

**REPRESENTASI GASTRONOMI INDONESIA PADA
MASYARAKAT MODERN DALAM NOVEL *ARUNA DAN LIDAHNYA*
KARYA LAKSMI PAMUNTJAK**

Yusril Fahmi Rosyadi

(Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan
Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Malang)

Pos-el: yusrilf53@gmail.com

Abstrak: Indonesia sebagai negara majemuk yang kaya akan budaya tentunya berpengaruh terhadap produk-produk kebudayaan salah satunya makanan. Penelitian ini membahas perihal makanan yang termuat dalam karya sastra yang dijadikan sebagai bahan perbincangan dalam cerita. Fenomena karya sastra bernuansa kuliner akhir-akhir ini mulai bermunculan sehingga menjadikan bahan kajian baru di khazanah kesusasteraan Indonesia. Perspektif gastro kritik digunakan dalam penelitian ini sebagai alat pembedah dalam memahami karya sastra bernuansa kuliner perihal etika seseorang dalam menghargai makanan dalam suatu karya sastra. Penelitian ini memuat dinamika multikultur Indonesia berupa aneka ragam gastronomi lokal maupun global yang direpresentasikan melalui perilaku para tokoh dalam menikmati beragam makanan yang diekspresikan dalam novel *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menjelaskan jenis-jenis kuliner dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak 2) menjelaskan makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak.

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif dengan pendekatan perspektif gastro kritik dalam sastra dan jenis penelitian deskriptif. Metode kualitatif tersebut melibatkan peneliti secara langsung sebab peneliti sebagai instrumen utama dalam mengumpulkan data dengan menggunakan perspektif gastro kritik berupa etika seseorang dalam menghargai makanan. Selanjutnya data akan diolah dalam bentuk deskriptif berupa kata-kata. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan langkah-langkah berupa: menyeleksi dan menandai hasil pembacaan, mendeskripsikan data-data, menginterpretasikan data-data, mengambil kesimpulan, serta menentukan kelayakan dan relevansi novel *Aruna dan Lidahnya* terhadap pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia.

Hasil penelitian ini memfokuskan pada 1) deskripsi jenis-jenis kuliner berupa makanan berkuah dan makanan rijsttafel. 2) makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial berupa: makanan kaum bangsawan, makanan masyarakat biasa, makanan komunitas global, makanan untuk merayakan pertemuan antar teman dekat, dan makanan untuk menjalin keakraban dengan masyarakat sekitar. Melalui perspektif gastro kritik penelitian ini memaparkan ragam jenis kuliner yang tidak hanya bertaut pada komponen suatu makanan melainkan adanya filosofi dan relasi budaya. Beberapa makanan juga dibahas perihal pergeseran pola konsumsi masyarakat dari makanan kaum bangsawan menjadi makanan masyarakat biasa. Selanjutnya penelitian ini

memaparkan tentang bagaimana dinamika para tokoh dalam menyikapi gastronomi lokal dibandingkan dengan gastronomi global yang mana dari aspek latar belakang para tokoh sebagai masyarakat modern dengan faktor pendidikan dan pekerjaan yang melatarbelakanginya tentu berpengaruh terhadap gaya konsumsi mereka. Para tokoh berusaha mengangkat citra gastronomi lokal namun di sisi lain terjadi kontradiksi bahwa makanan lokal yang dinilai memiliki mutu rendah dan tidak dapat disandingkan dengan makanan global. Maka makanan lokal disinyalir memiliki aksen kebersihan dan bahan-bahan pilihan. Hal tersebut menjadikan adanya konstruksi identitas sosial suatu makanan dalam novel *Aruna dan Lidahnya* yang memiliki strata kelas dalam narasi cerita.

Kata Kunci : gastronomi Indonesia, kajian gastro kritik dalam sastra, masyarakat modern, novel *Aruna dan Lidahnya*

PENDAHULUAN

Dunia sastra sebuah cakupan dimensi yang cukup unik dengan bahasa sebagai media pengantarnya. Novel *Aruna dan Lidahnya* adalah salah satu novel yang unik dikemas menggunakan kosep *travel writing* sebagai sebuah tulisan perjalanan yang mana novel tersebut termasuk kategori sastra petualangan atau perjalanan. Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak tidak sekadar membahas perihal makan melainkan membahas dari segi relasi budaya dengan mengaitkan kultur maupun historis daerah setempat guna eksplorasi terhadap keberagaman Indonesia dari potret makanan. Penjelasan di atas tentunya menjadi salah satu alasan penelitian ini. Kehidupan masyarakat modern yang mengkastakan makanan lokal dengan makanan global kentara dalam novel tersebut. Gastronomi dijadikan titik tolak untuk memahami atau mengkaji dari sudut efisiensi penggunaan dalam situasi-situasi tertentu lebih memusatkan pada tata (kultur). Sejalan dengan pernyataan perihal gastronomi tersebut Ambarwati (dalam alif.id, 2019) juga berpendapat bahwa literasi pangan yang rendah akan berefek terhadap krisis identitas suatu bangsa. Peneliti menggunakan pendekatan gastro kritik yang berawal dari lumbungnya gastronomi dipadukan dengan kritik sastra. Bahwa gastro kritik digunakan sebagai alat pembedah sastra yang berwawasan kuliner (gastronomi sastra). Sejalan dengan pernyataan tersebut maka dalam maka penelitian ini menggunakan perspektif gastro kritik sebagai

