

## Presentasi Visual dalam Tata Kemasan *Sego Pincuk* Terhadap Persepsi Gastronomi dan Kenikmatan

Andika Agung Sutrisno<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Desain Komunikasi Visual, Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang 5 Malang 65145 Jawa Timur  
Indonesia

<sup>1</sup>andika.agung.fs@um.ac.id

**\*Penulis Korespondensi:**

Andika Agung Sutrisno  
andika.agung.fs@um.ac.id

### Abstrak

*Konsumsi makanan telah berkembang dari kebutuhan dasar manusia menjadi pilihan gaya hidup. Eksplorasi peran kemasan dalam membentuk persepsi konsumen terhadap preferensi selera, dengan fokus pada makanan siap saji dalam wadah daun pisang dikenal sebagai "pincuk". Sego Pincuk menarik perhatian tidak hanya karena cita rasa khasnya, tetapi juga karena presentasi visual yang sederhana. Penggunaan daun pisang sebagai kemasan alami mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya secara berkelanjutan dan meningkatkan pengalaman gastronomi dengan sensasi alami. Gastronomi tidak hanya mencakup rasa dan tekstur makanan, tetapi juga menjelajahi sejarah, tradisi, dan nilai-nilai yang terkait dengan konsumsi makanan di dalam kebudayaan. Presentasi visual Sego Pincuk berperan penting dalam pembentuk persepsi awal konsumen terhadap hidangan yang akan dipilih pembeli. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk memahami dampak presentasi visual terhadap gastronomi dan pengalaman estetis akibat persepsi visual. Observasi langsung, wawancara, dan analisis konten dilakukan dalam mengupas fenomena sego pincuk untuk mendapatkan wawasan holistik tentang bagaimana presentasi kemasan secara visual mempengaruhi respons dan preferensi konsumen. Presentasi visual kemasan tradisional berperan sebagai penghubung emosional konsumen dengan warisan budaya dan preferensi kuliner. Ikatan emosional menjadi penting untuk mempertahankan dan mempromosikan nilai-nilai budaya tradisional dalam pengalaman kuliner yang kaya dengan cita rasa dan estetika otentik.*

**Kata Kunci: Presentasi; Visual Kemasan; Preferensi; Persepsi; Gastronomi**

### Abstract

*Food consumption has evolved from a basic human need to a lifestyle choice. Exploration of the role of packaging in shaping consumer perceptions of taste preferences, with a focus on ready-to-eat foods in banana leaf containers known as "pincuk". Sego Pincuk attracts attention not only for its distinctive taste, but also for its simple visual presentation. The use of banana leaves as natural packaging reflects local wisdom in utilizing resources sustainably and enhancing the gastronomic experience with natural sensations. Gastronomy not only includes the taste and texture of food, but also explores the history, traditions, and values associated with food consumption within a culture. Sego Pincuk's visual presentation plays an important role in forming consumers' initial perceptions of the dishes that buyers will choose. The research uses a qualitative descriptive approach to understand the impact of visual presentation on gastronomy and aesthetic experiences due to visual perception. Direct observations, interviews, and content analysis were carried out to examine the sego pincuk phenomenon to gain holistic insight into how visual packaging presentation influences consumer responses and preferences. The visual presentation of traditional packaging acts as an emotional link for consumers to their cultural heritage and culinary preferences. Emotional ties are important to maintain and promote traditional cultural values in a culinary experience rich with authentic flavors and aesthetics.*

**Keywords: Presentation; Visual Packaging; Preferences; Perception; Gastronomy**

## 1. Pendahuluan

Kebutuhan manusia mengonsumsi makan menjadi kebiasaan yang telah menjadi gaya hidup [1], [2], [3]. Artikel ini akan mengulas tentang peran kemasan terhadap persepsi konsumen terhadap selera makan. Fokus penelitian akan berorientasi pada makanan siap saji yang disajikan langsung dalam wadah *pincuk*. Hidangan tradisional Jawa, *Sego Pincuk*, menarik perhatian tidak hanya karena rasa khasnya, tetapi juga karena penyajiannya yang sederhana secara visual. Dalam sebuah budaya di mana tradisi dan warisan budaya memiliki peran penting dalam pengalaman kuliner, *Sego Pincuk* menonjol dengan kesederhanaan presentasi yang mampu memikat para penikmatnya. Kemasannya yang sederhana namun otentik mencerminkan nilai-nilai tradisional yang dalam, menciptakan kesan autentisitas yang mengundang rasa ingin mencobanya.

*Pincuk* sendiri merupakan wadah dari daun pisang yang dilipat dan disemat dengan lidi sehingga membentuk lekukan yang khas dan praktis untuk menyajikan makanan [4]. Dalam budaya Jawa, penggunaan daun pisang sebagai wadah makanan adalah tradisi yang telah terjaga, daun pisang juga merupakan bahan yang alami dan ramah lingkungan. Proses melipat daun pisang dan pemasangan lidi tidak hanya menciptakan tampilan yang menarik secara visual, tetapi juga memberikan aroma alami yang menyertai hidangan, meningkatkan pengalaman gastronomi secara keseluruhan.

