

## **Pelatihan Penggunaan Kemasan Gastronomi pada Lemang Desa Tanjung Sirih Sebagai Daya Tarik Oleh-oleh Kabupaten Lahat**

**Arief Marna Sonjaya, Melati Pratama\*, dan Kartika Theresia S**  
Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Palembang, Palembang, Indonesia  
[\\*melatipratama07002@gmail.com](mailto:*melatipratama07002@gmail.com)

**Abstrak:** Desa tanjung sirih memiliki salah satu kuliner yang cukup terkenal dan dijadikan sebagai oleh-oleh yaitu lemang. Lemang dikenal karena pengolahannya langsung di tempat jualan dan bambu yang digunakan berasal dari hutan desa ini, namun lemang menjadi tidak menarik karena dikemas menggunakan kertas koran dan kantong plastik hitam. Tujuan pelatihan ini adalah untuk memberikan pemahaman dan melatih para penjual lemang tentang cara mengemas lemang dengan baik dan benar dengan menggunakan kemasan gastronomi. Pelatihan dilaksanakan melalui 3 tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Persiapan pada 1-5 Juni 2023 meliputi pembuatan kemasan gastronomi pada kemasan primer, sekunder dan tersier. Pelaksanaan pada 25-27 Juni 2023 meliputi sosialisasi dan bimbingan teknis. Sosialisasi dilakukan dengan memberikan pemahaman melalui materi standar produk wisata, jenis dan fungsi kemasan. Bimbingan teknis dilakukan dengan memberikan keterampilan terhadap para penjual lemang, tentang teknik mengemas lemang dengan baik dan benar menggunakan kemasan gastronomi. Hasil evaluasi terhadap 50 peserta menunjukkan bahwa peserta yang memiliki pengetahuan dan keterampilan mengemas lemang yang sangat baik berjumlah 20%, nilai baik sebanyak 76% dan tidak baik sebesar 4%. Evaluasi untuk ketiga narasumber yang dilakukan oleh 50 peserta adalah memiliki nilai rata-rata 4,6 yang artinya mendekati sangat baik. Sehingga disimpulkan bahwa pelatihan ini bermanfaat bagi penjual lemang tanjung sirih.

**Kata Kunci:** Gastronomi; Kemasan; Lemang

**Abstract:** Lahat district Tanjung Sirih village had one popular culinary item that was enough to be a souvenir: lemang. Lemang is known because it is processed directly at point sale, and the bamboo is used from the forest in this village. However, lemang was not interested when it was a souvenir because lemang was packed with newsprint and a black plastic bag. The training aimed to give insight and exercise to lemang sellers about the method to pack lemang well and correctly by gastronomic packaging. The training was conducted in three steps: preparation, implementation, and evaluation. The preparation on June 1-5, 2023, includes making gastronomic packaging at primary, secondary, and tertiary packaging. The 25-27 June 2023 include socialization and technical guidance. The socialization was conducted by giving insight into tourism product content, types, and function of packaging. Technical guidance was provided to the lemang seller, including the method of packing lemang well and correctly using gastronomic packaging. The evaluation result showed that the participant had the best insight and skill to pack, which was 20%; good, 76%; and bad, 4%. The evaluation of the three speakers was 4.6. It is very well approached, so it can concluded that this training is useful to sellers of lemang tanjung sirih.

**Keywords:** Gastronomic, Lemang, Packaging

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

**Received:** 12 Agustus 2023 **Accepted:** 3 November 2023 **Published:** 10 Desember 2023  
**DOI :** <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i4.9844>

**How to cite:** Sonjaya, A. M., Pratama, M., & S., K. T. (2023). Pelatihan penggunaan kemasan gastronomi pada lemang desa tanjung sirih sebagai daya tarik oleh-oleh kabupaten lahat. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1637-1644.

## PENDAHULUAN

Kabupaten Lahat adalah salah satu daerah yang masuk ke dalam wilayah Sumatera Selatan. Waktu yang dapat digunakan untuk menempuh daerah ini adalah selama 6 jam perjalanan (Pratama & Sonjaya, 2023). Wilayah ini memiliki berbagai macam objek wisata alam diantaranya adalah Plaza lematang, Jembatan banteng, Air terjun tangga manik, Bendungan air beku dan Sungai lematang yang mengalir sepanjang wilayah ini (Iqbal *et al.*, 2021).

