

***Emphatizing* Desain Kemasan Gastronomi Lemang Kabupaten Lahat untuk Menarik Minat Konsumen**

Melati Pratama¹, Arief Marna Sonjaya²

¹Politeknik Pariwisata Palembang, melatipratama07002@gmail.com

²Politeknik Pariwisata Palembang, ariefmarna.sonjaya86@gmail.com

Article Info	ABSTRAK
<p>Article history: Received Maret 2023 Revised September 2023 Accepted September 2023</p>	<p>Lemang adalah salah satu jenis masakan traditional khas kabupaten lahat. Aspek kemasan pada lemang menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui secara langsung keinginan dari produsen, konsumen dan perangkat desa terhadap pengembangan kemasan pada Lemang (<i>Emphatizing</i>) baik primer, sekunder dan tersier. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui wawancara, observasi dan dokumentasi terhadap perangkat desa, 10 penjual Lemang dan 15 pembeli Lemang. Hasil observasi menunjukkan bahwa kemasan primer Lemang menggunakan bambu Lemang, kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastic. Hasil wawancara menunjukkan bahwa tidak perlu dilakukan pengembangan terhadap kemasan primer Lemang, sedangkan untuk kemasan sekunder dan tersier perlu dilakukan desain. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa upaya yang dapat membuat Lemang menjadi menarik adalah dengan mendesain kemasan sekunder dan tersier dengan Gastronomi.</p>
<p>Kata Kunci: Gastronomi Kemasan Lemang</p>	
<p>Keywords : Gastronomy Lemang Packaging</p>	
	<p>ABSTRACT</p> <p><i>Lemang is a type of traditional cuisine typical of Lahat Regency. The packaging aspect of lemang is one thing that needs attention. The purpose of this study was to find out directly the wishes of producers, consumers and village officials for the development of gastronomic packaging designs in lemang including primary, secondary, and tertiary. The research method used in this research is descriptive qualitative by interviews, observations and documentation to the Tanjung sirih village officials, 10 Lemang sellers in Tanjung Sirih village, and 15 Lemang buyers. The results of observation showed that the primary packaging of Lemang was bamboo, the secondary and tertiary packaging used newspaper and plastic bag. The interview showed that the primary packaging was not required to develop, while secondary and tertiary was required to develop by design. Based on result, it can be concluded that the effort that can make Lemang attractive is to design secondary and tertiary packaging with</i></p>



gastronomy.

Penulis Korespondensi:**Melati Pratama**

Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata Palembang

email : melatipratama07002@gmail.com**1. PENDAHULUAN**

Lemang kabupaten Lahat adalah salah satu kuliner yang dibuat secara tradisional di Kabupaten Lahat. Pembuatan Lemang di kabupaten ini dilakukan dengan memasukkan beras ketan ke dalam bambu dan dibakar diatas bara api. Keberadaan Lemang di kabupaten ini diawali dari sejarah. Penelitian Sonjaya, Pratama, & Rahmania (2021) menunjukkan bahwa Lemang di kabupaten Lahat lahir dari upacara adat yaitu adat pernikahan. Pada upacara pernikahan, pengantin laki-laki wajib membawa Lemang untuk diserahkan kepada pengantin perempuan.

Selain sejarah, keberadaan Lemang di kabupaten Lahat juga didukung oleh adanya budaya, kekhasan dalam metode memasak dan ketersediaan bahan baku di daerah sekitar (*landscape geografis*) yang disebut dengan gastronomi. Gastronomi adalah pembelajaran yang membahas tentang hubungan antara makanan dan budaya, dimana yang dipelajari adalah tentang berbagai unsur budaya dalam makanan (Pratiwi, Bangun, & Turgarini, 2021). Winarno & Winarno (2017) juga menambahkan gastronomi adalah bidang ilmu yang mempelajari pangan dan budaya.