pembedah makanan bernuansa kuliner seperti yang dipaparkan oleh Kiptiyah (2018:3) bahwa gastro kritik menjadi sebuah paradigma pendekatan baru dalam kesusasteraan Indonesia, karena berangkat dari lumbung besarnya yaitu gastronomi sebagai multidisiplin ilmu antara antropologi, sosiologi, sejarah, semiotika dan sastra. Menurut Endraswara (2018:125) menyatakan gagasannya bahwa perspektif gastro kritik atau *gastrocritism* dalam sastra adalah bentuk paradigma sebagai disiplin ilmu tentang etika dalam menghargai makanan. Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak turut andil mengambil peran dalam mengembangkan nilai-nilai luhur budaya bangsa yang diekspresikan melalui teks-teks dalam novel tersebut. Sekaligus novel tersebut bisa dijadikan sebagai sarana dalam membuat multi teks bagi siswa dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia seperti : teks deskripsi, narasi, prosedur dan lain sebagainya. Serta mengulik legenda atau dongeng dalam suatu makanan yang ada di dalam novel.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif perspektif gastro kritik jenis deskriptif. Bodgan dan Taylor menyatakan dalam Moleong, (2012: 30) bahwa penelitian kualitatif merupakan sebuah prosedur penelitian yang nantinya akan menghasilkan beberapa data-data deskriptif berupa kata-kata yang tertulis dari orang atau perilaku melalui pengamatan. Pendekatan perspektif gastro kritik dengan jenis penelitian deskriptif berfungsi untuk menggambarkan secara sistematis fakta suatu bidang tertentu secara faktual. Instrumen dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai instrumen utama dalam melakukan penelitian dengan menjabarkan fokus penelitian menjadi beberapa indikator sebagai berikut : fokus penelitian 1) deskripsi jenis-jenis kuliner dengan indikator makanan berkuah dan makanan rijstaffle, fokus penelitian 2) makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial dengan indikator makanan kaum bangsawan, makanan masyarakat biasa, dan makanan kaum global, makanan untuk merayakan pertemuan dengan teman dekat, dan makanan untuk menjalin keakraban dengan masyarakat sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara khusus hasil penelitian berupa : Deskripsi jenis-jenis kuliner, makanan sebagai representasi status sosial dan makanan sebagai media perekat sosial. Deskripsi Jenis-jenis kuliner terdiri dari makanan berkuah (kol nenek, rujak soto, tekwan, apem banyu, kari bihun, mi pangsit, soto medan, dan kari bebek) dan makanan rijsttafel (*appetizer*, *main course*, dan *dessert*), makanan sebagai representasi status sosial dan media perekat sosial terdiri dari: makanan kaum bangsawan (pempek, naniura, dan gulo puan), makanan masyarakat biasa (sate lalat, kiki kokot, pecel semanggi, nasi bebek, pengkang, botok pakis, ayam taliwang), makanan komunitas global (makanan *duck confit* atau *confit de canard*, dan *poulet roti* atau *roast chicken*), makanan untuk merayakan pertemuan antar teman dekat (minuman *wine*), makanan untuk menjalin keakraban dengan masyarakat sekitar (*rujak*). Berdasarkan hasil penelitian tersebut berikut pembahasannya antara lain:

Deskripsi Jenis-Jenis Kuliner

Makanan Berkuah

Makanan berkuah yang tersebar di delapan Kota tersebut antara lain: kol nenek, rujak soto, tekwan, apem banyu, Kari Bihun, Mi Pangsit, Soto Medan, dan, Kari Bebek (*Kare Si Itiek*). Makanan berkuah adalah olahan makanan yang diolah dengan penambahan air, santan, atau kaldu ayam maupun sapi. Penambahan bahan utama yang dipadukan bersama guyuran kuah bercampur bumbu-bumbu khusus menjadikan volume suatu makanan lebih banyak serta menambah selera makan. Berikut makanan yang masuk dalam indikator makanan berkuah:

1) Kol Nenek

Kol nenek dalam nenek adalah makanan berkuah khas dari Jawa Tengah sedangkan tutut monyong penyebutan dari Bogor. Kol nenek disantap oleh tokoh Aruna bersama kawanya di rumah makan Jalan Salemba guna penugasannya dalam melakukan investigasi kasus flu unggas. Endraswara (2018: 125) menyatakan gagasannya bahwa gastro kritik suatu disiplin ilmu yang berfungsi sebagai etika dalam menghargai makanan dimana menilai suatu karya sastra bermuatan kuliner

maka tokoh Aruna menilai perbedaan saat Ia menyantap kol nenek di Jalan Salemba versi kol nenek di Bogor yang pernah Ia santap. Perbedaan dari segi bentuk turut di paparkan oleh Laksmi Pamuntjak bahwa kol nenek yang disantap lancip dan Panjang sedangkan kol nenek di Bogor yang disebut tutut monyong berbentuk bulat dan hijau. Kol nenek dalam cerita dijadikan bahan diskursus atas penilaian Aruna terhadap hidangan tersebut

2) Rujak Soto

Makanan berkuah dalam cerita salah satunya adalah rujak soto sebagai masakan khas Kabupaten Banyuwangi namun dalam narasi tersebut berada di Kota Surabaya. Peneliti mengategorikan sebagai makanan berkuah terlihat dalam kutipan-kutipan dalam narasi cerita yang menampilkan penggunaan kuah. Terjadi perselisihan antara Aruna dengan Bono dalam novel, dimana Aruna mempermasalahkan penyebutan apakah rujak soto atau soto rujak. Peneliti menganalisa dari segi prinsip gastro kritik yang dikemukakan oleh tokoh Bono yang memiliki gairah terhadap rujak soto. Namun berbeda argumentasi dengan Aruna yang kurang setuju dengan cita rasa rujak soto baginya adalah sesuatu yang aneh. Perbedaan ideologi digambarkan pengarang lewat Aruna dan Bono sering bertentangan dalam menilai citra makanan lokal berupa makanan berkuah rujak soto. Berdasarkan relasi antara gastronomi dengan budaya, maka penggunaan rujak soto dikalangan masyarakat suku Osing Banyuwangi digunakan dalam acara tradisi ritual adat bernama "*Barong Ider Bumi Kemiren*" yang menggunakan Tujuan ritual tersebut berguna sebagai media tolak bala untuk melindungi desa dari segala ancaman mara bahaya dari hal negatif, hama tanaman, maupun wabah penyakit.

3) Tekwan

Peneliti mengategorikan tekwan sebagai makanan berkuah karena dalam penyajiannya dihidangkan dengan siraman kuah yang sudah diramu rempah-rempah khas Palembang. Digambarkan persetujuan tokoh terhadap realita tekwan yang dimakan sehingga masing-masing tokoh memuji kelezatan dari tekwan bahkan memesan berulang kali. Kutipan dalam novel sesuai dengan konsep gastro kritik yang diungkapkan oleh Endraswara tentang etika dalam menghargai makanan. Ditunjukkan oleh masing-masing tokoh yang mengapresiasi kelezatan

dari masakan berkuah tersebut. Dalam perbincangan mereka memperlihatkan perpaduan bumbu yang pas menjadikan makanan berkuah. Tekwan merupakan sebuah singkatan yaitu *berkotek samo kawan* yang berarti mengobrol bersama kawan kemudian silih berganti waktu kewaktu dalam masyarakat Palembang disingkat menjadi “Tekwan”. Falsafah dari nama tersebut terjadi dikarenakan masyarakat Palembang menyukai kegiatan makan bersama-sama dengan teman-teman sambil berbincang-bincang. Akan tetapi ada yang menyebutkan bahwa nama tekwan merupakan serapan dari kosakata bahasa Inggris yaitu *take one* yang artinya mengambil satu-satu.

