

**KREASI BENTUK *DRIPPER* KOPI DENGAN
PEWARNAAN GLASIR PERCAMPURAN *DEFECT*
ROASTER QUAKER BIJI KOPI ARABIKA**



PENCIPTAAN

TIARA APRILLIA PUTRI

NIM 2112289022

PROGRAM STUDI S1 KRIYA

JURUSAN KRIYA FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA

2025

**KREASI BENTUK *DRIPPER* KOPI DENGAN
PEWARNAAN GLASIR PERCAMPURAN *DEFECT*
ROASTER QUAKER BIJI KOPI ARABIKA**



PENCIPTAAN

TIARA APRILLIA PUTRI

NIM 2112289022

PROGRAM STUDI S1 KRIYA

JURUSAN KRIYA FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN

INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA

2025

**KREASI BENTUK *DRIPPER* KOPI DENGAN
PEWARNAAN GLASIR PERCAMPURAN *DEFECT*
ROASTER QUAKER BIJI KOPI ARABIKA**



PENCIPTAAN

Oleh:

TIARA APRILLIA PUTRI

NIM 2112289022

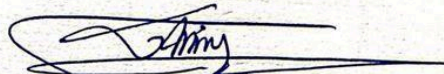
**TUGAS AKHIR INI DIAJUKAN KEPADA FAKULTAS SENI
RUPA INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
SEBAGAI SALAH SATU SYARAT UNTUK MEMPEROLEH
GELAR SARJANA S1 DALAM BIDANG KRIYA**

2025

Tugas Akhir Berjudul:

Kreasi Bentuk Dropper Kopi Dengan Pewarnaan Glasir Percampuran Defect Roaster quaker Biji Kopi Arabika diajukan oleh Tiara Aprillia Putri, NIM 2112289022, Program Studi S-1 Kriya, Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (**Kode Prodi: 90211**), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 29 Desember 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Penguji I



Dr. Arif Suharson, S.Sn., M.Sn.

NIP. 19750622 200312 1 003/NIDN. 0022067501

Pembimbing II/Penguji II



Dyah Retno Fitriani, S.Sn., M.Sn.

NIP. 19940309 20223 2 013/NIDN. 009039404

Cognate/Penguji Ahli



Dr. Noor Sudiyati, M.Sn.

NIP. 19621114 199102 2 001/NIDN. 0014116206

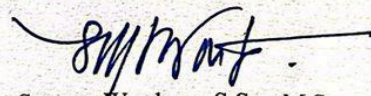
Koordinator Prodi S-1 Kriya



Dr. Akhmad Nizam, S.Sn., M.Sn.

NIP. 19720828 200003 1 006/NIDN. 0028087208

Ketua Jurusan Kriya



Dr. Sugeng Wardoyo, S.Sn., M.Sn.

NIP. 19750119 200212 1 003/NIDN. 0019107504

Mengetahui
Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Muhamad Sholahuddin, S.Sn., M.T.

NIP. 19701019 199903 1 001/NIDN. 0019107005

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam laporan tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya, juga tidak ada karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara tertulis diacu dalam laporan tugas akhir ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 12 Desember 2025

Penulis

Tiara Aprillia Putri

MOTTO

**“ Pengalaman dari sebuah kegagalan merupakan salah satu kunci
kehidupan, bangkit atau jadi pecundang pilihannya”**

PERSEMBAHAN

Tugas akhir penciptaan karya seni ini saya persembahkan untuk orang tua saya, terlebih almarhum papah yang sudah mendukung saya hingga bisa sejauh ini, partnerku, saudara- saudara, teman-teman dan sahabat-sahabatku yang selalu ada dalam perjalanan hidupku, karir dan pendidikan dengan harapan dapat menyelesaikan tugas akhir ini bersama-sama dan yang paling terpenting allah subhanahuwataala yang selalu memberi jalan serta kemudahan bagi kehidupan saya hingga akhirnya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana Program Studi Kriya, Jurusan Kriya Seni, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Dengan terselesaikannya Tugas akhir ini dapat menjadi salah satu kebahagiaan untuk kedua orang tua dan keluarga. Terselesaikannya tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karenanya dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Irwandi, S.S., Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
2. Muhammad Sholahuddin, M. T ., Dekan Fakultas Seni Rupa Institut Seni Rupa Indonesia Yogyakarta.
3. Dr. Sugeng Wardoyo, M.Sn., M. T ., Ketua Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa Institut Seni Rupa Indonesia Yogyakarta.
4. Dr. Akhmad Nizam, M.Sn., M.Sn., Koordinator Program Studi Kriya.
5. Bapak dosen Dr. Arif Suharson, S.Sn., M.Sn., selaku Dosen Pembimbing 1, atas penyampaian ilmu dan bimbingan selama pembuatan Tugas Akhir ini berlangsung
6. Ibu dosen Dyah Retno Fitriani, S.Sn., M.Sn ., selaku dosen pembimbing 2 atas penyampaian ilmu serta bimbingan selama pembuatan tugas akhir ini berlangsung
7. Seluruh staf pengajar dan karyawan di fakultas seni rupa serta karyawan perpustakaan kampus ISI Yogyakarta yang telah membantu saya dalam mempermudah pengambilan informasi yang tersedia.
8. Almarhum papah yang selalu mendukung kemanapun saya menginjakkan kaki dan

mendukung apapun keputusan yang terbaik.

9. Mamah yang selalu ada untuk mendukung setiap keputusan baik di kehidupan maupun pendidikan.
10. Kakak-kakak saya yang selalu menjadi penyemangat hidup, karir dan juga pendidikan.
11. Muhammad Zidan selaku partner yang membantu Tugas Akhir saya menjadi lebih terealisasi, berkat bantuan dan dorongan semangatnya.
12. Sahabat-sahabat circle ugm selaku bintardaru, lay azahra, kekeyi, odidey, uca uciha yang selalu ada dalam bimbingan moral, dan spiritual yang selalu mendorong semangat atas terealisasinya TA ini.
13. Sahabat sempak teles Jekijo, Ayik, dan Rayen yang membantu proses berjalannya proses TA ini.
14. Serta teman-teman yang selalu membantu dalam perjalanan kehidupan yang tiada henti dimanapun, kapanpun dewaw, bob, kicity.
15. Ibu Anita Briana selaku pemilik dari Baravia pottery artisan, yang banyak mendapatkan pengalaman serta pelajaran didalamnya, dan salah satunya mendapatkan koneksi-koneksi dalam bidang tertentu sehingga saya mendapatkan pengalaman yang tidak terduga didalamnya.
16. Kepada Mas Tatang selaku dari pemilik Jagongan Slow Bar, yang telah memberikan semangat dan ilmu yang dimilikinya sehingga merealisasikan ide dan tema dari judul karya dari tugas akhir ini.
17. Teman-teman Baravia pottery Andini, Zihan, Leoni, mas Arman yang telah banyak menyumbangkan semangat dan bantuan- bantuan tak terduga yang menarik nya semasa magang kampus berlangsung hingga masa bekerja di baravia pottery.
18. Teman- teman kriya angkatan 21 fakultas seni Rupa atau teman sekelas yang selalu menjadikan semangat untuk terus merealisasikan tugas akhir ini.

19. Teman – teman SMP, SMA yang selalu menjadi bagian dari penyemangat dalam merealisasikan tugas akhir ini.
20. Dan yang terakhir untuk diri ku sendiri, karena dapat melewati ini semua dengan sangat baik, dan lancar dengan harapan selalu rendah hati dan menyambut pengalaman-pengalaman baru untuk kedepanya dengan lebih semangat

Penulis selalu berharap adanya tugas akhir ini yang menjadikan batu loncatan bagi penulis bahwa ini baru permulaan dari sebuah kehidupan dan bukanlah akhir dari fase sebuah kehidupan, akhir kata semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembacanya serta menjadikan manfaat untuk perkembangan ilmu keramik di Indonesia

Yogyakarta, 12 Desember 2025

Tiara Aprillia Putri

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
MOTTO.....	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I.....	16
PENDAHULUAN.....	16
A. Latar Belakang Penciptaan.....	16
B. Rumusan Penciptaan.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Pendekatan dan Penciptaan.....	5
1. Metode Pendekatan.....	5
BAB II.....	9
KONSEP PENCIPTAAN.....	9
A. Sumber Penciptaan.....	9
B. Landasan Teori.....	16
BAB III.....	18
PROSES PENCIPTAAN.....	18
A. Data Acuan.....	18
B. Rancangan Karya.....	23
C. Proses Perwujudan.....	28
1. Teknik Pengerjaan.....	33
2. Teknik Perwujudan.....	34
BAB IV.....	58
TINJAUAN KARYA.....	58
A. Tinjauan Umum.....	58
B. Tinjauan Khusus.....	60
BAB V.....	70
PENUTUP.....	70
C. Kesimpulan.....	70
D. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
DAFTAR LAMAN.....	75
A. LAMPIRAN 1. Poster Pameran.....	77
B. LAMPIRAN 2. Foto Pameran.....	79

C. Lampiran 3. Katalog Karya.....	81
D.Lampiran 4. Biodata diri.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 3 bentuk dripper pada jagongan coffe slowbar.....	19
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025).....	19
Gambar 2. Blue Bottle Dripper Jagongan slowbar coffe.....	19
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025).....	19
Gambar 3. Instagram page blue bottle.....	20
Gambar 4. publik komen instagram blue bottle japan.....	20
Gambar 5. Salah satu Dripper Hario pada post feed instagram Hario_official.....	21
Gambar 6. Instagram page Hario_official.....	21
Gambar 7. Sketsa alternatif 1.....	24
Gambar 8. Sketsa Alternatif 2.....	25
Gambar 9. Sketsa Alternatif 3.....	25
Gambar 10. Sketsa Alternatif 4.....	26
Gambar 11. Sketsa Terpilih 1.....	26
Gambar 12.....	27
Sketsa Terpilih 2.....	27
Gambar 13. Sketsa Terpilih 3.....	27
Gambar 14. Sketsa Terpilih 4.....	27
Gambar 15. bahan-bahan praktek (Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025).....	29
Gambar 16. Alat-alat praktek (Sumber Dok Tiara Aprillia, 2025)	33
Gambar 17. Pembuatan sketsa secara digital.....	35
Gambar 18. Penyangraian biji kopi secara manual.....	36
Gambar 19. proses menggiling biji kopi dengan Grinder manual.	37
Gambar 20. Proses penggilingan biji kopi dengan mesin penggiling kopi.....	37
Gambar 21. Proses kneading Tanah liat.....	38
Gambar 22. Proses kneading Tanah liat.....	40
Gambar 23. Proses Thrimming.....	42
Gambar 24. Proses Pembuatan bentuk pendukung.....	42
Gambar 25. Proses Pengeringan.....	43
Gambar 26. Dok sebelum dan hasil eksperimen pertama.....	44
(Sumber Dok Tiara aprillia, 2025).....	44
Gambar 27. Dok sebelum dan hasil eksperimen kedua.....	46
Gambar.28 Dok sebelum dan hasil eksperimen ketiga.....	48
 Gambar 29.....	 50
Proses Pembakaran Biskuit.....	50

Grafik.1 Grafik Suhu Pembakaran Biskuit.....	51
Gambar 30. Proses Penyemprotan produk.....	52
Gambar 31. Proses Pembakaran Glasir.....	54
Gambar . Hasil Karya 1.....	60
Gambar . Hasil Karya 2.....	63
Gambar . Hasil Karya 3.....	65
Gambar . Hasil Karya 4.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel.1 Daftar Bahan Yang Digunakan.....	23
Tabel 2. Daftar Alat Yang Digunakan.....	25
Tabel 3. Data Eksperimen Glasir kopi Pertama.....	37
Tabel 4. Data Eksperimen Glasir Kopi Kedua.....	38
Tabel 5. Data Eksperimen Glasir Kopi ketiga.....	40
Tabel 6. Formula Glasir yang akan digunakan.....	44
Tabel Kalkulasi Biaya Karya	46

INTISARI

Perkembangan budaya ngopi yang semakin pesat telah mendorong meningkatnya kebutuhan akan peralatan seduh kopi, termasuk dripper, yang hingga saat ini masih didominasi oleh produk non-keramik akibat pertimbangan harga dan ketersediaan. Kondisi tersebut membuka ruang inovasi dalam penciptaan dripper keramik yang tidak hanya berfungsi secara optimal, tetapi juga memiliki nilai estetika yang kuat. Berangkat dari persoalan ini, penciptaan karya difokuskan pada pemanfaatan biji kopi *quaker defect* hasil proses *roasting* yang umumnya terbuang, dengan menjadikannya sebagai bahan alternatif dalam pengembangan glasir keramik.

Metode penciptaan yang digunakan mengacu pada pendekatan *studio-based research* dengan menekankan proses eksplorasi dan eksperimen material. Tahapan penelitian meliputi pengolahan biji kopi *quaker* menjadi abu, perumusan komposisi glasir, serta pengujian karakter visual, tekstur, dan respons pembakaran pada media keramik. Selain itu, dilakukan improvisasi desain dripper untuk memastikan keseimbangan antara aspek estetika dan fungsi seduh, sehingga karya yang dihasilkan tidak hanya bersifat artistik, tetapi juga aplikatif.

Hasil penciptaan menunjukkan bahwa abu biji kopi *quaker defect* berpotensi dimanfaatkan sebagai komponen glasir yang mampu menghasilkan karakter visual dan tekstur unik pada dripper keramik tanpa mengurangi fungsi utamanya. Penciptaan ini menyimpulkan bahwa pemanfaatan limbah kopi dapat menjadi alternatif material yang berkelanjutan sekaligus bernilai estetik. Dengan demikian, karya ini berkontribusi pada pengembangan keramik fungsional di Indonesia, mendorong inovasi desain *dripper* kopi berbasis sumber daya lokal, serta memperluas wacana praktik kreatif yang berorientasi pada keberlanjutan.

Kata Kunci : Dripper kopi, glasir keramik, biji quaker kopi, keramik fungsional.

ABSTRACT

The rapid growth of coffee-drinking culture has led to an increasing demand for coffee brewing equipment, including drippers, which are currently dominated by non-ceramic products due to considerations of price and availability. This condition creates opportunities for innovation in the development of ceramic drippers that are not only functionally optimal but also possess strong aesthetic value. Based on this issue, this creative work focuses on utilizing quaker defect coffee beans, a by-product of the roasting process that is generally discarded, as an alternative material in the development of ceramic glaze.

The creation method employed refers to a studio-based research approach, emphasizing processes of material exploration and experimentation. The research stages include processing quaker coffee beans into ash, formulating glaze compositions, and testing visual characteristics, texture, and firing responses on ceramic media. In addition, design improvisation of the dripper was carried out to ensure a balance between aesthetic qualities and brewing functionality, so that the resulting work is not only artistic but also practical in use.

