Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 4, Nomor 4, May 2026, P. 1-8
E-ISSN: 2986-6340
Licenced by CC BY-SA 4.0
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.20166617

Krisis Regenerasi dan Degradasi Kemasan Tradisional Dodol Garut: Ancaman Terhadap Identitas Budaya Kuliner Sunda

The Regeneration Crisis and Degradation of Traditional Garut Dodol Packaging: A Threat to Sundanese Culinary Cultural Identity

Sema Wulandari , Rani Windi Ayu S, Sakila Nanda Sifa, Tia Devani Vanessa, Itto Turyadi
Fakultas Ekonomi, Program Studi Manajemen, Universitas Al-Ghifari
Email: semawulandariii@gmail.com, Ayu879401@gmail.com, tentifauziah7@gmail.com, tiadevani@gmail.com

Abstract

Dodol Garut is a traditional culinary product of Garut Regency, West Java, which has held historical, economic, and cultural significance since 1926. Its natural-material packaging is a key element shaping the product's cultural identity. However, amid modernization and globalization, two interrelated phenomena have emerged: (1) a regeneration crisis among artisans threatening traditional knowledge continuity, and (2) a packaging degradation from natural to synthetic materials, eroding local wisdom values. This study employs a literature review method with a qualitative-descriptive approach and critical analysis of scholarly sources. The findings indicate that the packaging shift is not merely aesthetic, but reflects weakening intergenerational knowledge transmission and erosion of Sundanese visual cultural identity. Locally-based packaging innovation such as integration of Garutan batik motifs and MSME mentoring has proven to enhance competitiveness while preserving cultural identity. Comprehensive preservation strategies are needed, including local-wisdom-based education, UMKM designer collaboration, eco-friendly packaging evaluation, and government policies supporting traditional product authenticity.

Keywords: *regeneration crisis, traditional packaging, Dodol Garut, cultural identity, Sundanese culinary*

Abstrak

Dodol Garut adalah makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Garut, dan memiliki nilai Sejarah ekonomi serta budaya sejak tahun 1926. Kemasan yang menggunakan bahan alami menjadi salah satu unsur utama yang membentuk identitas kultural dari produk ini. Namun, sering dengan perkembangan jaman dan globalisasi, terdapat dua masalah yang saling terkait: (1) tantangan dalam regenerasi para pengrajin yang mengancam kelanjutan pengetahuan tradisional, dan (2) pergeseran kemasan dari bahan alami ke material sintetis yang mengurangi nilai-nilai kearifan lokal. Penelitian ini mengadopsi metode studi pustaka dengan pendekatan kualitatif-deskriptif serta analisis kritis terhadap beragam sumber ilmiah. Temuan dari kajian ini menunjukkan bahwa pergeseran kemasan bukan hanya masalah estetika tapi juga mencerminkan lemahnya proses transmisi pengetahuan antar generasi dan hilangnya identitas visual dari budaya Sunda. Inovasi kemasan yang berbasis lokal, seperti penerapan motif batik Garutan dan dukungan terhadap UMKM, terbukti efektif dalam meningkatkan daya saing sekaligus menjaga identitas budaya. Diperlukan strategi pelestarian yang menyeluruh, yang mencakup pendidikan yang berfokus pada kearifan lokal, Kerjasama antara UMKM dengan desainer, peninjauan kemasan yang ramah lingkungan, dan kebijakan pemerintah yang mendukung keaslian produk tradisional.

Kata Kunci: *tantangan regenerasi, kemasan tradisional, dodol Garut, identitas budaya, kuliner Sunda*

Article Info
Received date: 6 May 2026 Revised date: 10 May 2026 Accepted date: 14 May 2026

PENDAHULUAN

Dodol Garut adalah salah satu warisan kuliner Indonesia eksis bertahan selama hampir seratus tahun. Menurut catatan dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, industri dodol di Kabupaten Garut mulai berkembang sekitar tahun 1926 berkat upaya Ibu Karsinah. Sejak waktu itu, dodol Garut telah bertranspormasi dari rumah sederhana menjadi produk industri yang didistribusikan ke berbagai provinsi di Indonesia, bahkan memasuki pasar internasional seperti Malaysia, Singapura, Jepang, Arab Saudi, dan Inggris (Infogarut.id, 2023). Berdasarkan informasi dari data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Garut, kapasitas produksi dodol sebelum

pandemi Covid-19 mencapai rata-rata 9.780 ton per tahun dengan melibatkan 71unit usaha dan 2.080 pekerja (Koran Gala, 2023).

