



FALSAFAH KEHIDUPAN DALAM MAKANAN KHAS MADURA SEBAGAI IDE PENCIPTAAN KARYA SENI LUKIS

Siti Maftuhah¹, Asy Syams Elya Ahmad²

¹Prodi S1 Seni Rupa Murni, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
email: sitimaftuhah.19004@mhs.unesa.ac.id

²Prodi S1 Seni Rupa Murni, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
email: asyahmad@unesa.ac.id

Abstrak

Pengambilan tema makanan khas Madura sebagai materi subjek dalam berkarya bertujuan untuk terus mendukung eksistensi makanan khas tersebut di era banyaknya makanan siap saji. Selain itu, makanan khas Madura juga memiliki nilai filosofis yang sangat berarti. Falsafah kehidupan inilah yang melatarbelakangi perupa untuk mengembangkan ide berkarya. Penciptaan karya ini bertujuan untuk mengeksplorasi ide-ide kreatif dan mengolahnya, sehingga menjadi karya seni lukis. Visualisasi karya non figuratif dengan metafora visual. Penciptaan karya ini menggunakan pendekatan *Practice-led Research*. Hasil dari penciptaan karya berupa lima lukisan dengan berukuran 120 cm x 100 cm sebanyak tiga buah dan ukuran 100 cm x 100 cm sebanyak dua buah dengan teknik *opaque* dan *impasto*. Daya pembeda dari karya perupa dengan seniman lain dapat dilihat dari aksentuasi ornamentik yang menjadi elemen dekorasi yang membungkus *subject matter*, sehingga menciptakan efek tekstur semu. Akselerasi pesan dalam karya bisa ditarik dari ekspos *lorjuk*, singkong, daun siwalan dan jagung, kacang panjang, daging serta berbagai objek tumbuhan yang berkorelasi dengan nilai filosofis.

Kata kunci: Madura, *Lorjuk*, falsafah hidup, keripik *tette*, sate Madura, *jubadha*, *otok*.

Abstract

Taking the theme of Madurese food as the subject matter in working to continue to support the existence of these specialties in the era of many ready-to-eat foods. In addition, Madurese food also has a very meaningful philosophical value. This philosophy of life is what is behind the artist to develop the idea of work. The creation of this work aims to explore creative ideas and process them, so that they become works of painting. Visualization of non-figurative works with visual metaphors. The creation of this work uses a Practice-led Research approach. The result of the creation of works in the form of five paintings measuring 120 cm x 100 cm as many as three pieces and measuring 100 cm x 100 cm as many as two pieces with opaque and impasto techniques. The distinguishing power of the artist's work with other artists can be seen from the ornamental accentuation which becomes a decoration element that wraps the subject matter so as to create a false texture effect. The acceleration of the message in the work can be drawn from the exposure of lorjuk, cassava, siwalan leaves and corn, long beans, meat and various plant objects that correlate with philosophical values.

Keywords: Madura, *Lorjuk*, philosophy of life, *tette* chips, Madura satay, *jubadha* and *otok*.

PENDAHULUAN

Makanan khas Madura merupakan makanan yang memiliki cita rasa khas lidah orang Madura. Madura sendiri merupakan pulau yang kaya akan kuliner khususnya. Tema makanan khas Madura ini muncul awalnya karena perupa berasal dari daerah Pamekasan, Madura. Selain itu, seperti yang sudah kita ketahui jika bicara tentang makanan yang berasal dari Madura, semua orang tentu hanya tertuju pada sate Madura yang sudah banyak ditemukan di luar Madura. Namun ternyata Madura juga memiliki makanan khas lainnya. Lima diantaranya perupa angkat menjadi inspirasi dalam berkarya yaitu campur *lorjuk*, sate Madura, *otok*, *jubadha* dan keripik *tette*. Kelima makanan ini, perupa rasa perlu diangkat untuk melestarikan keberadaannya ditengah gempuran makanan-makanan siap saji yang sudah menjajah setiap daerah.

Sate Madura merupakan makanan khas Madura yang biasanya terbuat dari daging ayam atau kambing dengan bumbu khas Madura. Sate Madura adalah salah satu makanan khas paling unggul di Madura. Sate Madura sudah hampir dikenal setiap wilayah di Indonesia. Menurut Mujib pemilik depot sate Sopongiro di Dusun Pandian, Desa Ponteh, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan, bentuk sate Madura hampir sama dengan bentuk sate pada umumnya. Perbedaan sate Madura dengan sate lainnya adalah rasa bumbu kacangnya yang khas dan aromanya mampu menggugah selera. Sate Madura memiliki rasa gurih pedas sedikit manis dengan bumbu kacang yang nikmat. Mujib juga menambahkan bahwa sate memiliki makna perjuangan. Sebagaimana daging yang ditusuk menyiratkan sebuah kesakitan dan pengorbanan yang luar biasa. Orang Madura terbiasa dengan sebuah perjuangan untuk mencapai kemakmuran dalam hidup (Hasil wawancara 18 Februari 2023).



