

REVITALISASI KERANJANG TEMBAKAU KHAS TEMANGGUNG DALAM DESAIN PRODUK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

Afif Wahyu farosa¹, Irfansyah²

^{1,2} Program Studi Magister Desain, Institut
Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia

Abstract

Tembakau yang telah melalui serangkaian proses pengolahan akan disimpan atau dikirim ke pabrik rokok. Pada proses penyimpanan tembakau khususnya di Kabupaten Temanggung, petani menggunakan kemasan berbentuk keranjang yang khas terbuat dari pelepah pohon pisang dan anyaman bambu. Belum adanya identitas jelas yang dimiliki oleh keranjang tembakau sebagai bagian dari tradisi yang sudah diturunkan selama beberapa generasi membuat keranjang tembakau mulai menurun penggunaannya bahkan tidak banyak generasi muda yang mengetahuinya. Teknik yang digunakan dalam proses pembuatan keranjang tembakau perlu untuk dijaga, karena keranjang tembakau memiliki berbagai kelebihan dalam hal penyimpanan yang tidak dimiliki oleh keranjang jenis lain. Penerapan teknik dan bahan dalam pembuatan keranjang dapat diterapkan pada produk baru tanpa menghilangkan identitas asli dari keranjang itu sendiri. Pembaruan atau revitalisasi dari keranjang tembakau menjadi sebuah bentuk baru ini menggunakan metode ATUMICS (Artefact, Technic, Utility, Material, Icon, Concept, Shape) karena memiliki tahapan maupun tujuan pemahaman yang sesuai. Proses revitalisasi mempertimbangkan keunggulan dari bahan dan teknik pembuatan yang kemudian menghasilkan produk penyimpanan bahan makanan. Teknik pembuatan yang sama dalam membuat produk ini dapat membantu perajin memperoleh alternatif lain selain memproduksi keranjang yang penggunaannya hanya pada musim panen.

Keywords: Kemasan, Produk, Keranjang, Revitalisasi, Design

Pendahuluan

Kabupaten Temanggung merupakan salah satu daerah penghasil tembakau berkualitas di Provinsi Jawa Tengah. Daerah ini dijuluki sebagai “Kota Tembakau” oleh petani setempat. Berdasarkan hasil wawancara TEMPO.CO, Bupati Temanggung M. Al Khadziq menyatakan PT Djarum siap membeli 4.000 ton tembakau dari petani Kabupaten Temanggung, pada panen tahun 2021. Terdapat 2 unit usaha yang berkaitan langsung dengan pertanian dan perdagangan tembakau antara lain usaha pengeringan serta pengolahan tembakau dan usaha pembuatan keranjang tembakau.

Namun, usaha pembuatan keranjang tembakau menggeliat saat masa panen tembakau tiba, pada bulan Juli hingga September setiap tahunnya. Nanang Setiawan (28), seorang perajin tembakau asal Dusun Tentrem, Desa Rowo, Kabupaten Temanggung, mengatakan bahwa dalam waktu sehari ia yang dibantu oleh 9 orang karyawannya mampu memproduksi 50 kepok keranjang tembakau. Keranjang tersebut ia jual dengan harga Rp. 160.000 per kepok. Saat pandemi Covid-19 melanda, penurunan omzet dirasakan para perajin keranjang, hal ini dikarenakan gudang tembakau membatasi jumlah pesanan. Nanang yang sebelumnya mampu menjual hingga 2.250 kepok keranjang, kini ia hanya mampu menjual 1.500 kepok keranjang saja (InfoPublik.id, 2020).

Pengetahuan seputar cara menganyam keranjang ini umumnya bersifat lokal dan hanya berlaku pada lingkungan setempat. Hal ini dikembangkan melalui pengalaman (*experiential learning*) mengenai sebuah realitas, dan melalui proses pengamatan serta percobaan dalam rentang waktu yang cukup panjang, sehingga perkembangannya tidak secepat perkembangan pengetahuan modern. Sebagian ahli menyebutnya sebagai pengetahuan lokal (*local knowledge*), namun ada juga yang menyebutnya sebagai *indigenous knowledge*, *traditional knowledge*, hingga *traditional wisdom* (Hefni, 2008).

