

TRANSFORMASI BENTUK MAKANAN TRADISIONAL PADA MOTIF BATIK BETAWI DI SETU BABAKAN

Oleh :

Nina Maftukha

*Program Studi Desain Produk, Fakultas Desain dan Seni Kreatif
Universitas Mercu Buana
ninamaftukha@gmail.com*

ABSTRAK

Motif merupakan suatu hal yang penting dalam batik. Proses kreatif dalam menciptakan sebuah motif batik biasanya terinspirasi dari kegiatan sehari-hari, stilasi flora, fauna, benda dan figure. Adapun prosesnya amat variatif sesuai dengan pengalaman artistik masing-masing pembatik dan dipengaruhi oleh lingkungan sekitarnya.

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah mengungkapkan suatu analisis mengenai proses transformasi bentuk makanan tradisional sehingga menjadi motif batik betawi di Setu Babakan. Dari survey lapangan diharapkan dapat diketahui permasalahan yang terjadi menyangkut penciptaan motif yang orisinal, serta diharapkan dapat ditemukan solusi pemecahannya dengan menggunakan proses kreatif seorang pembatik dalam menciptakan suatu motif. Kemudian dapat dirumuskan hasil akhir dan penelitian ini dapat dikembangkan secara lebih luas lagi agar dapat menjadi acuan pada penelitian yang linier lainnya.

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan pendeskripsian masalah yang diambil, menjelaskan langkah-langkah apa saja yang perlu dilakukan dalam penelitian atau tahapan analisis. Suatu pendekatan yang menggambarkan melalui observasi dan dokumentasi untuk mendeskripsikan situasi obyek penelitian, mengamati permasalahan yang terjadi kemudian mencari tahu hal-hal yang menjadi penyebab permasalahan pada proses kreatif penciptaan motif batik.

Kata Kunci : Visualisasi, bentuk, makanan tradisional, motif batik, Betawi.

ABSTRACT

The motif is an important matter in batik. The creative process of creating a batik motif is usually inspired by daily activities, the stilation of flora, fauna, objects, and figures. The process is very varied in accordance with the artistic experience of each batik and influenced by the surrounding environment.

The aim of this research is to reveal an analysis of the transformation process of traditional food forms so that it becomes a Betawi batik motif in Setu Babakan. From the field survey is expected to be known problems occurred regarding the creation of an original motif and is expected to find a solution using a creative process in creating a batik motif. Then the final results can be formulated and this research can be developed wider so that it can become a reference in other linear studies.

This research uses descriptive qualitative analysis method by describing the problem taken, explaining what steps need to be taken in the research or analysis stage. An approach that describes the observation and documentation to describe the situation of the object, observe problems occurred then figure out the things that cause problems in the creative process of the creation of the motif.

Keyword : *Visualization, shape, traditional food, batik motif, Betawi.*

A. PENDAHULUAN

Batik adalah salah satu teknik hias kain yang memiliki sejarah panjang di Nusantara. Diperkirakan batik telah ada sejak era kerajaan Hindu Buddha, setidaknya sejak era Klasik Akhir (sekitar abad ke-13) atau bahkan lebih tua, yakni sekitar abad ke-8 atau 9 M., dengan ditemukannya catatan sejarah yang menyebutkan beberapa benda yang merujuk pada lembar kain atau teknik pematikan yang berkembang pada masa itu (Hasanuddin, 2000).

Seiring dengan pengakuan dunia terhadap batik sebagai warisan budaya Indonesia, popularitas batik terus menanjak. Hal ini terlihat dalam perkembangan desain motif batik dan aplikasinya dalam produk fashion. Tak hanya di sentra- sentra batik utama, banyak daerah yang semula tidak atau kurang kuat memiliki tradisi batik pun mengembangkan kreativitas pematikan, baik dengan menggali motif yang telah nyaris punah atau dengan menciptakan motif-motif yang diangkat dari khasanah ragam hias, ciri budaya, dan kekhasan daerah setempat. Workshop pematikan yang berkembang dewasa ini tak hanya menawarkan batik dengan desain yang sudah pakem, tetapi juga desain-desain kontemporer, baik dengan

mengembangkan motif yang sudah ada maupun melahirkan motif baru.

Salah satu daerah yang juga turut mengembangkan batik adalah Jakarta, dengan mengusung Batik Betawi. Workshop yang memproduksi batik jenis ini antara lain pengrajin yang tergabung dalam Keluarga Batik Betawi, Setu Babakan, serta Batik Seraci dan Adelia yang terletak di Bekasi.

Berbeda dengan batik di daerah pematikan seperti Cirebon atau Yogyakarta dan Surakarta yang berasal dari lingkungan keraton, Betawi (dalam hal ini Jakarta dan sekitarnya) secara khusus tidak memiliki tradisi pematikan yang kuat.

Penggunaan kain batik sebagai salah satu bagian dari sandang memang telah mengakar dalam masyarakat, namun terkait dengan kedudukan Jakarta (dan pada masanya, Batavia) sebagai pusat pemerint-tahan dan perdagangan, kebutuhan akan kain ini dipenuhi melalui jalur impor, baik dari luar kota maupun pulau. Peninggalannya dapat dilihat antara lain dalam busana Abang None Betawi yang menggunakan kain batik Pekalongan, atau busana pengantin yang mengenakan kain songket Palembang.

Sekitar tahun 2009, Batik Betawi mulai menggeliat. Beberapa sentra

produksi batik di wilayah Jakarta dan sekitarnya bangkit untuk memproduksi batik dengan corak yang diangkat dari kebudayaan tradisional Betawi dengan mengatasnamakan Keluarga Batik Betawi (KBB). Beberapa sentra yang dikenal antara lain KBB di Situ Babakan dan Batik Seraci di Bekasi.