Gambar 1. Sate Madura
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Campur *lorjuk* merupakan makanan khas Madura yang sering dijumpai di daerah pamekasan. Bahan utama dari makanan ini adalah *lorjuk* itu sendiri. *Lorjuk* merupakan sejenis kerang yang banyak ditemukan di daerah tepi pantai pesisir Madura. Bentuknya memanjang menyerupai bambu. Dari segi tampilan, sekilas campur *lorjuk* mirip dengan Soto. Berdasarkan observasi dan wawancara yang perupa lakukan di tempat makan campur *lorjuk* milik ummi Sabirni, yang terletak di Dusun Mongging timur, Desa Pademawu timur, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan. Perupa mendapatkan informasi cara membuat campur *lorjuk*. Campur *lorjuk* terdiri atas mie soun atau bihun, potongan lontong, kecambah, dan keripik kancur. Kemudian disiram dengan kuah bekas rebusan *lorjuk*. Selain itu tentu saja *lorjuk* yang sudah dimasak ditabur diatasnya sebagai *toping*. Rasa gurih dari makanan ini berasal dari kuahnya yang berasal dari rebusan *lorjuk*. Menurut ummi Sabirni, hidangan campur *lorjuk* ini merupakan masakan turun temurun dan hanya banyak dijumpai di Pamekasan khususnya daerah Pademawu. Ummi Sabirni juga menambahkan bahwa campur *lorjuk* ini bagi dirinya dan leluhurnya serta masyarakat memiliki makna keberanian yang tinggi, menjunjung tinggi harkat dan martabat, dan keuletan dalam hidup. Hal ini dikarenakan kondisi geografis pulau Madura yang terbelah lahan tandus, sehingga para masyarakat banyak yang menggantungkan hidupnya pada laut. Mencari *lorjuk* di area pesisir pantai membutuhkan kesabaran dan kerja keras penuh akan tantangan (Hasil wawancara 16 Februari 2023).



Gambar 2. Campur *Lorjuk*
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Keripik *tette* merupakan makanan khas Madura yang bisa dibbilang tidak diproduksi di daerah lain. Menurut ibu Rohana dan ibu Ummi

Kulsum saat di wawancara di rumahnya yakni di Dusun Klampok, Desa Panaguan, Kecamatan Proppo, Kabupaten Pamekasan keripik *tette* awalnya diproduksi untuk mencari penghasilan. Tanaman singkong merupakan tanaman yang banyak dijumpai kala itu, sehingga terbentuklah sebuah ide untuk memproduksi keripik *tette* yang berbahan dasar singkong. Mereka juga menjelaskan cara membuat keripik *tette* yang terbilang cukup mudah. Singkong yang sudah dikupas diolah dengan cara direbus dan ditumbuk kemudian dipipihkan dengan bentuk memanjang. Sebelumnya singkong tersebut telah dicampuri dengan bumbu seperti garam dan bawang putih. Tumbukan yang sudah dipipihkan tersebut selanjutnya dijemur di bawah sinar matahari, sehingga mengering. Jika cuaca mendukung, proses pengeringan juga akan lebih cepat. Keripik yang sudah kering siap untuk digoreng dan dihidangkan. Diberi nama keripik *tette* dalam bahasa Madura karena proses pembuatan keripik dibuat dengan cara ditumbuk. Ummi Kulsum juga menerangkan bahwa keripik *tette* ini mengandung arti bahwa sejatinya hidup adalah belajar dan kita akan terus ditempa untuk menjadi pribadi yang lebih baik sebagaimana singkong yang ditumbuk hingga menjadi halus (Hasil wawancara 16 Februari 2023).



Gambar 3. Keripik *Tette*

(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Otok merupakan makanan khas Madura yang terbuat dari biji kacang panjang. Perupa melakukan observasi pada produsen *otok* yang bernama ibu In di Dusun Ombul, Desa Taraban, Kecamatan Larangan, Kabupaten Pamekasan. Beliau menjelaskan bahwa biji kacang panjang yang sudah mengering direbus terlebih dahulu kemudian dijemur sampai merekah. Setelah itu, *otok* tersebut digoreng dengan minyak goreng yang melimpah, kemudian ditiriskan untuk

meminimalisir minyak. Ibu In juga menambahkan bahwa *Otok* ini memiliki citarasa yang beragam. Mulai dari pedas, manis, gurih dan asin. Ibu In juga menjelaskan bahwa makna dari makanan ini adalah saat kita sedang berproses dalam hidup, kita akan sering menemukan banyak tantangan. Oleh karena itu, kita harus tetap bersabar dan bersemangat untuk terus menuju tujuan kita. Hal ini beliau ibaratkan dengan otok yang dijemur jika tidak sampai merekah maka nantinya akan keras apabila sudah digoreng. Jika menginginkan otok yang pas saat dimakan, dalam artian tidak terlalu keras maka kita harus bersabar menunggu proses tersebut (Hasil wawancara 16 Februari 2023).