Tujuan penelitian ini adalah melakukan eksplorasi kearifan lokal pada keranjang tembakau khas Temanggung. Material alam dan teknik *handmade* yang digunakan dalam produksi keranjang tembakau dapat diaplikasikan juga dalam perancangan produk. Kesesuaian kegunaan keranjang sebagai penyimpan bahan setengah basah dalam bentuk daun memberi ide awal untuk menjadikan rancangan desain produk sebagai wadah penyimpanan bahan

makanan dan bumbu dapur yang bersifat setengah basah dan disimpan dalam waktu yang lama. Kombinasi struktur anyaman bambu dan pelepah pisang sebagai pelapis menjadikan keranjang khas Temanggung sebagai wadah penyimpanan ideal, dengan eksterior yang kuat dan interior yang kedap air. Kualitas yang dimiliki telah terbukti dapat menjaga rasa, aroma, dan kualitas tembakau selama penyimpanan.

Manfaat revitalisasi keranjang memungkinkan terciptanya pemberdayaan perajin keranjang yang mampu menggabungkan nilai tradisi dan inovasi. Dengan tetap mempertahankan peran utama keranjang sebagai wadah penyimpanan, perajin dapat memodifikasi dimensi produk dan mengembangkan desain penutup yang mampu meningkatkan fungsi keranjang menjadi kedap udara dan aman dari hewan pengerat ataupun serangga. Pengembangan produk ini dapat menciptakan *added value* pada elemen yang sudah dimiliki oleh keranjang tembakau tradisional sebelumnya. Hadirnya tren *sustainable* dan *eco friendly* saat ini merupakan peluang bagi pemasaran produk ke pasar global. Apabila lonjakan pesanan keranjang terjadi, usaha preventif untuk menanggulangi ketersediaan material bambu dan pelepah pisang sangat diperlukan.

Landasan Teori

Proses perancangan transformasi keranjang tembakau sebagai wadah penyimpanan bahan makanan membutuhkan informasi mengenai beberapa topik sebagai landasan. Penelitian ini dimulai dengan studi literatur yang mencakup landasan teori mengenai karakteristik keranjang tembakau, karakteristik dan penggunaan pelepah pisang, dan tentang pengemasan dan penyimpanan makanan. Penjabaran informasi mengenai keranjang tembakau juga didukung dengan hasil wawancara petani dan perajin keranjang di Temanggung, Jawa Tengah. Kedua proses penelitian tersebut diharapkan dapat mendasari proses perancangan dengan mengidentifikasi hal-hal yang perlu diperhatikan.

Karakteristik Keranjang Tembakau

Menurut dokumen Lampiran 6 Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia NOMOR 56/PERMENTAN/OT.140/9/2012 TENTANG PEDOMAN PENANGANAN PASCAPANEN TEMBAKAU, persyaratan yang harus dipenuhi dalam pengemasan hasil panen tembakau antara lain: (1) Terbuat dari bahan yang tidak melepaskan unsur yang dapat mengganggu

kesehatan atau mempengaruhi mutu hasil; (2) Bentuk tidak berubah selama pengangkutan dan distribusi; (3) Dilakukan kegiatan sanitasi sebelum digunakan; (4) Bahan yang dibuat menjadi pengemas disimpan pada ruangan yang kering dan ventilasi yang cukup, serta diperiksa kebersihannya dari potensi serangan hama (Kementerian Pertanian, 2012).

Pada dokumen yang sama telah dijabarkan mengenai keranjang tembakau yang biasa digunakan pascapanen. Maka, dapat dianggap bahwa keranjang tembakau yang menjadi alat penyimpanan hasil panen tembakau di Temanggung sudah memenuhi syarat-syarat tersebut. Pernyataan ini didukung oleh hasil wawancara para petani tembakau dan perajin keranjang di Temanggung yang menyatakan bahwa keranjang tembakau mereka unggul karena dapat menjaga kelembaban, aroma, dan tekstur tembakau, memiliki bentuk yang fleksibel, memiliki bahan yang kuat, tahan lama, dan tidak busuk, serta aman dari hewan pengerat karena terasa pahit saat digigit.

