

# Peningkatan Citra Pangan Lokal Nisan dan Oluo Sebagai Oleh-oleh Wisata Rumah Lontiok di Desa Kuok Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau

Rahmayuni\*, Yanti Nopiani, Angga Pramana, Rahmadini Payla Juarsa, Nur Hasnah, Imelda Yunita, Mhd. Andry Kurniawan, Yelmira Zalfiatri

<sup>1</sup> Universitas Riau

\* [rahmayuni@lecturer.unri.ac.id](mailto:rahmayuni@lecturer.unri.ac.id)

**Abstrak** Nisan dan oluo merupakan produk pangan lokal warisan budaya leluhur yang diperoleh dari proses menggelek tobu. Sebagai produk lokal, nisan dan oluo memiliki nilai budaya yang kaya dan unik. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran penting perancangan kemasan dan desain label kemasan dalam meningkatkan citra pangan lokal nisan dan oluo dalam mempromosikan dan menyebarkan budaya lokal kepada masyarakat luas. Penggunaan elemen budaya seperti simbol, warna, motif dan bahasa dalam desain kemasan dapat memberikan identitas yang kuat dan menggugah minat konsumen. Ketika desain kemasan mampu menggambarkan kekayaan budaya dan sejarah suatu daerah, produk lokal, nisan dan oluo menjadi lebih menarik dan menginspirasi rasa kebanggaan di antara masyarakat setempat. Hasil menunjukkan bahwa perancangan kemasan dan desain label kemasan yang mengandung informasi budaya dapat menjadi alat efektif untuk meningkatkan citra pangan lokal nisan dan oluo dalam menyebarkan budaya kepada masyarakat yang lebih luas. Dalam era globalisasi, upaya untuk mempertahankan keberagaman budaya dan mempromosikan produk lokal harus dihargai dan diberdayakan melalui perancangan kemasan yang cerdas dan berkelanjutan. Dengan demikian, produk lokal dapat menjadi representasi yang kuat dari identitas budaya yang berharga dan berkontribusi positif terhadap perekonomian dan pengenalan budaya di tingkat nasional dan internasional.

**kata kunci:** nisan; oluo; menggelek tobu; produk lokal; desa kuok

**Abstract.** The traditional food products of nisan and oluo are local heritage items obtained through the process of menggelek tobu. As local products, nisan and oluo have rich and distinctive cultural value. This study intends to explore the significant role that labeling and packaging design have in promoting and spreading local culture to the larger community, as well as in improving the perception of local nisan and oluo. Incorporating cultural components such as symbols, theme colors, patterns, and language into packaging design can give it a distinctive personality and attract customers. When packaging design effectively portrays the cultural richness and history of a region, local products like nisan and oluo become more appealing and instill a sense of pride in the local community. The results indicate that using cultural information on packaging design and labeling containing cultural information can be a useful strategy improving the perception of local nisan and oluo food products and bringing culture to a larger audience. In the era of globalization, efforts to preserve cultural diversity and promote local products should be recognized and strengthened through smart and sustainable packaging design. Local products can therefore be a powerful representation of valuable cultural identity and contribute positively to the economy and cultural awareness both nationally and internationally.

**Keywords:** nisan; oluo; menggelek tobu; local products; kuok village

---

**To cite this article:** Rahmayuni, R., Nopiani, Y., Pramana, A., Juarsa, R, P., Hasnah N., Yunita, I., Kurniawan, M, A., & Zalfiatri, Y. 2024. Peningkatan Citra Pangan Lokal Nisan dan Oluo Sebagai Oleh-oleh Wisata Rumah Lontiok di Desa Kuok Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. *Unri Conference Series: Community Engagement* 6: 303-308. <https://doi.org/10.31258/unricsce.6.303-308>

© 2024 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2024

---

## PENDAHULUAN

Kecamatan Kuok berada di Kabupaten Kampar, Provinsi Riau dengan luas wilayah 6.000 Ha dimana secara administratif terdapat 6 desa, salah satunya adalah Desa Kuok (Arifudin et al., 2021). Desa Kuok dikenal sebagai desa wisata karena memiliki keindahan alam berupa sungai yang mengalir mengelilingi desa dan warisan budaya berupa rumah adat Lontiok yang dapat menarik wisatawan untuk mengunjungi Desa Kuok. Selain kaya akan keindahan alam dan warisan budaya, Desa Kuok juga memiliki potensi sumber daya lokal berupa tanaman tebu.

