

**MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA SEBAGAI IDE DASAR
PENCIPTAAN MOTIF BATIK TULIS BAHAN LONG DRESS**

TUGAS AKHIR KARYA SENI

Diajukan Kepada Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan



Oleh:
Yulia Kusumaningrum
NIM 13207241008

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

PERSETUJUAN

Tugas Akhir Karya Seni yang berjudul “Makanan Tradisional Yogyakarta Sebagai Ide Dasar Penciptaan Motif Batik Tulis Bahan *Long Dress*” ini telah disejui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, 16 Januari 2018
Pembimbing

Ismadi, S.Pd., M.A
NIP. 19770626 200501 1 003

PENGESAHAN

Tugas Akhir Karya Seni yang berjudul “Makanan Tradisional Yogyakarta Sebagai Ide Dasar Penciptaan Motif Batik Tulis Bahan *Long Dress*” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada 25 Januari 2018 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

| Nama | Jabatan | Tandatangan | Tanggal |
|-------------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Ismadi, S.Pd., M.A. | Ketua Penguji | _____ | Februari 2018 |
| Eni Puji Astuti, S.Sn., M.Sn. | Sekretaris | _____ | Februari 2018 |
| Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn. | Penguji Utama | _____ | Februari 2018 |

Yogyakarta, Februari 2018

Fakultas Bahasa dan Seni

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

Prof. Dr. Endang Nurhayati, M.Hum.

NIP.19571231 198303 2 004

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : Yulia Kusumaningrum
NIM : 13207241008
Program Studi : Pendidikan Seni Kerajinan
Fakultas : Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta

Saya menyatakan bahwa Tugas Akhir Karya Seni ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri. Karya ini tidak ditulis oleh orang lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan ilmiah yang lazim.

Apabila ternyata terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 16 Januari 2018

Yang menyatakan,

Yulia Kusumaningrum

NIM.13207241008

MOTTO

“Hidup hanya sekali, karena itu waktu sangatlah berharga, tidak perlu menyesali apapun, jadilah pemberani, jujur apa adanya, terus bekerja keras, dan milikilah kehidupan yang baik dan seimbang”.

(Penulis)

“Kau hanya perlu menghadapinya, percayalah pada dirimu sendiri dan semua akan baik-baik saja. Semua akan berlalu, tenang saja”.

(Penulis)

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri”.

(QS. Ar-Ra'd: 11)

PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Karya Seni ini saya persembahkan kepada orang tua, teman-teman Pendidikan Seni Kerajinan 2013, narasumber, dosen-dosen dan staf yang telah memberikan banyak ilmu, pelajaran, dan telah membantu saya selama ini. Terimakasih yang terakhir untuk Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan, sehingga saya bisa berkuliah di Universitas ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya kepada kita semua terutama penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Karya Seni yang akan digunakan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar sarjana.

Penulisan Laporan Tugas Akhir Karya Seni ini dapat selesai atas bantuan beberapa pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd. selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu Prof. Dr. Endang Nurhayati, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ibu Dwi Retno Sri Ambarwati, S.Sn., M.Sn. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Bapak Dr. I Ketut Sunarya, M.Sn. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Seni Kerajinan, Jurusan Pendidikan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Bapak Ismadi, S.Pd. M.A. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir Karya Seni ini, yang telah dengan sabar dan penuh tanggung jawab selalu bersedia membantu dan memberikan bimbingan sebaik mungkin.
6. Keluarga penulis yang selalu mendoakan, dan membantu menyelesaikan Tugas Akhir Karya Seni ini.
7. Teman-teman Pendidikan Seni Kerajinan 2013 yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
8. Bapak dan ibu yang menjadi narasumber sehingga saya bisa menyelesaikan Tugas Akhir Karya Seni ini dengan sebaik mungkin.

Penulis berharap semoga Tugas Akhir Karya Seni ini dapat berguna bagi banyak orang, dan menjadi inspirasi dan referensi bagi banyak orang. Mohon

maaf apabila dalam Tugas Akhir Karya Seni ini terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna.

Yogyakarta, 16 Januari 2018

Penulis,

Yulia Kusumaningrum

NIM. 13207241008

DAFTAR ISI

| | |
|--|----|
| HALAMAN PERSETUJUAN | 2 |
| HALAMAN PENGESAHAN | 3 |
| HALAMAN PERNYATAAN | 4 |
| MOTTO | 5 |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | 6 |
| KATA PENGANTAR | 7 |
| DAFTAR ISI | 9 |
| DAFTAR GAMBAR | 11 |
| DAFTAR TABEL..... | 14 |
| DAFTAR LAMPIRAN | 15 |
| ABSTRAK | 16 |
| BAB I PENDAHULUAN | 17 |
| A. Latar Belakang | 17 |
| B. Fokus Masalah | 20 |
| C. Tujuan | 20 |
| D. Manfaat | 21 |
| BAB II METODE PENCIPTAAN | 22 |
| A. Eksplorasi | 22 |
| 1. Tinjauan Tentang Makanan Tradisional Yogyakarta | 22 |
| 2. Tinjauan Tentang Batik Tulis | 30 |
| 3. Tinjauan Tentang Busana Long Dress..... | 31 |
| 4. Tinjauan Tentang Desain..... | 38 |
| B. Perancangan | 45 |
| 1. Perancangan Motif Utama..... | 45 |
| 2. Perancangan Motif Batik | 49 |
| 3. Perancangan Pola..... | 57 |
| 4. Perancangan Warna..... | 61 |
| C. Perwujudan | 65 |

| | |
|-----------------------------------|-----|
| BAB III VISUALISASI..... | 66 |
| A. Persiapan Alat Dan Bahan | 66 |
| B. Mencuci kain | 67 |
| C. Memola..... | 67 |
| D. Mencanting | 68 |
| E. Mewarna..... | 69 |
| F. Melorod | 74 |
| BAB IV HASIL KARYA | 75 |
| A. Batik Ampyang | 76 |
| B. Batik Brongkos | 80 |
| C. Batik Jajanan Kotagede | 84 |
| D. Batik Kue Mata Kebo | 88 |
| E. Batik Gudeg | 92 |
| F. Batik Legomoro | 96 |
| G. Batik Geplak | 99 |
| H. Batik Carang Gesing | 103 |
| BAB V PENUTUP | 106 |
| A. Kesimpulan | 106 |
| DAFTAR PUSTAKA | 107 |
| LAMPIRAN | 109 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|-----------|--|
| Gambar 1 | : Ampyang 23 |
| Gambar 2 | : Geplak 24 |
| Gambar 3 | : Ukel 24 |
| Gambar 4 | : Banjar 25 |
| Gambar 5 | : Yangko 25 |
| Gambar 6 | : Kue Kembang Waru 26 |
| Gambar 7 | : Legomoro 27 |
| Gambar 8 | : Kue Mata Kebo 27 |
| Gambar 9 | : Kipo 28 |
| Gambar 10 | : Carang Gesing 28 |
| Gambar 11 | : Gudeg 29 |
| Gambar 12 | : Brongkos 29 |
| Gambar 13 | : Busana Long Dress 31 |
| Gambar 14 | : <i>Long Dress, Maxi Dress, Midi Dress</i> 33 |
| Gambar 15 | : <i>Knee Length Dress, Mini Dress</i> 33 |
| Gambar 16 | : <i>Long Dress Pesta</i> 35 |
| Gambar 17 | : <i>Long Dress Resmi</i> 35 |
| Gambar 18 | : <i>Long Dress Kerja</i> 36 |
| Gambar 19 | : <i>Long Dress Muslimah</i> 37 |
| Gambar 20 | : <i>Long Dress Santai</i> 38 |
| Gambar 21 | : Ampyang 49 |
| Gambar 22 | : Brongkos 50 |

| | | |
|-----------|--------------------------------|----|
| Gambar 23 | : Jajanan Kotagede | 51 |
| Gambar 24 | : Kue Mata Kebo | 52 |
| Gambar 25 | : Legomoro | 53 |
| Gambar 26 | : Gudeg | 54 |
| Gambar 27 | : Geplak | 55 |
| Gambar 28 | : Carang Gesing | 56 |
| Gambar 29 | : Pola Ampyang | 57 |
| Gambar 30 | : Pola Brongkos | 57 |
| Gambar 31 | : Pola Jajanan Kotagede | 58 |
| Gambar 32 | : Pola Kue Mata Kebo | 58 |
| Gambar 33 | : Pola Gudeg | 59 |
| Gambar 34 | : Pola Legomoro | 59 |
| Gambar 35 | : Pola Geplak | 60 |
| Gambar 36 | : Pola Carang Gesing | 60 |
| Gambar 37 | : Warna Ampyang | 61 |
| Gambar 38 | : Warna Brongkos | 61 |
| Gambar 39 | : Warna Jajanan Kotagede | 62 |
| Gambar 40 | : Warna Kue Mata Kebo | 62 |
| Gambar 41 | : Warna Gudeg | 63 |
| Gambar 42 | : Warna Legomoro | 63 |
| Gambar 43 | : Warna Geplak | 64 |
| Gambar 44 | : Warna Carang Gesing | 64 |
| Gambar 45 | : Diagram Perwujudan | 65 |
| Gambar 46 | : Memola desain ke kain | 67 |
| Gambar 47 | : Nglowongi | 68 |

| | | |
|-----------|---|-----|
| Gambar 48 | : Ngisen-isen | 68 |
| Gambar 49 | : Nemboki | 69 |
| Gambar 50 | : Mencolet..... | 73 |
| Gambar 51 | : Merendam kain ke dalam larutan TRO | 73 |
| Gambar 52 | : Memasukkan kain ke dalam larutan naphthol | 73 |
| Gambar 53 | : Memasukkan kain ke dalam larutan garam | 74 |
| Gambar 54 | : Melorod kain | 74 |
| Gambar 55 | : Batik Ampyang | 76 |
| Gambar 56 | : Batik Ampyang | 79 |
| Gambar 57 | : Batik Brongkos..... | 80 |
| Gambar 58 | : Batik Brongkos..... | 83 |
| Gambar 59 | : Batik Jajanan Kotagede..... | 84 |
| Gambar 60 | : Batik Jajanan Kotagede..... | 87 |
| Gambar 61 | : Batik Kue Mata Kebo..... | 88 |
| Gambar 62 | : Batik Kue Mata Kebo..... | 91 |
| Gambar 63 | : Batik Gudeg..... | 92 |
| Gambar 64 | : Batik Gudeg..... | 95 |
| Gambar 65 | : Batik Legomoro | 96 |
| Gambar 66 | : Batik Legomoro | 98 |
| Gambar 67 | : Batik Geplak..... | 99 |
| Gambar 68 | : Batik Geplak..... | 102 |
| Gambar 69 | : Batik Carang Gesing | 103 |
| Gambar 70 | : Batik Carang Gesing | 105 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---------|------------------------------------|
| Tabel 1 | : Perancangan Motif 48 |
| Tabel 2 | : Resep Pewarna Naphthol 70 |
| Tabel 3 | : Resep Pewarna Indigosol 71 |
| Tabel 4 | : Resep Pewarna Remasol 72 |

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kalkulasi Harga Perkarya
2. Desain Alternatif
3. Desain Banner
4. Desain Katalog
5. Desain Name Tag Karya

MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA SEBAGAI IDE DASAR PENCIPTAAN MOTIF BATIK TULIS BAHAN LONG DRESS

Oleh Yulia Kusumaningrum
NIM 13207241008

ABSTRAK

Tugas Akhir Karya Seni ini bertujuan menciptakan batik tulis sebagai bahan *Long Dress* dengan tema motif makanan tradisional Yogyakarta. Proses penciptaan melalui metode penciptaan seni kriya, yaitu: eksplorasi, perancangan, perwujudan.

Karya batik berjumlah 8 karya, yaitu: 1) Batik Ampyang dengan paduan motif Ampyang dengan motif kacang, jahe, gula merah yang disusun sejajar, warna background gelap serta klowongan berwarna kuning menyala, 2) Batik Brongkos dengan motif unik disusun acak serta warna yang sederhana dipadukan dengan warna-warni dari motif kluwak, kacang kedelai, daging sapi, kulit mlinjo, tahu, tempe, telur, dan cabai, 3) Batik Kotagede dengan motif Kipo, Banjar, Ukel, Yangko, Kue Kembang Waru dengan warna bermacam-macam dipadukan background gelap semakin menonjolkan motif tersebut, 4) Batik Kue Mata Kebo terdiri dari motif Kue Mata Kebo dengan motif sekar jagad serta perpaduan warna merah, hijau, cokelat, orange kecokelatan dan warna orange kekuningan semakin meramaikan batik tersebut, 5) Batik Gudeg dengan ukuran motif yang bervariasi dan warna orange, background cokelat dan hijau yang seimbang, 6) Batik Legomoro cokelat dan hijau tosca muda sebagai warna klowong membuat warna tersebut menyala, 7) Batik Geplak menggunakan motif Geplak serta motif parang dengan warna biru serta warna yang bervariasi pada motif Geplak, 8) Batik Carang Gesing dengan motif Carang Gesing dan buah pisang, warna kalem menyerupai warna alam. Kesamaan aspek pada setiap karya yaitu aspek fungsi, yakni sebagai bahan dalam pembuatan *Long Dress* dengan jenis kain yang mudah menyerap keringat, sehingga cocok bila digunakan di negara beriklim tropis.

Kata Kunci: Batik, Makanan Tradisional Yogyakarta, Bahan *Long Dress*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan membatik pada zaman dahulu dijadikan sebagai mata pencaharian para perempuan-perempuan Jawa, sehingga pekerjaan membatik menjadi pekerjaan eksklusif perempuan pada masa itu, sampai ditemukannya “Batik Cap” yang membuat para lelaki masuk ke dunia batik. Motif-motif batik yang digunakan pada masa lalu pun masih didominasi dengan bentuk tumbuh-tumbuhan dan binatang. Namun dalam perkembangannya, motif batik menjadi semakin beragam, yang dulunya hanya sebatas tumbuh-tumbuhan dan binatang, sekarang beralih pada motif-motif abstrak yang menyerupai relief candi, wayang, awan, dan lain-lain. Batik bukan hanya sekedar lukisan diatas kain. Batik selalu memiliki sejarah, cerita, makna dan harapan yang selalu ada pada setiap kain yang diwakili dengan motif-motif yang beragam. Jenis dan corak batik tradisional memang tergolong amat banyak, namun corak dan variasinya sesuai dengan filosofi dan budaya masing-masing daerah yang amat beragam (Wulandari: 2011).

Menurut Giyarti (hasil wawancara tanggal 30 Januari 2017) bahwa berbeda dengan masa lalu, saat ini batik dapat digunakan oleh seluruh lapisan masyarakat, mulai dari kalangan bawah sampai dengan masyarakat kalangan atas, jika masa lalu batik hanya dipakai oleh kalangan keraton, namun saat ini hal itu sudah tidak berlaku lagi. Batik telah menjadi busana yang wajib dimiliki dan sulit dipisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia.

Batik saat ini tidak hanya digunakan pada saat acara resmi namun juga bisa digunakan pada kegiatan sehari-hari dan bisa digunakan pada kegiatan santai. Batik pada masa lalu juga identik dengan pakaian orang tua, namun sekarang banyak anak muda dari berbagai umur yang sering menggunakan pakaian batik. Menurut Eka (hasil wawancara tanggal 27 Januari 2017) kelebihan batik zaman sekarang yaitu lebih banyak kombinasi dan banyak

muncul inovasi-inovasi baru yang lebih modern, sehingga kaum muda zaman sekarang yang dulunya tidak suka dengan gaya busana batik karena dianggap kuno/ kurang modern, mereka sekarang menjadi suka dan tertarik. Pernyataan itu diperkuat oleh Parno (hasil wawancara tanggal 28 Januari 2017) menurutnya batik zaman sekarang itu memiliki lebih banyak kreasi, selain itu warnanya cerah, variatif, dan dekoratif.

Di lingkungan pegawai pemerintah, kantor-kantor swasta, sekolah-sekolah setiap hari Jumat diwajibkan menggunakan seragam batik, bahkan kegiatan organisasi atau perkumpulan disekitar rumah pun kerap kali menetapkan baju batik sebagai seragam mereka, sehingga batik menjadi semakin eksis dan meluas. Kepopuleran batik dimasyarakat, membuat banyak para pengrajin berlomba-lomba membuat inovasi baru yang awalnya batik hanya digunakan sebagai bahan baju atau pakaian, sekarang batik memiliki fungsi lain yaitu sebagai alat-alat keperluan rumah tangga seperti bahan sarung bantal, sprei, tas, taplak meja, tirai, dan lain-lain. Kita dapat dengan mudah menemukan berbagai benda yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar kain batik atau hanya sekedar menggunakan motif batik, namun menggunakan media yang berbeda, seperti tas, sepatu, sandal, sprei, sarung bantal, taplak meja, kerudung, souvenir, lukisan, bahkan akhir-akhir ini ada kue yang menggunakan motif batik sebagai hiasannya.

Budaya Indonesia dapat terus lestari dan berkembang sesuai perkembangan zaman tidak lepas dari peran para pengrajin yang terus melakukan inovasi untuk menarik konsumen, oleh karena itu kita juga harus melakukannya. Salah satu caranya yaitu membuat suatu desain motif yang baru dan berbeda dari yang lain. Pernyataan itu diperkuat oleh Eka (hasil wawancara tanggal 27 Januari 2017) mengatakan bahwa yang membuat para konsumen tertarik pada suatu batik, awalnya pasti warna dan motif, karena itu adalah visualnya. Warna dan motif juga kerapkali sukses mencuri perhatian para konsumen, oleh karena itu penulis berniat untuk membuat batik dengan motif “Makanan Tradisional” khususnya makanan tradisional Yogyakarta

yang memiliki berbagai macam warna, bentuk, dan merupakan warisan budaya Indonesia.

Dipilihnya motif batik makanan tradisional Yogyakarta ini adalah karena batik dapat digunakan sebagai salah satu sarana atau media lain yang dapat digunakan untuk mempromosikan, mengenalkan kepada wisatawan asing maupun lokal, dan sekaligus mengingatkan akan nostalgia makanan tradisional Yogyakarta kepada masyarakat setempat, sehingga bukan hanya makanan tradisional Yogyakarta yang akan lestari, namun juga eksistensi batik nusantara.

Makanan tradisional yang akan diaplikasikan sebagai motif batik adalah beberapa makanan tradisional yang masih menggunakan bentuk asli dari makanan tersebut, namun sudah melalui stilisasi atau penambahan dan perombakan yang dibuat sedemikian rupa, namun masih menonjolkan bentuk dan warna asli dari makanan tersebut, sehingga masyarakat tetap dapat mengenali motif makanan tersebut. Oleh karena itu, diharapkan para konsumen batik dapat menikmati motif batik yang berbeda, namun tanpa menghilangkan kesan tradisional yang terkandung di dalamnya yang sejak zaman dahulu sudah ada, agar tetap terjaga dan menjadi salah satu upaya untuk melestarikan batik serta melestarikan makanan tradisional Yogyakarta sendiri melalui kain batik bahan sandang.

Selama ini cara pandang masyarakat dominan hanya melihat kekayaan Indonesia melalui kekayaan alam saja. Kekayaan alam selalu dipandang sebagai yang utama yang dapat dijadikan sumber kesejahteraan rakyat Indonesia. Padahal kenyataannya, kekayaan alam semakin lama semakin tercemar dan tidak alami, bahkan cenderung menjadi semakin rusak dan menyisakan limbah. Disisi lain, ada kekayaan Indonesia yang semestinya tidak kita lupakan, yang sebenarnya bisa kita gali dan manfaatkan. Salah satunya adalah makanan dan masakan khas asli Indonesia. Makanan dan masakan memiliki aroma dan rasa yang khas dari zaman dahulu sampai sekarang, yang sudah diwariskan secara turun-temurun dan tidak lain bahwa makanan ini adalah kekayaan lain yang dimiliki Indonesia yang seharusnya

tidak hanya sekedar dinikmati rasanya, namun juga bisa mendatangkan manfaat yang lebih baik. Olahan makanan adalah warisan yang nyata dari budaya masa lalu yang saat ini masih bisa kita nikmati secara langsung. Warisan ini bukan hanya hasil dari ketrampilan dan kecerdasan saja, namun juga buah dari imajinasi panjang masyarakat Indonesia yang telah diuji coba juga oleh jutaan lidah masyarakat dari satu generasi ke generasi lain dan dari tiap budaya suku bangsa di Indonesia selama beratus-ratus tahun. (JNE: 2010).

Bahan sandang pada Tugas Akhir Karya Seni ini akan difokuskan sebagai bahan untuk *Long Dress* yang merupakan salah satu jenis pakaian untuk wanita yang memiliki panjang dibawah lutut sampai menutupi kaki. Penulis berfikir bahwa kebutuhan pakaian wanita lebih banyak jika dibandingkan pria, selain itu *Long Dress* adalah jenis pakaian yang cocok digunakan pada berbagai macam acara. Bukan hanya acara resmi/formal saja, tetapi saat ini *Long Dress* juga bisa digunakan pada kegiatan santai atau dirumah. Oleh sebab itu, bisa dikatakan bahwa *Long Dress* ini adalah jenis pakaian yang sebenarnya cocok digunakan di berbagai kegiatan dan acara, sehingga pasar dari batik untuk bahan *Long Dress* tersebut menjadi semakin luas karena banyaknya kebutuhan pakaian wanita, warna dan bentuk motif yang bervariasi dan semakin meningkatnya kebutuhan wanita akan *Long Dress* terutama *Long Dress* muslimah (gamis) saat ini.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka fokus masalahnya adalah penciptaan bahan *Long Dress* dengan motif batik yang bertemakan makanan tradisional Yogyakarta.

C. Tujuan

Tujuan dari pembuatan tugas akhir karya seni dengan judul Makanan Tradisional Yogyakarta Sebagai Ide Dasar Penciptaan Motif Batik Tulis Bahan *Long Dress* adalah:

1. Mendeskripsikan penciptaan motif dengan tema makanan tradisional Yogyakarta.

2. Mendeskripsikan proses pembuatan batik tulis dengan motif makanan tradisional Yogyakarta untuk bahan *Long Dress*.
3. Mendeskripsikan hasil karya batik tulis dengan motif makanan tradisional Yogyakarta.

D. Manfaat

Beberapa manfaat yang dapat diambil dari pembuatan batik tulis bahan *Long Dress* dengan menggunakan motif makanan tradisional Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi diri sendiri

Manfaat yang paling dirasakan oleh penulis adalah bisa lebih mengenal makanan tradisional Yogyakarta yang selama ini penulis hanya bisa membeli dan memakannya saja. Selain memberikan pengetahuan baru, penulis juga menjadi lebih menghargai dan menghormati makanan tradisional Yogyakarta yang sampai sekarang masih terus dilestarikan.

2. Manfaat bagi lembaga

Pembuatan batik tulis untuk bahan *Long Dress* yang terinspirasi dari makanan tradisional Yogyakarta ini diharapkan dapat menjadi referensi dan koleksi, serta dapat digunakan sebagai acuan pembelajaran dalam pembuatan karya selanjutnya yang memiliki nilai estetika dan nilai tradisi di dalamnya.

3. Manfaat bagi masyarakat

Diharapkan dengan adanya karya batik dengan motif makanan tradisional Yogyakarta ini, masyarakat yang tadinya lupa menjadi ingat, yang tidak tahu menjadi tahu dan mengenal apa saja makanan tradisional Yogyakarta, sehingga dapat meningkatkan minat para konsumen terhadap makanan tradisional Yogyakarta, sekaligus dapat meningkatkan pendapatan negara Indonesia sendiri.

BAB II

METODE PENCIPTAAN

Karya batik ini menggunakan metode yang dikemukakan oleh Gustami (2007), yang terdiri dari tiga tahapan, yaitu eksplorasi, perancangan, dan perwujudan.

A. Eksplorasi

Pada kegiatan eksplorasi, hal yang dilakukan yaitu menggali sumber ide baik secara langsung di lapangan maupun melalui data referensi mengenai tulisan-tulisan atau gambar yang berhubungan dengan karya.

1. Tinjauan Tentang Makanan Tradisional Yogyakarta

Makanan tradisional adalah produk makanan yang berasal dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional. Mulai dari proses pembuatannya yang dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana, bahan-bahan lokal yang digunakan dengan biaya yang relatif murah serta tidak memerlukan ketrampilan khusus untuk membuatnya. Resep yang digunakan juga merupakan resep turun-temurun sehingga rasa dan aroma yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan masakan pada zaman dahulu. Yogyakarta dikenal sebagai kota yang masih sangat kental dengan budaya daerahnya, dikarenakan masih dipertahankannya makanan-makanan tradisional yang mereka miliki, bahkan sektor kuliner Yogyakarta telah menjadi daya tarik bagi beberapa wisatawan lokal maupun mancanegara (Lestari: 2014). Beberapa makanan tradisional Yogyakarta diantaranya:

a. Ampyang

Ampyang merupakan makanan khas Jawa, terutama Yogyakarta. Ampyang yang sering disebut juga gula kacang merah terbuat dari kacang dan gula Jawa (gula merah). Jenis kacang yang digunakan yaitu kacang tanah, selain itu dalam membuat Ampyang juga memerlukan tambahan air dan terkadang ditambahkan pula jahe untuk memperkaya rasa. Makanan ini biasanya dikonsumsi sambil meminum secangkir teh.



Gambar 1. Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

b. Geplak

Geplak merupakan makanan khas Yogyakarta yang mudah dijumpai, lebih tepatnya makanan ini adalah makanan khas yang berasal dari Kabupaten Bantul. Geplak memiliki bentuk bulat tidak beraturan, yang terbuat dari parutan kelapa yang dicampur dengan gula pasir atau gula jawa. Ciri khas dari geplak selain memiliki bentuk yang bulat tak beraturan, geplak juga memiliki warna dan aroma yang berbeda-beda, karena dalam proses pembuatannya, Geplak diberi pewarna dan aroma menurut selera masing-masing. Jenis warna yang digunakan biasanya adalah warna merah muda, kuning, hijau, dan cokelat.



Gambar 2. Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

c. Ukel dan Banjar

Ukel dan Banjar adalah makanan khas Kotagede. Ukel memiliki bentuk yang menyerupai angka 8, sedangkan Banjar memiliki bentuk lingkaran dengan lubang ditengahnya menyerupai donat, namun memiliki tekstur yang lebih keras. Ukel memiliki rasa yang lebih manis jika dibandingkan dengan Banjar. Banjar memiliki rasa gurih dan berwarna keemasan, sedangkan Ukel memiliki lapisan gula putih yang mengelilinginya. Proses pembuatan Ukel dan Banjar adalah sama, namun proses pembentukan adonan dan finishingnya adalah yang berbeda. Ukel juga pada zaman dulu digunakan untuk acara suguhan manten.



Gambar 3. Ukel
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)



Gambar 4. Banjar
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

d. Yangko

Yangko juga merupakan makanan tradisional dari daerah Kotagede. Yangko terbuat dari tepung ketan, yang memiliki bentuk yang khas yaitu kotak-kotak yang tidak terlalu tebal, memiliki rasa yang manis, dan memiliki warna yang bermacam-macam. Yangko yang sudah dipotong-potong, dibalut dengan tepung agar tidak lengket, setelah itu baru dibungkus dengan menggunakan kertas minyak. Yangko pada zaman dahulu dianggap sebagai makanan mewah oleh masyarakat Kotagede, dikarenakan Yangko hanya dinikmati oleh golongan priyayi atau bangsawan. Namun seiring berjalannya waktu, Yangko mulai bisa dinikmati masyarakat sekitar dan biasanya menjadi salah satu suguhan manten.



Gambar 5. Yangko
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

e. Kue Kembang Waru

Selain Ukel, Banjar, dan Yangko, Kotagede juga menyumbangkan makanan khas lain yang menjadi makanan khas Yogyakarta, yaitu Kue Kembang Waru. Seperti namanya, Kue Kembang Waru ini memiliki bentuk seperti kembang atau Bunga Waru. Berdasarkan cerita Basiran selaku pemilik dan pembuat kue kembang waru sejak tahun 1983 bahwa dahulu Kotagede adalah bekas Keraton Mataram dan di sekitar Pasar Kotagede saat ini, dahulu terdapat banyak pohon bunga waru. Suatu hari ada kerabat keraton yang akan mengadakan hajatan, kemudian ia terinspirasi dari bunga waru dan membuat kue dengan bentuk yang menyerupai bunga waru. Filosofi dari Kue Kembang Waru yaitu dari delapan kelopak yang ada pada Kue Kembang Waru yang berarti 8 unsur penting yang ada di dunia, yaitu bumi, api, air, angin, bintang, matahari, bulan, dan langit yang mana kedelapan unsur tersebut sangat dibutuhkan manusia untuk hidup.



Gambar 6. Kue Kembang Waru
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

f. Legomoro

Legomoro terbuat dari beras ketan yang diisi dengan daging sapi yang sudah digiling, hampir sama dengan Lemper, namun proses pembungkusannya saja yang berbeda. Jika Lemper dibungkus bulat memanjang, Legomoro dibungkus menyerupai bentuk segitiga, dan pada setiap bungkus diikat

dengan tali bambu. Setiap empat biji Legomoro yang sudah dibungkus diikat menjadi satu dengan menggunakan tali bambu juga.



Gambar 7. Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

g. Kue Mata Kebo

Kue Mata Kebo memiliki bentuk yang bulat pipih, yang berisi kacang hijau yang ditumbuk halus dan memiliki rasa manis. Kue Mata Kebo terbuat dari tepung beras dan tepung ketan dengan perbandingan tepung ketan yang lebih banyak, sehingga Kue Mata Kebo memiliki tekstur yang sedikit kenyal pada bagian luarnya.



Gambar 8. Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

h. Kipo

Kipo adalah makanan khas dari daerah Kotagede. Kipo memiliki bentuk yang kecil-kecil dan berwarna hijau dengan warna cokelat dibagian tengahnya. Kipo terbuat dari beras ketan yang diisi dengan parutan kelapa yang dicampur dengan gula merah. Warna hijau pada Kipo didapatkan dari air perasan

daun suji dan untuk menambah aroma digunakan daun pandan. Sejarah Kipo masih belum diketahui secara pasti. Konon, istilah Kipo dikenal sejak tahun 1946. Nama Kipo ini berasal dari kata “*iki opo*” yang berarti “ini apa”, karena pada waktu itu makanan ini belum memiliki nama.



Gambar 9. Kipo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

i. Carang Gesing

Carang Gesing adalah makanan tradisional khas Yogyakarta. Sekilas Carang Gesing tampak seperti Kue Nagasari karena bahan dan cara pembungkusnya yang sama, yaitu dibuat dengan menggunakan bahan dasar pisang dan menggunakan pembungkus daun pisang. Berbeda dengan Nagasari yang hanya menggunakan satu potong pisang raja pada setiap bungkusnya, Carang Gesing menggunakan beberapa potongan sekaligus, dan memiliki tekstur yang lebih encer atau basah jika dibandingkan dengan nagasari yang memiliki tekstur lebih padat.



Gambar 10. Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

j. Nasi Gudeg

Gudeg terbuat dari nangka muda yang dipotong kecil-kecil, kemudian dimasak dengan menggunakan bumbu-bumbu. Biasanya gudeg juga disajikan dengan telur, ayam, tahu, sambal goreng tempe, dan juga sambal krecek (kulit sapi). Menurut Gardjito (2008) Gudeg juga menjadi salah satu menu favorit Sri Sultan HB VIII untuk sarapan.

Sunjata, dkk. (2014: 145) menyatakan bahwa:

Makanan tradisional gudheg saat ini menjadi lambang atau ikon kuliner dari kota Yogyakarta. Bahkan untuk mengembangkannya, kemasan gudheg sekarang sudah dipermoder dengan dimasukkan dalam kaleng.



Gambar 11. Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

k. Brongkos

Brongkos adalah makanan tradisional masyarakat Yogyakarta. Makanan ini memiliki ciri khas yaitu kuahnya yang berwarna cokelat kehitaman, yang didapatkan dari buah kluwak yang menjadi “kunci” untuk membuat Brongkos tersebut. Selain itu, Brongkos juga kaya akan cita rasa rempah-rempah.



Gambar 12. Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

2. Tinjauan Tentang Batik Tulis

Batik adalah salah satu warisan budaya Indonesia yang berupa kain dengan motif dan warna yang bermacam-macam. Wulandari (2011: 2) menyatakan:

Batik sebagai kain bergambar yang dibuat secara khusus dengan menuliskan atau menerakan malam (lilin) pada kain, kemudian pengolahannya diproses dengan cara tertentu; atau biasa dikenal dengan kain batik.

Wulandari (2011: 4) menyatakan bahwa:

Secara etimologi, kata Batik berasal dari Bahasa Jawa, “amba” yang berarti lebar, luas, kain; dan “titik” yang berarti titik atau matik (kata kerja membuat titik) yang kemudian berkembang menjadi istilah “batik”, yang berarti menghubungkan titik-titik menjadi gambar tertentu pada kain yang luas atau lebar. Dalam Bahasa Jawa, “batik” ditulis dengan “bathik”, mengacu pada huruf jawa “tha” yang menunjukkan bahwa batik adalah rangkaian dari titik-titik yang membentuk gambaran tertentu.

Dari pengertian-pengertian diatas, jika ditarik kesimpulan, batik adalah suatu kegiatan menggambar atau melukis dengan menggunakan media kain, namun bukan hanya itu saja, dalam proses pembuatan batik, terutama pada proses menggambar atau melukis tersebut diperlukan malam (lilin) sebagai bahan untuk menggambar dan canting sebagai alat untuk menggambar. Inilah yang disebut dengan proses mencanting pada kain batik. Proses ini dilakukan untuk menutup sebagian permukaan kain yang tidak ingin diwarna, atau sebagai perintang warna. Setelah proses mencanting selesai, proses selanjutnya yaitu pewarnaan, dan yang terakhir adalah proses melorod atau menghilangkan malam yang menempel pada kain dengan cara merebus kain tersebut. Setelah melalui proses-proses dasar tersebut, barulah kain bisa dianggap sebagai batik.

3. Tinjauan Tentang Busana Long Dress

Busana *Long Dress* adalah pakaian wanita yang berupa terusan atau pakaian yang terdiri dari pakaian atasan dan bawahan yang dijahit menjadi satu dan memiliki panjang dibawah lutut sampai menutupi kaki.