Keranjang yang digunakan untuk menyimpan hasil panen tembakau yang sudah dikeringkan dan digulung terbuat dari bilah-bilah bambu dengan lebar 3-5 cm dan ketebalan 0,5 mm yang dianyam rapat. Keranjang dibuat dengan diameter 50-60 cm dan dengan tinggi 60-70 cm. Kemudian keranjang yang sudah berbentuk akan dilapisi lembaran pelepah pisang pada bagian dalamnya. Tidak hanya sebagai alas, tetapi pelepah pisang ini juga berfungsi sebagai pembungkus bagian atas keranjang yang sudah terisi tembakau. Panjangnya pelepah pisang yang digunakan memungkinkan keranjang untuk diisi dua kali lipat volumenya (Kementerian Pertanian, 2012). Masing-masing keranjang biasanya membutuhkan 90 lembar pelepah pisang (Nuswantoro, 2016). Menurut pernyataan petani tembakau, pelepah pisang yang sudah dikeringkan teksturnya padat sehingga dapat mendukung kerapatan permukaan keranjang. Melalui penjabaran karakteristik keranjang tembakau di atas, dapat disimpulkan bahwa pelepah pisang adalah komponen penting dalam keseluruhan proses penyimpanan hasil panen.

Karakteristik dan Penggunaan Pelepah Pisang

Di Indonesia, tingkat produksi pisang setiap tahunnya meningkat sehingga mencakup 50% persen dari keseluruhan produksi pisang di Asia (Saufika dkk, 2020). Mudahnya pertumbuhan pohon pisang di negara tropis seperti Indonesia menunjukkan bahwa

unsur-unsur yang didapat dari pohon pisang, baik itu buah, daun, maupun batangnya, dapat dianggap sebagai sumber daya yang *sustainable* atau berkelanjutan. Namun, keberlanjutan ini dapat dicapai jika seluruh bagiannya dimanfaatkan sebaik-baiknya. Pada umumnya setelah panen, pelepah pisang akan langsung membusuk dan menjadi sampah tanaman yang dibuang (Saufika dkk, 2020; Dewi dkk, 2019).

Sebagai material alami, pelepah pisang memiliki struktur berpori, fleksibilitas tinggi, serta ketahanan terhadap air karena lapisan lilin alami pada permukaannya (Permanasari dkk, 2014). Setelah dikeringkan, pelepah pisang memiliki tampilan seperti kayu halus dan sifat yang seperti kertas (Permanasari dkk, 2014). Serat yang ada pada pelepah pisang juga dinilai memiliki daya simpan yang tinggi (Rufaidah dkk, 2021).

Seperti tertulis di atas, pelepah pisang memiliki karakteristik yang mendukung pemanfaatannya menjadi bahan baku dan diolah menjadi berbagai macam produk. Walaupun terlihat menjanjikan untuk dikembangkan, pelepah pisang masih kurang populer dibandingkan material alami lainnya seperti bambu, rotan, dan eceng gondok (Saufika dkk, 2020). Di Jawa Timur pelepah pisang teridentifikasi sebagai material baru, yang diolah oleh perajin setempat untuk dijadikan produk-produk seperti tas, topi, hiasan interior dan souvenir (British Council, 2020). Upaya pemanfaatan pelepah pisang mulai terlihat dari penelitian-penelitian sebelumnya yang sudah mengeksplorasi potensi material pelepah pisang menjadi *wallpaper* (Nirmala, 2020), lampu meja, vas bunga (Saufika dkk, 2020), kertas seni (Dewi dkk, 2019), hingga peredam suara di ruangan (Permanasari dkk, 2014). Serat pelepah pisang juga sudah diteliti untuk pembuatan tali tahan air sebagai pengganti tali plastik (Wuriyudani dkk, 2017), dan kain (Rufaidah dkk, 2021).

Pengemasan dan Penyimpanan Makanan

Di samping tampilan produk, pengetahuan mengenai prinsip-prinsip pengemasan dan penyimpanan makanan juga penting untuk mencapai fungsi yang tepat. Menurut buku pedoman Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien (Sucipta dkk, 2017) fungsi dan peranan kemasan adalah sebagai wadah atau tempat, dan juga sebagai pelindung. Kemasan makanan layaknya dapat melindungi isinya dari udara dan air (khususnya bagi produk makanan kering yang kadar airnya harus rendah agar tidak terjadi

reaksi kimia atau kerusakan yang disebabkan mikroba), zat volatil (khususnya bagi produk seperti rempah-rempah yang kualitasnya sangat ditentukan oleh zat-zat tersebut), oksigen, cahaya, serta serangga dan hewan pengerat (khususnya untuk perlindungan terhadap hewan pengerat, permukaan dapat dibuat sehingga tidak ada bagian yang dapat dijadikan pangkal gigitan seperti sisi yang tajam atau celah pada sambungan) (Sucipta dkk, 2017).