*Gastronomi* tidak hanya memperhatikan rasa dan tekstur makanan, tetapi juga menggali sejarah, tradisi, dan nilai-nilai yang terkait dengan konsumsi makanan di berbagai budaya. *Gastronomi* juga merupakan faktor dasar yang mendorong dan memotivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan ke suatu wilayah destinasi [5], [6], [7], [8]. Unsur utama *gastronomi* adalah budaya makanan, umumnya diekspresikan dengan keinginan orang untuk mencari tahu budaya yang berbeda melalui kegiatan budaya makanan, kegiatan wisata gastronomi akan menghasilkan kenangan yang luar biasa dari pengalaman *gastronomi* yang diperoleh selama perjalanan wisata[9].

Komponen dalam *gastronomi* dihimpun menjadi satu kesatuan terdapat sembilan unsur komponen *gastronomi* yang saling berkaitan yaitu : (a) masak memasak/kuliner, (b) bahan baku, (c) mencicipi, (d) menghidangkan, (e) belajar, meneliti dan menulis makanan, (f) mencari pengalaman unik, (g) pengetahuan gizi, (h) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (i) etika dan etiket<sup>10</sup>. Kuliner *Sego Pincuk* dengan kemasan yang sederhana mungkin tidak sejalan dengan harapan estetika kontemporer. Tantangannya adalah memahami apakah kesederhanaan visual meningkatkan atau mengurangi pengalaman gastronomi. Diperlukan eksplorasi mendalam tentang bagaimana konsumen mempersepsikan dan berinteraksi dengan makanan di luar rasa, khususnya dalam konteks *Sego Pincuk*. Bagaimana kemasan visualnya memengaruhi persepsi gastronomi dan kenikmatan keseluruhan dari pengalaman makan menjadi preferensi dalam penelitian ini.

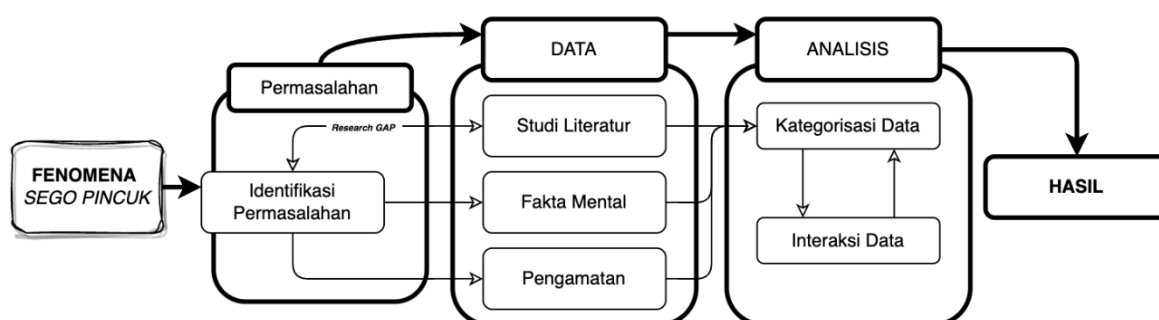
Kecenderungan bahwa cukup dengan melihat visual, maka langsung paham atas isi pesan mencerminkan peran penting presentasi visual dalam komunikasi [11]. Kekuatan visual dalam menyampaikan pesan terletak pada kemampuannya untuk menangkap perhatian secara instan, memicu emosi, dan memudahkan pemahaman kompleksitas informasi [12], [13], [14]. Penggunaan presentasi visual dapat menjadi strategi penting dalam membangun *brand*, memasarkan produk, dan berkomunikasi dengan audiens secara efektif [15], [16].

Permasalahan tentang apakah *pincuk* yang tampak sederhana benar dapat meningkatkan penjualan atau popularitas *Sego Pincuk* di pasar. Tantangan dalam mempertahankan tradisi dalam konteks modernisasi dan globalisasi juga patut di bahas secara mendalam. Apakah terdapat resiko terhadap penggunaan *pincuk* dalam menghadapi perubahan zaman dan gaya hidup masyarakat yang berkembang?

Presentasi visual *Sego Pincuk* memiliki peran penting dalam membentuk persepsi awal konsumen terhadap hidangan tersebut. Kesederhanaan kemasan *Sego Pincuk* dapat menghasilkan persepsi yang kurang menguntungkan, yang berpotensi memengaruhi kenikmatan hidangan tersebut. Hubungan antara presentasi visual, persepsi gastronomi, dan kenikmatan sangat penting bagi konsumen. Penggalan makna estetika visual *Sego Pincuk* yang dapat mempengaruhi persepsi dan tingkat kepuasan para pengunjung perlu diungkap, sehingga nilai-nilai yang ditemukan dapat diterapkan nantinya pada produk-produk sejenis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan wawasan komprehensif tentang bagaimana kemasan dapat mempengaruhi preferensi konsumen terhadap kuliner kedaerahan, serta mempertimbangkan strategi guna menjaga dan mempromosikan warisan budaya kuliner.