Selain objek *wisata*, Kabupaten lahat juga memiliki berbagai kuliner khas salah satunya adalah lemang. Lemang merupakan kuliner yang dibuat dari campuran beras ketan, santan, gula dan garam (Pratama & Sonjaya, 2023). Lemang di Kabupaten Lahat sangat terkenal karena lemang dibuat secara langsung di tempat penjualan sehingga menambah *autentifikasi* kuliner daerah ini. Pembuatan lemang tersebut meliputi penggunaan bambu khas wilayah Kabupaten Lahat dan pembakaran langsung diatas bara api.

Penjualan lemang di Kabupaten Lahat dapat ditemukan disepanjang sisi jalan Desa Tanjung Sirih atau hamparan sawah Desa Tanjung Sirih yang berbatasan dengan Sungai Lematang. Keautentikan yang dimiliki lemang tanjung sirih menjadikan lemang ini sebagai oleh-oleh Kabupaten Lahat.

Proses pembuatan lemang yang autentik dan penggunaan bambu menjadikan lemang ini memiliki daya tarik, namun permasalahan ada ketika lemang dibawa sebagai oleh-oleh. Berdasarkan penelitian Sonjaya *et al.* (2023) sebagai oleh-oleh, lemang Desa Tanjung Sirih hanya dikemas menggunakan kertas koran dan plastik kresek berwarna hitam. Kedua jenis kemasan tersebut dipilih penjual lemang

karena kemudahan, kemurahan dan ketidakpahaman penjual lemang terhadap kemasan. Namun hal tersebut menjadikan lemang di daerah ini menjadi biasa saja, padahal lemang tersebut memiliki daya tarik.

Hasil penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa kebutuhan wisatawan terhadap kemasan lemang adalah dapat menambah daya tarik namun tidak merubah identitas, originalitas dan autentifitas lemang Desa Tanjung Sirih. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka muncul suatu ide atau inovasi untuk membuat kemasan gastronomi dan melatihnya kepada para penjual lemang Desa Tanjung Sirih. Agar melalui pelatihan ini, kemasan lemang Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat dapat menarik wisatawan melalui identitas dan perbedaannya. Identitas, originilitas dan autentifitas lemang yang diinginkan wisatawan merupakan proyeksi dari gastronomi. Gastronomi adalah kolaborasi antara alam, seni, budaya, dan arkeologi. Dalam kuliner, gastronomi meliputi sejarah, budaya, landscape geografi, dan metode memasak (Sonjaya, Pratama, & Rahmania, 2021). Ketaren (2017) menambahkan gastronomi membuat budaya dan sejarah terkandung dalam kuliner sebagai identitas daerah.

## METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di Balai Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat pada bulan Juni–Juli 2023. Kegiatan ini menggunakan instrumen berupa tes praktik. Peserta kegiatan ini berjumlah 50 orang peserta. Adapun kegiatan ini meliputi tiga tahapan.

### Tahap Perencanaan

Kegiatan PkM yang dilakukan merupakan lanjutan dari penelitian,

dimana materi yang disampaikan merupakan hasil dari penelitian. Selain hasil dari penelitian, kegiatan PkM yang dilakukan juga merupakan implementasi dari MoU (*Memorandum of Understanding*) antara Politeknik Pariwisata Palembang dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Lahat. Beberapa kegiatan pada tahap ini adalah dengan membuat kemasan gastronomi dalam bentuk produk berdasarkan desain hasil penelitian, menyusun TOR (*Term of Reference*) PkM untuk diajukan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Poltekpar Palembang. TOR berisi rencana kegiatan baik rundown, anggaran dan pengisi kegiatan.

#### **Tahap Pelaksanaan**

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 25-27 Juni 2023. Tahap pelaksanaan meliputi sosialisasi dan bimbingan teknis. Sosialisasi adalah kegiatan penyampaian ide untuk membantu masyarakat dalam belajar, berpikir dan berperan aktif (Ilmiyah *et al.*, 2022). Haryadi *et al.* (2021) menambahkan sosialisasi juga merupakan salah satu sarana untuk memperbaiki kepribadian orang lain. Sosialisasi merupakan tahap awal pada pelaksanaan pengabdian masyarakat. sosialisasi dilakukan dengan memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kemasan dan pentingnya kemasan dalam promosi kuliner.

Selanjutnya, PkM dilanjutkan dengan bimbingan teknis. Bimbingan teknis adalah kegiatan pengembangan pengetahuan yang digunakan untuk memecahkan masalah (Pratama & Sonjaya, 2023). Bimbingan teknis dilakukan dengan memberikan demonstrasi dan peserta melakukan praktek pengemasan lemang. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam melakukan pengemasan dengan basis gastronomi.

