

**PENCIPTAAN KAIN PANJANG DENGAN MOTIF
“MIE DES“ SEBAGAI ALTERNATIF BUSANA
DALAM MERTI DUSUN PUNDONG BANTUL**



TUGAS AKHIR

Oleh:

Raihanifa Lisnaini

NIM 2212361022

**PROGRAM STUDI S-1 KRIYA
JURUSAN KRIYA FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
GENAP 2026**

**PENCIPTAAN KAIN PANJANG DENGAN MOTIF
“MIE DES“ SEBAGAI ALTERNATIF BUSANA
DALAM MERTI DUSUN PUNDONG BANTUL**

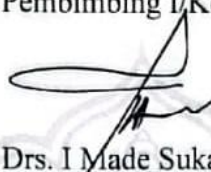


Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Indonesia Yogyakarta Sebagai
Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana S-1 dalam Bidang Kriya
2026

Tugas Akhir berjudul:

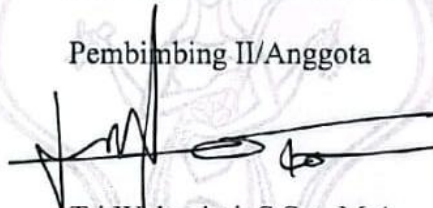
PENCIPTAAN KAIN PANJANG DENGAN MOTIF “MIE DES” SEBAGAI ALTERNATIF BUSANA DALAM MERTI DUSUN PUNDONG BANTUL diajukan oleh Raihanifa Lisnaini NIM 2212361022, Program Studi S-1 Kriya, Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (Kode Prodi: 90211), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 8 Juni 2026 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Ketua



Drs. I Made Sukanadi, M.Hum.
NUPTK 7563740641137563

Pembimbing II/Anggota



Tri Wulandari, S.Sn., M.A.
NUPTK 9954768669230302

Cognate/Anggota



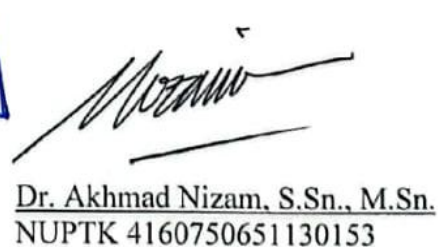
Dr. Suryo Tri Widodo, S.Sn., M.Hum.
NUPTK 9754751652130082

Mengetahui,

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain Koordinator Program Studi S-1 Kriya
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Muhammad Sholahuddin, S.Sn., M.T.
NIP 0351748649130073



Dr. Akhmad Nizam, S.Sn., M.Sn.
NUPTK 4160750651130153

PERSEMBAHAN

Tugas akhir ini penulis persembahkan kepada kedua orang tua dan keluarga saya tercinta yang telah memberikan dukungan material maupun finansial.

Seluruh Bapak/Ibu Dosen Kriya yang saya hormati terimakasih ilmu yang sudah diberikan dan kesabaran dalam membimbing selama perkuliahan.

Teman dan sahabatku yang sudah memberikan semangat penyusunan Tugas Akhir ini sampai selesai.



MOTTO

Semua punya jalan, semua punya tujuan, hadapi rintangan dengan penuh kesabaran, temui hasil dari sebuah perjuangan.

