

**PLECING KANGKUNG KHAS LOMBOKSEBAGAI SUMBER IDE  
PENCIPTAAN MOTIF BATIK PADA KAIN PANJANG**

Publikasi Karya Ilmiah



**Jurnal Karya Seni**

**Harvia Hayati  
NIM 1411837022**

**PROGRAM STUDI S-1 KRIYA SENI  
JURUSAN KRIYA FAKULTAS SENI RUPA  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

**2019**

Publikasi Karya Ilmiah berjudul:

**PLECING KANGKUNG KHAS LOMBOK SEBAGAI SUMBER IDE PENCIPTAAN MOTIF BATIK PADA KAIN PANJANG** diajukan oleh Harvia Hayati, NIM 1411837022, Program Studi S-1 Kriya Seni, Jurusan Kriya, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disetujui oleh Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 17 Januari 2019 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Pembimbing I/Anggota



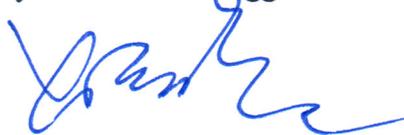
Drs. Otok Herum Marwoto, M.Sn.  
NIP 19660622199303 1 001

Pembimbing II/Anggota



Isbandono Hariyanto, S.Sn, M.A.  
NIP 19741021 200501 1 002

Ketua Jurusan/Program Studi  
S-1 Kriya Seni/Ketua/Anggota



Dr. Yulriawan Dafri, M.Hum  
NIP 19620729 199002 1001

# PLECING KANGKUNG KHAS LOMBOK SEBAGAI SUMBER IDE PENCIPTAAN MOTIF BATIK PADA KAIN PANJANG

Harvia Hayati  
1411837022

## INTISARI

Penciptaan karya Tugas Akhir yang berjudul Plecing Kangkung Khas Lombok sebagai Sumber Ide Penciptaan Motif Batik pada Kain Panjang adalah penciptaan karya yang terinspirasi dari kuliner khas di daerah Lombok yaitu plecing kangkung. Plecing Kangkung merupakan salah satu kuliner khas Lombok yang terbuat dari kombinasi suiran kangkung rebus, tauge, kacang tanah goreng, parutan kelapa dan sambal terasi tomat segar dilengkapi dengan perasan jeruk limau. Selain unik dari segi rasa, keunikan bentuk visual dari kombinasi bahan-bahan tersebut menjadikan penulis memilih plecing khas Lombok sebagai Sumber ide penciptaan motif batik pada kain panjang.

Metode pendekatan yang digunakan dalam penciptaan karya ini adalah metode pendekatan estetika, semiotika dan ergonomi. Sedangkan metode penciptaan yang digunakan yaitu *practice based research* yang merupakan riset yang berdasarkan pada praktek-praktek dan pengalaman pribadi sehingga karya yang diciptakan berbeda dan unik.

Motif yang diciptakan merupakan susunan kombinasi dari bentuk visual suiran kangkung rebus sebagai motif utama dan bentuk bahan plecing kangkung lainnya sebagai motif tambahan. Proses perwujudan dilakukan dengan teknik batik tulis lorodan yang di batik secara manual dengan menggunakan zat warna naphthol. Teknik perwujudan dalam karya ini dilakukan dengan teknik tutup celup dan *melorod* kain batik. Karya yang dihasilkan dari Penciptaan Tugas Akhir ini adalah 8 kain panjang. Masing-masing karya berukuran lebar 115 cm dan panjang 260 cm.

Kata kunci: *plecing kangkung, batik, kain panjang*

## ABSTRACT

The creation of this Final Projects entitled Plecing Kangkung Lombok as Batik Motifs on Long Cloths is the creation of works inspired by typical culinary delights in Lombok, namely plecing kangkung. Plecing kangkung is one of Lombok's special culinary delicacies made from a combination of boiled water spinach, bean sprouts, fried peanuts, grated coconut and chilli paste with fresh tomatoes complemented with lime juice. In addition to the unique taste, the uniqueness of the visual form of the combination of materials makes the writer choose Lombok's unique plecing as the source of the idea of creating batik motifs on long cloth.

The method of approach used in the creation of this work is aesthetic, semiotics and ergonomic methods. And, the creation method used is practice based research which is research that is based on practices and personal experience so that works that are created are different and unique.