The results show that ash derived from quaker defect coffee beans has the potential to be utilized as a glaze component capable of producing unique visual characteristics and textures on ceramic drippers without compromising their primary function. This creation concludes that the utilization of coffee waste can serve as a sustainable alternative material with aesthetic value. Therefore, this work contributes to the development of functional ceramics in Indonesia, encourages innovation in coffee dripper design based on local resources, and expands the discourse of creative practices oriented toward sustainability.

Keywords: Coffee dripper, ceramic glaze, quaker coffee beans, functional ceramics.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Perkembangan industri kopi dunia menunjukkan peningkatan yang pesat selama sepuluh tahun terakhir. Konsumsi kopi kini tidak lagi dipandang sekadar sebagai rutinitas harian, tetapi telah berkembang menjadi bagian dari gaya hidup, penanda sosial, bahkan simbol prestise bagi masyarakat urban modern. Di Indonesia, perubahan ini tampak melalui pertumbuhan pesat kedai kopi di berbagai kota, baik besar maupun kecil. Kedai kopi tidak hanya berperan sebagai tempat untuk menikmati minuman berbasis kopi, tetapi juga menjadi ruang publik untuk bekerja, berinteraksi sosial, serta membangun komunitas dan aktivitas kreatif. Wildan, dkk. (2025:5) Fenomena ini menjadi alasan utama kalangan muda untuk membangun citra diri mereka sebagai generasi di era serba digital.

Masing-masing *coffee shop* memiliki peralatan kopi untuk menyeduh kopi, salah satu alat yang akan dibahas penulis pada tugas akhir ini ialah *dripper* kopi. *Dripper* kopi adalah alat kopi yang digunakan untuk memindahkan seduhan air kopi yang dibantu dengan teko air panas saat penyeduhan lalu dituangkan pada *dripper* untuk menyaring ampas kopi setelah itu dipindahkan ke dalam *server* dan disajikan pada cangkir kopi. Semua barista menggunakan alat ini untuk mempertahankan rasa serta aroma kopi yang diseduh oleh barista nya sendiri, karena hal ini sangat bergantung pada hasil akhir dari rasa kopi yang telah diseduh. setiap rasa dan bau yang dihasilkan dari setiap seduhan kopi tergantung besar kecilnya lubang *dripper* serta motif sekat yang terdapat di pinggiran sisi-sisi *dripper* guna memperlambat laju aliran air saat dituangkan dengan teko air panas. Penulis dapat memastikan setiap *dripper* yang dipakai dengan ukuran dan bentuk yang berbeda dapat menghasilkan rasa dan wangi yang berbeda setiap kopinya.

Dripper merupakan salah satu alat penyeduhan yang cukup penting dalam proses pembuatan minuman berbahan dasar kopi. Saat ini *dripper* kopi berbahan keramik yang ada di Indonesia belum sepopuler piring, gelas, dan berbagai *utensils* keramik lainnya yang pada tiap tahunnya mengeluarkan bentuk dan varian baru. Harga yang cukup tinggi dalam produksi serta minim peminat menjadi alasan para barista untuk memilih *dripper* dengan bahan dasar *dripper* yang lebih terjangkau. *Coffee shop* yang relatif mendapatkan pendapatan rendah mencari pilihan bahan dasar lain yang tersebar di pasar dengan harga yang jauh lebih murah.

Biji Kopi terdiri dari 4 jenis varian di dunia ini ada *arabika*, *robusta*, *liberica* dan *excelsa*. Pada iklim serta cuaca yang dimiliki Indonesia ini, biji kopi yang banyak di produksi di Indonesia saat ini salah satunya adalah arabika. Arabika yang memiliki banyak nya varian dan rasa yang berbeda membuatnya banyak dijadikan biji kopi yang berkualitas untuk menjadi bahan utama penyeduhan kopi yang wangi dan enak, Dalam proses nya biji kopi arabika memiliki tahap pemilihan atau penyortiran secara manual, hal ini dilakukan pada proses pengambilan biji kopi yang dilakukan dengan pengambilan teknik pelangi. Teknik pelangi mengambil biji dengan cara tidak teratur dengan mengambil semua biji kopi yang berwarna merah, kuning, hingga hijau (belum matang) yang ada pada satu batang pohon kopi yang tidak dipilih satu persatu, berbeda dengan teknik selektif yang Dimana hanya biji kopi yang berwarna merah atau sudah matang saja yang dipilih lalu diambil, dengan begitu kemungkinan terjadinya pemilihan biji kopi yang bagus rentan terjadi karena *human eror* dalam proses penyortirannya. Pada pemilihan Biji kopi hijau atau biasa disebut *green bean* tidak dapat diperkirakan apakah biji kopi tersebut akan menjadi *defect* atau biji kopi utuh, pasalnya proses tersebut harus dilalui dengan proses yang disebut *roaster* atau proses pemanggangan biji kopi. Biji kopi akan diproses dengan alat *roaster* pada suhu yang tinggi dan mengalami perubahan warna, bau, serta rasa yang dikeluarkan setelah di roast kira-kira 20 menit tergantung dari alatnya serta kopi yang ingin dihasilkan seperti apa.

Proses pemilihan biji kopi setelah proses *roasting* akan memperlihatkan biji kopi yang berkualitas serta biji kopi yang tidak layak atau tidak matang yang sering disebut dengan *quaker*. *quaker* adalah biji kopi yang belum siap panen atau mengalami kerusakan pada biji nya sehingga pada proses *roast* dia mengalami kegagalan pematangan, pada kondisi fisiknya *quaker* ditandai dengan warna coklat kemudaan dan rasa yang hambar atau jika dirasakan rasanya akan seperti terasa “terigu” di bandingkan dengan rasa biji kopi yang berhasil. Proses pemilihan biji kopi *quaker* ini akan dipilah lalu nantinya tidak akan digunakan untuk pembuatan kopi, karena hal ini *quaker* biasanya sering dibuang begitu saja. Biji kopi *quaker* juga dapat digunakan untuk pembuatan kerajinan tangan seperti gelang, kalung, anting hingga cincin dan aksesoris-aksesoris pendukung lain semacamnya, yang nantinya biji ini akan dikeraskan dan biasanya diwarnai hingga bentuk geometris hingga bentuk lainnya agar terkesan menarik.

Glasir keramik merupakan lapisan tipis kaca yang melapisi permukaan keramik. Glasir keramik terbuat dari campuran bahan-bahan kimia, seperti oksida basa, oksida asam, dan oksida netral. Bahan ini terdapat beberapa campuran-campuran bahan yang harus dikombinasikan agar warna yang ditampilkan pada glasir tersebut menyala atau terlihat. Penulis mencoba mengeksperimenkan formula glasir baru yang dapat mengeluarkan warna serta tekstur yang didapat setelah ditambahkan komponen abu dari biji kopi defect roaster tersebut. Glasir keramik memiliki beberapa fungsi, di antaranya: Menambah keindahan keramik, Membuat keramik lebih tahan air, Meminimalkan daya rekat polutan, Memberikan efek tertentu sesuai keinginan, Memperbaiki sifat-sifat fisik dan kimia keramik. Dengan menambahkan abu pada salah satu komponen pada glasir ini akan membuat pertanyaan dengan warna serta tekstur yang didapatkan serta dari segi fisik dan kegunaan terlebih dalam pengaplikasian ke *dripper* kopi.

Penciptaan glasir keramik dilakukan melalui pemanfaatan campuran bubuk abu biji kopi Arabika jenis *quaker* yang diaplikasikan

pada berbagai bentuk *dripper* kopi. Melalui proses ini, diharapkan produk *dripper* kopi yang dihasilkan tidak hanya dapat berfungsi secara optimal dalam proses seduh, tetapi juga memiliki nilai estetika yang memadai.

B. Rumusan Penciptaan

1. Bagaimana proses pembuatan *dripper* kopi dalam sisi estetika dan fungsionalnya?
2. Bagaimana proses pembuatan campuran glasir *body* keramik *dripper* menggunakan *quaker* biji kopi *arabika* yang telah dihaluskan atau dijadikan abu glasir?
3. Bagaimana hasil yang didapatkan terhadap percampuran glasir keramik dengan bubuk abu *quaker* biji kopi *arabika* dari sisi fungsional serta estetika terhadap *dripper* kopi yang tercipta dari glasir *quaker* biji kopi *arabika*?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan penciptaan
 - a. Menciptakan suatu bentuk baru dari *dripper* kopi yang dibuat oleh penulis didasarkan sebuah data acuan guna mendapatkan hasil yang didasari 2 hal yaitu sisi estetika serta fungsionalnya.
 - b. Menjelaskan proses apa saja yang dilalui untuk membuat produk yang diharapkan oleh penulis, dan serta melihat tolak ukur berhasilnya suatu glasir yang tercipta oleh penulis.
 - c. Mengidentifikasi hasil dari sisi fungsional serta estetika yang diharapkan oleh penulis serta mendapatkan ilmu yang lebih mendalam pada keramik terhadap glasir yang ditemukan.
2. Manfaat penciptaan
 - a. Sebagai wadah yang menyalurkan pengalaman serta ilmu yang didapatkan secara langsung maupun tidak langsung oleh penulis sendiri
 - b. Pengolahan terhadap biji kopi *defect* yang pada dasarnya jika dibuang 1 akan dapat mempengaruhi atau merusak ekosistem lingkungan sekitarnya.

- c. Membuka pandangan tidak semua bahan organik maupun anorganik yang gagal atau “sisa” itu tidak dapat diolah menjadi suatu hal yang inovatif di luar pikiran atau tidak terpikirkan dapat bermanfaat bagi suatu kalangan.

D. Metode Pendekatan dan Penciptaan

1. Metode Pendekatan

a. Estetika

Menurut Dharsono (dalam Damayanti, 2021: 4), pendekatan estetika merupakan pendekatan yang mengacu pada nilai-nilai estetis (keindahan) yang terkandung dalam satu kesatuan (*unity*), keselarasan (*harmony*), dan keseimbangan (*balance*). Penulis menggunakan pendekatan estetika ini sebagai unsur nilai estetika dalam pembuatan *dripper* keramik ini, pada dasarnya penulis ingin menguji formula glasir *body* keramik yang mengedepankan perpaduan warna yang dapat mempengaruhi estetika dari *dripper* tersebut. Dan penulis juga membuat nilai estetika pada *dripper* bertambah dengan membuat bentuk yang mungkin belum pernah dibuat di pasaran, yang Dimana ini menjadi poin plus terhadap produk yang penulis ciptakan.

b. Eksperimen

Metode eksperimen menurut Syaiful Bahri Djamarah adalah Cara penyajian pelajaran, dimana peserta didik melakukan percobaan dengan mengalami dan membuktikan sendiri sesuatu yang dipelajari. Adapun menurut Roestiyah dalam bukunya Trianto yang berjudul Desain Pengembangan Pembelajaran Tematik Bagi Anak usia Dini, metode eksperimen adalah suatu cara mengajar, dimana peserta didik melakukan suatu percobaan tentang sesuatu hal, mengamati prosesnya serta menjelaskan hasil percobaannya, kemudian hasil pengamatan itu disampaikan ke kelas dan dievaluasi oleh guru. Dengan begitu metode eksperimen merujuk penulis untuk membuat karya atau produk yang harus

dilakukan dahulu sebuah percobaan. Eksperimen memerlukan beberapa hal yang harus dipersiapkan yaitu Ide, data acuan, serta improvisasi langsung mengacu pada pembuatan produk. Dengan harapan menemukan suatu gagasan ide dari beberapa ide yang telah digabungkan menjadi suatu produk yang diharapkan.

Menurut Sullivan studio seni memberikan informasi tentang teori dan praktik, sementara- teoritis merupakan praktisi yang menjadi fokus tindakan ketimbang guru seni dan penelitian seni rupa harus dilandaskan pada praktik yang berasal dari seni itu sendiri, khususnya penelitian yang berbasis studio (Sullivan, 2005: xvii). Sullivan juga mengidentifikasi perangkat factor kognisi dan kontekstual yang mempengaruhi pengetahuan visual (Sullivan, 2005:17-19).

Perealisasi sebuah gagasan ide pada penciptaan suatu karya didasari banyak hal termasuk pada studio based on research setiap seniman yang membuat sebuah karya memiliki kebutuhan dalam teknik yang berbeda-beda, tergantung dengan kebutuhan para senimannya tersendiri. Studio based on research salah satunya yang mengkaji aktivitas studio seniman, yang berharap dapat menginformasikan visualisasi aktivitas seniman-peneliti sebagai praktisi.

2. Metode Penciptaan

Menurut Isnanta (2020:12) metode penciptaan merupakan cara mewujudkan karya seni secara sistematis melalui tahapan menguraikan rancangan proses sesuai dengan tahapan-tahapan pengkaryaan mulai dari mendapatkan inspirasi/ide, perancangan, sampai perwujudan karya seni. Sesuai dengan metode yang dikembangkan oleh Hawkins (dalam Soedarsono, 2001:207) berikut adalah metode penciptaan yang akan dipakai dalam proses penciptaan kali ini:

a. Eksplorasi

Menurut KBBI daring, 2025. 5 Maret 2025, eksplorasi merupakan penjelajahan atau penyelidikan ke lapangan dengan tujuan memperoleh pengetahuan lebih banyak, terutama sumber-sumber alam yang terdapat di tempat yang dituju. Pengeksplorasi terhadap dunia kesenian sangatlah luas dan tak terbatas, yang memungkinkan penciptaan sebuah unsur seni ataupun karya sebelumnya pasti sudah ditemukan lebih dahulu entah dalam sebuah ide nya ataupun konsep sampai desain yang ada pemikiran manusia yang luas ini membuat konsep eksplorasi pasti sesuatu yang pasti sudah ada, namun bagaimana kita yang harus dalam posisi mengembangkan sehingga tidak terkesan mengambil hak cipta, melainkan memperbarui atau membuat perspektif baru terhadap gagasan-gagasan baru.

Penulis mencoba mengeksplorasi bagaimana produk ini dapat dikembangkan kembali menjadi nilai-nilai serta gagasan yang baru, yang bisa diingat bahwa kemungkinan sudah ada produk yang sama yang telah tercipta namun penulis belum bisa menemukan kesamaan serta perbandingan yang setara sehingga penulis mencoba mengulas kembali topik yang belum ada.

Penulis mengangkat biji kopi *quaker* sendiri karena pengeksplorasi penulis di dunia kopi yang menurutnya sangat menarik untuk diangkat, diangkat dari orang terdekat penulis yang menaungi pekerjaan di bidang kopi, penulis ingin mengungkap lebih dalam terhadap hal yang bisa dimanfaatkan Kembali atas ampas atau biji kopi *quaker* ini yang tidak layak digunakan untuk menjadi bubuk Kopi. Dengan itu poin pengeksplorasi sang penulis diambil pada metode penciptaan produk *dripper* kopi ini agar mengusung sebuah penemuan yang dikembangkan menjadi lebih menarik.

b. Improvisasi

Tahap ini termasuk tahap yang masih ada hubungannya dengan metode eksplorasi pada metode penciptaan ini. Improvisasi

merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah penciptaan, pembuatan ide yang lebih Segar serta gagasan-gagasan dan penemuan fakta yang bahkan baru ditemukan di tahun per tahunnya membuat semua ide atau konsep sebuah gagasan menjadi hal yang baru. Zaman era digital ini, manusia semakin mudah mengakses dalam berpikir, berpendapat, dan berinovasi karena teknologi yang diciptakan dan juga ide-ide yang tak ternilai semua diciptakan oleh kecerdasan otak manusia, sudah sangat biasa bahwa hal-hal yang berkaitan dengan perkembangan lumayan *sensitive* karena bersangkut paut dengan hak cipta dan juga gagasan yang ada sebelumnya.

