



ISSN: 9772442302448

Newsletter Yayasan Biennale Yogyakarta

the equator

Vol. 14 No. 1

Januari - Maret 2026

Terbitan triwulan | GRATIS

Siasat Sintas Sambung Jejaring

PENGANTAR REDAKSI

Kita jumpa lagi, majelis pembaca yang budiman. Edisi newsletter *The Equator* kali ini mengantar langkah kami memasuki 2026. Setelah merampungkan hiruk-pikuk Biennale Jogja 18 bertajuk *Kawruh: Tanah Lelaku* tahun lalu, kami memilih melandai sejenak, masuk ke mode transit, sebelum peta wacana dibuka dan arah program ditempuh.

Dalam edisi transit ini, kami menghimpun tiga cerita dari tiga penulis perempuan. Mereka berbagi perspektif tentang leluhur perawatan kolektif yang beririsan dengan kerja lintas jejaring. Cerita-cerita ini menyingkap siasat warga dalam merawat daya, pengetahuan, harapan, dan sejarah melalui gerak bersama sehari-hari. Di sini, aspek “bersama” menjadi kunci. Kerja perawatan selalu melibatkan sambung jejaring, bukan hanya antar komunitas, tetapi juga antar nilai dan gagasan. Suara perempuan jadi penting di sini. Sebab, pengalaman keseharian mereka kerap luput dihitung sebagai agensi vital dalam dinamika sosial.

Bukhi Prima Putri, melalui Bhumi Bhuvana, menunjukkan bagaimana pengarsipan pengetahuan di Padukuhan Boro II (Kulon Progo) dan Padukuhan Sawit (Bantul) berlangsung dalam aktivitas yang tampak biasa: berbincang, memasak, makan bersama, berbelanja di pasar. Namun, justru di situlah letak pertaruhanannya. Ketika pembangunan desa bergerak semakin teknokratis, pengetahuan yang hidup dalam tubuh dan kebiasaan warga kerap dianggap tak cukup sah. Pengarsipan, dalam konteks ini, menjadi upaya mengembalikan warga sebagai subjek atas pengetahuannya sendiri.

Kris Mheilda Setiawati membawa kita ke lanskap pertanian di Padukuhan Siyono, Gunungkidul. Di sana, kerja tani adalah kerja bersama, sebuah leluhur membaca alam melalui *titen*. Namun, krisis iklim mengguncang pengetahuan itu. Siasat yang muncul kemudian, seperti penggunaan produk pabrikan, menjadi pisau bermata ganda: memangkas problem sekaligus merobek relasi ugahari manusia dan alam. Di tengah itu, ada detail yang sering luput—peran perempuan dalam merawat benih—yang menyimpan dimensi kerahiman dalam pengetahuan agraris.

Sementara itu, Carlin Karmadina mengajak kita menengok para mama penenun di Sikka, NTT. Menenun adalah kerja kolektif yang merawat relasi antara tubuh, alam, dan tradisi. Namun, dalam industri fesyen modern, tenun direduksi menjadi bahan dan kerja komunal itu lenyap dari peta narasi. Bersamaan dengan itu, pengetahuan yang diwariskan melalui tubuh perempuan turut tergeser.

Ketiga cerita ini tidak hanya memapar siasat sintas, tetapi juga membuka peta relasi jejaring antara manusia, tanah, dan budaya. Dari sana, kita bisa melihat kemungkinan *Kawruh* sebagai pengetahuan yang terus bempas melampaui ruang dan waktu helatan *biennale*.

Semoga peta ini cukup mujarab menemani kita menempuh simpang jalan menuju masa depan.

Salam hangat,
selamat membaca.

The Equator merupakan newsletter berkala setiap tiga bulan diterbitkan Yayasan Biennale Yogyakarta. Newsletter ini dapat diakses secara online pada situs: www.biennalejogja.org

Redaksi The Equator menerima kontribusi tulisan dari segala pihak sepanjang 1500 - 2000 kata dengan tema terkait isu Nusantara Khatulistiwa. Tulisan dapat dikirim via e-mail ke: the-equator@biennalejogja.org. Tersedia kompensasi untuk tulisan yang diterbitkan.

Tentang Yayasan Biennale Yogyakarta (YBY)
Misi YBY adalah:
Menginisiasi dan memfasilitasi berbagai upaya mendapatkan konsep strategis perencanaan kota yang berbasis seni budaya, penyempurnaan blue print kultural kota masa depan sebagai ruang hidup bersama yang adil dan demokratis.
Berdiri pada 23 Agustus 2010.

Alamat:
Taman Budaya Yogyakarta
Jl. Sriwedani No.1 Yogyakarta
Telp: +62 274 587712
E-mail:
the-equator@biennalejogja.org
Edisi Januari-Maret 2026

Penanggung jawab: Alia Swastika
Redaktur Pelaksana: Ragil C. Maulana
Foto sampel: lokakarya memasak resep warisan Karangkitri bersama Bhumi Bhuvana.
Dok. Bhumi Bhuvana
venue: Balai Budaya Karangkitri
Designer: Titis Sekar

Dukungan untuk
Yayasan Biennale Yogyakarta
dikirim ke:
Yayasan Biennale Yogyakarta
BNI 46 Yogyakarta
No.rek: 224 031 615
Yayasan Biennale Yogyakarta
BCA Yogyakarta
No.rek: 0373 0307 72
NPWP: 03.041.255.5-541.000

DAFTAR ISI

4

Menyiasati Krisis dengan Pengarsipan Desa: Praktik Bhumi Bhuvana dalam Biennale Jogja 18

Oleh: **Bukhi Prima Putri** (Inisator Bhumi Bhuvana, Seniman Biennale Jogja 18)



13

Titip Wiji ing Tegal Kebenteran: Para Petani yang Berserah Penuh kepada Gusti dan Kehendak Alam

Oleh: **Kris Mheilda Setiawati** (Warga Gunungkidul, Inisiator Laboratorium Sedusun)



30

Tenun Ikat dan Kerja Perawatan Perempuan

Oleh: **Carlin Karmadina** (Jurnalis dan Penulis lepas, mukim di Flores)



Menyiasati Krisis dengan Pengarsipan Desa: Praktik Bhumi Bhuvana dalam Biennale Jogja 18

Oleh: **Bukhi Prima Putri** (Inisator Bhumi Bhuvana, Seniman Biennale Jogja 18)



Proses wawancara kepada Pak Dukuh Greg Andi Sindana yang dilakukan oleh tim Bhumi Bhuvana

Wawancara pertama kami dengan Greg Andi Sindana dan Vanie Sindana dibuka dengan cerita panjang. Mereka berdua adalah pasangan Pak dan Bu Dukuh, semacam pejabat dusun di Padukuhan Boro II, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo. Percakapan yang awalnya tampak sederhana itu segera berubah menjadi refleksi cukup mendalam. Kami berbincang soal perubahan sosial yang dialami desa-desa di Indonesia dalam satu dekade terakhir.