Gambar 4. *Otok*

(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Jubadha merupakan makanan khas Madura khususnya Sumenep yang memiliki citarasa manis dengan bentuk yang juga cukup unik. Bentuk *jubadha* sekitar telunjuk jari yang diikat menggunakan pucuk pelepah daun siwalan. *Jubadha* hampir sama dengan dodol namun berbeda. Perupa melakukan observasi dan wawancara dengan ibu Saunah yang berasal dari Dusun Blajut, Desa Karduluk, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Beliau menjelaskan bahwa *jubadha* yang diproduksi merupakan warisan turun temurun sejak tahun 1982. *Jubadha* yang diproduksi Ibu Saunah terbuat dari tepung jagung dan tepung beras atau tepung tapioka yang dicampur kemudian dimasukkan kedalam rebusan air nira sampai larut. Tidak lupa gula pasir sebagai penambah rasa manis. Setelah larut, campuran tepung dan air nira didinginkan dan dikeringkan dibawah sinar matahari. Butuh waktu sekitar dua hari untuk makanan ini siap disuguhkan. Meski *jubadha* dibuat dari tepung beras dan tepung jagung, namun rasa yang dominan pada *jubadha* adalah gula merah. Ibu Saunah juga menjabarkan arti dari makanan ini adalah semakin banyak tekanan

dalam hidup maka kita akan semakin kuat dalam bertahan menjalaninya. Sebagaimana *jubadha* yang semakin kering saat dijemur maka semakin awet ketahanan *jubadha* tersebut (Hasil wawancara 18 Februari 2023).



Gambar 5. *Jubadha*

(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Ornamen seringkali kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari. Contohnya adalah ornamen pada lemari, ornamen pada daun pintu, ornamen pada dipan, ornamen pada kaca, ornamen pada pakaian, ornamen pada keramik dan sebagainya. Ornamen sudah eksis sejak jaman dulu hingga saat ini. Keberadaan ornamen tentunya untuk memenuhi dan memuaskan perasaan manusia akan estetika atau keindahan. Franz Sales Meyer (1957: vii) menjelaskan dalam bukunya yang berjudul *Handbook of Ornament* bahwa istilah ornamen dalam arti terbatas memuat unsur-unsur dekorasi yang diadaptasi atau dikembangkan dari motif daun-daun alam, bentuk geometris dan bentuk-bentuk binatang.

Menurut SP. Gustami (2008:4) ornamen merupakan bagian dari komponen seni yang sengaja ditambahkan atau dibuat dengan alasan untuk menjadi sebuah hiasan. Saragih (2017: 2-3) berpendapat bahwa ornamen adalah bahasa gambar untuk mengungkapkan ekspresi jiwa. Beliau juga mengatakan bahwa ornamen merupakan suatu hiasan yang diaplikasikan pada permukaan benda-benda seperti sandang, papan dan fasilitas seperti perabotan yang tujuannya adalah untuk memberi kesan indah pada benda tersebut. Susanto (2011:150) juga mengatakan bahwa istilah dekoratif digunakan untuk menamai lukisan yang memiliki sifat menghias yang tinggi dengan pola hias yang khas.

Dari pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa ornamen dekoratif merupakan komponen seni yang menjadi aksan atau unsur dekorasi yang

keberadaannya adalah sebagai penghias suatu objek atau benda.

METODE PENCIPTAAN

Untuk menciptakan karya, perupa menggunakan metode penelitian *Practice-led Research*. Menurut Haseman (2007) dalam Aprina murwanti yang terpenting dari *Practice-led Research* adalah potensinya untuk menginisiasi serta memperjuangkan penelitian melalui praktik seni. Alur dan tahapan dalam menciptakan karya seni lukis diantaranya melalui proses persiapan, pengimajinasian, perancangan dan pengerjaan.





Tahap Persiapan, pada tahap ini perupa mengeksplor lima macam makanan khas Madura secara langsung dan melakukan kajian literasi untuk menambah wawasan perupa. Perupa melakukan proses ini dengan cara melakukan *survey* dan wawancara secara langsung kepada pembuat makanan-makanan khas Madura di beberapa daerah yang akan digunakan sebagai acuan untuk berkarya. Dalam tahap ini, perupa dapat mengamati secara langsung bentuk-bentuk makanan khas Madura yaitu sate Madura, campur *lorjuk*, keripik *tette*, *otok* dan *jubadha*. Perupa juga mendokumentasikan visual makanan khas tersebut dalam bentuk foto yang nantinya akan berguna sebagai data-data visual ketika karya akan melalui tahap eksekusi. Kajian literasi dilakukan dengan membaca beberapa sumber bacaan yang terkait dengan makanan khas tersebut.

Tahap Mengimajinasi, pada tahapan ini, perupa mencoba untuk mengimajinasikan ide, data dan pengalaman visual yang perupa peroleh saat mengamati makanan khas Madura secara langsung. Objek makanan tersebut diolah oleh perupa menjadi bentuk-bentuk yang sesuai dengan imajinasi perupa. Hasil dari imajinasi tersebut dituangkan dalam bentuk sketsa diatas kertas. Pada tahapan ini perupa juga menentukan wujud karya, media yang digunakan, gaya serta teknik yang kemudian digunakan dalam proses eksekusi karya.









