

**KEARIFAN
LOKAL**

Memasak

PENGANAN

Tradisional

Listia Natadjaja
Elisabeth Christine Yuwono

PENERBIT ANDI

KEARIFAN LOKAL KEMASAN PENGANAN TRADISIONAL

Oleh: Listia Natadjaja dan Elisabeth Christine Yuwono

Hak Cipta ©2017 pada Penulis.

Editor : Esther Harijanti Kuntjara
Copy Editor : Erang Risanto
Setting : Bernadette Maer / Basuki
Desain Cover : Bernadette Maer / Dani Nofiyanto
Korektor : Novi

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, baik secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari penulis.

Diterbitkan oleh Penerbit ANDI (Anggota IKAPI)

Jl. Beo 38-40, telp (0274) 561881, Fax (0274) 588282 Yogyakarta 55281

Percetakan CV. ANDI OFFSET

Jl. Beo 38-40, telp (0274) 561881, Fax (0274) 588282 Yogyakarta 55281

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT)

Natadjaja, Listia

KEARIFAN LOKAL KEMASAN PENGANAN TRADISIONAL/Listia Natadjaja dan Elisabeth Christine Yuwono

– Ed. I. – Yogyakarta: ANDI;

26 – 25 – 24 – 23 – 22 – 21 – 20 – 19 – 18 – 17

hlm x + 86; 19,5 x 26,5 Cm.

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

ISBN: 978 - 979 - 29 - 6346 - 5

I. Judul

1. Product Design
2. Christine Yuwono, Elisabeth

DDC'23 :658.575.2

DAFTAR

Isi

Daftar Isi	<i>iii</i>
Kata Pengantar	<i>iv</i>
Ucapan Terima Kasih	<i>viii</i>
1. Pendahuluan	<i>1</i>
2. Kemasan dan Bahan Baku Alam	<i>6</i>
• Pudak dan Jenang Jubung dalam Balutan Ope	<i>11</i>
• Kuliner Gresik dalam Kemasan berbahan Alami	<i>23</i>
• Wingko dalam Bungkus Kertas	<i>27</i>
• Legen dan Tuak Berwadah Bambu	<i>31</i>
• Tape Beralas Daun Pisang dalam Besek	<i>44</i>
3. Kemasan dan Kearifan Lokal	<i>58</i>
• Kemasan dan Fungsinya	<i>60</i>
• Kemasan dan Tradisi	<i>66</i>
• Kemasan dan Lingkungan	<i>68</i>
4. Masa Depan Kemasan Pangan Tradisional	<i>70</i>
• Saran	<i>72</i>
Daftar Pustaka	<i>74</i>
Biografi Penulis	<i>79</i>

KATA

Pengantar

Berangkat dari keprihatinan akan semakin berkurangnya penggunaan kemasan dengan bahan alam, mendorong kami untuk menggali kembali implementasi kearifan lokal dengan menelusuri dan mendokumentasikan panganan-panganan tradisional yang saat ini masih menggunakan bahan alam sebagai kemasannya.

Sejalan dengan perkembangan zaman yang semakin modern di mana masyarakat membutuhkan sesuatu yang praktis, material, bentuk dan desain yang mencerminkan kearifan lokal di masing-masing daerah mulai ditinggalkan. Elemen-elemen desain yang merepresentasikan kedaerahan mulai ditinggalkan, digantikan dengan yang lebih modern dengan konsep yang lebih populer. Padahal implementasi kearifan lokal pada desain kemasan sangat diperlukan agar ciri khas produk daerah dapat tetap terjaga, juga dapat menambah nilai jual produk yang dikemas. Selain itu penggunaan material dari alam sekitar juga dapat mengurangi polusi lingkungan akibat sampah kertas dan plastik. Kearifan lokal yang dijaga dan dilestarikan, akan dapat meminimalisasi berbagai kasus klaim negara lain pada produk-produk Indonesia.

Keprihatinan akan situasi ini mendorong kami untuk mencoba menggali kembali implementasi kearifan lokal yang masih ada yang tercermin pada desain kemasan panganan tradisional khususnya di Jawa Timur. Bagaimana kondisi produsen dalam memproduksi panganan dan desain kemasannya sebagai sebuah kearifan lokal dan apa makna kearifan lokal pada desain kemasan tersebut.

Buku ini adalah hasil dari sebuah penelitian kualitatif yang menggunakan metode observasi, survei dan wawancara mendalam, baik dengan narasumber produsen UKM panganan maupun kemasan dan juga wawancara pakar ahli untuk penggalan datanya.



Penerbit Andi

Jl. Beo 38-40, Telp. (0274) 561881 (Hunting), Fax. (0274) 588282 Yogyakarta 5281

Lokasi penelitian ini difokuskan pada kota-kota penghasil panganan tradisional yang terkenal di sepanjang pesisir pantai utara di Jawa Timur, yakni Gresik, Lamongan dan Tuban, ditambah daerah Situbondo dan Bondowoso. Pemilihan produsen didasarkan pada rekomendasi masyarakat setempat maupun konsumen dari daerah lain, didukung dengan beberapa data penunjang dari media *online* maupun *offline*.

Implementasi kearifan lokal pada elemen desain yang paling dapat dirasakan adalah pada pemakaian bahan alam. Kondisi produsen yang semakin sulit memperoleh bahan alam untuk pengemasan panganannya saat ini belum semuanya membuat produsen beralih pada bahan yang lebih modern. Namun kemasan modern kurang dapat memenuhi fungsi-fungsi kemasan tradisional yang belum dapat tergantikan seperti memberikan aroma, rasa, memberi ciri khas pada sebuah panganan dan daya tahan pada produk.

Hasil penelitian mengungkap bahwa implementasi kearifan lokal yang masih ada sampai saat ini baik berupa pemakaian bahan alam, bentuk, maupun desain grafis pada sebuah kemasan panganan bukan hanya disebabkan oleh faktor ekonomi seperti fungsinya saja tetapi juga terdapat faktor politik, sosial, budaya khususnya tradisi yang saat ini masih eksis yang memperkuat implementasi kearifan lokal pada kemasan. Semoga hasil penelitian yang dibukukan ini dapat bermanfaat dan dinikmati banyak pihak. Segala masukan dan saran yang diberikan bagi sempurnanya buku ini sangat kami harapkan.

Surabaya, Juli 2017

Penulis

UCAPAN

Terima Kasih

Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terwujudnya buku ini yang diharapkan dapat membuka wawasan akan kearifan lokal dalam desain kemasan. Modernitas mau tidak mau mulai mempengaruhi berbagai bidang kehidupan, tidak terkecuali pada hal-hal terkecil yang seringkali dianggap sepele. Desain kemasan panganan, secara tidak disadari mulai mengalami perubahan, meskipun masih dikatakan sebagai tradisional tetapi tampilannya mulai lebih modern. Hal ini juga berdampak pada pencarian data yang disadari oleh narasumber dan penulis bahwa belum tersedia cukup sumber yang mendokumentasikan berbagai kearifan lokal yang terimplementasikan pada desain kemasan panganan tradisional.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada para narasumber, Ibu Sri Julianti pakar sekaligus konsultan kemasan, Bapak Mashuri, M.A. dari Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur, Bapak Jamal Ghofir dari Lesbumi Tuban, Bapak Antonio Carlos pemerhati kuliner atas segala masukan dan diskusi yang menginspirasi.

Terima kasih tak terhingga kepada Ibu Suharsih pengusaha pudak cap Kuda dari Gresik dan Bapak Sarju petani legen dan tuak dari Desa Kembang Bilo beserta rekan-rekan beliau atas informasi yang berharga bagi penelitian ini. Terima kasih juga kepada Mas Gunawi atas keramahan, informasi dan juga cerita-cerita yang menarik mengenai legen, towak dan masyarakat Tuban. Kepada Ibu Sumiyati Suyoto selaku pemilik perusahaan Tape 31, Bondowoso serta Bapak Irwan Hermanto pemilik Rumah Makan Malang, Situbondo, terima kasih atas informasi tentang tape dan kemasannya yang sangat bermanfaat.

Terima kasih juga kepada Sherly Naftalia mahasiswa DKV yang bersama ibunya mengantarkan kami memasuki pasar-pasar di Gresik dan menemui narasumber. Teruntuk Bapak Supriadi Gondokusumo Alm. pengusaha wingko Loe Lan Ing, ucapan terima kasih sebesar-besarnya kami haturkan dari lubuk hati terdalam. Sayang kami tidak sempat untuk bertemu dengan Bapak lagi karena Tuhan telah memanggil Bapak untuk pulang ke rumah-Nya. Keramahan, kebaikan serta pesan yang Bapak berikan untuk senantiasa mengangkat penganan tradisional tidak akan kami lupakan.

Terwujudnya penelitian ini tentunya tak lepas dari jerih payah pendamping lapangan Bapak Paulus Benny Setyawan, fotografer Bapak Hartaman, transkrip dan video editing Bapak Agis Hermansyah, dan staf LPPM UK. Petra, untuk semuanya kami mengucapkan banyak terima kasih. Terima kasih untuk rekan dosen DKV, Pak Anang Tri atas ilustrasinya yang menghiasi buku ini dan memberikan gambaran akan ongek yang sudah langka, bahkan mungkin punah, di Tuban. Tak lupa juga bagi mahasiswa DKV mata kuliah desain kemasan yang sudah berjibaku bereksperimen dengan bahan-bahan alam meskipun material itu asing bagi mereka, kami ucapkan terima kasih. Kepada rekan-rekan dosen DKV yang selalu “heboh” dan memberikan dukungan saat kami melakukan survei lapangan, semoga di lain kesempatan kita bisa bersama-sama melakukan penelitian.

Buku ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dana penelitian dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, untuk itu kami menghaturkan banyak terima kasih.

Akhirnya kami mohon maaf dan juga terima kasih bagi semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu.



Penerbit Andi
Beo 38-40 Telp. (0274) 561881 (Hunting), Fax. (0274) 588282 Yogyakarta 55281

01 . PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alamnya. Kekayaan alam tersebut sebagian besar telah dipergunakan untuk berbagai kepentingan yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Masyarakat memanfaatkan kekayaan tersebut sebagai bagian dari kearifan lokal.

Kearifan lokal dapat didefinisikan sebagai suatu kekayaan budaya lokal yang mengandung kebijakan hidup; pandangan hidup (*way of life*) yang mengakomodasi kebijakan (*wisdom*) dan kearifan hidup (Suyatno, 2011). Masyarakat memanfaatkan bahan yang dihasilkan dari alam sekitarnya, membuat bentuk yang unik bahkan menambahkan elemen desain yang menggambarkan kearifan lokal daerah mereka. Berbagai bahan alam sebagai suatu kearifan lokal yang masih banyak digunakan antara lain bambu, kayu, serat nabati seperti yute dan rosela, dedaunan seperti pelepah pinang, daun pisang, jati, nyiur, aren, dan sebagainya.

Selain kekayaan alam, Indonesia memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman suku bangsa yang mendiami kawasan ini. Budaya tersebut mencakup sistem teknologi tradisional, adat istiadat, dan sebagainya (Sabana, 2007: 10). Berbagai daerah mempunyai ciri khas yang diimplementasikan dalam berbagai bentuk, salah satunya adalah desain kemasan panganan. Salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis panganan beserta bentuk kemasannya. Panganan yang meliputi segala macam kue dan kudapan tersebut sering dikenal dengan panganan tradisional. Panganan tradisional juga sering dimasukkan dalam kategori yang lebih besar, yaitu makanan tradisional. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara (Muhilal dalam Sabana, 2007). Menurut Winarno (1999), makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat.

Hadisantosa mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun-temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Sabana, 2007).



Penjual Nasi Krawu di Pasar Tradisional Gresik

Salah satu implementasi kearifan lokal yang dapat dijumpai di masyarakat hingga saat ini ada pada desain kemasan panganan tradisional di Jawa Timur. Beberapa daerah di pesisir pantai utara seperti Gresik, bahan alam seperti ope atau pelepah pinang digunakan untuk membungkus makanan yang disebut pudak, sementara Bondowoso terkenal dengan tape yang dikemas dalam sebuah besek. Selain panganan, wadah minuman tradisional yang disebut legen dan tuak di Tuban diwadahi dengan material bambu atau bumbung. Kearifan lokal tidak hanya diimplementasikan pada material dan bentuk, berbagai elemen-

elemen grafis pada label kemasan juga seringkali dibuat untuk merepresentasikan lokalitas dimana produk tersebut dibuat. Tentunya masih banyak lagi jenis-jenis panganan yang mengimplementasikan kearifan lokal pada desain kemasannya.

Sejalan dengan perkembangan zaman yang semakin modern di mana masyarakat membutuhkan sesuatu yang praktis, material, bentuk dan desain yang mencerminkan kearifan lokal di masing-masing daerah mulai ditinggalkan. Seperti misalnya kemasan yang tadinya menggunakan daun diganti menjadi plastik. Padahal material daun sendiri tidak hanya memberikan kesan alami kepada makanan tetapi juga dapat memberikan aroma maupun rasa yang khas pada makanan yang dikemasnya. Demikian pula pada kasus yang lain seperti bungkus tape, beberapa produsen tidak lagi menggunakan anyaman bambu atau besek melainkan menggantinya dengan kardus yang dicetak atau diberi label saja.

Ada pula produsen yang mencetak bahan kertas dengan gambar yang menyerupai anyaman bambu maupun daun pisang. Legen di sepanjang jalan tidak lagi dijual dengan wadah bambu tetapi dalam botol air mineral bekas yang masih menempel berbagai mereknya.

Selain material dan bentuk, elemen-elemen desain yang merepresentasikan lokalitas mulai ditinggalkan, digantikan dengan gambar yang lebih modern dengan konsep yang lebih populer. Padahal implementasi kearifan lokal pada desain kemasan sangat diperlukan agar ciri khas produk daerah dapat tetap terjaga, juga dapat menambah nilai jual produk yang dikemas. Desain kemasan tidak hanya berfungsi secara mendasar sebagai pembungkus tetapi juga mempunyai nilai estetis yang dapat mengingatkan konsumen akan panganan tradisional yang dibungkusnya, bahkan bila makanan tersebut telah habis dikonsumsi.