Keberadaan Batik Betawi terbilang baru dalam sejarah tekstil Nusantara. Kemunculannya hampir sejalan dengan euforia penggalan, pembentukan, dan pengembangan batik di berbagai daerah di Indonesia, yang dipicu oleh penetapan batik sebagai Masterpieces of The Oral and Intangible Heritages oleh UNESCO pada tahun 2009. Sehubungan dengan hal tersebut, kelahiran Batik Betawi, seperti juga batik-batik “tradisi baru” lain, dapat dipandang sebagai suatu upaya pembuktian bahwa batik adalah warisan budaya yang hidup. Sebagaimana dinyatakan oleh Picard dan Wood (1997), kemampuan suatu produk budaya untuk dapat bersaing dan bertahan di arena global ditentukan oleh kemampuan produk tersebut untuk menerjemahkan kualitasnya menjadi komoditas yang dapat dipasarkan. Langkah yang dapat dilakukan adalah melalui re-invensi tradisi, yakni suatu upaya yang dilakukan secara sadar untuk mengkonstruksikan identitas baru yang

berangkat dari tradisi. Fungsinya selain sebagai pembentukan ikatan sosial, juga secara politis diperlukan untuk legitimasi status dan otoritas (Moersid, 2013). Dalam kaitannya dengan Batik Betawi, hal ini dapat dipandang sebagai langkah identifikasi diri dan pembentukan identitas, karena berbeda dengan batik kontemporer, batik baru ini perlu menunjukkan ikatannya dengan masyarakat dan tradisi daerah setempat.

Sebagai sebuah upaya sadar yang diposisikan secara politis, pengembangan Batik Betawi tidak terlepas dari peran pemerintah daerah. Hal ini dilakukan antara lain melalui keputusan pemerintah daerah terkait dengan penetapan batik sebagai identitas daerah, perumusan motif dan sosialisasi, serta upaya mendorong pertumbuhan dan pengembangan Batik Betawi melalui kegiatan pelatihan, pemberian insentif, dan kegiatan yang mendukung pembangunan industri batik. Di antara kegiatan tersebut, hal yang menentukan dalam upaya membangun identitas batik daerah adalah dengan perumusan motif batik yang dikembangkan dari potensi daerah. Meskipun keputusan tersebut menetapkan beberapa ketentuan pokok yang menjadi pakem Batik Betawi, perwujudannya secara visual dikembalikan kepada masyarakat, dalam

hal ini workshop Batik Betawi. Perumusan motif ini tidak dipandang sebagai pakem yang membatasi kreativitas pembuat batik, tetapi sebagai koridor untuk pengembangan dengan tetap mengusung fungsinya sebagai pembentuk identitas.

Akan tetapi, ketika berhubungan dengan keberlanjutan batik dalam masyarakat, ada faktor lain yang juga menentukan perubahan motif batik, yakni kedudukan batik sebagai komoditas. Dalam koridor ini, motif batik dipengaruhi oleh faktor lain seperti trend dan pasar. Hal ini sejalan dengan pendapat Moersid (2013) yang menyatakan bahwa terjadi perluasan orientasi yang tak lagi hanya regional atau nasional tapi sudah meluas ke arena global dengan meredefinisi dan mereposisi diri. Di sini, wujud visual pengayaan batik tak hanya berpatokan pada ketentuan, pakem, atau gaya yang sudah mentradisi, tetapi juga mengikuti perkembangan trend dan juga dipengaruhi oleh gaya batik daerah lain. Batik juga mungkin melakukan inovasi dalam kerangka ekonomi, yakni demi membedakan diri dengan pesaing lain dan memenangkan pasar. Gaya batik juga dapat dipengaruhi faktor internal, yakni selera, teknologi, dan penguasaan teknik pembatikan.

Faktor-faktor ini menarik untuk dipelajari, terutama jika melihat bahwa dalam kurun waktu satu abad terakhir, terlihat perubahan yang besar dalam motif batik yang dinyatakan sebagai Batik Betawi. Dari segi warna, batik yang dinyatakan sebagai corak tradisional dan digunakan dalam acara formal seperti Abang Nene Jakarta menggunakan warna kontras dan mencolok, dengan motif khas kepala tumpal (pucuk rebung). Namun dalam pengembangan Batik Betawi baru, terjadi beberapa perubahan, seperti komposisi warna dan motif yang digunakan serta kehadiran motif-motif baru. Dengan melihat bahwa pengembangan batik baru ini mengikuti pakem yang sudah ditetapkan, menarik untuk menggarisbawahi bahwa perubahan dan perbedaan itu terjadi. Hal ini dapat didasari oleh kreativitas sentra-sentra industri batik dalam menerjemahkan pakem yang ada, tetapi tak tak menutup kemungkinan bahwa ada keterlibatan faktor-faktor lain sebagaimana telah disebutkan di atas.

Sejauh ini, penulis belum menemukan penelitian yang membahas mengenai transformasi bentuk makanan tradisional pada motif batik Betawi di Setu Babakan, sehingga dirasa perlu untuk meneliti hal tersebut.

Oleh sebab itu, dalam kajian ini

penting sekali dilakukan penelitian karena dalam implementasi proses transformasi motif batik membantu memecahkan masalah estetika yang terkait dengan unsur pembentuk motif.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Transformasi adalah perubahan bentuk dasar (segitiga, lingkaran, dan kotak) ke bentuk benda sesungguhnya melalui beberapa tahapan. Bentuk dapat ditransformasikan dengan menjadi lebih besar atau lebih kecil dan mereka juga dapat berputar, diregangkan, atau bertransformasi menjadi bentuk dan ukuran yang berbeda. (Suparno, 2001)

Batik betawi yang kita kenal saat ini yaitu jenis batik yang berasal dari wilayah Jakarta. Jika kita merunut sejarah batik betawi dari mulai era VOC (perusahaan dagang Belanda) yang dapat kita lihat melalui beberapa foto lawas, pada masa tersebut kota Batavia atau saat ini lebih dikenal dengan nama Jakarta yang merupakan akar budaya betawi, pernah berkembang usaha batik pada saat itu namun para pengusaha dan perajin batiknya berasal dari kota seperti Pekalongan dan Solo yang memang sudah dikenal sebagai penghasil batik. (Kusumowardhani, 2017).

C. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kualitatif, yang mengidentifika-

sikan dan menganalisis asal mula dan pergeseran bentuk pada makanan tradisional yang diangkat ke dalam motif batik Betawi Setu Babakan.

