

**NOVEL ARUNA DAN LIDAHNYA KARYA LAKSMI PAMUNTJAK:
PERSPEKTIF GASTROCRITICISM**

Mareta Dwi Artika

S1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
reta.artika@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang kehadiran makanan dalam karya sastra yang kini tidak hanya digunakan sebagai objek suatu cerita, melainkan sebagai bahan kritik yang sangat mengena. Novel *Aruna dan Lidahnya* merupakan salah satu novel yang penceritaannya menggunakan latar budaya dan makanan yang sangat kental. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menjelaskan makanan dan kesenangan (perasaan), (2) menjelaskan makanan dan bricolage (seni), (3) menjelaskan makanan dan nama, (4) makanan dan sejarah dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menggunakan kalimat yang terdapat pada sumber data, yakni novel *Aruna dan Lidahnya* karya laksmi Pamuntjak. Perspektif yang digunakan untuk menganalisis novel adalah perspektif *gastrocriticism*. *Gastrocriticism* adalah studi mengenai etika seseorang dalam menghargai suatu makanan. Pada studi gastronomi Ronald Tobin, orang dapat melihat bagaimana cara mencari etika metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur untuk menemukan bahwa pada akhirnya daging telah menjadi kata yang ada bahasa tubuh dalam wacana sastra.

Kata Kunci: Sastra, kuliner, dan *gastrocriticism*

Abstract

This study discusses the existence of food in a literary work now a days is not only used as an object of a story, but also as concerns of criticism objects. *Aruna dan Lidahnya* novels is one of novel that the story telling uses cultural background and the food was very thick. This study has purposes to: (1) explaining the food and pleasures (the feeling), (2) describes the food and bricolage (art), (3) the food and name, (4) the food and history in the *Aruna dan Lidahnya* novel by Laksmi Pamuntjak. This study is descriptive qualitative research that uses sentence in source of data that is *Aruna dan Lidahnya* novel by Laksmi Pamuntjak. Data collection technique involves the full reading of novel, data inventory by noting and marking quotations with giving marks (colour paper), and data clasification thats is choosing and sorting parts of research that be analyzed. This study uses novel analysis perspective which is *gastrocriticism* by Ronald Tobin. *Gastrocriticism* is a study of the ethics of a person in respect of a food. In the study of gastronomy Ronald Tobin, one can see how to find ethical gastronomical metaphor that is encoded in the literature to find that in the end the meat has become a word that is in the body language of literary discourse.

Keywords: Literature, culinary, and *gastrocriticism*

PENDAHULUAN

Perspektif penulisan karya sastra yang semakin meluas merupakan kesempatan yang baik bagi penulis karya sastra untuk dapat mengungkap hal yang sering terabaikan namun berperan penting bagi kehidupan. Dalam hal ini yaitu berkaitan dengan kuliner.

Keberagaman budaya Indonesia, salah satunya tercermin dari jenis kuliner yang bervariasi. Berangkat dari kekhasan makanan tanah air, novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak memperkenalkan makanan ke seantero publik. Salah satunya melalui medium karya sastra. Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak berisikan sensasi nikmatnya kuliner yang ditransformasikan dalam bentuk literasi.

Pengamat dan penggiat kuliner pada umumnya hanya tertarik pada segi gastronomi hingga berakhir pada komersialisasi. Seolah-olah kuliner hanya berfungsi sebagai bensin motor kehidupan. Namun, kuliner dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dirasakan lebih dalam, diresapi lebih syahdu, sehingga menghasilkan nilai filosofis kehidupan yang indah.

Latar tempat penulisan novel di Indonesia, sehingga mengungkap kuliner nusantara yang menyimpan makna kehidupan yang terabaikan dan tidak disadari sebelumnya. Berdasarkan pengalaman hidup dan petualangan kuliner sang penikmat rasa, *Aruna*, nilai-nilai filosofis kehidupan dapat terlihat dari sesuatu yang tersuguhkan di atas piring atau di dalam gelas.

Pada tahun 2014 diterbitkan sebuah karya sastra yang berbicara mengenai topik yang unik yaitu perspektif

gastrocriticism di dalam novel. Seakan penulis mencoba mengenalkan hal baru kepada khalayak umum bahwa ada terobosan ilmu baru yang pantas untuk diapresiasi.

Perspektif gastrocriticism di dalam novel muncul karena adanya pengaruh antara ilmu antropologi sastra dan sosiologi sastra. Kajian antropologi sastra memberikan penilaian bahwa makanan turut ikut serta memperkaya wawasan karya sastra dalam bidang kuliner. Kajian sosiologi sastra mengarah kepada masyarakat yang memiliki budaya kuliner. Makanan khas di setiap kota menjadi ciri kota tersebut.

Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak menggunakan perspektif gastrocriticism sebagai jembatan untuk mengenalkan budaya kuliner terhadap pembaca. Beragam kuliner dikemas dengan indah di dalam karya sastra.

Perjalanan di delapan kota menjadi kekuatan di dalam novel dengan memadukan kuliner khas kota tersebut. Para tokoh di dalam novel ikut andil dalam melestarikan makanan nusantara yang dibuktikan dengan hobi yang sama. Aruna, Nedezdha, dan Bono merupakan tokoh yang paling dominan dalam mengkonstruksi nilai-nilai kuliner. Aruna merupakan tokoh utama yang memunculkan ide untuk melakukan perjalanan di delapan kota. Berawal dari kota Surabaya, Bangkalan, Pamekasan, Palembang, Medan, Aceh, Pontianak, dan berakhir di Lombok.

Perjalanan di setiap kota menjadi hal yang disenangi oleh para tokoh. Bono adalah teman Aruna yang berprofesi sebagai seorang chef. Nedezdha teman karib Aruna yang berprofesi sebagai penulis. Mereka memiliki pemikiran yang sama yaitu terobsesi dengan makanan. Hal tersebutlah yang mendasari kemenarikan novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak.

Beberapa orang mengatakan bahwa makanan tidaklah memiliki sejarah apapun dengan kehidupan. Padahal ketika seseorang menyantap makanan, ada sebuah proses autobiografi yang dialami oleh para tokoh. Haligan memandang makanan memiliki hubungan tematik dengan tempat dan keinginan untuk memberitahukan pembaca layaknya bicara dengan makanan. Makanan adalah bagian yang esensial bagi keberadaannya, makanan yang dimakan dan kenangan tersebut seakan memiliki autobiografi (Halligan, 2004: 11).

Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisik, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Khazanah kuliner lokal, tradisional hingga modern, membangun citra tokoh dan lanskap kultural dalam karya sastra.

Dalam kajian sastra dan kuliner (literary and culinary studies), makanan dapat dilihat sebagai medium untuk membangun karakterisasi tokoh. Identitas lokal dan nasional dari tokoh bisa digambarkan melalui kecenderungan melestarikan makanan berakar lokal dan nasional dengan cara memasak, menghidangkan, hingga menikmatinya.

Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, fokus yang terdapat dalam penelitian ini adalah:

- Makanan dan kesenangan dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak.
- Makanan dan bricolage dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak.
- Makanan dan nama dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak.
- Makanan dan sejarah dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak.