Pangan lokal merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Umumnya pangan lokal merupakan pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah oleh masyarakat tertentu. Pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal serta pengetahuan lokal lalu dikembangkan sesuai dengan preferensi kebutuhan masyarakat lokal (Utami and Budiningsih, 2015).

Tanaman tebu yang ada di Desa Kuok sejak zaman dahulu telah dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk membuat bahan makanan lokal seperti nisan. Nisan merupakan makanan khas lokal yang berasal dari tebu dan memiliki rasa manis. Pada zaman dahulu Masyarakat mengolah tanaman tebu menjadi nisan dan dimanfaatkan sebagai pemanis makanan dan minuman.

Selain nisan, produk olahan yang berasal dari tebu lainnya adalah oluo. Oluo merupakan makanan olahan yang memadukan nisan dengan beras ketan. Fungsi nisan pada pembuatan oluo adalah sebagai pemanis dan pengental dimana nantinya produk oluo akan memiliki tekstur menyerupai makanan wajak.

Bersamaan dengan citra Desa Kuok sebagai desa wisata, maka nisan dan oluo sebagai pangan khas lokal Desa Kuok dapat dikembangkan sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas bagi wisatawan yang datang berkunjung ke Desa Kuok. Oleh sebab itu, untuk menjadikan nisan dan oluo sebagai makanan cinderamata khas Desa Kuok diperlukan beberapa hal di antaranya adalah (1) bagaimana mengemas nisan menjadi lebih menarik, mudah dibawa dan mudah untuk digunakan serta (2) memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Kuok dalam memasarkan produk nisan dan oluo kepada pengunjung Desa Kuok. Berdasarkan hal tersebut, tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan potensi makanan lokal sebagai buah tangan khas Desa Kuok.

## METODE PENERAPAN

Pengabdian dilaksanakan di Desa Kuok, Kabupaten Kampar. Metode yang digunakan untuk memecahkan permasalahan adalah dengan melakukan *focus group discussion* (FGD) yang melibatkan masyarakat, pemuda desa, dan perangkat Desa Kuok. Solusi diperoleh melalui *brainstorming* (mengemukakan ide) terkait dengan produk atau makanan khas Desa Kuok, perancangan pengemasan produk, perancangan label produk dan pelatihan pemasaran produk lokal oleh UMKM setempat. Beberapa indikator ketercapaian kegiatan ini, yaitu: identifikasi produk unggulan desa Kuok yang memiliki potensi pasar, keberhasilan dalam perancangan pengemasan yang dapat meningkatkan daya tarik produk, pemberian label produk dan branding.

## HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Desa Kuok memiliki potensi sumber daya hayati dan budaya yang tinggi. Beberapa sumber daya hayati yang dapat ditemui di Desa Kuok adalah jeruk, jambu kristal dan tebu. Sejak zaman dahulu, sumber daya tebu yang ada di Desa Kuok dimanfaatkan sebagai sumber gula yang digunakan sebagai pemanis minuman dan makanan. Produk hasil olahan tebu yang digunakan sebagai pemanis disebut dengan nisan. Proses pembuatan nisan dari tebu disebut dengan proses "menggelek tobu". Kegiatan menggelek tobu sarat akan makna budaya. Hal ini karena selain bertujuan untuk mendapatkan nisan sebagai pemanis makanan dan minuman, proses menggelek tobu juga dijadikan sebagai ajang berkumpulnya muda-mudi yang ada di desa yang bertujuan sebagai ajang pencarian jodoh (Kadir et al., 2023). Sayangnya, saat ini kegiatan menggelek tobu sudah jarang dilakukan oleh masyarakat Desa Kuok. Hal ini dikarenakan masifnya produk gula pasir yang menggantikan posisi nisan sebagai pemanis makanan dan minuman.