Desain kemasan merupakan sarana estetika untuk berkomunikasi kepada semua orang dengan latar belakang yang berbeda-beda. Sebuah kemasan mampu mengkomunikasikan nilai sosial dan budaya, yakni perilaku manusia secara nonbiologis serta kebudayaan yang ada pada suatu daerah. Dapat dikatakan, desain kemasan adalah ekspresi dari sebuah produk. Ekspresi produk tersebut meliputi elemen fisik dan visual yang berkomunikasi kepada konsumen (Klimchuck & Krasovec, 2007: 33-34).

Penggunaan material dari alam sekitar juga dapat mengurangi polusi lingkungan akibat sampah kertas dan plastik. Selain penggantian material yang menggunakan kertas atau plastik yang sulit didaur ulang juga akan mencemari lingkungan, penggunaan material sintetis tersebut juga akan menghilangkan kesan tradisional pada panganan khas daerah. Lambat laun ciri khas tradisional panganan daerah bisa tergeser dengan desain kemasan yang lebih modern dan praktis.

Lebih jauh kearifan lokal yang dijaga dan dilestarikan, akan dapat meminimalisir berbagai kasus klaim negara lain pada produk-produk Indonesia. Kearifan lokal adalah warisan masa lalu yang berasal dari leluhur yang tidak hanya terdapat dalam sastra tradisional (sastra lisan atau sastra tulis) sebagai refleksi masyarakat penuturnya tetapi terdapat dalam berbagai bidang kehidupan nyata, seperti filosofi dan pandangan hidup, kesehatan, serta arsitektur.

Dalam dialektika hidup-mati (sesuatu yang hidup akan mati), tanpa pelestarian dan revitalisasi, kearifan lokal pun suatu saat akan mati. Bisa jadi, nasib kearifan lokal mirip pusaka warisan leluhur, yang setelah sekian generasi akan lapuk dimakan jaman. Sekarang pun tanda pelapukan kearifan lokal makin kuat terbaca. Kearifan lokal acap kali terkalahkan oleh sikap masyarakat yang makin pragmatis, yang akhirnya lebih berpihak pada tekanan dan kebutuhan ekonomi (Suyatno, 2011).

Kearifan lokal terimplementasikan juga pada media yang dekat dengan kehidupan kita sehari-hari, yaitu panganan beserta desain kemasannya. Namun, panganan tradisional beserta kemasannya yang unik lama-kelamaan dapat mengalami perubahan bentuk dan pergeseran nilai karena kepentingan ekonomi. Perkembangan teknologi yang cepat dan modern menawarkan berbagai macam kepraktisan dengan harga yang lebih ekonomis, yang lambat laun akan berdampak pada pengikisan nilai-nilai kearifan lokal.

02. KEMASAN &

Bahan Baku Alam

*“Ya mikir...nek tepak ndak ada daun...
musim bujan ndak ada ope...tapi...
mikir diganti apa...
nek tak ganti plastik, kan ndak bisa keluar pori-
porinya...lembab di dalemnya...
nanti gampang blenyek.
Nek takganti daun lain, daun lain gak bisa dijabit.
Ini ada aromanya seperti jagung,
padahal bukan jagung.”*

- Subarsih, 2016

Implementasi kearifan lokal tentunya terkait erat dengan bahan kemasan yang digunakan yang umumnya menggunakan bahan alam. Indonesia dengan kekayaan hasil buminya menghasilkan material-material alam yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku kemasan. Bahan baku alam ini mempunyai beberapa keuntungan dan kerugian.

Adapun keuntungan kemasan berbahan baku alam adalah (1) mudah didapatkan, (2) harganya murah karena Indonesia adalah negara agraris dan banyak perkebunan, (3) menjadikan sumber kehidupan yang paling sederhana bagi masyarakat pedesaan, (4) pembungkus tradisional dapat hancur sehingga tidak mengganggu kesuburan tanah, (5) memberikan ciri khas pada suatu produk, (6) memberikan rasa dan aroma yang khas, (7) aman bagi produk untuk dikonsumsi, karena tidak terjadi migrasi zat-zat kimiawi.

Sedangkan kerugian kemasan berbahan baku alam adalah (1) kurang praktis dan kurang ekonomis, (2) banyak menimbulkan masalah sampah, (3) daya tahan tidak begitu kuat sehingga memungkinkan lebih cepat rusak, (4) beberapa bahan saat ini susah diperoleh, (5) sangat tergantung kesediaan bahan baku pada alam (Alma, 2000; Natadja & Yuwono, 2016).

Sabana (2000) mencatat sejumlah bahan alam yang berasal dari 7 (tujuh) jenis pohon dapat dimanfaatkan sebagai kemasan. Bahan alam tersebut kebanyakan berasal dari pohon pisang, jagung, kelapa, enau, jambu air, hanjuang, serta jati. Selain itu, ada pula pelepah pinang atau ope, sementara yang terbanyak adalah pohon pisang yang dimanfaatkan daun dan pelepahnya sebagai kemasan panganan. Tanaman jagung dimanfaatkan kulit buahnya. Pohon kelapa diambil daunnya. Pohon enau diambil daun dan batangnya. Pohon pinang diambil pelepahnya. Pohon bambu dimanfaatkan batangnya. Sedangkan bagian dari pohon jambu air, hanjuang, serta jati yang dimanfaatkan sebagai kemasan adalah daunnya.

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2013) tentang bahan kemasan pangan, yang dimaksud kemasan bahan alami adalah kemasan yang diperoleh dari tumbuhan atau hewan tanpa mengalami proses dan tidak mengalami perubahan sifat atau karakteristik dasarnya.

Sedangkan macam kemasan bahan alami terdiri dari (Sumitra, 2003; Natadjaja & Yuwono, 2016):

1. Daun pisang

Tidak semua daun pisang baik dipakai untuk mengemas, karena sifat fisik yang berbeda terutama sifat fleksibilitas. Cara penggunaannya dapat secara langsung atau melalui proses pelayuan terlebih dahulu untuk melenturkan daun sehingga mudah dilipat dan tidak mudah sobek. Biasa dipakai untuk pengemasan produk makanan yang banyak mengandung air.

2. Daun aren

Daun ini biasanya hanya dipakai untuk hasil pertanian atau hasil olahan berbentuk padatan dengan ukuran relatif besar. Misalnya, untuk kemasan buah atau gula merah. Penggunaan daun aren sebagai pengemas harus mampu menutupi keseluruhan produk sehingga harus disusun secara berlapis sampai produk yang dikemasnya dapat terlindungi secara keseluruhan.

3. Kemasan dari bambu atau rotan

Kemasan tradisional ini biasa ditampilkan dalam bentuk anyaman yang rapat atau renggang yang lazim disebut dengan keranjang. Kelebihan dari bahan ini adalah mampu menjaga kelembapan udara untuk anyaman yang rapat dan sifatnya yang tidak tembus cahaya. Akan tetapi, kelemahannya apabila anyaman terlepas akan sulit untuk memperbaikinya.

4. Kemasan dari kayu

Kemasan ini biasanya berbentuk peti atau persegi panjang yang merupakan kemasan sekunder. Bentuk persegi panjang memudahkan penataan bahan atau barang yang dikemas.

5. Rami atau yute

Bahan ini biasa dipakai untuk karung goni. Karung ini sering digunakan untuk produk biji-bijian, gula pasir dan garam. Karung mempunyai sifat fleksibel, relatif murah, dapat melindungi bahan dari kelembapan, mudah menutup kembali dan mudah dalam penyimpanannya.

6. Pelepah pinang atau ope

Bahan ini dijumpai sebagai pembungkus pudak dan juga wadah jenang jubung, penganan yang terkenal di Gresik. Ope ini mempunyai lapisan menyerupai plastik, sehingga dapat membungkus penganan yang bersifat lembab atau mengandung cairan kental. Ope ini dapat memberikan aroma, rasa, bentuk yang khas dari penganan pudak.

Secara garis besar, kemasan dapat dibagi berdasarkan bentuk dan bahan bakunya. Julianti (2014: 37) membagi kemasan berdasarkan bahan baku atau materialnya ke dalam beberapa kategori, yaitu kemasan natural/alam (bambu, daun, dan kayu), kemasan kertas dan karton (termasuk karton gelombang), kemasan plastik (*rigid* dan *semi-rigid*), kemasan fleksibel, kemasan gelas, serta kemasan logam (aluminium dan baja)

Dari segi cara mengemasnya, desain kemasan berbahan alam dapat dikelompokkan ke dalam 8 (delapan) macam cara. Kedelapan cara atau teknik tersebut adalah teknik gulung, lipat, balut, anyam, lilit, rangkai, alas, serta tusuk (Sabana, 2000). Cara-cara tersebut adalah teknik yang biasa digunakan untuk kemasan dengan bahan dasar daun, pelepah, serta kulit buah.



Daun Aren sebagai Pembungkus Gula Aren

× PUDAK & JENANG JUBUNG DALAM BALUTAN OPE



Rentengan Pudak di Depan Sebuah Toko

Diganti daun pisang ya ndak isa, pecah. Diganti daun bakcang ya ndak isa, pecah.

Ini ada kayak selaput plastike, kayak ada pori-porine, jadi bisa nguap, kering.

Nek ndak ada pori-porinya kan tetep basah.

- Suharsih, 2016

Memasuki kota Gresik, kami dihadapkan pada sederetan penjual panganan, khususnya di depan Gedung Utama. Di sepanjang Jalan Veteran banyak ditemui pedagang kaki lima yang menjajakan pudak. Jika dicermati, pedagang tidak hanya menjual panganan yang berasal dari Gresik, tetapi juga panganan yang berasal dari kota Blitar, Madiun, Malang, dan lain-lain. Melihat deretan penjual panganan tersebut, ada satu hal yang menjadi ciri khas dari pedagang panganan tersebut, yaitu rentengan pudak yang “wajib” digantung dan diletakkan di depan toko. Panganan yang satu ini memang berbeda dengan yang lain. Selain bentuknya yang unik yakni seperti seperempat bulatan, panganan pudak tersebut dibungkus dengan pelepah pinang yang dikenal dengan nama ope. Pudak dapat diperoleh langsung di produsennya, yaitu di wilayah sekitar Pasar Gresik atau di Kelurahan Sukodono di daerah Kemuteran, Pekayon, Lumpur, Kroman, dan Veteran (Sika, 2011).



Rentengan Pudak Digantung di Depan Sebuah Toko



Rentengan Pudak

Di sepanjang Jalan Sindujoyo, pembeli juga bisa memilih pudak dengan berbagai varian rasa. Tempat ini terkenal sebagai sentra industri pudak Gresik.

Pudak sendiri adalah penganan yang terbuat dari tepung beras, gula pasir atau gula merah dan santan, terkadang juga ditambahkan vanila. Pudak juga ada yang terbuat dari bahan sagu sehingga disebut pudak sagu, tetapi sudah jarang dijumpai. Saat ini pudak mempunyai tiga rasa, yaitu pudak putih (menggunakan gula pasir), pudak merah (menggunakan gula merah),

dan pudak rasa pandan. Pudak pandan yang berwarna hijau dan harum karena campuran sari daun pandan.

Namun kadang-kadang para pembuat pudak memilih menggunakan daun suji sebagai perwarna pengganti, mengingat warna hijaunya lebih kuat, dan rasanya juga tak kalah dengan daun pandan (Agustin, 2015: 108; inigresik.com, 2015). Sebenarnya bahan dari pembuatan pudak sendiri dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia, yang membedakannya dengan penganan lain adalah cara pengemasannya, yaitu dibungkus dengan ope.

Ope dan Identitas Serenteng Pudak

Ibu Suharsih adalah generasi ketiga pembuat pudak. Nenek dari Ibu Suharsih, yang biasa dipanggil Emak, mulai membuat sekaligus menjual pudak sekitar tahun 1949. Saat itu masih zaman perang, kondisi serba sulit, sepulang dari pengungsian di Lamongan dan Bojonegoro beliau belum tahu harus bekerja apa. Kemudian ada yang menyarankan Emak untuk berjualan pudak, karena fungsinya yang mengenyangkan seperti nasi tetapi lebih praktis dan ekonomis karena tidak pakai lauk pauk. Kesulitan saat itu juga termasuk kesulitan memperoleh makanan sehingga ada kebutuhan untuk menyimpan dengan jangka waktu yang lebih lama (Suharsih, 2016).

Konon penganan ini dibuat untuk memenuhi kebutuhan pedagang di Gresik yang sering berpergian jauh (inigresik.com, 2015). Tercetuslah ide untuk membuat penganan yang dapat menggantikan lauk pauk yang mengandung rasa gurih dari santan sekaligus manisnya gula. Penganan

ini diharapkan dapat mengenyangkan seperti nasi tetapi dapat lebih awet bila disimpan karena mengandung gula. Dulunya penjualan pudak ini dengan di-*sungkan* di *tempen* dan ditata di pasar seperti jajanan saat ini. Pembeli dapat membeli bijian, tetapi kemudian kebanyakan para penjual menjual dalam bentuk rentengan, satu renteng berisi lima pudak yang diikat menjadi satu dan dijual untuk oleh-oleh khas Gresik. Saat ini banyak industri kecil yang juga menjual pudak dengan berbagai merek.



Proses Pembuatan Pudak

Dari segi pengolahannya, pudak dapat bertahan lama apabila berasnya dicuci bersih, karena kalau tidak bersih maka pudak tidak awet. Kemudian beras direndam, lalu dikeringkan dan ditumbuk untuk dijadikan tepung. Maka tepung beras yang digunakan bukanlah tepung produksi pabrik yang sudah jadi. Sedangkan santan yang diproduksi pun diparut sendiri dengan menggunakan alat sehingga dapat dihasilkan santan berwarna merah karena bagian kulit kelapa tidak ikut terkelupas.

Gula merah sebagai pemanis diolah di wajan yang berukuran besar. Pemilik menyebutnya wajan antik karena semua peralatan tersebut adalah warisan dari generasi sebelumnya. Setelah itu, semua bahan yang terdiri dari tepung beras, santan, vanili, dan gula dicampur, lalu diaduk. Dulu, proses pengadukan masih manual dengan memakai tangan, saat ini dengan kemajuan teknologi maka pengadukan memakai *mixer* (Suharsih, 2016).

Setelah kekentalan dirasa cukup, adonan tepung beras tersebut dimasukkan ke ope yang telah dijahit. Kemudian adonan yang sudah dikemas tersebut dikukus. Setelah matang, dalam kondisi masih panas, kemasan pudak tersebut harus cepat-cepat diikat agar adonan bisa turun. Proses ini mempengaruhi bentuk pudak agar dapat padat dan bulat. Pengikatan tidak menunggu sampai dingin dan kering, karena kalau kering maka adonan tidak bisa dibentuk.