Menurut Pangestu (2013), karakteristik penyimpanan bahan makanan dipengaruhi oleh dua faktor yakni suhu dan kelembaban. Dengan mempertimbangkan suhu dan kelembaban terbentuk empat karakteristik dasar penyimpanan bahan makanan yaitu sejuk-kering, sejuk-lembab, dingin-kering, dan dingin-lembab (Pangestu, 2013). Pernyataan ini didukung oleh Nurhuda (2010) yang menyatakan bahwa kemasan harus dirancang sesuai iklim daerahnya, contohnya kemasan yang dibuat untuk daerah dingin harus dibuat berbeda dengan kemasan yang digunakan di daerah tropis. Kondisi eksternal tersebut harus bisa didukung oleh sifat-sifat penting lainnya yang perlu dimiliki oleh kemasan, contohnya dalam mempertahankan bau dan aroma makanan, mudah ditutup kembali, dan tidak menimbulkan masalah lingkungan (Sucipta dkk, 2017).

Dalam penelitian ini perancangan keranjang ditujukan untuk bahan makanan berupa bumbu dapur, rempah-rempah, atau makanan kering. Maka berdasarkan jenis bahan makanan tersebut, perancangan keranjang dianggap sesuai jika dapat menjaga kondisi produk agar selalu sejuk dan kering dengan pertimbangan kondisi daerah tropis, dapat mempertahankan bau dan aroma rempah-rempah yang khas, mudah ditutup kembali agar kedap air dan udara, serta dibuat seluruhnya menggunakan bahan baku alami sehingga tidak menimbulkan masalah lingkungan.

Metode

Temang Dalam mentransformasikan elemen keranjang tembakau khas Temanggung ke dalam produk penyimpanan bahan makanan, digunakan metode ATUMICS (*Artefact, Technique, Utility, Material, Icon, Concept, Shape*) dari Adhi Nugraha. Berikut penjabaran terkait objek keranjang tembakau dalam ATUMICS:

Tabel 1. Penjabaran Metode ATUMICS

No.	Atumics	Deskripsi	Penjabaran
1.	Artefak (A)	Produk/objek yang merupakan pusat dari aktivitas revitalisasi tradisi	Keranjang tembakau adalah produk tradisional yang sering ditemukan di Temanggung, Jawa Tengah.
2.	Technique (T)	Keterampilan/skill teknis tradisional hanya akan bertahan lestari jika kegiatan tersebut masih dipraktekkan.	Perajin melapisi keranjang bambu anyam dengan gulungan pelepah pisang yang telah kering.
3.	Utility (U)	Fungsi & kegunaan produk, Prinsip desain " <i>forms follow function</i> " menegaskan bahwa sebuah desain akan otomatis menjadi indah/estetik ketika aspek aspek fungsinya terpenuhi secara sempurna.	Keranjang tembakau dianggap dapat menjaga rasa, aroma dan kualitas tembakau selama penyimpanan di gudang. Keranjang ini bekerja dengan menjaga kelembaban, aroma, tekstur dari tembakau, juga melindungi isi dari tembakau dengan memberikan rasa pahit untuk hewan pengerat. Bentuknya fleksibel, kuat, tahan lama, dan tidak akan membusuk.
4.	Material (M)	Bahan baku	Keranjang Bambu Anyam Gulungan Pelepah Pisang yang telah dikeringkan
5.	Shape (S)	Penampilan atau atribut fisik dari sebuah obyek, seperti dimensi, <i>gestalt</i> , dan bentuk.	Keranjang terbuat dari bilah-bilah bambu dengan Lebar 3-5 cm dan ketebalan 0,5 mm yang dianyam rapat. Diameter 50-60 cm dan dengan tinggi 60-70 cm.