The motif created is a combination of the visual form of boiled water spinach suiran as the main motif and the form of other water spinach plecing material as an additional motif. The process of embodiment is carried out with the technique of batik lorodan batik manually using naphthol dyes. The embodiment technique in this work is carried out with the dye cap technique and batik cloth melorod. The work produced from this Final Project Creation is 8 long fabrics. Each work is 115 cm wide and 260 cm long.

Keywords: plecing kangkung, batik, long cloth

### A. Pendahuluan

Lombok merupakan salah satu pulau terbesar di provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Terletak di sebelah timur pulau Bali yang dipisahkan oleh selat Lombok dan di sebelah barat pulau Sumbawa yang dipisahkan oleh selat Atas. Pulau Lombok merupakan salah satu pulau terbesar dengan urutan ke 108 di dunia dengan luas wilayah mencapai sekitar 5.435 km<sup>2</sup> (Wikipedia, 2018).

Pulau ini terkenal dengan julukan pulau seribu masjid. Ada pula yang menyebutkan Lombok sebagai "Serambi Madinah". Sebutan-sebutan ini disematkan karena di pulau Lombok terdapat sekitar 3.767 bangunan masjid besar dan 5.184 masjid kecil yang tersebar di 518 desa dan kelurahan (Putra, 2018). Pulau Lombok merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang banyak digemari oleh wisatawan domestic dan mancanegara dengan perkembangan wisatanya yang meningkat pesat. Hal tersebut sesuai dengan fakta yang disebutkan oleh Khafid bahwa, "Kabupaten Lombok Barat ditetapkan sebagai *Best Destination Indonesia Tourism Award* dari Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata pada tahun 2009 dan 2010," (Zainuri dkk, 2006:206). Seiring dengan perkembangan wisata tersebut, kuliner lokal menjadi salah satu yang sangat penting sebagai bagian dari kegiatan berwisata di Lombok.

Salah satu kuliner yang wajib dicoba ketika berkunjung ke Lombok yaitu plecing kangkung khas Lombok. Selain rasanya yang pedas keunikan masakan ini juga terdapat pada bahan sayuran yang digunakan yaitu kangkung

khas Lombok yang merupakan jenis kangkung air dengan ukuran batang yang lebih gemuk dan hijau. Keunggulan jenis tanaman kangkung ini dibandingkan dengan jenisnya yang lain terdapat pada tekstur rasanya yang manis dan renyah setelah direbus sehingga menghasilkan cita rasa yang lebih nikmat ketika dikombinasikan dengan bahan plecing kangkung lainnya yaitu tauge rebus, kacang tanah goreng dan parutan daging kelapa muda yang kemudian dipadukan dengan sambal terasi tomat segar disajikan lengkap dengan perasan jeruk limau.

Selain menarik dari segi rasa, masakan ini juga memiliki keunikan dari bentuk bahan utamanya yaitu suiran kangkung rebus yang bentuk tekstur batang serta daunnya lebih *luwes* dibandingkan dengan bentuk teksturnya sebelum direbus, sehingga apabila diperhatikan suiran kangkung rebus tersebut memiliki bentuk yang unik yaitu saling bertumpuk-tumpuk dan berselang-seling satu sama lain. Plecing kangkung juga memiliki perpaduan warna yang menonjol antara kombinasi warna bahan dengan warna sambal terasi tomat segar sehingga membuat selera makan penikmat masakan ini semakin bertambah hanya dengan melihat bentuk sajiannya saja.

Oleh karena itu, sebagai seorang mahasiswa yang berasal dari Lombok dan saat ini tengah menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi Seni khususnya dalam bidang kriya tekstil, atas dasar gagasan tersebut kemudian mendorong keinginan untuk menjadikan jenis kuliner ini sebagai sumber ide dalam penciptaan karya motif batik berupa kain panjang untuk menyelesaikan Tugas Akhir penciptaan karya sekaligus untuk memperkenalkan budaya Lombok khususnya dalam bidang kuliner dengan.

Hal tersebut tentunya menjadi dukungan untuk daerah Lombok sebagai tujuan destinasi wisata salah satunya wisata halal di dunia sebagaimana disebutkan Setyanti dan Yudiv (dalam Subarkah, 2018:190) bahwa, "Nusa Tenggara Barat mendapatkan penghargaan dari *World Halal Travel Summit* yang diselenggarakan di Abu Dhabi selama dua tahun berturut-turut sekitar (2015-2016) dengan predikat: destinasi wisata halal terbaik dunia, pariwisata halal *honeymoon* terbaik dunia, serta laman wisata halal terbaik,".