Ope sebagai bahan pembungkus pudak dipesan dalam bentuk lembaran yang lebar. Setelah dibersihkan, lembaran ope kemudian dipotong menjadi persegi empat kira-kira 15x15 cm, lalu dilipat dan dijahit dengan benang pada mesin jahit dengan alur seperti huruf L tanpa sudut atau seperti bentukan seperempat lingkaran, sehingga sisi dan dasarnya tertutup serta membentuk ruang seperti gelas (inigresik.com, 2015; Suharsih, 2016) atau ada yang menyebutnya seperti kepis atau dompet kecil.

Dulunya ope ini dijahit dengan tangan sebab belum ada mesin jahit. Karena sifat daunnya yang *ulet* maka cara yang paling efektif dilakukan agar ope ini dapat menjadi pembungkus adalah dengan menjahitnya. Setelah dijahit maka ope ini akan diisi dengan adonan pudak, dikukus hingga matang kemudian dikuncupkan dan diikat dengan rafia.

Bentukan pudak yang melingkar dan bukan persegi menurut salah satu produsen dilakukan atas dasar kemudahan menjahit ope dibandingkan dengan bentuk persegi. Bentuknya yang melingkar terlihat lebih manis karena bila diisi akan padat dan berisi, sekaligus juga dapat membedakan dengan produk lain sehingga menjadi ciri khas pudak sendiri. Terkadang jika jahitan kurang kuat maka saat diikat adonan pudak akan tumpah atau jebol.



Proses Pembuatan Puduk

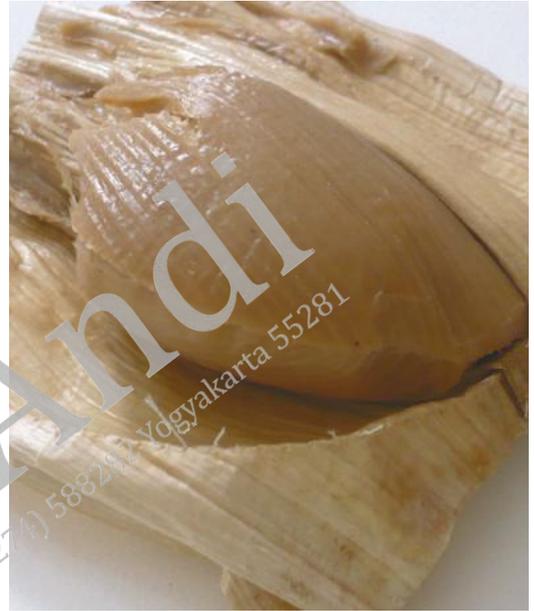
Dalam proses pembuatannya, pangkal pelepah pinang harus disamak lebih dahulu untuk memisahkan kulit luar dan kulit dalam. Kulit bagian dalam inilah yang dimanfaatkan. Menurut sejumlah produsen pembuat puduk, pelepah pinang memiliki sejumlah kelebihan, yakni kuat, *ulet* dan lentur. Lembaran daun bagian dalam ada semacam lapisan yang menyerupai plastik. Lapisan inilah yang secara alami dapat mengatur suhu puduk karena mengandung pori-pori. Mengingat bahwa adonan puduk ini harus diikat saat masih dalam keadaan panas produk perlu didinginkan dan dikeringkan, caranya adalah diangin-anginkan. Karena dibungkus dengan ope tersebut, maka puduk harus digantung untuk diangin-anginkan. Dengan menggantung puduk, maka puduk lebih cepat kering, ope tidak terlalu lembab yang menyebabkan

tumbuhnya jamur, selain itu pudak tidak tertumpuk karena teksturnya yang lembut mudah berubah bentuk (inigresik.com, 2015; Suharsih, 2016). Dengan digantung maka rasa dan kualitas dapat terjaga. Selain itu, gantungan rentengan pudak dapat menjadi ciri khas tersendiri bagi penganan kota Gresik.

Dengan proses produksi yang bersih dan diolah dengan cermat ditunjang dengan pengemasan yang menggunakan ope ini, pudak dapat bertahan selama 2-3 hari, karena santan dapat bertahan di suhu ruang dalam jangka waktu tersebut, sedangkan apabila disimpan di dalam lemari es maka akan bertahan lebih dari 3 hari, dan bila hendak dimakan harus dikukus terlebih dahulu.



Pelepah Pinang atau Ope



Pudak dalam Balutan Ope

Saat ini ope sudah tidak ada lagi di Gresik. Maka produsen pudak di Gresik harus mendatangkan ope dari Jember, Malang Selatan atau Blitar. Dengan semakin langkanya bahan baku ope, produsen sempat berpikir untuk mengganti material ope dengan plastik, tetapi material plastik tidak ada pori-porinya sehingga bila adonan dalam keadaan panas diikat akan cepat basi. Selain itu tidak semua plastik aman untuk diisi adonan yang panas.

Apabila menggunakan bahan lain, produsen mengalami kendala untuk penjahitannya, seperti daun pisang dan daun jati yang mudah pecah bila dijahit, sedangkan daun palem sebenarnya memiliki kemiripan dengan ope karena berpori, sayangnya tidak mempunyai lapisan plastik. Selain memberikan fungsi agar pudak lebih awet, ternyata ope juga memberikan aroma yang khas seperti jagung pada pudak yang dikemasnya (Suharsih, 2016).



Keunikan dari pudak ini adalah pudak tidak dijual bijian. Pudak dijual dalam satu renteng yang berisi sepuluh biji atau pembeli bisa membeli hanya lima biji saja. Serenteng pudak tersebut diikat menjadi satu menggunakan tali rafia. Pada satu renteng pudak hanya satu atau dua pudak saja yang diberi label pada kemasannya, sehingga jika pudak dilepas rentengannya tidak akan terlihat identitasnya.

Pada label pudak umumnya sudah tercantum informasi tentang nama produk, yaitu pudak, termasuk rasanya, *tagline* atau slogan. Biasanya untuk menghemat biaya, label dicetak dengan satu warna, serta di-*layout* dengan menonjolkan ilustrasinya, nama dan alamat produsen serta nomor pendaftaran. Seringkali label kemasan pudak belum mencantumkan logo halal, tanggal kadaluwarsa, komposisi, berat atau isi bersih. Karena pudak tergolong panganan tradisional, yang belum dijual di supermarket atau toko-toko besar, maka tidak ada yang mencantumkan *barcode*.

Label Identitas pada Pudak

Ope Wadah Jenang Jubung



Jenang Jubung dalam Kemasan Tradisional dan Modern

Selain pudak, ternyata Gresik menyimpan banyak potensi panganan khasnya, salah satunya adalah jenang. Jenang di Gresik dikenal dengan sebutan Jubung. Sebenarnya jubung ini sama dengan jenang dan dodol bagi orang Jawa, tetapi karena wadahnya maka disebut jubung. Jubung adalah panganan yang terbuat dari tepung ketan hitam, tepung ketan, gula dan santan yang ditempatkan pada pelepah pinang yang dibentuk menyerupai gelas. Di atas jubung akan ditaburi biji wijen (Agustin, 2015: 108).

Biasanya jubung dikemas lagi pada kemasan sekunder yang terbuat dari karton atau plastik mika yang ditutup dengan disteples atau diselotip menampung 6-8 jubung. Tetapi Ibu Suharsih masih menggunakan besek dari daun siwalan untuk jenang buatannya.

Satu besek berukuran kurang lebih 11x11x7 cm dapat menampung lima jubung berdiameter 4 cm dan tinggi 6,5 cm. Sayangnya besek tersebut harus dipesan pada pengerajin besek di daerah Paciran, Lamongan sekali pemesanan sekitar 1000 pasang besek (wadah dan tutupnya). Produsen tidak berani memesan dalam jumlah banyak baik daun pelepah pinang maupun besek hal ini karena bahan tersebut mudah rusak, lama-kelamaan warna daun berubah menjadi coklat. Ada produsen yang masih bertahan menggunakan ope dan besek. Produsen tersebut pernah mengganti besek dengan plastik karena kehabisan stok besek, namun banyak konsumen yang protes karena aroma daunnya hilang. Selain itu, panganan menjadi berbau plastik. Jika diganti dengan kardus, maka panganan juga berbau kardus (Suharsih, 2016).

Sementara besek yang dianyam juga memiliki pori-pori yang berfungsi mengurangi kelembaban sehingga tidak mudah berjamur, khususnya untuk wijen yang tidak bisa tahan lama. Jika wijen digoreng terlalu kering akan menjadi gosong, sedangkan jika proses penggorengan tidak kering wijen tidak dapat matang, atau masih mentah, maka perlu bagi jubung untuk tetap kering. Selain itu menurut konsumen lebih cantik jika memakai besek khususnya untuk suguhan. Kendala utama dari penggunaan besek adalah dapat berjamur dan kemasan tidak bisa

disimpan terlalu lama.

Saat ini dengan perkembangan jaman yang menawarkan kepraktisan, bentuk dasar pelepah daun pinang yang dibuat menyerupai gelas tersebut seringkali tidak dijahit tetapi disteples. Hal ini tentunya akan merugikan konsumen, selain berbahaya bila tertelan, steples mudah berkarat bila langsung bersentuhan dengan produk yang cair. Hal ini kurang diperhatikan oleh beberapa produsen jubung. Meskipun ternyata pengerjaannya lebih sulit, konsumen telah sadar keamanan pangan dan lebih suka yang dijahit.



Jubung yang Disteples dan Dijahit

× KULINER GRESIK DALAM KEMASAN BERBAHAN ALAM

Sebenarnya pantura (Gresik, Lamongan, Tuban), itu sebenarnya secara geokultural itu hampir sama. Hampir samanya karena di pinggir laut Jawa, wilayahnya Jawa Timur, terus memiliki kedekatan dalam sejarah islamisasinya. Kan kental di situ.

Masing-masing daerah ada makam orang yang disucikan. Kalau di Gresik ada Malik Ibrahim sama Sunan Giri, kalau di Lamongan ada Sunan Drajat, kalau di Tuban ada Sunan Bonang.

Nah itu sebenarnya yang kental.

Dan kearifan-kearifan lokal yang berada di sana tidak jauh dari itu.. tidak jauh dari religi, kosmopolitanismenya.

Jadi mereka itu masyarakatnya sangat terbuka.

- Mashuri, 2016

Panganan lain yang saat ini populer di Gresik adalah otak-otak bandeng ataupun bandeng asap. Otak-otak bandeng ini dibakar dengan menggunakan bambu. Ikan yang sudah matang dialasi dengan daun pisang, dimasukkan ke dalam plastik dan dikemas di dalam kotak karton. Sedangkan bandeng asap, bila ada konsumen yang membeli akan dibungkus dengan plastik dan ditempatkan di dalam kotak kardus.

Penggunaan bambu tentunya tidak bisa dilepaskan dari fungsinya sebagai pegangan untuk membakar ikan, sedangkan daun pisang masih dipergunakan untuk memberikan aroma yang khas pada produk bakaran.



Pengemasan Otak-otak Bandeng



Nasi Krawu dan Kemasan Kertas Bergambar Daun Pisang

Kedua material tersebut, yaitu bambu dan daun pisang masih digunakan karena fungsinya yang belum dapat digantikan, sedangkan pada bandeng asap, penggunaan plastik dan kertas tampaknya sudah menggantikan daun pisang yang dianggap kurang praktis dan kurang modern khususnya untuk kemasan oleh-oleh.

Kuliner lain yang terbilang sangat terkenal di Gresik adalah nasi krawu. Nasi krawu memang bukan termasuk panganan tetapi makanan utama. Nasi krawu merupakan makanan khas Gresik yang lauknya diolah cenderung kering dan tidak dicampur dengan sayur supaya dapat lebih tahan lama dan tidak cepat basi.

Konon dikatakan bahwa nasi krawu ini dibawa oleh para pedagang yang berpergian jauh untuk dimakan di perjalanan.

Dahulu dan hingga saat ini nasi krawu ada yang dikemas dengan daun pisang secara keseluruhan. Tetapi di beberapa tempat makan yang lebih modern, nasi ini hanya dialasi dengan daun pisang dan diwadahi dengan piring. Jika ingin dibawa pulang, maka nasi krawu dialasi dengan daun pisang dan dibungkus lagi dengan kertas. Unikny ada beberapa penjual yang mencetak kertasnya dengan gambar daun pisang.

Daun pisang yang menjadi alas nasi masih memberikan aroma yang khas, sedangkan gambar daun pisang masih dapat memberikan citra makanan tradisional pada nasi krawu. Banyak pedagang di pasar-pasar di Gresik yang masih menjual aneka panganan yang dibungkus dengan bahan alam seperti lempur, nagasari, roko-roko dan pudak jagung. Lempur masih dibungkus dengan daun pisang meskipun pada kemasan luarnya sudah digantikan oleh plastik berwarna hijau. Sedangkan nagasari dan roko-roko masih sepenuhnya dibungkus dengan daun pisang. Puduk jagung masih dibungkus dengan kulit atau klobot jagung, karena selain harganya murah dan langsung tersedia, klobot jagung memberikan rasa dan aroma khas jagung.

Meskipun tidak disebut sebagai panganan khas Gresik karena masih dapat dijumpai di daerah-daerah lain, panganan tersebut masih menggunakan bahan alam karena fungsinya yang memberikan rasa, aroma sekaligus ciri khas pada cara membungkusnya.



Berbagai Panganan dengan Kemasan Berbahan Alam (Roko-roko, Lempur Bakar, Pepes Telur Ikan, Puduk Jagung)

× WINGKO DALAM BUNGKUS KERTAS



Empuke itu dari apa...dari temperatur tinggi, panas tinggi sekali...sehingga cepet mateng sampe bawah, tapi ndak gosong.

Banyak orang lain kalabe dari situ.

Ini kulite sek alus, empuk...padahal sudah berapa hari gitu, isik empuk.

Wingko itu enak setelah hari kedua,

bukan hari pertama mbikin. Orang ndak ngerti... tak buka rahasianya...

karena pertama isik bau glepung...

