

# PERANAN UTAMA PADA ANYAMAN BAMBU SEBAGAI KEMASAN TELUR ASIN BREBES

**Fariha Eridani Naufalina**

Jurusan Desain Komunikasi Visual, Fakultas Industri Kreatif  
Telkom University

Jl. Terusan Buah Batu, Sukapura, Bandung

Email : farihaenaufalina@gmail.com

## ABSTRACT

*Salted duck egg is a famous side dish in Brebes Regency. Being part of offerings in the past, today, salted duck egg has been designated as an intangible cultural heritage of Indonesia by the Ministry of Education and Culture. Brebes Regency is the largest salted duck egg production center. Salted eggs take several steps and some time to be made. Therefore, proper packaging is required to retain their quality and protect them against physical damage. Due to consumer's tendency to pick natural and healthy packaging, a woven bamboo basket is their favorite as it gives a feeling of healthiness and luxury. The result of the study shows that the woven bamboo basket can be an alternative for food containers and material storage since it is reusable and eco-friendly. Also, it may reduce the use of plastic in Indonesia.*

**Keywords:** *Packaging, Salted Egg, Woven Bamboo*

## ABSTRAK

Telur Asin merupakan makanan khas dari Kabupaten Brebes. Sejarah awal telur asin yang merupakan bagian dari sajen, kini menjadi makanan yang ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia oleh Kemendikbud. Daerah Kabupaten Brebes adalah penghasil utama telur asin yang dibuat dengan menggunakan telur bebek melalui beberapa proses dengan waktu tertentu. Keunikan telur asin ini tentunya berpengaruh besar terhadap bahan atau material yang digunakan untuk mengemasnya agar tidak mudah busuk, pecah terbentur atau terbanting. Dengan gaya hidup konsumen yang lebih memilih kemasan berbahan alami dan sehat, kemasan besek menjadi kemasan yang paling banyak dipilih karena memberikan kesan kesehatan dan kemewahan. Berdasarkan penelitian ini, sebagai upaya pengurangan plastik di Indonesia, besek merupakan alternatif pengganti wadah makanan dan barang, karena besek dapat digunakan kembali ataupun dibuang tanpa adanya kekhawatiran akan dampak lingkungan.

**Kata Kunci:** *Kemasan, Telur Asin, Anyaman Bambu*

---

## PENDAHULUAN

Telur asin merupakan makanan khas dari Kabupaten Brebes dengan pembeli yang tersebar di beberapa kota di Pulau Jawa. Telur asin adalah makanan kuliner ikonik dari Kabupaten Brebes yang menjadi makanan

istimewa selain dari historinya yang unik, kini telur asin juga sudah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia oleh Kemendikbud pada sidang yang dilakukan tanggal 6-9 Oktober 2020 (Romadhoni, 2020).

Sejarah awal telur asin yang merupakan bagian dari sajen, kini menjadi makanan yang dirintis oleh warga peranakan Tionghoa di akhir tahun 1950-an. Terdapat beberapa pengusaha perintis yang memiliki banyak peminat antara lain Tjoa, Lina Pandi, dan YES.

Daerah Kabupaten Brebes adalah penghasil utama telur asin. Telur asin Brebes dibuat dengan menggunakan telur bebek melalui beberapa proses dengan waktu tertentu yang membuat makanan ini menjadi berbeda dengan makanan berbahan dasar telur pada umumnya.

Telur asin Brebes memiliki ciri khas rasa telur yang masir yaitu rasa gurih dengan minyak pekat berwarna jingga. Selain telur asin yang siap makan, ada juga varian telur asin mentah. Telur asin juga bisa menjadi busuk dengan penyimpanan yang kurang baik. Ketahanannya dengan suhu normal sekitar 10 hari, dan bisa bertahan 3 minggu jika di dalam suhu lemari es. Tidak hanya telur asin matang saja, telur asin mentah juga dijual masih dengan adonan garam yang menyelimuti telur bebek dengan lama proses pengasinan hingga 14 hari, agar pembeli dapat menentukan keasinan yang diinginkan (Khairunnisa, 2020).

