

Desain Sarana Penyajian Hidangan Sanggar dan Sapitan Lidah Dengan Material Earthenware Bayat Berdekorasi Motif Kawung Untuk Restoran Bale Raos, Yogyakarta

Gabriela Rosa Cahya Kartika¹, Edi Setiadi Putra², Dedy Ismail³

¹ Program Studi Desain Produk, Institut Teknologi Nasional Bandung

² Program Studi Desain Produk, Institut Teknologi Nasional Bandung

³ Program Studi Desain Produk, Institut Teknologi Nasional Bandung

Email: grosackrkt@gmail.com¹, edsetia@itenas.ac.id², dedy_sml@yahoo.co.id³

ABSTRAK

Proyek desain yang dituliskan pada makalah ini adalah perancangan sarana penyajian hidangan yang dikhususkan untuk hidangan sanggar dan sapitan lidah di restoran Bale Raos, Yogyakarta dan disesuaikan dengan karakteristik industri keramik lokal di Yogyakarta. Sanggar dan sapitan lidah merupakan salah satu hidangan di Bale Raos yang merupakan restoran *speciality* khas Keraton Yogyakarta. Oleh karena itu, tujuan dari desain ini adalah menghasilkan desain produk sarana penyajian hidangan yang meningkatkan *dining experience* dalam menyantap hidangan sanggar dan sapitan lidah khas Keraton Yogyakarta. Untuk mencapai tujuan tersebut, digunakan pendekatan dengan memanfaatkan budaya-budaya yang hidup di lingkungan Keraton Yogyakarta. Proses desain yang dilakukan menggunakan *Standford Design Method*, yang diawali dengan menggali dan mengkaji operasional restoran, hidangan, serta image dan budaya dimulai dari arsitektur, produk sehari-hari, dan motif yang berlaku di lingkungan Keraton Yogyakarta. Luaran desain yang dihasilkan adalah desain produk set sarana penyajian dengan ragam hias Kawung, yang terdiri set pemanggang dan piring yang memanfaatkan interaksi antara user dan produk sehingga mampu meningkatkan *dining experience* dalam menyantap hidangan khas Keraton Yogyakarta. Hasil desain yang diperoleh menawarkan nilai kebaruan berupa penerapan material *earthenware Bayat* berglasir dengan dekorasi ragam hias Kawung pada produk *serveware* untuk memfasilitasi pengembangan cara menyantap hidangan khas Keraton Yogyakarta karena hingga saat ini belum dapat ditemukan set sarana penyajian seperti yang dihasilkan.

Kata kunci: sarana penyajian, Keraton Yogyakarta, dining experience

ABSTRACT

The design project is about designing of serveware for sanggar dishes and sapitan lidah dishes at Bale Raos restaurant, Yogyakarta and modified to the characteristics of the local ceramic industry in Yogyakarta. Sanggar and sapitan lidah are one of the dishes at Bale Raos, a speciality restaurant which is the Yogyakarta Palace. Therefore, the purpose of this design is to produce a product design for serving sanggar and sapitan lidah dishes that enhance its dining experience as one of special dishes of Yogyakarta Palace. To achieve this goal, an approach is used by utilizing the cultures that live in the Yogyakarta Palace environment. The design process is carried out using the Standford Design Method, which begins with exploring and reviewing restaurant operations, dishes, as well as image and culture starting from architecture, everyday products, and decoration that apply in the Yogyakarta Palace environment. The resulting design output is a product design set of serveware with Kawung decoration, which consists of a grill set and a plate that utilizes the interaction between the user and the product so it enhances the dining experience in eating the special dishes of the Yogyakarta Palace. The novelty of design project is application Bayat-glazed earthenware material with Kawung decorations on serveware to develop ways to eat special dishes of the Yogyakarta Palace because until now has not been found.