Gambar 13. Busana *Long Dress*
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

“Kata “busana” diambil dari bahasa Sansekerta “*bhusana*”. Namun dalam bahasa Indonesia terjadi pergeseran arti “busana” menjadi “padanan pakaian”. Meskipun demikian pengertian busana dan pakaian merupakan dua hal yang berbeda. Busana merupakan segala sesuatu yang kita pakai mulai dari ujung rambut sampai ujung kaki. Busana ini mencakup busana pokok, pelengkap (milineris dan aksesoris) dan tata riasnya. Sedangkan pakaian merupakan bagian dari busana yang tergolong pada busana pokok. Jadi pakaian merupakan busana pokok yang digunakan untuk menutupi bagian-bagian tubuh.” (beibeth. 2012. <http://beibethboutique.blogspot.co.id/2012/04/definisi-busana.html?m=1>, diakses pada 8 Januari 2018)

Secara garis besar busana meliputi:

- a. Busana Mutlak atau busana pokok yaitu baju, rok, gaun, blus, kebaya, pakaian dalam, dan lain-lain.
- b. Milineris yaitu sebagai pelengkap busana pokok, juga memiliki nilai guna selain untuk keindahan seperti tas, topi, kaos kaki, sepatu, selendang jam tangan, dan sebagainya.

- c. Aksesoris juga merupakan pelengkap dari busana pokok, dan sifatnya hanya untuk menambah keindahan seperti bross, kalung, cincin, gelang, dan lain-lain.

“*Dress* atau yang biasa disebut gaun adalah pakaian wanita terusan, atasan hingga rok yang menyatu dari atas hingga ke bawah. Jenis *dress* wanita berdasarkan panjangnya dibagi menjadi beberapa yaitu *long dress*, *maxi dress*, *mini dress* dan masih banyak lainnya.” (mr. wangki. 2015. <http://www.kaoskerah.com/jenis-jenis-dress-wanita/>, diakses pada 8 januari 2018)

Jenis dress wanita berdasarkan panjangnya dibagi menjadi beberapa yaitu:

a. *Long Dress*

Long Dress adalah gaun yang mempunyai panjang hingga dibawah lutut, atau bisa juga sampai menyentuh lantai. *Long Dress* biasanya digunakan untuk malam atau acara-acara resmi, sehingga desainnya pun dibuat lebih formal dan khusus, serta menggunakan bahan-bahan yang berkualitas seperti sutra, satin, dan juga shivon, namun tidak menutup kemungkinan dibuat dari bahan lainnya sesuai dengan kebutuhan dan selera pemakai.

b. *Maxi Dress*

Maxi Dress adalah gaun atau dress yang memiliki panjang sampai pergelangan kaki. Dahulu, *Maxi Dress* hanya digunakan pada acara informal atau tidak resmi. Namun seiring perkembangan zaman, muncul inovasi-inovasi sehingga *Maxi Dress* sekarang bisa digunakan pada berbagai acara resmi maupun santai tergantung model dan bahan yang digunakan.

c. *Midi Dress (Middle Dress)*

Midi Dress adalah gaun atau dress yang memiliki panjang

di antara lutut dan pergelangan kaki, lebih tepatnya di pertengahan betis.



Gambar 14. *Long Dress, Maxi Dress, Midi Dress*
 (Sumber: <http://www.kaos-kerah.com/jenis-jenis-dress-wanita/>, 30 januari 2018)

d. Knee Length Dress

Knee Length Dress atau biasa disebut standart dress adalah gaun atau *dress* yang memiliki panjang tepat di lulut kaki.

e. Mini Dress

Mini dress adalah gaun atau *dress* yang ukurannya paling pendek jika dibandingkan dengan jenis *dress* yang lain, yang mana panjangnya berada dipertengahan paha.



Gambar 15. *Knee Length Dress, Mini Dress*
 (Sumber: <http://www.kaos-kerah.com/jenis-jenis-dress-wanita/>, 30 januari 2018)

Pada karya batik bahan sandang ini, penulis memfokuskan untuk mengusung tema *Long Dress*. Yang mana *Long Dress* sejak dulu terkenal akan fungsinya yang digunakan untuk acara formal atau resmi, namun pada kenyataanya, *Long Dress* bukan hanya cocok digunakan pada acara formal atau resmi saja, namun juga bisa digunakan pada berbagai kegiatan karena saat ini terus bermunculan kreasi-kreasi baru, sehingga penulis berkeinginan untuk memfokuskan bahan sandang tersebut untuk digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *Long Dress* yang dikenakan pada berbagai acara dan kegiatan. Berdasarkan fungsinya, *Long Dress* dibagi menjadi beberapa macam, yaitu:

1) *Long Dress* Pesta

Long Dress memang sejak dulu identik dengan acara resmi atau formal, sehingga model dari *Long Dress* biasanya bernuansa sederhana dan tidak terlalu mencolok, selain itu pemilihan bahan juga berkualitas seperti sutra, satin, dan lain-lain. Namun seiring perkembangannya, mulai bermunculan model-model *Long Dress* yang bervariasi mulai dari bahan, model, dan hiasan yang bermacam-macam sehingga sangat cocok digunakan pada acara pesta yang mana *Long Dress* untuk pesta ini cenderung menggunakan hiasan yang banyak sehingga terlihat memukau seperti penggunaan payet dan sebagainya.



Gambar 16. *Long Dress* Pesta
(Sumber: Busana Pesta, 2011: 7)

2) *Long Dress* Resmi (*Formal*)

Long Dress Resmi yaitu gaun atau dress yang digunakan pada acara resmi seperti acara kenegaraan, atau acara keluarga yang bersifat resmi. Biasanya *Long Dress* Resmi tersebut menggunakan warna dasar atau warna kain yang gelap, warna yang kalem atau wana pastel dengan hiasan yang sederhana, sehingga tidak terlalu mencolok ketika digunakan.



Gambar 17. *Long Dress* Resmi
(Sumber: Variasi Gaya Cardigan, 2014: 2)

3) *Long Dress* Kerja

Long Dress kerja seperti namanya yaitu digunakan saat bekerja. *Long dress* ini hampir menyerupai *Long Dress* resmi (*Formal*) namun lebih sederhana lagi. Jika pada *Long Dress* resmi menggunakan hiasan, berbeda dengan *Long Dress* untuk kerja yang biasanya tanpa tambahan hiasan seperti payet. Selain itu pemilihan warna kain pada *Long Dress* untuk kerja ini lebih bebas namun memang lebih baik menggunakan warna yang tidak kontras.



Gambar 18. *Long Dress* Kerja

(Sumber: Variasi Gaya Cardigan, 2014: 5)

4) *Long Dress* Muslimah

Long Dress Muslimah atau sering disebut gamis adalah *Long Dress* yang memiliki lengan yang panjang. Berbeda dengan jenis long dress yang lain, selain memiliki lengan dan panjang dress dibawah mata kaki, *Long Dress* muslimah juga biasanya

menggunakan rok model A yang mana semakin kebawah roknya semakin melebar, pada bagian atas juga tidak dibuat *press body* sehingga longgar sesuai dengan *syar'i*.



Gambar 19. *Long Dress Muslimah*

(Sumber: <http://www.modemuslim.com/model-baju-gamis-syari>,
31 januari 2018)

5) *Long Dress Santai (Casual)*

Long Dress Casual ini adalah *Long Dress* yang biasanya digunakan untuk acara atau kegiatan santai, seperti liburan, atau digunakan di rumah. *Long Dress* santai ini kebanyakan menggunakan warna kain yang cerah, namun ada juga yang menggunakan warna kain yang gelap karena kegiatan yang santai, sehingga pada pemilihan warna cenderung bebas. Model pakaianya juga cenderung bebas dan sederhana sesuai dengan selera pemakai. Pada *Long Dress* Santai ini lebih ditekankan akan kesederhanaan dan kenyamanannya.



Gambar 20. *Long Dress Santai*
(Sumber: Gaya Dengan Batik Kontemporer, 2012: 12)

4. Tinjauan Tentang Desain

Desain merupakan sebuah rancangan atau ekspresi konsep seniman dalam membuat suatu karya dengan mengkomposisikan unsur-unsur seni rupa yaitu, garis, titik, warna, bentuk atau bidang dan sebagainya dengan berpedoman pada asas-asas atau prinsip-prinsip seni rupa, seperti unity, balance, rhythm, proporsi, dan lain-lain. (Susanto: 2011)

Motif batik di Indonesia saat ini sangat beragam. Akibat dari tuntutan perkembangan zaman membuat para seniman atau pembatik berlomba-lomba untuk membuat motif batik kreasi baru.

Wulandari (2011: 113) menyatakan bahwa:

Motif batik adalah suatu dasar atau pokok dari suatu pola gambar yang merupakan pangkal atau pusat suatu rancangan gambar, sehingga makna dari tanda, simbol, atau lambang dibalik motif batik tersebut dapat diungkap. Motif merupakan susunan terkecil dari gambar atau kerangka gambar pada benda. Motif terdiri atas unsur bentuk atau objek, skala atau proporsi, dan komposisi. Motif menjadi

pangkalan atau pokok dari suatu pola. Motif itu mengalami proses penyusunan dan diterapkan secara berulang-ulang sehingga diperoleh sebuah pola. Pola itulah yang nantinya akan diterapkan pada benda lain yang nantinya akan menjadi sebuah ornamen. Dibalik kesatuan motif, pola, dan ornamen, terdapat pesan dan harapan yang ingin disampaikan oleh pencipta motif batik. Motif batik adalah kerangka gambar yang mewujudkan batik secara keseluruhan. Motif batik disebut juga corak batik, kadang digunakan untuk penamaan corak batik atau pola batik itu sendiri.

a. Prinsip-Prinsip Seni Rupa

Prinsip seni merupakan dasar-dasar untuk terwujudnya suatu karya seni. Baik bagi para pencipta seni maupun para penikmat seni, penguasaan prinsip seni menjadi syarat penting yang menentukan berhasil tidaknya suatu proses penciptaan maupun penilaian karya seni.

1) Harmoni

Harmoni dapat tercipta karena adanya keseimbangan dalam penciptaan sebuah karya. Hasil dari penempatan tersebut menampilkan nilai-nilai keselarasan dan keserasian yang saling menyatu. Keharmonisan dalam seni rupa tersebut terbentuk dari kesatuan yang berasal dari unsur garis, bidang, bentuk, dan warna dengan perpaduan nada, rasa, dan komposisi yang dihasilkan dari sang seniman sesuai dengan karakter dan ciri khas mereka masing-masing.

2) Kontras

Kontras adalah perbedaan yang mencolok pada sebuah pola/ unsur terhadap pola disekitarnya yang memunculkan sebuah tanda. Kontras dapat dimunculkan dengan menggunakan berbagai pola dari media warna, bentuk, tekstur, ukuran, dan ketajaman. Dalam ruang lingkup seni rupa, kontras memainkan peranan penting

dalam menciptakan sebuah makna bagi sebuah karya sehingga penikmat karya seni tidak merasa bosan dan jemu dalam memperhatikan makna dari karya tersebut. Kontras yang diciptakan oleh unsur warna dapat disusun dengan beberapa warna yang saling berlawanan sifat, seperti warna merah yang dipadukan dengan warna hijau.

3) Irama

Irama dalam sebuah karya seni rupa merupakan urutan pengulangan yang teratur dari unsur-unsur seni rupa berupa garis, bentuk, bidang, warna, dan unsur lainnya. Irama diciptakan dalam karya seni bertujuan untuk menekankan keseimbangan yang mendukung gerak (*movement*) atau arah (*direction*) dengan menggunakan unsur-unsur seni sehingga terciptalah unsur artistik dari karya tersebut.

4) Gradasi

Gradasi merupakan susunan pola dari suatu bentuk atau warna yang saling berjajar yang membentuk pola peralihan bertahap. Gradasi pada karya seni rupa terutama pada peralihan warna berguna untuk memberikan nilai ekspresif, misalnya untuk memberikan kesan dramatis pada lukisan.

5) Proporsi

Kamil (1986: 62) menyatakan bahwa:

Proporsi adalah prinsip tentang hubungan antar bagian desain secara menyeluruh. Apabila ada dua bagian atau lebih dari suatu desain yang mempunyai ukuran yang sama, luas yang sama, dan bentuk yang sama, maka desain itu tidak akan menarik perhatian. Dengan membuat variasi dalam ukuran atau bentuk sehingga hubungan keduanya menyenangkan dan memuaskan, maka berarti kita telah membuat suatu proporsi yang baik.

6) Komposisi

Komposisi adalah menyusun unsur-unsur rupa dengan mengorganisasikannya menjadi susunan yang bagus, teratur, dan serasi.

7) Keseimbangan

Keseimbangan adalah kesan yang didapat dari suatu susunan yang diatur sedemikian rupa sehingga terdapat daya tarik yang sama pada tiap-tiap sisi susunan.

8) Fokus perhatian (*Center of interest*)

Kamil (1986: 60) menyatakan:

Walaupun tiap bagian dalam suatu desain itu harus ada hubungannya, namun untuk menarik perhatian, satu bagian diantaranya harus diberi tekanan untuk membentuk pusat perhatian atau klimaks dari desain itu.

9) Kesatuan (*Unity*)

Menurut Kamil (1986: 60) bahwa:

Dalam suatu desain yang baik, setiap bagian dari suatu keseluruhan merupakan kesatuan yang ada hubungannya satu dengan lainnya. Ini penting dengan memperhatikan unsur-unsur desain seperti garis, *value* gelap terang, dan warna. Apabila kita mengkombinasikan unsur-unsur desain terlalu banyak dalam suatu desain, maka hal tersebut membuat desain menjadi membingungkan serta mengurangi atau menghilangkan sifat kesatuannya. *Unity* atau kesatuan dapat dicapai dengan pengulangan suatu warna atau suatu macam garis.

b. Unsur-Unsur Seni Rupa

Karya seni mempunyai beberapa unsur yang membentuknya. Unsur-unsur pembentuk tersebut, dalam dunia seni biasa disebut dengan unsur seni rupa. Unsur-unsur tersebut merupakan elemen yang digunakan untuk menciptakan atau mewujudkan suatu karya seni. Beberapa unsur seni rupa tersebut, yaitu:

1) Titik

Titik adalah salah satu unsur dasar seni rupa yang paling kecil. Semua wujud sebuah karya, awalnya dihasilkan dari unsur titik ini. Titik juga bisa menjadi pusat perhatian tersendiri jika berkumpul atau memiliki warna yang berbeda dari yang lainnya.

2) Garis

Garis merupakan goresan atau limit/batas dari suatu benda, bidang, ruang, tekstur, warna dan lain sebagainya. Garis sendiri memiliki dimensi yang memanjang dan cenderung memiliki arah tertentu, serta mempunyai beberapa sifat, yang diantaranya: panjang, pendek, tipis, lurus, horizontal, vertikal, berombak, melengkung, miring, halus, tebal, patah-patah dan masih banyak lagi yang lainnya. Pemanfaatan garis dalam sebuah desain digunakan untuk mencapai kesan tertentu, seperti halnya membuat kesan kekar, megah, kuat, simpel atau agung.

3) Bidang

Bidang dalam seni rupa adalah salah satu unsur seni rupa yang terbentuk atau dibentuk dari hubungan beberapa garis. Bidang sendiri mempunyai dimensi panjang dan lebar atau bisa disebut juga dengan pipih, sedangkan bentuk mempunyai dimensi panjang, lebar dan tinggi, oleh sebab itu bentuk selalu mempunyai volume atau isi. Bidang sendiri bisa terbentuk karena ada dua ujung garis yang saling bertemu atau bisa juga karena sapuan warna. Bidang juga dibatasi dengan kontur dan disebut juga dengan bentuk 2 dimensi, yaitu cuma terdiri dari panjang dan lebar saja. Dalam seni rupa juga terdapat beberapa bidang dasar, diantaranya:

bidang segiempat, segitiga, lingkaran, trapesium, oval dan lain sebagainya.

4) Bentuk

Bentuk menurut artian bahasa bisa dikatakan sebagai bangun (*shape*) atau juga bentuk plastis (*form*). Bangun (*shape*) merupakan bentuk benda yang polos, seperti halnya yang nampak oleh mata, sekedar untuk mengatakan sifatnya saja (kotak, bundar, ornamental, atau tak beraturan), sedangkan bentuk plastis (*form*) merupakan bentuk benda yang terlihat dan bisa dirasakan karena adanya unsur nilai (*value*) dari benda tersebut, misalkan lemari, meja, kursi dan lain sebagainya.

5) Tekstur

Tekstur adalah sifat suatu permukaan sebuah benda. Sifat tersebut bisa berkesan kasar, halus, mengkilap, kusam, berpori, licin dan lain sebagainya. Kesan-kesan tersebut bisa dirasakan lewat penglihatan serta rabaan. Dua macam tekstur yaitu: tekstur semu (maya) yang di mana kesan benda tersebut berbeda antara penglihatan mata dengan hasil rabaan, serta tekstur nyata, yaitu antara yang dilihat mata dengan hasil rabaan sama.

6) Warna

Salah satu unsur seni rupa terpenting adalah warna. Pada dasarnya ruang lingkup seni rupa didasarkan pada unsur visual (penglihatan) sehingga warna sangat berperan dalam menciptakan kesan dan artistik dalam penggunaanya.

Teori warna menurut Brewster:

Teori Brewster adalah teori yang menyederhanakan warna yang ada di alam menjadi 4 kelompok warna. Teori ini pertama kali dikemukakan pada tahun 1831. Keempat warna tersebut, yaitu:

a) Warna Primer

Merupakan warna dasar yang bukan merupakan campuran dari warna-warna lain. Warna yang termasuk dalam golongan warna primer adalah warna merah, biru, dan kuning.

b) Warna Sekunder

Merupakan hasil pencampuran warna-warna primer dengan proporsi 1:1. Misalnya warna merah dicampur dengan warna kuning akan menghasilkan warna jingga, warna biru dengan warna kuning akan menghasilkan warna hijau, dan warna merah dicampur dengan warna biru akan menghasilkan warna ungu.

c) Warna Tersier

Merupakan campuran salah satu warna primer dengan salah satu warna sekunder. Misalnya pencampuran warna jingga dan kuning akan menghasilkan warna jingga kekuningan.

d) Warna Netral

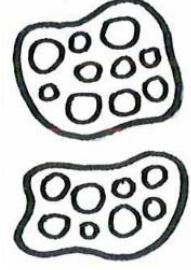
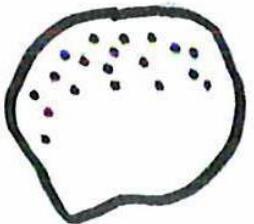
Warna Netral merupakan hasil campuran ketiga warna dasar dalam proporsi 1:1:1. Warna ini sering muncul sebagai penyeimbang warna-warna kontras di alam. Biasanya hasil campuran yang tepat akan menuju warna hitam.

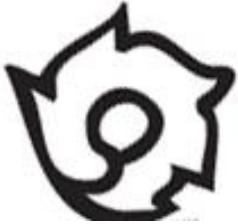
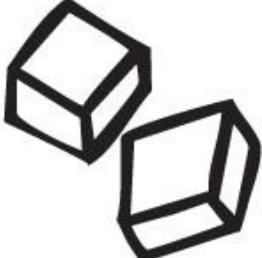
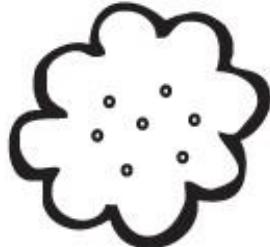
B. Perancangan

Kegiatan perancangan dilakukan untuk mendapatkan desain-desain dengan motif yang bagus, menarik yang sesuai dengan sumber ide dan referensi yang telah didapatkan. Kegiatan perancangan ini dilakukan sebelum perwujudan karya, yaitu: 1) Merancang motif utama; 2) Merancang motif batik; 3) Merancang pola; 4) Merancang warna. Yang kemudian akan dipilih 8 terbaik yang nantinya akan direalisasikan menjadi karya batik.

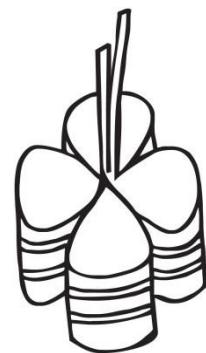
1. Perancangan Motif Utama

Perancangan motif utama yang bertemakan makanan tradisional Yogyakarta dilakukan sebelum merancang motif batik. Perancangan motif utama dilakukan dengan cara stilisasi namun masih mempertahankan bentuk dasar dari makanan tersebut. Berikut tabel makanan yang asli dengan hasil stilisasinya:

| Bentuk Nyata | Hasil Stilisasi |
|--|---|
| a. Ampyang  |  |
| b. Geplak  |  |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| c. Ukel |  |  |
| d. Banjar |  |  |
| e. Yangko |  |  |
| f. Kue Kembang Waru |  |  |

g. Legomoro



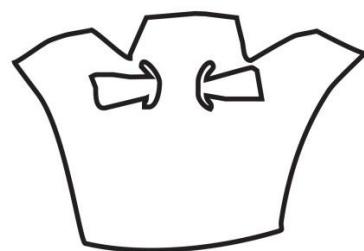
h. Kue Mata Kebo

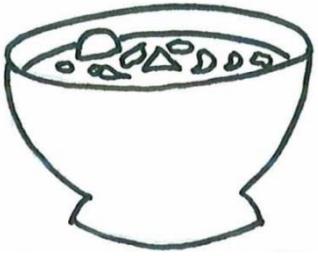


i. Kipo



j. Carang Gesing

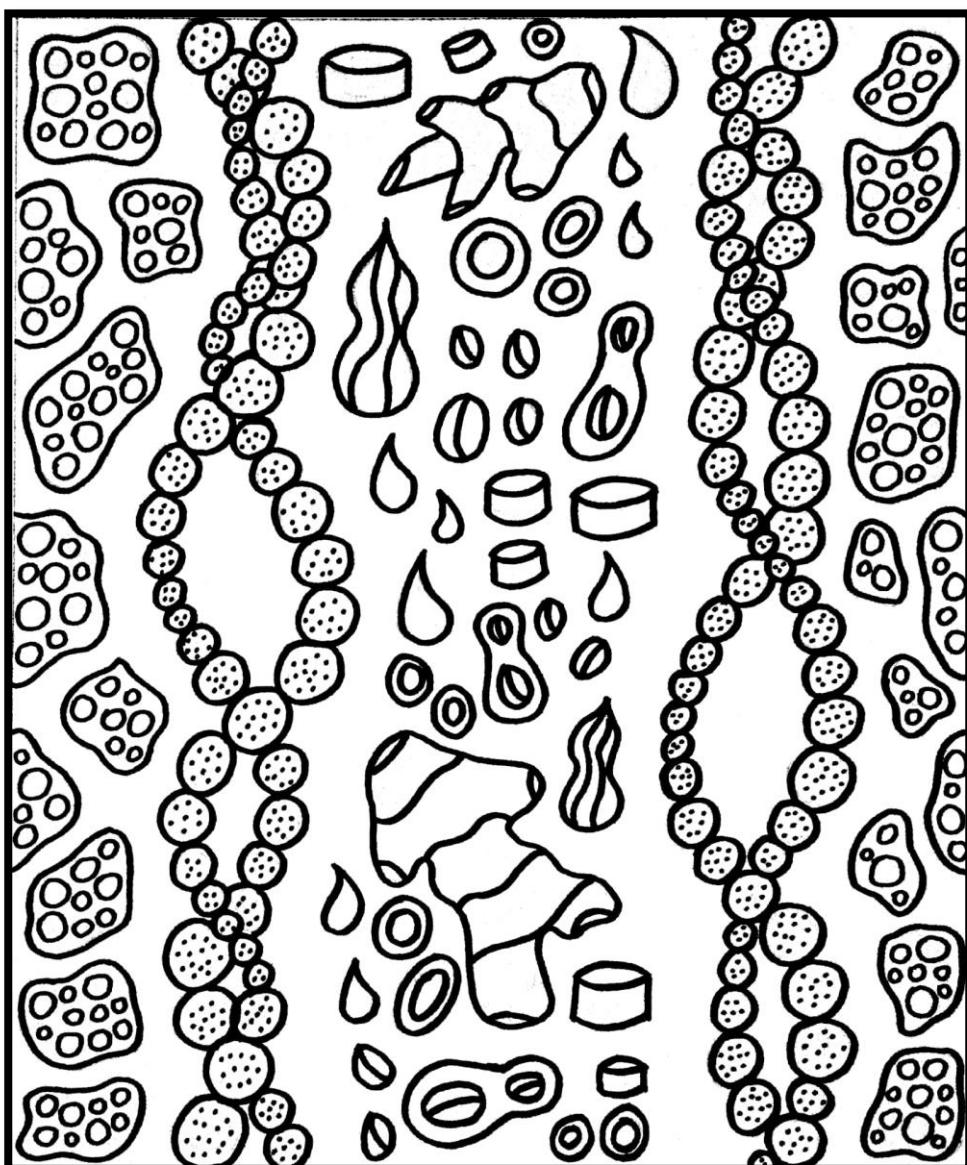


| | |
|--|--|
| k. Gudeg  |  |
| l. Brongkos  |  |

Tabel 1. Perancangan Motif Utama
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 8 Maret 2017)

2. Perancangan Motif Batik

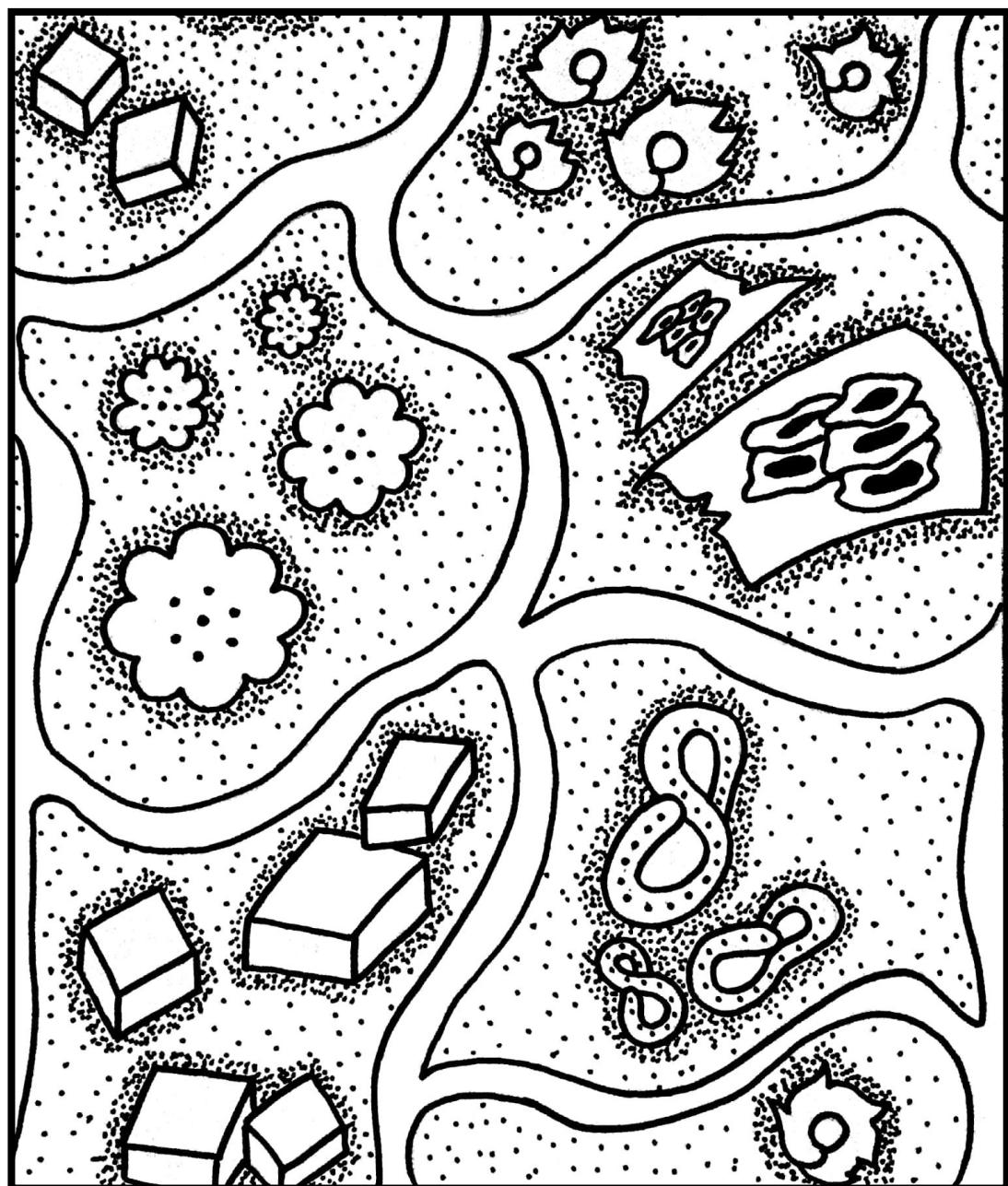
Pada setiap satu motif utama, dibuat minimal 4 motif batik alternatif yang nantinya akan dipilih satu yang akan dibuat pola. Motif batik tersebut dibuat menggunakan kertas HVS dan pensil, yang kemudian ditebalkan dengan menggunakan spidol. Motif-motif yang telah terpilih sebagai berikut:



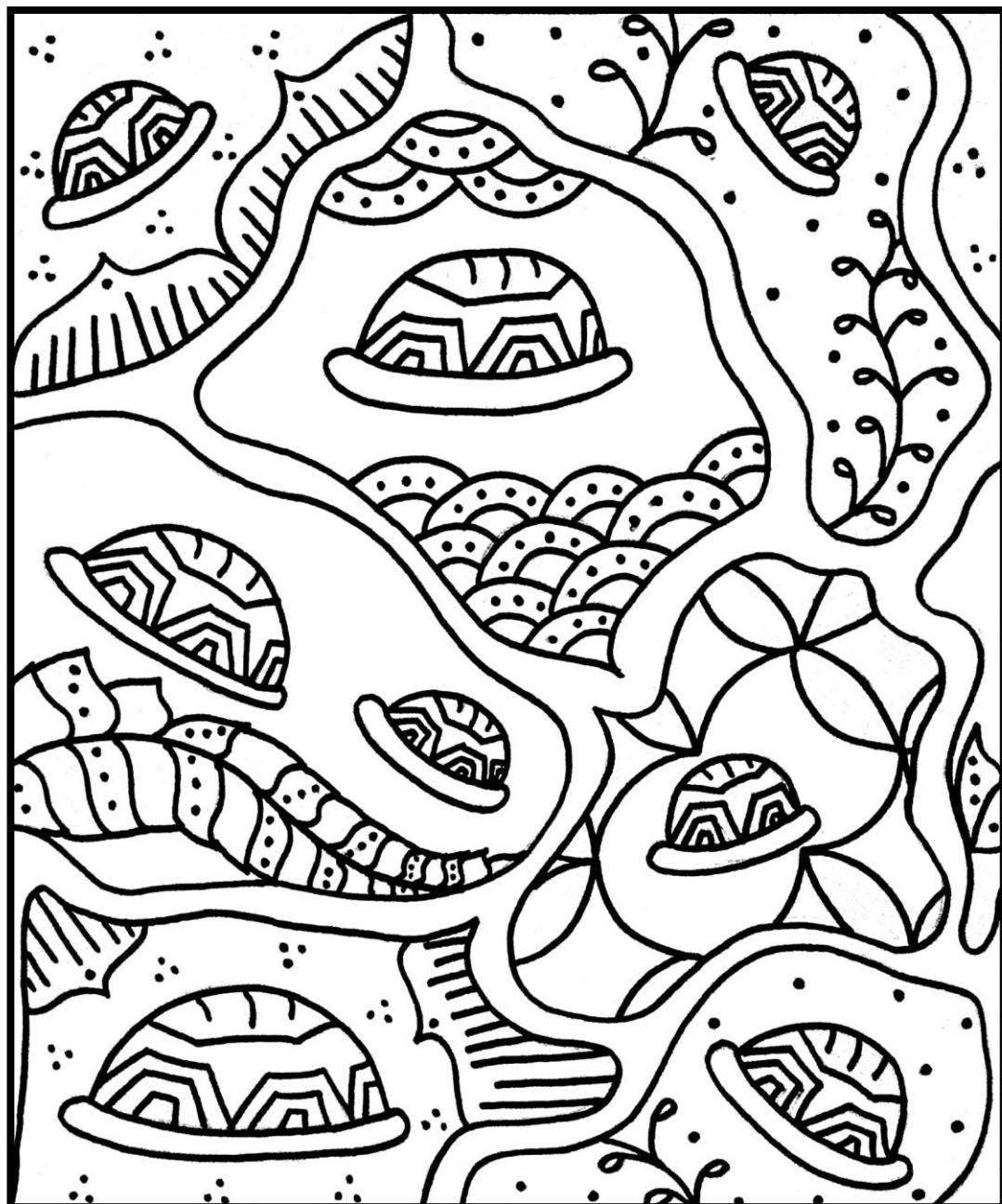
Gambar 21. Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



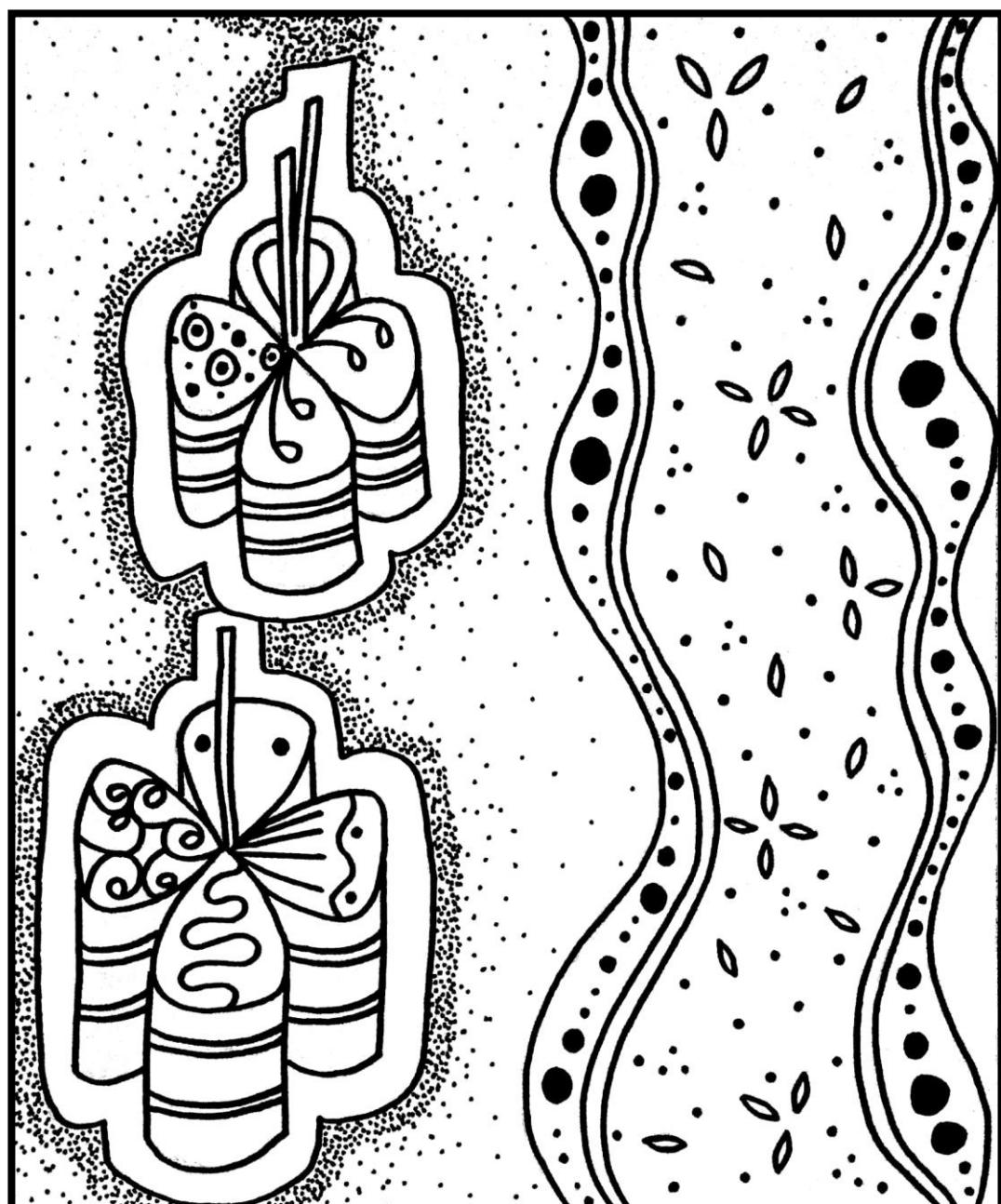
Gambar 22. Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