KAJIAN TEORI

Gastrocriticism

Dalam bidang kuliner, perspektif gastrocriticism sebagaimana yang dikemukakan oleh Marion Halligan adalah suatu terobosan baru yang diikhtiarkan untuk melihat keterkaitan sastra dan kuliner. Marion Halligan menulis tiga buku yang berjudul *Eat My Word*, *Cockles of the heart*, dan *The Taste of Memory*. Ketiga buku tersebut berbicara mengenai makanan, karena itu Marion Halligan menggunakan sebuah perspektif mengenai bukunya yaitu gastrocriticism. Pelopor bidang tersebut adalah seorang kritikus Perancis Ronald Tobin. Pada November 2008 ia memberikan kuliah di UCSB berjudul "Thought for Food: Literature and Gastronomy" ia membahas mengenai tema gastro-kritik.

Tobin says literary critics have devoted few pages to the study of self-nourishment in literature until recently. Although Tobin's focus is on comedy in Molière, he indicates the extensive use of food in literature from Homer on wards and identifies the commonality of expressions related to food, but which have also other connotations such as hunger, desire, consumption. The sharing of a meal biblical breaking of bread and communion, all typify the transformation of good into something else, and are frequently expressive of joy and pleasure.

Secara garis besar Gastrocriticism merupakan etika seseorang dalam menghargai suatu makanan. Pada studi gastronomi Ronald Tobin, orang dapat melihat bagaimana cara mencari etika metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur untuk menemukan bahwa pada akhirnya daging telah menjadi kata yang ada bahasa tubuh dalam wacana sastra. Namun, ia datang secara alami untuk mencari literatur yang mencerminkan dua tindakan dimana spesies manusia membedakan dirinya: untuk makan daripada pakan, dan berbicara atau menulis (Tobin, 1990: 3). Namun, hanya sebagai salah satu yang terkait oleh makanan, sehingga terpilih salah satu dari mimpi, simbol, mitos, tanda-tanda dari segala jenis. Inilah sebabnya mengapa hal tersebut memungkinkan untuk melihat keterkaitan yang kuat antara keahlian memasak dan sastra: makan adalah paradigmatis tindakan sastra, membayangkan atau mimpi, untuk menyehatkan intelektual, dan untuk mengenal diri sendiri. Gastronomi dapat dianggap sebagai seni penampilan. Dalam pandangan tersebut, gastro-kritik berfungsi untuk menempatkan latar belakang kedua seni yang berhubungan dengan pengungkapan penyair dan memasak sebagai pencipta tertinggi metamorfosis dan ilusi.

Dengan demikian, keduanya membuat sesuatu yang baru dari sesuatu yang ada melalui proses seleksi, renovasi, dan imajinasi karena mereka melakukan pola dasar, suci, dan bertindak kreatif yang menghasilkan kemurnian, hasil yang kompleks yang mengubah penikmat secara emosional, intelektual, dan fisik (Tobin, 1990: 4)

Konsep Makanan dan Kesenangan

Para Filsuf telah membahas keterkaitan makanan dengan hal kesenangan yang berasal dari temporalitas dan nilai. Dalam bukunya *Food for Thought: Philosophy and Food* (1996) Elizabeth Telfer membahas keduanya dalam pandangan kualitatif dan pandangan kuantitatif kesenangan makanan, seperti yang diungkapkan, misalnya, oleh Plato dalam *Gorgias*: "Plato mengklaim bahwa mencari kesenangan dari makanan mengalahkan diri sendiri: orang yang melakukan hal ini adalah orang yang tidak pernah puas, dan kurang mendapat kesenangan" (Plato *Gorgias* 1979: 491c-4c).

Di Republik Plato menguraikan tentang kenikmatan palsu makanan yang meskipun memuaskan rasa laparpraktek makan adalah salah satu aspek dalam mendefinisikan identitas, karena makanan dan memori memiliki keterkaitan. Seperti yang kita semua tahu bau makanan dikaitkan dengan kesempatan tertentu, membawa kembali kenangan dari kesenangan atau kesedihan, mengaitkan makanan dengan peristiwa. Sebagai Halligan mengatakan, Makanan berkaitan erat dengan memori, masa lalu, dan kebahagiaan di masa lalu.

Pada dasarnya perasaan yang ada dalam diri seseorang memiliki ketentuan yang berbeda. Ketika seorang ahli gastronomi menjelaskan sebuah konsep rasa, hal tersebut tidak bisa disamakan dengan pemikiran orang lain karena setiap orang memiliki dan membuat sebuah konseptual yang ditafsirkan atau dijelaskan secara pribadi.

Penafsiran dari memori digunakan sebagai perangkat penyimpanan di mana potongan-potongan pengetahuan, tindakan, dan bahkan emosi disimpan rapi setara dengan byte komputer, siap untuk diambil apabila diperlukan. Bahan mnemonic memiliki ciri-ciri yang terdiri dari dikenali, dibatasi, dipertukarkan, dan komponen direproduksi apabila akan dimunculkan (Allhoff, 2007: 104-105).

Proses mengingat tidak hanya mencari, namun juga berada dalam proses menciptakan. Hal tersebut tidak hanya terjadi apabila akan mengambil potongan awal dari masa lalu yang terhubung ke beberapa sensasi atau kondisi sekarang, melainkan setiap kali menciptakan ingatan.

Para penulis menggunakan rasa dan bau untuk membangkitkan kenangan yang dapat menjadi benar-benar menghidupkan kembali sifat sensual. Sifat sensual ditimbulkan dari naluri setiap individu. Makanan adalah bagian mendasar dari pengalaman kami; selama masa bayi tersebut merupakan hubungan pertama kami dengan realitas (Allhoff, 2007:109).

Konsep Makanan dan Bricolage(seni)

Tobin menunjukkan memasak adalah proses metamorfosis dan ilusi, ketika koki jenis Prometheus bermain api. Sama seperti ragout adalah bauran bahan, sehingga Halligan berpendapat bahwa kedua karya juru masak dan penyair/penulis adalah bricolage - memasak juga adalah seni kreatif. Bahasa makanan menunjukpada bricolage.

Aspek bricolage dalam makanan terlihat dalam presentasi artistik makanan di jaman modern yaitu dalam buku masak, paling tidak ilustrasi, dan dalam kompetisi memasak TV (BBC Masterchef Goes Large). Roland Barthes membahas fungsi buku masak sebagai sumber sosial budaya, "gambar lebih penting daripada tulisan, mereka memaksakan makna tersebut dalam satu gaya, tanpa menganalisis atau mencari kelemahannya". Ilustrasi memasak adalah semacam metabahasa. Menciptakan semacam mitos seperti apa makanan akan terlihat, karena semuagambar memiliki unsur mitos - sesuatu yang dapat dipercaya ada tapi jarang bisa dibuktikan dalam pembuatan.

Estetika makanan dapat dilihat dalam lagu karena berkaitan dengan estetika penulisan, tak jauh berbeda dengan karya sastra yaitu novel. Makanan dikemas dengan balutan penulisan sastra sehingga berbeda dengan buku masakan. Pembaca akan lebih merasakan hal yang berbeda dibandingkan dengan buku masakan terlihat dari cara mengolah bahasa dalam kuliner.