4) Apem Banyu

Apem banyu menjadi makanan yang disebut dalam cerita saat perbincangan para tokoh di salah satu membahas perihal pembukaan restoran milik Bono bernama siria 2. Makanan apem banyu sebagai penanda khas sebagai panganan berkuah di Palembang turut menjadi sorotan atas penilaian dari masing-masing tokoh. Fungsi makanan dalam kutipan tersebut juga sebagai bentuk pengenalan rempah-rempah yang dijadikan komponen dalam pembuatan apem bekuwa. Sesuai dengan konsep dari fungsiogastronomi sastra yang dinyatakan oleh Endraswara (2018:224) salah satunya adalah makanan dapat berfungsi sebagai penggambaran kultur. Maka apem banyu dipercayai oleh masyarakat setempat sebagai makanan pengiring doa-doa yang dilantunkan atau sedekah untuk arwah yang sudah meninggal. Apem banyu merupakan makanan yang memiliki nilai budaya yang luhur yang mana masyarakat sangat mempercayai bahwa apem banyu dapat membantu arwah orang yang meninggal agar terhindar dari api neraka.

5) Kari Bihun

Kari bihun menjadi makanan yang disantap oleh para tokoh saat perjalanannya di medan. Salah satu kutipan dalam novel menunjukkan makanan tersebut adalah makanan berkuah dengan bercampur bumbu-bumbu khusus khas Medan. Dalam data temuan sesuai dengan fungsiogastronomi dari pernyataan Endraswara (2018: 224) bahwa makanan dapat membentuk atas fenomena dari perjalanan cerita fiksi dan drama. Maka fungsiogastronomi kari bihun dalam cerita adalah sebagai sarana menemani aktivitas mereka dalam perjalanan kuliner

untuk berbincang-bincang sekaligus diskursus kuliner menjadikan makanan sebagai bahan pembicaraan saling memberikan argumentasi dengan menyetujui kelezatan dari masakan kari bihun . Relasi antara gastronomi kari bihun dengan budaya salah satu makanan yang hadir dalam tradisi *Marhajabuan*. Sebuah tradisi pesta pernikahan dan mengundang kerabat maupun tetangga setelah dilakukan baptis di greja atau akad nikah.

6) Mi pangsit

Mi pangsit menjadi makanan yang disantap saat di Medan. Salah satu makanan yang dikategorikan oleh peneliti dalam berkuah dengan ragam rempah yang menjadikan para tokoh bergairah dalam hal menuntaskan rasa penasaran. Pada kutipan di atas menunjukkan gairah animo tokoh Bono bergairah terhadap makanan tersebut. Etika dalam menghargai makanan oleh para tokoh menyebutkan bahwa gastronomi Medan adalah “surga makanan enak”. Mi pangsit sebagai makanan berkuah yang dicoba adalah mi yang dianggap enak bahkan jauh lebih enak daripada mi yang terkenal di seberang jalan. Sekaligus terlihat antusiasme para tokoh terhadap makanan tersebut. Fungsi gastronomi dalam makanan tersebut menunjukkan bahwa mi dijadikan sebagai Media penyaluran hasrat hobi Makan Aruna, Bono, Nadezhda dimana Bono mencoba lebih dalam memahami ihwal dunia kuliner karena bekal dia sebagai *chef* tentu bermanfaat dalam percaturan dunia kulinernya. Sependapat dengan pernyataan Tobin (dalam Kiptiyah, 2018:4) tentang metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur. Tentunya dalam kutipan data temuan diatas dimunculkan citraan visual dari penggambaran mi pangsit yang dimakan oleh para tokoh terlihat pada kalimat “bahwa minya keriting dan lumayan lebar, seberapa mantap pun kuahnya karena aku yakin semakin tipis mi, semakin mudah Ia menyerap kaldu dan bumbu”. Jika di Indonesia selain mi pangsit juga digunakan dalam tradisi ritual masyarakat Tionghoa di Medan dalam tradisi ritual “*Kong Tek*” merupakan sebuah tradisi yang diwariskan secara turun temurun dan selalu diidentikan dengan bakar-bakaran. Oleh karenanya filosofi dalam tradisi “*kong tek*” sebagai bentuk bakti kepada orang tua yang telah meninggal.

7) Soto Medan

Soto Medan sebagai jenis makanan berkuah yang terdapat dalam cerita. Berdasarkan dari perspektif gastro kritik dalam sastra tentang etika dalam menghargai makanan. Peneliti menganalisa bahwa cerita perjalanan kuliner tersebut tokoh Aruna memberikan penghakiman baik buruknya hidangan yang disajikan. Argumentasi menjadikan bahan diskursus perihal gastronomi Medan. Berdasarkan pernyataan Endraswara (2018:4) Adapun dalam studi gastronomi sastra lebih menekankan pada segi *taste* (rasa), natural, simbolik, filosofi, dan aspek-aspek lainnya dalam ajaran sastra. Sesuai dengan prinsip gastronomi dalam sastra menurut Endraswara tersebut maka tokoh memaknai dari segi *taste* (*rasa*). Menurutnya tekstur soto tersebut *plin plan*, seakan Ia tidak yakin harusnya teksturnya kental atau encer serta rasa daging dan aroma rempahnya tidak terikat di lidah. Selain itu kesan jorok yang sudah terbentuk semula seolah akan memengaruhi rasa. Berdasarkan segi falsafah menurut *kiroto boso ala jowo* mengartikan bahwa soto adalah sebuah makanan sebagai bentuk *bagi roso, podho roso* dan *bagi roto, podho roto* yang berarti berbagi rata dan berbagi rasa. Hal itu menunjukkan agar sesama manusia untuk saling berbagi rasa dan berbagi rata supaya semuanya saling menikmati tidak membeda-bedakan yang mengakibatkan perpecahan.

