama oleh koperasi dan Perajin.



Distribusi minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali, dilakukan oleh Produsen kepada Distributor.

Distributor mendistribusikan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali kepada Sub Distributor.

Sub Distributor mendistribusikan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali kepada Penjual Langsung sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

Minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali **hanya dapat dijual** pada tempat-tempat tertentu di Bali, di luar Bali dan/atau untuk ekspor sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

Minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali **dilarang dijual pada:**

- 1) gelanggang remaja, pedagang kaki lima, penginapan, bumi perkemahan;
- 2) tempat yang berdekatan dengan sarana peribadatan, lembaga pendidikan, lembaga pemerintahan dan fasilitas kesehatan; dan
- 3) tempat-tempat sebagaimana diatur dalam ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

Minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali **dilarang dijual kepada anak di bawah umur dan/atau anak sekolah.**

Promosi dan *Branding* dilakukan secara bersama antara Koperasi dan Produsen.

Promosi dan *Branding* dilakukan terhadap produk yang memenuhi persyaratan berikut : 1) produk yang diproses berdasarkan proses tradisional fermentasi dan/atau destilasi khas Bali/*process footprint*; 2) produk yang mempromosikan kerjasama dengan koperasi dan petani arak / *social footprint*; dan 3) produk yang memperhatikan kelestarian lingkungan/ *ecological footprint*.

Promosi dan *Branding* dapat difasilitasi oleh Perangkat Daerah dan Badan Usaha Milik Daerah.

Promosi dan *Branding* dilakukan dalam bentuk: 1) kerjasama antar provinsi; 2) kerjasama dengan asosiasi hotel/restoran; 3) kerjasama dengan asosiasi bartender; 4) *expo*/pameran di luar negeri; dan festival arak Bali.

Gubernur melakukan pembinaan pengawasan terhadap penyelenggaraan tata kelola minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali.

Pembinaan dan pengawasan terhadap produksi minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali dilakukan terhadap: lokasi pembuatan bahan baku dan bahan penolong; proses produksi; distribusi; dampak sosial; dan pemanfaatannya.

Pembinaan dan pengawasan yang dilakukan terhadap Produsen, Distributor, Sub Distributor, Pengecer dan Penjual Langsung, meliputi: Surat Izin Usaha Industri Minuman Beralkohol; Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP-MB); Nomor Induk Berusaha (NIB); Izin Edar; Pita Cukai; label; harga; dan kemasan.

Masyarakat dapat berperan serta dalam melakukan pengawasan terhadap distribusi minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali.

Produsen yang melanggar ketentuan dikenakan sanksi administrative.

Perajin atau Koperasi yang melanggar ketentuan dikenakan sanksi administrative.

Sanksi administratif berupa: teguran lisan dan/atau tertulis; penghentian sementara proses Destilasi, pengedaran maupun penjualan minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali; dan pencabutan ijin usaha.

Pengenaan sanksi dilaksanakan sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

GUBERNUR MENUGASKAN:

Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan untuk mendata Perajin Tuak/ Brem/ Arak Bali di semua Kabupaten/Kota untuk melakukan pembinaan dan pengembangan produksi serta memberi dukungan fasilitas yang diperlukan.

Kepala Dinas Koperasi dan UKM untuk segera membentuk Koperasi Perajin Arak di wilayah Petani Tuak/ Brem/ Arak Bali dan Produk Artisanal; memfasilitasi modal dan kebutuhan lain yang diperlukan serta melakukan pembinaan.

Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk segera melakukan pendataan dan pembinaan Perajin dan Industri Tuak/ Brem/ Arak Bali dan Produk Artisanal di semua Kabupaten/Kota untuk meningkatkan produktivitas baik dari segi jumlah maupun kualitas produksi, aroma, rasa (*taste*), *Branding*, label, dan kemasan; serta memfasilitasi kebutuhan yang diperlukan.

GUBERNUR MENUGASKAN:

Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah untuk melakukan riset dan inovasi produk Tuak/ Brem/ Arak Bali dan Produk Artisanal, dan mengurus Hak atas Kekayaan Intelektual (HAKI).

Kepala Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) melakukan uji dan pengawasan Tuak/ Brem/ Arak Bali.

Perusda Bali mengembangkan kerjasama dengan Koperasi, distributor, dan sub distributor, serta kerjasama perdagangan dengan Pemerintah Daerah luar Bali dan ekspor.

Gubernur akan mengajukan usulan kepada Dirjen Bea dan Cukai agar mendapat fasilitas bebas biaya untuk ekspor dan keringanan biaya untuk perdagangan lokal Bali dan / atau insentif lainnya guna mendorong pengembangan industri Tuak/ Brem/ Arak Bali dan Produk Artisanal.



ລາມຸລາມຸ ຫຼ້າຜູ້ຳນວນລາມຸລາມຸ

NANGUN SAT KERTHI LOKA BALI

melalui **POLA PEMBANGUNAN SEMESTA BERENCANA**

menuju **BALI ERA BARU**

Matur Suksma