Dok. Penulis

Pak Greg memulainya dengan cerita soal masa-masa awal penerapan kebijakan Dana Desa. Dana yang berasal dari APBN dan disalurkan melalui pemerintah kabupaten atau kota tersebut pada prinsipnya dimaksudkan untuk memperkuat pembangunan desa, pemberdayaan masyarakat, serta penyelenggaraan pemerintahan lokal. Di atas kertas, kebijakan ini terlihat menjanjikan. Desa yang selama ini identik dengan keterbatasan sumber daya tiba-tiba punya akses pada dana cukup besar untuk mengelola masa depannya sendiri.

Namun, menurut Pak Greg, realitas di lapangan tidak sesederhana itu. “Desa yang tadinya adem ayem,” ujarnya, “Tiba-tiba menerima dana miliaran rupiah. Sementara warganya belum siap.”

Kondisi tersebut memunculkan berbagai persoalan. Ketika dana besar masuk tanpa diiringi kesiapan kapasitas warga maupun perangkat desa, muncul berbagai ketegangan sosial: kecurigaan antarwarga, konflik kepentingan, hingga terbentuknya kubu di antara warga. Sebelumnya, persoalan-persoalan itu tak pernah jadi bagian dari kehidupan desa.

Masalah lain yang cukup krusial adalah minimnya pelibatan generasi muda dalam proses pengelolaan desa. Banyak pemuda justru merasa terasing di tanah kelahirannya sendiri. Sebab, mereka tak diberi ruang partisipasi dalam proses pembangunan. Mereka berada di desa, tetapi tidak merasa menjadi bagian dari masa depan desa tersebut.

Lewat sebuah inisiatif bernama Ketjil Bergerak, Greg dan Vanie bersama masyarakat desa kemudian mengembangkan program Sekolah Desa pada 2016. Program ini mencoba menghadirkan ruang belajar kolektif bagi warga desa—sebuah wadah pendidikan kontekstual yang lahir dari pengalaman warga dan kondisi desanya sendiri, bukan dari kurikulum formal yang tidak relevan.

Sekolah Desa bertujuan membangun pengetahuan lokal yang memungkinkan warga memahami desanya sendiri: sejarahnya, potensi alamnya, serta dinamika sosial yang membentuknya. Pengetahuan tersebut menjadi modal penting untuk membangun posisi tawar desa, baik lewat pengetahuan dan kearifan lokal yang dikumpulkan warga desa maupun lewat karya dan jaringan dengan desa-desa lain.

Cerita dari Boro II ternyata bukan kasus tunggal. Dalam berbagai percakapan dengan teman-teman dari desa lain, kami menemukan pola hampir serupa. Banyak desa menghadapi tantangan yang sama: krisis kepemimpinan lokal, lemahnya pengetahuan warga terhadap sejarah dan identitas desanya, serta sistem tata kelola pemerintahan yang belum sepenuhnya transparan maupun partisipatif.



Proses tim Bhumi Bhuvana memetakan pangan dan perilaku pangan di Desa Boro

Padahal, jika kita menoleh ke masa lalu, desa-desa di Nusantara punya tradisi panjang dalam mengelola kehidupan bersama. Pengetahuan mengenai tata ruang, pengelolaan pangan, sistem gotong royong, hingga ritus sosial telah diwariskan selama berabad-abad oleh para leluhur.

Dok. Penulis

Namun, dalam beberapa dekade terakhir, perubahan sosial yang cepat perlahan menggeser praktik-praktik tersebut. Perubahan cepat itu didukung oleh arus globalisasi, perubahan ekonomi, serta model pembangunan yang seringkali tak berakar pada konteks lokal. Banyak keputusan pembangunan desa kini diambil secara tergesa-gesa, tanpa mempertimbangkan dampak ekologis, sosial, maupun kultural dalam jangka panjang. Di titik inilah seni mengarsip dan praktik kebudayaan menemukan relevansinya.

Melalui Biennale Jogja 18, penyelenggara mengangkat tema *Kawruh: Tanah Lelaku*. Tema ini memandang pengetahuan bukan semata-mata sebagai sesuatu yang diproduksi melalui institusi akademik, tetapi sebagai hasil perjalanan hidup, pengalaman tubuh, serta relasi manusia dengan lingkungan tempat ia hidup.

Dalam perspektif ini, pengetahuan tidak selalu berbentuk teori atau teks tertulis. Pengetahuan dapat hadir dalam bentuk praktik sehari-hari: cara bertani, cara memasak, cara merawat tanah, hingga cara warga berinteraksi satu sama lain.



Proses tim
Bhumi Bhuvana
memetakan pangan
dan perilaku pangan
di Desa Boro

Dok. Penulis

Bhumi Bhuvana sebagai Rumah Arsip atas Laku Desa

Dalam kerangka tematik *Kawruh*, Bhumi Bhuvana berpartisipasi sebagai salah satu simpul jejaring. Kami menghubungkan praktik seni mengarsip dengan keseharian warga.

Secara sederhana, Bhumi Bhuvana dapat dipahami sebagai toko dan kedai berbasis rumah arsip, sebuah ruang yang menggabungkan aktivitas ekonomi kecil dengan upaya pendokumentasian pengetahuan lokal. Di ruang ini, kami menghimpun dan mempelajari kembali praktik pangan, tradisi dapur, serta cerita-cerita soal kehidupan desa.

Partisipasi kami dalam BJ 18 tidak hanya sebagai mitra program, tetapi harapannya juga sebagai fasilitator pengalaman. Kami berniat mengumpulkan kembali berbagai lapisan peran dalam pengetahuan pangan desa: perangkat desa, warga desa, peneliti, serta komunitas lokal yang selama ini menjadi penjaga tradisi.

Langkah pertama yang kami lakukan adalah melakukan pemetaan awal. Pemetaan ini mencakup dua padukuhan yang terlibat dalam program BJ 18: Padukuhan Boro II di Kulon Progo dan Padukuhan Sawit di Bantul. Pemetaan ini tidak menggunakan metode penelitian formal yang kaku, tetapi dilakukan melalui serangkaian interaksi sederhana dengan warga.



Mbah Dalini,
warga Padukuhan
Boro pemilik arsip
pengetahuan
pangan desa,
sumber riset Bhumi
Bhuvana

Dok. Penulis

Bersama para kepala dukuh setempat, kami berkenalan dengan para warga. Kami berbincang dengan empat warga yang dipercaya masih menyimpan memori soal masakan-masakan desa; Mbah Dalini, Mbak Darmo, Mak Tinem, dan Mbah Sukar. Lewat wawancara dengan beliau-beliau ini, kami menemukan empat menu yang hampir tak pernah dimasak lagi akibat pengetahuan yang tak diwariskan, atau karena pergeseran kondisi alam yang tak memungkinkan tersedianya bahan-bahan menu tersebut.

Empat jenis menu ini adalah *kerni*¹, *gogik*², *oyok-oyok*³, dan *ayam areh*⁴. Sementara dari hasil penelusuran tanaman pangan yang ada, kami menemukan resep *bothok bluluk*⁵, *lodeh pondoh*⁶, dan *lodeh ares*⁷. Kami juga menyempatkan diri untuk mengunjungi pasar-pasar desa, serta berjalan menyusuri kebun dan pekarangan untuk mencatat tanaman pangan yang tumbuh di sana.