8) Kari Bebek (*Kare Si Itiek*)

Kari bebek disebut sebagai makanan berkuah dalam novel. Karena dalam proses pengolahannya menggunakan kuah kari meskipun dalam penggambarannya tidak dipaparkan visualisasi kuah karinya. Kari bebek dalam narasi tersebut hanya disebutkan sebagai makanan enak dan menjadi sebuah penanda identitas budaya dari Aceh karena makan tersebut bagian dari kebudayaan Aceh yang khas. Peneliti menilai menggunakan prinsip gastro kritik terhadap penghakiman baik buruknya sastra bahwa data yang ditemukan di atas menunjukkan penggunaan rempah-rempah yang tidak dipaparkan secara eksplisit menjadikan nuansa dalam eksplorasi gastronominya kurang mendalam dalam memaparkan rempah-rempah yang digunakan serta pembuatan dari kuah karinya yang berbeda dengan kari yang lain dan bebek yang digunakan juga tidak dijelaskan bebek kategori apa, namun hal itu menjadi tantangan adalah pembaca membayangkan bagaimana

proses pengolahan dan sensasi cita rasa dari kari bebek dan tokoh Rania hanya menyarankan dan bagaimana bentuk kari bebek tersebut Ia menunjuk pelataran Rex di seberang hotel mereka menginap yaitu Hotel Medan. Maka hal tersebut dijadikan dasar fungsioastronomi dalam kutipan di atas bahwa kari bebek dijadikan sebagai makanan yang dicari saat bersamaan dengan aktivitas mereka dengan rasa antusias dari para tokoh untuk mencoba hidangan tersebut.

Makanan Rijsttafel

Peneliti menggolongkan tiap kosakata gastronomi yang hadir dalam novel *Aruna dan Lidahnya* ke dalam tabel berisi urutan hidangan ala makanan rijsttafel. Karena peneliti menganalisa banyaknya makanan yang hadir serta gaya hidup tokoh yang identik dengan gaya hidup orang barat maka akan bersinggungan dengan pola makan eksklusif tentunya sangat cocok dijadikan tabel tata urutan menyantap makan khususnya ala budaya rijsttafel. Berikut menu-menu yang hadir dalam novel *Aruna dan Lidahnya* dan diindikasikan sebagai hidangan yang cocok dalam sajian hidangan rijsttafel antara lain: *Appetizer* (hidangan pembuka) berisi: Soto, asinan, karedok, dan sup, *main course* (hidangan utama) berisi: nasi goreng, rendang, lobster, bakmi, sate, ayam rica-rica, dan cap cay, serta *dessert* (hidangan penutup) berisi: salad, puding, es krim, dan pancake durian. Makanan rijsttafel Indonesia versi kini: nasi padang, nasi campur dan nasi rames. Jamuan budaya makan rijsttafel Indonesia versi kini selamat dan prasmanan. Perbedaan yang mendasar antara budaya jamuan makan rijsttafel terhadap adegan yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya*, ditemukan bahwasanya Aruna, Bono dan, Nadezhda yang memiliki wawasan gastronomi mendalam mencoba makanan yang ternyata dapat diindikasikan sebagai makan yang biasanya ada di jamuan makan rijsttafel namun para tokoh tidak menggunakan tata urutan yang ada pada jamuan makan rijsttafel hal itu karena mereka dalam menyantap hidangan dari berbagai hanya menjumpainya di warung-warung maupun pedagang kaki lima yang ditemui saat dalam perjalanan. Endraswara (2018: 7-11) dokumen budaya dan multikultur yang tergambar dalam aneka bentuk makanan. Maka sesuai dengan pernyataan tersebut bahwa hidangan dari acara selamat dan prasmanan

yang menghadirkan beragam makanan adalah salah satu bentuk dokumen budaya.

Makanan Sebagai Representasi Identitas Sosial dan Media Perikat Sosial

Makanan bisa dikatakan juga sebagai salah satu penanda Identitas seseorang. Seperti halnya pernyataan dari Fajar (2017:6) yang menyatakan bahwasanya identitas sosial sebagai sebagai konstruksi yang banyak dipengaruhi oleh beberapa unsur-unsur seperti halnya budaya, politik, ekonomi, dan agama yang selalu bersifat dinamis. Pernyataan dari Fajar tersebut bahwa sebuah kuliner juga terjadi identitas sosial yang mana makanan kelas atas dan kelas bawah atau makanan kaum bangsawan dengan masyarakat biasa sangatlah berbeda akan tetapi pengkastaan tersebut terkadang berubah seiring perkembangan zaman dengan berbagai faktor melatarbelakanginya. Berikut makanan yang menjadi pendanda identitas sosial:

Makanan Kaum Bangsawan

1) Pempek Palembang

Pempek palembang menjadi kategori makanan kaum bangsawan karena dalam cerita disebutkan oleh narator bahwa dulunya pempek dihidangkan sebagai makanan raja. Namun realitas saat ini terjadi pergeseran pola konsumsi sehingga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan. Sukanto (2012:361) menyatakan pendapatnya salah satunya faktor masyarakat modern adalah sistem yang terbuka maka masyarakat Palembang sudah tidak terikat pada budaya pengkastaan dan pola pikirnya sudah mulai terbuka. Oleh karenanya pempek bisa dinikmati oleh semua kalangan. Berdasarkan konsep dari gastro kritik perihal etika dalam menghargai makanan maka para tokoh menilai dan mengapresiasi terhadap makanan penanda identitas Palembang dengan pujian yang diucapkan oleh Bono yang mengatakan pempeknya adalah “Wuih, Sadis”. Farish mengatakan “Gila, emang enak banget”, Nadezhda mengatakan “Pempek paling enak sedunia,” dan yang terakhir Ewan “Paling top punya”.

2) Naniura

Naniura direpresentasikan menjadi makanan kelas bangsawan karena berdasarkan data dalam cerita yang disebutkan dulunya sebagai makanan raja-raja. Serta sebagai penanda identitas masyarakat Medan, namun pola konsumsi masyarakat dan pola pikir yang berubah menjadikan naniura sudah bisa dihidangkan sebagai makanan masyarakat pada umumnya terlihat dalam novel istilah *Parumaen* yaitu tradisi menyuapi mantu. Etika para tokoh dalam menghargai makanan yaitu terlihat antusias dalam melihat proses pembuatan hidangan naniura yang diolah dengan bahan-bahan pilihan bahkan tokoh Nadezhda ingin menginap untuk kembali menikmati makanan tersebut.

