

## PROSES PEMBUATAN KEMASAN JAJANAN PASAR DI PASAR AMLAPURA TIMUR KABUPATEN KARANGASEM

*Received: 20/09/2021; Revised: 15/10/2021; Accepted: 12/10/2021*

Lisa Kusuma Wardani, Luh Suartini, I Nyoman Rediasa  
Desain, Fakultas Bahasa dan Seni

Universitas Pendidikan Ganesha  
Singaraja, Indonesia  
E-mail

[lisakusuma426@gmail.com](mailto:lisakusuma426@gmail.com) , [luh.suartini@undiksha.ac.id](mailto:luh.suartini@undiksha.ac.id), [polenkart@gmail.com](mailto:polenkart@gmail.com)

### Abstrak

Artikel ini berjudul "Proses Pembuatan Kemasan Jajanan Pasar di Pasar Amlapura Timur kabupaten Karangasem". Tujuan penulisan artikel ini untuk mengetahui alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kemasan, untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan kemasan jajanan serta jenis dan tampilan dari kemasan jajanan pasar yang ada di pasar Amlapura Timur kabupaten Karangasem. Sumber data diperoleh melalui tahap observasi dan wawancara terhadap pedagang dan pembuat jajanan pasar yang terdapat di pasar Amlapura Timur, kemudian data diolah dengan model Miles dan Huberman (1984) yakni dengan mereduksi data, menyajikan data, dan menarik kesimpulan. Dengan demikian hasil penelitian ini sebagai berikut: alat yang digunakan yaitu pisau, gunting, stepler, dan bahan yang digunakan antara lain daun pisang, janur, pandan wangi, klobot, semat bambu, tali bambu, mika, plastic op, cup plastik, kertas minyak, selotip bening. Proses pembuatan kemasan jajanan pasar dibagi menjadi dua yakni untuk kemasan alami dan non alami, untuk kemasan yang alami proses pembuatan dimulai dari menyiapkan bahan memilah daun dan memotong sesuai ukuran, kemudian membentuknya dan menyemat menggunakan tali, stepler, semat bambu, dan ada yg hanya menguncinya dengan lipatan. Dan kemasan non alami hanya dua jenis yang penulis bisa temukan proses pembuatannya karena sisanya kemasan dibeli dalam bentuk instan atau jadi di toko bahan kue atau pasar. Hasil dari penelitian ini didapatkan 10 jenis kemasan jajanan pasar yang ada di Pasar Amlapura Timur.

**Kata-kata Kunci:** kemasan, jajanan pasar, amlapura timur.

### Abstract

This article is entitled "The Process of Making Market Snack Packaging at the East Amlapura Market, Karangasem Regency". The purpose of writing this article is to find out the tools and materials used in making packaging, to find out how the process of making snack packaging is as well as the type and appearance of market snack packaging in the East Amlapura market, Karangasem district. Sources of data were obtained through observation and interviews with traders and market snack makers in the East Amlapura market, then the data was processed using the Miles and Huberman (1984) model, namely by reducing the data, presenting the data, and drawing conclusions. Thus, the results of this study are as follows: the tools used are knives, scissors, staplers, and the materials used include banana leaves, coconut leaves, pandanus fragrant, klobot, bamboo pins, bamboo ropes, mica, plastic ops, plastic cups, oil paper. , clear

tape. The process of making market snacks packaging is divided into two, namely for natural and non-natural packaging, for natural packaging the manufacturing process starts from preparing the materials, sorting the leaves and cutting them according to size, then shaping them and embedding them using ropes, staplers, bamboo pins, and some just lock them. with folds. And the non-natural packaging is only two types that the author can find the process of making because the rest of the packaging is purchased in instant or finished form at a cake ingredient store or market. The results of this study obtained 10 types of market snacks packaging in the East Amlapura Market.

