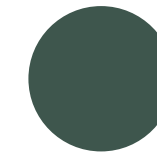
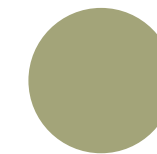


Understand

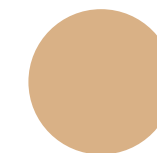
Tahap pemahaman selanjutnya dari proses berpikir desain, dengan metode eksplorasi data.



Latar belakang
Tujuan dan Manfaat
Target, Ruang Lingkup



Literatur Review



Tipologi

Pendahuluan



Kota Pekalongan adalah salah satu kota yang terkenal dengan penghasil batik terbaik di Indonesia, karena di Pekalongan produksi batik berkembang pesat jika dibandingkan dengan daerah lain. (sumber: tribunnewswiki.com).

Menurut Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Kota Pekalongan, 70 persen pasokan batik di Indonesia berasal dari Pekalongan. Batik di Pekalongan menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang. Dengan banyaknya wisatawan yang datang, kuliner menjadi salah satu kebutuhan yang dicari.

Restoran Prima yaitu tempat makan yang menyediakan sajian makanan laut dan sudah berdiri sekitar kurang lebih 20 tahun. Restoran ini memiliki

fasilitas yang terbilang cukup lengkap dan memadai bagi wisatawan untuk menikmati hidangan, berkumpul, bersantai.

Namun sayangnya restoran prima belum memiliki desain unik tersendiri sehingga kurang meninggalkan kesan pengalaman ruang bagi pengunjung yang datang. Sehingga restoran prima akan dijadikan sebagai obyek re-desain untuk mengapresiasi filosofi motif batik khas Kota Pekalongan sebagai warisan budaya, yaitu motif batik Jlamprang yang memiliki filosofi yang mendalam.

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana mendesain interior restoran prima dengan menerapkan konsep dari filosofi motif batik khas pekalongan yaitu jlamprang?

RUANG LINGKUP

Area kasir dan tunggu, Area makan indoor, Area makan outdoor, Area makan lesehan, Gift shop, Area pertemuan, Area bermain, Washtafel, Ruang karyawan, Gudang, Dapur, Area live music, Mushola, Toilet.

TARGET PERANCANGAN

Portfolio, Desain board, Brosur, Berkas desain, Maket.

TUJUAN PERANCANGAN

Merancang restoran secara menarik dan bermanfaat bagi masyarakat serta wisatawan yang datang. Mengangkat filosofi motif batik jlamprang khas pekalongan yang terbungkus dalam interior restoran prima untuk lebih dikenal oleh pengunjung.

MANFAAT PERANCANGAN

Bagi Penulis Menambah pengetahuan mengenai teknik perancangan sebuah restoran, dan beragam jenis batik, Menerapkan disiplin ilmu & ide baru dalam menciptakan karya perancangan. **Bagi masyarakat** Membantu dalam hal pelestarian warisan budaya lokal (batik), serta menjadi publikasi budaya lokal, Membantu pemerintah Pekalongan dalam hal pengembangan bidang pariwisata dan komoditas kuliner yang dapat menarik wisatawan.

Restoran merupakan sebuah usaha komersial yang menyajikan makanan & minuman, dikelola secara profesional. Berikut adalah perkembangannya:

- Pada 12.000 tahun lalu SM, bangsa Denmark menggunakan dapur besar untuk menyiapkan hidangan untuk banyak orang
- Pada 4000 tahun lalu sebelum masehi untuk pertama kalinya dibangun sebuah kabaret (tempat untuk menjual minuman keras) yang kemudian tumbuh dan berkembang pesat.
- Sekitar tahun 1200 di London terdapat beberapa warung yang menyediakan masakan matang untuk dibawa pulang
- 200 tahun kemudian warung-warung tersebut berkembang menjadi restoran dengan pelayanan dan fasilitas yang terus meningkat.