1 semacam terik bola-bola daging ayam dengan sambal santan

2 semacam beras tiwul

3 sayur yang biasanya menggunakan daun bayung dan parutan kelapa

4 ayam yang dimasak dengan santan kental

5 kukusan tumbukan parutan kelapa muda, bumbu dan yuyu/keping sawah, dibungkus dengan daun pisang

6 sayur dari ujung muda pohon kelapa

7 sayur santan isi batang pisang



Mbah Sukar,
keluarga dan
dapurnya

Dok. Penulis

Pendekatan ini bertujuan untuk memahami desa sebagai ekosistem hidup yang kompleks. Setiap tanaman, resep makanan, dan cerita warga menjadi bagian dari arsip pengetahuan yang tak selalu tertulis, tetapi hidup dalam ingatan kolektif masyarakat.

Dalam proses ini, kami menemukan berbagai hal yang menarik: tanaman pangan lokal yang mulai jarang dimanfaatkan, resep-resep dapur yang hampir terlupakan, hingga kisah-kisah soal praktik gotong royong yang dulu jadi bagian penting dari kehidupan desa. Ada sekitar enam puluh jenis tanaman desa yang teridentifikasi sepanjang pemetaan kami. Sebagian besarnya tidak lagi dimanfaatkan, baik untuk praktik pangan sehari-hari, pengobatan, maupun dikelola untuk meningkatkan perekonomian desa.

Boja: Merayakan Makan sebagai Pengetahuan

Temuan-temuan tersebut kemudian diolah melalui program pangan Bhumi Bhuvana. Kami menamai program itu *Alih Pawon* dan *Boja the Magic Table*. Kata *boja* diambil dari Bahasa Sanskrit, dalam konteks ini tidak sekadar merujuk pada aktivitas makan dan minum. Ia mengandung makna perayaan—sebuah praktik kolektif yang menghubungkan manusia dengan alam sekaligus dengan komunitasnya. Sementara itu, *Alih Pawon* adalah



Menjemur jagung
untuk pakan ayam.
Aktivitas yang
banyak ditemui di
Desa Boro

program pengarsipan pangan di desa-desa. Di banyak desa di Jawa, makan bersama bukan hanya aktivitas domestik, tetapi juga ritual sosial. Dalam berbagai peristiwa seperti panen, selamat, atau kerja bakti, warga berkumpul di satu meja panjang untuk berbagi makanan.

Dok. Penulis

Melalui *Alih Pawon Boro* inilah, Bhumi Bhuvana mencoba menghadirkan kembali pengalaman tersebut dalam konteks BJ18. Seniman, kurator, dan pengunjung tidak hanya datang untuk melihat karya seni, tetapi juga untuk duduk bersama warga desa, berbagi makanan, dan mendengarkan cerita: mengenai sejarah desa, perubahan lanskap pertanian, hingga harapan warga terhadap masa depan komunitas mereka. Dengan cara ini, makan bersama menjadi medium untuk merawat dan memproduksi pengetahuan.

Pengarsipan desa, dalam konteks ini, bukan sekadar aktivitas dokumentasi. Ia adalah strategi untuk membangun kesadaran kolektif mengenai identitas dan potensi desa. Cerita berkesan yang kami temukan ketika *Alih Pawon Boro* adalah ketika salah satu warga mencoba salah satu menu yang kami bawa, yaitu *lodeh ares*. Beliau sempat menitikkan air mata karena teringat masakan almarhum ayahnya, yang sudah lama sekali tidak beliauicipi lagi. Ternyata, dengan mengenali kembali tanaman pangan lokal, resep dapur, serta sejarah komunitasnya, warga dapat



Jenis tanaman yang ditemui di Padukuhan Boro (Belimbing wuluh, kacang koro, bung telang)

Dok. Penulis

membangun fondasi yang lebih kuat akan ketahanan pangan, syukur-syukur jika bisa bermanfaat untuk menghadapi perubahan di masa depan. Selain merawat pengetahuan yang sudah ada, pengarsipan yang dilakukan dengan benar dapat menghasilkan inovasi yang relevan. Sebagai contoh, kami menemukan pohon buah kemundu/mundu, sejenis buah dengan rasa asam dan manis yang satu famili dengan asam kandis—olahan buah yang dijadikan bahan masakan untuk menambah rasa asam. Buah ini kami buat sebagai bahan utama membuat *kombucha*, fermentasi teh dengan tambahan buah mundu. Ternyata hasilnya memuaskan. Begitu juga dengan trancam kebun belakang, yaitu jenis trancam inovasi yang isinya kami ambil dari daun-daunan dan bunga-bunga yang kami temukan di desa tersebut, misalnya bluntas, mangkokan, meniran, sirih cina, semanggi, serta bunga telang.

Pada akhirnya, praktik ini menunjukkan bahwa seni tidak selalu hadir dalam bentuk karya yang spektakuler. Ia dapat muncul dalam aktivitas sederhana: berjalan di pasar desa, berbincang dengan para sepuh, mencatat tanaman di kebun, atau duduk bersama di meja makan membicarakan resep masakan warisan, maupun inovasi masakan yang baru.



Sumur warga Padukuhan Boro, airnya digunakan untuk kebutuhan pawon

Resep yang terwariskan dari generasi ke generasi memuat berbagai informasi penting tentang lingkungan: jenis tanaman yang dapat dimakan, musim panen, teknik pengawetan makanan, hingga cara mengolah bahan agar tidak terbuang.

Dok. Penulis

Melalui kegiatan memasak bersama, peserta tidak hanya belajar tentang kuliner lokal, tetapi juga memahami hubungan antara makanan, tanah, dan budaya. Dalam tradisi Jawa, dapur adalah pusat kehidupan rumah tangga. Di dapurlah percakapan terjadi, cerita diwariskan, dan pengetahuan diturunkan secara informal.

Dengan mengangkat praktik pawon sebagai bagian dari program BJ18, Bhumi Bhuvana ingin menunjukkan bahwa pengetahuan lokal dapat menjadi bagian dari praktik artistik. Dalam praktik ini, seni tak lagi dipisahkan dari kehidupan. Ia justru tumbuh dari aktivitas sederhana: memasak, berbagi makanan, berdiskusi, dan bekerja bersama. Melalui praktik tersebut, terbentuklah jaringan sosial yang memungkinkan berbagai komunitas untuk saling belajar dan saling mendukung. Di tengah berbagai krisis global—mulai dari krisis iklim hingga krisis pangan—jejaring seperti ini jadi kian penting. Sebab, masa depan tidak dibangun oleh individu atau institusi tunggal.

Masa depan tumbuh dari hubungan. Dari percakapan di dapur. Dari meja makan. Dari kerja kolektif di desa. Dan dari keberanian untuk terus menyambung jejaring kehidupan.

Titip Wiji ing Tegal Kebenteran: **Para Petani yang Berserah** **Penuh kepada Gusti dan** **Kehendak Alam**

Oleh: **Kris Mheilda Setiawati** (Warga Gunungkidul, Inisiator Laboratorium Sedusun)

Gaplek Jembuten adalah istilah para petani Siyono untuk menyebut gaplek yang rusak karena kehujanan. Gaplek kering yang kena air hujan akan ditumbuhi jamur tipis berwarna hitam, menyerupai jembut. Walaupun terdengar saru, istilah *gaplek jembuten* sudah menubuh dengan warga dusun yang tinggal di Kalurahan Petir, Kapanewon Rongkop, Kabupaten Gunungkidul itu.