Keywords: serveware, Yogyakarta Palace, dining experience

PENDAHULUAN

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya peluang dari keberadaan restoran Bale Raos di Yogyakarta yang secara khusus menyajikan hidangan khas Keraton Yogyakarta, dimulai dari masa pemerintahan Sri Sultan Hamengkubuwono I hingga Sri Sultan Hamengkubuwono X. Restoran Bale Raos terletak di lingkungan Keraton Yogyakarta yang menjadikannya memiliki daya tarik kuliner bagi wisatawan asing maupun domestik. Sejak awal berdiri tahun 2004, restoran Bale Raos memiliki tujuan untuk melestarikan kuliner Keraton Yogyakarta. Hal ini berpengaruh terhadap konsep restoran yang ditampilkan, seperti yang tercermin pada interior serta *ambience* atau penguasaan restoran, yaitu adanya motif khas Yogyakarta, dan penggunaan *gendhing* Jawa sebagai musik latar restoran. Salah satu hidangan khas Keraton Yogyakarta yang ada di Bale Raos ialah sanggar dan sapitan lidah. Hidangan ini telah ada sejak pemerintahan Sri Sultan Hamengkubuwono VII. Hidangan ini berbahan utama daging serta lidah sapi yang cara pengolahannya diakhiri dengan pemanggangan diatas arang dengan menyaputkan areh/santan kental.



Gambar 1. Penyajian Hidangan Sapitan Lidah (kiri) dan Sanggar (kanan). (image.google.com)

Keraton Yogyakarta merupakan kawasan budaya dengan produk yang memiliki tingkat eksklusifitas tinggi serta hidangannya yang filosofis dan eksklusif yang merupakan akulturasi dari beberapa kebudayaan (Timbul Raharjo, 2020). Restoran Bale Raos memiliki *value* lebih daripada restoran-restoran pada umumnya yang hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia akan makanan. Termasuk dalam kategori restoran *speciality*, Bale Raos memiliki tema khusus dari segi hidangan, penyajian dan penguasaan[1]. Namun, berdasarkan hasil pengamatan penulis, cara penyajian hidangan masih dilakukan dengan cara pada umumnya dengan penggunaan produk makan yang masih ada di pasaran, yaitu dihidangkan dengan menggunakan piring makan keramik berwarna putih. Tidak hanya berfungsi untuk membantu manusia dalam kegiatan makan, peralatan makan menjembatani antara makanan dengan manusia yang memakannya [2]. Dengan keistimewaan dan nilai budaya yang ada pada Restoran Bale Raos, terdapat peluang untuk meningkatkan cara penyajian hidangan khas Keraton Yogyakarta yang bertujuan untuk meningkatkan *dining experience* dalam menyantap hidangan istimewa khas Keraton Yogyakarta. Dalam hal ini, produk yang dirancang tidak hanya menunjang kegiatan makan, tetapi juga diharapkan dapat berperan sebagai media penyebaran budaya melalui hidangan dan penyajiannya. Penggunaan motif Kawung yang merupakan salah satu motif batik larangan sebagai dekorasi diharapkan dapat menjadi identitas bagi produk yang memiliki nilai tradisi yang eksklusif. Pada perancangan ini, tantangan yang dihadapi penulis ialah bagaimana mengombinasikan kekayaan budaya untuk produk fungsional yang digunakan di restoran.

METODOLOGI



Gambar 2. Metode Desain (Dokumentasi Penulis)

Emphatize

Pada tahapan ini, penulis mengumpulkan data melalui kajian pustaka, pengamatan, wawancara serta survei mengenai hidangan khas Keraton Yogyakarta dari segi filosofis dan historis, arsitektur serta ragam hias khas Keraton Yogyakarta, serta tradisi/budaya yang hidup di lingkungan Keraton Yogyakarta. Penulis juga mengkaji mengenai SOP restoran, khususnya restoran Bale Raos.

Define

Pada tahap define, data yang telah penulis kaji akan disintesis dan menghasilkan sebuah persoalan/peluang beserta solusinya. Pada tahapan ini, penulis akan menemukan tujuan, kriteria serta batasan desain berdasarkan data yang telah dikumpulkan pada tahapan sebelumnya.

Ideate

Penulis memunculkan beberapa alternatif konsep beserta pengembangannya. Dengan pertimbangan bahwa produk memiliki kontak dengan makanan, maka penulis membuat studi model yang dilanjutkan dengan eksperimen untuk mengetahui pengaruh sistem kerja produk terhadap makanan, serta perilaku user ketika menggunakan produk berdasarkan lingkungan penempatannya. Sistem kerja yang sudah dipilih kemudian dilanjutkan dengan sketsa (design by drawing) yang didukung dengan studi visual untuk mengetahui kecenderungan dekorasi pada Keraton Yogyakarta.

