

## Sajian dan Kemasan Nasi Kekinian untuk Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat Pedesaan

Ida Ayu Oka Suwati Sideman<sup>1</sup>, Jauhar Fajrin<sup>2</sup>, Evrianti Syntia Dewi<sup>3</sup>, IA Ravikan Varapanna Putra<sup>4</sup>, IA Devian Branitasandhini Putra<sup>5</sup>

<sup>1,2,3</sup>Teknik Sipil, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>4,5</sup>Teknik Informatika, Universitas Mataram, Indonesia

E-mail: suwatisideman@unram.ac.id

### Article History:

Received: 03 Oktober 2025

Revised: 28 Oktober 2025

Accepted: 01 November 2025

**Keywords:** kuliner, penciri, potensi, paper bowl

**Abstract:** Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberi penciri wilayah yang kuat pada sajian makanan di pasar kuliner tradisional Tempos, Lombok Barat yang memiliki nilai kesehatan bagi pengunjung dan lingkungan serta mengapresiasi keunikan wilayah dan selera kekinian. Berdasarkan kusioner yang disebarkan pada tahap awal diketahui bahwa tren kuliner favorit adalah nasi atau lontong sebanyak 42%, soto, bakso, mie ayam dan sejenisnya sebanyak 21%, jajanan tradisional sebanyak 17%. jajanan kekinian sebanyak 18% dan buah segar hanya sebanyak 2%. Berdasarkan hasil ini, maka dipilih dua jenis sajian yaitu menggunakan piring tanah liat beralas daun pisang dan papper bowl. Karena tahap yang dilalui maka pengabdian ini disebut sebagai pengabdian dengan metode Asset Based Community Development (ABCD): Metode ini fokus pada kekuatan, potensi, dan aset yang dimiliki masyarakat untuk membangun lingkungannya sendiri, bukan hanya pada masalah yang ada. Hasil dari kegiatan ini lahirnya design sajian di atas piring tanah liat dengan beralaskan daun pisang dan kemasan paper bowl. Dapat dikatakan bahwa program ini berhasil, karena pedagang yang menerima design dan pengunjung selaku pembeli menyatakan kepuasan yang tinggi. Pada masa depan sangat disarankan adar dilakukan kegiatan sejenis untuk makanan favorit ke dua yaitu soto, bakso, mie ayam dan sejenisnya.

### PENDAHULUAN

Desa Tempos adalah salah satu desaa di pulau Lombok yang berasal dari desa pertanian dan mengembangkan peluang ekonomi menjadi desa wisata kuliner pedesaan dengan mengangkat view alam terutama persawahan dan bukit sebagai penguat pemasaran (Rinaldi, et al., 2025)



Gambar 1. Pasar Kuliner Tempos

Promosi melalui media sosial menjadi pemicu berkembangnya wisata kuliner yang hanya dibuka pada hari Minggu pagi ini. Jarak menuju Mataram sebagai ibukota provinsi Nusa Tenggara Barat adalah sekitar 17.2 km atau sekitar 30 menit, dengan kondisi jalan baik serta lalu lintas yang nyaman adalah juga penyebab banyaknya pengunjung yang datang dari kota Mataram. Dengan adanya peningkatan jumlah pengunjung serta keragaman asal pengunjung maka dibutuhkan juga penyajian makanan yang menyesuaikan dengan selera pengunjung/pembeli. Penciri wisata kuliner, bukan hanya pada menu yang unik, namun juga pada kemasan yang menarik. (Darsana & Susanti, 2022)

Kemasan yang sangat disarankan adalah kemasan yang lebih bersahabat dengan lingkungan dan menimbulkan volume residu yang kecil. Plastik mika yaitu plastik bening yang terbuat dari *Polyvinyl Chloride* (PVC) atau *Polyethylene Terephthalate* (PET) (Bansal & Gupta, 2020) dan *styrofoam* atau *expanded polystyrene* (EPS) sangat tidak disarankan karena sifatnya yang sulit diuraikan (Chinglenthoba, et al., 2025) . Bahkan kertas pembungkus nasi yang mengandung BPA (Bisphenol-A) sebagai pembentuk material plastic pelapis juga berbahaya bagi kesehatan. Namun, sayangnya material ini masih banyak digunakan dalam berbagai pembungkus makanan *take away* atau kemasan dibawa pulang di Tempos.

