

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penciptaan Karya Seni Sebelumnya yang Relevan/Terkait

Kepulauan Bangka Belitung terkenal dengan wisata alamnya berupa keindahan pantai yang cantik dan eksotik. Selain wisata alam dan batuan granitnya dapat juga untuk menikmati wisata sejarah bangunan tua peninggalan sejarah dengan beragam gaya arsitektur, timah dan lada termasuk hasil alam yang dimiliki. Selain itu juga Bangka terkenal dengan beragam makanan tradisional. Makanan adalah bentuk dasar dari semua transaksi dengan pihak lain dan setiap pertukaran obyek. Dalam hal ini bahwa setiap negara, bahkan setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner sesuai dengan selera masing-masing dan sesuai dengan kondisi alamnya.

Secara spontan pikiran kita akan mengarah pada suatu makanan spesifik bila menyebut selera makan tertentu. Di kota Muntok ada salah satu makanan tradisional yang menjadi icon dikota Muntok yaitu *Penganan Pelite* yang menjadi ciri khas dari kota Muntok. penganan pelite adalah salah satu kue tradisional yang memiliki cerita bersama Bapak Bangsa yang merupakan makanan kesenangan beliau dan masyarakat Bangka di kota Muntok hingga sampai saat ini.

Dalam menciptakan sebuah karya tari terdapat beberapa karya tari yang terkait atau relevan baik dari segi ide cerita maupun pijakan gerak yang diangkat, seperti dijelaskan sebagai berikut:

Karya tari yang bertemakan tentang makanan sudah pernah diciptakan oleh beberapa koreografer, salah satunya koreografer Martion yang mengangkat tema makanan dalam tugas akhir Program Doktor di Padang Panjang. Makanan yang diangkat oleh Martion menceritakan tentang filosofi bahan-bahan yang terkandung dalam rendang yang menjelaskan proses pembuatan rendang yang menjadi ciri khas makanan di Sumatera Barat. Dengan menggunakan pijakan gerak tari tradisional Minang Luambek dan telah dipentaskan di salah satu rumah makan Padang (Romi, Wawancara, 13 Maret 2015).

Pijakan tari dambus sudah banyak diangkat oleh seniman di Bangka salah satunya di Sanggar Warisan Budaya yang pernah menciptakan karya tari berjudul Serimbang. Tarian Serimbang ini menceritakan tentang keceriaan muda-mudi menyambut musim panen dengan pijakan gerak tari Dambus, Campak dan Kedidi yang dipentaskan pada acara festival tari Serumpun Sebalai (Juliansyah, Wawancara, 12 Juni 2015).

B. Orisinalitas

Ide tari tentang makanan juga pernah dibuat oleh Martion dengan ide cerita rendang dan pijakan tari Luambek. Dan pijakan gerak tari Dambus juga pernah dibuat oleh Sanggar Warisan Budaya dengan judul Tari Serimbang menceritakan keceriaan saat panen tiba.

Proses penyusunan karya tari dengan ide cerita makanan kue *Penganan Pelite* sudah pernah dibuat sebelumnya dalam koreografi lingkungan dengan judul "*Pelite Jiwe*" pada tahun 2014 oleh Ferdianti Qomalasari dengan memanfaatkan

segala komponen alam sebagai pendukung karya tari. Keorisinalitasan karya tari ini terlihat pada ide cerita yang mengangkat semangat ibu dalam membuat kue *Penganan Pelite*, dikemas secara menarik dengan memunculkan simbol-simbol hasil eksplorasi serta pengembangan pola gerak sehari-hari yang biasa dilakukan untuk mengambil semua bahan-bahan yang diciptakan dalam pembuatan makan demi pembangunan hidup dalam ruang dan waktu yang berbeda juga bentuk-bentuk natural dari lingkungan sekitar.

