

BUNGA MATAHARI SEBAGAI IDE DASAR PENCIPTAAN SEPERANGKAT ALAT MAKAN

Oleh: Putri Lestiyowati

Prodi Pendidikan Kriya, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: putri.lestiyowati@gmail.com

Abstrak

Tujuan perwujudan karya ini adalah untuk mengetahui bentuk-bentuk yang inovatif, teknik pembuatan, teknik pewarnaan, dan pewarna yang tepat dalam mengembangkankarakter bunga matahari kedalam bentuk karya seni keramik fungsional seperangkat alat makan. Metode penciptaan karya keramik seperangkat alat makan ini meliputi beberapa tahapan, yaitu eksplorasi, perancangan, eksperimen, dan perwujudan. Hasil penciptaan karya seperangkat alat makan ini, semua peralatan makan dibuat dengan menerapkan motif bunga matahari sehingga tercipta alat makan dengan variasi bentuk dan motif bunga matahari. Teknik yang digunakan adalah teknik putar, teknik pijit, teknik pilin, teknik cetak dengan dekorasi gores dan tempel. Glasir yang diterapkan adalah glasir dengan warna kuning, hijau, coklat, biru, pink, putih gading, dan hitam dengan teknik semprot, tuang, celup, dan kuas. Hasil akhir dari proses penciptaan karya seni kerajinan keramik ini berupa 5 set peralatan makan. 1 set terdiri dari piring berjumlah 4 buah, sendok 4 buah dan garpu 4 buah, mangkuk berjumlah 4 buah, teko 1 buah dan cangkir 4 buah, piring lauk berjumlah 1 buah, mangkuk sayur berjumlah 1 buah, tempat nasi berjumlah 1 buah.

Kata kunci: keramik, bunga matahari, alat makan

Abstract

The aims of this work are to create innovative shapes and apply forming techniques, coloring and choose the correct type of coloring agents in order to build the character of sunflower in a functional pottery dinnerware set. The three main phases are exploration, design and production. The products are all have different sunflower motifs and shapes. In term of forming, coil method, slab method, pinch method, rotary wheel and molding are exercised. For decoration, scratching and sticking are applied. For coloring, yellow, green, brown, blue, pink, milky white and black glazes are used with spraying, pouring, splashing and brushing technique. The final products are five (5) sets dinnerware where each set consists of four (4) plates, four (4) spoons and forks, four (4) bowls, one (1) teapot and four (4) cups, one (1) side dish plate, one (1) soup bowl, and one (1) rice pot.

Keywords: sunflower, pottery, dinnerware

PENDAHULUAN

Peralatan makan dari keramik masih memiliki daya tarik bagi konsumen karena kesan mewah dan unik dibanding produk masal sejenis dari kaca, kaleng atau melamin. Ditambah memiliki sifat tahan panas yang baik, ringan, sisa kandungan zat yang berbahaya yang hampir tidak ada. Penggunaan keramik juga sudah dikenal peradaban manusia sejak 1000 M. Pembuatan keramik secara masal menggunakan mesin menghasilkan produk yang lebih murah dan waktu pengerjaan yang lebih cepat. Akan tetapi karya keramik yang dikerjakan langsung dengan tangan memberikan kesan yang lebih hangat dan personal. Karena keunikan desain, motif, warna dan ukuran yang tidak seragam justru menghadirkan suasana yang dinamis.

Perubahan sikap dan kebiasaan dalam menyiapkan dan menyajikan makanan telah mengevolusi perubahan bentuk peralatan makanan. Saat ini tren peralatan makan selain memenuhi fungsi pokoknya juga memperhatikan aspek ergonomis dan keindahan. Pola makan bersama baik di masing-masing rumah maupun jamuan makan di pesta pernikahan terutama di Indonesia berubah lebih berkesan informal. Pola prasmanan lebih populer ketimbang duduk bersama-sama satu meja dan menunggu satu persatu hidangan disajikan. Konsumen pun lebih menyukai desain peralatan makan yang tidak resmi atau kaku. Ukuran peralatan makan

pun menjadi lebih beragam karena porsi makanan tiap orang berbeda-beda.

