



Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta

Setiawan Sabana

KK Senirupa-Fakultas Senirupa dan Desain ITB

Abstract. This research is focused on investigating the aesthetical and philosophical values of traditional food packaging in Yogyakarta, whereas much of traditional values are still applied and existed in the daily life.

It is thought that the philosophical value of traditional food packaging is related to its use in the traditional ceremonies of the Yogyakarta Palace, such as Garebeg Mulud (Sekaten), Garebeg Syawal, Garebeg Idhul Adha, Tumplak Wajik, and Labuhan. Although some of traditional food packaging are also used in the people's ceremony, such as birth, wedding, and funeral ceremonies. Accordingly, traditional food packagings are mostly used to represent symbols that link to the life of the people of Yogyakarta.

The aesthetical value of traditional food packaging can be identified from its visual elements, such as shapes, lines, textures, colors, masses (volumes), spaces, and the composition of those elements using natural materials such banana leaf and young coconut leaf. The intertwined of each element carry on meanings and therefore when modern materials (papers and plastics) are applied, most of traditional food packaging degrades their actual and symbolical meanings.

Keywords: *traditional food packaging; aesthetics value; philosophic.*

1 Pendahuluan

Indonesia memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman suku bangsa yang mendiami kawasan ini. Budaya tersebut mencakup sistem teknologi tradisional, adat istiadat, dan sebagainya. Di antara keragaman itu, salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis makanan tradisional yang berhubungan erat dengan teknologi pengolahan bahan dalam proses pembuatan kemasan maupun proses memasak makanan tradisional.

Seluruh suku di Indonesia memiliki kekhasan dalam jenis, teknologi, dan kemasan makanan tradisional. Keberadaan makanan tradisional itu pada umumnya tidak terlepas dari adat istiadat suatu masyarakat tertentu. Sehingga makanan tradisional dapat menjadi cerminan budaya suatu masyarakat.

Dalam masyarakat Yogyakarta yang masih mempertahankan kepemimpinan Sultan sebagai Kepala Daerah, berbagai tradisi mengemas makanan terbagi dalam kegiatan aktifitas keseharian Sultan, kegiatan upacara Kasultanan, kegiatan upacara masyarakat pada masyarakat umumnya, dan kemasan makanan sehari-hari.

Tulisan ini memaparkan kemasan makanan yang digunakan oleh masyarakat Yogyakarta, mencakup keempat pembagian di atas untuk mengetahui nilai estetis dan filosofis yang terkandung dalam kemasan makanan tersebut.

2 Makanan Tradisional

Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya.

Tjetjep Rohendi mengungkapkan tentang perspektif antropologi dalam memandang budaya makan, tertulis dalam paparan *Kemasan Tradisional Makanan Sunda Bahasan dalam Perspektif Antropologi Budaya*, 2001:

Dalam perspektif antropologi, khususnya budaya, makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan. Sistem budaya makanan mencakup kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia- -primer, sosial, dan budaya- -dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga sosial-budaya) yang dapat dimanfaatkannya.

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara (Muhilal, 1995). Menurut Winarno (1993), makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

3 Nilai Estetis Kemasan Makanan Tradisional

Setiap manusia memiliki rasa keindahan. Keindahan tersebut tidak terbatas pada keinginan memperindah ruangan dengan sebuah lukisan pemandangan, rasa keindahan itu diekspresikan dalam berbagai hal dalam kehidupan. Misalnya dalam menentukan jenis pakaian, bentuk mobil, bahkan perlengkapan rumah tangga pun setiap manusia mempertimbangkan pilihan dengan rasa keindahan yang dimilikinya. Keindahan itu biasa dikenal dengan istilah nilai estetis.

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia pengertian estetis berarti sesuatu yang indah; mengenai keindahan; tentang apresiasi keindahan yang berhubungan dengan alam, seni, dan sastra. Arti lainnya yaitu mempunyai penilaian terhadap keindahan. Sedangkan pengertian estetika berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah cabang filsafat yang menelaah dan membahas tentang seni dan keindahan serta tanggapan manusia terhadapnya, pengertian lain tentang keindahan yaitu kepekaan terhadap seni dan keindahan.