#### **Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi merupakan tahap akhir dari kegiatan pelatihan. Pada tahapan ini penilaian diberikan kepada peserta pelatihan, narasumber dan penyelenggaraan kegiatan. Evaluasi narasumber kepada peserta dilakukan melalui *posttest* dengan test praktik, sedangkan evaluasi peserta kepada narasumber dan penyelenggaraan dilakukan melalui kuesioner.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi 3 tahapan yaitu

##### **Tahapan Perencanaan**

Langkah awal dalam mempersiapkan pelaksanaan PkM adalah membuat kemasan gastronomi. Berdasarkan penelitian Sonjaya *et al.* (2023), kemasan lemang yang dapat dijadikan kemasan gastronomi adalah pada kemasan primer, sekunder dan tersier meliputi bambu, kertas pembungkus dan kantong plastik.

Desain yang digunakan dalam kemasan gastronomi adalah hasil dari penelitian Sonjaya *et al.* (2023). Desain gastronomi pada kemasan tersier dapat dilihat pada Gambar 1.



TAMPAK DEPAN  
Gambar 1 Desain Kemasan Tersier

Kemasan gastronomi lemang juga didesain pada kemasan sekunder. Desain kemasan sekunder dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Desain Kemasan Sekunder

Sosialisasi dilaksanakan pada hari minggu tanggal 25 juni, sedangkan bimbingan teknis pada tanggal 26-27 Juni 2023.

### Tahap Pelaksanaan

PkM berupa pelatihan penggunaan kemasan gastronomi pada lemang Desa Tanjung Sirih adalah untuk melatih penjual lemang dalam meningkatkan tampilan kemasan lemang serta memperkenalkan identitas lemang Desa Tanjung Sirih.

### Sosialisasi

Sosialisasi meliputi penyampaian materi mengenai standar produk wisata, kemasan serta fungsi dan peran. Sosialisasi dilaksanakan selama 1 hari di Balai Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. Sosialisasi diikuti oleh 50 orang yang terdiri dari 42 orang penjual lemang Desa Tanjung Sirih, 5 orang perangkat Desa Tanjung Sirih, dan 2 orang dari Dinas pariwisata Kabupaten Lahat.

Pada kegiatan ini tim melakukan presentasi secara oral dengan metode ceramah dan diskusi. Hal ini sejalan dengan sosialisasi yang dilaksanakan oleh Haryadi *et al.* (2021) dan Ichsan & Setiadi (2022). Sosialisasi dilakukan untuk memberikan informasi mengenai standar-standar produk wisata agar lemang diterima oleh wisatawan diantaranya ukuran bambu lemang, kemasan yang menarik dan pelayanan terhadap wisatawan. Pelaksanaan

sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Salah Satu Narasumber (Bapak Arief Memberikan Materi Standar Produk Wisata)

Setelah standar produk wisata, materi dilanjutkan dengan kemasan, fungsi dan peran serta jenis-jenis kemasan. Materi dasar tentang kemasan perlu disampaikan kepada penjual lemang, karena menurut Yudianto & Setyoko (2022) kemasan memiliki banyak peran yang sangat mempengaruhi pembeli. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung dan memudahkan dalam distribusi saja namun juga sebagai alat komunikasi.

Pada kegiatan sosialisasi ini terdapat permasalahan yaitu adanya peserta yang tidak diundang namun datang dan mengikuti kegiatan. Permasalahan tersebut dapat menyebabkan ketidakjelasan mengenai identitas peserta, yang mana peserta yang mengikuti kegiatan semaksimal mungkin dijaga agar tepat sasaran. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan pendataan ulang mengenai jumlah dan identitas penjual lemang Desa Tanjung Sirih.

### Bimbingan Teknis

Bimbingan teknis mengenai praktik bagaimana standar bambu dan mengemas lemang yang baik dan benar. Praktik standarisasi bambu dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Mengukur Lemang Menggunakan Jari

Ukuran bambu lemang menjadi tidak standar karena pengukuran lemang menggunakan luas dan panjang jari masing-masing pembuat lemang. Masing-masing luas dan panjang jari penjual memiliki ukuran yang berbeda-beda. Hal tersebut menyebabkan panjang bambu lemang dari masing-masing penjual lemang berbeda-beda. Ukuran panjang bambu lemang Desa Tanjung Sirih dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Ukuran Bambu Lemang

Ukuran bambu lemang yang berbeda selain membuat lemang menjadi tidak standar juga dapat menurunkan keindahan penampilan lemang. Refisrul (2019) menyatakan panjang bambu dalam pembuatan lemang adalah sepanjang 25 cm.