- Gondokusumo, 2016

Berkunjung ke kota Babat yang masuk daerah Lamongan, terdapat produk yang sangat terkenal, yaitu wingko Babat. Konon wingko sudah ada sejak zaman Majapahit. Wingko yang dapat bertahan hingga 1-2 minggu ini, dibawa sebagai bekal bagi prajurit Majapahit saat berperang. Jika dihubungkan dengan kondisi masyarakat Lamongan yang berada di pesisir pantai utara, nelayan biasanya juga membawa wingko ini untuk bekal melaut. Menurut penuturan Bapak Gondokusumo, pemilik wingko Loe Lan Ing, hampir semua orang Babat bisa membuat wingko. Wingko saat itu dapat bertahan lama karena rasanya manis sekali, dalam hal ini gula pada wingko berfungsi sebagai pengawet.

Bahan baku wingko adalah ketan, kelapa, dan gula. Kebiasaan makan ketan dan minum kopi di pagi hari ini adalah asal mula adanya wingko. Menurutnya makan ketan dengan parutan kelapa dan bubuk kedelai sudah enak, tetapi akan tambah nikmat jika dibuat wingko. Setelah dijadikan wingko, makan ketan menjadi lebih praktis, dapat dijadikan bekal dan oleh-oleh (Gondokusumo, 2016).

Daun Pisang ke Kertas

Awal usaha wingko Loe Lan Ing ini bermula sekitar tahun 1950-an. Saat itu wingko tidak dibungkus, tetapi hanya diberi alas daun pisang dan langsung dimakan. Sekitar tahun 1951, wingko mulai dibungkus dengan kertas. Setelah dibungkus dengan kertas, wingko dapat dijadikan oleh-oleh. Dengan berkembang dan masuknya teknologi cetak yang dibawa oleh Belanda waktu itu, maka kertas pembungkus wingko mulai dicetak. Merek yang digunakan adalah Loe Lan Ing. Teknologi cetak saat itu menggunakan mesin *letterpress*. Saat ini mesin tersimpan dengan baik dua mesin *letterpress* di pabrik wingko tersebut, meskipun tidak digunakan lagi

karena kemasan wingko sudah dicetak dengan cetak sablon dan kemudian saat ini menggunakan cetak *offset* yang dipesan dari Surabaya.

Pada bagian dalam terdapat kertas yang melekat pada wingko, kertas tersebut menggantikan fungsi daun pisang. Kertas tersebut dulunya adalah kertas biasa sehingga seringkali menempel pada wingko dan sulit dilepas ketika akan dikonsumsi. Bapak Supriadi Gondokusumo memaknai proses melepas kertas tersebut harus pelan-pelan, seperti filosofi bisnis beliau, harus sabar, pembeli pasti ada.



Dua buah mesin Letterpress yang tersimpan dengan baik

Sejalan dengan perkembangan, kertas tersebut diganti dengan kertas minyak yang dapat membungkus wingko tetapi tidak lengket. Sayangnya kertas minyak tersebut masih harus didatangkan dari Surabaya dan dalam kuantitas yang besar agar harga lebih murah.

Terdapat berbagai jenis merek wingko dari Babat, Lamongan seperti Wingko 77, Barokah, Hj. Kimia Fam, Kelapa Muda, Mira, Loe Lan Ing dan lain-lain. Bila dicermati secara seksama label Loe Lan Ing ini disingkat dengan LLI dan dibawahnya tertulis Lunak Lezat Istimewa. Nama merek LLI mempunyai identitas ganda karena sempat mengalami perubahan dari 'Loe Lan Ing' menjadi 'Lunak Lezat Istimewa' saat muncul peraturan pemerintah yang tidak memperbolehkan penggunaan Bahasa Mandarin. Namun nama Loe Lan Ing tetap lebih populer dibandingkan LLI Lunak Lezat Istimewa karena sudah melekat di benak masyarakat.



Kemasan Wingko Loe Lan Ing Berbahan Kertas dan Plastik

× LEGEN DAN TUAK BERWADAH BAMBU

*Tuak sing asli rasane seger, ono manise, ono sepete...
dan bersoda. Nek anyep, pait, iku bukan...*

(itu) campuran, oplosan

Biasane nek sing sepet tok iku biasane juwet...

kulite...dadi pohon juwet itu kulitnya,

itu diambil, dijemur.

Nek sing asli biasane malah ono kecute, nek sing

asli. Ngko suwe-suwe malah kucut koyo cuka,

iku wis pasti.

Nek legen sing asli rasane manis, ora ono kecute,

dan koyok bersoda. Ora ono sepete.

Nek sing betho teko botol iku mau, ono panase.

Iku nek bumbung kan panase gak iso mlebu.

Lha nek botolan kan koyo banyu dikei panas,

panase matahari...

- Gunawi, 2016

Bagi masyarakat di pesisir pantai utara Jawa Timur khususnya Gresik, Tuban dan Lamongan, legen dan tuak adalah minuman yang dapat mereka konsumsi sehari-hari, karena produksi yang melimpah. Melimpahnya legen dan tuak, membuat minuman ini bahkan menjadi suatu konsumsi wajib bagi beberapa masyarakat, khususnya di desa di daerah Tuban.

Apa itu legen dan tuak?

Dari cara produksinya, legen dan tuak adalah minuman yang berasal dari pohon yang sama, yaitu pohon aren atau disebut sebagai pohon bogor oleh masyarakat Tuban. Cara penampungan air aren tersebut yang membedakan antara legen dan tuak, khususnya apakah petani aren membersihkan *bethek* (tempat untuk menampung air hasil sadapan aren, terbuat dari bilah bambu yang besar) saat akan mengambil air aren atau tidak. Air tetesan aren diambil dengan cara menampung tetesan dari pelepah aren atau disebut dengan *deresan*. Bila air aren diwadahi oleh *bethek* yang sudah dibersihkan, maka air aren tersebut akan menjadi legen.

Sedangkan bila petani ingin agar air aren tersebut rasanya lebih keras atau mengandung lebih banyak alkohol dan menjadi tuak, maka *bethek* tersebut tidak perlu dibersihkan. Legen dan tuak biasanya diambil dua kali dalam sehari, yaitu pada pagi hari sekitar pukul tujuh pagi dan sore hari sekitar pukul tiga sore (Sarju, 2016). Hasil *deresan* tersebut bagi beberapa petani ada yang dikonsumsi sendiri tanpa dijual tetapi ada yang sebagian dikonsumsi dan sebagian lagi hasilnya dijual ke pedagang.



Proses pengambilan tetesan aren

Legen mempunyai makna *kelegen*, artinya manis. Tuak sendiri menurut masyarakat setempat mempunyai arti *noto awak* (Sarju, 2016). Masyarakat Tuban sering menyebutnya sebagai *towak*, tetapi masyarakat Indonesia lebih mengenal minuman ini sebagai tuak. Karena fungsinya yang dipercaya untuk menata tubuh di beberapa daerah khususnya di desa di Tuban masyarakat mengkonsumsi tuak setiap hari bahkan bisa mencapai dua sampai tiga kali sehari seperti meminum kopi.

Mereka biasanya berkumpul di salah satu rumah rekan mereka yang merupakan petani aren pada pagi hari sebelum berangkat bekerja dan akan berkumpul kembali pada sore hari untuk bersama-sama minum tuak. Meskipun mengandung alkohol, kebiasaan meminum tuak tersebut tidak membuat masyarakat mabuk, berbeda dengan masyarakat kebanyakan yang akan lebih merasakan kandungan alkoholnya. Bagi masyarakat Tuban mereka mengatakan bahwa tuak baik untuk kesehatan khususnya sebagai obat alami dalam menanggulangi penyakit batu ginjal (Gunawi, 2016).

Bagaimana masyarakat meminum legen dan tuak adalah suatu hal yang unik. Umumnya masyarakat membeli legen untuk konsumsi pribadi atau sifatnya lebih individu. Sedangkan mereka lebih suka mengkonsumsi tuak secara bersama-sama. Bila dikaitkan dengan kandungan alkohol dan tuak yang sering dikategorikan sebagai minuman keras, maka tidak heran kalau minuman ini lebih nikmat jika dikonsumsi bersama-sama.

Bethek, Centhak dan Ongkek



Proporsi Bethek dan Centhak



Centhak

Bambu mempunyai keunggulan dibandingkan dengan plastik. Material bambu dapat menahan panas matahari ketika tetesan aren tersebut ditampung. Sebagai penahan panas, bambu dapat mengurangi reaksi oksidasi air aren menjadi alkohol. Selain itu bambu dapat memelihara rasa legen agar tetap manis, segar, dan tidak cepat kecut. Bambu diyakini oleh para petani dapat membuat isi di dalamnya tetap dingin dan tidak mudah berubah karena suhu di luar, mempertahankan rasa yang khas dari legen dan tuak. Selain itu, bambu dapat membuat isi di dalamnya menjadi lebih awet. Tanaman bambu pada daerah tertentu seperti Tuban sepertinya mudah dijumpai saat itu. Bambu sendiri mudah tumbuh, sehingga bambu sebaiknya memang dimanfaatkan agar pertumbuhannya tidak merusak tanaman lainnya. Oleh karena sifat bambu yang mudah tumbuh tersebut, maka bambu sebenarnya tidak perlu dibudidayakan. Pemanfaatan bambu sebagai kemasan secara tidak langsung meskipun dalam skala kecil dapat merupakan wujud dari pelestarian lingkungan.

Sesuai istilah yang diberikan oleh masyarakat Tuban terhadap *bethek*, yaitu *dibebet ben ora mlethek*, yang artinya dibalut agar tidak mudah pecah, sifat bambu yang kuat dan tidak mudah pecah tahan terhadap panasnya sinar matahari saat pengambilan tetesan air aren yang tergolong relatif lama, yaitu sekitar 7-8 jam per hari. Selain sifat bambu yang tidak mudah pecah, ketika dikaitkan pada pelepah aren, bumbung bambu atau *bethek* tidaklah licin sehingga lilitan daun aren dapat terikat kuat pada bumbung bambu dan dapat menahan tampungan air aren sampai cukup penuh.

Setelah legen atau tuak tertampung dalam *bethek*, petani aren akan memanjat pohon aren untuk mengambil air *deresan* yang ada di dalam *bethek*. *Bethek* akan diturunkan dan dicuci bila petani ingin menampung air aren dan dijadikan legen, sedangkan untuk memperoleh tuak, *bethek* dibiarkan saja tanpa perlu dicuci.



Ongkek



Bethek yang Digantung di Pelepah Pohon Aren



Penerbit Andi
Jl. Beo 38-40, Telp. (0274) 561881 (Hunting), (0274) 588282 Yogyakarta 55281

Bethek yang tidak dicuci akan menghasilkan endapan yang membuat legen bereaksi menghasilkan alkohol sehingga menjadi tuak. Dengan demikian sebenarnya produksi tuak lebih mudah daripada legen karena *bethek* tidak perlu diturunkan dan dicuci terlebih dahulu.

Umumnya para petani dan koleganya lebih senang mengkonsumsi tuak untuk kesehariannya. Legen lebih dimanfaatkan untuk dijual pada pedagang. Konsumsi tuak oleh para petani ini masih dilakukan

dengan menggunakan *centhak*. Petani legen dan tuak beserta koleganya biasanya minum dari wadah yang berfungsi sebagai gelas yang terbuat dari bambu.

Menariknya, ketika tuak dituangkan dari *bethek* ke *centhak*, terlihat seolah isinya sangat banyak, tetapi bila diminum ternyata isi tuak dalam *centhak* hanya tiga perempat. Hal ini karena dasar bumbung bambu tidak sampai pada bagian bawah tetapi agak naik ke atas sesuai tinggi



Ilustrasi Penjual Tuak dan Legen Menggunakan Ongkek
Oleh: Anang Tri W.

ruas bambu, sehingga isinya lebih sedikit daripada yang diperkirakan. Hal ini seakan-akan tuak yang dikonsumsi banyak tetapi sebenarnya tidak seperti apa yang terlihat.

Produksi legen dan tuak yang melimpah membuat tuak dan legen dapat dijual. Pada saat teknologi plastik belum dapat digunakan dan gelas mudah pecah serta terlalu riskan untuk dibawa-bawa, pedagang legen dan tuak merancang sebuah alat yang dinamakan *ongkek*. Dengan menggunakan bumbung bambu yang lebih panjang dalam jumlah banyak, pedagang dapat menampung legen dan tuak lebih banyak. Sebelum dituang di *centhak*, legen atau tuak dituang dulu di *bethek*, sehingga lebih mudah ketika dituangkan ke *centhak*. *Ongkek* tersebut harus dipikul oleh pedagangnya.

Dengan beralaskan sandal jepit dan menggunakan caping sebagai penutup kepala, pedagang menjajakan legen dan atau tuaknya. Karena memakai tenaga manusia untuk mengangkut, maka distribusi penjualan legen dan tuak terbatas. Ditambah lagi beban bumbung bambu yang berat, membuat gerak pedagang menjadi terbatas.

Kendala-kendala tersebut ditambah dengan kemajuan teknologi dan juga tawaran kepraktisan dan kemudahan kemasan yang lebih modern membuat para pedagang yang dulunya memakai *ongkek*, saat ini menggunakan sepeda *onthel* dan juga sepeda motor. Mereka tidak lagi menggunakan bumbung bambu, melainkan botol plastik. Demikian pula kebutuhan masyarakat luar Tuban untuk membeli oleh-oleh disikapi oleh pedagang dengan menjual legen dan tuak dengan botol bekas air mineral.

Saat ini belum ada produsen yang dapat memproduksi tuak dalam kemasan selain plastik. Hal ini dikarenakan kendala belum adanya inovasi kemasan yang dapat menahan reaksi gas alkohol dari tuak yang terus-menerus khususnya bila terkena panas matahari.

Produksi legen pabrikan ini dijual dalam kemasan baru tetapi bentuknya mirip dengan kemasan air mineral, hanya saja memakai label dengan desain yang berbeda, dilengkapi dengan tutup dan segel dengan warna merah. Adapula yang memakai label warna biru dengan segel biru.

Bambu vs Plastik

Sebenarnya legen dan tuak itu untuk konsumsi minum di tempat, tetapi seiring dengan kebutuhan untuk dibawa sebagai oleh-oleh, maka legen dan tuak tidak bisa hanya ditempatkan pada *bethek* atau *centhak* tanpa penutup. Kebutuhan tersebut ternyata dijawab dengan material yang lebih modern, yaitu plastik. Sayangnya kebanyakan plastik yang digunakan adalah botol plastik bekas air mineral yang bahkan terlihat sudah *peyok* dan juga tidak jernih lagi. Dulunya legen dan tuak ini disimpan dalam jerigen plastik yang masih baru, tetapi lama-kelamaan karena faktor harga yang lebih murah dan kurang pedulinya konsumen akan bahan membuat produsen beralih dari jerigen menggunakan botol plastik bekas air mineral.