Dikaitkan dengan pembahasan mengenai kemasan tradisional, nilai estetis yang terkandung dalam kemasan tradisional tersebut tidak sebatas muncul dari keindahan bentuknya, pengertian nilai estetisnya dapat menjadi luas, misalnya nilai estetis yang hadir justru dari unsur budaya teradat atau nilai tradisi dari bentuk kemasan makanan tersebut.

Pemaparan selanjutnya berkaitan dengan pengertian kemasan. Kemasan berasal dari kata kemas yang berarti teratur (terbungkus) rapi; bersih; rapi; beres; selesai. Pengertian kemasan lainnya merupakan hasil mengemas atau bungkus pelindung dagangan (niaga). Sedangkan pengertian bungkus dapat diartikan sebagai kata bantu bilangan untuk benda yang dibalut dengan kertas (daun, plastik, dan sebagainya); pengertian lainnya barang apa yang dipakai untuk membalut. Dengan demikian dalam tulisan ini pengertian kemasan adalah sesuatu (material) dapat berupa daun, kertas, maupun plastik yang digunakan untuk membungkus makanan.

Secara keseluruhan pengertian kemasan makanan tradisional berdasarkan uraian-uraian di atas adalah sesuatu (material) dapat berupa daun, bambu, atau pelepah (produk-produk tradisional) yang biasa digunakan untuk mengemas atau membungkus makanan. Teknik pengemasan tersebut dilakukan secara tradisional. Sedangkan nilai estetis sebuah kemasan makanan dapat dilihat dari sisi rupa kemasan tersebut. Rupa dari sebuah kemasan mengandung unsur-unsur rupa antara lain bentuk, garis, tekstur, warna, ukuran (*mass*), bidang (*space*), juga terdapat pertimbangan mengatur komposisi dari berbagai unsur tadi dalam sebuah wujud.

Nilai tradisi atau nilai filosofi dari sebuah kemasan, misalnya pada kemasan ketupat merupakan salah satu unsur nilai keindahan karena dengan melihat kemasan tersebut dapat menggugah perasaan orang kepada tradisi pembuatan ketupat pada hari Idul Fitri. Nilai estetisnya muncul bukan dari segi rupa saja melainkan dari sisi tradisi yang dikandungnya yang dapat membangkitkan ingatan seseorang pada kereligiousan hari Idul fitri .

4 Kemasan Makanan Tradisional dalam Upacara Kasultanan Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan wilayah tempat Kraton Yogyakarta berada. Wilayah Yogyakarta seluas 3.185,81 Km, terdiri dari wilayah pedesaan (pemukiman, tanah persawahan (62.370 Ha), tanah tegalan (109.630 Ha), hutan dan perkebunan, dan sekitar 30.000 Ha tanah kritis.

Daerah Istimewa Yogyakarta terletak pada posisi 7.30' – 8.15' garis lintang Selatan dan 110 – 110.15' bujur Timur. Wilayah ini dikelilingi oleh wilayah Jawa Tengah yaitu Kabupaten Purworejo di Barat, Kabupaten Magelang di Utara, dan Kabupaten Klaten di Timur) kecuali di bagian Selatan dibatasi oleh Samudra Indonesia.

Keraton Yogyakarta masih mempertahankan berbagai upacara tradisi yang diyakini dapat melindungi masyarakatnya. Berbagai upacara tersebut seperti upacara Garebeg Maulud dan Upacara Labuhan. Dalam aktifitas keseharian masyarakat Yogyakarta secara luas masih mempertahankan tradisi, seperti aktifitas yang berkaitan dengan siklus hidup seperti kelahiran, kematian, pernikahan, selalu diiringi dengan berbagai upacara. Dalam pelaksanaan upacara tersebut selain atribut, pakaian juga terdapat makanan tradisional yang berfungsi sebagai sesaji.

