

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Karya Tugas Akhir berjudul “ MIE SEBAGAI INSPIRASI PADA KARYA SENI TEKSTIL ” telah terwujud melalui balutan kriya seni tekstil. Dalam tahap pembuatan karya, karya melewati berbagai proses untuk membangunnya. Dimulai dari menangkap ide, dilanjutkan dengan pencarian informasi seperti literatur, media masa serta observasi secara langsung. Menentukan media dalam berkarya yang cocok adalah penting, hal ini berkaitan pada proses perwujudan yang melibatkan teknik dan bahan. Komposisi digunakan dengan menimbang aspek estetika bentuk, warna, testur yang dibutuhkan. Semua itu dibuat menjadi satu – kesatuan dalam makna dan fungsi karya. Dari pembuatan karya ada suatu keinginan untuk menampung pemikiran dan hasrat dalam cipta, Karya diciptakan sebagai wahana belajar dalam bentuk sarana yang estetis.

Karya Panel dengan teknik batik memiliki motif tumbuhan, ini merupakan bukti bahwa tumbuh – tumbuhan berperan penting dalam kehidupan makhluk hidup khususnya manusia sebagai bahan untuk mengolah berbagai jenis makanan. Sedangkan pada karya seni tekstil panel sulam merupakan berbagai macam ragam kuliner mie yang telah dikenal oleh masyarakat kita baik secara nasional, regional, dan global. Ini menunjukkan adanya suatu tali penghubung anantara budaya

Indonesia dan budaya China sehingga membentuk selera dan konsumsi masyarakat. Visualisasi karya mengandung makna dari masing – masing karya baik sejarah, keadaan ekonomi, sumber daya alam, tradisi, interaksi sosial, dan sosial politik oleh kapitalisme pada budaya populer yang terjadi di masyarakat. Mie merupakan bentuk warisan kuliner yang mengikuti jaman dan dapat membentuk dirinya dalam pola konsumsi di masyarakat. Dengan mempertimbangkan aspek estetika. komposisi estetis baik bentuk, warna, fungsi yang disajikan berawal dari pikiran kemudian diolah dengan tahapan kriya yang menjunjung cara kerja *craftsmanship*.

Pembuatan karya ini tidak semata - mata karena kewajiban untuk memenuhi syarat kelulusan. Namun lebih dari itu karya ini membuat seniman mengolah rasa dan karsanya. Memaknai keberadaan makanan lebih dalam membuatnya tertarik. Persoalan Mie yang diangkat dalam karya dapat dibedah dengan berbagai sudut pandangan, dilatar belakangi sejarah, teknologi, dan berbagai masalah sosial politik yang kompleks, dan dapat kita renungkan antara sisi baik dan buruknya. Mie memiliki hal yang unik karena kita hanya dapat tahu jika kita telah mencoba dan merasakan, membuat kesan mie begitu estetis bagi seniman. Mie telah mengaitkan kita pada berbagai budaya, Baginya mie dimaknai sebagai tali penghubung antar budaya. Mie memiliki berbagai rasa, selera, dan peyambung lidah antar bangsa.

## **B. Saran**

Dalam pembuatan karya tidak semua proses berjalan mulus tentu saja ada kendala – kendala yang didapati namun hal itu menjadikan proses pembuatan karya begitu berkesan. Seperti ketika hasil yang diharapkan tidak sesuai, justru kita dapat menemukan hal yang baru dari sisi estetis yang tak terduga bahwa tidak semua kegagalan terlihat jelek.

Mie mengingatkan kita pada hubungan budaya negeri dengan budaya lain, Indonesia memiliki berbagai suku, budaya, dan bangsa lain yang tinggal bersama – sama. Sekarang ini kita sedang mengalami perpecahan nasional banyak sekali isu berkembang di masyarakat memecah belah kebersamaan dan ideologi yang kita pegang kerusuhanpun tidak dapat dihindari. Hal ini mungkin terjadi atas kepentingan suatu pihak, Semoga saja dengan mengenal berbagai macam selera makanan di tiap – tiap daerah kita dapat menyatukan perbedaan dan bersama – sama membangun budaya negeri.