Mengembangkan dan menciptakan suatu ide gagasan yang segar dan terbaru sehingga unsur-unsur pada gagasan penemu tetap ada merupakan salah satu jalan penulis yang dituju, ditambahkan dengan pembaruan-pembaruan yang terletak pada desain, bentuk hingga formula glasir menjadikan hal baru serta penemuan yang diharapkan akan berdampak pada penemuan sebuah ilmu keramik di Indonesia.

c. Pembentukan

Poin terakhir pada metode kali ini adalah pembentukan yang menjadi poin utama sebuah tulisan ini dibuat dengan pembuatan ide dan gagasan-gagasan serta teori-teori pendukung yang akan menguatkan pembuatan glasir ini tercipta. Pembuatan glasir sebelumnya banyak diciptakan oleh kalangan seniman *potter*, mulai dari dalam negeri hingga luar negeri. Mencampurkan beberapa komponen bahan kimia sampai dengan abu dari biji kopi *arabika defect* roaster tersebut yang dapat membuat suatu glasir ini suatu penemuan baru, penulis Akan membuat beberapa bentuk formula dari glasir tersebut yang nantinya Akan diujikan satu persatu ke dalam *dripper* kopi.

BAB II

KONSEP PENCIPTAAN

A. Sumber Penciptaan

Eksplorasi dipahami sebagai kegiatan penelusuran dan pengkajian langsung untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam, termasuk dalam dunia seni yang ruang kreativitasnya begitu luas. Setiap ide atau konsep baru hampir selalu memiliki keterkaitan dengan gagasan yang telah ada, sehingga proses pengembangannya menuntut kemampuan untuk menghadirkan pembaruan tanpa melanggar hak cipta, melainkan menawarkan perspektif baru. Dalam konteks ini, penulis berupaya menelaah kembali potensi pengembangan produk berbasis biji kopi *quaker*, yang sebelumnya dianggap tidak layak diolah menjadi bubuk kopi. Ketertarikan tersebut berangkat dari pengalaman dekat dengan dunia perkopian penulis, sehingga mendorong penulis menggali nilai dan kemungkinan pemanfaatan ulang bahan tersebut. Melalui eksplorasi itu, penulis merumuskan konsep penciptaan produk *dripper* kopi sebagai bentuk inovasi yang memperkaya gagasan yang telah ada dan menghadirkan temuan yang lebih menarik.

1. Kopi

Penulis sangat mengagumi bahwa sumber daya alam di Indonesia melimpah dan beraneka ragam. Salah satunya kopi di Indonesia yang masih menjadi produsen kopi terbesar ketiga di dunia selama tahun 2022-2023, dengan volume ekspor 11,85 juta kantong atau sekitar 800.000 ton kopi setiap tahunnya. Walaupun masih berada di bawah Brasil dan Vietnam, Indonesia mampu menggeser posisi Kolombia (Anonim, 2024a; 2024b; Pusdatin, 2022). Hal ini yang menjadikan penulis ingin menguak lebih dalam terhadap sumber daya alam kopi di Indonesia. Berdiri dari penulis yang menyukai minuman kopi dan mempunyai orang terdekat yang berkecimpung dalam dunia

perkopian serta menjadi seorang barista yang memiliki ketertarikan sendiri terhadap kopi.

Penulis mengangkat tema perkopian dengan menitikberatkan kajian pada pemanfaatan sumber daya alam kopi di Indonesia secara lebih mendalam, khususnya pada biji kopi *quaker*. Dalam praktik industri perkopian, biji *quaker* umumnya dipandang sebagai biji cacat karena tidak berkembang sempurna dan menunjukkan karakter rasa yang kurang optimal setelah melalui proses *roasting*. Kondisi tersebut menyebabkan biji *quaker* sering disisihkan bahkan dibuang, karena dianggap tidak memenuhi standar kualitas konsumsi. Pandangan ini telah membentuk persepsi umum bahwa *quaker* merupakan bagian dari limbah produksi yang tidak memiliki nilai guna maupun nilai ekonomi.

Pandangan penulis bahwa anggapan tersebut perlu dikaji ulang secara kritis. Biji kopi pada dasarnya merupakan bahan organik yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan di luar fungsi utamanya sebagai bahan seduh. Sifat dasar bahan organik yang mampu terurai, melebur, dan bertransformasi membuka peluang untuk dieksplorasi sebagai material alternatif dalam konteks lain. Oleh karena itu, *quaker* tidak seharusnya diposisikan semata-mata sebagai sisa produksi yang terbuang, melainkan sebagai sumber daya yang dapat diolah kembali melalui pendekatan kreatif dan eksperimental.

Aspek potensi ketersediaan biji kopi *quaker* juga menjadi pertimbangan penting dalam pemilihan tema ini. Biji *quaker* relatif mudah ditemukan, terutama pada kopi arabika yang tingkat produksinya tinggi di Indonesia. Dalam proses *roasting*, kopi arabika cenderung menghasilkan persentase *quaker* yang lebih besar dibandingkan jenis kopi lainnya. Kondisi ini menjadikan biji *quaker* sebagai material yang cukup melimpah dan berkelanjutan untuk dieksplorasi lebih lanjut. Dengan demikian, pengangkatan tema ini tidak hanya berfokus pada aspek estetik dan eksperimental, tetapi juga membawa wacana

pemanfaatan limbah kopi sebagai upaya menghadirkan nilai tambah baru dari kekayaan sumber daya alam kopi Indonesia.

2. *Dripper*

Dalam buku *Sisi Kopi Menciptakan Kopi Bercita Rasa Tinggi* karya Alexander Dwi Atmiko dijelaskan bahwa *coffee dripper* merupakan salah satu perangkat seduh manual yang berperan penting dalam menentukan kualitas akhir secangkir kopi. *Dripper* bekerja dengan prinsip penyaringan air panas yang mengalir secara perlahan melalui bubuk kopi, sehingga proses ekstraksi berlangsung lebih terkontrol. Metode ini memungkinkan senyawa rasa dan aroma kopi terekstraksi secara optimal tanpa tercampur endapan berlebih, sehingga menghasilkan seduhan yang relatif bersih, jernih, serta mampu menampilkan karakter asli biji kopi. Oleh karena itu, penggunaan *dripper* sering dipilih untuk menonjolkan kompleksitas rasa, keasaman, dan aroma khas dari setiap varietas kopi.

Dripper kopi hadir dalam beragam bentuk, bahan, dan desain, yang masing-masing mempengaruhi laju aliran air, tingkat ekstraksi, serta karakter seduhan yang dihasilkan. Perbedaan desain seperti sudut kemiringan dinding, jumlah dan ukuran lubang pada bagian bawah, hingga pola alur di sisi dalam *dripper* berfungsi untuk mengatur kecepatan aliran air dan kontak antara air dengan bubuk kopi. *Dripper* dengan satu lubang, misalnya, cenderung menghasilkan aliran air yang lebih lambat dan ekstraksi yang lebih dalam, sementara *dripper* dengan beberapa lubang memungkinkan aliran air yang lebih cepat dan seduhan yang lebih ringan. Variasi desain ini memberikan ruang bagi penyeduh untuk menyesuaikan hasil seduhan sesuai dengan preferensi rasa yang diinginkan.

Segi material, *dripper* kopi umumnya dibuat dari plastik, kaca, logam, dan keramik. *Dripper* berbahan plastik banyak digunakan karena ringan, relatif murah, dan mampu menjaga suhu seduhan dengan

cukup baik. *Dripper* kaca dan logam menawarkan keunggulan dari sisi daya tahan dan kemudahan perawatan, meskipun cenderung mempengaruhi stabilitas suhu selama proses seduh. Sementara itu, *dripper* keramik dikenal memiliki kemampuan retensi panas yang baik, sehingga suhu air dapat terjaga lebih stabil selama ekstraksi. Selain aspek fungsional, *dripper* keramik juga memiliki nilai estetika yang tinggi, menjadikannya tidak hanya sebagai alat seduh, tetapi juga sebagai objek desain yang memiliki daya tarik visual.

Dengan demikian, *dripper* kopi tidak dapat dipahami sekedar sebagai alat bantu penyeduhan, melainkan sebagai elemen penting dalam keseluruhan proses penciptaan cita rasa kopi. Pemilihan jenis *dripper*, desain, dan material yang tepat akan sangat mempengaruhi kualitas seduhan, sekaligus membuka ruang eksplorasi bagi penikmat maupun peracik kopi untuk menemukan karakter rasa yang paling sesuai dengan preferensi mereka. Macam-macam jenis *dripper* kopi yang digunakan di kalangan penikmat kopi antara lain :

a. *W1 Dripper*

Coffee dripper berbentuk 'W' memungkinkan optimalkan durasi seduh yang efisien tanpa perlu teknis penuangan air seduh. Menggunakan *paper filter* V60 yang ditekuk ke dalam, hingga membentuk corong terbalik bagian dalamnya

b. *V60 Dripper*

Coffee dripper V60 melibatkan keahlian khusus untuk memaksimalkan variabel seduh, dari penuangan air seduh hingga optimasi durasi seduh. Tersedia dengan variasi material produksi hingga variasi bentuk ulir bagian dalam V60 *dripper*

c. *Flat V dripper*

Flat V dripper juga banyak dipercaya memaksimalkan potensi rasa di tiap seduhan kopi *pour over*. Bentuk permukaan melingkar

kemudian berujung pada garis temu yang memiliki lubang, tersedia 1 lubang dan 3 lubang

d. *Wave dripper*

Kalita Wave atau *flat bottom coffee dripper*, bentuknya hampir mirip corong namun di bagian bawahnya tidak meruncing melainkan tumpul dengan permukaan datar berlubang. Menggunakan *paper filter* khusus *kalita wave*, dan yang unik dari kertas penyaringnya ada ruang di tiap lekukan, mengoptimalkan pelepasan aroma ketika menyeduh.

e. *Clever Dripper*

Melibatkan konsep *immersion* sekaligus *pour-over*, ketika air seduhan dituang tidak langsung mengalir melainkan merendam bubuk kopi, pada durasi seduh yang diinginkan saat *clever dripper* diletakkan ke *coffee server*. Ekstraksi kopi mulai mengalir ke *coffee server*, potensi cita rasa secara teknis tentu lebih kuat karena melibatkan perendaman. Aizendra(2024:1)

3. Keramik

Menurut AmbarAstuti (2007:2) Istilah keramik berasal dari bahasa Yunani *keramos* yang memiliki makna periuk atau belanga yang dibuat dari tanah. Secara umum, keramik merujuk pada berbagai jenis benda atau material yang dihasilkan dari bahan dasar tanah atau batuan yang mengandung silikat. Proses pembuatannya dilakukan melalui tahapan pembakaran pada suhu tinggi sehingga material tersebut mengalami perubahan sifat fisik dan kimia. Dalam konteks ini, tanah liat menjadi bahan utama dalam pembuatan keramik karena memiliki sifat plastis yang memungkinkan dibentuk, kemudian mengeras dan menjadi kuat setelah melalui proses pembakaran.

Glasir merupakan jenis kaca khusus yang diformulasikan secara kimia agar dapat melekat dengan baik pada permukaan tanah liat atau menyatu dengan badan keramik saat proses pembakaran. Selain

berfungsi sebagai lapisan pelindung, glasir juga dapat bersifat transparan maupun berwarna, sehingga sangat efektif digunakan sebagai elemen dekoratif pada karya keramik. Ambar Astuti(2007:89)

Penulis menggabungkan percampuran glasir yang sudah diformulasikan, bermacam-macam jenis yang dihasilkan dari glasir sendiri. Glasir mempengaruhi unsur estetika dari suatu produk keramik. Berikut adalah beberapa penjelasan mengenai glasir.

a. Menurut temperatur pembakaran:

1). Glasir Bakaran Rendah

Jenis glasir bakaran rendah pada umumnya dibakar diantara *cone* 016- *cone* 02 (792°C - 1120°C), jenis glasir ini menghasilkan glasir yang halus dan mengkilap dengan ciri khas selalu berwarna terang dan mengkilap. Glasir bakaran rendah dapat dibedakan menjadi dua berdasarkan bahan flux yang dipergunakan, yaitu:

- a). Flux glasir alkaline: *Borax*, *Colemanite* dan *Soda ash*
- b). Flux glasir timbal: *Lead Carbonate/White lead* dan *Redlead*

2). Glasir Bakaran Menengah

Glasir yang matang antara *cone* 02-6. Glasir jenis ini mengandung fluks untuk bakaran rendah dan juga fluks untuk bakaran tinggi. Secara umum glasir jenis ini memadukan sifat-sifat glasir bakaran rendah (halus, *glossy*, cerah) dengan sifat-sifat glasir bakaran tinggi yang tahan panas.

3). Glasir Bakaran Tinggi

Glasir yang matang pada suhu $1230-1370^{\circ}\text{C}$ (*cone* 6-14). Fluks yang digunakan antara lain kalsium karbonat yang mempunyai titik lebur 816°C . Karena feldspar adalah bahan utama pada glasir bakaran tinggi ini maka maka glasirnya

disebut *feldspathic glaze* (glasir feldspathic). Glasir jenis ini bersifat matt, halus (tetapi tidak menampakkan sifat kilap seperti pada glasir bakaran rendah) ,sangat keras (tidak bisa digores dengan logam).(<http://www.studiokeramik.org/2011/04/jenis-jenis-glasir.html>).

a. Menurut bahan yang digunakan

1). Glasir Timbal (*lead-glaze*)

Adalah glasir yang di dalam komposisi bahannya masih menggunakan timbal. Glasir jenis ini tidak boleh digunakan untuk benda-benda fungsi karena beracun.

2). Glasir Non Timbal (*leadless-glaze*)

Adalah glasir yang di dalam komposisi bahannya tidak menggunakan timbal. Jika *fluxing agent*-nya (bahan pelebur) berupa senyawa-senyawa alkali seperti Na dan K maka glasirnya disebut glasir alkali. Pada suhu tinggi *fluxing agent*-nya berupa material feldspar maka dinamakan glasir felspatik.

c. Menurut kondisi pembakaran:

1). Oksidasi

Glasir dibakar pada kondisi pembakaran dimana oksigen (udara) yang dibutuhkan cukup terpenuhi.