3) Gulo Puan

Gulo puan adalah makanan khas Palembang termasuk dalam kategori makanan kaum bangsawan dalam cerita. Karena dalam novel *Aruna dan Lidahnya* disebutkan bahwasanya konon makanan tersebut adalah makanan para sultan dan dulu adalah makanan yang terkenal sekaligus sebagai santapan di Kesultanan Melayu yang ering diujakan pada hari jumat dan saat ini sudah berada pada ambang kepunahan. Berdasarkan relasi budaya *function of food* (fungsi makanan) di realitas kehidupan nyata digunakan ritual sedekah obat bagi masyarakat Ogan Komerling Ilir dengan tujuan agar terhindar dari mara bahaya keselamatan warga desa, kebahagiaan dunia dan akhirat, serta sebagai bentuk upaya syukur atas limpahan rezeki yang di berikan.

Makanan Masyarakat Biasa

1) Sate Lalat

Sate lalat adalah representasi sebagai makanan masyarakat biasa dalam novel *Aruna dan Lidahnya*. Penilaian inferior dari para tokoh menjadikan makanan sate lalat adalah makanan yang sederhana dan terkesan menjijikkan. Etika para tokoh dalam menyantap hidangan tersebut bahwa Farish dan Aruna merasa kecewa dan terjadi penolakan batin karena kontras dengan ekspektasi mereka. Sikap sinisme terhadap hidangan tersebut menjadikan sebuah penghakiman terhadap hidangan sate lalat. Kategori masyarakat biasa juga terlihat realitas sate lalat yang banyak dijual oleh pedagang di pinggir-pinggir jalan sehingga menjadikan derajat dari sati

lalat adalah makanan yang tidak ada pengecualian khusus dan terkesan kurang berkelas. Berdasarkan relasi budaya maka sate bagi masyarakat Madura sudah menjadi identitas mereka. Sate kerap dihadirkan dalam tradisi *lemas* oleh masyarakat Aeng Tong-Tong sebuah tradisi selamat/sedekah setelah orang tujuh atau empat puluh hari orang yang sudah meninggal dan sate diartikan sebagai lauk untuk bekal mengarungi perjalanan kehidupan setelah kematian

2) Kikil Kokot

Kikil kokot menjadi representasi makanan masyarakat biasa berdasarkan gambaran yang terlihat dalam novel bahwa terlihat inferioritas dari aksen lingkungan sekaligus penilaian tokoh Aruna terhadap visualisasi dan rasa dari kikil kokot. Hal tersebut kontras dengan realitas masyarakat Madura yang menggandrungi makanan kikil kokot sebagai makanan khas daerah tersebut. Karena penggunaan kacang hijau bercampur dengan kuah yang gurih menjadi suatu keunikan. Peneliti menilai unsur hiperbola oleh pengarang dalam menggambarkan perjalanan menyantap kikil kokot. Etika tokoh Aruna dalam menghargai makanan terjadi penolakan atas ketidaksenangan terhadap hidangan tersebut. Endraswara (2018:4) menyatakan gagasannya bahwa pembahasan gastronomi lebih mendalam tidak hanya pada tataran makanan melainkan konteks histori, filosofi, kesegaran tubuh maupun simbol yang berkaitan dengan manusia. Berdasarkan pernyataan tersebut maka kaldu kokot menjadi keyakinan masyarakat Madura. Bahwa Kaldu atau kikil kokot adalah makanan yang memiliki nilai-nilai agar kita selalu senantiasa bersikap tawaduk yaitu rendah hati kepada Tuhan yang menciptakan serta kepada antar sesama sebagai makhluk sosial.

3) Pecel Semanggi

Pecel semanggi adalah makanan khas Kota Surabaya. Makanan tersebut direpresentasikan sebagai makanan masyarakat biasa karena lebih sering dihidangkan sebagai makanan rumahan. Dalam cerita, perbincangan antar tokoh yaitu Aruna dan Nadezhda menyatakan bahwa pecel semanggi bukanlah hidangan yang dahsyat atau istimewa karena hidangan tersebut bahan dasarnya yaitu daun semanggi harganya murah dan bisa ditemukan di mana-mana, tetapi untuk saat ini daun semanggi semakin sulit untuk ditemukan karena lahan persawahan menjadi lahan perkantoran dan gedung-gedung tinggi sehingga semakin langka

untuk didapat. Makanan yang disantap juga mengingatkan terhadap apa yang telah dirasakan atau diketahui (kenangan) dan serta terdapat autobiografi di dalamnya. Sejalan dengan pendapat tersebut maka semanggi menjadi kebiasaan bagi masyarakat Surabaya mengkonsumsinya pada pagi hari sehingga fungsiogastronomi pecel semanggi adalah hidangan untuk sarapan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya. Tidak ada perlakuan khusus pada pecel semanggi yang bertolak belakang pada hidangan makan kaum bangsawan atau elitis. Informasi tematik dijadikan gambaran bahwa pecel semanggi adalah makanan murah dan menjadi kegemaran masyarakat Surabaya.

4) Nasi bebek

Nasi bebek adalah makanan yang disantap oleh para tokoh saat di Madura. Kesan inferior terlihat saat para tokoh melihat suasana latar tempat mereka menyantap yaitu mirip aula lapangan parkir yang terkesan kumuh dan usang. Etika tokoh Aruna dalam menghargai makanan merasa tidak senang sekaligus menilai dan memojokan citra kuliner nasi bebek. Hal tersebut mengindikasikan makanan nasi bebek tergolong sebagai makanan masyarakat biasa yang bersebranga secara visual dengan makanan Internasional. Endraswara (2018:4) bahwa studi gastronomi sastra lebih menitik beratkan pada segi *taste*, natural, simbolik, filosofi, maupun aspek-aspek lainnya dalam ajaran sastra. Makna filosofis dari bebek biasanya disajikan saat perayaan imlek sebagai suatu momen berkumpul bersama keluarga bagi masyarakat Konghuchu. Bebek menjadi salah satu makan dari beberapa makanan yang hadir dalam perayaan imlek. Kehadiran bebek di meja makan memiliki arti filosofis bahwa bebek sebagai simbol makan kesetiaan serta dukungan secara penuh oleh keluarga.