Tabel 2. Penjabaran Metode ATUMICS

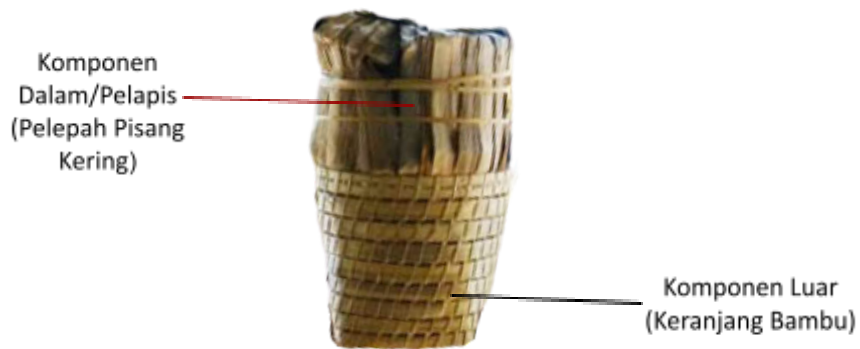
Elemen Dipertahankan	Elemen Ditransformasi
Shape	Shape
Technique	Utility
Material	-

Berdasarkan penjelasan di atas, terdapat 3 unsur tradisi yang tetap dipertahankan, yakni penggunaan material alam berupa bambu dan pelepah pisang, bentuk dari keranjang tradisional, serta fungsi utama keranjang sebagai tempat penyimpanan. Sementara itu, terdapat 2 unsur yang akan ditransformasikan, yakni *shape* dan *utility*. Hingga saat ini keranjang bambu hanya digunakan sebagai tempat penyimpanan tembakau dan dibuat dengan ukuran yang relatif besar. Dengan demikian, produksi keranjang sangat bergantung pada musim panen tembakau. Oleh sebab itu transformasi dilakukan dengan menghadirkan miniatur keranjang yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan bahan makanan. Revitalisasi keranjang bambu memungkinkan terciptanya pemberdayaan perajin keranjang yang mampu menggabungkan nilai tradisi dan inovasi.

Hasil dan Pembahasan

Peneliti pada tahap ini telah melakukan observasi dan mendapat hasil berupa pemahaman mengenai hal-hal apa saja yang menjadi keunggulan dari keranjang tembakau khas kota Temanggung. Pada hakikatnya keranjang tembakau diperuntukkan sebagai wadah guna menjaga rasa, aroma, dan kualitas tembakau selama proses penyimpanan di gudang. Komponen keranjang tembakau terdiri dari dua yaitu, komponen luar berupa keranjang yang terbuat dari bambu, dan komponen dalam berupa bagian pelapis yang berasal dari pelepah pisang yang telah dikeringkan.

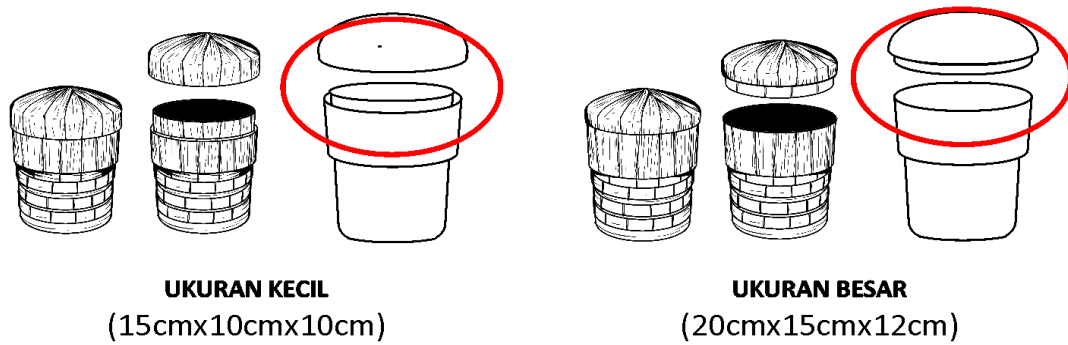
Berdasarkan tujuan utama dari rencana revitalisasi yang akan dilakukan terhadap keranjang tembakau sesuai metode ATUMICS, unsur *shape*, material, dan *utility* adalah elemen yang akan tetap dipertahankan, dimana bentuk maupun siluet dari keranjang serta peran utama keranjang sebagai wadah penyimpanan tidak akan diubah. Hal yang akan ditransformasikan yaitu elemen *shape* dan *utility*, dimana dari segi dimensi atau ukuran keranjang akan diubah menjadi lebih kecil serta adanya penambahan fitur pada bagian penutup wadah. Sedangkan dari elemen *utility* akan diubah peruntukannya sebagai wadah penyimpanan bahan makanan kering maupun bumbu dapur.