Penciptaan motif batik dengan ide plecing kangkung ini akan diwujudkan dalam bentuk kain panjang dengan teknik batik. Mengikuti perkembangan batik hingga saat ini, seni batik sejak dulu selalu digemari dan dipakai sebagai busana keseharian, baik sebagai busana resmi ataupun setengah resmi (Kartika, 2007:10). Salah satu jenis batik yang banyak diminati yaitu kain panjang yang memiliki beragam peran dan fungsi. Selain sebagai bawahan dalam busana tradisional, kain panjang juga banyak digunakan sebagai selimut, alat penggondong barang dan anak, juga dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai macam busana. Karena penggunaannya yang sangat beragam tersebut maka kain panjang digunakan sebagai sarana untuk mengaplikasikan motif batik plecing kangkung diharapkan juga dapat berguna dalam berbagai fungsi sesuai dengan kebutuhan pemakainya.

Berdasarkan latar belakang di atas, ditarik dua rumusan masalah, yaitu menciptakan motif batik baru dengan sumber ide bentuk plecing kangkung

khas Lombok; dan mewujudkan batik kain panjang yang dihasilkan dengan sumber ide motif plecing kangkung khas Lombok.

Metode pendekatan yang digunakan dalam penciptaan karya ini yaitu metode pendekatan estetika, semiotika, dan ergonomi. Teori estetika digunakan untuk menganalisis keindahan sumber ide yang diacu; teori semiotika digunakan untuk menganalisis sumber ide berdasarkan sudut pandang tanda dan simbol; dan teori ergonomi digunakan untuk merancang karya dengan mempertimbangkan aspek keamanan, kenyamanan dan keluwesan.

## B. Hasil dan Pembahasan

Data yang diperoleh merupakan hasil dari studi pustaka dari buku-buku, majalah, internet dan sumber lainnya yang berupa gambar maupun penjelasan dalam bentuk tulisan yang dapat mewujudkan ide-ide dalam pembuatan desain dan penciptaan karya seni. Data tersebut merupakan objek yang dijadikan acuan dalam pembuatan karya ini. Berikut ini objek yang dijadikan acuan:



Gb.1. Bentuk batang dan daun kangkung setelah direbus dan disuwir  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)



Gb.2. Bentuk tauge  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)



Gb.3. Bentuk irisan jeruk limau  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)



Gb.4. Plecing kangkung yang sudah dicampur di atas *opak-opak* sebagai acuan motif utama  
(Sumber: didokumentasikan pribadi, 2018)

Data yang didapatkan masih harus melewati satu tahapan lagi yaitu analisis. Proses ini dilakukan untuk mendalami sumber ide yang dibuat menjadi karya sehingga terdapat keseimbangan antara judul, isi konsep dan karya yang diciptakan. Data acuan juga digunakan sebagai alat pembanding untuk meninjau sejauh mana perkembangan dilakukan.

Plecing kangkung merupakan salah satu masakan khas di Indonesia yang pada umumnya terbuat dari campuran kangkung rebus yang disajikan bersama sambal tomat segar dengan perasan jeruk limau. Di Indonesia, masakan ini merupakan salah satu kuliner khas yang berasal dari dua daerah yaitu pulau Lombok dan pulau Bali. Kedua pulau yang berdekatan secara geografis ini, dalam banyak hal memang memiliki banyak sekali kemiripan salah satunya yaitu dalam aspek kebudayaan. Hal ini disebabkan oleh adanya persebaran etnis Bali di Lombok yang terjadi karena dalam perjalanan sejarahnya pulau Lombok pernah dikuasai oleh kerajaan Karangasem di Bali pada tahun 1740—1894 (Alaini, 2015:48). Dampak dari percampuran kedua jenis etnis tersebut kemudian terlihat pada kemiripan antara keduanya dalam banyak hal, salah satunya terlihat pada bidang kuliner dalam hal ini yaitu plecing kangkung. Namun, meskipun mirip kedua masakan yang sama-sama berbahan utama dari tanaman kangkung ini memiliki perbedaan yaitu pada tata cara penyajiannya. Plecing kangkung khas Lombok biasanya disajikan dengan bahan-bahan pelengkap lainnya seperti tauge rebus, kacang tanah goreng, parutan kelapa muda dan kadang ditambahkan urap-urap. Sedangkan plecing kangkung khas Bali disajikan dengan lebih sederhana yaitu dengan tambahan

kacang tanah goreng atau bahkan lebih sering hanya disajikan berupa rebusan suiran kangkung dengan siraman sambal terasi tomat saja.

