

# NILAI FUNGSIONAL DAN ESTETIK KEMASAN/ WADAH BERBAHAN BAMBU PADA MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA DAN JEPANG

Elly Setiawan Sutawikara  
*Universitas Padjadjaran*

**Abstrak:** Salah satu fungsi bambu yang dikenal luas adalah sebagai kemasan makanan tradisional. Jepang dan Indonesia termasuk dua negara di Asia yang identik dengan pemanfaatan bambu untuk kebutuhan tersebut. Berbagai cara atau teknik mengemas yang menggunakan bambu sebagai bahannya, misalnya teknik anyam, tiir, tusuk, dll. Pemanfaatan bambu dengan menggunakan teknik seperti ini sudah mulai ditinggalkan. Saat ini bambu sebagai bahan kemasan digantikan oleh bahan lain seperti, karton, kantong plastik, dll. Penelitian ini dilakukan dalam rangka menelaah nilai fungsional dan estetik bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dan Indonesia. Metode yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan studi literatur yang dilakukan pada sejumlah kemasan makanan tradisional dari Jepang dan dari Indonesia yaitu *mizu-yokan*, *chimaki zushi*, *sasa dango* (Jepang) dan *bacang*, *gudeg*, serta tahu Sumedang (Indonesia). Hasil penelitian menunjukkan (1) nilai fungsional bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dipengaruhi faktor keunikan, efisiensi, kemudahan untuk mendapatkan bahan dasar, ramah lingkungan, serta identitas kultural, sedangkan nilai fungsional bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh aroma dan rasa khas yang berpengaruh pada makanan itu sendiri. Selain itu juga, ada identitas kultural yang turut melekat bersama kemasan tradisional tersebut. (2) nilai estetik bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dipengaruhi oleh sentuhan bahan dan visualisasi modern sehingga diharapkan keberadaannya tetap dapat diminati dan tetap dapat bersaing dengan kemasan modern. Demikian pula nilai estetik bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Indonesia dibuat melalui proses kreatif yang menghasilkan bentuk-bentuk yang bernilai dan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat.

**Kata kunci :** kemasan bambu, nilai fungsional, estetik, Indonesia, Jepang

## 1. Pendahuluan

Fungsi bambu sebagai salah satu bahan kemasan makanan tradisional cukup dikenal luas. Jepang dan Indonesia termasuk dua negara di Asia yang identik dengan pemanfaatan bambu untuk kebutuhan tersebut. Beberapa makanan di Jepang yang menggunakan bambu sebagai bahan kemasan tradisional yang penulis gunakan sebagai sampel penelitian, yaitu *mizu-yokan*, *chimakizushi*, dan *sasa dango*. Sedangkan di Indonesia, makanan yang menggunakan bambu atau unsur bambu sebagai bahan kemasan atau wadah makanan, antara lain bacang, gudeg, dan tahu Sumedang. Ketiga jenis makanan serta kemasannya ini pun dijadikan bahan dalam penelitian yang penulis lakukan. Adanya perkembangan dalam masyarakat dan kebudayaan suatu bangsa membawa dampak perubahan sesuai situasi dan kondisi jaman. Perubahan yang terjadi akan berpengaruh pada eksistensi dan kreativitas kemasan tradisional tersebut. Perubahan mulai dari tersingkirnya sejumlah jenis kemasan tradisional digantikan oleh kemasan kertas, plastik, dan busa. Kemasan yang menggunakan bahan-bahan tersebut di atas dianggap lebih praktis secara produksi dan tidak membutuhkan terlalu banyak keterlibatan tangan manusia. Sebaliknya, kemasan tradisional lebih membutuhkan keterampilan tangan dalam pembuatannya. Kemasan tradisional berbahan bambu yang disebut besek biasanya digunakan untuk mewadahi makanan, seperti gudeg, lumpia, dll. Tetapi sekarang sudah lebih banyak digantikan oleh dus yang terbuat dari karton tipis. Sebelumnya, stroberi, murbei dan buah-buahan sejenisnya biasa diwadahi kotak dari anyaman bambu, sedangkan sekarang lebih banyak menggunakan kemasan berbahan plastik transparan. Fungsi bambu terkait kemasan adalah sebagai tali pengikat untuk makanan, antara lain bacang dan beberapa jenis leupeut. Ada juga yang namanya *seumat*, terbuat dari bambu yang diraut, dipotong runcing sepanjang kurang

lebih 3cm. Fungsi dari *seumat* adalah untuk mengencangkan lipatan pada daun sebagai pengemas berupa pincuk untuk makanan, seperti tape ketan, jojongkong, lotek, dll., dan *tekor* untuk mewadahi, antara lain nasi kuning dan kelepon. Dengan pertimbangan kepraktisan semata, posisi *seumat* sudah digantikan oleh staples. Untuk mengimbangi perubahan yang terjadi berbagai upaya dilakukan dengan menciptakan desain-desain baru yang mengantisipasi tuntutan dan tantangan masyarakat serta budaya masyarakat dewasa ini yang bergerak semakin dinamis dan kompleks.