Sebagai bagian dari budaya, dodol Garut memiliki nilai tidak hanya bernilai dari segi rasa dan proses pembuatannya, tetapi juga dari aspek kemasan yang secara historis menggunakan bahan-bahan alami seperti daun pisang dan anyaman bambu. Kemasan ini tidak hanya berfungsi sebagai pelindung, tetapi juga mencerminkan identitas budaya masyarakat Sunda serta kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Julianti (2018) menekankan bahwa kemasan berfungsi sebagai sarana komunikasi budaya yang mereflesikan nilai-nilai, tradisi, dan identitas dari produk local tersebut.

Meskipun demikian, dalam beberapa tahun terakhir, telah terjadi perubahan yang signifikan. Kemasan tradisional yang terbuat dari bahan alami perlahan-lahan digantikan oleh kemasan plastik, karton sintetis, dan bahan modern lainnya. Perubahan ini sejalan dengan munculnya masalah dalam regenerasi muda semakin minim ketertarikan untuk melanjutkan tradisi pembuatan dodol beserta pengetahuan kultural terkait, termasuk pemahaman tentang kemasan tradisional. Penelitian dari Equilibrium (2026), menemukan bahwa generasi muda mengalami kekurangan tidak hanya dalam aspek ekonomi, tetapi juga dalam pemahaman dan nilai-nilai dalam mewarisi kerajinan tradisional.

Isu ini patut diteliti lebih dalam secara akademis sebab berkaitan dengan ancaman pada identitas budaya kuliner Sunda. Triwikrama (2025) mencatat bahwa dampak perubahan dalam makanan dan budaya tradisional termasuk hilangnya pengetahuan mengenai tradisi serta krisis identitas kultural. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis kondisi kemasan tradisional dodol Garut dan perubahannya, (2) mengidentifikasi penyebab krisis pada regenerasi pengrajin, serta (3) merumuskan rekomendasi strategis untuk pelestarian.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Dodol Garut sebagai Warisan Kuliner Sunda

Dodol merupakan salah satu makanan yang mempunyai Sejarah yang panjang di Indonesia. Secara luas dodol dikenal di sejumlah daerah dengan beragam nama, seperti dodol Betawi, dodol kendang dari kalimantan, dodol Ulame dari Tapanuli, hingga dodol Buleleng dari Bali (AyoBandung.id, 2025). Namun dodol Garut memiliki keunikan tersendiri yang diakui di Tingkat nasional dan internasional. Menurut merdeka.com (2022), Pada awal perkembangan dodol Garut, produk ini dibuat tanpa menggunakan kemasan modern, hanya mengandalkan pembungkus yang sederhana,dan kemudian beradaptasi seiring dengan meningkatnya permintaan dipasar.

Dodol garut memiliki nilai Sejarah yang mendalam. Ibu karsinah,sebagai pionir industri dodol, memproduksi makanan ini menggunakan bahan-bahan seperti tepung beras ketan, gula pasir, susu, dan santan kelapa tanpa bahan pengawet. Menariknya, produk ini dapat bertahan selama tiga bulan,yang menunjukan keahlian tradisional dalam proses pembuatannya (Ayo bandung.id,2025). Pada tahun 1950-an, industry dodol mengalami perkembangan yang pesat, terlihat dari kemunculan berbagai merek seperti Halimah, Khadijah, Jamilah, dan Fatimah (Merdeka. Com,2022). Perkembangan ini menunjukan bahwa dodol garut lebih dari sekadar makanan biasa, tetapi merupakan bagian penting dari ekonomi dan budaya di kabupaten garut.