Perbedaan lainnya terdapat pada kebiasaan penyajian masyarakat setempat yaitu plecing kangkung khas Lombok pada umumnya disajikan bersama ayam bakar taliwang, sedangkan di Bali plecing kangkung biasanya disajikan bersama ayam betutu.

Sesuai dengan namanya bahan utama masakan plecing kangkung khas Lombok adalah kangkung. Tanaman kangkung merupakan jenis tanaman sayuran yang bisa ditemukan hampir diseluruh wilayah di Indonesia. Akan tetapi, jenis kangkung yang digunakan pada Plecing kangkung khas Lombok tidak seperti tanaman kangkung yang banyak ditemukan di pulau Jawa, tetapi jenis tanaman kangkung air (*Ipomea Aquatica, Sp*) yang biasanya ditanam di aliran sungai dengan metode penanaman tertentu sehingga menghasilkan kangkung dengan batang yang lebih gemuk dan renyah. Meskipun beberapa daerah lain di Indonesia ada yang membudidayakan jenis tanaman kangkung air, tetapi jenis kangkung air di Lombok adalah kualitas yang lebih unggul dibandingkan dengan jenis kangkung air dari daerah lain. Hal ini dikarenakan oleh adanya perbedaan unsur tanah dan unsur air di masing-masing daerah.

Meskipun cocok ditanam pada jenis tanah apapun budidaya kangkung sebenarnya memberi dampak positif untuk lingkungan khususnya pada pengolahan limbah. Salah satunya melalui proses *fitoremediasi* (pengolahan limbah dan pencemaran lingkungan dengan menggunakan tumbuhan dan mikroorganisme). Tumbuhan kangkung air dapat mengakumulasi parameter pencemar yang berbahaya yaitu sianida (Nurkemalasari dkk, 2013:2).

Jenis kangkung air banyak dibudidayakan di daerah Lombok Barat karena lahan irigasi yang bersumber langsung dari mata air gunung Rinjani yang ada di wilayah tersebut sangat cocok untuk ditanami jenis kangkung ini, khususnya di lahan persawahan daerah sungai Jangkuk yang membelah kota Mataram dan Lingsar Kabupaten Lombok Barat (Yasa dkk, 2015:2), karena aliran air inilah yang membuat tanaman kangkung di Lombok memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan tanaman kangkung dari daerah lain.

Keunggulan lainnya dari jenis kangkung ini untuk dijadikan bahan masakan yaitu setelah melalui proses perebusan warnanya tetap hijau segar, renyah, manis dan tidak keras/tidakmudah robek *alot* meskipun tidak direbus dengan teknik tertentu.

Seperti yang sudah dituliskan sebelumnya, menurut kebiasaan di Lombok menu ini biasanya disajikan sebagai pelengkap kuliner khas Lombok yang lainnya yaitu ayam bakar taliwang. Namun dibeberapa daerah lainnya di Lombok seperti misalnya di daerah Lombok Utara, plecing kangkung menurut kebiasaan masyarakat setempat biasanya disajikan di atas *opak-opak* khas Lombok yaitu sejenis kerupuk tipis berbentuk bulat yang terbuat dari adonan sari pati singkong (dibuat dengan cara mirip seperti membuat adonan kulit lumpia) yang dikeringkan di bawah sinar matahari kemudian dipanggang di atas nyala arang. Opak-opak untuk plecing kangkung ini memiliki fungsi sebagai piring saji yaitu untuk dasar atau alas plecing kangkung sekaligus

sebagai pelengkap dalam menikmati masakan ini, sehingga para penyantapnya tidak perlu mengotori piring atau alat makan lainnya. Disantapnya pun dilakukan dengan cara menggunakan tangan.

