

Globalisasi dan Perubahan Selera: Mengapa Kimbab Menggeser Lemper di Indonesia?

Naira Fawza Latifa¹, Ade Haikal Maulana², Fitri Nurjanah³, Naswa Zelda Sajidah⁴,
Supriyono⁵

^{1,2,3,4} Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

⁵ Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia

e-mail: nairafawza02@upi.edu

Abstrak

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang beragam, tidak hanya menjadi negara kepulauan terbesar di dunia, tetapi juga menjadi rumah bagi keragaman kuliner yang luar biasa. Terjadinya globalisasi membuat banyak budaya baru masuk ke Indonesia, hal tersebut membuat tergesernya makanan tradisional Indonesia oleh makanan Korea. Penelitian ini bertujuan untuk memahami globalisasi dan perubahan preferensi masyarakat yang menyebabkan kimbab lebih populer daripada lempur, penelitian ini juga menggali lebih dalam bagaimana globalisasi berdampak pada budaya kuliner di Indonesia. Metode penulisan makalah ini menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui penyebaran kuesioner, kemudian studi pustaka dan wawancara. Globalisasi menyebabkan lempur tergantikan oleh kimbab, banyak masyarakat yang memilih kimbab karena isi kimbab lebih sehat daripada lempur, kemudian kimbab banyak dipromosikan di media massa membuat lempur semakin kalah bersaing. Globalisasi memberikan dampak positif yaitu membantu masyarakat untuk berinovasi terhadap makanan tradisional agar lebih bervariasi. Salah satu variasi yang dapat dilakukan yaitu menambah varian isi agar lebih beragam.

Kata kunci: *Globalisasi, Korea, Kimbab, Lemper, Variasi*

Abstract

Indonesia has a rich, diverse culture, not only being the largest archipelagic country in the world, but also being home to an extraordinary culinary diversity. The occurrence of globalization has caused many new cultures to enter Indonesia, this has resulted in the displacement of traditional Indonesian food by Korean food. This research aims to understand globalization and changes in people's preferences which have caused kimbab to be more popular than lempur. This research also digs deeper into how globalization has impacted culinary culture in Indonesia. The method of writing this paper uses a qualitative method with data collection through distributing questionnaires, then literature studies and interviews. Globalization has caused lempur to be replaced by kimbab, many people choose kimbab because the contents of kimbab are healthier than lempur, then kimbab is widely promoted in the mass media making lempur increasingly less competitive. Globalization has a positive impact, namely helping people to innovate traditional foods to make them more varied. One variation that can be done is adding content variants to make it more diverse.

Keywords : *Globalization, Korea, Kimbab, Lemper, Variation*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keberagaman budayanya yang kaya, tidak hanya menjadi salah satu negara kepulauan terbesar di dunia, tetapi juga menjadi tempat bagi keragaman kuliner yang luar biasa. Setidaknya ada lebih dari 17.000 pulau dan lebih dari 300 kelompok etnis, setiap daerah memiliki tradisi kulinernya sendiri yang unik dan memikat selera siapa saja yang melihatnya. Setiap hidangannya mencerminkan identitas budaya dari daerahnya. Kuliner Nusantara bukan

hanya sekadar makanan, tetapi juga media untuk menyampaikan pesan sosial, simbolis, dan spiritual yang mendalam, yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat sehari-hari.

Makanan di Indonesia tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga berhubungan dengan nilai-nilai budaya. Seperti yang diungkapkan oleh “Apa yang kita makan menunjukkan banyak hal tentang siapa kita dan budaya dari mana kita berasal.” Dalam konteks ini, makanan memiliki peran penting untuk mengungkapkan identitas dan kepribadian masyarakat Indonesia.

Misalnya, masakan Padang yang dikenal dengan kekayaan rempah-rempahnya menunjukkan warisan perdagangan rempah yang pernah menghubungkan Sumatera dengan dunia luar. Di sisi lain, masakan khas Bali yang menekankan kesegaran bahan-bahan lokal menampilkan hubungan erat masyarakat Bali dengan alam dan tradisi spiritual yang mendalam. Keberagaman kuliner inilah yang menjadi warisan budaya tak ternilai yang perlu dilestarikan, dipromosikan, dan dikembangkan secara berkelanjutan di tingkat internasional.