Upacara-upacara yang diselenggarakan oleh Keraton Yogyakarta lainnya yang terdapat unsur makanan saji ,antara lain upacara *Sekaten (Garebeg Mulud)*, *Garebeg Syawal*, *Garebeg Idhul Adha*, *Tumplak Wajik*, dan *Labuhan*^[10].

4.1 Upacara Garebeg

Upacara sesaji *garebeg* dimaksudkan untuk mempersatukan seluruh kelas sosial yang ada dalam masyarakat Yogya, mulai dari Sultan, abdi dalem hingga masyarakat kebanyakan. Kumpulan makanan sebagai sesaji tersebut berbentuk gunungan tersebut diyakini dapat melindungi diri dari kemalangan dan roh jahat.

Upacara *garebeg* yang diadakan tiga kali dalam setahun dan diperkirakan telah ada sejak masa pemerintahan Hamengku Buwono I. Upacara tersebut bertujuan untuk memperingati kelahiran Nabi Muhammad S.A.W., hari Idul Fitri, dan hari Idul Adha. Upacara ini kemudian dikenal dengan istilah *Sekaten (Garebeg Mulud)*, *Garebeg Syawal*, dan *Garebeg Idul Adha*. Kemudian dikenal sebagai *Garebeg Sekaten (Garebeg Mulud)*, *Garebeg Syawal*, dan *Garebeg Idul Adha*. Dalam rangkaian kegiatan upacara *garebeg* itu diselenggarakan pula upacara *Tumplak Wajik*.

Upacara *Sekaten (Garebeg Mulud)* berlangsung pada tanggal 5 bulan Maulud untuk memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad S.A.W. yang merupakan Nabi umat Islam. Masyarakat percaya bahwa dengan merayakan upacara ini akan menjamin keselamatan dan kesehatan di masa yang akan datang. Gunungan yang mengiringi upacara tersebut dibuat dari hasil bumi masyarakat Yogyakarta yang dibagikan oleh Keraton.

Sedangkan upacara *Tumplak Wajik* merupakan upacara yang dilakukan sebelum kegiatan upacara *Garebeg* dilangsungkan, yaitu pada pukul empat sore, dua hari sebelum upacara *Garebeg* dilaksanakan.

Terdapat enam jenis Gunungan yang biasa ditampilkan dalam upacara *Garebeg* yaitu Gunungan Lanang, Gunungan Wadon, Gunungan Gepak, Gunungan Pawuhan, Gunungan Darat, dan Gunungan Kutug atau Bromo.

Makanan yang digunakan sebagai komponen gunungan terdiri dari beragam jenis kue dan hasil pertanian. Jenis makanan tersebut adalah *kucu*, *upil-upil*, *tlapukan*, *rengginan*, *sabunan*, *tedheng*, *eblek*, *bethetan*, *ilat-ilatan*, *ole-ole*, *badheran*, *bendhul*, *sangsangan*, *dhengul*, *pelokan*, *tangkil kacang*, *cabai merah*, *cabai hijau*.

Terdapat enam jenis gunungan untuk upacara *Garebeg Mulud* yang keluar pada tanggal 12 Rabiulawal, yaitu dua buah Gunungan Lanang, sebuah Gunungan Wadon, sebuah Gunungan Gepak, sebuah Gunungan Pawuhan. Untuk *Garebeg Mulud Dal* yang diadakan 8 tahun sekali bertepatan dengan tahun *Dal*, jenis gunungannya ditambah satu yaitu Gunungan Bromo atau Gunungan Kutug. Pada *Garebeg Syawal* yang dikeluarkan hanya Gunungan Lanang. Jenis Gunungan untuk upacara *Garebeg Besar* (Idul Adha) serupa dengan jenis Gunungan Mulud.