Plecing kangkung merupakan masakan yang sangat sederhana dan mudah di dapatkan di Lombok. Hampir semua warung makan di seluruh penjuru di daerah Lombok menyajikan menu masakan ini dengan harga yang sangat terjangkau mulai dari Rp. 2000 sampai dengan Rp.5000. Oleh karena itu masakan ini dapat dikonsumsi dan disukai oleh semua kalangan dan usia.

Adapun bentuk visual yang menonjol dari plecing kangkung yaitu bentuk batang kangkung yang saling bertumpuk dan tekstur yang lebih lunak (tidak kaku) dibandingkan dengan bentuk aslinya sebelum direbus. Selain itu bentuk daun kangkung juga berubah menjadi lebih lunak, melipat dan menempel seperti menutup sehingga kebanyakan hanya nampak sebelah sisinya saja. Kemudian untuk sambal plecing kangkung biasanya berwarna antara oranye terang sampai oranye gelap yang berasal dari campuran cabai, tomat dan terasi dengan beberapa biji cabai dan tomat yang seringkali masih yang terlihat. Semakin banyak terasi yang digunakan maka warna sambalnya pun akan menjadi semakin gelap begitu pula sebaliknya.

Plecing kangkung dalam sajian masakan memang hanya dapat dinikmati dengan indera perasa, akan tetapi dengan mengembangkan kreatifitas dan menciptakan motif yang indah, jenis masakan ini juga dapat dinikmati melalui indera visual.

Kain panjang dalam bahasa Jawa *kromo inggil* (bahasa Jawa halus) disebut juga *jarit*. Didefinisikan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (Kemdikbud, 2016) jarit adalah kain batik panjang. Kain panjang terbuat dari kain mori (lembaran kain putih), berbentuk segi empat dengan ukuran lebar antara 100 dan 110 sentimeter, sementara panjangnya sekitar 250 sentimeter (Harmen C Veldhuisen, 2007:18). Bisa dikenakan baik untuk pria maupun wanita dengan cara memlilitkan pada pinggang, salah satu ujungnya membujur dari atas ke bawah di antara kedua paha.

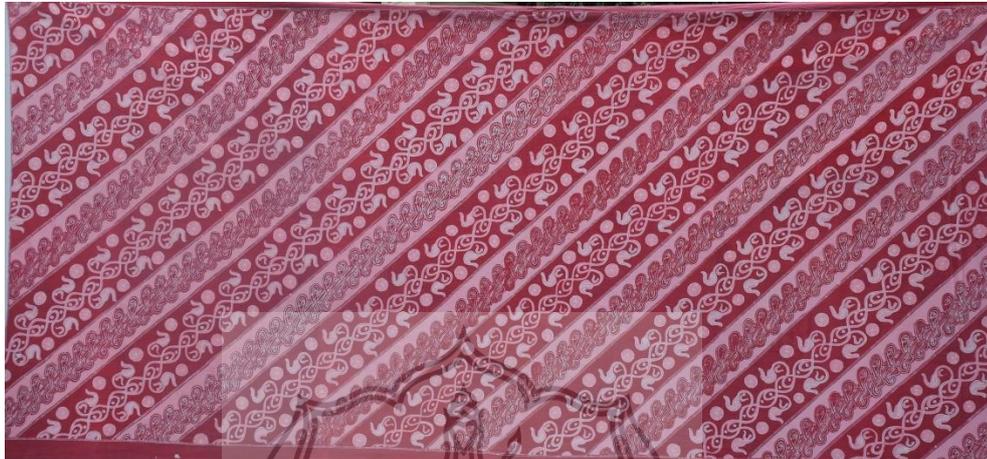
Penggunaan kain panjang biasanya dianggap lebih resmi dari pada sarung. Pemakaian pada wanita dililitkan dari arah kiri ke kanan dengan lipatan kecil di depan. Sementara itu pemakaian pada pria dililitkan dari kanan ke kiri dengan lipatan agak besar di depan. Selain nyaman untuk digunakan kain panjang juga sangat praktis, dengan satu kain panjang kemungkinan untuk digunakan dengan banyak kebutuhan dengan macam-macam simpul.

