



GASTROKRITIK DALAM NOVEL *ARUNA DAN LIDAHNYA* KARYA LAKSMI PAMUNTJAK: KAJIAN GASTRONOMI SASTRA

Maria Putriliana Gamul & Angela Klaudia Danu

Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng

Jl. Jend. Ahmad Yani, No. 10, Ruteng, Flores, 86508

Email: putrygamul570@gmail.com; angelaklaudia037@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini mengarah pada gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang menggambarkan literasi kuliner, perjalanan, dan refleksi sosial. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dengan fokus pada kajian gastronomi sastra. Jenis Penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Sumber data penelitian ini yaitu novel yang berjudul *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Data dalam penelitian ini adalah berupa kutipan-kutipan yang menunjukkan gastrokritik yang terdapat dalam novel berjudul *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Metode dan teknik pengumpulan data menggunakan teknik membaca dan mencatat. Metode analisis data menggunakan reduksi data, paparan data, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat lima konsep gastrokritik yang mendeskripsikan cara karakter-karakter merasakan cinta terhadap makanan yang diceritakan dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Konsep makanan dan kesenangan yang menunjukkan makanan dan kesenangan yang terwujud dalam pengalaman tokoh-tokoh pada saat menikmati setiap kuliner di berbagai daerah. Makanan dan seni yang menggambarkan bahwa cara makanan diolah dan disajikan dengan baik sehingga penikmat dapat merasakan kepuasan terhadap makanan. Makanan dan nama yang menunjukkan bahwa makanan memiliki nama atau identitas dari setiap daerah yang diceritakan oleh penulis. Makanan dan kebutuhan yang menunjukkan makanan bukan hanya sekadar untuk dimakan tetapi penulis juga menceritakan makanan sebagai kebutuhan dasar untuk manusia dalam memenuhi kepuasannya. Makanan dan ekonomi yang juga menunjukkan bahwa penulis menceritakan makanan memiliki nilai ekonomi yang dapat mengembangkan cerita dalam dunia kuliner. Gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* lebih menonjol pada konsep makanan dan kesenangan, karena penulis menceritakan bahwa tokoh Aruna sangat terobsesi dengan dunia makanan dan menjadikan makanan sebagai sumber kesenangannya dan menjadikan kenangan dalam mencari dan menikmati makanan melalui perjalanannya bersama para tokoh lainnya

Kata kunci: gastrokritik, novel, *Aruna dan Lidahnya*, gastronomi sastra

ABSTRACT

This research leads to gastrocriticism in the novel "Aruna dan Lidahnya" by Laksmi Pamuntjak, which depicts culinary literacy, travel, and social reflection. The aim of this research is to describe the gastroc criticism in the novel "Aruna dan Lidahnya" by Laksmi Pamuntjak with a focus on the study of literary gastronomy. The type of research used is qualitative with a literary gastronomy approach. The source of data for this research is the novel titled "Aruna dan Lidahnya" by Laksmi Pamuntjak. The data in this research consists of quotations that demonstrate gastrocriticism found in the novel titled Aruna dan Lidahnya by Laksmi Pamuntjak. The method and technique of data collection used reading and note-taking techniques. The data analysis method used data reduction, data exposure, conclusion drawing, and verification. The research results show that there are five concepts of gastrocriticism that describe how the characters express their love for food as narrated in the novel "Aruna and Her Palate" by Laksmi Pamuntjak. The concept of food and pleasure that shows food and pleasure manifested in the characters' experiences while enjoying various cuisines in different regions.

Food and art that illustrate how food is processed and presented well so that the connoisseurs can feel satisfaction from the food. Food and names that indicate that food has names or identities from each region as described by the writer. Food and needs, which show that food is not just for eating, but the author also narrates food as a basic necessity for humans to fulfill their satisfaction. Food and economy, which also shows that the author narrates food as having economic value that can develop the story in the culinary world. Gastrocriticism in the novel "Aruna dan Lidahnya" is more prominent in the concept of food and pleasure, because the author narrates that the character Aruna is very obsessed with the world of food and makes food a source of her pleasure, creating memories in searching for and enjoying food through her journey with other characters

Keywords: *gastronomy criticism, novel, Aruna and Her Tongue, literary gastrono.*

PENDAHULUAN

Menurut Anantama&Suryanto (2020:209) novel dan kuliner memiliki hubungan yang sangat erat dalam karya sastra. Novel menampilkan kuliner sebagai simbol budaya dan sosial masyarakat. Kuliner bukan sekadar kebutuhan biologis manusia untuk bertahan hidup, tetapi juga kebutuhan sosial dan budaya manusia dalam komunitas atau masyarakat. Menurut Utami (2018: 38) kuliner menjadi salah satu unsur budaya yang mudah dikenal dan sebagai identitas masyarakat. Makanan menjadi salah satu aspek dari kebudayaan dengan menunjukkan adanya hubungan sosial.

Novel kontemporer karya Laksmi Pamuntjak (2014), "*Aruna dan Lidahnya*", mendapat perhatian dari para pencinta sastra karena isi novel ini terkesan unik, karena penulis menggabungkan kuliner, perjalanan, dan refleksi sosial. Novel ini menceritakan tentang perjalanan Aruna dan teman-temannya untuk mencari dan menikmati makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia. Novel *Aruna dan Lidahnya* dipilih sebagai objek penelitian dalam kajian gastrokritik sastra karena menggambarkan makanan yang bukan hanya sebagai kebutuhan dasar tetapi juga sebagai simbol budaya, identitas, dan kekuasaan. Dengan menggunakan teori gastrokritik, penelitian ini dapat mengungkapkan makna makanan dalam konteks budaya dan sosial, serta kritik terhadap isu-isu sosial dan kultural, dan perubahan budaya.

Semua jenis sastra, termasuk novel, dapat ditafsirkan dalam karya sastra. Adapun pengertian novel menurut Amalia & Fadhilasari (2022: 1) adalah tipe prosa yang mengandung serangkaian cerita mengenai kehidupan seorang karakter dan sifat yang menonjolkan karakter para tokoh. Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menjadi salah satu jenis karya sastra yang mengutamakan makanan. Novel ini menawarkan banyak makna, kompleksitas, tema, dan representasi yang mendalam dari dunia nyata dan merefleksikan keadaan sosial, budaya, politik yang terjadi di kehidupan sosial masyarakat.

Paradigma yang tepat untuk menyelidiki sejumlah karya sastra yang berfokus pada makanan adalah gastrokritik Tussyahada & Limbong (2022: 137). Hal ini sejalan dengan pemikiran (Nurhalimah & Ambarwati, 2023: 245), sudut pandang gastronomi sastra dapat diartikan sebagai sarana untuk menafsirkan sastra yang berhubungan dengan kuliner. Sastra yang memiliki wawasan kuliner adalah jenis sastra yang berlandaskan pada tema. Tema bisa diartikan sebagai gagasan yang mendasari sebuah cerita sehingga berperan sebagai fondasi bagi pengarang untuk menyajikan karya seninya (Abdullah., dkk., 2024:1965).

Peneliti mencari dan memilih novel *Aruna dan Lidahnya* untuk dijadikan penelitian, lalu membaca isi novel tersebut yang bertema tentang makanan. Kemudian, peneliti membuat judul yang cocok dengan novel ini yaitu pendekatan gastrokritik dalam menganalisis makanan. Alasan peneliti memilih novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak sebagai subjek penelitian adalah karena novel ini memberikan perspektif yang berbeda tentang peran kuliner dalam membentuk identitas dan budaya dalam penelitian tentang hubungan antara makanan, identitas, dan kebudayaan. Novel ini menggambarkan pilihan makanan, cara memasak, dan kebiasaan makan yang dapat mencerminkan budaya, prinsip, dan pengalaman hidup seseorang melalui tokoh-tokohnya. Oleh karena itu, tujuan

penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dengan fokus pada kajian Gastronomi Sastra.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Menurut Ahmadi (2019: 3) penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang berpusat pada penarasian dan pendeskripsian data. Pendekatan kualitatif yang menjadi fokus penelitian ini adalah mendeskripsikan gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak: kajian gastronomi sastra. Peneliti membaca novel *Aruna dan Lidahnya* dengan tujuan mengumpulkan data, dan kemudian mendeskripsikan data yang menunjukkan gastrokritik. Sumber dalam penelitian ini adalah novel genre kontemporer berjudul *Aruna dan Lidahnya* terbit tahun 2014 karya Laksmi Pamuntjak. Sedangkan, data dalam penelitian ini adalah berupa kutipan-kutipan gastrokritik yang berkaitan dengan tokoh-tokoh dalam novel, khususnya mengenai tokoh utama, Aruna, dan perjalanan kulinernya.