Timbulan sampah plastik pada lokasi bahkan mencapai sekitar 70 kg setiap kali pasar kuliner beroperasi. Timbulan sampah tersebut di masa yang akan datang bukan hanya akan menjadi beban masyarakat setempat secara kuantitas, namun akan menjadi beban lingkungan secara kualitas.



Gambar 2. Penimbangan limbah 269sset269c

Pada Gambar 2 terlihat penimbangan yang dilakukan terhadap sampah organik maupun anorganik untuk mendapatkan volume dan komposisi sampah produksi dari pasar kuliner Tempos.

Dengan adanya keinginan untuk memperbaiki kesehatan pengunjung, kesehatan lingkungan serta penghematan biaya pengelolaan sampah, maka dilakukanlah kegiatan yang bertujuan melahirkan design kemasan sajian kuliner yang sehat bagi pengunjung dan lingkungan, serta memiliki penciri wilayah secara lokal namun dapat diterima oleh berbagai generasi atau kekinian.

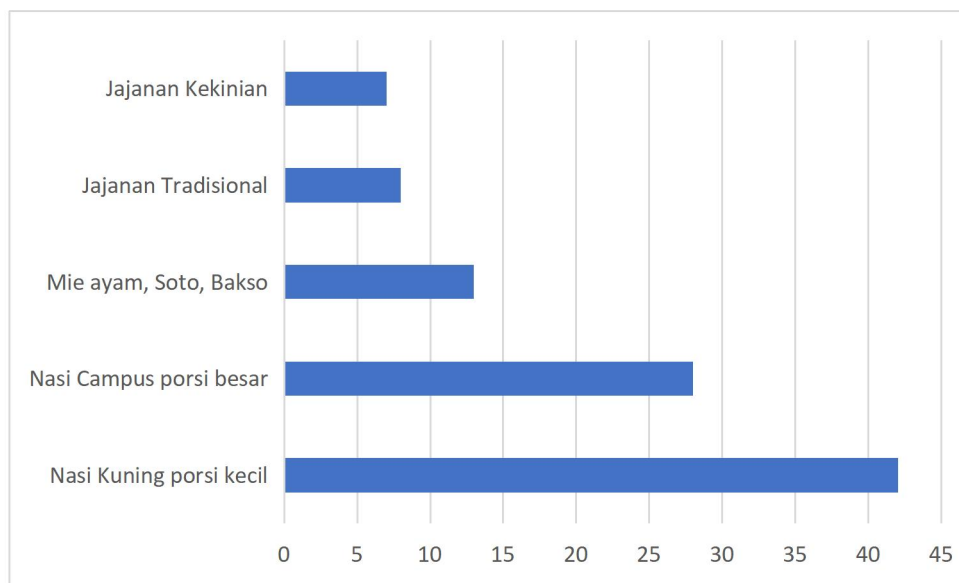
## METODE

Metode kegiatan pengabdian ini adalah *Asset Based Community Development (ABCD)* (Bela, Annshori, & Marshalita, 2024). Metode ini fokus pada kekuatan, potensi, dan 269sset yang dimiliki masyarakat untuk membangun lingkungannya sendiri, jadi kegiatan ini tidak hanya berfokus pada masalah yang ada (Abdurrahman, 2024). Tahap penelitian dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah melakukan identifikasi terhadap ketertarikan pengunjung pada jenis kuliner yang ada, sehingga team pengabdian dapat memilih menu yang akan mendapatkan koreksi sajian dan kemasan. Tahap ke dua adalah menemukan design penyajian dan kemasan yang sehat, ramah lingkungan dan ekonomis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