Karya tari *Pelite Bung Besar* lahir dengan sajian yang baru dengan mengangkat Kuliner khas di daerah Bangka yaitu kue *penganan pelite* dengan menggunakan pijakan gerak tari melayu Bangka, yaitu Tari *dambus dengan motif gerak Dincak angkat dan dincak kanan kiri* penata menggunakan gerak tari ini dikarenakan gerakan ini menyimbolkan keceriaan dengan secara seponatan kita terkadang tidak sadar sering melakukan beberapa gerakan-gerakan yang biasa kita lakukan ketika beraktifitas seperti berlenggang, berputar, melompat dan lain sebagainya. Karya tari ini ditampilkan pada panggung arena yang menggambarkan proses pembuatan kue *penganan pelite* dan bertujuan menampilkan sebuah identitas dari Bangka Barat serta merupakan suatu kebudayaan sehari-hari yang biasa dilakukan oleh para masyarakat dibangka, ketika mendapat kabar angin ibu-ibu merasa panik karena bingung untuk menyuguhkan apa kepada tamu agung.

Karya tari yang diciptakan oleh penata lainnya dengan karya tari *Pelite Bung Besar* juga memiliki perbedaan, baik secara penyajiannya dalam bentuk salah satu cerita yang menarik, yang mengakibatkan karya tari ini berbeda dengan

karya tari yang pernah diangkat oleh penata tari lainnya. Keorisinalitasan karya tari ini terlihat pada unsur-unsur estetika serta penguatan simbol-simbol dalam penyajiannya dengan gaya gerak pada penata itu sendiri serta dapat terlihat pada ide cerita yang mengangkat tema cerita yang menceritakan .mempersembahkan sajian makanan kepada tamu agung yang akan datang.

C. Teori-teori/Kajian Litelatur

1. Tari Dambus

Penggarapan karya tari ini menggunakan pijakan tari tradisional *Dambus*. Tari *Dambus* adalah tarian yang digunakan untuk mengungkapkan kesenangan, kegembiraan dengan karakter gerak yang lembut, halus, dan lincah digunakan, tarian ini sifatnya menghibur hati orang. Adapun motif gerak pada *Dambus* yaitu, Gerak *Dincak Kanan Kiri* ,Gerak *Dincak Angkat* ,Gerak *Dincak Muter* motif 1 ,Gerak *Dincak Maju Mundur*, Gerak *Dincak Putar Bumi*, Gerak *Sipen Maju Mundur* (Achmad Fikri Baraqbah, wawancara tanggal 26 Februari 2015).

Seperti yang telah dijelaskan Bapak Fikri, di Desa Mentok Tari *Dambusi* berfungsi sebagai tari hiburan. Sudah banyak seniman khususnya yang ada di Desa Mentok telah mengembangkan gerak Tari *Dambus*. Mulanya, tarian ini ditarikan sebagai hiburan para muda mudi setiap bulan purnama dan ditarikan oleh empat hingga enam orang penari berpasangan. Namun, saat ini tarian *Dambus* sudah ditampilkan di berbagai acara, seperti hiburan acara pernikahan hingga acara perlombaan tari. Seperti halnya Sanggar Seni Dayang

Molek Bangka Barat dalam acara Festival Tari Anak Nusantara di Wisama Majapahit Muntok Indonesia Indah pada tanggal 15-19 November 2012. Penata tari Sanggar Dayang Molek, Achmad Fikri Baraqbah mengatakan, dalam *event* seni budaya ini akan menampilkan karya tari kreasi Dambus yang terinspirasi dari cerita muda-mudi yang penuh keceriaan di Desa Muntok. Keunikan dan kekhasan gerak tari *Dambus* di Mentok ada pada gerak dincak dan bentuk tangan yang menggengam seperti orang sedang berjoget. Dalam tari *Dambus* sejauh ini belum memiliki nama motif gerak.

2. Penganan Pelite

Penganan Pelite merupakan salah satu jenis produk olahan hasil rumahan yang bersifat semi basah, berwarna putih, dibuat dari campuran tepung beras yang dari olahan beras yang direndam kemudian di giling menjadi tepung, santan, dan gula. Pengolahan penganan pelite ini dikenal masyarakat, prosesnya sederhana, murah dan tidak banyak menyerap tenaga kerja.