Teknik pengumpulan data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah teknik studi pustaka, yaitu membaca dan mencatat. Adapun langkah-langkah dalam pengumpulan data, yaitu, peneliti memilih novel yang akan dianalisis dan novel yang dipilih adalah *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, peneliti membaca berulang kali secara mendalam novel *Aruna dan Lidahnya* untuk memahami keseluruhan isi cerita, peneliti mencatat semua data seperti kutipan yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti, peneliti memilih beberapa data yang digunakan untuk mendeskripsikan gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, dan peneliti menarik kesimpulan berdasarkan apa yang sudah di analisis. Tahap selanjutnya adalah melakukan keabsahan data dengan cara triangulasi data dan sumber. Teknik triangulasi sumber dalam penelitian ini adalah “Gastrokritik dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak.” Dalam triangulasi sumber, peneliti menggunakan berbagai jenis literatur, yaitu jurnal, artikel, dan buku. Triangulasi digunakan oleh peneliti untuk menganalisis secara mendalam berkaitan gastrokritik dalam novel yang berjudul *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan selain sebagai kebutuhan biologis, juga mempunyai makna tersirat berkaitan sosial dan budaya. Kuliner yang digunakan dalam novel Laksmi Pamuntjak yang berjudul “*Aruna dan Lidahnya*”, berbicara tentang hubungan antara manusia dengan makanannya. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah gastrokritik dengan menggunakan teori Ronald W. Tobin. Ia seorang kritikus yang berasal dari Prancis. Lima konsep utama yang diuraikan dalam penelitian ini adalah konsep makanan dan kesenangan, konsep makanan dan seni, konsep makanan dan nama, konsep makanan dan kebutuhan, dan konsep makanan dan ekonomi.

Berdasarkan hasil penelitian dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, maka hasil yang diperoleh, yaitu:

1. Konsep Makanan dan Kesenangan

Dalam buku yang berjudul *Food for Thought: Philosophy and Food* (1996), filsuf membicarakan hubungan kesenangan dan makanan, dan Telfer membahasnya dari sudut pandang kuantitatif dan kualitatif. Kesukaan terhadap makanan dapat membentuk ingatan individu, terkait dengan pengetahuan umum tentang aroma masakan yang dapat dikaitkan dengan peristiwa kesempatan, mengatur kembali ingatan dari kekecewaan dan kegembiraan. Menurut Allhoff (Zulfa & Apriyanti, 2024: 306-307) terkait dengan ingatan dan makanan, bahwa penulis menghidupkan sifat yang menggoda dengan menggunakan aroma dan rasa untuk menghidupkan ingatan atau kenangan. Adapun, data tersebut dapat dilihat pada kutipan berikut:

Data KMK 01

Pelan-pelan kusurup lagi telunjuk yang baru saja kucelupkan ke dalam kuah kol nenek. Pedas, amis, sedikit manis. Keongnya kira-kira seruas jari saja, seperti umumnya keong sawah. Bentuknya lancip dan panjang, tak seperti keong hijau bulat tutu monyong yang pernah kusantap di sebuah restoran di Bogor. Kuangkat satu dengan sendok, lalu dengan mulut yang kumonyongkan kusedot keong itu. Begitu dagingnya menyembul dari cangkang, segera kuisap. Aku tersenyum, karena akhirnya berhasil makan kol nenek tanpa tusuk gigi. (Pamuntjak, 2014:35)

Berdasarkan kutipan di atas, makanan dan kesenangan dapat dibuktikan melalui berbagai cara yang berdasarkan pada pengamatan data yang ada di atas, yang memiliki bagian penting dalam pengalaman manusia terkait makanan. Hal ini, konsep kuliner bukan hanya mencakup jenis makanan dan cara penyajiannya, namun juga melibatkan pengalaman rasa dan emosional yang muncul selama proses konsumsi makanan. Tokoh Aku (Aruna) dalam cerita ini menggambarkan tentang menikmati makanan yang dapat memengaruhi kepuasan pada dirinya pada saat mencicipi kuah kol nenek, sehingga membuat aktivitas makan menjadi bermakna. Rasa pedas, amis, dan sedikit manis yang dijelaskan dalam kutipan ini menggambarkan adanya kerumitan dari hidangan yang disajikan. Kuah kol nenek mengandung rasa pedas yang mencerminkan penggunaan rempah-rempah dan menampilkan kekayaan kuliner lokal. Keong sawah, menjadi sumber protein lokal yang dimasak pada makanan tradisional yang memiliki rasa amis. Sedangkan, rasa manis berfungsi untuk menyeimbangkan cita rasa, sehingga bisa meningkatkan pengalaman makan. Keterampilan dalam menyajikan dan mengolah makanan tradisional merupakan sebuah seni yang mengedepankan nilai-nilai budaya.

Penggunaan pada kata “dialami” dan “kusedot” menunjukkan tokoh Aku (Aruna) memiliki gambaran yang kuat terhadap makanan. Pada proses mengeluarkan keong dari cangkangnya dan menikmatinya dengan penuh perasaan menjelaskan tentang perpaduan antara pengalaman keindahan dan emosional. Ini menekankan bahwa kesenangan kuliner bukan hanya bergantung pada rasa atau penampilan fisik suatu hidangan, namun juga cara seseorang untuk terhubung dengan pengalaman pribadi dan budaya dalam menikmati makanan. Ungkapan “akhirnya berhasil makan kol nenek tanpa tusuk gigi” menunjukkan pencapaian individu yang dapat memunculkan rasa bangga dalam dirinya, sehingga menjadikan

makanan sebuah keberhasilan untuk mengatasi kesenangan dalam sebuah hidangan.

Hubungan antara konsep makanan dan kesenangan yang ada pada kutipan ini adalah memiliki kata kunci dalam makanan, seperti kuah kol nenek, keong, pedas, amis, sedikit manis, cangkang, sendok dan tusuk gigi. Sedangkan kata yang menunjukkan kesenangan adalah tersenyum karena ini menunjukkan pengalaman tokoh Aku yang telah berhasil untuk menyantap makanan tanpa harus adanya bantuan tusuk gigi yang dapat menggambarkan rasa bahagia yang telah dihadirkan oleh keberhasilan dalam makanan tersebut. Data tersebut dapat dilihat pada kutipan berikut:

Data KMK 02

Lagi pula, kepalaku tiba-tiba dipenuhi bayangan tiram segar, udang saus pedas, cumi-cumi goreng mentega, tumis genjer, tumis taoge ikan asin, belado terong, sup jagung telur kepiting, kepah saus tauco, dan sambal mangga di restoran Cina *seafood* favoritku di Surabaya. (Pamuntjak, 2014:158)

Kutipan di atas menjelaskan tentang tokoh Aku (Aruna) yang menunjukkan kalimat “kepalaku tiba-tiba dipenuhi bayangan” yang mencerminkan kekuatan imajinasi atau ingatan seseorang terkait dengan makanan, yang artinya makanan menjadi bentuk pengalaman rasa sehingga dapat menghasilkan ingatan emosional yang mendalam dan menjadikan makanan dapat menghubungkan individu dengan kenangan atau pengalaman di masa lalu. Makanan berfungsi sebagai pengingat akan peristiwa penting yang dapat menjadi pengikat sosial dan juga berfungsi sebagai memperkuat hubungan antara individu dan masyarakat dengan lingkungan tempat seseorang tumbuh dan berkembang. Dari berbagai istilah, seperti tiram segar, udang saus pedas, dan cumi-cumi goreng mentega, dan lainnya, menghasilkan pemandangan yang menggugah selera serta mencerminkan berbagai rasa, tekstur, dan aroma, yang dapat dinikmati dalam suatu hidangan. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya kebutuhan biologis tetapi sebagai sumber kenangan, kebahagiaan, dan keindahan dari makanan tersebut.

Hubungan antara konsep makanan dan kesenangan pada kutipan di atas adalah mendeskripsikan makanan, seperti “tiram segar, udang saus pedas, cumi-cumi goreng mentega, tumis genjer, tumis taoge ikan asin, belado terong, sup jagung telur kepiting, kepah saus tauco, sambal mangga”. Hal ini dapat memiliki kaitan dengan kesenangan seperti “kepalaku tiba-tiba dipenuhi bayangan,” dan “favoritku,” menggambarkan tentang makanan yang dapat menghidupkan kembali kenangan atau keinginan dari tokoh Aku dan juga kata favoritku dapat menunjukkan rasa suka oleh tokoh Aku terhadap restoran tersebut. Data tersebut dapat dilihat pada kutipan berikut:

Data KMK 04

Aku menikmati kesendirian di meja sarapanku, di mana, seperti mungkin di semua meja sarapan di seluruh Palembang, pempek siap sedia. Selalu siap sedia. Tak ada bedanya dengan kerupuk, kecap, sambal. Tapi aku menahan diri. Aku hanya mau makan pempek yang segar—yang panas, yang baru keluar dari penggorengan. Dan, yang lebih penting, pengalaman pertamaku makan pempek di Palembang harus di rumah

makan pempek yang diakui orang lokal. Aku sudah punya daftar. (Pamuntjak, 2014:168)

Gambaran pada kutipan di atas, tokoh aku (Aruna) menjelaskan tentang pengalaman kuliner yang bukan hanya berfokus pada komponen makanan, tetapi dalam suasana kesendirian mencari rasa asli pada hidangan khas. Pempek, menjadi salah satu kuliner Palembang, yang menjadi simbol kebudayaan lokal yang dihargai. Pempek sebagai salah satu ikon makanan yang khas dan terkenal bukan hanya dipandang sebagai makanan, tetapi sarana untuk memahami budaya di sekitar. Pemilihan menyantap pempek di rumah makanan yang telah diakui oleh masyarakat lokal dapat menggambarkan keinginan untuk menjadi tempat tujuan dalam wisata kuliner. Hubungan antara tokoh Aku dengan pempek segar dan baru matang mencerminkan bahwa cara penyajian dan kualitas bahan sangat memengaruhi cita rasa yang sempurna. Pempek dideskripsikan dengan yang masih panas dari penggorengan memiliki nilai rasa dan kenikmatan yang sangat berbeda dari pempek yang telah dingin dan disimpan lama. Ini dapat menunjukkan kesegaran yang sangat diperlukan dalam dunia kuliner agar memiliki pengalaman makan yang menyenangkan.