2. Kemasan sebagai Medium Identitas Budaya

Kemasan akanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pelindung. Maflahah (2012) menyebutkan bahwa desain kemasan makanan tradisional memiliki aspek budaya sebagai penanda identitas dari daerah asal produk tersebut. Kemasan berfungsi sebagai sarana komunikasi visual yang menjembatani produsen dan konsumen sambil menyampaikan cerita budaya yang terkandung di dalamnya.

Dalam konteks produk oleh-oleh khas daerah, kemasan memainkan peran penting dalam membangun dan menjaga identitas lokal. Sebuah penelitian Serenade (2023) tentang kemasan makanan tradisional dari samarinda menunjukan bahwa kemasan yang mengandung unsur visual khas daerah

dapat berfungsi sebagai ‘Duta. Besaung: seni, desain dan budaya (2021) yang menyelidiki kemasan oleh-oleh khas Bandung antara tahun 1930–2020 menunjukan bagaimana kemasan mengalami perubahan yang tidak selalu sejalan dengan Upaya pelestarian identitas visual lokal.

Lebih lanjut, penelitian Mozaik Humaniora (2021) menemukan fakta menarik bahwa beberapa pelaku kuliner tradisional di Yogyakarta secara sengaja mempertahankan kemasan dari bahan alami seperti besek untuk menjaga keaslian produk. Ini menujukan bahwa ada kesadaran di sejumlah pelaku usaha bahwa kemasan tradisional merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari identitas produk kuliner yang merupakan warisan budaya.

3. Krisis Regenerasi dalam Industri Tradisional

Krisis regenerasi di bidang kerajinan dan kuliner tradisional Indonesia telah menjadi pokus utama dalam studi sosiologi dan budaya. Sebuah penelitian yang dipublikasikan dalam Equilibrium: jurnal Pendidikan (2026) tentang pengrajin Songkok Recca di Sulawesi Selatan mengungkap tiga elemen penting yang mengurangi ketertarikan generasi muda terhadap kerajinan tradisional: (1) Terputusnya waktu interaksi antar generasi (2) Perubahan struktur keluarga, dan (3) Penurunan nilai pengetahuan tradisional dalam tatanan masa kini. Ketiga elemen ini juga relevan untuk industry dodol garut.

Dalam konteks yang lebih spesifik mengenai kuliner tradisional, kajian mengenai kue tradisional Betawi (Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, 2024) menunjukkan bahwa sedikitnya peminat, kompetisi dari makanan modern, dan kurangnya penerus adalah faktor-faktor utama yang membahayakan kelangsungan produk tradisional. Situasi yang serupa bisa terjadi pada industri dodol Garut, di mana ilmu pembuatan dan tradisi pengemasan yang diajarkan secara informal dari generasi ke generasi mengalami tantangan signifikan.

Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial (2025) melaporkan bahwa kesibukan, kemudahan akses terhadap produk-produk modern, serta dampak media sosial mendorong generasi muda untuk menjauh dari tradisi. Hal ini menyebabkan hilangnya pengetahuan mengenai makanan tradisional dan timbulnya krisis identitas kuliner. Selain itu, hilangnya budaya lokal dalam konteks modern (2024) menyatakan bahwa proses modernisasi dan globalisasi dapat mengikis identitas budaya lokal jika tidak disertai dengan upaya pelestarian yang terencana.

METODE PENELITIAN

Studi ini menggunakan metode penelitian pustaka dengan pendekatan deskriptif-kualitatif. Sumber data terdiri dari jurnal ilmiah, buku referensi, laporan dari lembaga pemerintah, dan artikel penelitian yang relevan dengan topik yang dibahas. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi terhadap literatur yang saling terkait dengan tiga tema pokok: (1) sejarah serta perkembangan industri dodol Garut, (2) transformasi kemasan makanan tradisional, dan (3) krisis regenerasi para pengrajin kuliner tradisional di Indonesia.

