

REPRESENTASI KULINER NUSANTARA DALAM CERPEN KOMPAS TAHUN 2021

NUSANTARA CULINARY REPRESENTATION
IN KOMPAS NEWSPAPER SHORT STORIES FOR 2021

Isep Bayu Arisandi

Pascasarjana Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Padjadjaran
Jalan Raya Bandung-Sumedang Km. 21, 45363, Indonesia
isepbayu@gmail.com

(Naskah diterima tanggal 1 April 2024, terakhir diperbaiki tanggal 16 Desember 2024,
disetujui tanggal 18 Desember 2024)

DOI: <https://doi.org/10.26499/wdprw.v52i2.1708>

Abstract

This article is based on seven short story titles published in Kompas in 2021 with the limitations of culinary narratives in the stories. The relationship between literature and culinary emphasizes the position of traditional culinary as a cultural trace passed down from generation to generation. Therefore, it is important to study the culinary narratives contained in Indonesian short stories. This article attempts to present a representation of Indonesian culinary delights in short stories published in Kompas in 2021. To answer this problem, Stuart Hall's (1997) representation theory and the reflection representation approach are used. A total of seven short stories studied in this article are entitled "Lelaki yang Menabur Rempah", "Rahasia Bubur Pedas", "Masakan Ibu dan Bumbu-Bumbu di Halaman Rumah", "Kematian Seorang Pelukis", "Lebaran Haji Neknang", "Sihir Keluarga", "Tanah Warisan Leluhur". A total of seven short stories show regional culinary diversity as a wealth of gastronomic knowledge and regional identity that is maintained and passed down from generation to generation. The regional culinary richness is indicated by the availability and diversity of Indonesian spices so that they can accommodate culinary expressions. Regional culinary diversity has a collective meaning in the social sphere. Gastrocritical studies place culinary positions in short stories published in Kompas in 2021 as part of a culture that is still being passed down and has complete complexity in interpreting food.

Keywords: *short story; Kompas; Nusantara culinary; representation*

Abstrak

Tulisan ini berpijak pada tujuh judul cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 dengan batasan narasi kuliner dalam cerita sehingga dapat menyajikan representasi kuliner Nusantara dalam cerpen. Hubungan antara sastra dengan kuliner menegaskan kedudukan kuliner tradisional sebagai jejak kebudayaan yang diturunkan secara turun-temurun. Oleh karena itu, penting dilakukan kajian terhadap narasi kuliner yang terdapat dalam cerpen Indonesia. Tulisan ini berusaha menyajikan representasi kuliner Nusantara dalam cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021. Untuk menjawab permasalahan tersebut, digunakan teori representasi Stuart Hall (1997) dan pendekatan representasi refleksi. Sejumlah tujuh cerpen yang dikaji dalam tulisan ini berjudul "Lelaki yang Menabur Rempah", "Rahasia Bubur Pedas", "Masakan Ibu dan Bumbu-Bumbu di Halaman Rumah", "Kematian Seorang Pelukis", "Lebaran Haji Neknang", "Sihir Keluarga", dan "Tanah Warisan Leluhur". Sejumlah tujuh cerpen menunjukkan keragaman kuliner daerah sebagai kekayaan pengetahuan gastronomi dan identitas daerah yang dipertahankan dan

diwariskan secara turun-temurun. Kekayaan kuliner daerah diindikasikan karena ketersediaan dan keragaman rempah Nusantara sehingga dapat menampung ekspresi kuliner. Keragaman kuliner daerah memiliki makna kolektif dalam lingkup sosial. Studi gastrokritik menempatkan kedudukan kuliner dalam cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 sebagai bagian dari budaya yang masih diturunkan dan memiliki kompleksitas yang utuh dalam memaknai sebuah makanan.

Kata-Kata Kunci: cerpen; Kompas; kuliner Nusantara; representasi

1. Pendahuluan

Hibriditas sastra sebagai media ekspresif tergambar melalui tema dan persinggungan dengan wacana di luar sastra. Refleksi tersebut dapat ditemukan dalam unsur naratif melalui tokoh perempuan dalam novel periode 1920--2000-an yang berkembang dari "peran" pengelola rumah tangga menjadi peran di masyarakat yang kompleks dan bebas menentukan pilihan (Muyassaroh, 2021: 384-385). Keberadaan sastra sebagai media dapat memberikan informasi dan pandangan nilai kehidupan (Aminuddin, 2002: 62). Selain itu, sastra berperan sebagai sarana eksperimen, variasi, dan improvisasi nilai budaya (Budianta, 2006: 8). Dengan demikian, wacana dalam karya sastra menjadi kompleks dan memiliki persinggungan dengan wacana di luar sastra.

Termasuk dalam konteks persinggungan wacana itu ialah cerpen yang mengisi bentangan panjang sejarah kesusastraan Indonesia dan digemari karena memiliki cerita lebih pendek daripada novel (Rampan, 2000: 2). Cerpen dapat menjadi wadah ekspresi atas gejala sosial budaya, seperti dalam kumpulan cerpen *Mata Blater* karya Mahwi Air Tawar yang merepresentasikan sikap hidup Madura, yaitu sikap hormat dan keberanian (Faizin, 2015: 172). Novel *Burung-Burung Rantau* karya Y.B. Mangunwijaya merepresentasikan wujud budaya masyarakat tentang sistem pengetahuan (Lestari, 2017: 208). Begitu pun dua novel, yaitu *Midah Si Manis Bergigi Emas* karya Pramoedya Ananta Toer dan

Bekisar Merah karya Ahmad Tohari yang membandingkan sikap hidup wanita Jawa yang bebas, mandiri, berpegang teguh pada ajaran agama, dan nilai-nilai masyarakat dengan wanita yang belum bebas menjalankan kehidupannya (Setiawan, 2015: 10).

Karya sastra juga dapat merepresentasikan budaya daerah. Novel *Perempuan Bernama Arjuna* karya Remy Sylado merepresentasikan bentuk-bentuk budaya Sunda yang dapat menjadi referensi pengetahuan budaya (C. B. Lestari dkk., 2019: 166). Keberadaan tokoh dalam cerita juga dapat merepresentasikan kebebasan dalam membuat keputusan, seperti dalam novel *Trilogi Soekram* karya Sapardi Djoko Damono (Rumaf & Jumroh, 2018: 198). Cerpen "Kapotjes dan Batu yang Terapung" karya Faisal Oddang menggambarkan *subaltern jugun ianfu* karena relasi gender dan hegemoni kekuasaan sehingga berdampak pada fisik dan psikis perempuan pribumi sebagai kelompok inferior (Bahardur, 2020: 201--202). Kompleksitas yang terdapat dalam karya sastra sebagai media ekspresif menempatkan sastra sebagai media alternatif informasi.