Ketika gaplek sudah *jembuten*, orang-orang tani di Siyono hampir pasti *nggersula*¹ karena pekerjaannya jadi kian berat. Mereka akan mengerik jamur-jamur dari gaplek satu persatu, membersihkan tanah-tanah yang menempel, dan menjemur ulang gaplek yang *jembuten*. Belum lagi ketika *gaplek jembuten* dijual, harga per kilonya bahkan tak cukup untuk membeli kacang atom di warung. “*Ora eneng ajine, ora pazu*,”² begitu kata Lik Sumiran, salah satu warga Siyono yang gapleknya *ireng thuntheng*³.

Pada 2025 lalu, nyaris seluruh gaplek milik warga Siyono menjadi *gaplek jembuten*. Aroma jamur gaplek menyeruak memenuhi area ladang dan dusun. Aromanya terasa kecut-kecut, *penguk*, ada pahitnya, ada segarnya. Di sisi lain, walaupun semua gaplek berjamur, para petani Siyono selalu punya cara untuk membuatnya tetap bermanfaat. Biasanya, warga mengolah *gaplek jembuten* jadi makanan tradisional *gathot* atau *thiwul ireng*.

Warga Siyono masih menggunakan sistem pertanian turun-temurun, yaitu pertanian tadah hujan. Dengan sistem ini, para petani hanya bisa menanam di musim penghujan. Sistem ini pun membuat warga Siyono menjadi *titen*, makin sensitif dengan hal-hal yang terjadi di sekitar. Mereka memperhatikan seberapa kencang angin berembus, seberapa cepat kembang desember berbunga, membaca rasi bintang di langit tiap malam, mendengarkan burung-burung berkicau, mengamati pertumbuhan uwi dan umbi-umbian lainnya.

1 sambat

2 tidak ada harga dirinya, tidak laku

3 hitam legam



Para petani Siyono
bekerja secara
kolektif

Dok. Penulis

“*Nyolot mrene, mangsane nyolot angel diwaca*,”⁴ ujar Mbah Lagimin, salah satu sesepuh di Siyono. Beliau juga salah satu warga tani yang dipercaya pintar membaca musim. Masalahnya, salah satu faktor paling jelas penyebab kegagalan panen singkong adalah perubahan iklim.

Biasanya, *mangsa*-nya gaplek (*bedhidhing*) adalah musim kering, udaranya dingin, tapi matahari sangat terik. Itulah kenapa, *mangsa bedhidhing* cocok digunakan untuk gaplek. Tetapi, beberapa tahun terakhir, hujan justru sering turun di musim *bedhidhing*. 2025 kemarin, hujan ketika *bedhidhing* menyebabkan semua gaplek di Siyono *jembuten*.

Gagal panen sering bikin warga Gunungkidul mengeluhkan betapa beratnya melakoni kerja tani. Apalagi, kerja pertanian mereka hanya mengandalkan air hujan. Tantangan yang dihadapi sangat berat, mulai dari biaya produksi tinggi, resiko gagal panen karena musim, sulitnya mendapatkan akses benih, diperparah lagi dengan naik-turunnya harga hasil pertanian.

Resiko usaha pertanian yang sangat tinggi bikin para petani seolah sedang berjudi. Petani tidak hanya menanam benih di *Ibu Bumi* lalu tumbuh cepat dan berbuah lebat seperti yang diceritakan dalam buku-buku paket semasa SD.

4 makin kesini, musimnya makin sulit dibaca



Gaplek hasil tani
warga Siyono

Mereka butuh usaha ekstra memodali dan merawat tanamannya agar bisa panen

Dok. Penulis

Jika kita tengok kembali siklus tani lahan kering di Siyono, semuanya dimulai dari persiapan benih. Urusan benih biasanya dikelola oleh *mamak* di rumah, yang dengan *gem⁵* menyimpan benih-benih terbaik di berbagai tempat. Benih jagung disimpan di sela-sela reng. Tujuannya, agar benih jagung tetap kering dan tidak *bubuken⁶*. Benih padi akan dipilih dari hasil panen paling bagus lalu *ditapeni⁷*, kemudian hasilnya akan dimasukkan ke dalam gerobok.

Beda lagi jika menyimpan benih singkong. Benih yang satu itu biasanya akan dirumat oleh bapak dengan cara menata batang-batang singkong di ladang. Ada yang *disendekke⁸* pada galengan atau *gubug* di ladang. Batang singkong biasanya akan bersemi dengan sendirinya.

Aktivitas *ngrumat winih* atau merawat benih memang lebih banyak dilakukan oleh perempuan. Seperti halnya perempuan yang punya rahim, ia menyimpan benih dengan sangat hati-hati, penuh kasih hingga secara lahiriah tercermin pula dalam laku *ngrumat winih*.

5 rasa sayang untuk merawat

6 dihinggapi serangga yang bikin jagung menjadi seperti bubuk

7 dimasukkan ke dalam bagor

8 disandarkan

Usai mengurus benih, prosesnya lanjut ke mempersiapkan lahan. Di Gunungkidul bagian selatan, biasanya warga tani akan menanam dengan cara *ngawu-awu*. Ini istilah warga untuk menyebut menanam pada musim kemarau.

Sebelum memasuki tahap *ngawu-awu*, para petani akan melakukan *besik* terlebih dulu. *Besik* adalah proses pembersihan lahan dari berbagai macam hal, seperti dedaunan dan rerumputan. Dalam tahap *besik*, para petani biasanya menyapu dedaunan lalu menutup *lungka*⁹ sampai rata dan bersih. Tidak heran, banyak yang bilang bahwa lahan milik warga Gunungkidul *glowing-glowing* kayak habis nyalon. Sebab, memang sebersih itu para petani mempersiapkan lahannya. Rampung *besik*, para petani akan bersiap *ngawu-awu*, menyebar benih padi ke area ladang. Tujuannya, ketika hujan pertama turun, padi bisa mendapatkan suplai air yang cukup.

Setelah *ngawu-awu*, ketika tanaman sudah mulai tumbuh, para petani akan disibukkan dengan aktivitas *dangir*. Aktivitas ini adalah menyangi rumput di sekitar tanaman utama. Di Siyono sendiri, *dangir* biasa dilakukan bersama dan bergantian. Cara ini disebut *jengkingan*. Konsepnya, dalam *jengkingan* akan ada lima sampai sepuluh orang melakukan *dangir* dari satu ladang ke ladang lainnya. Cara kerja ini tidak berbayar, tetapi wajib bergantian dengan orang lain yang ikut *jengkingan* di ladangnya. Mudah-mudahan, tenaga diganti tenaga. Para petani yang sudah tidak kuat *jengkingan* biasanya memilih *dangir* sendirian dengan prinsip *sak tekane*; sesampainya semampunya. Jika punya modal, mereka bisa *mburuhke*; membayar orang lain untuk membantu *dangir*. Spirit *jengkingan* tak hanya terjadi pada dunia pertanian saja, tetapi dalam giat-giat warga lainnya. *Rewang* juga memiliki spirit *jengkingan*, hanya beda ruangnya saja. *Jengkingan* dipraktikan pada kerja-kerja pertanian sedangkan *rewang* pada aktivitas hajatan, baik itu hajat kematian, pernikahan, *supitan*, dll.