Berdasarkan penuturan Darsiti Soeratman [10] makna perlambangan Gunungan Grebeg:

Pertama bentuknya yang menyerupai gunung menunjuk nilai kesakralan yaitu mengingatkan kita pada candi atau punden berundak-undak sebagai tempat para dewa atau roh nenek moyang bersemayam. Makna kedua masyarakat yang masih dilekati adat lama Jawa, hajat dalem unungan merupakan bentuk persembahan kurban yang mempunyai kekuatan magis. Makna ketiga wujud gunung yang terdiri atas buah-buahan, sayuran, telur, makanan dari beras dan ketan ditambah dengan masakan dari bahan daging beranalogi dengan penertian pohon hayat, melambangkan kemakmuran atau kehidupan itu sendiri. Makna keempat penamaan Gunung Lanang dan Wadon adalah penerapan klasifikasi dualisme yang saling melengkapi.

Makna lain berkaitan dengan perlambangan Gunung Grebeg diungkapkan oleh Koentjaraningrat^[10]:

Melalui bentuk gunung yang berupa kerucut yang dibawa ke Masjid Agung untuk diberi doa secara Islam oleh seorang penghulu, selain menandakan adanya sinkretisme dalam kehidupan keagamaan di kraton, juga menandakan bahwa selamatan kerajaan (wilujengan nagari) oleh Sultan sangat bermanfaat untuk menjaga keseimbangan dan keselarasan kehidupan masyarakat sepanjang masa. Selamatan, kenduri, atau makan bersama ini merupakan unsur yang penting dalam upacara adat dari banyak agama di dunia, yang dasar pemikirannya adalah mencari hubungan dengan para dewa dengan cara mengundang dewa pada pertemuan makan bersama.

Gunungan *Grebeg* tersebut disiapkan di Istana (Sithinggil) dan dibawa ke Masjid Agung di sisi barat alun-alun dalam upacara besar disaksikan semua lapisan masyarakat.



Gambar 1 Gunungan Wadon saat diletakkan dalam lingkungan kraton.



Gambar 2 Gunungan Lanang dalam Jodhangan.



Gambar 3 Gunungan Lanang saat meninggalkan Sitihinggil.

4.2 Upacara Labuhan

Upacara *Labuhan* merupakan upacara untuk memperingati kelahiran Sri Sultan Hamengku Buwono. Labuhan merupakan upacara yang dilakukan di sungai atau di laut. Upacara ini berlangsung di Pantai Selatan, Gunung Merapi dan di Gunung Lawu. Upacara bertujuan supaya Raja dan rakyatnya memperoleh kesehatan.

Upacara Labuhan ini berkaitan dengan konsep kekuasaan tradisional yang umumnya percaya akan kekuatan gaib dan roh para leluhur yang bersemayam di puncak gunung maupun hubungan mistis antara para Raja Mataram dengan Nyi Roro Kidul.

5 Kemasan Makanan pada Upacara Tradisi Masyarakat Yogya

Nilai-nilai dan norma-norma kehidupan yang tumbuh di dalam masyarakat Jawa bertujuan untuk mencari keseimbangan dalam tatanan kehidupan. Nilai-nilai dan norma-norma itu berkembang sejalan dengan dinamika kebudayaan masyarakat setempat, yang akhirnya lambat laun tumbuh menjadi adat istiadat.

Kegiatan upacara yang berkaitan dengan siklus hidup manusia dalam lingkungan Keraton Yogyakarta antara lain upacara 'Selamatan' bagi perempuan yang sedang hamil, 'Selamatan' bagi bayi mencakup: 'Selamatan Bayi Menurut Hari Kelahirannya', 'Selamatan Menyambut Kelahiran Bayi', 'Selamatan Sepasaran', 'Selamatan Puputan', dan 'Upacara Tedak Siten'. Jenis selamatan lainnya adalah 'Selamatan Khitanan' (*Tetekan*), dan juga pelbagai bentuk upacara antara lain Upacara Ruwatan, dan Upacara Pernikahan.

Di bawah ini adalah gambar-gambar dari bentuk sesajen yang biasa digunakan oleh masyarakat Yogyakarta di lingkungan Kraton maupun di Lingkungan luar Kraton. Bentuk sesajen di bawah ini berkaitan dengan upacara siklus hidup.