Teknik Analisis Data dilakukan dengan langkah awal melakukan studi literatur yang relevan sebagai pengantar yang jelas kaitannya dengan perkembangan motif batik Betawi. Setelah memperoleh teori-teori sebagai dasar penelitian, selanjutnya diadakan observasi pra penelitian untuk mengetahui data faktual keadaan dan perkembangan mengenai Batik Betawi, kemudian melakukan tahap penelitian lanjutan, klasifikasi data untuk mempermudah dalam melakukan identifikasi permasalahan yang ada. Selanjutnya data lapangan yang diperoleh kemudian dianalisis dengan berpegang pada literatur yang relevan terkait dengan proses kreatif dan stilasi agar dapat ditarik kesimpulan mengenai faktor-faktor yang berpengaruh pada proses pergeseran bentuk pada makanan tradisional hingga menjadi satu motif batik.

Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Adapun Jenis dan Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut:

- Sumber data primer diantaranya

- Wawancara untuk mengumpulkan informasi mengenai proses kreasi pada visualisasi makanan pada batik Betawi
- Pengamatan (Observasi) untuk pengumpulan data dengan langsung terjun ke lapangan untuk mengamati proses kreasi penciptaan motif makanan hingga pengaplikasian pada batik.

Metode Penelitian (*Field Research*) yaitu dengan cara pengambilan data secara langsung, kunjungan langsung ke pusat batik Betawi Setu Babakan menyaksikan dan turut serta dalam proses pembuatan batik.

Sumber data sekunder (dokumentasi) untuk pengumpulan data dengan cara mempelajari data yang telah tersedia atau dikumpulkan.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kerangka definisinya sebagai suatu wilayah kebudayaan, Betawi tak hanya meliputi Jakarta, tetapi juga daerah-daerah sekitarnya seperti Tangerang, Depok, dan Bekasi. Pembahasan pada penelitian ini hanya mencakup Batik Betawi yang dihasilkan oleh workshop batik Setu Babakan.

Sejarah Perkembangan Batik Betawi

Sebagaimana diketahui, bahwa pada masa awal berdirinya Batavia, Belanda sempat mendatangkan orang dari

berbagai daerah untuk mengisi tempat yang sepi itu. Namun ketika Batavia sudah mulai ramai, dengan sendirinya orang-orang dari berbagai daerah tak hanya Nusantara, tetapi juga Asia, melimpah ruah memenuhi Batavia. Mereka datang dengan membawa identitas dan budayanya masing-masing, menciptakan suatu dinamika kultural yang sangat berwarna.

Kebhinekaan ini juga turut diperkuat oleh peraturan pemerintah Belanda, yang pada masa itu masih mengusung bendera VOC, dengan menegaskan segregasi antar-etnis yang saat itu bertempat tinggal di Batavia. Setiap etnis tinggal di kampung-kampung yang terpisah satu sama lain, dan mengenakan busana yang mencirikan etnisnya masing-masing. Namun seiring waktu, mereka mulai menanggalkan atribut tersebut. Beradaptasi dengan cuaca dan iklim setempat, kebanyakan orang mengadopsi bentuk busana yang dipakai oleh kaum pribumi, yakni kain batik yang dipadukan dengan kebaya katun.

Adaptasi tersebut membawa pengaruh bagi berkembangnya gaya-gaya baru dalam bentuk dan rupa busana pada awal abad ke-19. Secara garis besar, ragam gaya busana yang berkembang di Batavia pada masa antara awal abad ke-19 hingga pertengahan abad ke-20 dapat

dikategorisasikan sebagai berikut:

a. Gaya Belanda

Bangsa Belanda menghadirkan satu gaya baru dalam kebaya, yakni kebaya putih yang dihiasi pinggiran renda. Kebaya ini dipadankan dengan kain batik bermotif buketan yang didatangkan dari Pekalongan, Banyumas, dan Semarang.

Kain batik jenis ini disebut sebagai Batik Belanda, dan memang nyatanya banyak dibuat oleh pengusaha batik keturunan Eropa, sehingga tak heran jika memperlihatkan pengaruh Eropa dari segi bentuk, komposisi, dan gaya ragam hias serta warna.

b. Gaya Encim

Gaya Encim merujuk pada gaya busana yang dipakai oleh wanita keturunan Tionghoa di Batavia. Seperti juga bangsa Belanda, busana Encim terdiri atas kain dan kebaya. Perbedaannya adalah dari segi warna dan motif. Selain kebaya putih berenda yang dikenakan oleh orang Belanda, bangsa Tionghoa juga mengembangkan kebaya berwarna-warni yang dihiasi dengan sulaman. Padanan bagi busana ini adalah kain sarung yang didatangkan dari Pekalongan, Lasem, dan Kudus.

c. Gaya pribumi

Pada dasarnya, karena latar belakang masyarakat di wilayah Batavia sendiri yang sangat beragam, yang disebut sebagai “gaya pribumi” tidak memiliki

definisi yang jelas. Gaya pribumi dapat merujuk pada gaya yang dipakai oleh penduduk Batavia non-Eropa, non-Arab, dan non-Tionghoa, tetapi itu berarti dapat pula meliputi berbagai gaya yang bersumber dari keragaman etnis asal masyarakat penghuni Batavia pada masa itu. Gaya pribumi juga dapat mengacu pada gaya penduduk berlatar kebudayaan Melayu campuran yang menghuni Batavia pada masa itu, atau gaya yang terbentuk dari campuran berbagai latar belakang budaya.

Sebagaimana dinyatakan oleh Sawoto, ada beberapa kecenderungan corak motif batik yang dipakai oleh masyarakat pribumi di Batavia.

Meski awalnya banyak mengimpor dari kota lain seperti Pekalongan dan Lasem, pada perkembangannya, sesuai dengan kebutuhan pasar, kegiatan membatik mulai berkembang di Jakarta. Sebagaimana disampaikan oleh Bu Laela, pengelola Batik Terogong, batik sempat diproduksi pada sekitar 1960 – 1970-an dengan sebutan Batik Jakarta. Motif yang ditampilkan mengacu pada gaya Pesisiran, dengan motif bintang, buketan, dan lain sebagainya.