Setelah distandarisasi, kemudian dilakukan praktik pengemasan menggunakan kemasan gastronomi. Praktik penggunaan kemasan gastronomi dapat dilihat pada Gambar 6.

Pada praktik ini, bambu lemang sebagai kemasan primer, kertas yang berisi tulisan sejarah dan budaya lemang

merupakan kemasan sekunder, dan plastik putih dengan sketsa gunung jempol dan lemang adalah kemasan tersier. Bambu yang berisi lemang dikemas dengan cara menggulungkan kertas ke setiap sisi bambu hingga tertutup rapat.



Gambar 6 Praktik Membungkus Lemang Menggunakan Kemasan Sekunder Gastronomi

Kekurangan dalam kegiatan ini adalah masing-masing penjual lemang tidak memiliki alat ukur (penggaris) untuk mengukur panjang lemang dari masing-masing bambu. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka pada kegiatan selanjutnya perlu di cek kembali peralatan yang dibutuhkan dalam praktek untuk disediakan.

### Tahap Evaluasi

Evaluasi adalah tahap akhir dari pelaksanaan PkM. Evaluasi bertujuan untuk menarik kesimpulan dan memberikan penilaian peserta terhadap hasil pelatihan (Arwansyah *et al.*, 2023). Evaluasi terhadap pemahaman dan kemampuan peserta dalam mengemas lemang dengan menggunakan kemasan gastronomi dilakukan dengan praktik *posttest*.

Penggolongan kategori pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai kemasan gastronomi menggunakan referensi yang dikemukakan oleh Fernando *et al.* (2023). Kategori penilaian kemampuan dan keterampilan penjual lemang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kategori Penilaian

| Interval | Kategori          |
|----------|-------------------|
| 75 – 100 | Sangat baik       |
| 50 – 74  | Baik              |
| 25-49    | Tidak baik        |
| 0 – 24   | Sangat tidak baik |

Penilaian dengan kategori sangat baik memiliki interval nilai sebanyak 75-100, sedangkan kategori sangat tidak baik memiliki interval nilai 0-24. Semakin besar interval maka kategori penilaian semakin sangat baik. Perhitungan terhadap nilai tersebut dilakukan berdasarkan rubrik kriteria penilaian kemasan. Kriteria yang dinilai meliputi posisi logo dan kerapihan. Nilai kriteria kemasan gastronomi lemang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Nilai Kriteria Pengemasan

| Kriteria    | Kategori                             | Nilai |
|-------------|--------------------------------------|-------|
| Posisi Logo | Diatas tengah                        | 100   |
|             | Diatas pinggir                       | 75    |
|             | Tidak diatas                         | 50    |
|             | Susunan sistematis rapih             | 100   |
| Kerapihan   | Susunan sistematis tidak rapih       | 75    |
|             | Susunan tidak sistematis rapih       | 50    |
|             | Susunan tidak sistematis tidak rapih | 25    |
|             | Susunan tidak sistematis tidak rapih |       |

Pelaksanaan evaluasi terhadap peserta dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7 Evaluasi Hasil Praktik Peserta Terhadap Cara Membungkus Lemang

Pengemasan lemang yang memiliki nilai tertinggi adalah yang memiliki kriteria peletakan logo pada bagian atas dan dengan lipatan yang terstruktur dan rapih. Berdasarkan hasil *posttest* diperoleh peserta yang memiliki nilai dengan interval 75–100 sebanyak 20%, interval 50-74 sebanyak 76%, dan interval 25-49 sebanyak 4%. Evaluasi juga diberikan kepada narasumber dengan skala 1–5, dimana angka tertinggi (5) memiliki indikator penilaian sangat baik. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap narasumber diperoleh rerata nilai bahwa kedalaman materi yang disampaikan narasumber memiliki nilai 4,5, kesesuaian antara materi yang disampaikan dengan tema kegiatan bernilai 4,7, ketepatan waktu narasumber dalam memberikan materi adalah sebesar 4, penampilan narasumber dalam menyampaikan materi bernilai sebesar 4,6 dan keluesan narasumber dalam memberikan materi sebesar 4,2.

Hasil evaluasi terhadap penyelenggaraan pengabdian dinilai memberikan manfaat. Evaluasi terhadap penyelenggaraan juga diberikan dengan memberikan skala penilaian sebesar 1-5 dengan angka tertinggi (5) memiliki indikator penilaian sangat baik. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penyelenggaraan diperoleh rerata nilai bahwa ketersediaan sarana dan prasarana memiliki nilai 4, kenyamanan sarana dan prasarana memiliki 4,2, dan kebermanfaatan kegiatan dengan kebutuhan masyarakat memiliki nilai 4,8.