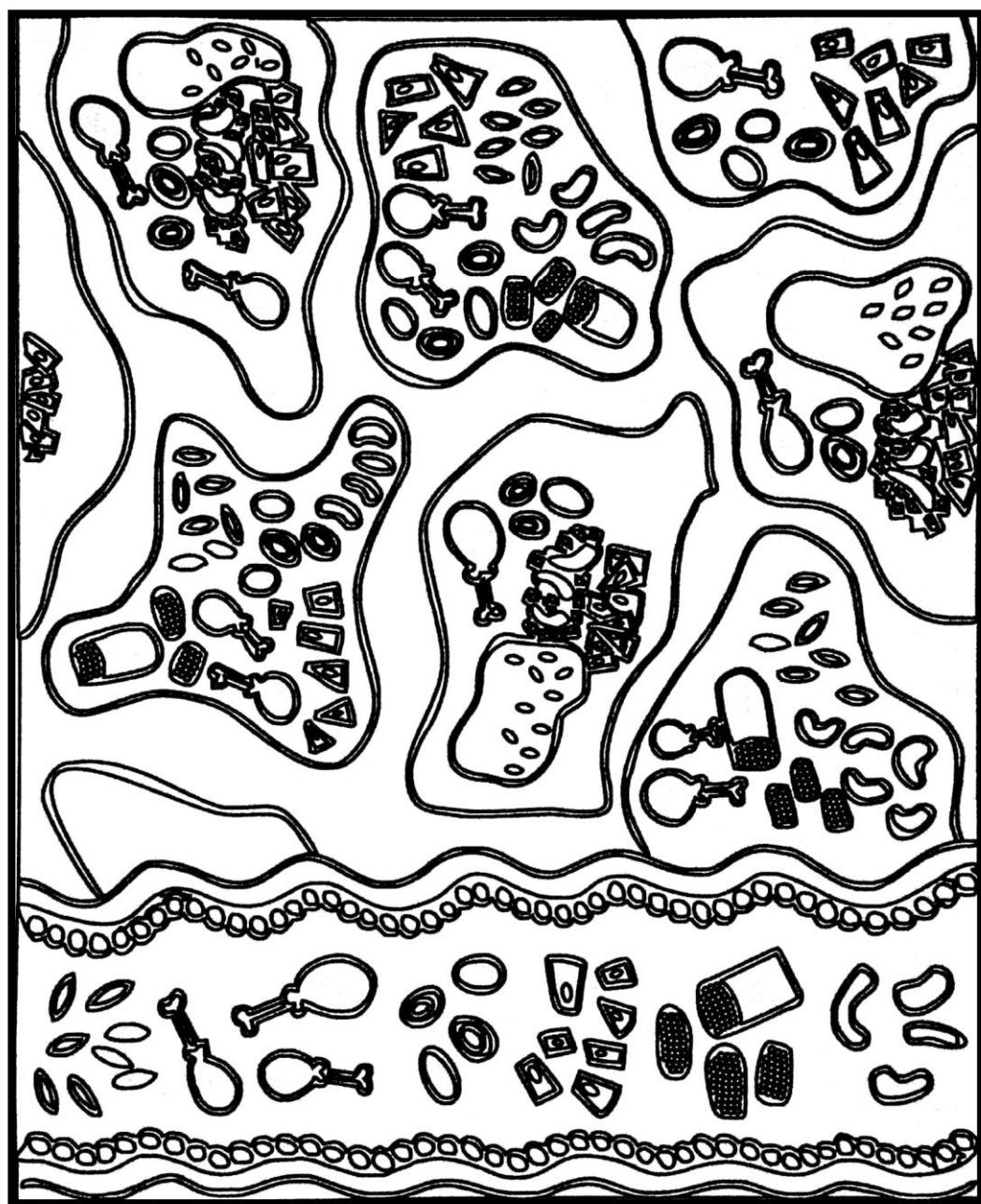
Gambar 23. Jajanan Kotagede
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



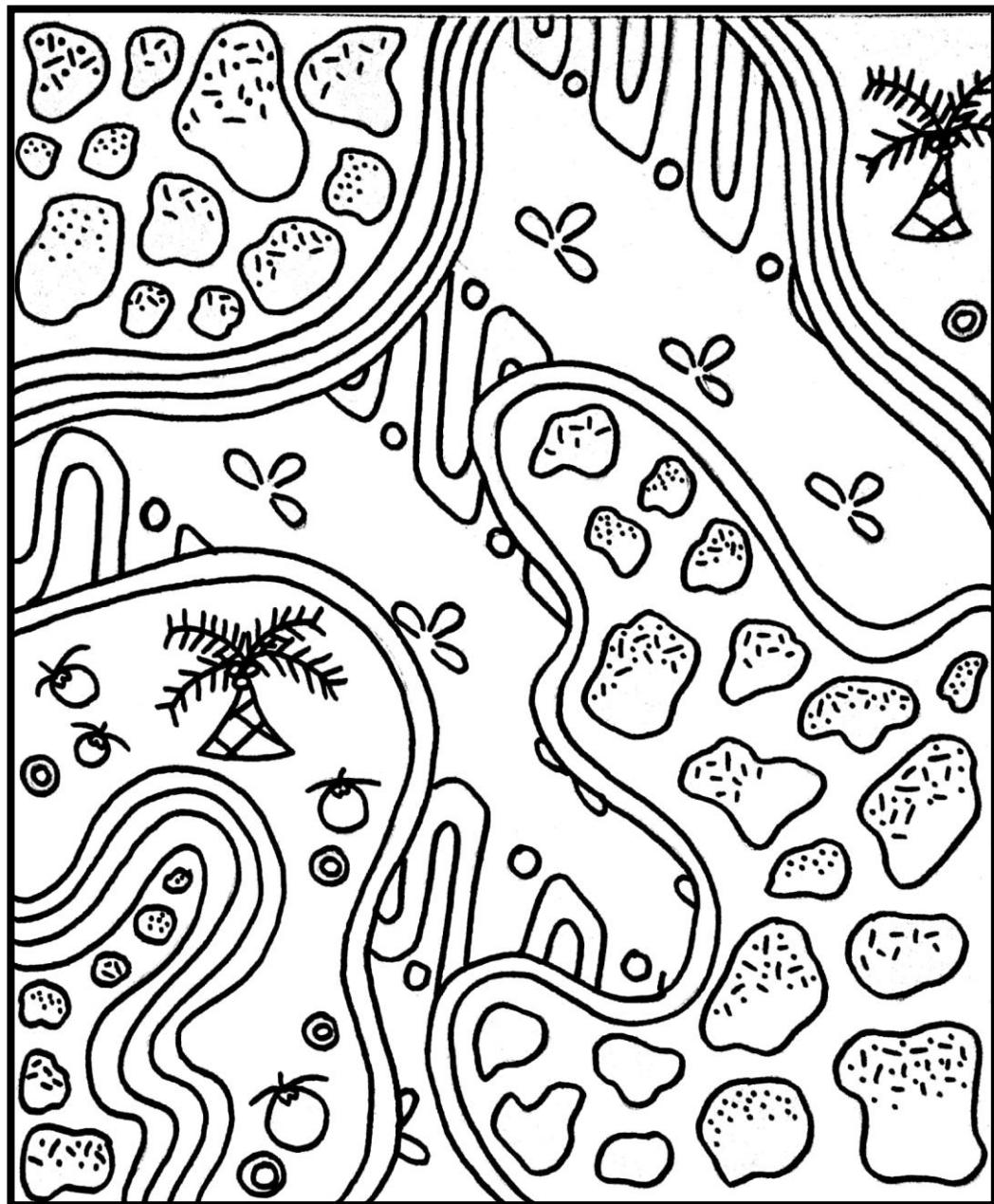
Gambar 24. Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



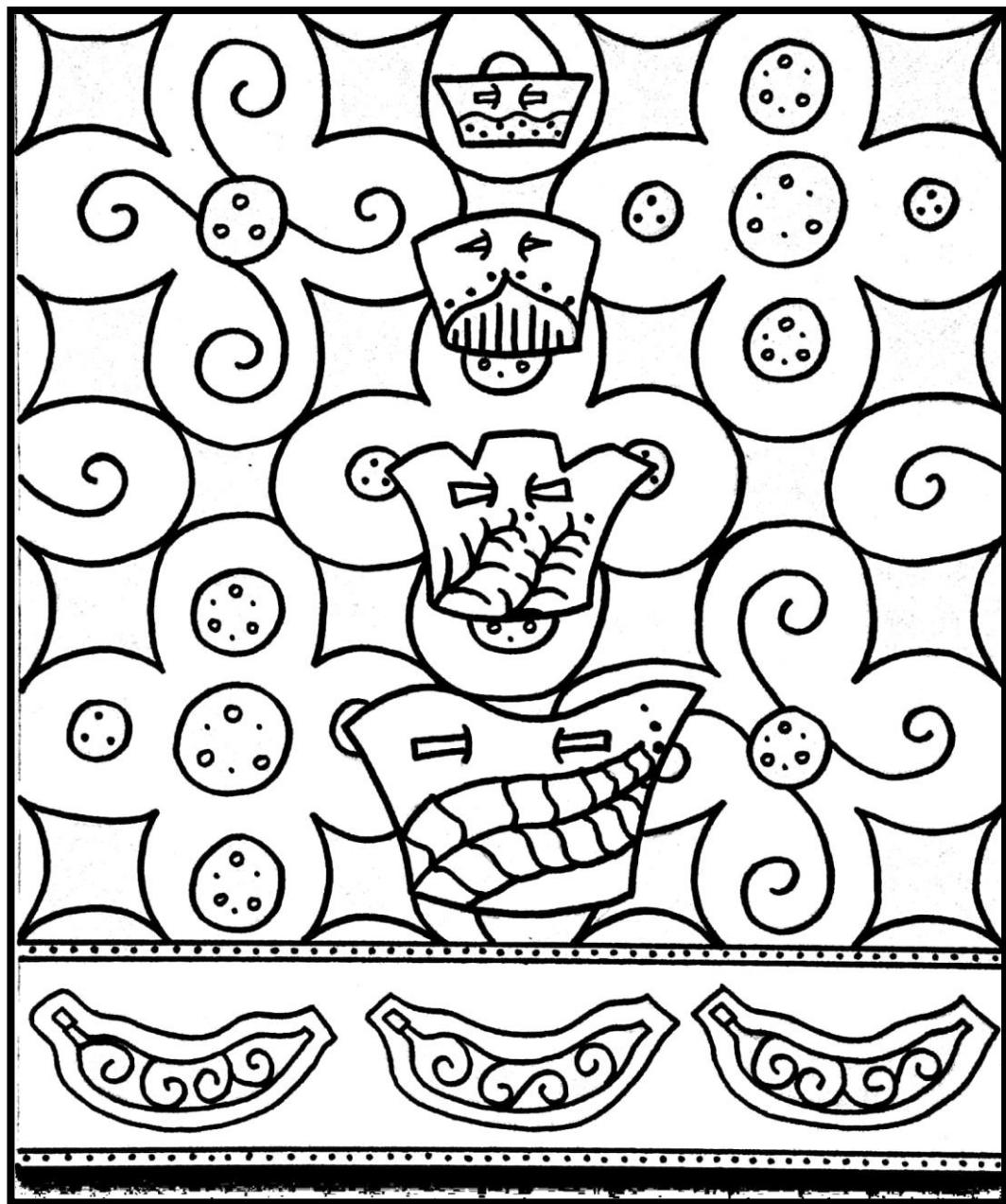
Gambar 25. Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



Gambar 26. Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



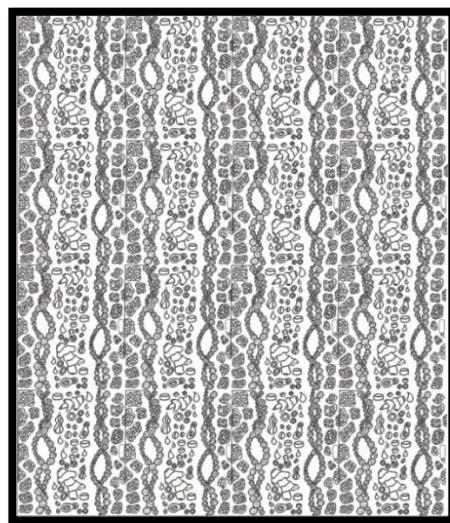
Gambar 27. Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)



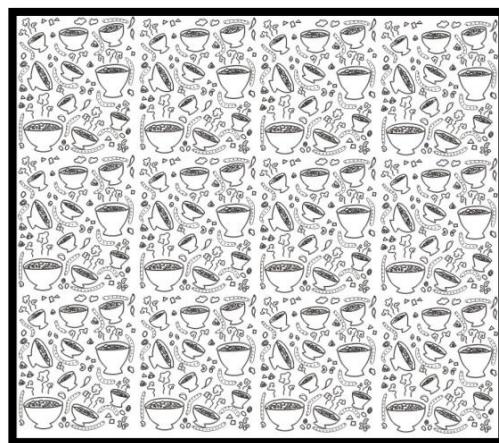
Gambar 28. Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 17 Desember 2017)

3. Perancangan Pola

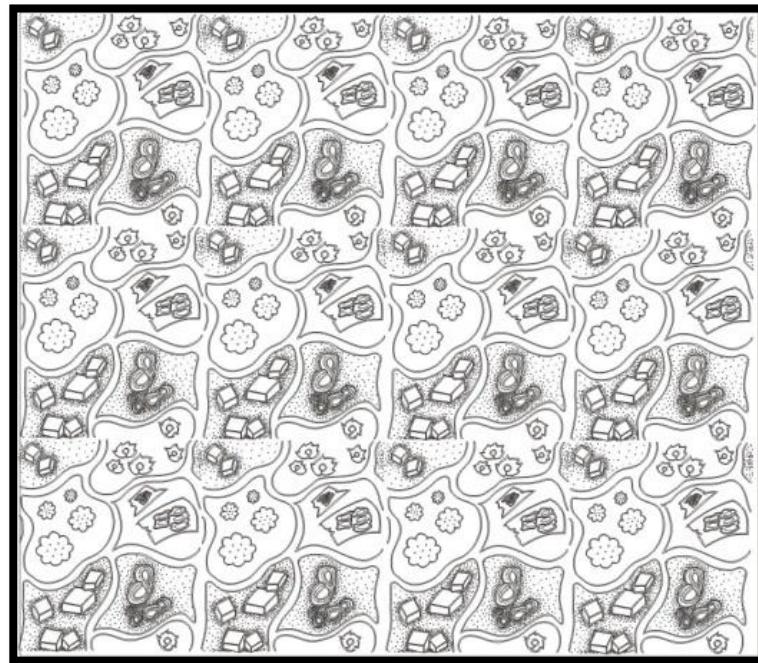
Merancang pola dengan motif batik yang telah dipilih. Dalam perancangan pola pada karya ini, menggunakan teknik penyusunan *Full Repeat* yang berarti pengulangan secara penuh dan konsisten. Pada beberapa pola seperti pada pola Kue Mata Kebo, Gudeg, Legomoro, Geplak, dan Carang Gesing diberi beberapa ruang kosong, agar pola tidak terlalu penuh dan tidak akan terlihat monoton meskipun tetap menggunakan teknik penyusunan *Full Repeat*.



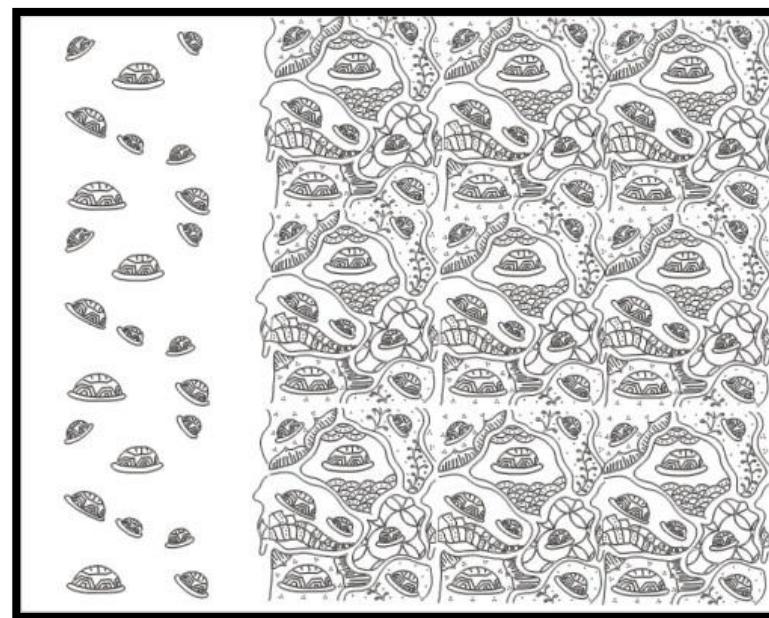
Gambar 29. Pola Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



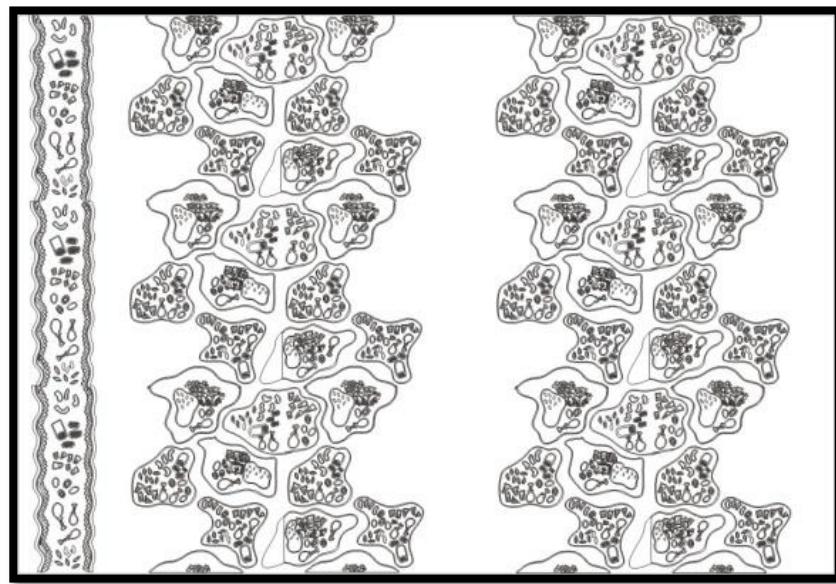
Gambar 30. Pola Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



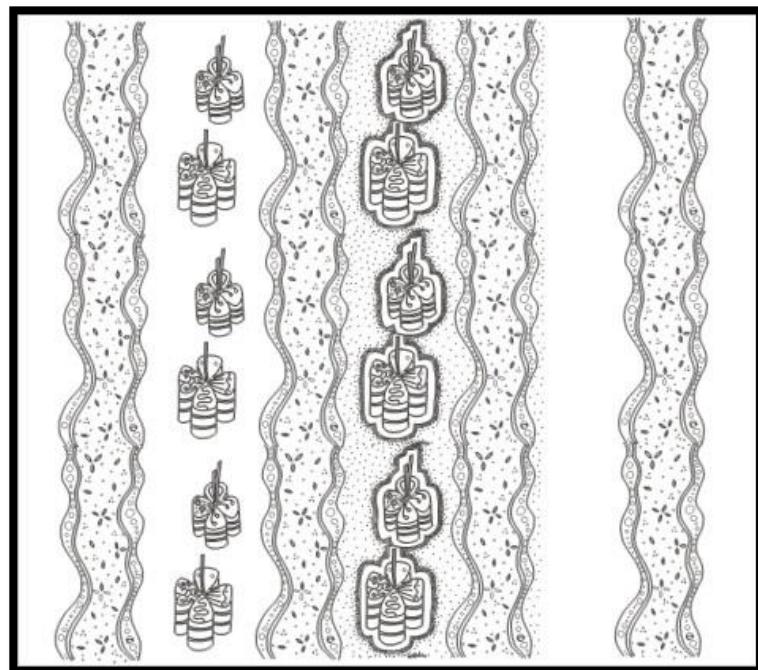
Gambar 31. Pola Jajanan Kotagede
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



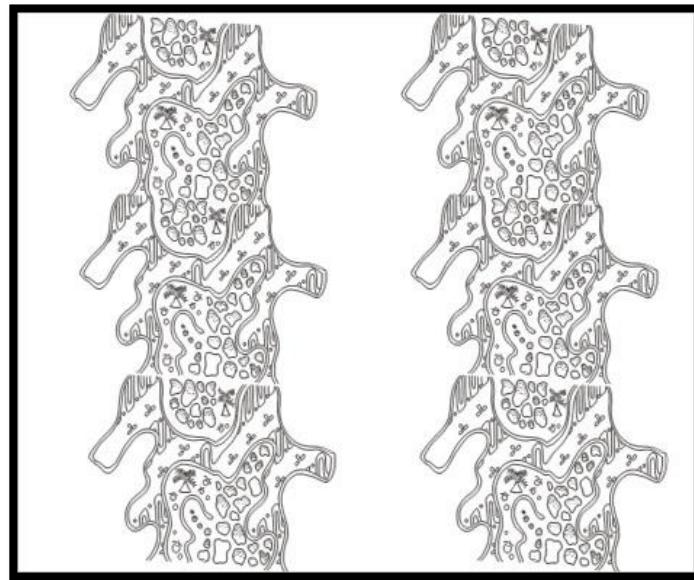
Gambar 32. Pola Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



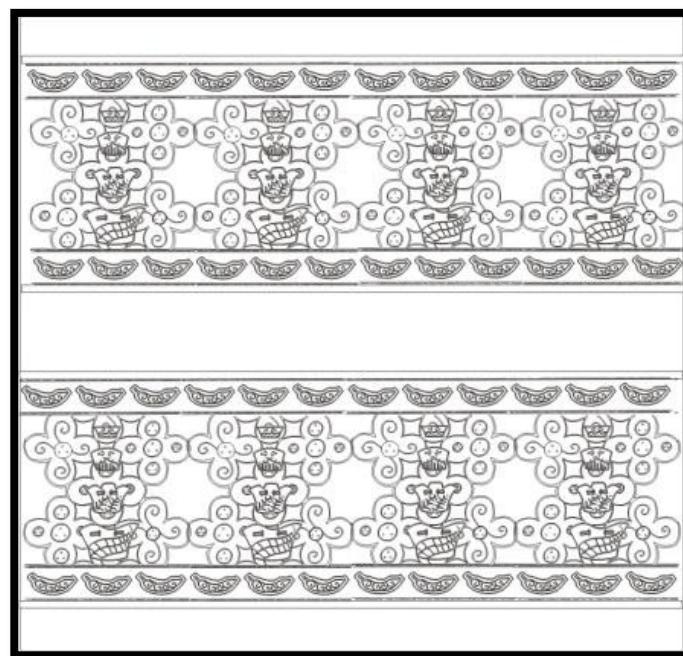
Gambar 33. Pola Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)\



Gambar 34. Pola Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



Gambar 35. Pola Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



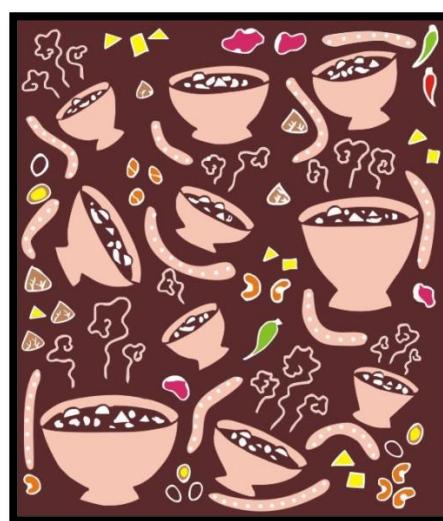
Gambar 36. Pola Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)

4. Perancangan Warna

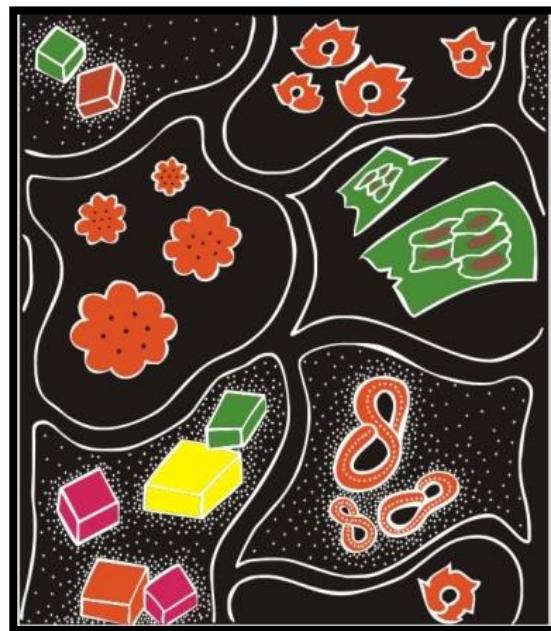
Setelah motif utama, motif batik, dan pola dipilih, barulah proses selanjutnya yaitu merancang warna yang akan diterapkan pada karya batik tersebut. Pada perancangan warna karya batik ini dibuat dan dirancang sedemikian rupa agar menyerupai warna asli atau nyata dari makanan tradisional tersebut.



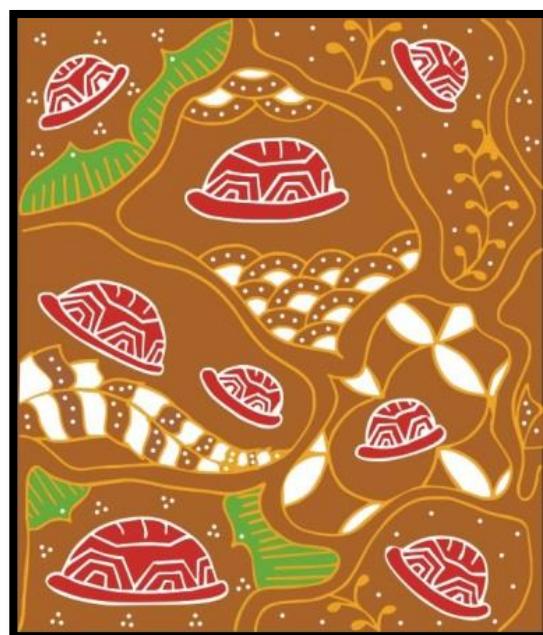
Gambar 37. Warna Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



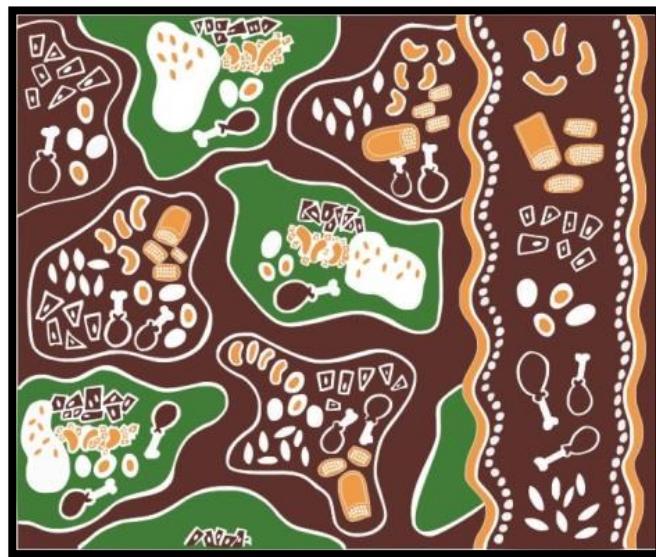
Gambar 38. Warna Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



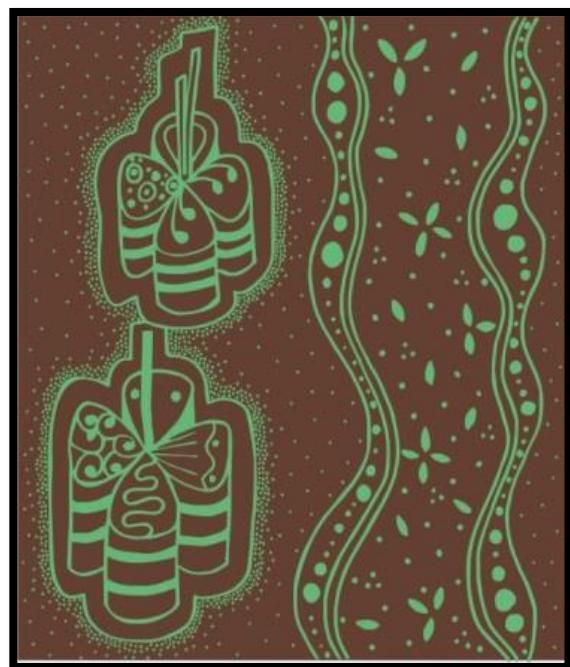
Gambar 39. Warna Jajanan Kotagede
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



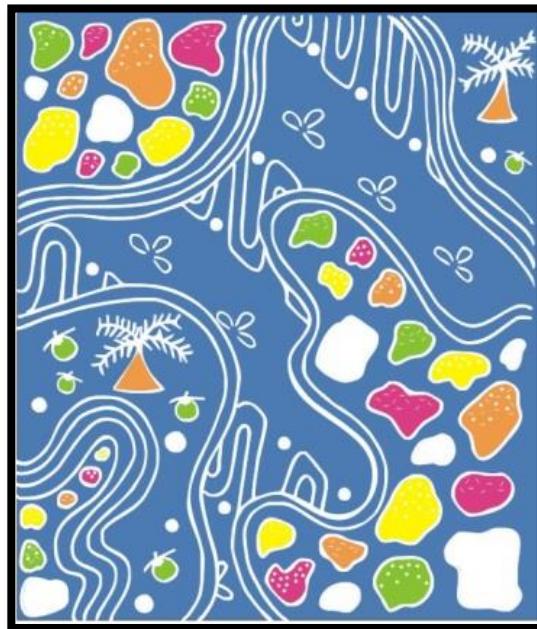
Gambar 40. Warna Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



Gambar 41. Warna Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



Gambar 42. Warna Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



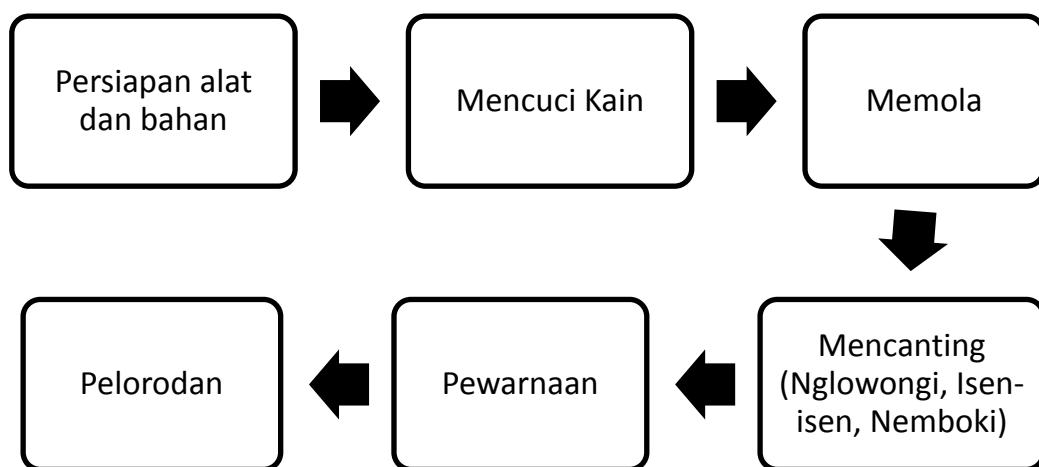
Gambar 43. Warna Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)



Gambar 44. Warna Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 4 Januari 2018)

C. Perwujudan

Setelah proses pembuatan desain selesai, dipilihlah beberapa desain terbaik yang akan direalisasikan menjadi karya-karya baru. Tahap selanjutnya yaitu: 1) Persiapan alat dan bahan yang diperlukan; 2) Proses pembuatan karya yaitu mencuci kain, memola desain ke kain, mencanting (*Nglowongi, Isen-isen, Nemboki*), pewarnaan dengan teknik celup dan colet menggunakan beberapa bahan pewarna sintetis, dan pelorodan yang berfungsi untuk melelehkan atau menghilangkan malam (lilin) yang masih menempel pada kain. Berikut gambar diagram untuk lebih jelasnya:



Gambar 45. Diagram Perwujudan
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 15 Januari 2018)

BAB III

VISUALISASI

Penciptaan suatu karya batik harus melalui beberapa tahapan, namun sebelumnya pemahaman mengenai alat dan bahan-bahan yang diperlukan juga penting sebelum memulai membuat karya batik.

A. Persiapan alat dan bahan

Dalam pembuatan Karya Seni Kriya Batik diperlukan alat dan bahan yang akan digunakan untuk menghasilkan karya yang diinginkan. Berikut alat dan bahan yang digunakan:

1. Alat dan Bahan untuk membuat motif, pola, dan warna:

- a. Pensil.
- b. Penghapus.
- c. Spidol/Drawing Pen
- d. Kertas.
- e. Komputer.
- f. Printer.