Hal tersebut menjadi hal yang menarik untuk diteliti, terutama jika dikaitkan dengan aspek fungsional dan estetika baik dari kemasan makanan tradisional berbahan bambu dari Jepang, maupun kemasan/wadah makanan tradisional berbahan bambu dari Indonesia. Pertimbangan fungsional dan estetika tersebut dapat menjadi alasan mengapa kemasan makanan tradisional berbahan bambu dapat tetap lestari meskipun tidak praktis dan relatif membutuhkan proses yang lebih lama. Atas dasar itu, muncul pertanyaan penelitian sebagai berikut:

Bagaimana nilai fungsional dan nilai estetika bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dan kemasan makanan tradisional Indonesia.

## **2. Metode Penelitian dan Teknik Kajian**

Penelitian ini menggunakan metode observasi dan studi literatur. Metode observasi adalah metode yang digunakan untuk mengamati sesuatu, seseorang, suatu lingkungan serta tajam terinci, dan mencatatnya secara akurat dalam beberapa cara (Rohidi, 2011: 181). Observasi dilakukan terhadap enam jenis makanan yang dikemas dengan kemasan tradisional berbahan bambu. Enam jenis makanan tersebut terdiri atas tiga jenis makanan dari

Jepang dan tiga jenis makanan dari Indonesia. Makanan yang diobservasi adalah sebagai berikut:

No.	Nama Makanan	Asal Negara	Gambar
1.	<i>mizu-yokan</i>	Jepang	
2.	<i>chimaki zushi</i>	Jepang	
3.	<i>sasa dango</i>	Jepang	
4.	Bacang	Indonesia	
5.	Gudeg	Indonesia	
6.	Tahu Sumedang	Indonesia	

Gambar 1 Jenis Kemasan Makanan yang Diobservasi

Setelah melakukan observasi, data kemudian dianalisis dengan bantuan literatur dan referensi-referensi terkait kemasan tradisional baik yang berhubungan dengan nilai fungsional maupun nilai estetik. Wawancara juga dilakukan terhadap informan yang diambil dengan menggunakan metode sampel

purposif. Wawancara adalah suatu teknik yang digunakan untuk memperoleh informasi tentang kejadian yang oleh peneliti tidak dapat diamati secara langsung (Rohidi, 2011 : 208). Informan yang digunakan untuk kepentingan penelitian ini ada empat orang sebagai berikut:

Tjetjep Rohendi Rohidi (68), Guru Besar Antropologi dari Universitas Negri Semarang. Rohidi memberikan informasi mengenai nilai fungsional pada kemasan tradisional berbahan bambu. Referensi mengenai nilai estetikanya diperoleh dari Setiawan Sabana (65), Guru Besar Seni Rupa Institut Teknologi Bandung. Dilakukan juga wawancara kepada dua orang produsen kemasan berbahan bambu dari Indonesia dan dari Jepang. Produsen kemasan bambu dari Indonesia bernama, Ade Hendi (40), bertempat tinggal di Sekeloa, kota Bandung, dan yang dari Jepang adalah Kaori Imabeppu (42), seorang produsen kemasan yang berasal dari prefektur Niigata. Dari kedua orang informan ini, diperoleh referensi mengenai kemasan makanan tradisional khususnya yang berbahan bambu dari negara masing-masing.

### **3. Definisi Konsep**

Berikut akan dipaparkan definisi dari masing-masing makanan yang diteliti:

- a. *Mizu-yokan* adalah makanan yang umumnya dikonsumsi pada waktu musim panas di Jepang. Bahan dasarnya biasanya terbuat dari kacang merah dan gula. Teksturnya kenyal dan rasanya manis. Makanan ini tergolong ke dalam makanan ringan (*snack*) yang umumnya dimakan sebagai hidangan penutup (*dessert*). *Mizu-yokan* memang tidak selalu dibungkus dengan bambu. Namun ada juga yang menggunakan bambu berbentuk tabung.
- b. *Chimaki zushi* adalah makanan yang dikukus dan dibungkus umumnya dengan menggunakan daun bambu. Isi dari *chimaki zushi* adalah nasi

dengan tekstur lengket dan berisi macam-macam bahan makanan seperti ayam, daging babi, jamur, wortel, dan lain sebagainya. *Chimaki zushi* hampir bisa disamakan dengan bacang di Indonesia yang di Tiongkok disebut *zongzi*.