Penganan pelite terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan santan, kemudian diaduk secara bersamaan lalu menyiapkan larutan gula yang terlebih dulu dituangkan ke dalam wadah daun pandan, kukus kue hingga matang tanpa penambahan bahan makanan lainnya.

a. Tepung beras

Tepung Beras menurut Paula (2008:104) adalah tepung yang berasal dari beras yang digiling, dari butiran-butiran padi diubah menjadi tepung melalui proses penggilingan.

Tepung beras bisa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan, tepung beras dibuat dengan cara menggiling beras putih sampai tingkat kehalusan tertentu. Biasanya tepung beras digunakan dalam pembuatan kue tradisional, yang kebanyakan merupakan kue basah, seperti nagasari, lapis, dan sebagainya. (Ida, 2008: 43).

Dalam proses pembuatan kue *penganan pelite*, kue ini menggunakan tepung beras dengan kualitas yang bagus. Beras kualitas bagus diperoleh dengan perendaman selama semalam didalam air, tiriskan hingga tidak ada air yang menetes, kemudian beras tersebut digiling hingga halus, terakhir beras diayak agar mendapatkan tepung beras yang halus. Gerakan yang akan di bentuk sesuai dengan pengamatan tepung yang strukturnya lembut serta lebih menonjolkan gerakan memutar dalam pembuatan tepung beras.

b. Santan

Hermana (1975), santan adalah minyak dari buah kelapa (*Coccus nucifera L*) yang diambil secara pengepresan daging buah bersama air atau dengan penambahan air. Kelapa yang digunakan adalah buah yang sudah tua agar diperoleh santan yang banyak.

Santan adalah cairan yang diperoleh dengan melakukan pemerasan terhadap daging buah kelapa parutan. Santan merupakan bahan makanan yang dipergunakan untuk mengolah berbagai masakan yang mengandung daging, ikan, dan untuk pembuatan kue, es krim, dodol, dan gula-gula (Suhardiyono, 1995: 45).

Penggambaran santan pada gerak dengan menyimbolkan karakter dari santan itu lembut ketika santan mendapatkan proses pemerasan dengan mencampurkan air menjadi cairan santan yang lebih berkarakter luluh.

c. Gula

Gula merupakan senyawa organik yang penting sebagai bahan makanan, karena gula dicerna di dalam tubuh sebagai sumber kalori (Gautara dan Soesarsono, 1981: 46). Gula disamping sebagai bahan pemberi rasa, juga dengan penambahan gula berpengaruh pada kekentalan gel, sebab gula akan mengikat air, akibatnya pengembangan pati menjadi lambat. Suhu gelatinisasi menjadi lebih tinggi, menyebabkan gel lebih tahan dan awet (Sakidja,dkk., 1985: 50).

Jenis gula yang digunakan dalam pembuatan kue *penganan pelite* yaitu gula pasir. Gula pasir adalah butiran kecil seperti kristal yang terbuat dari proses hasil penggilingan tebu, berwarna putih, kering, dan tidak kotor. Fungsi gula dalam pembuatan *penganan pelite* yaitu memberikan aroma rasa manis. Karakter gerak pada penggambaran gula yang berasal dari tebu, dicirikan sebagai karakter seseorang yang tegas, tegar, sabar dan berhati manis, jadi gerak-gerak yang bersifat lembut.

3. Gerak Sehari-hari

Mekanisme gerak keseharian adalah gerakan yang bisa dilakukan oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari, seperti makan, minum, lari, berjalan dan lain sebagainya (Soewardjo, 2014: 1).