Indonesia sebagai negara tropis terkenal dengan keindahan flora dan faunanya. Beragam tanaman bunga dapat tumbuh dan berbunga dengan baik. Salah satu tanaman bunga yang asalnya dari daerah subtropik namun dapat juga ditanam di Indonesia adalah bunga matahari. Bunga matahari menggambarkan semangat dan keceriaan. Siklus awal bunga matahari yaitu bersemi dengan cepat, memberi semangat, inspirasi, dan keceriaan menyambut datangnya hari (si bunga ini selalu dengan penuh optimis mengikuti arah matahari). Warnanya yang kuning cerah dan ukuran kepala bunga yang besar menjadikan bunga matahari membawa energi positif yang bersifat hangat, ceria dan memberikan semangat. Kuncup bunganya yang mengikuti pergerakan matahari menambah estetika dan keunikan tersendiri yang tidak ditemukan pada jenis bunga lainnya.

Menurut Djelantik (1999: 23) mengatakan bahwa nilai estetika timbul dari ungkapan rasa dan perasaan yang menyenangkan terhadap sesuatu yang dicintai. Sesuatu tersebut akan hadir sebagai ungkapan rasa dan tindakan secara kreatif, inovatif dan berusaha mendatangkan perasaan senang bagi orang yang melihatnya.

Pemaparan di atas kiranya juga bisa diambil sesuatu yang menarik dalam menemukan karakter bunga matahari untuk diaplikasikan dalam bentuk karya keramik. Kemajuan zaman serta teknologi yang

mendukungnya membuat manusia untuk mencoba menemukan sesuatu yang baru. Karakteristik bunga matahari dengan didukung filosofi yang mendalam menjadi sesuatu yang menarik untuk ditampilkan dalam perkembangan seni kerajinan keramik, khususnya pada seperangkat alat makan.

METODE PENCIPTAAN

Metode penciptaan dalam pembuatan karya ini mengacu pada pendaat SP. Gustami (2007: 329) bahwa, terdapat tiga tahapan dalam penciptaan seni kriya yaitu, eksplorasi, perancangan, dan perwujudan. Namun dalam Penciptaan karya keramik seperangkat alat makan ini meliputi beberapa tahapan, yaitu eksplorasi, perancangan, eksperimen, dan perwujudan.

1. Eksplorasi

Dalam kegiatan eksplorasi melakukan pengamatan atau penyelidikan lapangan untuk menemukan hal-hal yang berkaitan dengan tugas akhir. Pengamatan atau penyelidikan tersebut dilakukan untuk memperoleh pengetahuan dan informasi tentang hal-hal yang berkaitan dengan sumber inspirasi penciptaan karya seni dan proses penciptaan yang akan dijalani.

2. Perancangan

Kegiatan perancangan dilakukan dengan mengolah bentuk dengan cara membuat sket alternatif guna memperoleh desain terpilih yang nantinya direalisasikan ke dalam bentuk karya.

3. Eksperimen

Berkaitan dengan proses penciptaan karya seni keramik seperangkat alat makan ini, metode eksperimen dilakukan untuk mendapatkan pengalaman baru dari segi bentuk, bahan tanah liat, dan pewarnaan (glasir).

4. Perwujudan

Proses perwujudan yang dilakukan dengan tahap pengolahan tanah liat, pembentukan karya, proses dekorasi, proses pengeringan, proses pembakaran biskuit, proses pengglasiran hingga proses pembakaran glasir.

PEMBAHASAN

Pembuatan karya keramik seperangkat alat makan ini meliputi desain, persiapan bahan dan alat, pembentukan global, dekorasi, pembakaran, dan aplikasi. Secara keseluruhan pada karya keramik seperangkat alat makan ini, memiliki beberapa aspek yang menjadi spesifikasi dalam pembuatannya, meliputi aspek fungsi, aspek bentuk, dan aspek estetis. Berikut penjabaran masing-masing aspek yang bisa dijelaskan.