Batik Betawi Baru

Batik Betawi Baru merupakan jenis batik yang baru berkembang dalam waktu belakangan, tepatnya pada sekitar awal

2000-an. Batik ini berusaha untuk mendefinisikan pengertian mengenai Batik Betawi, dengan mengangkat tema-tema motif yang diambil dari khasanah budaya Betawi. Seperti motif ondel-ondel, suasana pelabuhan yang dikembangkan dan dikombinasikan dengan motif yang lainnya, perpaduan antara motif jaipong dan motif flora, perpaduan motif monas dan ondel-ondel, patung selamat datang, dan lain-lain. Secara global, kecenderungan motif batik Betawi gaya baru dapat dikelompokkan menjadi:

- 1) Penampakan alam tanah Betawi, seperti Eler Ciliwung. Termasuk di dalamnya corak flora dan fauna khas, flora dan fauna yang memiliki arti khusus secara budaya, atau biasa ditemui di daerah tersebut (flora dan fauna endemik), bambu kuning, bunga kenanga, bunga cempaka, buah jali-jali, kembang sepatu, pohon rasamala, burung elang, dll.
- 2) Simbolisasi dan adaptasi budaya, seperti motif tumpal, burung hong.
- 3) Corak yang diambil dari kegiatan dan budaya masyarakat Betawi, seperti motif suasana pelabuhan, ondel-ondel, dan penari jaipong. Belakangan, dikembangkan juga motif yang diangkat dari permainan tradisional dan kuliner khas Betawi.
- 4) corak yang diambil dari simbolisasi

Jakarta, yang biasa diambil dari bangunan ikonik seperti motif Monas dan Patung Selamat Datang.

Keluarga Batik Betawi Setu Babakan

Keluarga batik Betawi Setu Babakan terletak di wilayah Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan, tepatnya di RT 012/08 no 77, Gg. Kramat Bambu, RT.12/RW.8, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.



Gambar 1: Peta Perkampungan Betawi Designmap, 2017.

Batik Betawi Setu Babakan ini didirikan pada 12 Desember 2012. Kini Keluarga Batik Betawi mempunyai dua sanggar kerja, yaitu di Kampung Muara Tawar, Marunda, Jakarta Utara, dan Kampung Budaya Betawi Setu Babakan, kelurahan Srengseng Sawah, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Menurut Hari,

salah seorang pendiri kampung batik, kampung batik ini diarahkan untuk menggali minat masyarakat dalam mengenali batik. Warga dilatih dan direkrut untuk membatik.

Proses Pembuatan Batik di KBB Setu Babakan

KBB Setu Babakan menerapkan teknik batik canting dan batik cap dalam pembuatan batik, namun yang lebih banyak diproduksi adalah batik cap. Hal ini dikarenakan batik cap lebih mudah dibuat dalam jumlah banyak dan lebih cepat pengerjaannya, sehingga ongkos produksi jauh lebih rendah. Di workshop KBB Setu Babakan, juga tersedia workshop pembuatan motif dan cap, sehingga lebih mempermudah untuk memproduksi cap yang dibutuhkan. Adapun teknik batik tulis dibuat hanya untuk batik eksklusif atau batik pesanan.

Meski demikian, bukan berarti batik cap yang diproduksi di workshop ini tidak memiliki nilai eksklusif sama sekali. Sebagaimana dituturkan oleh narasumber, KBB hanya membuat satu kain saja dengan komposisi motif cap dan pewarna, kecuali jika sudah dipesan sebelumnya. Karena dibuat dengan teknik cap, tentunya ada kain yang serupa, tetapi dibedakan dari segi warna. KBB Setu Babakan juga acap

mengombinasikan antara satu cap dengan cap lain, sehingga menambah variasi motif.

Di workshop ini, digunakan dua jenis pewarnaan, yakni pewarnaan kimia dan pewarnaan alami. Teknik pewarnaan sintetis yang diterapkan adalah teknik colet dan celup, menggunakan pewarna remasol atau proxion (colet) dan naphtol (celup). Sedangkan teknik pewarnaan alami yang diterapkan menggunakan bahan alam tradisional seperti kulit kayu jambal, tingi, tegeran, dengan mordan pada tahap fixing untuk mengikat sekaligus membuat warna bertahan. Namun tidak seperti batik keraton tradisional Solo dan Yogya, pencelupan dengan pewarna alam yang dilakukan tidak selama pewarnaan tradisional di Solo dan Yogya. Hasilnya, warna tidak pekat. Selain berhubungan dengan waktu dan ongkos produksi, salah satu alasan produsen memilih cara ini adalah karena kain yang digunakan kurang mengakomodasi teknik pewarnaan tradisional, sehingga kain cenderung rapuh.

Teknik colet adalah teknik pewarnaan dengan menggunakan kuas langsung pada bidang yang ingin diwarnai. Teknik digunakan untuk efisiensi produksi, sehingga bisa menghasilkan kain dengan banyak warna

tanpa berkali-kali melakukan pencelupan. Teknik colet biasanya dilakukan pada motif utama, kemudian ditutup dengan malam sebelum kain dicelup untuk mewarnai latar. Sejauh ini, berdasarkan pengamatan penulis terhadap kain yang diproduksi oleh sentra-sentra batik di atas, belum ada kain yang dikerjakan sepenuhnya dengan teknik colet.

Adapun teknik celup adalah teknik pewarnaan dengan cara merendam kain ke dalam larutan pewarna. Untuk pewarnaan dengan naphthol, kain terlebih dahulu dicelupkan ke dalam larutan pewarna naphthol, lantas dicelupkan kembali ke larutan garam diazo untuk memunculkan warna. Teknik ini adalah teknik yang paling lazim digunakan. Untuk memunculkan warna lebih dari satu, kain seluruhnya dicelupkan ke larutan pewarna dan garam, kemudian bagian yang akan dipertahankan warnanya ditutup dengan menggunakan malam. Langkah selanjutnya adalah mencelup kembali kain tersebut untuk menghasilkan warna kedua. Reaksi antara warna pertama dengan warna kedua pada bagian-bagian yang tidak ditutup malam akan menghasilkan warna campuran.

Menurut Ridwan, narasumber yang bekerja sebagai pembuat motif dan

pengawas produksi di KBB Setu Babakan, maksimal pencelupan yang bisa dilakukan adalah 3-4 kali. Hal ini dikarenakan naphthol juga memiliki sifat mengikis kain, sehingga lebih dari itu bisa membuat serat rapuh dan mudah sobek.