- c. *Sasa dango* adalah makanan yang terbuat dari tepung ketan (*mochiko*), rasanya manis, biasanya dibungkus dengan daun bambu dan biasa dihidangkan dengan teh hijau. *Sasa dango* yang paling terkenal berasal dari wilayah Niigata.
- d. Bacang dibuat dari beras sebagai lapisan luar, dan daging ayam atau sapi, jamur, udang kecil, seledri, serta jahe sebagai isi. Ada juga yang menambahkan kuning telur asin. Untuk perasa biasanya ditambahkan sedikit garam, gula, merica, penyedap makanan, kecap, dan sedikit minyak nabati. Hal yang menjadi ciri khas bacang adalah daun pembungkus dan tali pengikatnya. Daun biasanya dipilih daun bambu yang panjang dan lebar, kemudian bacang berbentuk limas segitiga diikat dengan tali berbahan bambu.
- e. Gudeg adalah makanan khas dari Yogyakarta yang terbuat dari buah nangka muda yang direbus bersama santan dan gula merah. Biasa disajikan bersama dengan nasi, opor ayam, tahu bacem, tempe bacem, telur pindang, dan sayur *krecek*. Gudeg biasa disajikan di dalam keranjang bambu yang disebut besek.
- f. Tahu Sumedang adalah jenis tahu yang umumnya berukuran lebih kecil dibandingkan dengan tahu pada umumnya, diolah dengan cara digoreng menggunakan minyak yang banyak. Hasil gorengannya bertekstur agak kasar namun rasanya gurih. Warnanya kecoklatan dengan isi yang setengah kosong. Biasa dimasukkan ke dalam kemasan berupa anyaman bambu yang disebut bongsang.

#### 4. Nilai Fungsional Bahan Bambu pada Kemasan Makanan Tradisional Jepang

Pada makanan tradisional Jepang, kemasan berbahan bambu berfungsi sebagai cara untuk tetap unik dibandingkan dengan kemasan modern seperti kertas, plastik, dan busa, yang sudah sangat umum beredar di pasaran. Hal tersebut diperkuat oleh pernyataan Imabeppu yang mengatakan bahwa kemasan merupakan faktor terpenting untuk menarik minat konsumen makanan. Meski rata-rata bambu merupakan hasil dari kerajinan tangan, namun ada juga yang bisa diproduksi secara massal seperti contohnya yang ada pada makanan *mizu-yokan* yang berjenis bambu tabung. Pada makanan tersebut, bambu tabung bisa diproduksi terlebih dahulu secara massal dan nantinya ukuran makanan bisa disesuaikan dengan ukuran tabung. Namun alasan tersebut tidak bisa disamakan dengan makanan tradisional Jepang lainnya. Untuk *chimakizushi* dan *sasa dango* misalnya, pembuatan memang dimulai dari makanan terlebih dahulu untuk kemudian dibungkus dengan bahan bambu.

Secara ekologis, menurut pengakuan Imabeppu, bahan bambu juga selain mudah untuk didapat, juga ramah lingkungan. Hal tersebut setidaknya membuat ia tidak perlu khawatir jika kemudian kampanye anti kemasan plastik dan busa (*styrofoam*) terus meluas. Bagaimanapun juga, menurutnya, dalam sepuluh hingga dua puluh tahun ke depan, masyarakat akan semakin peduli terhadap lingkungan sehingga penggunaan kemasan plastik dan busa akan terus menurun. Atas dasar itu, ia melihat bahwa ke depannya, kemasan tradisional berbahan bambu akan kembali dilirik karena sifatnya yang mudah terurai (tidak seperti *styrofoam* yang butuh ratusan tahun, misalnya).

Rohidi selaku informan berpendapat bahwa bagaimanapun, sebuah kebudayaan tidak akan jauh dari kecenderungan alam di sekitarnya. Jepang yang

ditumbuhi banyak rumpun bambu di sekitarnya membuat mereka tidak pernah lupa untuk memanfaatkan kekayaan alam tersebut tidak hanya atas nama efisiensi, kemudahan, serta keramahan terhadap lingkungan, tapi juga sebagai identitas kultural dari bangsa itu sendiri.