Kesendirian yang dinikmati oleh tokoh aku (Aruna) di meja sarapannya memberi kesempatan untuk mengenang dan menghargai pada momen tersebut. Kata kesendirian bagi setiap orang berbeda-beda, dalam hal ini tokoh Aku (Aruna) lebih menikmati kesendiriannya dengan sebuah hidangan yang tersedia dan menjadikan dirinya memiliki hubungan yang baik dengan lingkungannya. Tokoh aku (Aruna) diberikan kesempatan untuk fokus pada makanan yang akan disantapnya serta membangun ikatan emosional yang kuat terhadap pempek, yang merupakan gambaran budaya Palembang.

Hubungan antara konsep makanan dan kesenangan pada data di atas adalah menggambarkan tentang makanan dapat membuat tokoh merasa puas akan makanan tersebut, sehingga kesenangan makanan ini menunjukkan kata “menikmati kesendirian” dan “pengalaman pertamaku”, ini menunjukkan bahwa pengalaman makanan bisa menjadikan momen individu yang menyenangkan dan adanya kebahagiaan pada momen yang indah tersebut. Dapat dilihat pada kutipan berikut ini:

Data KMK 05

“Itu pempek enak”. Katanya sambil mengacungkan ibu jari. “Asli plaju. Cukonya khas, selalu ada butiran biji cabenya. Tapi jangan lupa pesan es kacang merahnya.”

“Es kacang merah?”

“iya, semua orang Palembang tahu,” katanya sambil menyeringai. Giginya masih bagus. “Kacang merahnya direbus, terus dicampur dengan santan encer, air gula, sirup merah, susu, sama cokelat yang dilelehkan. Anak saya suka bilang, seperti sirup permata cokelat. Rasanya nggak ada duanya.” (Pamuntjak, 2014:174)

Kutipan data di atas memberikan sebuah gambaran tentang makanan Palembang, terdapat dua macam makanan khasnya, yaitu pempek dan es kacang merah merupakan sebuah tanda identitas lokal dan budaya kuliner. Terdapat

hubungan emosional yang kuat dengan kuliner yang dijelaskan oleh ungkapan kebahagiaan dan kepuasan si penutur yang mengacungkan jari telunjuknya, dapat menunjukkan makanan sebagai hubungan untuk membangun kehidupan sosial dan budaya di antara masyarakat yang ada di Palembang. Berbicara tentang cuko khas pempek yang dibuat dari cabe dan bahan lainnya yang dapat menciptakan pengalaman makan menjadi lebih baik.

Rekomendasi es kacang merah juga menggambarkan tentang tradisi kuliner yang ada di Palembang. Ketika berbicara tentang cara untuk menyediakan es kacang merah dari berbagai bahan, seperti air gula, santan, sirup merah, susu, cokelat yang meleleh, yang menggambarkan imajinasi dan nuansa rasa yang bisa ditambahkan ke hidangan penutup. Sebuah es kacang merah yang menggambarkan sebagai “seperti sirup permata cokelat” menghasilkan bayangan yang menggugah selera dan mencerminkan cara kuliner dapat menggabungkan rasa dan keindahan untuk memberi kepuasan terhadap makanan ini. Kuliner ini sebagai wakil budaya juga dan memiliki nilai sosial karena kalimat “semua orang Palembang tahu” menunjukkan hubungan yang ada antara masyarakat dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu, pempek dan es kacang merah tidak sekadar makanan, tetapi mewakili identitas dan hubungan sosial. Kuliner Palembang memberikan kesempatan untuk bukan hanya merasakan cita rasa yang berbeda, namun juga menikmati kehidupan masyarakat Palembang dengan segala kehangatannya.

Hubungan antara konsep makanan dan kesenangan pada kutipan ini adalah menggambarkan bahwa makanan menjadi hal utama bagi setiap orang dengan menunjukkan kesenangan akan hasil dari makanan tersebut, seperti kata enak, khas, seperti sirup permata cokelat, rasanya nggak ada duanya. Hal ini menunjukkan kepuasan terhadap makanan dan memiliki keunikan dari makanan itu, sehingga membuat seseorang merasa bahagia karena menggugah selera dan memiliki pengalaman dalam mencicipi makanan yang unik.

2. Konsep Makanan dan Seni

Zulfa & Apriyani (2024, 306-307), keindahan kuliner terkait dengan keindahan penulisan, sehingga dapat dibandingkan dengan seni. Hal ini mirip dengan genre sastra seperti novel, karena makanan dibungkus dengan keindahan seni sastra, membuatnya berbeda dari resep makanan yang hanya ada dalam buku. Cara bahasa digunakan dalam penyajian makanan menunjukkan perbedaan yang dirasakan pembaca ketika dibandingkan dengan resep makanan. Dalam estetika, rasa dan kuliner dapat menampilkan dan mengungkapkan makna unik.

Data KMS 01

Aku tahu persis rasa botok pakis itu, kata Bono lagi. **Ketika aku mencicipinya, aku membedah dalam otakku setiap sensasi: legit, pedas, asin, manis, rasa rempah, rasa serat; aku beri mereka ajektif, aku beri mereka warna.** (Pamuntjak, 2014:39)

Kutipan di atas menjelaskan tentang pertemuan hubungan antara pengalaman kuliner dan ekspresi seni melalui bahasa. Hal ini menggambarkan bahwa makanan tidak sekadar dilihat sebagai sumber nutrisi, melainkan juga sebagai medium untuk menyampaikan pengalaman rasa yang kaya. Rasa botok pakis yang

dicipi oleh Bono bukan hanya memberikan sensasi rasa yang beragam seperti legit, pedas, asin, manis, serta nuansa rempah dan tekstur, tetapi juga menjadi sebuah sarana untuk melibatkan imajinasi dan kreativitas yang ada. Proses membedah rasa yang dilakukan oleh Bono menggambarkan betapa keterkaitannya interaksi antara manusia dengan makanan yang dapat melahirkan sebuah pemahaman yang estetik dalam pengalaman dunia kuliner. Selain itu, proses yang digunakan Bono untuk mendeskripsikan rasa makanan dapat dikatakan sebagai seni. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dan seni saling terkait, karena makanan dapat menjadi inspirasi untuk mengekspresikan keindahan kuliner. Tokoh Bono juga menggunakan sebuah pendekatan simbolis yang menarik pembaca untuk membuka ruang imajinasi yang besar dalam menikmati cita rasa botok pakis.

Kutipan data ini juga menunjukkan keberadaan budaya dalam konteks kuliner. Dengan menyebutkan bapak, yang artinya sebagai orang yang memiliki pengalaman yang sama dalam menghargai makanan, ini menunjukkan betapa pentingnya tradisi dan nilai-nilai yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu, proses dalam mencicipi dan menggambarkan makanan menjadi ritual yang melestarikan identitas budaya dan menghubungkan orang dengan budaya mereka. Makanan dan seni memiliki hubungan yang sangat erat dalam dunia kuliner untuk membantu para pecinta kuliner melihat keindahan melalui makanan. Seni yang ada pada kutipan di atas adalah ajektif dan warna yang menggambarkan keanekaragaman rasa dalam makanan yang mempunyai kaitan pengalaman makanan dengan seni pada tokoh Bono yang menciptakan rasa diolah menjadi kata-kata dan diberikan warna, sehingga makanan dapat dinikmati dengan cara yang estetik dan melalui perasaan.

Data KMS 02

“Solusinya sederhana.” Kata suara itu, suara Bono. “Beli asinan sayur kesayangan Ibu, dari mana saja Ibu suka, kalau bisa yang kuahnya bening, jangan yang dengan saus kacang, **lalu sajikan di atas pinggan lonjong dengan sepotong udang galah atau lobster yang telah dipanggang sehingga warnanya merah menyala**. Sama juga dengan rendang. Beli rendang yang Ibu paling suka di sebuah restoran Padang, baiknya tidak yang paling pedas, **sajikan di pinggan yang elegan, taburi bawang goreng, dan letakkan sepotong cabe merah jumbo yang diiris memanjang dari tengah**. “Lalu cari kambing yang enak, **hias dengan daun ketumbar**. Beli sate manis Bali, atau sate buntel, pokoknya jangan yang terendam dalam saus kacang yang pekat karena sudah dicampur kecap. **Siapkan acar, bawang goreng sambel terasi, sambel mangga, dan sambel kecap di mangkuk –mangkuk cantik. Jangan lupa goreng kerupuk udang atau emping melinjo dan sajikan di dalam stoples besar.**” . (Pamuntjak, 2014:44-45)

Kutipan di atas menunjukkan interaksi yang rumit antara kuliner dan estetika, seperti Bono memberikan panduan tentang cara menyajikan makanan dengan memadukan kelezatan rasa dan tampilan visual yang menarik. Kuliner dijelaskan bukan hanya sebagai proses memasak atau mengonsumsi makanan, tetapi juga sebagai bentuk dari seni yang membutuhkan kreativitas dalam penyajiannya. Penghargaan terhadap cita rasa yang asli dan spesifik ditunjukkan dengan memilih makanan tersebut, seperti asinan sayur, udang galah, dan rendang.

