

**MAKANAN TRADISIONAL KHAS TULUNGAGUNG
SEBAGAI SUMBER IDE PENCIPTAAN KARYA SENI
LUKIS**

TUGAS AKHIR KARYA



OLEH:

DINA NUR ADILA

NIM. 191491023

**PROGRAM STUDI SENI MURNI
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA
2024**

ABSTRAK

Makanan tradisional merupakan bagian dari kekayaan budaya bangsa Indonesia. Banyaknya pulau-pulau yang ada di Indonesia masing-masing pulau pastinya mempunyai makanan khas tradisional yang ada di wilayah tersebut, khususnya di daerah asal penulis yaitu Kabupaten Tulungagung. Berawal dari pengalaman penulis yang sering membantu dan melihat ibu membuat berbagai macam pesanan makanan memberikan inspirasi bagi penulis sebagai pembuatan karya lukis yang berjudul makanan tradisional khas Tulungagung.

Penciptaan karya Tugas Akhir ini menggunakan tahapan-tahapan berdasarkan landasan teori L.H Chapman tentang proses penciptaan karya, yang menyebutkan 3 tahapan penciptaan karya yaitu, 1). Upaya menemukan gagasan (inception of an idea), 2). Menyempurnakan, mengembangkan, dan memantapkan gagasan awal (elaboration and refinement), 3). Visual dalam ke medium (tension in a medium).

Teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya pada penciptaan karya Tugas Akhir ini adalah dengan teknik sungging yang merupakan teknik bloking dengan membuat tingkatan warna atau gradasi dari warna muda ke tua maupun warna terang ke gelap. Selain itu, juga membuat komposisi, menambah aksen serta deformasi bentuk.

Karya Lukis Tugas Akhir dengan tema “Makanan Tradisional Khas Tulungagung Sebagai Sumber Inspirasi Penciptaan Karya Seni Lukis” merupakan respon dari pengalaman penulis yang bertujuan untuk terus mendukung eksistensi makanan khas tersebut di era banyaknya makanan modern (siap saji).

Kata Kunci : Makanan, Penciptaan Karya, Seni Lukis, Tradisional

DAFTAR ISI

PENGESAHAN	iii
PERSETUJUAN.....	iv
PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Penciptaan	5
C. Tujuan Penciptaan	5
D. Manfaat Penciptaan	5
E. Tinjauan Karya dan Originalitas.....	6
BAB II.....	12
KONSEP PENCIPTAAN KARYA	12
A. Konsep Non Visual	12
B. Konsep Visual	23
BAB III.....	32
PROSES PENCIPTAAN KARYA	32
A. Metode Penciptaan	32
B. Proses penciptaan karya	33
BAB IV	59
KARYA.....	59
BAB V.....	69
PENUTUP	69
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, Nurul. (2015). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A. Edisi 1, Cetakan 1*. Yogyakarta: Deepublish CV Budi Utama.
- Dharsono Sony Kartika dan Nanang Ganda Perwira. (2004). *Pengantar ESTETIKA*. Bandung: REKAYASA SAINS.
- Fardiaz, D. (1998). *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia*. Bogor: Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB.
- Humar Sahman. (1993). *Mengenal Dunia Seni Rupa, Tentang Seni, Karya Seni, Aktivitas Kreatif, Apresiasi, Kritik dan Estetika*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Marwati. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Mikke Susanto. (2011). *DIKSI RUPA: Kumpulan Istilah dan Gerakan Seni Rupa*. Yogyakarta: Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan Susanto, Mikke.
- Nadila Ayuning Putri, Erwin Permana, M. Nuruddin Subhan. (2021). Strategi Pemasaran makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 341.
- Nindi Zelvia. (2021). *DAKAK-DAKAK :MAKANAN ADAT PADA UPACARA BARALEKMASYARAKAT NAGARI TABEK KECAMATAN PARIANGAN*. Padang: Skripsi Program Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
- Januariani. (2018). *Tulungagung Dalam Rasa*. Yogyakarta:Deepublish
- Yanti Mulia Roza, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin, Guntur Wibow. 2023. "Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah," *Jurnal Ilmiah Manajemen Vol. 4 No. 1, (April 2023):308-309*.

<https://www.kbbi.co.id/index.php/arti-kata/tradisional>, diakses pada 25 September 2023

[Tito Tryamei \(lproject.net\)](#), diakses pada 14 Desember 2023

<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=3243976&val=14415&title=Learning%20Method%20For%20Local%20Identity%20Through%20Traditional%20Food%20In%20Tulungagung%20Ayam%20Lodho>, diakses pada 4 Mei 2024