Melalui metode penciptaan *practice based researc;*, Gray, Carole & Malins, Julian (1993:8) menjelaskan bahwa tahap-tahap kegiatan yang dilakukan dalam metode *practice based research* antara lain:

- a. Hipotesis / 'merasa' perlu / dorongan untuk menciptakan / inspirasi awal
- b. Mengumpulkan data / pengumpulan informasi / inkubasi / generasi ide / refleksi
- c. Definisi masalah / seleksi / klasifikasi / analisis
- d. Pengembangan / model / sketsa / percobaan / lapangan kerja

- e. Iluminasi / sintesis / artikulasi
- f. Penyempurnaan / ekonomi / resolusi / presentasi
- g. Verifikasi / pengujian / pembangunan teori / generalisasi
- h. Konteks kritis / respons manusia
- i. Merevisi hipotesis / meningkatkan karya seni / mengubah konsep

Adapun tiga karya dari 8 karya yang dihasilkan dalam penciptaan karya Tugas akhir ini antara lain:

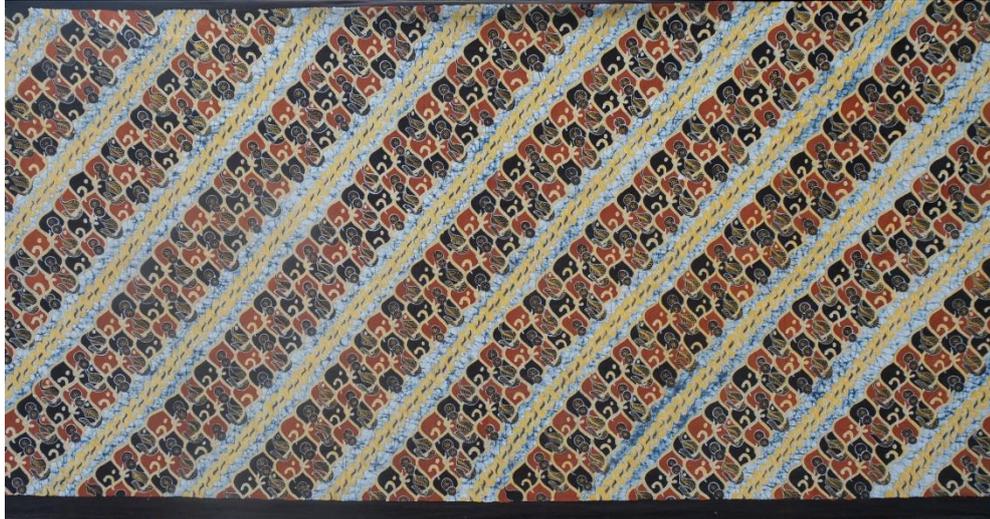


**Gb.5. Karya 1**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Buaq Ima*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

Deskripsi karya:

*Buaq Ima* artinya Satu-Buah Tangan yang memiliki makna satu sebagai “oleh-oleh” atau sesuatu yang akan dibawa pulang dari bepergian jauh. sesuai dengan judul yang diberikan, karya ini tidak hanya dibuat untuk kepentingan dalam menyelesaikan Tugas Akhir saja tetapi juga salah satu yang nantinya akan diperkenalkan kepada masyarakat Lombok dengan harapan dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi. Motif yang diciptakan merupakan bentuk suiran kangkung rebus yang dikembangkan dengan ide serta kreatifitas sehingga mendapatkan bentuk lereng dengan kombinasi motif tauge yang dibuat mirip motif parang. Sedangkan warna yang diterapkan adalah gradasi dari warna merah muda ke warna merah jambu untuk memberikan kesan manis.



**Gb.6. Karya 2**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Anaq Angen*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

Deskripsi karya:

*Anaq Angen* artinya anak hati merupakan salah satu bentuk ungkapan rasa sayang penulis terhadap karya yang diciptakan sehingga bagi penulis setiap karya adalah seorang anak yang dilahirkan dengan penuh perasaan melalui proses yang sangat panjang. Masih dengan pola lereng dan tambahan motif tauge, tetapi pada karya yang kedua ini dibuat agar terlihat lebih penuh dan padat. Diberikan pula efek pecah dengan *parafin* pada bagian motif tauge untuk mengisi bagian yang kosong. Motif-motif tambahan seperti tauge, kacang tanah goreng jeruk limau dibuat menyebar teratur untuk mengisi bagian yang kosong pada bidang-bidang oval antara batang suiran kangkung. Pada karya ini penulis menerapkan warna kuning, biru dan merah kecoklatan dengan proses berulang sehingga warna yang dihasilkan lebih mengkilap.