Transformasi Bentuk Makanan Tradisional pada Motif Batik Betawi di Setu Babakan

Batik Setu Babakan mengembangkan makanan tradisional sebagai ide dasar sekaligus ikon daerah setempat dalam membatik. Hal ini bertujuan untuk melestarikan folklore Betawi dalam dunia fashion. Adapun 5 motif makanan tradisional yang diangkat menjadi motif batik diantaranya:

1. Motif kerak telur
2. Motif kembang goyang
3. Motif cucur
4. Motif roti buaya
5. Selendang mayang

Motif kerak telur

Kerak telur merupakan makanan khas Betawi yang terbuat dari beras ketan putih, telur ayam, ebim dan bawang merah goreng yang nantinya diberi bumbu halus meliputi cabai merah, kencur, jahe, garam, gula pasir, merica butiran, dan suiran kelapa sangrai. Makanan ini biasanya dijual di jalan-jalan atau sekitar tugu monas kota Jakarta dengan menggunakan gerobak pikul

ataudi sekitar kali Setu Babakan. Kemunculan makanan ini diperoleh dari proses akulturasi atau campuran budaya antar bangsa. Sebagai sisi kehidupan manusia yang mengalami perubahan lingkungan secara alamiah. Kerak Telor sebagai perlambang pergaulan yang harmonis.

Berikut adalah visualisasi kerak telur dalam bentuk real.



Gambar 2: Visualisasi kerak telur 2018.

Proses penciptaan motif kerak telur dalam batik Betawi memiliki beberapa tahapan, yaitu dengan cara penyederhanaan bentuk, stilasi, transformasi dan distorsi.

Sampel 1



Gambar 3: Visualisasi motif kerak telur pada sampel 1.

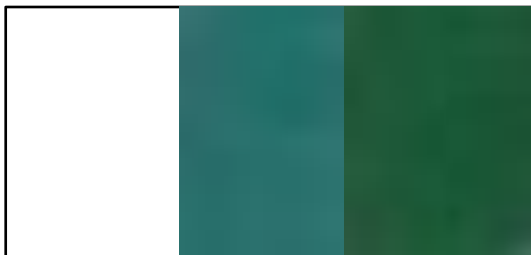
Sampel 1 memuat motif batik kerak telur dengan penyederhanaan bentuk dan suasana tempat dengan metode penggambaran *bird eyes*. Dalam sampel tersebut berupa gambar ilustrasi dengan outline, blok dan sedikit memakai arsir. Warna yang digunakan adalah warna soft seperti hijau, biru telur asin dan putih. Settingnya terdapat interaksi antara penjual dan dua orang pembeli yang terdiri dari seorang laki-laki dan seorang perempuan. Setting tempat berupa alam Batavia yang masih asri dengan tetumbuhan.





Gambar 4: Transformasi pedagang kerak telur dan motif kerak telur pada sampel 1.

Berikut adalah kombinasi unsure warna soft untuk mengisi motif outline batik.



Gambar 5: Unsur warna pada sampel 1.

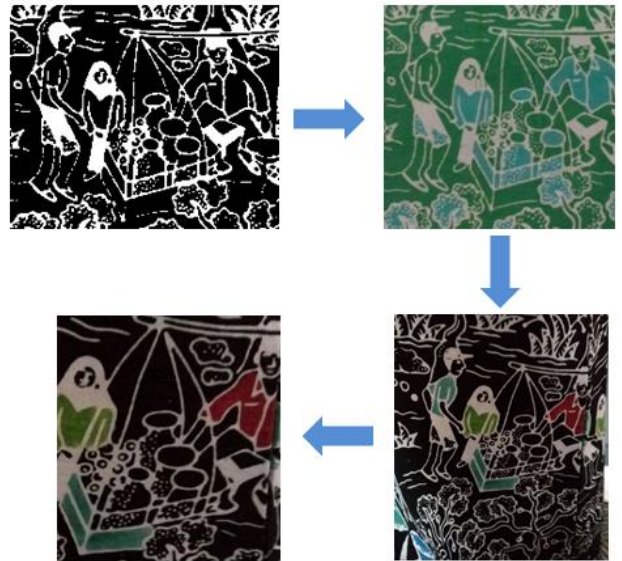
Kombinasi warna di atas merupakan warna gradasi putih ke biru, dan putih ke hijau. Memadukan dua warna analogus untuk merepresentasikan ketentraman.

Sampel 2

Proses transformasi bentuk pada sampel 2 hampir sama dengan sampel 1, hanya sedikit berbeda dalam pemilihan warna. Warna pada sampel 2 ini lebih berani dalam menggabungkan warna cerah sebagai aksen bentuk didominasi oleh warna hitam yang penekanannya dalam konteks budaya populer dimana penggunaan warna lebih berani dan tabrak menabrak.

Untuk motif outline sepertinya

menggunakan teknik batik cap, karena setiap outline dan detail terlihat sama.



Gambar 6: Transformasi pedagang kerak telur dan motif kerak telur pada sampel 2.

Berikut adalah kombinasi unsure warna soft untuk mengisi motif outline batik.



Gambar 7: Unsur warna pada sampel 2.

Warna hitam yang mendominasi latar dan ilustrasi batik dengan perpaduan aksen warna cerah dan soft merepresentasikan bahwa karakter Batavia yang dulu sudah terkikis dan didominasi oleh budaya populer asing dan colonial yang berakulturasi menjadi satu kesatuan yang harmonis.

Sampel 3

Ada penambahan latar dan motif pendukung dalam satu helai kain.

Adanya selang seling tema motif yang disusun secara horizontal selang satu. Perpaduandua tema motif ondel-ondel dan kerak telur lebih terkesan kontemporer layaknya motif tambal sulam, akan tetapi pemotongan motifnya kurang dipikirkan secara matang, karena motif tersebut terkesan terpotong satu sama lain.



Gambar 8: Pola komposisi motif pada sampel 3.

Lihat komposisi sampel 3 di atas, terkesan ada garis yang terbentuk dari penggabungan kedua motif yang berbeda.