Sejarah Restoran

Kata “restaurant” berasal dari bahasa Prancis “restaurer” yang artinya memulihkan kembali, kata ini digunakan sebagai nama menu soup yaitu “Le Restaurant Divin” yang artinya obat untuk menyegarkan. Perkembangan dunia yang semakin maju dan modern ditambah dengan perbaikan ekonomi yang semakin membaik disertai dengan kian maraknya mobilisasi manusia melakukan aktivitasnya di luar rumah mengakibatkan semakin suburnya industri restoran sekarang ini. (Soekresno, 15-17).

Klasifikasi Restoran



Restoran Formal



Memesan tempat terlebih dahulu oleh pelanggan, Pelanggan harus menggunakan pakaian formal/resmi, Menu yang disediakan adalah kalsik atau Eropa populer, Sistem pelayanan Russian service atau French service, bisa juga gabungan antara keduanya., Terdapat welcome drink pada bar, Hanya dibuka untuk makan siang dan malam, Menyediakan hiburan berupa live music dengan suasana romantis dan eksklusif. Harga makanan dan minuman relatif tinggi, 4-8 orang/ pramusaji.



Restoran Informal



Harga makanan dan minuman relatif murah, Pelanggan tidak perlu memesan tempat terlebih dahulu, Pelanggan tidak harus menggunakan pakaian resmi, Menggunakan sistem pelayanan American service , self service maupun counter service, Tidak menyediakan hiburan live music, Penataan meja dan kursi cenderung rapat, Daftar menu dapat dilihat langsung pada konter atau meja makan Menu yang disediakan terbatas dengan menu yang cepat dimasak, 12-14 orang/ pramusaji.



Specialities Restoran



Menyediakan sistem pemesanan tempat, Menu khas dari suatu negara yang populer, Sistem penyajian sesuai budaya negara asal dan dapat juga dimodifikasi dengan budaya internasional, Hanya untuk makan siang dan malam, Menu ala carte dipresentasikan kepada pelanggan, Biasanya ada musik / hiburan khas negara asal, Harga makanan lebih tinggi jika dibandingkan dengan restoran informal namun lebih rendah dari restoran formal, 8-12 orang/ pramusaji

Grill Room

Makanan disajikan dihadapan para pengunjung, suasana formal.

Coffee Shop

Ciri pelaynannya dilakukan secara cepat (ready to serve), pelayanan informal

Supper Club

Lebih mengutamakan hiburan, restoran menjadi fasilitas pelengkap untuk tamu.

Gorment Restoran

Restoran dengan pelayanannya mewah, dan harganya relatif mahal.

Inn Tavern

Restoran dengan harga menengah di tepi kota. Suasana ramah dengan pengunjung.

Terrace Restoran

Restoran yang terletak diluar bangunan, hanya dibuka pada musim panas saja.

Speciality Restaurat

Menonjolkan ciri khas atau negara makanan tersebut dengan suasana yang mendukung.

Jenis Restaurant

Jenis - jenis restoran menurut Utama (100-111)

Dining Room

Biasanya terdapat pada hotel, penyajian elaborate set-up, suasana formal

Carvery

Para tamu dapat mengiris sendiri hidangan dengan harga yang sudah ditetapkan.

Snack Bar/ Cafe

Tamu mengumpulkan makanan mereka di baki dan membawanya ke meja makan.

Continental

Mengutamakan makanan terkenal dari Eropa, dengan penyajian elaborate.

Night Club

Restoran ini dilengkapi dengan fasilitas bar (Tempat hiburan yang pada malam hari)

Cafeteria

Jenis makanan dan minuman ringan yang sudah jadi sehingga pelayanannya cepat.

Jenis Pelayanan Restoran

Table Service

Sistem pelayanan dimana pramusaji melayani dan menyajikan makanan langsung dimeja pengunjung. Jenis pelayanan ini dibedakan menjadi 5

Counter Service

Pengunjung duduk sambil men-empati counter, makanan sudah siap langsung disajikan pada meja counter. Sistem pelayanan ini mudah, praktis, hemat tenaga, dan waktu.