Namun, mempertahankan keanekaragaman kuliner nusantara di tengah arus globalisasi ini bukanlah hal yang mudah. Era globalisasi telah membawa pertukaran budaya yang begitu cepat dan intensif. Globalisasi sendiri adalah sebuah upaya dalam menyatukan kebiasaan masyarakat di dunia dari sisi gaya hidup, orientasi dan budayanya (Sri Suneki, 2012).

Masuknya budaya asing ke Indonesia, termasuk makanan dari luar negeri, tentu memberikan manfaat dalam memperkaya variasi kuliner. Namun, secara perlahan, kehadiran budaya asing juga mulai menggeser posisi budaya lokal. Budaya konsumsi yang berubah di kalangan masyarakat, terutama generasi muda, turut memengaruhi popularitas kuliner tradisional yang mulai tersisih oleh makanan dari luar negeri. Salah satu contoh nyata dari fenomena ini adalah tergesernya popularitas makanan tradisional Yogyakarta yaitu lempeng oleh kimbab, makanan khas Korea. Lempeng, yang merupakan makanan berbahan dasar ketan dengan isian ayam, dahulu sangat populer sebagai camilan di berbagai acara dan upacara tradisional. Kini, popularitasnya semakin menurun, terutama di kalangan generasi muda yang lebih mengenal dan tertarik dengan makanan modern seperti kimbab, sebuah gulungan nasi khas Korea yang diisi dengan sayuran, daging, dan telur. Fenomena ini bukan hanya menunjukkan perubahan preferensi kuliner, tetapi juga mencerminkan bagaimana globalisasi mulai mempengaruhi budaya dan gaya hidup masyarakat Indonesia.

Ada beberapa faktor yang menyebabkan tergesernya lempeng oleh kimbab. Pertama, kimbab dipandang lebih modern dan praktis dalam penyajiannya, sesuai dengan gaya hidup masyarakat di zaman sekarang yang cenderung menginginkan sesuatu yang cepat dan mudah. Kedua, pengaruh budaya yang sedang populer, seperti drama Korea dan musik K-pop, turut meningkatkan popularitas makanan Korea, termasuk kimbab. Makanan asing kini mudah diakses melalui restoran, kafe, dan platform daring, sementara makanan tradisional seperti lempeng sering kali terpinggirkan dalam promosi dan inovasi. Kurangnya inovasi dalam tampilan dan penyajian lempeng membuat makanan tradisional ini terlihat “kuno” di mata generasi muda seperti gen-z dan gen alpha, yang lebih tertarik dengan hal-hal yang terlihat modern dan menarik secara penyajian.

Dalam konteks inilah penulis ingin membahas lebih jauh tentang pentingnya menjaga kuliner tradisional seperti lempeng agar tetap relevan di era globalisasi. Selain memperkenalkan apa itu lempeng dan kimbab, penelitian ini juga akan menggali lebih dalam tentang bagaimana globalisasi berdampak pada budaya kuliner di Indonesia, bagaimana masuknya budaya asing memengaruhi cara kita mengonsumsi makanan, apa dampak dari popularitas makanan asing terhadap kelestarian makanan tradisional, bagaimana perbandingan antara upaya promosi lempeng dan kimbab di media massa, serta bagaimana kita dapat menjaga agar makanan tradisional seperti lempeng tetap bertahan dan bahkan berkembang di tengah derasnya arus budaya asing.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami tentang globalisasi dan perubahan preferensi masyarakat yang menyebabkan kimbab lebih terkenal dibandingkan dengan lempeng.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, menurut Bogdan dan Taylor dalam (Nugrahani, 2008) mendefinisikan penelitian kualitatif adalah sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku

yang diamati. Penelitian kualitatif juga didefinisikan sebagai suatu strategi pencarian makna, konsep, pengertian, karakteristik, gejala, simbol maupun deskripsi tentang suatu fenomena, fokus dan multimetode, bersifat alami dan holistik, mengutamakan kualitas, menggunakan beberapa cara, serta disajikan secara naratif dalam penelitian ilmiah (Sidiq & Choiri, 2019). (Magister et al., n.d.). Dengan metode ini bertujuan supaya dapat menggali informasi lebih mendalam dari responden mengenai mengapa kimbab lebih populer dibandingkan dengan lempér.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asal-Usul Lempér