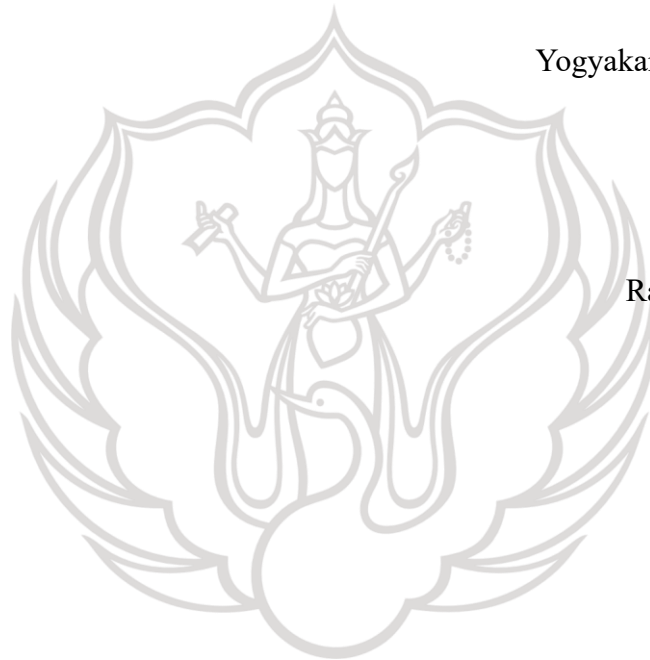
‘IFA’



PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam laporan Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Laporan ini merupakan pemaparan asli hasil dari pemikiran dan pengembangan sendiri 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. Demikian pernyataan ini dibuat secara sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 18 Juni 2026



Raihanifa Lisnaini

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya dalam penyusunan laporan Tugas Akhir dengan judul “PENCIPTAAN KAIN PANJANG DENGAN MOTIF “MIE DES“ SEBAGAI ALTERNATIF BUSANA DALAM MERTI DUSUN PUNDONG BANTUL“ dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan penulisan laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai syarat untuk meraih gelar Sarjana S-1 pada Jurusan Kriya, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penyusunan laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari keterlibatan dari banyak pihak yang telah membimbing dan meluangkan banyak waktu untuk membantu, memberi semangat dorongan, dan mengarahkan penulis terhadap semua masalah yang dihadapi. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Irwandi, S.Sn., M.Sn., selaku Rektor Institut Seni Indonesia Yogyakarta;
2. Muhammad Solahuuddin, S.Sn.,M.T., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta;
3. Dr. Sugeng Wardoyo, S.Sn., M.Sn., selaku Ketua Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta;
4. Dr. Akhmad Nizam, S.Sn., M.Sn; selaku Koordinator Prodi S-1 Kriya;
5. Drs. I Made Sukanadi, M. Hum., selaku Dosen Pembimbing I;
6. Tri Wulandari, S.Sn., M.A., selaku Dosen Pembimbing II;
7. Dr. Suryo Tri Widodo, S. Sn., M. Hum., selaku Cognate;
8. Dr. Suryo Tri Widodo, S. Sn., M. Hum., selaku Dosen Wali yang telah memberikan arahan, bimbingan selama masa perkuliahan, dan dukungan;
9. Dosen-dosen Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu selama menempuh studi jenjang S1;
10. Karyawan Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa dan karyawan perpustakaan Institut Seni Indonesia Yogyakarta;

11. Kedua orang tua, cinta pertama saya Bapak Mujiyanto dan pintu surga saya Ibu Wahyuni tercinta. Terimakasih atas segala pengorbanan, kesabaran, kasih sayang yang begitu tulus. Bapak dan ibu memang tidak sempat merasakan pendidikan dibangku perkuliahan, namun air mata dan doa selalu menyertai langkah saya. Tidak ada pengorbanan yang dapat membalas perjuangan bapak dan ibu. Besar harapan agar bapak dan ibu diberikan kesehatan, umur panjang, karena kalian harus ada disetiap perjuangan dan pencapaian hidup saya. Semoga Allah SWT senantiasa selalu menjaga dimanapun bapak dan ibu berada;
12. Trah Symbok selalu memberikan semangat, dukungan secara moral dan finansial, semoga kebaikan yang sudah diberikan dibalas oleh Allah SWT;
13. Teman-teman saya, Putri, Azizah, Dinar, Nanda, Siti, Eza, Arum, Fatakhah, Sherly, Fanny yang sudah memberikan support dan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini;
14. Bapak Tumbuh, selaku narasumber salah satu pengrajin aci di Kalurahan Srihardono;
15. Bapak Subardi dan Ibu Pailah, selaku narasumber salah satu pemilik rumah produksi “mie des“ di Kalurahan Srihardono;
16. Teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini;

Semoga segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan Rahmat dan karunia-Nya dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang kriya dan pecinta seni.