Gerak tari biasanya tidak menampilkan gerak sehari-hari tetapi tetap merujuk pada gerak sehari-hari. Gerak orang makan nasi goreng tidak ditampilkan seperti gerak makan nasi goreng, tetapi bisa ditampilkan dengan gerak simbolik yang bermakna orang makan nasi goreng. Realitas merupakan sumber utama dalam penciptaan karya tari karena merupakan kenyataan dari kegiatan sehari-hari yang biasa dilakukan. Daya kreativitas dan imajinasi sangat besar perannya dalam penciptaan tari tanpa daya kreativitas penata tidak dapat berfikir secara luas dan imajinasi dalam pencarian ide, gerak, pembentukan gerak, menentukan peran penari serta yang lainnya sangat dibutuhkan untuk proses karya tari.

Karya tari ini menggunakan gerak-gerak aktivitas masyarakat Bangka melakukan semua aktivitas dipagi hari diantaranya menyapu, mencuci lalu menjemur baju, menenun cual, bergosip, mencari kutu, berlari, berjalan dan gerak dalam proses pembuatan kue *penganan pelite* yang lebih menekankan kepada gerak memutar. Gerak gerak yang dilakukan dalam karya tari ini memunculkan gerak simbol dimana aktivitas pembuatan kue *penganan pelite*. Proses pembuatan kue ini akan menekankan kepada simbolik yang bermakna sesuai dengan kreativitas penata. Adapun gerak-gerak yang digunakan pada saat melakukan proses pembuatan kue *penganan pelite*, dimulai dari cara untuk membuat suatu makanan, gerakan memutar beras menjadi tepung, mengadon makanan, masak serta gerak seseorang dalam menikmati makanan.

4. Kontemporer

Tari kontemporer adalah tari yang diciptakan baru, biasa berdasarkan tradisi maupun sumber yang lainnya, konsepnya kekinian. (Martono, 2008: 134). Karya tari ini diciptakan berdasarkan tradisi yang diangkat dengan konsep kekinian. Disebut kekinian dikarenakan ide cerita yang terjadi pada zaman dahulu dilakukan pada masa kini.

Karya tari ini diwujudkan menggunakan gerak, musik, kontemporer yang berkonsep kekinian. Murgiyanto menyatakan pendekatan kontemporer dimana penata tari mendapatkan ruang gerak lebih bebas untuk menyampaikan pesan atau ide (Soewardjo, 2010: 14). Karya tari ini dikatakan kontemporer karena tema yang diambil merupakan cerita pada zaman dahulu yang diangkat pada masa kini, yaitu mempersembahkan sebuah sajian berupa makanan “Penganan Pelite” Kepada seseorang yang dianggap utama yang pada zaman dahulu makanan ini disajikan kepada Bung Besar.

Fuad Hassan dan Murgiyanto menjelaskan bahwa seni kontemporer adalah seni yang menggambarkan “Zeit Geist” atau jiwa masa kini (Sedyawati dalam Soewardjo, 2010: 17). Kesenadaan Fuad Hasan atas pernyataan Murgiyanto ialah dalam hal penggambaran kebebasan dalam menyampaikan pesan atau ide cerita pada zaman dahulu dikemas lebih kekinian atas kesenian yang bersifat kontemporer.

Kris Soewardjo memberikan definisi bahwa kontemporer adalah sesuatu yang bersifat tidak terbatas, yang suatu saat bisa berubah sesuai dengan keadaan yang terjadi dimasa sekarang (2010: 17). Kekontemporeran karya tari

ini bersifat tidak terbatas sesuai dengan keadaan zaman sekarang, karena ide cerita pada zaman dahulu dibawa pada zaman sekarang yang dimana menyesuaikan kondisi atau keadaan dimasa sekarang baik dari segi musik, konsep dan lain-lain.

Berdasarkan benjelasan diatas bahwa kontemporer merupakan sesuatu yang diwujudkan dengan konsep yang lebih kekinian sesuai dengan perkembangan waktu, semua yang ada dimasa lampau dibawa ke masa sekarang yang lebih *update*.

