

## BAB V. PENUTUP

### A. Kesimpulan

Tugas akhir ini berjudul "Stilisasi Bumbu Dapur dalam Motif Batik pada Busana Muslim Wanita". Hasil dari busana muslim wanita dengan motif batik stilisasi bumbu dapur ini menghasilkan busana muslim yang unik dan cantik dengan perpaduan batik dan kain lurik. Stilisasi dari bumbu dapur sendiri memberikan motif yang cukup unik dengan perpaduan batik cap dan batik kontemporer. Warna yang dihasilkan juga cukup menarik karena menggunakan warna campuran dari warna bumbu yang digunakan sebagai motifnya. Misalnya pada motif perpaduan jahe dengan warna putih, kunyit yang berwarna *orange*, lengkuas yang berwarna kuning pucat, dan kencur yang berwarna putih. Jika warna tersebut dicampurkan akan menghasilkan warna kuning cerah. Begitu pula dengan motif yang lainnya.

Karya yang dihasilkan berupa enam busana muslim wanita dengan ukuran M. Setiap busana memiliki 3-5 bagian yang mana setiap bagiannya dapat dipadupadankan secara acak dengan busana yang lainnya. Selain itu bagian-bagian dari busana ini juga dapat dipadupadankan dengan busana lain diluar dari desain yang telah dibuat. Karya tugas akhir ini menjadi salah satu upaya penulis untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas bahwa hal-hal disekitar dan yang gampang ditemui juga dapat dijadikan sebagai ide penciptaan dalam pembuatan motif batik.

Penciptaan motif dan busana muslim wanita ini tentunya melalui proses pencarian sumber ide serta konsep penciptaan. Beberapa macam dari bumbu dapur digunakan sebagai motif batik yang dituangkan ke dalam batik dalam karya busana muslim wanita. Menentukan motif dilakukan dengan membuat sketsa alternatif yang akan ditentukan sebagai data acuan. Dalam proses perwujudannya teknik yang digunakan dalam pembuatan karya antara lain teknik memola, teknik membatik, teknik cap, teknik menjahit, dan teknik menghias busana. Teknik membatik yang digunakan adalah teknik batik tulis dengan pewarnaan tutup celup menggunakan zat pewarna remasol berwarna.

## B. Saran

Dalam proses pembuatan karya busana muslim wanita ini memakan waktu yang cukup lama. Banyak kendala yang dihadapi selama proses penciptaan karya. Kendala tersebut menjadi menjadi salah satu faktor mempengaruhi tugas akhir ini. Adapun beberapa kendala yang dialami yaitu dalam proses pengumpulan sumber ide dan rincian detail tentang macam-macam bumbu dapur karena dari beberapa jurnal maupun buku banyak yang membahas tentang persilangan dari beberapa jenis dari bumbu dapur dan juga membahas penelitian tentang bumbu dapur tersebut, jadi harus lebih banyak membaca dan mencari tau bukan hanya dari jurnal tetapi juga dari beberapa buku. Kendala berikutnya dalam proses mendesain motif karena ada beberapa dari macam-macam bumbu dapur yang dijadikan 1 motif batik, seperti jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur, pada motif ini akhirnya diambil bentuk dari jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur tersebut secara bentuk umum dari umbi akar. Kendala dalam proses membatik yaitu mengalami kesulitan dalam membuat cap batik dengan motif yang sedikit lebih kecil dan harus presisi agar saat pengecapan dapat menghasilkan motif yang bagus dan pas, dalam pembuatan batik cap dari kertas ini memerlukan ketelatenan dan kesabaran dengan motif yang cukup kecil agar motif dapat terpasang dengan presisi dan kuat. Selain itu, dalam proses pewarnaan terdapat beberapa perubahan dari rencana yang telah dibuat karena terdapat beberapa kendala yang dihadapi selama proses pewarnaan, warna merah yang dihasilkan dari remasol kurang pekat walau sudah dilakukan pencelupan beberapa kali yang akhirnya mengubah rencana menggunakan pewarna merah dari naphthol. Kendala selanjutnya dalam proses menjahit, penulis kesulitan dalam menjahit bahan yamaha *silk* karena bahan tersebut licin dan sangat mudah bergeser ketika dijahit dan dipotong, jadi saat proses menjahit sangat dilakukan dengan pelan dan hati-hati dan dengan bantuan jarum pentul yang tusukkan berdekatan agar tidak mudah bergeser.

Dari kendala selama proses penciptaan tugas akhir ini, penulis mendapat banyak pelajaran yang dapat diambil yaitu persiapan yang matang, mempertimbangkan segala hal mulai dari referensi konsep, bahan yang