Makanan dan rasa (perasaan) dapat mewakili dan mengungkapkan makna yang khas dalam "estetika". Kebiasaan dapat menjadi salah satu hal untuk menjelaskan arti bahwa makanan mewujudkan segala macam dari yang sederhana hingga yang kompleks contoh telur Paskah, permen tongkat, kue ulang tahun, makanan sesaji, dan upacara keagamaan (Allhoff, 2007: 148)

Konsep Makanan dan Nama

Nama makanan yang kita makan dari menu yang kita buat, sebenarnya memiliki sejarah, Halligan mengutip Jean Anthelme Brillat Savarin pada tahun 1825 mengatakan: "Katakan apa yang manusia makan dan saya akan memberitahu anda apa yang dia makan" (Halligan, 1990: 94). Hal tersebut memiliki kesamaan dengan hari ini. Kami mengubah makanan sehari-hari menjadi sesuatu yang lebih eksotis hanya dengan mengubah namanya, kadang-kadang hanya mentransfer nama dari makanan ke hidangan yang dimasak, seperti ketika semur menjadi casserole (Halligan, 1990: 12). Seringkali perubahan dari Inggris ke Prancis dalam penamaan makanan, misalnya sup bening menjadi consommé, secara tidak langsung membuat makan tersebut menjadi lebih berkelas. Permainan dalam penamaan yang tidak familiar menjadi salah satu keunggulan masakan Perancis. Nama makanan yang terdengar asing memiliki taraf lebih, namun faktanya makanan yang memiliki penamaan yang berbeda sering memiliki berbagai nama lokal. Dalam Halligan, makanan merupakan aspek yang tak terpisahkan dari sebuah tulisan, sebagai referensi yang merujuk keranah sastra. Jenis novel yang saya tulis membutuhkan keberadaan makanan dan itu adalah cara

yang baik untuk mengungkapkan hubungan manusia menjadi lebih baik atau buruk.

Di Indonesia terdapat makanan yang memiliki komposisi yang sama namun berbeda penamaannya. Pertama, “Nasi Gekok” merupakan kuliner khas Trenggalek yang mirip dengan “Nasi Kucing” apabila di Jawa Tengah. Kedua, “Tahu Telor” merupakan salah satu makanan di kota Madiun yang mirip dengan “Tahu Tek” apabila di Surabaya. Penamaan makanan yang berbeda di suatu tempat memunculkan sebuah kemenarikan bagi sebagian orang dan rasa penasaran untuk mencicipinya.

Makanan dan Sejarah

Pada permulaan abad XVI bangsa Portugis berhasil menguasai Indonesia untuk mencari rempah-rempah, meskipun pada awalnya pencarian rempah-rempah dilakukan oleh bangsa Spanyol namun yang pertama kali memperkenalkan rempah-rempah Indonesia ke negara Eropa adalah bangsa Portugis. Akibatnya mereka ternyata sangat mengagumi dan mendambakan rempah-rempah Indonesia sehingga mendorong bangsa lainnya seperti Belanda datang ke Indonesia untuk mencari rempah-rempah bahkan sampai berhasil memonopoli perdagangan rempah-rempah di Indonesia.

Perkembangan makanan mengalami kemajuan yang sangat pesat terutama di negara-negara Eropa dan setelah perang dunia II baru mulai tampak adanya perhatian terhadap masakan-masakan asing di dalam dapur Eropa. Misalnya selain masakan-masakan Cina seperti bakmi, cap chai, dan lumpia juga beberapa masakan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, dan sate mulai dikenal dan masuk dalam menu masakan Eropa terutama dalam menu Belanda. Adapun menu Amerika yang tampak berpengaruh kuat terhadap menu Eropa adalah juice dan salad, juice dan salad saat ini lebih banyak dikonsumsi sebagai upaya memperbaiki menu Eropa yang pada umumnya terlalu berat karena masyarakat Eropa cenderung banyak memakan makanan yang berbahan dasar daging (Danylah, 2003:102).

Pada saat ini telah terjadi banyak perubahan dan perkembangan yang begitu pesat dalam bidang makanan yang meliputi penyediaan bahan, teknik memasak, serta pengawetan makanan sehingga dapat dikatakan telah terjadi revolusi makanan. Makanan banyak tersedia dan mudah diperoleh mulai dari yang mentah, siap makan sampai pada yang siap dikonsumsi. Di Indonesia perkembangan makanan terjadi di setiap daerah yang ada di Indonesia, banyak ragam makanan daerah di Indonesia sesuai dengan kondisi lingkungan setempat.

Makanan tradisional Indonesia saat ini banyak dikembangkan mulai dari teknik penyajian dibuat menarik untuk menarik konsumen, agar makanan tradisional Indonesia bisa bersaing dengan makanan Eropa dan Cina yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia seperti steak, bakmi, cap chai dan sebagainya. Makanan Indonesia saat ini banyak yang disajikan dengan teknik fusion yaitu menyajikan makanan dengan menata makanan yang menarik dan mengandung unsur seni agar makanan yang disajikan kepada konsumen lebih menarik.

METODE

Pendekatan

Penelitian yang berhubungan dengan kuliner dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak perspektif gastrocriticism ini merupakan penelitian sastra yang dirancang sebagai penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif, dan kajiannya menggunakan perspektif gastrocriticism. Penelitian kualitatif dipilih dengan pertimbangan bahwa informasi atau data penelitian terkandung pada frasa, kalimat, paragraf, atau wacana.

Pemanfaatan perspektif gastrocriticism dalam kajian sastra ini dengan pertimbangan bahwa persepektif tersebut memiliki relevansi dengan data penelitian. Perspektif gastrocriticism dimanfaatkan untuk menghampiri data tentang kuliner dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak, yang dipandang sebagai hal baru untuk mengenal seni makanan, baik dalam dimensi lokal maupun antar-lokal

Sumber Data dan Data

Sumber data penelitian ini adalah sebuah novel berjudul Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dengan sampul berwarna dominan biru dan terdapat gambar mangkok jago, serta terdapat abjad A. Cetakan pertama novel ini pada bulan Oktober tahun 2014 dengan tebal 426 halaman. Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak ini diterbitkan oleh PT. Gramedia Pustaka Utama dengan nomor seri ISBN: 978-602-03-0852-4. Desain cover ini diilustrasikan oleh Barata Dwiputra.

Data dalam penelitian ini yaitu dialog-dialog maupun narasi-narasi dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak yang merupakan representasi dari perspektif gastrocriticism. Dialog-dialog maupun narasi-narasi itu berupa frasa, kalimat, dan paragraf.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut.

- a) Melakukan pembacaan novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dari awal hingga akhir secara berulang-ulang sehingga dapat mengetahui mengenai peristiwa apa yang diungkapkan oleh pengarang dalam novel Aruna dan Lidahnya sehingga dapat menemukan data yang sesuai dengan perspektif yang digunakan sesuai yang diungkapkan oleh “Ratna (2004: 18) menjelaskan bahwa membaca karya sastra perlu dilakukan secara berulang-ulang dengan tujuan agar keseluruhan unsur karya dapat dipahami secara maksimal”. Pembacaan dilakukan secara berulang bertujuan untuk lebih memahami terhadap apa yang diungkapkan dalam suatu karya sastra.
- b) Memberi tanda pada halaman novel Aruna dan Lidahnya dengan cara menggarisbawahi dan memberi catatan-catatan menggunakan kertas yang ditempel untuk mendapatkan data yang sesuai dengan rumusan masalah penelitian.
- c) Mengklasifikasikan data yakni membuat kategori-kategori sesuai dengan data yang sudah diseleksi.

Tahap ini mempunyai tujuan untuk mengambil data yang diperlukan dan data yang tidak diperlukan (Lihat contoh tabel 01 berikut) sesuai dengan permasalahan yang akan diteliti.