2). Reduksi

Glasir dibakar pada kondisi pembakaran dengan oksigen (udara) terbatas.

d. Menurut sifat setelah pembakaran:

1). Transparan

Glasir yang dihasilkan bening tembus cahaya sehingga warna badannya dapat.

2). Opaque/Menutup

Untuk menutup warna badan benda setelah baker biskuit dipakai glasir penutup/tidak transparan. Bahan yang sering dipakai untuk membuat glasir opaq yaitu SnO_2 , TiO_2 , ZrO_2 , CdO_2 .

Yang nantinya penulis tidak akan membuat formula baru terhadap penemuan glasir ini, melainkan mencampurkan sebuah formula yang sudah ada dengan yang menyakinkan lalu mencoba mencampurkan bubuk biji kopi *quaker* kedalam formula yang ada. Dengan ini penulis menghindari banyaknya kegagalan dalam prosesnya. Karena penulis juga menginginkan pembuatan *dripper* kopi yang pada suatu sisi proses ini yang dibutuhkan keberhasilan pembuatan *body* keramiknya 80%. Dengan catatan tidak crawling konsistensi yang stabil dan memunculkan pattern atau tekstur.

B. Landasan Teori

1. Toeri estetika

Menurut kamus KBBI (2008:382), estetika adalah cabang filsafat yang menelaah dan membahas tentang seni dan keindahan serta tanggapan manusia terhadapnya dan kepekaan terhadap seni dan keindahan. The liang Gie (1997:18) keindahan dalam arti estetis murni menyangkut pengalaman estetis dari seorang dalam hubungannya dengan segala sesuatu yang diserapnya. Dari sini penulis dapat mengemukakan bahwa keindahan suatu objek atau suatu gagasan itu relatif tidak semua hal yang dilihat bagus, indah akan dipaparkan dengan hal yang sama di masing-masing individu, semua akan terlihat indah di sebagian individu dan sebaliknya.

Keindahan juga bisa terlihat dari bagaimana individual terlihat tertarik pada sekeliling terdekatnya, banyak yang mengira membuat

ide atau gagasan merupakan hal yang sulit, mendapatkan ide mudah hanya karena ketidak sengajaan bahkan kekhawatiran manusia dalam melihat dan mengagumi sekitar lingkungan dan mendapatkan ketertarikan lalu mencoba untuk menggali lebih dalam, dengan begitu ide-ide yang baru akan tercipta, namun banyak orang yang belum mengerti bahwa menerapkan sebuah ide yang dikatakan sulit, menutup kemungkinan dari keterbatasan ilmu, ekonomi serta hal-hal yang mendukung terciptanya sebuah ide. Dengan begitu penulis membuat sebuah ide yang tercipta karena lingkungan mendukung serta proses pengekseskusan dapat terlaksanakan dengan realistis.

Pembuatan glasir dengan abu biji kopi *roasted* arabika ini dilakukan dengan cara eksperimental dan pengetahuan ilmu yang didapat dengan koneksi terdekat penulis. Beberapa informasi yang telah diambil oleh beberapa orang yang dikenal pada lingkungan ini membuat penulis mau mengajukan dan merealisasikan ide penciptaan ini.

BAB III

PROSES PENCIPTAAN

A. Data Acuan

Proses yang dilakukan oleh penulis didasarkan beberapa data acuan yang menjadi landasan pengaluran skema pembuatan karya atau produk yang dirasa sangat penting untuk memiliki data acuan yang tepat untuk meminimalisir kesalahan mikro atau makro dari sebuah data yang akan diambil. Data acuan akan diolah kembali menjadi sebuah data yang dapat dikaji dari visual, makna, warna hingga bahan yang dipakai, tentu semua itu dapat menunjang kembali bagaimana penulis mempertimbangkan sebuah pembuatan karya selain dari latar belakang itu sendiri. Berikut merupakan data acuan dari sebuah karya yang akan dibuat:

1. Data Acuan 1



Gambar 1. 3 bentuk dripper pada jagongan coffe slowbar
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

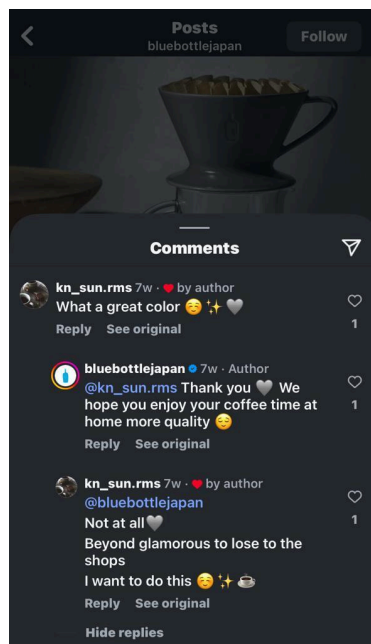


Gambar 2. *Blue Bottle Dripper* Jagongan slowbar coffe
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

2. Data Acuan 2



Gambar 3. Instagram page *blue bottle*
(Sumber : Instagram profile : *Bluebottlejapan* diunduh 8 Desember 2025)

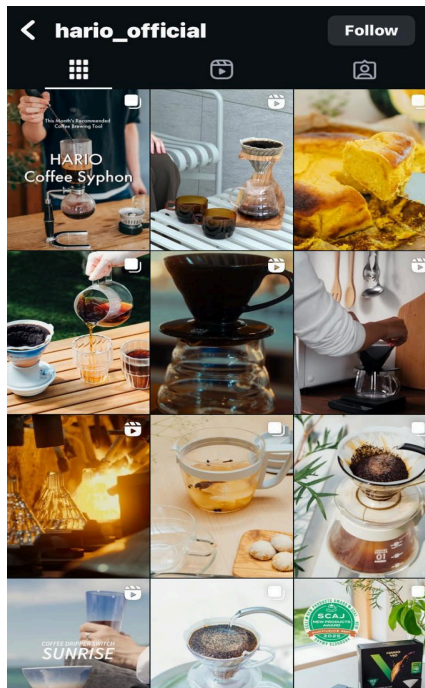


Gambar 4. publik komen instagram blue bottle japan
(Sumber : Instagram profile : *Bluebottlejapan* diunduh 8 Desember 2025)

3. Data Acuan 3



Gambar 5. Salah satu *Dripper* Hario pada post feed instagram Hario_official
(Sumber : Instagram profile : Hario_official diunduh 8 Desember 2025)



Gambar 6. Instagram page Hario_official
(Sumber : Instagram profile : Hario_official diunduh 8 Desember 2025)

1. Analisis Data

a. Analisis Data acuan 1

Gambar ini didapatkan oleh penulis pada referensi ide awal, foto ini memperlihatkan macam-macam jenis dripper kopi yang terdapat pada kedai kopi Jagongan *roastery* dengan berbagai jenis bentuk sesuai kebutuhannya sendiri, ada yang berbentuk V60, *flat bottom* dan kalita *wave*. Merek yang disuguhkan pun bervariasi dimulai dari Blue Bottle, Koka, Hario, dan Kalita. Dari sini lah ide serta informasi yang penulis dapatkan tentang karya yang akan dibuat pada penulisannya dan ini merupakan salah satu referensi bagi penulis untuk mengusung langsung tentang bentuk-bentuk baru pada dripper yang sudah ada.

b. Analisis Data Acuan 2

Salah satu merek dripper keramik dan kedai kopi shop terkenal di Jepang bahkan di dunia perkopian yaitu *Blue Bottle*. Bentuknya yang simple, elegan namun mengedepankan fungsi yang baik agar terjalannya keselarasan antara visual dan daya guna pada dripper tersebut, membuat penulis merasa merek ini salah satu acuan yang menarik dalam daya ketertarikan nya. Merek ini juga sudah banyak mendapatkan kepercayaan nya terhadap *dripper* dan *server* nya untuk model serta warna yang disuguhkan maka dari itu penulis mengambil merek blue bottle sebagai data acuan yang terkenal akurat dari pengalaman barista-barista yang telah mengajukan *review* yang baik terhadap *dripper* ini.

c. Analisis Data Acuan 3

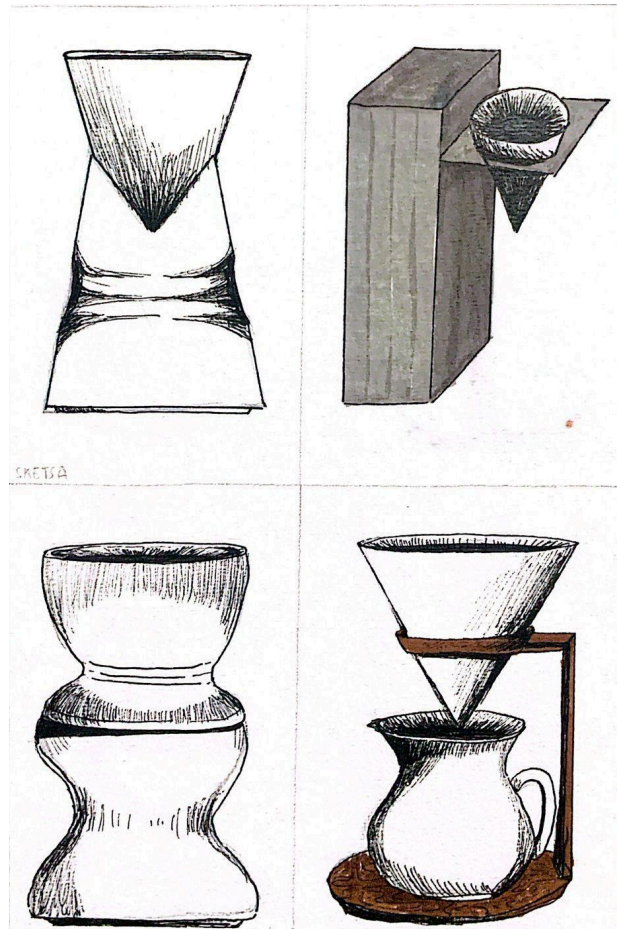
Merek kedua yang menjadi data acuan penulis adalah merek Hario dalam dunia perkopian bisa dikatakan tidak ada yang tidak mengenal merek tersebut, dengan merancang berbagai jenis-jenis *dripper* dan *brand dripper* kopi yang paling banyak digunakan di

indonesia salah satunya Hario V60 *kopi dripper*. Hal ini membuat penulis lebih menjelajah keunikan dan keberagaman tentang bentuk serta fungsi *dripper*. Tidak sulit mendapatkan hario *dripper* karena sudah terjual luas di seluruh indonesia. Penulis mendapatkan kesempatan untuk mengenal ketertarikan yang didapatkan pada *dripper* hario ini pada masyarakat penggemar kopi di seluruh penjuru nusantara.

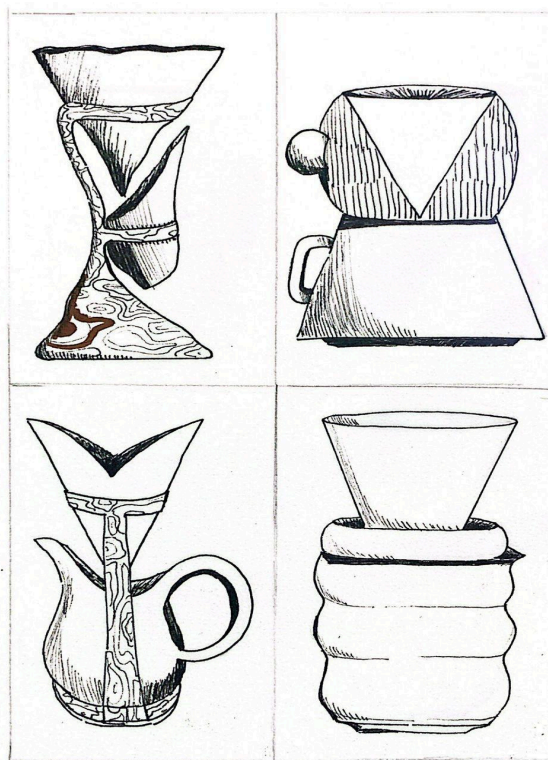
B. Rancangan Karya

Rancangan karya merupakan tahap penulis merencanakan ide visualisasi terkait pada latar belakang pada bagian awal penulisan, penulis memulai dengan membuat tahap sketsa kasar hingga akhirnya inovasi pengembangan bentuk karya menjadi desain sketsa terpilih. berikut sketsa alternatif dan dilanjut sketsa yang terpilih :

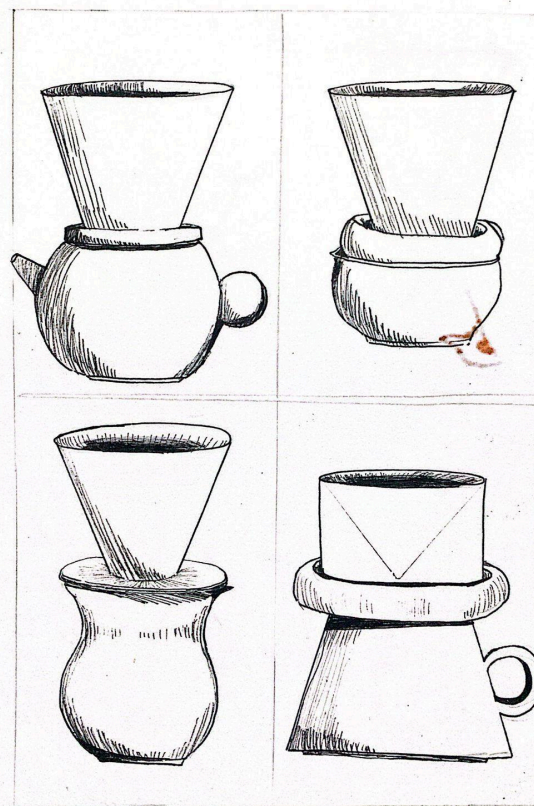
1. Sketsa Alternatif



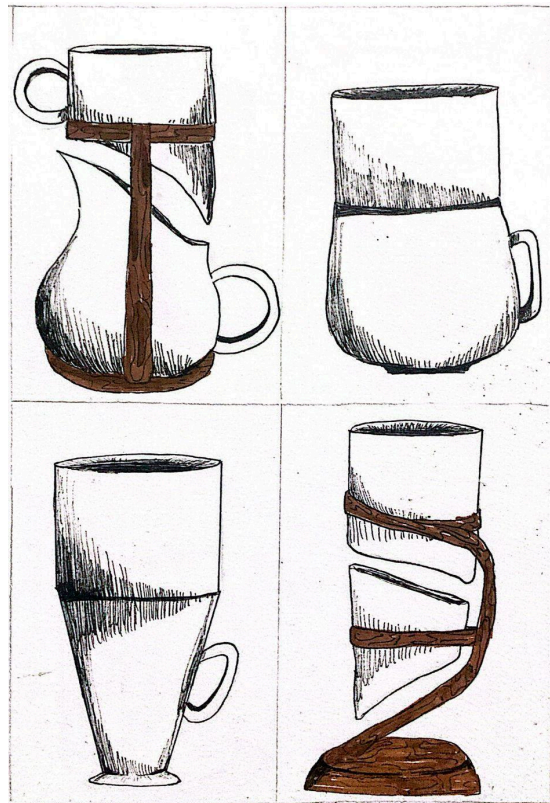
Gambar 7. Sketsa alternatif 1
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 8. Sketsa Alternatif 2
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