Tahap Perancangan Karya, Pada tahap ini, perupa membuat sketsa karya yang dijadikan sebuah lukisan. Perupa juga telah mengonsultasikan kepada dosen pembimbing sketsa yang telah dibuat untuk dijadikan sebuah lukisan. Eksplorasi karya dilakukan beberapa kali





sampai perupa menemukan karakter visual yang punya daya beda dengan karya perupa lain.



Tabel 1. Perancangan karya

Eksplorasi Sketsa	Keterangan
	Eksplorasi Sketsa awal makanan sate Madura
	Eksplorasi sketsa awal makanan <i>otok</i>
	Eksplorasi sketsa awal makanan <i>jubadha</i>
	Eksplorasi sketsa awal makanan campur <i>lorjuk</i>

	Eksplorasi sketsa awal makanan keripik <i>tette</i>
	Eksplorasi sketsa awal makanan <i>otok</i>
	Eksplorasi sketsa awal makanan campur <i>lorjuk</i>
	Eksplorasi sketsa awal makanan sate Madura

	Eksplorasi sketsa kedua campur <i>lorjuk</i>		Eksplorasi sketsa kedua makanan kripik <i>tette</i>
	Eksplorasi sketsa kedua makanan <i>otok</i>		Eksplorasi sketsa ketiga sate Madura
	Eksplorasi sketsa kedua sate Madura		Eksplorasi sketsa ketiga <i>jubadha</i>
	Eksplorasi sketsa kedua makanan <i>jubadha</i>		Eksplorasi sketsa ketiga makanan kripik <i>tette</i>

	<p>Eksplorasi sketsa ketiga makanan campur <i>lorjuk</i></p>
	<p>Eksplorasi sketsa ketiga makanan <i>otok</i></p>
	<p>Eksplorasi sketsa keempat makanan sate Madura</p>
	<p>Eksplorasi awal medium dan teknik lukisan makanan <i>jubadha</i></p>

	<p>eksplorasi awal medium dan teknik lukisan makanan keripik <i>tette</i></p>
	<p>Eksplorasi awal medium dan teknik lukisan campur <i>lorjuk</i></p>

Tahap Pengerjaan, Tahap pengerjaan merupakan tahapan dimana perupa mencoba untuk menjadikan sketsa menjadi sebuah lukisan. Lukisan yang perupa ciptakan rata-rata dikerjakan dalam kurun waktu sekitar 10 sampai 15 hari selama 2,5 bulan. Perupa mengerjakan karya setiap hari mulai hari senin sampai minggu dengan konsistensi waktu 12 jam per hari. Perupa berproses karya di studio R Jopram dan dimentiore langsung oleh seniman Jopram. Kontribusi Jopram dalam proses pengerjaan karya adalah menyediakan tempat untuk berkarya dan menguatkan *skill* teknik melukis dengan cat akrilik dalam berkarya. Perupa berkonsultasi pada seniman Jopram terkait olah teknik diterapkan pada lukisan yang perupa buat.

Tahap pengerjaan pertama diawali pemasangan kanvas pada spanram dimulai dengan memotong kain kanvas sesuai dengan ukuran yang diinginkan menggunakan gunting. Setelah itu, dilanjutkan dengan merekatkan potongan kain yang sudah sesuai pada spanram menggunakan staples tembak. Cara untuk merekatkan kain kanvas adalah dengan menarik bagian tengah pada keempat sisi spanram kemudian di staples sebagai langkah awal. Setelah sudah merekat pada tiap

sisinya, dilanjutkan dengan menyetaples seluruh sisi kanvas. Proses pelapisan kanvas dilakukan sebanyak tiga kali dengan dasaran yang lebih encer, kemudian dilanjut dengan pelapisan kedua dan ketiga agar pori-pori kain benar-benar tertutup rapat.

Tahap kedua proses pemindahan sketsa pada media kanvas, perupa menggunakan cat akrilik berwarna hitam. yang sedikit encer untuk memulai membuat sketsa. Sketsa langsung menggunakan cat bagi perupa dapat mempermudah dan mempercepat proses pengerjaan karya karena hasilnya akan langsung tegas.



Gambar 6. Sketsa di atas kanvas
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023).

Tahap ketiga pewarnaan objek dimulai dengan memberi warna dasar pada objek dan mulai membentuk karakter dasar yang akan ditampilkan pada setiap objeknya.



Gambar 7. Pewarnaan objek
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Tahap keempat pengaturan *background* dilakukan setelah warna dasar keseluruhan objek sudah selesai. Proses pewarnaan *background*

dimulai dengan membuat sketsa-sketsa ornamen makanan yang mendukung objek. Setelah itu, sketsa *background* tersebut diisi dengan warna yang sesuai dengan tetap memperhatikan gelap terang.