Selain gejala sosial, sastra dalam beberapa karya menampilkan corak kuliner. Studi gastronomi sastra digunakan untuk menelaah, menganalisis, dan meneliti karya sastra yang bernapas makanan. Korelasi yang terbangun antara sastra dengan kuliner dapat menambah hibriditas wacana dalam sastra. Cerpen "Filosofi Kopi" dan

“Madre” karya Dee Lestari, serta “Smokol” karya Nukila Amal kental dengan kuliner dan tradisi dalam tokoh, peristiwa, dan latar cerita (Bramantio, 2017: 55). Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menawarkan konsep gastrokritik dalam memori masa lalu, kekhasan cita rasa, asal usul, makanan tradisional, dan peran makanan (Artika, 2017: 10--11). Selain itu, novel tersebut menunjukkan ketimpangan selera lidah urban dalam merasakan makanan lokal (Budiyanto & Latifah, 2018: 224). Berpijak dari beberapa karya yang bercorak kuliner, penting untuk menempatkan kajian gastrokritik sebagai salah satu fokus kajian terhadap karya sastra.

Kuliner Nusantara sebagai bagian dari kebudayaan yang diwariskan secara turun-temurun terdapat dalam cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021. Kebudayaan merupakan pengetahuan yang diperoleh untuk digunakan dalam menginterpretasikan pengalaman dan melahirkan tingkah laku sosial (James & Amri, 2007: 6). Kuliner dapat menjadi indikator kekayaan budaya yang diwariskan dan terjaga secara turun-temurun. Publikasi makanan Nusantara tidak lepas dari buku masak yang disusun oleh Challan Sjamsu—seorang tokoh pergerakan perempuan dari Sumatra Barat—yang berusaha menyadarkan rakyat Indonesia untuk memberdayakan potensi sumber daya bahan makanan daerah (Rahman, 2018: 47--48).

Gastronomi sastra merupakan analisis interdisiplin dengan perspektif memahami sastra yang berkaitan dengan makanan (Endraswara, 2018: 5). Studi gastronomi membuka kompleksitas yang dapat mengubah penikmat secara emosional, intelektual, dan fisik (Tobin, 1990: 4). Gastronomi merupakan segala yang berkaitan antara makanan dengan sejarah, budaya, geografis, dan (proses) memasak (Ketaren, 2017: 21--22). Ketiga aspek memiliki keter-

hubungan makna dalam sebuah makanan yang berkaitan dengan pola ibadah, cara perayaan, penegas nilai, peristiwa, praktik kolektif, sosial, dan peradaban (Telfer, 2012: 37). Pada dasarnya, gastrokritik dalam tulisan ini dibatasi pada representasi kedudukan kuliner dalam konteks budaya sehingga dapat menegaskan batas-batas persinggungan kedudukan kuliner daerah dalam narasi cerpen.

Sastra memunculkan narasi makanan sebagai bagian dari produk kebudayaan yang masih bertahan. Representasi menghubungkan konsep dalam pikiran dengan menggunakan bahasa untuk mengartikan suatu objek berupa benda, orang, maupun kejadian nyata, dan imajinasi dari objek tersebut (Hall, 1997: 17). Keberadaan narasi kuliner dalam cerpen dikonstruksi secara sosial dan disajikan dengan pemaknaan tertentu (Barker, 2004: 8). Oleh karena itu, penting untuk mengungkapkan keberadaan narasi kuliner dalam cerpen *Kompas* yang terbit tahun 2021 dengan makna ganda: mengekspresikan dan berpartisipasi (Storey, 2007: 5).

Hubungan antara sastra dengan kuliner ditemukan secara konsisten dari tahun 2007 sampai tahun 2013 dalam buku *Kumpulan Cerpen Kompas*. Hal itu menunjukkan bahwa makanan memiliki korelasi dengan unsur intrinsik dalam cerita: plot cerita, karakter tokoh; budaya; serta identitas sosial (Haryanti, 2021: 137--139). Kuliner juga terdapat dalam kumpulan puisi *Sarinah* karya Esha Tegar Putra. Narasinya bersinggungan dengan konsep kuliner sebagai kesenangan, nama, serta sejarah (Sulton & Nugroho, 2022: 34--35). Cerpen “Kutukan Dapur” karya Eka Kurniawan menunjukkan bahwa tokoh Maharani yang (belajar) mengenal masakan, kuliner, sejarah, dan kekuasaan perempuan dengan dapur sebagai ruang perlawanan (Rusdiarti, 2019: 283--289).

Oleh karena itu, kajian gastrokritik terhadap cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 dapat membuka keragaman kuliner Nusantara dalam unsur naratif cerita. Tulisan ini berada pada posisi yang berbeda dengan kajian-kajian sebelumnya yang fokus terhadap narasi kuliner dalam cerpen. Perbedaan yang mendasar adalah pemilihan objek kajian yang memihak cerpen dari media massa sehingga dapat merespons fenomena kuliner dalam sastra secara aktual. Tulisan ini menjawab pertanyaan bagaimana bentuk representasi kuliner Nusantara dalam cerpen *Kompas* tahun 2021. Sejalan dengan pertanyaan, tulisan ini bertujuan untuk menyajikan keragaman kuliner sebagai jejak kebudayaan yang memiliki makna kolektif. Maka dari itu, tulisan ini memiliki posisi penting dalam menawarkan pandangan terhadap corak dan keragaman kuliner Nusantara dalam sastra.

Stuart Hall (1997: 19--28) secara tegas mengartikan representasi sebagai proses produksi arti dengan menggunakan bahasa dan membagi representasi menjadi tiga pendekatan yang saling berhubungan, yaitu pendekatan refleksi, pendekatan intensi, dan pendekatan konstruksi. Tulisan ini menerapkan pendekatan representasi refleksi dengan menempatkan makna bersumber dari objek, orang, ide, atau peristiwa. Hal itu dilakukan untuk menghadirkan gambaran dominan dan terpinggirkan, serta wacana yang ikut memengaruhinya (John, 2010: 66--67). Dengan demikian, teori representasi tepat diterapkan untuk menjawab masalah kajian dalam tulisan ini.

2. Metode

Tulisan ini menggunakan metode deskriptif untuk mengungkapkan narasi kuliner Nusantara dalam cerpen. Studi pustaka dilakukan untuk menghimpun dan menunjang analisis dengan menemukan sumber

yang terkait dengan analisis (Faruk, 2012: 56). Sejumlah tujuh cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 dominan bersinggungan dengan narasi kuliner. Tujuh cerpen yang dijadikan data itu ialah (1) "Lelaki yang Menabur Rempah" karya Ramayda Akmal; (2) "Rahasia Bubur Pedas" karya T Agus Khaidir; (3) "Masakan Ibu dan Bumbu-Bumbu di Halaman Rumah" karya Rizqi Turama; (4) "Kematian Seorang Pelukis" karya Budi Darma; (5) "Lebaran Haji Neknang" karya Benny Arnas; (6) "Sihir Keluarga" karya Risda Nur Widia; dan (7) "Tanah Warisan Leluhur" karya Fanny J. Poyk.