Kesimpulannya, nilai fungsional bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dipengaruhi oleh faktor keunikan, efisiensi (untuk makanan *mizu-yokan*), kemudahan untuk mendapatkan bahan dasar, ramah lingkungan (terutama jika melihat kecenderungan hingga tiga puluh tahun ke depan), serta identitas kultural.

## **5. Nilai Fungsional Bahan Bambu pada Kemasan Makanan Tradisional Indonesia**

Dalam pandangan Ade Hendi, kemasan makanan tradisional berbahan bambu memiliki banyak kelebihan secara fungsional. Kemasan makanan tradisional berbahan bambu menciptakan aroma dan rasa yang khas pada makanan itu sendiri. Pandangan Hendi diperkuat oleh pernyataan Rohidi, bahwa aroma seperti ini tidak akan didapat dari kemasan makanan yang dibuat dengan teknologi modern. Pada bacang misalnya, penggunaan daun bambu sebagai bungkus memberikan aroma dan rasa yang khas serta memberikan pengaruh juga terhadap kelengketan tekstur pada nasi atau ketan. Sedangkan pada gudeg dan tahu Sumedang, bahan bambu sebenarnya tidak terikat dengan aroma dan rasa pada makanan. Namun besek dan bongsang digunakan lebih pada identitas kultural dari makanan itu sendiri. Menurut Rohidi, gudeg dan tahu Sumedang yang tidak menggunakan besek dan bongsang, tidak akan berpengaruh terhadap rasa, melainkan lebih ke berkurangnya identitas. Bisa saja dalam mengemas gudeg atau tahu Sumedang, produsen tidak menggunakan besek dan bongsang, melainkan

kemasan plastik atau *styrofoam*. Namun hal tersebut akan menurunkan *image* dari gudeg atau tahu Sumedang itu sendiri. Dampaknya akan berpengaruh pada persepsi konsumen terhadap makanan tersebut.

## 6. Nilai Estetik Bahan Bambu pada Kemasan Makanan Tradisional Jepang

Nilai estetik menjadi hal yang dipertimbangkan dalam kemasan makanan tradisional Jepang berbahan bambu. Bagaimanapun, menurut Imabeppu, kemasan tradisional harus tetap diberi sentuhan modern agar tetap dapat bersaing di pasaran. Hal ini berbeda dengan umumnya makanan tradisional Indonesia yang dicoba sebisa mungkin dipertahankan sesuai kondisi aslinya, seperti misalnya bacang, lempur, besek pada tahu Sumedang, dan sebagainya. Di sisi lain, bagi orang Jepang, sentuhan visualisasi yang menarik perhatian haruslah menjadi bahan pertimbangan. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar berikut ini yang merupakan representasi dari kemasan tradisional-modern yang membungkus *mizu-yokan*, *chimaki zushi*, dan *sasa dango*.



Gambar 2 Kemasan Berbahan

### Bambu Tradisional-Modern pada Makanan Jepang

Bahan-bahan kemasan yang digunakan untuk membungkus makanan, yaitu *mizu-yokan*, *chimaki-zushi*, dan *sasa-dango* seperti pada gambar 2 di atas sudah tidak lagi menggunakan bahan asli dari bambu, tetapi menggunakan bahan lain. Menurut Imabeppu, harus diakui bahwa untuk menemukan bahan bambu,

lebih sulit dilakukan di Jepang daripada di Indonesia. Di Jepang, keterbatasan bahan bambu yang baik membuat banyak produsen memilih untuk membuat tabung bambu dari plastik. Selain alasan lebih ekonomis, tabung bambu dari plastik juga dianggap lebih mudah dibentuk secara estetik. Namun menurut Imabeppu, seiring dengan meningkatnya protes penggunaan plastik di Jepang karena dianggap kurang ramah lingkungan, para produsen mulai berusaha mencari bahan bambu meski kualitasnya kurang baik. Sebagai penyeimbang, mereka tambahkan label kertas yang juga sudah dipertimbangkan estetikanya.

Dalam pandangan Sabana selaku informan, pertimbangan estetika tersebut menunjukkan karakter orang Jepang yang selalu berorientasi pada kemajuan tanpa pernah meninggalkan nilai-nilai leluhur. Hal-hal terkait kerja keras, rasa malu, serta hormat pada orangtua, merupakan nilai-nilai yang tertanam pada sebagian besar karakter orang Jepang. Meski demikian, orang Jepang juga tidak pernah menolak kemajuan. Dapat dilihat bahwa sekarang Jepang merupakan salah satu negara yang paling maju di dunia.