Teknik Analisis Data

Berikut teknik analisis data yang dilakukan oleh peneliti:

- a) Menggarisbawahi dan membuat memo atau catatan ringkas di halaman dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang akan membantu menyeleksi data sesuai dengan rumusan masalah dalam penelitian ini sehingga dapat diperoleh data yang sesuai dengan pembahasan dari penelitian.
- b) Mengetik semua data yang ditemukan menggunakan komputer dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang sesuai dengan pembahasan dalam penelitian ini.
- c) Mengelompokkan data berdasarkan aspek yang ada dalam tabel klasifikasi yakni tabulasi data sesuai dengan perspektif *gastrocriticism*, sehingga memudahkan dalam analisis data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berdasarkan fokus penelitian pada bab 1, hal-hal yang akan dibahas pada bab IV ini adalah: (1) Makanan dan kesenangan dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, (2) Makanan dan seni dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, (3) Makanan dan nama dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, (4) Makanan dan sejarah dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Berikut pembahasan rumusan masalah pada penelitian ini.

Makanan dan Kesenangan dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif *Gastrocriticism*

Pembahasan kesenangan (perasaan) dalam suatu karya sastra tidak hanya mencakup makanan yang dikonsumsi manusia saja, melainkan dari keseluruhan hasil reaksi setelah manusia menikmati makanan, terkhusus pada hal perasaan. Studi sastra dan makanan bekerja bersama-sama dalam membentuk pola pikir manusia yang ditimbulkan akibat pengaruh makanan. Elizabeth Telfer (1990: 3) mengatakan bahwa studi sastra dan makanan memiliki makna kenikmatan palsu makanan yang meskipun memuaskan rasa lapar praktik makan adalah salah satu aspek dalam mendefinisikan identitas, karena makanan dan memori memiliki keterkaitan. Seperti yang kita tahu bau makanan berkaitan erat dengan kesempatan tertentu, membawa kembali kenangan, mengaitkan makanan dengan peristiwa.

Proses Mengingat Makanan (Memori Masa Lalu)

Proses mengingat makanan dimulai ketika seorang mengkonsumsi makanan yang sama yang telah mereka makan sebelumnya. Pada saat itulah akan muncul proses

membandingkan antara makanan yang pernah mereka makan dengan makanan yang baru saja mereka makan. Perbandingan tersebut didasarkan pada persamaan dan perbedaan yang terdapat pada makanan tersebut.

Dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menjelaskan perasaan senang ketika menikmati kuah kol nenek. Sensasi yang didapat menunjukkan rasa senang karena terdapat kepuasan bisa menguasai makanan. Keadaan mengingat kembali pada memori masa lalu ketika peristiwa yang sama terulang kembali menjadi hal yang berkesan bagi penikmat makanan. Berikut kutipannya:

(4.MK.1.1) 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 tutut monyong yang pernah kusantap di sebuah restoran di Bogor. Kuangkat satu dengan sendok, lalu dengan mulut yang kumonyongkon kusedot keong itu. Begitu dagingnya menyembul dari cangkang, segera kuisap. Aku tersenyum, karena akhirnya berhasil makan kol nenek tanpa tusuk gigi (Pamuntjak, 2014: 35).

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa manusia bisa menikmati makanan dengan cara yang rumit tanpa adanya kesulitan. Hal tersebut bisa terjadi karena adanya pengalaman. Kesempatan melakukan hal yang sama untuk kedua kalinya dalam menikmati makanan kuah kol nenek.

Kuah kol nenek merupakan makanan yang memiliki cita rasa kuat dalam hal bumbu karena berasal dari Jawa. Makanan kol nenek terkenal di daerah Jawa Tengah, lain halnya dengan di daerah Jawa Barat yang menyebutnya sebagai tutut monyong. Meskipun penyebutannya berbeda, namun keduanya memiliki persamaan ketika menyantapnya, karena kedua makanan tersebut memiliki bahan dasar yang sama yaitu keong. Bahan dasar keong bisa ditemukan di pematang sawah. Ukuran keong tidak terlalu besar, kira-kira seruas jari dan biasanya ditemui di restoran bermenu Jawa.

Salah satu restoran di Bogor, tepatnya di resto Imah Hejo milik vokalis Ungu, Pasha, menyediakan makanan berbahan dasar keong dengan sebutan tutut monyong. Keong tersebut berwarna hijau bulat, bukan berbentuk lancip panjang.

Kekhasan cara memakan kuah kol nenek yaitu mulut harus dimonyongkan. Hal tersebut dilakukan untuk menyedot keong agar daging menyembul keluar dari cangkangnya. Maka seketika akan terdengar suara slurppp. Jika cara pertama tidak berhasil, maka dengan cara yang kedua yaitu patahkan sedikit cangkang terlebih dahulu pada ujung keong, kemudian dihisap dan daging akan dengan mudah dimakan. Apabila belum berhasil juga masih ada cara yang terakhir yaitu dengan tusuk gigi. Tusuk gigi digunakan untuk mencongkel daging keong agar keluar dari cangkangnya. Meskipun sukses, cara terakhir tersebut dirasa tidak cukup seru untuk digunakan dalam menyantap kuah kol nenek.

Proses Membuat Ingatan Makanan (Memori Baru)

Proses penciptaan ingatan yang ditimbulkan oleh makanan yang dikonsumsi oleh setiap orang itu memiliki perbedaan persepsi dalam menggambarkan reaksi yang diperoleh antarmanusia. Penilaian seseorang terhadap suatu makanan, baik maupun buruk itu akan membuat sebuah memori baru untuk disimpan. Hal ini yang tergambar jelas pada novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak.

Menikmati kiki kokot di saat sudah dingin tidaklah senikmat menikmati ketika masih panas. Ketidakpuasan terhadap penyajian makanan tersebut tergambar dalam memori setiap manusia bahwa adanya gajih menggumpal akibat makanan sudah mulai dingin. Berikut kutipannya:

(4.MK.2.1) Lima belas menit berlalu, dan kami mulai menyantap kiki kokot masing-masing. Aku tiba-tiba mati rasa. Hidangan itu disajikan nyaris dingin, dan sumsum yang harus dikais dari dalam tulang atau diseruput melalui sedotan terlihat seperti bagian otak yang terburai—ketika aku memasukkannya ke mulut, ia seperti lemak kotor yang mengental di dalam dan sekitar mulut. Bibir, lidah, atap mulut, semuanya seakan terkunci dalam gajih (Pamuntjak, 2014: 156).

Kutipan tersebut menggambarkan kejenuhan dalam menikmati makanan. Harapan tak sesuai dengan kenyataan. Ingin mencoba makanan yang memiliki tempat dihati banyak orang, ternyata tidak sesuai dengan keinginan. Akhirnya memperoleh ketidakpuasan karena makanan yang disajikan sudah tidak sesuai dengan ketentuan yang biasanya diterapkan, seperti penyajian makanan yang sudah mulai dingin. Karenakiki kokot harus segera dimakan ketika makanan telah dihidangkan dan makanan masih panas.

Kaldu kokot Madura, sekilas dari nama saja terlihat bahwa makanan ini adalah makanan kelas "hard core", atau berada pada jajaran extreme kuliner.

Kaldu adalah makanan khas Madura, yang terkenal khususnya daerah Sumenep, Pamekasan dan sebagian Sampang. Bentuknya seperti soto atau sup. Perbedaannya kalau soto atau sup biasanya menggunakan daging yang sudah dipotong-potong, kaldu kokot Madura menggunakan kiki yang bersal dari kaki sapi dan beserta tulang-tulangnya.