Setelah melakukan studi pustaka, kemudian dilakukan pembacaan dan pencatatan untuk memperoleh data dalam teks setiap cerpen. Analisis dilakukan untuk menemukan gambaran utuh mengenai representasi kuliner Nusantara dalam teks cerpen. Ruang lingkup sastra dalam gastronomi sastra dipandang sebagai (1) karya sastra estetis yang menjadi corong makanan; (2) dokumen budaya dan multikultural; serta (3) penyemai ideologi suatu bangsa melalui bentuk-bentuk khas makanan (Endraswara, 2018: 7--11). Hasil analisis kemudian disimpulkan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif.

3. Hasil dan Pembahasan

Narasi kuliner dalam tujuh cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 merepresentasikan ragam kuliner daerah sebagai jejak kebudayaan yang memiliki makna kolektif karena keterhubungan antara manusia dengan alam. Kedudukan penting kuliner tersebut menegaskan kompleksitas dan keterhubungan antara makanan dengan sastra dalam studi gastrokritik. Keberadaan makanan tidak sebatas cita rasa, tetapi meliputi tradisi, budaya, dan nilai-nilai dalam keutuhan sajian makanan.

3.1 Kuliner sebagai Jejak Kebudayaan

Keberadaan kuliner Nusantara tidak semata lahir dengan sendirinya, tetapi menjadi cerminan konsep keindonesiaan yang majemuk karena persilangan berbagai budaya daerah dan asing, seperti Tionghoa, Arab, India, dan Eropa (Rahman, 2018: 44--45). Akan tetapi, dalam beberapa makanan daerah terdapat makanan yang lahir karena faktor kondisi alam dan ketersediaan bahan pokok sesuai kondisi geografisnya. Narasi kuliner Nusantara dalam cerpen tidak sepenuhnya menyangkut makanan yang terpengaruh dari budaya asing (luar).

Cerpen “Rahasia Bubur Pedas” menyinggung makanan khas daerah, seperti dalam bagian teks berikut.

Aku tiba di rumah lepas tengah hari. Perjalanan Jakarta-Medan dengan pesawat, dilanjutkan tiga jam lebih menumpang bus, ...
... Di tengah meja, asap tipis dari mangkuk besar berisi bubur pedas didampingi pasangannya yang paling serasi, anyang; sayur pakis dimasak dengan tauge, bawang merah, cabai dan kelapa parut, ...

Bubur pedas Masjid Raya memang istimewa karena hanya muncul di bulan puasa (Khaidir, 2021).

Makanan bubur pedas berpasangan dengan anyang pakis dapat ditemukan di Medan, sekaligus menjadi latar cerita. Anyang pakis mirip makanan khas Jawa, yaitu urap. Bedanya, bumbu kelapa disangrai seperti serundeng (Marpaung, 2011: 78-79). Selain di Sumatra, bubur pedas terdapat di Melayu Sambas dengan istilah *bubor paddas*, bubur yang isinya berbagai macam rempah dan sayuran khas Melayu serta *halua* (manisan). Penamaan *bubor paddas* karena bubur berasa pedas, diberi bumbu merica dan cabai merah (Mustansyir, 2015: 190).

Bubur pedas merupakan makanan yang disajikan saat bulan Ramadan di

Masjid Raya. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bubur pedas ialah santan kelapa, cabai merah, garam, kunyit, jahe, kemiri, jintan putih, kerang, ketumbar, kulit manis, bunga cengkeh, daun si kentut, kacang hijau, daun salam, bawang merah, bawang putih, daun jeruk purut, daun pegango, ikan tongkol, dan sebagainya. Bubur pedas menjadi ciri khas masyarakat Melayu Asahan Tanjungbalai di bulan Ramadan yang menjadi rebutan masyarakat (Marpaung, 2011: 77). Menu bubur pedas sudah menjadi tradisi yang dipertahankan secara turun-temurun dan ada saat bulan Ramadan.

Cerpen “Kematian Seorang Pelukis” memunculkan persinggungan secara implisit dengan kuliner, seperti dalam bagian cerpen berikut.

Kalau tahu keluarga dokter Munandar akan datang. Bik rimang biasa menyiapkan makanan khas Pandalungan, misalnya pecel Jember, lontong petis Lumajang, dan nasi sodu Situbondo (Darma, 2021).

Dominan menampilkan makanan khas di wilayah Jawa, seperti pecel yang memiliki makna leksikal makanan yang terdiri atas sayuran rebus, seperti kacang panjang, bayam taoge, disiram dengan kuah sambal kacang (Bahasa, 2008: 1034). Pecel pincuk merupakan sayuran rebus dibumbui saus kacang dan disajikan di atas pincuk. Kata pincuk memiliki makna leksikal ‘wadah dari daun pisang yang dilipat dan disemat dengan lidi sehingga membentuk lekukan’ (Bahasa, 2008: 1076). Nasi pecel merupakan makanan yang identik dengan daerah Jawa Timur ditampilkan dalam narasi cerpen sebagai bagian makanan tradisional tanpa mengganggu estetika cerpen.

Cerpen “Lebaran Haji Neknang” menampilkan kuliner dalam bagian cerita berikut ini.

... Setelah berkeliling Lapangan Merdeka yang kini sudah menjadi bagian dari halaman Masjid Agung Assalam Lubuklinggau itu-
“Tadi Sika,” aku menyebut istriku. “Masak gulai ampai lauk salai, sambal cong, dan lapangan jengkol muda.” Sajian makan siang itu sudah kutata di atas tikar.

... aku mengangsurkan sepiring nasi dan mendekatkan rantang gulai ampai ke arahnya. Neknang mengambil sepotong ikan lais asap dengan sendok... (Arnas, 2021).

Teknik (proses) disalai dilakukan untuk menjaga makanan menjadi tahan lama. Teknik pengawetan mulai dilakukan pada masa neolitik, yaitu dengan cara dijemur, disalai, diasinkan, dan dibumbui (Jacob, 1989: 17). Ikan lais merupakan ikan air tawar yang mudah ditemui, disukai, dan dapat dibeli dalam bentuk segar maupun ikan asap (salai). Proses pembuatan makanan dengan cara disalai merupakan salah satu cara pengawetan yang sudah dimiliki oleh masyarakat di Nusantara. Ikan salai (asap) melewati beberapa proses: penyiangan, pencucian dengan atau tanpa larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah, dan pengasapan panas. Makanan yang disalai masih dapat ditemui di Sumatra. Proses salai--sebagai sebuah pengetahuan atas makanan—didapatkan secara turun-temurun.