Gambar 4 Sajen Tumpeng Megana.



Gambar 5 Sajen Tumpeng Robyong.



Gambar 6 Sajen Tumpeng Gundhul.

Hakikatnya tidak terdapat perbedaan yang jauh antara jenis makanan yang disajikan di lingkungan keraton, maupun jenis makanan yang ada di masyarakat kebanyakan. Masyarakat Yogyakarta menurut Moertjipto (1994) mengklasifikasikan makanan menjadi beberapa kelompok, yaitu jenis makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus, dan jenis makanan untuk upacara. Pengembangan dari pendapat Moertjipto

jenis makanan lain yang melengkapi makanan pokok adalah lauk pauk dan sayur yang dikonsumsi bersamaan dengan makanan pokok.

Makanan pokok masyarakat Yogyakarta adalah nasi yang berasal dari beras, terdapat pula jenis bahan makanan lain yang prinsipnya bersifat mengenyangkan seperti ketela dan jagung. Berdasarkan bahan dan cara memasaknya, makanan pokok di Yogyakarta terdiri dari:

1. Makanan pokok bahan dari beras berupa nasi *liwet*, nasi tim, nasi kukus/*segodang*, dan nasi bubur.
2. Makanan pokok dari bahan ketela berupa nasi *thiwul*, *gogik*, dan *growol*.
3. Makanan pokok dari bahan jagung berupa nasi jagung/*bongkel* dan bubur jagung.

Berbagai makanan pokok di atas terdapat jenis makanan pokok yang biasa dimakan oleh masyarakat atas atau priyayi maupun masyarakat lapisan bawah. Saat ini pembagian kelas masyarakat Yogyakarta dapat berdasarkan taraf ekonomi mereka. Jenis makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat kelas bawah adalah *growol*, *thiwul*, *gogik*, dan nasi jagung.

Jenis makanan sambilan dalam masyarakat Yogyakarta adalah makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok atau disebut juga dengan istilah makanan *samberan* atau *emlik-emlik*. Bahan makanan jenis ini dapat berasal dari ubi-ubian, talas, ganyong dan alin sebagainya.

Makanan jenis lainnya adalah makanan jajanan adalah jenis makanan yang digunakan sebagai makanan selingan atau hiburan yang dapat dimakan setiap saat diantara waktu makan pokok. Umumnya hanya kelas atas atau golongan masyarakat mampu yang dapat menyediakan makanan jajanan. Makanan ini biasanya diperoleh dengan membeli/jajan.

Makanan untuk peristiwa khusus berkaitan dengan untuk kenikmatan dalam aktifitas bersama seperti gotong royong atau piknik. Jenis makanan tersebut seperti *arem-arem*, *jadah tempe*, ketela bakar, dan lain sebagainya.

Tabel 1 Jenis Kemasan Makanan dalam Kelompok Makanan Pokok.

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
1.	Pincuk	Bubur Saren (bor soren)	Daun pisang /Lipat/ <i>tum</i>	Tepung Sagu
2.	Pincuk	Mendut Ketan	Daun pisang /Lipat kerucut	Tepung Ketan

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
3.	Pincuk	Tiwul	Daun pisang & kertas /Lipat/ <i>tum</i>	Ketela
4.	Pincuk	Moto Kebo	Daun pisang /Lipat/ <i>tum</i>	Beras Ketan
5.	Bungkus	Grontol	Daun Pisang, biting/ Bungkus	Jagung
6.	Bungkus	Bacang	Daun Hanjuang/Lipat	Beras & daging
7.	Bungkus	Ketan	Daun pisang & plastik/Lipat	Beras Ketan
8.	Bungkus	Ketan Muntilan	Daun pisang & plastik/Lipat	Beras Ketan
9.	Bungkus	Lepet jagung	Daun Jagung/Gulung	Jagung
10.	Bungkus	Thiwul Ayu	Daun pisang /Lipat	Beras
11.	Bungkus	Jagung	Daun pisang/lipat	Jagung
12.	Urug	Ketupat Sayur	Janur/ dijalin	Beras
13.	Urug	Ketupat Sinto	Janur/ dijalin	Beras
14.	Urug	Kupat	Janur/jalin	Beras
15.	Alas	Ledre	Daun pisang	Beras Ketan
16.	Pasung	Pasung	Daun pisang/gulung	Tepung Beras
17.	-	Lepet Ketan	Janur/lilit	Beras Ketan
18.	Jepit	Jadah Manten	Bambu & daun pisang/jepit	Beras ketan, daging sapi, telur