Carry Out Service

Sering disebut juga sebagai Take Out Service yaitu sistem pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan lalu dibungkus dalam kotak untuk di bawa pergi.

Buffet Service

Sistem pelayanan dimana tamu mengambil sendiri makanan dari meha buffet yang terdiri dari berbagai macam makanan.

Self Service

Sistem pelayanan dimana makanan pembuka hingga penutup ditata diatas meja sehingga para pengunjung daat dengan bebas mengambil hidangannya

American service memiliki pelayanan sederhana, tidak resmi dan cepat. Makanan sudah disiapkan dan diatur diatas piring sejak dari dapur.

English service atau biasa disebut family service, pelayanannya mirip dengan ketika makan malam di rumah bersama.

Service A’la Ritz dapat diklasifikasikan sebagai english service yang bersifat mewah. Yang melayani seorang restaurant captain yang dibantu dengan waiter.

Russian service disebut juga sebagai Modified French Service. Pelayanannya hanya dibutuhkan seorang waiter, makanan disiapkan seperlunya didapur.

French service bersifat resmi atau formal. Sistem pelayanan makanan disiapkan diatas piring dengan pemanas dibawa menuju meja pengunjung dengan kereta makanan. Chef akan menyiapkan makanannya yang berada diatas kereta makanan sebelum disajikan ke meja pengunjung.

Pelayanan Table Service

Persyaratan Bangunan

Lantai

Lantai dibuat kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan, dan pertemuan lantai dan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

Dinding

Permukaan rata, mudah dibersihkan, tidak rangkap, jika rentan terkena air dibuat tahan air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

Ventilasi

Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi syarat.

Pintu

Bermaterial kuat, membuka kearah luar, setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

Plafon

Permukaan rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, tidak berlubang, memiliki tinggi sekurang-kurangnya 2,4 meter.

Pencahaya

Intensitas pencahayaan minimal 10 fc, tersebar dan tidak silau untuk gudang, dapur, ruang kerja, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan.

Persyaratan Ruang Makan

Tidak boleh berhubungan langsung dengan kamar mandi dan tempat tinggal.

Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1.5m per tempat duduk.

Restoran yang letaknya tidak berdampingan dengan lobby dilengkapi dengan toilet umum terpisah untuk pria dan wanita.

Jika restoran berada dalam sebuah hotel maka tinggi restoran tidak boleh lebih rendah dari tinggi kamar tamu (2.6m).

Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur, dilengkapi dengan pintu untuk masuk keluar yang berbeda.

Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu / serangga dan pengganggu lain.

Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat angkap, pintu bagian liar membuka kearah luar.

Tata udara diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara.

Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0.85 m2.

Lantai, dinding, dan langit-langit harus selalu bersih dan berwarna terang.

Rumah makan yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.

Persyaratan Dapur



Luas dapur sekurang-kurangnya adalah 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.

Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).

Permukaan rata dan tertutup, berwarna terang, dan mudah untuk dibersihkan.

Dilengkapi exhauster di pasang 2m dari lantai & jumlah di sesuaikan dengan kebutuhan

Tungku dapur dilengkapi perangkat asap, cerobong asap, saringan dan saluran pengumpul lemak.

Tidak boleh berhubungan langsung dengan kamar mandi dan tempat tinggal.

Dapur harus bebas serangga, tikus, dan hewan lainnya.

Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.

Pertukaran udara terjadi sebanyak 15 kali/jam untuk menjamin kenyamanan kerja dapur dan juga untuk menghilangkan asap dan debu.

Udara dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.

Terdapat fasilitas meja peracikan, peralatan, lemari atau tempat penyimpanan dingin, rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terawat.

Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan arah buka pintu kearah luar. Selain itu daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

Persyaratan Sanitasi .

Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kasa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm). Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

Persyaratan sanitasi restoran menurut Depkes 39 - 42

Toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering seperti kain pel, tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok dan sabun. Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan.

Sistem pembuangan air limbah saluran berbau kedap air, tidak merupakan sumber pencemar, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak.

Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas satu tempat cuci tangan untuk 1-60 orang dengan setiap penambahan 150 orang ditambah satu fasilitas ini. Dilengkapi dengan sabun dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas cuci tangan dapat disediakan sapu tangan kertas yang mengandung alkohol, lap basah & air hangat.

Tempat pencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%.

Persyaratan Sanitasi .

Persyaratan sanitasi restoran menurut Depkes 39 - 42

Tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40C 80C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm2). Bak pencucian sedikitnya terdiri dari tiga bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.

Air bersih jumlahnya harus cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada tempat kegiatan.

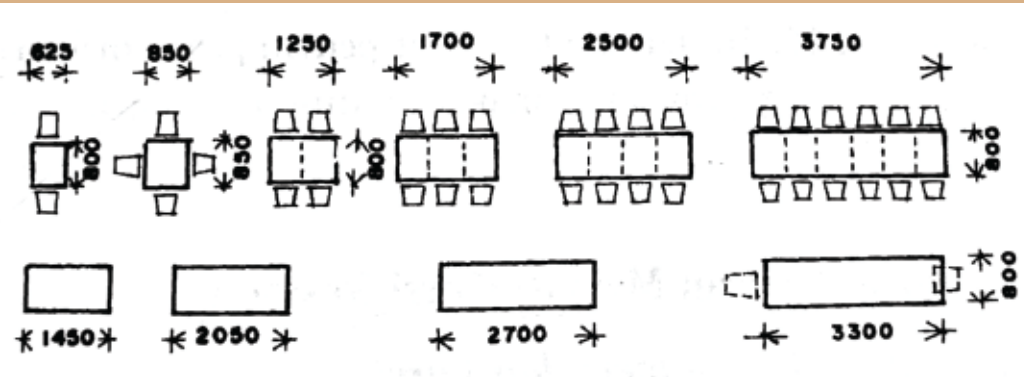
Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup, memakai kantong plastik untuk sisa bahan makanan. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.

Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat. Jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan, di tempatkan di ruangan terpisah dengan dapur dan gudang, terpisah untuk pria dan wanita.

Tersedia tempat pengumpul sampah sementara yang terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup, harus tersedia tissue yang cukup.

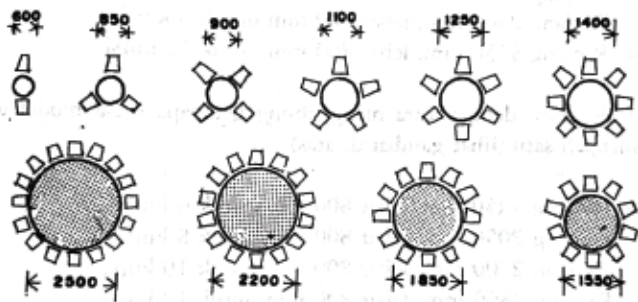
Menurut Soekresno 37-40
PERSYARATAN MEJA EMPAT SISI



Meja Empat Sisi	Panjang (mm)	Lebar (mm)	Jumlah Kursi
Penataan meja dengan menggabungkan beberapa meja menjadi satu	800	625	2
	850	850	4
	1250	800	4
	1700	800	6
	2500	800	8
	3750	800	12
Meja panjang ukuran khusus dengan posisi kursi disisi kepala meja	1450	800	6
	2050	800	8
	2700	800	10
	3300	800	12

PERSYARATAN MEJA BUNDAR

Menurut Soekresno 37-40

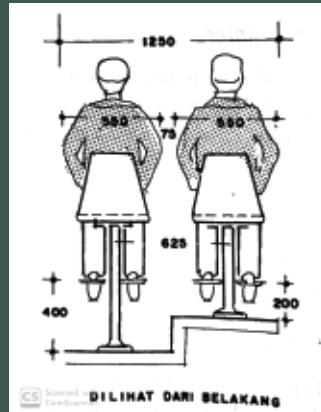


Diameter (mm)	Jumlah Kursi
600	2
800	3
900	4
1100	5
1250	6
1400	8
1550	10
1850	12
2200	14
2500	16