1. Aspek Fungsi

Dalam perkembangan keramik *modern* hingga saat ini bukan semata-mata dijadikan benda fungsional praktis saja, akan tetapi diwujudkan pula sebagai benda seni hias baik interior maupun ekterior. Hal ini bisa terlihat dari kemunculan wujud benda keramik yang

digunakan sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari (fungsional praktis), di lain sisi bisa digunakan sebagai benda hias yang dipajang di dalam rumah ataupun di luar rumah (Romadoni, 2015: 168).

Sebagai salah satu pelengkap dalam kebutuhan rumah tangga, karya keramik seperangkat alat makan ini juga mempunyai dua fungsi, yaitu fungsi primer dan sekunder. Fungsi primer menempatkan pada barang fungsional praktis (peralatan makan). Sedangkan fungsi sekunder yaitu sebagai bendaseni/hiasan yang dipajang di dalam rumah.

2. Aspek Bentuk

Berdasarkan konsep dan ide dasar dari pembuatan keramik seperangkat alat makan ini, bentuk badan karya memiliki karakter yang unik, yaitu bentuk-bentuk sederhana namun diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari sehingga terkesan mewah. Akan tetapi, berbagai jenis model aplikasi bentuk bunga matahari menjadi referensi menyebabkan perbedaan bentuk badan atau motif tiap-tiap karya. Perbedaan ini menyesuaikan deformasi bentuk bunga matahari dan seperangkat alat makan yang dijadikan acuan. Pada bentuk-bentuk badan dan motif-motif yang terkesan mewah dan unik itulah menjadi target utama dalam pembuatan karya keramik seperangkat alat makan ini.

Menurut Ismadi (2005: 1) desain merupakan salah satu unsur yang penting dalam dunia industri kerajinan, karena desain

kerajinan akan mendukung produk tersebut. Untuk dapat bersaing dan berkompetisi di dunia industri kerajinan, pihak pengelola industri kerajinan harus selalu mengupayakan penciptaan desain-desain baru. Industri kerajinan harus berlomba-lomba menampilkan produk-produk yang inovatif, original, dan diharapkan *up to date* sehingga dapat beriringan dengan perkembangan ilmu pengetahuan. Untuk itu diperlukan penciptaan desain yang sesuai dengan semangat zaman.

Berkaitan dengan pengembangan desain sebagai aplikasi bentuk, ide dasar bentuk bunga matahari kiranya menjadi alternatif baru dalam perkembangan seni kerajinan keramik, khususnya seperangkat alat makan. Bentuknya yang unik dan warnanya yang cerah nampaknya memberi gambaran baru dalam menarik konsumen ataupun si penikmat karya. Hal ini didasarkan atas bentuk yang tidak monoton dan penuh dengan variasi tentunya menjadi daya tarik tersendiri pada keramik seperangkat alat makan.

3. Aspek Estetis

Karya berupa keramik fungsional seperangkat alat makan ini, selain menekankan pada nilai fungsi, juga didukung dengan hadirnya nilai estetika suatu karya. Nilai estetika tersebut dapat menimbulkan rasa senang, nikmat, nyaman bagi semua yang melihatnya. Karena peran panca indera yang memiliki kemampuan untuk menangkap rangsangan dari luar dan meneruskan ke dalam sehingga rangsangan itu dapat memberi kesan

terhadap suatu benda. Seperti yang diungkapkan filsuf Amerika, George Santayana bahwa estetika naturalistis diartikan sebagai keindahan disamakan dengan kesenangan rasa, ketika indera mencerap objek-objek seni (Prawira dan Dharsono, 2003: 19) .