## 2. Metode Penelitian

Penelitian akan difokuskan pada makanan siap saji yang disajikan langsung dalam wadah *pincuk*, sebuah praktik yang bertahan dan kini populer di kalangan masyarakat urban. Pada konteks gaya hidup yang sibuk dan seringkali terburu-buru, makanan siap saji yang disajikan menawarkan kenyamanan dan kemudahan konsumsi yang diinginkan oleh banyak orang [15], [16]. Fenomena yang mencerminkan perubahan pola makan dan preferensi konsumen yang berubah seiring dengan perubahan gaya hidup modern, serta menunjukkan pentingnya memahami bagaimana kemasan makanan dapat memengaruhi pengalaman konsumen dan persepsi mereka terhadap citarasa makanan.



Gambar 1. Alur Penelitian

Fenomena *Sego Pincuk* diidentifikasi sebagai masalah melalui pencarian pada celah penelitian yang ada. Permasalahan yang muncul kemudian dianalisis dengan melakukan pengumpulan data melalui studi literatur, wawancara mendalam dengan narasumber untuk mendapatkan fakta mental, dan pengamatan langsung terhadap fenomena *Sego Pincuk*. Data yang terkumpul dianalisis berdasarkan kategorisasi dan karakteristiknya, memungkinkan terjadinya interaksi data kualitatif yang signifikan. Temuan dari analisis data tersebut kemudian disusun menjadi hasil penelitian yang dapat memberikan pemahaman komprehensif terhadap fenomena *Sego Pincuk*.

Penelitian ini berorientasi pada pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang pengaruh presentasi visual terhadap persepsi [19], [18], [19], [20]. *Sego Pincuk* dipilih sebagai objek studi karena mewakili salah satu hidangan tradisional Jawa yang memiliki nilai-nilai budaya yang kuat dan telah menjadi bagian integral dari pengalaman kuliner masyarakat. Analisis mendalam terhadap *Sego Pincuk*, penelitian bertujuan untuk memahami secara detail bagaimana kemasan sederhana namun otentik dari *Sego Pincuk* memengaruhi persepsi konsumen terhadap selera makan.

Setiap aspek dari penyajian makanan ini, mulai dari wadah daun pisang yang dilipat hingga aroma alami yang dihasilkan, penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan bagaimana elemen-elemen visual dan sensorik dalam kemasan dapat mempengaruhi preferensi konsumen.

Penelitian akan mengidentifikasi dan menganalisis tantangan dalam mempertahankan tradisi penyajian *Sego Pincuk* dalam menghadapi perubahan zaman dan gaya hidup masyarakat yang berkembang.

Metode deskriptif kualitatif memungkinkan peneliti untuk menggali faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi dan pengalaman makan dengan mendalam, melalui pengamatan langsung, wawancara, dan analisis konten dari informasi yang terkumpul. Dengan menggunakan studi kasus sebagai pendekatan, penelitian akan memperoleh pemahaman yang holistik tentang bagaimana tata kemas visual *Sego Pincuk* memengaruhi tanggapan dan preferensi konsumen, serta bagaimana hal itu dapat menginformasikan praktik kuliner dan harapan pasar dalam hal presentasi makanan.

### 3. Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa presentasi visual kemasan *Sego Pincuk* memiliki dampak yang signifikan pada persepsi konsumen terhadap nilai tradisional dan warisan budaya lokal. Kemasan sederhana yang otentik dari *Sego Pincuk* mampu menarik minat konsumen karena mencerminkan keaslian dan kejujuran dalam pengalaman konsumsi. Konsumen cenderung memilih *Sego Pincuk* karena kemasannya yang sederhana menggambarkan nilai-nilai tradisi, yang membuat konsumen merasa terhubung dengan budaya lokal.

Kemasan sederhana yang merefleksikan dan mewakili nilai-nilai tradisional dapat mengirimkan pesan kuat tentang keaslian dalam pengalaman konsumsi. Elemen-elemen sederhana dalam kemasan mampu membangun hubungan emosional yang kuat dengan konsumen, dikarenakan rasa keterhubungan dengan warisan budaya lokal diwakili oleh produk. *Sego Pincuk* dapat menciptakan perasaan keterikatan yang mendalam dengan budaya lokal, memperkuat ikatan antara konsumen dan produk, serta membangkitkan rasa kebanggaan terhadap identitas budaya.

Presentasi visual juga memberikan kesempatan bagi konsumen untuk menafsirkan nilai-nilai tradisional secara personal. Atribut visual yang tampak sederhana lebih mudah dipahami tentang makna-makna yang terkandung dalam produk tersebut. Akibat pemaknaan tersebut memberi ruang bagi konsumen untuk membentuk narasi tentang produk dan kaitannya dengan budaya lokal. Kemasan yang tampak sederhana mampu memfasilitasi proses identifikasi dengan budaya lokal yang diwakili oleh produk, menguatkan rasa afiliasi konsumen terhadap warisan tradisional, serta meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen.