Yogyakarta, 18 Juni 2026

Raihanifa Lisnaini
NIM 2212361022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL LUAR.....	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERSEMBAHAN	iii
MOTTO.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Penciptaan	3
C. Tujuan dan Manfaat	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat	3
D. Metode Pendekatan	3
E. Metode Penciptaan.....	4
BAB II.....	6
IDE PENCIPTAAN	6
A. Sumber Penciptaan.....	6
a. Mie Des	6
b. Singkong	7
c. Bumbu halus.....	9

d. Lalapan.....	11
e. Motif Batik Pedalaman Yogyakarta	13
f. Kain Panjang	14
B. Landasan Teori	15
BAB III.....	18
PROSES PENCIPTAAN	18
A. Data Acuan.....	18
B. Analisis Data Acuan	23
C. Rancangan Karya	26
1. Sketsa Alternatif.....	26
2. Sketsa Terpilih.....	32
3. Desain Karya.....	38
D. Proses Perwujudan	41
1. Bagan Proses Perwujudan.....	41
2. Pemilihan Bahan dan Alat.....	42
a. Bahan.....	42
b. Alat.....	44
3. Tahap dan Teknik Pengerjaan	47
BAB IV	63
TINJAUAN KARYA	63
A. Tinjauan Umum.....	63
B. Tinjauan Khusus	63
BAB V.....	82
PENUTUP.....	82
DAFTAR PUSTAKA	85
BIODATA (CV)	96
FOTO WAWANCARA	97

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan.....	42
Tabel 3. 2 Alat	44
Tabel 3. 3 Kalkulasi Biaya Karya 1	56
Tabel 3. 4 Kalkulasi Biaya Karya 2	57
Tabel 3. 5 Tabel Kalkulasi Biaya Karya 3.....	58
Tabel 3. 6 Kalkulasi Biaya Karya 4	59
Tabel 3. 7 Kalkulasi Biaya Karya 5	60
Tabel 3. 8 Kalkulasi Biaya Karya 6	61
Tabel 3. 9 Kalkulasi Biaya Keseluruhan karya	62



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Mie Des	6
Gambar 2. 2 Singkong.....	7
Gambar 2. 3 Bumbu Halus.....	9
Gambar 2. 4 Ebi	9
Gambar 2. 5 Telur.....	10
Gambar 2. 6 Daun Bawang	11
Gambar 2. 7 Daun Sledri.....	12
Gambar 2. 8 Batik Ceplok Kambil Secukil.....	13
Gambar 2. 9 Batik Parang Barong	13
Gambar 2. 10 Bagian-bagian Kain Panjang Gaya Pedalaman.....	13
Gambar 3. 1 Singkong.....	18
Gambar 3. 2 Bumbu Halus (bawang putih, merica, kemiri, cabai).....	18
Gambar 3. 3 Lalapan (timun, tomat, kol).....	19
Gambar 3. 4 Ebi	19
Gambar 3. 5 Telur.....	20
Gambar 3. 6 Daun Bawang	20
Gambar 3. 7 Taburan sledri, bawang merah goreng	21
Gambar 3. 8 Daun Pincuk.....	21
Gambar 3. 9 Batik Ceplok Barong Purbonegoro	22
Gambar 3. 10 Batik Parang Barong	22
Gambar 3. 11 Sketsa Alternatif 1, Karya 1	26
Gambar 3. 12 Sketsa Alternatif 2, Karya 1	26
Gambar 3. 13 Sketsa alternatif 1, Karya 2	27
Gambar 3. 14 Sketsa Alternatif 2, Karya2	27
Gambar 3. 15 Sketsa Alternatif 1, Karya 3	28
Gambar 3. 16 Sketsa Alternatif 2, Karya 3	28
Gambar 3. 17 Sketsa Alternatif 1, Karya 4	29
Gambar 3. 18 Sketsa Alternatif 2, Karya 4	29
Gambar 3. 19 Sketsa Alternatif 1, Karya 5	30
Gambar 3. 20 Sketsa Alternatif 2, Karya 5	30