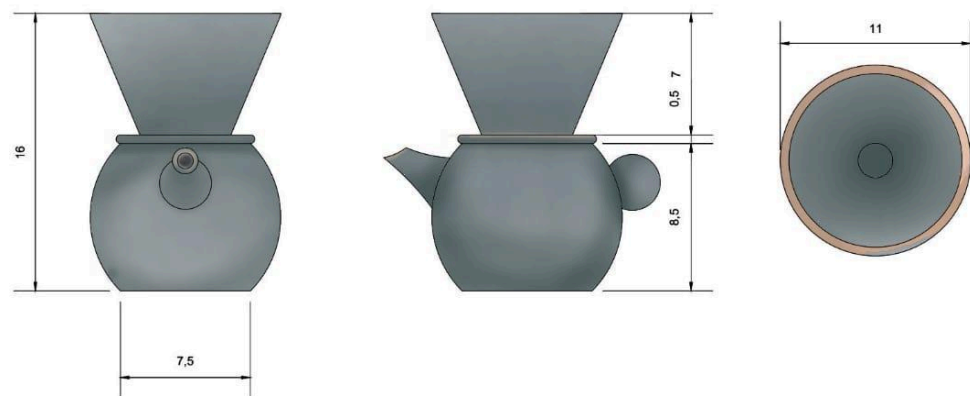


Gambar 9. Sketsa Alternatif 3
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

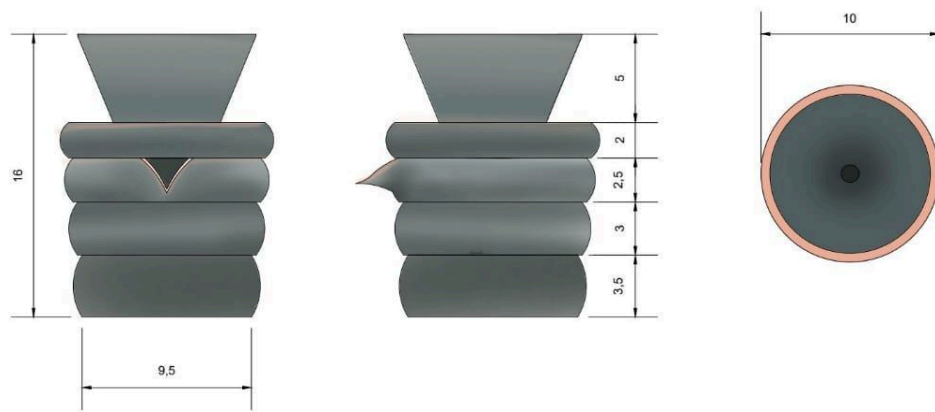


Gambar 10. Sketsa Alternatif 4
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

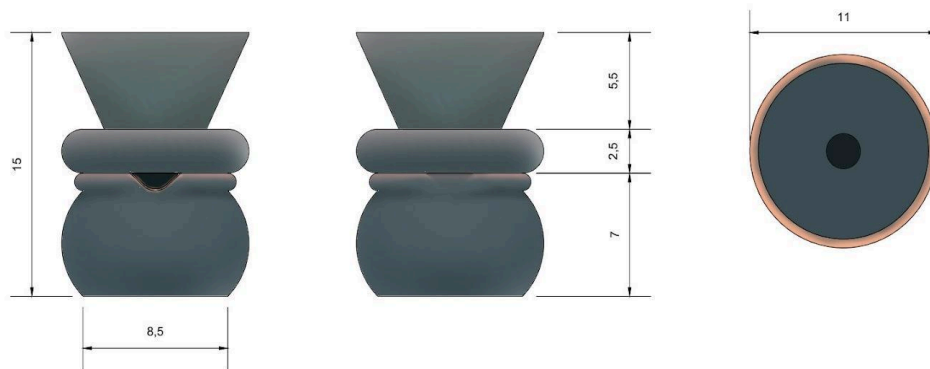
2. Sketsa Terpilih



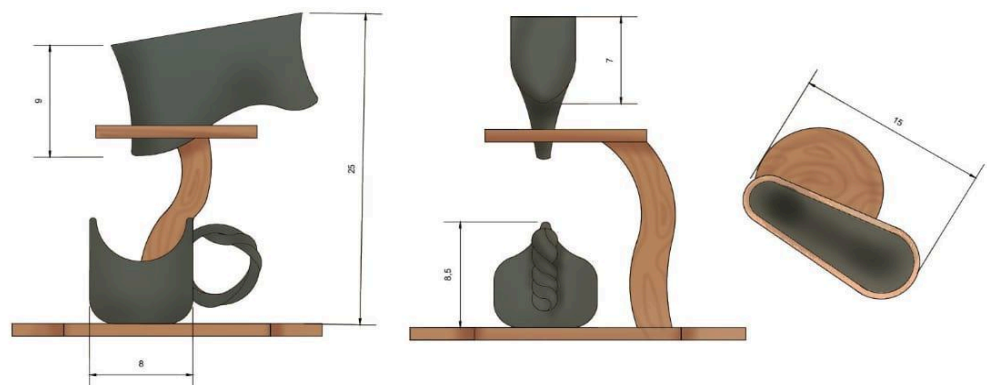
Gambar 11. Sketsa Terpilih 1
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 12.
Sketsa Terpilih 2
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 13. Sketsa Terpilih 3
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 14. Sketsa Terpilih 4
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

C. Proses Perwujudan


Proses perwujudan menjadi sebuah pelaksanaan ide kreatif penulis untuk membuat sebuah karya, karena pada tahapan ini penulis akan menguraikan tahapan-tahapan secara rinci dan terstruktur melalui penguraian bahan dan alat, teknik cara pengerjaan, teknik proses perwujudan hingga pengkalkulasian seluruh biaya yang dibutuhkan dalam membuat karya. Dalam perwujudan tahap karya yang diusung oleh penulis melalui beberapa tahap yang bersifat mengulang dan diulang kembali. Penulis memfokuskan pengujian terhadap bahan yang akan di eksperimenkan, lalu menuju bentuk visual *dripper* kopi yang belum ada di pasaran. Terdapat banyak hal yang menjadi bahan pelajaran serta hal yang dijadikan pengalaman berharga dalam eksperimen kali ini. Berikut tahap pengerjaan yang sudah dilalui oleh penulis.




1. Bahan dan Alat

a. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan karya oleh penulis berupa tanah liat, biji kopi defect, bahan glasir, dan penambahan bahan penopang kayu berikut penjelasan lebih lengkap dengan tabel.

Tabel.1 Daftar Bahan Yang Digunakan

No.	Bahan	Keterangan
1.		<ul style="list-style-type: none"> Tanah yang digunakan penulis adalah tanah Pacitan dengan menentukan kondisi yang sesuai dengan tempat yang paling banyak dibeli dan diproduksi di Yogyakarta.

2.		<ul style="list-style-type: none"> • Biji kopi yang digunakan oleh penulis berjenis biji kopi arabika yang terkenal dengan keasamannya.
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Pewarna yang dikenal dalam dunia keramik biasa disebut dengan glasir. Glasir yang akan digunakan penulis berupa warna transparan, putih, dan pigmen warna hijau.
4.		<ul style="list-style-type: none"> • Penopang kayu Yang merupakan penambahan bahan pada karya penulis untuk mengangkat visual produk agar terlihat lebih terkesan produk furniture dan terkesan elegan.






Gambar 15. bahan-bahan praktek (Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)






b. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan karya oleh penulis berupa throwing wheels, butsir, ribbon, senar, spons, penggaris, mortar ,papan kayu, banding wheel, alat penggiling kopi, mesh, timbangan, alat penggiling kopi, dan tungku gas. berikut penjelasan lebih lengkap dengan tabel

Tabel 2. Daftar Alat Yang Digunakan

No.	Gambar	Keterangan
1.		<ul style="list-style-type: none"> Alat penunjang utama yang akan digunakan penulis untuk membuat karyanya, dengan menggunakan teknik putar yaitu dengan cara memutar pada bagian <i>body</i> tanah liat dan dilanjut dengan teknik lain pada bentuk tambahanya.
2.		<ul style="list-style-type: none"> Alat ini dipakai oleh penulis dalam membentuk lekukan atau kemiringan pada saat penggunaan <i>throwing wheels</i> di tanah liat yang diharapkan membentuk dengan rapi tanpa ada tekstur yang tidak diharapkan.
3.		<ul style="list-style-type: none"> Pada proses <i>trimming</i> penulis menggunakan alat ini untuk merapikan dan mengikis pada bagian yang tidak diperlukan atau membentuk lekukan <i>body</i> tanah liat.
4.		<ul style="list-style-type: none"> Alat pembantu pengaplikasian proses grog ditempelkan pada tanah liat dan salah satu alat untuk menghaluskan bagian sudut runcing hingga sudut kecil yang tidak dapat dijangkau dengan tangan.
5.		<ul style="list-style-type: none"> Memudahkan penulis untuk memotong tanah liat pada proses <i>kneading</i>, saat teknik putar hingga saat trimming jika diperlukan.

6.		<ul style="list-style-type: none"> • Membantu untuk menyerap air dan meratakan tekstur permukaan tanah liat pada saat proses teknik putar.
7.		<ul style="list-style-type: none"> • Penulis menggunakan penggaris untuk mengukur besar, panjang, agar ukuran yang diinginkan akan tepat dan tercapai.
8.		<ul style="list-style-type: none"> • Alat penumbuk bahan padat menjadi bubuk dengan cara ditumbuk-tumbuk secara manual dengan tangan.
9.		<ul style="list-style-type: none"> • Alat ini berfungsi sebagai penadah karya tanah liat yang telah dibuat setelah proses throwing dan saat proses pengeringan.
10.		<ul style="list-style-type: none"> • Meja dekorasi yang digunakan membentuk tambahan dari <i>body</i> yang telah dibuat pada proses teknik putar. Digunakan agar mudah untuk menjangkau seluruh <i>body</i> tanah liat dengan cara diputar manual menggunakan tangan.

11.		<ul style="list-style-type: none"> • Alat penggiling biji kopi manual hingga alat berat bertujuan menghaluskan biji kopi agar butiran biji kopi defect dapat bersatu dengan raw material glasir lainnya. Penulis menggunakan penggiling kopi secara masif karena jumlah biji kopi yang banyak.
12.		<ul style="list-style-type: none"> • Alat penyaringan glasir dan abu kopi menjadi lebih halus digunakan maze berukuran 100ml.
13.		<ul style="list-style-type: none"> • Wadah penampung glasir serta air saat digunakan proses <i>throwing</i> dan <i>teknik Pinch</i>.
14.		<ul style="list-style-type: none"> • Timbangan untuk mengukur formula berat dari <i>raw material</i> glasir yang akan dibuat, pengukuran formula sangat penting karena titik tolak ukur keberhasilan formula itu sendiri.
15.		<ul style="list-style-type: none"> • Tempat pembakaran tanah liat yang akan dibakar dengan proses pembakaran biskuit hingga glasir. Pembakaran dengan kisaran suhu 900 untuk pembakar biskuit hingga 1.200 untuk pembakaran glasir.

Gambar 16. Alat-alat praktek (Sumber Dok Tiara Aprillia, 2025)

1. Teknik Pengerjaan

1. Teknik Putar

Teknik putar atau *throwing* Adalah teknik yang sangat banyak digunakan oleh *potter* dalam pembuatan karya, bahkan tidak sedikit orang yang mengetahui bahwa salah satu teknik yang paling terkenal dalam dunia keramik adalah teknik putar, teknik ini banyak dipakai karena dianggap teknik yang mengedepankan kerapihan dan bentuk yang minimalis dalam pembuatanya. Tahap *centering* atau menengahkan tanah liat yang tidak beraturan pada awal proses pembentukan pada teknik putar yang harus tepat, membuat teknik ini banyak dipakai dikarenakan menggunakan keterampilan tangan yang cukup terlatih, dengan kondisi tangan yang stabil dan konsisten membuat teknik putar banyak dianggap sulit, namun kembali kepada gaya karakteristik pembuatan karya *potter* masing-masing. Penulis menggunakan *throwing wheel* listrik atau dengan bantuan listrik dengan begitu kaki akan menginjak pedal gas dan tangan yang fokus pada kestabilan tanah liat. Penulis memakai teknik *throwing* dikarenakan karya yang akan diharapkan bersifat simetris, minimalis, tidak bertekstur pada bagian tubuh tanah liat. Dengan begitu teknik putar merupakan teknik yang tepat untuk penulis mengembangkan karyanya.

2. Teknik *Pinch*

Teknik pijit atau *pinch* adalah teknik yang menggunakan tangan kosong dan mengandalkan seni perasaan yang tertuang dalam setiap pijitan-pijitan ibu jari sebagai pendorong tekanan dan jari telunjuk sebagai penopang nya disertai kontrol tekanan yang baik agar tercipta ketebalan yang diinginkan. Ketipisan dan ketebalan dari dinding-dinding teknik *pinch* akan tercipta dengan penyesuaian dorongan dan tekanan yang stabil, setiap dindingnya memiliki ketebalan yang sama dari ujung bawah menuju atas dinding tanah liat. Teknik

pinch yang digunakan penulis meliputi pembuatan *handle server*, corong server hingga *dripper* yang telah dibuat dengan teknik putar lalu dipotong setengah bagian agar dapat dibentuk dengan teknik *pinch*.

Teknik *pinch* selalu menjadi andalan bagi *potter* yang baru memulai dalam dunia perkeramikan, tidak jarang orang mengandalkan teknik *pinch* karena mengejar tekstur yang diberikan oleh pijitan-pijitan jari tersebut. Namun penulis mengandalkan teknik *pinch* karena bertujuan membuat bentuk yang tidak dapat digunakan dengan teknik putar.

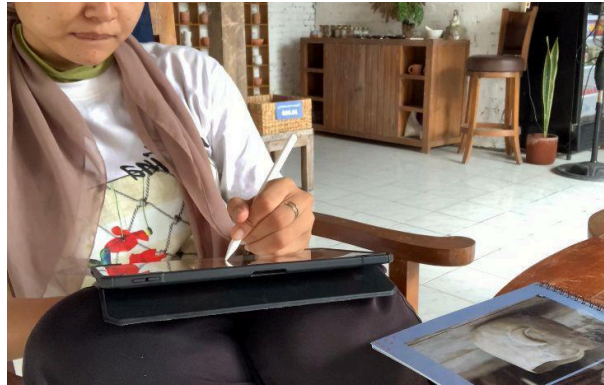
3. Teknik Pilin

Teknik pilin atau yang disebut teknik menggulung-gulungkan tanah ini dilakukan dengan memanjangkan tanah dengan cara memutar-mutar kan atau menarik kedepan dan kebelakang telapak tangan dengan posisi melebarkan tengkuk telapak tangan dan dilakukan diulang-ulang hingga tercipta bentuk gulungan panjang tanah liat. Teknik ini dipakai penulis dalam membuat tambahan bentuk pada *dripper* dan *server* contohnya *handle* yang memerlukan bentuk yang rumit dan tidak biasa.