Jika ladang sudah di-*dangir*, para petani tinggal menunggu masa panen tiba. Berhubung para petani di Siyono menanam dengan model tumpangsari, masa panennya pun berbeda-beda. Panen dimulai dari jagung, tebon/sorgum, kacang, pari, jewawut, gude, benguk, lalu yang terakhir adalah singkong. Jika diceritakan melalui tulisan begini, rasanya mudah saja melakoni kerja tani. Kenyataannya, ada banyak tantangan di setiap siklusnya.

⁹ lubang bekas singkong

Pada tahap pembenihan, misalnya, benih-benih lokal milik petani digeser oleh benih yang katanya unggul. Sebutan “unggul” merujuk pada bibit sekali pakai, tidak bisa digunakan lagi, tidak seperti benih lokal milik petani yang selalu bisa ditanam lagi. Kalaupun bisa, hasilnya akan jauh dari benih pertama.

Selama bertahun-tahun, para petani dibuat dilema. Dorongan untuk beralih ke benih unggul makin menguat, hingga akhirnya para petani saat ini sangat bergantung pada benih *tukon*¹⁰ yang kerap kali bermasalah di distribusi. Ini menjadi lahan empuk untuk permainan dagang.

Belum lagi urusan pupuk kimia yang harus jor-joran ketika menggunakan benih *tukon*, biar hasilnya unggul seperti yang diklaim. Sekarang, aktivitas menanam tidak bisa hanya menggunakan *lethong*¹¹ atau *inthil*¹² yang dimiliki petani, hasilnya tidak akan maksimal. Tidak berhenti sampai di situ, obat-obatan pertanian pun mulai masuk, mulai memenuhi toko-toko pertanian: mulai dari obat kutu, semut, anti layu, berdaun rimbun, obat suket yang jenis suketnya macam-macam. Ah, rumit sekali.

Melihat kenyataan pertanian di Siyono hari ini, rasanya bidang pertanian memang sangat seksi dan bisnisable. Apalagi, hasil pertanian jelas dibutuhkan oleh semua orang. Target bisnisnya pun jelas petani kecil di daerah-daerah pinggiran seperti Siyono. Cara masuknya pun relatif mudah. Memanfaatkan kebiasaan guyub masyarakat dusun, berita tentang suatu produk bisa sangat cepat dan mudah menyebar ke seluruh desa. Miris memang melihat fakta yang ada, rasanya petani memang dilemahkan dalam banyak aspek. Tak hanya itu, apresiasi terhadap para petani dan kerja-kerja pertanian sangat minim. Tak heran banyak yang tidak ingin menjadi petani. Di Dusun Siyono sendiri, anak muda yang terjun ke dunia pertanian kurang dari 5%. Sisanya memilih untuk pergi merantau ke kota-kota besar mencari pekerjaan yang katanya “lebih baik” daripada bertani.

10 benih kemasan yang dibeli dari toko, bukan benih lokal

11 kotoran sapi

12 kotoran kambing

Tenun Ikat dan Kerja Perawatan Perempuan

Oleh: **Carlin Karmadina** (Jurnalis dan Penulis lepas, mukim di Flores)



Para perempuan yang menjual sarung tenun di Pasar Wairkoja, Sikka di setiap hari pasar.

Foto: Yeremias Aloysius

Pada 2024 lalu, saya berjumpa Mama Lin. Ia seorang penenun rumahan yang tinggal di Watublapi, Kecamatan Hewokloang, Kabupaten Sikka. Ia satu dari sedikit penenun di kabupaten ini yang masih menggunakan pewarna alami untuk tenun ikat. Lahir dan besar sebagai anak Flores yang budayanya nyaris hilang, saya hanya sebatas tahu memakai tenun. Perjumpaan ini mengajak saya untuk pulang kampung dan melihat tenun ikat lebih dekat.

Mencari Tarum

Suatu siang di Agustus 2025, sepeda motor saya melaju menyusuri pesisir utara Kota Maumere. Saya membawa sebuah karung beras bekas ukuran 50 kg dan sebuah pisau dapur. Hari itu, saya bakal mengumpulkan tarum (*Indigofera tinctoria*). Tanaman perdu satu ini adalah bahan pewarna indigo alami untuk tenun. Ia tumbuh liar di sepanjang jalur yang saya lewati. Di desa yang letaknya sekitar 14 km arah timur Maumere itu, saya sedang belajar tentang tenun dari beliau. Desa Mama Lin itu memang terkenal dengan penghasil tenun terbaik. Sebab, ada banyak penenun dan sebuah sanggar tenun tua di sana.

Di Watublapi, saya pertama-tama belajar cara membuat pewarna indigo. Sebelum berangkat mencari tarum, saya dibekali beberapa petuah oleh Mama Lin. Misalnya, saya tak boleh berkata kasar dan bersungut. Nanti pun, memetik dan mengolah tarum mesti dalam keadaan gembira. Ini menandai bahwa segala proses mengerjakan pewarna alami harus dengan keadaan siap, 'hadir' penuh secara batin dan pikiran. Selain itu, saya juga mesti membawa beberapa uang koin untuk dilemparkan di setiap lokasi pengambilan tarum. Ini sebagai ucapan terima kasih kepada 'empunya' tarum.

Di pinggiran kota sampai ke pelosok, tarum tumbuh di tanah lapang bekas kebun jagung milik warga, di pinggiran sawah, atau tumbuh liar di sisi jalanan. Tanaman ini biasanya tumbuh secara berkoloni. Bijinya banyak dan mudah tersebar. Satu batang tarum yang saya jumpai di jalan bisa menjadi petunjuk bahwa (kalau saya beruntung), tidak jauh dari situ, biasanya ada tarum yang rimbun. Kalau tidak beruntung, saya hanya dapat memetik beberapa batang tarum saja.

Setelah berhasil mengumpulkan sekarung tarum yang sudah saya padatkan, saya segera mengantarkannya ke rumah Mama Lin. Jarak tempuh saya ke Watublapi sekitar 40 km. Mama Lin dan para perempuan di desa itu kerap pergi beramai-ramai untuk mencari tarum. Biasanya, Mama Lin membawa pulang berbal-bal karung tarum untuk menghasilkan seember pasta indigo. Karena saya murid baru, saya dimudahkan. *Yeiiii!*

Mama Lin punya studio pewarna di belakang rumahnya. Ini ruangan yang terpisah dari rumah utama. Studio itu tanpa daun jendela dan pintu sehingga udara bebas keluar-masuk. Di studio itulah ia menyimpan berember-ember campuran pewarna indigo, abu dapur, gentong, ember dan alat kerja lainnya. Beberapa mama penenun lain pun turut menyimpan fermentasi tarum di studio Mama Lin. Ini karena studio Mama Lin cocok untuk kehidupan bakteri; sejuk dan banyak udara.



Mama Lin, penenun yang masih menggunakan pewarna alam. Ia mendapat pengetahuan menenun dari sang ibu.

Foto: Ekspedisi Kultural

Sebelum mengolah tarum, Mama Lin memberi tahu saya tentang pamali lain. Kita tidak boleh menggunakan parfum atau pewangi, tidak boleh berkata “busuk” dengan rasa jijik, dan tidak boleh menggunakan emas pada jari-jari tangan. Kalau pamali ini dilanggar, tarum bakal ‘merajuk’; pewarna bisa gagal. “Tarum mudah tersinggung,” kata Mama Lin. Bahan pewarna alami ini dianggap sakral.