Gambar 8. Sketsa pada *background*
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)



Gambar 9. Pewarnaan *background*
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Tahap kelima proses mendetailkan objek dilakukan dengan menumpuk warna dasar dengan warna yang lebih terang atau lebih gelap. Hal ini bertujuan untuk menghindari kesan yang terlalu *flat*. Pada tahap ini juga proses pemberian aksan ornamen mulai digambarkan.



Gambar 10. Pendetailan objek
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Finishing merupakan proses akhir dalam berkarya. Pada tahapan ini, perupa melapisi permukaan lukisan dengan *varnish*. Pemberian *frame* pada karya juga merupakan tahapan akhir yang dilakukan guna memperindah tampilan karya.

KERANGKA TEORETIK

Pandangan Hidup (*World View*)

Setiap manusia memiliki arah pandang tentang kehidupan yang berbeda. Pandangan seseorang tentang hidup bersifat alami yang diberikan oleh Tuhan kepada setiap manusia. Menurut Pasha, dkk. (2000:54) pandangan hidup merupakan keyakinan paling mendasar tentang makna kehidupan yang sebenarnya, yang daripadanya digunakan sebagai pedoman untuk berpikir dan bertindak. Sedangkan menurut Nasution, dkk. (2015:163) pandangan hidup merupakan pertimbangan yang dijadikan sebagai pegangan, pedoman, arahan, atau petunjuk hidup di dunia agar dapat menjalani kehidupan dengan lebih baik lagi.

Filosofi Hidup Orang Madura

Bagi seseorang yang baru mengenal Madura, mungkin prasangka negatif lebih dominan daripada prasangka positif tentang masyarakat Madura. Bayangan tentang kekerasan orang Madura tentunya menjadi ketakutan tersendiri bagi mereka yang belum mengenal Madura. Bagi perupa, filosofi hidup orang Madura merupakan kebanggaan yang tidak seharusnya dinilai secara negatif.

Menurut A. A. M. Djelantik (1999: 97) falsafah dapat dirumuskan sebagai kegiatan intelek manusia yang memikirkan tentang

masalah-masalah pokok dalam segala bidang kehidupan manusia, hubungan antara manusia dan alam sekitarnya, hubungan dengan alam semesta, tentang keberadaan manusia di dunia, tentang keberadaan alam semesta, tentang hubungan manusia dengan sang pencipta, dan sebagainya.

Menurut Said Abdullah (dalam Bani Eka Dartiningsih) Kesulitan yang dihadapi untuk mencapai pulau Madura menjadi penghalang bagi para pengamat budaya untuk mendeskripsikan budaya Madura kepada khalayak ramai. Sehingga tidak banyak khalayak ramai yang tahu tentang bagaimana kebudayaan masyarakat di Madura. Kebanyakan hanya memandang bahwasanya masyarakat Madura berperangai keras, sulit beradaptasi, terbelakang, dan kasar.

E.A. Nadjib (2005:3-4) memandang orang Madura tampak sebagai “*the most favourable people*” yang watak dan kepribadian tertentu di puji dan dikagumi dengan setulus hati.

Hal-hal yang telah diuraikan di atas tentunya tidak lepas dari makna kehidupan itu sendiri bagi masyarakat Madura. Masyarakat Madura menjunjung tinggi adab dan harga diri. Bagi masyarakat Madura harga diri merupakan segalanya. Ada beberapa ungkapan yang merupakan cerminan dari falsafah hidup orang Madura yang kedalaman maknanya mengandung relasi baik dengan pencipta, manusia dan lingkungannya. Diantara ungkapan-ungkapan tersebut ialah:

- a) *Abantal syahadat asapo’ iman* yang dalam bahasa Indonesia berbantal syahadat, berselimut iman. Maknanya adalah pentingnya menjadikan Iman sebagai sandaran kehidupan.
- b) *Bhuppha’, bhabhu’, ghuru, ratoh.* Mengandung makna penghormatan yang luar biasa masyarakat Madura kepada orang tua, kiyai atau guru sebagai sosok sentral dalam masyarakat Madura dan kepada pemimpin yang layak untuk dihormati.
- c) *Ango ‘an pote tolang e tembeng pote mata.* Kalimat ini mengandung makna yang begitu mendalam bagi masyarakat Madura. Orang-orang Madura lebih memilih mati ketimbang harus menahan malu. Kalimat ini mendorong masyarakat

untuk tidak melakukan hal-hal yang dapat mencoreng harga diri serta harkat dan martabat keluarga.

d) *Lakona lakone, kennengnga kennengnge.*

Kalimat ini mengandung makna bahwa orang-orang Madura memiliki pedoman untuk dapat membawa diri dimanapun mereka berada. Hal ini menunjukkan Keuletan orang Madura, sehingga orang Madura jarang mengalami kegagalan di bumi perantauan.

