

SATU KAJIAN TENTANG PEMBUNGKUSAN TEMPE SERTA
PENERIMAANYA DI KALANGAN PENDUDUK DAERAH MUAR JOHOR

MUHAMAD FARHAD HADITHON

98112696

Tesis ini dikemukakan kepada Fakulti Seni lukis dan Seni reka, Universiti Teknologi Mara sebagai memenuhi sebahagian daripada keperluan Ijazah Sarjana Muda Seni Lukis dan Seni Reka.

1. Diperiksa oleh Tarikh
2. Diperiksa oleh Tarikh
3. Diperiksa oleh Tarikh

Dekan
Fakulti Seni Lukis Dan Seni Reka
Universiti Teknologi Mara
Kampus Alor Gajah
Melaka

SIPNOSIS

Pembungkusan merupakan faktor penting didalam menjaga tahap kualiti sesebuah produk supaya tahan lama dan tidak mudah rosak. Namun peranan pembungkusan bukan terletak kepada faktor tersebut sahaja , sebaliknya pembungkusan juga adalah salah satu car untuk melariskan sesebuah produk melalui penampilan pembungkusan yang berkesan dan menarik . Dalam kajian penulisan tesis ini kajian terhadap salah satu jenis seni budaya masyarakat melayu dapat dijalankan . Melalui kajian penulisan ini dapatlah jenis jenis pembungkusan tempe tradisional dengan lebih jelas dan pembungkusan kini. Dalam pada itu kita akan dapat mengetahui kehendak pengguna dan reaksi mereka terhadap pembungkusan tempe .Kepentingan penyelidikan ini ialah untuk mengetahui secara lebih jelas dan terperinci jenis-jenis pembungkusan tempe samada pembungkusan tradisional atau pembungkusan kini . Kajian dijalankan terhadap tiap satu persatu pembungkusan tersebut bagi mengkaji dengan lebih dekat terhadap , bahan dan teknik yang digunakan pada setiap pembungkusan serta mengenalpasti kelemahan dan kelebihan setiap pembungkusan . Ia bagi mengetahui nilai estetika pembungkusan tempe. Penulisan mengenai kajian ini memerlukan beberapa kaedah iaitu kaedah melalui pemerhatian dan temubual. Kaedah pemerhatian ini amat penting dalam mendapat maklumat mengenai jenis-jenis pembungkusan tempe tradisional dan kini dengan lebih dekat dan mendalam . Kaedah pemerhatian ini dilakukan di 3 buah kilang perusahaan tempe di sekitar daerah Muar Johor . Pemilihan daerah ini adalah kerana daerah ini merupakan pengeluar terbesar tempe. Kaedah soal selidik dilakukan untuk mendapatkan reaksi dan tindak balas penduduk Daerah Muar terhadap pembungkusan tempe tradisional dan kini , iaitu untuk mengetahui tahap pengetahuan mereka serta pandangan dan cadangan yang diberikan .Selain itu, pelbagai sumber rujukan diambil bagi mendapat maklumat selanjutnya dalam penulisan tesis ini. Antara bahan rujukannya ialah melalui buku-buku yang berkaitan, laman web dan lain-lain sumber yang berguna. Daripada maklumat yang diperolehi ini dapatlah dirumuskan bahawa terdapat pelbagai jenis pembungkusan tempe , dan setiap pembungkusan mempunyai nilai estetika tersendiri . Melaluinya juga , teknik , bahan dan media yang digunakan didalam pembungkusan tempe dapat diketahui . Dan pada itu, dalam kajian ini dapat juga diperolehi terhadap sejauhmana kecenderungan atau pengetahuan penduduk di sekitar daerah Muar johor terhadap pembungkusan tempe tradisional dan pembungkusan kini yang terdapat di sekeliling mereka serta cadangan dan komen mereka .

ISI KANDUNGAN

| SENARAI PERKARA | MUKA SURAT |
|-------------------|------------|
| Surat Pengakuan | i |
| Halaman Pemeriksa | ii |
| Penghargaan | iii |
| Sipnosis | iv |
| Jadual Kandungan | v |
| Senarai Ilustrasi | xi |
| Senarai Rajah | xv |
| Senarai Jadual | xvii |
| Lampiran | |

KANDUNGAN

| BAB | PERKARA | MUKA SURAT |
|-----|------------------------|------------|
| I | PENDAHULUAN | |
| | 1.1 Pengenalan | 1 |
| | 1.2 Tujuan | 4 |
| | 1.3 Persoalana kajian | 5 |
| | 1.4 Kepentingan kajian | 6 |
| | 1.5 Skop kajian | 8 |
| | 1.6 Takrif sebutan | 9 |
| | 1.6.1 Pinggang | 9 |
| | 1.6.2 Tepuk | 9 |
| | 1.6.3 Rupa | 10 |
| | 1.6.4 Eram | 10 |
| | 1.7 Metodologi Kajian | 11 |
| | 1.7.1 Data Primer | 11 |
| | 1.7.2 Data skunder | 12 |
| | 1.8 Penutup | 13 |

| | |
|--|----|
| 2.1 Pengenalan | 14 |
| 2.2 Teori --Teori Berkaitan | 14 |
| 2.2.1 Sejarah pembungkusan | 15 |
| 2.3 Pembungkusan Tradisionai Malaysia | 17 |
| 2.3.1 Pembungkusan Nasi Lemak | 18 |
| 2.3.2 Pembungkusan Otak –Otak | 19 |
| 2.3.3 Pembungkusan kukus | 20 |
| 2.3.4 Tempe | 21 |
| 2.3.5 Sejarah Tempe | 21 |
| 2.3.6 Penggunaan Tempe | 23 |
| 2.3.7 Proses pembuatan tempe | 26 |
| 2.3.8 Proses Pembuatan Tempe Secara Tradisional | 28 |
| 2.3.9 Proses Pembuatan Tempe Secara Moden | 30 |
| 2.3.10 Penjagaan Tempe | 35 |