Tokoh Bono tidak hanya memperhatikan cara memasak, tetapi juga dalam menyajikan makanan dengan cara yang memperkaya pengalaman makan serta menciptakan harmoni antara penampilan dan rasa.

Bono juga menyarankan untuk memperhatikan setiap aspek estetika saat menyajikan makanan, seperti penggunaan piring lonjong dan hiasan yang dapat menambahkan keindahan visual. Hal ini menggambarkan bahwa seni dan kuliner bukan hanya teknik memasak, tetapi juga melibatkan keterampilan presentasi. Dalam menyajikan makanan dengan cara yang menarik, seperti menambahkan bawang goreng ke rendang dan irisan cabe merah, serta memperkuat kesan visual sekaligus meningkatkan nafsu makan. Upaya ini memiliki tujuan untuk menciptakan lingkungan yang lebih menggugah selera, yang artinya makanan menjadi sesuatu yang dapat dinikmati secara fisik, tetapi juga secara visual dan emosional. Oleh karena itu, dapat memberikan pengalaman yang menyeluruh kepada para penikmatnya dalam mencicipi kuliner.

Tokoh Bono juga menunjukkan betapa pentingnya dalam memilih bahan berkualitas tinggi dan tambahan yang akan memperkaya hidangan. Hal ini juga menjelaskan bahwa kuliner dapat berfungsi sebagai medium untuk merayakan budaya dan tradisi, yang artinya makanan bukan hanya sesuatu untuk dikonsumsi tetapi juga berbicara tentang sejarah, asal-usul, dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Ketika Bono memberikan suatu hal yang baru untuk menjadi panduan dalam menyajikan makanan, yang sebenarnya Bono menawarkan cara untuk menghargai keanekaragaman kuliner yang ada di Indonesia. Seni yang digambarkan pada kutipan di atas adalah penyajian dan piring elegan yang menunjukkan cara untuk penyajian makanan yang bukan hanya saja enak, namun juga dilihat dari pemilihan bahan dan hiasan, yang dapat menghasilkan pengalaman makan menggugah selera.

Data KMS 03

Kuah babat karena memberi bodi dan aroma, kacang kedelai karena membuat ekstra renyah, timun karena menambah asam dan segar, kataku. “Oh, dan petis udang untuk menambah greget.” (Meskipun aku tak suka petis). Memang ini hidangan istimewa-nikmatnya berlapis-lapis. Siapa gerangan jenius dari Banyuwangi yang menciptakannya? . (Pamuntjak, 2014:119)

Kutipan di atas menggambarkan kekayaan kuliner Indonesia, yang kaya akan rasa yang kompleks dan penyajian yang kreatif. Tokoh Aku menjelaskan bagian-bagian dari berbagai hidangan, seperti kuah babat, kacang kedelai, timun, dan petis udang. Setiap komponen hidangan memiliki peran unik yang saling melengkapi, baik dari segi cita rasa, tekstur, atau aroma. Kuliner bukan hanya sekedar memasak dan menyajikan suatu menu, tetapi tentang pemahaman mengolah bahan-bahan makanan yang akan diolah untuk disajikan. Penyajian makanan berlapis-lapis seperti yang telah disebutkan dalam kutipan ini yang menunjukkan aspek estetika dalam seni kuliner. Konsep “nikmatnya berlapis-lapis” bukan hanya tertuju pada rasa, tetapi juga menciptakan pengalaman indrawi yang kompleks. Jika berbagai rasa, termasuk yang manis, asam, dan gurih, digabungkan dalam satu hidangan, dapat menciptakan kesan yang mendalam bagi penikmatnya. Walaupun tokoh Aku berbicara tidak menyukai petis, tetapi ini menunjukkan keterbukaan terhadap faktor baru yang kemungkinan sebagian orang tidak

menyukainya, namun tetap memiliki nilai untuk hidangan secara keseluruhan. Dengan demikian, tema keberagaman dan kebebasan dimasukkan ke dalam seni dan kuliner, karena selera pribadi tidak selalu menjadi ukuran untuk menilai keindahan rasa.

Kutipan ini menunjukkan penghargaan yang mendalam terhadap pembuatan makanan sebagai karya seni. Sebuah pertanyaan retorik tentang “siapa gerangan jenius dari Banyuwangi yang menciptakannya?” menggambarkan ketertarikan dan rasa ingin tahu seseorang atau komunitas yang mengembangkan keterampilan dari kuliner tersebut. Kuliner ini dapat dianggap sebagai representasi budaya dan kreativitas lokal yang mencerminkan prinsip dan tradisi masyarakatnya. Hal ini juga menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai cara untuk mengekspresikan seni. Seorang juru masak bukan hanya mengolah bahan-bahan untuk membuat makanan, tetapi juga menghasilkan karya seni yang penuh dengan sejarah, cerita, dan makna. Penulis mengajak kita semua untuk melihat kuliner sebagai produk kerja sama antara rasa, estetika, dan budaya. Jika menghargai setiap komponen hidangan berarti menghargai proses kreatif yang menghubungkan pengalaman manusia dengan tradisi kuliner yang terus berkembang dan berubah.

Seni yang tercerminkan pada kutipan ini adalah hidangan istimewa dan nikmat berlapis-lapis. Hal ini menunjukkan adanya keunikan dan kerumitan dari hidangan dengan penyebutan berbagai bahan yang menunjukkan adanya ciptaan seni, yang artinya rasa dan tekstur disatukan agar menghasilkan pengalaman makan yang kreatif dan berbeda.

Data KMS 04

Segugus pempek sempurna bertengger di piringku. Di sisinya dua genggam mentimun cacah serta sujumput ebi tumbuk. Sempurna sebelum diguyur cuco, sempurna setelah diguyor cuco. Sempurna secara visual: warnanya, tekstur, kekenyalannya ukurannya, bentuknya yang menyerupai pastel ayam jumbo yang memuat di tengah-tengah. Ketika cokelat cuco merembes di sela-sela gurat, pempek berubah warna dari kemiri ke karamel. Dan kanvas pun beralih rupa dari gading ke gula. Sebuah kemenangan total. “Wuih, sadis,” kata Bono. “Gila, memang, enak banget,” kata Farish. “Pempek paling enak sedunia,” kata Nadezhda. “Paling top punya,” kata Ewan. (Pamuntjak, 2014:181-182)

Kutipan di atas menggambarkan tentang sensasi yang terkait dengan makan pempek, sebuah hidangan khas yang berasal dari Palembang yang dibuat dari ikan dan tepung sabu. Hal pertama yang dilihat dari kutipan ini adalah memperhatikan deskripsi visual yang luas dan rinci tentang pempek yang telah disajikan. Dengan menyebutkan “segugus pempek sempurna”, penulis menunjukkan bahwa mereka sedang menilai rasa dan karakteristik visual pempek. Ini menunjukkan dalam seni kuliner tentang cara penyajian makanan dapat menjadi latar di mana rasa, bentuk, warna, tekstur yang bergabung untuk membuat pengalaman makan yang lengkap. Dari pendekatan ini dapat menggambarkan bahwa kuliner tidak hanya teknik memasak, namun juga adanya penghayatan dan estetika terhadap setiap komponennya.

Selain itu, kutipan ini menekankan bahwa bahan pendukung, seperti ebi tumbuk, dan mentimun cacah, sangat penting untuk hidangan karena termasuk melengkapi dan menambah rasa dan tekstur. Pilihan bahan pendamping ini menggambarkan keselarasan antar komponen, yang mana setiap bagian saling mendukung untuk membuat penyajian dan cita rasa yang harmonis. Menggugah selera, mentimun menambah kesegaran dan keasaman untuk pempek, dan ebi tumbuk yang menambah rasa umami yang kuat. Seni kuliner dalam hal ini tentang mencakup menciptakan keseimbangan melalui perpaduan dari rasa dan tekstur yang berbeda, yang membuat penikmat mendapatkan pengalaman yang lebih menarik. Proses mengguyur cuco, yang ditunjukkan oleh perubahan warna dan transformasi pempek, yang membuat pengalaman menjadi lebih menarik. Dimulai dengan warna kemiri yang cerah dan berubah menjadi karamel yang lebih pekat, pempek mengalami perubahan yang bermakna secara visual baik sebelum atau sesudah cuco digunakan. Sehingga, cuco sebagai saus pendamping dalam menambah rasa dan mengubah penampilan hidangan dan menghasilkan pengalaman visual yang menarik. Makanan bukan hanya sekadar barang konsumsi, namun itu adalah karya seni yang dapat berubah seiring dengan interaksi dan pemanfaatan dari bahan-bahan.