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil beras, salah satunya adalah beras ketan. Banyak olahan yang bisa dibuat dari ketan, salah satunya adalah lempér. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *lem.per /lêmpêr/* adalah panganan yang dibuat dari ketan, di dalamnya diisi daging cincang (dibungkus dengan daun pisang). Lempér adalah salah satu makanan tradisional dari Yogyakarta yang terbuat dari nasi ketan yang diisi dengan daging ayam yang dicincang kemudian disajikan menggunakan daun pisang. Lempér ini populer di banyak daerah di Indonesia, biasanya lempér disajikan untuk acara khusus seperti pernikahan, syukuran, dan perayaan besar lainnya. Selain pada acara khusus biasanya lempér juga bisa ditemukan di pasar tradisional yang dijual bersama kue basah lainnya.

Asal usul lempér ini berasal dari Jawa, lebih tepatnya dari Daerah Istimewa Yogyakarta. Lempér sendiri merupakan sebuah singkatan yang berasal dari bahasa Jawa, Dawur Achroni (2017: 21) menyebutkan "singkatan lempér adalah "yen dielem atimu ojo memper" yang berarti adalah ketika mendapat pujian dari orang lain, hati kita tidak boleh merasa sombong atau merasa lebih baik". (Pendidikan et al., n.d.) Nama lempér ini mengajarkan pentingnya bersikap rendah hati, sopan dan tetap ramah.

Selain itu juga, ketan sebagai bahan dasar dari lempér yang memiliki tekstur lengket dipercaya sebagai simbol persaudaraan antar manusia. Saat hendak memakan lempér tentu kita harus membuka bungkusnya, selama belum terbuka kita tidak dapat merasakan lempér tersebut, hal ini diibaratkan dengan kehidupan yang mencapai kemuliaan, kita harus membersihkan diri terlebih dahulu.

Pembuatan lempér ketan dimulai dari mencuci beras ketan hingga bersih, kemudian rendam selama 1 jam. Sembari menunggu, cincang daging untuk isian ketan. Selanjutnya tiriskan dan kukus beras ketan selama 20 menit tiriskan. Langkah selanjutnya, panaskan santan dengan api kecil, tambahkan gula pasir, gula halus, daun salam, dan daun jeruk. Selanjutnya masukan beras ketan ke dalam santan hingga air santan terserap. Setelah air surut, bungkus ketan yang telah diaron menggunakan daun pisang, tidak lupa diisi daging cincang terlebih dahulu. Lempér siap disajikan.

Asal-Usul Kimbab

Kimbab merupakan inspirasi makanan dari Futomaki (makizushi) pada zaman penjajahan Jepang-Korea yang dibawa dari Jepang pada tahun 1910-1945. Kimbab merupakan makanan Korea yang terbuat dari nasi putih (bap) yang digulung dengan lembaran rumput laut (kim atau gim). Nasi dan rumput laut merupakan bahan dasar dari Kimbab, tetapi isi dari kimbab bisa bervariasi, namun kimbab terdiri dari banyak sumber protein yaitu fish cake, daging, telur dan sayurannya seperti mentimun, bayam, dan wortel.

Dikutip dari buku Tongguk Sesigi yang ditulis pada zaman dinasti Joseon, terdapat makanan dinamakan bokssan yang memiliki arti Bungkus Keberuntungan, Bokssan merupakan makanan ringan yang akan dimakan ketika pergi berpiknik. Dalam kimbab terdapat salah satu jenis yang merupakan jenis tertua yaitu Chungmu kimbab. Chungmu kimbab merupakan kimbab yang berasal dari selatan Korea, Isi dari Chungmul kimbab berbeda yaitu Nasi, rumput laut, Kinchi, dan Cumi-cumi. (Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar Andi Amran Asriadi & Husain, 2022)

Penyebaran budaya Korea di Indonesia mulai pada tahun 2002 setelah pemisahan Korea dari Jepang. Kimbab merupakan salah satu makanan tradisional Korea yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Karena terbuat dari nasi yang diolah dengan rumput laut dan bahan umum lainnya

seperti daging ayam, mentimun, dan lainnya sangat erat kaitannya dengan masakan Indonesia. Kimbab atau dikenal juga dengan gimnap merupakan makanan populer yang disajikan saat hiking, piknik, dan aktivitas luar ruangan lainnya. Selain sifatnya yang praktis dan mudah dibuat, kimbab juga populer di kalangan masyarakat Indonesia karena berbahan dasar makanan laut. Kimbab cocok untuk orang yang sibuk dengan pekerjaannya, karena mudah dibuat. Dan kimbab juga salah satu solusi makanan untuk anak yang terkadang susah makan.