Tarum yang saya bawa lalu difermentasi selama tiga malam. Tiga hari berselang, saya datang lagi ke rumah Mama Lin. Bapa Ferry, suami Mama Lin, mengabari saya sebelumnya bahwa buih-buih biru sudah kelihatan dari cairan fermentasi itu. “Alam merestui,” katanya. Saya senang. Setidaknya, pengalaman pertama saya ada hasilnya.

Masih ada dua proses lagi, yaitu *kale* dan *saung*. *Kale* adalah proses memisahkan tarum dari air rendamannya. Dalam proses ini, saya mengeluarkan tarum tadi dengan tangan. Aroma khas daun lapuk merebak. Saya ambil seember air tarum tadi lalu mencampurkannya dengan kapur sirih. Setelah itu, larutan tadi dicampurkan lagi dengan semua cairan tarum. *Kale* dilakukan dengan mengaduk dan menciduk seember cairan tarum lalu menuangnya di wadah yang sama, dilakukan berulang-ulang. Ini bertujuan agar cairan tarum berjumpa dengan udara. Setelahnya, campuran itu dibiarkan. Bagian yang padat akan mengendap, dan itulah pasta indigo.



Tahap fermentasi tarum pertama. Buih indigo menandai proses fermentasi berhasil.

Foto: Carlin Karmadina

Pasta ini nantinya dicampurkan dengan air sulingan abu dapur, rempah-rempah, dan dedaunan khusus lalu lanjut difermentasi lagi. Proses ini disebut *saung*. Jika ada buih-buih kecil dan jaring laba-laba di permukaan cairan, maka itu tanda bahwa fermentasi berhasil. Itulah tanda cairan pewarna indigo ini siap digunakan. Benang-benang lalu akan dicelupkan ke dalam ember berisi cairan tersebut.

Jangan membayangkan warna alami ini akan sama dengan spektrum warna indigo yang kita harapkan. Pewarnaan benang dengan bahan-bahan alami ini sangat bergantung pada bahan, bakteri, dan udara. Belakangan, baru saya tahu, udara membantu proses oksidasi sehingga benang bisa mengikat warna lebih kuat. Kata Mama Lin, “Alam sendiri yang kasih warna”.

Dalam proses pewarnaan ini, Mama Lin tidak bekerja sendirian. Ia bergantung pada makhluk hidup lain seperti tanaman dan bakteri, termasuk abu dapur, kapur sirih, dan angin. Ia memberi diri untuk hadir saat menenun, memperlakukannya sebagai anak yang akan lahir dari tangan-tangannya.



Mama Lin saat melakukan pencelupan benang di studio pewarnaan miliknya.

Foto: Dokumentasi Ekspedisi Kultural

Jalanan Antarperempuan dengan Lingkungannya

Mama Lin menenun sejak berusia 13 tahun. Pengetahuannya tentang tenun pelan-pelan terisi ketika ia sering menemani dan membantu sang ibu menenun. Bak ujian, sang ibu menyuruh Mama Lin menenun dengan kondisi banyak benang yang putus. Ia memperbaiki dan menyelesaikannya. Mama Lin lolos ujian.

Mama Lin ingat betul pesan ibunya: “Perempuan mesti punya sesuatu. Perempuan mesti bisa tenun untuk hidup keluarganya.” *Sesuatu* yang ia maksudkan adalah kemampuan perempuan untuk berdaya.

Pengetahuan menenun Mama Lin adalah warisan sang ibu, dan pengetahuan sang ibu datang dari nenek Mama Lin, dan begitu seterusnya. Ada berlapis-lapis generasi perempuan yang menurunkan pengetahuan itu hingga sampai pada Mama Lin. Tenun adalah bukti bahwa perempuan-perempuan ini saling terhubung lintas generasi.

Tak hanya itu, pengetahuan tenun pun diikuti dengan pengetahuan perempuan untuk mengenal wilayah di mana ia hidup: rumah, dapur, kebun, hutan. Perempuan mengenal sangat baik tanaman-tanaman yang akan digunakan untuk menenun dan turut menjaga kelestariannya. Untuk penenun seperti Mama Lin, ia menanam sendiri beberapa tanaman

pewarna alami, seperti kunyit, jahe, mengkudu, pepaya, secang, mangga, dan lain-lain.

Nenek saya pun menanam kapas mengelilingi tanaman padi ladang di kebun. Butuh bertahun lamanya untuk bisa menghasilkan satu kain tenun dari kapas. Bersama dengan alunan *Jata Kapa*¹, para perempuan penenun seperti nenek saya menyanyi saat memintal kapas. Kini pengetahuan penenun untuk membuat benang dari kapas sudah terbilang langka. Benang siap pakai telah banyak tersedia di pasaran. Lenyapnya kapas dan kemudahan mendapatkan benang bikin banyak penenun generasi penerus kehilangan kemampuan memintal benang. Alat-alat memintal kapas pun diarsipkan di sanggar-sanggar tenun.

Inilah mengapa, ketika krisis iklim mulai menunjukkan tanda-tandanya, perempuanlah yang paling terdampak. Tarum, misalnya, yang tumbuh liar di dataran tinggi, kini tidak bisa menghasilkan warna indigo. Mama Lin dan perempuan lain perlu mengambilnya jauh-jauh dari pesisir Maumere, bukan lagi dari gunung. Tarum kini tidak cukup hanya ditanam di pekarangan rumah.

Selain itu, berdasarkan kain tenun yang dikenakan, para perempuan juga mengenal tanggung jawab yang ia emban sebagai representasi suku dan klannya. Perempuan punya tugas menyiapkan sarung untuk keluarganya dengan menenun kainnya sendiri. Seorang mama akan menghendaki sarung baru kepada anak-anaknya pada momen-momen penting dalam hidup sang anak. Ia juga mesti membuat kain tenun untuk disimpan, sebagai persiapan kalau-kalau ada kerabat yang hendak menikah, melahirkan, sambut baru², atau meninggal. Pada momen-momen itu, kain tenun simpanan ini akan menjelma sebagai pemberian maupun *belis*³.

Ovyn, sahabat saya, bilang bahwa sarung yang dihadiahkan baik oleh orang tua, paman, atau bibinya merupakan bahasa kasih yang menandakan ia terhubung dengan keluarga besarnya. “Ini tanda bahwa mereka (masing-masing dari keluarga besar) ingin menjadi bagian dari hidup saya,” ujarnya.

Karena hidupnya lekat dengan tenun, perempuan pun mengenal baik sarung tenun dengan berbagai motif. Seorang perempuan Sikka tahu betul kain tenun dengan motif mana yang akan ia kenakan untuk upacara adat, untuk meminang gadis, atau saat upacara kematian. Saat keluarganya hendak meminang gadis, misalnya, ia akan mengenakan sarung bermotif *mawarani*. Saat menghadiri acara kematian, ia menggunakan motif *jarang ata bi'an*. *Jarang* artinya kuda, *ata bi'an* berarti manusia.

1 tarian dan nyarian khas Nusa Tenggara Timur yang dilakukan sambil duduk menenun.