Prototyping

Desain yang sudah ditetapkan kemudian direalisasikan dalam bentuk model atau mock up.

Test

Prototype diujicobakan ke khalayan dan mendapat umpan balik untuk menjadi evaluasi.

Diskusi

Pengumpulan Data

Restoran Bale Raos Kraton, Yogyakarta

Restoran Bale Raos merupakan restoran speciality, secara spesifik ialah hidangan khas Keraton Yogyakarta. Restoran ini berdiri sejak tahun 2004 atas inisiasi GKR Hemas yang merupakan isteri dari Sri Sultan Hamengkubuwono X dengan tujuan untuk melestarikan kuliner khas Keraton Yogyakarta, terutama hidangan kegemaran Raja-raja zaman dahulu mulai dari Sri Sultan HB VII – Sri Sultan HB X. Restoran Bale Raos terletak di Jl. Manganan Kulon No. 1, Kraton, Yogyakarta, yang masih berada di kompleks Keraton Yogyakarta.



Gambar 3. Restoran Bale Raos (image.google.com)

Sebagai restoran speciality, Bale Raos memaksimalkan pemsuasanaan khas Jawa dalam pelayanannya dibuktikan dengan konsep interior serta *staff* yang bertugas. Restoran Bale Raos memanfaatkan rumah joglo yang semi-outdoor dengan banyak ragam hias khas arsitektur Keraton Yogyakarta yang didominasi dengan warna hijau gelap dan emas, serta coklat kayu. Untuk lebih membangun *ambience* tradisional Jawa, restoran ini menggunakan musik/*gendhing* Jawa sebagai musik latar.

Jenis pelayanan di restoran Bale Raos dapat dibedakan menjadi 2; pelayanan harian dan *rijsttafel*. Pelayanan harian merupakan pelayanan yang biasa dilakukan seperti di restoran pada umumnya. Sedangkan *risjttafel* merupakan jamuan spesial yang terinspirasi dari jamuan mewah masa lampau. Tidak hanya menghadirkan sajian spesial, jamuan *rijsttafel* juga menyuguhkan hiburan klasik berupa tarian tradisional.



Gambar 4. Pemetaan Peralatan Makan di Bale Raos (dokumentasi penulis & image.google.com)

Dalam penyajian hidangan, secara umum pihak restoran menggunakan peralatan makan umum yang ada di pasaran, seperti gelas kaca, piring porcelain, serta *cutleries* berbahan *stainless steel*. Namun, pada hidangan tertentu restoran akan menggunakan peralatan makan khusus yang menyesuaikan dengan karakteristik hidangan. Misalnya, penggunaan daun pisang sebagai alas hidangan, teko set berbahan earthenware untuk minuman teh, serta *tray* kayu dengan dekorasi motif batik untuk hidangan *kersanan ndalem*.

Hidangan khas Keraton Yogyakarta

Makanan telah menjadi identitas yang mencerminkan karakteristik suatu kebudayaan [3]. Makanan Indonesia sebagai kekayaan budaya banyak dipengaruhi oleh kekayaan alam, sejarah, dan juga adat istiadat. Perkembangan kuliner Indonesia dapat dikategorikan menjadi: (1) fase *original*, (2) fase *multicultural*, dan (3) fase *kontemporer* yang mana tiap masanya memiliki keunikan tersendiri mulai dari tahapan penyiapan bahan, penyajian, dan cara menyantap.

Artikel *Indonesian food culture mapping* mengategorikan masakan di Indonesia berdasarkan geografis, yaitu pulau-pulau besar. Karakteristik makanan tiap daerahnya dibentuk dari kondisi alam, sejarah, dan budaya serta agama. Pulau Jawa memiliki karakteristik penggunaan beras sebagai makanan pokok dengan cita rasa yang lebih manis, serta pengolahan yang cenderung dikukus. Masakan Jawa mendapat pengaruh yang kuat dari kerajaan masa lampau, yaitu Kerajaan Mataram dan Majapahit.

