

KEMASAN SEBELUM KERTAS DAN PLASTIK

Data, Permasalahan dan Prospeknya

Oleh

Setiawan Sabana

Abstrak

Di antara sekian banyak kemasan modern yang saat ini digunakan, ternyata masih ada karya kemasan tradisional yang masih tetap bertahan. Keberadaan kemasan tradisional bukan hanya sekedar merevitalisasi fungsi dan bahan kemasan, tetapi merupakan suatu fenomena yang patut diperhatikan oleh para penggunanya, sebab ternyata kemasan dari bahan alam (botanis) yang bersifat tradisional memiliki kelebihan-kelebihan yang tidak dimiliki oleh kemasan modern dari bahan kertas ataupun plastik. Jenis kemasan untuk membungkus (mengemas) bahan makanan tradisional mempunyai aneka bentuk, bahan, dan teknik pembuatannya yang unik. Untuk memperoleh gambaran tentang bentuk, teknik, dan fungsi kemasan tradisional botanis, penulis meneliti beberapa kemasan panganan yang berkembang di beberapa lokasi (daerah) di Priangan. Bagi para peneliti desain, tulisan ini sedikitnya akan membantu dalam penelitian lanjutan dengan analisis yang lebih mendalam melalui pendekatan desain.

1. Pendahuluan

Makanan tradisional seperti *leupeut*, *kupat*, *wajit*, *angleng*, *dodol*, atau *bacang* adalah jenis panganan yang sudah tidak asing bagi lidah orang Sunda. Nama-nama itu bukan saja mengingatkan pada rasanya yang sering membuat orang Sunda tergiur, tapi sekaligus desain kemasannya : bahan, teknik serta bentuknya. Tidak jarang jenis makanan tertentu dibedakan dari yang lainnya bukan melalui rasanya tapi melalui cara membungkus (teknik) dan bentuknya. Contohnya, lontong dibedakan dari leupeut karena perbedaan cara mengemas serta bentuknya padahal keduanya memanfaatkan bahan kemasan yang sama (daun

pisang) bahkan makanan yang dikemasinya juga terbuat dari bahan yang sama pula (beras), begitu pula rasanya sama. Disini dapat dicatat bahwa desain kemasan memberikan identitas pada makanannya.

Kemasan makanan tradisional – jenis kemasan yang memanfaatkan bahan botanis (daun-daunan, misalnya) – berfungsi bukan saja sebagai pelindung isinya dari debu atau agar tahan lama, tapi juga merupakan upaya untuk membereskan, mengatur, merapikan makanan itu agar mudah dan praktis dibawa-bawa, dipegang atau dibuka ketika hendak disantap membantu tangan dalam melakukan tugas.

Selain itu, bahan kemasan tersebut juga memberikan aroma tertentu pada makanannya. Misalnya, *peuyem ketan* yang dibungkus dengan daun pisang berbeda keharuman rasa-nya (aroma) dari yang dibungkus dengan daun jambu air. Pada jenis makanan tertentu pengemasan dengan bahan botanis, di samping melakukan fungsi-fungsi tadi, juga turut membantu proses, misalnya, penjamuran pada tempe dan peragian (fermentasi) pada *peuyeum ketan*.

Sebagai rupa desain kemasan merupakan juga daya pikat atau 'iklan' tersendiri, suatu bujukan agar orang-orang tergiur untuk menikmati isinya, atau dalam konteks dagang agar makanan itu menarik serta dibeli orang, laku.

Hal lain yang menarik: penganan tradisional itu (isi dan kemasannya) disamping dikenal sebagai makanan penyelang, dalam tradisi kebudayaan Sunda dikenal juga sebagai pelengkap upacara-upacara tradisional tertentu (umumnya berkaitan dengan siklus kehidupan manusia).