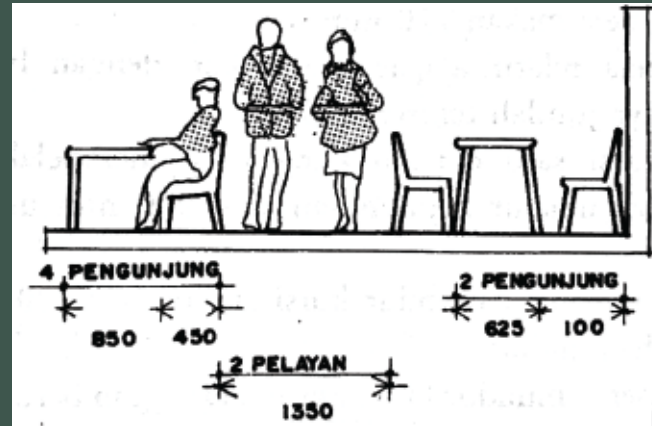
Persyaratan Perabot

Budaya Orang Pekalongan

BAR STOOL



KURSI

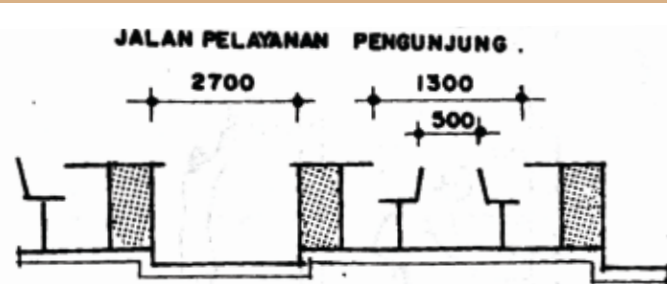


Kota Pekalongan mempunyai berbagai kesenian lain yang dapat digolongkan dalam seni musik, seni tari, dan seni lukis. Selain dari ketiga kesenian tersebut, Kota Pekalongan juga memiliki adat istiadat atau tradisi masyarakat setempat. Kesenian di Kota Pekalongan masih tetap dilestarikan untuk meminimalisir kepunahan pada kesenian tersebut. Adanya acara-acara pesta rakyat yang menampilkan berbagai kesenian yang ada di Kota Pekalongan.

- Tinggi keseluruhan bar stool 1150 mm
- Tinggi sampai alas duduk 800 mm
- Panjang alas duduk 380 mm
- Tinggi sandaran duduk 350 mm
- Kepadatan per orang 625 mm
- Jarak antara kaki bar stool satu dengan yang lain 625 mm
- Jarak antara 1 orang dengan yang lain 75 mm
- Tinggi rendahnya kaki bar stool dapat disesuaikan apabila lantai bar yang bersangkutan tidak rata.

- Tinggi keseluruhan kursi hingga sandaran 90cm
- Tinggi kursi sampai dudukan 45cm
- Panjang dan lebar kaki kursi 45 x 45 cm
- Jarak kursi satu dengan kursi yang membelakangi minimal 135cm untuk jalur 2 pramusaji, dan 90cm untuk 1 pramusaji.
- Pergeseran maju mundur kursi antara 10 hingga 20cm untuk kebutuhan duduk
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 30cm

BAR CORNER



Tinggi bar counter 1100 mm, Lebar bar counter 500 - 750 mm, Jalur pelanggan 500 - 600 mm, Jalur pelayanan 2100 - 2700 mm, Jarak bar counter pada jalur pengunjung 1300 mm

SENI MUSIK

Marawis

Ditampilkan secara berkelompok dan berlatar Islam. Dalam kesenian marawis ini alat musik yang digunakan antara lain dumbok, hajir, marawis, tambo-rin, tam-tam, dan tempo.

Shimthudduror

Kesenian musik tradisional yang berlatar Islam beranggotakan 15-20 orang. Alat musik yang digunakan yaitu rebana dan jidor. Berperan sebagai pengiring lagu dalam shalawat nabi.