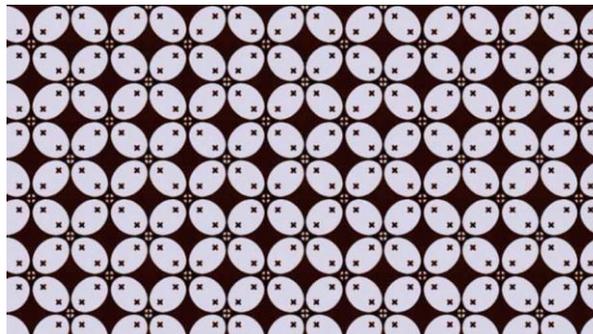


Gambar 5. Hidangan khas Keraton Yogyakarta; bir jawa dan songgo buwono (image.google.com)

Cita rasa pada hidangan khas Keraton Yogyakarta banyak dipengaruhi oleh bangsa lain seperti Belanda, Cina dan Portugis [4]. Pengaruh kolonisasi Belanda dalam kuliner Keraton Yogyakarta dibuktikan dengan bahan-bahan masakan khas Eropa yang digunakan, seperti susu dan olahannya (keju, mentega, mayones), daging, serta *wine*. Pada masanya, makanan juga berfungsi sebagai media diplomasi antara pihak Belanda dan Keraton Yogyakarta. *Rijsttafel*, merupakan jamuan makan mewah diatas meja dengan nasi dan lauk pauk yang melimpah. Sri Sultan HB biasa mengadakan *rijsttafel* untuk menjamu tamu Hindia Belanda.

Motif Kawung

Motif Kawung merupakan salah satu motif batik khas Keraton Yogyakarta yang terinspirasi dari bentuk kolang-kaling yang berbentuk bulat lonjong dan berwarna putih jernih dan disusun secara diagonal. Motif kawung diciptakan dengan inspirasi alam yang sederhana dan dijadikan motif batik yang sarat makna [5] . Konsep *pancapat* (4 bentuk sama dengan 1 inti pusat ditengah) yang diterapkan pada motif kawung membuatnya memiliki beberapa makna: (1) sebagai penggambaran sistem perekonomian serta kehidupan masyarakat yang makmur, (2) sebagai penggambaran sistem pemerintahan (raja yang dikelilingi pembantunya), dan (3) simbolisasi dari manusia yang baik dan bermanfaat.



Gambar 6. Motif Kawung (image.google.com)

Pada kain batik, kawung dikomposisikan dengan melakukan repetisi secara horizontal dan vertikal. Batik dengan motif Kawung termasuk dalam batik pedalaman yang memiliki kecenderungan berwarna dasar indigo (biru gelap), sogan (cokelat), dan putih kecoklatan. Motif Kawung menggunakan perpaduan warna gelap-terang dengan warna utama merah, hitam, kuning, hijau, dan putih.

Motif Kawung termasuk dalam motif larangan dalam batik Keraton Yogyakarta. Motif larangan merupakan motif pada batik yang terikat dengan peraturan sehingga tidak dapat digunakan oleh sembarang orang. Aturan ini berkaitan dengan makna dan nilai yang terkandung pada motif batik, serta status dalam lingkungan Keraton Yogyakarta.

Dining Experience

Saat ini kegiatan makan bukan hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia, tetapi juga sebagai ekspresi dan pemenuhan kebutuhan psikolog serta sosial. *Dining experience* merupakan istilah yang digunakan

ketika kegiatan makan dikembangkan menjadi sebuah konsep penyajian yang *memorable*. Faktor yang mempengaruhi terciptanya sebuah *dining experience* ialah *food quality*, *service quality*, dan *physical environment* [6]. *Dining experience* memanfaatkan berbagai indera yang ada pada manusia agar mendapat kualitas yang maksimal dari sebuah hidangan.

Proses Perancangan

Aspek Fungsi

Produk yang dirancang berfungsi sebagai alat hidang untuk masakan sanggar dan sapitan lidah. Produk berupa set yang terdiri dari set tungku bakaran (alas bakaran, wadah arang, tungku bakar, dan tray), serta piring makan dan piring bumbu. Pengembangan cara penyajian dari yang semula hanya dengan piring makan menjadi adanya set tungku pemasak didukung oleh tahapan pengolahan makanan yaitu kondisi masakan yang sudah setengah masak, dan hanya perlu *finishing* yang tidak memakan waktu banyak saat akan dihidangkan ke konsumen.