Legen dan Tuak dalam Botol Bekas Air Mineral

Konon uji coba kemasan dengan menggunakan material kaca pernah dilakukan, tetapi ternyata gelas tidak mampu menahan reaksi gas alkohol dari legen dan tuak, sehingga bila gelas ditutup maka akan pecah. Hal ini dikarenakan reaksi alami dari alkohol tersebut berlangsung terus menerus, tidak seperti alkohol buatan pada minuman beralkohol dalam kemasan.

Oleh karena itu, sebenarnya para petani dan pedagang merasa kesulitan untuk mengemas legen dan tuak ini selain dengan botol yang ternyata pada saat dijual tidak ditutup rapat. Kesulitan pengemasan dan juga karena faktor ekonomi, yaitu untuk memperoleh keuntungan yang lebih banyak, membuat banyak pedagang menjual legen dan tuak dengan campuran air. Dengan mencampur legen dan tuak dengan air, reaksi soda yang dihasilkan akan lebih sedikit dan tidak mengakibatkan botol mengeras karena dorongan gas dari alkohol.

Wadah bambu sebagai tempat minuman tentunya tidak banyak dijumpai di masyarakat modern ini. Sudah saatnya dilakukan berbagai inovasi yang terkait dengan material bahan alam khususnya bambu sebagai suatu kemasan yang mencerminkan kearifan lokal. Sampai saat ini, fungsi bambu sebagai sebuah kemasan masih digunakan di tempat dimana legen dan tuak tersebut diproduksi dan dikonsumsi, tetapi bambu sebagai wadah legen dan tuak belum digunakan sebagai suatu wadah untuk distribusi, khususnya untuk memenuhi kebutuhan legen dan tuak sebagai oleh-oleh.



Legen dan Tuak dalam Berbagai Botol Plastik

Tuak dan Bethek pada Tradisi Tayuban

Keunikan dari minuman tuak ini tidak hanya karena diwadahi oleh bumbung bambu atau *centhak* tetapi tuak juga lekat dengan tradisi masyarakat setempat, yaitu Tayuban. Legen dan tuak tidak hanya untuk konsumsi sehari-hari, tuak khususnya juga dikonsumsi masyarakat Tuban pada saat Tayuban. Tari Tayub merupakan tari tradisional yang berkembang di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Sekalipun sebagai tari pergaulan, tari ini lebih sering dipentaskan pada malam hari antara jam 10 – 2 dini hari dan diikuti oleh kaum pria dewasa. Pentas tari ini biasanya dilakukan setelah pesta perkawinan, sunatan, dan bersih desa.

Seringkali pentas Tari Tayub mendapat larangan karena dianggap sering menjadi sumber keonaran. Bisa dimaklumi, karena pada masa lalu setiap orang (pria) yang mendapat selendang atau istilah dalam bahasa Jawa *ketiban sampur* dari penari (wanita) diperkenankan *berjoged* bersama. Sebagai rasa terima kasih, pria yang *ketiban sampur* memberi uang atau dalam bahasa Jawanya *saweran* kepada penari Tayub. Masalahnya timbul, saat pria yang *ketiban sampur* dan telah memberi uang tak mau segera bergantian dengan pria lain yang juga ingin *berjoged*. Sehingga seringkali terjadi pertengkaran, apalagi dalam setiap pentas biasanya disajikan tuak atau arak yang dapat membuat mabuk para peserta Tayub. Tuak tergolong minuman keras yang bisa memabukkan. Minuman keras memang masih sulit dihindari namun pembatasan jumlah yang diminum hendaknya diawasi oleh masyarakat sendiri supaya mabuk-mabukan sampai

teler dapat dihindari. Dari sinilah kemudian muncul akronim atau istilah baru dari kata Tayub berarti 'ditata supaya guyub' (Ukik, 2015).

Pada saat menari, para pria yang menari memegang *centhak*, dan meminum tuak dari *centhak* tersebut. Fungsi *centhak* sangat pas untuk dipegang pada saat menari. Bentuk bambu yang kokoh, membuat orang yang memegang tidak akan merasa kesulitan meskipun dipegang sambil menari. Bila dipegang dengan lebih keras, bentuknya tidak berubah, tidak seperti plastik yang mudah *peyok*. *Centhak* juga tidak mudah pecah. Material bambu ini cocok karena pada acara Tayuban di mana penari bisa menari sampai mabuk, seseorang hendaknya tidak menjatuhkan benda-benda yang dapat mencelakai dirinya maupun orang lain. Meskipun jatuh, *centhak* tidak akan pecah, dapat dibersihkan seketika dari lokasi dan dapat digunakan kembali. Dalam Tayuban ini, fungsi *centhak* sebagai wadah minuman saat menari sangatlah cocok.

× TAPE BERALAS DAUN PISANG DALAM BESEK

Ketika tape dibesek diubah ke kardus, kita melakukan uji coba rasanya enak nggak, legi (manis) nggak, podò (sama) nggak.

- Suyoto, 2017

Kota Situbondo merupakan kota yang dilewati oleh transportasi darat saat menuju ke pulau Bali dan sebaliknya dari Bali ke kota-kota besar di Jawa seperti Surabaya dan Jakarta. Beberapa orang mengenal tape sebagai oleh-oleh khas Situbondo. Ternyata menurut masyarakat Situbondo, sebenarnya tape adalah produksi Bondowoso. Tidak ada produsen tape di Situbondo, yang ada hanyalah penjualnya, itupun hanya sedikit, salah satunya adalah toko Malang. Toko ini menjadi *jujukan* karena ketika beberapa orang ketika ditanya pusat oleh-oleh khas Situbondo merekomendasikan untuk mengunjungi toko ini.

Sebagai toko oleh-oleh tentu saja pemilik menjual berbagai macam panganan yang ternyata dari berbagai daerah seperti Malang, Blitar, Madiun, Kediri, Bondowoso dan lain sebagainya. Bila melihat ke dalam toko, produk yang mendominasi adalah tape, baik dalam bentuk besek maupun kotak kardus. Ketika ditanya tentang oleh-oleh khas Situbondo selain tape, pemilik maupun pegawai toko menunjuk kepada produk keripik ikan kakap merah, rengginang, enting-enting kacang yang sebenarnya produk ini tidak hanya ada di Situbondo.



Berbagai Toko Produk Oleh-oleh Khas di Situbondo dan Bondowoso

Lantas bagaimana tape bisa menjadi oleh-oleh khas Situbondo? Bila melihat letak geografis kota maupun kabupaten Bondowoso, bisa kita jumpai bahwa Bondowoso bukan merupakan daerah yang dilewati oleh jalur utama transportasi. Kondisi ini berbeda dengan Situbondo dan juga daerah pesisir pantai utara seperti Gresik, Lamongan dan Tuban. Jika produsen tidak memasarkan ke luar daerah Bondowoso, maka konsumen luar daerah harus secara khusus datang ke Bondowoso untuk membeli tape, yang ternyata jaraknya cukup jauh. Mau tidak mau untuk pemasaran tape tersebut produsen menitipkan produk tapenya ke penjual di daerah yang lebih strategis tetapi cukup dekat lokasinya dengan Bondowoso. Maka pilihan lokasi pemasaran yang strategis adalah Situbondo.



Salah Satu Kios di Probolinggo yang Menjual Produk Oleh-oleh Khas Situbondo dan Bondowoso

Di Situbondo sendiri kita banyak menjumpai jenis tape, ada Tape 82, Tape 31, Tape Agape yang tergolong baru, dan lain-lain. Pelopor tape sendiri terdapat berbagai merek seperti Tape 62, Tape 66, Tape 68, dimana nomor-nomor tersebut adalah nomor alamat rumah (Hermanto, 2017). Sistem penjualan tape tersebut ada yang langsung dibayar kontan dan ada yang konsinyasi. Pihak toko akan menyeleksi tape mana yang berkualitas, kemasan yang menarik dan juga produsen mana yang mau menerima masukan dari toko. Hal ini untuk menghindari produk yang tidak laku dan harus diambil kembali oleh produsennya.

Keunikan dari tape ini, meskipun dijual di Situbondo, identitas tape sebagai produksi Bondowoso tetap melekat. Hal ini tentu saja berhubungan dengan label sebagai identitas sebuah produk. Meskipun dijual di Situbondo, dalam setiap kemasan tape umumnya tertulis Bondowoso, baik tertulis dalam bentuk oleh-oleh khas Bondowoso ataupun hanya tulisan Bondowoso. Itulah sebabnya, meskipun dipasarkan di daerah lain, produk tape identik dengan Bondowoso, meskipun ada daerah lain juga memproduksi tape seperti Jember, Surabaya, dan lain-lain. Sedangkan produk khas Situbondo akan tertulis camilan khas Situbondo, oleh-oleh dari kota Santri Situbondo, dan lain-lain.



Oleh-Oleh Khas Situbondo dan Bondowoso

Apa yang membedakan tape Bondowoso dengan tape di daerah lain? Menurut Ibu Yati atau yang akrab dipanggil Bu Lis sebagai pemilik tape manis 31, bahan tape yaitu singkong yang dibuat menjadi tape itulah yang berbeda. Singkong atau yang disebut *pohong* dalam bahasa Jawa yang ditanam di Bondowoso rasanya lebih manis daripada yang ditanam di daerah lain. Hal ini disebabkan karena tanah yang cocok untuk ditanami singkong adalah tanah yang tidak terlalu mengandung garam dan tidak basah. Tanah yang cocok adalah tanah pasir bukan lumpur. Kedalaman singkong saat dipanen tidak terlalu dalam, hanya 30 cm dari permukaan tanah. Dengan keadaan tanah berpasir yang demikian maka singkong akan kering atau istilah lebih tepat dalam bahasa Jawa adalah *keset*. Jika tanah berair maka tape akan berair atau istilah Jawanya *mbenyek*.

Musim kemarau adalah musim yang tepat untuk menanam dan memanen tape, bentuk tape bagus dan rasanya manis. Jika musim hujan, tape akan mudah hancur atau *mbenyek* dan kecut.

Selain itu, air untuk mencuci singkong tidak bisa mengandung garam yang tinggi karena jika garam melekat pada singkong maka proses pematangan tape tidak akan baik. Keadaan inilah yang membuat daerah seperti Situbondo tidak dapat memproduksi tape sendiri.

Situbondo terletak di dekat laut, tanahnya basah dan mengandung garam. Karakter tape sangat dipengaruhi oleh jenis tanah dimana ia ditanam, selain itu singkong sangat tergantung pada kadar air oleh karena itu rasanya bisa berbeda-beda tiap daerah (Hermanto, 2017). Terlebih lagi, singkong sifatnya *aleman* (manja), dalam artian singkong tidak bisa ditanam di sembarang tanah. Singkong memang mudah tumbuh tetapi hasilnya belum tentu bagus, belum lagi bila tanahnya kurang pupuk. Untungnya singkong tidak perlu perawatan khusus atau istilah Jawanya *diopeni*.

Salah satu produsen Tape 31 yang terkenal mengatakan bahwa usahanya mulai berkembang tahun 1975, tetapi beliau telah merintis produksi tape ini sejak 5 tahun sebelumnya (Suyoto, 2016).

Pada saat itu dan sebelumnya singkong murah dan melimpah sehingga tercetuslah ide membuat tape. Tape sendiri sudah ada sebelum Bu Yati memulai usahanya. Dahulu singkong yang melimpah tersebut dipikul dari gunung menuju ke kota, tepatnya ke daerah produsen tape. Tetapi sekarang singkong sudah diangkut memakai *pick up* yang dapat mengangkut hingga kurang lebih 1 ton singkong.

Mengenai jenis singkong yang dipakai, dulunya beberapa produsen menggunakan singkong putih, tetapi ada yang menawarkan untuk menggunakan singkong kuning. Singkong kuning ditanam sekitar 16 kilometer dari Bondowoso di daerah Tamanan.

Ternyata setelah dicoba singkong kuning lebih baik karena lebih kering dan tidak basah atau *mbenyek*. Singkong pada umumnya dipanen pada umur 10-12 bulan. Singkong putih sebenarnya juga enak, bentuknya cantik jika masih baru, kalau dimakan seperti menggigit roti. Tetapi sayangnya singkong putih lebih cepat berair dan kecut.

Setelah singkong sampai di tempat produsen tape maka proses pengolahan singkong menjadi tape dimulai. Pertama-tama singkong dipotong-potong dan dicuci dengan air bersih. Ketika dikupas dibersihkan juga kulit arinya yang tipis. Hal ini supaya kulit ari yang menyerupai lapisan lilin tidak menghalangi penyerapan ragi.



Daun Pisang sebagai Alas Tape dalam Besek dan Kardus

Setelah bersih, singkong dikukus dari bawah selama kurang lebih 30–60 menit. Dalam kondisi tidak terlalu masak atau setengah matang, singkong diangkat dan didinginkan sekitar dua jam. Di Bondowoso, singkong dikukus atau dibakar dari bawah, tetapi di Jember biasanya singkong direbus (Hermanto, 2017). Setelah dingin singkong diberi ragi (*dirageni*) sebelum dimasukkan ke dalam kemasan besek maupun kardus.

Kebersihan khususnya tangan menjadi faktor yang penting dalam proses peragian ini, karena ragi bisa menimbulkan jamur. Proses pemberian ragi dilakukan sebelum dimasukkan ke kemasan dengan tujuan agar ragi tidak *kaca-kacir* (berantakan) di wadah tape. Setelah dibersihkan, ragi diratakan dan diharapkan tape akan cantik seperti habis diberi bedak (dibedaki).

Ternyata menurut produsen, bahan tape, yaitu singkong berasal dari Bondowoso tetapi ragi berasal dari Solo. Dulunya produsen Tape 31 mengambil ragi dari Purwokerto, tetapi karena ragi dari Solo lebih halus maka saat ini produsen mengambil ragi dari Solo. Jika ragi kurang halus maka ragi perlu dihaluskan dengan menggunakan gilingan ragi. Biasanya untuk peragian

dalam jumlah banyak ragi harus digiling atau ditumbuk, tetapi jika jumlah sedikit tidak perlu. Menurut Bu Yati yang unik dari proses peragian ini adalah bila seorang wanita sedang haid biasanya tidak bisa *ngerageni* dengan baik dan rasanya tidak enak. Rupa singkongnya pun menjadi kecoklatan dan tidak bersih seperti *ngeflek*. Ternyata mitos ini juga diyakini oleh sebagian masyarakat.