**Gb.7. Karya 3**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Timaq Jaoq*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

Deskripsi karya:

*Timaq Jaoq* (bahasa *sasak*) artinya biarpun jauh. Sebagai mahasiswa yang merantau ke sebrang pulau menciptakan karya dengan sumber ide plecing kangkung merupakan sesuatu yang sangat berarti bagi penulis. Semacam pendekat jarak antara penulis dan kampung halaman. Oleh karena itu karya ini diciptakan sebagai salah satu penghubung antara penulis dan kampung halamannya. Adapun pola yang diciptakan pada karya ini dibuat berulang-ulang dengan menerapkan warna *soft*. Proses pewarnaan dilakukan tiga kali yaitu: *peach*, merah muda, merah untuk mendapatkan warna yang maksimal meskipun antara tiap warna tidak terlalu jauh perbedaannya.



**Gb.8. Karya 4**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Emboq*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

Deskripsi karya:

*Emboq* (bahasa *sasak*) artinya nafas merupakan karya yang dibuat dengan tujuan agar menjadi nafas bagi banyak orang khususnya masyarakat Lombok. Nafas merupakan salah satu cara manusia bertahan hidup. Penulis berharap karya ini bisa berkembang lebih baik lagi sehingga sesuai dengan namanya dapat menjadi nafas bagi banyak orang. Motif pada karya ini direpetisi atau digambar berulang dengan pola membujur dan melintang dengan tabahan motif jeruk limau pada setiap bagian yang kosong sehingga tidak terkesan monoton. Dibuat pula motif tumpal pada ujung kain untuk membuat variasi antara karya lainnya. Warna pada karya ini menerapkan gradasi dari warna hijau yang didapatkan dari warna naptol kuning dan biru. Tahap pewarnaan dilakukan sampai empat kali pewarnaan sehingga warna yang dihasilkan lebih mengkilap.



**Gb.9. Karya 5**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Bajang Lokaq*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

Deskripsi karya:

Karya kain panjang berjudul *Bajang Lokaq* (bahasa *sasak*) yang artinya muda tua ini mengikuti konsep batik pagi sore. Namun, selain sebagai kain yang bisa digunakan pada pagi dan sore hari, karya ini juga diharapkan bisa digunakan untuk semua kalangan umur mulai anak-anak muda sampai yang telah memasuki usia senja. Meskipun motif pada karya ini mengikuti konsep pada pola lereng dengan menerapkan pola warna yang berbeda pada setiap sisi kain membuat karya ini lebih bercorak dan tidak monoton. Warna yang diterapkan pada karya ini adalah warna biru muda, biru, dan merah.



**Gb.10. Karya 6**  
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2018)

Judul: *Tetu Pacu*  
Media: Kain Primisima  
Ukuran: 115 cm x 260 cm  
Teknik: Batik tulis  
Tahun: 2018

#### Deskripsi karya

Karya batik kain panjang berjudul *tetu pacu* (bahasa *sasak*) yang artinya bersungguh-sungguh. Motif disusun berulang membentuk pola segi delapan dengan motif daun agak besar dan melingkari bagian batang dan tambahan motif jeruk limau pada tengah motif. Adapun Warna yang diterapkan pada karya ini yaitu kuning, oranye dan merah. Hasil dari perpaduan warna tersebut memberikan kesan etnik pada karya ini sehingga berbeda dengan karya yang lainnya.

#### C. Kesimpulan

Penciptaan karya tugas Akhir ini terinspirasi dari kuliner khas Lombok yaitu plecing kangkung yang diwujudkan dalam bentuk karya batik kain panjang. Motif-motif yang diciptakan mengambil bentuk visual dari bahan-bahan yang ada pada plecing kangkung khas Lombok. Bentuk motif dibuat sederhana menyerupai bentuk dasar bahan-bahan plecing kangkung seperti bentuk suiran batang kangkung rebus yang kaku dan tipis, daun lebar dan setengah melipat, serta ditambahkan juga motif tauge, kacang tanah goreng, parutan kelapa, dan irisan jeruk limau. Motif disusun berulang-ulang dengan mempertimbangkan aspek estetika dan keteknikkan dalam proses perwujudannya. Motif dibuat dalam bentuk desain-desain alternatif lalu disleksi dan dipilih yang terbaik.