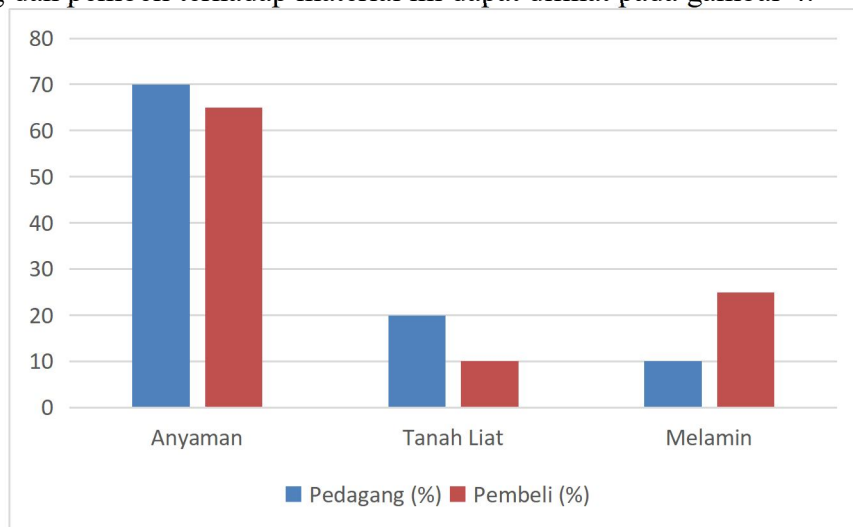
Pada tahap pertama kegiatan yang dilakukan pada akhir pekan ke dua dan tiga, terhadap masing-masing 50 pengunjung sebagai responden dengan metode *incidental sampling*. *Incidental sampling* adalah metode pembentukan *sample* dengan menganggap seluruh populasi adalah berpeluang menjadi sample sejauh berada pada lokasi dan waktu penelitian berlangsung (Sideman, Varapanna, & Putra, 2025). Di dalam metode ini tidak merupakan kewajiban untuk membentuk jumlah sample.

Hasil dari wawancara terstruktur terhadap 100 orang responden adalah sebagai mana gambar 3.



Gambar 3. Persepsi Responden terhadap Pilihan Menu

Gambar 3 menunjukkan bahwa dominan pengunjung menggemari makanan berupa nasi porsi kecil. Dengan demikian maka langkah kegiatan selanjutnya adalah mendesain penyajian dan kemasan *take away* dari nasi. Desain ini menghindari penggunaan material mika plastik, Styrofoam dan berbagai jenis material tidak ramah lingkungan. Material pertama yang direncanakan adalah daun pisang sebagai pembungkus, pelapis atau alas saji. Pohon pisang memiliki jumlah yang sangat banyak pada wilayah kegiatan, sehingga material ini dapat dipilih. Selanjutnya dilakukan identifikasi terhadap piring saji. Alternatif pertama adalah piring *ingke* atau piring yang terbuat dari anyaman lidi. Secara massal produksi piring *ingke* ada di desa Gunungsari yang berjarak 25,1 km dari lokasi. Pilihan ke dua adalah piring tanah liat yang diproduksi secara massal di desa Banyumulek yang berjarak sekitar 8,6 km dari desa Tempos. Pilihan pedagang dan pembeli terhadap material ini dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Pilihan Piring Saji Nasi Kuning Porsi Kecil

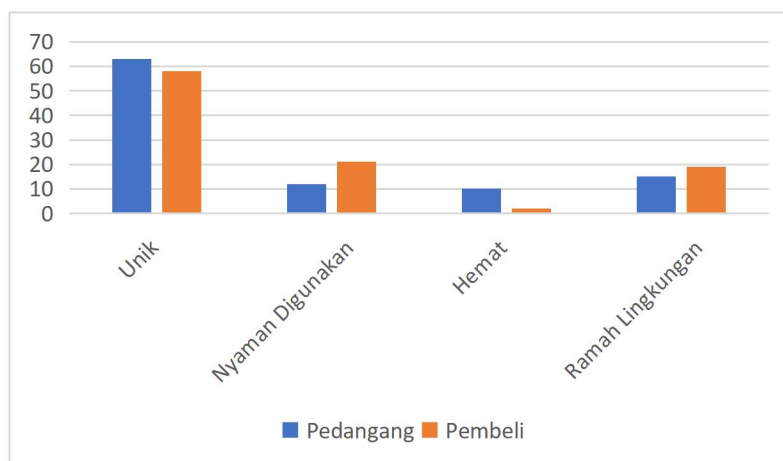
Berdasarkan wawancara terstruktur, piring anyaman dianggap mudah didapatkan, harga tergolong murah, mudah perawatan serta memiliki risiko erusakan yang sangat kecil. Sementara piring tanah liat dianggap memiliki harga lebih mahal, mudah pecah serta berat material yang dianggap merepotkan penyajian.