Sejarah, budaya dan kekhasan yang dimiliki oleh Lemang kabupaten Lahat dinilai dapat menjadi daya tarik Lemang. Menurut Syarifuddin (2018) daya tarik adalah segala sesuatu yang menarik keinginan pengunjung untuk berkunjung ke suatu tempat dan bermanfaat bagi pengunjung. Daya tarik dipengaruhi oleh perasaan konsumen terhadap suatu produk atau jasa sehingga dapat meningkatkan keberhasilan penyampaian pesan kepada sasaran (Azhar & Widyastuti, 2014). Beberapa atribut produk yang menjadi element terhadap suatu barang agar barang tersebut dibeli adalah pelayanan, jaminan, merek dan kemasan (Tjiptono, 2015).

Kemasan digolongkan menjadi kemasan primer, sekunder, dan tersier. Setiap jenis kemasan memiliki fungsi tersendiri, seperti kemasan primer adalah kemasan yang langsung kontak dengan makanan sehingga fungsi dari kemasan ini adalah untuk melindungi produk yang dikemas. Kemasan sekunder adalah kemasan yang berfungsi untuk menarik minat konsumen, sedangkan tersier memiliki fungsi utama yaitu untuk mempermudah dalam distribusi.

Berdasarkan pra-observasi, kemasan primer Lemang kabupaten Lahat adalah bambu kapal, sedangkan kemasan sekunder dan tersier Lemang menggunakan kertas koran dan kantong kresek hitam. Padahal, kemasan ini adalah bagian yang memiliki peran dalam menarik minat konsumen. Kemasan yang menarik dan berkualitas akan menjadi pembeda antara merek sendiri dengan pesaing. Melalui kemasan, suatu produk dapat menyampaikan informasi mengenai kualitas produk, identitas produsen, dan identitas produk. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu desain terhadap kemasan Lemang. Desain kemasan dilakukan dengan mengaitkan bentuk, struktur, material, warna dan elemen-elemen lainnya agar informasi produk tersampaikan.

Beberapa penelitian mengenai desain kemasan pada kuliner tradisional telah dilakukan diantaranya adalah Perancangan Desain Kemasan Gula Cikeris Bu Minah Sebagai Kuliner Khas Purwakarta (Ayu & Desintha, 2019), Desain kemasan bolu susu Lembang sebagai upaya meningkatkan promosi kuliner Bandung (Triyadi, 2021), Perancangan desain kemasan dan brand Bagiak "Sherly" oleh-oleh Khas Banyuwangi (Winoto, Natadjaja, & Febriani, 2020), Redesain kemasan jenang kelapa muda Abdoel chakim khas Jombang

(Aji & Anggapuspa, 2022), Perancangan logo dan desain kemasan keripik pisang Tanduk Arjuna di Kota Palopo (Srihidayati, 2023).

Desain kemasan yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah desain kemasan gastronomi, dimana keterbaharuan dari penelitian ini adalah dengan meletakkan gastronomi Lemang pada desain kemasan Lemang. Langkah awal yang dilakukan dalam mendesain adalah *emphatize*. Tahapan ini dilakukan untuk memperoleh pemahaman terhadap masalah yang ingin diselesaikan. Pada tahapan ini, *emphatizae* dilakukan dengan menilai dan mengenal calon konsumen yang dituju melalui wawancara (Adela, Hadiprawiro, & Prastiwinarti, 2022). Christy (2022) menambahkan, tahap *emphatize* juga dapat dilakukan dengan mengumpulkan informasi berempati pada konsumen sebagai objek dari perancangan.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yang mengacu pada Adela, Hadiprawiro, & Prastiwinarti (2022) dan Christy (2022) dimana penulis melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi terhadap perangkat desa Tanjung sirih, 10 penjual Lemang desa Tanjung sirih, dan 15 pembeli Lemang. Penentuan terhadap 10 penjual Lemang dan 15 pembeli Lemang dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu pengambilan responden secara tidak acak dengan menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian (Andrade, 2021). Penjual Lemang yang digunakan pada penelitian ini adalah penjual Lemang yang berdomisi dan beroperasi di desa Tanjung sirih kabupaten Lahat. dan konsumen yang menjadi responden adalah pengunjung atau wisatawan yang membeli Lemang secara langsung (*on the spot*) ke lapak Lemang.