Kimbab ini dibuat dengan cara yang sederhana namun lebih higienis dan dijual dengan harga yang terjangkau tentunya membuat masyarakat tertarik membelinya. Alasan kuliner tradisional kimbab Korea berbeda dengan masakan Indonesia adalah karena banyaknya jenis makanan yang tidak ditemukan di Indonesia, seperti kimbab sebagai jembatan antara asin, pedas, dan asam. Karena makanan korea didasarkan pada prinsip kesehatan dan mengandung berbagai gizi dan nutrisi yang layak dikonsumsi manusia, sehingga disebut sebagai makanan sehat. (Ihfa Sabnur et al., n.d.).

Dampak Globalisasi Masuknya Budaya Asing Terhadap Budaya Makanan di Nusantara

Masuknya budaya asing dengan pesat menyebabkan terjadinya gegar budaya (culture shock) yang mengganggu keseimbangan kehidupan masyarakat, karena masyarakat tidak mampu menahan berbagai pengaruh budaya dari luar negeri. Asimilasi unsur-unsur budaya luar dapat terjadi dengan cepat tanpa proses internalisasi yang mendalam sehingga menimbulkan ketidakseimbangan antara bentuk yang digunakan dengan nilai-nilai yang mendasarinya, yang biasanya diasosiasikan dengan budaya ini disebut ketimpangan. ^(Artisna1 et al., 2022)

Kurangnya pengetahuan menyebabkan terjadinya akulturasi budaya dan menimbulkan budaya baru, masuknya budaya ini tidak disaring dan diterima masyarakat tanpa kewajiban. Akibatnya kebudayaan asli masyarakat mengalami penurunan yang luar biasa. Kebiasaan buruk mengeksploitasi budaya negara lain dapat merendahkan harga diri terhadap produk sendiri misalnya, seorang remaja yang lebih menyukai produk buatan luar negeri dibandingkan produk dalam negeri sendiri mungkin akan membeli makanan bermerek luar negeri namun tidak ingin mencoba makanan asli Indonesia. Seperti pada makanan lempeng ini, remaja lebih tertarik dengan kimbab. Banyak remaja tertarik dengan kimbab yang dimana menurut mereka kimbab ini mempunyai banyak varian isi, padahal lempeng pun tidak kalah enak dengan kimbab. Dan sebagian para remaja menyebutkan bahwa kimbab ini mudah untuk dibuat sendiri dibanding lempeng. Oleh karena itu mungkin kita harus membuat inovasi agar isian lempeng ini tidak hanya ayam suwir dan abon tetapi dengan isian lainnya sehingga para remaja lebih menyukai makanan nusantara ini.

Dampak Popularitas Makanan Asing Seperti Kimbab Terhadap Kelestarian Makanan Tradisional

Perkembangan zaman terus berlangsung dengan cepat, kita dapat mendapat semua informasi dengan cepat hanya dengan menggunakan ponsel. Masuknya budaya asing memang memiliki dampak positif, namun jika tidak berlebihan. Salah satu contohnya adalah di bidang kuliner. Kuliner luar yang banyak mempengaruhi pengembangan inovasi kuliner di Indonesia adalah makanan cepat saji (fast food).

(IKA SUSWANTI-Fkik, n.d.) menyebutkan "Makanan cepat saji yaitu diantaranya tergolong fast food, junk food, instan food, street food merupakan makanan cepat saji yang dalam proses memasaknya tidak membutuhkan waktu yang lama, makanan yang tergolong dalam kategori ini seperti fried chicken, gorengan, mie instan, hamburger, pizza, dll." Dan kimbab juga termasuk ke dalam makanan cepat saji ini (fast food). Sedangkan makanan nusantara sendiri cenderung memiliki cara penyimpanan dan daya tahan yang lebih sebentar, selain itu inovasi rasa yang kurang juga menyebabkan kemunduran eksistensi makanan nusantara, contohnya adalah lempeng.