Analisis data diterapkan menggunakan metode analisis isi dan sintesis kritis berdasarkan berbagai temuan dari beragam sumber yang telah dikumpulkan. Untuk memastikan validitas kajian, dilakukan triangulasi sumber, yaitu dengan menggunakan minimal tiga sumber independen untuk setiap klaim utama yang diajukan. Penelitian ini bersifat konseptual, dengan tujuan untuk membangun kerangka pemahaman mengenai isu krisis regenerasi dan penurunan kualitas kemasan dodol Garut melalui sudut pandang budaya dan desain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Evolusi Kemasan Dodol Garut: Dari Tradisional Menuju Modern

Kemasan dodol Garut mengalami Perubahan yang berarti seiring dengan perkembangan industry ini. Pada masa awal (1926–1950-an), Dodol Garut tidak mempunyai kemasan yang beku. Produk ini di kemas menggunakan pembungkus sederhana yang terbuat dari bahan alami,

mencerminkan kearifan lokal masyarakat Sunda. Perubahan dalam kemasan mulai berlangsung secara bertahap memasuki era industrialisasi; merek Picnic menjadi pelopor dalam mengganti kemasan sederhana menjadi karton duplex dengan isi kemasan 200gram, 500gram, dan 1.000gram sebagai strategi meningkatkan penjualan dan memperluas pasar (Pikiran Rakyat Garut, 2024). Inovasi kemasan ini memang terbukti meningkatkan pendapatan dan jangkauan pasar, namun juga menandai awal pergeseran yang perlahan dari kemasan berbahan alami. Di era sekarang perubahan kemasan semakin besar (Radar Garut, 2026).

Dari perspektif desain komunikasi visual, Junivia dan Marwan (2024) melaporkan bahwa produsen dodol Garut telah menggunakan desain yang modern dengan nuansa elegan, mulai dari kotak eksklusif, kemasan yang ramah lingkungan, hingga kemasan mini yang praktis. Sementara itu, Pabrik Dodol Garut (2025) mempromosikan kemasan dodol masa kini dengan desain minimalis dan ilustrasi yang dimaksudkan untuk menarik perhatian generasi muda. Pergeseran ini, di satu sisi, memang dianggap perlu untuk bersaing di pasar, namun dari sudut pandang budaya, perubahan ini dapat mengikis nilai-nilai tradisional yang selama ini membuat dodol Garut otentik.

Analisis perbandingan dari ResearchGate (2021) mengenai kemasan produk oleh-oleh UMKM di Jawa Barat menunjukkan bahwa kemasan yang didesain dengan memperhatikan identitas lokal terbukti meningkatkan nilai jual produk. Temuan ini sebenarnya memberikan kesempatan bahwa pelestarian elemen tradisional dalam kemasan tidak mesti bertentangan dengan tuntutan modernisasi pasar. Sayangnya, banyak pelaku usaha dodol Garut yang sepenuhnya mengganti kemasan tradisional tanpa menjaga elemen-elemen visual dari kearifan lokal yang seharusnya menjadi keunggulan produk ini.

2. Krisis Regenerasi: Ancaman Terhadap Rantai Pengetahuan Tradisional

Krisis regenerasi pada industri dodol Garut berkaitan erat dengan fenomena umum menurunya ketertarikan generasi muda pada kerja dalam bidang tradisional. Menurut Koran Gala (2023) pandemi Covid-19 semakin memperburuk suatu di industri dodol Garut, di mana banyak usaha kecil terpaksa tutup. Dalam keadaan ini, risiko terputusnya transmisi pengetahuan tradisional semakin meningkat karena pengrajin yang lebih berpengalaman kehilangan semangat dan kemampuan untuk mentransfer keterampilan mereka.

Model teoretis mengenai krisis penyaluran pengetahuan yang disampaikan dalam Equilibrium (2026) memberi dasar untuk memahami situasi ini. Teori habitus Bourdieu membantu menjelaskan bagaimana modal budaya tradisional dalam hal ini, pengetahuan membuat dodol dan kemasannya menurun nilainnya dalam dunia ekonomi kreatif saat ini. Generasi muda yang terbiasa dengan teknologi cenderung memandang pekerjaan sebagai pengrajin dodol kurang bergengsi dan tidak selaras dengan cita-cita mereka, padahal pengetahuan tersebut membawa nilai budaya yang sangat berharga.

Sebuah penelitian yang dipublikasikan di Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar (2025) menemukan bahwa minimnya partisipasi generasi muda menjadi salah satu alasan utama makanan tradisional semakin ditinggalkan dari pilihan konsumsi dan produksi. Ironisnya, masalah ini menciptakan siklus negatif: kekurangan regenerasi pengrajin berimplikasi pada menurunnya kualitas dan keaslian produk, yang pada gilirannya semakin menurunkan daya tarik produk bagi generasi muda, baik sebagai produsen maupun konsumen.