Aspek Material

Material utama yang digunakan untuk produk penyajian yang akan dirancang ialah *earthenware* Bayat dengan finishing glasir. Material ini akan digunakan pada piring makan, piring bumbu, alas bakaran, dan tungku. *Earthenware* merupakan material tanah liat bakaran rendah yang lekat dengan kesan tradisional. Produk yang terbuat dari material *earthenware* yang masih digunakan hingga saat ini ialah genteng, pot, tungku bakar, ulekan, dan lain-lain. Karakteristiknya ialah berwarna coklat kemerahan, memiliki sifat thermal shock yang baik, serta masih menyerap air. Finishing glasir yang digunakan pada produk adalah solusi untuk karakter material yang masih menyerap air sehingga tidak aman untuk makanan karena akan memunculkan bakteri[7]. Material *earthenware* Bayat dipilih karena memiliki nilai kelokalan/budaya yang sesuai dengan hidangan yang difasilitasi, yaitu hidangan tradisional.



Gambar 7. Pemetaan Material Produk (dokumentasi penulis)

Adapun material pendukung yang digunakan ialah seng, dan kayu jati. Seng dipilih karena sifatnya yang ringan, tahan api, lebih ekonomis (dibandingkan dengan stainless steel), serta *low maintenance*. Seng akan digunakan pada wadah arang. Untuk tray penulis menggunakan material kayu jati karena sifatnya yang mampu menahan panas, kokoh, tidak mudah berubah bentuk akibat kontak dengan air.

Aspek Produksi

Proses produksi yang dilakukan untuk produk yang dirancang disesuaikan dengan kemampuan industri dalam mengolah material *earthenware* Bayat. Untuk jumlah produksi yang lebih banyak (>20 pcs) industri akan menggunakan teknik cetak tekan dengan pertimbangan efisiensi tenaga dan bahan.

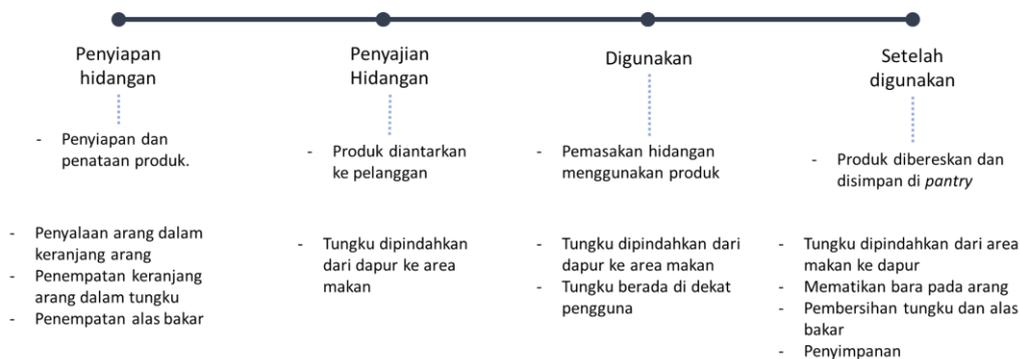


Gambar 8. Skema Proses Produksi (dokumentasi penulis)

Aspek Pengguna

Target pengguna utama dari produk penyajian ini ialah wisatawan; baik wisatawan asing maupun domestik dengan rentang umur 20-50 tahun yang menyantap hidangan sanggar dan sapitan lidah di Bale Raos. Pengguna memiliki ketertarikan dengan budaya, khususnya kuliner Keraton Yogyakarta.