Setelah singkong dirageni, maka singkong setengah matang tersebut dimasukkan dalam kemasan. Ada satu material yang harus tersedia baik pada kemasan besek, kardus maupun mika, yaitu alas daun pisang. Daun pisang sifatnya dingin, membantu memperlambat masaknya tape dan mempercantik tampilan. Ada pula yang mengatakan bahwa daun pisang dapat memberikan aroma yang khas pada produk yang dikemasnya. Selain daun pisang masih mudah didapatkan, penggunaan daun pisang juga praktis, tinggal dipotong-potong dan dibersihkan dengan dilap maka langsung dapat digunakan. Sampai saat ini, daun pisang tetap digunakan sebagai alas tape.

Masa kadaluwarsa tape di besek dan di kardus biasanya sama. Hal ini disebabkan karena keduanya dibungkus

dengan daun pisang. Biasanya kematangan singkong ditentukan oleh kadar air. Jika musim hujan, kadar air singkong banyak, singkong matang sebelum waktunya serta akan berair dan kecut. Sedangkan bila musim kemarau, singkong akan masak lebih lama, kering dan bagus.

Singkong tidak hanya dijual dalam bentuk tape, tetapi banyak olahan tape yang juga dikemas secara menarik dan modern seperti pia tape, dodol tape, bolu tape, brownies tape, prol tape, suwar-suwir, tape bakar, dan lain-lain. Dari berbagai produk olahan tape tersebut, hanya tape bakar yang masih dibungkus dengan daun pisang. Tape bakar perlu dibungkus daun pisang sebelum dikukus lalu dibakar atau dioven. Selanjutnya supaya rapi dan tidak hitam saat dipegang tangan, tape bakar dikemas dulu dengan kertas dan diletakkan per dua biji dalam plastik mika. Jenis tape lain yang diminati adalah tape ketan. Warna hijau pada tape ketan ini didapatkan dari daun katuk, sehingga selain banyak airnya juga warnanya cantik. Sepertinya di Bondowoso tidak ada panganan lain selain tape dan olahannya.



Produk Olahan Tape

Kesan Tradisional Besek

Selama ini tidak pernah ada kejadian tape jelek karena kemasannya. Produsen akan tahu apakah proses matangnya tape dalam kemasan akan baik atau tidak, meskipun tidak melihat lagi tape yang matang dalam kemasan. Tidak butuh waktu lama bagi produsen untuk mengetahui tape tersebut matang dengan baik atau tidak. Hanya dibutuhkan waktu 2x24 jam atau 48 jam tape akan matang. Sedangkan untuk mengatasi problem kemasan, biasanya kemasan khususnya besek sudah disortir terlebih dahulu. Produsen tape akan memilih besek mana yang baik dan mana yang tidak, karena besek biasanya dirangkap dua. Tidak semua pengrajin besek bisa memproduksi beseknya dengan baik, oleh karena berbagai masalah maka saat ini produsen menjadi selektif dalam memilih *supplier* besek.

Bambu yang dirangkai menjadi besek membentuk ventilasi sebagai tempat angin-angin. Hal ini membantu agar proses pematangan singkong bisa merata. Untuk proses pematangan singkong membutuhkan panas yang berasal dari alam yaitu angin. Sedangkan penggunaan kardus harus diberi lubang agar tetap bisa ditembus oleh angin.

Sedangkan sifat plastik mika yang terbuka pada satu sisi saja kurang begitu baik, karena proses pematangan jadi tidak merata. Oleh karena itu biasanya tape yang dijual dalam wadah plastik mika sudah matang di wadah lain sebelum dimasukkan ke plastik mika.

Di Bondowoso, pengrajin besek terdapat di daerah Andong dan Kopang, jaraknya sangat jauh dari kota Bondowoso. Itulah sebabnya produsen hampir tidak pernah mengunjungi pengrajin beseknya. Pengrajinlah yang mengunjungi dan menawarkan beseknya ke produsen. Bila ditanya sampai kapan besek ini akan digunakan, maka jawabannya tergantung pada pengrajin besek. Jika ada yang meneruskan dan bisa diwariskan turun-temurun maka besek akan terus ada. Meskipun pengrajin besek ini sebenarnya adalah petani tembakau, tetapi penghasilan tambahan yang menguntungkan ini membuat mereka tetap memproduksi besek.

Ukuran besek sampai saat ini tidak bisa konsisten, karena dibuat secara manual. Jika ada kelebihan dua sentimeter saja dari bambu maka pengrajin sayang untuk membuangnya dan tetap dirangkai.

Oleh karena itu, ukurannya ada yang besar dan kecil, tetapi konsumen tidak perlu khawatir karena isi tape telah ditimbang dan beratnya sama di tiap beseknya.

Bila dibandingkan dengan sebelumnya, bentuk besek yang ada saat ini lebih besar dan selalu dijual serenteng. Bedanya dulu disusun secara vertikal, tetapi saat ini juga disusun horizontal. Ukuran besek yang saat ini lazim dijumpai di pasaran adalah 18x18x7 cm untuk besek besar. Sementara besek kecil berukuran kurang lebih 13x13x7 cm. Alasan pertama kali terjadinya perubahan ukuran besek adalah karena mahalnyanya harga singkong. Bila besek berukuran kecil, maka harga besek menjadi mahal, tidak sebanding dengan singkong di dalamnya hanya sedikit. Bila harga tape semakin mahal, akan mempengaruhi penjualan. Penjualan tape yang selalu serenteng tersebut karena alasan ekonomi, di mana serenteng lebih praktis, konsumen langsung membeli lebih banyak dan tentunya produsen lebih untung. Dahulu karena besek berukuran kecil, singkong yang dijual lebih sedikit. Sampai saat ini sebenarnya masih dijumpai pedagang di pinggir jalan yang menjual dengan besek berukuran kecil.



Rentengan Tape dalam Besek

Kardus yang Eksklusif

Tape dulunya dikemas dalam kemasan besek, saat ini mulai bergeser menggunakan kardus. Unikny kemas kardus yang modern tidak serta-merta menyingkirkan kemas besek yang tradisional. Perubahan dari besek menjadi kardus ini adalah atas permintaan konsumen. Produsen menanggapi permintaan ini secara positif dan mulai menggunakan kardus tetapi tetap menggunakan kemas besek. Pertama kali menggunakan kardus, produsen menggunakan kardus putih dengan ditempel label, kemudian berkembang menggunakan kardus yang disablon. Saat ini banyak produsen yang menggunakan kardus dengan cetak *offset* dan menggunakan empat warna yang dicetak di keseluruhan kardus. Sampai saat ini walau produsen telah menggunakan kardus yang dicetak *offset*, namun mereka tetap menyimpan kardus yang disablon. Hal ini untuk mengantisipasi habisnya kardus yang dicetak *offset*. Keberanian produsen untuk menggunakan kardus cukup diapresiasi oleh para penjual, karena dapat mendorong penjualan tape di tempat mereka sekaligus menjawab kebutuhan konsumen. Penggunaan kardus tentunya sudah melalui tahap uji coba. Sebelum dikemas dalam kardus, produsen mencoba dulu apakah rasanya enak, manis dan sama dengan tape dalam besek (Suyoto, 2017).

Harga kardus ternyata lebih mahal daripada besek. Harga besek adalah Rp. 750,00/ besek dan minimum pembelian adalah 1000 besek. Sedangkan harga kardus lebih mahal, yaitu Rp. 2.500,00/ kardus, dengan minimum pembelian 4000 lembar. Satu besek besar dapat memuat satu kilogram tape, besek kecil memuat sekitar setengah kilogram, sedangkan dalam satu kardus dapat memuat satu kilogram tape. Ada pula besek yang dapat memuat hingga tiga kilogram

tape. Dalam satu renteng bisa terdiri dari lima besek dengan berat total dua setengah kilogram, dijual dengan harga Rp. 20.000,00 per renteng. Sedangkan dalam satu kardus yang berisi satu kilogram dijual dengan harga Rp. 12.000,00. – 16.000,00. Harga ini tentunya bervariasi antara satu toko dengan toko lainnya.

Bersandingnya kemasan tradisional dengan kemasan modern ini sangat menarik, mengingat masing-masing kemasan mempunyai konsumen yang berbeda-beda. Hal inilah yang membuat kedua kemasan tersebut tetap digunakan. Di Situbondo, masyarakat awam kebanyakan membeli tape dalam kemasan besek untuk dikonsumsi sendiri, sedangkan pegawai pemerintahan lebih senang membeli tape dalam kemasan kardus untuk diberikan sebagai buah tangan ataupun sajian. Tape Bondowoso juga pernah dipesan oleh pihak istana kepresidenan dalam bentuk kardus yang dikemas lagi dengan kemasan sekunder (*carton box*). Kemasan kardus dianggap lebih cantik, menarik bila disuguhkan atau diberikan ke orang lain, sedangkan kalau makan sendiri lebih enak di besek (Hermanto, 2017). Lain lagi di Bondowoso, di sana pegawai pemerintahan senang membeli dalam kemasan besek karena menjadi ciri khas produk Bondowoso. Selain itu, produk tape dalam besek digemari untuk dijadikan oleh-oleh. Memberikan tape dalam besek seperti suatu tradisi yang sudah lama dan dirasa nyaman. Produsen juga menyediakan kardus besar apabila konsumen ingin membeli kemasan

dalam satu paket. Isi satu paket tape dan produk lain dapat disiapkan sesuai harga paket, yaitu Rp. 200.000,00 atau sesuai permintaan konsumen. Bila dikonsumsi sendiri, konsumen lebih senang menggunakan kemasan kardus.

Ternyata pemilihan warna juga terkait dengan etnis tertentu, seperti orang Tionghoa di Bondowoso lebih senang membeli tape dalam kemasan kardus, apalagi dengan warna merah. Itulah sebabnya produsen Tape 31 mendesain kemasan kardusnya dengan dominasi warna merah.

Sesuai dengan sifat kemasan kardus yang lebih praktis, beberapa produsen tape Bondowoso berinisiatif menyediakan garpu plastik kecil yang disisipkan di daun pisang agar tape setelah dibuka dapat langsung dimakan di kemasan tersebut.

Tape dalam kardus menurut penjual tape lebih terpilih dan lebih baik, karena seratnya telah dihilangkan dan dipotong-potong dengan ukuran yang lebih kecil. Kualitas tape yang dijual dalam kardus terkadang dibedakan oleh produsen tape, dijual dengan ditata lebih rapi. Tetapi menurut pihak produsen, kualitas tape dalam besek maupun kardus adalah sama.



Tape dalam Kemasan Kardus

Bila dibandingkan distribusi tape dahulu dan sekarang, ternyata distribusi tape tidak seluas dulu yang menjangkau Situbondo, Besuki sampai daerah Lapindo, Probolinggo dan Porong. Dahulu produksi tape bisa mencapai 2 ton, tetapi saat ini hanya setengahnya saja. Meskipun demikian pesanan tape tetap banyak contohnya saja menjelang lebaran sudah banyak yang memesan tape Bondowoso.

Saat ini perhatian pemerintah terhadap produk daerah sangat kurang. Produsen tape pernah kehabisan bahan baku singkong karena banyak daerah singkong yang ditanami tebu. Penanaman tebu lebih praktis, hasil panen tebu lebih cepat, petani dapat membawa uang kontan secara langsung karena sudah ada yang membeli begitu dipanen. Bila hal ini berlangsung terus-menerus dan tidak dipikirkan solusinya, akan berimbas terhadap kelangsungan produksi tape yang merupakan produk khas Bondowoso. Diharapkan kedepannya pemerintah daerah Bondowoso yang juga mempunyai julukan kota pensiun ini bisa lebih memperhatikan dan mengatur penanaman singkong sehingga tape bisa terus diproduksi secara rutin.



Perbandingan Tape dalam Besek dan Kardus

03. KEMASAN &

Kearifan Lokal

Saya kira kemasan bahan alam akan tetap bertaban. Karena itu tadi, nomor satu ada keemasannya yang membuat orang... ah nggak enak nih kalau nggak pake bungkus daun jati... dulu kan masih ada nasi yang pakai bungkus daun jati. Jadi alasan eksotisme bisa membuat kemasan dengan bahan-bahan alam seperti itu bisa tetap dapat bertaban. Malah yang sebelumnya dianggap misalnya kampungan, norak, desa banget... tapi itu bisa jadi sesuatu yang eksotis, yang tradisional... yang punya nilai lebih.

- Carlos, 2016

Terbatasnya bahan untuk mengemas, ternyata membuat masyarakat pada saat itu memanfaatkan bahan-bahan alam untuk mengemas. Bahan-bahan alam tersebut umumnya dianggap melimpah dan belum banyak terpakai sehingga harganya saat itu relatif murah. Dengan perkembangan zaman khususnya modernitas dan ditemukannya bahan-bahan seperti kertas dan terutama plastik membuat beberapa kemasan yang dulunya dibuat berdasarkan kearifan lokal di daerah tersebut saat ini mulai beralih.

Tetapi tidak semua kemasan termasuk desainnya berubah begitu saja, ternyata masih ada penganan yang mengimplementasikan kearifan lokal khususnya menggunakan bahan alam untuk mengemas penganannya. Sebenarnya apa saja yang membuat produsen tetap mempertahankan penggunaan bahan alam tersebut?

× KEMASAN DAN FUNGSINYA

Bertahannya implementasi kearifan lokal pada sebuah penganan ternyata disebabkan oleh fungsi-fungsi bahan alam yang sampai saat ini belum dapat digantikan oleh bahan lain, baik bahan alam lain maupun bahan yang lebih modern, yaitu kertas dan plastik. Beberapa penganan seperti pudak dan jenang khususnya belum bisa menggantikan ope dengan bahan lain, hal ini karena fungsi dari ope yang mempunyai pori-pori membuat produk dapat lebih awet. Selain itu, daun ope memberikan aroma dan rasa yang khas seperti jagung. Sedangkan bentuk dari pudak tersebut mempunyai ciri khas, sehingga dari jauh pun orang dapat mengenal bahwa penganan tersebut adalah pudak, terlebih lagi penjualannya yang digantung.

