

**KEMASAN JAJANAN PASAR DI PASAR
AMLAPURA TIMUR KABUPATEN KARANGASEM**



OLEH :

LISA KUSUMA WARDANI

1712031012

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI RUPA

JURUSAN SENI DAN DESAIN

FAKULTAS BAHASA DAN SENI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2021

**KEMASAN JAJANAN PASAR DI PASAR
AMLAPURA TIMUR KABUPATEN KARANGASEM**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program

Sarjana Pendidikan Seni Rupa



Oleh

Lisa Kusuma Wardani

NIM 1712031012

JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2021

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS-TUGAS DAN
MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR
SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui,

Pembimbing I,



Dra. Luh Suartini, M.Pd.
NIP.196410031990032001

Pembimbing II,



I Nyoman Rediasa, S.Sn, M.Si.
NIP.197904272010121002

LEMBAR PENGESAHAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Bahasa Dan Seni
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan.

Pada:

Hari : Senin

Tanggal : 18 Oktober 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197609022000031001

Sekretaris Ujian,



Dr. Drs. I Ketut Sudita, M.Si.
NIP. 19601231190031017



Mengesahkan

Dekan Fakultas Bahasa dan Seni

Prof. Dr. I Made Sutama, M. Pd.
NIP 196004241986031002

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Lisa Kusuma Wardani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal, 15 Oktober 2021

Dewan Penguji,



Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197609022000031001

(Ketua)



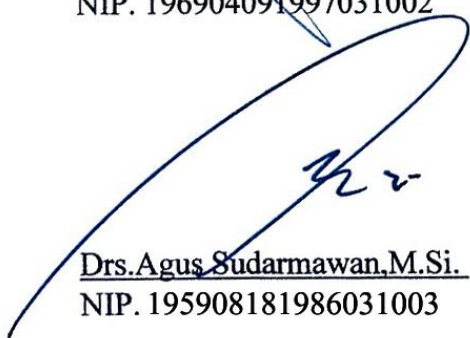
Dra. Luh Suartini, M.Pd.
NIP. 196410031990032001

(Anggota)



I Gusti Made Budiarta, S.Pd., M.Pd.
NIP. 196904091997031002

(Anggota)



Drs. Agus Sudarmawan, M.Si.
NIP. 195908181986031003

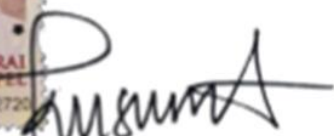
(Anggota)

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul berjudul “Kemasan Jajanan Pasar Di Pasar Amlapura Timur Kabupaten Karangasem” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko / sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 15 Oktober 2021
Yang membuat pernyataan,




Lisa Kusuma Wardani
1712031012

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat yang dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kemasan Jajanan Pasar di Pasar Amlapura Timur Kabupaten Karangasem”. Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam menyelesaikan studi guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan dalam Program Studi Pendidikan Seni Rupa di Universitas Pendidikan Ganesha.

Penulis menyadari penuh atas keterbatasan kemampuan dan keilmuan yang dimiliki dalam penulisan skripsi ini. Dalam penyelesaian skripsi ini penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan, masukan dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

- 1) Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd., Rektor Universitas Pendidikan Ganesha;
- 2) Prof. Dr. I Made Sutama, M.Pd., Dekan Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Pendidikan Ganesha;
- 3) Dr. Drs. I Ketut Supir, M.Hum., selaku Ketua Jurusan Seni Dan Desain.
- 4) Dr. Drs. I Ketut Sudita, M.Si., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Seni Rupa.
- 5) Dra. Luh Suartini, M.Pd., selaku pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan;
- 6) I Nyoman Rediasa, S.Sn, M.Si., selaku pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.
- 7) Dewan penguji yang memberikan kritik dan saran sebagai arahan sehingga dapat membantu dalam melengkapi skripsi ini;
- 8) Staf pengajar Program Studi Pendidikan Seni Rupa atas bekal ilmu yang diberikan sebagai bahan penalaran dalam penyusunan skripsi ini.
- 9) Staf Administrasi Jurusan, Fakultas, dan Universitas Pendidikan Ganesha atas fasilitas dan pelayanannya.

- 10) Para informan yang telah membantu memenuhi kelengkapan data dalam penulisan skripsi ini;
- 11) Kedua orang tua dan keluarga besar yang memberikan dukungan selama proses studi;
- 12) Teman-teman dan pihak-pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu atas dukungan yang telah diberikan.

Diharapkan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Singaraja, 14 Juli 2021

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
PERSETUJUAN PENGUJI	
PRAKATA.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
GLOSARIUM.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Rumusan Masalah.....	2
1.5 Tujuan	3
1.6 Manfaat	3
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.6.2 Manfaat Empiris.....	3
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Penjelasan Istilah	5
2.1.1. Kemasan.....	5
2.1.2 Jajanan pasar	5
2.1.3 Pasar Amlapura Timur	6
2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relavan.....	7
2.3 Landasan Teori.....	11
2.3.1 Alat dan Bahan.....	11
2.3.2 Proses Pembuatan Kemasan.....	15