2. Teknik Perwujudan

a. Pembuatan Sketsa

Pembuatan sketsa gambar desain produk pada tahapan awal sangat penting pada tahap ini, penulis mengeluarkan ide produk yang sesuai dengan tema yang diterima oleh dosen pengampu. Disesuaikan dengan kegunaannya serta sisi agronomis yang tepat, pembuatan 4 sketsa *dripper* yang sudah di terima oleh dosen pengampu dan dilanjutkan untuk proses penciptaan selanjutnya.



Gambar 17. Pembuatan sketsa secara digital
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

b. Pembuatan *Raw Material* dari Biji Kopi *Defect* Arabika

Tahap pertama dalam pembuatan karya ini akan difokuskan pada bahan utama yang akan dieksperimenkan. Bahan yang dimaksud ialah campuran glasir kopi, pada tahap awal penulis akan menyangrai biji kopi *defect* dan membuat nya menjadi butiran biji kopi defect yang telah rapuh dan kehilangan kandungan mineral di dalamnya, penulis menyangrai biji kopi dengan menggunakan wajan dan kompor. Proses ini memakan waktu 45 menit per sesi pembuatanya, sebanyak 500g-1000g tertampung pada wajan sangrai. Penyangraian akan dilakukan pengadukan secara terus menerus tanpa henti untuk mencegah ketidakrataan sangraian biji kopi. Kemudian proses selanjutnya akan dilanjut dengan penggilingan biji kopi menjadi lebih halus, pada proses penggilingan ini penulis memakai 2 cara penggilingan yang pertama dengan menggunakan *grinder* dan yang kedua menggunakan alat penggilingan bubuk kopi.



Gambar 18. Penyangraian biji kopi secara manual
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

Penggilingan dengan menggunakan grinder secara manual. Penulis ingin membuktikan adakah perbedaan yang dilakukan pada proses penggilingan pada 2 alat yang berbeda. untuk alat penggilingan yang digunakan penulis memilih tempat *roastery* yang terdapat di yogyakarta tepatnya di daerah Taman Siswa yang bernama *Rabbit coffee farm*. Pada proses ini penulis menghaluskan biji kopi dengan tingkatan “giling tepung” tingkatan ini adalah tingkatan terhalus dari tingkatan kopi penggilingan lainnya. Pada alat grinder manual penulis dibantu untuk digiling dengan cara mengayunkan pedal yang ada pada *grinder* tersebut dengan tangan, proses ini cukup melelahkan dikarenakan wadah yang kecil hanya dapat menampung sebesar 100g saja persesi. Bubuk kopi yang dihasilkan pun terlihat mengeluarkan warna yang sangat berbeda, coklat pada biji kopi yang menggunakan grinder manual dan pada biji kopi yang digiling menggunakan alat penggiling kopi berwarna hitam pekat. Setelah selesai proses *roasting* dan digiling bubuk biji kopi yang sudah mencapai kelayakan, disaring menggunakan *mesh* yang berukuran 100 atau 0,1 mm Dan 60 atau 0,3mm. Dengan itu terbagi 2 data formula bubuk biji kopi *defect* dengan pengelolaannya yang berbeda. Pada satu proses penggilingan manual tercipta bubuk biji kopi dengan mesh 60 atau kelembutan 0,3 mm dan berwarna coklat dan pada proses penggilingan dengan alat penggilingin biji kopi dengan alat

penggiling kopi disaring menggunakan *mesh* berukuran 100 atau 0,1 mm menghasilkan bubuk berwarna hitam pekat.



Gambar 19. proses menggiling biji kopi dengan Grinder manual
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 20. Proses penggilangan biji kopi dengan mesin penggiling kopi
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

c. Pengolahan Bahan Baku Tanah Liat

Tanah liat yang telah disiapkan oleh penulis terdapat 3 jenis yaitu pacitan, sukabumi, dan singkawang. Pada eksperimen kali ini tanah yang akan dibuat sebagai *based* produk adalah tanah pacitan. Dan tanah lainnya akan digunakan sebagai bahan baku dari eksperimen glasir yang nantinya akan dibuat *test pieces* hingga test produk pada glasir yang akan diujikan. Tahap pertama pada pengolahan tanah yaitu proses *kneading*, pada proses ini total tanah yang digunakan kurang lebih 8,9kg tanah pacitan karena melewati proses *trimming*, 1,2kg tanah pacitan digunakan untuk eksperimen *test pieces*. Tanah sukabumi dan singkawang penulis menggunakan produk yang sudah jadi, produk yang telah dibuat sebelum pembuatan eksperimen oleh penulis yaitu mangkok dengan tanah pacitan dan gelas dengan tanah singkawang, kedua produk ini telah dibakar biskuit sehingga sudah siap untuk digunakan pada glasir eksperimen. Pada proses *kneading* tanah liat dipijat agar mengeluarkan angin-angin yang terdapat dalam tanah liat dan mengeluarkannya dengan cara didorong dan ditekan searah dan membentuk huruf T lalu dilakukan secara berulang-ulang.



Gambar 21. Proses kneading Tanah liat
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

d. Tahap Pembuatan arya

Tahap selanjutnya proses pembuatan karya, pada proses ini langkah awal yang dilakukan ialah meninjau kembali sketsa serta nasihat yang telah diberikan oleh dosen pembimbing, tidak dapat dipungkiri bahwa beberapa desain akan terlihat berbeda dari sketsa awal dikarenakan pengembangan karya dari sisi fungsional hingga tema pada karya penulis. Tahap awal dilakukan dengan menyiapkan *throwing wheels* beserta alat-alat pendukungnya. Baskom dengan berisikan air, spon, butsir, penggaris, *string* benang dan papan kayu yang disiapkan pada saat proses *throwing* dilakukan, dilanjutkan dengan membuat produk *dripper* dan *server* mengikuti desain dan arahan dosen pembimbing. Pada tahap awal *throwing*, dilakukan *centering* atau menengahkan dan menstabilkan tanah liat agar berposisi di tengah lingkaran *plate throwing wheels*, dilanjut dengan proses melubangi bagian tengah tanah liat yang menjadi tahapan awal pembentukan *body* produk, tidak lupa untuk menambahkan air pada tanah liat untuk menstabilkan kelembaban tanah liat.

Tahap selanjutnya melebarkan lubang tanah liat dan dilanjut proses meninggikan produk dengan cara menarik jari dari dalam tanah liat dan luar, lalu ditarik secara perlahan ke atas mengikuti bentuk yang diinginkan. Lalu ambil penggaris untuk mengukur ketinggian dan lebar yang diinginkan, setelah itu rapikan lekukan dengan butsir mengikuti bentuk sketsa diiringi spon untuk memastikan *body* tanah liat terkesan rapi mulus tidak bertekstur. Setelah itu lepaskan karya menggunakan *string* pada bagian bawah tanah liat dan gunakan papan kayu untuk menempatkan karya tersebut. Lakukan pada seluruh karya yang ada. Tahap ini menghabiskan kira-kira 2-3 hari untuk pembuatan karya dengan total 4 produk *dripper* dan 4 *server* di lanjut dengan cadangan karya sebanyak 2 *dripper* dan 2 *server*. Total dari semua produk yang dibuat penulis 12 produk.



Gambar 22. Proses pembuatan Tanah liat
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

e. Proses *Trimming* Serta Tambahan Pelengkap Fungsional Desain

Trimming adalah proses merapikan sisi atau seluruh *body* tanah liat dengan cara memangkas dengan menggunakan ribbon dan butsir agar terlihat lebih presisi, dan mencapai tujuan bentuk yang diinginkan, pada proses ini selain merapikan *body* dan tekstur tanah liat, penting untuk membuat sebuah kaki atau tumpuan pada bawah tanah liat, bertujuan menumpu alas tanah liat agar dapat diglasir, karena pada dasarnya glasir akan bersifat menempel pada wadah apapun yang mengenai nya, dengan begitu perlu dibuatkan bagian yang tidak dilapisi glasir yang dinamai “kaki” tanah liat atau tumpuan dasar.

Dilanjut dengan menambahkan pelengkap bagian dari *dripper* dan *server*, pada bagian *handle* atau bentuk yang difungsikan sebagai pegangan server saat hendak diangkat atau digunakan, bagian ini termasuk penting dalam segi fungsional namun, pada beberapa bentuk desain penulis tidak memberinya dikarenakan mengandung semi minimalism dan efisiensi kerumitan bentuk saat *dripper* dan server dijadikan *set*. Selanjutnya yaitu pembuatan corong bagi server yang

bertujuan untuk mengeluarkan aliran air yang terdapat pada ujung atas atau tengah body tanah liat, bahkan bawah tanah liat. Pembentukan corong juga termasuk proses pembentukan yang penting dikarenakan fungsi utama pada *server* terdapat pada penempatan corong yang berfungsi dengan baik.

Proses menempelkan handle dan corong dengan menggunakan alat ribbon, kuas, air, grog (tanah yang diendapkan di air teksturnya seperti lumpur) dan *banding wheel* pada body tanah liat yang sudah setengah kering dan melewati tahap *trimming*, pada posisi yang sesuai bentuk handle dan corong menggunakan teknik pinching dan pilin dengan memijat-mijat dan menggulung-gulung menyesuaikan panjang dan besar yang cocok untuk genggam tangan dan alur keluar air kopi yang sesuai. Pastikan corong berada pada posisi yang sesuai pada *body* tanah liat lalu lubangi titik corong tersebut dengan membentuk lingkaran yang menyesuaikan besar dari corong. Lalu asah-asah permukaan tanah liat yang ingin ditempelkan menggunakan ribbon dan oleskan grog tanah yang berfungsi sebagai lem yang merekatkan corong dengan body tanah liat. Untuk bagian *handle* cukup mengasah bagian yang ingin ditempelkan dengan *handle* yang sudah *pinch* atau dipilin lalu ditempelkan juga dengan grog tanah, dengan posisi yang simetris, besar dan panjang yang seimbang agar terkesan rapi. Tidak lupa untuk merapikan bagian sisi-sisi yang telah terkena grog tanah atau asahan yang tidak tertutup menggunakan spon atau butsir secara pelan-pelan.



Gambar 23. Proses Thrimming
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Gambar 24. Proses Pembuatan bentuk pendukung
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

f. Tahap pengeringan

Pada tahap ini tanah liat pada produk-produk yang telah jadi akan melalui proses pengeringan pada proses ini semua set *dripper* dan *server* harus dilakukan pada waktu yang sama dengan begitu pengeringan pada produk tanah liat akan mengering dengan ukuran yang sama pada awal. Dikarenakan perbedaan waktu kondisi kelembaban suhu ruangan mempengaruhi massa volume air yang terkandung dalam tanah liat. Pada proses pengeringan membutuhkan setidaknya 3 hari - 5 hari tergantung suhu dan cuacanya dan ada beberapa produk yang membutuhkan waktu sedikitnya 7 hari dikarenakan cuacanya yang lembab.








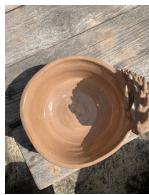


Gambar 25. Proses Pengeringan
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

g. Eksperimen Glasir

Tahap ini membutuhkan waktu yang paling lama dari tahap-tahap sebelumnya, selain membutuhkan waktu untuk menunggu, tahap ini juga meliputi tahap pembakaran karena mengandalkan hasil dari pengembangannya. Setidaknya penulis telah melakukan 3 kali eksperimen dengan perbedaan formula dan cara membuatnya berikut adalah tabel pendataan yang telah dilakukan penulis.

Tabel 3. Data Eksperimen Glasir kopi Pertama

No.	Formula	Takaran	Foto sebelum	Foto Hasil	Hasil
1.	Formula 1a	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 0,1g •Total : 100.1gram 			Teknik Semprot Bagian mulut atas dripper terlihat memudar atau crawling pada kopi yang ditempelkan, warna stabil dengan warna TSG pada umumnya.
2.	Formula 1b	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 0,2g •Total : 100.2gram 			Teknik semprot pada bagian yang ditempelkan bubuk kopi crawling dan menggumpang menjadi warna busa putih menggelembung, warna TSG.

3.	Formula 1c	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 0,1g •Total : 100.1gram 			Teknik Semprot terdapat bintik-bintik sedikit sekali pada bagian dalam mangkuk, warna TSG.
4.	Formula 1d	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 0,5g •Total : 100.5gram 			Teknik Semprot Warna TSG, bintik-bintik tidak beraturan dengan jumlah sedang pada dalam mangkuk.









Gambar 26. Dok sebelum dan hasil eksperimen pertama
(Sumber Dok Tiara aprillia, 2025)





a. Analisis Data Tabel :

Hasil pengujian empat formula glasir TSG dengan tambahan bubuk biji kopi quaker menunjukkan bahwa jumlah material organik dan teknik aplikasinya sangat mempengaruhi respons permukaan glasir. Pada formula 1a (0,1 g kopi, disemprot dan dilapisi TSG), muncul crawling ringan di area tempelan bubuk kopi karena proses pembakaran yang tidak matang sempurna, sementara warna tetap stabil. Formula 1b (0,2 g kopi, disemprot dan dilapisi ulang) menghasilkan crawling lebih kuat dan gumpalan putih berbusa akibat peningkatan pembentukan gas dan porositas selama pembakaran, menunjukkan bahwa lapisan dubel menciptakan tekanan yang memicu gelembung permukaan. Formula 1c (0,1 g kopi, ditabur tanpa dilapisi ulang) hanya menampilkan bintik-bintik sangat halus karena bubuk kopi terbakar langsung dan menyisakan speckle minimal, menjadikannya pilihan untuk efek estetis lembut. Sementara itu, formula 1d (0,5 g kopi, dicampur langsung dengan TSG) menghasilkan bintik-bintik tidak beraturan dalam jumlah sedang, menunjukkan bahwa pencampuran langsung memberi distribusi lebih merata namun tetap menyisakan jejak karbonisasi yang membentuk tekstur organik. Secara keseluruhan, peningkatan kadar bubuk kopi

memperkuat reaksi permukaan, mulai dari speckle halus hingga penggumpalan, dan teknik aplikasi berperan besar dalam menentukan stabilitas glasir, dengan formula 1d menunjukkan potensi paling seimbang antara stabilitas dan efek visual.