Gambar 1. Keranjang Tembakau Temanggung
Sumber : <https://www.antarafoto.com>, 2023

Keranjang tembakau pada umumnya memiliki ukuran yang cukup besar, yakni memiliki diameter sekitar 50-60 cm dan tinggi 60-70 cm. Dalam penelitian ini keranjang akan ditransformasi menjadi ukuran yang lebih kecil guna menyesuaikan fungsinya sebagai wadah penyimpanan bahan makanan kering. Peneliti membuatnya dalam dua ukuran yaitu (15cmx10cmx10cm) dan (20cmx15cmx12cm), dibuatnya opsi dalam dua ukuran yaitu untuk melihat ukuran mana yang paling sesuai jika diterapkan sebagai wadah penyimpanan bahan makanan.

Penambahan fitur bagian penutup wadah dalam revitalisasi ini terinspirasi dari penutup wadah makanan yang tidak memiliki *handle* (pegangan). Dengan ukuran keranjang yang kecil, proporsi ukuran *handle* akan terlalu kecil sehingga tidak efisien untuk membuka-tutup wadah. Untuk mempertahankan elemen material, bagian penutup wadah dibuat menggunakan bahan dasar yang sama dengan keranjang, yaitu terbuat dari kerangka bambu yang kemudian dilapisi dengan pelepah pisang kering tanpa adanya *handle*, sehingga terlihat lebih dinamis dan menyatu dengan konsep tradisional keranjang tembakau. Berikut adalah usulan sketsanya:



Gambar 2. Sketsa Desain Produk
Sumber : Afif Wahyu Farosa, 2023

Terdapat dua jenis mekanisme cara penutupan tabung. Konsep pertama adalah memberi tingkatan kedalaman pada ujung bawah *topper* atau bagian atas dan kedua adalah memberi sedikit ruang tambahan pada bagian bawah atau tabung. Melihat dari segi fungsi keduanya memiliki kekuatan penahan yang sama ketika dibuka atau tutup. Selain menambah tekanan pada proses buka-tutup, pemberian kedalaman pada ujung garis penutup juga membantu kemasan agar lebih rapat sehingga terlindungi dari udara, uap air, dan serangga.

Rancangan akhir keranjang sebagai wadah penyimpanan bahan makanan diilustrasikan pada gambar dibawah ini, yang menunjukkan bagaimana masing-masing material diaplikasikan pada wadah. Seperti disebutkan sebelumnya, penutup wadah dibentuk dengan konstruksi bambu yang kemudian dilapisi pelepah pisang pada bagian luarnya. Pelepah pisang juga diaplikasikan di bagian dalam tabung penyimpanan untuk memerankan fungsi utamanya yaitu sebagai pelindung bahan makanan yang disimpan. Selain itu pada bagian luar, sekitar $\frac{1}{3}$ bagian atas tabung dilapisi pelepah pisang untuk menyatukan kembali ke tampilan visual pada keranjang tembakau tradisional. Anyaman bambu digunakan sebagai material pokok dalam membentuk keranjang dan struktur produk secara keseluruhan.



Gambar 2 Hasil Akhir Desain Produk
Sumber : Afif Wahyu Farosa, 2023

Keranjang bahan makanan ini dirancang untuk dipasarkan sebagai satu set. Mengambil inspirasi dari rak bumbu, rak berbahan dasar kayu digunakan untuk menampung keranjang-keranjang tersebut. Rak kayu dirancang untuk menampung 5 keranjang kecil pada baris depan, dan 5 keranjang besar pada baris belakang. Rak ini memudahkan set keranjang untuk dipindah-pindahkan dan agar dapat ditata dengan rapi. Satu set keranjang ini akan menjadi aksesoris menarik yang ada di meja dapur, dimana kegiatan memasak dominan dilakukan. Dimensi persegi panjang rak kayu juga memudahkan penempatan di atas meja dapur sehingga tetap menyediakan ruang gerak yang cukup dan tetap mudah untuk mengakses bahan makanan yang dibutuhkan.