Latar tempat Lubuklinggau dalam cerpen merupakan daerah yang memiliki perjalanan panjang, khususnya pada masa Hindia-Belanda. Lubuklinggau menjadi daerah strategis dalam menjalankan roda perekonomian Belanda, memperlancar perhubungan daerah pedalaman menuju ibu kota Karesidenan Palembang. Pada 1933 ibu kota Onder Afdeeling Moesie Oeloe dipindahkan dari Muara Beliti ke Lubuklinggau, pusat pemerintahan berada di tengah-tengah kota sekarang Lapangan Masjid Agung Assalam (Susetyo & Ravico, 2021: 19--20). Melalui latar, eksplisit ditun-

jukkan bahwa kuliner yang disinggung sudah menjadi identitas kuliner daerah.

Cerpen “Tanah Warisan Leluhur” menyinggung kuliner dari Nusa Tenggara Timur (NTT), seperti dalam cuplikan teks berikut ini.

... Bapa Johanis Kerung tukang iris tuak dari nira pohon lontar, ia lelaki paruh baya yang juga warga asli Dusun Boto.

... Jagung manis khas Boto sangat gurih rasanya. Olahan dari jagung terkenal di NTT, namanya jagung bose, penganan ini merupakan campuran jagung, santan dan gula merah terbuat dari air nira pohon lontar (Poyk, 2021).

Cuplikan teks merepresentasikan keberadaan jagung sebagai makanan masyarakat di NTT. Jagung menjadi tanaman pangan utama yang selalu diusahakan di ladang atau di kebun bersamaan dengan tanaman pangan, seperti padi ladang, umbi-umbian, dan kacang-kacangan (Yusuf, 2013: 543). Selain sebagai makanan pokok, jagung juga sebagai makanan pengganti atau suplemen bagi sebagian besar masyarakat pedesaan. Jagung pipilan diolah menjadi jagung *bose*, jagung *ketemak*, nasi jagung dan emping jagung (Yusuf, 2013: 544).

Cerpen “Lelaki yang Menabur Rempah” menunjukkan kekayaan rempah di Nusantara. Hal itu dapat dilihat melalui bagian cerpen berikut ini.

Sampai pada suatu hari Karl membuat sebuah makan malam istimewa sebagai hadiah untuk orangtuanya. Ia memasak Pangek Masin sebagai menu utama dan Es Laksamana Mengamuk sebagai penutupnya. Ia mengerahkan semua pengalamannya yang ia dapat ketika tinggal berbulan-bulan menelusuri lembah Andalas.

... Ia dicengangkan oleh bahasa-bahasa baru seperti lagu dan disihir oleh aroma rempah yang bertahan seperti kenangan.

... Orangtua Karl tersedot oleh masakan yang merangkum semua rasa, gurih, asam, asin, manis, dan pedas. ... Mereka Cuma menggeleng-gelengkan kepala setiap kali menyendokkan kuah santan dengan potongan ikan tengiri (Akmal, 2021).

Makanan pangek atau ikan gadang merupakan khas Sumatra Barat, terbuat dari ikan utuh (tanpa dipotong) dan kelapa. Kuahnya dimasak sampai kering sehingga dinamakan pangek. Memiliki fungsi makanan upacara sebagai *kapalo jamba* (kepala hidangan) yang tersedia pada setiap upacara. Bumbu yang diperlukan cabai giling halus, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, sereh, daun jeruk, daun ruku-ruku, dan asam kandis (Soepono dkk., 2004: 133--135). Bahan-bahan yang tersedia di tanah Nusantara menjadi pendukung kekayaan rasa kuliner. Selain makanan, terdapat minuman, yaitu es laksamana mengamuk yang merupakan salah satu minuman khas dari Riau (Pekanbaru) yang terbuat dari mangga *kweni*, santan, pandan, dan kelapa muda.

Gulai pangek masin merupakan makanan khas Minang, Sumatra Barat. Gulai pangek merupakan varian dari gulai dengan bahan dasar ikan, air laut atau tawar. Umumnya, gulai pangek masin menggunakan ikan tongkol, tenggiri, kakap, dengan ciri khas kuah berwarna kuning kental karena penggunaan kunyit dan memiliki rasa gurih, asam, asin, manis, dan pedas. Kelihaihan pengolahan dan kekayaan bumbu yang digunakan dalam meramu masakan menjadi perhatian karena dapat menunjukkan keragaman kuliner yang ditunjang oleh ketersediaan dan keragaman rempah di Nusantara. Pengetahuan makanan dan keterampilan pengolahan sebagai bentuk dan upaya merawat tradisi, keyakinan, dan ideologi dalam mengelola makanan (Ambarwati, 2019: 144).

Melalui cuplikan bagian teks cerpen, kekayaan aroma rempah yang kuat menjadi daya ingat yang melekat meskipun oleh tokoh lintas budaya. Sastra dapat menegosiasikan identitas budaya melalui kuliner, dapat merekonstruksi superioritas Barat, inferioritas budaya yang sering distereotipkan. Selain itu, melalui metafora makanan memiliki pemaknaan yang kuat dan menggerakkan cerita (Fajar, 2013: 20). Kompleksitas kuliner Nusantara yang dapat dinikmati oleh lidah luar terefleksikan melalui tokoh Karl dalam cerpen sehingga menempatkan rempah sebagai identitas budaya Nusantara yang melekat dalam ingatan.

Cerpen "Masakan Ibu dan Bumbu-Bumbu di Halaman Rumah" merepresentasikan keragaman rempah yang mudah tumbuh. Hal itu dapat dilihat melalui cuplikan berikut ini.

... Di halaman - yang memang dibuat lebih luas ketimbang bangunan - rumah kami, kau bisa melihat berbagai tanaman bumbu tersebar di berbagai sudut. Sebagian di tanah, sebagian di pot besar, sebagian lagi di pot gantung kecil. Cabai, jahe, serai, bawang merah, kunyit, dan beberapa yang lain.

Tanaman itu bukan hanya dirawat dan disirami dengan telaten, tapi juga dipanen dan diolah sendiri untuk kemudian jadi bumbu masakan. Bagi ibu, memasak dengan bumbu yang ditanam dan diolah sendiri... (Turama, 2021).

Terdapat beragam rempah yang mudah ditanam di halaman rumah, seperti daun salam dapat menjadi bumbu dapur yang dapat tumbuh di daerah dataran rendah atau tinggi. Pekarangan rumah mengacu pada area terbuka yang dapat ditanami bawang putih dan bawang merah, bahkan tanaman obat (Hakim, 2015: 34). Rempah-rempah sebagai salah satu pendukung

makanan menjadi sorotan dalam cerpen sehingga menampilkan kekayaan kuliner Nusantara yang tidak sebatas bentuk makanan, tetapi rempah-rempah sebagai bumbu yang menghasilkan cita rasa makanan. Tanaman rempah di pekarangan rumah berfungsi sebagai cadangan pangan, sementara sayur-sayuran berfungsi sebagai pagar pembatas.

