

INTELLECTUAL PROPERTY OFFICIAL JOURNAL

Batch No. 3/2023

Date 25 August 2023

1. List of Accepted Application for Registration  
*Senarai Permohonan yang Disetujuterima untuk Pendaftaran*
2. Details of Accepted Application for Registration (Pursuant to Section 13 of Geographical Indications Act 2022)  
*Butir-Butir Permohonan yang Disetujuterima untuk Pendaftaran (Menurut Seksyen 13 Akta Petunjuk Geografi 2022)*

**List of Accepted Application for Registration**

<b>Application Number</b>	<b>Class</b>
GI 2015-00012	2 (Old Act)
GI 2015-00013	2(Old Act)

<b>APPLICATION NO.</b>	<b>GI 2015-00012</b>
<b>DATE OF FILING</b>	<b>31 March 2015</b>
<b>REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION</b>	<b>Belacan Melaka</b>
<b>CLASS 2 (Old Act)</b>	
<b>LIST OF GOODS: Belacan</b>	
<b>APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY</b>	<b>Jabatan Ketua Menteri Melaka, Aras 3, Blok Temenggong Seri Negeri, Hang Tuah Jaya, 75450 Air Keroh Melaka Malaysia / Malaysia / Government Agency</b>

**THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES**



**THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED**

Melaka merupakan salah sebuah negeri yang terdapat di Malaysia dan terletak di sebelah perairan Selat Melaka. Keluasan Negeri Melaka adalah 1,664 km<sup>2</sup> dengan taburan penduduk sehingga tahun 2013 adalah 850,000 orang. Negeri Melaka terbahagi kepada tiga daerah dengan empat pihak berkuasa tempatan. Daerah yang dimaksudkan adalah Melaka Tengah, Alor Gajah dan Jasin. Bagi pihak berkuasa tempatan pula adalah Majlis Perbandaran Hang Tuah Jaya (MPHTJ), Majlis Bandaraya Melaka Bersejarah (MBMB), Majlis Perbandaran Alor Gajah (MPAG) dan Majlis Perbandaran Jasin (MPJ). Melaka terkenal dengan produk belacannya yang unik. Lebih 16 buah gerai menjual pelbagai jenis makanan tradisional Melaka ini di sepanjang Klebang Besar hingga ke Tanjung Kling.

Belacan merupakan sejenis bahan masakan yang diperbuat daripada udang geragau yang dimampatkan. Ia mempunyai bau yang kuat tetapi sedap dimakan. Terdapat sesetengah orang yang gemar membakarnya sedikit sebelum digunakan kerana ia dapat membangkitkan baunya. Belacan dibuat daripada udang kecil atau di panggil geragau. Ugang ini bersaiz kecil dan hanya boleh didapati pada musim tertentu. Hampir 90 peratus belacan diperbuat daripada udang geragau. Selebihnya 10 peratus lagi akan digaul dengan garam. Garam adalah sangat penting kerana ia merupakan bahan awetan yang paling baik. Lebih-lebih lagi apabila proses pengeringan dilakukan. Kaedah pemprosesan bahan asas belacan adalah udang geragau dan garam. Ugang yang digunakan untuk diproses menjadi belacan hendaklah terlebih dahulu dibersihkan daripada sebarang kotoran seperti tanah, pasir, habuk, kulat dan sebagainya. Garam

yang digunakan pula ialah jenis garam halus. Jumlah garam yang digunakan biasanya bergantung dengan jumlah berat udang yang digunakan.

Keistimewaan Belacan Melaka adalah wamanya adalah seakan-akan merah jambu berbanding belacan lain yang warnanya agak gelap. Tekstur dan baunya yang halus dan lemak membuatkan belacan Melaka sangat digemari oleh orang yang sangat menggemarinya sebagai bahan masakan utama. Belacan Melaka pasti akan diperolehi dalam bentuk bulat dan leper kerana ia merupakan pembuatan turun temurun' Kawasan yang sangat popular dalam pembuatan belacan adalah di kawasan Kelebang sehinggalah ke Pantai Puteri.

**APPLICATION NO.** GI2015-00013

**DATE OF FILING** 31 March 2015

**REPRESENTATION OF GEOGRAPHICAL INDICATION**  
**CENCALOK MELAKA**

**CLASS 2**

**LIST OF GOODS:**  
**CENCALOK**

**APPLICANT'S NAME/ ADDRESS /NATIONALITY/CAPACITY**  
Unit Perancangan Ekonomi (Upen)  
Jabatan Ketua Menteri Melaka, Aras 3, Blok Temenggong Seri Negeri, Hang Tuah Jaya,  
75450 Air Keroh Melaka  
Malaysia  
/ Malaysia  
/ Government Agency

**THE DEMARCATION OF THE GEOGRAPHICAL AREA TO WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION APPLIES**



**THE QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS OF THE GOODS FOR WHICH THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS USED**

Cencaluk Melaka ialah sejenis lauk dalam hidangan tradisional Melaka. Bahan utama daripada udang halus yang lebih dikenali sebagai udang geragau, yang difermentasi dalam balang fermentasi (penapaian) cencaluk mengandungi kandungan protein yang tinggi. Kebiasaannya, udang geragau ini sukar didapati. Di negeri Melaka, udang ini boleh didapati pada musim tertentu di Pantai Klebang, Limbongan, Tanjung Kling dan beberapa kawasan pesisiran pantai yang lain.

Proses pembuatan cencaluk memerlukan beberapa kaedah untuk membuatnya dan ia perlu dilakukan dengan teliti bagi memastikan mutu serta kualiti cencaluk itu sedap dirasa apabila dimakan.

Udang geragau yang segar, iaitu tanpa direndam dengan air, akan dicampurkan dengan garam, dan sedikit nasi, iaitu sama seperti bahan-bahan untuk membuat belacan. Setelah ketiga-tiga bahan sudah menjadi sebati, ia seterusnya akan dimasukkan ke dalam sebuah bekas, iaitu pasu, guri atau tempayan kecil. Pasu dan tempayan kecil itu kemudiannya ditutup dengan kain bersih untuk diperam selama tiga hari. Ada juga pembuat cencaluk yang menambahkan sedikit air didih nasi bagi menambah kesedapan cencaluk. Apabila cencaluk sudah diperam dan sesuai untuk dimakan, ia boleh disediakan lagi sewaktu dimakan sebagai lauk dengan nasi melalui dua cara iaitu cencaluk dicampur dengan lada basah dan bawang besar yang dihiris. Kemudian ia akan dicampur dengan perahan limau nipis atau limau kasturi; ataupun cencaluk dicampurkan dengan sedikit lada basah dan sehiris dua halia, kemudian digoreng dengan telur.

Keistimewaan Cencalok Melaka terletak pada rasanya yang enak. Penggunaan udang geragau dan nasi sebagai agen penapaian menambahkan keenakan pada rasa Cencalok Melaka. Cencalok Melaka lebih lemak dan bewarna merah jambu. Cencalok ini telah menjadi sinonim sebagai produk Melaka yang wajib di beli jika mengunjungi negeri Melaka. Kini, perusahaan membuat cencaluk semakin mendapat tempat di kalangan penduduk di beberapa kawasan di negeri Melaka.