Karya Tari ini menggunakan konsep yang berkaitan dengan proses pembuatan *Penganan Pelite*. Untuk itu Penggarapan karya tari ini dibuat sesuai dengan gerak hasil temuan setelah dilakukan penelitian lapangan. Gerak yang dipergunakan gerak tari tradisi Bangka yaitu Tari *Dambus*, serta gerak sehari-hari sebagai pijakan gerak seperti gerak berjalan, dan lain-lain. Tari *Dambus* adalah tarian yang digunakan untuk mengungkapkan kesenangan, kegembiraan dengan karakter gerak yang lembut, halus, dan lincah digunakan, gerak lompat sebagai gerak kegembiraan. Kemudian gerak-gerak tradisi tersebut dikembangkan kedalam gerak kontemporer seperti pada gerak dalam berproses pembuatan makanan hingga memasak makanan, selain itu juga konsep yang digunakan lebih kekinian sesuai dengan perkembangan waktu.

5. Semiotika

Karya tari yang wujudkan dengan menggunakan teori semiotika, yaitu makna pesan, pesan, dan tanda. Semiotika yang diperkenalkan oleh Saussure ada dua, yaitu Semiotika *Signifier* dan Semiotika *Signified*. Saussure dalam konteks

manusia dengan pemilah antara *Signifier* atau penanda yang berkaitan dengan tand-tanda visual dan *Signified* atau petanda merupakan aspek abstrak atau aspek mental atau makna yang dihasilkan oleh tanda (Rusmana, 93: 2014).

Dalam karya tari ini penanda itu merupakan bentuk visual berupa gerakan dan petanda merupakan objek simbolik yang diungkapkan melalui gerak tubuh berupa makna apa yang akan dituangkan kedalam gerak karya tari "*Pelite Bung Besar*" yang berhubungan dengan kontekstual kehidupan masyarakat Muntok Bangka Barat terutama dengan Budaya kulinernya. Tanda-tanda itu berupa semua aktivitas dipagi hari yang biasa dilakukan seperti menyapu, mencuci, menenun, bergosip, kepanikan mempersiapkan diri, mencuci beras, pemerasan santan, pengambilan duan pandan, pengambilan tebu, memakan tebu, proses pengolahan dan terakhir menyajikan makanan kepada tamu agung.

D. Kajian Sumber Data

Dalam upaya memperkuat data dan lebih memahami *Penganan Pelite* sebagai makanan khas Bangka Barat, serta usaha menambah informasi dalam menyusun laporan ini, penata melakukan penelitian. Penelitian tersebut menghasilkan temuan berupa deskripsi seputar *Penganan Pelite*.

Data temuan penelitian digolongkan atas dua jenis data, yakni data primer dan data sekunder. Data primer (utama) penelitian ini didapat melalui wawancara dengan teknik terbuka kepada pembuat kue penganan pelite dan juga dilakukan pengamatan sederhana proses pembuatan kue tersebut. Sedangkan data sekunder dalam karya ini, diperoleh melalui studi pustaka, pengamatan video dan dokumen terkait seputar penganan pelite dan tari dambus.

Penganan Pelite merupakan kue yang berasal dari resep turun temurun sejak Soekarno diasingkan ke wilayah Bangka (Yulia, wawancara, 10 April 2014 di Muntok, Bangka). Sebelum kue ini berubah nama menjadi penganan pelite, kue ini lebih dulu dikenal dengan sebutan kue sampan. Kue ini dinamakan *penganan pelite* sebagai bentuk penghargaan masyarakat Muntok atas kedatangan Soekarno (Presiden Republik Indonesia Pertama sang pemberi harapan/pelita) yang sangat menyukai kue ini (Baraqbah, wawancara, 25 Februari 2014). Oleh karena pembuatan kue ini dipelajari secara turun temurun, kue ini tak akan dijumpai di tempat lain, hanya ada di Muntok (Amri, Wawancara, 11 April 2014 di Muntok Bangka) Kue penganan pelite ini menjadi bagian dari tradisi yang dilakukan setahun sekali saat perayaan peringatan hari kemerdekaan Indonesia sebagai hantaran/bawaan wajib pada kegiatan *Napaktilas* (Baraqbah, Wawancara, 16 Oktober 2013). Kegiatan *Napaktilas* ini dilakukan dengan berjalan menyusuri pantai dari Pesanggrahan Muntok ke *Tanjung Kalian*.