Sedangkan fungsi label pada pudak, meskipun penting tetapi tidak semua ditemplei label. Pembelian pudak yang harus rentengan dengan minimum jumlah lima biji sampai maksimal sepuluh biji membuat produsen seolah hanya menempeli produknya dengan seadanya, maka satu renteng hanya ada 1-2 label

saja. Meskipun demikian, masyarakat Gresik dan beberapa masyarakat luar Gresik sudah banyak yang mengenal merek-merek pudak di Gresik.

Lain Gresik lain pula di Babat Lamongan, penganan khas yang terkenal adalah wingko. Wingko yang dulunya memakai daun pisang, sekarang beralih menggunakan kertas sebagai kemasannya. Hal ini disebabkan material kertas dirasa lebih praktis serta ditunjang adanya peningkatan kebutuhan masyarakat supaya wingko tidak hanya dimakan di tempat atau dibawa sebagai bekal pribadi tetapi juga bisa menjadi oleh-oleh. Dengan demikian, wingko dapat menjadi sebuah penganan khas Babat Lamongan. Tiap kertas pembungkus wingko meskipun kecil tetap mempunyai identitas.

Kemasan dengan material kertas ini pun sudah mengalami perubahan, khususnya pada bagian dalam yang menggantikan fungsi daun pisang. Kertas biasa yang dulunya lengket, diganti dengan kertas minyak yang lebih mudah dikelupas dari wingko. Kertas pembungkus masih

tetap, di mana fungsinya memuat identitas produk (label), khususnya merek produk dan identitas lain seperti nama produk, *tagline*/slogan. Biasanya untuk menghemat harga, pembungkus/label dicetak dengan satu warna, di-*layout* dengan menonjolkan ilustrasinya, nama dan alamat produsen, nomor pendaftaran, serta tanggal kadaluwarsa.

Dengan berkembangnya kebutuhan konsumen untuk membeli wingko sebagai oleh-oleh dan dibagikan kepada orang banyak, maka wingko dibuat lebih kecil. Kemasan yang dulunya telah dibuat untuk membungkus wingko ukuran sedang, karena alasan ekonomis, digunakan juga untuk mengemas wingko ukuran kecil. Wingko saat ini sudah mengalami perubahan ukuran, dari yang dulunya berdiameter sekitar 30 cm, menjadi 20 cm, hingga kini hanya berdiameter 5-6 cm.

Dengan ukuran yang lebih kecil, konsumen sudah tidak perlu lagi repot memotong wingko, dan sebagai oleh-

oleh wingko yang sudah dikemas dapat dibagikan langsung. Dengan adanya kebutuhan wingko ukuran kecil maka hadir pula kebutuhan kemasan sekunder untuk menampung wingko-wingko tersebut. Maka dibuatlah semacam tas yang dapat menampung 20 wingko yang terbuat dari kertas cokelat (*brown craft*) atau plastik yang diberi pegangan.



Kemasan Primer dan Kemasan Sekunder Wingko

Di Tuban sendiri, panganan umumnya telah dibungkus dengan plastik dan sudah dikeringkan, seperti ikan asin, terasi, kerupuk, gula aren, dan lain-lain. Tuban mempunyai minuman yang khas, yaitu legen dan tuak. Bumbung bambu sendiri masih digunakan secara terbatas untuk pengambilan legen dan tuak, serta wadah minum para petani beserta koleganya. Beberapa pedagang juga masih menggunakan wadah bambu untuk minum di tempat bagi para pembelinya. Tetapi sayangnya wadah penjualan legen dan tuak sudah menggunakan plastik.

Fungsi utama bambu adalah untuk mengambil tetesan air aren yang menjadi legen atau tuak pada pelepah aren. Bambu berfungsi untuk menahan panasnya sinar matahari, sehingga dapat menahan reaksi gas alkohol. Bambu yang diikat pada pelepah menampung tetesan pelepah aren yang ditumbuk, diiris bila dicuci terlebih dahulu akan menghasilkan legen, sedangkan bila tidak dicuci sisa endapannya mempunyai efek menjadikan tetesan pelepah aren tersebut menjadi

tuak. Bambu yang berfungsi untuk menampung dan diikatkan di pelepah daun tersebut dinamakan *bethek*.

Bethek yang artinya *dibeget ben gak mletek* ini mempunyai makna akan fungsi bambu yang tidak mudah pecah khususnya saat menampung tetesan air pelepah aren yang mempunyai reaksi gas alkohol. Hal ini melambangkan kekokohan material bambu tersebut.

Tuak yang ditampung di *bethek*, dituang ke wadah bambu yang dinamakan *centhak*. Alasan penggunaan bambu sebagai gelas karena dapat mempertahankan rasa manis dan juga sepet, aroma segar tetapi juga *badheg* yang merupakan aroma khas tuak, serta menjaga tuak tetap dingin. Fungsi inilah yang diinginkan selalu ada pada saat tuak diminum, jadi diharapkan dengan pemakaian *centhak*, rasa dan aroma tidak berubah. Lain *bethek*, *centhak* lain pula *ongkek*. *Ongkek* yang dirasa berat untuk dipikul saat ini fungsinya digantikan dengan angkutan sepeda atau sepeda motor. Selain itu, pedagang tidak lagi

menjualnya dengan cara berkeliling tetapi sudah dijual di warung-warung. Petani juga tidak menjual langsung ke konsumen tetapi sudah didistribusikan melalui pedagang.

Bila diperhatikan lebih lanjut, ternyata botol air mineral bekas yang menjual legen dan tuak sebagian besar masih mencantumkan label air mineral. Legen dan tuak seolah-olah tidak membutuhkan identitas. Para pedagang biasanya akan mengenalkan identitas legen atau tuaknya dengan nama warungnya dan juga pada ciri-ciri yang melekat pada warung tersebut seperti warna cat, keber dan lain sebagainya. Pertanyaan besarnya adalah bagaimana mencari solusi yang tepat bagi sebuah wadah legen dan tuak yang menggunakan wadah yang higienis, tetapi dapat berfungsi menahan reaksi gas alkohol dari tuak. Akan lebih baik lagi bila dapat tetap menggunakan bumbung bambu sebagai ciri khas minuman legen dan tuak.

Ternyata ada juga produk yang meskipun telah menggunakan bahan yang modern yaitu kardus atau dos dari kertas, namun tetap mempertahankan kemasan besek yang terbuat dari bambu. Produk tape yang saat ini kita jumpai ternyata dikemas dengan dua bahkan tiga material kemasan yang berbeda. Meskipun ditemukan material baru, hal ini tidak mengurangi minat produsen untuk tetap menggunakan material lama.



Warung Legen dan Tuak

Selain permintaan dari konsumen, penggunaan besek ini disebabkan anyaman bambu tersebut menimbulkan celah lubang yang dibutuhkan untuk ventilasi produk tape. Bentuknya yang unik membuat kemasan tape dengan besek masih banyak digemari. Penggunaan besek dan kardus dipengaruhi juga oleh selera konsumen. Di Situbondo, pegawai pemerintahan lebih senang memberikan tape dalam bungkus kardus, karena lebih rapi dan cantik. Sedangkan untuk oleh-oleh atau konsumsi pribadi mereka lebih suka tape dengan kemasan besek (Hermanto, 2017). Di Bondowoso, tape dengan kemasan besek lebih digemari sebagai produk yang dibeli untuk souvenir maupun oleh-oleh. Sedangkan kemasan kardus dirasa praktis untuk dikonsumsi sendiri (Suyoto, 2017).

Kemasan kardus, oleh beberapa produsen dibuat sebagai kemasan yang siap saji, sehingga pada pembungkus daun pisangnya disisipkan garpu plastik kecil. Dengan kemasan ini, maka konsumen dapat langsung menyantap tape yang dibeli dengan lebih bersih

dan tidak merepotkan. Pada kemasan besek, kardus maupun mika, ternyata penggunaan daun pisang masih dipertahankan. Hal ini tidak terlepas dari fungsinya yang mendinginkan dan dapat menahan percepatan matangnya tape dan juga praktis, tinggal dipotong-potong lalu dibersihkan.

Saat ini para produsen, pedagang dan konsumen puas terhadap penggunaan material tradisional dan modern secara bersamaan. Material tersebut dapat memenuhi kebutuhan saat produksi, distribusi, dan konsumsi. Menurut produsen, kemasan besek maupun kardus tidak ada bedanya. Keduanya dapat memiliki ventilasi sehingga kecepatan matang tape hampir sama, asalkan tape dibungkus dulu dengan daun pisang sebelum dikemas. Sedangkan tape dengan kemasan mika biasanya dijual di luar daerah Situbondo dan Bondowoso. Menurut salah satu produsen, pada umumnya tape yang dimasukkan ke kemasan mika sudah matang terlebih dahulu sebelum dikemas (Suyoto, 2017).

Hal ini berbeda dengan material besek dan kardus, dimana tape masak dalam kemasan. Ventilasi pada mika tidak rata hanya satu sisi bagian depan sehingga kematangan sulit merata. Pada saat pembelian, konsumen umumnya sudah memiliki pilihan material kemasan.

Penjualan tape di pedagang juga tidak mengalami kendala, karena permintaan material yang lebih modern konon berasal dari konsumen, maka pedagang selaku distributor tidak mengalami masalah menjual tape dalam wadah besek, kardus dan terkadang juga mika.



Tape dalam Kemasan Besek, Kardus dan Mika

✕ KEMASAN DAN TRADISI

Selain fungsi yang membuat implemementasi kearifan lokal tetap dipertahankan, tradisi masyarakat membuat kearifan lokal pada kemasan juga tetap digunakan. Penganan mempunyai sifat yang berbeda dengan minuman. Terdapat keterkaitan antara penganan di Gresik dan Lamongan dengan tradisi masyarakat yang menyimpan penganan untuk dibawa bekal dalam perjalanan. Tetapi tradisi tersebut tidak terkait dengan kesenian maupun upacara tertentu.

Berbeda dengan tradisi minum tuak di Tuban. Minum tuak bagi masyarakat Tuban merupakan kebiasaan sehari-hari. Mereka meminum tuak layaknya seperti meminum kopi di pagi dan sore hari, bahkan ada beberapa yang juga meminumnya di siang hari. Peminum tuak biasanya laki-laki, menurut mereka perempuan juga meminum tuak khususnya pada saat mereka haid, untuk melancarkan darah haid. Tetapi beda antara laki-laki dan perempuan adalah laki-laki biasa mengkonsumsi tuak di ruang publik bersama-sama, sedangkan perempuan mengkonsumsi secara individu. Semuanya mempunyai alasan kesehatan, baik kesehatan ginjal untuk laki-laki dan kesehatan reproduksi untuk perempuan. Menurut masyarakat Tuban, tuak tidak membuat mereka mabuk. Bahkan menurut mereka, tidak ada perkelahian atau pertikaian yang disebabkan karena minum tuak (Gunawi, 2016; Sarju, 2016).

Dalam kesenian tayuban sendiri, tuak diminum oleh para pria sambil menari. Ada tradisi dimana pria yang paling kuat adalah dia yang dapat minum tuak paling banyak tanpa terjatuh. *Centhak* sendiri masih digunakan saat minum

pada acara tayuban. Fungsinya yang kuat kokoh, tidak licin, tidak mudah pecah membuat *centhak* belum dapat digantikan oleh gelas plastik maupun gelas kaca. Melekatnya minuman beserta wadah bambu ini, membuat bambu masih dipakai hingga saat ini walaupun keberadaannya sudah mulai jarang dijumpai.

Pada produk tape, penggunaan besek dan kardus terkait erat dengan kebiasaan masyarakat untuk menyuguhkan tape sebagai sajian maupun oleh-oleh. Selain terkait dengan tradisi masyarakat, salah satu penyebab masih dipakainya kemasan berbahan alam seperti besek adalah karena pembuatan besek ini masih dapat diwariskan turun-temurun. Selama masih ada yang meneruskan, maka besek ini masih tetap diproduksi. Meskipun pembuatan besek bukan pekerjaan utama, selama masih ada yang meneruskan, dan dapat menghasilkan keuntungan, maka masih ada saja yang melanjutkan membuatnya.



Berkumpul sambil Minum Tuak Bersama

✕ KEMASAN DAN LINGKUNGAN

Implementasi kearifan lokal sangat berhubungan erat dengan suatu daerah. Uniknya, meskipun saat ini suatu bahan sudah tidak lagi diproduksi di daerah tersebut, produsen masih menggunakannya walaupun dengan harga yang lebih mahal serta pemesanan yang memakan waktu. Faktor lingkungan sangat berpengaruh pada produksi bahan alam yang digunakan untuk sebuah kemasan. Lahan yang semakin sedikit ditambah para petani yang sudah enggan menanam tanaman tersebut membuat produsen kesulitan menemukan bahan alam.

Bagaimanapun pemakaian bahan alam ini sebenarnya harus diimbangi dengan pelestarian lingkungan, bila tidak maka bahan yang diambil terus-menerus akan mahal dan lama-kelamaan akan habis. Hal yang sama sebenarnya berlaku juga pada pemakaian bahan kertas. Produksi kertas memerlukan bahan baku yang diambil di alam, tetapi bedanya bahan ini butuh pengolahan dengan proses yang modern dan lebih rumit. Dari sisi produksi baik kemasan berbahan alam maupun kemasan kertas keduanya harus memperhatikan faktor lingkungan.

Dari sisi lingkungan, banyak yang mengklaim bahwa plastik menyebabkan bertumpuknya sampah yang sulit terurai. Tetapi ternyata proses pengolahan plastik jauh lebih hemat energi dibandingkan kertas (Julianti, 2016). Berbeda dengan bahan alam dan kertas, meskipun keduanya “boros” pada awal produksi, tetapi limbah bahan alam dan kertas lebih mudah terurai dan ramah lingkungan.



Penerbit Andi
Jl. Beo 38-40, Telp. (0274) 561881 (Hunting), Fax. (0274) 588282 Yogyakarta 55281

04. MASA DEPAN KEMASAN

Pengangan Tradisional

Kalau ada yang meneruskan turun-temurun dan menghasilkan, meskipun hanya sebagai penghasilan tambahan, kemasan tradisional akan terus ada.

- Suyoto, 2017

Implementasi kearifan lokal tercermin khususnya pada pemakaian bahan alam seperti pelepah pinang (*ope*), daun pisang, *klobot* jagung, bambu yang saat ini masih dijumpai di daerah Gresik, Tuban, Lamongan, Situbondo dan Bondowoso. Kearifan lokal yang lain adalah pemberian merek yang tidak jauh dari nama dan kondisi produsen dan bahan panganan. Hal ini menggambarkan kondisi daerah setempat.