Peneliti memberikan pertanyaan langsung kepada perangkat desa, penjual Lemang dan pembeli Lemang tentang eksistensi kemasan Lemang kabupaten Lahat, dan keperluan terhadap pengembangan kemasan Lemang. Pada penelitian ini, penulis meneliti Lemang secara alamiah atau kondisi riil di desa Tanjung sirih. Data yang diperoleh kemudian dideskripsikan, digambarkan secara sistematis, factual dan akurat.

3. HASIL DAN DISKUSI

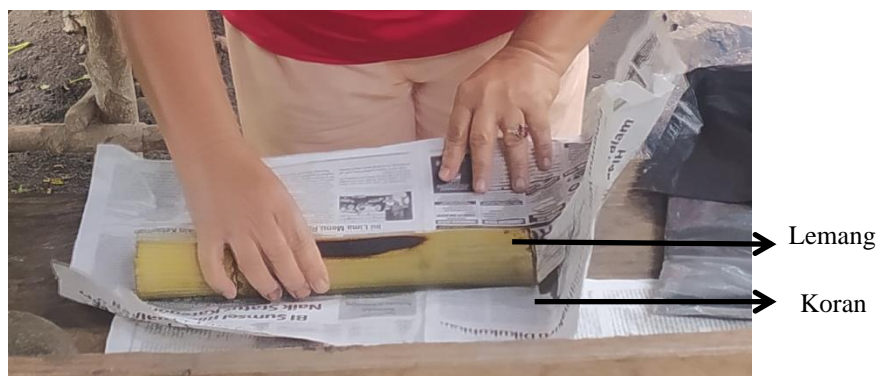
Berdasarkan hasil pencarian data diperoleh bahwa, lemang adalah salah satu kuliner berupa ketan yang dimasak didalam bambu seperti Gambar 1.



Gambar 1. Lemang Gemuk

Bambu pada lemang berfungsi sebagai kemasan primer yaitu kemasan yang langsung kontak dengan ketan. Selain berfungsi sebagai wadah, bambu juga berfungsi melindungi ketan. Bambu yang digunakan pada lemang Desa Tanjung sirih adalah bambu Kapal (*Gigantochloa schortechinii*). Sedangkan kemasan sekunder lemang yang digunakan adalah kertas koran. Ermawati (2019) menyatakan kemasan sekunder adalah kemasan yang tidak bersentuhan langsung dengan produk akan tetapi membungkus produk yang

telah dikemas dengan kemasan primer. Kemasan sekunder selain berfungsi sebagai pelindung, juga dapat berfungsi dalam mempermudah pengiriman dan pendistribusian, memudahkan penyimpanan, serta dapat berfungsi sebagai sarana informasi dan promosi. Kemasan sekunder lemang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kemasan sekunder lemang (kertas koran)

Kemasan tersier lemang Desa tanjung sirih menggunakan kantong plastik hitam pada Gambar 3.



Gambar 3. Kemasan tersier lemang (plastik hitam)

Kemasan tersier adalah kemasan setelah kemasan primer dan sekunder. Fungsinya adalah memudahkan pengiriman atau distribusi, dan sebagai sarana promosi (Ermawati, 2019).