Respon positif dari tokoh lain pada kutipan ini, seperti Bono, Farish, Nadezhda, dan Ewan, menggambarkan bagaimana makanan dapat menjadi alat untuk interaksi sosial dan ekspresi emosi. Ungkapan seperti “Wuih, sadis” dan “Gila, memang, enak banget” menjelaskan bahwa kuliner dapat menghibur, mengejutkan, dan menyenangkan, serta membuat hubungan antara penikmat makanan dan hidangan dari makanan itu sendiri. Kuliner sebagai seni bukan hanya melibatkan individu, namun juga mengaitkan komunitas dan menumbuhkan rasa kebersamaan melalui berbagi dan menghargai suatu makanan. Makanan juga bukan hanya memasak dan menyajikannya, tetapi juga mencakup aspek seni, seperti kreativitas, estetika, dan interaksi sosial. Pada proses penyajian pempek ke meja menggambarkan teknik yang baik untuk membuat pengalaman kuliner yang sempurna. Setiap makanan dalam dunia industri kuliner merupakan karya seni yang berbicara melalui rasa dan perjalanan visual dan emosional yang diberikan kepada penikmatnya.

Seni yang digambarkan pada kutipan di atas adalah estetika, visual, warnanya, kanvas, dan kemenangan total. Hal ini menggambarkan bahwa pempek sebagai karya seni makanan yang memiliki keindahan dan dapat menggugah selera.

3. Konsep Makanan dan Nama

Nama makanan dapat membuatnya menjadi unik. Nama dapat diubah untuk membuat makanan sehari-hari terlihat istimewa dan menarik. Kiptiyah (Zulfa & Apriyanti, 2024: 306-307), mengubah penampilan suatu hidangan hanya dengan mengubah namanya, seperti mengubah casserole menjadi semur atau consomme menjadi sayur sup, tidak selalu membuatnya lebih berharga.

Data KMN 01

Jadi dari mana menurut kamu, soto ini?

Bono berhenti lagi. Aku bisa lihat degup di dadanya.

Ma-Madura?

Madura sebelah mana?

Bono berhenti lagi. Si perempuan mencoba menengahi tapi tidak digubris. Aku nggak ingat, Pa. **Bangkalan? Atau Sumenep...Coba lihat warnanya.k-k-kuning, Pa.Masa kamu lupa, soto Sumenep itu putih?Kalau begitu ini S-soto Bangkalan, Pa. Kuahnya k-ku-ningdan tidak pakai j-jeroan. Ju-juga tidak pakai perkedel kentang.** (Pamuntjak, 2014:37)

Gambaran di atas tentang dialog yang berbicara tentang soto yang mencakup pemahaman tentang berbagai jenis makanan yang ada di Indonesia, terutama bagian Jawa Timur. Makanan khas dan paling digenari di Indonesia adalah soto, yang menjadi subjek dari perdebatan yang dilakukan oleh tokoh Pa dan Bono. Pemilihan pada istilah “soto sumenep” dan “soto Bangkalan” menggambarkan perubahan identitas kuliner yang berkaitan dengan asal geografisnya. Hal ini mencerminkan bahwa makanan bukan hanya sebagai konsumsi namun juga merupakan tanda budaya yang menjaga warisan lokal melalui kualitas ciri khas mereka.

Pencarian pada identitas soto melalui warna kuah dan bahan baku menggambarkan kebangsaan, yang biasanya memiliki arti melalui makanannya. Masyarakat Madura memandang Soto Sumenep sebagai tolak ukur budaya dengan penggunaan bahan jeroan dan perkedel kentang. Hal ini, bahwa warna dan bahan berguna sebagai penanda yang menghubungkan hidangan dengan asal-usulnya. Sebaliknya juga, rasa soto Bangkalan yang kuning tanpa jeroan menggambarkan perbedaan yang mendalam antara dua jenis makanan ini. Oleh karena itu, menggambarkan bahwa fenomena kuliner bisa menghasilkan batas sosial budaya, yang artinya soto Bangkalan berbeda dari tradisi Sumenep tradisional.

Konsep nama dari kutipan di atas menggambarkan bahwa soto Sumenep berasal dari Sumenep, Madura, yang memiliki ciri khasnya kuah putih dan juga menyertakan jeroan serta memiliki rasa yang ringan. Sedangkan soto Bangkalan berasal dari Bangkalan, Madura, yang mempunyai ciri khas kuah kuning dan tidak menggunakan jeroan atau perkedel kentang, serta memiliki rasa yang kuat.

Data KMN 02

Kuah babat karena memberi bodi dan aroma, kacang kedelai karena membuat ekstra renyah, timun karena menambah asam dan segar, kataku. “Oh, dan petis udang untuk menambah greget.” (Meskipun aku tak suka petis). Memang ini hidangan istimewa-nikmatnya berlapis-lapis. **Siapa gerakan jenius dari Banyuwangi yang menciptakannya?** (Pamuntjak, 2014:119)

Kutipan di atas menjelaskan tentang hidangan khas dari Banyuwangi. Beberapa bahan, seperti kuah babat, kacang kedelai, timun, dan petis udang, yang termasuk dalam kategori makanan yang telah disebutkan. Masing-masing dari bahan ini dapat meningkatkan rasa, tekstur, dan aroma dari hidangan, yang membuat makan lebih menyenangkan. Oleh karena itu, dengan menyebutkan nama-nama dari bahan ini merupakan upaya untuk menunjukkan tingkat kesulitan dan kedalaman rasa dari hidangan tersebut.

Kuah babat ditunjukkan bagian yang memberikan bodi dan aroma hidangan, yang menggambarkan bahwa pentingnya cairan dalam hidangan. Kuah berfungsi

sebagai penentu cita rasa utama pada suatu hidangan dalam tradisi kuliner Indonesia. Rasa yang menggugah selera dibuat dengan kuah babat yang kaya rasa dari Banyuwangi. Kemudian, kacang kedelai yang disebutkan dapat membantu memberikan rasa renyah tambahan. Tekstur dari ini sangat penting untuk membuat hidangan menjadi menyenangkan. Adanya kacang kedelai dapat membantu untuk membuat hidangan lebih sehat dan renyah. Ketika digoreng atau diproses dengan benar, kacang kedelai yang memiliki kaya akan protein dan nutrisi lainnya, yang dapat memberikan perbedaan yang menarik terhadap kelembutan dan kehangatan kuah babat. Timu juga disebutkan untuk meningkatkan rasa asam dan segar serta sering digunakan dalam masakan Indonesia sebagai pendamping untuk memberikan keseimbangan terhadap rasa. Rasanya yang asam dan segar dapat membantu menyeimbangkan rasa yang kuat dan berlebihan dari kuah dan bahan lainnya, sehingga hidangan ini menjadi lebih seimbang dan bisa dinikmati.

Demikian juga, tokoh Aku yang tidak menyukai petis, namun petis udang ini tetap berfungsi sebagai pendorong rasa, dan menambah “greget” serta menambah rasa gurih yang lebih dalam ke hidangan. Oleh karena itu, menggambarkan pentingnya setiap bahan dalam membuat hidangan yang beragam dan utuh. Semua yang ada dalam makanan dari kuah babat yang kaya hingga kesegaran timun dan gabung petis udang dapat menunjukkan betapa pentingnya kombinasi rasa, tekstur, dan aroma dari sebuah makanan.

Data KMN 03

Ku sebut nama-nama makanan di daftarku. **Sate klop, soto Madura di seberangnya, bebek goreng andalan Surabaya** yang berusaha menyaingi si Rajanya Bebek di tanah seberang (tapi kabarnya kurang berhasil). (Pamuntjak, 2014:159)

Beberapa konsep masakan, seperti “sate klop”, “soto Madura”, dan “bebek goreng”, yang disebutkan pada data di atas menjelaskan tentang identitas dari kuliner dan masing-masing memiliki gambaran dan karakteristik yang berbeda dari bagian warisan masakan Indonesia. Warisan makanan menggambarkan yang telah bertahan selama bertahun-tahun dan terhubung dengan daerah asalnya.

Sebutan “soto Madura” memiliki ciri khas dan berbagai versi berdasarkan daerahnya. Kuahnya yang penuh dengan bumbu dan sering disajikan dengan pelengkap seperti kerupuk dan sambal, soto Madura lebih membedakannya dari jenis soto lain dan meningkatkan citra makanan di masyarakat. Penggunaan pada nama daerah menggambarkan identitas lokal dan kearifan lokal yang penting dalam jalur budaya kuliner Indonesia.

Berikutnya, pernyataan tentang “bebek goreng andalan Surabaya” yang dihadapkan pada persaingan “si Rajanya bebek di tanah seberang” mendorong percakapan mengenai persaingan dalam industri kuliner serta pengaruhnya terhadap pandangan para pelanggan. Hal ini, bebek goreng berfungsi sebagai tanda dari makanan yang menjadi kebanggaan pada suatu daerah, dan pada saat dihadapkan dengan pesaing, ini dapat menunjukkan perubahan dalam dunia makanan. Ketika tokoh dalam cerita ini menyebutkan nama-nama makanan dalam suasana tersebut, bukan hanya menggugah selera makan namun juga menggambarkan bahwa setiap hidangan yang dibahas mempunyai keragaman dan ciri khas.