Pangan yang ditanam di pekarangan sebagai bahan pangan dan bumbu-bumbuan dapat berupa sereh, empon-empon, sirih, sirih merah, lombok, tomat, dan sebagainya (Hakim, 2015: 36--38). Pekarangan dapat dimanfaatkan sebagai penghasil bumbu, rempah, obat, ramuan, dan bunga-bunga. Pemanfaatan pekarangan untuk produksi pangan sesuai dengan budaya masyarakat dan dibutuhkan sebagai sumber makanan (Hermawan dkk., 2014: 17--22). Beberapa jenis tanaman hias seperti kumis kucing, bunga sepatu, tapak dara, cocor bebek, binahong, kenanga, bakung putih, asoka dapat dimanfaatkan sebagai obat herbal (Bety dan Oktaningrum, 2014: 96).

Teks cerpen "Sihir Keluarga" menyinggung makanan *yusheng* yang berkaitan erat dengan perayaan dan kepercayaan dalam budaya Tionghoa.

A Ma menyuruhku menghidangkan seluruh masakan pada meja bundar di tuang tengah. Malam nanti kami ingin merayakan ulang tahun leluhur kami yang ke-100, serta ulang tahunku yang ke-17. Begitulah kain berwarna merah dibentangkan menangkupi latar meja. A Ma juga menambakkah empat kursi kosong bagi leluhurku

A Pa segera memeras jeruk nipis pada irisan ikan tuna yang sudah aku dan A Ma beli di pasar. Sambil menggencet jeruk nipis itu, ... (Widia, 2021).

Makanan *yusheng* atau *yee sang* sudah menjadi makanan sekaligus identitas kul-

tural yang dihidangkan dalam menyambut tahun baru Cina. Menghidangkan makanan ini pada hari tersebut hanya diadakan di Malaysia dan Singapura (Mustafar & Badhrulhisham, 2021: 87). Secara harfiah, *yee sang* berarti salad ikan mentah dengan tahapan-tahapan dalam menikmatinya yang berkaitan dengan unsur kepercayaan. Makanan *yee sang* atau *yusheng* merupakan kombinasi ikan dan salad memiliki keterkaitan dengan perayaan Imlek sehingga terdapat tata cara untuk menikmati hidangan tersebut. Piring berisi aneka sayuran diletakkan di atas meja sambil mengucapkan *Gong Xi Fa Cai*; peras air jeruk lemon di atas ikan sambil mengucapkan *Da Ji Da Li*, semoga keluarga selalu diberi kebersamaan dan ketenteraman. Tambahkan lada dan *spice powder* pada ikan sambil mengucapkan *Zhao Cai Jin Bao*, agar harta bertambah (Ketaren, 2017: 558--559). Tata cara dan susunan dalam menyantap hidangan menjadi sebuah tradisi yang sudah dilakukan selama beberapa generasi. Oleh karena itu, kedudukan kuliner dalam kebudayaan, patut menjadi perhatian sebagai identitas kultural yang juga berhubungan dengan kepercayaan. Kuliner sebagai salah satu budaya menjadikan problematik sosial budaya. Kini, makanan *yusheng* menjadi klaim antara Malaysia dengan Singapura (Ketaren, 2017: 104).

Penjabaran unsur kuliner melalui cara pembuatan, penyajian, dan upaya mempertahankan secara turun-temurun menjadikan nilai-nilai dalam makanan sebagai identitas budaya. Hal tersebut dapat merefleksikan bahwa budaya menjadi payung segala bentuk praktik yang dihasilkan oleh kelompok. Hall (1997: 15) mengungkapkan bahwa budaya adalah payung yang menaungi segala macam bentuk praktik, representasi, bahasa, serta adat istiadat suatu kelompok masyarakat.

Barker (2005: 50) menambahkan, kebudayaan sangat erat hubungannya dengan makna sosial yang berlaku di masyarakat dan dibangun melalui tanda-tanda bahasa. Oleh karena itu, keragaman kuliner setiap daerah menjadi salah satu unsur budaya yang ada di Indonesia. Selain itu, setiap narasi kuliner dalam cerpen merepresentasikan kekayaan kuliner Nusantara yang berbanding lurus dengan kekayaan rempah. Kuliner dalam cerpen ditempatkan sebagai bagian penting sehingga dapat menunjukkan kekayaan kuliner tradisional yang bertahan secara turun-temurun. Nilai pengetahuan dalam proses memasak dan menyajikan setiap makanan merupakan jejak kebudayaan kuliner Nusantara, maka kuliner dapat ditempatkan dalam kebudayaan sebagai hasil karya manusia (Koentjaraningrat, 2009: 144).

Makanan sebagai salah satu bentuk dari budaya material memiliki hubungan erat dengan pola mentalitas masyarakat (Rahman, 2016: 12). Kuliner Nusantara sebagai salah satu produk budaya dalam cerpen menjadi realitas yang kompleks kekayaan kuliner Nusantara. Melalui cerpen, narasi kuliner dieksplorasi yang berdampak terhadap pengetahuan dan nilai-nilai dalam makanan. Selain itu, narasi kuliner dalam cerpen menjadi gambaran ragam kuliner Indonesia dari Barat sampai Timur. Keragaman tidak sebatas dalam bentuk makanan saja, tetapi terekam melalui minuman tradisional yang ada di NTT, seperti tuak yang terbuat dari nira sebagai refleksi pemanfaatan hasil alam untuk dikonsumsi oleh manusia tanpa berlebihan. Penjabaran kompleksitas narasi kuliner dalam latar cerita menegaskan keberadaan kuliner sebagai jejak kebudayaan hasil hubungan antara manusia dengan alam.

3.2 Makna Kolektif Makanan dalam Cerpen *Kompas* Tahun 2021

Ragam kuliner Nusantara yang terefleksi melalui narasi dalam cerpen *Kompas* tahun 2021 berkaitan dengan konteks sosial dan budaya. Budaya terdiri atas semua produk material dan nonmaterial bersama manusia. Budaya material berbentuk artefak atau objek fisik. Budaya nonmaterial terdiri atas ciptaan manusia yang abstrak: bahasa, ide, kepercayaan, aturan, adat istiadat, mitos, keterampilan, pola keluarga, dan sistem politik (Robertson, 1987: 55). Makanan menjadi salah satu bentuk budaya yang memiliki makna dalam kolektif masyarakat sehingga menempati posisi penting. Makanan tradisional penting untuk dilestarikan karena mengandung filosofi luhur yang diwariskan turun-temurun. Makna makanan telah bergeser dari perkara biologis ke kultural, bahkan ikut mengatur cara berpikir. Makanan adalah ekspresi budaya, sekaligus produksi budaya. Makanan menciptakan keteraturan sekaligus menghasilkan aturan-aturan (R. Setiawan, 2016: 120-135).