5) Pengkang

Pengkang menjadi makanan yang disantap saat berada di Pontianak. Menjamurnya pengkang menjadikan makanan tersebut masuk dalam kategori makanan masyarakat biasa. Tidak ada perlakuan khusus terhadap hidangan pengkang. Para tokoh menyikapi hidangan pengkang bahwa makanan tersebut khas Pecinan seakan-akan nilai kulinernya naik. Berdasarkan pernyataan tersebut bahwa pengkang adalah makanan yang derajatnya masih standar seperti makanan biasa pada umumnya. Penggunaan daun pisang juga mencirikan kesan inferioritas

pada suatu hidangan yang secara tidak langsung terlihat kesan sederhana. Relasi antara makanan dan budaya, bahwa pengkang dihadirkan dalam tradisi robo-robo sebagai bentuk rasa syukur kepada tuhan dengan makan bersama seluruh elemen masyarakat dan pengkang dijadikan salah satu menu yang ada dalam acara tersebut.

6) Botok Pakis

Botok pakis menjadi representasi makanan masyarakat biasa. Para tokoh menyantap hidangan tersebut saat berada di Surabaya. Penggunaan pohon pakis yang identik sebagai olahan rumahan menjadikan makanan tersebut masih pada kelas yang standar. fungsiogastronomi botok pakis dalam cerita adalah sebagai bentuk penuntasan rasa penasaran sekaligus sesuai dengan konsep gastro kritik etika tokoh Bono merasa antusias dan takjub dengan cita rasa dari hidangan botok pakis. Penilaian mereka terlihat saat tokoh Inda mengatakan botoknya adalah “enak sekali”. Ia hanya mengucapkan dua kata dalam menilai masakan tersebut. Maka terjadi proses pernyataan argumentatif dalam menyantap hidangan botok pakis. Pembungkus pisang yang digunakan dalam hidangan botok menjadi kesan lokalitas sekaligus identitas pada makanan masyarakat biasa.

7) Ayam Taliwang

Ayam taliwang adalah makanan khas lombok dan direpresentasikan sebagai makanan masyarakat biasa karena menjamurnya hidangan tersebut di Lombok dan tidak ada pengecualian khusus terhadap makanan bercita rasa pedas. Sekaligus penilaian inferior dalam novel menjadikan mutu dari ayam taliwang dalam cerita terkesan sangat biasa saja. Realitas ayam taliwang kontras dengan ekspektasi Aruna bahwa cita rasa yang melekat hanya rasa pedas. Narator juga menarasikan *ambience* (suasana) dari rumah makan tersebut bahwa etalase yang tersaji berisikan makanan yang tidak sehat. Kritikan Aruna menjadikan gaya sarkasme dalam menu ayam taliwang yang tersaji. Fossali (dalam Endraswara , 2018:8) maka peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu. maka dalam masyarakat Lombok terdapat sebuah tradisi ritual adat yaitu sebuah wadah yang berisi berbagai hidangan termasuk ayam taliwang. Acara tersebut bertujuan

meminta keberkahan dan dengan adanya acara tersebut bisa dijadikan sebagai bentuk kebersamaan antar sesama.

Makanan Komunitas Global

Identitas gastronomi Indonesia yang diperkenalkan oleh para tokoh sebagai masyarakat modern atau kosmopolitan salah satunya adalah makanan komunitas global yang mana para tokoh dari segi latar belakang pekerjaan, gaya hidup dan pendidikan berbaur dengan masyarakat asing. Pengaruh globalisasi menjadikan mereka sebagai orang kaum urban yang membentuk komunitas pertemanan dalam lingkaran kesamaan terhadap dunia kuliner.

Berikut makanan komunitas global antara lain:

1) *Duck Confit*

Duck Confit adalah makanan khas Prancis sekaligus makanan favorit. Digambarkan dalam novel bahwasanya tokoh Aruna dan Bono sudah sering dan bersinggungan dengan kuliner internasional. Aruna juga piawai dalam urusan memasang sekaligus *duck confit* adalah makanan yang dibuat untuk menjamu koleganya. konsep dari gastro kritik bahwa ada kaitnya makanan dengan memori Allhoff (dalam Kiptiyah, 2018:4). Maka Bono merasa bahwa bahwa bebek yang ia makan benar-benar kembaran *duck confit* bak bistro-bistro Prancis. Dari penjelasan tersebut kenangan (memori) Bono merasakan persamaan dengan *duck confit* yang ada di bistro Prancis. Salah satu Pernyataan Bono yaitu “berkali-kali aku keliling bistro-bistro di Prancis” mengindikasikan bahwa *duck confit* adalah makanan berkelas dan menjadi santapan yang lazim bagi mereka sebagai komunitas global yang beradaptasi terhadap lintas budaya.

2) *Poulet Roti* atau *Roast Chicken*

Poulet roti dan *roast chicken* adalah jenis makanan yang sama hanya dari segi penamaannya berbeda. Jika *poulet roti* adalah sebutan yang populer di Prancis dan *roast chicken* nama populer di Inggris. Makanan tersebut menjadi representasi bagi komunitas global anatr ke lima tokoh terutama Bono, Nadezhda, dan Aruna yang tak asing mencicipi makanan berkelas internasional. Banyak yang beranggapan bahwa *poulet roti* adalah hidangan sejenis roti melainkan hidangan terbuat dari ayam dan dimasak dengan cara dipanggang atau dibakar.

Berdasarkan konsep gastro krtitik etika dalam menghargai makanan. Bahwasanya tokoh Aruna menilai bahwa makanan yang Ia pesan terkesan membosankan. Hal itu menunjukkan wawasan gastronominya tinggi sehingga dari segi penamaan saja tokoh Aruna sudah mampu untuk menilai suatu hidangan tersebut. Identitas yang terlihat pada makanan komunitas global tersebut adalah penyajiannya yang ada di restoran-restoran sehingga ada perbedaan budaya makanan Indonesia terhadap makanan Prancis. Relasi makanan dengan budaya maka penggunaan ayam panggang atau *poulet roti(roast chicken)* kerap digunakan dalam acara natal, paskah, *thanks giving* maupun *Rosh hasnah* di Amerika.