**Keywords:** packaging, market snacks, east amlapura .

## PENDAHULUAN

Jajanan yang terdapat pulau di Bali bermacam-macam mulai dari jajanan tradisional hingga jajanan kekinian, juga jenisnya sangat beragam mulai dari jajanan basah dan kering, jajanan manis maupun asin. Seperti aneka jenis jajanan pasar yang ada di pasar Amlapura Timur kabupaten Karangasem. Dari berbagai macam jenis jajanan pasar tentu bentuk kemasan pembungkusnya juga beragam. Kemasan sendiri berarti pembungkus yang berguna sebagai wadah yang melindungi isi dari jajanan, beberapa sekaligus berfungsi sebagai cetakan untuk jajanan tradisional sehingga mempunyai bentuk yang berbeda.

Proses pembuatan dan pengemasan jajanan pasar belum diketahui banyak orang, terutama beberapa jajanan tradisionalnya yang dibungkus menggunakan bahan-bahan alami. Kemasan jajanan pasar terlihat sederhana, terhitung dari harga jajanan yang dijual juga dengan harga yang terjangkau dan kemasannya terbuat dari berbagai macam bahan. Beberapa jajanan lainnya juga meskipun dengan harga yang terjangkau tetap dikemas dengan cara yang baik dan menarik untuk menambah daya tarik jajanan pasar tersebut.

Crec, A. S. (2020). Pada artikelnya yang berjudul “Kemasan Jajanan Tradisional Produk Ukm Kampung Kue (Studi Kasus Ud. Dieva Cake)” membahas tentang perancangan kemasan produk jajanan tradisional sebagai upaya memberikan identitas pada produk baik identitas merek UD. Dieva Cake dan identitas sebagai pelaku UKM Kampung Kue.

Paramita, V., Riyanto, B., & Yuwono, E. C. (2013). Dalam artikelnya berjudul “Perancangan Desain Kemasan Jajanan Tradisional Dan Kue-kue Produksi “Bilco” Mojokerto” yang membahas tentang perancangan kemasan jajanan tradisional guna memperkenalkan kepada masyarakat dan wisatawan asing agar mereka tertarik dan melestarikan kebudayaan Indonesia juga dapat mengangkat citra dan derajat jajanan pasar produksi Bilco Handmade Finger Foods.

Widyastuti, N. W., & Winangsih, R. (2018). Dalam artikelnya “Meningkatkan Daya Saing Produk Usaha Mikro melalui Desain Kemasan Kelompok Usaha Produsen dan Retailer Makanan (Kue Subuh)” yang membahas bagaimana merancang desain sebagai media promosi dan untuk menjangkau konsumen karena bentuk dan kualitas kemasan produk mempunyai korelasi positif dengan minat konsumen untuk membeli produk

Uchyani, R., & Irianto, H. (2016). Pada artikelnya “Pengembangan Pasar Produk Olahan Kacang Melalui Perbaikan Kemasan” membahas pembuatan dan pengembangan produk dengan perbaikan kemasan terutama pada kemasan label desain dan teknologi pengelasan, untuk menarik calon konsumen guna meningkatkan pangsa pasar produk olahan biji kopi.

Suwirmayanti, N. L. G. P., Hadi, R., Permana, P. A. G., Sukerti, N. K., Setiawan, I. K. R., & Vijaya, I. G. N. A. C. (2021). Di dalam artikel yang berjudul “Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajanan Terang Bulan Mini” yang membahas tentang peningkatan jumlah kapasitas produk terang bulan mini melalui penambahan alat produksi dan yang tidak kalah penting adalah penambahan desain atau logo pada kemasan terang bulan mini yang berfungsi

sebagai simbol pengingat produk bagi konsumen serta menampilkan informasi atau kontak dari penjual.

Werdiyaningsih, N. (2018). Di dalam artikel “Pengaruh Jenis Growol Dan Bahan Kemasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Mikrobial Koloni Growol Wijen” membahas tentang pengaruh jenis growol dan bahan kemasan terhadap sifat fisik, kimia dan mikrobial koloni pada produk. Pengujian yang dilakukan adalah analisa kadar air, TPC, warna, dan tekstur. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Syarif, D. I., Dini Faisal, S. D., & Ds, M. (2020). Di dalam artikel “Perancangan Kemasan Gulo-Gulo Tareh Nina Pakan Senayan” membahas perancangan kemasan Gulo-Gulo Tareh Nina untuk menarik dan mampu menyampaikan informasi kepada target audience yang baru serta mampu bersaing di pasar yang lebih luas dengan menggunakan teori desain komunikasi visual, pengemasan, tata letak, tipografi dan warna.