Cerpen “Rahasia Bubur Pedas” menempatkan kedudukan bubur pedas dalam hubungan masyarakat dan hanya ditemukan di waktu tertentu.

... Termasuk bubur pedas. Memang, setidaknya sampai sejauh ini, bubur pedas belum umum dan dijual di waktu-waktu tertentu, Ramadan, misalnya. Di luar Ramadan susah dicari, kecuali dipesan khusus pada pembuatnya.

... Mak Len adalah juru masak bubur pedas di Masjid Raya. Dia mewarisi resep turun-temurun keluarganya. O, pantas! (Khaidir, 2021).

Cuplikan teks tersebut menunjukkan bahwa bubur pedas menjadi sajian berbuka puasa, salah satu menu wajib di Melayu

Medan. Tradisi berbuka puasa dengan bubur pedas sudah ada sejak masa Kesultanan Deli pertama, tahun 1909. Seiring perkembangan zaman, kini proses memasak menggunakan kompor, bukan kayu bakar. Bubur pedas disantap dengan campuran urap atau anyang khas Melayu yang membuat rasanya lezat (Sudirman dkk., 2016: 44--46). Bubur pedas menggambarkan rasa kebersamaan dan silaturahmi. Bubur pedas dihidangkan di Masjid Raya memiliki resep turun-temurun yang tetap dipertahankan.

Cerpen “Masakan Ibu dan Bumbu Rempah di Halaman Rumah” menempatkan (perbandingan) kedudukan bumbu dalam meramu makanan.

... Entah karena keduanya beda generasi atau memang karena prinsip yang ditanamkan sejak kecil sudah berbeda, baik ibu maupun istriku rupanya memegang aliran yang sangat bertolak belakang. Salah satu hal yang baru kuketahui setelah menikah adalah bahwa istriku lebih memilih bumbu jadi atau bahkan bumbu instan (Turama, 2021).

Cuplikan teks tersebut menunjukkan pertentangan antara penggunaan bumbu instan atau jadi dengan bumbu utuh yang mewakili pandangan dua zaman, tokoh ibu dan istri. Bumbu instan menjadi salah satu alternatif untuk memasak dengan praktis, kemudahan memasak, kemudahan mendapatkan produk, rasa, komposisi, dan kesesuaian jenis makanan, khususnya digoreng (Juwita dkk., 2015: 329--334). Bumbu instan di pasaran ada beberapa macam, di antaranya bumbu berbentuk pasta dan bumbu serbuk. Perbedaannya terletak pada kandungan kadar air yang berdampak pada umur simpan bumbu instan (Suliasih & Nurminabari, 2017: 168).

Cerpen “Sihir Keluarga” menempatkan kuliner yang berkaitan erat dengan budaya dan kepercayaan Cina.

... Cuma aku mendadak menjadi penasaran mengenai sajian yusheng yang selalu menjadi menu kalis keluarga itu. Kami bahkan menganggap kalau hidangan tersebut bertuah.

... tetap menjaga warisan untuk menyantap hidangan yusheng dari para leluhur. Makan ini adalah warisan keluarga secara turun-temurun.”

... Dengan memasak menggunakan hati, keberuntungan dalam makanan akan terbagi baik. Tapi yang penting, kau harus menaruh harapanmu pada setiap makanan yang kau olah. ... (Widia, 2021).

Korelasi antara cerpen dengan konteks kuliner yang terbangun dari beragam budaya ditunjukkan melalui narasi kuliner dalam bagian cerpen. Pentingnya posisi makanan *yusheng* dan bahan-bahan yang menjadi ciri khas berkaitan dengan fungsi makanan yang disajikan merupakan harapan kebaikan, keuntungan yang berlipat, keberuntungan dalam usaha, dan kemakmuran. Konon, makin tinggi adukan *yee sang*, makin tinggi pula rezeki dan kemakmuran yang dicapai di tahun depan. Rasanya bercampur mulai dari manis, asam hingga pedas, melambangkan kehidupan yang penuh warna (Ketaren, 2017: 559).

Cerpen “Tanah Warisan Leluhur” menunjukkan bahwa jagung *bose* menjadi salah satu makanan favorit di NTT.

... Semangatnya belum luruh. Ia selalu ingin membuat jagung bose kegemaran dia dan suaminya setiba di rumah bebak.

... Kebun itu bernama Basagoka, berada di dusun Boto, masuk ke dalam lingkungan Desa Labalimut, Kecamatan Nagawutun, Kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur (Poyk, 2021).

Masyarakat NTT mengonsumsi jagung dalam bentuk jagung basah atau jagung kering pipilan. Jagung pipilan diolah menjadi jagung *bose*, jagung *ketemak*, dan nasi jagung yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat di pedesaan. Jagung *bose* adalah jagung pipilan lepas kulit ati, memiliki fungsi menggantikan beras yang dapat dimasak selama 2 jam (Nino dkk., 2021: 12). Makanan utama penduduk di NTT secara tradisional berupa jagung, di daerah Dawan terkenal dengan istilah jagung *bose*, yakni jagung direbus dan dicampur sayur misalnya daun pepaya atau labu dan sering dicampur dengan kacang-kacangan (Widiyatmika dkk., 1978: 50). Oleh karena itu, sebagai sebuah produk masyarakat, kuliner memiliki keterkaitan dengan lingkungan, menjadikan kedudukan kuliner tidak sebatas kebutuhan untuk bertahan hidup saja, tetapi menjadi kesatuan yang erat dengan masyarakat.

Secara eksplisit, latar dalam cerita berada di wilayah NTT. Pekerjaan sampingan orang Lamaholot adalah menyadap nira tuak sebagai minuman rekreasi (Darnys, 1991: 16). Nilai-nilai makanan dapat lenyap beriringan dengan sudah tidak dikonsumsi dan tidak diproduksi kembali. Narasi kuliner penting hadir, selain menanam, mengolah, dan mengonsumsi, tetapi sebagai sebuah produk pengetahuan dan budaya (Ambarwati, 2019: 4--5). Erat kaitan antara letak geografis dan kondisi tanah dengan keragaman kuliner yang dihasilkan dari alam. Setidaknya, cerpen "Tanah Warisan Leluhur" merefleksikan hubungan antara alam dan manusia melalui keberadaan makanan yang sudah menjadi kesatuan dengan masyarakat.