Kokot dalam istilah Madura berarti telapak kaki hewan mamalia, seperti kambing dan sapi. Di kalangan warga Madura, mengkonsumsi kokot diyakini mampu memberi tambahan nutrisi otak dan pendongkrak stamina. Kaldu kokot menggunakan bahan bumbu seperti sup atau soto kaldu di Jawa, yakni bawang merah, bawang putih, jahe, pala, dan daun bawang yang seluruhnya dimasak sebelum dimasukkan ke dalam kuah kaldu. Perbedaannya hanya pada dagingnya saja.

Keunikan cara menikmatinya dengan menyeruput sumsum kokot menggunakan sedotan berukuran besar, jadi sangat mudah untuk menikmati sumsum sapi hangat tanpa harus memecahkan terlebih dahulu tulangnya. Bagi sebagian orang hal tersebut merupakan adegan yang

cukup berbahaya. Tidak semua orang memiliki kemampuan maupun pengalaman melakukan hal tersebut. Namun ketika mereka berhasil ada kepuasan yang akan mereka peroleh sebagai hasil dari usaha.

Kiki kokot menjadi makanan rakyat yang populer di Kabupaten Sumenep, Pulau Madura. Dipadukan dengan aneka bahan lokal, kokot umumnya diolah menjadi masakan kaldu kokot dan soto kokot. Dimasak dari jeroan, sumsum, dan kaki sapi. Kokot adalah masakan yang mampu menumbuhkan rasa rindu pada Madura.

Makanan dan *Bricolage* (Seni) dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism

Makanan yang berseni tidak dapat diukur dari jumlah komposisi pembangun makanan, komposisi yang tergolong bahan mahal dan langka, dan tingkat kekuatan makanan untuk bertahan dalam waktu yang lama. Nilai seni dalam makanan terbentuk dari kolaborasi pembangun makanan yang seimbang. Pertama, cita rasa yang dihasilkan memiliki kekhasan berupa bumbu yang tidak dimiliki oleh makanan lain. Kedua, penyajian makanan sebelum dinikmati mampu membuat penikmat terkagum akan penampilannya. Ketiga, cara makanan tersebut dikonsumsi yaitu makanan yang memiliki cara khusus untuk dinikmati.

Kekhasan Cita Rasa

Cita rasa adalah suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari segi rasa (taste). Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa merupakan bentuk kerja sama dari kelima indera manusia, yakni perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran. Rasa merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa (Drummond, 2010: 3).

Keindahan pada makanan dapat dilakukan dengan taburan butir-butir daun bawang dan beberapa helai daun selada. Penampilan pada makanan mampu menghipnotis para penikmat dengan cara mengecoh penikmat makanan. Makanan A bisa berubah menjadi makanan B dikarenakan penampilan. Penampilan menjadi salah satu kekuatan bagi makanan bukan hanya manusia saja yang mengutamakan penampilan. Mata dan lidah bergabung untuk memberikan sebuah penilaian. Namun, pada kenyataannya mata terlebih dahulu memberikan penilaian daripada lidah. Kemudian, lidah akan memberikan penguatan dari hasil indera penglihatan. Berikut kutipannya:

(4.MB.1.1) Tapi, sore itu, mata dan lidahku paling termanjakan oleh sepiring sate kepah. Penampilannya seperti sate daging Malaysia—tertimbun oleh lumpur saus kacang yang dipercantik oleh butir-butir daun bawang, dan rasanya begitu... begitu... "Kosmis!" kata Bono, sambil berdiri tegak dengan wajah berseri-seri. Seolah ia baru saja menemukan formula fisika baru (Pamuntjak, 2014: 349).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa makanan memiliki nilai seni layaknya sebuah lukisan. Lukisan yang dinilai biasa mampu dirubah menjadi lukisan yang bernilai tinggi oleh seorang ahli lukis. Begitu pula pada makanan sate kepah yang mampu berubah menjadi sate daging Malaysia pada penampilannya dan cita rasa.

Kepah ialah kerang yang hidup di rawa-rawa, di daerah pesisir. Kepah memiliki banyak daging yang lezat untuk dibuat sate. Sate kepah dimakan dengan sambal kacang dan taburan daun seledri. Sate kepah merupakan makanan asli Indonesia.

Sate daging ala Malaysia merupakan salah satu hidangan kuliner yang terbuat dari bahan dasar daging sapi. Sate daging tersebut sangat populer dan terkenal di wilayah Indonesia dan yang paling utama di daerah Malaysia. Sate daging mempunyai cita rasa yang enak, lezat, dan mempunyai tekstur yang sangat lembut ketika digigit. Selain mempunyai cita rasa yang enak, sate yang terbuat dari bahan daging sapi juga mempunyai beberapa kandungan gizi dan manfaat yang baik bagi kesehatan manusia.

Persamaan dan perbedaan antar kedua sate tersebut yaitu sate kepah dan sate daging memiliki persamaan pada penampilannya dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Sedangkan perbedaannya yaitu sate kepah berbahan dasar kerang dan sate daging berbahan dasar daging sapi.

Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Makanan sebagai seni yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* adalah pengkang, makanan yang dianggap sangat biasa di masyarakat umum. Disajikan di piring putih dan di atas nampang. Hal baru dimunculkan dengan membuat kombinasi dengan corak kembang, aksara cina, dan tepi kuning. Pembangun dari luar yaitu piring-piring merah standar ala restoran Cing bermotif cagar biru. Berikut kutipannya:

(4.MB.2.1) Ketika makanan kami keluar, mereka disajikan di atas piring-piring merah standar ala restoran Cina—dengan corak kembang, cangkang, aksara Cina, dan tepi kuning bermotif cagar biru. Nadezdha benar—dua porsi pengkang yang kami pesan hadir berpasangan sehingga kami masing-masing mendapat satu potong. Penampilannya seperti sate ketupat (Pamuntjak, 2014: 347).

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa, makanan yang diberikan sentuhan seni akan membuat makanan tersebut menjadi bernilai. Perubahan yang lebih baik itu sangat diperlukan untuk meningkatkan ketertarikan dari penikmat makanan. Sering kali perubahan pada makanan membuat makanan tersebut dibandingkan dengan makanan lain. Perbandingan tersebut didasarkan pada bentuk yang dimunculkan dari kombinasi pembangun komponen luar, berupa tempat makanan.

Warna memainkan peranan sangat penting dalam kehidupan. Warna dapat mempengaruhi bagaimana cara orang berfikir, bertindak, bereaksi, meningkatkan tekanan darah bahkan dapat mempengaruhi nafsu makan.

Terdapat sejumlah studi yang dilakukan pada bagaimana persepsi rasa dipengaruhi oleh warna. Studi menyimpulkan bahwa orang belajar dan menjadi akrab dengan kombinasi tersebut dapat mengubah persepsi dan menciptakan harapan tentang bagaimana bau dan rasa makanan.

Piring yang digunakan dalam menyajikan makanan pengkang berwarna merah itu memiliki tujuan tertentu. Warna merah adalah warna yang penuh emosi dan warna yang sangat energik. Warna ini dapat meningkatkan laju pernapasan dan menaikkan tekanan darah, serta dapat meningkatkan nafsu makan. Karena dapat merangsang nafsu makan, warna merah sering dijadikan sebagai warna cat dinding rumah makan dan menjadi pilihan yang baik untuk warna di ruang makan.