Rifada, M. (2011). Pada artikel “Perancangan desain kemasan sebagai identitas khas Oleh-Oleh Khas Solo Riska” membahas perancangan desain kemasan jajanan khas kota Solo yang menarik dan mempunyai ciri khas agar dapat mengangkat citra atau brand image Pusat Oleh-Oleh Khas Solo Riska.

Agnis, F. R., & Wantini, S. (2017). Dalam artikel “Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* pada Bumbu Pecel instan dalam Kemasan Tanpa merek yang dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran” membahas tentang penelitian untuk mengetahui adanya jamur *Aspergillus flavus* pada bumbu pecel instan dalam kemasan tanpa merek dan persentase bumbu pecel instan dalam kemasan tanpa merek yang tercemar jamur *Aspergillus flavus* dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran.

Az-zahra, K., Wiranatha, A. S., & Wrasati, L. P. (2019). Di dalam artikel “Analisis Pangsa Pasar Beberapa Merek Produk Minuman Susu Fermentasi dalam Kemasan dengan Metode Rantai Markov di Lingkungan Kampus Universitas Udayana” membahas tentang karakteristik konsumen susu fermentasi produk, analisis pangsa pasar beberapa merek susu fermentasi kemasan saat ini hingga lima tahun ke depan dan menentukan keseimbangan pasar jangka panjang di Universitas Udayana.

Fajri Ilham, D., Zubaidah, M. S., & San Ahdi, M. S. (2017). Pada artikel “Perancangan Kemasan Sushi Kedai Mie Ramen Gor H. Agus Salim Padang” dengan pembahasan mengenai perancangan kemasan yang bertujuan untuk membungkus makanan agar tidak terkena kontak langsung dengan udara luar, selain itu kemasan juga memiliki fungsi sebagai identitas suatu produk yang dikeluarkan oleh pelaku usaha, melalui kemasan yang menarik dapat dijadikan sebagai media promosi untuk memperkenalkan suatu produk kepada calon konsumen.

Artikel yang dibuat oleh penulis secara khusus membahas tentang proses pembuatan kemasan jajanan pasar di pasar Amlapura Timur, Kabupaten Karangasem. Oleh karena itu, artikel ini orisinal dan belum pernah ditulis oleh orang lain.

## **METODE**

Pada artikel ini membahas tentang penelitian yang menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian yang datanya berupa kata-kata dan gambar. Penelitian ini menganalisis proses pembuatan kemasan jajanan pasar yang ada di Pasar Amlapura Timur Kabupaten Karangasem.

Dalam artikel ini menggunakan teknik sampling *purposive* dan *snowball* pada satu subjek penelitian yaitu proses pembuatan kemasan jajanan pasar. Sampel sumber data yang digunakan adalah orang-orang yang mengerti mengenai kemasan jajanan seperti pedagang atau penjual jajanan tersebut dan masyarakat kampung Daging Sema 1 yang bermata pencaharian sebagai pembuat jajanan pasar. Sampel sumber data tentang jumlah jenis kemasan jajanan pasar akan diambil secara *snowball* hingga akhirnya data dirasa lengkap.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Artikel ini mengambil 2 jenis sampel dari proses pembuatan kemasan jajanan pasar yang ada di pasar Amlapura Timur Kabupaten Karangasem. Pertama sample jenis kemasan Takir atau biasa dikenal dengan sebutan *Tangkih* di Karangasem sebagai wadah jaje abog dan apem, proses pembuatan kemasan dengan menggunakan bahan alami dan yang kedua sampel jenis kemasan sudi sebagai wadah kue bikang pembuatan kemasan berbahan non alami.

### Alat

#### 1. Pisau



Pisau, merupakan alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda. Terdiri dari dua bagian yakni, bilah pisau dan gagang pisau. Pisau digunakan dalam proses pembuatan adalah pisau dapur dengan gagang kayu dan bilah dari besi.