Berkaitan dengan karya seperangkat alat makan ini, pencapaian nilai estetis didasarkan atas indera penglihatan sebagai hadirnya kesenangan ketika melihat bentuk visual yang ada pada karya seperangkat alat makan ini. Ada beberapa hal yang dijadikan target dalam mencapai aspek estetis pada karya-karya keramik seperangkat alat makan ini, diantaranya adalah pengembangan bentuk dasar ide dan penerapan warna glasir yang maksimal. Bentuk-bentuk yang diterapkan mencoba mengaplikasikan bentuk seperangkat alat makan yang sederhana dengan bentuk bunga matahari yang indah dan menarik. Bentuk tersebut juga dipertegas dengan aplikasi warna glasir yang cerah pada motif bunga matahari untuk menghasilkan karya yang unik, menarik, dan terkesan mewah.

Bentuk-bentuk yang terkesan mewah dari badan keramik dan motif yang ditampilkan memberikan suatu yang unik untuk dilihat. Hal ini terlihat pada seperangkat alat makan dari set 1 sampai set 5 yang dihasilkan. Berikut penjelasan masing-masing set karya keramik seperangkat alat makan.

Karya Set I



Gambar 1: Karya Alat Makan Set I
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton. Bentuk bunga matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Seperti yang diungkapkan Sahman(1993: 1) estetika diartikan sebagai rasa yang timbul dari seberapa indah atau mempesonanya suatu objek yang dilihat ataupun yang dirasa.

Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai. Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah seperti biru muda sebagai warna dasar karya, didukung dengan hadirnya warna kuning, orange, dan hijau dalam mempercantik karakteristik bungan matahari.

Teknik pengglasiran menggunakan teknik semprot, celup, tuang, dan teknik kuas. Pemilihan warna glasir tidak lepas dari perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Berbagai macam teknik yang digunakan dalam mewujudkan karya keramik seperangkat alat makan ini. Melihat bentuknya yang baru dalam mempercantik bentuk-bentuk yang umum tentu memerlukan keuletan dalam mengaplikasikan beberapa teknik dari bahan tanah liat yang digunakan. Teknik putar sebagai pembentukan global kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin sebagai penguatan bentuk. Pada proses dekorasi mengaplikasikan dekorasi gores dan tempel untuk mempercantik tampilan bunga matahari. Sedangkan pembentukan gagang sendok menggunakan teknik cetak sebagai perwujudannya.

Karya Set II



Gambar 2: **Karya Alat Makan Set II**

Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017^{1a} set II di atas bisa dijelaskan bahwa, bentuk karya keramik seperangkat alat makan yang diaplikasikan dengan bentuk bunga matahari terlihat lebih unik, mewah, dan tidak monoton.

Bentuk bunga matahari yang mempercantik bentuk keramik seperangkat alat makan mampu memberikan nilai baru sebagai nilai estetis, yaitu benda yang tidak membosankan untuk dilihat. Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaiannya juga sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai.

Warna glasir yang diterapkan juga aman untuk digunakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan hidup. Karena pada dasarnya pemilihan glasir dengan warna-warna cerah seperti pink sebagai warna dasar karya, didukung dengan hadirnya warna kuning, orange, dan hijau dalam mempercantik karakteristik bungan matahari. Teknik pengglasiran menggunakan teknik semprot, celup, tuang, dan teknik kuas. Pemilihan warna glasir tidak lepas dari perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Teknik yang digunakan dalam pembentukannya menggunakan teknik putar sebagai pembentukan global kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin sebagai penguatan bentuk. Pada proses dekorasi mengaplikasikan dekorasi gores dan

tempel untuk mempercantik tampilan bunga matahari. Sedangkan pada pembentukan gagang sendok dengan menggunakan teknik cetak sebagai perwujudannya.