4.2.2.4 Makanan Untuk Merayakan Pertemuan Antar Teman Dekat

Makanan juga bisa menjadi sarana relasi guna untuk merekatkan antar sesama sesuai dengan pendapat dari Sutton (dalam Budianto dan Latifah:2018) bahwa sebuah makanan sebagai bentuk menyampaikan ingatan dan bagaimana makan serta minum dapat melahirkan dan mempertahankan suatu kesadaran sejarah. Pendapat Sutton tersebut dapat diketahui dalam novel *Aruna dan Lidahnya* bahwasanya suatu makanan bisa menghantarkan sebuah kedekatan antar individu sekaligus mengkonstruksi sosial dan secara tidak langsung suatu makanan akan melahirkan suatu kesadaran akan sejarah yang ada di dalamnya. Seperti halnya budaya minum kopi di Indonesia yang makin menjamur guna sebagai sarana relasi antar teman khususnya remaja masa kini.

1). Wine

Wine dalam cerita sering disebutkan. Banyak dihadirkan gastronomi *wine* dari awal novel hingga akhir. Hal tersebut menunjukkan adanya persinggungan lintas budaya antar tokoh. *Wine* menjadi simbol kedekatan antar tokoh beberapa kali para tokoh menikmati *wine* saat berada di restoran dan di cafe untuk bercengkrama. Pola gaya hidup mereka menunjukkan adanya sifat modernisasi dan minuman *wine* menjadi suatu kebiasaan yang sudah melekat pada diri mereka diakibatkan beberapa faktor yang melatarbelakanginya. Dalam bagian novel selanjutnya juga digambarkan bahwa *wine* digunakan dalam penjamuan konferensi maka hal itu menunjukkan fungsiogatsronomi *wine* dalam sastra guna sebagai media perekat antar orang dalam konferensi yang sedang berlangsung.

Minuman wine dalam novel *Aruna dan Lidahnya* sebagai bentuk produk kebudayaan berdasarkan latar belakang budaya jamuan meminum *wine* biasanya digelar bulan November pada perayaan-perayaan acara bertema *wine* seperti *wine dinner*, *wine party*, atau *wine tasting*.

Makanan Untuk Menjalin Keakraban Antar Masyarakat Sekitar

Keakraban para tokoh dengan masyarakat sekitar terlihat interaksi dengan penjual serta dibumbui dialog komentar-komentar para tokoh terhadap tempat makan, pengolahan makanan, penyajian makanan, hingga bahan-bahan atau bumbu-bumbu makanannya. Pengarang novel tersebut begitu detail menelisik sisi-sisi terindah dari suatu makanan dan dinarasikan dengan begitu apik dari konflik para tokoh. Tentunya makanan dalam novel tersebut sebagai media relasi yang mampu menjembatani antar satu individu dengan individu lainnya lewat makanan.

1) Rujak

Digambarkan dalam novel bahwa rujak sebagai makanan yang merepresentasikan para tokoh dengan masyarakat sekitar. Hal tersebut didasarkan pada bagian novel bab “Rujak Pisang Batu dan Si Encik Rollers Merah Jambu”. Pada bab rujak pisang batu pengarang menarasikan latar terjadi di Aceh sedangkan pada bab “Si Encik dan Rollers Merah Jambu” terjadi di Singkawang. Pengarang mengisahkan perjumpaan dan penjamuan dari salah seorang warga sehingga membentuk kelompok kecil dan menjalin sebuah relasi sosial. Para tokoh membeli rujak sekaligus pertemuannya dengan Si Encik menjadikan suatu wahana baru untuk mendalami wawasan gastronomi mereka sekaligus mengenal latar belakang dari singkawang. Etika mereka dalam menghargai makanan sebenarnya digambarkan ketidaksetujuan sekaligus penilaian inferior terhadap suasana tempat yang mengindikasikan sebagai bentuk kesederhanaan. Yaitu penggunaan terpal dan kursi kayu yang memanjang menambah suasana ala kadarnya dari aksen tempat. Fungsiogastronomi dari makanan rujak dalam novel tersebut mampu menghantarkan mereka untuk berbincang-bincang dengan Si Encik perihal singkawang hingga ke arah perpolitikan. Rujak juhi adalah jenis rujak yang mereka santap serta berdasarkan relasi budaya maka makanan tersebut hadir dalam Festival Cap Go Meh di Singkawang sebagai Kota yang banyak di

duduki etnis Tionghoa. Berdasarkan dari konsep gastronomi maka terdapat filosofi dari rujak yaitu cita rasa yang beragam antara manis, asin, pedas, kecut, segar. Bumbu-bumbu dan beragam buah dan sayur diibaratkan dengan karakter manusia yang berbeda-beda ada yang ramah, pendiam, periang, murah senyum, pemarah, tempramen, dan lain sebagainya. Hal itu sejalan dengan perilaku yang ditunjukkan oleh tokoh Aruna, Bono, Nadezhda, dan Farish sebagai teman yang loyalitasnya tinggi selalu bersama dan beragam watak dan latar belakang namun dalam menghadapi dunia kuliner menjadikan mereka tetap bersatu bahkan menjadi wahana diskursus dalam hobi sebagai seorang yang obsesif terhadap makanan.

Relevansi dan Impelementasi novel *Aruna dan Lidahnya* Terhadap Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia

Kehadiran sastra bermuatan kuliner tentunya memberikan dampak positif selain kepada pembaca juga kepada siswa. Kajian gastronomi dalam sastra dapat membantu guru dalam memahami dinamika multikultur yang terdapat dalam novel. Sekaligus novel *Aruna dan Lidahnya* sebagai miniatur multikultur Indonesia sangat cocok dijadikan bahan ajar di sekolah menengah atas. Novel tersebut turut berperan dalam mengembangkan nilai-nilai luhur budaya bangsa. Siswa bisa belajar multikultur Indonesia lewat sastra-sastra kuliner yang menghadirkan surga kuliner sebagai bentuk kemajemukan bangsa. Hal tersebut tentunya berdampak terhadap nilai-nilai toleransi berbudaya karena kebudayaan yang satu dengan yang lain sangatlah berbeda