Melalui tabel jenis kemasan dalam makanan pokok yang berhasil dikumpulkan terdapat 6 jenis kemasan yang berasal dari 18 jenis makanan pokok. Jenis kemasan yang paling banyak digunakan yaitu kemasan pincuk dan bungkus. Selain itu terdapat kemasan urug, alas, pasung, dan jepit.

Tidak semua jenis kemasan dikenal dengan nama khas kemasan tersebut, seperti kemasan *thiwul ayu* hanya dikenal sebagai nama bungkusnya saja. Beberapa nama kemasan yang khas seperti *tum* untuk *moto kebo*, *urug* untuk jenis ketupat sayur dan ketupat *sinto*, jepit untuk jadah *manten*, dan jenis kemasan dengan nama pasung untuk makanan yang dikenal dengan nama pasung.

Bahan kemasan dalam daftar makanan pokok terdiri dari daun pisang, janur, daun hanjuang, bambu, plastik, dan kertas. Plastik dan kertas merupakan material kemasan yang terimbas bahan modern.

Terdapat beberapa macam teknik mengemas seperti menjalin untuk membuat ketupat, menggulung untuk lepet, membungkus dengan melipat beberapa bagian untuk bacang, maupun teknik membungkus dengan cara menggulung.

Beberapa jenis kemasan tidak tampak nilai estetikanya justru karena digabungkan dengan kemasan kertas pada bagian luarnya. Kemasan makanan yang memperlihatkan nilai estetik karena bentuknya yang menarik tampak pada kemasan pasung yang berbentuk kerucut yang memperlihatkan pada bagian atas atau bagian isi kemasan, lepet jagung dengan kemasan berasal dari daun jagung, urug untuk ketupat, mendut ketan yang berbentuk kerucut.

Tabel 2 Jenis Kemasan Makanan dalam Makanan Penyerta Makanan Pokok (lauk pauk, sayuran, & buah-buahan).

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
1.	Pincuk	Terancam	Daun pisang & kertas /Lipat	Sayuran & Kelapa Parut
2.	Pincuk	Metho	Daun pisang /Lipat/tum	Tepung beras, daging cincang
3.	Pincuk	Gudangan	Daun pisang /Lipat/tum	Sayuran
4.	Pincuk	Bothok	Daun pisang /Lipat/tum	Kelapa, petai selong
5.	Pincuk	Mie Basah	Daun pisang & kertas, semat /Lipat	Tepung
6.	Bungkus	Lemper	Daun pisang & kertas/digulung	Beras
7.	Bungkus	Lontong	Daun pisang & semat/digulung	Beras
8.	Bungkus	Lego Moro	Daun pisang & bambu/digulung	Beras ketan
9.	Bungkus	Lamang Tapai	Daun pisang & bambu/digulung	Beras Ketan
10.	Bungkus	Ketan Bakar	Daun pisang & bambu/lipat	Beras Ketan
11.	Bungkus	Pepes	Daun pisang & bambu/digulung	Ikan
12.	Bungkus	Tempe I	Daun pisang & bambu/digulung	Kacang kedele
13.	Bungkus	Tempe II	Daun pisang &	Kacang kedele

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
			bambu/digulung	
14.	Bungkus	Tempe Sangit	Daun pisang /Lipat	Kacang Kedele
15.	Kronjot	Pisang ambon	Bambu/anyam	Pisang ambon
16.	Keranjang	Gereh	Bambu/anyam	Ikan
17.	Tusuk	Sate Kecap	Bambu	Daging

Melalui tabel di atas, jenis kemasan dalam makanan penyerta makanan pokok seperti lauk pauk, sayuran, & buah-buahan yang berhasil dikumpulkan terdapat 5 jenis kemasan makanan yang berasal dari 17 jenis makanan. Kemasan makanan yang paling banyak digunakan adalah kemasan pincuk dan bungkus. Jenis kemasan lainnya *kronjot* untuk buah-buahan, keranjang untuk *gereh*, dan tusuk untuk sate.