Karya Set III



Gambar 3: **Karya Alat Makan Set III**
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Sebagai wujud menghadirkan rasa yang indah pencapaian dalam karya set III ini sesuai yang diharapkan, sebagai benda yang bisa mempercantik ruangan di dalam rumah. Terlihat dari bentuk teko beserta cangkir dan lepek, bentuknya yang baru dan mengandung unsur kemewahan sangat berbeda sekali dengan tampilan kombinasi bentuk bunga matahari. Didukung pula dengan kehadiran mangkuk sayur, piring, dan sendok garpu, kombinasi yang ditampilkan mempunyai nilai yang lebih tidak sebatas pada benda fungsional saja. Hal ini juga tidak mengurangi sebagai benda seperangkat alat makan yang digunakan manusia sehari-hari. Fungsi primer dalam pembuatan karya keramik ini, memperhitungkan terkait keamanan dan kenyamanan kepada si pemakai.

Teknik yang digunakan dalam pembentukannya menggunakan teknik putar

sebagai pembentukan global kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin sebagai penguatan bentuk. Pada proses dekorasi mengaplikasikan dekorasi gores dan tempel untuk mempercantik tampilan bunga matahari. Sedangkan pada pembentukan gagang sendok dengan menggunakan teknik cetak sebagai perwujudannya.

Warna glasir yang diterapkan ialah warna-warna cerah seperti warna hijau muda sebagai warna dasar karya, didukung dengan hadirnya warna kuning, orange, dan hijau dalam mempercantik karakteristik bungan matahari. pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan. Teknik pengglasiran menggunakan teknik semprot, celup, tuang, dan teknik kuas.

Karya Set IV



Gambar 4: **Karya Alat Makan Set IV**
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

dan warnanya yang mencolok tentu menjadi sesuatu yang pantas untuk ditampilkan dalam mengaplikasikan pada bentuk seperangkat alat makan. Hal ini juga didukung dengan peran daun yang mengikuti pada bunga matahari. Terlepas dari bentuk semua karya, penerapan

baik desain ataupun warna, pada karya seperangkat alat makan set IV ini, berbeda dengan set yang lainnya. Jika set yang lain menerapkan desain bodi polos dan *fullcolour*, pada set IV ini justru menerapkan keramik terakota dengan menampilkan bodi keramik terlihat tanah sesungguhnya, hanya saja dalam penggarapannya dibikin tekstur. Hal ini menambah nilai seni yang lebih elegan.

Teknik yang digunakan dalam pembentukannya menggunakan teknik putar sebagai pembentukan global kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin sebagai penguatan bentuk. Pada proses dekorasi mengaplikasikan dekorasi gores dan tempel untuk mempercantik tampilan bunga matahari. Sedangkan pada pembentukan gagang sendok dengan menggunakan teknik cetak sebagai perwujudannya.

Warna glasir yang diterapkan ialah warna-warna cerah pada bentuk dekorasi bunga matahari, yaitu warna kuning, orange, dan hijau dalam mempercantik karakteristik bunga matahari. Teknik pengglasiran menggunakan teknik semprot, celup, tuang, dan teknik kuas. pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

Karya Set V



Gambar 5: **Karya Alat Makan Set V**
Dokumentasi Lestiyowati, Januari 2017

Sebagai langkah dalam upaya memberikan gambaran baru dalam keramik seperangkat alat makan ini, mencoba menerapkan karya set alat makan yang berbeda dengan set yang lainnya. Jika set yang lain mengaplikasikan warna-warna cerah pada warna dasarnya, pada karya set V ini justru mengaplikasikan warna hitam kuat sebagai warna dasarnya. Namun dalam bentuk bunga matahari, masih menerapkan warna yang cerah. Hal ini bertujuan agar menonjolkan bentuk bunga matahari yang lebih menyala dan cantik dilihat.

Teknik yang digunakan dalam pembentukannya menggunakan teknik putar sebagai pembentukan global kemudian diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin sebagai penguatan bentuk. Pada proses dekorasi mengaplikasikan dekorasi gores dan tempel untuk mempercantik tampilan bunga matahari. Sedangkan pada pembentukan gagang sendok dengan menggunakan teknik cetak sebagai perwujudannya.