Kalimat-kalimat ungkapan tentang filosofi kehidupan masyarakat Madura di atas merupakan sebagian dari ungkapan-ungkapan lainnya yang tentunya juga mengandung filosofi hidup yang begitu berarti bagi masyarakat Madura.

Ekspresi Artistik

Menurut SD. Humardani (1980:11) ekspresi atau ungkapan estetika merupakan cabang psikologi yang dipelajari dengan metode obyektif. Fakta estetika itu fakta jiwa, suatu karya seni bagaimanapun nyata tampak, namun bukan pengamatan semula, itu hanya hadir dalam pengamatan dan penikmatan.

Menurut Dharsono Sony Kartika (2017:6) seni sebagai ekspresi merupakan hasil ungkapan batin seorang seniman yang terbabar dalam karyanya. Ekspresi tersebut merupakan informasi simbolis yang dapat ditangkap oleh penghayatnya, dengan cara memahami setiap lambang yang diekspresikan oleh seniman dalam wujud karyanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep Karya

Konsep karya yang berupa tunjukkan berupa lukisan dengan tema falsafah kehidupan dibalik makanan khas Madura, diolah menggunakan elemen unsur dekorasi dengan aksesoris ornamen. Dalam penciptaan seni lukis ini perupa juga ingin menyiratkan filosofi-filosofi kehidupan yang terkandung dalam setiap makanan khas Madura. Nilai-nilai kehidupan seperti semangat dan keberanian yang tinggi diharapkan tetap mengakar pada jiwa masyarakat Madura di zaman sekarang.

Hasil karya 1:



Gambar 11. Mutiara di pantai siring 120cm x 100 cm
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Judul : Mutiara di pantai Siring

Ukuran : 120 cm x 100 cm.

Media : Cat akrilik pada kanvas

Tahun : 2023

Deskripsi visual

Karya ini dibuat dengan visual yang merupakan komponen dari makanan campur *lorjuk* itu sendiri. Lukisan ini mencerminkan salah satu filosofi kehidupan orang Madura yang tersirat dalam makanan campur *lorjuk*. Masyarakat Madura memiliki keberanian yang tinggi, menjunjung tinggi harkat dan martabat, serta keuletan dalam menjalani hidup. Keberanian yang dimiliki oleh orang Madura mungkin sudah tidak dapat di pungkiri lagi. Karena pada kenyataannya orang-orang diluar pulau Madura menganggap bahwa orang Madura itu berani dan sangar. Keberanian orang Madura ini juga dilatarbelakangi oleh kondisi geografis pulau Madura yang kurang mendukung. Sehingga masyarakat Madura untuk tetap bertahan hidup demi sejenak tanahnya rela melakukan apapun bahkan rela meregang nyawa. Tak hanya berani masyarakat Madura juga sangat menjunjung

tinggi harkat dan martabatnya. Tidak seorangpun yang bisa melukai harga diri orang Madura. Dalam keterbatasan kondisi alam yang tidak mendukung masyarakat Madura tetap memiliki keuletan dan *etos* kerja yang tinggi, sehingga orang Madura tetap bisa *survive* hidup di manapun.

Hasil karya 2:



Gambar 12. Sumber kehidupan di balik hamparan 120cm x 100 cm
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Judul : Sumber kehidupan di balik hamparan
Ukuran : 120 cm x 100 cm
Media : Cat akrilik pada kanvas
Tahun : 2023

Deskripsi visual

Karya ini divisualkan dengan objek singkong sebagai bahan utama dari makanan kripik *tette*. Sedangkan objek pendukungnya merupakan kripik *tette* yang sedang dijemur. Lukisan ini juga merepresentasikan filosofi hidup yang terdapat pada kripik *tette*. Manusia akan terus mengalami perubahan dalam hidup dan kehidupan merupakan pelajaran bagi manusia itu sendiri. Manusia akan terus ditempa dan digembleng untuk menjadi

pribadi yang lebih baik daripada sebelumnya. Setiap perjalanan hidup yang dialami akan membawanya pada suatu hikmah atau keberkahan dari perjalanan tersebut. Hal ini dianalogikan dalam makanan kripik *tette* yang dalam prosesnya melalui tahap penumbukan sehingga singkong menjadi halus.

Hasil karya 3:



Gambar 13. Bara hidup dan daun siwalan 120cm x 100 cm
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Judul : Bara hidup dan daun siwalan
Ukuran : 120 cm x 100 cm
Media : Cat akrilik pada kanvas
Tahun : 2023

Deskripsi visual

Karya ini di visualkan dengan objek daun siwalan yang membungkus serbuk jagung. Selain itu, visual buah siwalan dan jagung juga ditampilkan dalam karya ini. Makanan khas Madura *jubadha* memiliki makna tersirat bahwasannya tekanan hidup jangan dijadikan alasan untuk manusia menjadi lemah dan mudah menyerah. Tekanan dalam hidup justru harus dijadikan alasan untuk manusia membuktikan bahwa dirinya mampu untuk bertahan melalui

kesulitan hidup yang dialami. Tidak mudah untuk bangkit dalam keterpurukan hidup, namun berarti bukan tidak mungkin. Kondisi alam Madura sekali lagi berkontribusi untuk menjadikan masyarakat Madura tahan banting dalam segala situasi dan kondisi. Alasan semacam kondisi alam tidak membuat surut semangat orang Madura untuk terus bangkit dan bertahan dalam menjalani hidup. Semakin banyak tekanan maka akan semakin kuat kita untuk bertahan dalam mencari solusinya.