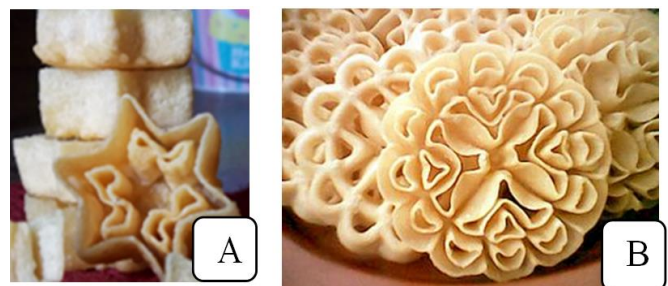
Proses pembuatan motif batik kerak telur lebih fokus pada situasi ilustrasi dan kehangatan antara pedagang dan pembeli kerak telur. Situasi ini jarang terjadi di era digital sekarang, dimana pembeli dan penjual bias saling berinteraksi langsung, melihat proses pembuatan kerak telur dan kadang ada saling canda tawa dan transfer ilmu satu sama lain. Di era digital sekarang ini pembeli bebas memilih sambil melakukan kegiatan lain, tidak usah keluar dan bergerak mencari dan menunggu pedagang datang. Hanya dengan media gadget dan jaringan internet sudah bisa melakukan hal apapun yang tidak dihalangi ruang, jarak dan waktu dalam berkomunikasi. Akan tetapi dampaknya menjadi manusia sebagai makhluk yang individualis dan tidak ada lagi sosialisasi langsung antara pembeli dan penjual secara langsung, bahkan dimediasi lagi oleh pihak kedua yang berupa aplikasi.



Gambar 9: Bagan proses transformasi bentuk motif batik kerak telur.

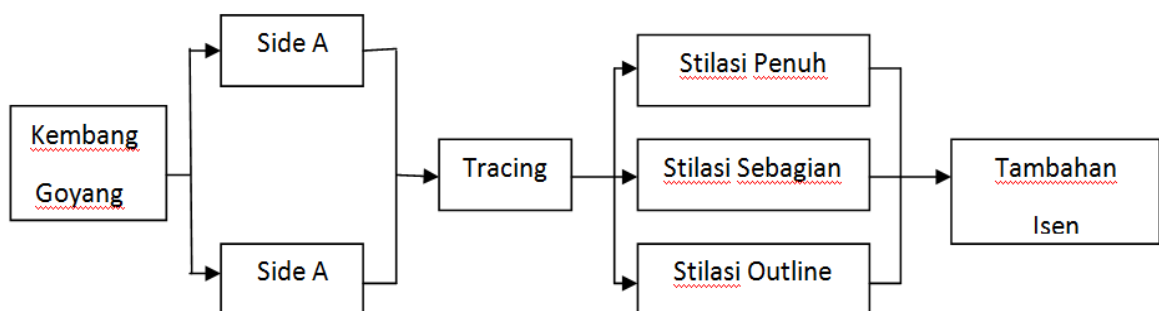
Motif kembang goyang

Kembang goyang adalah makanan ringan sejenis keripik gurih atau manis berbentuk menyerupai kembang atau bunga. Makanan ini dibentuk menggunakan cetakan berupa bunga dengan tangkainya yang bisa digoyang, terbuat dari besi. Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga seroja, bahkan di tempat lain disebut dengan kue seroja. Berikut adalah bentuk keripik kembang goyang.



Gambar 10: Kue kembang goyang (A) jenis bintang, (B) jenis bunga. Sumber:Penulis.2018

Proses pembuatan motif kue kembang goyang difokuskan pada kuenya sendiri, berbeda dengan motif kerak telur di atas. Motif kembang goyang divisualisasikan dalam dua sisi, yaitu sisi atas kembang goyang dan sisi bawah kembang goyang, yang kemudian di *tracing*, ada yang distilasi secara penuh, ada juga yang sebagian.



Gambar 11: Bagan transformasi bentuk motif kembang goyang.

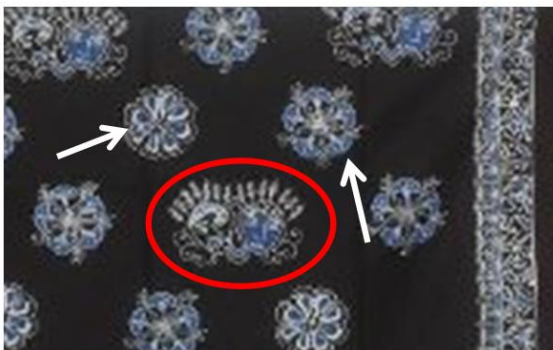
Teknik penempatan motif kembang goyang adalah sebagai berikut.

1. Sebagai motif utama yang diulang repetisi penuh



Gambar 12: Motif kembang goyang dengan pola repetisi penuh.

2. Sebagai motif pendukung yang dikombinasikan dengan motif lain secara selang-seling.



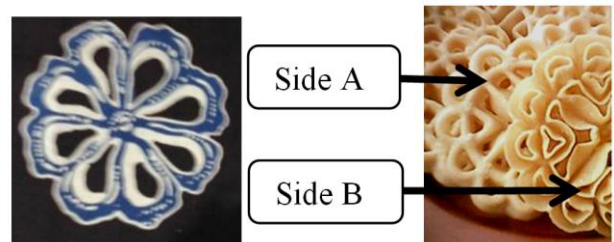
Gambar 13: Pola komposisi motif pendukung yang dikombinasikan dengan motif utama ondel-ondel (diberi tanda lingkaran berwarna merah).

3. Sebagai motif pelengkap untuk mengisi bagian struktur batik seperti pada buku.



Gambar 14: Pola komposisi motif pada sampel 3.

4. Pembuatan motif kembang goyang diambil dari visual bagian depan dan bagian belakang.



Gambar 15: Pengambilan sudut pandang kembang goyang.

Motif roti buaya

Suku Betawi percaya bahwa buaya hanya kawin sekali dengan pasangannya; karena itu roti ini dipercaya melambangkan kesetiaan dalam perkawinan. Pada saat pernikahan, roti diletakkan di sisi mempelai perempuan dan para tamu kondisi roti ini melambangkan karakter dan sifat mempelai laki-laki. Buaya secara tradisional dianggap bersifat sabar (dalam menunggu mangsa) Selain kesetiaan, buaya juga melambangkan kemapanan. Akan tetapi kini dalam simbolisme budaya modern, makna

buaya berubah menjadi hal yang buruk, misalnya *buaya judi*, *buaya minum* (pemabuk) dan *buaya darat* (orang yang mata keranjang). Oleh sebab itu, Keluarga Batik Betawi Setu Babakan menciptakan motif batik yang berdasarkan inspirasi ide dari roti buaya untuk melestarikan folklore Betawwi, terutama dalam konteks makanan khas tradisional Betawi. Motif batik roti buaya adalah sebagai berikut.