Nama-nama kemasan yang ada tidak semua jenis kemasan dikenal dengan nama khas kemasan tersebut. Misalnya kemasan pepes ikan hanya dikenal dengan istilah bungkus. Beberapa kemasan yang menggunakan nama khas seperti *kronjot* untuk jenis kemasan pembungkus pisang ambon.

Bahan kemasan dalam kelompok makanan ini terdiri dari daun pisang, bambu, dan kertas. Terdapat beberapa macam teknik mengemas seperti menggulung, untuk bungkus pepes ikan maupun tempe, menjalin untuk kemasan krojot, pincuk untuk kemasan mie basah maupun *bothok*.

Kemasan makanan yang memperlihatkan nilai estetik karena bentuknya yang menarik tampak pada kemasan krojot dengan menjalin bilah-bilah bambu. Beberapa jenis kemasan tidak tampak nilai estetikanya justru karena digabungkan dengan kemasan kertas pada bagian luarnya.

Tabel 3 Jenis Kemasan Makanan dalam Makanan Jajanan.

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
1.	Pincuk	Pis Kopyor	Daun pisang /Lipat/ <i>tum</i>	Roti Tawar dan kelapa
2.	Pincuk	Carang Gesing	Daun pisang /Lipat/ <i>tum</i>	Pisang dan Kelapa
3.	Pincuk	Getuk	Daun pisang & kertas /Lipat/ <i>tum</i>	Ubi

Nilai Estetis pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta 23

No.	Nama Kemasan	Nama Makanan	Bahan & Teknik Kemasan	Bahan Makanan
4.	Pincuk	Kipo	Daun pisang & kertas /Lipat	Tepung Ketan, enten-enten
5.	Pincuk	Monte	Daun pisang & kertas /Lipat	Tepung Ketan, Kanji
6.	Pincuk	Nagasari II	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Beras & pisang
7.	Bungkus	Lopis	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Beras Ketan
8.	Bungkus	Putuk Klepon	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Tepung Beras
9.	Bungkus	Madusirat	Daun pisang & /Lipat/tum	Beras Ketan
10.	Bungkus	Putu	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Tepung beras
11.	Bungkus	Cenil	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Kanji
12.	Bungkus	Tape Ketan	Daun pisang & kertas /Lipat/tum	Beras Ketan
13.	Bungkus	Nagasari I	Daun pisang /Lipat	Beras & pisang
14.	Kronjot	Ubi Arnet	Bambu/anyam	Ubi
15.	Besek	Tape Singkong	Bambu/anyam	Ketela
16.		Bagea	Daun Nira/lipat	Nira
17.	Alas	Hoe	Daun Pisang	Tepung Beras

Melalui tabel di atas jenis kemasan makanan dalam makanan jajanan yang berhasil dikumpulkan terdapat 5 jenis kemasan makanan yang berasal dari 17 jenis makanan jajanan. Jenis makanan yang paling banyak digunakan adalah jenis pincuk dan bungkus, sedangkan jenis lainnya berupa kronjot, besek, dan alas hanya digunakan pada satu jenis makanan saja.

Nama-nama kemasan yang ada tidak semua jenis kemasan dikenal dengan nama khas kemasan tersebut. Misalnya kemasan naga sari I hanya dikenal dengan nama bungkus saja. Pada umumnya tidak ada penamaan khas untuk makanan jajanan kecuali ubi yang dikemas dalam keranjang jalinan bambu yang disebut dengan nama kronjot.