Foto 2.1 Yulia (Pembuat Kue “*Penganan Pelite*” sejak 1987 di Kota Muntok Bangka Barat)



Dokumentasi : Pribadi, November 2013

Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung beras yang diolah secara tradisional menggunakan batu giling. Wadah kue ini terbuat dari daun pandan yang dibentuk seperti sampan. Bahan pendukung lain dalam kue ini antara lain santan, gula dan air. Bahan (Yulia wawancara, 10 April 2014; Baraqbah wawancara, 25 Februari 2015; Amri, wawancara, 11 April 2014 di Muntok, Bangka). Bahan kue ini diperoleh dari alam yang sangat mudah diperoleh di daerah Muntok. Keunggulan kue ini selain tekstur yang lembut halus dan aroma harum pandan, kue ini tidak menggunakan bahan pengawet buatan. Kue ini juga dapat menjadi pengganti makanan utama (Baraqbah, wawancara, 25 Februari 2015 di Muntok Bangka).

Pembuatan kue ini dilakukan secara tradisional yakni dengan menggiling bulir beras pada batu penggiling. Pengolahan wadah kue ini pun dilakukan dengan cara didiamkan pada suhu ruangan agar aroma pandan keluar secara alami. Tak dapat dipungkiri dengan kemajuan teknologi, setiap orang dapat dengan mudah membuat kue ini dengan bahan tepung beras olahan pabrik atau mesin penggiling, namun cita rasa yang dihasilkan berbeda dibanding dengan tepung beras hasil penggilingan batu (Yulia, wawancara, 24 Februari 2015).

Berdasarkan penjelasan di atas, karya tari ini digarap dengan mengangkat kehebohan masyarakat Muntok menyiapkan sajian dalam menyambut pembawa pelita. Penggarapan karya tari ini menggunakan pijakan tari tradisional *Dambus*. Tari *Dambus* adalah tarian yang digunakan untuk mengungkapkan kesenangan, kegembiraan dengan karakter gerak yang lembut, halus, dan lincah digunakan, tarian ini sifatnya menghibur hati orang. Adapun motif gerak pada *Dambus* yaitu,

Gerak *Dincak Kanan Kiri* ,Gerak *Dincak Angkat* ,Gerak *Dincak Muter* motif 1 ,Gerak *Dincak Maju Mundur*, Gerak *Dincak Putar Bumi*, Gerak *Sipen Maju Mundur* (Achmad Fikri Baraqbah, wawancara tanggal 26 Februari 2015).

Perwujudan karya tari ini, akan diciptakan gerak-gerak sesuai dengan temuan di proses pembuatan penganan pelite. Dalam membuat gerak dipergunakan gerak tari tradisi Bangka, yaitu gerak Tari *Dambus*, serta gerak sehari-hari sebagai pijakan gerak. Pemilihan pijakan gerak menggunakan gerak Tari *Dambus* karena menjukan gerak-gerak yang lincah seperti gerak maju mundur, lompat dan sikap tangan. Dari sikap tangan Tari *Dambus* yang menggenggam, diekspresikan untuk sikap tangan pengguna dalam memegang sesuatu benda. Selain sikap tangan, gerak lompat dari ekspresi keceriaan digunakan sebagai gerak kegembiraan serta. Selain itu, gerak sehari-hari digunakan sebagai pijkan karena tema yang diangkat merupakan aktivitas keseharian para masyarakat Muntok untuk mempersiapkan suatu suguhan kepada seseorang yang dianggap besar dengan cara membuat kue *Penganan Pelite* yang umum terjadi pada keseharian. Adapun pemilihan gerak sehari-hari lebih menekankan kepada gerak berjalan dan sikap loncat, memegang suatu benda para pembuat kue.