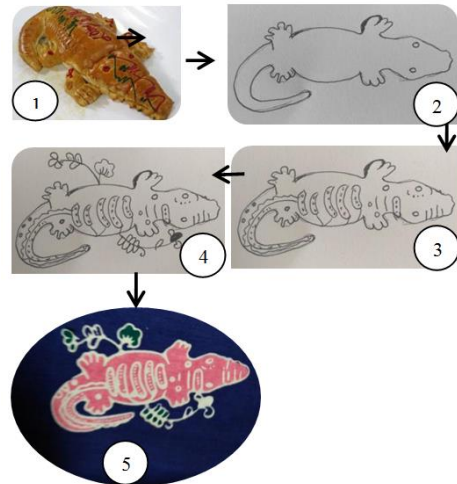
Sampel 1



Gambar 16: Motif batik roti buaya.

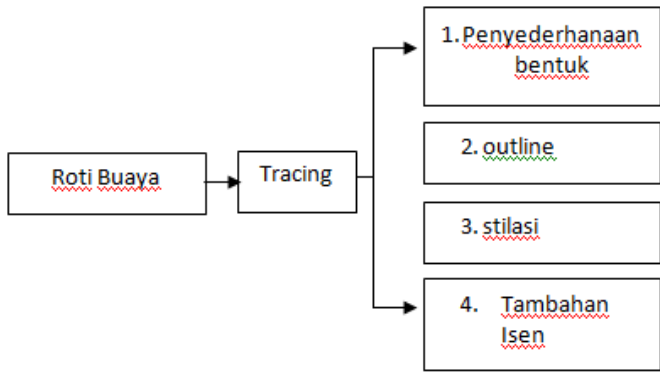
Motif batik roti buaya di atas, terlihat menggunakan teknik stilasi penuh dengan isen-isen dan menggunakan motif tambahan berupa flora. Pola motif batik tersebut disusun secara acak atau random.

Berikut adalah tahapan transformasi bentuk motif



Gambar 17: Pola motif batik roti buaya.

Gambar di atas merupakan proses transformasi bentuk motif batik yang terinspirasi dari makanan tradisional Betawi, yaitu roti buaya. Terlihat pada nomor (1) merupakan gambar real dari roti buaya, pergeseran bentuk ke nomor (2) melewati proses tracing dan penyederhanaan bentuk, berupa bentuk buaya dengan teknik sketsa berupa outline saja; (3) proses stilasi dan penambahan isen-isen pada motif batik; (4) penambahan motif pelengkap berupa motif flora yang dimasukkan ke dalam serangkaian satu kesatuan motif batik roti buaya; (5) visualisasi motif setelah melewati proses pematikan.



Gambar 15 Proses transformasi bentuk motif batik roti buaya.

Motif cucur

Kue cucur merupakan makanan pencuci mulut yang terbuat dari tepung beras dan gula aren dengan proses digoreng. Kue cucur bersifat tebal menggebug seperti gunung di bagian tengah dan tipis di pinggirannya. Dalam budaya Betawi, kue cucur adalah makanan yang wajib ada dalam berbagai upacara adat.



Gambar 16 Kue cucur.

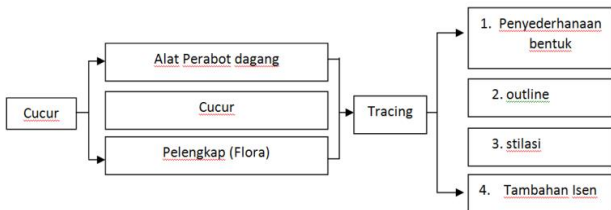


Gambar 17 Proses transformasi motif batik kue cucur.

Gambar di atas merupakan proses transformasi bentuk motif batik kue cucur. Ada tiga jenis motif, yaitu (1) motif diperoleh dari hasil tracing gambar; kemudian digambar ulang dengan sketsa outline dan sedikit stilasi dan dibubuhkan isen-isen batik berupa garis. (2) prosesnya sama dengan poin 1, yang membedakan hanya pengambilan sudut pandang objek. Di point 1 menggunakan sudut pandang human $\frac{3}{4}$ sedangkan gambar 2 ini menggunakan sudut pandang mata burung; (3) motif ini prosesnya hampir sama dengan motif 2, hanya saja disini ada unsur blok atau tembakan.

Komposisi motif kue cucur pada kain batik terdiri dari motif utama yaitu motif kue cucur sendiri, dan motif pendukung seperti motif flora berupa

daun dan bunga.



Gambar 18 Pola motif batik kue cucur.

Es selendang mayang

Es selendang mayang adalah salah satu minuman tradisional Indonesia asal Jakarta. Minuman ini sekarang jarang ditemukan karena dikalangan masyarakat Betawi sendiri minuman ini dianggap minuman kuno. Di acara-acara tertentu seperti Lebaran Betawi, minuman ini disajikan dan sering disertai dengan label "minuman Betawi jadul. Selain menyegarkan, minuman ini dapat mengurangi rasa lapar karena dibuat dengan bahan dasar tepung beras. Beberapa penjual di kota tua membuat minuman ini dengan bahan dasar tepung

hunkwe dengan alasan lebih mudah dan efisien.



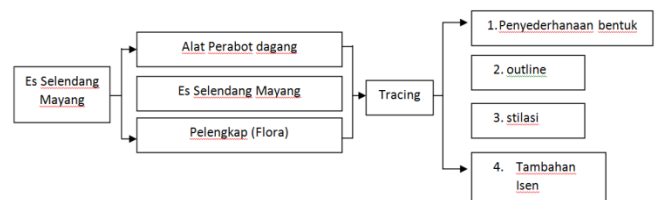
Es Selendang Mayang



Tracing dan stilasi motif



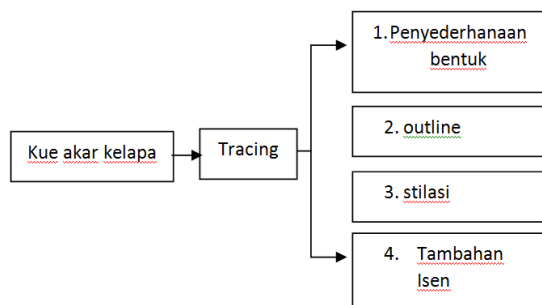
Komposisi motif selendang mayang



Kue akar kelapa

Kue akar kelapa adalah kue kering yang berasal dari Betawi dan sekitarnya. Kue ini umumnya disajikan bersama rengginang dan kacang goreng saat acara spesial, seperti ketika lebaran atau hajatan. Bekasi merupakan produsen terbesar akar kelapa, namun seiring dengan perkembangan zaman, kue ini tidak lagi diproduksi secara massal.