2.3.3 Form Follow Function (Bentuk Mengikuti fungsi).....	20
2.4 Model Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Pendekatan dan Jenis Pendekatan.....	25
3.2 Lokasi Penelitian.....	26
3.3 Sumber Data.....	27
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.5 Metode dan Teknik Analisis Data.....	29
3.5.1 Reduksi data.....	30
3.5.2 Penyajian data	30
3.5.2 Penarikan kesimpulan	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
4.1 Alat dan Bahan yang digunakan dalam Proses Pembuatan kemasan Jajanan Pasar di pasar Amlapura Timur, Kabupaten Karangasem.....	32
4.1.1 Alat.....	32
4.1.2 Bahan	34
4.2 Proses Pembuatan Kemasan.....	41
4.2.1 Proses Pembuatan Kemasan Berbahan Alami	42
4.2.2 Proses Pembuatan Kemasan Berbahan Nonalami.....	72
4.3 Jenis dan Tampilan Kemasan Jajanan Pasar	80
4.4 Hasil akhir jajanan pasar dengan kemasan alami dan non alami	92
4.5 Penurunan Keterampilan.....	95
BAB V PENUTUP	98
5.1 Simpulan	98
5.2 Saran	99

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Pisau	32
Gambar 4.2 gunting	33
Gambar 4.3 stepler	34
Gambar 4.4 daun pisang	35
Gambar 4.5 janur	35
Gambar 4.6 pandan wangi	36
Gambar 4.7 kulit jagung kering	37
Gambar 4.8 semat bambu	37
Gambar 4.9 tali bambu.....	38
Gambar 4.10 mika.....	38
Gambar 4.11 plastik.....	39
Gambar 4.12 kertas minyak	40
Gambar 4.13 kertas minyak	40
Gambar 4.14 selotip bening	41
Gambar 4.15 daun pandan yang sudah dipotong sesuai ukuran	43
Gambar 4.16 dua lembar potongan daun pandan yang disatukan.....	43
Gambar 4.17 proses pembuatan cetakan daun pandan.....	44
Gambar 4.18 hasil cetakan yan sudah jadi.....	45
Gambar 4.19 proses pembuatan cetakan jajan <i>abog</i>	45
Gambar 4.20 proses pengisian adonan ke dalam cetakan	46
Gambar 4.21 proses pelipatan daun menjadi kerucut	47
Gambar 4.22 proses merapikan cetakan kue jongkong.....	48
Gambar 4.23 cetakan kue jongkong yang sudah jadi.....	48
Gambar 4.24 pengisian adonan jajan <i>abog</i>	49
Gambar 4.25 pembungkusan adonan jajan <i>abog</i>	50
Gambar 4.26 proses membalut isian lempeng	51
Gambar 4.27 proses membungkus lempeng	52
Gambar 4.28 proses membungkus bendu	54

Gambar 4.29 daun yang sudah dipotong untuk membungkus <i>kelepet</i>	55
Gambar 4.30 proses pembungkusan jajan <i>kelepet</i>	55
Gambar 4.31 proses akhir pembungkusan jajan <i>kelepet</i>	56
Gambar 4.32 daun pisang untuk membungkus jaje lupis	57
Gambar 4.33 proses pengisian ketan.....	57
Gambar 4.34 proses membungkus dan melipat lupis.....	58
Gambar 4.35 proses menyemat kemasan lupis	59
Gambar 4.36 proses membungkus jaje uli	60
Gambar 4.37 proses mengikat jaje uli.....	61
Gambar 4.38 proses merapikan kemasan jaje uli.....	61
Gambar 4.39 proses membuat tangkai cetakan cerorot	63
Gambar 4.40 proses penyambungan janur.....	63
Gambar 4.41 pembuatan cetakan cerorot bagian atas.....	64
Gambar 4.42 cetakan yang sudah jadi dan disemat	64
Gambar 4.43 pembuatan dasar kemasan bantal	66
Gambar 4.44 pembuatan kemasan bantal (melilit janur)	66
Gambar 4.45 pengikatan kemasan bantal yang sudah diberi isian.....	67
Gambar 4.46 pembuatan dasar kemasan <i>blayag</i>	68
Gambar 4.47 pembuatan kemasan <i>blayag</i> (melilit)	69
Gambar 4.48 adonan dan daun pisang	70
Gambar 4.49 proses pembungkusan jaje sumping	71
Gambar 4.50 kue <i>bikang</i>	73
Gambar 4.51 proses membungkus kue putu	75
Gambar 4.52 kue cantik manis.....	76
Gambar 4.53 dadar gulung.....	77
Gambar 4.54 pastel dengan kemasan plastik	78
Gambar 4.55 kelepon dibungkus mika pesegi	78
Gambar 4.56 tape ketan dengan kemasan cup plastik.....	79
Gambar 4.57 jenis kemasan takir.....	80
Gambar 4.58 jenis kemasan pasung.....	82

Gambar 4.59 jenis kemasan pinjung	83
Gambar 4.60 jenis kemasan sumpil	84
Gambar 4.61 jenis kemasan lempur	85
Gambar 4.62 jenis kemasan tempelang.....	87
Gambar 4.63 jenis kemasan tum	88
Gambar 4.64 jenis kemasan sudi.....	89
Gambar 4.65 jenis kemasan lepet	90
Gambar 4.66 jenis kemasan buntilan	91
Gambar 4.67 Hasil akhir jajanan pasar dengan kemasan alami	93
Gambar 4.68 Hasil akhir jajanan pasar dengan kemasan non alami	94



DAFTAR TABEL

4.1 Tabel jajanan pasar berbahan alami	42
4.2 Tabel jajanan pasar berbahan non alami	72



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01 Pedoman Observasi

Lampiran 02 Pedoman Wawancara

Lampiran 03 Biodata Pemilik Usaha

Lampiran 04 Surat Izin Penelitian