4. Konsep Makanan dan Kebutuhan

Makanan dan kebutuhan Tobin (Ariska, dkk 2024: 67), Ronald Tobin, salah satu penggagas gastrokritik, dalam karyanya "*Dramaturgie Antique Chez Racine*" menggambarkan kebutuhan makanan sebagai fungsi biologis. Di sisi lain, dalam karya Gunter Grass berjudul "*Turbot*", kita disuguhkan sebuah dongeng antropologi di mana seorang koki berusaha menciptakan hidangan untuk mengusir rasa lapar. Dengan kekuatan imajinasi yang melimpah, makanan seringkali membawa berbagai makna yang kaya terkait dengan kebutuhan biologis kita. Sejatinya, makanan adalah komponen penting yang mempengaruhi keadaan fisik dan mental seseorang setiap harinya.

Data KMB 01

Ternyata Nadezhda benar-tentu saja dia benar. **Pecel semanggi bukan hidangan yang dahsyat. Ia adalah makanan survival**, makanan yang muncul dan menjamur karena bahan pangannya murah dan bisa ditemukan di mana-mana. **Tapi aku senang karena telah memuaskan rasa penasaranku.** (Pamuntjak, 2014:159)

Pecel semanggi bukan hanya sebagai makanan, tetapi gambaran dari kebutuhan nutrisi dasar manusia. Istilah "makanan survival" mengacu pada jenis makanan yang dibuat dengan bahan-bahan yang murah atau terjangkau untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang. Pecel semanggi merupakan salah satu produk makanan yang tumbuh subur di daerah dengan sumber daya terbatas, yang menggambarkan cara masyarakat beradaptasi dengan kondisi ekonomis dan geografis pada saat ini.

Konsep kebutuhan pada kutipan di atas menunjukkan kalimat "tapi aku senang karena telah memuaskan rasa penasaranku." Hal ini menggambarkan bahwa keinginan akan memuaskan rasa penasaran terhadap makanan yang dianggap sederhana dan tidak glamor ini menggambarkan bahwa pecel semanggi sebagai tanda makanan rakyat yang tidak glamor, namun mempunyai makna dan pengalaman individu. Karakter yang diceritakan menggambarkan bahwa makanan yang dianggap remeh pun pastinya memiliki nilai yang berharga dalam pengetahuan dunia kuliner.

Data KMB 02

Dan semuanya masuk akal, karena semuanya mengimbangi lemak ikan patin yang memang bisa bikin *nek* ini," kata Bono. **"Kaldunya pun pas. Kental tapi juga nggak terlalu kental.** *Full bodied* –apa bahasa Indonesianya?" tanya Nadezhda sambil menatapku. (Pamuntjak, 2014:202)

Percakapan pada kutipan di atas, tokoh Bono dan Nadezhda yang menggambarkan hubungan mereka tentang pengalaman kuliner. Beberapa bagian, seperti rasa, kepuasan, dan pemenuhan gizi, yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pada manusia. Kuliner yang sebagai praktik memasak dan penyajian makanan, dapat mencerminkan lebih dari sekadar proses memasak, namun juga menunjukkan cara masyarakat dan individu dalam memenuhi kebutuhan nutrisi dan kesenangan mereka. Istilah "kuliner" menekankan bahwa pentingnya menikmati makanan melalui sensasi. Bono menyebutkan "lemak ikan

patin”, yang memberi hidangan ciri tertentu, dan “kaldu” yang mempunyai tekstur yang kental. Hal ini menunjukkan pentingnya rasa dan tekstur dalam membuat hidangan sempurna. Kuliner bukan hanya tentang menyajikan makanan, melainkan makanan yang dapat memengaruhi kesehatan emosional dan tingkat kepuasan seseorang. Dalam dunia kuliner berusaha untuk memenuhi kebutuhan semua orang untuk kepuasan fisik dan emosional dengan membuat pengalaman menikmati makanan yang penuh harmonis.

Pentingnya juga keseimbangan dalam berbagai resep yang juga ditunjukkan oleh pernyataan tokoh Bono bahwa “kaldunya pun pas”, karena ini menekankan bahwa kaldunya harus mempunyai kekentalan yang sesuai, dengan maksud setiap pengolahannya harus diperhatikan dengan baik. Ketepatan dalam membuat kaldu yang “full bodied” menunjukkan setiap bagian dalam proses memasak harus bantu pada hasil akhir, dan menggambarkan upaya untuk memenuhi selera dan kebutuhan pelanggan yang menginginkan pengalaman kuliner yang menyenangkan.

Kebutuhan yang ditunjukkan pada kutipan di atas adalah “kaldunya pun pas. Kental tapi juga nggak terlalu kental.” Menekankan pada mencari dan memahami keselarasan rasa dalam sebuah hidangan. Ini menggambarkan bahwa tekstur dan rasa kaldunya memastikan tentang keseimbangan dalam sebuah hidangan merupakan kunci utama untuk menghasilkan pengalaman makan yang baik.

Data KMB 03

Kulihat bubungan asap panggangan dan uap kuah yang menerobos pendar lampu ruko, hiruk-pikuk para pelanggan dan para penjaga makanan yang saling memekik, gerai-gerai yang sesak oleh termos air panas, kaleng dan botol minuman, sumpit dan sedotan aneka kecap, samal, minyak dan vetsin, mangkok-mangkok berisi bawang putih goreng, piring-piring berisi irisan bakso, aneka gorengan, siomay, lo ma kai, chee chong fan, segala jenis daging, pangsit, tahu, lumpia, popiah, bacang, telur rebus matang, telur pita, aneka sayur dan dedaunan aromati, aneka kerupuk, udang, kepiting, kerang, cumi-cumi mi lebar, mi tipis, mi keriting, mi karet, kwetiau, bihun, soun, bubur, nasi dalam *rice cooker*, kaldu bubur dan mi kuah, aneka pau, kue putu, kue lapis, onde-onde kue talam, kue mangkok, kue keladi, kacang kenari, tau suan, cincau hijau, bakpia, liang teh, es campur, es jali-jali, es lohan kuo, loper majalah dan DVD bajakan yang keluar masuk restoran, anak-anak kecil yang berkeliaran sambil menajajakan *pancake* durian, sepeda motor dan bettor yang berdesak-desakan dengan makanan dan para pejalan kaki dan meninggalkan konstelasi debu di sekitarnya. (Pamuntjak, 2014:257)

Gambaran yang ditunjukkan pada kutipan di atas tentang suasana di sebuah pusat perbelanjaan yang padat. Ini dapat dilihat dari konsep kuliner dan kebutuhan manusia dalam konteks yang lebih luas melalui bagian yang disajikan. Kuliner adalah lebih dari sekadar makanan, namun itu merupakan interaksi antara orang-orang dan lingkungan sosial. bagian pertama gambaran tentang “bubungan asap panggangan dan uap kuah” menunjukkan bahwa adanya aktivitas memasak serta suasana yang menyenangkan dan ramai. Pada dasarnya dalam memenuhi kebutuhan dasar manusia akan makanan yang menggugah selera melalui tampilan dan aroma proses memasak yang dapat menarik perhatian para pengunjung. Tujuan kuliner bukan hanya untuk memberikan pelanggan makanan sehat,

melainkan untuk memberikan mereka pengalaman berbagai rasa yang menyenangkan. Interaksi sosial yang terjadi di lingkungan kuliner ditampilkan dalam gambaran “hiruk-pikuk pelanggan dan penjaga makanan”.

Makanan dapat membantu membangun hubungan sosial melalui interaksi antara pelanggan dan penyedia makanan. Kuliner bukan hanya membantu orang untuk memenuhi kebutuhan fisik saja, namun membuat orang untuk berinteraksi, berbagi pengalaman, dan membangun kelompok masyarakat. Makanan mempunyai kemampuan untuk menghubungkan semua orang dari berbagai latar belakang, menjadikan restoran sebagai tempat berkumpulnya berbagai keberagaman masyarakat, dan menjadi kesadaran akan kebutuhan emosional sangat diperlukan. Berbagai jenis makanan yang telah ditunjukkan, seperti “aneka gorengan, siomay, bakso, dan kue putu,” menggambarkan bahwa keragaman makanan di tempat tersebut menunjukkan kekayaan budaya yang ada. Berbagai hidangan menunjukkan identitas lokal selain memenuhi kebutuhan nutrisi.

Kebutuhan yang ditunjukkan pada kutipan di atas adalah “Kulihat bubungan asap panggangan dan uap kuah yang menerobos pendar lampu ruko, hiruk-pikuk para pelanggan dan para penjaga makanan yang saling memekik.” Ini menunjukkan kebutuhan sosial dan emosional yang sangat ramai dan interaksi yang dilakukan oleh penjual dan pembeli dengan menciptakan sebuah pengalaman kuliner yang bisa dikatakan lebih dari sekadar untuk memenuhi rasa lapar.

5. Kuliner dan Ekonomi

Makanan dan ekonomi, Tobin (Ariska, dkk 2024: 71), menguraikan bahwa sejarah makanan merupakan bagian integral dari sejarah itu sendiri karena produksi, perdagangan, persiapan, pengawetan, dan konsumsi makanan telah membentuk bangsa, ekonomi, kota, dan masyarakat. Tobin (Ariska, dkk 2024: 71), menjelaskan bahwa banyak penelitian tentang *homo coquus* (juru masak) telah dilakukan oleh sosiolog dan khususnya antropolog, karena makan berfungsi sebagai titik temu antara makhluk sosial dan makhluk antropologis. Secara alami, kebutuhan akan makanan memengaruhi setiap aspek kehidupan. Itu adalah fondasi ekonomi yang merupakan komponen penting dari strategi politik negara dan rumah tangga.