Faktor sosial juga turut berperan penting dalam keberterimaan kemasan tradisional [21]. Keberlanjutan penggunaan *pincuk* sebagai wadah makanan dipengaruhi oleh sistem sosial dalam menjaga nilai-nilai tradisi. Masyarakat masih memperhatikan dan menghargai warisan budaya lokal dalam pengalaman kuliner menjadi preferensi. Penggunaan daun pisang sebagai bahan kemasan tidak hanya memperkaya rasa dan aroma hidangan secara alami, namun juga mencerminkan komitmen yang mendalam terhadap keberlanjutan lingkungan dan kearifan lokal.

Pemilihan daun pisang sebagai opsi kemasan, produsen memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana dan konsumen menunjukkan kesadaran akan pentingnya menjaga alam. Pemilihan tidak hanya memberikan nilai tambah pada pengalaman kuliner dengan menyajikan hidangan dalam suasana yang lebih alami dan autentik. Kesan alami serta konsedirasi lingkungan juga memberikan kontribusi positif terhadap upaya menjaga lingkungan serta penguatan identitas budaya lokal. Kedekatan konsumen terhadap nilai-nilai tradisi tercermin dalam preferensi kemasan makanan. Kemasan yang menggambarkan warisan budaya lokal dan nilai tradisional lebih diminati karena menciptakan ikatan emosional dengan budaya lokal [1], [23], [24].

Pentingnya mempertahankan dan mempromosikan nilai-nilai tradisi dalam pengalaman kuliner pada desain kemasan tradisional memiliki peran penting dalam memenuhi harapan konsumen. Kuliner dengan cita rasa yang otentik memperkaya pengalaman estetik konsumen yang memorable. Kemasan tradisional tidak hanya menjadi wadah praktis untuk produk makanan, tetapi juga merupakan pemantik sekaligus media bagi pengalaman yang mendalam terkait dengan budaya dan warisan lokal. Desain kemasan yang mempertahankan elemen-elemen tradisional mempengaruhi konsumen tidak hanya menikmati makanan secara fisik, tetapi juga untuk merasakan keberadaan budaya dan sejarah. Desain kemasan tradisional berfungsi sebagai penghubung antara masa lalu dan masa kini, peran konstruksi memori menghasilkan pengalaman kuliner yang lebih berarti dan autentik bagi konsumen kontemporer.

#### 4. Pembahasan

Hidangan tradisional dalam wujud *Sego Pincuk*, menarik perhatian tidak hanya karena rasa kuliner, namun juga dikarenakan penyajiannya yang sederhana secara visual. Tradisi dan warisan budaya memiliki peran penting dalam pengalaman kuliner. *Sego Pincuk* dengan kesederhanaan presentasi mampu memikat para penikmatnya.

Kemasan sederhana yang otentik, yang mencerminkan nilai-nilai tradisional, memiliki daya tarik tersendiri karena mampu mengekspresikan keaslian dan kejujuran dalam pengalaman konsumen. Konsumen melihat kemasan yang sederhana namun mengandung makna mendalam, mereka cenderung tertarik untuk mencobanya karena kesan autentisitas yang terpancar dari kemasan tersebut. Tampilan visual yang sederhana namun memikat dari *Sego Pincuk* juga menyoroti kekayaan budaya Jawa yang kental dalam tata cara penyajian makanan.

Penggunaan daun pisang sebagai wadah alami mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan. Presentasi visual dari *sego pincuk* tidak hanya menciptakan citra yang menarik, tetapi juga memberikan kesan bahwa hidangan dipersembahkan dengan kejujuran dan kesederhanaan, Kesan yang muncul menambah nilai estetika dan keaslian pada pengalaman kuliner.

*Pincuk* sendiri merupakan wadah dari daun pisang yang dilipat dan disemat dengan lidi sehingga membentuk lekukan yang khas dan praktis untuk menyajikan makanan. Penggunaan daun pisang sebagai wadah makanan adalah tradisi yang telah terjaga selama berabad-abad di masyarakat Jawa. Daun pisang bukan hanya merupakan bahan yang umum dan mudah ditemui, tetapi juga dianggap sebagai pilihan yang ramah lingkungan karena dapat terurai secara alami setelah digunakan. Proses melipat daun pisang dan pemasangan lidi tidak hanya menciptakan tampilan visual yang menarik, namun juga memberikan aroma alami yang menyertai hidangan sehingga menambah dimensi sensorik dan menghadirkan pengalaman gastronomi yang lebih mendalam.