Banyak dampak dirasakan saat kuliner asing masuk ke dalam negeri. Dampak positif dengan terjadinya popularitas makanan asing terhadap makanan tradisional, diantaranya adalah:

1. Mengetahui budaya baru lewat makanan.
2. Mengetahui karakteristik masakan negeri lain.
3. Memperluas ragam pilihan kuliner di nusantara.

4. Terciptanya inovasi-inovasi baru industri makanan, sehingga dapat membuat inovasi sendiri untuk makanan tradisional.
5. Terjadinya peningkatan standar mutu bagi makanan tradisional.
6. Namun, selain dampak positif tentu ada dampak negatif dari popularitas makanan asing terhadap makanan tradisional.
7. Menurunnya minat masyarakat lokal terhadap makanan tradisional.
8. Terbiasanya dengan makanan asing bisa berisiko pada hilangnya identitas budaya di bidang kuliner.
9. Menurunnya penjual makanan tradisional dikarenakan kalah saing.
10. Terjadinya perubahan selera makanan di masyarakat.

Perbandingan Upaya promosi Lempur dan Kimbab dalam Media Masa

Pada zaman Modern Promosi makanan di media masa menjadi salah satu tempat promosi yang tepat. Promosi pada media dapat membantu popularitas makanan tersebut menjadi naik, hanya dengan dibuat video dan review makanan tersebut akan bertambah popularitasnya. Menurut Rangkuti (2009: 51) dalam bukunya Strategi "Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated perusahaan melakukan kegiatan promosi dengan tujuan utama yaitu mencari laba." Sama halnya dengan kimbab, semakin banyak orang yang mempromosikan semakin terlihat bahwa makanan tersebut banyak diminati oleh masyarakat Indonesia.

Upaya promosi makanan lempur dan kimbab di media massa menunjukkan pendekatan yang berbeda. Lempur lebih sering dipromosikan melalui konten yang menekankan tradisi dan keunikan rasa makanan khas Indonesia, menggunakan influencer lokal untuk menarik perhatian konsumen dengan cerita budaya dan nostalgia. Sebaliknya, kimbab cenderung dipromosikan dengan gaya yang lebih modern, sering kali melalui influencer, platform yang berfokus pada gaya hidup dan melalui drama Korea.

Kedua strategi ini sama-sama menggunakan media sosial untuk menjangkau khalayak yang lebih luas, tetapi dengan fokus yang berbeda pada nilai-nilai budaya dan gaya hidup. Akan tetapi karena kimbab banyak dipromosikan di drama Korea maka banyak anak muda sekarang lebih mengenal dan lebih suka makan kimbab dibandingkan dengan lempur. Seharusnya lempur bisa lebih banyak dipromosikan lagi melalui media massa dengan lebih menarik yang bisa membuat anak muda mengenal dan menyukai lempur agar tidak tergeser oleh makanan lain khususnya kimbab.

Mencintai Produk Lokal

Indonesia memiliki banyak keragaman budaya, dalam keragaman budaya tersebut harus kita menjaga agar budaya tersebut tetap ada dan bisa berkembang. Penjagaan budaya yang dapat dilakukan dimulai dari dalam diri bangsa Indonesia yaitu mencintai produk lokal. Produk lokal merupakan hasil karya seni dari bangsa Indonesia yang berasal dari budaya, kearifan lokal, dan perkembangan yang terjadi dalam negeri. Menurut Siswanto (2017) "Sisi nasionalisme menyebabkan seseorang lebih mengedepankan pemakaian produk dalam negeri dibanding produk impor yang menjadi alternatif bagi pemenuhan kebutuhannya, dikarenakan adanya motivasi/rasa bangga untuk membuat yang terbaik demi kepentingan bangsa." Produk lokal Indonesia memiliki kualitas dan tidak kalah saing dengan produk luar, tetapi produk lokal banyak tidak dipandang karena inovasi dari produk luar lebih menarik dibandingkan dengan produk lokal contohnya seperti Kimbab dan Lempur. (Hainun et al., n.d.)

Dalam mencintai produk lokal terdapat manfaat didalamnya. Manfaat dari mencintai produk dalam negeri, yaitu:

1. Mendorong pertumbuhan ekonomi nasional.
2. Menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Mengurangi ketergantungan terhadap produk impor.
4. Membantu kesejahteraan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).
5. Membantu melestarikan kearifan lokal dan budaya Indonesia.
6. Meningkatkan rasa cinta tanah air.
7. Membantu meningkatkan inovasi dan kualitas.