Konsekuensi dari krisis regenerasi terhadap kemasan tradisional sangat nyata dan signifikan. Ketika pengrajin yang sudah lama memahami teknik dan filosofi di balik kemasan tradisional tidak lagi aktif dan gagal mewariskan pengetahuan mereka, maka kemasan modern yang lebih mudah diproduksi secara massal menjadi satu-satunya alternatif yang ada. Kusumawati et al. (2024) dalam studi mereka mengenai kemasan UMKM jajanan tradisional di Jakarta mengamati bahwa banyak UMKM yang belum memiliki kemasan yang kuat sebagai identitas produk yang mencerminkan budaya lokal sebagian besar akibat kurangnya pemahaman tentang identitas visual terkait budaya mereka sendiri..

3. Kemasan sebagai Refleksi Degradasi Kultural dan Peluang Revitalisasi

Pergeseran kemasan dodol Garut yang beralih dari bahan alami ke bahan sintetis bukan hanya sekadar modifikasi bahan, tetapi juga mencerminkan proses degradasi kultural yang lebih mendalam. Mozaik Humaniora (2021) menekankan bahwa kemasan adalah komponen penting dari identitas budaya kuliner, ketika kemasan berubah, aspek autentisitas dan nilai budaya yang dikandungnya juga ikut berubah. Besaung (2021) yang mendokumentasikan perubahan kemasan olahan khas Bandung sepanjang tahun 1930–2020 menunjukan pola serupa: elemen-elemen desain lokal yang khas secara bertahap digantikan oleh desain yang lebih generik.

Dari sudut pandang konsumen, penelitian SIMASE (2021) mengenai pilihan desain produk dodol Garut mengungkapkan bahwa para wisatawan lebih menyukai dodol Garut original dengan kemasan bertema budaya lokal, seperti anyaman bambu, dibandingkan dengsn kemasan modern generik. Ini menunjukkan bahwa ada ruang bagi kemasan tradisional autentik di pasar, namun produsen tidak dapat merespons dengan baik akibat krisis regenerasi. Arifudin et al. (2020) menunjukkan bahwa inovasi kemasan yang disertai dukungan intensif untuk UMKM dodol nanas di Jawa Barat telah berhasil meningkatkan omset dan memperluas jangkauan pasar, menegaskan bahwa inovasi kemasan bukan hambatan, melainkan peluang bagi keberlanjutan industri.

4. Faktor-Faktor Pemicu Degradasi

Berdasarkan penggabungan berbagai sumber yang dikaji, terdapat lima faktor utama yang mendorong terjadinya krisis regenerasi dan degradasi kemasan tradisional dodol Garut:

Pertama, adanya tekanan ekonomi dan persaingan pasar. Kemasan modern yang berbahan dasar plastik atau karton sintetis umumnya lebih murah jika diproduksi dalam jumlah besar dibandingkan dengan kemasan tradisional yang membutuhkan keterampilan khusus dan waktu lebih lama dalam proses pembuatannya. Dalam perspektif bisnis yang berfokus pada efisiensi, pergeseran kemasan baru terlihat sebagai pilihan yang tampak rasional, tetapi berdampak pada hilangnya identitas budaya.

Kedua, lemahnya sistem pewarisan pengetahuan. Terputusnya waktu interaksi antargenerasi dan tperubahan dalam struktur keluarga (Equilibrium, 2026) menyebabkan pengalihan pengetahuan tradisional termasuk teknik pembuatan kemasan tidak berjalandengan baik. Pengetahuan yang dulu ditransfer secara tatap muka kini tersisih oleh dominasi pengetahuan digital.

Ketiga, perubahan gaya hidup generasi muda. Triwikrama (2025) dan Pendas (2025) melaporkan bahwa dominasi makanan modern, perubahan gaya hidup, serta rendahnya keterlibatan generasi muda dalam tradisi kuliner lokal semakin memperparah krisis. Generasi muda tidak hanya kurang tertarik membeli produk tradisional, tetapi juga semakin enggan untuk menjadi pengrajin yang meneruskan tradisi tersebut.