#### 2. Gunting



Gunting merupakan alat yang lebih mudah digunakan untuk memotong dibandingkan pisau. Tidak seperti pisau, gunting memiliki 2 sisi yang tajam sehingga bisa digunakan untuk memotong agar lebih rapi daripada pisau. Gunting yang digunakan berukuran besar agar bisa menggunting lembaran daun lebih banyak sekaligus.

#### 3. Stepler



Stapler adalah sebuah pengencang dua arah, biasanya terbuat dari metal dan berbentuk seperti U yang digunakan untuk menyatukan dua atau beberapa material. Tidak seperti Penjepit kertas, kertas yang disatukan dengan staples lebih kuat.

## Bahan

### 1. Daun pandan wangi



Daun pandan yang digunakan untuk membuat cetakan atau yang dicampur ke dalam makanan biasanya berjenis pandan wangi. Untuk membuat cetakan kue dipilih pandan yang berdaun agak lebar atau lebih tua. Daun pandan biasa dijual dipasar seharga Rp. 2000,00 di pasar Amlapura Timur.

### 2. Daun pisang



Tidak semua jenis daun pisang bisa digunakan. Jenis daun pisang yang bisa digunakan adalah pisang raja, pisang batu, dan pisang kapok. Daun pisang tidak berpori sehingga masakan tidak merembes keluar. Selain itu, ukurannya yang besar juga memudahkan ketika membungkus masakan. Daun pisang tidak mudah robek namun tetap lentur ketika sudah dipanaskan. Daun pisang bisa dibeli dipasar dengan harga Rp 2000,00 -3000,00 rupiah per *lepit*, biasanya berisi 1 setengah sampai 2 lembar daun pisang yang tangkainya sudah dibuang.

### 3. Semat bambu



Semat bambu digunakan sebagai pengait pembungkus atau menyematkan bungkus, meskipun sudah banyak yang memakai stepler sebagian kemasan jajanan masih menggunakan semat bambu. Semat bambu bisa dibeli dipasar seharga Rp. 1000,00 – 2000,00 per ikatnya dan isinya sangat banyak.

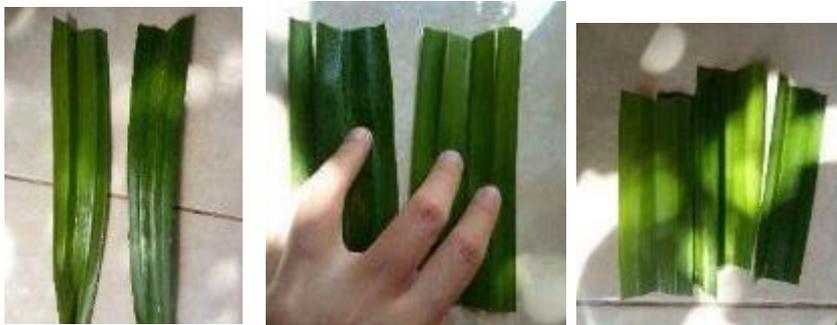
### 4. Kemasan sudi kertas



Bahan yang digunakan untuk membuat wadah ini adalah kertas tebal dengan teksur yang halus dan licin yang sisi luarnya berwarna putih dan sisi dalamnya berwarna emas atau perak. Kemasan sudi dengan bahan ini dijual dalam bentuk jadi di toko-toko bahan kue.

### Proses pembuatan

#### 1. Proses pembuatan kemasan Takir



Kemasan Jajan Apem dibuat dari daun pandan berjenis Pandan Wangi dan memilih daunnya yang lebih lebar, jenis kemasan ini bernama *takir* lebih dikenal dengan nama *tangkih* di daerah Karangasem. Proses pembuatan kemasan diawali dengan memotong daun pandan secara melintang yang lebarnya 4 cm dan panjangnya kurang lebih 12 cm. Untuk membuat 1 cetakan apem dibutuhkan 2 daun pandan yang sudah dipotong.