Hasil karya 4:



Gambar 14. *Otok dan hangatnya mentari pagi* 100cm x 100 cm
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Judul : *Otok dan hangatnya mentari pagi*
Ukuran : 100 cm x 100 cm
Media : Cat akrilik pada kanvas
Tahun : 2023

Deskripsi visual

Karya ini dibuat dengan visual biji kacang panjang dan bentuk kacang panjang itu sendiri yang merupakan komponen utama dari makanan khas Madura *otok*. Makanan *Otok* mengandung arti tersirat bahwa orang Madura memiliki etos dan semangat kerja yang tinggi. Masyarakat Madura bukanlah tipe orang yang pemalas. Mereka merupakan masyarakat yang agamis, egaliter, dan pemberani. Masyarakat Madura akan menghadapi tantangan yang harus dilewatinya

untuk sampai pada puncak tujuan hidup. Kesabaran dan semangat dalam menjalani hidup yang tidak mudah merupakan kunci untuk sampai pada apa yang mereka harapkan dan inginkan.

Hasil karya 5:



Gambar 15. *Luka itu nikmat* 100cm x 100 cm
(Sumber: Dokumen Siti Maftuhah, 2023)

Judul : *Luka itu nikmat*
Ukuran : 100 cm x 100 cm
Media : Cat akrilik pada kanvas
Tahun : 2023

Deskripsi visual

Masyarakat Madura terbiasa untuk berjuang demi mendapat kehidupan yang lebih baik. Perjuangan yang tidak begitu mudah bagi para masyarakatnya karena banyaknya stereotip 32 ngina 32 e yang melekat pada masyarakat Madura. Pengorbanan hidup untuk menjadi lebih baik dapat dilihat dari banyaknya masyarakat yang memilih merantau ke luar pulau Madura, meninggalkan keluarga dengan harapan hidup generasinya akan mengalami kemakmuran di masa mendatang. Hidup di tanah orang tentunya bukanlah sesuatu yang mudah. Banyak penyesuaian yang harus dihadapi oleh para masyarakat Madura. Orang Madura bekerja laksana ombak dan 32ngina yang tidak kenal henti dan lelah. Masyarakat Madura tidak pernah takut untuk menghadapi ombak yang mungkin akan

datang dengan begitu ganasnya di tanah perantauan

PENUTUP

Simpulan

Makanan khas Madura merupakan makanan yang memiliki cita rasa khas Madura. Perupa tertarik untuk mengangkat tema makanan khas Madura menjadi konsep dalam berkarya karena bagi perupa makanan khas ini patut untuk terus didukung eksistensinya. Selain itu, perupa juga ingin menyampaikan filosofi hidup yang tersirat dibalik makanan khas tersebut. Pencipta memilih lima makanan khas yang akan diangkat menjadi sebuah karya lukisan. Kelima makanan tersebut diantaranya sate Madura, campur *lorjuk*, *otok*, *jubadha*, dan keripik *tette*.

Teknik yang digunakan dalam berkarya merupakan teknik *opaque* dan *impasto*. Sapan cat yang akan diaplikasikan pada media kanvas cukup tebal, sehingga dapat menutup seluruh permukaan kanvas. Selain itu, teknik yang diaplikasikan pada media kanvas juga menimbulkan efek bertekstur pada karya.

Visual yang ditampilkan yaitu non figuratif dan berfokus pada ekspos bentuk visual dari komponen makanan khas Madura itu sendiri. Karya yang diciptakan oleh perupa adalah karya dua dimensi berupa lukisan dalam bidang geometris yang berjumlah 5 karya. Spesifikasi ukuran 100 cm x 120 cm sebanyak 3 karya dan spesifikasi ukuran 100 cm x 100 cm sebanyak 2 karya. Karya dibuat dengan warna-warna cerah dengan dominasi emas dan *silver*.

Daya pembeda dari karya perupa dengan seniman lain dapat dilihat dari aksen ornamen yang membungkus objek. Penggambaran objek berupa komponen dari makanan khas Madura telah mewakili tema yang diangkat. Karya diciptakan sebagai pemenuhan aspek personal perupa. Selain itu karya dibuat untuk memenuhi aspek sosial berupa nilai-nilai hidup yang ingin perupa sampaikan lewat karya.