Makanan itu berperan juga sebagai perlambangan suatu nilai spiritual yang hidup dalam lingkungan masyarakat yang meyakinkannya. Sebagai contoh, dalam upacara adat menunggu kelahiran (kehamilan 9 bulan) maka kelengkapan upacara tersebut ditandai oleh jenis penganan yang disebut *bubur lolos*. Bubur tersebut dimasak, dibentuk serta dikemas sedemikian rupa sehingga mudah sekali disantap, tinggal diletakkan di ujung mulut maka isinya (bubur) akan meluncur (lolos) dengan mudahnya ke dalam mulut. Kemudahan tersebut dikaitkan dengan harapan agar si ibu yang hamil akan mengalami kemudahan melahirkan bayinya. Dan masih banyak lagi contoh-contoh lain.

2. Kelompok Makanan dan Bahan Kemasan

Dari kegiatan survei sekitar 4 bulan di tempat-tempat yang potensial di wilayah sampel tadi terutama pasar-pasar di Kabupaten dan toko-toko kue besar di Kotamadya terlacak 60 macam sampel kemasan tradisional: 34 jenis masakan, 3 jenis mentahan, dan 5 jenis buah-buahan (satu jenis ada yang terdiri dari beberapa macam).

Bila diperinci, di dalamnya terdapat kelompok

- makanan utama atau nasi (1 macam : nasi gulung atau *timbel geleng*),
- makanan ringan pengganti nasi (11 macam : *leupeut, lontong, lemper*, 2 buah *peutcang*, 4 macam *kupat, bacang, uras*),
- lauk pauk (12 macam: lotek, pepes ikan, pepes jerohan, pepes tahu, 3 macam tempe, kerupuk, sate, 2 macam ikan, daging),
- makanan ringan atau cangkarang bongkang (21 macam: *nagasari, kelepon, bugis, katimus, tape ketan, bubur lolos, jojongkong, otak-otak, hunkwee, jojorong, kacang rebus*, 2 macam *angleng*, 2 macam *wajit, dodol kacang, gula, tangtang angin, gulampoo, lupis ketan, pipis hayam*),
- dan pencuci mulut atau bibilas (5 macam : duren, jeruk, jambu air, murbei, kolang kaling).

Sedangkan bila memperhatikan bahan kemasannya tercatat pemanfaatan sejumlah bahan botanis yang berasal dari pohon:

- pisang (*Musa Paradisiaca*) daun dan pelepahnya sebanyak 31 buah,
- jagung (*zea mays*), kulit buah sebanyak 5 buah,
- kelapa (*cocos mucifera*) daunnya sebanyak 7 buah, bambu apus atau awi tali, (*ogantochloa apus*)
- daun dan batang pohonnya sebanyak 11 buah enau (*arenga pinnata*) daunnya sebanyak 2 buah,
- jambu air (*syzigium aqueum*) daunnya sebanyak 1 buah,
- hanjuang daunnya sebanyak 1 buah,
- dan jati (*tectona grandis*) daunnya sebanyak 1 buah.

Dari data ini teramati bahwa daun pisang paling banyak dimanfaatkan. Masuk akal, karena daun ini di samping mudah dan murah diperoleh pohonnya tersebar di mana-mana, di pedesaan, maupun kota, dan daunnya secara terpisah dapat dibeli di pasar-pasar juga berukuran lebar serta hampir setiap bagian pohonnya dapat dimanfaatkan. Daun dan pelepahnya untuk kemasan, buahnya dimakan, pohonnya (gedebog) sering dipakai untuk menancapkan wayang golek selama pertunjukkan atau sebagai alas mayat sewaktu dimandikan, dan serat pohon inipun

menurut penelitian merupakan bahan yang baik untuk pembuat kertas (pulp). Pohon serba guna.

Dikenal dua proses pengolahan bahan : terpisah dan menyatu.

- Proses terpisah artinya pengolahan bahan terpisah dari pengolahan makanannya : dikeringkan melalui sinar matahari (*dipoe*) atau dihangatkan di atas panas api (*dileumpeuh*) bahan dan api tidak langsung bersentuhan.
- Sedangkan proses menyatu artinya bahan itu terolah bersamaan dengan pemasakan bahan makanannya. Ada *ngagarang* (mematangkan makanan serta kemasannya di atas panas api--api dan makanan tidak bersentuhan), *ngagodog* atau merebus, *nyeupan* atau mengukus, dan *ngabubuy* (mematangkan makanan serta kemasannya dengan memasukkannya ke dalam abu api yang panas atau lebu). Daun pisang dapat diolah dengan cara-cara itu.