Keunikan telur asin ini tentunya berpengaruh besar terhadap bahan atau material yang digunakan untuk mengemasnya agar tidak mudah busuk, pecah terbentur atau terbanting. Kemasan telur asin dulunya menggunakan material berbahan dasar bambu yang biasa disebut anyaman besek. Digunakan oleh masyarakat sebagai kebutuhan rumah tangga, anyaman juga dipakai sebagai wadah telur asin oleh warga Brebes sejak lama.

Awalnya penggunaan wadah bambu ini untuk hantaran makanan kepada para tamu undangan yang telah menghadiri acara tradisi Jawa. Sejak saat itulah,

kemasan anyaman bambu menjadi ciri khas kemasan anyaman bambu bagi warga Brebes. Selain sebagai wadah, bambu juga membantu mengurangi kontaminasi dari bahan kimia, dan mengurangi sampah yang tidak dapat di daur ulang, sekaligus berperan untuk melestarikan budaya mengemas nenek moyang. Masa kejayaan kerajinan besek sempat turun karena material plastik dan kertas yang menggantikan fungsi kemasan. Penggunaan besek sebagai tempat makanan oleh-oleh sebenarnya lebih ramah lingkungan dibandingkan dengan kemasan berbahan plastik dan kertas yang dijual dengan harga lebih murah.

Dengan gaya hidup konsumen yang lebih memilih kemasan berbahan alami dan sehat, kemasan besek menjadi kemasan yang paling banyak dipilih karena memberikan kesan kesehatan dan kemewahan. Di tengah pengurangan plastik di Indonesia, besek merupakan alternatif pengganti wadah makanan dan barang, karena besek dapat digunakan kembali ataupun dibuang tanpa adanya kekhawatiran akan dampak lingkungan (Ayu, 2020).

Penelitian ini difokuskan kepada peranan utama anyaman bambu sebagai kemasan makanan telur asin di Kabupaten Brebes. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran peranan utama dari anyaman bambu sebagai kemasan makanan.

## **METODE**

Penelitian dengan judul peranan utama pada anyaman bambu sebagai kemasan telur asin, menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif, mencoba menggali atau mengkaji peranan utama pada anyaman bambu yang digunakan sebagai wadah dengan cara mengklasifikasi karakteristik anyaman dan teknik anyam dengan pengumpulan data dari observasi lapangan di lokasi pembuatan besek, dan juga beberapa tempat oleh-oleh Kabupaten Brebes. Jenis penelitian yang dilakukan adalah studi kasus yaitu mencari data berdasarkan fenomena maupun kegiatan yang melibatkan perajin, pedagang dan sebagian konsumen dalam mencari tahu pengaruh kemasan terhadap produk telur asin.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sejak zaman dahulu, masyarakat Indonesia sudah menggunakan bambu sebagai bahan untuk membantu kebutuhan hidup sehari-hari mulai dari makanan, alat rumah tangga, musik, upacara keagamaan sampai dengan alat-alat bangunan untuk mendirikan rumah mereka, sehingga bambu menjadi bahan yang identik dengan masyarakat golongan menengah bawah.

Anyaman adalah sebuah teknik mengatur atau menumpukkan bahan dasar dalam berbagai bentuk yang menindih satu sama lain baik secara silang menyilang ataupun lipat melipat, sehingga terdapat kegunaan atau fungsi pada anyaman. Anyaman terdiri dari dua macam, yaitu pola keping dengan model alur dibagi menjadi vertikal, horizontal, diagonal

dan hexagonal. Sedangkan untuk pola lilitan alurnya vertikal dan tidak putus. Terdapat dua teknik dasar anyaman yang disesuaikan dengan jenis anyamannya (Adhityawarman dalam Siska Angraini, 2013:10).