Gambar 3. 21 Sketsa Alternatif 1, Karya 6	31
Gambar 3. 22 Sketsa Alternatif 2, Karya 6	31
Gambar 3. 23 Sketsa Terpilih 1	32
Gambar 3. 24 Sketsa Terpilih 2	33
Gambar 3. 25 Sketsa Terpilih 3	34
Gambar 3. 26 Sketsa Terpilih 4	35
Gambar 3. 27 Sketsa Terpilih 5	36
Gambar 3. 28 Sketsa Terpilih 6	37
Gambar 3. 29 Desain Karya 1	38
Gambar 3. 30 Desain Karya 2	38
Gambar 3. 31 Desain Karya 3	39
Gambar 3. 32 Desain Karya 4	39
Gambar 3. 33 Desain Karya 5	40
Gambar 3. 34 Desain Karya 6	40
Gambar 3. 35 Proses Mordanting	50
Gambar 3. 36 Ngemal	50
Gambar 3. 37 Pembatikan	51
Gambar 3. 38 Isen-isen	51
Gambar 3. 39 Menimbang Warna	52
Gambar 3. 40 Pewarnaan Pertama	52
Gambar 3. 41 Pelorodan Pertama	53
Gambar 3. 42 Mbironi	53
Gambar 3. 43 Pewarnaan Kedua	54
Gambar 3. 44 Pelorodan Kedua	54
Gambar 3. 45 Mencuci	55
Gambar 3. 46 Menjahit Tepi	55

DAFTAR LAMPIRAN

A. POSTER.....	80
B. FOTO SUASANA PAMERAN.....	87
C. KATALOG	88
D. BIODATA.....	96
E. FOTO WAWANCARA	97



INTISARI

Singkong merupakan bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar pada ketahanan pangan dan melestarikan makanan tradisional. Salah satu makanan yang terbuat dari singkong yaitu “mie des“, mie ini termasuk makanan langka karena hanya di buat di wilayah Pundong, Bantul, Yogyakarta. Mie ini memiliki keunikan yang berbeda dari jenis mie yang lain. Proses pembuatan masih di iris menggunakan alat sederhana berupa pisau. Ketertarikan penulis dengan tema mie des untuk dibuat motif batik dalam kain panjang memberikan wawasan kepada khalayak dan melestarikan makanan tradisional melalui media seni yang dapat digunakan sebagai alternatif pakaian kain panjang.

Pada penciptaan batik tulis ini menggunakan pendekatan estetika berdasarkan teori Djelantik (1999) yang memiliki tiga aspek yaitu: wujud, bobot, dan penampilan sebagai landasan dalam berkarya. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu studi lapangan melalui wawancara dan observasi kepada pengrajin aci singkong dan pembuat “mie des“, dan studi pustaka melalui buku, internet. Metode penciptaan menggunakan pendekatan S.P Gustami karya ini dimulai dengan penelitian, dilanjutkan praktik penciptaan kemudian dilaporkan dalam bentuk penulisan. Proses perwujudan karya ini menggunakan teknik batik tulis dengan pewarnaan sintetis naphthol teknik tutup celup.