Cara Menikmati Makanan

Kombinasi antardua makanan akan menghasilkan inovasi yang baru. Makanan yang sengaja dimakan secara bersama-sama dengan makanan yang lain adalah bentuk kebiasaan turun-temurun antarmasyarakat. Masyarakat menyakini bahwa kombinasi makanan tersebut harus dilakukan apabila tidak, maka proses makan akan terganggu. Berikut kutipannya:

(4.MB.3.1) “Hidangan khas pecinan lokal,” kata Nadezdha seolah dengan itu nilai kulinernya naik. “Yang menarik, si pengkang ini kudu dimakan dengan sambal kepah, yang tampilannya lebih seperti kerang saus asam manis. Dan si pengkang ini selalu dihidangkan berpasangan, diikat lalu dibakar. Lucu, kan?” (Pamuntjak, 2014: 337).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa pengkang merupakan salah satu makanan khas pecinan yang dalam perjalanannya mengalami penyesuaian dengan cita rasa lokal. Keunikan yang dimiliki pengkang salah satunya yaitu memasaknya harus dipanggang secara berpasangan. Hal tersebut dikategorikan sebuah seni dalam proses memasak yang tidak ditemukan dalam proses memasak makanan yang lain.

Pengkang merupakan kuliner khas dari Kalimantan Barat yang mirip seperti lempur, terbuat dari beras ketan yang dibentuk segitiga dan dibungkus daun pisang. Di dalam pengkang terdapat ebi yang membuat aroma makanan tersebut menjadi lebih merangsang.

Cara memasaknya cukup unik, dua buah pengkang dijepit menggunakan kayu, kemudian dibakar di atas bara api. Rasa gurinya membuat penikmat sulit untuk berhenti membuka lembar demi lembar daun pisang pelapis pengkang tersebut. Makanan tersebut bisa diperoleh di Pondok Pengkang, sekitar 30 km dari kota Pontianak, hanya sekitar 100 m.

Proses menikmati pengkang sangat cocok apabila dicocol dengan sambal kepah. Sambal kepah merupakan sambal yang berbahan dasar kerang yang banyak hidup di hutan mangrove, pesisir pantai. Perpaduan gurihnya ketan pengkang dengan legitnya pedas pada sambal

kepeah menjadikan makanan tersebut memiliki daya tarik bagi pengunjung kota Pontianak.

Makanan dan Nama dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif *Gastrocriticism*

Penamaan makanan adalah sebuah proses perubahan makanan dari tingkat sederhana menjadi lebih kompleks. Halligan (1990: 5) berpendapat bahwa makanan sehari-hari bisa menjadi sesuatu yang lebih eksotis hanya dengan mengubah namanya, terkadang hanya mentransfer nama dari makanan ke hidangan yang dimasak, seperti ketika semur menjadi casserole.

Nama makanan yang dirasa unik akan lebih mudah diingat oleh penikmat makanan. Ketertarikan makanan selain dari rasa dan tempat makanan dapat diperoleh dari nama makanan tersebut. Misalnya, mie setan, makanan yang terdengar mengerikan bagi orang yang belum pernah mencobanya. Ketertarikan pun muncul ketika mendengar nama makanan dengan sebutan setan. Rasa penasaran ingin mencoba merupakan akibat dari penamaan makanan tersebut.

Nama Makanan yang Unik

Dalam novel *Aruna dan Lidahnya* terdapat contoh nama makanan yang tergolong aneh dan tidak biasa didengar oleh masyarakat umum. Sate lalat termasuk sebuah nama yang menarik dan cenderung ekstrim dan menjijikan. Ketika mendengar sebutan makanan sate lalat, hal yang terbesit dalam benak masyarakat umumnya adalah makanan berbentuk sate berbahan dasar lalat atau laler yang menjijikan. Berikut kutipannya:

(4.MN.1.1) Sate Lalat yang begitu tersohor itu ternyata bukan sepenuhnya metafora: itu sungguh sate seukuran lalat. Dengan kata lain: kecil seupil. Penyajiannya sama dengan sate ayam biasa, sepuluh tusuk, berlumur saus kacang campur kecap manis. Tapi ya itu, kecil seperti upil dan bikin aku naik darah (Pamuntjak, 2014: 154).

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa nama sate lalat muncul karena ukuran sate kecil, mirip seperti lalat. Sate lalat, lala' dalam bahasa Madura biasa disebut dengan sate laler, adalah sebuah menu masakan yang berbahan dasar dari daging kambing maupun daging ayam yang dipotong kecil-kecil sehingga terlihat seperti lalat. Ukurannya yang lebih kecil ini membuat kuliner khas asli Pamekasan tersebut berbeda dengan sate yang dijual pada umumnya. Biasanya ada yang dicampur dengan kelapa parut dan per porsinya dijual per ikat dan seikatnya terdiri atas 25 tusuk.

Sebenarnya sate lalat banyak dijumpai diberbagai pelosok negeri, hanya saja nama dan penyebutannya yang berbeda. Khusus untuk kawasan Madura dan sekitarnya sate ini disebut sate lalat sehingga ketika menyebut sate lalat atau sate laler maka pikiran seseorang akan tertuju langsung ke pulau Madura, tempat asal mula nama sate lalat itu muncul dan berkembang.

Asal Usul Nama Makanan

Keterkaitan nama makanan dengan makanan yang sering disajikan setiap orang itu memiliki kekuatan masing-masing. Penyaji makanan memiliki hubungan yang kuat dengan makanan yang ia sajikan. Karena itu setiap penyaji secara tidak langsung memberikan nama atau sebutan sendiri untuk bahan makanan yang mereka olah. Berikut kutipannya:

(4.MN.2.1) “Yang kayak salak memang sering disebut salak Aceh. Nama lokalnya rumbia. Yang kayak kawista itu namanya buah batok,” kata Rania. “Bang Agam selalu menyebut pisang batu sebagai ciri khas rujak ini, tapi bagiku yang bener-bener nendang adalah si buah batok itu” (Pamuntjak, 2014: 298).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa persepsi tentang nama makanan bisa disamakan apabila berpatokan dengan hal yang telah disepakati oleh masyarakat sekitar.

Rumbia atau disebut juga (pohon) sagu adalah nama sejenis palma penghasil tepung sagu. Nama-nama lainnya di berbagai daerah di Sumatra dan Sulawesi adalah rumbieu, rembie, rembi, rembiau, rambia, hambia, humbia, lumbia, rombia, rumpia. Di Maluku dikenal sebagai ripia, lipia, lepia, lapaia, hula atau huda. Di Jawa, ambulung, bulung, (am)bulu, tembulu (Jw.), bhulung (Md.), dan ki ray (Sd.)

Kawista (*Limonia acidissima* syn. *Feronia limonia*) adalah kerabat dekat maja dan masih termasuk dalam suku jeruk-jerukan (*Rutaceae*). Tumbuhan yang dimanfaatkan buahnya ini sudah jarang dijumpai meskipun sekarang beberapa daerah mulai mengembangkannya. Kawista relatif tahan kondisi buruk (kering atau tanah salin) dan tahan penyakit. Asalnya adalah dari India selatan hingga ke Asia Tenggara terutama Jawa dan Nusa Tenggara.

Kawista dapat digunakan sebagai batang bawah bagi jeruk dalam teknik sambung pucuk, namun teknik ini dapat memengaruhi rasa buah jeruk yang dihasilkan. Buah jeruk semacam ini dikenal sebagai “kajer” (dari “kawista” dan “jeruk”) dan bisa ditemui di Galis, Madura.