### **Telur Asin Khas Kabupaten Brebes**

Dahulu kala telur asin merupakan makanan pelengkap sesaji yang wajib dalam persembahyangan orang Tionghoa di Brebes selain bandeng, daging ayam, babi, arak dan buah-buahan untuk dipersembahkan kepada Dewa Bumi. Selain sebagai sesaji, telur asin juga menjadi santapan pada perayaan imlek. Pada tahun 1820-an, pelabuhan Tegal mengirim telur bebek dari Tegal dan Brebes ke Jakarta. Telur asin yang pada awalnya dikonsumsi untuk sendiri akhirnya dibuat secara massal dan tumbuh menjadi industri komersial. Sejarah kualitas telur asin Brebes selalu terjaga dalam warisan budaya yang turun temurun. Telur asin lahir dari keluarga Tionghoa yang dibawa pasangan suami-istri In Tjiauw Seng dan istrinya Tan Polan Nio pada tahun 1950an pasca Indonesia merdeka.

Telur asin merupakan makanan yang terkenal terutama di daerah Jawa. Pembuatan telur asin dimulai dari telur itik diampas terlebih dahulu, maksudnya agar pori-pori dinding telur dapat terbuka, kemudian dibubuhi campuran arang tanah atau batu bata merah yang sudah dicampur dengan garam. Telur didiamkan selama 14 hari agar garam meresap melalui dinding telur.

Telur asin yang dulunya dikemas menggunakan wadah yang terbuat dari anyaman

**Tabel 1. Proses Masak Telur Asin**  
(Sumber: Penulis, 2020)

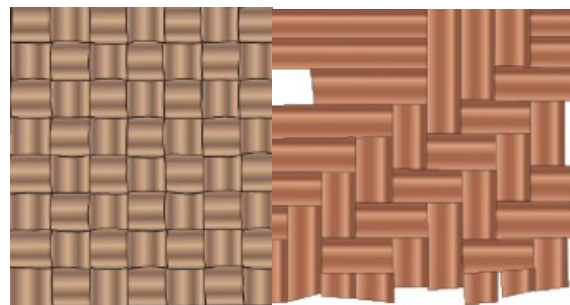
<b>Proses Membuat Telur Asin</b>	
Proses pengasinan telur asin setelah 14 hari. Bentuk telur dan permukaan adonan yang kering, menunjukkan keasinan telur telah sempurna untuk diproses menjadi telur asin rebus.	Proses pencucian adonan abu agar telur dapat matang dengan baik selama proses perebusan.
	



**Gambar 1. Pola Anyaman Bambu Besek**  
(Sumber : Dokumen Pribadi, 2019)

bambu telah mengalami perubahan kemasan ke bahan kertas dan kardus. Berkembangnya teknologi dan perubahan selera pasar anyaman besek digunakan sebagai wadah hantaran makanan, menyimpan bahan makanan, juga sebagai kemasan makanan. Bentuk kemasan besek yang berasal dari pola anyaman kepeng mampu menghasilkan bentuk persegi. Hasil anyaman kepeng berbentuk persegi ini kemudian digunakan menjadi kemasan dengan memadukan dua buah besek, sebagai wadah dan penutup, menyebabkan wadah besek sudah jarang ditemukan.

Meskipun kemasan besek ini masih digunakan untuk telur asin, lebih banyak pedagang yang lebih memilih menggunakan kemasan karton karena alasan lebih praktis dan murah jika dibandingkan dengan kemasan besek. Selain anyaman yang sudah jarang peminat, perajin anyaman juga semakin jarang ditemukan, sehingga wadah dari anyaman bambu sedikit demi sedikit mulai tergantikan dengan material lain meskipun tidak lantas wadah anyaman bambu ini tidak digunakan lagi untuk telur asin.



**Gambar 2. Pola Anyaman Sasag & Pola Anyaman Kepang**  
(Sumber : Dokumen Pribadi, 2019)

### Kemasan Anyaman Besek

Anyaman bambu besek termasuk pada jenis anyaman kepeng. Pola anyamannya yang saling tindih kedalam, membuatnya lebih kuat dan fleksibel karena menggunakan pola menyilang. Dasar pembuatan besek ini adalah segi empat, yang dilipat kedalam sehingga tidak menggunakan bingkai material lain.