Posisi kuliner dalam narasi tujuh cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 menunjukkan peran dan kedudukan kuliner di masyarakat. Dalam konteks sosial dan budaya, kuliner memiliki makna

kolektif yang tetap dijaga sehingga dapat menanamkan makna yang berkaitan dengan perayaan, adat istiadat, dan kepercayaan. Hal itu menegaskan bahwa sebuah makanan tidak sebatas rasa biologis saja, tetapi dipandang dari sejarah dan proses pembuatan makanan. Selain itu, kedudukan kuliner dalam narasi cerpen menekankan bahwa kuliner memiliki hubungan erat antara manusia dan alam sehingga memiliki makna kolektif. Oleh karena itu, kuliner tradisional yang tetap terjaga menjadi bagian penting dari jejak kebudayaan sejalan dengan bentangan panjang perjalanan zaman.

Penjabaran ini dapat menegaskan bahwa hibriditas dalam karya sastra yang mengalami perkembangan signifikan terhadap "ketersediaan" wacana kebudayaan. Secara khusus, narasi kuliner Nusantara mendapat tempat dalam ekosistem sastra Indonesia sebagai bagian penting dalam meramu keutuhan cerita. Terdapat pergeseran dan pengembangan atas narasi kuliner dalam karya sastra di Indonesia dari persinggungan yang longgar menjadi narasi utuh dan kompleks. Narasi kuliner dalam cerpen dapat memberikan pandangan atas korelasi cerita (unsur naratif) dengan kuliner, yaitu kompleksitas cerita yang dapat menguatkan identitas kuliner daerah. Hal itu menggenapi corak narasi kuliner dan keterhubungan dengan unsur naratif dalam karya sastra: tokoh, peristiwa, dan latar.

4. Simpulan

Sejumlah tujuh cerpen yang terbit di *Kompas* tahun 2021 menampilkan narasi kekayaan kuliner sebagai jejak kebudayaan yang memiliki makna kolektif. Selain itu, kekayaan kuliner daerah merefleksikan makna yang melatarbelakangi pembuatan (proses) dan (tujuan) penyajian kuliner sebagai identitas daerah yang terjaga secara turun-temurun. Keterjagaan kuliner daerah

ditunjang oleh ketersediaan rempah-rempah di Nusantara sehingga kuliner menjadi bagian penting produk budaya yang masih bertahan.

Narasi kuliner dalam tujuh cerpen *Kompas* 2021 memberikan pemahaman pentingnya mempertahankan keberadaan kuliner daerah. Kuliner tidak sebatas menikmati secara biologis saja, melainkan nilai yang mendasari pembuatan kuliner. Narasi kuliner dalam setiap cerpen menempatkan posisi kuliner sebagai bagian dari jejak kebudayaan Nusantara yang terjaga secara turun-temurun. Melalui kajian gastrokritik, narasi kuliner ditempatkan pada kedudukan yang kompleks, tidak sebatas “penyelipan” unsur kuliner dan cita rasa saja, tetapi memiliki nilai sejarah dan kedudukan penting dalam konteks sosial budaya.

Daftar Pustaka

- Akmal, R. 2021. Lelaki yang Menabur Rempah. *Kompas*. <https://ruangsastra.com/2723/lelaki-yang-menabur-rempah/>
- Ambarwati, A. 2019. *Nusantara dalam Piringku*. Gramedia Pustaka Utama.
- Aminuddin, D. 2002. Pengantar Apresiasi Karya Sastra. In *Bandung: Sinar Baru Algesindo* (IV). Sinar Baru.
- Arnas, B. 2021. Lebaran Haji Neknang. *Kompas*. <https://ruangsastra.com/4493/lebaran-haji-neknang/>
- Artika, M. D. 2017. *Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif gastrocriticism*. State University of Surabaya.
- Bahardur, I. 2020. Subaltern jugun ianfu dalam cerpen Kapotjes dan Batu yang Terapung karya Faisal Oddang: Tinjauan poskolonial Gayatri Spivak. *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 6(2), 188–204. <https://doi.org/10.22219/kembara.v6i2.13545>
- Bahasa, T. P. K. P. 2008. *Kamus bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa.
- Barker, C. 2004. *Cultural Studies, Theory, and Practices* (terj.). Nurhadi, *Kreasi Wacana, Yogyakarta*.
- Barker, C. 2005. *Cultural studies: teori dan praktik*. Yogyakarta: Bentang.
- Bramantio, B. 2017. Sastra Dan Kuliner: Evolusi Gastronomi Ke Gastrosofi Dalam Tiga Cerpen Indonesia. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 2(1), 42–55. <https://doi.org/10.26499/jentera.v2i1.391>
- Budianta, M. 2006. *Budaya, sejarah, dan pasar: New historicism dalam perkembangan kritik sastra*.
- Budiyanto, A., & Latifah, E. 2018. Ambiguitas aruna dan paradoks cita rasa lidahnya poskolonialitas novel kuliner Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, 18(2). https://doi.org/10.17509/bs_jpbs.v18i2.15510
- Darma, B. 2021. Kematian Seorang Pelukis. *Kompas*. <https://ruangsastra.com/4243/kematian-seorang-pelukis/>
- Darnys, R. 1991. *Makanan: wujud, variasi, dan fungsinya serta cara penyajiannya daerah Nusa Tenggara Timur*. Direktorat Jenderal Kebudayaan.

- Endraswara, S. 2018. Metodologi penelitian pragmatik sastra. Yogyakarta: *Textium*.
- Faizin, F. 2015. Sikap Hidup Masyarakat Madura dalam Kumpulan Cerpen Mata Blater Karya Mahwi Air Tawar. *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 1(2), 163–172. <https://doi.org/10.22219/kembara.v1i2.2613>
- Fajar, Y. 2013. Sastra dan Kuliner. *Kompas*, 20.
- Faruk, H. T. 2012. *Metode penelitian sastra: sebuah penjelajahan awal*. Pustaka Pelajar.
- Hakim, L. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. *Diandra Pustaka Indonesia*. Yogyakarta.
- Hall, S. 1997. *The spectacle of 'the other'. Representation: cultural representations and signifying practices*. London: Sage.
- Haryanti, N. D. 2021. *Peran Makanan dalam Lima Cerpen Kompas: Perspektif Gastrokritik Sastra serta Implikasinya terhadap Pembelajaran Sastra di SMA*. Jakarta: FITK UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hermawan, A., Sudaryanto, B., Pramono, J., & Ambarsari, I. 2014. *Kawasan Rumah Pangan Lestari Pekarangan untuk Diversifikasi Pangan*. BPTP Jawa Tengah/IAARD Press.
- Jacob, T. 1989. Evolusi Makanan Manusia dari Paleonutrisi dan Paleoekonomi Menuju Gizi Futuristik. *Pertemuan Ilmiah Arkeologi V*, 5–31.
- James, S. P., & Amri, M. 2007. *Metode etnografi*. Yogyakarta: *Tiara Wacana*.
- John, H. 2010. *Communication, Cultural and Media Studies*. Yogyakarta: *Jalasutra*.
- Juwita, A., Sayekti, W. D., & Indriani, Y. 2015. Sikap dan Pola Pembelian Bumbu Instan Kemasan Oleh Konsumen Rumah Tangga Di Bandar Lampung (Attitude and Pattern Purchase of Instant Seasoning Packaging By Household Consumer in Bandar Lampung). *JIIA*, 3(3), 329–335. <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v3i3.1059>
- Ketaren, I. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: *Indonesian Gastronomy Association*.
- Khaidir, T. A. 2021. *Rahasia Bubur Pedas*. *Kompas*. <https://ruangsastra.com/3160/rahasia-bubur-pedas/>
- Koentjaraningrat, P. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Rineka Cipta.
- Lestari, C. B., Zuriyati, Z., & Nuruddin, N. 2019. Budaya Sunda pada Novel Perempuan Bernama Arjuna Karya Remy Sylado: Suatu Kajian Antropologi Sastra. *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 5(2), 157–167. <https://doi.org/10.22219/KEMBARA.Vol5.No2.157-167>
- Lestari, E. 2017. Representasi Wujud Budaya di Masyarakat Multikulturalisme dalam Novel