Pengolahan tadi berfungsi agar daun itu selain berdaya tahan cukup lama, juga dapat mudah dilipat-lipat untuk mengikuti bentuk makanan yang hendak dikemasnya. Terutama pada proses menyatu, bahan kemasan juga berfungsi memberikan aroma terhadap makanannya.

Tidak seluruh bahan-bahan perlu diolah terlebih dahulu, daun janmbu, daun pandan, daun kelapa, daun jati, biasanya dapat langsung dipakai mengemas.

Bahan-bahan daun dalam menunaikan fungsinya sebagai kemasan kadang-kadang dibantu oleh semat terbuat dari lidi atau bambu atau tali yang terbuat dari bambu, *tali awi*. Peranan semat atau tali tersebut terutama merapikan bahan kemasan utamanya agar secara keseluruhan makanan itu terkemas tertib, kompak dan menarik.

3. Cara Kemas

Ditinjau dari segi cara mengemas, sampel-sampel terkumpul dapat dikelompokkan ke dalam 8 macam cara (teknik) :

- a. Gulung, 27 buah : *katimus*, aneka pepes atau pais, *lontong*, *otak-otak*, *leupeut*, *uras*,

nagasari, *bugis*, *lemper*, *timbel geleng*, *bubur lolos*, *lupis*, *tempe*, *gulampo*, *dodol kacang*, *wajit*, *angleng*, kacang rebus.

Kemasan bungkus ini bervariasi : ada yang dilipat dua ujung (*uras nagasari*, *bugis*, *wajit*, *angleng*, *tempe jawa*, *lontong*, *leupeut*), dilipat satu ujung (*bubur lolos*), bahkan tanpa lipatan (*tempe*, *lemper*); disemat ujungnya (*aneka pepes*, *katimus*, *gulampoo*), diputar kedua ujungnya (*dodol kacang*, *timbel geleng*), berbentuk kerucut atau posong (*kacang rebus*), atau diikat dengan tali bambu (*leupeut*).

- b. Lipat, 8 buah : tape ketan, jojongkong, lotek, tempe, rujak, jojorong, kelepon, nasi kuning. Kemasan tertentu disebut *pincuk* (tape ketan, jojongkong, lotek, tempe), yang lain disebut *takir* (kelepon, jojorong) dan *tengkor* atau *cangkedong* (rujak). Cara mengemas seperti ini dirapikan dengan semat atau biting.
- c. Balut, 7 buah : bacang, 4 macam gula kawung, ikan mas, durian. Tali bambu banyak dipakai untuk menertibkan balutan, ada yang satu atau dua ikatan (di tengah atau di kedua ujungnya). Khusus untuk kemasan ikan mas, selain dibalut dengan pelepah pisang dan diikat, ikan itu sendiri sebelumnya dirangkai (*ditiir*) agar mudah dijinjing.
- d. Anyam, 7 buah : 4 macam ketupat (*kupat*), tantang angin, murbei dan jeruk. Bentuk anyaman yang paling sederhana adalah tantang angin : sehelai daun bambu melindungi isi dari tiga sisi, diakhiri dengan memasukkan tangkai daunnya ke dalam bagian ujung balutan yang agak terbuka. Yang paling kompleks dan unik adalah anyaman ketupat, ada yang memanfaatkan 1 helai daun kelapa ada yang dua helai. Kemasan ini disebut *urung*. Kemasan jeruk disebut *bongsang* sedangkan untuk murbei disebut *karanjang*.
- e. Lilit, 3 buah. 2 macam *peutcang* (*peutan*) dan *cocorot*. Kemasan *peutcang* (*peutan*) selain berupa lilitan daun kelapa juga diikat dengan tali bambu yang disilangkan. Kemasan yang agak pendek diduga berasal dari daerah Cirebon.