Solusi Agar Lemper Tidak Tergeser Oleh Makanan Luar

Solusi yang dapat dilakukan agar lempem tetap digemari adalah dengan berinovasi. Manajemen inovasi adalah suatu pendekatan yang digunakan oleh manajer, organisasi, atau perusahaan untuk menciptakan produk dan inovasi baru. Dengan kata lain, manajemen inovasi melibatkan pengelolaan dan pengorganisasian suatu proses. Melalui kegiatan penelitian dan pengembangan, perusahaan merespons peluang yang ada, baik dari lingkungan eksternal maupun internal, serta memanfaatkan upaya kreatif untuk memperkenalkan ide, proses, atau produk baru (e.g. 'Wawan Dhewanto, 2014)

Inovasi ini dapat meliputi penggantian produk atau pengembangan produk menjadi lebih modern, dengan mempertimbangkan keinginan konsumen. Untuk memastikan lempem tetap diminati dan tidak kalah saing dengan makanan dari luar, salah satu cara adalah dengan menghadirkan varian isi yang lebih beragam, tidak hanya dengan isian ayam, tetapi juga menggunakan bahan lain seperti jamur, ikan, dan daging sapi. Inovasi juga dapat dilakukan dengan mengikuti tren saat ini, misalnya dengan menawarkan isian yang ramah vegetarian untuk mereka yang tidak mengonsumsi produk hewani. Selain itu, inovasi dalam cara penyajian makanan dapat dilakukan dengan metode yang tidak biasa, seperti dibakar dan digoreng.

Pendekatan ini tidak hanya menawarkan keunikan yang menarik, tetapi juga berpotensi untuk menarik perhatian masyarakat lokal serta wisatawan mancanegara. Dengan menciptakan pengalaman kuliner yang berbeda dan menarik, restoran atau penyedia makanan dapat membedakan diri mereka di pasar yang kompetitif. Inovasi ini dapat menjadi daya tarik tersendiri, meningkatkan daya tarik destinasi kuliner dan memberikan pengalaman yang lebih mendalam bagi pengunjung.

Inovasi Lempem Menjadi Makanan Lebih Tahan Lama

Jajanan khas Indonesia yang satu ini adalah lempem. Lempem adalah makanan ringan yang terbuat dari ketan biasanya dengan isian ayam suwir dan abon, dan dibungkus dengan daun pisang. Lempem sering dijadikan jajanan favorit bersama kue tradisional lainnya. Kemasan produk makanan ini terbuat dari daun pisang dan dilindungi dengan kemasan sekunder berupa plastik mika, sehingga produk yang terbuat dari bahan alami ini tidak memiliki umur simpan yang lama. Plastik berarti produk pangan kurang menarik dan ramah lingkungan, sehingga diperlukan analisis elemen kemasan yang menarik yang dapat menjaga kualitas produk.

Penelitian ini menemukan UMKM makanan tradisional milik Ibu Suparni yang berlokasi di Jalan Kotak Gantung Kampung Kojan Jakarta Barat. Jika pada kemasan awal tidak terlihat produk dan makanan yang menarik, khususnya makanan lempem, sebaiknya makanan lempem dikemas dalam keadaan segar karena tidak mempunyai umur simpan yang terlalu lama. Kemasan pelindung dalam industri makanan dan minuman, keamanan pangan dan menjaga kualitas produk sejak keluar dari pabrik menjadi prioritas utama, kategori produk secara teknis dan hukum memerlukan kemasan khusus.

Kemasan adalah suatu wadah atau kemasan yang dirancang untuk mencegah meminimalkan kerusakan pada produk atau barang yang dibungkus atau dikemas. Pendapat lain menyebutkan bahwa kemasan merupakan bahan pengemas produk yang mempunyai fungsi perlindungan, identifikasi, dan promosi produk. Sedangkan menurut Kotler dan Keller, "pengemasan adalah kegiatan merancang dan membuat wadah suatu produk." (Nur Indra Kusumawati et al., n.d.)