Selanjutnya daun pertama 1 cm dari sebelah kiri atas digunting sepanjang 3 cm ke bawah, dan 1 cm dari sebelah kiri bawah digunting sepanjang 3 cm ke atas. Dan daun kedua 1 cm dari sebelah kanan atas digunting sepanjang 3 cm ke bawah, dan 1 cm dari sebelah kanan bawah digunting sepanjang 3 cm ke atas. Berikutnya satukan kedua daun dengan menyisakan 1 cm dari kanan dan kiri yang sudah digunting.



Kemudian tekuk bagian tengah atas daun dan selanjutnya menarik kebelakang daun bagian pinggir yang tidak ikut tertekuk kebelakang, dan di rekatkan atau disematkan menggunakan stepler.



Lakukan cara yang sama untuk sisi yang satunya. Cetakan atau kemasan apem telah siap unuk digunakan. Kemasan takir juga bisa dibuat dari daun pisang menjadi bentuk persegi dan ukurannya lebih besar, biasanya digunakan sebagai wadah bubur sumsum yang berfungsi sebagai pengganti mangkok.

Kemasan jenis takir selain bentuk persegi dan persegi panjang yang digunakan seperti di kemasan apem, ada juga kemasan takir yang berbentuk mangkok segitiga. Kemasan ini adalah cetakan atau wadah jajan abog basah yang terbua dari daun pisang. Berikut bagaimana proses pembuaannya :



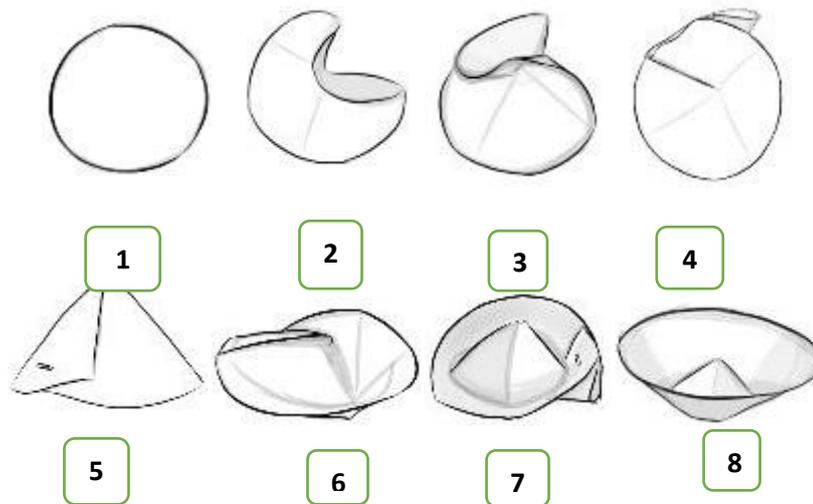
Cetakan abog ini bisa digunakan lebih dari sekali ketika pengukusan jajan selama masih kokoh dan bentuknya bagus. Kue abog ketika dijual dipasar kemasannya menggunakan mika ukuran tanggung dengan daun pisang sebagai alas di dalamnya.



## 2. Proses pembuatan kemasan Sudi

Berikut tahapan proses pembuatannya. Karna kemasan sudi untuk bikang menggunakan kertas, maka sifat bahannya keras dan kokoh jadi hanya memerlukan 1 lembar kertas. jika kemasan sudi yang dibuat menggunakan daun pisang biasanya menggunakan dua lembar daun untuk membuat satu kemasan agar kokoh dan kuat. Sudi yang digunakan untuk tatakan kue bikang berukuran kecil, hasil jadinya setelah dibentuk sekitar 6-7 cm.

Langkah pertama yang dilakukan untuk membuat kemasan sudi ambil selembat kertas tebal bisa karton atau cover buku bekas, taruh piring kecil biasanya tatakan cangkir kopi di atasnya, cetak bentuk bulat. Pegang kertas dengan ibu jari dan telunjuk. Dengan jari tengah kiri atas, tekan kertas sampai mengerucut, balikkan. Hasil akhirnya akan berbentuk lancip di bagian tengah



## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kemasan jajanan pasar di Pasar Amlapura Timur Kabupaten Karangasem, alat dan bahan dalam pembuatan kemasan jajanan pasar di Pasar Amlapura Timur, Kabupaten Karangasem yaitu; pisau, gunting, stepler, daun pisang, daun pandan, dan semat bambu.