3.1. Wawancara

wawancara dilakukan kepada perangkat desa, penjual Lemang dan pembeli Lemang/konsumen. Berdasarkan wawancara diperoleh hasil pada Tabel berikut

Tabel 1. Hasil wawancara kepada perangkat desa, penjual Lemang dan pembeli Lemang

Jenis Responden	Asal	Hasil Wawancara
Kepala Desa	Desa Tanjung Sirih	Perlu dilakukan pengembangan terhadap kemasan khususnya kemasan tersier, ide dalam

				pengembangan kemasan tersier yaitu penggunaan bambu seperti anyaman yang mana bahannya dapat dengan mudah ditemukan di kampung
Penjual Suryati	Lemang	Ibu	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Untuk kemasan sekunder dan tersier perlu ada pengembangan yaitu penggunaan anyaman sisa bambu
Penjual Novela	Lemang	Ibu	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastic, untuk kemasan sekunder dan tersier perlu dilakukan pengembangan yaitu penggunaan stiker dan desain kemasan berbentuk tegak/berdiri.
Penjual Yanto	Lemang	Pak	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Untuk kemasan sekunder dan tersier perlu ada pengembangan yaitu penggunaan anyaman sisa bambu
Penjual Murtinii	Lemang	Ibu	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik, untuk Lemang yang langsung dimakan dikemas ke dalam kertas koran yang dilapisi daun pisang. Untuk kemasan sekunder dan tersier perlu ada pengembangan yaitu penggunaan anyaman sisa bambu
Penjual Teja	Lemang	Ibu	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Ide untuk kemasan tersier yaitu menggunakan kantong plastik bermerek.
Penjual Hulidin	Lemang	Pak	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Ide untuk kemasan sekunder dan tersier yaitu ada pembungkus yang tahan air
Penjual Lini	Lemang	Bu	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Ide untuk kemasan sekunder dan tersier yaitu menggunakan kertas karton.
Penjual Najamudin	Lemang		Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan daun pisang, kertas koran dan kantong plastik. Tidak perlu dilakukan pengembangan kemasan, karena kertas koran dan

			kantong plastic sudah cukup.
Penjual Sistriani	Lemang	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Tidak perlu dilakukan pengembangan kemasan, karena kertas koran dan kantong plastic sudah cukup
Penjual Tismini	Lemang	Desa Tanjung Sirih	Kemasan sekunder dan tersier menggunakan kertas koran dan kantong plastik. Tidak perlu dilakukan pengembangan kemasan, karena kertas koran dan kantong plastic sudah cukup
Konsumen 1		Kabupaten Lahat	Kemasan sekunder perlu dilakukan pengembangan yaitu menggunakan palstik mika. Agar terlihat lebih rapih, bersih dan dapat tetap terlihat lemang bambunya.
Konsumen 2		Kota Pagar Alam	Kemasan sekunder menggunakan daun pisang dan tersier menggunakan kantong plastic biasa.
Konsumen 3		Kota Pagar alam	Kemasan sekunder boleh dikembangkan lebih bagus, namun jangan sampai menghilangkan originalitas dari lemang.
Konsumena 4		Palembang	Penambahan Label dan sticker khas Lemang pada kemasan sekunder. serta
Konsumen 5		Kabupaten lahat	Kemasan sekunder perlu dikembangkan dengan menggunakan kertas Karton. Sedangkan kemasan tersier tetap menggunakan kantong plastic biasa.
Konsumen 6		Kabupaten lahat	Penambahan gambar lemang pada kantong plastic biasa sebagai kemasan sekunder.
Konsumen 7		Pagar alam	Kemasan sudah cukup dengan traditional menggunakan pembungkus koran sebagai kemasan sekunder, namun tempat makan dan tempat duduk untuk bisa diperbaiki kenyamanan dan kebersihannya.
Konsumen 8		Jogja	Kemasan sekunder cukup menggunakan kertas koran, dan kemasan tersier menggunakan plastic biasa, tanpa harus menghilangkan originalitas dari lemang.
Konsumen 9		Pagar Alam	Penambahan label yang mencirikan khas lemang dari kabupaten lahat ,