- f. Rangkaian (*tiir*), 3 buah: kerupuk, ikan, jambu air.
Pada kerupuk salah satu ujung tali bambu disimpulkan untuk menahan kerupuk-kerupuk, ujung lain yang dibiarkan lebih panjang dari rangkaian kerupuknya untuk pegangan. Sedangkan pada ikan tali bambu merangkai beberapa ikan yang digabungkan pada sebuah ujung tali tersebut, ujung yang lain untuk pegangan. Cara merangkai jambu sama dengan kerupuk, hanya seluruh rangkaian berada pada seruas bambu.
- g. Alas, 3 buah : putu pisang, *cikok*, kue ku. Cara mengemas ini hanya berfungsi melindungi bagian bawah makanan agar pada saat dipegang makanan tersebut tidak seluruhnya tersentuh.
- h. Tusuk, 2 buah : sate dan kolang-kaling. Kemasan ini sebetulnya merangkai keratan daging atau buah kolang-kaling itu dengan bilahan kecil bambu yang ujungnya diruncingkan. Selain memudahkan pemanggangan (sate) juga memudahkan pemegangan sewaktu dimakan.

4. Penutup: Pergeseran dan Pengembangan

Kebudayaan jenis kemasan tradisional itu sudah mulai tergeser oleh kemasan yang menggunakan bahan sintesis : plastik dan kertas. Bahkan variasi *seumat* atau tali bambu telah pula digantikan oleh jepretan logam (*stapler*), tali rafia atau tali karet. Dalam hal pemakaian jepretan logam di samping berbahaya dapat bercampur dengan makanan dan termakan, secara estetis (kombinasi bahan botanis dan logam) terasa mengganggu : desain menjadi rancu.

Kehadiran kembali atau pengembangan jenis kemasan tradisional di kota dibangkitkan secara diam-diam oleh toko-toko kue yang mencium adanya "kerinduan" orang kota pada jenis "makanan kampung".

Di pedesaan sendiri justru hampir terjadi sebaliknya. Serbuan kemasan sintesis ke pelosok kota maupun desa, perhatian yang menipis

terhadap upacara-upacara adat (salah satu kegiatan pendukung kehadiran makan tradisional), sikap budaya ingin serba cepat dan mudah begitu menonjol dalam masyarakat sekarang, sehingga kehadiran makanan tradisional itu semakin terdesak.

Melihat kenyataan demikian sudah waktunya pihak-pihak yang berkepentingan, baik pihak pemerintah maupun swasta, melakukan langkah-langkah untuk melestarikan nilai-nilai, baik potensi ketrampilan (mengemas), pengetahuan bahan-bahan botanis serta pengolahannya, maupun keragaman desain yang dapat diamati dalam kemasan tradisional itu, agar di samping tetap mampu hadir juga dapat dikembangkan untuk memenuhi tuntutan desain baru, sebagai upaya untuk mengantisipasi budaya makan/makanan yang berkembang, dan kehidupan berbudaya masyarakat masa kini pada umumnya yang semakin dinamis.

Tentang Penulis

Drs. Setiawan Sabana, M.F.A.

Dosen Jurusan Seni Grafis Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Teknologi Bandung (ITB). Sebagai seorang seniman (pegrafis) yang kreatif, ia tekun mengadakan eksperimen, eksplorasi, dan eksploitasi media dan proses berkarya seni murni untuk mendapatkan kepuasan emosional dan intelektual. Kini ia tengah menyelesaikan tulisan disertasinya tentang Seni Rupa Asia Pasifik di Program Doktor (S3) Seni Rupa Institut Teknologi Bandung (ITB).

Tulisan ini dimuat di
Jurnal Seni Rupa dan Desain
Volume 1,1, Agustus 2000
yang diterbitkan oleh
Pusat Penelitian dan Pengembangan Masyarakat
(P3M) Sekolah Tinggi
Seni Rupa dan Desain Indonesia (STISI)
Jl. Soekarno Hatta No. 581 Bandung 40275
t: 022 7306211, 7306228, f: 022 7306228
w: www.stisi.ac.id, e: contact@stisi.ac.id