Dalam pembuatan karya ini penulis menggunakan warna biru dan coklat dengan menggunakan teknik batik tulis dan juga penambahan teknik *rinningan* pada karya batik kain panjang. Hasil akhir dari penciptaan karya ini tercipta sebanyak enam batik kain panjang dengan motif “mie des“. Karya ini memiliki keunikan dengan motif baru sentuhan gaya pedalaman Yogyakarta. Didalamnya mengandung akan makna hidup mengenai keseimbangan.

Kata Kunci: Mie des, Makanan Tradisional, Batik Kain Panjang

ABSTRACT

Cassava is a local food ingredient with great potential for food security and the preservation of traditional cuisine. One dish made from cassava is “mie des”; this noodle is considered a rarity because it is produced only in the Pundong region of Bantul, Yogyakarta. This noodle has a uniqueness that sets it apart from other types of noodles. The production process still involves slicing the cassava using a simple tool—a knife. The author’s interest in using the “mie des” theme to create batik motifs on long cloth provides insight to the public and helps preserve traditional foods through an artistic medium that can serve as an alternative for long cloth garments.

In the creation of this hand-drawn batik, an aesthetic approach based on Djelantik’s theory (1999) was employed, which comprises three aspects—form, substance, and appearance—as the foundation for the creative process. The data collection methods used included field research through interviews and observations of cassava starch artisans and “mie des” makers, as well as literature review via books and the internet. The creative method employed an approach by S.P. Gustami; this work began with research, followed by the creative process, and was then documented in written form. The realization of this work utilized hand-drawn batik techniques with synthetic naphthol dyes using the dip-and-dye method.

In creating this work, the artist used blue and brown colors, employing the hand-drawn batik technique and incorporating the rinningan technique into the long batik cloth pieces. The final result of this creative process is a collection of six long batik cloth pieces featuring the “mie des” motif. This work is unique for its new motif, which incorporates elements of the traditional style of the Yogyakarta countryside. It conveys a life lesson about balance.

Keywords: Mie des, Traditional Food, Long Batik Cloth

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ketela pohon atau yang biasa dikenal dengan Singkong atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Singkong biasanya dijadikan olahan pangan karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, sedangkan daunnya biasa dijadikan sayuran (Lukviana et al., 2022). Keberadaan singkong sebagai bahan pangan lokal menunjukkan potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan pelestarian makanan tradisional. Kandungan nutrisi pada singkong menjadikan sebagai salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi mendukung pola konsumsi sehat masyarakat (Asnawi, 2008). Singkong atau ubi kayu ini sangat mudah ditanam di wilayah Indonesia, kapasitas produksi yang cukup tinggi, pemeliharaannya tidak mahal, dan harga pokok produksinya cukup rendah. Singkong dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan ataupun camilan, misalnya gethuk, chotot, combro, keripik, aneka kue, dan lain-lain. Serta singkong juga dapat dijadikan sebagai tepung, salah satunya tepung tapioka.

Salah satu wilayah yang mengolah singkong menjadi tepung tapioka berada di Kalurahan Srihardono, Pundong, Bantul yang merupakan wilayah tempat tinggal penulis. Banyaknya profesi pembuat tepung tapioka sebanyak lebih dari 50 orang pengrajin aci singkong yang tersebar di lima dusun yang ada di Desa Srihardono. Lima dusun tersebut yaitu Seyegan, Nangsri, Klisat, Ganjuran, dan dusun Tulung. Mereka telah mengadu peruntungan dari usaha pembuatan aci singkong selama puluhan tahun. Bahkan ada yang mewarisi usaha tersebut turun temurun dari keluarga terdahulu yang juga berprofesi sebagai pengrajin aci singkong. Selain menjadi tepung tapioka, singkong dapat diolah sebagai bahan baku pembuatan "mie des", merupakan kependekan dari mie pedes. "Mie des" pertama kali diperkenalkan pada tahun 1960-an yang dipelopori oleh Alm. Bapak Pawiro Sentono. Mie ini memiliki keunikan tersendiri yang berbeda dari jenis mie yang lain, karena proses pembuatannya yang masih menggunakan alat yang