2. Alat dan Bahan untuk membatik/mencanting:

- a. Kain mori Primissima.
- b. Malam (Lilin).
- c. Paraffin.
- d. Canting.
- e. Gawangan.
- f. Kursi kecil.
- g. Kompor Listrik
- h. Wajan

3. Alat dan Bahan untuk mewarna:

- a. TRO
- b. Pewarna Sintetis (naphthol, indigosol, rapid, remasol)
- c. Air
- d. Ember

- e. Baskom.
- f. Centong untuk mengaduk warna
- g. Penjemur pakaian

4. Alat dan bahan untuk melorod:

- a. Air
- b. Ember
- c. Waterglass/ Soda Abu/ Soda Ash
- d. Ketel atau panci
- e. Kompor

B. Mencuci kain

Mencuci kain adalah tahapan awal dalam pembuatan karya batik sebelum dipola, kain direndam selama beberapa menit kedalam bak yang berisi campuran air dan TRO atau bisa juga menggunakan detergent dan kemudian barulah kain tadi dikucek dan dibilas air biasa hingga tidak berbusa. Kegiatan ini dilakukan untuk membersihkan kanji dan kotoran yang ada pada kain, setelah kain selesai dicuci, kain kemudian dijemur sampai kering dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali, sehingga memudahkan ketika proses memola desain ke kain.

C. Memola

Memola atau mengeblat desain ke kain dilakukan sebelum kain mulai dicanting.



Gambar 46. Memola desain ke kain
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 11 Agustus 2017)

D. Mencanting

1) Nglowongi

Nglowongi adalah kegiatan membatik/mencanting yang biasanya dilakukan pertama kali sebelum ngisen-isen dan ngebloki. Nglowongi dilakukan dengan menggunakan canting klowong yang memiliki cucuk sedang yang berfungsi untuk membuat garis kontur.



Gambar 47. Nglowongi
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 7 Oktober 2017)

2) Ngisen-isen

Kegiatan ini dilakukan setelah proses nglowongi selesai. Ngisen-isen dilakukan dengan menggunakan canting cecek, karena canting cecek memiliki lubang cucuk paling kecil sehingga cocok jika digunakan untuk ngisen-isen.



Gambar 48. Ngisen-isen
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 22 November 2017)

3) Nemboki

Nemboki adalah menutup sebagian kain agar kain tidak kemasukan warna, biasanya bagian kain yang diblok memiliki permukaan yang luas dan lebar sehingga diperlukan canting tembokan yang memiliki lubang cucuk paling besar agar proses nemboki lebih cepat selesai.



Gambar 49. Nemboki
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 30 Juni 2017)

E. Mewarna

Mewarna dilakukan untuk memberikan warna pada karya batik dengan cara dicelup, dilukis, atau dicolet dengan menggunakan zat pewarna sintetis atau kimia seperti napthol, indigosol, rapid, dan remasol atau bisa juga dengan menggunakan pewarna alam seperti menggunakan mahoni, jolawe, atau indigofera, dll. Sebelum kain dicelupkan ke zat pewarna, kain direndam dulu pada air yang sudah dicampur dengan TRO, tujuannya yaitu agar pori-pori kain terbuka dan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kain, setelah itu barulah kain diwarna.

1) Pewarnaan Napthol

Resep warna Napthol untuk 1 meter kain terdiri dari dua resep campuran. Masing-masing resep dilarutkan dalam tempat sendiri-sendiri. Berikut contoh resepnya:

| Resep 1 | Resep 2 |
|------------|------------------|
| Napthol | 5 gram |
| TRO | 2,5 gram |
| Kostik | 2,5 gram |
| Air panas | 1/2 gelas/100 cc |
| Air dingin | ± 200 cc |

Tabel 2. Resep Pewarna Napthol
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 29 Desember 2017)

Cara Pewarnaan:

- Masukkan kain ke dalam air yang sudah dicampur dengan menggunakan TRO, dan rendam sejenak, kemudian tiriskan hingga air yang menetes sudah hilang.
- Tambahkan ± 100 cc Resep 1 ke dalam ember pertama yang telah berisi air biasa sebanyak ± 10 liter
- Perlahan masukkan kain ke dalam ember berisi Resep 1, kemudian ratakan dan balik, jika sudah angkat dan tiriskan kembali.
- Tambahkan ± 100 cc Resep 2 ke dalam ember kedua yang telah berisi air biasa sebanyak ± 10 liter.
- Kemudian masukkan kain ke ember yang berisi Resep 2, ratakan, balik dan kemudian angkat dan tiriskan. Begitu seterusnya hingga 3x pencelupan tanpa dimasukkan ke larutan TRO lagi.

- f. Proses terakhir yaitu memasukkan kain yang sudah selesai diwarna ke dalam air biasa untuk menghilangkan sisa-sisa zat warna yang masih menempel.

2) Pewarnaan Indigosol

Resep zat warna Indigosol untuk 1 meter kain terdiri dari dua resep campuran. Masing-masing resep dilarutkan dalam tempat sendiri- sendiri.

| Resep 1 | | Resep 2 | |
|----------------|--------------------|----------------|-------|
| Indigosol | 5 gram | HCL | 20 cc |
| Nitrit | 10 gram | | |
| Air panas | 1/2 gelas (100 cc) | | |
| Air dingin | ± 200 cc | | |

Tabel 3. Resep Pewarna Indigosol
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 29 Desember 2017)

Cara Pewarnaan:

- Masukkan kain ke dalam air yang sudah dicampur dengan menggunakan TRO, dan rendam sejenak, kemudian tiriskan hingga air yang menetes sudah hilang.
- Tambahkan ± 100 cc Resep 1 ke dalam ember pertama yang telah berisi air biasa sebanyak ± 10 liter
- Perlahan masukkan kain ke dalam ember berisi Resep 1, kemudian ratakan dan balik, jika sudah angkat dan tiriskan kembali.
- Kemudian jemur dibawah sinar matahari selama beberapa menit, dan dibalik kecuali Indigosol warna hijau dan ungu, tanpa dijemur dibawah sinar matahari pun akan tetap keluar warnanya.
- Setelah itu lakukan lagi proses b, c,d sebanyak tiga kali.

- f. Tambahkan Resep 2 ke dalam ember kedua yang telah berisi air biasa sebanyak \pm 20 liter. Ratakan kemudian angkat. Jangan memasukkannya terlalu lama, karena larutan HCL dapat membuat kain robek.
- g. Proses terakhir yaitu memasukkan kain yang sudah selesai diwarna ke dalam air biasa untuk menghilangkan sisa-sisa zat warna yang masih menempel.

3) Pewarnaan Colet menggunakan Remasol

| Resep Pewarna | | Fiksasi | |
|----------------------|----------|----------------|--------|
| Remasol | 5 gram | Waterglass | 1/4 kg |
| Soda kue | 2,5 gram | Kostik soda | 5 gram |
| Manutex | 1 gram | Air panas | 200 cc |

Tabel 4. Resep Pewarna Remasol
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 29 Desember 2017)

Cara Pewarnaan:

- A. Coletkan zat warna menggunakan kuas atau cotton buds sampai rata.
- B. Tiriskan dan keringkan tanpa panas matahari langsung.
- C. Fiksasi atau penguncian dengan cara menguaskan cairan fiksasi dengan menggunakan kuas ke bagian yang telah dicolet.
- D. Jemur tanpa sinar matahari selama 1 hari 1 malam.
- E. Dilanjutkan dengan pencucian bagian yang telah dicolet dengan air mengalir sampai tidak licin lagi.



Gambar 50. Mencolet
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 29 Oktober 2017)



Gambar 51. Merendam kain ke dalam larutan TRO
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 21 September 2017)



Gambar 52. Memasukkan kain ke dalam larutan naphthol
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 26 Mei 2017)



Gambar 53. Memasukkan kain ke dalam larutan garam
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 26 Mei 2017)

F. Melorod

Kegiatan melorod dilakukan untuk melelehkan malam yang menempel pada kain setelah kain selesai diwarna. Setelah air direbus dan mendidih, masukkan 1 kg waterglass kedalam panci tersebut. Kemudian celupkan dan rendam kain ke dalam panci selama beberapa detik kemudian diangkat. Setelah itu masukkan kain batik ke dalam ember yang berisi air biasa dan dibilas sampai semua malam tidak ada yang menempel lagi pada kain.



Gambar 54. Melorod kain
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 7 Agustus 2017)

BAB IV

HASIL KARYA

Pada Tugas akhir karya seni ini total karya batik yang dibuat berjumlah 8 kain batik. Ukuran karya batik yang telah dibuat bervariasi, yaitu 1 lembar karya batik dengan panjang 2 m yaitu 1) Batik Ampyang dan 7 lembar karya batik dengan ukuran panjang 2,5 m yang terdiri dari batik motif 2) Brongkos, 3) Kipo, Banjar, Ukel, Yangko, Kue Kembang Waru, 4) Kue Mata Kebo, 5) Gudeg, 6) Legomoro, 7) Geplak, 8) Carang Gesing.

Semua karya batik yang telah dibuat tersebut memiliki fungsi yang sama yaitu sebagai bahan sandang untuk busana Long Dress wanita yang bisa digunakan pada berbagai acara dan kegiatan. Selain itu, dipilihnya bahan yang berkualitas, berupa kain mori jenis primissima yang memiliki kualitas terbaik jika dibandingkan kain mori jenis lain, sehingga pemakai akan merasa nyaman ketika memakainya. Kain mori jenis Primissima juga mudah menyerap keringat, sehingga sangat cocok bila digunakan di wilayah Indonesia yang beriklim tropis. Batik ini ditujukan untuk masyarakat kalangan menengah ke atas, karena pada umumnya batik tulis pasarnya dipatok dengan harga 100 ribu keatas, karena proses pembuatannya yang lebih lama dan rumit jika dibandingkan batik jenis lain.

Teknik yang digunakan dalam proses pembuatan karya batik ini adalah teknik batik tulis yang dalam pembuatannya memerlukan canting untuk menulis dan menggoreskan malam yang panas pada kain, selain itu dalam proses pewarnaan teknik yang digunakan adalah teknik tutup celup dengan pewarna sintetis yaitu pewarna napthol-indigosol dan teknik colet dengan menggunakan pewarna sintetis jenis remasol. Pada setiap karya batik yang dibuat, motif yang digunakan bervariasi, selain itu warna motif yang diterapkan pada tiap karya batik juga berbeda sesuai dengan warna asli makanan tersebut. Berikut ini akan dibahas satu persatu karya batik yang telah dibuat, yang akan dijelaskan dan dikelompokkan menjadi beberapa aspek.

1. Batik Ampyang



Gambar 55. Batik Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|----------------------------|
| Judul Karya | : Batik Ampyang |
| Ukuran | : 2,00 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup |

B. Aspek Fungsi

Aspek fungsi dari karya batik motif Ampyang ini adalah bahan sandang yang difungsikan sebagai bahan *Long Dress* untuk wanita. Batik Ampyang ini akan sangat cocok bila digunakan sebagai bahan *Long Dress* untuk pesta, karena warna klowong yang berwarna kuning dengan warna background yang gelap membuat tampilan batik ini terlihat anggun, selain itu motif yang penuh juga membuat batik ini terlihat menarik.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dilakukan setelah selesai menyanting kontur dan isen-isen. Pewarnaan pertama yang dilakukan adalah dengan menggunakan pewarna napthol AS D garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
5. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna merah dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
6. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna napthol AS garam Hitam B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
7. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.
8. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna putih dan merah dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
9. Pewarnaan ke 3 dengan menggunakan warna napthol AS G garam Biru B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
10. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Batik motif Ampyang ini terdiri dari 3 bagian, yang pertama yaitu bagian motif Ampyang, yang kedua motif bahan dalam pembuatan makanan Ampyang, dan yang terakhir adalah motif Ampyang yang berjajar namun membentuk lengkungan-lengkungan yang tidak beraturan sehingga akan memberikan kesan tidak kaku pada motif yang lain. Warna pada batik motif Ampyang ini dibuat sedemikian rupa sehingga menyerupai warna asli dari makanan Ampyang tersebut, dengan perpaduan warna coklat dan kuning kecoklatan sebagai warna yang dominan pada karya batik ini. Selain itu, warna merah juga digunakan untuk menggambarkan rasa pedas atau panas pada motif jahe yang ada pada bagian motif bahan pembuatan Ampyang.

E. Aspek Ergonomi

Motif pada kain batik ini disusun secara vertikal, sehingga membuat batik ini sangat cocok bila digunakan oleh orang yang memiliki bentuk tubuh yang besar atau gemuk, sehingga yang memakai akan terkesan lebih kurus dan tinggi, selain itu motif pada batik ini memiliki bentuk yang cenderung kecil-kecil, yang akan membuat pemakai terlihat lebih langsing.



Gambar 56. Batik Ampyang
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

2. Batik Brongkos



Gambar 57. Batik Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Judul Karya | : Batik Brongkos |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup, dan colet |

B. Aspek Fungsi

Batik Brongkos sebagai bahan sandang yang difungsikan sebagai bahan *Long Dress* untuk wanita ini paling cocok bila digunakan sebagai bahan *Long Dress* untuk santai (*Casual*) namun untuk acara resmi (*Formal*) juga bisa karena warna pada batik Brongkos ini tidak terlalu mencolok dan cenderung sederhana. Sehingga pas bila digunakan sebagai *Long Dress* untuk acara resmi.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong dan mengeblok bagian motif brongkos yang berbentuk mangkok sebagai motif utama.
4. Mewarna dengan teknik mencolet yang dilakukan dengan pewarna jenis remasol dengan warna pink kemerahan, kuning, hijau yang dihasilkan dari campuran warna biru dan kuning, dan warna orange hasil campuran dari warna kuning dengan sedikit pink kemerahan pada motif-motif kecil yang berupa bahan-bahan yang selalu ada pada makanan brongkos.
5. Mengunci atau melakukan fiksasi dengan waterglass yang sudah dicampur dengan air dan sedikit kostik, yang kemudian dioleskan pada motif yang telah dicolet.
6. Mencuci motif yang telah dikunci dengan menggunakan air mengalir setelah didiamkan selama 1 hari 1 malam.
7. Menyanting bagian yang telah dicolet dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna napthol AS BR garam Biru B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
9. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

10. Menyanting bagian yang telah dicolet, bagian yang ingin tetap berwarna putih, dan bagian yang ingin tetap berwarna ungu ke abu-abuan dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
11. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna napthol Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
12. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

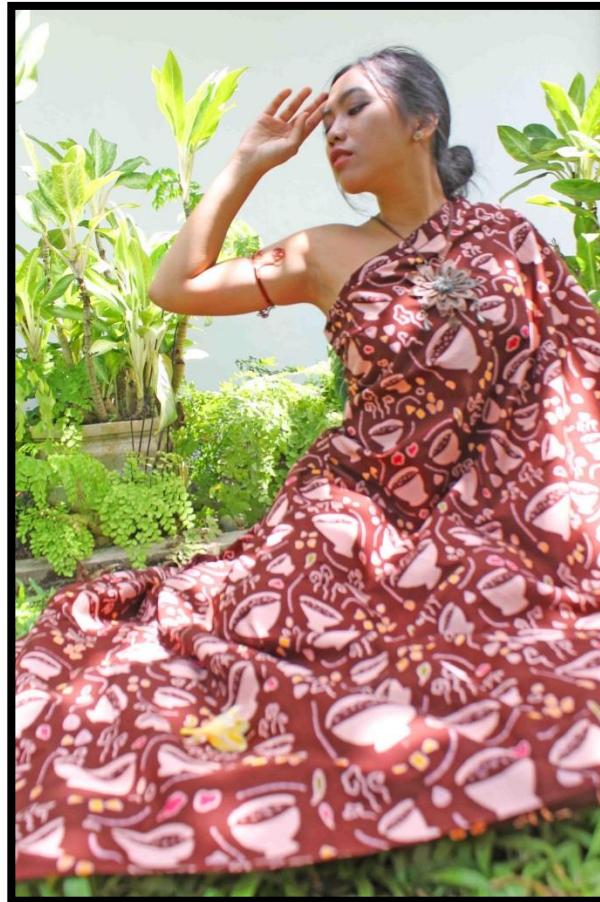
D. Aspek Estetika

Batik Brongkos ini memiliki bentuk motif yang unik dan tidak terlihat seperti motif batik kebanyakan yang dijual dipasaran. Motif random atau acak yang diterapkan pada batik ini menjadi daya tarik tersendiri. Warna yang dihasilkan pun senada, meskipun tanpa kesengajaan, karena bisa dikatakan bahwa warna napthol Soga 91 dengan garam Merah B yang luntur, sehingga warna motif yang seharusnya berwarna putih berubah menjadi warna pink kecoklatan. Namun dari kegagalan tersebut justru kain batik Brongkos ini tetap terlihat bagus dengan warna yang serasi antara warna background coklat tua dengan warna pink kecoklatan. Selain itu perpaduan warna-warni pada motif yang mengelilingi motif Brongkos yaitu motif kluwak, telur, daging sapi, cabai, kedelai, kulit melinjo, tempe, dan tahu yang mana merupakan bahan utama untuk membuat Brongkos membuat tampilan batik Brongkos ini terlihat cantik.

E. Aspek Ergonomi

Motif Brongkos pada kain ini memiliki ukuran yang cukup besar, sehingga batik Brongkos ini lebih cocok jika digunakan oleh pemakai yang memiliki tubuh kurus atau langsing. Selain itu, pengulangan motif yang dilakukan pada keseluruhan kain akan membuat bagian kain yang

tidak terpakai tetap bisa digunakan untuk membuat karya lain sehingga tidak terbuang.



Gambar 58. Batik Brongkos
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

3. Batik Jajanan Kotagede



Gambar 59. Batik Jajanan Kotagede
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Judul Karya | : Batik Jajanan Kotagede |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup, dan colet |

B. Aspek Fungsi

Batik Jajanan Kotagede difungsikan sebagai bahan *Long Dress* wanita untuk pesta, karena warna background yang gelap dan warna motif utama yang berupa makanan Kipo, Ukel, Banjar, Yangko, dan Kue Kembang Waru ini memiliki warna yang bermacam-macam sehingga motif-motif utama tersebut menjadi *center of interest* atau pusat perhatian dari batik ini. Sehingga akan pas jika digunakan sebagai bahan *Long Dress* untuk pesta.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dengan teknik mencolet yang dilakukan dengan pewarna jenis remasol dengan warna pink, kuning, hijau yang dihasilkan dari campuran warna biru dan kuning, dan warna orange hasil campuran dari warna kuning dengan sedikit pink kemerahan pada motif-motif utama batik Jajanan Kotagede ini.
5. Mengunci atau melakukan fiksasi dengan waterglass yang sudah dicampur dengan air dan sedikit kostik, yang kemudian dioleskan pada motif yang telah dicolet.
6. Mencuci motif yang telah dikunci dengan menggunakan air mengalir setelah didiamkan selama 1 hari 1 malam.
7. Menyanting bagian yang telah dicolet dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna naphthol AS OL garam Hitam B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
9. Menyanting bagian luar segar jagat untuk mengurangi retak pada saat pewarnaan celup yang pertama. dengan menggunakan canting klowong dan malam tembokan yang berwarna cokelat.

10. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna napthal Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
11. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Batik Jajanan Kotagede ini satu-satunya batik yang menggunakan 5 macam makanan/jajanan sekaligus yang memiliki beberapa kesamaan yaitu sama-sama makanan khas yang berasal dari Kotagede, dan sama-sama memiliki rasa yang manis meskipun memiliki tekstur yang berbeda. Dikarenakan mengusung 5 macam makanan yang berbeda sekaligus, sehingga dibuatlah motif sekar jagat yang sejak dulu identik dengan berbagai macam motif yang digunakan, sekaligus untuk memperindah tampilan 5 macam makanan ini pada batik Jajanan Kotagede. Warna yang digunakan pada batik ini bermacam-macam, kuning, hijau, pink, dan orange disesuaikan dengan warna asli makanan tersebut. Sehingga akan memudahkan orang yang melihat dan pemakai untuk mengenali dan mengingat makanan tersebut. Selain itu, dipilihnya warna background yang gelap, sehingga makanan tersebutlah yang menjadi *center of interest* pada batik ini.

E. Aspek Ergonomi

Batik ini memiliki bentuk motif yang besar-besaran dan penuh, sehingga akan sangat cocok jika digunakan oleh wanita yang memiliki tubuh langsing dan tinggi, sehingga pemakai tidak akan terlihat terlalu kurus. Warna motif yang cerah, dan warna background yang gelap membuat tampilan batik ini menjadi semakin menarik tetapi tetap anggun.



Gambar 60. Batik Jajanan Kotagede
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

4. Batik Kue Mata Kebo



Gambar 61. Batik Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Judul Karya | : Batik Kue Mata Kebo |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup, dan colet |

B. Aspek Fungsi

Batik Kue Mata Kebo difungsikan sebagai bahan *Long Dress* wanita untuk pesta. Perpaduan warna yang senada antara background dan warna klowong yang berwarna orange kekuningan membuat batik ini terlihat memukau. Kemudian warna merah dan hijau yang merupakan warna Kue Mata Kebo dan alas daun pisang merupakan daya tarik tersendiri yang mana warna merah dan hijau merupakan warna kontras,

sehingga batik ini memang cocok digunakan sebagai bahan *Long Dress* untuk pesta.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dengan teknik mencolet yang dilakukan dengan pewarna jenis remasol dengan warna merah yang dihasilkan dari campuran warna kuning dengan pink kemerahan, dan hijau yang dihasilkan dari campuran warna biru dan kuning yang diterapkan pada motif-motif kue mata kebo dan motif daun agar menyerupai makanan kue mata kebo yang asli.
5. Mengunci atau melakukan fiksasi dengan waterglass yang sudah dicampur dengan air dan sedikit kostik, yang kemudian dioleskan pada motif yang telah dicolet.
6. Mencuci motif yang telah dikunci dengan menggunakan air mengalir setelah didiamkan selama 1 hari 1 malam.
7. Menyanting bagian yang telah dicolet dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna naphthol Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.

9. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.
10. Menyanting bagian yang telah dicolet, bagian yang ingin tetap berwarna putih, dan bagian yang ingin tetap berwarna coklat muda dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
11. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna naphthol AS G garam Biru B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
12. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Batik Kue Mata Kebo ini dibuat sedemikian rupa sehingga menyerupai Kue Mata Kebo pada umumnya, mulai dari pembuatan desain Kue Mata Kebo sampai pada pemilihan warna yang digunakan pada kain ini yaitu Kue Mata Kebo yang memiliki lapisan kulit luar yang berwarna merah, alas Kue Mata Kebo yang berupa daun pisang yang berwarna hijau, kemudian warna cokelat muda dan warna orange kekuningan pada background dan klowongan sebagai visualisasi dari isi kue mata kebo yang berupa kacang hijau yang telah ditumbuk halus. Perpaduan dari warna merah, cokelat, dan warna orange kekuningan secara tidak langsung memberikan kesan manis pada batik Kue Mata Kebo ini. Perpaduan antara motif Kue Mata Kebo dengan motif sekar jagat yang terdiri dari beberapa motif isen-isen yang bermacam-macam semakin memperindah dan melengkapi batik Kue Mata Kebo ini, sehingga membuat motif Kue Mata Kebo yang cenderung monoton dan kaku menjadi terlihat lebih luwes dan ramai.

E. Aspek Ergonomi

Motif batik yang cukup besar ini, membuat para pemakai terlihat memiliki kesan tubuh yang berisi dan tidak kurus. Pada bagian pinggir

kain terdapat motif yang tidak terlalu penuh, sehingga bagian itu bisa digunakan untuk variasi tertentu pada *Long Dress* yang akan dibuat. Adanya variasi motif antara bagian motif yang penuh dengan motif yang tidak penuh sehingga memberikan kesan tidak monoton dan pemakai tidak akan mudah cepat bosan ketika melihat dan memakainya.



Gambar 62. Batik Kue Mata Kebo
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

5. Batik Gudeg



Gambar 63. Batik Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 27 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Judul Karya | : Batik Gudeg |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup, dan colet |

B. Aspek Fungsi

Fungsi daripada batik Gudeg ini adalah sebagai bahan sandang yang difungsikan sebagai bahan *Long Dress* wanita resmi (*Formal*) karena penggunaan warna yang tidak terlalu kontras membuat batik ini sangat sesuai jika digunakan pada acara resmi yang mana *Long Dress* resmi kebanyakan memang menggunakan warna yang tidak mencolok.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dengan teknik mencolet yang dilakukan dengan pewarna jenis remasol dengan warna hijau yang dihasilkan dari campuran warna biru dan kuning pada sebagian background motif-motif sekar jagat.
5. Mengunci atau melakukan fiksasi dengan waterglass yang sudah dicampur dengan air dan sedikit kostik, yang kemudian dioleskan pada motif yang telah dicolet.
6. Mencuci motif yang telah dikunci dengan menggunakan air mengalir setelah didiamkan selama 1 hari 1 malam.
7. Menyanting bagian yang telah dicolet dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna napthol AS G garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
9. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna kuning dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
10. Pewarnaan ke 3 dengan menggunakan warna napthol AS D garam Merah B yang dicampur dengan garam Biru B yang nantinya akan menghasilkan warna keunguan dengan resep dan cara pewarnaan yang

bisa dilihat pada halaman 87-90 namun berat garam dibagi 2 karena menggunakan 2 macam garam yang berbeda, sehingga total berat garam yang digunakan tetap sama ketika menggunakan 1 macam garam.

11. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.
12. Setelah kain dijemur, ternyata background pada keseluruhan kain belang, sehingga harus diproses ulang.
13. Menyanting bagian yang telah dicolet dan yang ingin tetap berwarna putih dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
14. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna napthol AS G garam Biru B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
15. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna orange kekuningan dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
16. Pewarnaan terakhir dengan menggunakan warna napthol Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
17. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Motif berukuran besar yaitu sekar jagat, sedang yaitu isian-isian pada motif pinggiran batik, dan kecil yang berupa isian sekar jagat membuat batik ini terlihat penuh namun seimbang. Sama seperti batik-batik sebelumnya, bahwa pada batik ini pun warna yang digunakan adalah warna yang menyerupai makanan aslinya. Warna yang digunakan pada kain batik ini juga tidak terlalu kontras dan mencolok sehingga sangat cocok digunakan pada acara resmi atau *formal*.

E. Aspek Ergonomi

Perpaduan antara motif yang berukuran besar dengan motif berukuran sedang dan kecil membuat batik ini cocok digunakan untuk semua jenis ukuran tubuh. Selain ukuran bentuk motif yang variatif, dan warna yang tidak terlalu kontras dan mencolok, membuat batik ini bukan hanya cocok digunakan untuk semua jenis ukuran tubuh wanita, namun juga sesuai digunakan pada acara resmi yang mana biasanya menggunakan warna yang gelap dan model hiasan yang sederhana.



Gambar 64. Batik Gudeg
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

6. Batik Legomoro



Gambar 65. Batik Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|----------------------------|
| Judul Karya | : Batik Legomoro |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup |

B. Aspek Fungsi

Batik Legomoro ini memiliki fungsi sebagai bahan sandang yang akan digunakan sebagai bahan *Long Dress* untuk wanita. Batik ini akan sangat cocok bila digunakan untuk *Long Dress* muslimah, santai, ataupun untuk kerja, karena terdiri dari dua warna saja, sehingga batik ini terlihat sederhana, namun tetap menarik. Selain itu model *Long Dress* muslimah yang cenderung longgar sehingga meskipun ukuran *Long Dress* nya besar, namun jika dipakai batik ini akan memberikan kesan langsing karena warna background yang gelap dan adanya motif garis-garis yang memberi kesan langsing.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dilakukan setelah selesai menyanting kontur dan isen-isen. Pewarnaan pertama yang dilakukan adalah dengan menggunakan pewarna napthol Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
5. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.
6. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna indigosol hijau dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.

D. Aspek Estetika

Perpaduan antara motif Legomoro yang cukup besar, dengan motif-motif yang sangat kecil sebagai motif beras ketan dan garis-garis panjang yang merupakan visualisasi dari daging sapi giling yang memanjang dan terdapat bercak-bercak putih yang mana merupakan lemak daging sapi sehingga memunculkan keseimbangan. Adanya keseimbangan antara motif yang ada pada batik Legomoro ini membuat mata terasa nyaman ketika melihatnya. Selain itu, warna pada batik Legomoro ini buat dengan warna yang sederhana, sehingga warna indigosol yang identik dengan warna yang cerah bisa lebih menonjol dengan bantuan warna background yang tua.

E. Aspek Ergonomi

Aspek ergonomi yang ada pada batik Legomoro ini, yaitu Motif pada batik Legomoro ini bisa dikatakan cukup besar, namun karena disandingkan dengan motif-motif yang sangat kecil dan garis-garis panjang, sehingga batik ini cocok untuk pemakai yang memiliki tubuh kecil sekaligus pemakai yang memiliki tubuh besar atau gemuk. Perpaduan antara motif yang cukup besar, motif yang sangat kecil, dan motif garis-garis akan memberikan kesan netral pada pemakainya. Kemudian warna yang gelap pada batik, akan memberikan kesan kurus pada pemakai, sehingga membuat batik ini benar-benar cocok digunakan bukan hanya pemakai yang memiliki tubuh besar dan gemuk namun juga cocok bagi pemakai bertubuh kecil dan kurus.



Gambar 66. Batik Legomoro
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

7. Batik Geplak



Gambar 67. Batik Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Judul Karya | : Batik Geplak |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup, dan colet |

B. Aspek Fungsi

Batik Geplak ini difungsikan sebagai bahan Long Dress untuk santai. Batik ini sangat cocok bila digunakan pada kegiatan santai karena warnanya yang cerah, dengan warna motif yang berwarna-warni, dan motif yang tidak penuh membuat batik ini tidak terlihat kaku dan pas bila digunakan untuk kegiatan liburan atau sekedar di rumah. Dibuatnya motif dengan sela yang banyak, seperti pada batik ini bertujuan agar motif pada batik tidak terlihat monoton, sehingga memunculkan batik kreasi baru. yang mana sebagian terlihat penuh, namun bagian lagi terlihat seperti kain polos.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dengan teknik mencolet yang dilakukan dengan pewarna jenis remasol dengan warna pink, kuning, hijau yang dihasilkan dari campuran warna biru dan kuning, dan warna cokelat hasil campuran dari warna kuning dengan sedikit pink kemerahan yang ditambahkan sedikit warna hijau sehingga menghasilkan warna coklat muda dan dicoletkan pada motif-motif utama yaitu makana geplak ini.
5. Mengunci atau melakukan fiksasi dengan waterglass yang sudah dicampur dengan air dan sedikit kostik, yang kemudian dioleskan pada motif yang telah dicolet.
6. Mencuci motif yang telah dikunci dengan menggunakan air mengalir setelah didiamkan selama 1 hari 1 malam.
7. Menyanting bagian yang telah dicolet dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Mewarna dengan teknik celup yang dilakukan dengan menggunakan pewarna naphthol AS BO garam Biru BB dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
9. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Aspek estetika pada batik Geplak ini adalah adanya motif parang yang dipadukan dengan motif utama yaitu makanan Geplak. Motif parang yang berbentuk menyerupai huruf “S” ini yang saling menyambung yang diadaptasi dari bentuk ombak lautan, yang melambangkan semangat yang tidak pernah padam. Dipilihnya motif parang yang menyerupai bentuk ombak laut ini karena pohon kelapa identik atau kebanyakan tumbuh di daerah dekat laut yang kemudian dipilihlah motif parang ini sebagai pelengkap batik Geplak ini dan karena pohon kelapa sebagai perwakilan dari buah kelapa yang digunakan sebagai bahan utama untuk membuat makanan Geplak. Warna background yang cerah namun tidak mencolok membuat kesan segar, warna Geplak yang bermacam-macam memberikan kesan yang ceria, dan warna klowong pada batik ini yang berwarna putih membuat batik ini terlihat sederhana, namun segar dan ceria.

E. Aspek Ergonomi

Motif yang menyambung dan bentuk motif yang berukuran sedang akan membuat pemakai terlihat lebih langsing dan tinggi. Warna yang cerah juga membuat batik Geplak ini cocok digunakan oleh berbagai macam warna kulit.



Gambar 68. Batik Geplak
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

8. Batik Carang Gesing



Gambar 69. Batik Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 18 Desember 2017)

A. Deskripsi Karya

| | |
|-------------|----------------------------|
| Judul Karya | : Batik Carang Gesing |
| Ukuran | : 2,50 m x 1,15 m |
| Media | : Kain mori Primissima |
| Teknik | : Batik tulis, tutup celup |

B. Aspek Fungsi

Fungsi dari batik Carang Gesing ini adalah sebagai bahan sandang yang difungsikan sebagai bahan *Long Dress*. Batik Carang Gesing ini akan sangat cocok bila digunakan untuk *Long Dress* resmi (*Formal*) karena motif yang sedikit kaku dan warna yang tidak mencolok dan kalem, sehingga membuat batik Carang Gesing ini bagus bila digunakan untuk *Long Dress* resmi.

C. Aspek Proses

Tahapan dalam pembuatan karya ini adalah:

1. Merendam dan mencuci kain mori primissima kedalam bak/ember yang telah berisi air yang dicampur dengan TRO/detergent. Setelah selesai dicuci, kain dibilas, dijemur, dan disetrika agar permukaan kain menjadi halus kembali agar memudahkan proses memola.
2. Memola atau mengeblat desain ke kain yang telah selesai disetrika.
3. Menyanting bagian kontur dengan menggunakan canting klowong, dan mengisen-isen dengan menggunakan canting cecek dengan malam berwarna kuning/malam klowong.
4. Mewarna dilakukan setelah selesai menyanting kontur dan isen-isen. Pewarnaan pertama yang dilakukan adalah dengan menggunakan pewarna naphthol AS G garam Merah R dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
5. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna kuning dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
6. Pewarnaan ke 2 dengan menggunakan warna indigoso hijau dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
7. Menyanting bagian yang ingin tetap berwarna hijau dengan cara ditemboki/ditutup dengan menggunakan canting tembokan dan malam tembokan yang berwarna cokelat.
8. Pewarnaan ke 3 dengan menggunakan warna naphthol Soga 91 garam Merah B dengan resep dan cara pewarnaan yang bisa dilihat pada halaman 70-72.
9. Melorod kain dengan cara merebusnya kedalam panci yang berisi air dan waterglass yang telah mendidih.