Berkurangnya intensitas pelaksanaan menggelek tobu memiliki dampak negatif salah satunya adalah hilangnya tradisi ini yang menyebabkan generasi muda tidak mengenal kebudayaannya sendiri. Padahal, tradisi menggelek tobu merupakan tradisi unik warisan leluhur yang menjadi identitas suatu kelompok dengan tujuan positif salah satunya sebagai ajang untuk saling bersosialisasi antar masyarakat.

Oleh sebab itu, beberapa cara yang dapat dilakukan untuk menghidupkan kembali tradisi menggelek tobu adalah dengan mengenal dan mempelajari budaya lokal dan memasarkan produk hasil budaya lokal tersebut kepada masyarakat lain. Dengan memperkenalkan budaya lokal kepada masyarakat lain dapat

menyelamatkan suatu tradisi dari kepunahan. Selain itu juga dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung sehingga berdampak terhadap peningkatan ekonomi masyarakat sekitar.

### Perancangan Pengemasan Nisan

Kemasan produk merupakan wadah yang berguna untuk mencegah atau meminimalisir terjadinya kerusakan pada barang yang dikemas (Astuti et al., 2023). Saat ini, kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk namun kemasan juga harus mampu memberikan citra lebih mengenai produk yang dikemasnya dengan demikian, konsumen akan dengan mudah mengingat produknya melalui kemasan. Oleh sebab itu, menambahkan aspek visual pada suatu kemasan dapat menarik minat konsumen untuk membeli (Soesanto et al., 2014). Suraya et al. (2021) menambahkan bahwasanya kemasan produk menjadi salah satu unsur penting yang mempengaruhi banyaknya permintaan konsumen dan banyaknya penjualan khususnya pada produk UMKM.

Beberapa fungsi pengemasan terhadap produk di antaranya adalah 1) sebagai wadah produk, 2) memperpanjang masa simpan produk, 3) mempermudah mobilisasi produk, 4) meningkatkan daya tarik produk kepada konsumen. Pengemasan juga dipandang sebagai salah satu cara dalam mempromosikan produk. Produk yang dikemas dengan kemasan yang unik dan menarik bertujuan untuk meningkatkan performa produk dan menarik konsumen (Pulungan et al., 2018).

Produk olahan tebu yang dibuat melalui proses menggelek tobu disebut dengan Nisan. Karakteristik fisik nisan adalah berwarna coklat dan bersifat *viscous* (agak kental). Nisan yang sudah masak biasanya hanya dikemas menggunakan kemasan toples ukuran besar. Agar lebih menarik, maka nisan dapat dikemas dengan toples ukuran yang lebih kecil dengan volume 250 mL sehingga menjadi lebih praktis dan mudah untuk dibawa-bawa



Gambar 1. Nisan

### Perancangan Label Kemasan Nisan

Label merupakan bagian dari kemasan dan merupakan informasi tercetak yang melekat pada kemasan (Kaihatu, 2014). Label pada produk dapat berupa informasi tertulis, gambar, atau tanda yang ditempatkan pada kemasan atau produk itu sendiri yang memberikan informasi tentang produk tersebut (Imani et al., 2023). Label kemasan berperan sebagai alat komunikasi antara konsumen dan produsen. Melalui label kemasan konsumen dapat mengetahui informasi seperti komposisi bahan pembuat tanggal pembuatan produk, petunjuk penggunaan dan informasi mengenai produsen.

Untuk memperkenalkan nisan kepada masyarakat luas, maka perlu dilakukan perancangan label kemasan nisan yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada pengunjung/wisatawan. Selain itu, design label yang ada di kemasan juga merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan budaya dan mempromosikan produk lokal sehingga perancangan kemasan harus dilakukan dengan cerdas dan berkelanjutan. Dengan demikian, produk lokal dapat menjadi representasi yang kuat dari identitas budaya yang berharga dan berkontribusi positif terhadap perekonomian dan pengenalan budaya di tingkat nasional dan internasional.