dibutuhkan termasuk barang-barang yang tersesan sepele, kelebihan dan kekurangan bahan yang digunakan serta waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan karya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Agnes Murdiati & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Edisi 2. Jakarta : Kencana
- Annas Marzuki Sulaiman, M.Sn. (2023). *Pembuatan Batik Semarangan Motif Tahu Petis dengan Teknik Cetak Tinggi*. Sumatra Barat : Mitra Cendekia Media.
- Arfan, Arfyanti, I., & Wahyuni. (2024). *Klasifikasi Jenis Jahe Berdasarkan Ciri Bentuk Dan Warna Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor Pada Citra Digital*. 1-2
- Balai Pengelola Hasil Perakitan dan Modernisasi Pertanian. (2023). *Menggali Manfaat Kunyit “Si Rempah Kuning”*. ([https://bisip.bsip.pertanian.go.id/berita/menggali-manfaat-kunyit-si-rempah-kuning#:~:text=tidak%20hanya%20kunyit%20berwarna%20kuning,kunyit%20hitam%20\(Curcuma%20caesia\)](https://bisip.bsip.pertanian.go.id/berita/menggali-manfaat-kunyit-si-rempah-kuning#:~:text=tidak%20hanya%20kunyit%20berwarna%20kuning,kunyit%20hitam%20(Curcuma%20caesia))
- Damayanti, S. (2014). *Perkembangan Desain Busana Muslim dalam Tinjauan Sosiologis*. Corak Jurnal Seni Kriya, 3(1), 53-63.
- Dwi Santoso (Dalam Rahmawati, Novita Dewi, 2024). *Peran Orang Tua Siswa SMAN 1 Tenganan Kelas XI IPS 1 dalam Pembelajaran Gambar Modifikasi Objek Secara Daring*. Jurnal Pendidikan Seni : Eduarts. 13(1). 9-18.
- Gustami, Sp. (2007). *Butir-butir Mutiara Estetika Timur*. Yogyakarta. Prasista
- Hadipoentyanti, E & Wahyuni, S. (2004). *Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasarkan Sifat Morfologi*. Bulletin Plasma Nutfah. 10(1). 32-36.
- Handiana, Desti Zulfi. (2018). *Keragaan Tiga Varietas Unggul Bawang Putih (Allium Sativum L.) di Dua Lokasi*. Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya.
- Ikrarwati, dkk. (2018). *Budidaya Cabai di Pekotaan*. Jakarta Selatan: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta.
- Krige, Catherine. (2017) Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Online). Tersedia di: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/2017/10/05/menjuju-warisan-budaya-dunia-prosespenetapan-warisan-budaya-tak-benda-intangible-cultural-heritage-dan-warisan-dunia-world-heritage-indonesia-oleh-unesco>
- Kusmiati, dkk. (1997). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung : Angkasa

- L. Wilson. (2016). *Spices and Flavoring Crops: Tubers and Roots. Encyclopedia of food and Health.*
- Luchman Hakim. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat.* Yogyakarta: Diandra Creative.
- Muderawan, I Wayan., Mudianta, I Wayan., & Martiningsih, I Wayan. (2021). *Physicochemical Properties, Chemical Compositions and Antioxidant Activities of Rhizome Oils from Two Varieties of Kaempferia Galanga.* Indones. J. Chem. 22(1). 72-85.
- Novitasari, R., Harsadi, P., & Hasbi, M. (2022). *Klasifikasi Jenis Jahe Berdasarkan Ciri Statistik Orde Satu dari Warna Rimpang.* Jurnal Informatika UPGRIS. 8(1). 75-79.
- Oti Rostiana & Agus Ruhnayat. (2020). *Varietas Unggul Tanaman Lada di Indonesia.* Bogor: Badan Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Patriansah, M. (2021). *Monroe Bardsley Aesthetic, An Analysis Of Interpretation Approach To Yunus Muler's Painting.* Arty: Jurnal Seni Rupa, 10(2), 103113.
- Poespo, Goet. (2000). *Teknik Menggambar Mode dan Busana.* Yogyakarta: Kanisius.
- Pujiati, S.Si., M.Si., Dr. drh.C. Noviprimani, M.Pd., & Dr Marheny L, S.P., S.Pd., M.Pd. (2017). *Budidaya Bawang Merah pada Lahan Sempit.* Madun: Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas PGRI Madiun.
- Setiawan, R & Prajna, L. (2013). *Batik sebagai Identitas Nasional dan Brand Politik Indonesia di Era Globalisasi.* Jakarta.
- Surya. (2009) *Batik Indonesia Resmi Diakui UNESCO (Online).* Tersedia di:<http://www.antaraneews.com/berita/156389/Batik-indonesia-resmi-diakui-UNESCO>
- Wuryani, S. (2013). *Lurik dan Fungsinya di Masa Lalu.* Jurnal Ornamen ISI Surakarta, 10(1), 81-99.

## DAFTAR LAMAN

<https://kumparan.com/ragam-info/mengenal-batik-kontemporer-ciri-ciri-dan-contohnya-21v7FwKTq5d/full> Diakses 18 Januari 2025 pukul 20:07 WIB

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=busana+muslim+wanita>  
Diakses 18 Januari 2025 pukul 21:11 WIB

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=penjelasan+tentang+bumbu+dapur> Diakses 19 Januari 2025 pukul 10:14 WIB

[https://www.gramedia.com/best-seller/macam-bumbu-dapur/?srsltid=AfmBOopPR8slq276AODHIW-HFtpCEFzt17VHTxj6l\\_uZv1Y4Fzqngxx8#google\\_vignette](https://www.gramedia.com/best-seller/macam-bumbu-dapur/?srsltid=AfmBOopPR8slq276AODHIW-HFtpCEFzt17VHTxj6l_uZv1Y4Fzqngxx8#google_vignette) Diakses 19 Januari 2025 pukul 10:29 WIB

<https://www.gramedia.com/best-seller/macam-bumbu-dapur/?srsltid=AfmBOoqsogQRdlMW9Ut9V-q1NcZx3HL-GaihxaeNUR2cXMmtY8PEQw5g> Diakses 20 Februari 2025 pukul 20:19 WIB

[https://bisip.bsip.pertanian.go.id/berita/menggali-manfaat-kunyit-si-rempah-kuning#:~:text=tidak%20hanya%20kunyit%20berwarna%20kuning,kunyit%20hitam%20\(Curcuma%20caesia](https://bisip.bsip.pertanian.go.id/berita/menggali-manfaat-kunyit-si-rempah-kuning#:~:text=tidak%20hanya%20kunyit%20berwarna%20kuning,kunyit%20hitam%20(Curcuma%20caesia) Diakses 8 Mei 2025 pukul 23:43 WIB