Dalam karya dan tulisan semoga dapat menjadi manfaat untuk menghindari keburukan di tengah arus budaya populer yang instan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryono, “Jagung Yang Limbung” Kuliner Nusantara Rasa & Cerita: *Historia* , Th III/ 35, Februari 2017.
- Aryono, “Sehidup Semati Bersama Nasi” Kuliner Nusantara Rasa & Cerita: *Historia*, Th III/ 35, Februari 2017.
- Aziz Fadrik, “ Tergoda Mi Instan” Kuliner Nusantara Rasa & Cerita: *Historia*, Th III/ 35, Februari 2017.
- Doellah Santosa, *Batik The Impact of Time and Environment*, Solo : Danar Hadi 2002.
- Hamy Stephanus, Debby S. Suryawan, *Chic Mengolah Wastra Indonesia Sulam Tapis Lampung*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 2011
- Haryadi, *Teknologi Mi, Bihun, dan Soun*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press 2013
- Junaedi Deni, *ESTETIKA Jalinan Subjek, Objek, dan Nilai*, Yogyakarta: ISI Yogyakarta, 2013.
- Mukthi,” Satu Nusa Soto Bangsa” Kuliner Nusantara Rasa & Cerita: *Historia*, Th III/ 35, Februari 2017.
- Rahman Fadly, *Jejak Rasa Nusantara*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 2016.
- Sachari Agus, *ESTETIKA*, Bandung: Institut Teknologi Bandung, 2002.
- Soekanto Soerjono, *Sosiologi Suatu Pengantar*, Jakarta: Rajawali Press, 1990.
- Susanto Mieke, *DIKSI RUPA Kumpulan Istilah dan Gerakan Seni Rupa*, Yogyakarta: DictiArt Lab & Djagad Art House, Yogyakarta & Bali 2011.
- Musman Asti, Arini B. Ambar, *Batik: Warisan Adiluhung Nusantara*, Yogyakarta: Andi Publisher, 2016.
- Strinati Dominic, *POPULAR CULTURE Pengantar Menuju Teori Budaya Populer*, 2003.
- Nugroho, Eko, *Merajut Waktu Menjalin Makna: Praktik Seni Tenun Tradisi Hingga Seni Tekstil Kontemporer*, Jakarta: North Art Space, 2009.
- Isnaeni F. Hendri, “Gandum Belum Umum” Kuliner Nusantara Rasa & Cerita: *Historia*, Th.III/ 35, Februari 2017.

## WEBTOGRAFI

Saiful Hakam (2010), Kacang Hijau: Sejarah yang Dilupakan [*online*].  
[https://www.kompasiana.com/saifulhakam/kacang-hijau-sejarah-yang-dilupakan\\_55002db281311ca60fa7598](https://www.kompasiana.com/saifulhakam/kacang-hijau-sejarah-yang-dilupakan_55002db281311ca60fa7598) (diakses pada tanggal 21 November 2017, jam 21.54 WIB)

<http://m.detik.com/news/berita-jawa-timur/3269877/ladang-gandum-di-tosari-yang-kini-diburu-wisatawan> (diakses pada tanggal 21 November 2017, jam 22.52 WIB)

<https://swa.co.id/swa/trends/management/indonesia-konsumen-mie-instan-terbanyak-ke-2-di-dunia>

(diakses pada tanggal 31 Desember 2017, Jam 16.21 WIB)

<https://www.hipwee.com/tips/kalau-sudah-tahu-10-fakta-ini-kamu-tak-perlu-takut-makan-mie-instan-lagi/>

(diakses pada tanggal 31 Desember 2017, Jam 17:33 WIB)