Bentuk *pincuk* yang biasa digunakan dalam budaya Jawa untuk mengemas makanan, terdapat berbagai wadah lain yang dibentuk dari lipatan daun pisang. Beberapa diantaranya adalah *Tum*, *Sami*, *Pasung*, *Sumpil*, *Takir*, *Sudi*, *Tempelang*, dan *Pinjung*[23]. Variasi bentuk-bentuk tersebut mencerminkan kekayaan pengetahuan masyarakat dalam budaya tradisional. Penggunaan daun pisang sebagai bahan kemasan menjadi pilihan yang beragam dalam menyajikan dan menyimpan makanan sesuai dengan kebutuhan dan preferensi kearifan lokal.



**Gambar 2.** Bentuk wadah dari daun pisang Sumber : idntimes.com

Penggunaan daun pisang dalam *Pincuk* juga mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan, tidak hanya sebagai bagian dari penyajian praktis. Tradisi pengemasan makanan siap saji tradisional menunjukkan betapa masyarakat telah mengakar dalam nilai-nilai kelestarian lingkungan, di mana penggunaan bahan-bahan alami menjadi pilihan yang diprioritaskan. *Pincuk* tidak hanya berperan dalam memberikan pengalaman kuliner yang lezat, namun juga memeberikan pengalaman pada konstuksi memori tentang mengajarkan pentingnya menjaga kearifan lokal dan memikrkan konsiderasi lingkungan dalam aspek kehidupan sehari-hari.

Proses pembuatan serta penyajian *Sego Pincuk* mencerminkan kekayaan budaya Jawa yang kaya akan tradisi dan nilai-nilai adiluhung yang terpelihara. Penggunaan bahan alami tidak hanya menambah nilai estetika dan aroma yang khas pada hidangan, namun memunculkan kesan bahwa *Sego Pincuk* disajikan dengan kesederhanaan dan jujur yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kearifan lokal Jawa. Kesederhanaan yang dimaksud adalah penggunaan wadah dari daun pisang sebagai kemasan, serta segala aspek penyajian yang dilakukan secara konvensional.

Penyajian langsung yang terlihat oleh pembeli mencerminkan aspek kejujuran dalam budaya Jawa. Cara penyajian yang dilihat langsung oleh indra penglihatan mempengaruhi konsumen dengan menyaksikan proses pengambilan bahan makanan dengan transparan, sehingga memperkuat kepercayaan akan kualitas dan integritas hidangan. *Sego Pincuk* tidak hanya menghadirkan cita rasa yang autentik, tetapi juga mengkomunikasikan nilai-nilai seperti kesederhanaan dan kejujuran, yang menjadi ciri khas kearifan lokal Jawa dalam pengalaman kuliner.



**Gambar 3.** Suasana Penjual *Sego Pincuk*

*Sego Pincuk* dapat memenuhi berbagai komponen dalam gastronomi yang dihimpun menjadi satu kesatuan dengan sembilan unsur yang saling berkaitan. **Pertama**, dalam aspek masak memasak/kuliner, *Sego Pincuk* menonjol dengan teknik memasak tradisional yang unik, yang melibatkan penyajian langsung dalam wadah daun pisang. **Kedua**, dari segi bahan baku, *Sego Pincuk* menggunakan bahan-bahan alami dan lokal, seperti nasi dan lauk-pauk tradisional, menambah dimensi keaslian dalam hidangannya. **Ketiga**, pengalaman mencicipi *Sego Pincuk* tidak hanya mengundang cita rasa yang autentik, tetapi juga memberikan pemahaman akan kekayaan rasa dan tekstur dari hidangan tradisional Jawa. **Keempat**, dalam aspek menghidangkan, penyajian *Sego Pincuk* melibatkan tata kemas yang sederhana namun memikat, mencerminkan nilai-nilai tradisional dalam kearifan lokal Jawa. **Kelima**, *Sego Pincuk* juga memungkinkan kesempatan untuk belajar, meneliti, dan menulis ulasan tentang makanan, mengingat signifikansinya dalam budaya dan tradisi Jawa. **Keenam**, *Sego Pincuk* menawarkan pengalaman unik bagi para penikmatnya, baik dari segi penyajian maupun cita rasa, yang menjadikannya sebuah warisan budaya yang bernilai. **Ketujuh**, melalui konsumsi *Sego Pincuk*, seseorang juga dapat mendapatkan pengetahuan mengenai nilai nutrisi dari makanan tradisional. **Kedelapan**, dalam konteks filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial, *Sego Pincuk* mencerminkan hubungan erat antara makanan dan identitas budaya serta sejarah masyarakat Jawa., **Kesembilan**, melalui tata kemas yang sederhana namun otentik, *Sego Pincuk* juga menunjukkan pentingnya etika dan etiket dalam penyajian makanan tradisional.