Selanjutnya dilakukan design kemasan untuk nasi yang akan dibawa pulang oleh pembeli. Terhadap kemasan ini ditetapkan syarat tidak mudah rusak, sehat dan bernilai lingkungan dan ekonomis. Dengan syarat tersebut, maka kertas nasi, mika plastic dan styrofoam tersingkirkan, karena sifat material tersebut yang tidak sehat bagi pengguna dan lingkungan. Pilihan selanjutnya adalah paper bowl, material paper bowl terbilang lebih ramah lingkungan, lebih sehat, simple dan bahkan memiliki nilai kekinian yang tinggi.



Gambar 5. Desain Penyajian dan Lemasan

Gambar 5 menunjukkan penyajian menu nasi kuning porsi kecil untuk dinikmati di lokasi pasar kuliner Tempos, maupun dibawa pulang. Kedua material telah disosialisasikan kepada pedagang dan pembeli pada pekan ke dua bulan Juli 2025 dan telah dianggap memenuhi persyaratan sebagai penciri wilayah.



Dengan demikian, maka dapat dikatakan bahwa design penyajian dan pengemasan makanan favorit berupa nasi kuning versi kecil, telah dapat diterima baik oleh pedagang maupun pembeli pasar kuliner Tempos.

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah makanan favorit pengunjung adalah nasi goreng bersi kecil. Design penyajian dan kemasan berupa piring anyaman lidi atau *ingke* beralas daun pisang serta kemasan *take away* berupa *paper bowl* dapat diterima oleh penjual dengan urutan interest pada keunikan. Dengan demikian maka dapat dikatakan bahwa jika program ini diteruskan, maka akan terdapat pengurangan volume sampah yang tidak terurai pada lokasi kegiatan. Sangat disarankan pada masa yang akan datang akan dilakukan penelitian atau pengabdian masyarakat tentang kandungan gizi dan harga yang layak untuk nasi kuning pada lokasi kegiatan.

## DAFTAR REFERENSI

- Abdurrahman. (2024). Pendekatan Abcd (Asset-Based Community Development) Dalam Pengembangan Pendidikan Islam. *jurnal Tinta*, 186-196.
- Bansal, R., & Gupta, G. (2020). Plastic in Food Packaging: Safety Concerns for Our Health and environment . *Journal of Nutritional Science and Healthy Diet*, 15-21.
- Bela, H. Y., Annshori, M. F., & Marshalita, M. (2024). Asset-Based Community Development, Program Inovasi Kampung Bantar. *Matra Pembaruan: Jurnal Inovasi Kebijakan*, 61-74.
- Chinglenthoba, C., Lan, M. N., Anuar, S. T., Amesho, K. T., L, P. K., & Santos, J. H. (2025). Microplastics in food packaging: Analytical methods, health risks, and sustainable alternatives. *Journal of Hazardous Materials Advances*, 1-21.
- Darsana, I. M., & Susanti, P. H. (2022). Trends of Traditional Culinary Tourism Research in Tourism. *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*, 6664-6674.
- Rinaldi, M. A., Unsha, A. K., Adyatami, A., Kumara, N. M., Alparizi, G. W., Azhari, M. A., . . . Sideman, I. A. (2025). Sosialisasi Tote Bag Bermotif Eco Print Sebagai Alternatif Pengganti Tas Plastik. *AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 336-562.
- Sideman, I. A., Varapanna, R., & Putra, D. B. (2025). Analisis Karakteristik Pelaku Perjalanan WisataReligi Umat HinduDari Pulau Bali Ke Pulau Lombok. *Ganaya : Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 161-170.