

INTI SARI

Kue tart adalah kue yang biasanya dibuat dari adonan tepung terigu, gula, mentega telur, dan sebagainya, biasanya berbentuk bundar. Kue tart dalam sebuah perayaan bisa menjadikan perayaan tersebut terasa lebih berharga dan bernilai. Perasaan pengkarya yang merasa senang dan tertarik ketika melihat bentuk visual dan warna dari kue tart yang cantik dan indah menjadikan landasan dalam penciptaan karya seni lukis, bentuk karya yang dihadirkan adalah karya dua dimensi dengan bentuk representasional menggunakan cat akrilik pada kanvas menggunakan teknik plakat. Hadirnya karya ini bisa menjadi wadah untuk mengambil hal positif, yaitu walaupun cuma sekadar hal kecil bisa membuat kita merasakan hal yang sangat berharga dan bernilai. Metode penciptaan yang dilakukan pada tahap persiapan adalah memilih ide, melakukan observasi objek, gambar acuan, kemudian tahap perancangan, tahap ini membuat strategi visual, sketsa alternatif, dan memilih sketsa, selanjutnya tahap perwujudan dilakukan persiapan alat dan bahan dan pemindahan sketsa ke kanvas sebagai media lukis, melakukan penggarapan karya hingga selesai dan lanjut ke tahap penyajian, setelah semua tahapan dilakukan kemudian diadakan pameran. Perwujudan karya seni lukis ini berhasil menghasilkan lima buah karya yang berjudul, “*Enchanted*”, “*Surprise*”, “*Hope*”, “*Defense*” dan “*Modest*”.

Kata Kunci : Kue Tart, Representasional, Seni Lukis

ABSTRACT

Tart cake is a cake that is usually made from a mixture of flour, sugar, butter, eggs and so on, usually in a round shape. A tart in a celebration can make the celebration feel more valuable and valuable. The feelings of the artist who feel happy and interested when they see the visual form and color of a beautiful and beautiful tart are the basis for creating a work of painting, the form of work presented is a two-dimensional work with representational forms using acrylic paint on canvas using the placard technique. The presence of this work can be a forum for taking positive things, that is, even if it's just a small thing, it can make us feel that something is very valuable and valuable. The manufacturing method carried out in the preparation stage is choosing ideas, observing objects, drawing references, then the design stage, this stage is making visual strategies, alternative sketches, and selecting sketches, then the embodiment stage is carried out by preparing tools and materials and transferring the sketches to canvas as a medium. painting, working on the work until it is finished and proceeding to the presentation stage, after all the stages are carried out then an exhibition is held. The embodiment of this painting succeeded in producing five works entitled, "Enchanted", "Surprise", "Hope", "Defense", and "Modest".

Keywords: *Tart Cake, Representational, Painting*

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN.....	vii
MOTTO	viii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
INTI SARI	xviii
ABSTRACT	xix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

.....	Er
ror! Bookmark not defined.	

B. Rumusan Penciptaan

.....	Er
ror! Bookmark not defined.	

C. Tujuan dan Manfaat Penciptaan.....

1.Tujuan.....	4
2.Manfaat	

Error! Bookmark not defined.

D. Tinjauan Karya

.....	Er
ror! Bookmark not defined.	

E. Landasan Teori

.....Er

ror! Bookmark not defined.

1. Kue Tart

Error! Bookmark not defined.

2. Seni

Error! Bookmark not defined.

3. Seni Lukis

Error! Bookmark not defined.

4. Seni Representasional.....15

5. Disformasi.....15

6. Distorsi

Error! Bookmark not defined.

7. Transformasi.....16

8. Unsur-Unsur Rupa

Error! Bookmark not defined.

9. Prinsip Seni Rupa

Error! Bookmark not defined.

F. METODE PENCIPTAAN.....23

1. Persiapan

Error! Bookmark not defined.

2. Perancangan

Error! Bookmark not defined.

3. Perwujudan.....46

4. Penyajian Karya.....46

BAB II KONSEP DAN PROSES PENCIPTAAN

A. KONSEP PENCIPTAAN47

B. PROSES PENCIPTAAN48

1. Teknik.....48

2. Alat dan Bahan48

3. Proses Berkarya.....	54
BAB III HASIL DAN ANALISIS KARYA	
A. Hasil Karya I	59
1. Foto Karya.....	59
2. Deskripsi Karya.....	59
3. Analisis Karya	60
B. Hasil Karya II	62
1. Foto Karya.....	62
2. Deskripsi Karya.....	62
3. Analisis Karya	63
C. Hasil Karya III	65
1. Foto Karya.....	65
2. Deskripsi Karya.....	65
3. Analisis Karya	66
D. Hasil Karya IV	68
1. Foto Karya.....	68
2. Deskripsi Karya.....	69
3. Analisis Karya	69
E. Hasil Karya V	71
1. Foto Karya.....	71
2. Deskripsi Karya.....	72
3. Analisis Karya	72
BAB IV PENUTUP	
A. KESIMPULAN.....	74
B. SARAN	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	