Berdasarkan hasil penilaian dari perupa di Surabaya (Jopram, Woro Indah Lestari, Agus Koecink) dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan perupa sudah berhasil mewujudkan karya dengan konsep yang telah ditentukan. Teknik yang digunakan sudah baik, namun bisa dikembangkan lagi dengan media lain untuk

menghindari kesan monoton pada karya. Elemen formal dan kualitas struktur visual perupa sudah sangat baik. Gaya pribadi perupa perlu dieksplor dan dipahami lagi secara mendalam agar karakternya terlihat. Kreativitas perwujudan objek, akselerasi pesan, *mood* perupa dan fungsionalitas karya sudah sangat baik. Untuk penciptaan karya selanjutnya perupa juga diharapkan memperbanyak referensi untuk menunjang dan agar lebih memahami tentang memaknai objek. Selain itu, perupa juga diharapkan agar menciptakan karya yang lebih interaktif dan komunikatif kedepannya.

Refleksi

Proses penciptaan karya ini perupa merasakan banyaknya perubahan yang dialami. Terdapat beberapa kali kegagalan dalam proses perwujudan karya, sehingga perupa harus benar-benar memahami dan merenungkan kembali tentang karya yang akan perupa ciptakan. Kontribusi karya dalam masyarakat dapat menjadi media untuk berinspirasi terhadap budaya yang berkembang dalam masyarakat. Ketika karya telah hadir, maka masyarakat akan menilai dan mulai mencari makna tersembunyi dalam sebuah karya. Semua orang berhak untuk mencari makna dari karya tersebut dan berhak untuk berpendapat tentang karya tersebut.

Banyak hal yang perlu perupa terus pelajari dalam berkarya seni lukis. Terutama tentang penguasaan teknik, bentuk visual karya yang akan ditampilkan, pemilihan warna yang tepat dan pemilihan medium yang sesuai. Bentuk-bentuk ornamen yang perupa buat juga perlu dikembangkan, sehingga menjadi sesuatu yang lebih baru. Pengembangan ini dapat dilakukan dengan terus menggali potensi diri perupa.

Ke depannya perupa ingin berkarya dan mempelajari lebih banyak lagi teknik-teknik melukis agar memiliki banyak bekal teknik yang dapat diaplikasikan dalam medium seni apapun. Perupa juga masih ingin terus mengembangkan bentuk-bentuk visual dengan aksen ornamen tetapi dengan pengayaan berbeda dengan yang sebelumnya. Perupa juga ingin mengeksplor warna-warna baru sehingga perkembangan lukisan yang akan perupa ciptakan selanjutnya nampak terlihat.

Proses penciptaan karya berikutnya perupa akan memperbanyak kembali referensi yang mendukung dan melakukan riset lebih dalam lagi, sehingga perupa nantinya dapat lebih memahami objek yang akan divisualkan. Perupa juga disarankan untuk memperkuat lagi *personal style* yang dimiliki dalam berkarya agar karya berikutnya lebih berkarakter.

REFERENSI

Sumber dari buku:

- Djelantik, A. A. M. (1999). *Estetika Sebuah Pengantar*. Bandung: Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia.
- Gustami, SP. (2008). *Nukilan Seni Ornamen Indonesia*. Yogyakarta: Jurusan Kriya Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Kartika, Dharsono S. (2017). *Seni Rupa Modern*. Edisi revisi. Bandung: Rekayasa Sains.
- Meyer, Franz Sales. (1957). *Hand book of Ornament*. New York: Dover Publication.
- Sunaryo, Aryo. (2009). *Ornamen Nusantara*. Semarang: Dahara Prize.
- Susanto, M. (2011). *Diksi Rupa*. Yogyakarta: DictiArt Lab.
- Dartiningsih, Bani Eka. (2015). Media dan Stereotipe terhadap Etnis Madura. In Surokim (Ed.), *MADURA: Masyarakat, Budaya, Media, dan Politik* (1st ed.). Madura: Puskakom Publik bekerjasama dengan Penerbit Elmatara.

Suryandari, Nikmah. (2015). Identitas Kultural Masyarakat Madura: Tinjauan Komunikasi Antar Budaya. In Surokim (Ed.), *MADURA: Masyarakat, Budaya, Media, dan Politik* (1st ed.). Madura: Puskakom Publik bekerjasama dengan Penerbit Elmatara.

Sumber dari artikel jurnal:

- Simbolon, Ester Yuniar, Zulkifli, dan Sugito. (2021). *Penerapan Ornamen Pada Desain Tote Bag Berdasarkan Prinsip Desain*. Gorga: Jurnal Seni Rupa. Vol. 10 (01): hal. 185-193.
- Gaffar, A. dan Ali Ridho. (2021). *Pendidikan Entrepreneurship Dalam Mengoptimalkan Home Industri Kripik Tette Serrotan Di Desa Toronan Pamekasan*. Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol. 1 (1): hal. 75-85.

Website:

- <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/532/lorjuk-seafood-yang-hanya-ada-di-madura-dan-surabaya?lang=1> diakses pada 11 Februari 2023.
- <https://www.merdeka.com/jatim/mengenal-otok-goreng-camilan-khas-pamekasan-yang-lezat-dan-bikin-penasaran.html?page=2> diakses pada 11 Februari 2023.