Secara umum, kondisi produsen yang kemasannya menggunakan material modern seolah cukup puas karena pemakaiannya yang praktis, ekonomis, dan dapat menjawab kebutuhan produsen maupun konsumen. Sedangkan produsen yang menggunakan bahan alam, mereka sebenarnya merasa khawatir karena bahan-bahan yang sulit didapat dan bahkan tidak ada lagi di daerah mereka sehingga harus memesan ke daerah lain.

Semakin mahalnya harga dan kecenderungan untuk terus naik, membuat mereka mencoba alternatif pengganti kemasan yang sudah ada, tetapi karena fungsi-fungsi dasar

kemasan tidak dapat dipenuhi dengan kemasan alternatif maka produsen seolah tidak punya pilihan. Kearifan lokal sendiri pada desain kemasan saat ini dimaknai secara berbeda-beda.

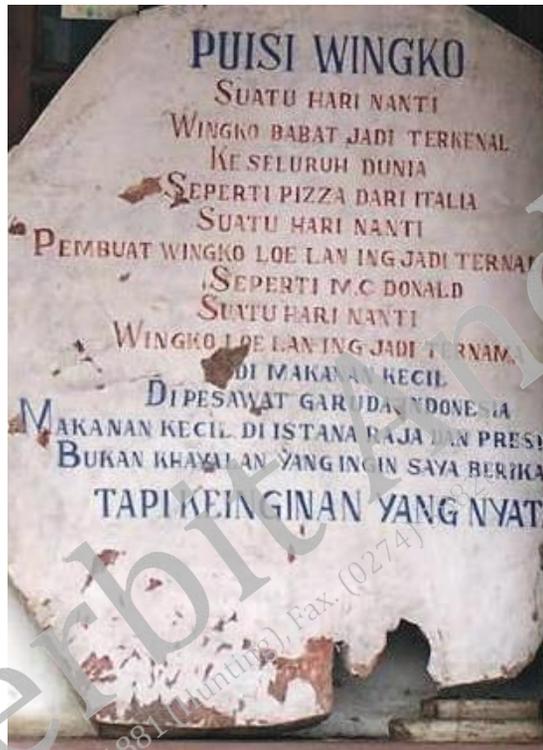
Bagi produsen, implementasi kearifan lokal dimaknai sebagai suatu keharusan karena mereka tidak mempunyai pilihan lain. Sedangkan bagi masyarakat awam, kearifan lokal dapat dimaknai sebagai suatu yang biasa saja, yang sudah lumrah. Sedangkan bagi sebagian masyarakat yang lain, kearifan lokal pada sebuah kemasan dimaknai sebagai sesuatu yang langka yang eksotis sehingga perlu diburu keberadaannya.

Di sisi ekonomi, implementasi kearifan lokal semakin mahal saja harganya. Hal ini ditambah kondisi sosial budaya yang kurang mendukung akan pelestarian kearifan lokal. Tidak bisa dipungkiri dengan hadirnya tawaran kemasan yang lebih modern yang lebih praktis, rapi dan cantik tetapi tetap dapat menjawab kebutuhan produk, akan membuat produsen berpaling dari yang tradisional.

Semakin langkanya implementasi kearifan lokal pada kemasan, seharusnya membuat semua pihak prihatin akan hilangnya ciri khas panganan tradisional secara perlahan-lahan. Satu hal yang menggembirakan adalah ternyata kemasan tradisional dan kemasan modern dapat eksis secara bersamaan. Produk yang dikemas tradisional maupun modern dapat dijual secara berdampingan tanpa mengurangi nilai produk itu sendiri. Produk yang dikemas secara tradisional maupun modern sama-sama mempunyai peminat dan pasarnya sendiri-sendiri. Semoga kedepannya baik kemasan tradisional maupun modern dapat saling melengkapi tanpa menghilangkan kearifan lokal yang melekat pada produk maupun kemasannya.

× SARAN

Pelestarian implementasi kearifan lokal pada kemasan panganan tentu harus didukung oleh banyak pihak. Kemauan produsen untuk tetap menggunakan bahan alam menjadi kunci utama dari kelangsungan kearifan lokal. Dukungan dan apresiasi masyarakat juga penting, mengingat produk tradisional ini harus tetap ada pembelinya untuk dapat bertahan. Penghargaan berupa dibelinya panganan tradisional ini juga harus datang dari pemerintah dan juga pihak swasta lainnya. Hal sederhana seperti membeli pudak, jubung, wingko, tape untuk acara-acara dinas seperti rapat atau buah tangan sangat berdampak bagi peningkatan ekonomi dan juga pelestarian kearifan lokal. Kebijakan pemerintah dalam hal pengaturan bahan baku produk maupun kemasan, serta pelestariannya sangat penting.



Puisi Wingko Toko Loe Lan Ing

Penghargaan bagi produk daerah sangat baik sekaligus penting bagi ditumbuhkannya sikap mencintai produk dalam negeri. Pemerintah daerah diharapkan memberikan perhatian lebih bagi produk panganan tradisional di daerah mereka, dengan memfasilitasi berbagai pelatihan maupun pameran. Salah satu contoh lain untuk meningkatkan penjualan panganan tradisional adalah dengan mendongkrak sektor pariwisata. Semakin banyak wisatawan yang berkunjung ke daerah-daerah, produk lokal khas daerah tersebut juga akan dicari wisatawan. Selain itu kebijakan pemerintah sebaiknya tidak hanya memperhatikan faktor ekonomi atau keuntungan besar dan cepat bagi segelintir pihak saja tetapi juga memikirkan pelestarian kearifan lokal yang seringkali dianggap sepele, yaitu pada sebuah kemasan panganan tradisional.

DAFTAR

Pustaka

- Agustin, S.A. (2015). Traditional Food Packaging Design towards a Creative Industry Era: A Case study of East Java Food Packaging Development and Problem of Puduk, Jubung, and Getuk Pisang. *The 3rd International Conference on Creative Industry* (hal. 107-111). Bali-Indonesia: Sepuluh November Institute of Technology Surabaya, Indonesia.
- Alma, B. (2000). *Manajemen Pemasaran Dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabet.
- Carlos, A. (23 Juni 2016). Kuliner Nusantara dan Kemasannya. (Natadjaja, L. & Yuwono, E. C., Pewawancara).
- Danger. (1992). *Memilih Warna Kemasan*. Jakarta: PT Pustaka Binaman Pressindo.
- Ghofir, J. (21 Juni 2016). Legen dan Tuak di Masyarakat Tuban. (Natadjaja, L., Yuwono, E. C., & Setyawan, B., Pewawancara).
- Gondokusumo, S. (23 April 2016). Wingko Loe Lan Ing. (Natadjaja, L., Yuwono, E. C., & Setyawan, B., Pewawancara).
- Gunawi. (21 April 2016). Petani Legen dan Tuak di Tuban. (Natadjaja, L., Yuwono, E. C., & Setyawan, B., Pewawancara).
- Hermanto, I. (18 Mei 2017). Oleh-oleh Khas Situbondo. (Natadjaja, L. & Yuwono, E. C., Pewawancara).
- Inigresik.com. (2015). Sejarah dan Proses Pembuatan Puduk
<<http://www.inigresik.com/2015/03/sejarah-dan-proses-pembuatan-puduk.html>> (diakses 20 Mei 2016)

Jati, I.R.A.P. (2014). Local Wisdom behind Tumpeng as an Icon of Indonesian Traditional Cuisine. *Nutrition & Food Science Journal*. Vol. 44, No. 4, July 2014, 324-334.

<<http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/NFS-11-2013-0141>> (diakses 21 April 2015)

Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Julianti, S. (2016). Sifat Material Alam untuk Kemasan. (Nataudjaja, L., Yuwono, E. C., & Setyawan, B., Pewawancara).

Kertajaya, H. (1996). *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

King, C. (2010). *Slogans & Taglines*.

<<http://themarketpro.net/slogans-taglines>> (diakses 14 Mei 2016).

Klimchuck, M.R., dan Krasovec, S.A. (2007). *Desain Kemasan Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan*. Jakarta: Erlangga.

Laistrooglai, A., Mosikarat, P., & Wigran, M. (2003). *Packaging Design with Natural Materials : A Study for Conservation*. *Silpakorn University Journal of Social Sciences, Humanities, and Arts*. Vol. 3, No. 1-2, 2003, 7-26.

<<http://www.journal.su.ac.th/index.php/suij/article/viewFile/38/36>> (diakses 20 April 2015)

Lip, E. (1996). *Pengetahuan Dasar Feng Shui Logo*

< [http:// prantisayekti. files.wordpress.com/2011/02/fengsui.pdf](http://prantisayekti.files.wordpress.com/2011/02/fengsui.pdf)> (diakses 30 Mei 2016).

Masri, A. (2010). *Strategi Visual, Bermain dengan Formalistik dan Semiotik untuk Menghasilkan Kualitas Visual Dalam Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.

Mashuri. (24 April 2016). Budaya Masyarakat Pesisir Pantai Utara Jawa Timur. (Natadjaja, L., Yuwono, E. C., & Setyawan, B., Pewawancara).

Muhtadi, D. (2011). "Ketika Kearifan Lokal Tergerus Zaman" dalam Kompas, 23 April 2011, Jakarta.

Mr.3. (2012). The Difference Between Tagline and Slogan

<<http://businessidentityfactory.com/articles/the-difference-between-tagline-and-slogan/>> (diakses 14 Mei 2016).

Natadjaja, L., Tripoli, F., & Wahyono, B. (2014a). The Representation of Healthy Women on The Packaging Design of Traditional Medicine (Jamu). The 10th Biennale Convention Pasific and Asian Communication Association 2014. (Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Padjadjaran) 24-26 Juni 2014.

Natadjaja, L., Tripoli, F., & Wahyono, B. (2014b). The Ideal Female Body on the Packaging Design of Traditional Medicine (Jamu). *Journal of Arts and Humanities*. Vol 3, No 4 (2014): April 2014. *Journal of Arts and Humanities (Print)* ISSN: 2167-9045. *Journal of Arts and Humanities (Online)* ISSN: 2167-9053. Hal. 51-59.

<[http://www. theartsjournal. org / index. php /site/ article/view/386/255](http://www.theartsjournal.org/index.php/site/article/view/386/255)>

Natadjaja, L., Tripoli, F., & Wahyono, B. (2014c). Makna pada Teks Desain Kemasan Jamu Khusus Wanita. *Jurnal Bahasa, Sastra, Seni dan Pengajarannya*, Universitas Negeri Malang, Tahun 42, Nomor 1, Februari 2014. ISSN 0854-8277. Hal 51-65.

Piliang, Y. A. (2008). *Multiplisitas dan Diferensiasi - Redefinisi Desain, Teknologi dan Humanitas*. Yogyakarta: Jalasutra.

Pom.go.id, 2013,Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK 00.05.55.6497

<[http://www.pom.go.id/pom/hukum _ perundangan/pdf/hk.00.05.1.55.1621.pdf](http://www.pom.go.id/pom/hukum_perundangan/pdf/hk.00.05.1.55.1621.pdf)> (diakses 16 Maret 2015)

Roth, L. (1990). *Packaging Design: An Introduction*. New York.

Sabana, S. (2000). Kemasan Sebelum Kertas dan Plastik. Data,Permasalahan dan Prospeknya. *Jurnal Seni Rupa dan Desain*. Vol. 1, No. 1, Agustus, 2000, 1-4.

Sabana, S. (2007). Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta. *ITB J. Vis. Art*. Vol. 1 D, No. 1, 2007, 10-25.

Sachari, A. (2007). *Budaya Visual Indonesia*. Jakarta: Erlangga.

Sarju. (22 Juni 2016). Legen & Tuak. (Natadjaja, L. & Yuwono, E. C., Pewawancara).

Sika. (2011). Puduk "Cap Kuda".

<http://wisatakuliner.com/kuliner/pusat-oleholeh/item/puduk-cap-kuda.html?category_id=147> (diakses 20 Mei 2016)

Suharsih. (23 April 2016). Puduk Cap Kuda. (Natadjaja, L. & Yuwono, E. C., Pewawancara).

Sumitra, O. (2003). *Mengidentifikasi Bahan Kemasan Alami*. Jakarta: Dit. Dikmenjur.

Suyatno, S. (2011). Revitalisasi Kearifan Lokal sebagai Upaya Penguatan Identitas Keindonesiaan. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan <<http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/artikel/1366>> (diakses 20 Maret 2015).

Suyatno, S. (2011). Revitalisasi Kearifan Lokal sebagai Identitas Bangsa di Tengah Perubahan Nilai Sosiokultural. *Jurnal Metasastra*. Vol 4, No. 1, Juni, 2011, 82-80. <<http://ejournalbalaibahasa.id/article/download>> (diakses 2 Februari 2017).

Suyoto, T. (19 Mei 2017). Tape Bondowoso. (Natadjaja, L. & Yuwono, E. C., Pewawancara).

Ukik. (2015). Seni Tari Tayub.

<<http://www.kompasiana.com/aremangadas/senitari-tayub54f7f72aa33311c27b8b4fa3>> (diakses 20 Mei 2016).

Winarno, ed. (1999). *Kumpulan Makanan Tradisional I*, Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.

Wirya, I. (1999). *Kemasan Yang Menjual*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

BIOGRAFI

Penulis



Dr. Listia Natadjaja, S.T., M.T., M.Des., dosen Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra, Surabaya di bidang Desain Kemasan, Proses Produksi Grafika dan Semiotika Visual. Praktisi bidang desain kemasan (1998-2000). Pendidikan S1 bidang Teknik Arsitektur di Universitas Kristen Petra Surabaya (1993-1997). S2 bidang Teknik Sipil dengan konsentrasi Manajemen Property (1998-2001) di Universitas Kristen Petra Surabaya. S2 bidang Desain Multimedia di Dongseo University, Korea Selatan (2002-2004). S3 dalam bidang Kajian Budaya dan Media di Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2010-2015).



Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn., M.Hum., aktif mengajar sebagai dosen di Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra, Surabaya, dengan konsentrasi Desain Kemasan, Tipografi, serta Dasar Desain. Menyelesaikan pendidikan S1 di Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra, Surabaya (1998-2002). Pendidikan S2 Magister Kajian Sastra dan Budaya di Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Airlangga, Surabaya (2010-2012).

Penerbit Andi
Jl. Beo 38-40, Telp. (0274) 561881 (Hunting), Fax. (0274) 588282 Yogyakarta 55281