sederhana. Karakteristik dari “mie des” memiliki ukuran relatif lebih besar dan tidak sama bentuknya karena pengirisan bentuk mie dilakukan dengan pisau. Mie des dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet dan pewarna makanan sehingga lebih aman dikonsumsi. Sebutan lain adalah *mie des bangkok*, atau *mie des bomber*, karena pada saat dimasak akan mengembang. Sajian mie yang dijual di pasar dikemas dalam bungkus daun jati atau daun pisang. Mie des masuk dalam kategori makanan tradisional yang langka karena pembuatannya hanya berada di wilayah Pundong, Bantul.

Dalam tradisi merti dusun “mie des” dihadirkan sebagai salah satu makanan khas daerah menjadi bentuk rasa syukur terhadap hasil bumi. Pada dasarnya, manusia selama hidup bergantung pada alam. Oleh karena itu sebagai manusia wajib merawat, melestarikan dengan mengucapkan syukur kepada alam dengan mengadakan kegiatan merti dusun. Dengan harapan dari merti dusun ini hasil panen yang akan datang diberikan melimpah. Rangkaian kegiatan yang dilakukan dimulai dengan kirab gunung, kenduri, ngerayah gunung, pementasan seni reog. Selain itu terdapat bazar UMKM dalam upaya menjaga eksistensi karya seni dan kuliner lokal. Mie des menjadi ciri khas makanan tradisional di wilayah Pundong, Bantul yang dilestarikan melalui kegiatan merti dusun. Pada saat kegiatan ini pakaian yang digunakan merupakan pakaian gagrak Ngayogyakarta. Dengan adanya kegiatan ini memberikan alternatif pakaian kain panjang dengan motif “mie des”.

Pengenalan pangan melalui media seni, salah satunya seni batik yang membuat mie menjadi motif batik kain panjang. Melalui karya ini besar harapan untuk mampu mengangkat nama daerah menjadi kebudayaan luhur, serta hasil karya yang tercipta dapat terlihat indah di kalangan masyarakat dan para pembuat “mie des”. Pembuatan karya ini mengacu pada warna batik pedalaman Yogyakarta berwarna soga yaitu coklat, biru, putih, dan hitam. Pewarnaan yang digunakan pada pembuatan karya ini menggunakan pewarna sintetis dengan jenis naphthol dengan menggunakan teknik tutup celup.

B. Rumusan Penciptaan

- a. Bagaimana konsep mie des pada karya batik kain panjang?
- b. Bagaimana proses penciptaan batik kain panjang mie des khas pundong?
- c. Bagaimana hasil penciptaan batik kain panjang dengan motif mie des?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

- a. Mendeskripsikan konsep mie des pada batik kain panjang.
- b. Menjelaskan proses perwujudan batik kain panjang motif mie des.
- c. Menghasilkan karya baru hasil perwujudan batik kain panjang dengan motif mie des.

2. Manfaat

- a. Memberikan semangat berkreaitivitas bagi penulis dalam menciptakan karya batik tulis.
- b. Dapat memberi sumbangan terhadap perkembangan seni batik sebagai media eksplorasi terhadap mie des
- c. Karya yang diciptakan dapat dinikmati serta dijadikan acuan dalam berkarya seni serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang makanan khas daerah.
- d. Sebagai upaya pengenalan makanan tradisional di Pundong, Bantul.

D. Metode Pendekatan

Pendekatan Estetika

Dalam melakukan penciptaan karya hasil eksplorasi motif mie des dalam batik kain panjang, metode pendekatan yang digunakan adalah metode pendekatan estetika. Estetika adalah ilmu yang mempelajari tentang teori-teori keindahan dan semua aspek didalam keindahan tersebut (Djelantik, 1999 : 1). Menurutny terdapat 3 aspek dalam sebuah objek seni yaitu wujud, isi atau konten, dan penyajian. Ketiga aspek tersebut menjadi landasan dalam proses penciptaan batik kain panjang motif “mie des” agar karya yang dihasilkan tidak hanya memiliki nilai visual, namun memiliki makna dan karakter yang kuat.