2 dalam tradisi Katolik, ini adalah prosesi menerima Komuni Kudus untuk pertama kalinya.

3 mahar lamaran atau pernikahan.

Motif ini menandai kuda sebagai makhluk sakral yang mengantar manusia menuju akhirat.

Motif tenun juga menjadi penanda zaman, peristiwa penting, dan fenomena alam. Motif-motif tertentu dipengaruhi oleh masuknya agama Kristen Katolik, perjumpaan dengan etnis tertentu, maupun medium untuk menceritakan penghormatan terhadap perempuan dan alam. Di Sikka yang punya lima etnis besar, kita juga dapat dengan mudah menandai asal-usul si pemakai tenun dari sarung yang ia kenakan. Tandanya terletak pada warna dan motif. Etnis Lio, misalnya, punya ciri khas motif kecil-kecil dan berulang dengan warna kuning atau putih.

Selain warna, guna, dan motifnya, kerja tenun pun mengandung aspek kolektif. Seorang penenun tidak bisa mengerjakan tenunannya sendirian. Saat membentangkan benang dari satu sisi ke sisi lain pembedang, perlu ada seseorang yang mesti mengoper gulungan kembali. Proses ini disebut *go'an*. Satu orang bertugas memutar gulungan benang pada ujung pembedang, satu orang lagi membuat *liwar*⁴ dan menghitung jumlah benang dengan tepat pada sisi pangkal. Ada juga yang melakukan barter tugas, seperti si A ikut membantu *go'an* tenun milik si B, dan saling bergantian. Kadangkala, ada perempuan yang minta bantuan perempuan lain untuk mewarnai benang, atau membentangnya pada alat tenun, atau menenun.

Kebutuhan untuk bekerja sama inilah yang membuat beberapa perempuan membentuk kelompok-kelompok tenun. Mereka melakukan beberapa pekerjaan secara kolektif, seperti mengumpulkan tarum, menanam mengkudu, meracik pewarna alam, dan menjual sarung tenun.

Dari kerja kolektif itu, kain tenun yang dihasilkan lalu digunakan sebagai *belis* dan tentu saja sebagai sumber ekonomi. Mama Lin, misalnya, bergantung pada karya tenunnya sebagai pendapatan keluarga jika hasil kebun tak menunjang untuk kebutuhan hidup. Selain itu, Mama Lin juga menenun untuk mengarsipkan motif-motif tertentu yang terancam punah.

Tenun sebagai Produk *Crafting*, Bukan Karya Seni?

Ketika seorang perempuan memakai kain tenun atau sarung dengan motif komunal, sejatinya ia sedang mengenakan karya milik bersama. Karya bersama ini telah melewati proses panjang dan melibatkan berbagai pihak. Tanpa perlu ada klaim penciptaan—karena milik bersama, motif dan warna pada tenun telah lama menjadi penanda status sosial, asal-usul, dan identitas kultural pemakainya.

⁴ pintalan beberapa benang dalam satu pembedang yang mendasari desain motif.

Seiring meningkatnya permintaan pasar terhadap tenun, berkembangnya mode fesyen, menjamurnya sanggar dan butik, serta inovasi terhadap produk turunan tenun, posisi kain tenun sebagai milik komunal perlahan bergeser. Kain yang dulu lahir dari pengetahuan kolektif kini banyak diklaim sebagai karya milik individu atau kelompok tertentu. Ketika tenun diperlakukan sebagai komoditas bernilai tinggi, klaim penciptaan pun berpindah dari tangan penenun di kampung ke nama desainer atau pemilik butik di kota.

Dalam industri fesyen yang kerap menyembunyikan rantai panjang produksi, praktik pengakuan atas penciptaan jarang dilakukan. Nyaris tak ada desainer atau pemilik butik yang menyebut nama penenun sebagai bagian dari produk jualan mereka. Tenun diubah menjadi sekadar 'bahan', sementara tangan penenun dihapus dari narasi penciptaannya.

Kondisi ini diperkuat oleh pandangan umum bahwa kain tenun bukanlah seni murni (*fine art*), melainkan kerajinan tangan (*craft*). Akibatnya, karya fesyen berbahan tenun jarang diperlakukan sebagaimana karya film atau teater yang mengakui setiap peran kecil di balik layar.

Tenun tidak sekadar produk *crafting*, melainkan karya budaya hidup yang menyimpan pengetahuan, filosofi, dan sejarah. Mengakui penenun sebagai bagian dari proses kreatif bukan hanya soal etika, tetapi juga bentuk penghargaan terhadap rantai kehidupan yang menopang industri ini dari hulu ke hilir.

Apakah kita bisa membayangkan tenun sebagai sebuah karya seni yang sama tingginya dengan karya seni lain?

Pada akhirnya, perjumpaan dengan Mama Lin mengajarkan saya banyak hal. Saya belajar bahwa menenun adalah bentuk kerja yang sangat intim dengan alam. Mama Lin menenun sekaligus menjalankan makna filosofis dalam hidupnya. Dengan menenun, Mama Lin melakukan kerja merawat budaya dan keluarga.

Menutup tulisan ini, saya meminjam pernyataan Widi Asari⁵, "Asap dapur dari api yang memasak makanan jadi bahan pengawet dan penguat warna benang. Benang akan ditunen jadi kain. Kain dijual, mendapatkan uang, yang bisa digunakan untuk menyalakan kembali asap dapur. Siklus domestik dan dapur pewarnaan berjalan bersama. Sejatinnya, menenun adalah merawat kehidupan."

⁵ seniman tekstil dan desainer fesyen asal Bandung. 2024 lalu, Widi Asari melakukan residensi dan belajar soal tenun di Maumere.

simposium

Simposium Khatulistiwa menjadi ruang refleksi atas kerja-kerja Biennale Jogja seri khatulistiwa putaran satu selama (2011 - 2021) dan dapat menjadi ruang penghubung wacana antara Seri Equator I dan Equator II. BJE II bekerja dengan tema Translokakal dan trans-historisitas dengan ruang fisik dan lanskap sosial desa yang akan dilaksanakan 2023-2027.

Sebagai ruang pertemuan gagasan dan pemikiran, Simposium Khatulistiwa berupaya untuk mempertahankan ruang inklusi sehingga tidak menjadi Menara gading dalam kehidupan sosial. Simposium Khatulistiwa penting untuk mempertemukan wacana arus utama dari perspektif akademisi dengan wacana yang dinarasikan dari hasil dari kerja aktivisme dan kreatif. Produksi pengetahuan dari dua wilayah kerja yang berbeda bisa saling memperkaya perspektif, menghasilkan pembacaan yang lebih beragam serta membuka peluang kolaborasi untuk menghadapi tantangan di masa depan.

EQUATOR SYMPOSIUM 2014
THE ONE AND THE MANY:
ETHIC AND AESTHETIC PRACTICES
IN OUR 21st CENTURY DEMOCRACY

**MEMBANGUN
DUNIA KEMBALI:**
visi alternatif dari khatulistiwa

STANDING
ON ONE'S
OWN FEET?

**ALAM
TERKEMBANG
JADI GURU**

khatulistiwa

Symposium Khatulistiwa (Equator Symposium) became a way to reflect on the work of Biennale Jogja 1st round Equator (during 2011-2021) that later become a way to connect the discourses between first series Equator and second round of Equator. BJE works with the theme of translocality and trans-historicities, using villages as both physical space and social landscape.