D. Aspek Estetika

Motif pada batik Carang Gesing ini terdiri dari makanan Carang Gesing yang masih dibungkus, motif pisang, dan motif potongan pisang,

karena bahan utama dalam proses pembuatan Carang Gesing adalah buah pisang, sehingga dipilihlah buah pisang dan bungkus Carang Gesing sebagai motif utama pada batik ini. Warna yang digunakan pada batik ini juga dibuat sedemikian rupa sehingga menyerupai makanan aslinya. Sedangkan pada warna background menggunakan warna hijau kecoklatan yang menyerupai hasil warna alam dari bahan jolawe meskipun pada kenyataanya menggunakan pewarna sintetis naphthol. Kemudian penyusunan motif Carang Gesing yang dibuat sedemikian rupa yaitu terdapat 4 motif pinggiran, sehingga menciptakan pola batik yang tidak biasa.

E. Aspek Ergonomi

Batik Carang Gesing ini memiliki motif yang cukup besar sehingga lebih cocok bila digunakan oleh wanita yang bertubuh kecil atau langsing. Batik ini juga memiliki warna yang tidak mencolok, sehingga akan cocok digunakan oleh berbagai kalangan usia, mulai dari yang masih muda hingga wanita yang sudah tua.



Gambar 70. Batik Carang Gesing
(Dokumentasi Yulia Kusumaningrum, 23 Desember 2017)

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Tugas Akhir Karya Seni dengan judul “Makanan Tradisional Yogyakarta Sebagai Ide Dasar Penciptaan Motif Batik Tulis Bahan *Long Dress*” ini telah melalui beberapa tahapan, sehingga bisa terselesaikan dengan baik. Penciptaan tugas akhir karya seni ini dilakukan dengan metode penciptaan seni kriya yang dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu: eksplorasi, perancangan, dan perwujudan.

Tahap eksplorasi yang dilakukan yaitu dengan menggali sumber ide secara langsung untuk mengetahui macam-macam makanan tradisional Yogyakarta yang dijual dipasaran, wawancara, dan mengunjungi beberapa perpustakaan. Tahap kedua yaitu perancangan, yang dilakukan untuk mendapatkan desain-desain alternatif, kemudian dipilihlah 8 terbaik yang akan direalisasikan menjadi karya batik. Tahapan yang ketiga yaitu perwujudan, pada tahap ini desain yang telah terpilih akan direalisasikan menjadi karya batik dengan teknik batik tulis yang dibuat dengan cara menyanting (klowong, isen-isen, tembokan), mewarna, dan yang terakhir melorod.

Karya batik yang telah dibuat yaitu: 1) Batik Ampyang; 2 Batik Brongkos, 3) Batik Jajanan Kotagede yang terdiri dari motif Kipo, Banjar, Ukel, Yangko, Kue Kembang Waru, 4) Batik Kue Mata Kebo, 5) Batik Gudeg, 6) Batik Legomoro, 7) Batik Geplak, 8) Batik Carang Gesing yang semuanya dibuat menggunakan bahan yang sama yaitu kain mori primissima yang difungsikan sebagai bahan sandang untuk *Long Dress*.

DAFTAR PUSTAKA

- Deviantri, Eka. 2014. *Variasi Gaya Cardigan*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Gardjito, Murdijati., dan Amaliah. 2008. *Masakan Favorit Para Bangsawan*. Yogyakarta: Pustaka Anggrek.
- Hendarto, Pinky. 2011. *Busana Pesta*. Surabaya: Tiara Aksa.
- JNE. 2010. *Jejak Kuliner Indonesia*. Jakarta: TIKI JNE.
- Kamil, Sri Ardiati. 1986. *Fashion Design*. Jakarta: CV. Baru.
- Lestari, Lily Arsanti dkk. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Octaviani, Oky Mia. 2012. *Gaya Dengan Batik Kontemporer*. Surabaya: Tiara Aksa.
- Prasetyo, Anindito. 2012. *Batik: Karya Agung Warisan Budaya Dunia*. Yogyakarta: Pura Pustaka.
- SP. Gustami. 2007. *Butir-Butir Mutiara Estetika Timur*. Yogyakarta: Prasista.
- Sunjata, Wahjudi Pantja, dkk. 2014. *Kuliner Dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya.
- Susanto, Mikke. 2011. *Diksi Rupa: Kumpulan Istilah dan Gerakan Seni Rupa*. Yogyakarta: Dictiart Lab.
- Wulandari, Ari. 2011. *Batik Nusantara: Makna Filosofis, Cara Pembuatan, dan Industri Batik*. Yogyakarta: Andi Offset.

Sumber Internet

- Beibeth. 2012. <http://beibethboutique.blogspot.co.id/2012/04/definisi-busana.html?m=1>, diakses pada 8 Januari 2018)
- Mr. Wangki. 2015. <http://www.kaos-kerah.com/jenis-jenis-dress-wanita/>, diakses pada 8 januari 2018)
- Arsyad, Ummu. 2017. <http://www.modemuslim.com/model-baju-gamis-syari>, diakses pada 31 januari 2018

Daftar Narasumber

Parno (41 thn), profesi sebagai pengusaha pemilik Batik Exotic.

Alamat: Benyo RT 02/ Sendangsari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta.

Giyarti (45 thn), profesi sebagai pengusaha pemilik Batik Sungsing.

Alamat: Giriloyo, Wukirsari, Imogiri, Bantul, Yogyakarta.

Eka (22 thn), mahasiswa Jurusan Kriya ISI Yogyakarta.

Alamat: Karanganyar, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta.

Basiran (73 thn), profesi sebagai pemilik/pembuat Kue Kembang Waru.

Alamat: Bumen, Kotagede, Yogyakarta.

LAMPIRAN

KALKULASI BIAYA PERKAIN

1. BATIK AMPYANG

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| 1. | Kain Primissima | 2 | meter | 25.000 | 50.000 |
| 2. | Malam Kuning | 1 | kilogram | 35.000 | 35.000 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Naphthol AS D | 20 | gram | 200 | 4.000 |
| 5. | Naphthol AS | 20 | gram | 200 | 4.000 |
| 6. | Naphthol AS G | 20 | gram | 200 | 4.000 |
| 7. | Garam Merah B | 40 | gram | 400 | 16.000 |
| 8. | Garam Hitam B | 40 | gram | 700 | 28.000 |
| 9. | Garam Biru B | 40 | gram | 400 | 16.000 |
| 10. | TRO | 70 | gram | 10 | 700 |
| 11. | Kostik | 30 | gram | 6 | 180 |
| 12. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 13. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2 | meter | 15.000 | 30.000 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2 | meter | 50.000 | 100.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2 | meter | 25.000 | 50.000 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2 | meter | 15.000 | 30.000 |
| | e. Melorod | 2 | meter | 7.500 | 15.000 |
| Total biaya produksi | | | | | 225.000 |
| 14. | Penyusutan alat 10% | | | | 40.538 |
| 15. | Keuntungan 10% | | | | 44.592 |
| 16. | Harga jual | | | | 490.510 |

2. BATIK BRONGKOS

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 1 | kilogram | 30.000 | 30.000 |
| 4. | Remasol Kuning | 5 | gram | 250 | 1.250 |
| 5. | Remasol Merah | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 6. | Remasol Biru | 5 | gram | 550 | 2.750 |
| 7. | Soda kue | 7,5 | gram | 60 | 450 |
| 8. | Manotex | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 9. | Naphthol AS BR | 20 | gram | 250 | 5.000 |
| 10. | Naphthol Soga 91 | 20 | gram | 600 | 12.000 |
| 11. | Garam Biru B | 40 | gram | 400 | 16.000 |
| 12. | Garam Merah B | 40 | gram | 400 | 16.000 |
| 13. | TRO | 50 | gram | 10 | 500 |
| 14. | Kostik | 20 | gram | 6 | 120 |
| 15. | Waterglass | 2 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 16. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 37.500 |
| Total biaya produksi | | | | | 300.000 |
| 17. | Penyusutan alat 10% | | | | 47.357 |
| 18. | Keuntungan 10% | | | | 52.093 |
| 19. | Harga jual | | | | 573.020 |

3. BATIK JAJANAN KOTAGEDE

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Remasol Kuning | 5 | gram | 250 | 1.250 |
| 5. | Remasol Merah | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 6. | Remasol Biru | 5 | gram | 550 | 2.750 |
| 7. | Soda kue | 7,5 | gram | 60 | 450 |
| 8. | Manotex | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 9. | Naphthol AS OL | 20 | gram | 180 | 3.600 |
| 10. | Naphthol Soga 91 | 25 | gram | 375 | 9.375 |
| 11. | Garam Hitam B | 40 | gram | 450 | 18.000 |
| 12. | Garam Merah B | 50 | gram | 200 | 10.000 |
| 13. | TRO | 50 | gram | 10 | 500 |
| 14. | Kostik | 20 | gram | 6 | 120 |
| 15. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 16. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 18.750 |
| Total biaya produksi | | | | | 281.250 |
| 17. | Penyusutan alat 10% | | | | 43.180 |
| 18. | Keuntungan 10% | | | | 47.497 |
| 19. | Harga jual | | | | 522.471 |

4. BATIK KUE MATA KEBO

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Remasol Kuning | 5 | gram | 250 | 1.250 |
| 5. | Remasol Merah | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 6. | Remasol Biru | 5 | gram | 550 | 2.750 |
| 7. | Soda kue | 7,5 | gram | 60 | 450 |
| 8. | Manotex | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 9. | Naphthol Soga 91 | 25 | gram | 375 | 9.375 |
| 10. | Naphthol AS G | 25 | gram | 300 | 7.500 |
| 11. | Garam Merah B | 50 | gram | 200 | 10.000 |
| 12. | Garam Biru B | 50 | gram | 200 | 10.000 |
| 13. | TRO | 50 | gram | 10 | 500 |
| 14. | Kostik | 20 | gram | 6 | 120 |
| 15. | Waterglass | 2 | kilogram | 7.500 | 15.000 |
| 16. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 37.500 |
| Total biaya produksi | | | | | 300.000 |
| 17. | Penyusutan alat 10% | | | | 45.395 |
| 18. | Keuntungan 10% | | | | 49.934 |
| 19. | Harga jual | | | | 549.273 |

5. BATIK GUDEG

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Remasol Kuning | 5 | gram | 250 | 1.250 |
| 5. | Remasol Biru | 5 | gram | 550 | 2.750 |
| 6. | Soda kue | 5 | gram | 60 | 300 |
| 7. | Manotex | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 8. | Naphthol AS G | 10 | gram | 350 | 3.500 |
| 9. | Naphthol Soga 91 | 15 | gram | 450 | 6.750 |
| 10. | Garam Biru B | 15 | gram | 400 | 6.000 |
| 11. | Garam Merah B | 30 | gram | 250 | 7.500 |
| 12. | TRO | 50 | gram | 10 | 500 |
| 13. | Kostik | 20 | gram | 6 | 120 |
| 14. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 15. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 18.750 |
| Total biaya produksi | | | | | 281.250 |
| 16. | Penyusutan alat 10% | | | | 41.342 |
| 17. | Keuntungan 10% | | | | 45.476 |
| 18. | Harga jual | | | | 500.238 |

6. BATIK LEGOMORO

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Naphthol Soga 91 | 30 | gram | 300 | 9.000 |
| 5. | Garam Merah B | 60 | gram | 400 | 24.000 |
| 6. | Indigosol Hijau | 15 | gram | 800 | 12.000 |
| 7. | TRO | 35 | gram | 10 | 350 |
| 8. | Kostik | 15 | gram | 6 | 90 |
| 9. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 10. | Nitrit | 30 | gram | 50 | 1.500 |
| 11. | HCL | 2 | cc | 35 | 70 |
| 19. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 18.750 |
| Total biaya produksi | | | | | 281.250 |
| 20. | Penyusutan alat 10% | | | | 43.076 |
| 21. | Keuntungan 10% | | | | 47.384 |
| 22. | Harga jual | | | | 521.220 |

7. BATIK GEPLAK

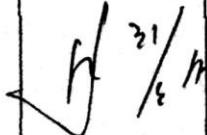
| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Remasol Kuning | 5 | gram | 250 | 1.250 |
| 5. | Remasol Merah | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 6. | Remasol Biru | 5 | gram | 550 | 2.750 |
| 7. | Soda kue | 7,5 | gram | 60 | 450 |
| 8. | Manotex | 5 | gram | 200 | 1.000 |
| 9. | Naphthol AS BO | 20 | gram | 200 | 4.000 |
| 10. | Garam Biru BB | 40 | gram | 900 | 36.000 |
| 11. | TRO | 30 | gram | 10 | 300 |
| 12. | Kostik | 30 | gram | 6 | 180 |
| 13. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 14. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 18.750 |
| Total biaya produksi | | | | | 281.250 |
| 15. | Penyusutan alat 10% | | | | 43.068 |
| 16. | Keuntungan 10% | | | | 47.375 |
| 17. | Harga jual | | | | 521.123 |

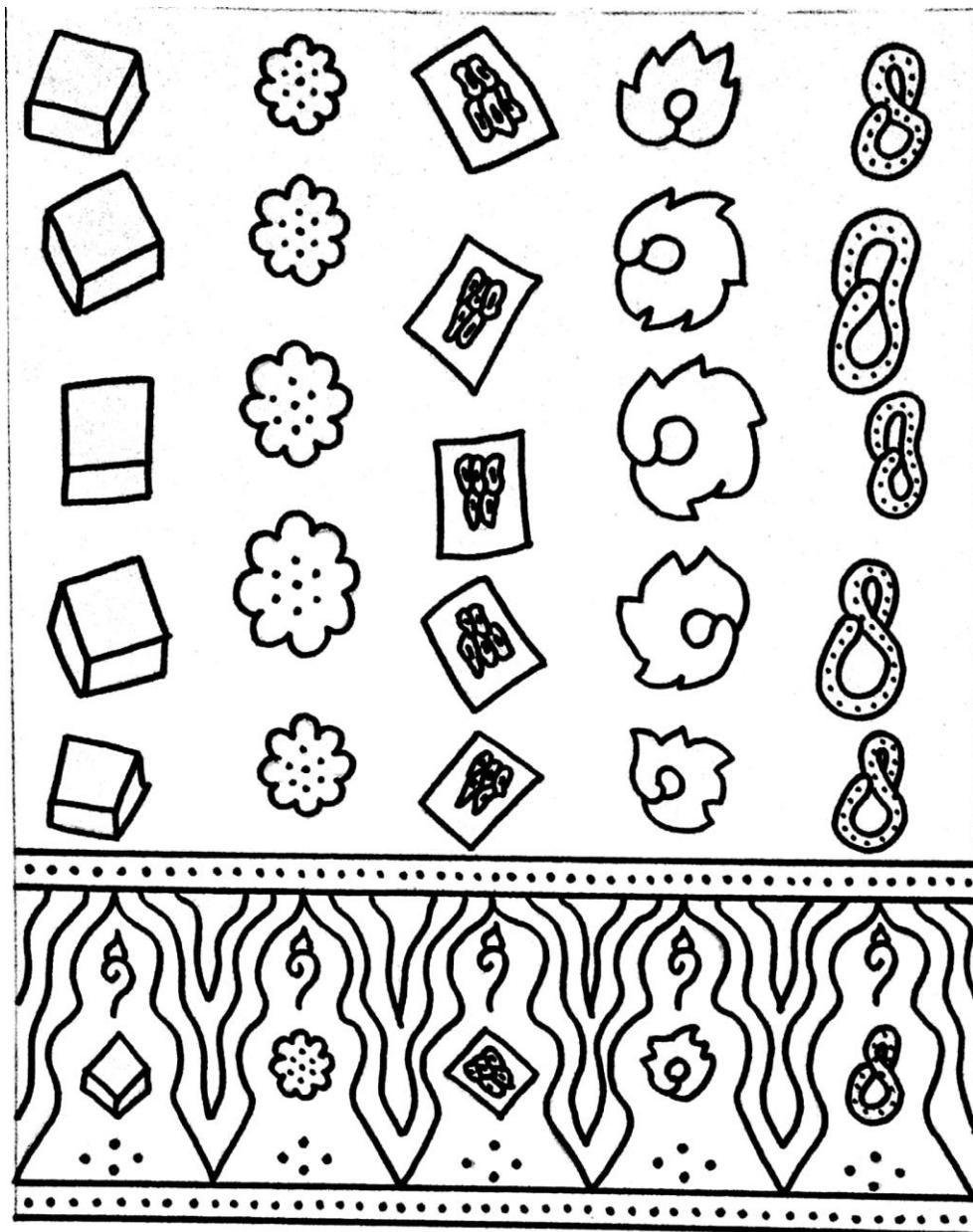
8. BATIK CARANG GESING

| NO | NAMA BARANG/JASA | JUMLAH BARANG | JENIS SATUAN | HARGA SATUAN | JUMLAH HARGA |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| 1. | Kain Primissima | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| 2. | Malam Kuning | 0,5 | kilogram | 35.000 | 17.500 |
| 3. | Malam Cokelat | 0,5 | kilogram | 30.000 | 15.000 |
| 4. | Naphthol AS G | 15 | gram | 280 | 4.200 |
| 5. | Naphthol Soga 91 | 10 | gram | 600 | 6.000 |
| 6. | Garam Merah R | 30 | gram | 200 | 6.000 |
| 7. | Garam Merah R | 20 | gram | 200 | 4.000 |
| 8. | Indigosol Hijau | 25 | gram | 800 | 20.000 |
| 9. | TRO | 50 | gram | 10 | 500 |
| 10. | Kostik | 30 | gram | 6 | 180 |
| 11. | Waterglass | 1 | kilogram | 7.500 | 7.500 |
| 12. | Nitrit | 50 | gram | 50 | 2.500 |
| 13. | HCL | 2 | cc | 35 | 70 |
| 14. | Tenaga/jasa: | | | | |
| | a. Biaya memola | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | b. Menyanting klowong dan isen-isen | 2,5 | meter | 50.000 | 125.000 |
| | c. Menyanting tembokan | 2,5 | meter | 25.000 | 62.500 |
| | d. Mewarna colet dan celup | 2,5 | meter | 15.000 | 37.500 |
| | e. Melorod | 2,5 | meter | 7.500 | 18.750 |
| Total biaya produksi | | | | | 281.250 |
| 15. | Penyusutan alat 10% | | | | 42.720 |
| 16. | Keuntungan 10% | | | | 46.992 |
| 17. | Harga jual | | | | 516.912 |

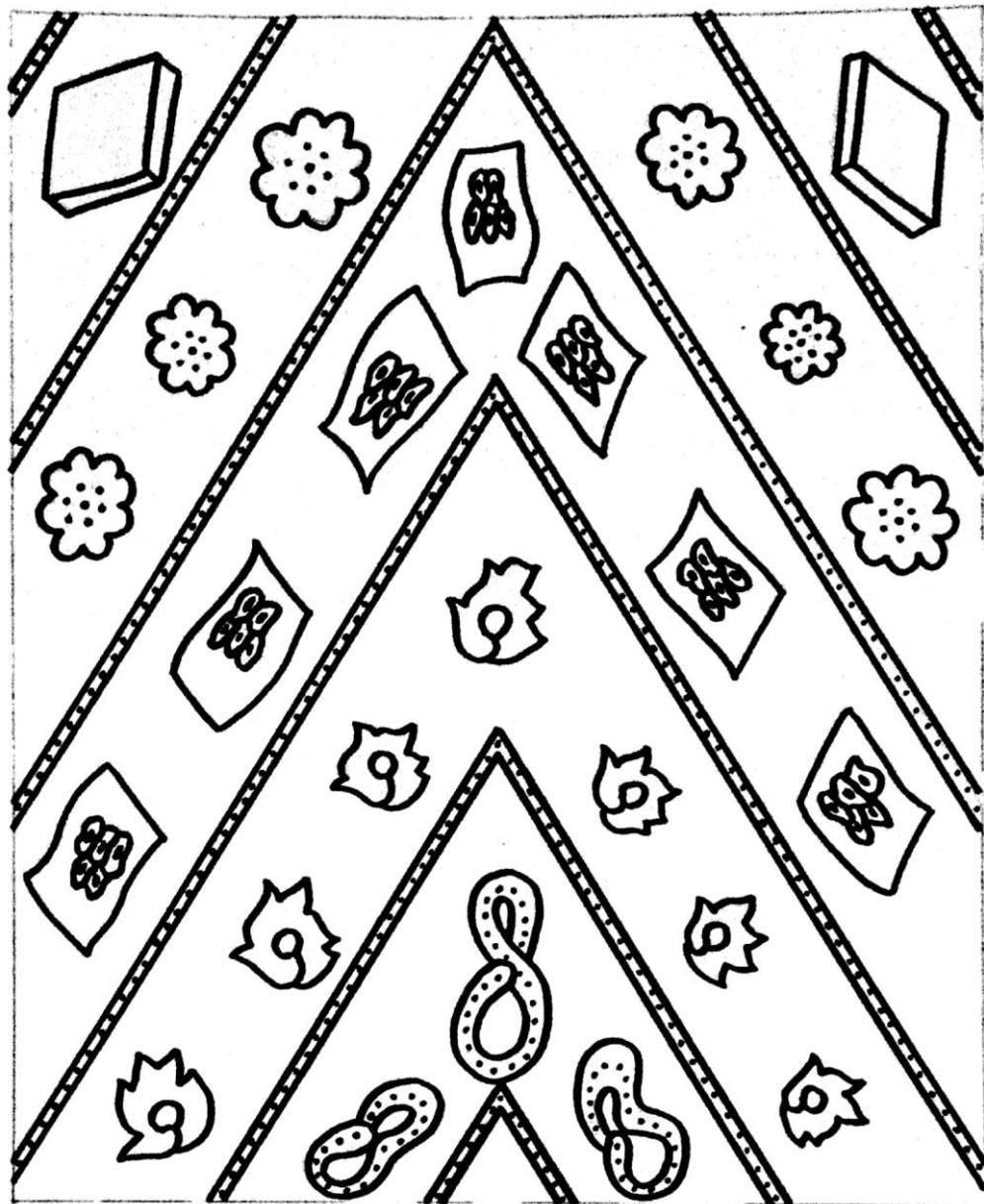


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

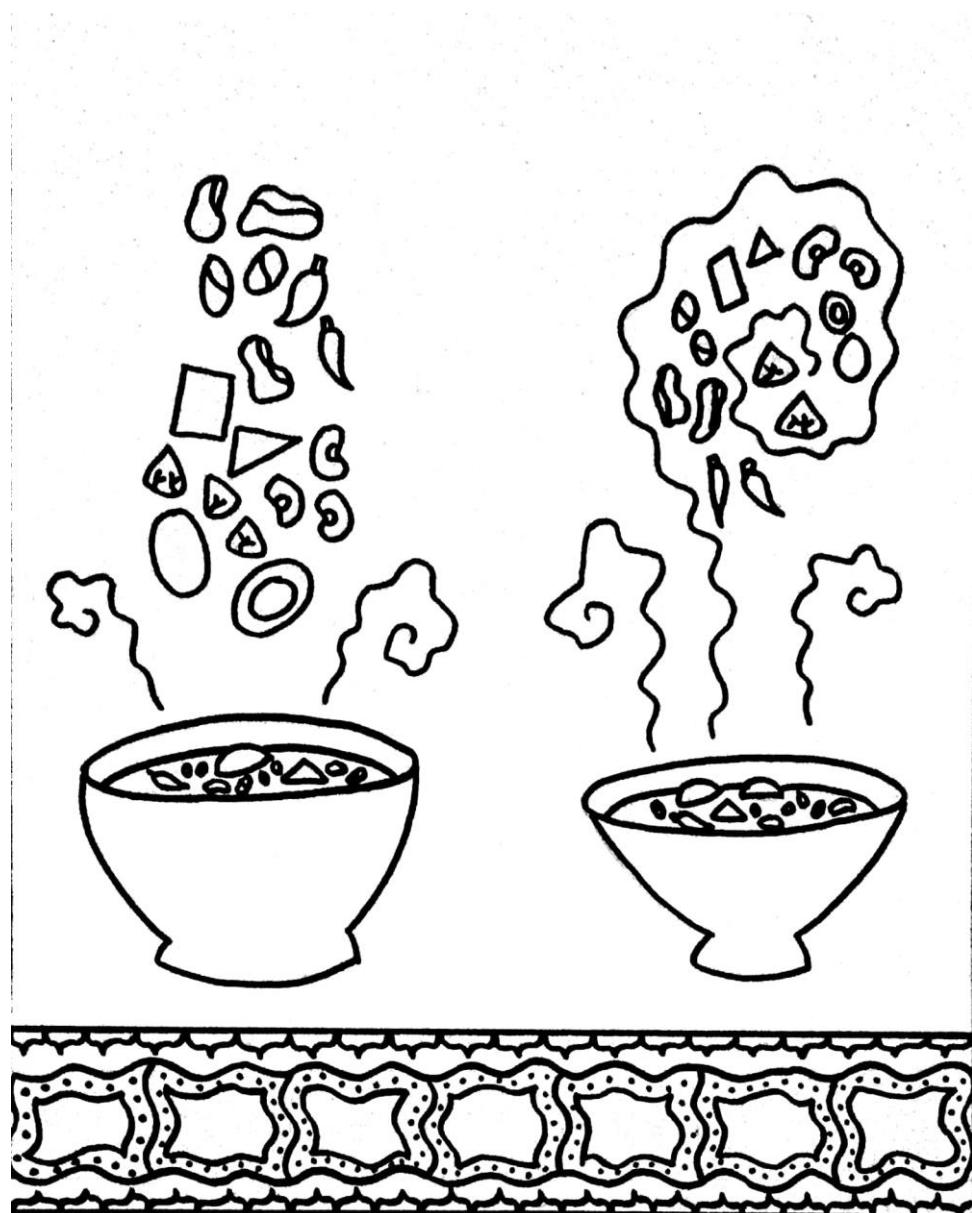
| | | | |
|---|---|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Kotagede (Kipo, Yangko, Kembang Waru, Ukel Banjar) Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |
|---|---|---|---|



| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|--|--|--|-------------------|
| Skala 1:2 | PENCiptaan MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Kotagede (Kipo, Yangko, Kembang Waru, Ukel Banjar) Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |



| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |
| | Judul: Kotagede (Kipo, Yangko, Kembang Waru, Ukel Banjar) Skala 1:2 | | |



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017



PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA

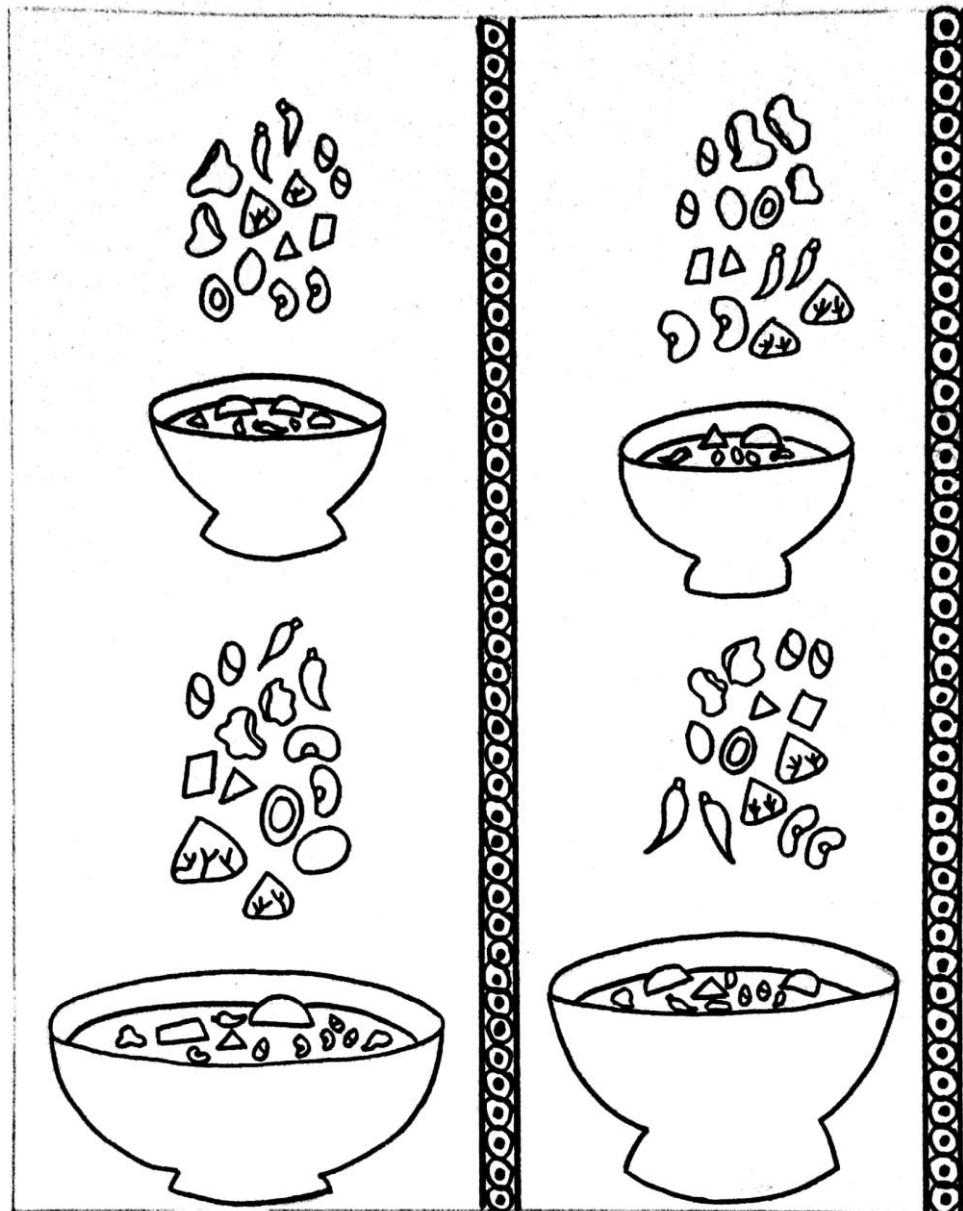
Judul: Brongkos

Skala 1:2

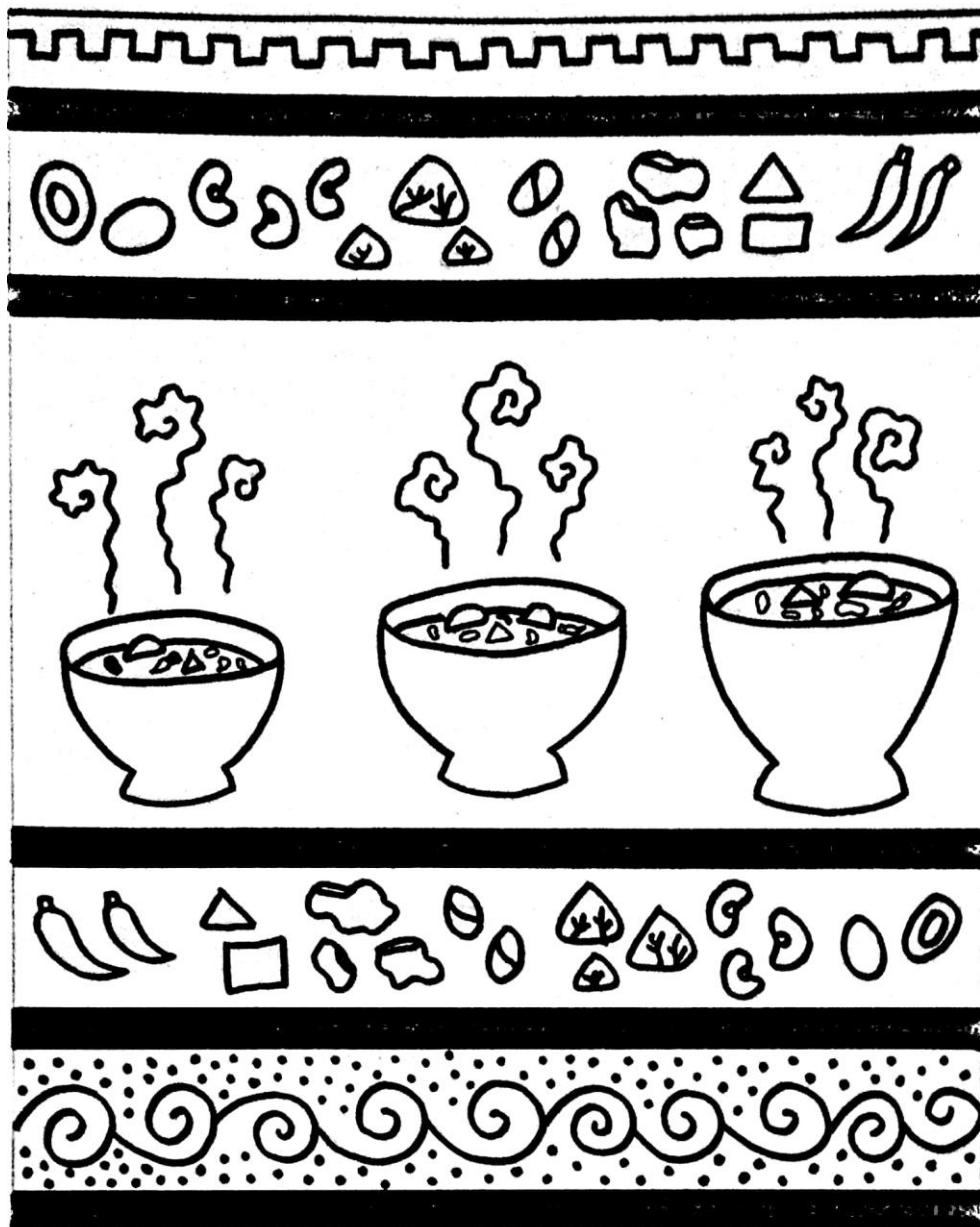
Nama:
 Yulia Kusumaningrum
NIM:
 13207241008
Pembimbing:
 Ismadi, S.Pd.,M.A.

