

Inovasi Kemasan dan Penyajian Makanan Tradisional Khas Madura yang Ramah Lingkungan

Silvania, Sandy Margaretha,
Universitas Kristen Petra

Email: silvania.angeline97@gmail.com, sandymargareth@yahoo.com

DOI: <https://doi.org/10.21107/budayamadura.2019.36>

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan persepsi konsumen terhadap inovasi produk, kreativitas produk, kualitas produk, dan keunggulan bersaing dalam masyarakat. Makanan tradisional tampaknya kurang memiliki daya tarik besar bagi masyarakat dan penyajiannya tidak sebagus makanan modern. Makanan tradisional memiliki peluang dalam pengembangan produk yang cukup baik, dikarenakan makanan tradisional memiliki nilai budaya, kepercayaan dan kenangan yang cukup tinggi serta nilai eksplorasi. Maka dari itu, perlu adanya inovasi untuk meningkatkan aspek-aspek dalam wisata kuliner yang ada di Madura, agar produk dapat lebih menarik perhatian masyarakat lokal maupun luar. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar masyarakat, simbol identitas, dan dapat juga dipasarkan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah.

Kata kunci : makanan tradisional, inovasi produk, kreativitas produk

ABSTRACT

This study aims to improve consumer perceptions of product innovation, product creativity, product quality, and competitive advantage in society. Traditional food does not seem to have a big appeal to the community and its presentation is not as good as modern food. Traditional food has the opportunity to develop a pretty good product, because traditional food has a high cultural value, trust and memories and exploration value. Therefore, there needs to be innovation to improve aspects of culinary tourism in Madura, so that products can attract the attention of local and outside communities. Food is not only a means to meet nutritional needs, but is also useful for maintaining relations between people, symbols of identity, and can also be marketed to support tourism that can support a region's income.

Keywords: traditional food, product innovation, product creativity

Pendahuluan

Kebutuhan dasar dan paling utama bagi makhluk hidup adalah makanan, namun bagaimana makanan tersebut diolah, disajikan, diperlakukan, dan menentukan apakah makanan tersebut layak dimakan atau tidak adalah termasuk dalam lingkup kebudayaan. Kita sebagai manusia setiap hari makan untuk menjaga kesehatan, memiliki tubuh yang kuat, atau yang paling utama adalah menjaga agar kita tidak sampai kelaparan. Namun dalam konsep budaya tidak semua makanan bisa dikonsumsi karena adanya latar belakang dari budaya tradisional atau juga latar belakang agama.

Banyak fungsi makanan dalam masyarakat. Selain sebagai fungsi biologis, makanan juga memiliki fungsi sosial, agama, dan budaya. Makanan juga memiliki fenomena lokal dikarenakan suatu masyarakat setempat biasanya identik dengan sebuah makanan tertentu. Hal tersebut merupakan warisan tradisi dari suatu golongan masyarakat tradisional. Makanan tradisional sendiri bisa menjadi suatu nilai bagi suatu bangsa atau negara untuk mempertahankan nilai kebangsaan dari suatu masyarakat itu sendiri yang bisa menjadi daya tarik bagi masyarakat luar.

Makanan khas Madura kurang banyak diminat oleh masyarakat dikarenakan makanannya yang kurang bervariasi, baik dari packaging maupun penyajiannya yang monoton atau terlihat biasa saja.

Oleh karena itu diperlukan inovasi dalam penyajian makanan khas Madura itu sendiri.

Secara singkat, berdasarkan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan khas Madura?
2. Bagaimana membuat penyajian yang menarik untuk makanan khas Madura?
3. Bagaimana membuat kemasan yang menarik untuk snack khas Madura?

Tujuan penelitian:

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara untuk meningkatkan daya tarik makanan khas/tradisional Madura menjadi sangat diminati oleh masyarakat Madura maupun masyarakat diluar Madura. Adapun tujuan lebih khususnya adalah untuk: Mengetahui lebih banyak cara meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan khas Madura. Mengetahui cara membuat penyajian yang menarik untuk makanan khas Madura. Mengetahui cara membuat kemasan yang menarik untuk snack khas Madura.

Manfaat penelitian:

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan bisa menjadi salah satu bacaan ilmiah yang mampu menambah wawasan keilmuan terutama mengenai bagaimana makanan tradisional atau makanan khas tidak dilupakan baik oleh masyarakat Madura atau di luar Madura. Selain itu, penelitian ini diharapkan bisa menjadi kajian yang baru untuk memperkaya keilmuan tentang etnis Madura.

Penelitian ini juga diharapkan mempunyai manfaat praktis, hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi salah satu literatur bagi peneliti lainnya agar tertarik untuk mengkaji budaya etnis Madura seperti makanan khasnya itu sendiri.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Menurut Whitney (1960), metode deskriptif adalah pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat, serta tata cara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi tertentu, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan, serta proses-proses yang sedang berlangsung dan pengaruh-pengaruh dari suatu fenomena. Dalam metode Deskriptif, penelitian bisa saja membandingkan fenomena-fenomena tertentu sehingga merupakan suatu studi komparatif.