Simpulan

Temanggung sebagai “Kota Tembakau” yang mayoritas penduduknya seorang petani tembakau memiliki cara atau tradisi tersendiri dalam proses pengolahan tembakaunya. Pada tahap penyimpanan petani biasa menggunakan keranjang tembakau, namun seiring dengan meluasnya wabah Covid-19 panen tembakau mengalami penurunan. Hal tersebut berdampak pada perajin keranjang tembakau yang juga mengalami penurunan omzet penjualan keranjangnya, selain itu keranjang tembakau seringkali dipesan atau dibeli hanya ketika panen tiba sehingga penggunaan keranjang mengalami penurunan yang signifikan. Beberapa petani terbiasa membuat sendiri keranjang tembakaunya, namun apabila panen sedang baik dan produksi meningkat, petani tidak memiliki waktu yang cukup untuk membuat keranjang sendiri sehingga memesan pada perajin keranjang tembakau. Semakin menurunnya kebutuhan maupun penggunaan keranjang tembakau membuat beberapa perajin harus mencari alternatif lain dalam mempertahankan usahanya. Teknik yang digunakan pada proses pembuatan keranjang tembakau tidak boleh hilang dan harus terus dilestarikan dengan berbagai upaya dan bentuk. Sebagai upaya agar teknik pembuatannya tidak hilang serta menciptakan alternatif produksi lain perajin maka revitalisasi keranjang tembakau diperlukan.

Penggunaan metode ATUMICS dalam proses analisis hingga perancangan konsep desain produk dari keranjang tembakau terasa sesuai. Adanya artefak yang menjadi bagian dari

tradisi turun-temurun dengan teknik perancangan dan bahan atau material khusus, metode ATUMICS mampu menjangkau seluruh keperluan dari proses revitalisasi. Pada poin *utility* sesuai dengan dasar penciptaan keranjang yaitu untuk memenuhi kebutuhan panen dan distribusi tembakau. Menemukan inti atau jiwa (*soul*) dari artefak yang merupakan bagian terpenting dan tidak boleh dihilangkan maupun menemukan beberapa bagian yang bisa dikembangkan ataupun diganti.

Proses revitalisasi mempertimbangkan elemen utama atau elemen inti sebagai bagian yang harus dipertahankan, namun dapat menciptakan produk baru dengan tujuan dan manfaat yang sama sebagai keunggulan dari keranjang tembakau itu sendiri. Proses perancangan produk memiliki 4 (empat) tahapan yaitu observasi, konsep, desain dan terakhir luaran sebagai hasil dari desain. Konsep dari produk revitalisasi ini adalah adaptasi bentuk dan bahan keranjang tembakau menjadi lebih kecil namun dapat digunakan sebagai penyimpanan bahan makanan. Sifat pelepah pisang yang kuat, lentur dan rapat sebagai pelapis dalam mampu menjaga aroma, rasa dan kualitas. Sedangkan pada pelapis luarnya adalah bambu yang telah dipotong tipis dan lebih kecil kemudian dikaitkan dan dibentuk dengan proses anyam. Luan yang dihasilkan dari proses perancangan keranjang tembakau menjadi produk baru penyimpanan bahan makanan ini dapat membantu terciptanya alternatif produksi lain bagi perajin ketika tidak pada masa panen, bahkan dapat menjadi sebuah *icon* daerah hingga menciptakan unit usaha kerajinan baru yang khas di Temanggung. Secara tidak langsung adanya produk ini juga dapat menjadi upaya untuk menjaga teknik pembuatan keranjang tembakau agar tidak hilang.

Daftar Pustaka

Antara. (2021): PT Djarum Siap Beli 4.000 Ton Tembakau dari Temanggung. Data diperoleh melalui situs internet: <https://bisnis.tempo.co/read/1494718/pt-djarum-siap-beli-4-000-ton-tembakau-dari-temanggung>. Diunduh pada tanggal 21 Desember 2021.