As a space to discuss ideas and thoughts, Equator Symposium had a mission to keep the conversation inclusive so there is no superiority in social life. Equator Symposium is important to look at a diverse perspective between mainstream discourse from academia with narrated discourse of activism and creative works. Knowledge production within different working domains will enrich perceptions, get more diverse insights and open up potentiality to collaborate towards facing future endeavors.

KUATAKAR
KUAT TANAH
Subdivisi Tanah Hutanul dan Tanaman Tanah Lokal



www.equatorsymposium.org



Asana Bina Seni merupakan program kelas belajar yang diselenggarakan oleh Yayasan Biennale Yogyakarta sejak 2019, untuk menjadi bagian dari upaya mengembangkan wacana seni kontemporer yang lintas ilmu dan lintas disiplin seni.

Terinspirasi melalui lembaga belajar Asana Bina Widya yang sempat populer pada masanya, Asana Bina Seni adalah program kelas belajar untuk seniman, penulis, peneliti, serta kurator muda untuk terlibat dalam regenerasi dan pengembangan ekosistem seni di Yogyakarta. Diharapkan inisiasi Biennale Jogja memunculkan ketertarikan lebih mendalam bagi masyarakat untuk terlibat dalam penyelenggaraan kegiatan seni dan memperluas distribusi pengetahuan seni kepada khalayak. Dengan demikian, seni bisa menjadi sebuah ruang belajar bersama yang mendorong interaksi dinamis, pemikiran kritis, serta dialog terbuka di antara berbagai kelompok masyarakat.

Salah satu catatan penting adalah menggarisbawahi kembali bagaimana program Asana Bina Seni berupaya untuk memperkenalkan dan mengajak para pelaku seni dalam lingkup medan seni Yogyakarta agar dapat mengembangkan pemikiran kritis sebagai metode kerja. Pemikiran kritis ini tidak saja berkait dengan bagaimana seni berfungsi sebagai ruang artikulasi bagi gagasan-gagasan dan pembacaan seniman atas beragam fenomena, tetapi juga pada bagaimana sistem seni itu sendiri diberlangsungkan dengan berbagai model relasi kuasa. Kemampuan untuk membaca relasi kuasa di antara lingkaran aktor dan agen dalam medan seni menjadi salah satu kemampuan penting untuk menjadikan seni sebagai salah satu jalan advokasi sosial.

asana bina seni

Asana Bina Seni is a learning class program organized by the Yogyakarta Biennale Foundation since 2019, to be part of efforts to develop contemporary art discourse that is cross-disciplinary and interdisciplinary.

Asana Bina Seni is a class program for young artists, writers, researchers, and curators to be involved in the regeneration and development of the arts ecosystem in Yogyakarta. It is hoped that the initiation of the Biennale Jogja will create a deeper interest in the community to be involved in organizing art activities and expand the distribution of art knowledge to the public. Thus, art can become a shared learning space that encourages dynamic interaction, critical thinking, and open dialogue among various social groups in the society.

One important note is to underline how the Asana Bina Seni program seeks to introduce and invite artists within the Yogyakarta arts field to develop critical thinking as a working method. This critical thinking is not only related to how art functions as a space of articulation for artists' ideas and reading of various phenomena, but also to how the art system itself is carried out with various models of power relations. The ability to read the power relations between the circle of actors and agents in this field is an important ability to make art as a way of social advocacy.

www.asanabinaseni.biennalejogja.org



BIENNALE JOGJA adalah biennale seni internasional yang diadakan setiap dua tahun sejak tahun 1988. Biennale Jogja mengembangkan perspektif baru yang sekaligus juga membuka diri untuk melakukan konfrontasi atas ‘kemapanan’ ataupun konvensi atas event sejenis. Biennale Jogja diorganisasi oleh Yayasan Biennale Yogyakarta (YBY). YBY juga menyelenggarakan Simposium Khatulistiwa yang diadakan pada tahun berselang dengan event Biennale Jogja.

YBY bertekad menjadikan Yogyakarta dan Indonesia secara lebih luas sebagai lokasi yang harus diperhitungkan dalam konstelasi seni rupa internasional. Di tengah dinamika medan seni rupa global yang sangat dinamis – seolah-olah inklusif dan egaliter – hirarki antara pusat dan pinggiran sebetulnya masih sangat nyata. Oleh karena itu pula, kebutuhan-kebutuhan untuk melakukan intervensi menjadi sangat mendesak.

BJ Equator I : 2011-2021 - Kawasan sekitar Khatulistiwa yang telah bekerja sama dengan BJ adalah: India (Biennale Jogja XI 2011), Kawasan Arab (Biennale Jogja XII 2013), Kawasan Afrika (Biennale Jogja XIII 2015), Kawasan Amerika Latin (Biennale Jogja XIV 2017), Kawasan Asia Tenggara (Biennale Jogja XV 2019) Kawasan Oseania, termasuk Nusantara (Biennale Jogja XVI 2021).

BJ seri Equator II: 2023-2027 - Gagasan tentang trans lokal dan trans-historisitas dimunculkan untuk memberi ruang bagi sejarah yang lain dengan spirit yang sama, meskipun berada di luar kawasan global selatan. BJE berupaya menghubungkan pengetahuan di satu lokalitas dengan lokalitas lainnya, membangun solidaritas dengan warga yang terafiliasi Gerakan Non-Blok, melawan kolonialisme dan imperialisme.



BIENNALE
JOGJA XV
2019

BIENNALE
JOGJA XVI
EQUATOR #6
2021



BIENNALE
JOGJA 17

BIENNALE JOGJA is an international biennale focusing on arts, held every two years since 1988. Biennale Jogja develops a new perspective that also opens itself to confrontation over the ‘establishment’ or conventions over similar events. Biennale Jogja is organized by Yayasan Biennale Yogyakarta (YBY). YBY also held the Equator Symposium which was held in the same year as the Biennale Jogja.

YBY is determined to make Yogyakarta and Indonesia more broadly as locations that must be taken into account in the constellation of international art. In the midst of the dynamic global art field—pretending to be inclusive and egalitarian—the hierarchy between the center and the periphery is still very real. Therefore, the need for intervention becomes urgent.

BJ Equator I : 2011-2021 -

The regions around the Equator that are already cooperating with BJ are: India (Biennale Jogja XI 2011), Arab region (Biennale Jogja XII 2013), Continent of Africa (Biennale Jogja XIII 2015), Latin America region (Biennale Jogja XIV 2017), Southeast Asia region (Biennale Jogja XV 2019) Oceania Islands including Nusantara (Biennale Jogja XVI 2021).

BJ seri Equator II: 2023-2027 -

the idea of translocality and trans-historicities become a space for different history within the same spirit, even though located outside the global south. BJE efforts to connect through situated knowledge between diverse localities, in solidarity with the people’s voice affiliated with Non Alignment Movement, fight against all kinds of colonialism and imperialism.

BIENNALE JOGJA



TAMAN BUDAYA
The Window of Yogyakarta



YAYASAN
BIENNALE
YOGYAKARTA

ISSN 2442-3025



9 772442 302448