E. Metode Penciptaan

Metode penciptaan adalah suatu langkah yang bergerak menggunakan sistem tertentu agar dapat melaksanakan proses perwujudan sesuai dengan hasil yang diinginkan. Agar dapat menghasilkan karya batik kain panjang dengan eksplorasi mie des sebagai ciri khas makanan daerah Pundong yang bernilai estetik dibutuhkan metode penciptaan.

Dalam menciptakan karya eksplorasi motif mie des ini menggunakan metode penciptaan (Gustami, 2007), ketiga tahapan tersebut yaitu: eksplorasi, perancangan, dan perwujudan yang dijabarkan menjadi enam langkah penciptaan karya seni. Enam langkah tersebut diantaranya adalah penyebaran jiwa, menentuka konsep/tema, merancang sketsa, penyempurnaan desain, mewujudkan karya, dan evaluasi. Penciptaan karya seni secara metodologis melalui tiga tahapan utama, yaitu:

a. Tahap Eksplorasi

Tahap eksplorasi adalah langkah pertama dalam mencari sumber ide, pengumpulan data dan referensi, pengolahan dan analisis data. Tahap ini menggunakan pendekatan estetika. Hasil dari analisis data dijadikan referensi dalam merancang atau membuat desain. Observasi yang dilakukan berupa observasi lapangan para pengrajin aci singkong dan pengrajin “mie des”. Setelah mendapatkan data mengenai pengolahan “mie des“ baru dijadikan ide untuk membuat sketsa rancang karya batik kain panjang.

b. Tahap Perancangan

Tahap perancangan adalah memvisualisasikan hasil dari eksplorasi atau analisis data ke dalam berbagai alternatif. Dalam tahapan ini menggunakan pendekatan estetika untuk menghasilkan rancangan yang menarik. Mengajukan sketsa alternatif sebanyak 18, kemudian kumpulan rancangan (desain) tersebut dikonsultasikan dengan dosen pembimbing untuk meminta persetujuan dan disempurnakan hingga

menjadi rancangan final. Semakin banyak desain alternatif semakin banyak pilihan motif yang digunakan untuk membuat karya.

c. Tahap Perwujudan

Tahap perwujudan adalah desain yang dipilih atau final kemudian diwujudkan pada karya kain panjang. Pada tahap perwujudan setelah sketsa disetujui baru bisa meneruskan pembuatan karya yang sesungguhnya pada kain panjang dengan motif “mie des“. Pembuatan karya dimulai dari pemindahan pola pada kain hingga sampai proses pelorodan dan finishing.

Ketiga tahap di atas kemudian dijabarkan menjadi enam langkah, yaitu sebagai berikut:

1. Pengamatan lapangan, serta mencari informasi sesuai dengan tema Tugas Akhir mengenai “mie des“
2. Menggali landasan teori, sumber referensi dan referensi visual dilakukan dengan mengumpulkan teori yang akurat dari buku dan karya ilmiah mengenai “mie des“.
3. Merancang ide menjadi sketsa alternatif dilakukan dengan cara eksplorasi makanan tradisional “mie des“
4. Menuangkan ide atau gagasan ke dalam desain dilakukan dengan menentukan desain atau sketsa yang dipilih untuk dijadikan referensi dalam pembuatan karya.
5. Mewujudkan berdasarkan desain yang telah dipilih menjadi karya visual dengan berbagai tahapan dimulai dari persiapan alat material, pengolahan material, pengerjaan, dan finishing.
6. Mengevaluasi ide dari hasil perwujudan yang dilakukan dengan membuat review karya yang dibagi menjadi dua, review umum dan review khusus berdasarkan teori.