Awalnya pengemasan makanan hanya berfokus pada pengawetan produk, namun dengan seiring berjalannya waktu kemasan juga memegang peranan penting dalam proses pemasaran. Solusi untuk memperpanjang umur simpan produk adalah dengan menggunakan plastik mika untuk kemasan sekunder awal ini tidak dapat disegel kembali setelah dibuka. Solusi ini memerlukan desain kemasan sekunder yang melindungi produk dan dapat dibuka dan ditutup.

SIMPULAN

Masuknya budaya Korea tersebut berpengaruh pada salah satu minat masyarakat terhadap makanan Korea yang menggeser minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Salah satunya lempem yang tergantikan oleh Kimbab. Lempem hanya berisi ayam sedangkan Kimbab

berisi sayuran-sayuran dan daging, yang mana dari segi isi kimbab lebih sehat dibandingkan lempur, hal tersebut yang membuat kimbab banyak digemari di Indonesia. Solusi untuk lempur yaitu dengan menghadirkan varian isi yang lebih beragam seperti daging, ayam, jamur, ikan dan juga tersedia varian yang ramah untuk vegetarian, tetapi tidak menghilangkan ciri khas dari lempur dan mengganti kemasan produk dengan bahan tidak cepat busuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar Andi Amran Asriadi, S., & Husain, N. (2022). *Pendampingan dan Pembuatan Kimbab (Korean Food) Pada Kelompok Usaha Kemandirian Masyarakat*. <https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/292>
- Artisna¹, P., Naswa², F., & Rohmah, M. (2022). Respon Generasi Milenial Indonesia Di Tengah Masuknya Budaya Asing. In *Universitas Negeri Surabaya 2022* | (Vol. 695).
- e.g. 'Wawan Dhewanto, dkk'. (2014). *Manajemen Inovasi Untuk Usaha Peluang Sukses Menghadapi Perubahan* (dkk Wawan Dhewanto, Ed.; 1st ed.).
- Faktor, M., Masuknya, F., Asing, B., Pengaruh, D., Kebudayaan, T., Zainal, L., 1 ✉, A., Rohmadhona Nurdanti, U., Nahara, A. S., Noviyanti, S., & Chan, F. (n.d.). Ulpi Rohmadhona Nurdanti, Afifa Suci Nahara, Silvina noviyanti, Faizal chan INNOVATIVE. *Journal Of Social Science Research*, 4, 2260–2268.
- Hainun, R., Oki Dayu Kesadaran Remaja Dalam Pengamalan Sila Ketiga Pancasila, Y., Muhammadiyah Bengkulu, U., Jupank, I., & Oki Dayu, Y. (n.d.). *Kesadaran Remaja Dalam Pengamalan Sila Ketiga Pancasila*.
- Ihfa Sabnur, A., Ananta Regina Putri, A., Salsabila, N., Angraeni, V., Sabri, F., Studi Akuntansi, P., Ekonomi dan Bisnis, F., Muhammadiyah Palopo Jln Jend Sudirman No Km, U., Wara Sel, K., Palopo, K., & Selatan, S. (n.d.). *PROSES PRODUKSI DAN PEMASARAN KULINER KIMBAB UNTUK PENGGEMAR K-POP DAN K-DRAMA*.
- IKA SUSWANTI-fkik*. (n.d.).
- Magister, M. W., Pendidikan, A., Kristen, U., & Wacana, S. (n.d.). *Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*.
- Nur Indra Kusumawati, D., Indra Kusumah, W., Widyo WibisonoT, R., Komunikasi Visual, D., Teknologi Informasi dan Komunikasi Visual, F., & Sains dan Teknologi AI Kamal, I. (n.d.). *41 Jurnal Nawala Visual | ANALISIS DESAIN KEMASAN PRODUK UMKM MAKANAN TRADISIONAL LEMPER BERBAHAN ALAMI MEMILIKI DAYA TARIK DAN KETAHANAN MUTU PRODUK*.
- Pendidikan, K., Kebudayaan, D., Pengembangan, B., Pembinaan, D., Bacaan, B., Setingkat, A., & Kelas, S. D. (n.d.). *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa Dawud Achroni*.
- Sri Suneki. (2012). 603-951-1-SM. *Dampak Globalisasi Terhadap Eksistensi Budaya Daerah*, 308–308.
https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=sri+suneki+2012&oq=sri+suneki+20#d=gs_qabs&t=1732258708492&u=%23p%3DofeKrzJ0BWkJ