		sumatera selatan pada plastic sebagai kemasan sekunder.
Konsumen 10	Lampung tengah	Perlu adanya pengembangan Kemasan sekunder yang tetap mencirikan kedaerahan lemang.
Konsumen 11	Bandar jaya lampung	Pengembangan kemasan perlu dilakukan dengan penambahan identitas daerah pemerintah setempat pada logo lemang yang dibuat.
Konsumen 12	Jakarta	Kemasan tidak perlu dikembangkan, namun rasa dan tempat makan lemang untuk bisa lebih ditingkata agar bisa lebih enak dinikmati pada saat makan ditempat.
Konsumen 13	Kab. Lahat	Perlu adanya pengembangan pada kemasan sekunder berbahan dasar bambu yang dibuat anyaman, agar tetap terlihat traditionalitas dari lemang. serta untuk lemang yang langsung dimakan disajikan dengan Mika plastic agar terjaga kebersihannya.
Konsumen 14	Lampung tengah	Penggunaan bahan dasar bambu yang dianyam sebagai kemasan sekunder pada lemang, untuk menjaga traditional pada lemang.
Konsumen 15	Bandar lampung	Kemasan sekunder harus disertai logo yang mencirikan khas lemang desa tanjong sirih kabupaten lahat.

Sebanyak 100% responden menyatakan tidak membutuhkan pengembangan desain kemasan baru untuk kemasan primer Lemang. Baik perangkat desa, penjual Lemang dan pembeli Lemang menyatakan untuk kemasan primer Lemang tetap menggunakan bambu dan metode memasak untuk tetap diatas bara api secara langsung karena kekhasan Lemang kabupaten Lahat terletak pada bambu kapal yang digunakan, metode pengolahan dan tempat pengolahan dan penjualan. Sedangkan untuk kemasan sekunder dan tersier, sebanyak 77% responden menyatakan perlu pengembangan. Kemasan sekunder memiliki peran untuk melindungi kemasan primer dan merupakan representasi dari sebuah produk (Wulandari & Patria, 2016), sedangkan kemasan tersier berfungsi untuk melindungi kemasan primer dan sekunder (Sagita & Siswahyudianto, 2022), serta membawa kemasan sekunder dalam jumlah yang banyak yaitu untuk keperluan ekspedisi atau membeli dalam jumlah yang besar (Maharani, Aryanto, & Arini M, 2020). Naufalina (2020) menambahkan selain melindungi produk yang dikemas, kemasan baik sekunder maupun tersier juga memiliki fungsi sebagai alat promosi. Kemasan dapat menarik perhatian konsumen untuk mengetahui lebih lanjut mengenai produk yang dikemas. Fungsi kemasan sebagai alat promosi memiliki keterkaitan dengan desain kemasan.

3.2. Observasi

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di daerah UMKM lemang desa tanjung Sirih kabupaten lahat. Sebanyak 100% penjual Lemang menggunakan bambu kapal. Selain

sebagai wadah, bambu ini berfungsi sebagai kemasan primer Lemang. Bambu kapal yang digunakan membawa identitas bahwa Lemang ini adalah Lemang khas kabupaten Lahat. Hasil penelitian Sonjaya, Pratama, & Rahmania (2021), bambu Kapal (*Gigantochloa schortechinii*) tumbuh di area Tanjung sirih dan Gumay kabupaten Lahat.

Dalam penjualan dan distribusi, pengemasan Lemang kabupaten Lahat dibagi menjadi dua metode yaitu 1) Mengeluarkan Lemang dari dalam bambu untuk dipindahkan ke dalam kemasan baru, dan 2) Lemang tetap berada di dalam bambu, bambu kemudian dikemas lagi dengan kemasan sekunder berupa kertas koran dan kemasan tersier dengan kantong plastik hitam atau karung plastik.