Bahan kemasan dalam daftar makanan pokok terdiri dari daun pisang, , bambu, daun nira, dan kertas. Kertas merupakan material kemasan yang terimbas bahan

modern dan seringkali memperburuk kemasan tradisional yang terbuat dari bahan organik.

Terdapat beberapa macam teknik mengemas seperti menjalin untuk membuat ketupat, menggulung untuk lepet, membungkus dengan melipat beberapa bagian untuk bacang, maupun teknik membungkus dengan cara menggulung, serta teknik menganyam.

Jenis kemasan yang memperlihatkan nilai estetik dari cara mengemas maupun material yang digunakan adalah kemasan untuk makanan *bagea* yang menggunakan daun nira berwarna coklat tua yang dipadukan dengan semat dari lidi. Perpaduan warna antara warna makanan yang merah dan alas makanan dari daun berwarna hijau pada kue hoe memberikan kesan kontras yang menarik. Sebenarnya kemasan pincuk atau tum yang digunakan dalam mengemas jenis nagasari atau pada pis klepon cukup menarik jika melipat dengan rapih sehingga lipatan-lipatan daunnya terlihat tegas dan terjadi saling kontras dari alur tekstur daun.

6 Simpulan

Kemasan makanan tradisional memiliki nilai filosofis karena makanan tradisional tertentu erat kaitannya dengan kegiatan upacara dalam masyarakat Yogyakarta. Kemasan makanan dan makanannya digunakan sebagai simbol tertentu dalam sebuah upacara Kraton maupun upacara yang berkaitan dengan siklus hidup masyarakat di Yogyakarta.

Nilai filosofis yang menjadi bagian dari budaya Jawa tersebut tidak dapat dipisahkan dari falsafah hidup orang Jawa secara keseluruhan. Baik nilai yang berkembang di lingkungan keraton, maupun nilai filosofis yang berkembang di lingkungan masyarakat kebanyakan.

Nilai estetik kemasan makanan tradisional dapat terlihat dari proses pembuatannya seperti terlihat pada teknik anyaman untuk *grojot* dan *urug*, atau lipatan pada pincuk, maupun kontras antara warna kemasan dengan makanannya. Kesemua bentuk visual kemasan makanan umumnya bersifat alami dan menyatu dengan kehidupan tradisi masyarakat Yogya. Nilai estetik pada kemasan tradisional seringkali mengalami penurunan makna justru karena dipadukan dengan kemasan modern seperti kertas dan plastik.

Daftar Pustaka

- [1] Agoes, A. 2001. *Kiat Sukses Menyelenggarakan Pesta Perkawinan Adat Jawa: Gaya Surakarta & Yogyakarta*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- [2] Bratawidjaja, T.W. 2000. *Upacara Tradisional Masyarakat Jawa*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- [3] F.G. Winarno, ed. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*, Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- [4] Fox, J.J. ed. 1998. *Indonesian Heritage: Religion and Ritual*, Archipelago Press, Singapore.
- [5] Hari, S. 2002. *Alamanak Yogyakarta: Yogyakarta Handbook*, Lintang Mataram, Yogyakarta.
- [6] Pringgawidagda, S. Paningset. 2003. *Srah-srahan & Midodareni*, Adicita Yogyakarta.
- [7] _____. 2003. *Siraman*, Adicita Yogyakarta.
- [8] _____. 2003. *Upacara Tingkeban*, Adicita Yogyakarta.
- [9] Suratno, C. ed. 2002. *Kraton Jogja: The History and Cultural Heritage*, Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat and Indoensia Marketing Association (IMA), Jakarta.
- [10] Sunaryo, E. 1997. *Wujud dan Makna Perlambangan Gunungan Garebeg dalam Budaya Keraton Yogyakarta*, Tesis, FSRD ITB, hal. 133.

Sumber Dana Penelitian

- [1] Diperoleh melalui kompetisi BOGASARI NUGRAHA VI – 2003.
- [2] Kajian Aspek Sosial Budaya.
- [3] Kelompok Dosen.