Di Aceh, buah ini dikenal dengan nama buah batok, dan dimanfaatkan sebagai bahan campuran bumbu rujak Aceh dan sirup. Di Kabupaten Rembang, buah kawista diolah menjadi sirup yang dikenal dengan nama setempat sebagai sirup kawis. Kawis adalah nama buah ini dalam bahasa Jawa.

Makanan dan Sejarah dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif *Gastrocriticism*

Makanan yang manusia makan memiliki cerita yang semestinya perlu diketahui sebagai wawasan. Tidak hanya melakukan proses konsumsi namun juga memelurkan adanya keterkaitan pola pikir. Nilai filosofis dalam makanan dimunculkan sebagai salah satu cabang dari ilmu sejarah yang pantas untuk diapresiasi. Peran makanan yang diperoleh dari nilai-nilai filosofis kehidupan menjadi dasar kemenarikan dari makanan

yang selama ini manusia makan. Cerita singkat berdasarkan dari pengalaman orang-orang yang telah berpengalaman menjadi salah satu pertimbangan makanan dapat berkembang. Masyarakat umum menjadi paham mengenai kisah turun-temurun tersebut.

Legenda Makanan

Legenda makanan lebih menitikberatkan pada cerita pada zaman dahulu yang masih dipercayai oleh beberapa masyarakat. Makanan yang dikonsumsi akan menunjukkan cerita bahwa makanan tersebut merupakan hasil dari perkembangannya legenda makanan. Salah satu contoh yaitu cerita makanan khas raja Kesultanan di suatu daerah.

Dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menjelaskan bahwa cerita singkat mengenai asal dari makanan tersebut berasal menjadi hal yang menarik. Kisah cerita dimunculkan sebagai bentuk wawasan. Proses mengkonsumsi bisa menjadi lebih kompleks apabila diikuti dengan pola pikir untuk memahami cerita dibalik makanan yang manusia makan. Berikut kutipannya:

(4.MS.1.1) Laki-laki itu lalu bercerita tentang seorang apek berusia 65 tahun yang tinggal di tepi sungai Musi. Tahunnya sekitar 1617. Dikisahkan bahwa si apek ini gemas melihat jumlah ikan tangkapan yang berlimpah, tapi tak dimanfaatkan secara optimal. Maka ia bereksperimen di dapur. Ia giling ikan sampai halus dan mencampurnya dengan tepung tapioka. Lalu ia suruh teman-temannya sesama apek bersepeda keliling kota untuk menjajakan makanan baru itu. "Pek, apek!" begitu suara mereka memenuhi jalan (Pamuntjak, 2014: 176).

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa sejarah terciptanya makanan pempek dan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat pempek. Pemunculan tahun pada kutipan tersebut mempertegas kelahiran pempek di masyarakat. Rangkaian cerita diperkuat dengan proses pembuatan hingga terlahirnya makanan yang bernama pempek.

Hal yang mendasari pemunculan makanan pempek yaitu banyaknya ikan di sungai Musi. Sungai Musi adalah sebuah sungai yang terletak di provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Dengan panjang 750 km, sungai ini merupakan yang terpanjang di pulau Sumatera dan membelah Kota Palembang menjadi dua bagian. Jembatan Ampera yang menjadi ikon Kota Palembang pun melintas di atas sungai ini. Sejak zaman Kerajaan Sriwijaya hingga sekarang, sungai ini terkenal sebagai sarana transportasi utama bagi masyarakat.

Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari daging ikan yang digiling lembut dan tepung kanji (secara salah jika sering disebut sebagai "tepung sagu"), serta beberapa komposisi lain seperti telur, bawang putih yang dihaluskan, penyedap rasa dan garam. Sebenarnya sulit untuk mengatakan bahwa penganan pempek pusatnya adalah di Palembang karena hampir semua daerah di Sumatera Selatan memproduksi.

Pempek bisa ditemukan dengan sangat mudah di seantero Kota Palembang; ada yang menjual di restoran, ada yang di pinggir jalan, dan juga ada yang dipikul. Tahun 1980-an, penjual biasa memikul satu keranjang penuh pempek sambil berjalan kaki berkeliling menjajakan makanannya.

Menurut sejarahnya, pempek telah ada di Palembang sejak masuknya perantau Tionghoa ke Palembang, yaitu di sekitar abad ke-16, saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang-Darussalam. Nama empek-empek atau pempek diyakini berasal dari sebutan apek atau pek-pek, yaitu sebutan untuk paman atau lelaki tua Tionghoa.

Makanan Tradisional (Khas)

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah pegunungan menghasilkan masakan dari sayurmayur karena iklim pegunungan yang dingin, umumnya masakannya serba panas atau pedas, untuk menghangatkan badan. Penduduk di daerah pesisir sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah.

Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah tertentu. Makanan tersebut diminati karena rasa, tekstur, dan aromanya sesuai dengan selera yang diinginkan. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menjelaskan bahwa kekhasan makanan dapat mengalahkan rasa makanan yang memiliki kemiripan dengan makanan yang lebih bersifat modern dan berkembang. Kekhasan makanan diperkuat dengan tempat berkembang dan rasa dari suatu makanan. Berikut kutipannya:

(4.MS.2.1) "Sialan," kata Bono. "Berkali-kali aku keliling bistro-bistro di Prancis, belum tentu aku menemukan duck confit yang benar-bener oke. Padahal itu tradisi mereka. Eh, sekalinya aku ke Bangkalan, Madura, Negara Kesatuan Republik Indonesia, aku menemukan tekstur mirip confit yang akan membuat chef Prancis mana pun terpana (Pamuntjak, 2014: 133).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa penyebutan kota Bangkalan, Madura, Negara Kesatuan Republik Indonesia, merupakan bentuk pengenalan. Bahwa makanan di kabupaten Madura telah setara atau pun lebih, apabila dibandingkan dengan makanan di luar negeri yaitu Prancis.

Masakan Perancis (*Cuisine française*) adalah jenis masakan yang berasal dari negara Perancis dan berbagai negara lain yang mendapat pengaruh budaya Perancis. Masakan Perancis yang terus berevolusi bersamaan dengan perubahan sosial dan politik dipandang sebagai jenis kuliner yang elegan, penuh warna, kadang-kadang kedaerahan. Selain itu, juga telah dikenal akan

kelezatannya dan merupakan golongan kuliner yang rumit dan menantang untuk dikuasai.

Makanan bebek di Madura dapat dikategorikan makanan yang sudah memiliki kekuatan, sehingga apabila orang di daerah lain berbicara mengenai bebek maka akan terbesit dipikiran mereka yaitu kota Madura. Kekuatan tersebut menjadi salah satu hal yang diunggulkan oleh makanan di Indonesia. Apabila makanan Indonesia dibandingkan dengan makanan luar negeri maka tidak akan kalah enak. Ditinjau dari segi rasa, yaitu bumbu dan rempah-rempah yang menjadi salah satu unggulan masakan Indonesia

Peran Makanan

Makanan mencerminkan karakteristik lingkungan. Makanan disiapkan oleh lingkungan. Misalnya ubi sebagai makanan pokok orang Papua karena banyak tersedia di wilayah tersebut. Pada umumnya makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, karena itu apabila nasi tidak dikonsumsi dalam satu hari (meskipun tetap makan makanan lainnya) tetapi perasaan masih lapar. Karena lambung telah terbiasa diisi dengan nasi.