*Sego Pincuk* selain merupakan hidangan makanan khas, juga merupakan representasi dari berbagai aspek penting dalam gastronomi yang meliputi seluruh spektrum pengalaman kuliner. Penyajian *Sego pincuk* yang sederhana yang otentik mencerminkan warisan budaya lokal yang kuat dengan nilai kedaerahan. *Pincuk* yang menggunakan bahan daun pisang dalam pembuatannya mempengaruhi pengalaman konsumen menyantap *Sego Pincuk*. Konsumen tidak hanya menikmati rasa yang autentik, tetapi juga terhubung dengan nilai-nilai tradisional, kesederhanaan, dan kejujuran yang menjadi ciri khas budaya Jawa. Sebagai bagian dari gastronomi, *Sego Pincuk* memperkaya pengalaman kuliner dengan menggabungkan cita rasa, kearifan lokal, dan keaslian dalam satu sajian yang memikat, menciptakan pengalaman berkesan dan holistik bagi para penikmatnya.

Hasil dari data wawancara dan pengamatan, ditemukan bahwa presentasi visual kemasan memiliki dampak signifikan pada persepsi konsumen terhadap nilai tradisional yang mencerminkan kesan tradisional dari kearifan lokal. Pada konteks *Sego Pincuk*, kemasannya yang sederhana namun otentik sering kali dianggap merepresentasikan nilai-nilai tradisi. Persepsi mempengaruhi perilaku konsumen terhadap kebiasaan makan, dikarenakan konsumen cenderung lebih memilih hidangan yang terasa dekat dan terkait dengan warisan budaya lokal.

Hendri, berusia 23 tahun, menyatakan bahwa menggunakan pincuk dalam menyantap makanan memberikan pengalaman yang lebih khas dan nikmat. Ungkapannya, "*lek pincukan iki luwih khas, rosone yo luwih enak*," mengisyaratkan bahwa menggunakan pincuk memperkaya rasa dan sensasi saat menikmati hidangan. Pernyataannya merujuk pada pengalaman pribadi yang menegaskan bahwa adanya *pincuk* meningkatkan kelezatan makanan. Pengalaman yang terbentuk tentu merujuk pada kebiasaan atau tradisi lokal di mana penggunaan pincuk dianggap memberikan sentuhan istimewa pada makanan, menambah dimensi rasa dan kesenangan dalam mengkonsumsinya.

Narasumber menyatakan bahwa melihat kemasan yang sederhana dan alami dapat memantik rasa keterhubungan dengan budaya Jawa dan nilai-nilai tradisional yang dimilikinya. Nilai-nilai yang muncul menimbulkan rasa kepercayaan serta kepuasan saat menikmati hidangan, dikarenakan mereka merasa telah memperoleh pengalaman kuliner yang autentik dan terkait dengan identitas lokal. Hasil wawancara dengan pembeli menunjukkan bahwa presentasi visual yang menggambarkan *Sego Pincuk* dalam kemasan daun pisang serta disajikan dengan lidi menghadirkan kesan otentik dan tradisional yang menarik.



**Gambar 4.** Nasi pecel dengan wadah pincuk

Pengamatan terhadap perilaku pembeli juga menunjukkan bahwa presentasi visual kemasan *Sego Pincuk* memiliki pengaruh yang signifikan dalam mempengaruhi pilihan makanan. Konsumen cenderung lebih tertarik untuk mencoba *Sego Pincuk* dibandingkan dengan hidangan lain yang mungkin lebih modern atau tidak terkait dengan warisan budaya lokal. Preferensi pembeli menunjukkan bahwa presentasi visual yang menggambarkan nilai tradisional dalam kemasan *Sego Pincuk* menjadi faktor penentu dalam mempengaruhi persepsi konsumen dan keputusan dalam memilih makanan. Dapat disimpulkan bahwa presentasi visual kemasan memiliki peran yang penting dalam membentuk persepsi konsumen terhadap nilai tradisional dan warisan budaya lokal dalam konteks *Sego Pincuk*.

Presentasi visual kemasan memiliki dampak signifikan pada persepsi konsumen terhadap nilai tradisional yang mencerminkan kesan tradisional dari kearifan lokal. Kemasan *sego pincuk* yang sederhana dan otentik merepresentasikan nilai-nilai tradisi. Persepsi terhadap *sego pincuk* yang memiliki nilai-nilai tradisi tersebut mempengaruhi perilaku konsumen. Konsumen cenderung lebih memilih hidangan yang terasa akrab dan terkait dengan warisan budaya lokal.

Faktor sosial juga berperan penting dalam keberadaan *pincuk* sebagai wadah makanan. Kemasan makanan telah mengalami transformasi signifikan seiring perkembangan zaman dan perubahan gaya hidup. Namun, keberlanjutan kemasan yang mempertahankan unsur tradisional yang dipengaruhi oleh sistem sosial serta kuat menjaga nilai-nilai tradisi dapat bertahan serta berlangsung. Hal ini menyebabkan kemasan yang mencerminkan kearifan lokal masih menjadi preferensi konsumen dengan orientasi pada kepuasan terhadap budaya tradisional. Pemajuan kebiasaan juga turut berperan dalam eksistensi kemasan makanan.



Masyarakat yang bersinggungan serta berinteraksi langsung pada budaya global cenderung mempertimbangkan faktor-faktor seperti kenyamanan, kepraktisan, dan estetika dalam memilih makanan. Namun, keberadaan kemasan makanan yang tetap setia pada nilai-nilai tradisional menunjukkan bahwa ada kebutuhan yang kuat akan identitas budaya dalam pengalaman konsumsi.