Keempat, minimnya kebijakan pelestarian yang konkret. Jurnal Pariwisata dan Perhotelan (2024) mencatat bahwa upaya pelestarian yang berhasil memerlukan kebijakan pemerintah yang mencakup dukungan teknis, keuangan, dan promosi. Kebijakan yang ada sekarang masih belum cukup memadai untuk mendorong regenerasi pengrajin dan pelestarian kemasan tradisional.

Kelima, kurangnya dokumentasi dan riset. Identitas visual kemasan tradisional dodol Garut belum terdokumentasi secara sistematis dalam penelitian ilmiah. Kondisi ini menyulitkan upaya revitalisasi karena tidak adanya dasar pengetahuan yang memadai tentang kemasan tradisional yang otentik.

5. Strategi Pelestarian yang Diperlukan

Menghadapi tantangan ganda ini, dibutuhkan strategi pelestarian yang bersifat beragam. Berdasarkan penelitian literatur, ada empat pendekatan utama yang bisa diambil.

Yang pertama, pendidikan dan pelatihan berbasis kearifan lokal. Jurnal Pariwisata dan Perhotelan (2024) merekomendasikan lokakarya, acara budaya, dan program pelatihan untuk generasi muda sebagai caera yang efektif untuk menjaga kuliner tradisional. Dalam hal kemasan, perlu adanya program pelatihan yang fokus pada teknik pembuatan kemasan tradisional dengan menggunakan bahan alami sambil mengenalkan nilai-nilai budaya yang terdapat di dalamnya . Midang: Jurnal FIB Unpad

(2025) mengenai pelatihan penamaan usaha kuliner yang berbasis budaya Sunda di Garut menunjukan bahwa pendekatan yang berfokus pada identitas local dapat memanfaatkan kemampuan pengrajin kuliner.

Kedua, Kerjasama antara UMKM dan desainer profesional. Peneliltian mengenai Uji kelayakan Desain Kemasan UMKM Jawa Barat Research Gate (2021) menunjukan bahwa kemasan yang memasukkan elemen local dapat secara signifikan meningkatkan nilai produk. Dalam konteks ini, kerjasama antara pengrajin dodol yang paham nilai tradisional dan desainer yang mengerti komunikasi visual modern dapat menciptakan kemasan yang otentik dan bersaing. Junivia dan Marwan (2024) memberikan contoh konkret melalui redesain logo dan kemasan Dodol Garut Picnic yang menggabungkan motif batik Garutan dalam kemasannya adalah contoh awal yang menjanjikan.

Ketiga, adalah intervensi kebijakan dan dokumentasi yang sistematis. Mozaik Humaniora (2021) menunjukan bahwa kuliner tradisional memiliki peran penting dalam diplomasi budaya, sehingga perlu didukung melalui kebijakan yang nyata. Pemerintah Kabupaten Garut perlu mendorong pembuatan dokumentasi yang komprehensif mengenai kemasan tradisional dodol termasuk bahan, teknik pembuatan, dan makna simboliknya sebagai dasar dari program revitalisasi yang berkelanjutan. Penelitian pada JINU (2025) tentang daya saing UMKM kuliner di Garut juga menyoroti pentingnya dukungan pemerintah sebagai factor krusial dalam pengembangan industry kuliner lokal.

Keempat, intervensi kebijakan dan dokumentasi sistematis. Mozaik Humaniora (2021) menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki dimensi diplomasi budaya yang strategis sehingga layak mendapat dukungan kebijakan konkret. Pemerintah Kabupaten Garut perlu mendorong dokumentasi komprehensif tentang kemasan tradisional dodol meliputi bahan, teknik pembuatan, dan nilai simboliknya sebagai fondasi program revitalisasi yang berkelanjutan. JINU (2025) juga menekankan pentingnya dukungan pemerintah sebagai elemen kunci dalam pengembangan industri kuliner lokal.