Data KME 01

Buat apa coba steak Wagyu di sini---justru karena harganya begitu murah, steak itu nggak mungkin enak; atau, di restoran Thai ini, jangan pesan hidangan-hidangan yang aneh-aneh. Paling aman pesan hidangan-hidangan klasik: salad mangga, salad jeruk Bali, kari daging hijau, kari bebek merah, tumis ayam cincang dengan daun basil. (Pamuntjak, 2014:41)

Konsep kuliner dan ekonomi yang digambarkan pada kutipan di atas dapat dilihat dari dua sudut pandang, yaitu kualitas dan harga, serta pilihan pelanggan. Pertama, ditampilkan steak Wagyu sebagai menu yang ada di menu restoran dengan harga terjangkau yang menunjukkan ketidaksesuaian antara harapan pelanggan terhadap kualitas hidangan dan kenyataannya. Steak Wagyu, yang dikenal dengan kualitasnya yang tinggi, dan harganya yang tinggi, seharusnya tidak dijual dengan harga murah. Ini dapat menggambarkan fenomena pasar, yang mana harga seringkali menunjukkan nilai dan keterbatasan produk. Oleh karena itu, produk

dengan harga rendah lebih cenderung dianggap kurang berkualitas, yang bisa berdampak pada keputusan pembeli konsumen dalam dunia kuliner.

Selain itu, terdapat pilihan hidangan klasik di restoran Thai yang disebutkan menggambarkan cara yang lebih bertahan terhadap pengalaman kuliner. Hidangan tradisional seperti salad mangga dan kari daging tidak hanya menawarkan rasa yang asli tetapi juga menjaga harapan pelanggan akan keaslian dan kualitas bahan.

Data KME 02

Tapi semua itu seakan kalah penting dengan keyakinan dan kerja keras yang tersirat di balik kata-kata “Sayang Anak” yang tertera di dinding depan rumah. “Adik saya itu baru saja cerai dengan istrinya,” sopir kami berbisik. “Abis itu ndak ada yang bantu dia di dapur. Ndak ada yang ngerti caranya masak bebek seperti dia kecuali istrinya yang sudah jadi istri orang lain. Warung tendanya terancam gulung tikar. Saking stresnya, dia mencoba bunuh diri. Tapi saya selalu ingatkan, si Dirin, anaknya, ndak punya siapa-siapa lagi. Dia Cuma punya bapaknya, satu-satunya tumpuan. Lama-lama adik saya itu mulai bangkit. Sekarang dia punya dua asisten. Bisnisnya maju. Orang pada suka makan di sini. (Pamuntjak, 2014:160-161)

Kutipan di atas memberikan pemahaman tentang konsep kuliner, pengelolaan usaha, dan perubahan ekonomi yang berkaitan satu sama lain. Nama warung “Sayang Anak” menggambarkan niat dan perasaan pendirinya, yang berhubungan erat dengan nilai keluarga. Dalam dunia kuliner, nama perusahaan berfungsi sebagai identitas dan alat pemasaran yang dapat menarik perhatian pelanggan dan membuat terkenal. Latar belakang yang penting untuk memahami cara individu dapat memengaruhi kesuksesan sebuah usaha yang diberikan oleh pengalaman pemilik warung baru yang mengalami perceraian dan tekanan batin. Kuliner tidak hanya berhubungan dengan cara memasak atau kualitas produk, melainkan cara pemilik bisnis ingin menjalankannya.

Proses jatuh bangun yang dialaminya, seperti mencoba bunuh diri, menggambarkan kesulitan emosional yang dihadapi seseorang dalam mempertahankan usaha. Karena adanya keterlibatan emosional akan berbanding lurus dengan kinerja bisnis, dalam dunia ekonomi, kemampuan seseorang untuk mengatasi stres dan menciptakan pola pikir yang positif begitu penting untuk keberlangsungan bisnis. Pemilik warung tetap bertahan karena dukungan sosial dari orang-orang terdekat dan kesadaran akan tanggung jawab anak. Pada saat-saat sulit, keterlibatan sosial dan dukungan dari orang tercinta bisa menjadi sumber kekuatan untuk berjuang.

Data KME 03

Seperti para penjual gulo puan lainnya, ia selalu datang untuk menggelar jajanannya setengah jam sebelum kaum pria selesai salat Jumat. **Setelah paginya yang bukan Jumat untuk berbelanja keperluan dapur dan bahan baku untuk jualan.** Kadang ia singgah dulu di rumah makan untuk jajan es kacang atau pempek, baru pulang. Tapi hari-hari ini ia sedang bunga. (Pamuntjak, 2014:191)

Gambaran di atas menceritakan tentang kehidupan seorang penjual gulo puan, yang menunjukkan ekonomi perdagangan makanan. Pola konsumsi pembeli sangat terkait dengan waktu yang artinya seorang pria menyelesaikan salat Jumat.

Hal ini menggambarkan bahwa orang menggabungkan aktivitas religius dengan bisnis, memberi penjual kesempatan bisnis untuk menyediakan makanan pada waktu tertentu. Jika dilihat dari pandangan ekonomi, memiliki pemahaman yang baik tentang waktu dan kebiasaan masyarakat adalah kunci untuk keberhasilan dalam dunia kuliner. Penjual yang datang sebelum pria selesai shalat menggambarkan cara mereka untuk memanfaatkan waktu saat permintaan makanan tinggi, terutama di tempat umum.

Belanja keperluan di dapur dan bahan baku sebelum memasuki pasar juga menggambarkan cara seorang penjual kuliner merencanakan dan mengelola bisnis dengan baik. Dalam dunia ekonomi, kualitas produk yang dijual dan kemampuan penjual untuk memenuhi permintaan yang terus berubah sama pentingnya dengan kesiapan untuk menyesuaikan diri dengan kebutuhan pasar. Penjual gula paku dapat menjaga kelanjutan usaha dan memenuhi harapan pelanggan dengan memastikan ketersediaan bahan baku dan waktu produksi yang efektif. Adanya juga hubungan sosial melalui praktik berbagi makanan atau membeli jajanan, dengan berbicara tentang kelanjutan kuliner. Aktivitas yang dilakukan seperti mampir ke rumah makan untuk menikmati es kacang atau pempek sebelum pulang merupakan contoh dari kebiasaan kuliner yang umum di kalangan masyarakat. Di dunia ekonomi, tindakan ini dapat menghasilkan pendapatan bagi usaha lain di lingkungan kuliner, yang menggambarkan hubungan antara berbagai usaha.

Kalimat yang menyatakan “tapi hari-hari ini ia sedang bunga” menggambarkan perubahan kondisi ekonomi dan permintaan pasar yang bisa saja dialami oleh penjual. Hal ini dapat diistilahkan “bunga” yang menunjukkan pada masa-masa sulit atau kesulitan yang dihadapi. Kondisi ini dapat memberikan putera bisnis yang bisa berubah-ubah, yang artinya setiap bisnis berhasil dengan cara yang berbeda dalam ekonomi kehidupan. Penjual bisa mempertahankan posisi mereka dalam industri kuliner yang pasti akan selalu berubah jika para pedagang bisa memahami kebutuhan dan waktu pelanggan dan siap sedia untuk mengikuti perubahan.

PEMBAHASAN

Konsep Makanan dan Kesenangan

Konsep makanan dan kesenangan berjumlah 19 data yang telah ditemukan dalam novel Aruna dan Lidahnya, yang menunjukkan bahwa alur cerita tentang kuliner yang ditemukan dalam novel ini lebih menonjol tentang kesenangan yang dinikmati oleh para tokoh untuk menikmati makanan tradisional di berbagai daerah. Tokoh Aruna yang dapat menciptakan pengalaman makannya dengan mengingat kenangan melalui makanan yang dihidangkan, sehingga dapat membuat Aruna merasa senang dan bahagia ketika berhasil dalam mencicipi makanan tersebut. Teman-teman Aruna juga seperti tokoh Bono dan Nadezhda serta tokoh lainnya yang membentuk kembali pengalaman mereka selama makan yang dapat memperkuat hubungan yang terjalin lama.

Konsep Makanan dan Seni

Para tokoh dalam novel Aruna dan Lidahnya ini memperlihatkan keindahan dan tampilan dari berbagai hidangan yang akan mereka nikmati. Salah satunya tokoh Bono yang berprofesi sebagai chef dapat mengenal berbagai makanan yang mereka kunjungi dan menjadikan resep utamanya untuk membuat makanan baru di restoran tempatnya bekerja. Aruna dan teman-temannya tidak hanya sekadar untuk makan saja, tetapi mereka juga belajar cara untuk menampilkan dengan sempurna dari hidangan yang disajikan.

Hubungan antara seni dan makanan sangat berkaitan erat, karena makanan bukan hanya sebagai kebutuhan saja tetapi sebagai karya seni dan ekspresi yang dapat menggambarkan imajinasi, kreativitas, dan budaya. Proses memasak dan menghidangkan suatu makanan adalah sesuatu yang dapat dikatakan sebagai sebuah karya seni, karena terdapat beberapa bagian seperti rasa, warna, tekstur, dan aroma, yang dapat digabungkan dan menjadi pengalaman makan yang menggugah selera. Penciptaan rasa merupakan bagian yang menarik dari hubungan antara makanan dan seni.