## **7. Nilai Estetik Bahan Bambu pada Kemasan Makanan Tradisional Indonesia**

Nilai estetik bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Indonesia lebih banyak mengabaikan aspek modernisasi. Secara estetik, kemasan makanan tradisional yang baik adalah kemasan yang tidak berubah dan tidak tersentuh nilai-nilai kemodernan. Menurut Sabana, nilai-nilai kemodernan seperti kombinasi dengan kemasan kertas, plastik, atau logo kertas dengan visualisasi modern justru akan menurunkan nilai estetika dari kemasan tradisional itu sendiri. Artinya, secara estetik, kemasan tradisional berbahan bambu sebisa mungkin tidak mengalami perubahan dari bentuknya yang asli. Ini sesuai dengan pandangan misalnya dari budaya Sunda yang sering mengkritik perubahan dalam pepatah

“Budaya batur dimumule, budaya sorangan dipohokeun” (budaya orang lain dipuja-puji, budaya sendiri dilupakan). Hal tersebut dalam pandangan Sabana selaku informan berkaitan dengan sifat dan karakter orang Indonesia yang menyikapi perubahan dengan cara yang berbeda dengan orang Jepang. Pada orang Jepang terdapat orientasi akan masa depan yang besar dengan tetap mengacu pada nilai-nilai leluhur, sehingga terjadilah kombinasi yang apik antara masa depan dan masa lalu. Sedangkan pada orang Indonesia, respon terhadap modernitas cenderung lamban dan lebih senang pada sikap mempertahankan nilai-nilai yang sudah mapan saja.

## 8. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terkait makanan tradisional yang berbahan dasar bambu yaitu *mizu-yokan*, *chimaki zushi*, *sasa dango* (Jepang) dan bacang, gudeg, serta tahu Sumedang (Indonesia), diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Nilai fungsional bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dipengaruhi faktor keunikan, efisiensi, kemudahan untuk mendapatkan bahan dasar, ramah lingkungan, serta identitas kultural.
2. Nilai fungsional bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh aroma dan rasa khas yang berpengaruh pada makanan itu sendiri. Selain itu juga, ada identitas kultural yang turut melekat bersama kemasan tradisional tersebut.
3. Nilai estetik bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Jepang dipengaruhi oleh sentuhan bahan dan visualisasi modern sehingga diharapkan keberadaannya tetap dapat diminati dan tetap dapat bersaing dengan kemasan modern.

4. Nilai estetik bahan bambu pada kemasan makanan tradisional Indonesia dibuat sedemikian rupa agar tetap berpegang pada tradisi lama yang tidak dipengaruhi oleh sentuhan bahan dan visualisasi modern.

Terakhir, saya ucapkan terima kasih dan penghargaan yang tinggi kepada empat orang informan yang telah meluangkan waktunya untuk diwawancarai dan memberikan informasi yang cukup komprehensif terkait penelitian yang saya lakukan.

### **Daftar Pustaka**

- Chernyshevsky, N.G.2005.*Hubungan Estetik Seni dengan Realitas*. Diterjemahkan oleh Samanjaya dari buku *The Aesthetic Relation of Art to Reality*. Bandung: Ultimus.
- Endraswara, Suwardi. 2003. *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: UGM Press
- Kristiatmo, Thomas. 2007. *Redefinisi Subjek dalam Kebudayaan*. Yogyakarta-Bandung: Jalasutra.
- Ratna, Nyoman Kutha. 2007. *Estetika Sastra dan Budaya*. Jogjakarta: Pustaka Pelajar
- 2010. *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu Sosial Humaniora Pada Umumnya*. Denpasar: Pustaka Pelajar.
- Rohidi, Tjetjep Rohendi. 2011. *Metode Penelitian Seni*. Semarang : Cipta Prima Nusantara
- Sabana, Setiawan. 2014. *Perspektif Seni Setiawan Sabana*. Penerbit Garasi 10.
- Sabana Setiawan dkk. 2001. *Kemasan Tradisional Makanan Sunda: Ungkapan Simbolik dan Estetik*. Penerbit ITB

Sabana, Setiawan. 1987. *Kemasan Makanan Tradisional di Bandung*, Laporan Penelitian.

Sachari, Agus. 2002. *Estetika: Makna, Simbol, dan Daya*. Bandung: Penerbit ITB.

Sumardjo, Jakob. 2010. *Estetika Paradoks*. Bandung: Sunan Ambu Press.