SIMPULAN

Krisis dalam regenerasi pengrajin serta penurunan kualitas kemasan tradisional dodol Garut adalah dua isu yang saling terkait dan sama-sama mengancam kelangsungan warisan kuliner budaya Sunda. Kemasan tradisional dodol Garut, yang dulu menggunakan bahan alami dan mengandung nilai-nilai lokal yang tinggi, kini telah beralih ke penggunaan material sintetis yang lebih modern tetapi kurang memiliki identitas budaya. Perubahan ini dipercepat oleh lemahnya transfer pengetahuan antar generasi, persaingan pasar yang ketat, serta kurangnya kebijakan nyata untuk pelestarian.

Menariknya, penelitian terhadap konsumen menunjukkan bahwa pasar tetap menghargai hal-hal yang autentik wisatawan cenderung lebih menyukai dodol dengan kemasan tradisional berbahan bambu anyaman dibandingkan kemasan modern generik. Sementara itu, inovasi kemasan berbasis lokal, seperti yang dilakukan melalui redesain Dodol Garut Picnic (Junivia & Marwan, 2024) dan pendampingan UMKM dodol nanas (Arifudin et al., 2020), membuktikan bahwa pelestarian identitas budaya dan peningkatan daya saing pasar bukan dua hal yang saling bertentangan.

Diperlukan pendekatan pelestarian yang komprehensif mencakup pendidikan berbasis kearifan lokal, kolaborasi kreatif antara pengrajin dan desainer profesional, pengembangan kemasan ramah lingkungan yang inovatif, dokumentasi sistematis terhadap warisan visual kemasan tradisional, serta kebijakan pemerintah yang aktif mendukung regenerasi pengrajin dan autentisitas produk. Dodol Garut bukan sekedar produk makanan ia adalah artefak budaya yang menyimpan sejarah, nilai, dan identitas masyarakat Sunda yang perlu dijaga kelestariannya untuk generasi mendatang.

REFERENSI

Arifudin, O., et al. (2020). Inovasi kemasan dan perluasan pemasaran dodol nanas di Subang Jawa Barat. Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(3), 408–417. https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4469

AyoBandung.id. (2025, 30 Juli). Jejak sejarah dodol Garut, warisan kuliner tradisional sejak zaman kolonial. Diakses dari https://www.ayobandung.id/ayo-jelajah/01687/30072025/jejak-sejarah-dodol-garut-warisan-kuliner-tradisional-sejak-zaman-kolonial

Besaung: Jurnal Seni, Desain dan Budaya. (2021). Dokumentasi dan pemetaan kemasan oleh-oleh makanan khas Bandung tahun 1930–2020. Universitas Indo Global Mandiri. Diakses dari https://ejournal.uigm.ac.id/index.php/Besaung

Equilibrium: Jurnal Pendidikan, Vol. 14 No. 1. (2026). Habitus dan krisis transmisi pengetahuan tradisional: Analisis sosiologis regenerasi pengrajin Songkok Recca di Kecamatan Awampone. Universitas Muhammadiyah Makassar. https://journal.unismuh.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/20050

Indriana, N., Nisa, I. F., & Dyana, B. (2024). Hilirisasi olahan Garut sebagai upaya mewujudkan regenerasi dan creativepreneurship pada UMKM Enderese di Kecamatan Ngasem Kabupaten Bojonegoro. Jurnal SOLMA, 13(3), 2583–2596. https://journal.uhamka.ac.id/index.php/solma/article/view/16740

Infogarut.id. (2023). Sejarah dan transformasi Dodol Garut: Dari tradisi lokal ke pasar internasional. Diakses dari https://infogarut.id/sejarah-dan-transformasi-dodol-garut-dari-tradisi-lokal-ke-pasar-internasional

Julianti, S. (2018). The art of packaging (Edisi ke-2). PT Gramedia Pustaka Utama.