Proses pembuatan kemasan jajanan pasar dibagi menjadi 2 yakni untuk kemasan alami dan non alami, untuk kemasan yang alami proses pembuatan dimulai dari menyiapkan bahan memilah daun dan memotong sesuai ukuran, kemudian membentuknya dan menyemat menggunakan tali, stepler, semat bambu, dan ada yg hanya menguncinya dengan lipatan. Dan kemasan non alami hanya dua jenis yang penulis bisa temukan proses pembuatan/ pengemasannya karena sisanya kemasan dibeli dalam bentuk instan atau jadi di toko bahan kue atau pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Az-zahra, K., Wiranatha, A. S., & Wrasianti, L. P. (2019). Analisis Pangsa Pasar Beberapa Merek Produk Minuman Susu Fermentasi dalam Kemasan dengan Metode Rantai Markov di Lingkungan Kampus Universitas Udayana. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X. Tersedia pada <https://ojs.unud.ac.id/> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)

- Agnis, F. R., & Wantini, S. (2017). Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* pada Bumbu Pecel instan dalam Kemasan Tanpa merek yang dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Analis Kesehatan*, 4(2), 456-460. Tersedia pada <http://www.ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JANALISKES/article/view/294> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- CREC, A. S. (2020). KEMASAN JAJANAN TRADISIONAL PRODUK UKM KAMPUNG KUE (STUDI KASUS UD. DIEVA CAKE). *Gestalt*, 2(1), 1-12.. Tersedia pada <http://gestalt.upnjatim.ac.id/index.php/gestalt/article/view/55> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- FAJRI ILHAM, D., Zubaidah, M. S., & San Ahdi, M. S. (2017). PERANCANGAN KEMASAN SUSHI KEDAI MIE RAMEN GOR H. AGUS SALIM PADANG. *DEKAVE: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 4(2). Tersedia di <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/dkv/article/view/8260> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Paramita, V., Riyanto, B., & Yuwono, E. C. (2013). Perancangan Desain Kemasan Jajanan Tradisional Dan Kue-kue Produksi “Bilco” Mojokerto. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(2), 11. Tersedia Pada <https://ejournal.ikado.ac.id/index.php/artika/article/view/24> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Rifada, M. (2011). Perancangan desain kemasan sebagai identitas khas Oleh-Oleh Khas Solo Riska. Tersedia pada <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/25085> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- SYARIF, D. I., Dini Faisal, S. D., & Ds, M. (2020). PERANCANGAN KEMASAN GULO-GULO TAREH NINA PAKAN SENAYAN. *DEKAVE: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 9(3). Tersedia pada <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/dkv/article/view/108120> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Suwirmayanti, N. L. G. P., Hadi, R., Permana, P. A. G., Sukerti, N. K., Setiawan, I. K. R., & Vijaya, I. G. N. A. C. (2021). Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajan Terang Bulan Mini. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 3(2), 75-82. Tersedia pada <http://widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/256> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Uchyani, R., & Irianto, H. (2016). Pengembangan Pasar Produk Olahan Kacang Melalui Perbaikan Kemasan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(01), 62-67. Tersedia pada <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/4567> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Werdiyaningsih, N. (2018). *PENGARUH JENIS GROWOL DAN BAHAN KEMASAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN MIKROBIA KOLONI GROWOL WIJEN* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta). Tersedia pada <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/2944/> ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)
- Widyastuti, N. W., & Winangsih, R. (2018). Meningkatkan Daya Saing Produk Usaha Mikro melalui Desain Kemasan Kelompok Usaha Produsen dan Retailer Makanan “Kue Subuh”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 4(1). Tersedia pada [http://jurnal.unmuhiember.ac.id/index.php/PENGABDIAN\\_IPTEKS/article/view/1495](http://jurnal.unmuhiember.ac.id/index.php/PENGABDIAN_IPTEKS/article/view/1495) ( Diakses pada tanggal 7 Oktober 2021)