Warna glasir yang diterapkan ialah warna hitam sebagai warna dasar, sedangkan warna-

warna cerah pada bentuk dekorasi bunga matahari, yaitu warna kuning, orange, dan hijau dalam mempercantik karakteristik bungan matahari. Teknik pengglasiran menggunakan teknik semprot, celup, tuang, dan teknik kuas. Pemilihan glasir dengan warna-warna cerah dipilih dengan perhitungan glasir yang melebur pada suhu 1180°C. Hal ini sangat aman untuk digunakan sebagai benda seperangkat alat makan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dalam pembuatan karya seni keramik, yang mengambil judul “Bunga Matahari Sebagai Ide Dasar Penciptaan Seperangkat Alat Makan” dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berkaitan dengan pengembangan bentuk, melalui pengamatan dan kegunaanya yaitu dengan melihat karakteristik bunga matahari yang mempunyai bentuk melingkar dan sisi bunga meruncing pada bagian ujung-ujungnya, bisa dibentuk dan diaplikasikan sebagai dekorasi pada karya keramik seperangkat alat makan. Prosesnya bisa dikategorikan melalui tahap eksplorasi, perancangan, eksperimen, dan perwujudan.
2. Teknik pembuatan dalam pembentukan karya seperangkat alat makan menggunakan teknik putar sebagai pembentukan global, diaplikasikan dengan teknik pijit dan pilin. Khusus untuk

pembuatan gagang sendok menggunakan teknik cetak. Sementara pada pembuatan dekorasi motif menggunakan teknik dekorasi gores dan tempel.

3. Penerapan teknik pewarnaan dalam mengglasir menggunakan berbagai macam teknik. Adapun teknik yang digunakan ialah teknik celup, teknik tuang, teknik semprot, dan teknik kuas. Sedangkan pewarna yang digunakan dalam mencapai konsep desain yang direncanakan menggunakan pewarna glasir kuning (*opaque* + pigmen kuning), biru muda (*opaque* + pigmen biru turkis), pink (*opaque* + pigmen merah (*vanadiumdioxida*)), putih tulang (*opaque* + *ferri oxida*), hitam (TSG + pigmen hitam, hijau daun (TSG + *cupper oxide*), hijau muda (*opaque* + pigmen hijau (*chrome dioxida*) + pigmen kuning), coklat (TSG + 5% *ferro oxida*), merah (TSG + pigmen merah (*vanadium dioxida*)), orange (TSG + pigmen merah + pigmen kuning).

Saran

Proses eksplorasi merupakan kegiatan penting dalam menghimpun informasi yang berkaitan langsung dengan proses ide. Manusia, hewan tumbuh-tumbuhan, bahkan benda mati dapat di jadikan acuan dalam perwujudan sebuah ide. Dengan tidak mengesampingkan apa yang telah terbentuk secara umum, alam memiliki kekayaan tanpa

batas untuk dihadirkan disetiap ruang hidup manusia.

DAFTAR PUSTAKA

- Dharsono dan Prawira Ganda N. 2003. *Pengantar Estetika dalam Seni Rupa*. Bandung: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Djelantik, A.A.M. 1999. *Estetika Sebuah Pengantar*. Bandung: Masyarakat Seni.
- Gustami, SP. 2007. *Butir-butir Mutiara Estetika Timur Ide Penciptaan Dasar Seni Krarya Indonesia*. Yogyakarta: Parista.
- Ismadi. 2005. “*Desain dan Pemasaran Seni Kerajinan Indonesia dalam Menghadapi Pasar Global*” (makalah Seminar Regional desain dan Manajemen Pemasaran Seni Kerajinan Dalam Tantangan Global November 2005 di Yogyakarta).
- Romadoni, Muhamad. 2015. “*Transformasi Estetik Keramik Kasongan dalam Konteks Perubahan Sosial Budaya*”. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Negeri Semarang.
- Sahman, H. 1993. *Estetika Telaah Sistemik dan Historik*. Semarang: IKIP Semarang Press.