Pola anyaman ini sering disebut dengan teknik menganyam dua-dua dan mempunyai nama lain yaitu anyaman kepeng. Potongan bambu dianyam dengan cara menyilang secara berurutan dan bersamaan, sama seperti teknik dasar anyaman sasak, yaitu menyilangkan dua sumbu sehingga terbentuk struktur bersilang dengan arah anyaman yang tidak selalu lurus melainkan dapat dibentuk seperti garis miring.

## **Pengertian Kemasan**

Sebelum membahas tentang desain kemasan yang berkaitan dengan studi kasus, maka akan dibahas terlebih dahulu definisi dari kemasan menurut beberapa penulis. Menurut Kusrianto dalam bukunya Pengantar Desain Komunikasi Visual, kemasan adalah sebuah alat pembungkus dari suatu produk, atau wadah kemasan atau pembungkus dari suatu produk (2007:234). Menurut Klimchuk dan Krasovec, definisi kemasan adalah desain kreatif yang menghubungkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Selain itu dalam buku *The Art of Packaging*, Julianti mengatakan kemasan juga harus memiliki fungsi strategis yang sifatnya mampu memberikan posisi baru dan pengaruh atau daya ungkit bagi produk. (2014:15).

Dari beberapa definisi di atas dapat diambil kesimpulan bahwa kemasan adalah suatu kegiatan atau aktifitas merancang kreatif dan memproduksi wadah suatu barang atau produk yang meliputi proses desain dan pembuatannya hingga dapat dipasarkan dan bersaing dengan kompetitor.

## **Peranan Utama Anyaman Bambu**

Identitas produk dibutuhkan dalam perencanaan desain kemasan. Oleh karena itu toko-toko besar di Kabupaten Brebes yang bersaing ketat harus memiliki identitas toko untuk memudahkan konsumen memilih telur asin yang baik dan tepat melalui desain kemasannya. Sebuah produk membutuhkan kemasan sebagai identitas. Dimasa kini ketika

ragam sebuah produk sudah semakin banyak ada dipasaran, yang dapat dilakukan oleh produsen adalah membuat ide baru untuk dapat bersaing dengan produk serupa. Salah satu aspek penting dalam menaikkan penjualan sebuah produk adalah dengan desain kemasan. Beberapa peran kemasan kaitannya dengan konsumen produk adalah sebagai berikut (Nanang, 2014:4)

### **A. To Protect (Sebagai Pelindung)**

Kemasan memiliki fungsi sebagai pelindung produk dari kerusakan yang menyebabkan produk tidak dapat digunakan. Kemasan harus dapat melindungi produk dari sinar matahari, kerusakan karena benturan, ataupun kerusakan akibat uap air. Jika hal tersebut tidak ada maka kemasan tidak layak disebut sebagai kemasan yang baik. Kemasan telur asin Brebes sudah memenuhi fungsi kemasan sebagai pelindung, baik kemasan berbahan anyaman, kertas, kardus, maupun plastik. Adapun kemasan juga harus dapat melindungi pengurangan kualitas produk, karena hal tersebut akan berpengaruh terhadap kepuasan konsumen. Melalui fungsi ini tugas kemasan yaitu menjaga produk dalam kemasan sampai ke tangan konsumen dengan kualitas yang tetap baik. Untuk hal ini masing-masing kemasan memiliki waktu terbaik untuk mengkonsumsi telur asin sehingga material kemasan layak untuk mengemas telur asin.