Paraf/ACC

31/3

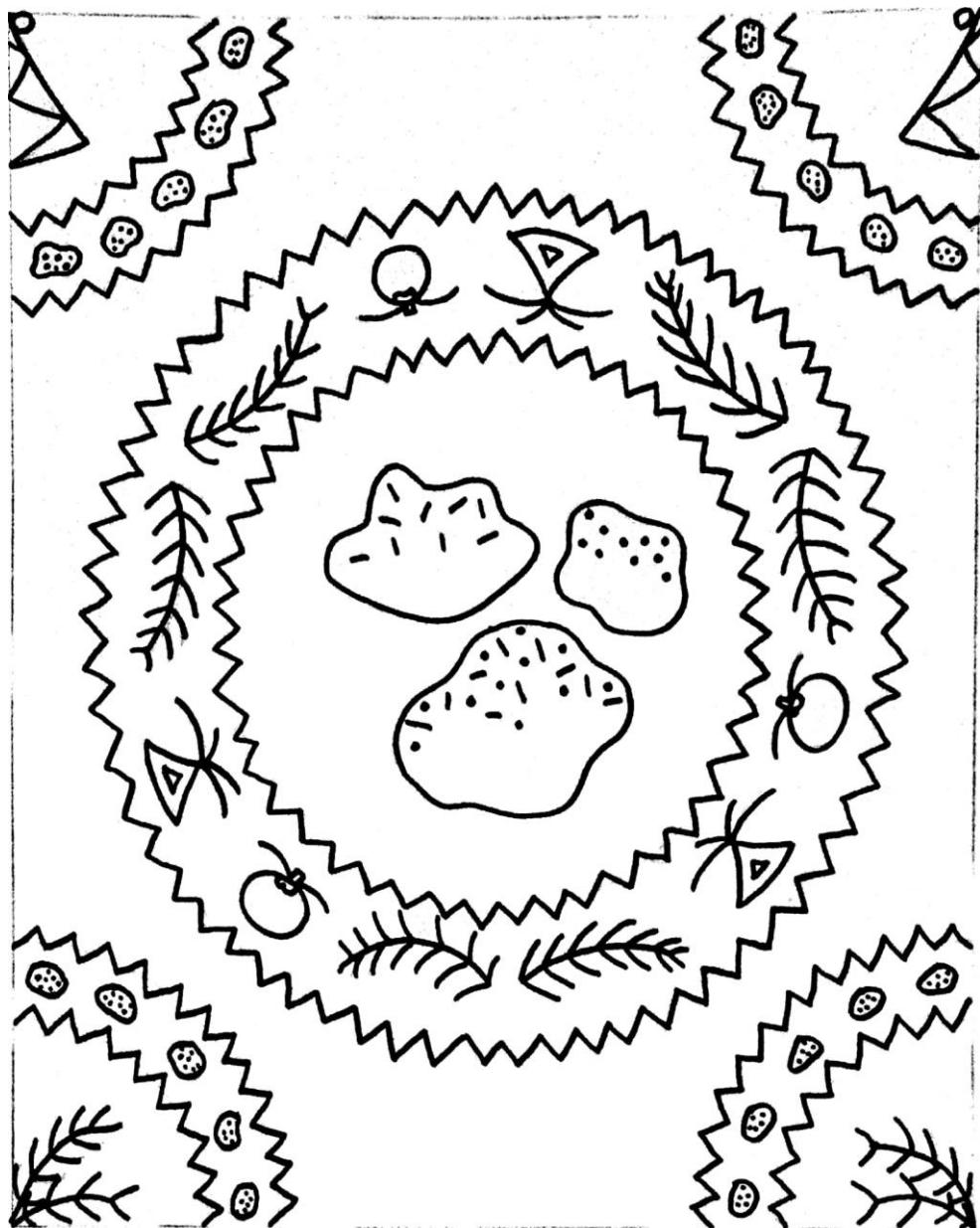


| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|--|---|----------------------|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Brongkos Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |

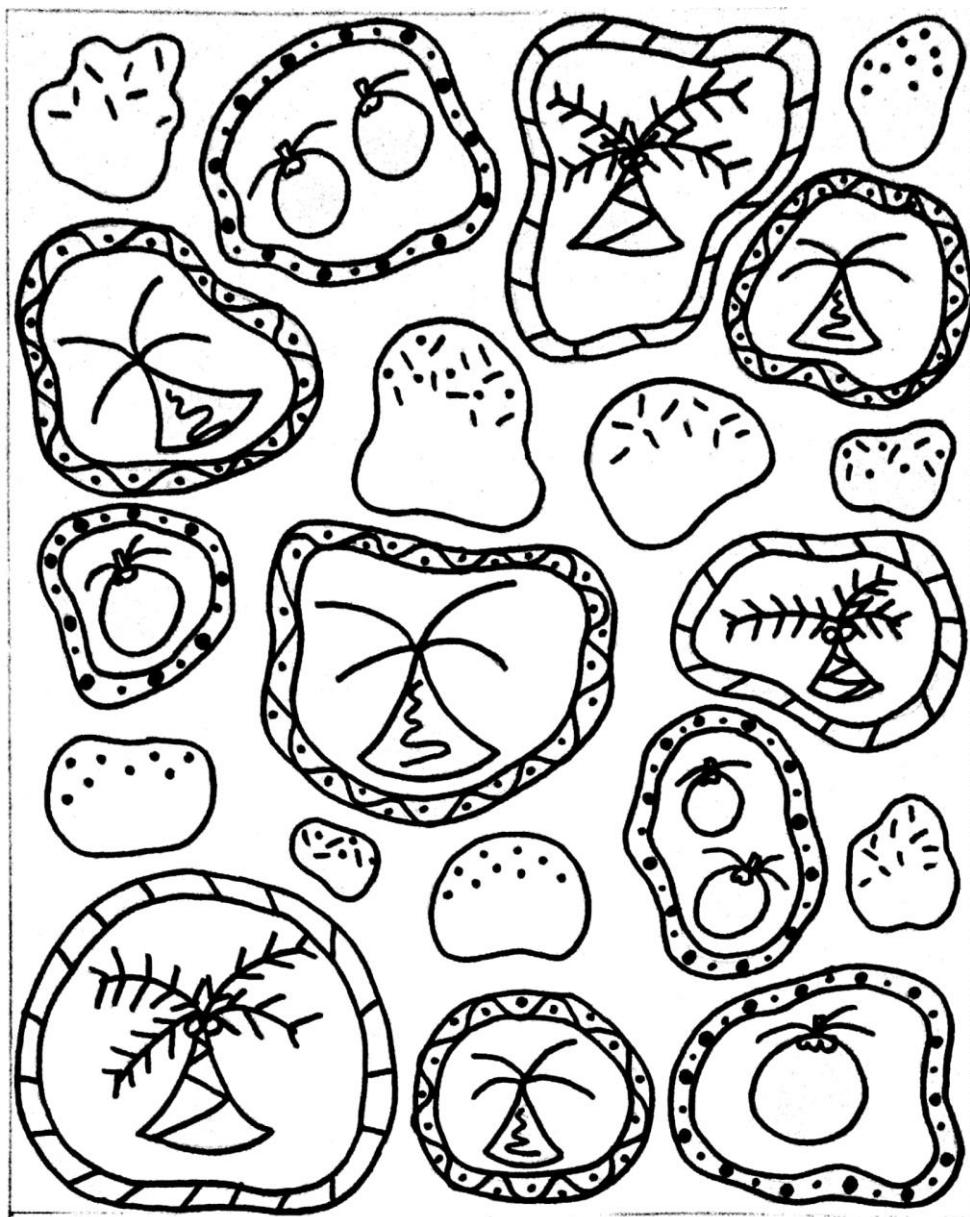


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

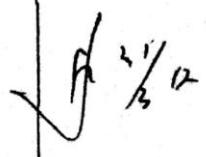
| | | | |
|--|--|---|----------------------|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Brongkos Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |
|--|--|---|----------------------|

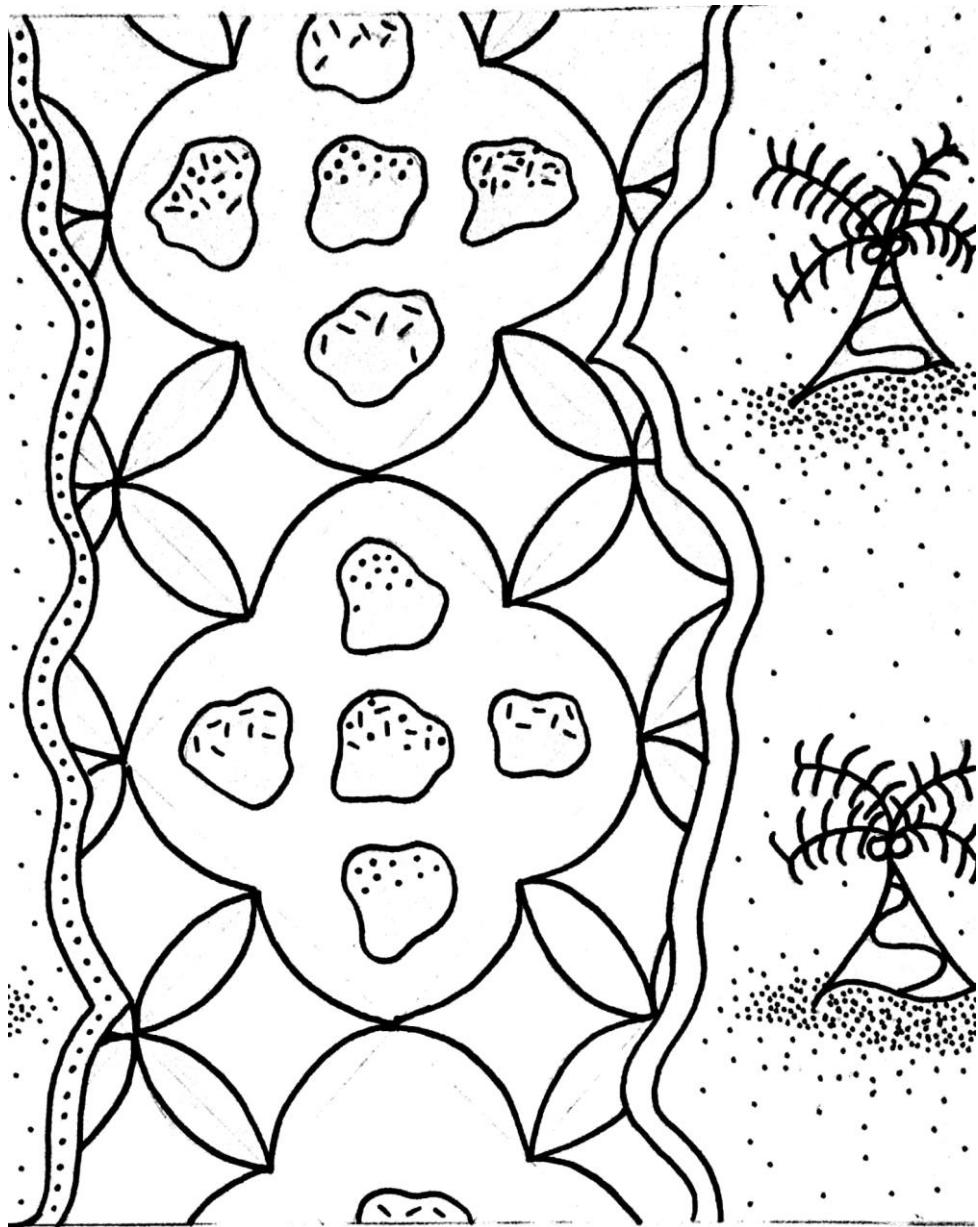


| | | | |
|--|---|---|---|
| <p style="text-align: center;"> PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 </p> | | | |
| | <p>PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA</p> <p>Judul: Geplok</p> <p>Skala 1:2</p> | <p>Nama: Yulia Kusumaningrum</p> <p>NIM: 13207241008</p> <p>Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A.</p> | <p>Paraf/ACC</p> <p style="text-align: right;">31/17</p> <p style="text-align: right;">2</p> |
| | | | |



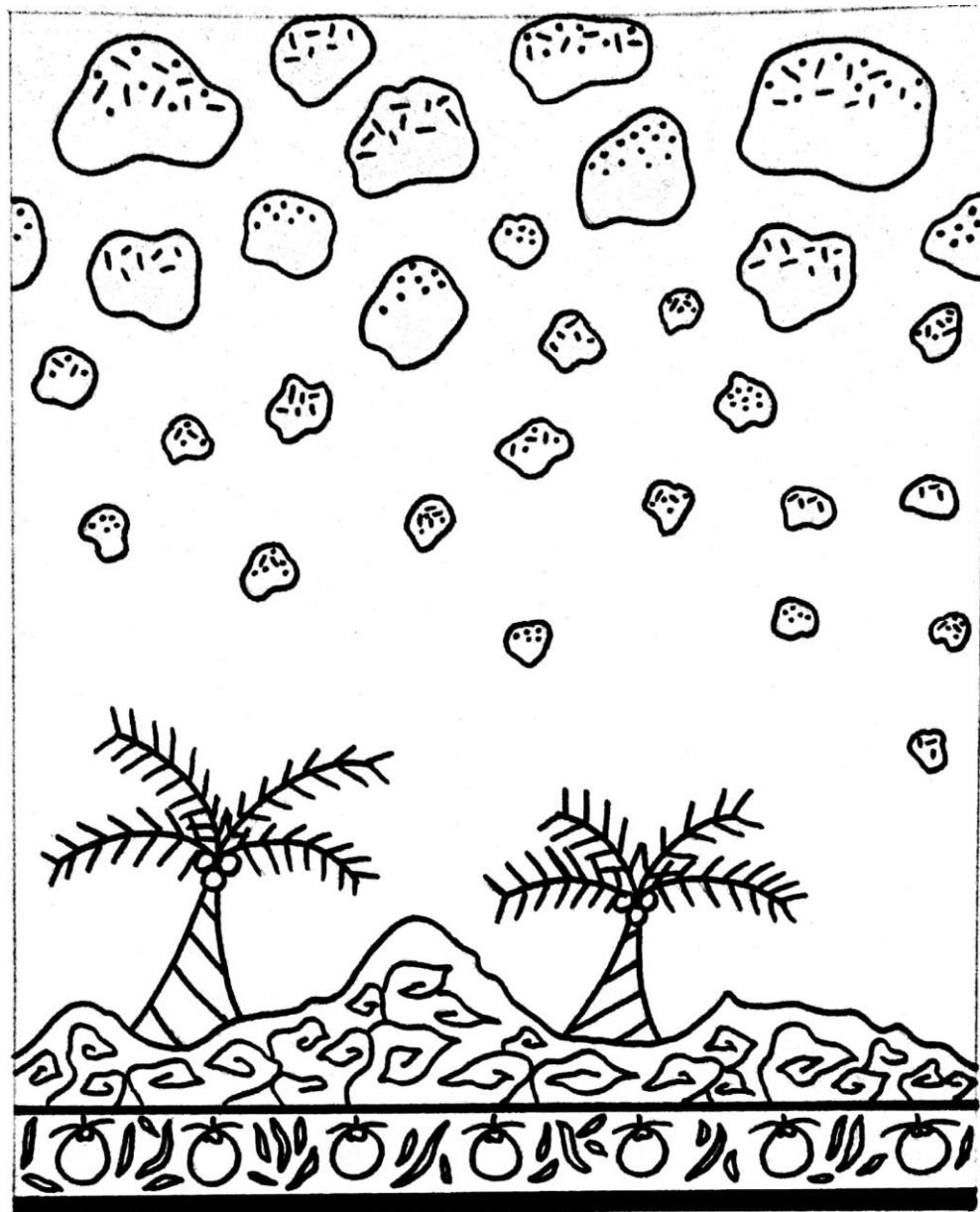
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Geplak Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |
|---|--|---|---|

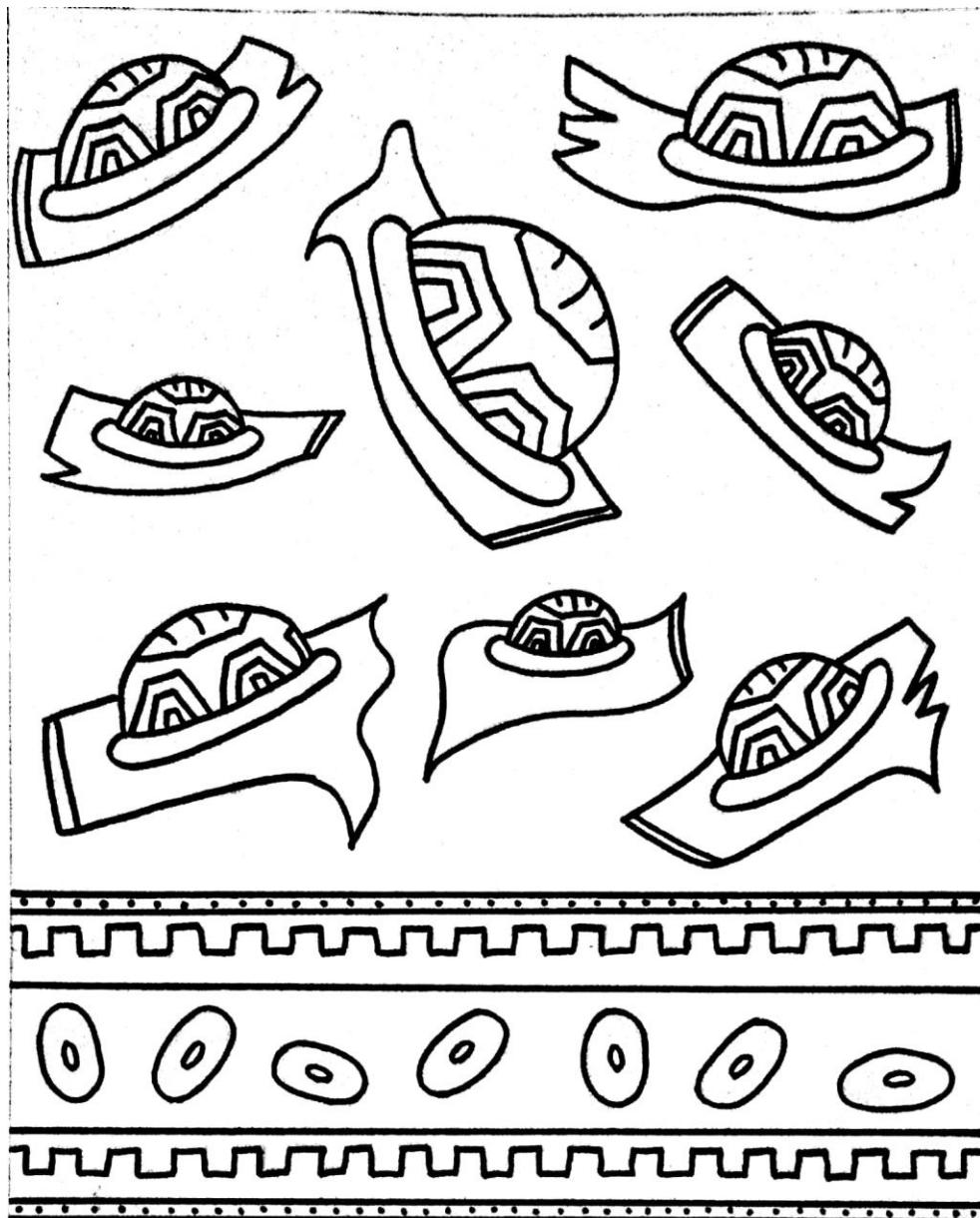


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p> PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Geplak Skala 1:2 </p> | <p> Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. </p> | <p>Paraf/ACC</p> <p><i>✓ 2/2</i></p> |
|---|---|--|---|



| | | | |
|--|---|--|--|
| <p style="text-align: center;"> PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 </p> | | | |
| | <p style="text-align: center;"> PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA </p> <p>Judul: Geplok</p> <p>Skala 1:2</p> | <p style="text-align: center;"> >Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. </p> | <p style="text-align: center;">Paraf/ACC</p> <p style="text-align: center;"><i>[Handwritten signature]</i></p> |
| | | | |



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017



PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA

Judul: Kue Mata Kebo

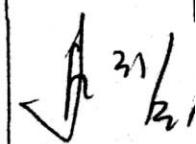
Skala 1:2

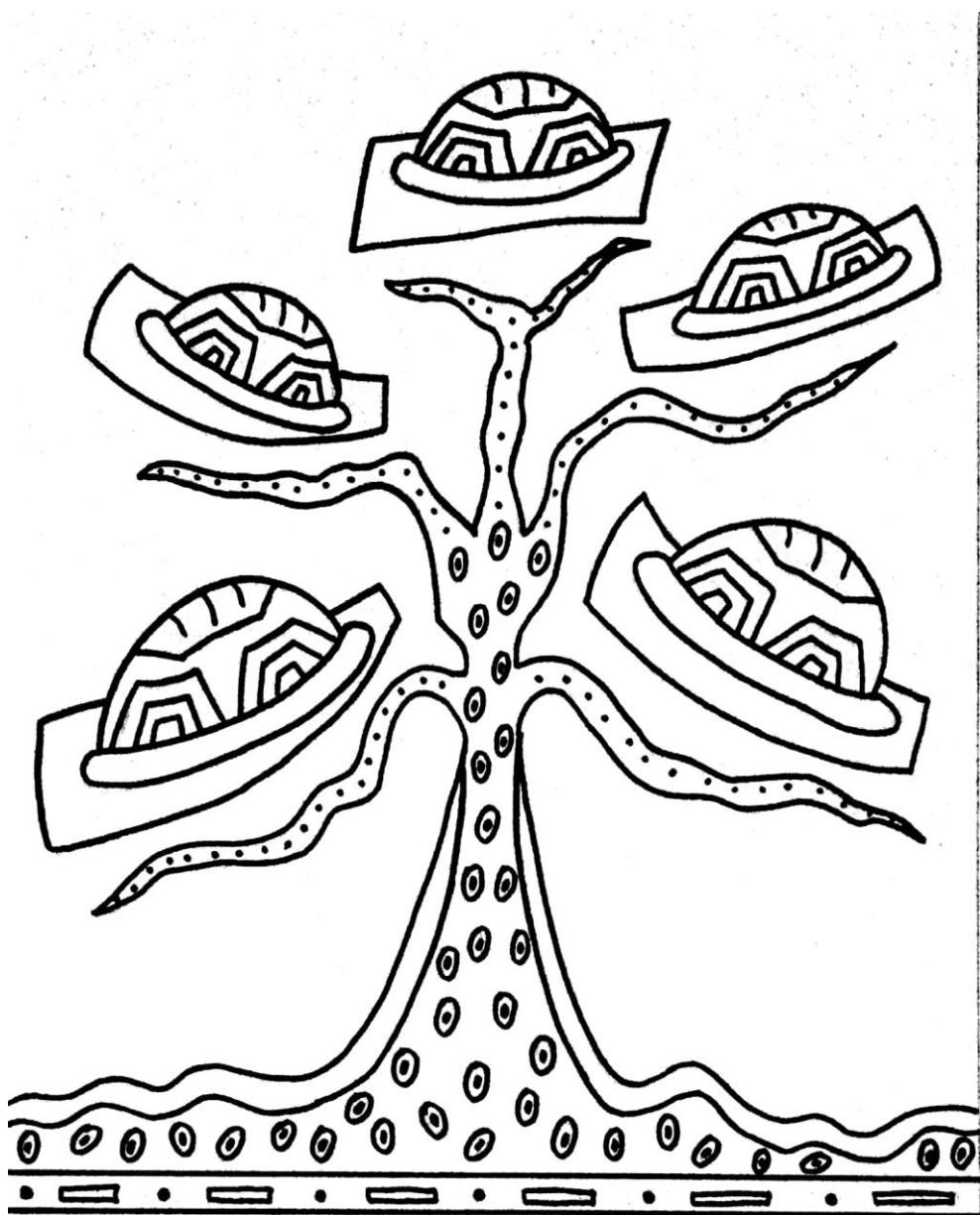
Nama:
Yulia Kusumaningrum

NIM:
13207241008

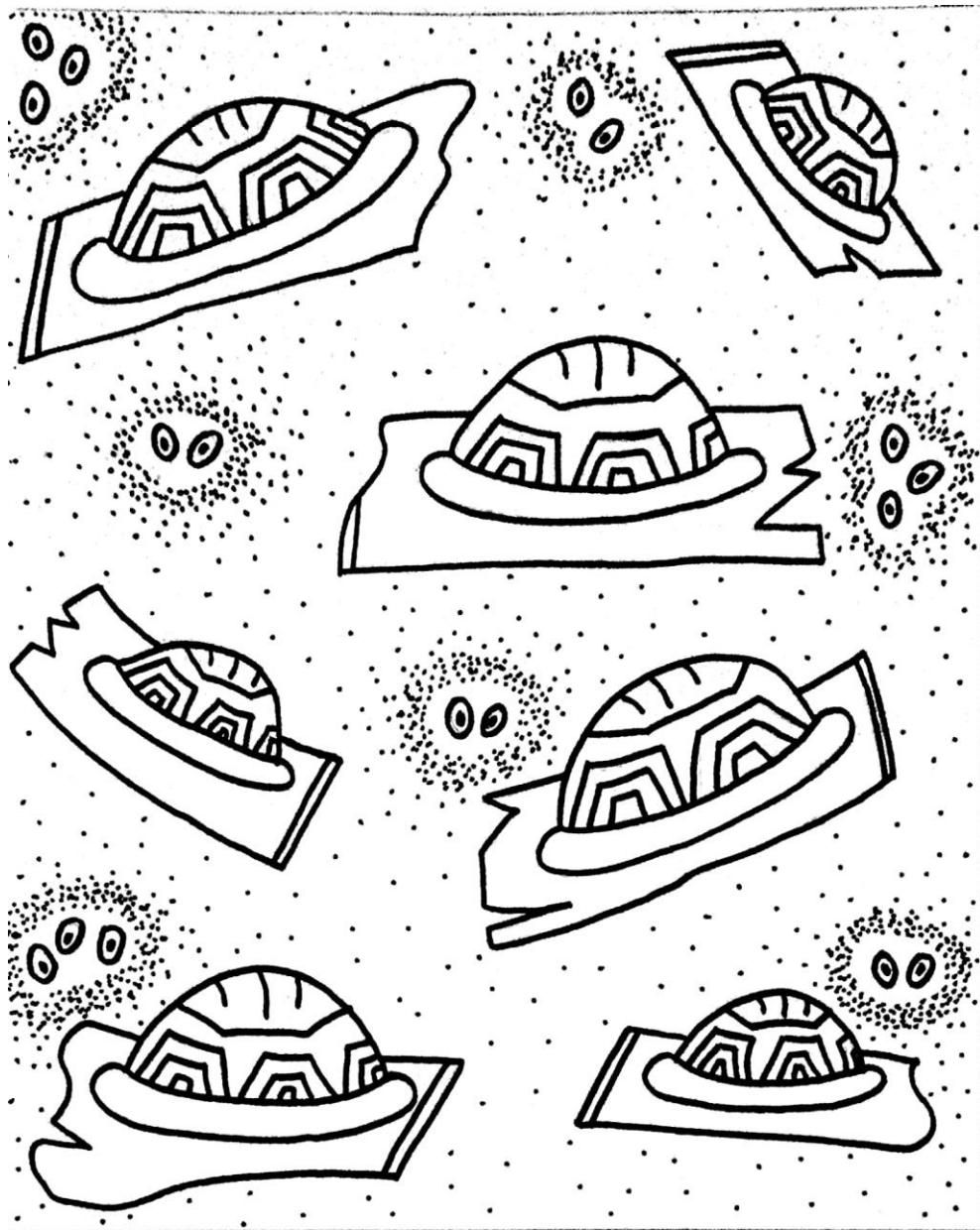
Pembimbing:
Ismadi, S.Pd.,M.A.

Paraf/ACC


 31/21



| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|---|---|----------------------|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Kue Mata Kebo Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017



PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA

Judul: Kue Mata Kebo

Skala 1:2

Nama:
Yulia Kusumaningrum

NIM:
13207241008

Pembimbing:
Ismadi, S.Pd.,M.A.

Paraf/ACC

31/12



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017



PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA

Judul: Legomoro

Skala 1:2

Nama:
Yulia Kusumaningrum

NIM:
13207241008

Pembimbing:
Ismadi, S.Pd.,M.A.

Paraf/ACC

✓ 31/12



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017**



**PENCIPTAAN MOTIF
 MAKANAN TRADISIONAL
 YOGYAKARTA**

Judul: Legomoro

Skala 1:2

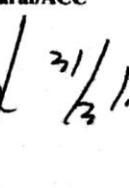
Nama:
 Yulia Kusumaningrum

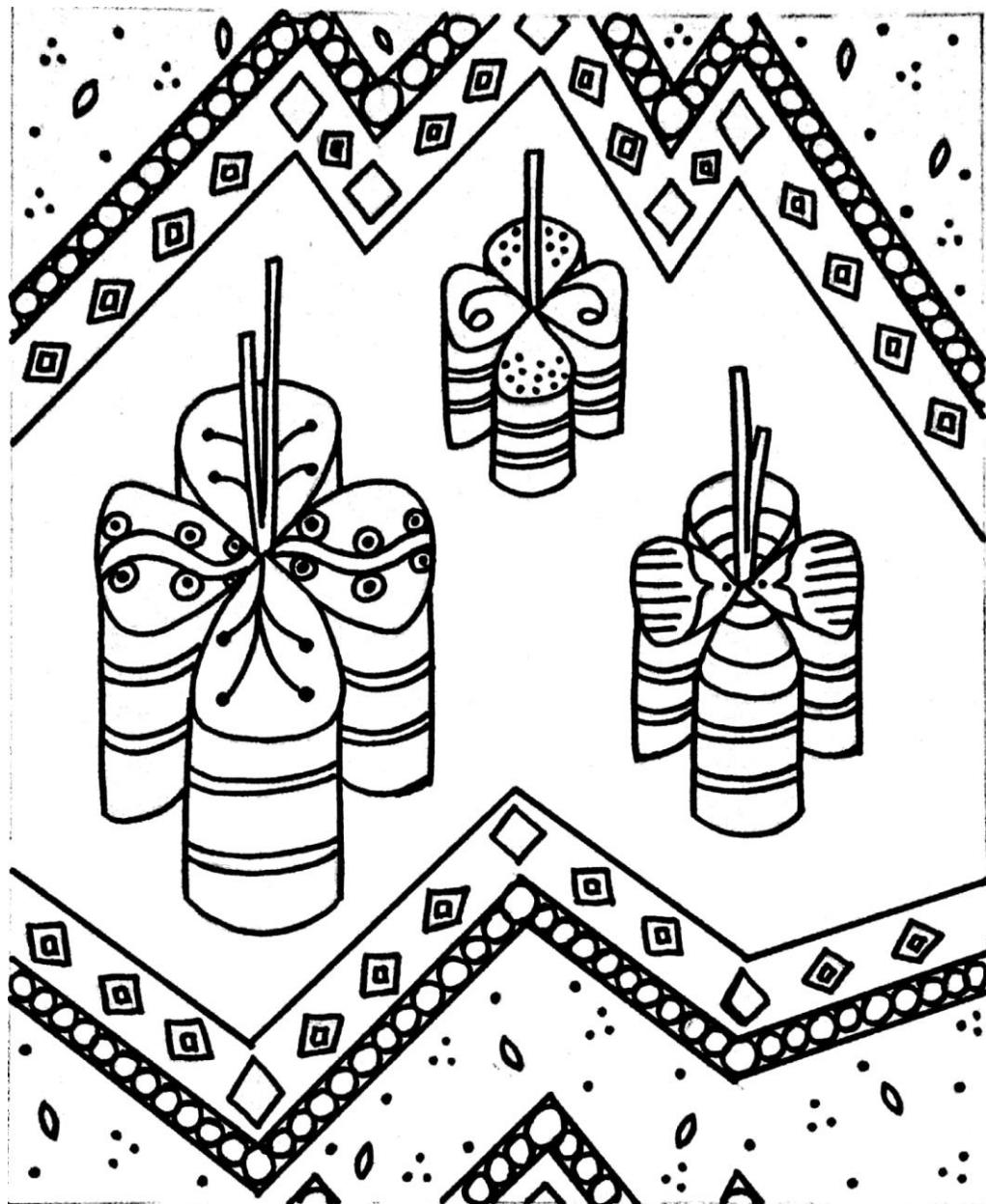
NIM:
 13207241008

Pembimbing:
 Ismadi, S.Pd.,M.A.

Paraf/ACC







PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017



PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA

Judul: Legomoro

Skala 1:2

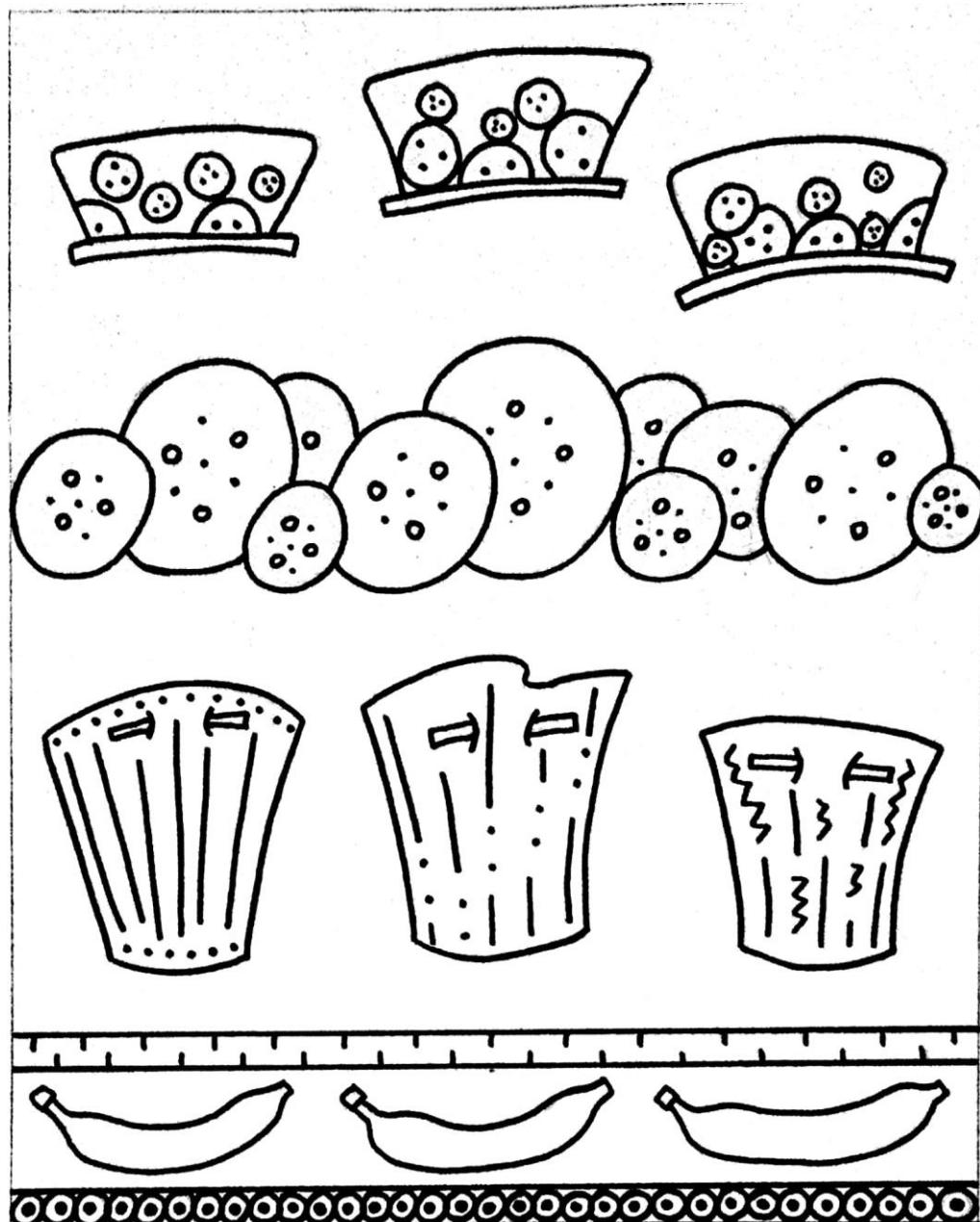
Nama: Yulia Kusumaningrum

NIM: 13207241008

Pembimbing:
Ismadi, S.Pd.,M.A.