Nama "akar kelapa" diambil dari bentuknya yang mirip dengan akar kelapa. Rasa yang gurih dan manis merupakan daya tarik tambahan dari kue ini. Bagi daerah Betawi dan sekitarnya merupakan suatu kewajiban bahwa saat lebaran, kue tersebut harus selalu ada bersama dengan kacang garing.



Proses transformasi bentuk kue akar kelapa pada batik Betawi Setu Babakan memiliki beberapa tahap, yaitu dengan tracing, penyederhanaan bentuk kue akar kelapa dengan menghilangkan unsur shading, penambahan outline, stilasi, dan penambahan isen-isen berupa titik atau cecek saja. Pada saat tracing dari gambar bentuk asli ini ada dua opsi, ada yang langsung di gambar ulang sesuai apa yang di lihat, ada juga yang di tracing atau di jiplak dengan menggunakan bantuan meja tracing. Setelah itu, proses penyederhanaan bentuk biasanya

menghilangkan sisi atau aksent realis pada gambar dengan cara memahami bentuk asal atau bentuk real, dan mengambil ciri khasnya dari bentuk tersebut sehingga pada saat di stilasi dan menjadi motif batik khas bentuk makanannya tetap melekat dan dikenali para penikmat atau pemerhati batik Betawi tersebut. Penambahan outline sebenarnya termasuk dalam proses stilasi, akan tetapi proses stilasi nyatanya lebih dari proses penambahan outline pada gambar saja, melainkan harus mempertimbangkan segi estetika dan bentuk agar bisa tetap dikenali dan dinikmati. Penambahan isen-isen adalah satu ciri khas yang mendasar pada suatu pola motif batik agar terdapat kesan penuh dan indah.

E. KESIMPULAN

Proses transformasi bentuk makanan tradisional pada batik Betawi Setu Babakan memiliki beberapa tahap, yaitu dengan tracing, penyederhanaan bentuk, penambahan outline, stilasi, dan penambahan isen-isen. Pada saat tracing dari gambar bentuk asli ini ada dua opsi, ada yang langsung di gambar ulang sesuai apa yang di lihat, ada juga yang di tracing atau di jiplak dengan menggunakan bantuan meja tracing. Setelah itu, proses penyederhanaan bentuk biasanya menghilangkan sisi atau aksent realis pada gambar dengan cara memahami bentuk

asal atau bentuk real, dan mengambil ciri khasnya dari bentuk tersebut sehingga pada saat di stilasi dan menjadi motif batik khas bentuk makanannya tetap melekat dan dikenali para penikmat atau pemerhati batik Betawi tersebut. Penambahan outline sebenarnya termasuk dalam proses stilasi, akan tetapi proses stilasi nyatanya lebih dari proses penambahan outline pada gambar saja, melainkan harus mempertimbangkan segi estetika dan bentuk agar bisa tetap dikenali dan dinikmati. Penambahan isen-isen adalah satu ciri khas yang mendasar pada suatu pola motif batik agar terdapat kesan penuh dan indah.

Namun pada Batik Betawi Setu Babakan ini penggunaan dan penambahan isen-isen tidak variatif, bahkan hanya syarat saja, misal hanya menggunakan satu atau dua jenis isen-isen saja.

F. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada hibah Penelitian Dosen Muda Dikti dan Universitas Mercu Buana sebagai sponsor yang telah mendanai penelitian, serta seluruh rekan-rekan yang mendukung terselenggaranya penelitian dan penulisan artikel ilmiah ini.

G. DAFTAR PUSTAKA

Casande, S. (2010). Kajian Ikonografi Parang Gerigi pada Batik Betawi.

Jurnal Deiksis. Vol. 2 (02).

Djoemena, N.S. (1986). Ungkapan dalam Sehelai Batik. Yogyakarta: Djambatan.

Groeneveldt, W.P. (2009). Nusantara dalam Catatan Tionghoa. Jakarta: Komunitas Bambu.

Hamzuri. (1981). Batik Klasik. Yogyakarta: Djambatan.

Hasanudin. (2001). Batik Pesisiran: Melacak Pengaruh Etos Dagang Santri pada Ragam Hias Batik. Bandung: PT Kiblat Buku Utama.

Hitchcock, M. (1991). Indonesian Textiles. Singapore: Periplus Edition, Ltd.

Khatchadourian, H. (1965). The Expression Theory of Art: A Critical Evaluation. The Journal of Aesthetics and Art Criticism. Vol. 23 (3), pp.335-352.

Maftukha, Waridah, Soedarwanto. (2017). Kajian Ekspresi Seni Dalam Ragam Hias Batik Betawi. Penelitian Hibah Dikti.

Moersid, A.V. (2010). Re-Invensi Batik dan Identitas Indonesia dalam Arena Pasar Global. Jurnal Ilmiah Widya. Vol. 1(2), Juli-Agustus 2013.

NOVA. (2012, Juni). Adnan, I. Mengenal Batik Betawi. Tabloid Nova. Diambil dari <http://tabloidnova.com/Mode-Dan-Kecantikan/Mode/Mengenal-Batik-Betawi>.

Jakarta.go.id. Dinas Komunikasi, Informatika, dan Kehumasan

Pemerintah Provinsi DKI. Suku Betawi. (1995). Ensiklopedi Jakarta: Budaya dan Warisan Sejarah. Diambil dari <http://www.jakarta.go.id/web/encyclopedia>.

Kampoeng Batik Palbatu. (2012). Batik Betawi Kampoeng Batik Palbatu. Diambil dari <http://www.kampoengbatikpalbatu.com/tag/batik-betawi/>

Jakartakita.com. Risma. (2015, 2 October). Hari Batik, Pakai Batik Motif Betawi Yuk!. Diambil dari

<http://jakartakita.com/2015/10/02/hari-batik-pakai-motif-batik-betawi-yuk/>