Motif yang telah dipilih kemudian diwujudkan dalam bentuk batik kain panjang yang dikerjakan dengan teknik batik tulis dan diwarnai dengan teknik tutup celup dengan zat pewarna naphthol.

#### Saran:

Proses penciptaan karya ini mengalami kendala yang tidak dapat diprediksi sehingga hasilnya banyak yang tidak sesuai seperti yang telah direncanakan. Adapun kendala tersebut terdapat pada proses pelilinan yaitu hasil

*klowong* yang kurang rapi dan menetes pada kain sehingga harus di jos atau dihilangkan dengan menggunakan campuran air panas dan TRO. Sedangkan hasil *klowong* yang kurang rapi mengakibatkan lilin pecah sehingga tembus ketika diwarnai. Sehingga untuk memperbaiki kesalahan tersebut penulis menyarankan bagi pencipta selanjutnya hendaknya mengerjakan dalam waktu yang tidak dekat dengan *deadline* serta dikerjakan dengan hati-hati dan tidak terburu-buru agar hasil yang didapatkan bisa maksimal.

Kendala lainnya terdapat pada proses pewarnaan misalnya warna yang tidak rata dan belang. Oleh karena itu untuk memperbaiki kesalahan tersebut penulis menyarankan bagi pencipta selanjutnya agar melakukan eksperimen-eksperimen terlebih dahulu sebelum menerapkan pada karya untuk meminimalisir resiko tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alaini, Nining Nur (2015), Tradisi Lisan Cepung Sastra Perlawanan Komunitas Sasak terhadap Kekuasaan Bali di Pulau Lombok” dalam jurnal Kantor Bahasa Provinsi NTB.
- Ambar B, Arini, Asti, Musman (2011), Batik Warisan Adiluhung Nusantara, Yogyakarta: Gramedia.
- Bagas, Prasetyo Wibowo (1999), Desain Produk Industri. Bandung: Yayasan Delapan-Sepuluh.
- Bahari, Nooryan (2008), Kritik Seni Wacana: Wacana Apresiasi dan Kreasi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ediwati, Mirna (2007), “Motif Batik Tulis Kreasi Baru Produksi Batik Merak Manis di Surakarta (sebuah tinjauan estetika)” dalam Tugas Akhir Fakultas Sastra dan Seni Rupa, Universitas Sebelas Maret.
- Gray, Carole & Malins, Julian (1993). Research Procedures / Methodology for Artists & Designers. The Centre for Research in Art & Design, Gray's School of Art, Faculty of Design, The Robert Gordon University, Aberdeen, Scotland, UK.
- Kartika, Dharsono Sony (2007), Budaya Nusantara “Kajian Konsep Mandala dan Konsep Tri-loka terhadap Pohon Hayat pada Batik Klasik”. Bandung: Rekayasa Sains.
- Nurkemalajari, Rika & et al (2013), “Fitoremediasi Limbah Cair Tapioka dengan Menggunakan Tumbuhan Kangkung Air (*Ipomea Aquatica*)” dalam jurnal online Institut Teknologi Nasional Bandung.
- Putra, Yudha Manggala P (2018), Lombok sebagai Destinasi Wisata Halal [Online]. Diakses pada 10 Oktober 2018 dari: <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/wisata-halal/18/07/23/pcalkd284-ntb-perkuat-lombok-sebagai-destinasi-wisata-halal-11-oktober-2018>.

Subarkah, Alwafi Ridho (2018), “Diplomasi Pariwisata Halal Nusa Tenggara Barat” dalam Tugas Akhir Jurusan Magister Hubungan Internasional, Universitas Padjajaran.

Wikipedia (2018), Pulau Lombok [Online]. Diakses pada 10 Oktober 2018 dari: [https://id.wikipedia.org/wiki/Pulau\\_Lombok](https://id.wikipedia.org/wiki/Pulau_Lombok).

Yasa, I Wayan Sweca & et al (2015), “Efektivitas Perlakuan Ozon terhadap Mutu Kangkung Khas Lombok yang Dibudidayakan pada Dua Lokasi Berbeda” dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agoindustri, Universitas Mataram.

Zainuri & et al (2016), “Keragaman Pangan Lokal di Pulau Lombok untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata” dalam Tugas Akhir, Universitas Mataram.