Tabel 4. Data Eksperimen Glasir Kopi Ke-2

No	Formula	Bahan & Takaran	Foto sebelum	Foto sesudah	Keterangan
1.	Formula 2a	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g • Biji Kopi : 5g • Total : 105gram 			Teknik celup dan campur, hasilnya kurang tebal, crawling bubbling kecil-kecil/berongga.
2.	Formula 2b	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g • Biji Kopi : 10g • Total : 110gram 			Teknik celup dan campur Crawling dan berongga mulai terlihat melebar dari F1, warna tebal
3.	Formula 2c	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g • Biji Kopi : 17g • Total : 117gram 			Teknik celup dan campur Crawling besar dan menggumpal pada bagian-bagian tertentu.
4.	Formula 2d	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g • Biji Kopi : 0,5g(ditumbuk) • Total : 100.5gram 			Teknik celup dan campur Crawling besar dan menyeluruh body, permukaan rata.

5.	Formula 2e	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 10g (ditumbuk) •Total : 110gram 			Teknik celup, crawling bersambung dengan crawling lainnya, rata dan tipis.
6.	Formula 2f	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : ½ 5g (atas) •Biji Kopi : ½ 10g (bawah) •Total : 115gram 			Teknik celup dan campur, sangat tipis, hampir tidak mengeluarkan efek.







Gambar 27.Dok sebelum dan hasil eksperimen kedua
(Sumber Dok Tiara Aprillia, 2025)

b. Analisis Data Tabel :

Hasil pengujian Formula 2 menunjukkan bahwa peningkatan kadar biji kopi quaker yang dicampurkan ke dalam glasir TSG melalui teknik celup secara langsung mempengaruhi tingkat crawling, porositas, serta ketebalan permukaan glasir setelah pembakaran. Formula 2a dengan campuran 5 g kopi menghasilkan glasir yang kurang tebal dengan bubbling kecil akibat ketidakmatangan dalam proses pembakaran. Pada Formula 2b (10 g), crawling mulai melebar dan pori-porinya lebih jelas, sementara warna glasir terlihat lebih tebal. Reaksi semakin intens pada Formula 2c (17 g), yang menampilkan gumpalan crawling berukuran besar sebagai akibat dari tingginya residu organik yang terjebak saat pembakaran. Formula 2d, meskipun hanya menggunakan 0,5 g kopi yang ditumbuk halus, menunjukkan crawling besar dan merata pada permukaan, mengindikasikan bahwa ukuran partikel yang lebih halus dapat mempercepat penyebaran reaksi glasir. Formula 2e (10 g, ditumbuk) memperlihatkan pola crawling yang saling tersambung dan lebih tipis, menandakan distribusi bubuk halus yang lebih merata. Sementara itu,

Formula 2f dengan pembagian 5 g kopi di bagian atas dan 10 g di bagian bawah menunjukkan hasil yang sangat tipis dan hampir tanpa efek, menunjukkan bahwa pemisahan distribusi material tidak cukup memberikan reaksi visual yang signifikan. Secara keseluruhan, baik jumlah maupun ukuran partikel biji kopi berperan penting dalam menentukan intensitas crawling, dengan dosis besar menghasilkan gumpalan ekstrem dan dosis halus rendah menciptakan sebaran crawling yang lebih merata namun tipis.

Tabel 5. Data Eksperimen Glasir Kopi ketiga

No.	Formul a	Takaran	Foto sebelum	Foto sesudah	catatan
1.	Formul a 3a	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 50g (ditumbuk) •Total : 150gram 			Teknik campur dan celup rapih, tebal tidak ada perubahan warna, TSG pada umumnya.
2.	Formul a 3b	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 80g (ditumbuk) •Total : 180gram 			Teknik campur dan celup Putih tebal, sedikit crawling bagian tengah body, dan tidak mengeluarkan efek warna maupun tekstur.
3.	Formul a 3c	<ul style="list-style-type: none"> • TSG : 100g •Biji Kopi : 80g (ditumbuk) •Total : 80gram 			Teknik campur dan celup putih tebal, sedikit crawling pada bagian dalam, merata, tidak mengeluarkan efek warna maupun tekstur.

Gambar.28 Dok sebelum dan hasil eksperimen ketiga
(Sumber Dok Tiara Aprillia, 2025)

b. Analisis Data Tabel :

Pengujian Formula 3 menunjukkan bahwa penggunaan bubuk biji kopi quaker dalam jumlah sangat tinggi justru menghasilkan stabilitas glasir yang berbeda dari Formula sebelumnya, meskipun seluruh sampel diaplikasikan melalui teknik celup dan tuang. Pada Formula 3a dengan campuran 50 g bubuk kopi, permukaan glasir terlihat rapi, berlapis tebal, dan tidak menunjukkan perubahan warna maupun tekstur sehingga karakter TSG tetap dominan; hal ini mengindikasikan bahwa jumlah kopi besar tidak selalu memicu reaksi ekstrem ketika partikel halus tersuspensi merata. Formula 3b dengan penambahan hingga 80 g kopi menghasilkan lapisan putih sangat tebal dengan sedikit crawling di bagian tengah body, namun tetap tidak menampilkan efek warna atau tekstur yang signifikan. Sementara itu, Formula 3c yang menggunakan komposisi sama dengan teknik tuang memberikan hasil serupa: lapisan putih tebal dengan crawling ringan pada bagian dalam, tetapi tetap tidak menghasilkan efek visual yang khas. Secara keseluruhan, ketiga formula ini menunjukkan bahwa pada titik jenuh tertentu, bubuk quaker yang terlalu banyak justru tersuspensi tanpa memberikan reaksi kimia atau visual berarti, sehingga efek crawling dan speckle justru berkurang dibanding formula dengan takaran lebih kecil.

Dengan begitu hasil eksperimen yang dilakukan penulis dalam berbagai sudut pandang, pro dan kontra antara keberhasilan dan kegagalan sebuah percobaan. Namun penulis ingin membuktikan dan meneliti bagaimana sebuah bahan organik yang tidak terpikirkan untuk menjadi sebuah bahan *raw material* untuk penemuan sebuah glasir yang bersifat kimiawi. Pada keseluruhan hasil dari eksperimen ini menunjukan tidak ada hasil yang begitu signifikan terhadap warna serta tekstur yang dihasilkan pada glasirnya, dengan begitu pada akhirnya tidak ada hasil glasir yang akan dipilih secara pasti pada eksperimen kali ini. Hasil yang akan dijadikan sebagai glasir utama pada produk-produk penulis

adalah formula. Formula ini dipilih berdasarkan ke efisiensinya. Dinilai tidak terlalu mengeluarkan jumlah gram pada glasir dan raw material pada resep formulanya, penulis membandingkan hasil yang tidak signifikan dari formula yang lain.

h. Tahap Pembakaran Biskuit

Dripper dan *server* yang sudah kering karena sudah melewati proses *trimming* akan segera dilakukan proses pembakaran biskuit. Pada keramik terdapat 2 tahap pembakaran yang pertama pembakaran biskuit dan yang kedua pembakaran glasir. Pembakaran biskuit secara singkat, tahap pembakaran *body* tanah liat agar mengunci kepadatan struktur tanah sehingga dia mengeras dan tidak mudah hancur saat terkena air dan setelah itu siap untuk dilanjutkan dengan pembakaran glasir. Pada tahapan ini pembakaran biskuit membutuhkan 7-8 jam pembakaran dengan tungku oven dengan suhu mencapai 800°-900°C.

Sungguh penting untuk memperhatikan suhu yang dicapai pada setiap 30 menit kenaikan pada waktu pembakaran. Tahapan ini termasuk tahap yang perlu kehati-hatian dalam proses nya selain memperhatikan setiap 30 menit kenaikan waktunya, penting juga untuk mempersiapkan kondisi tanah liat yang sudah siap dibakar, dengan membersihkan kembali debu-debu atau partikel-partikel yang menempel pada *body* tanah liat yang sudah didiamkan saat proses pengeringan. Hal tersebut dapat mempengaruhi jalannya pembakaran ini.



Gambar 29.
Proses Pembakaran Biskuit
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)



Grafik.1 Grafik Suhu Pembakaran Biskuit
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

i. Tahap Pengglasiran

Formula glasir yang sudah ditetapkan akan dipakai pada produk-produk yang sudah selesai tahap pembakaran glasir. Glasir yang dipakai oleh penulis juga akan ditambahkan beberapa *raw material* tambahan bertujuan menambah visual dan sekedar menambah kesan

warna pada *dripper* dan server set penulis. *Raw material* yang ditambahkan oleh penulis berupa tabel.

Tabel 6. Formula Glasir yang akan digunakan

TSG : Bubuk Biji Kopi : Oksida Kromium
100 : 50 : 0,2 (dalam gram)

Pengaplikasian glasir ini penulis menggunakan teknik semprot, teknik ini memudahkan penulis untuk mengontrol tebal dan tipis warna yang ingin diciptakan. Karena cara yang lumayan praktis, mengaplikasikan glasir pada produk secara massal tidak begitu terasa rumit jika dilakukan dengan waktu yang singkat. Namun tidak dilupakan sebelum proses pengglasiran sangat penting juga untuk membersihkan *body* tanah liat dengan air agar debu-debu yang menempel tidak mengganggu hasil pada glasir nya, seperti tekstur bahkan warna yang tidak diinginkan. Lalu dilanjut mengaplikasikan glasir pada *body* tanah liat dengan Teknik semprot, penyemprotan dilakukan menggunakan banding wheel, dan alat penyemprotan glasir lalu diputar secara pelan-pelan namun konsisten, putar Cara dan semprot bagian *body* tanah liat dari bawah hingga atas, lalu dilakukan Kembali hingga 4 kali lapisan penyemprotan. Setelah sudah sesuai dengan ketebalannya, keringkan dengan cara mendinginkan tanah liat hingga glasir yang menempel pada tanah liat mengeras. Menghapus bagian kaki atau tumpuan pada bawah dasar tanah liat adalah tahapan akhir, sehingga glasir produk tidak akan menempel pada gypsum atau lempengan yang terdapat pada tungku oven.



Gambar 30. Proses Penyemprotan produk
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

j. Pembakaran Glasir

Pembakaran yang menggunakan glasir sebagai pelapis serta pelindung dari tanah liat yang telah dibakar biskuit lalu dibakar dengan suhu mencapai 1200° - 1220° derajat pada jangka waktu 9-10 jam pengerjaan ini disebut pembakaran glasir. Pada tahap akhir pembakaran kali ini penempatan posisi pembakaran glasir sangat dipentingkan. Dikarenakan penulis tidak membakar secara langsung maka penempatan pembakaran glasir diatur oleh jasa pembakar nya, posisi yang ditempatkan berada pada rak kedua dari atas tungku pembakaran. disini penulis membakar di tempat produksi keramik terkenal di kasongan, yogyakarta yaitu Burat Kriasta, disana penulis menjadikan tempat penyemprotan glasir sekaligus tempat pembakaran glasir. Tahap ini adalah tahap akhir dari seluruh pengerjaan pembuatan keramik sendiri. Gagal dan berhasilnya glasir dipicu oleh banyak hal dimulai dari cara pembersihan debu-debu pada body tanah liat sebelum pengaplikasian, pengaplikasian glasir yang kurang tepat, partikel-partikel yang terdapat pada glasir, perubahan suhu pada tungku/ ketidakstabilan proses pembakaran, penempatan posisi pembakaran pada tungku, hingga tungku nya sendiri yang mungkin tidak cocok dengan formula glasir yang dibuat. Bisa disimpulkan bahwa kerumitan dan ketidakpastian sebuah karya keramik akan diukur dari segala sisi yang kemungkinan ada



Gambar 31. Proses Pembakaran Glasir
(Sumber :Dok Tiara Aprillia, 2025)



Grafik 2. Grafik Suhu Pembakaran Glasir
(Sumber : Dok Tiara Aprillia, 2025)

E. Kalkulasi Biaya Pembuatan Karya

No.	Bahan	Penggunaan	Harga Satuan (Rp, g, kg)	Jumlah Harga
1.	Tanah Pacitan	2kg	Rp. 12.000	24.000
2.	glasir TSG	500g	Rp. 35.000	35.000
3.	Oksida Kromium	10g	Rp. 36.000	4.000
4.	Biji Kopi Arabika defect	200g	Rp. 0	0
5.	Bakar Biskuit	jasa bakar 1 set	Rp.40.000	40.000
6.	Bakar Glasir	jasa bakar 1 set	Rp.60.000	60.000
Total				Rp. 163.000

1. Kalkulasi Biaya Karya 1: Tea Potty Dropper Set

2. Kalkulasi Biaya Karya 2: Matchaffe Dropper Set

No.	Bahan	Penggunaan	Harga Satuan (Rp, g, kg)	Jumlah Harga
1.	Tanah Pacitan	2,5kg	Rp. 12.000	27.000
2.	glasir TSG	500g	Rp. 35.000	35.000
3.	Oksida Kromium	10g	Rp. 36.000	4.000
4.	Biji Kopi Arabika defect	200g	Rp. 0	0
5.	Bakar Biskuit	jasa bakar 1 set	Rp.40.000	40.000
6.	Bakar Glasir	jasa bakar 1 set	Rp.120.000	120.000
Total				Rp. 226.000

3. Kalkulasi Biaya Karya 3: Bowlla Dripper Set

No.	Bahan	Penggunaan	Harga Satuan (Rp, g, kg)	Jumlah Harga
1.	Tanah Pacitan	2,5kg	Rp. 12.000	27.000
2.	glasir TSG	500g	Rp. 35.000	35.000
3.	Oksida Kromium	10g	Rp. 36.000	4.000
4.	Biji Kopi Arabika defect	200g	Rp. 0	0
5.	Bakar Biskuit	jasa bakar 1 set	Rp.60.000	60.000
6.	Bakar Glasir	jasa bakar 1 set	Rp.140.000	140.000
Total				Rp.266 .000

4. Kalkulasi Biaya Karya 4: Typoe The Original Dripper Set

No.	Bahan	Penggunaan	Harga Satuan (Rp, g, kg)	Jumlah Harga
1.	Tanah Pacitan	3kg	Rp. 12.000	32.000
2.	glasir TSG	500g	Rp. 35.000	35.000
3.	Oksida Kromium	10g	Rp. 36.000	4.000
4.	Biji Kopi Arabika defect	200g	Rp. 0	0
5.	Bakar Biskuit	jasa bakar 1 set	Rp.60.000	60.000
6.	Bakar Glasir	jasa bakar 1 set	Rp.140.000	140.000
Total				Rp. 271.000

5. Kalkulasi Biaya Tambahan Karya 4: Typoe The Original Dripper Set

No.	Bahan	Penggunaan	Harga Satuan (Rp, g, kg)	Jumlah Harga
1.	jasa pembuatan penambahan kayu	-	-	170.000
Total				Rp.170.000

BAB IV

TINJAUAN KARYA

A. Tinjauan Umum

Peninjauan umum dilakukan untuk memahami secara lebih mendalam makna dan esensi keseluruhan dari karya-karya yang diciptakan. Dalam eksperimen ini, terdapat berbagai aspek yang perlu dikaji dan ditelaah kembali, termasuk alasan penulis akhirnya menyetujui dan mengembangkan gagasan konseptual tersebut. Lingkungan serta dukungan dari pihak-pihak sekitar turut berperan penting dalam proses pengembangan pemikiran bahwa biji kopi dapat diolah kembali, meskipun proses tersebut bukanlah sesuatu yang sederhana. Berbagai dinamika dan tantangan muncul dalam setiap tahapan eksperimen.