Aspek Ergonomi



Gambar 9. Skenario Penggunaan Produk (dokumentasi penulis)

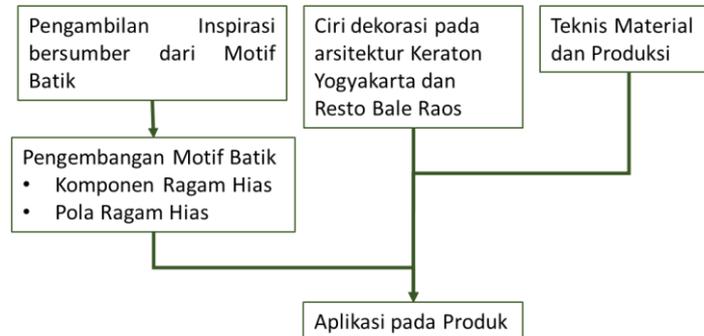
Pertimbangan ergonomi pada produk berpengaruh pada prinsip kerja utama tungku pemasak, *handle* pada alas bakar, cara menempatkan wadah arang, cara membawa set tungku dengan tray, serta konfigurasi bagian-bagian produk.

Prinsip kerja yang digunakan pada tungku pembakar ialah prinsip kerja anglo yang sudah dimodifikasi sesuai kebutuhan penggunaan di restoran. Menggunakan arang sebagai pembakar, arang ditempatkan disebuah wadah untuk memudahkan penggunaan mulai dari arang dinyalakan, ditempatkan dalam tungku, hingga dibersihkan.

Aspek Visual

Ragam hias atau motif pada batik yang ada di Indonesia memiliki nilai etnik, simbol serta filosofi mendalam yang telah menjadi ikon budaya bangsa [8]. Tiap motifnya memiliki nilai yang mencerminkan kondisi sosial serta budaya yang berkembang pada masanya. Saat ini, ragam hias juga berkembang sebagai komoditi ekonomi yang penggunaannya didasarkan pada proses kreasi dan produksi sehingga tidak begitu terikat pada aturan atau batasan penggunaan [9]. Dalam perancangan ini, penempatan serta penggunaan produk ialah dalam lingkungan dengan kesan budaya yang kuat sehingga penerapan ragam hias pada produk dapat memberikan identitas serta memori bagi penggunanya. Hal ini juga didukung oleh pengamatan penulis terhadap produk-produk yang digunakan dalam pelayanan di restoran, yaitu penggunaan produk kerajinan yang secara visual mengaplikasikan ragam hias. Penulis menggunakan motif Kawung yang merupakan motif klasik yang penggunaannya dibatasi di

lingkungan Keraton Yogyakarta. Agar dapat menggunakan motif tersebut pada produk, maka diperlukan modifikasi. Pada prosesnya, penulis perlu memetakan terlebih dahulu bagian-bagian yang menjadi identitas dari ragam hias Kawung.



Gambar 10. Alur Modifikasi Ragam Hias Kawung (Dokumentasi Penulis)



Gambar 11. Moodboard (dokumentasi penulis)

Citra atau image produk terbentuk dari pertimbangan element visual yang akan membentuk karakter yang kuat [10]. Penulis mempertahankan bentuk asli dari motif Kawung klasik, dan melakukan modifikasi sederhana pada cara dan pewarnaan serta komposisi modul ragam hias Kawung menyesuaikan dengan kebutuhan desain untuk memunculkan citra khas Keraton Yogyakarta yang mewah dan eksklusif, tetapi bersifat tradisional.

Desain Akhir Produk



Gambar 12. Desain Akhir Produk (dokumentasi penulis)

Pemilihan desain akhir produk dilakukan dengan mengumpulkan saran objektif melalui kuesioner.

Prototype dan Test Pembuatan

prototype untuk bagian produk bermaterial *earthenware* dilakukan dengan menggunakan teknik putar dan slab dengan teknik dekorasi relief.



Gambar 13. Prototyping (dokumentasi penulis)



Gambar 14. Prototype (dokumentasi penulis)



Gambar 15. Operasional Produk (dokumentasi penulis)

Produk disimulasikan dengan menggunakan makanan yang difasilitasi dan mendapat respon positif. Desain yang dirancang membuat makanan terkesan mewah dan identik dengan Keraton Yogyakarta. Proses pemanggangan makanan menimbulkan efek *sizzling* yang merupakan akibat dari bumbu cair yang terkena panas alas bakaran dan membuat aroma makanan lebih kuat.