Samroh

Kesenian tradisional berlatar Islam sejenis dengan marawis, secara berkelompok dan dimainkan oleh wanita.

Terbang Genjring

Kesenian musik dengan alat musik terbang. Terdiri dari orang pemain terbang dan 12 penyanyi shalawat laki-laki.

Gambus

Kesenian ini menggunakan alat musik petik gambus. Kesenian gambus ini dinamai oud di Timur Tengah.

Marahot

Merupakan kesenian perpaduan antara kesenian marawis dan kesenian hadroh.

Budaya Orang Pekalongan



Tari Rampak dumbok, kesenian yang dikembangkan dari alat musik marawis dengan perpaduan tari dan musik (gamelan dan bedug Cina).



Tari Hadroh kesenian tari yang hampir sama dengan kesenian kuntulan. Namun alat musik yang digunakan hanya rebana dan gendang.

Tari Sufi, Bentuk kesenian ini diawali dengan doa bersama. Gerak yang ditarikan berputar (isyarat bagi penari sufi agar tidak menyia-nyiakan waktu).



Tari Sintren merupakan kesenian dengan penari yang menari adalah seorang putri. Kesenian sintren menceritakan legenda Bahurekso.

Tari Zapin merupakan tari rumpun Melayu dengan pengaruh Arab. Bersifat edukatif, menghibur, sekaligus media dakwah Islamiyah melalui lagu.



Tari A pek a long merupakan tari yang menceritakan tentang kehidupan masyarakat Kota Pekalongan yang bermata pencaharian sebagai nelayan.

Tari Kuntulan, Seni bela diri yang dilukiskan dalam tari dengan iringan bedug, terbang, gendang, dan rebana. Dimainkan oleh 18 penari laki-laki.



Seni lukis batik merupakan kesenian menulis dan menggambar di selebar kain menggunakan malam (cairan atau bahan untuk membatik).

Tradisi Pekalongan



Syawalan

Syawalan merupakan tradisi masyarakat Kota Pekalongan yang dilakukan setiap bulan Syawal pada hari ke tujuh. Pada tradisi syawalan terdapat lopis raksasa yang menjadi ciri khas dari tradisi tersebut.



Nyadran

Nyadran merupakan tradisi sedekah laut yang dilaksanakan nelayan setiap bulan Syuro sebagai ucapan syukur kepada Allah atas hasil laut yang melimpah. Upacara dilakukan menghias kapal-kapal nelayan yang berisi sesaji yaitu kepala kerbau, aneka jajan pasar, wayang Dewi Sri, dan aneka mainan anak, kemudian dilarung atau dihanyutkan ke laut.



Pek Chun

Pek chun merupakan tradisi ini dilakukan oleh warga Tionghoa di Pekalongan pada hari raya Imlek. Tradisi Pek chun sama dengan tradisi nyadran yang dilakukan oleh nelayan yang umumnya adalah orang Jawa. Perbedaannya terdapat pada objek yang melakukan.

Batik Pekalongan



Sumber: <https://www.cintapekalongan.com/sejarah-batik-jlamprang-motif-khas-kota-pekalongan/>

PENGERTIAN BATIK

Menurut Ami Wahyu (2012) berdasarkan etimologi dan terminologinya, batik berasal dari bahasa Jawa yang terdiri dari rangkaian kata mbat dan tik. Mbat dalam bahasa Jawa dapat diartikan sebagai ngembat atau melempar berkali-kali, sedangkan tik berasal dari kata titik. Jadi, membatik artinya melempar titik berkali-kali pada kain

UNESCO mengukuhkan batik menjadi milik Indonesia sebagai warisan budaya pada tanggal 2 Oktober 2009 (Wahyu, 2012). Sehingga tanggal 2 Oktober diperingati sebagai Hari Batik di Indonesia. Sejak pengukuhan ini, batik mulai berkembang pesat di seluruh Indonesia salah satunya yaitu Kota Pekalongan.