Kelemahan dari kegiatan evaluasi adalah adanya peserta yang hadir saat evaluasi berbeda pada saat kegiatan sosialisasi dan bimbingan teknis. Kehadiran mereka bertujuan mewakili keluarga atau saudaranya yang tidak dapat hadir. Hal ini dapat menyebabkan hasil evaluasi menjadi tidak akurat, karena informasi yang disampaikan pada saat pelatihan menjadi tidak terukur.

## SIMPULAN

Berdasarkan evaluasi diperoleh bahwa pelatihan ini memiliki potensi dapat memberikan pengetahuan kepada penjual lemang yaitu untuk menghasilkan produk wisata diperlukan standarisasi produk dan daya tarik tersendiri. Agar pengetahuan ini melekat di dalam ingatan dan dapat diimplementasikan oleh penjual lemang, maka perlu dilakukan *remaining* dan *upgrading*. Beberapa tindak lanjut yang dilakukan untuk melakukan *remaining* dan *upgrading* adalah Melakukan penelitian lanjutan dari hasil PkM berupa *prototyping* dan *testing* kemasan lemang gastronomi, dimana hasil penelitian ini akan dilanjutkan kembali kedalam pengabdian masyarakat selanjutnya. Melakukan pemantauan terhadap implementasi hasil pengabdian masyarakat yaitu penggunaan bambu yang terstandar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arwansyah, Y. B., Putri, N. Q., Hidayat, R., Khotimah, K., & Suwandi, S. (2023). Evaluasi pemanfaatan aplikasi game dalam ujian bahasa indonesia (studi kasus di sman 1 polanharjo klaten). *Jurnal Kajian, Bahasa, Sastra dan Pengajarannya (DIGLOSIA)*, 653-664.
- Fernando, A., Sarkity, D., & Irawan, B. (2023). Pelatihan penggunaan aplikasi articulate storyline sebagai dasar media pembelajaran online berbasis android untuk guru-guru di sman 1 bintang timur kabupaten bintang. *Bubungan Tinggi : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 948 - 957.
- Haryadi, R. N., Rojali, A., Khumidin, & Fauzan, M. (2021). Sosialisasi penggunaan online shop berbasis website di umkm cimanggis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani*, 10-16.
- Haryadi, R. N., Yusuo, M. A., Utarinda, D., Mustika, I. A., Sandra, D., & Rokhmawati, D. U. (2021). Sosialisasi penggunaan aplikasi e-learning berbasis website di masa pandemi covid-19. *BEMAS : Jurnal Bermasyarakat*, 110-115.
- Ichsan, R. N., & Setiadi, D. (2022). Sosialisasi pemberdayaan aparatur sipil negara untuk meningkatkan kualitas pelayanan pariwisata di dinas pariwisata kota medan. *Jurnal PKM Hablum Minannas*, 19-24.
- Ilmiyah, F., Aidha, S. N., Qoirun, I. A., & Zunaidi, A. (2022). Sosialisasi penanggulangan tingginya angka pernikahan dini di desa tambakrejo-wonotirto-blitar. *Jurnal KOMATIKA*, 29-33.
- Iqbal, M., Pratiyudha, D., Sihombing, D., & Pratama, M. (2021). Identification of lemang river flow area as tourism destination based sport tourism at lahat regency - south sumatra province. *Palembang Tourism Forum* (pp. 128-134). Palembang: Atlantis Press.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Pelatihan pembuatan lemang dengan menggunakan daun pandan untuk memperpanjang umur simpan lemang sebagai oleh-oleh desa tanjung sirih kabupaten lahat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 179-187.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Penentuan umur simpan lemang lahat dalam kemasan aktif silika gel menggunakan metode aslt (accelerated shelf life test). *Jurnal Agroindustri*, 56-70.
- Refisrul. (2019). Fungsi lemang dalam upacara perkawinan suku basemah di kabupaten kaur provinsi Bengkulu. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 235-256.
- Sonjaya, A. M., Hazisma, L. S., Pratama, M., Rahmania, T., & Gaol, R. N. (2023). *Desain kemasan gastronomi pada kuliner lemang sebagai oleh-oleh khas kabupaten lahat*.

- Palembang: Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Rahmania, T. (2021). Gastronomy traditional culinary “lemang” on tanjung sirih - lahat district. *Palembang Tourism Forum* (pp. 100-106). Palembang: Atlantis Press.
- Yudianto, R. H., & Setyoko, A. (2022). Strategi visual kemasan market leader mie instan di indonesia. *Jurnal Riset Rumpun Seni, Desain dan Media* , 57-67.