### **B. To Contain (Sebagai Wadah)**

Kemasan berfungsi sebagai wadah atau tempat bagi produknya. Eksistensi sebuah kemasan tergantung dari jenis produknya yaitu produk berbentuk padat, cair, atau

gas. Berkaitan dengan bentuk produk, maka bahan dari kemasan juga berpengaruh kepada ketahanannya. Desain kemasan ditentukan berdasarkan produk yang akan dikemas. Fungsi kemasan telur asin tentunya juga untuk mengemas telur agar produk tetap dalam keadaan baik dan aman sampai kepada konsumen. Fungsi kemasan sebagai wadah adalah untuk memudahkan konsumen ketika menggunakan, membawa, ataupun menyimpan, sehingga diharuskan para produsen untuk mengetahui kebutuhan konsumen terlebih dahulu agar produk dapat digunakan dengan kondisi yang baik. Setiap produk memiliki tenggang masa konsumsi sehingga kemasan perlu memperhatikan bentuk dan ukuran kemasan supaya dapat diletakkan di dalam lemari penyimpanan. Jika produk merupakan benda dengan ukuran besar, maka bukaan kemasan harus cukup besar agar memudahkan konsumen untuk membukanya. Kemudahan ini tidak hanya tentang inovasi yang luar biasa, misalnya pembuatan garis putus memudahkan kemasan dapat dibuka atau disobek. Perubahan desain kemasan pada anyaman bambu tidak sebanyak inovasi yang diberikan dari kemasan berbahan kertas. Selain mudah untuk disimpan, juga memudahkan untuk membawa bahan kertas dibandingkan kemasan besek yang besar.

### **C. To Promote (Sebagai Media Promosi)**

Kedua fungsi diatas adalah fungsi utama sebuah kemasan produk, tetapi fungsi ketiga ini sangat berkaitan dengan desain pada kemasan. Kemasan merupakan sebuah wadah yang apabila dilakukan sebuah proses desain berupa

bentuk dan dekorasi terkonsep, dapat menarik perhatian konsumen untuk mengetahui lebih lanjut mengenai sebuah produk. Banyaknya produk dengan jenis yang sama menjadikan persaingan dipasaran semakin ketat, sehingga penting bagi sebuah kemasan dapat dirancang agar dapat melekat pada hati pembeli. Fungsi ini kaitannya dengan kemasan telur asin tidak terdapat pada kemasan berbahan anyaman, karena dekorasi terkonsep akan mengalami kesulitan untuk disesuaikan dengan bentuk dan struktur anyaman bambu, setidaknya bisa menggunakan label dari bahan kertas. Konsep dekorasi dapat diaplikasikan dalam kertas karton dan kertas kardus, melalui metode percetakan. Begitu juga dengan bahan plastik mika, akan mengalami kesulitan dalam mendekorasi plastik kecuali dengan tambahan label kertas, namun tidak menutup kemungkinan dapat diberi dekorasi dengan metode cetak. Kemungkinan sebuah produk diperhatikan oleh konsumen adalah sangat singkat, pemberian informasi pada kemasan akan sangat dibutuhkan oleh konsumen, seperti informasi isi produk, keunggulan produk, manfaat, cara penggunaan, label halal, label nutrisi, dan lain- lain. Dengan kondisi pola belanja swalayan yang tumbuh pesat, fungsi promosi menjadi elemen penting yang harus dilakukan pada kemasan, karena konsumen harus memilih sendiri produk yang ingin dibelinya atau justru produk kompetitor yang disediakan pada rak. Sistem penjualan telur asin di Kabupaten Brebes adalah memilih telur asin yang diinginkan, setelah itu kemasan akan disesuaikan dengan isi telur, dan kemasan.



Dari ketiga fungsi besar diatas, fungsi promosi akan berhasil jika fungsi kemasan sebagai wadah dan pelindung sudah sesuai dengan tujuan produk. Jika produk sudah terlindungi dan memudahkan konsumen, maka fungsinya sebagai media promosi dapat menjadi perhatian konsumen. Bahan baku anyaman bambu sudah memiliki fungsi pelindung dan wadah yang baik, namun fungsi promosi belum dapat diaplikasikan pada anyaman. Kemasan kertas dan kardus memiliki ketiga fungsi diatas, namun sebagai wadah, kemasan berbahan kertas rawan sobek dan produk bisa saja rusak di dalam. Sebuah kemasan tidak selalu tentang desain atau kelengkapan informasinya, jika kemasan rusak karena benturan kemudian mengalami kebocoran, atau kemasan tidak sesuai dengan ukuran produk sehingga mempersulit konsumen, maka konsumen tidak akan mau membeli.