Batik Pekalongan termasuk batik pesisiran yang kaya dengan warna dan motif yang terus berkembang. Ragam hias dari batik pesisir kebanyakan menerapkan ragam hias dari sumber alam. Djoemena (1990) menjelaskan bahwa Pekalongan merupakan daerah penghasil batik yang terpengaruh unsur budaya pendatang terutama keturunan Cina dan Belanda. Sebagian dari pendatang ini menggunakan batik sebagai busana sehari-hari dan kebutuhan upacara ritual.

Salah satu motif batik khas pekalongan adalah motif jlamprang, tepatnya banyak berkembang di wilayah kelurahan Krapyak, kecamatan 98 Pekalongan Utara, kota Pekalongan. Batik Jlamprang merupakan hasil adaptasi dari kain Patola dari India.

Motif Jlamprang

Para pedagang dari India tersebut membawa berbagai macam barang dagangan dan salah satunya adalah barang dagangan berupa kain patola. Kain tersebut merupakan mata dagangan yang sangat disukai golongan masyarakat menengah ke atas antara lain kaum bangsawan.

Pada saat kain patola mulai langka di pasaran, para pengusaha yang berasal dari Arab dan Cina yang berada di Pekalongan membuat kain beragam hias patola dengan proses batik. Kain tersebut disebut dengan batik Jlamprang (Asa, 2006: 79). Oleh karena itu, batik Jlamprang tersebut merupakan batik asli Kota Pekalongan dengan makna lambang-lambang agama Hindu-Syiwa yang beraliran Tantra.

Batik Jlamprang tersebut merupakan batik asli Kota Pekalongan dengan makna lambang-lambang agama Hindu-Syiwa yang beraliran Tantra. Batik Jlamprang adalah warisan budaya kosmologis yang dipakai sebagai medium ekspresi untuk menghubungkan dunia bawah (dunia manusia) dengan dunia atas (dunia dewa-dewa atau dunia kayangan).

Makna Motif Jlamprang



Sumber: <https://www.cintapekalongan.com/sejarah-batik-jlamprang-motif-khas-kota-pekalongan/>

Ragam hias ceplokan dalam bentuk lung-lungan dan bunga padma serta di tengahnya disilang dengan gambar peran dunia kosmis yang hadir sejak agama Hindu dan Budha berkembang di Jawa.

Di dalam ajaran Hindu Tantrayana, terdapat apa yang disebut Syaiwapaksa (senjata panah dewa Syiwa), yang menggunakan lambang cakra berupa panah, juga merupakan ikon meditasi Dewa Syiwa.

Bunga padma sendiri merupakan teratai merah yang memiliki arti dalam kepercayaan Hindu-Budha sebagai perlambang kehidupan.

Bunga padma (bunga sudi) dikaitkan dengan delapan (8) arah mata angin perlambang keseimbangan manusia dalam menjalankan hidup.

Masyarakat Kota Pekalongan menyebut dunia atas tersebut merupakan dunia Den Ayu Lanjar sebagai penguasa kosmis. Oleh karena itu, berdasarkan alam mitologi Ratu Laut Jawa ini, maka sangatlah wajar kalau Batik Jlamprang disukai oleh penguasa Laut Utara yaitu Den Ayu Lanjar.

Masyarakat Kota Pekalongan masih menyertakan batik Jlamprang sebagai bagian dari benda-benda upacara. Benda upacara tersebut menjadi kelestarian budaya mistis yang berhubungan dengan upacara Nyadran yaitu upacara sedekah di laut untuk menyatakan syukur kepada Tuhan sebagai penguasa alam. Menurut masyarakat Kota Pekalongan, alat-alat upacara tersebut termasuk Batik Jlamprang dimaksudkan sebagai persembahan kepada Ratu Laut Utara yaitu Den Ayu Lanjar.



Sumber: <https://infobatik.id/keunikan-makna-filosofi-batik-klasik-motif-jlamprang/>