Perancangan label kemasan nisan mempertimbangkan hal-hal seperti harus menginformasikan mengenai brand produk, komposisi nisan, tanggal pembuatan, saran penyimpanan, dan berat bersih. Lebih lanjut, pada label juga terlampir *fun fact* mengenai informasi asal-usul produk nisan sebagai warisan budaya leluhur. Dengan dilampirkannya *fun fact* tersebut, maka misi untuk memperkenalkan tradisi menggelek tobu kepada masyarakat yang lebih luas dapat tercapai.

Perancangan label kemasan (Gambar 2) didominasi warna hijau muda dan dibuat menyerupai atap rumah adat lontiok, yaitu rumah adat masyarakat Desa Kuok. Atap rumah adat lontiok tersebut berbentuk seperti perahu yang melengkung ke atas pada sisi kanan dan kiri (Irmasolina et al., 2023). Informasi yang ada pada label kemasan adalah:

1. *Brand* Produk “Nisan” yang berada pada bagian depan.
2. Gambar Tebu yang menunjukkan bahwa bahan baku utama nisan berasal dari tebu.
3. Berat bersih produk
4. Tanggal pembuatan produk
5. Saran penyimpanan

Lebih lanjut, pada label kemasan juga terdapat logo kecil (Gambar 3) yang tepat berada di atas nama produk “Nisan”. Logo pada kemasan tersebut memiliki makna sebagai berikut:

1. Desain logo dibuat menyerupai atap rumah adat lontiok: yang memiliki makna bahwa seluruh kegiatan produksi dan pemasaran produk turunan nisan berpusat dilakukan di rumah adat lontiok yang berada di Desa Kuok, kecamatan kuok, Kabupaten Kampar, Riau.
2. Desain logo mengandung huruf M dan G: Huruf M dan G merupakan akronim dari “Menggelek Tobu” yaitu tradisi warisan leluhur proses penggilingan tebu dengan menggunakan peralatan tradisional berupa batang kayu sehingga diperoleh nira tebu yang menjadi bahan baku utama pembuatan nisan.
3. Warna emas pada logo: melambangkan kesejahteraan untuk seluruh masyarakat Desa Kuok.



Gambar 2. Label Nisan



Gambar 3. Logo

Label kemasan memiliki peran yang penting dalam menyebarkan budaya lokal melalui produk-produk yang dijual. Selain itu, label kemasan juga dapat menjadi representasi identitas budaya lokal karena mengandung elemen-elemen yang merepresentasikan identitas budaya lokal dimana dalam hal ini pada label kemasan terdapat logo yang menyerupai gambar rumah lontiok, yaitu rumah adat yang ada di Desa Kuok. Dengan demikian, logo kemasan tersebut membantu produk menjadi wakil yang kuat dari budaya. Ketika desain kemasan mampu menggambarkan kekayaan budaya dan sejarah suatu daerah, produk lokal, nisan dan oluo menjadi lebih menarik dan menginspirasi rasa kebanggaan diantara masyarakat khususnya masyarakat Desa Kuok.

### Perancangan Pengemasan dan Label Oluo

Oluo merupakan produk turunan nisan yang dalam proses pembuatannya ditambahkan beras ketan dan santan. Oluo memiliki warna coklat dan bertekstur seperti wajik. Dahulu, oluo dimasak hanya pada saat-saat tertentu seperti ketika seseorang akan pergi merantau dimana oluo dijadikan sebagai bekal makanan selama di perjalanan dan dibuat ketika seseorang melangsungkan acara lamaran dimana oluo dijadikan sebagai hantaran.

Karena sarat akan makna, oluo berpotensi untuk dijadikan sebagai makanan oleh-oleh khas Desa Kuok bersamaan dengan nisan. Oleh sebab itu, untuk memperkenalkan produk oluo kepada khalayak yang lebih luas, maka pengemasan oluo menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan.