- Burung-burung Rantau Karya Yb Mangunwijaya. *Kembara*, 3(2), 264-663.
<https://doi.org/10.22219/kembara.v3i2.5176>
- Marpaung, W. 2011. *Mutiara Kota Kerang Tanjung Balai Asahan (Mengungkap Sejarah Asal Usul Nama, Kesultanan, Adat Istiadat, Tradisi, Makanan Daerah, Kesenian, Pendidikan Dan Sosial Budaya)*. Badan Perpustakaan, Arsip Dan Dokumentasi Provinsi Sumatera Utara.
- Mustafar, F. W., & Badhrulhisham, A. 2021. Pesta Pongal dan Tahun Baru Cina, Perayaan Adat atau Perayaan Keagamaan? Satu Toleransi Agama di Malaysia: Pongal Festival and Chinese New Year, Customary Festivals or Religious Festivals? A Religious Tolerance in Malaysia. *'Abqari Journal*, 25(1), 80-96.
<https://doi.org/10.33102/abqari.vol24no2.415>
- Mustansyir, R. 2015. Kearifan Lokal Masyarakat Melayu Sambas dalam Tinjauan Filosofis. *Yogyakarta: Fakultas Filsafat UGM*.
- Muyassaroh, M. 2021. Dimensi gender dalam novel-novel Indonesia Periode 1920-2000-an berdasarkan kajian kritik sastra feminis. *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 7(2), 366-387.
<https://doi.org/10.22219/kembara.v7i2.16558>
- Nino, J., Naisali, H., Taena, W., Sila, V. U. R., & Yustiningsih, M. 2021. Karakteristik Sensori Jagung Bose Instan Konvensional Sebagai Makanan Khas Masyarakat Timor Barat. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 1(1).
- Poyk, F. J. 2021. Tanah Warisan Leluhur. *Kompas*.
<https://ruangsastra.com/5950/tanah-warisan-leluhur/>
- Rahman, F. 2016. *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. 2018. Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1).
<http://dx.doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118>
- Rampan, K. L. 2000. *Angkatan 2000 dalam sastra Indonesia*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Robertson, I. 1987. *Sociology*. Worth Publishers.
- Rumaf, N., & Jumroh, S. F. Al. 2018. Representasi Kebebasan Tokoh Utama Dalam Novel Trilogi Soekram Karya Sapardi Djoko Damono (Tinjauan Eksistensialisme). *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 4(2), 192-199.
<https://doi.org/10.22219/KEMBARA.Vol4.No2.192-199>
- Rusdiarti, S. R. 2019. Dapur, Makanan, dan Resistensi Perempuan dalam Cerita Pendek Kutukan Dapur Karya Eka Kurniawan. *Jurnal Ilmu Budaya*, 7(2), 282-290.
<http://dx.doi.org/10.34050/jib.v7i2.7958>
- Setiawan, A. 2015. Sikap Hidup Wanita Jawa dalam Novel Bekisar Merah dan Novel Midah Si Manis Bergigi

- Emas. *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 1(1), 1–15.
<https://doi.org/10.22219/KEMBARA.Vol1.No1.1-15>
- Setiawan, R. 2016. Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons: Jurnal Etika Sosial*, 21(01), 113–140.
<https://doi.org/10.25170/respons.v21i01.527>
- Soepono, S. S., Hartini, S., Lindyastuti, E., Guritno, S., Lestariyati, F., Sembiring, K., & Gurning, E. T. 2004. *Ensiklopedi makanan tradisional Indonesia: Sumatera*. Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.
- Storey, J. 2007. *Culture Studies dan Kajian Budaya Pop, Pengantar Komprehensif Teori dan Metode*. Jakarta & Bandung: Jalasutra.
- Sudirman, Hasbullah, Putra, D. K., Hermaliza, E., Zahrina, C., Fariani, Harvina, & Angga. 2016. *Buletin Haba No. 79 Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatra Utara*. Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh.
- Suliasih, N., & Nurminabari, I. S. 2017. Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 167–175.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.645>
- Sulton, A., & Nugroho, A. A. 2022. Representasi Makanan Nusantara dalam Kumpulan Puisi Sarinah Karya Esha Tegar Putra: Tinjauan Gastrokritik. *Nusa: Jurnal Ilmu Bahasa dan Sastra*, 17(1), 25–36.
<https://doi.org/10.14710/nusa.17.1.25-36>
- Susetyo, B., & Ravico, R. 2021. Kota Lubuklinggau dalam Kurun Waktu 1825-1948. *Criksetra: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 10(1), 14–29.
<https://doi.org/10.36706/jc.v10i1.12902>
- Telfer, E. 2012. *Food for thought: Philosophy and food*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780203002308>
- Tobin, R. W. 1990. *Tarte à la crème: Comedy and Gastronomy in Molière's Theater*. Ohio State University Press.
- Turama, R. 2021. Masakan Ibu dan Bumbu-Bumbu di Halaman Rumah. *Kompas*.
<https://ruangsastra.com/3324/masakan-ibu-dan-bumbu-bumbu-di-halaman-rumah/>
- Widia, R. N. 2021. Sihir Keluarga. *Kompas*.
<https://ruangsastra.com/4597/sihir-keluarga/>
- Widiyatmika, M., Suratha, I. G., & Frans, J. A. 1978. *Adat istiadat dan upacara perkawinan suku Dawan, Sumba dan Lamaholot, Daerah Nusa Tenggara Timur*. Biro Penelitian, Universitas Nusa Cendana.
- Yusuf, A. P., & Syamsuddin. 2013. Jagung Makanan Pokok Untuk Mendukung Ketahanan Pangan di Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Seminar Nasional Serealia*, 543–549.