Konsep Makanan dan Nama

Nama-nama makanan beserta identitasnya dijadikan bagian terpenting dalam membuat novel yang bertema tentang makanan, karena para tokoh bisa mengetahui nama-nama makanan ini dari identitasnya dan mengenal setiap kebudayaan melalui makanan yang dihidangkan. Tokoh Aruna, Bono, Nadezhda, dan Farish yang berasal dari kota dapat mengenal identitas dari setiap makanan karena ditugaskan untuk menyelesaikan pekerjaan mereka di berbagai daerah dengan meluangkan waktu sebanyak mungkin untuk mencoba dan mencicipi makanan di setiap daerah yang mereka kunjungi. Ada rasa penasaran dalam diri mereka untuk mencoba makanan tersebut dan menjadikannya pengalaman yang berharga dalam menghargai makanan di berbagai tempat.

Konsep Makanan dan Kebutuhan

Makanan bukan hanya untuk memberikan energi, namun juga meningkatkan kesehatan fisik dan mental pada seseorang. Individu dapat mencapai hasil dan menjaga kesehatan dengan cara memenuhi kebutuhan gizi yang dengan makanan berkualitas tinggi. Pemenuhan kebutuhan makanan merupakan hal yang penting bagi kehidupan semua orang.

Konsep Makanan dan Ekonomi

Makanan dan ekonomimemiliki kaitan yang sangat erat satu sama lain, karena makanan adalah produk ekonomi dan juga kebutuhan fisik manusia. Dalam industri kuliner, faktor-faktor seperti harga, kualitas, dan pilihan pelanggan sangatlah penting. Seperti steak Wagyu dijual dengan harga murah, ada ketidakcocokan antara apa yang diharapkan pelanggan tentang kualitas hidangan dan yang sebenarnya terjadi. Steak wagyu dianggap sebagai daging yang memiliki kualitas tinggi, dan biasanya akan dihargai dengan mahal. Ketika harga rendah, pelanggan pastinya akan meragukan kualitas dari makanan tersebut. Hal ini menggambarkan bahwa nilai dan kualitas produk biasanya ditunjukkan oleh

harganya. Oleh karena itu, pembuat harus mengetahui cara pelanggan untuk melihat usaha mereka dengan membuat tawaran yang baik.

Dari lima konsep gastrokritik ini, yaitu konsep makanan dan kesenangan, makanan dan seni, makanan dan nama, makanan dan kebutuhan, makanan dan ekonomi, menunjukkan bahwa yang lebih dominan data kutipan dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak adalah konsep makanan dan kesenangan alasannya, karena setelah membaca secara keseluruhan dari isi novel dan mencatat semua kutipan yang mengandung gastrokritik, bahwa alur cerita dalam novel ini menggambarkan setiap karakter tokoh dalam menikmati makanan dengan sebuah kenangan dan pengalaman masa lalu yang dapat memberikan kegembiraan dan kesenangan. Setiap karakter yang diceritakan dalam novel ini memiliki peran masing-masing dalam menikmati makanan, sehingga memiliki alur cerita yang menarik dengan membuat para pembaca merasakan kebahagiaan dan menghargai bahwa banyaknya kuliner di Indonesia yang dapat dilestarikan dengan baik. Makanan bukan hanya sekadar untuk dimakan dan ditelan, namun menjadikan sebagian orang atau semua orang tempat untuk saling berinteraksi melalui makanan yang mereka makan dan bisa menjadi solusi bagi individu yang pencinta makan dan membuatnya untuk menenangkan hati ketika dalam masalah.

PENUTUP

Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak menggambarkan tentang makanan yang memiliki peran penting sebagai tanda identitas budaya dan sosial yang ada di masyarakat Indonesia. Hasil dari penelitian tentang novel karya Laksmi Pamuntjak dengan judul “Aruna dan Lidahnya” dengan menggunakan pendekatan gastrokritik yang menawarkan perspektif tentang hubungan antara konsep makanan dan kesenangan, makanan dan seni, makanan dan nama, makanan dan kebutuhan, makanan dan ekonomi. Hal ini dilihat dari karakter Aruna dan teman-temannya dalam perjalanan kulinernya serta cara semuanya berinteraksi dengan satu sama lain dalam membentuk pengalaman makan. Konsep makanan dan kesenangan yang menggambarkan dalam novel Aruna dan Lidahnya sebagai sumber kesenangan dalam menikmati kuliner. Konsep makanan dan seni yang ditunjukkan dalam cerita novel Aruna dan Lidahnya, juga menggambarkan tentang makanan yang memiliki ciri khasnya sendiri mulai dari berbagai bahan yang digunakan dalam makanan agar memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang kuat serta menciptakan visual atau tampilan yang menarik dengan menunjukkan keindahan dari makanan itu, sehingga para tokoh bisa melihat bahwa makanan bukan sekadar untuk makan, namun cara mereka dalam membuat makanan menjadi menarik dengan tampilan yang indah. Konsep makanan dan nama juga menunjukkan makna yang mendalam melalui cerita dalam novel ini, nama-nama dari makanannya bukan hanya saja berfungsi sebagai rasa, namun juga sebagai bentuk dalam identitas asal makanan tersebut.

Konsep makanan dan kebutuhan juga yang digambarkan oleh penulis dalam novel ini menciptakan makanan sebagai kebutuhan yang lebih dari sekadar untuk pemenuhan fisik. Makanan menjadi dasar manusia untuk kebutuhan sehari-hari dengan melihat para tokoh yang ada dalam cerita ini menjadikan makanan sebagai pengalaman mereka untuk menjelajahi tempat tradisional kuliner yang ada di

berbagai daerah. Sedangkan makanan dan ekonomi yang diceritakan dalam novel ini menggambarkan bahwa kuliner sebagai tempat orang-orang untuk memenuhi ekonominya dan dapat berperan sebagai penggerak perekonomian lokal. Interaksi yang dilakukan oleh pemilik restoran dengan pedagang makanan dapat memberikan sebuah gambaran tentang cara makanan mendukung perekonomian yang ada di masyarakat.

Dengan demikian, gastrokritik dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, memberikan pengetahuan baru untuk meneliti hubungan antara makanan dan sastra. Novel ini telah menggambarkan peran penting bagi semua orang yang menyukai karya-karya sastra yang isinya menceritakan tentang kuliner yang ada di Indonesia dan dapat menghargai serta memahami bahwa kuliner menjadi hidangan yang bermakna dan menciptakan kenikmatan bagi semua orang yang menyukainya. Makanan menjadikan momen bagi manusia untuk menciptakan pengalaman makan dan saling berinteraksi satu sama lain, sehingga membentuk setiap karakter individu dengan baik.

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, peneliti mengemukakan beberapa saran, yakni:

1. Bagi peneliti: Penelitian ini sangat diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang informasi yang berhubungan dengan gastrokritik pada karya sastra novel.
2. Bagi sekolah : Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengembangan alternatif yang baru terhadap materi dalam menganalisis novel, tentang isi dan kebahasaan novel, terutama pada gastrokritik tentang makanan dan minuman dalam alur cerita novel.
3. Bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia: Diharapkan agar memahami lebih dalam sebuah karya sastra, dengan mempelajari gastrokritik penelitian baru untuk mengetahui tentang makna dari setiap kuliner yang diceritakan dalam karya sastra terutama novel.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. V., Halimah, H., & Sumiyadi, S. (2024). Gastrokritik Pragmatik Sastra dalam Rahasia Dapur Bahagia. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 10(2), 1964–1972. <https://doi.org/10.30605/onoma.v10i2.3646>
- Ahmadi, A. (2019). *Metode Penelitian Sastra*. Perum. Kota Baru Driyorejo: Graniti.
- Amalia, K. H., & Fadhilasari, I. (2022). *Sastra Indonesia Untuk Pelajar dan Umum*. Bandung: PT. Indonesia Emas Group.
- Anantama, M. D., & Suryanto, S. (2020). Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel *Pulang* Karya Leila S. Chudori. *Atavisme*, 23(2), 206–219. <https://doi.org/10.24257/atavisme.v23i2.688.206-219>
- ARISKA, A. (2024). *Diet Makrobiotik Dalam Novel Jisatsu Yotei Bi Karya Akiyoshi Rikako Kajian Gastrokritik*. 7(2), 65–72.
- Nurhalimah, I., & Ambarwati, A. (2023). Citra Makanan Indonesia dalam Puisi di Atas Meja Makan: Kajian Gastrokritik. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(2), 244. <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i2.6863>
- Pamuntjak Laksmi. (2014). *Aruna dan Lidahnya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Ratna, N. K. (2010). *Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tussyahada, A., & Limbong, P. F. (2022). Novel Rahasia Salinem Karya Brilliant Yotenega Dan Wisnu Suryaning Adji: Perspektif Gastrocriticism. *SEMIOTIKA: Jurnal Ilmu Sastra Dan Linguistik*, 23(2), 136. <https://doi.org/10.19184/semiotika.v23i2.32514>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Zulfa, F. M., & Apriyani, T. (2024). Kuliner Dalam Novel Resep *Cherry* Karya Primadona Angela. *Prosiding samudra daya*. 1(1), 303–314.