Implentasi novel *Aruna dan Lidahnya* terhadap pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia pada siswa SMA sangat cocok dan sesuai kriteria tiga aspek yang dikemukakan oleh Rahmantio (dalam Wicaksono dan Sumartini, 2014: 3) bahwa dalam menggunakan bahan ajar di pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia haruslah tepat berdasarkan tiga aspek, antara lain: harus dilihat dari aspek bahasa, aspek kematangan psikologi, dan aspek latar belakang dari seluruh siswa. Maka berdasarkan ketiga aspek tersebut novel *Aruna dan Lidahnya* sangat sesuai namun harus ada pendampingan dan arahan yang tepat dari seorang guru agar siswa dapat mengambil sisi positif dalam cerita. Berdasarkan KI.3 dan KD 3.11 menganalisis

pesan dari suatu buku fiksi yang dibaca. Maka siswa dapat diberikan salah satu bagian dalam novel untuk menganalisis narasi tentang makanan berdasarkan pesan yang didapatkan. Selanjutnya siswa bisa membuat teks prosedur dari salah satu makanan yang terdapat dalam novel, membuat teks iklan serta dapat menceritakan dongeng atau cerita rakyat dari makanan-makanan tersebut seperti halnya padi yang bercerita tentang dewi padi atau kol nenek terdapat cerita fabel tentang keong mas. Bentuk pembelajaran menggunakan novel *Aruna dan Lidahnya* berbasis gastronomi Indonesia menjadikan para siswa mengenal latar belakang makanan khas Indonesia dan rempah-rempah Indonesia. Hal itu sebagai bentuk apresiasi terhadap warisan lokal budaya Indonesia guna untuk merawat laku pemuliaan pangan Indonesia. Aspek toleransi dari berbagai etnis yang ada dalam novel bisa menjadi wawasan baru bagi siswa dalam memahami perbedaan etnis dan akulturasi budaya.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN :

Dalam penelitian terhadap objek novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dengan judul “Representasi Gastronomi Indonesia pada Masyarakat Modern dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak”, bahwa berdasarkan hasil temuan penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, peneliti menyimpulkan sebagai berikut: Deskripsi jenis-jenis kuliner yang terdapat pada novel *Aruna dan Lidahnya* terdiri dari dua kategori antara makanan berkuah. Makanan juga sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial dengan indikator: makanan kaum bangsawan, makanan masyarakat biasa, makanan komunitas global, makanan untuk merayakan pertemuan antar teman dekat dan makanan untuk menjalin keakraban dengan masyarakat sekitar. Kehidupan para tokoh sebagai masyarakat modern sekaligus mereka adalah komunitas global dengan latar belakang faktor gaya hidup membuat mereka memiliki inferioritas terhadap makanan lokal yang dinilai kurang prestise daripada makanan global maupun makanan kelas bangsawan. Kuliner yang tersaji dalam novel *Aruna dan Lidahnya* menjadi suguhan kekhasan delapan Kota yang direpresentasikan melalui teks-teks dalam novel sehingga menguk sejarah dari

hidangan yang disajikan serta unsur filosofi yang terkandung maupun kultur yang terdapat dalam sebuah makanan dari segi fungsional penggunaan dalam acara atau upacara ritual adat.

SARAN:

Novel *Aruna dan Lidahnya* dapat membantu memahami tentang dinamika multikultur melalui kuliner-kuliner yang digambarkan. Oleh karenanya perbedaan produk kebudayaan sekaligus perbedaan etnis harus lebih meningkatkan nilai toleransi antar sesama. Sekaligus diharapkan agar masyarakat lebih membuka pandangan terhadap pengkastaan yang terjadi dalam kehidupan bermasyarakat yang cenderung berkonotasi buruk dan mendiskriminasikan terhadap satu golongan, sehingga membuka pandangan agar hidup saling menghargai dan berperilaku adil. Selanjutnya agar pembaca khususnya masyarakat Indonesia wajib untuk turut lebih mencintai makanan lokal dibanding makanan non-lokal dan lebih menghargai kekayaan budaya sendiri karena sebagai subjek dalam merawat budaya yang ada. Siswa sebagai generasi muda sebagai generasi intelektual dan pionir *agent of change* (agen perubahan) diharapkan lebih mencintai bahasa dan sastra Indonesia. Bentuk kecintaan terhadap bahasa dan sastra Indonesia dapat diekspresikan melalui penghargaan untuk mengapresiasi terhadap suatu karya sastra seperti dalam bentuk novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang diciptakan sebagai bentuk eksplorasi dan bentuk pemertahanan gastronomi Indonesia, sehingga membuka pandangan siswa untuk turut merawat kebudayaan Indonesia melalui makanan yang dikonsumsi serta menjadi pelopor dalam pemertahanan kebudayaan. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan bisa dijadikan referensi dan mengikuti perkembangan-perkembangan terkini dihubungkan dengan konteks kehidupan sehari-hari dan mengaitkan dengan perkembangan teknologi saat itu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Dr. Ari Ambarwati, S.S., M. Pd dan Dr. Moh Badrih, M. Pd selaku pembimbing skripsi, dan kepada seluruh pihak yang memberikan dukungan dalam penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

Ambarwati, Ari. 2019. *Nusantara dalam Piringku*. Malang: PT Gramedia Pustaka _____.*Gastronomi dan Upaya MemulIakan Pangan*, (online), (<http://alif.id/read/ari-ambarwati/gastronomi-dan-upaya-memulIakan-pangan-b224244p/>), diakses pada 2 Desember 2019.

Andri Wicaksono, dkk. 2015. *Teori pembelajaran Bahasa Suatu (Catatan Singkat)*. Yogyakarta: Garudawacha.

Budiyanto, A., & Latifah, E. (2018). Ambiguitas aruna dan paradoks citarasa lidahnya poskolonialitas novel kuliner Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 18(2),doi:10.17509/bs_jpbsp.v18i2.15510. (Online). (https://ejournal.upi.edu/index.php/BS_JPBSP/article/view/15510, diakses pada 25 desember 2019) .

Bodgan dan Taylor. 2012. *Prosedur Penelitian. Dalam Moleong, Pendektan Kualittaif* . (him.4). Jakarta: Rineka Cipta.

Endraswara, Suwardi, 2018.*Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Yogyakarta: Textilium.

Fajar, Yusri. 2013. *Sastra dan Kuliner*. Malang: Koran kompas.

Kiptiyah, Binti Mariatul. 2018. *Gastro Kritik : kajian Sastra Berwawasan Kuliner Sebagai Wahana Pengenalan Pelestarian Kuliner Nusantara*. Malang: Universitas Negeri Malang .(Online), (http://kbi.kemdikbud.go.id/kbi_back/file/dokum_makalah/dokumen_makalah_1540518693.pdf), diakses pada 2 Desember 2019).

Sukanto, Soerjono.2012. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Pers.