Basir, W., Salim, I., Hendrocahyono, D., Setiawan, R. (2010): *KRETEK: Kajian Ekonomi dan Budaya 4 Kota*. Yogyakarta: Indonesia Berdikari.

British Council (2020): *Crafting Futures: Pemetaan Terhadap Pengembangan Material-Material Baru dan Pemanfaatan Ulang Material-Material yang Sudah Ada dalam Sektor Kerajinan di Indonesia*. Jakarta: British Council Indonesia.

- Cuplis., Davi., Meyta., Ekape. (2021): perajin Keranjang Tembakau Berharap Pandemi Segera Berakhir. Data diperoleh melalui situs internet:
<https://infopublik.id/kategori/nusantara/474128/perajin-keranjang-tembakau-berharap-pandemi-segera-berakhir>. Diunduh pada tanggal 21 Desember 2021.
- Dewi, I. A., Ihwah, A., Setyawan, H. Y., Kurniasari A. A. N. & Ulfah, A. (2019): *Optimasi Proses Delignifikasi Pelelah Pisang Untuk Bahan Baku Pembuatan Kertas Seni*. SEBATIK 1410-2727: 447-454.
- Hefni, M. (2008): *Local Knowledge Masyarakat Madura: Sebuah Strategi Pemanfaatan Ekologi Tegal di Madura*. Karsa 14 (2): 131 – 141.
- Nirmala (2020): *Pemanfaatan Pelelah Pisang Untuk Pembuatan Wallpaper dengan Desain Penelitian Eksperimen*. Prosiding IENACO 2020: 295-300.
- Nugraha, A. (2019): *Perkembangan Pengetahuan dan Metodologi Seni dan Desain Berbasis Kenusantara: Aplikasi Metoda ATUMICS dalam Pengembangan Kekayaan Seni dan Desain Nusantara*, Seminar Nasional Seni dan Desain: “Reinvensi Budaya Visual Nusantara”, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia., 25 - 33.
- Nurhuda, J. (2010): *Kajian Umur Simpan Bumbu Masak Berbahan Baku Cabuk dengan Variasi Jenis Pengemas*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nuswantoro (2016): *Tembakau Temanggung, Andalan Daerah tetapi Sebagian Tanam di Hutan Lindung*, data diperoleh melalui situs:
<https://www.mongabay.co.id/2016/06/03/tembakau-temanggung-andalan-daerah-tetapi-sebagian-tanam-di-hutan-lindung>. Diunduh pada tanggal 8 November 2021.
- Pangestu, H., Nugraha, A. (2013): *Pengembangan Aplikasi Material Terakota dalam Hubungannya dengan Karakteristik Penyimpanan Bahan Makanan*. Jurnal Tingkat Sarjana Senirupa dan Desain 1 (1): 1-10.
- PERATURAN MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 56/PERMENTAN/OT. 140/9/2012 TENTANG PEDOMAN PENANGANAN PASCAPANEN TEMBAKAU
- Permanasari, D. P., Larasati, D. & Widiawati, D. (2014): *Banana Bark as A Part of Acoustic Design Unit by Hybrid Technology Application*. ITB Journal of Visual Art and Design 6 (2): 143-150.
- Rufaidah, R., Kurniawan, O. & Setiawardhana, D. R. (2021): *Eksplorasi Pelelah Pohon Pisang Untuk Dijadikan Produk Interior*. Jurnal IKRA-ITH Humaniora 5 (1): 232-241.
- Saufika, F., Tristiyono, B. (2020): *Eksperimen dan Eksplorasi Material Pelelah Pisang untuk Produk Lampu Meja dan Vas Bunga*. Jurnal Sains dan Seni ITS 9 (2): 117-122.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K. & Kencana, P. K. D. (2017): *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Kampus Universitas Udayana Denpasar, Bali: Udayana University Press.

Wagiran. (2012): *Pengembangan Karakter Berbasis Kearifan Lokal Hamemayu Hayuning Bawana*. Jurnal Pendidikan Karakter 2 (3): 329 – 339.

Wuriyudani, H. A., Sulhadi & Darsono, T. (2017): *Pemanfaatan Serat Pelepah Pisang Sebagai Bahan Tali Tahan Air*. Prosiding Seminar Nasional Fisika (E-Journal) SNF2017, Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.