

## KUMPULAN PUISI *SARDEN YANG RINGAN* KARYA RIZKI AMIR: PERSPEKTIF *GASTROCRITICISM*

**Novaldo Stanley Morgan**

Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya  
[novaldostanley.20011@mhs.unesa.ac.id](mailto:novaldostanley.20011@mhs.unesa.ac.id)

**Parmin**

Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya  
[parmin@unesa.ac.id](mailto:parmin@unesa.ac.id)

### Abstrak

Sastra kuliner merupakan fenomena pembaruan dalam sebuah karya tulis yang memiliki keterkaitan antara karya sastra dengan kuliner. Istilah tersebut semakin berkembang dan menjadi keilmuan yang kemudian disebut dengan gastronomi sastra. Gastronomi sastra melahirkan gastro kritik sebagai tata cara pengkajian untuk sebuah karya tulis yang memiliki hubungan dengan kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan perspektif *gastrocriticism* yang meliputi kuliner dan seni, kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan yang terdapat dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan objektif. Sumber data dalam penelitian yakni kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir dengan data berupa puisi yang berhubungan dengan perspektif *gastrocriticism* meliputi konsep kuliner dan seni (sastra), kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian yang digunakan adalah teknik studi pustaka dan baca catat. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian adalah metode penafsiran pembacaan heuristik dan hermeneutik. Hasil penelitian berupa deskriptif data yang terdiri dari (1) kuliner dan seni (sastra) berdasarkan lapis strata norma, (2) kuliner dan sejarah, (3) kuliner dan nama, (4) kuliner dan kesenangan yang dapat ditemukan dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir. Ditemukannya perspektif *gastrocriticism* dalam kumpulan puisi tersebut menjawab rumusan masalah yang ada.

**Kata Kunci:** Gastronomi sastra, Gastrocriticism, Lapis strata norma, Kumpulan puisi *Sarden yang Ringan*.

### Abstract

*Culinary literature is a phenomenon of renewal in a written work which has a connection between literary and culinary works. This term increasingly developed and became a science which was then called literary gastronomy. Literary gastronomy gave birth to gastrocriticism as a method of studying a written work that has a culinary connection. This research aims to describe the perspective of gastrocriticism which includes culinary and art, culinary and history, culinary and names, as well as culinary and pleasure contained in the poetry collection Sarden yang Ringan by Rizki Amir. The approach used is an objective approach. The data source in the research is the collection of poems Sarden yang Ringan by Rizki Amir with data in the form of poetry related to the gastrocriticism perspective including the concepts of culinary and art (literature), culinary and history, culinary and names, and culinary and pleasure. The data collection techniques used in the research were library study and note-taking techniques. The analysis technique used in the research is the heuristic and hermeneutic reading interpretation method. The results of the research are descriptive data consisting of (1) culinary and arts (literature) based on the norm strata, (2) culinary and history, (3) culinary and names, (4) culinary and pleasure that can be found in poetry collection Sarden yang Ringan by Rizki Amir. The discovery of the gastrocriticism perspective in this poetry collection answers the existing problem formulation.*

**Keywords:** Literary gastronomy, Gastrocriticism, Norm strata layers, Poetry collection *Sarden yang Ringan*.

### PENDAHULUAN

Kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir terbit pada tahun 2021 berjumlah 49 judul puisi, ditulis sejak tahun 2017-2019 merupakan buku kedua dari Rizki Amir setelah bukunya yang berjudul *Rahasia Pasar*. Dalam setiap karya sastra tidak mungkin bisa lepas dari jejak kaki pengarangnya yang membawa aroma realitas sosial dan gema jiwa yang berkecamuk dalam dirinya.

Kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* berisi beberapa sajian sejarah, kisah romansa, dan gejolak keluarga yang bisa dikatakan sebagai catatan perjalanan si pengarang. Dalam buku ini dibagi menjadi tiga bab dengan judul Piring Pertama, Piring Kedua, dan Piring Ketiga. Hampir semua judul dalam setiap bab dan sajak-sajaknya mengaitngaitkan dengan kuliner. Melansir dari media *Lahir Sajak*, bahwa sebenarnya tema tidak baru, sudah mulai banyak

yang menggarap makanan sebagai tema atau jalan pengucapan. Tapi, sajaknya gurih. Seperti ikan sarden yang tak pernah gagal membangkitkan selera makan. Namun, yang dimaksud sajaknya mengait-ngaitkan dengan kuliner adalah kemiripannya dengan buku resep makanan, karena pada kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir banyak memanfaatkan indra pengecap sehingga dalam setiap bait puisinya berisi tata cara pembuatan, komposisi, dan cita rasa dari berbagai kuliner.