Junivia, & Marwan, R. H. (2024). Redesign logo brand dan kemasan Dodol Garut Picnic makanan khas Garut. Pubmedia Jurnal Desain Komunikasi Visual, 1(1), 1–14. https://doi.org/10.47134/dkv.v1i1.2167

Jurnal Dewantara. (2024). Hilangnya budaya lokal di era modern dan upaya pelestariannya dalam perspektif Pancasila. https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Dewantara

Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU). (2025). Analisis peluang bisnis kuliner dalam mendorong daya saing UMKM di Garut. Kampus Akademik Publishing. Diakses dari https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jinu

Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, Vol. 2 No. 1. (2024). Upaya pelestarian dan pengembangan kue tradisional Betawi. Pubmedia. https://journal.pubmedia.id/index.php/pjpp/article/download/3307/3245/6708

Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2013). Packaging design: Successful product branding from concept to shelf. John Wiley & Sons.

Koran Gala. (2023, 29 Januari). Dodol Garut, yang bertahan dan menyerah. Diakses dari https://www.koran-gala.id/news/pr-5877149722/dodol-garut-yang-bertahan-dan-menyerah

Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & Bahriyyah, H. A. (2024). Perancangan kemasan sebagai identitas dan promosi pada UMKM kue jajanan tradisional khas Kemayoran Jakarta. Jurnal Pendidikan Tambusai, 8(1), 2019–2031. https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/12699

Maflahah, I. (2012). Desain kemasan makanan tradisional Madura dalam rangka pengembangan IKM. Agrointek, 6(2), 118–122.

Merdeka.com. (2022, 28 Desember). Eksis sejak 1926, begini evolusi Dodol Garut dari kudapan lokal jadi oleh-oleh khas. Diakses dari https://www.merdeka.com/jabar/eksis-sejak-1926-begini-evolusi-dodol-garut

Midang: Jurnal Fakultas Ilmu Budaya, Vol. 3 No. 2. (2025). Pelatihan penamaan usaha kuliner berbasis budaya Sunda bagi ibu-ibu UMKM di Desa Cikajang, Garut. Universitas Padjadjaran. Diakses dari https://jurnal.fib.unpad.ac.id/index.php/midang

Mozaik Humaniora, Vol. 21 No. 2. (2021). Peran kuliner tradisional dalam mendukung pemajuan kebudayaan. Universitas Airlangga. https://e-journal.unair.ac.id/MOZAIK/article/download/29444/pdf

Pabrik Dodol Garut. (2025). Dodol Garut kekinian dengan kemasan lucu dan menarik. Diakses dari https://pabrikdodolgarut.com/dodol-garut-kekinian-dengan-kemasan-lucu-dan-menarik/

Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar. (2025). Pelestarian makanan tradisional Indonesia di era globalisasi. Universitas Pasundan. https://journal.unpas.ac.id/index.php/pendas

Pikiran Rakyat Garut. (2024, Februari). Kisah merek Dodol Garut dari Herlinah ke Picnic, sebuah bisnis turun-temurun yang melegenda. Diakses dari https://garut.pikiran-rakyat.com/garut/pr-527670956

Radar Garut. (2026, 9 April). Rahasia Dodol Garut bertahan dari tradisi hingga era digital. Diakses dari https://radargarut.id/2026/04/09/rahasia-dodol-garut-bertahan-dari-tradisi-hingga-era-digital/

Rahma, A. A., Azmi, F. N., Mandira, M. T., Argani, P. F., et al. (2025). Evaluasi kemasan kertas dalam pengemasan dodol: Tinjauan dari aspek fungsional, estetika, dan lingkungan. Karimah Tauhid, 4(5). https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i5.19139

ResearchGate. (2021). Uji kelayakan desain kemasan produk makanan oleh-oleh UMKM Jawa Barat menggunakan Chi-Square. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/355804792

ResearchGate/SIMASE. (2023). Artikel jurnal mengenai Dodol Garut makanan tradisional khas Garut (Proceedings SIMASE 2021). DOI: https://doi.org/10.1063/5.0113152. Diakses dari https://www.academia.edu/102813275

SERENADE: Seminar on Research and Innovation of Art and Design. (2023). Identitas lokal Samarinda dalam kemasan makanan tradisional sebagai identitas daerah. Universitas Kristen Duta Wacana. https://serenade.ukdw.ac.id/index.php/serenade/article/view/89

Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial, Vol. 9 No. 6. (2025). Pergeseran kuliner tradisional menuju makanan cepat saji di kalangan mahasiswa. Diakses dari https://cibangsa.com/index.php/triwikrama