3.3. Dokumentasi

Dibawah ini adalah beberapa dokumentasi pada saat melakukan Observasi langsung ke tempat Penjual Lemang desa tanjong Sirih Kabupaten Lahat. Diantaranya yaitu:



Gambar 4. Wawancara dengan perangkat Desa



Gambar 5. Wawancara dengan penjual lemang



Gambar 6. Wawancara dengan pembeli lemang

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan diskusi dapat disimpulkan bahwa kemasan primer Lemang terkini adalah bambu, kemasan sekunder dan tersier adalah kertas koran dan kantong plastic atau karung plastic. kemasan primer tidak perlu dilakukan pengembangan sedangkan kemasan sekunder dan tersier perlu dilakukan pengembangan melalui desain kemasan. Desain kemasan adalah salah satu bagian yang membawa fungsi kemasan sebagai alat promosi. Upaya yang dapat membuat Lemang menjadi menarik adalah dengan mendesain kemasan sekunder dan tersier dengan Gastronomi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih banyak kepada seluruh pihak, khususnya kepada Politeknik Pariwisata Palembang yang telah membantu kami dalam menyelesaikan penelitian ini. Kami menyadari bahwa penulisan karya ilmiah ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

5. REFERENSI

- Adela, G., Hadiprawiro, Y., & Prastiwinarti, W. (2022). Perancangan Ulang Label Kemasan & Joe. *Prosiding Seminar Nasional Tetamekraf*, 519-527.
- Aji, F. P., & Anggapuspa, M. L. (2022). Redesain Kemasan Jenang Kelapa Muda Abdoel Chakim Khas Jombang. *Jurnal Barik*, 131-145.
- Andrade, C. (2021). The Inconvenient Truth About Convenience and . *Learning curve*, 86-88.
- Ayu, I. K., & Desintha, S. (2019). Perancangan Desain Kemasan Gula Cikeris Sebagai Kuliner Khas Purwakarta. *e-prosiding of art & design* (pp. 965-976). Bandung: Perpustakaan Universitas Telkom.
- Azhar, P. N., & Widyastuti. (2014). Pengaruh Daya Tarik Iklan Terhadap Niat Beli Produk Fresh Care Melalui Brand Image . *Jurnal Ilmu Management*, 1197-1207.
- Christy, J. J. (2022). Perancangan Ensiklopedia Augmented Reality Hiu dan Pari yang Dilindungi. *Kartala Visual Studies*, 1-13.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peran dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Jurnal Empowerment Society*, 15-22.
- Maharani, S. D., Aryanto, H., & Arini M, B. D. (2020). Perancangan Kemasan Makanan Pie Lumpur "Pesona Bakery" Sebagai oleh-oleh khas Sidoarjo. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra*, 1-9.
- Naufalina, F. E. (2020). Peranan Utama Pada Anyaman Bambu Sebagai kemasan telur asin brebes. *Jurnal ATRAT*, 195 - 202.

- Pratiwi, I., Bangun, D., & Turgarini, D. (2021). Teknologi Digital untuk Wisata Gastronomi. *Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata BARISTA*, 37-45.
- Sagita, R. A., & Siswahyudianto. (2022). Strategi Pemasaran Dalam Pengembangan Brand Awareness pada Sentra Olahan Salak Kunara Desa Kedungrejo Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 327-340.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Rahmania, T. (2021). Gastronomi Traditional Culinary "Lemang" on Tanjung Sirih - Lahat District. *Palembang Tourism Forum* (pp. 100-106). Palembang: Atlantis Press.
- Srihidayati, G. (2023). Perancangan Logo dan Desain Kemasan Keripik Pisang Tanduk Arjuna di Kota Palopo. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 74-82.
- Syarifuddin, D. (2018). Pasar Tradisional Dalam Perspektif Nilai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 19-32.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Triyadi, A. (2021). Desain Kemasan Bolu Susu Lembang Sebagai Upaya Meningkatkan Promosi Kuliner Bandung. *Wacadesain*, 16-25.
- Winarno, F., & Winarno, S. A. (2017). *Gastronomi Kuliner*. Jakarta: Gramedia.
- Winoto, W. T., Natadjaja, L., & Febriani, R. (2020). Perancangan Desain Kemasan dan Brand Bagiak Sherly Oleh-oleh Khas Banyuwangi. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra*, 1-9.
- Wulandari, N. G., & Patria, A. (2016). Perancangan Desain Kemasan Sekunder Andik Bakery Surabaya. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 278-283.