Besek mampu menampung 30 butir telur untuk ukuran sedang. Desain anyaman besek dibuat dengan pola anyaman keping berbentuk kotak dengan dua sisi sebagai wadah dan sebagai penutupnya. Tidak seperti kemasan telur asin lainnya yang menggunakan lubang, besek tertutup oleh pola anyaman, tidak terlalu rapat karena pola anyaman keping adalah pola yang fleksibel. uap panas tetap dapat keluar dari anyaman. Telur asin yang ditutup rapat akan cepat basi dan bau. Berbeda dengan kemasan kertas, kardus, ataupun plastik, seperti yang telah dikatakan oleh penjual telur asin Ibu Lina, kemasan kertas maupun kardus memiliki sisi cetak print yang menggunakan tinta, sehingga tak jarang cepat bau dan terkesan tidak sehat.

## **PENUTUP**

Dari hasil penelitian, bahan bambu sebagai kemasan makanan Indonesia dipengaruhi faktor aroma, rasa khas yang berpengaruh pada makanan itu sendiri serta identitas kultural yang melekat pada kemasannya. Hal itu membuat telur asin tidak akan mudah berbau ataupun basi. Kemasan anyaman tidak memiliki kuncian pada polanya, oleh karena itu kemasan ini memerlukan dua sisi pola kotak yang sama. Penggunaan tali rafia menjadi kuncian kemasan besek yang sekaligus digunakan untuk handling, sehingga kemasan ini mampu melindungi telur asin dengan lebih kuat, namun kelemahan lain adalah anyaman besek tidak menggunakan partisi, membuat telur asin yang ada di dalam kemasan ini tidak terorganisir, jadi telur lebih rentan pecah, sehingga diperlukan perlakuan khusus ketika membawa kemasan besek ini. Sebagai peran promosi, kemasan anyaman sudah menggunakan citra dari anyaman bambu itu sendiri.

\*\*\*

## **Daftar Pustaka**

- Angraini, Siska. (2013). Proses, Motif, dan Jenis Produk Kerajinan Tas Anyaman Purun di Sinar Purun Pedamaran Sumatra Selatan. Skripsi Program Studi Pendidikan Seni Kerajinan, Universitas Negeri Yogyakarta, 10 – 14.
- Albab, Muhammad Ulil. (2020). Pemuda Paping Banyuwangi Kembalikan Kejayaan Kerajinan Anyaman Besek. <https://www.merdeka.com>. Diakses 16 Oktober 2020.
- Ayu. (2019). Besek: Tempat Penyimpanan

- Tradisional yang Ramah Lingkungan.  
<https://kumparan.com>. Diakses 16  
Oktober 2020.
- Julianti, Sri. (2014). *The Art Of Packaging*.  
Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kusrianto, Adi. (2007). *Pengantar Desain  
Komunikasi Visual*. Andi Offset.  
Yogyakarta.
- Khairunnisa, Syifa Nuri. (2020). Apakah Telur  
Asin Bisa Busuk? Begini Cara Simpan  
yang Baik. <https://www.kompas.com>.  
Diakses 16 oktober 2020.
- Klimchuk, Marianne dan Sandra A. Krasovec.  
(2006). *Desain Kemasan Perencanaan  
Merek Produk Yang Berhasil Mulai Dari  
Konsep Sampai Penjualan*. Erlangga,  
Jakarta.
- Romadhoni, Budi Arista. (2020). Telur Asin  
Brebes Dari Sajen Menjadi Kuliner  
Indonesia. <https://jateng.suara.com>. 16  
Oktober 2020.