Kedekatan konsumen terhadap nilai-nilai tradisi juga tercermin dalam preferensi terhadap kemasan makanan. Kemasan yang menggambarkan warisan budaya lokal dan nilai tradisional lebih diminati oleh konsumen dikarenakan muncul hubungan emosional dengan budaya lokal. Ikatan emosional terhadap kesadaran akan nilai-nilai tradisi masih tinggi di kalangan konsumen dan menjadi faktor penting dalam pengambilan keputusan pembelian. Wawasan tentang dinamika lebih luas dari apresiasi kuliner dan pentingnya nilai-nilai antara tradisi dengan harapan kontemporer dalam presentasi visual dapat berperan dalam pemajuan kebudayaan.

Pemajuan kebudayaan pada hasil penelitian ini adalah menifestasi desain kemasan tradisional berperan penting dalam aspek preferensi konsumen akibat presentasi visual. Pentingnya mempertahankan dan menjaga nilai-nilai tradisi dalam pengalaman kuliner. Presentasi visual dari sisi pengemasan dan kemasan yang menggambarkan kearifan lokal dapat menghubungkan aspek emosional konsumen dengan warisan budaya, selain sebagai medium memperkaya pengalaman kuliner dengan cita rasa dan estetika yang otentik [26].

## 5. Penutup

Presentasi visual kemasan terhadap persepsi konsumen dipengaruhi oleh nilai-nilai tradisi dan warisan budaya lokal. Temuan dari pemaparan data menunjukkan bahwa kemasan sederhana dan otentik dari *Sego Pincuk* mencerminkan nilai-nilai tradisi mempengaruhi perilaku konsumen dalam menentukan pilihan. Presentasi visual yang menggambarkan warisan budaya lokal cenderung lebih diminati oleh konsumen karena terciptanya ikatan emosional antara budaya lokal dan kesadaran akan nilai-nilai tradisi.

*Sego Pincuk* merupakan sebuah warisan budaya yang kaya akan nilai-nilai tradisional, yang memenuhi berbagai komponen dalam gastronomi dengan satu kesatuan yang terkait. Dari teknik memasak tradisional yang unik hingga penggunaan bahan-bahan seperti nasi dan lauk-pauk tradisional, *Sego Pincuk* tidak hanya mengundang cita rasa autentik, tetapi juga memberikan pemahaman mendalam akan kekayaan selera dan rasa dari hidangan tradisional. Penyajian yang sederhana mencerminkan nilai tradisional dalam kearifan lokal, sementara pengalaman konsumsinya memberikan kesempatan untuk belajar dan menghargai signifikansi budaya dan tradisi kuliner kedaerahan.

Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa presentasi visual kemasan memainkan peran penting dalam membentuk persepsi konsumen terhadap makanan tradisional, dengan dipengaruhi oleh nilai-nilai tradisi dan warisan budaya lokal. Kemasan sederhana dan otentik dari *Sego Pincuk* telah terbukti secara signifikan memengaruhi perilaku konsumen dalam memilih produk, karena mencerminkan nilai-nilai tradisi yang kaya. *Sego Pincuk*, sebagai simbol warisan budaya lokal, tidak hanya menyajikan cita rasa autentik, tetapi juga mengundang pemahaman mendalam akan kekayaan kuliner tradisional.

Kesederhanaan dalam penyajian *Sego Pincuk* tidak hanya mencerminkan kearifan lokal, tetapi juga menghubungkan konsumen secara emosional dengan budaya lokal dan nilai-nilai tradisi. Hasil dari penelitian ini memberikan kontribusi penting terhadap pemahaman tentang hubungan antara kemasan visual, nilai-nilai tradisi, dan perilaku konsumen dalam konteks kuliner tradisional. Temuan juga mengindikasikan pentingnya mempertahankan etika dan etiket dalam penyajian makanan tradisional serta memajukan kebudayaan melalui desain kemasan yang tradisional. Potensi pengembangan penelitian di masa depan menjadi rekomendasi, termasuk eksplorasi lebih lanjut tentang bagaimana elemen-elemen visual dalam kemasan dapat

lebih efektif mengkomunikasikan nilai-nilai tradisi dan mempengaruhi preferensi konsumen secara lebih mendalam.