Kemasan selain berfungsi untuk mempertahankan kualitas oluo, juga berfungsi untuk menarik perhatian konsumen sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut. Oleh sebab itu, pengemasan oluo pada tahap awal mengusung tema praktis. Kemasan primer oluo menggunakan kertas minyak berwarna putih. Penggunaan kemasan kertas minyak bertujuan agar oluo tidak lengket ketika dikemas. Oluo yang sudah dikemas tersebut lalu disusun dalam sebuah wadah berbentuk kotak yang sekaligus berfungsi sebagai kemasan sekunder. Pemahaman yang terbatas tentang pentingnya branding bagi sebuah produk yang akan dipasarkan dan penggunaan label yang lebih informatif dapat menjadi penghambat dan kendala bagi UMKM dalam memasarkan produk mereka, selain itu sebagian UMKM juga belum memiliki strategi pemasaran yang melibatkan promosi digital untuk dapat mencapai pasar yang lebih luas. Hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan beberapa rekomendasi, yaitu UMKM dapat merancang label kemasan yang lebih informatif, mencantumkan informasi seperti komposisi produk, tanggal pembuatan, berat bersih dan saran penyimpanan. Selain itu optimalisasi penggunaan *digital marketing* seperti memberikan panduan untuk pembuatan toko *online* juga dapat direkomendasikan untuk kegiatan selanjutnya.



Gambar 4. Oluo

### KESIMPULAN

Pengemasan nisan menggunakan toples kaca kecil dan oluo menggunakan kertas minyak yang disusun pada kotak kemasan dapat meningkatkan daya tarik nisan dan oluo karena selain dapat melindungi produk dari kontaminasi juga membuat produk nisan dan oluo menjadi lebih praktis, mudah dibawa dan mudah digunakan. pada kemasan nisan dan oluo juga terdapat label kemasan yang berguna sebagai sumber informasi konsumen yang dalam hal ini adalah wisatawan yang berkunjung ke Desa Kuok, Kabupaten Kampar.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan PKM ini, khususnya kepada LPPM Universitas Riau sehingga pengabdian ini dapat dilaksanakan dari sumber dana DIPA Universitas Riau tahun 2024.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, F. Septya, Y. Yendi, dan O. M. Dermawan. 2021. Melestarikan Tradisi Manggelek Sebagai Tradisi Budaya Desa Kuok Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Journal of Community Services Public Affairs* 1(4):116–120. <http://dx.doi.org/10.46730/jcspa.v1i4.13>
- Astiti, N. M. A. G. R., A. A. P. Eryani, N. M. Yudiastari, dan A. A. M. Semaryani. 2023. Pentingnya Kemasan dalam Pemasaran Produk. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Imani, R. D., H. Sucipto, N. Afridah, M. Syaifulloh, dan S. B. Riono. 2023. Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *ITAKARYA : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1):43–55.
- Irmasolina, I., H. Faizah, E. Rahman, dan Syafril. 2023. Nilai Sosial Rumah Lontiok di Desa Pulau Belimbing Kabupaten Kampar. *Journal on Education* 5(2):1868–1876. <https://doi.org/10.31004/joe.v5i2.827>
- Kadir, I. S. A., H. Faizah, Elmustian and Syafril, 2023. Tradisi Menggelek Tobu di Pulau Belimbing Kuok Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Innovative: Journal of Social Science Research* 3(6): 9053–9060. <https://doi.org/10.31004/innovative.v3i6.7523>
- Kaihatu, T. S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. Malang: UB Press.
- Soesanto, L. A., B. B. Tanudjaja, and B. S. Banindro. 2014. Perancangan Desain Kemasan Gula Aren Tradisional Produksi Desa Margolelo Rowoseneng. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra* 1(4):1–12.
- Suraya, F., D. G. Maharani, H. Rachmawati, D. M. Y. Putri, dan R. A. Sari. 2021. Peran Digital Marketing dan Packaging dalam Meningkatkan Produktifitas UMKM di Desa Muntung, Kecamatan Candiroto, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Puruhita* 3(2): 52–58. <https://doi.org/10.15294/puruhita.v3i2.53100>
- Utami, P. and S. Budiningsih. 2015. Potensi dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas. *Dinamika Ekonomi & Bisnis* 12(2): 150–158. <https://doi.org/10.34001/jdeb.v12i2.374>