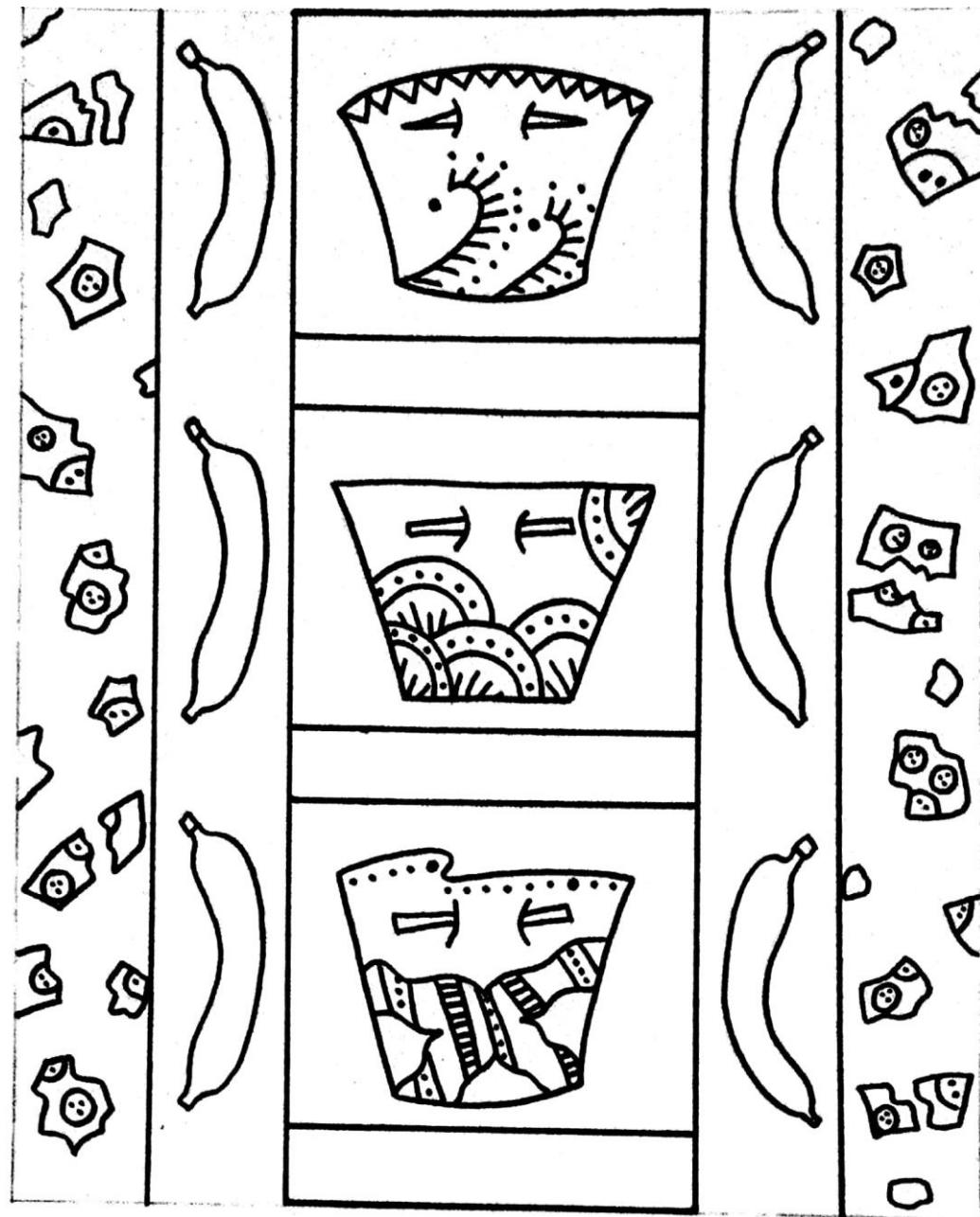
Paraf/ACC

6/21/1

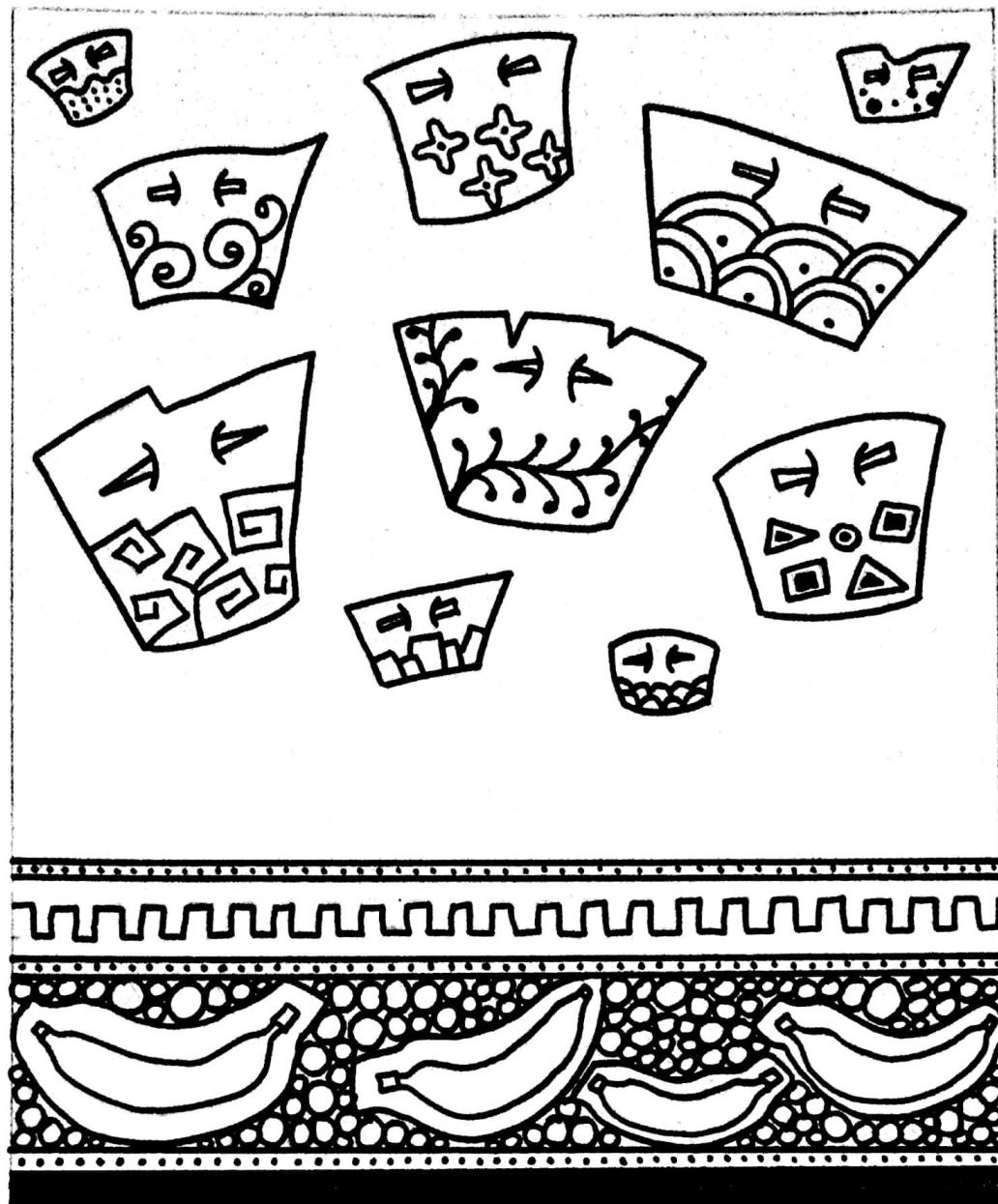


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA</p> <p>Judul: Carang Gesing</p> <p>Skala 1:2</p> | <p>Nama: Yulia Kusumaningrum</p> <p>NIM: 13207241008</p> <p>Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A.</p> | <p>Paraf/ACC</p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p> <p>2,1 / 3 / 12</p> |
|--|--|---|--|

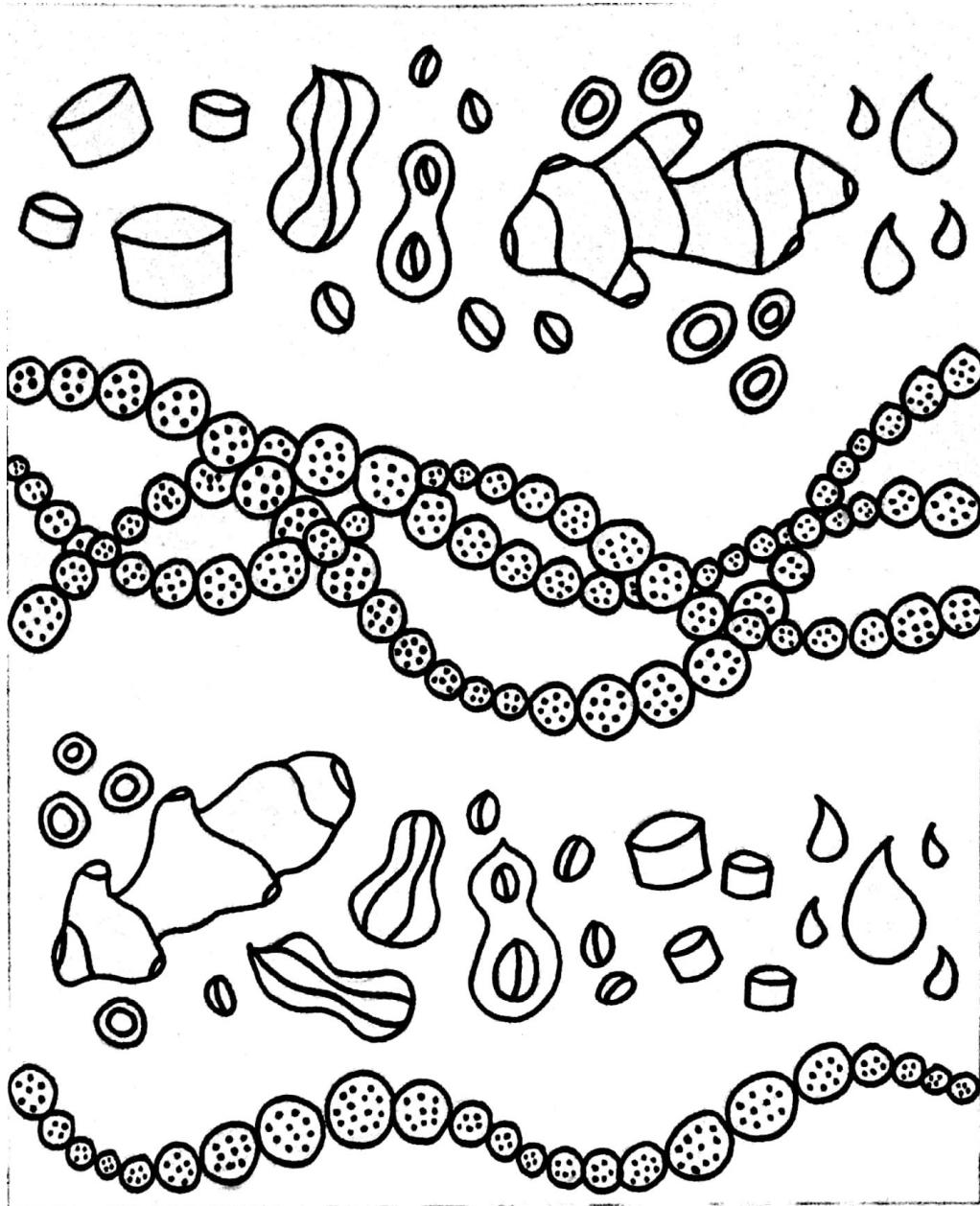


| | | | |
|---|---|---|----------------------|
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Carang Gesing Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017

| | | | |
|--|--|--|------------------------------|
| | <p>PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA</p> <p>Judul: Carang Gesing</p> <p>Skala 1:2</p> | <p>Nama: Yulia Kusumaningrum</p> <p>NIM: 13207241008</p> <p>Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A.</p> | <p>Paraf/ACC</p> <p>31/6</p> |
|--|--|--|------------------------------|



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**



**PENCIPTAAN MOTIF
MAKANAN TRADISIONAL
YOGYAKARTA**

Judul: Ampyang

Skala 1:2

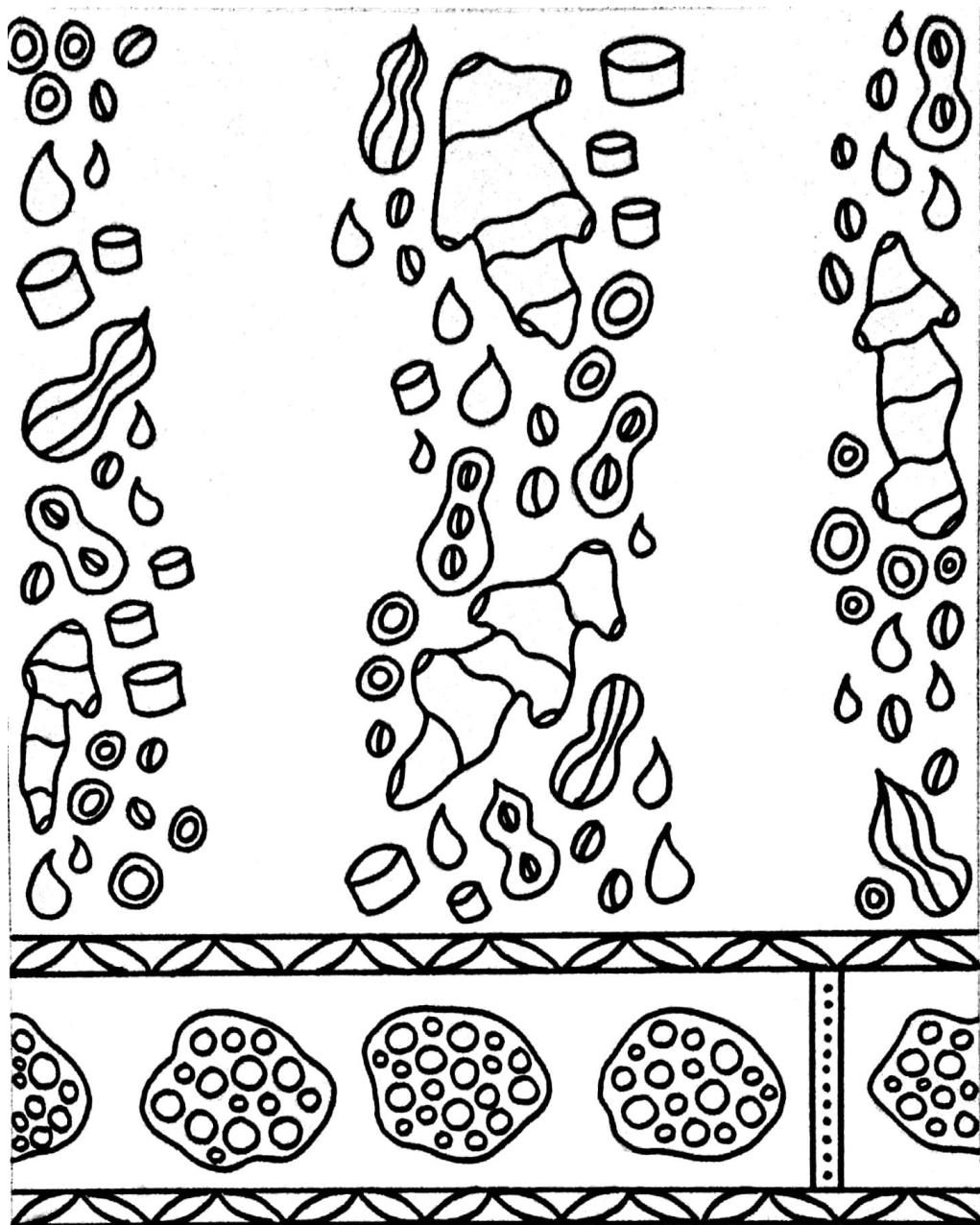
Name:
Yulia Kusumaningrum

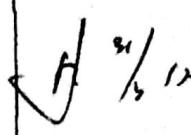
NIM:
13207241008

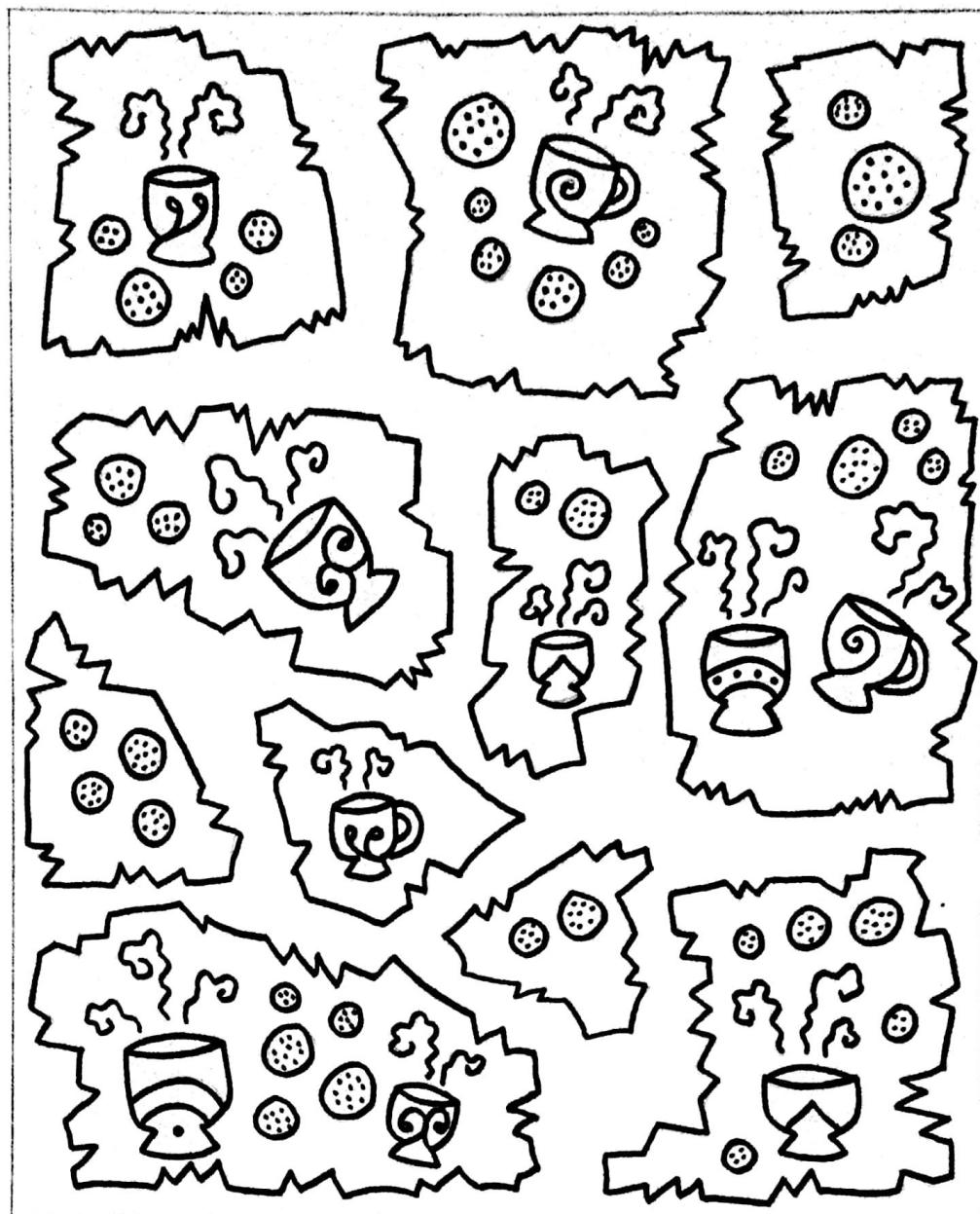
Pembimbing:
Ismadi, S.Pd.,M.A.

Parf/ACC

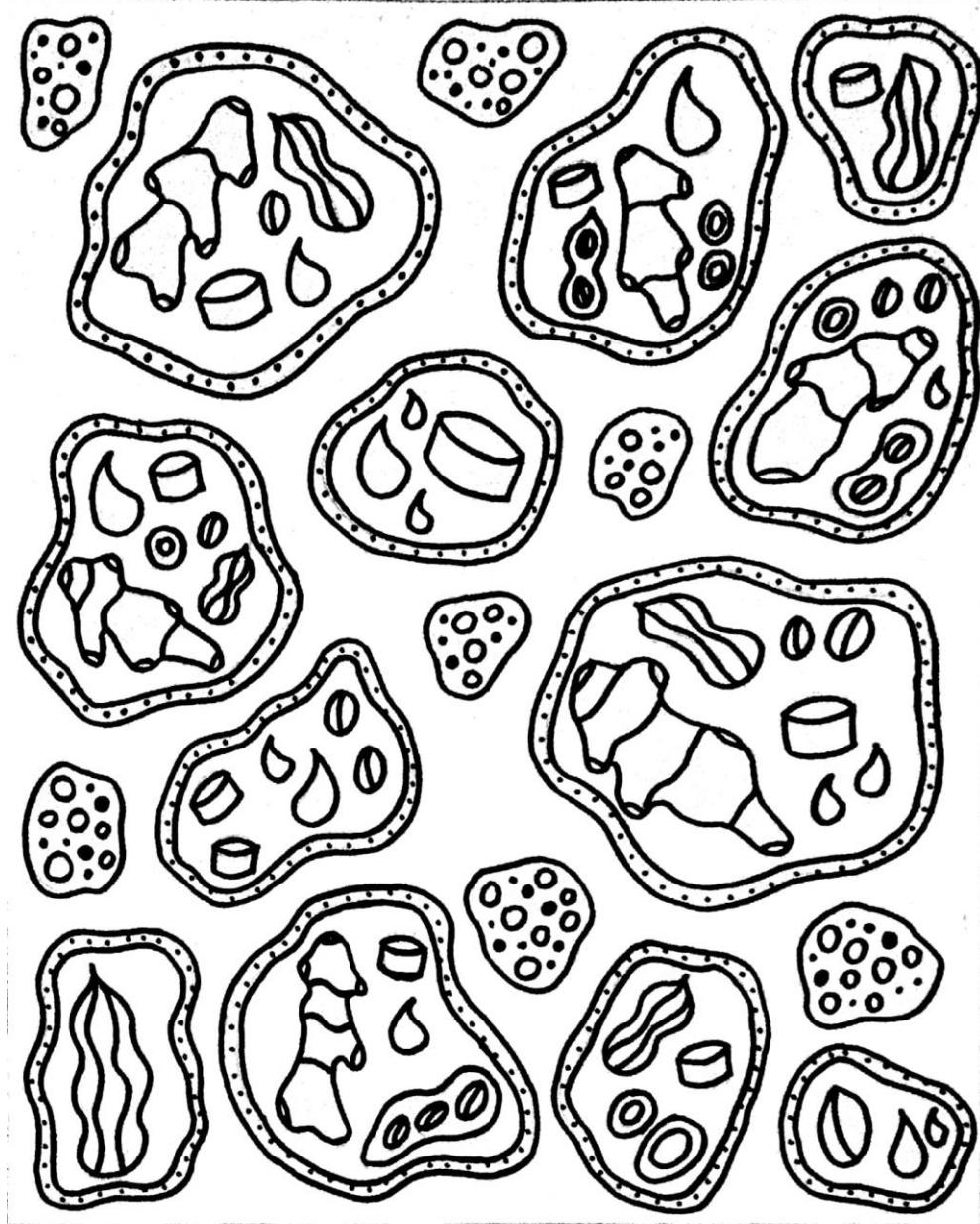
6/12



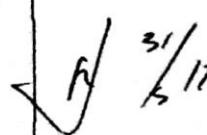
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|---|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Ampyang Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |

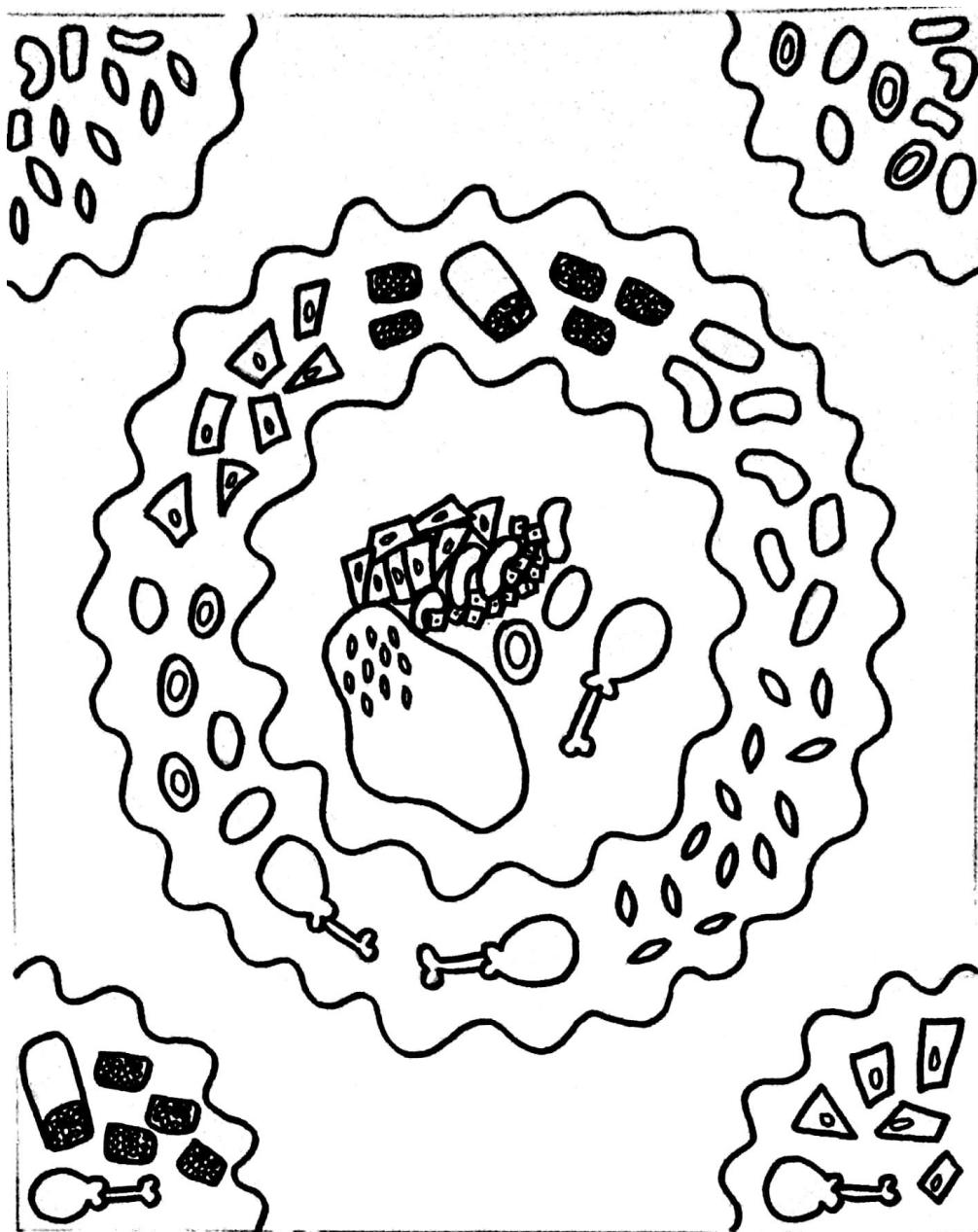


| | | | |
|---|---|---|----------------------|
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Ampyang Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |

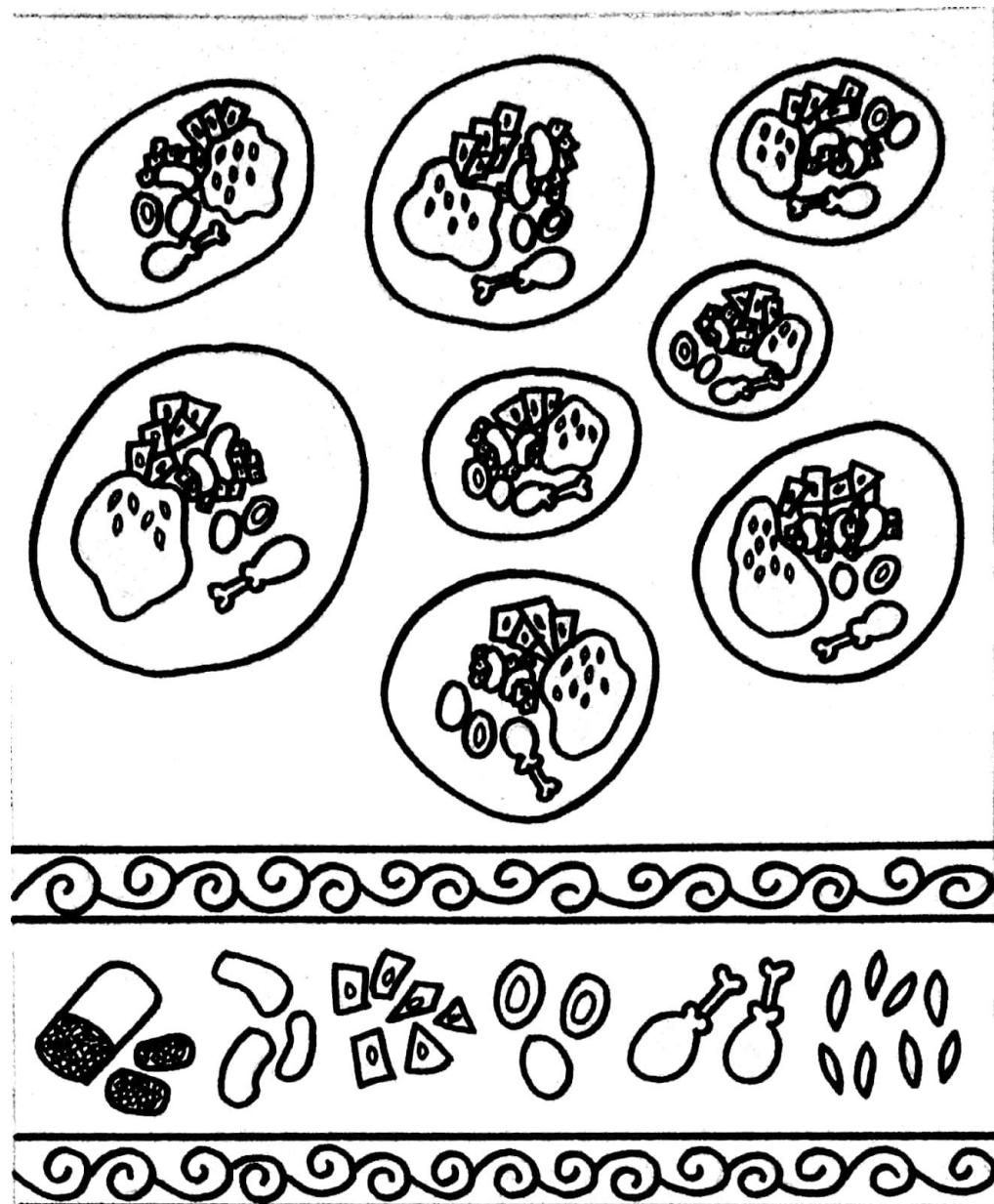


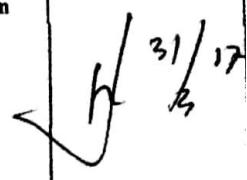
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

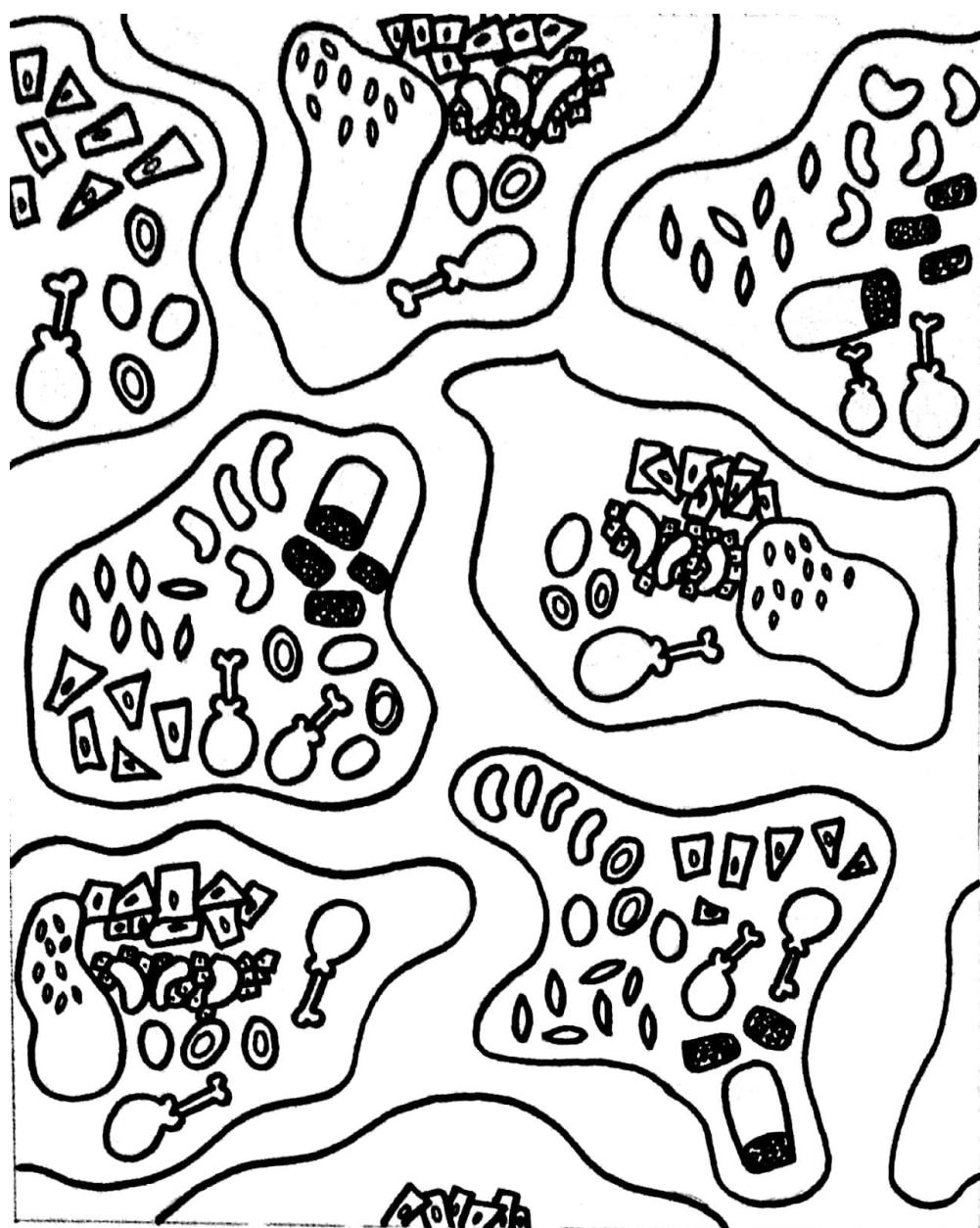
| | | | |
|--|---|---|---|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Ampyang Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |
|--|---|---|---|