## 6. Referensi

- [1] A. A. Sutrisno, B. Sunarto, and D. Dharsono, "Design paradigm and syntagm of woven bamboo packaging (besek)," *Bahasa dan Seni: Jurnal Bahasa, Sastra, Seni, dan Pengajarannya*, vol. 50, no. 1, p. 128, Feb. 2022, doi: 10.17977/um015v50i12022p128.
- [2] B. R. Noviadji, "Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian," *Artika*, vol. 1, no. 1, pp. 10–21, 2015.
- [3] A. J. Putri, A. Safitri, C. Nisa, and S. Fitri, "'Shining Batu': Sistem Informasi Wisata Dan Kuliner Kota Batu," 2019.
- [4] "Hasil Pencarian Pincuk- KBBI VI Daring," Kemendikbud. Accessed: Feb. 24, 2024. [Online]. Available: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pincuk>
- [5] I. Wa. Suteja, "Aset Potensial dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Di Kawasan Kota Mataram," *Jurnal Ilmiah Hospitality*, vol. 12, no. 2, pp. 357–368, 2023.
- [6] Y. H. Kim, M. C. Kim, and B. K. Goh, "An Examination of Food Tourist's Behavior: Using the Modified Theory of Reasoned Action," *Tour Manag*, vol. 32, no. 5, pp. 1159–1165, 2011.
- [7] L. Pullphothong and C. Sopha, "Gastronomic Tourism In Ayutthaya, Thailand."
- [8] D. Shalini and S. Duggal, "A review on Food Tourism quality and its associated forms around the world," 2015. [Online]. Available: <http://www.ajhtl.comhttp://geographyfieldwork.com/images/Priorat/foodtourismmodel.gif>
- [9] U. Sormaz, H. Akmes, E. Gunes, and S. Aras, "Gastronomy in Tourism," *Procedia Economics and Finance*, vol. 39, pp. 725–730, 2016, doi: 10.1016/s2212-5671(16)30286-6.
- [10] D. Turgarini, "Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung," *Universitas Gajah Mada, Doctoral Dissertation*, 2018.
- [11] S. Hardiyarso, "Visual Communication Ethics: Searching For The Truth In Understanding Between What Is Seen And Thought," *Jurnal Komunikasi dan Media*, vol. 01, no. 01, 2020.
- [12] K. Khamadi and A. Setiawan, "Literasi Visual Dalam Proses Berkarya Mahasiswa Desain," *demandia*, vol. 5, no. 2, 2020.
- [13] D. Puspitanungrum, "Konvergensi Media Dan Memori Kolektif Masyarakat Indonesia," *jurnal inovasi penelitian*, vol. 2, 2022.
- [14] Munawar, *Pemodelan Visual dengan UML*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005.
- [15] A. Ramadhan, F. K. Haeril, and R. Medina, "Kajian Visual Kemasan Sebagai Media Informasi," *MAVIS: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, vol. 1, no. 02, pp. 43–55, Sep. 2019, doi: 10.32664/mavis.v1i02.415.
- [16] R. A. Nindya, "Studi Visual Poster Dinas Kesehatan Tebing Tinggi," *MAVIS: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, vol. 3, no. 1, pp. 20–23, Mar. 2021, doi: 10.32664/mavis.v3i1.474.
- [17] M. Bagnato, M. H. Roy-Gagnon, L. Vanderlee, C. White, D. Hammond, and M. Potvin Kent, "The impact of fast food marketing on brand preferences and fast food intake of youth aged 10–17 across six countries," *BMC Public Health*, vol. 23, no. 1, Dec. 2023, doi: 10.1186/s12889-023-16158-w.
- [18] S. Pratheepkumar, ✉ Laith Hamdan, I. Khashiev, and J. Sreedharan, "Journal of Medical and Health Studies Practice of Fast Food Consumption among University Students and Variables Associated with the Practice," 2023, doi: 10.32996/jmhs.
- [19] C. R. Semiawan, "Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya," 2010.
- [20] Sumartono, *Metodologi penelitian kualitatif: Seni rupa & desain*. FSRD Universitas Trisakti : Jakarta, 2017.
- [21] M. S. Jailani, "Membangun Kepercayaan Data Dalam Penelitian Kualitatif." Accessed: Apr. 03, 2024. [Online]. Available: <http://repository.uinjambi.ac.id/14992/>

- [22] A. and R. Hadi. Abd, *Penelitian Kualitatif Studi Fenomenologi, Case Study, Grounded Theory, Etnografi, Biografi*. Penerbit Pena Persada, 2020.
- [23] G. L. Robertson, *Food Packaging Principles and Practice*, no. July. London. New York: Taylor and Francis Ltd., 2016.
- [24] S. Y. H. Haryanto et al, "The Strength of Javanese Traditional Symbol in Packaging Designs and Consumer Values against Purchase Intentions," *European Journal of Business and Management*, vol. 10, 2018.
- [25] I. D. N. Times and P. Cahya, "9 Nama Unik Bungkus dari Daun Pisang, Yakin Kamu Sudah Tahu?" Accessed: Feb. 25, 2024. [Online]. Available: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/9-nama-unik-bungkus-dari-daun-pisang-kamu-sudah-tahu>
- [26] F. A. Asmawan, "Perancangan Buku Ilustrasi Digital Painting 'Culinary Experience Of Malang' Sebagai Upaya Mendukung Potensi Kuliner Legendaris Di Kota Malang," *MAVIS: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, vol. 1, no. 1, pp. 8-16, Mar. 2019, doi: 10.32664/mavis.v1i1.271.