Meskipun demikian, penulis memutuskan untuk tetap melanjutkan eksperimen dengan memanfaatkan biji kopi sebagai material utama. Dorongan kuat untuk menciptakan inovasi gelas baru berbahan organik menjadi salah satu motivasi utama, sekaligus sebagai upaya mengurangi penggunaan bahan organik yang tidak dapat dimanfaatkan kembali. Selain itu, perlu diakui bahwa senyawa yang terkandung dalam kopi berpotensi mengganggu keseimbangan ekosistem tanah apabila digunakan secara berulang dan dalam jumlah yang masif. Berbagai pertimbangan tersebut membentuk visi penulis dalam mewujudkan karya ini. Uraian berikutnya akan menjelaskan secara lebih rinci mengenai struktur pembentukan konsep karya.

1. Segi Konsep Bentuk

Secara Ide keseluruhan konsep karya diambil penulis tidak begitu memiliki makna yang mendalam. Fokus utama ide keseluruhan yaitu pembaharuan atau suatu bentuk yang tidak familiar di dalam dunia *dripper* dan *server*. Walaupun masih perlu verifikasi terhadap bentuk hingga lubang penyalur keluar dan masuknya air pada

penggunaan *dripper* dan *server* nya namun Penulis memfokuskan terhadap segi visual yang dituju, bentuk yang banyak memasukan konsep gelembung dan gelombang pada bentuknya yang terkesan baru dan unik pada *dripper* dan *server*. Konsep gelembung sering dijumpai pada mug atau gelas-gelas yang sedang populer akhir-akhir ini. Dengan begitu penulis membuat bentuk-bentuk gelombang yang menunjang ide konsep ini agar terkesan modern, anggun dan modis.

2. Segi Bahan dan Warna

Penulis memilih menggunakan tanah pacitan dikarenakan salah satu jenis tanah yang gampang dijumpai, dan warna yang diberikan coklat tua terkesan warna yang paling menyerupai warna biji kopi. Glasir yang digunakan penulis berasal dari burat kriasta yang berwarna transparan, putih hingga oksida warna hijau. Pada akhirnya terdapat beberapa hal yang tidak sesuai dengan ketentuan awal karena hal - hal yang terjadi diluar kendali penulis seperti pengaruh keberhasilan dan kegagalan sebuah eksperimen dengan begitu penulis mencoba untuk menambahkan sebuah warna yang terkesan modern, *classic* namun tetap terlihat rapi yaitu hijau kedalam karya produk kali ini. Bagi penulis sendiri warna hijau merupakan warna yang tepat untuk diaplikasikan terhadap karya-karya nya dikarenakan warna dingin namun tidak terlalu gelap dan warna yang tenang diambil dari filosofi proses pembuatan kopi yang terkesan menenangkan tidak terburu-buru dan juga rapi tertata.

B. Tinjauan Khusus

1. Hasil Karya 1



Gambar . Hasil Karya 1

Sumber : Tiara Aprillia (Dok. Rian Rayen) Difoto 10 Desember 2025

Judul: Tea Potty *Dripper Set*

Bahan: Glasir Kopi, Stoneware

Ukuran: 14,5 x 11 cm

Teknik: Throwing dan Pinch

Tahun: 2025

Deskripsi:

Dripper set berjudul *Tea Potty* ini dirancang dengan mengambil inspirasi langsung dari bentuk teko teh tradisional. Referensi tersebut tampak jelas pada tubuh *server* yang berbentuk bulat penuh dengan cerat kecil di bagian depan dan pegangan berbentuk bola di bagian belakang. Kombinasi ini menciptakan asosiasi kuat terhadap struktur teko klasik yang

secara budaya dikenal sebagai wadah yang menjaga kehangatan, aroma, dan kenyamanan dalam proses penyajian minuman. Desain ini sengaja dipertahankan agar pengguna dapat merasakan keakraban visual, sekaligus memperoleh fungsi yang relevan dalam konteks penyeduhan kopi *modern*. Pada bagian atas, dripper dirancang dengan bentuk kerucut sederhana, proporsional terhadap tubuh *server* yang bulat. Kehadiran piringan tipis di antara dripper dan *server* menjadi elemen penghubung yang menyatukan kedua bentuk tersebut sekaligus memberi batas visual yang mempertegas struktur fungsionalnya. Ket

ika dilihat sebagai satu kesatuan, komposisi ini menghadirkan estetika yang mengingatkan pada teko teh tradisional namun tetap mempertahankan bahasa desain kontemporer yang minimalis.

Keputusan untuk menggunakan bentuk *server* yang membulat memiliki tujuan fungsional yang kuat. Volume melengkung pada badan *server* memungkinkan penyimpanan suhu yang lebih stabil dibandingkan desain yang cenderung lurus. Ruang dalam yang lebih tertutup membantu mengunci panas dan menjaga aroma kopi lebih lama, sehingga kualitas seduhan tetap terjaga. Bentuk tetesan glasir bertekstur yang muncul dari reaksi bahan glasir berbasis biji kopi menambah karakter visual yang unik sekaligus mempertegas identitas material eksperimental yang digunakan dalam penelitian ini. Elemen moncong kecil di bagian depan *server* tidak hanya memberikan asosiasi terhadap teko teh, tetapi juga berfungsi sebagai saluran tuang yang presisi. Sementara itu, pegangan berbentuk bola yang menyatu dengan tubuh server memberikan titik pegangan yang ergonomis tanpa mengganggu kesederhanaan bentuk keseluruhan. Keseimbangan antara bentuk *dripper* yang tegas dan server yang membulat menciptakan harmoni visual, menghasilkan karya yang tidak hanya fungsional tetapi juga memiliki nilai estetika dan narasi desain yang kuat.

Tea Potty tidak hanya hadir sebagai alat seduh kopi, tetapi juga sebagai objek keramik fungsional yang memadukan tradisi, eksplorasi

bentuk, dan inovasi material glasir berbasis kopi dalam satu kesatuan karya.

2. Hasil Karya 2



Gambar . Hasil Karya 2
Sumber : Tiara Aprillia (Dok. Rian Rayen) Difoto 10 Desember 2025

Judul: Matchaffe *Dripper* set

Bahan: Glasir Kopi, *Stoneware*

Ukuran: 14 x 10cm

Teknik : *Throwing*

Tahun: 2025

Deskripsi:

Desain dripper set ini berangkat dari inspirasi bentuk *matcha bowl* tradisional yang umumnya digunakan dalam ritual pengocokan bubuk matcha. Ciri khas *matcha bowl* berupa tubuh yang membulat dengan lekukan-lekukan halus menjadi dasar dalam pengembangan bentuk *server*. Pada karya ini, lekukan tersebut diterjemahkan menjadi gelombang yang tersusun vertikal di sepanjang badan *server*, menghasilkan tekstur yang

tidak hanya memperkaya tampilan visual, tetapi juga meningkatkan kualitas ergonomis. Tekstur bergelombang tersebut memberikan permukaan yang lebih stabil saat digenggam sehingga penggunaan terasa lebih aman dan nyaman, terutama ketika *server* berisi cairan panas. Secara visual, gelombang-gelombang pada *server* menghasilkan irama bentuk yang konsisten, menciptakan kesan modern sekaligus tetap terhubung dengan estetika tradisional yang menjadi sumber inspirasinya. Reaksi glasir berbahan dasar kopi pada permukaan *server* mempertegas karakter material melalui bercak-bercak halus yang tampak menyebar secara natural. Efek ini memberi sentuhan organik yang memperkaya nilai estetis keseluruhan karya.

Pada bagian atas, *dripper* dirancang menyatu secara visual dengan *server* melalui kehadiran bentuk gelembung sebagai tumpuan. Elemen gelembung ini tidak hanya berfungsi sebagai pembatas antara *dripper* dan *server*, tetapi juga sebagai aksen bentuk yang menguatkan identitas desain. Gelembung tersebut sekaligus menghubungkan bahasa visual *dripper* dengan ritme gelombang pada *server*, sehingga keduanya terasa selaras sebagai satu kesatuan. Bentuk *dripper* dipertahankan dalam struktur yang sederhana, meruncing ke bawah dengan permukaan luar yang memamerkan tekstur reaktif glasir. Kesederhanaan bentuk tersebut menjadi penyeimbang visual bagi tubuh *server* yang lebih dinamis. Hubungan antara bentuk *dripper* yang tenang dan *server* yang bergelombang menciptakan komposisi harmonis yang menggabungkan nilai tradisi, modernitas, dan eksperimen material secara bersamaan.

Dengan pendekatan desain seperti ini, karya tidak hanya berfungsi sebagai alat seduh kopi, tetapi juga sebagai objek keramik fungsional yang membawa narasi budaya dari *matcha bowl* sekaligus menampilkan eksplorasi bentuk yang kontemporer dan menggemaskan melalui aksen-aksen modern yang dihadirkan pada lekukan dan gelembung penyangga.

3. Hasil Karya 3



Gambar . Hasil Karya 3

Sumber : Tiara Aprillia (Dok. Rian Rayen) Difoto 10 Desember 2025

Judul: Bowlla *Dripper* Set

Bahan: Glasir, *Stoneware*

Ukuran: 15 x 11cm

Teknik: *Throwing*

Tahun: 2025

Deskripsi:

Bentuk karya keramik ini menampilkan ide modern dari gentong tradisional yang pada masa lampau digunakan sebagai wadah penyimpanan. Inspirasi tersebut terlihat jelas pada tubuh bagian bawah yang membulat penuh dan mengarah melebar ke bagian dasar, menciptakan volume yang stabil dan kokoh. Siluet yang menurun ke

bawah ini memberi kesan sebagai ruang penyimpanan, serupa dengan karakter gentong kuno yang memprioritaskan daya tampung dan keseimbangan. Bagian mulut atau leher karya dibuat menonjol keluar seperti sebuah “cincin” yang mengelilingi garis tubuh, menghadirkan elemen visual yang mereferensikan bibir gentong masa lalu, sekaligus berfungsi sebagai area pegangan agar karya dapat digunakan secara lebih ergonomis. Hadirnya bentuk cincin inilah yang memberi jeda visual antara tubuh dan dripper, membuat komposisi keseluruhan tampak bertingkat namun tetap harmonis.

Dripper pada bagian atas mempertahankan bentuk kerucut sederhana seperti karya sebelumnya, namun pada desain kali ini muncul integrasi yang lebih kuat dengan tubuh karya. Permukaan *dripper* menunjukkan tekstur glasir berbercak halus yang tercipta dari reaksi material glasir berbasis kopi *quaker*. Tekstur ini membuat bagian *dripper* seolah menyatu dengan tubuh bawah yang mengilap, sehingga keseluruhan bentuk tampak konsisten dari segi warna dan karakter material. Meski bentuk *dripper* tidak banyak berubah, kehadiran “gelembung” atau volume melingkar pada leher keramik menjadi ciri khas yang menonjol. Elemen ini bukan hanya aksent estetis, tetapi menjadi *ikon* dari identitas desain yang membedakan karya ini dari *dripper* kebanyakan.

Desain yang diambil jelas menonjolkan prinsip minimalis. Setiap garis dan kurva dipertahankan sesederhana mungkin untuk menjaga fungsi tetap optimal, tanpa tambahan ornamen yang tidak perlu. Pendekatan ini membuat karya terlihat bersih, kontemporer, namun tetap memiliki karakter tradisional yang tersirat dari referensi bentuk gentong. Kombinasi antara minimalisme, inspirasi bentuk historis, dan eksplorasi material glasir berbasis kopi menjadikan karya ini bukan hanya berfungsi sebagai alat seduh, tetapi juga sebagai artefak visual yang memiliki narasi bentuk, budaya, dan material yang kuat.

4. Hasil Karya 4



Gambar . Hasil Karya 4
Sumber : Tiara Aprillia (Dok. Rian Rayen) Difoto 10 Desember 2025

Judul: Typoe The Original *Dripper Set*

Bahan: Glasir Kopi, *Stoneware*

Ukuran: 25 x 15cm

Teknik: *Throwing*, Pilin dan *Pinch*

Tahun: 2025

Deskripsi:

Desain dripper set pada gambar menampilkan pendekatan visual yang sangat ekspresif dan berorientasi pada bentuk artistik. Inspirasi utama berasal dari dua objek fungsional, yaitu corong dan gayung, yang

keduanya memiliki makna simbolik dalam proses memindahkan dan menampung cairan. Ide tersebut diterjemahkan ke dalam dua komponen keramik: *dripper* sebagai representasi corong, dan *server* sebagai representasi gayung. Pada karya yang tampak di gambar, *dripper* dibentuk dari bidang segi empat yang kemudian dipotong dan ditekuk menjadi siluet asimetris. Bentuknya cenderung sculptural, dengan bagian bibir yang tidak simetris, memberi kesan dinamis dan organik. Permukaan glasir biru kehijauan tampil stabil dan halus, memperlihatkan tampilan akhir yang modern. Posisi *dripper* ditempatkan pada alas kayu datar yang menyatu dengan batang kayu melengkung, menjadikannya titik fokus utama saat dilihat dari arah depan.

Sementara itu, *server* yang berada di bagian bawah memperlihatkan volume tubuh yang membulat tebal menyerupai gayung modern. Pegangannya menjadi salah satu elemen paling khas: dua untaian tanah liat dipilin kemudian disatukan, membentuk *handle* berbentuk anyaman spiral yang tampak kuat sekaligus dekoratif. Bentuk ini menguatkan karakter visual sebagai wadah yang kokoh dan mampu “menampung” secara simbolik maupun fungsional. Elemen kayu berperan penting dalam keseluruhan komposisi. Kayu yang digunakan bukan hanya sebagai penopang, tetapi sebagai bagian dari narasi visual karya. Tekstur kayu yang berlekuk alami dan bentuk batang yang melengkung memberikan kontras yang harmonis terhadap bentuk keramik yang padat dan mengilap. Perpaduan warna kayu yang hangat dengan glasir biru kehijauan menciptakan kesan kontemporer serta menghadirkan identitas visual yang unik pada *dripper* set ini.

Secara keseluruhan, karya ini menonjolkan eksplorasi bentuk yang tidak konvensional, perpaduan material yang harmonis, serta perhatian terhadap detail *sculptural* yang kuat. Kompleksitas bentuk, terutama pada *dripper* dan *handle server*, menunjukkan keberhasilan penulis dalam mengutamakan visi visual yang bebas dan eksperimental, namun tetap mempertahankan prinsip dasar sebuah alat seduh kopi.