Nilai yang terkandung dalam makanan bergantung dari proses pematangan atau kandungan alami yang ada pada bahan makanan. Makanan yang dikonsumsi (mentah atau diolah) merupakan bagian dari kebudayaan.

Makanan yang diolah dari bahan-bahan mentah (seperti rujak, lalapan, lawa') adalah sebuah bentuk kebudayaan. Lalapan: sayuran segar yang lazim disantap oleh orang Jawa. Lawa': jenis makanan mentah yang diolah dari ikan, cuka/jeruk, kelapa & bumbu tertentu adalah salah satu jenis makanan orang Bugis.

Proses pematangan makanan adalah bagian dari kebudayaan. Meliputi cara, bahan, & alat yang digunakan. Makanan yang lazim dimakan oleh orang Jawa belum tentu lazim bagi orang Bugis. Misalnya ikan lele yang banyak dikonsumsi oleh orang Jawa, orang Bugis justru kurang menyukainya.

Dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak menjelaskan bahwa peran makanan dapat menjadi fungsi sosial yang penting pada suatu daerah seperti menjadi sesaji dan ritual lain. Berikut kutipannya:

(4.MS.3.1) "Ada teman gue yang bercerita tentang naniura, ceviche versi Danau Toba. Katanya, makanan itu menarik. Ia bukan sekadar makanan tradisional yang nggak sadar bahwa dibelahan dunia lain dirinya dianggap modern, tapi ia juga punya fungsi sosial yang penting, ia bagian penting dari ritual setempat, sama seperti Kue Maksuba di Palembang..." (Pamuntjak, 2014: 250).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa beragam makanan telah menduduki peran penting yang selama ini dipercaya oleh masyarakat. Salah satunya dipergunakan untuk ritual.

Indonesia yang kondisi sosio kultur masyarakatnya beragam, tentu saja memiliki cara tersendiri dalam penyajian sesajen. Seperti upacara adat dari budaya Batak Toba di Sumatra Utara, sesajen makanan daerah setempat menjadi media persembahkan kepada arwah leluhur. Makanan yang digunakan sebagai sesajen juga tidak

sembarang. Kue Maksuba dan naniura menjadi makanan penting yang dimunculkan dalam sesajen.

PENUTUP

Simpulan

Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak menceritakan tentang kehidupan manusia yang berhubungan dengan makanan. Terlebih karena ada latar belakang kesempatan untuk mewedahi keobsesian para tokoh terhadap makanan melalui pekerjaan yang selama ini digeluti. Pengarang novel Aruna dan Lidahnya berhasil menggambarkan latar belakang delapan kota yaitu Surabaya, Bangkalan, Pamekasan, Palembang, Medan, Aceh, Pontianak, dan Lombok. Latar tempat di delapan kota tersebut digunakan pengarang untuk mengupas kekhasan makanan.

Berdasarkan hasil analisis novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dengan menggunakan perspektif gastrocriticism, terdapat empat simpulan yang akan diuraikan berikut ini.

Makanan dan kesenangan (perasaan) dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dibuktikan dengan data-data yang disajikan dalam bentuk hasil analisis di dalam pembahasan. Hal tersebut dibuktikan dengan tokoh-tokoh mengkonsumsi dan memberikan argumen tentang makanan. Keterkaitan makanan dan kesenangan ditunjukkan oleh tokoh-tokoh melalui proses mengingat makanan dan proses membuat ingatan makanan. Dari proses tersebut akan memunculkan beragam reaksi perasaan manusia ketika sedang menikmati makanan.

Makanan sebagai bricolage (seni) yang terdapat dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dibuktikan dengan data-data yang disajikan dalam bentuk hasil analisis di dalam pembahasan. Data tersebut tergambar melalui para tokoh ketika mengkonstruksi kekhasan cita rasa, penyajian makanan, dan cara menikmati makanan.

Penamaan makanan yang terdapat dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dibuktikan dengan data-data yang disajikan dalam bentuk hasil analisis di dalam pembahasan. Data tersebut tergambar melalui para tokoh ketika mengkonstruksi nama makanan yang unik dan asal usul nama makanan.

Relasi makanan dan sejarah yang terdapat dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak dibuktikan dengan data-data yang disajikan dalam bentuk hasil analisis di dalam pembahasan. Data tersebut tergambar melalui para tokoh ketika mengkonstruksi legenda makanan, makanan tradisional/khas, dan peran makanan.

Saran

Penulis memberikan saran bagi beberapa pihak. Yakni:

- a) Bagi peneliti sastra, penelitian yang berkaitan dengan perspektif gastrocriticism hendaknya lebih dikembangkan. Sebab dengan mengkaji karya sastra menggunakan perspektif gastrocriticism akan membantu meningkatkan bahwa betapa pentingnya makanan sekaligus sebagai sarana untuk

berkampanye menyelamatkan makanan tradisional dari makanan fast food.

- b) Bagi dunia pendidikan sastra, perspektif *gastrocriticism* hendaknya digunakan untuk menanamkan sikap peduli terhadap makanan tradisional agar generasi selanjutnya dapat menikmati kekhasan cita rasa makanan yang dimiliki oleh suatu daerah.
- c) Bagi peneliti lain, ketika meneliti karya sastra dengan menggunakan perspektif *gastrocriticism* hendaknya memperhatikan aspek-aspek yang menyangkut dengan budaya yang terdapat dalam suatu daerah masyarakat tertentu. Karena budaya bersinggungan langsung dengan makanan yang ada di lingkungan suatu daerah tertentu.

DAFTAR PUSTAKA

- Allhoff, Fritz dan Dave Monroe (Ed.). 2007. *Food and Philosophy : Eat, Think, and Be Merry*. Australia: Blackwell
- Creswell, Jhon W. 2012. *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative Research 4th*. Boston: Pearson Education.
- Halligan, Marion. 1990. *Eat My Words*. North Ryde: Angus & Roberston
- _____. 1996. *Cockles of the Heart*. Melbourne: Reed Books.
- _____. 2004. *The Memory of Taste*. Australia. Alexander Street
- Pamuntjak, Laksmi. 2014. *Aruna dan Lidahnya*. Jakarta: Gramedi Pustaka Utama.
- Permatasari, Delmarich Bilga Ayu. 2016. *Struktur Naratif Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak*. skripsi tidak diterbitkan. Surabaya: FIB Universitas Airlangga.
- Sangidu. 2004. *Metode Penelitian Sastra, Pendekatan Teori, Metode dan Kiat*. Yogyakarta: UGM.
- Sari, Widya Ratna. 2015. *Citra Kuliner Lokal Dalam Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Tinjauan Sosiologi Sastra*. Surabaya: FIB Universitas Airlangga.
- Telfer, Elizabeth. 1996. *Food for Thought: Philosophy and Food*. London: Routledge.
- Tobin, Ronald 2010. "Thought for Food: Literature and Gastronomy." Lecture given at University of California Santa Barbara, November 2008. Video:
- www.uctv.tv/schedule accessed 01.11.2016. Also on www.youtube.com/Watch?v=76zhTYQ Accessed 4.1.2010, 24.01.2010.
- Tobin, Ronald W. 1990. *Tarte La Creme: Comedy and Gastronomy in Moliere's Theater*. Columbus: Ohio State University Press
- Drummond KE & Brefere LM. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals, Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4