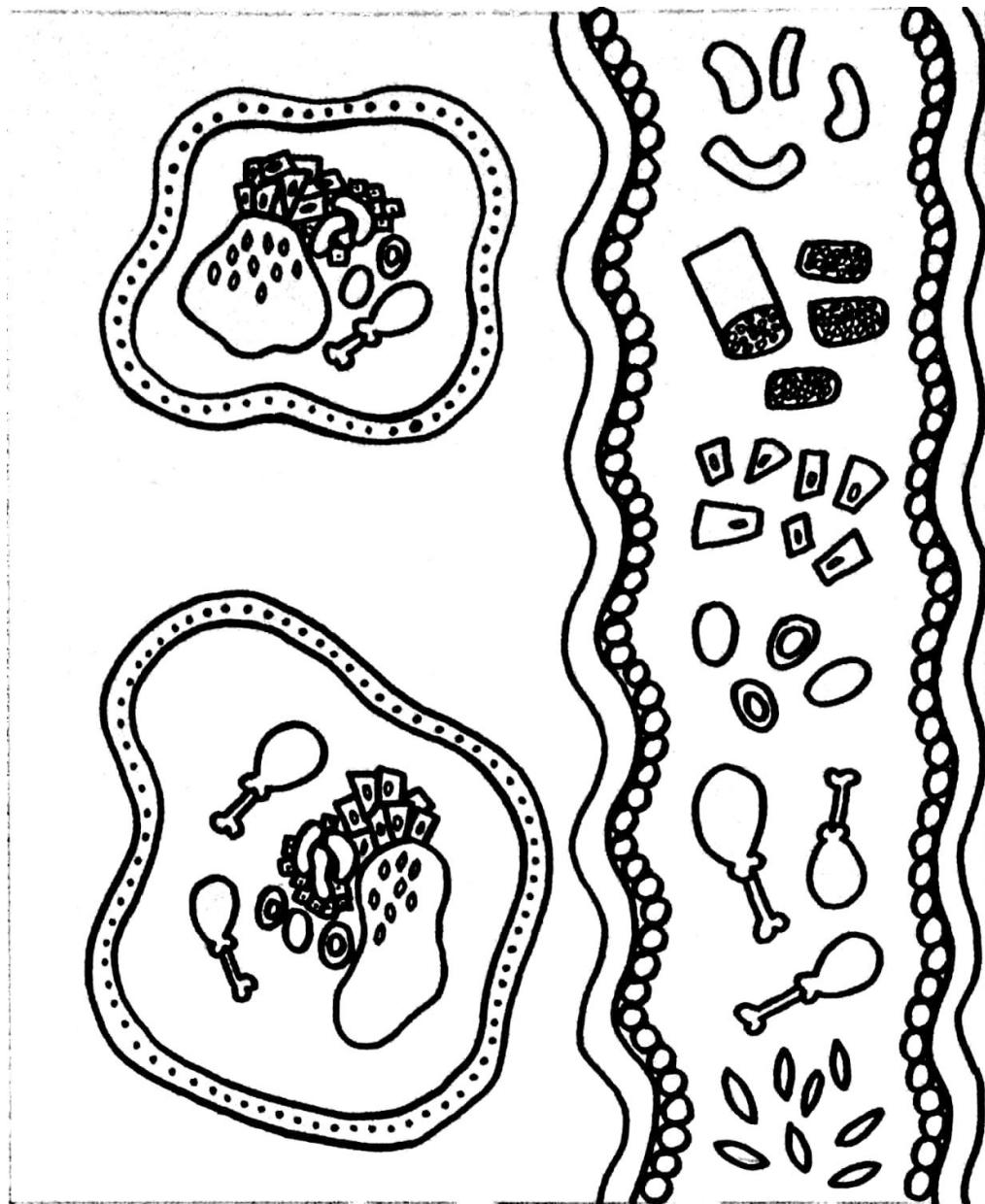
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|--|---|---|----------------------|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Gudeg Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |



| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|---|---|---|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Gudeg Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |



| | | | |
|--|--|---|---|
| <p style="text-align: center;"> PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 </p> | | | |
| | <p>PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA</p> <p>Judul: Gudeg</p> <p>Skala 1:2</p> | <p>Nama: Yulia Kusumaningrum</p> <p>NIM: 13207241008</p> <p>Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A.</p> | <p>Paraf/ACC</p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p> |
| | | | |



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017



PENCIPTAAN MOTIF
 MAKANAN TRADISIONAL
 YOGYAKARTA

Judul: Gudeg

Skala 1:2

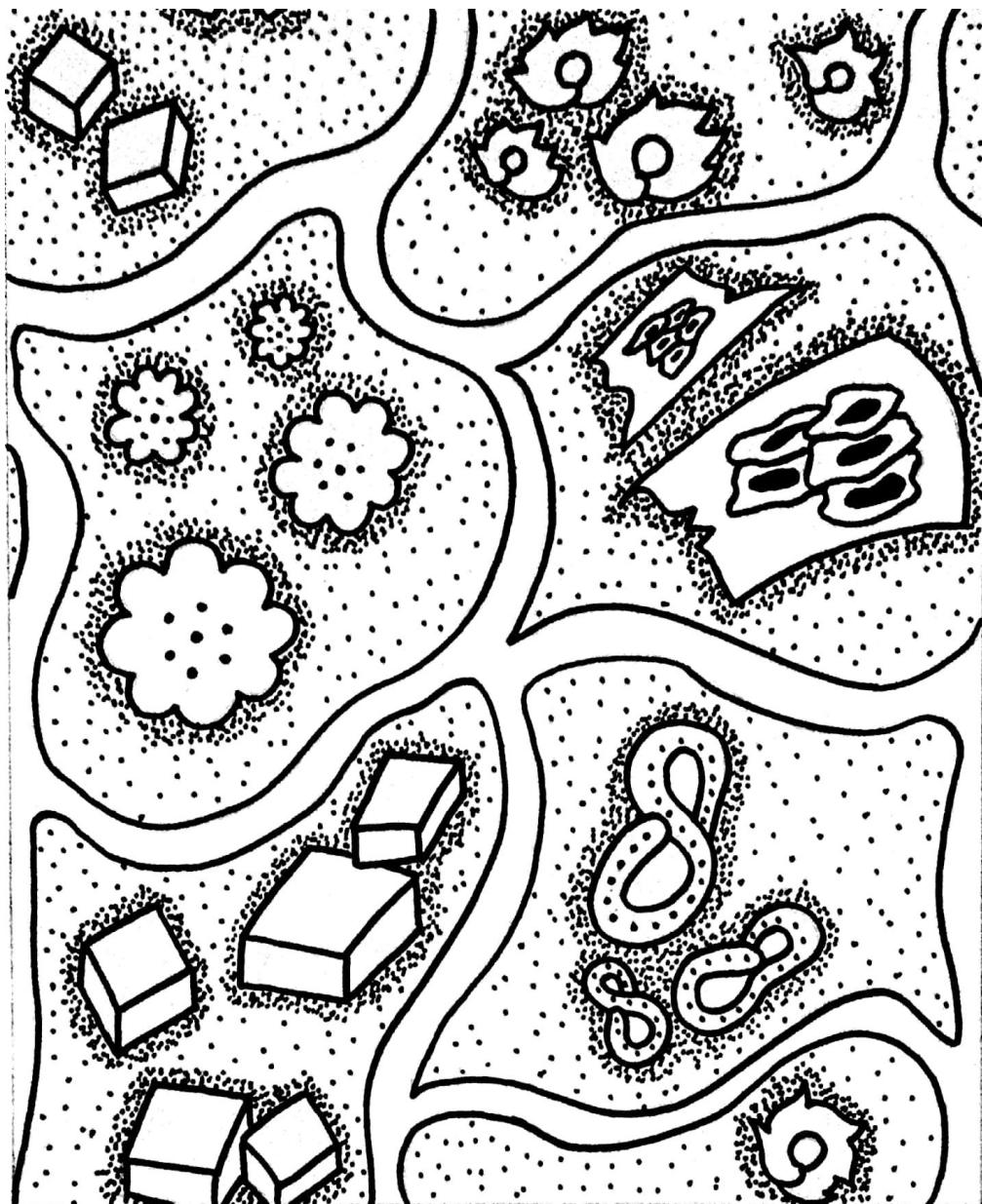
Nama:
 Yulia Kusumaningrum

NIM:
 13207241008

Pembimbing:
 Ismadi, S.Pd.,M.A.

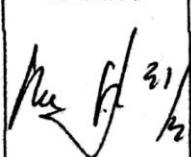
Paraf/ACC

h/31/h



| | | | |
|---|--|---|----------------------|
| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Kotagede (Kipo, Yangko, Kembang Waru, Ukel Banjar) Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |

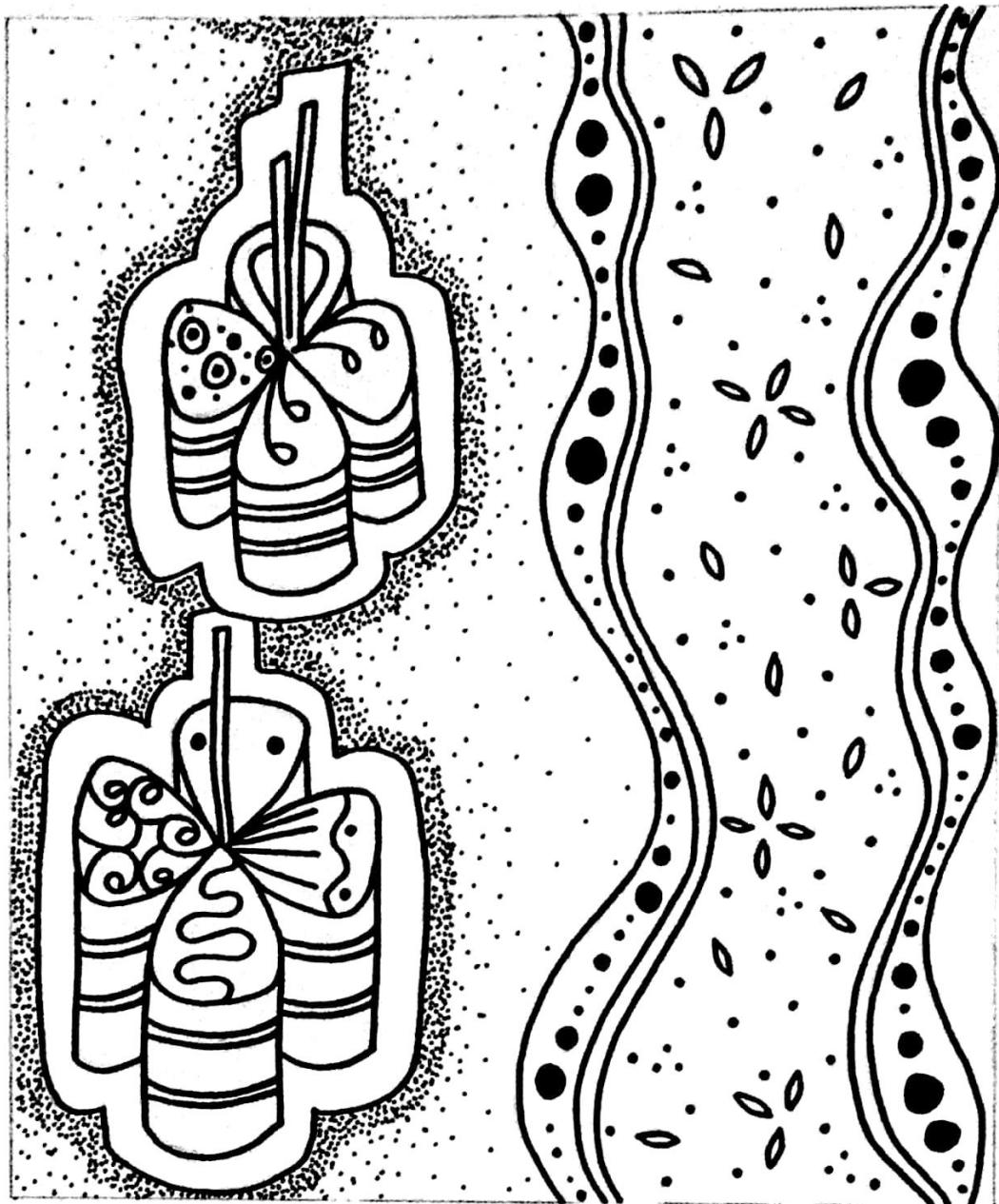


| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|--|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Kue Mata Kebo Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |

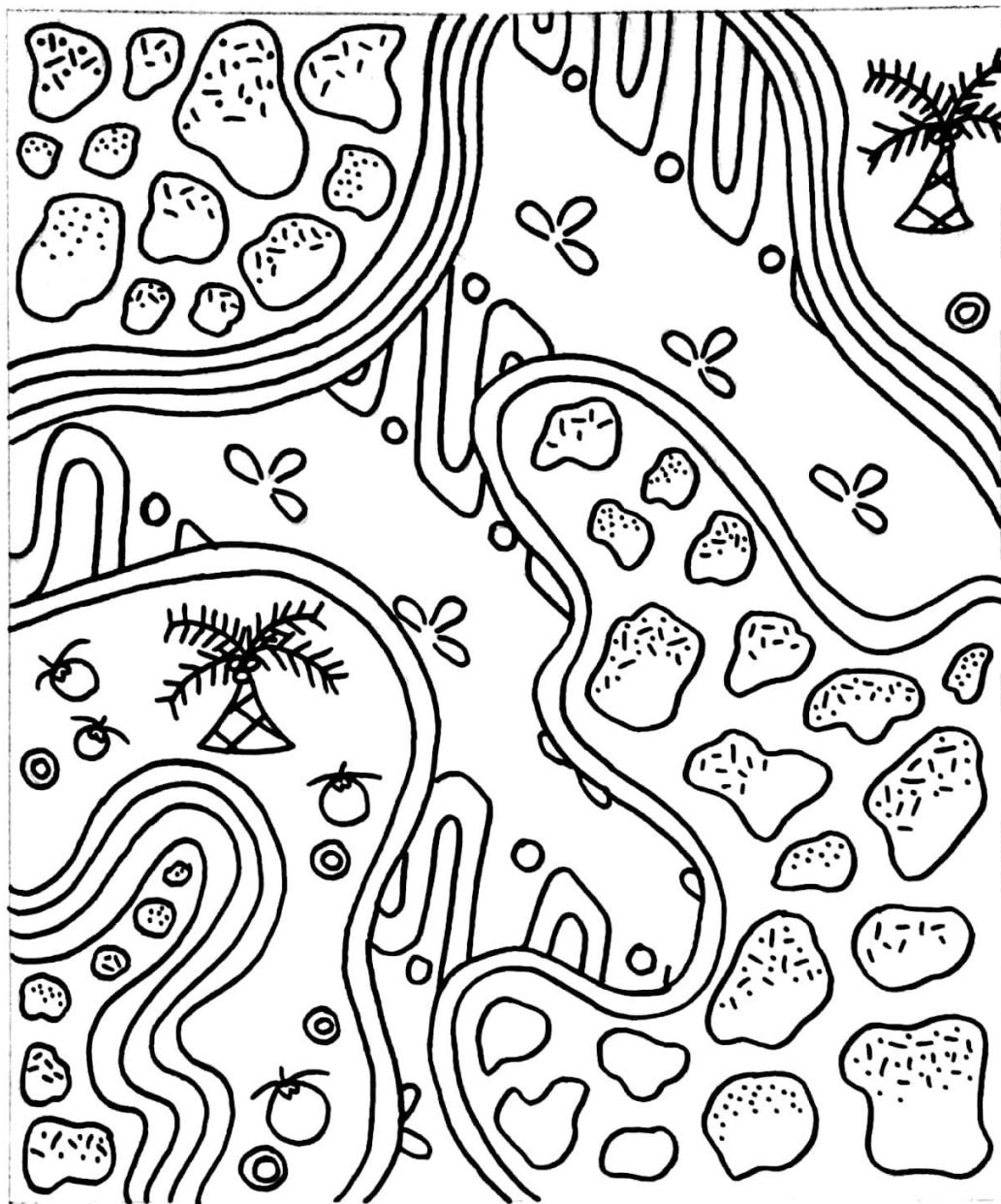


PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Brongkos Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |
|---|--|---|---|

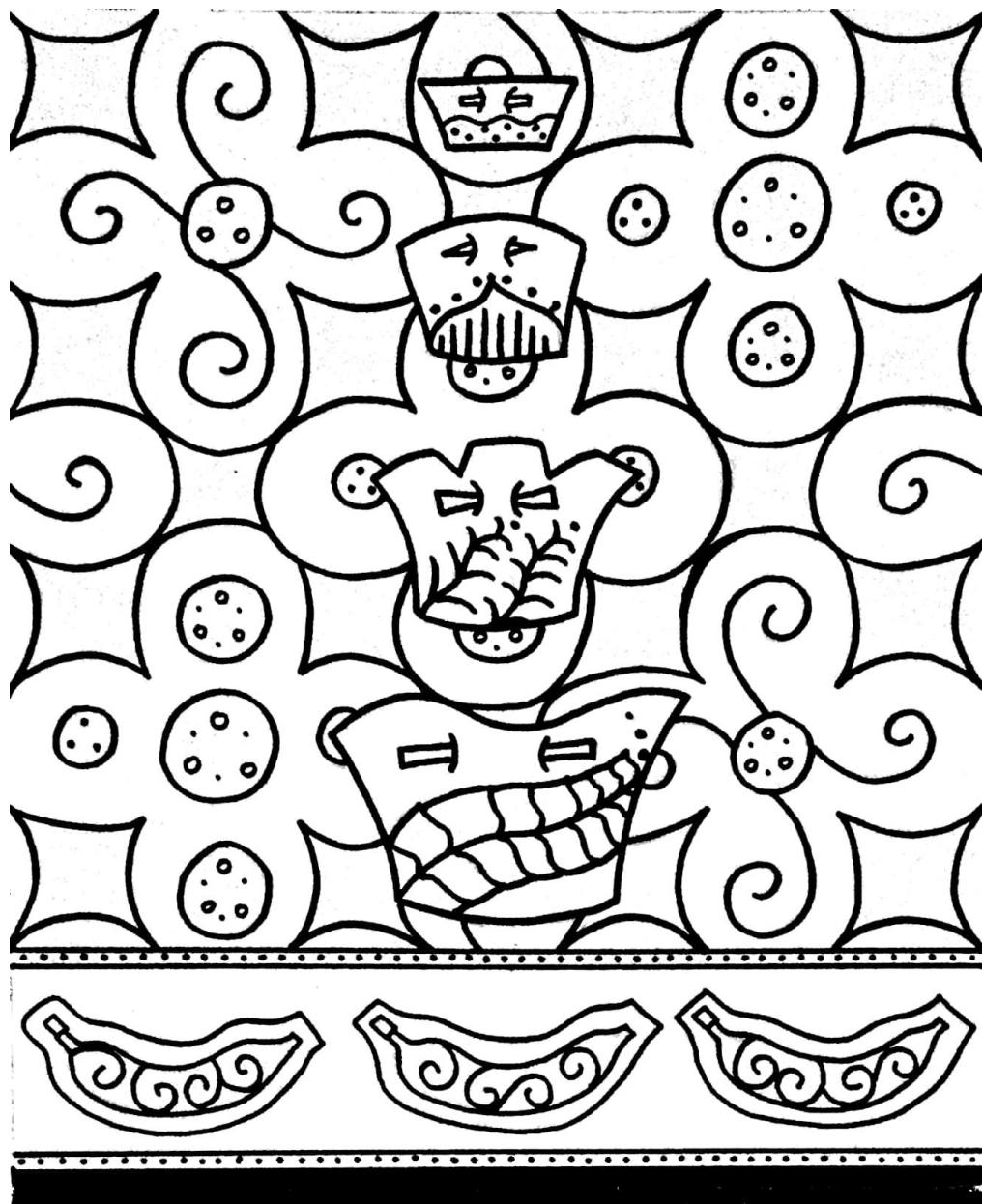


| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|---|--|---|---|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Legomore Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |



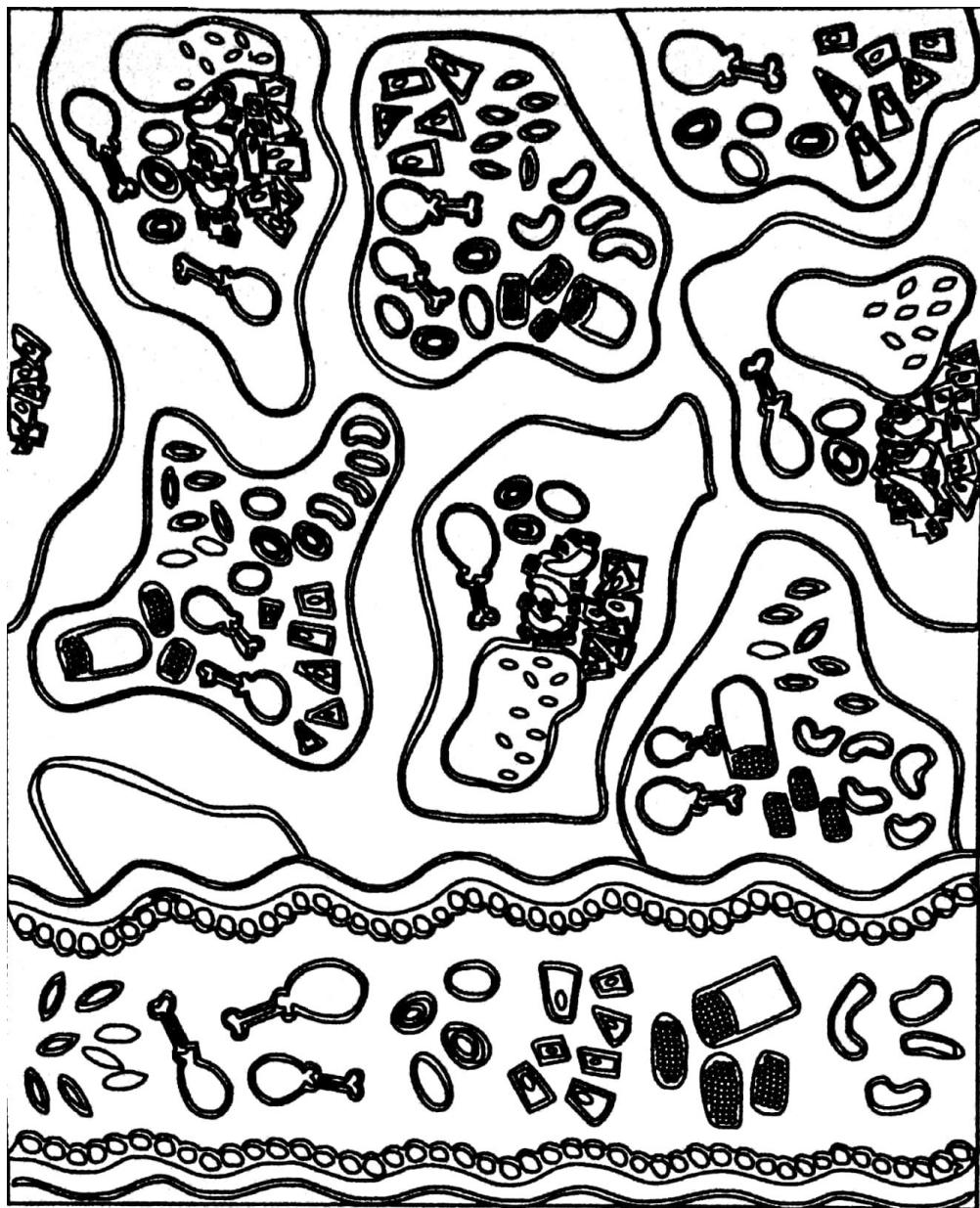
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | <p>PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA</p> <p>Judul: Geplak</p> <p>Skala 1:2</p> | <p>Nama: Yulia Kusumaningrum</p> <p>NIM: 13207241008</p> <p>Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A.</p> | <p>Paraf/ACC</p>  |
|---|---|--|--|



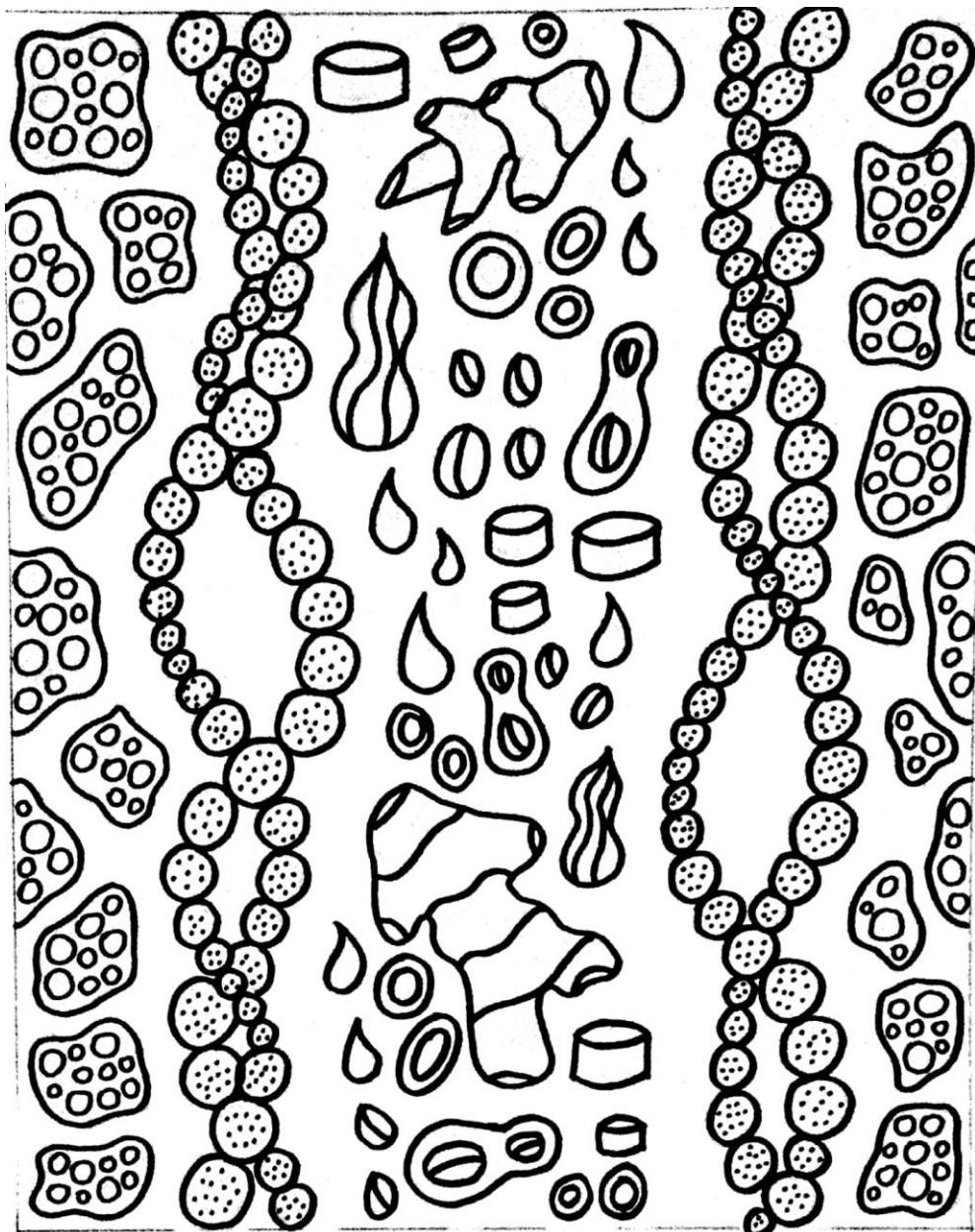
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017

| | | | |
|--|---|---|----------------------|
| | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA <i>Judul: Carang Gesing</i> <i>Skala 1:2</i> | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC |
|--|---|---|----------------------|

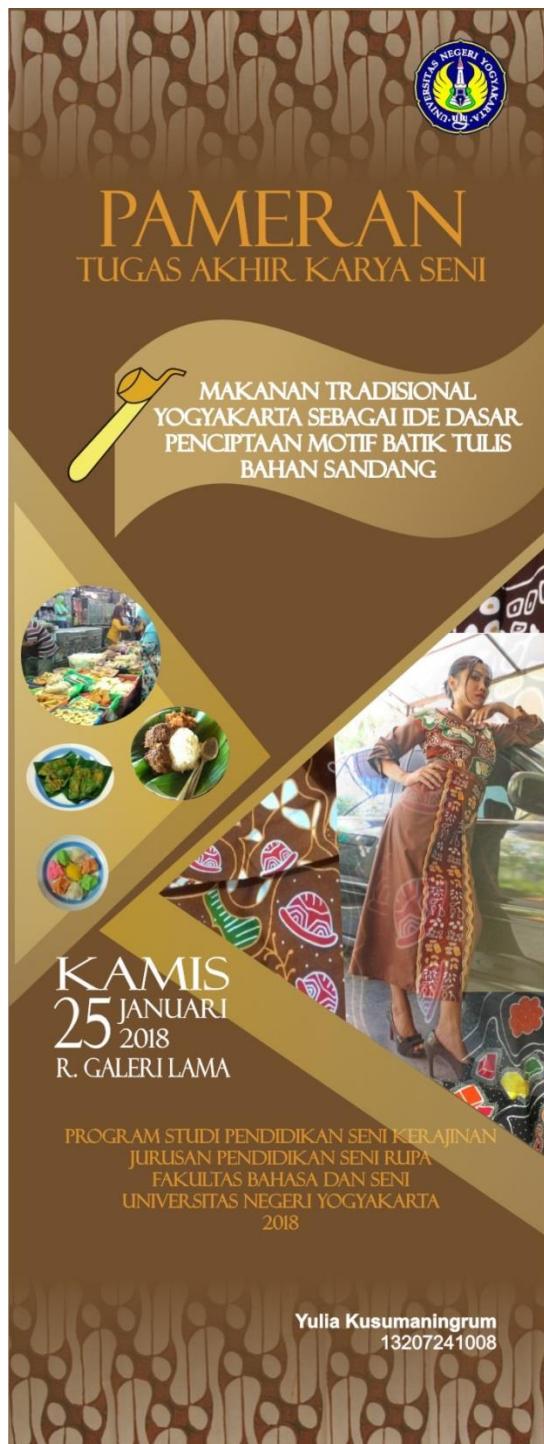


**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
 JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 2017**

| | | | |
|--|--|--|----------------------|
| | PENCIPTAAN WARNA MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Gudeg Skala: 1:2 | Name: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd., M.A. | Paraf/ACC |
|--|--|--|----------------------|



| PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA FAKULTAS BAHASA DAN SENI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2017 | | | |
|--|--|---|--|
|  | PENCIPTAAN MOTIF MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA Judul: Ampyang Skala 1:2 | Nama: Yulia Kusumaningrum NIM: 13207241008 Pembimbing: Ismadi, S.Pd.,M.A. | Paraf/ACC  |

BANNER

KATALOG

Batik Geplak



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun: 2017

Batik Carang Gesing



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 200 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup
Tahun: 2017

Batik Ampyang



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 200 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup
Tahun: 2017

Batik Brongkos



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun: 2017

Batik Jajanan Kotagede



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun: 2017

Batik Kue Mata Kebo



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun: 2017

Batik Gudeg



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun: 2017

Batik Legomoro



Media: Kain Mori Primissima
Ukuran: 250 x 105 cm
Teknik: Batik tulis, tutup celup
Tahun: 2017

KONSEP KARYA

Indonesia kaya akan budaya, namun budaya yang satu ini sangat mudah tergantikan karena dampak globalisasi yang semakin lama semakin mengakar. Budaya Indonesia tersebut yaitu "Makanan Tradisional" khususnya makanan tradisional daerah Yogyakarta yang tanpa kita sadari makanan yang dulunya sering kita konsumsi sekarang telah saing dengan makanan modern terutama dari luar negeri. Dari permasalahan tersebut dibuatlah karya batik dengan tema "Makanan Tradisional Yogyakarta" yang bertujuan untuk bukan hanya melestarikan budaya bangsa melalui batik, namun sekaligus mengingatkan dan mengenaikan akan makanan tradisional Yogyakarta.

Terimakasih kepada:
Allah SWT
Kedua Orang Tuas
Teman-teman Pend. Seni Kerajinan G 013
Bpk. Ismadi, S.Pd., M.A. selaku pembimbing TAKS
Seluruh Dosen dan Staff UNY

Fotografer: Monika Devi Kurniati
Model: Siti Rahma Wati

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SENI KERAJINAN
JURUSAN PENDIDIKAN SENI RUPA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

Yulia Kusumaningrum
13207241008

NAME TAG

Batik Ampyang

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 200 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup
Tahun : 2017

Batik Brongkos

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun : 2017

Batik Jajanan Kotagede

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun : 2017

Batik Kue Mata Kebo

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun : 2017

Batik Gudeg

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : S (Small)
Teknik : Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun : 2017

Batik Legomoro

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup
Tahun : 2017

Batik Geplak

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup, colet
Tahun : 2017

Batik Carang Gesing

Media : Kain Mori Primissima
Ukuran : 250 x 105 cm
Teknik : Batik tulis, tutup celup
Tahun : 2017