Hasil dan Pembahasan

Makanan tradisional Madura memiliki bermacam-macam jenis, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Pemilihan jenis makanan yang akan di desain ulang kemasannya adalah produk yang paling digemari masyarakat, baik makanan yang untuk dikonsumsi langsung maupun makanan biasa digunakan sebagai oleh-oleh, sehingga perlu adanya desain kemasan yang khas dan unik. Hal tersebut di akibatkan oleh kemasan makanan tradisional Madura yang masih sangat sederhana dan masih perlu adanya penyempurnaan.

Konsep desain dari kemasan makanan tradisional Madura mengusung konsep yang unik dan menarik, agar dapat memperkenalkan makanan tradisional Madura kepada masyarakat yang lebih luas dan bukan hanya sekedar masyarakat lokal. Selain itu hal ini juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat agar peduli terhadap makanan tradisional, memperkenalkan makanan tradisional Madura sebagai oleh-oleh khas Jawa

Timur, dan juga meningkatkan citra produk makanan tradisional yang selama ini dianggap sebagai makanan yang kurang menarik, untuk menarik minat investor, sehingga makanan tradisional menjadi komoditi industri. Pemilihan desain kemasan adalah desain kemasan yang dibuat dapat digunakan untuk produk lain yang sejenis, desain kemasan bukan sesuatu yang baru, tetapi merupakan desain kemasan yang sudah banyak digunakan oleh produk lain dan disukai konsumen, serta mampu memberikan kesan berbeda dengan kemasan yang sudah berbeda dengan kemasan yang sudah beredar saat ini, sehingga makanan tradisional dapat sejajar dengan produk-produk pangan yang lain.

Berikut adalah bagaimana cara menarik daya minat masyarakat terhadap makanan khas Tradisional Madura, yaitu dengan membuat cara penyajian yang baru pada makanan berat, seperti:

Inovasi pada Sate Madura

Membuat tusuk sate yang biasa menggunakan tusuk bambu diinovasikan dengan mengganti tusuk dengan daun bawang atau daun lain yang bersifat kaku.



Selain itu dapat juga diinovasikan dari piringnya yang terbuat dari bambu yang dianyam.

Inovasi pada Makanan Ringan khas Madura

Contohnya makanan ringan biasa dikemas dengan menggunakan plastik biasa atau dengan mika plastik yang di tempel dengan stiker nama makanan dan merknya. Ada juga yang dikemas menggunakan toples plastik yang kurang inovatif.



Inovasi yang dapat diterapkan pada makanan ringan khas Madura yaitu dengan membuat kemasan yang dengan desain yang unik dan menarik serta memiliki ciri khas, sehingga orang dapat lebih tertarik untuk beli dan dijadikan oleh-oleh. Selain itu, material kemasan yang digunakan yaitu berbahan dasar kertas, sehingga ramah lingkungan dan dapat mengurangi penggunaan plastik yang banyak digunakan oleh masyarakat.



Kesimpulan

Makanan tradisional yang ada di Madura memiliki penyajian yang kurang bervariasi sehingga perlu adanya peningkatan dalam penyajian makanan-makanan yang ada di Madura. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan mengubah bentuk penyajian atau plating pada makanan tersebut yang disesuaikan dengan penyajian makanan modern di kota, sehingga masyarakat akan lebih tertarik terhadap wisata kuliner makanan tradisional Madura. Selain itu, kemasan dari produk makanan tradisional Madura terlihat kurang bervariasi sehingga diperlukan packaging yang dapat menarik perhatian masyarakat yaitu dengan menggunakan desain yang unik dan menarik agar meningkatkan daya tarik dan penjualan dari makanan tradisional Madura itu sendiri. Pemilihan bahan yang digunakan sebagai kemasan yaitu menggunakan kertas, sehingga produk dapat menjadi ramah lingkungan karena dengan menggunakan bahan kertas dapat mengurangi kemasan plastic yang banyak digunakan oleh masyarakat.

Daftar Pustaka

- Rosalina. (2017, 23 Agustus). Budaya, Makanan & Ciri Khas Madura. dari <http://rosalina1.student.umm.ac.id/2017/08/23/budaya-makanan-ciri-khas-madura/>
- KJPPACK. (2018, 23 Oktober). Jual Packaging Makanan dan Minuman di Surabaya. dari <https://www.kjppack.com/jual-packaging-makanan-dan-minuman-di-surabaya/>
- Kompasiana. (2016, 30 November). Mengenal Foopak, Inovasi Kemasan Makanan Aman dan Ramah Lingkungan. dari https://www.kompasiana.com/iva_sab/583ed86445afbdef09458e57/mengenal-foopak-inovasi-kemasan-makanan-aman-dan-ramah-lingkungan?page=all