KESIMPULAN

Setiap perancangan produk memiliki tujuannya masing-masing. Perbedaan pengguna, aktivitas, penempatan akan menyebabkan adanya perbedaan kebutuhan produk [11]. Pada penelitian ini, produk yang dibutuhkan tidak hanya secara fungsi, melainkan juga membawa nilai budaya untuk mendukung aktivitas di masa sekarang. Pada akhir penelitian ini, dihasilkan desain sarana penyajian hidangan sanggar dan sapitan lidah yang mampu meningkatkan *dining experience* dalam menikmati hidangan khas Keraton Yogyakarta. Pada pelaksanaannya, ditemukan kebaruan berupa pengembangan cara penyajian dan cara menikmati hidangan khas Keraton Yogyakarta yang belum pernah dilakukan sebelumnya serta penerapan material *earthenware* Bayat berglasir pada produk yang langsung bersentuhan dengan makanan. Penggunaan budaya (dalam kasus ini; anglo dan motif Kawung) berhasil memberikan identitas produk dengan citra tradisional tetapi tetap mewah sesuai dengan kesan yang dimiliki Keraton Yogyakarta.

REFERENSI

- [1] R. Yurian Priyonggo, "PENGARUH KARAKTERISTIK MAKANAN DAN PELAYANAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN DI RESTORAN KHAS KRATON YOGYAKARTA," *Journal of Culinary Education and Technology*, vol. 6, hlm. 153, 2017, doi: <https://doi.org/10.21831/jcet.v6i6.10207>.
- [2] Y. Zhang, "Enhancing Dining Experiences through Emotional Tableware Design," *Rochester Institute of Technology*, hlm. 14.
- [3] S. Wijaya, "Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism," *J. Ethn. Food*, vol. 6, no. 1, hlm. 9, Des 2019, doi: 10.1186/s42779-019-0009-3.
- [4] S. P. Nugroho, I. P. H. Hd, S. St, dan M. MPar, "GASTRONOMI MAKANAN KHAS KERATON YOGYAKARTA SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN WISATA KULINER," *Jurnal Pariwisata*, vol. 7, no. 1, hlm. 11, 2020, doi: <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>.
- [5] K. Parmono, "NILAI KEARIFAN LOKAL DALAM BATIK TRADISIONAL KAWUNG," *Jurnal Filsafat*, vol. 23, hlm. 13, 2013, doi: <https://doi.org/10.22146/jf.13217>.
- [6] L. A. Sekarsari, F. Rohman, dan A. S. Hussein, "Pengaruh Dining Experience Terhadap Customer Satisfaction, Restaurant Image, dan Behavioral Intention pada Casual Dining Restaurant di Kota Malang," *Jurnal Ekonomi Bisnis*, vol. 1, hlm. 14, doi: <http://dx.doi.org/10.17977/um042v21i1p1-14>.
- [7] S. Purnomo, "Penciptaan Teaset Keramik Agateaware Dengan Memanfaatkan Tanah Liat Pagerjuran," Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Yogyakarta, 2021. [Daring]. Tersedia pada: <http://digilib.isi.ac.id/id/eprint/9492>
- [8] D. A. Asmara, "LAMPU HIAS DENGAN DEKORASI MOTIF BATIK PARANG DAN KAWUNG INOVASI PENCIPTAAN KERAMIK," *Corak*, vol. 9, no. 1, hlm. 1–16, Sep 2020, doi: 10.24821/corak.v9i1.3514.

- [9] M. A. Waskito dan E. S. Putra, "Pemanfaatan Teknologi Digital Sebagai Usaha Meningkatkan Kemampuan Kreatif Pekerja Desain Di Ikm Alas Kaki Melalui Kegiatan Perancangan Ragam Hias Upper Sepatu," *Jurnal Desain Indonesia.*, vol. 1, no. 1, Art. no. 1, Jan 2019, doi: 10.52265/jdi.v1i1.5.
- [10] M. A. Waskito, "Pendekatan Semantik Rupa Sebagai Metoda Pengembangan Desain Produk Dengan Studi Kasus Produk Mug di Industri Kecil Keramik," *Jurnal REKARUPA*, vol. 2, no. 1, hlm. 9, 2014.
- [11] R. Nursyafitri dan M. A. Waskito, "Perancangan Tas Khusus untuk Penggemar K-POP saat Mengunjungi Konser K-POP," *Jurnal Desain Indonesia.*, vol. 3, no. 2, Art. no. 2, 2021, doi: 10.52265/jdi.v3i2.149.