Seiring pesatnya perkembangan zaman, sastra di Indonesia telah bermetamorfosis menjadi wadah kreatif dan eksploratif bagi pengarang yang memiliki coraknya tersendiri dalam menulis, termasuk puisi. Menurut Waluyo (2003: 1), puisi adalah karya sastra dengan bahasa yang dipadatkan, dipersingkat, dan diberi irama dengan bunyi yang padu dan pemilihan kata-kata kias (imajinatif). Meskipun belum banyak digagas di tengah ragam eksploratif yang diusung, tema kuliner muncul sebagai salah satu tema yang menarik dan efektif dalam membangun struktur cerita. Menurut Fajar (2015) bahwa tema kuliner 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. Kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir bisa menjadi salah satu tolok ukur berkembangnya sastra yang mengusung tema dengan diksi yang mengait-ngaitkan pada kuliner.

Dari keterkaitan antara makanan (kuliner) dan sastra tersebut, menghasilkan disiplin keilmuan baru dalam bidang sastra, yang kemudian dikenal sebagai gastronomi sastra. Gastronomi sastra merupakan perspektif memahami sastra bernuansa makanan (Endraswara, 2018: 8). Secara hakikat, makanan dan minuman menjadi kebutuhan pangan manusia, sedangkan sastra menjadi kebutuhan hasrat yang estetis dari manusia. Hubungan tersebut kemudian dirangkum dalam pemahaman perspektif gastronomi sastra. Endraswara (2018: 5) beranggapan bahwa makanan hanya menjadi pelengkap atau pemanis saja, sehingga membuat perkembangan sastra memiliki warna baru dalam memperkaya ilmu sastra. Gastronomi sastra menjadi perspektif baru dalam pemahaman sastra yang tidak hanya mengaitkan sastra dengan makanan, tetapi juga dengan karya seni yang dikaitkan dengan nilai-nilai filosofis, historis, dan simbolik yang berhubungan dengan kehidupan manusia. Ini menjadikan makanan dipandang bukan hanya sebagai sesuatu yang terlihat secara fisik, tetapi juga memiliki makna metafisik. Ruang lingkup sastra dalam gastronomi sastra dipandang sebagai (1) karya estetis yang menjadi corong makanan di seputar sastrawan; (2) dokumen budaya dan multikultur yang tergambar dalam aneka

bentuk makanan; (3) penyemai ideologi suatu bangsa melalui bentuk-bentuk khas makanan (Endraswara, 2018: 7-11). Penelitian ini akan berfokus pada gastronomi sastra tulis dan memilih kumpulan puisi sebagai sumber data penelitian. Gastronomi sastra menjadi ilmu baru yang mengkaji makanan sebagai bahan yang menarik dan nikmat untuk dibahas. Dalam gastronomi sastra terdapat aliran *gastrocriticism* yang merupakan disiplin ilmu yang mengarah pada etika dalam menghargai makanan (Endraswara, 2018: 125). Perspektif *gastrocriticism* dalam bidang kuliner juga dikemukakan oleh Marion Halligan sebagai upaya inovatif yang diusahakan untuk memandang hubungan sastra dan kuliner. Halligan melihat bahwa makanan memiliki hubungan yang tersusun dari tempat dan keinginan untuk menyampaikan sesuatu kepada pembaca seolah-olah berbicara dengan makanan. Makanan adalah bagian yang esensial bagi keberadaannya, makanan yang dimakan dan kenangan tersebut seakan memiliki autobiografi (Halligan, 2004: 11). Kemudian muncul perspektif *gastrocriticism* Marion Halligan. Halligan menulis tiga buku berjudul *Eat My Word*, *Cockles of The Heart*, dan *The Taste of Memory* yang membicarakan tentang makanan dan dikaji oleh Halligan menggunakan kajian *gastrocriticism* Ronald Tobin untuk mengetahui kajian hubungan sastra dan kuliner. Kemudian dari ketiga bukunya tersebut Halligan mengangkat perspektif *gastrocriticism* yang meliputi konsep kuliner dan seni, kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan.

Kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir dipilih sebagai sumber data penelitian karena tergolong puisi baru yang tidak terlalu terikat rima, irama, dan bait dalam penulisannya sehingga akan lebih sulit memahami atau menafsirkan maknanya. Selain itu, dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* banyak menggunakan bahasa kias kuliner sehingga diperlukan pengungkapan terhadap makna dan strukturnya. Rene Wellek (dalam Pradopo, 2019: 14) mengemukakan analisis lapis strata norma Roman Ingarden, yang terdiri dari pertama (1) lapis bunyi, kedua (2) lapis arti, ketiga (3) lapis objek, keempat (4) lapis dunia, kelima (5) lapis metafisis. Lapis-lapis strata norma Roman Ingarden tersebut digunakan untuk mengkaji struktural puisi dalam tahapan hubungan kuliner dan seni agar dapat mengungkap hubungan kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan. Oleh sebab itu, penelitian ini cocok untuk dikaji menggunakan perspektif *gastrocriticism* karena akan memberikan pandangan yang lebih luas terkait khazanah kuliner.

## METODE

### Pendekatan Penelitian

Pendekatan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan objektif. Abrams (dalam Pradopo, 2013: 162-163) mengemukakan bahwa pendekatan objektif merupakan pendekatan sastra yang menekankan pada segi intrinsik karya dan menganggap karya sastra dapat berdiri sendiri. Dengan kata lain, pendekatan ini menitikberatkan segala unsur-unsur intrinsik yang melekat dalam karya sastra itu sendiri, seperti tema, alur cerita, karakter, dan gaya bahasa. Pendekatan ini memandang bahwa untuk memahami makna suatu karya sastra, hanya fokus pada elemen-elemen yang ada di dalam karya itu sendiri, tanpa memperhatikan faktor-faktor eksternal yang mempengaruhinya.

### Sumber Data dan Data Penelitian

Sumber data pada penelitian ini berupa kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* yang merupakan buku kumpulan puisi kedua oleh Rizki Amir keluaran 2021 dan diterbitkan oleh penerbit Meja Tamu, Sidoarjo.

Data penelitian ini yaitu teks berupa bait-bait dari kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir yang berhubungan dengan perspektif gastrocriticism meliputi tahapan konsep hubungan kuliner dan seni berdasarkan lapis strata norma, kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah teknik studi pustaka dan teknik baca catat tujuannya untuk memperoleh data menjadi sumber penelitian dengan pencatatan secara cermat, terukur, dan teliti sebagai sumber data yang akan dibuktikan sesuai permasalahan yang diangkat.

Adapun langkah-langkah dalam untuk pengumpulan data studi pustaka dan teknik baca catat.

1. Membaca secara intensif sumber data yang akan dianalisis yakni puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir.
2. Mencatat dan memberi tanda pada kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir sesuai kebutuhan rumusan masalah.
3. Mengelompokkan dan menganalisis sumber data yang diperoleh dari puisi-puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir ke dalam tabel yang sesuai dengan tahapan konsep hubungan kuliner dan seni, kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan.

### Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan sesuai rumusan masalah yang ada. Metode yang digunakan dalam analisis data adalah penafsiran pembacaan heuristik dan hermeneutik.

Berikut merupakan langkah-langkah yang digunakan pada tahap analisis data dalam penelitian ini.

1. Menafsirkan data pada kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir sesuai dengan tahapan konsep hubungan kuliner dan seni berdasarkan lapis strata norma Roman Ingarden.
2. Kemudian, data diidentifikasi sesuai dengan tahap selanjutnya yang meliputi tahapan konsep hubungan kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, kuliner dan kesenangan.
3. Menyimpulkan hasil uraian berdasarkan pembahasan pada kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hubungan Kuliner dan Seni (Sastra)

Hubungan antara kuliner dan seni melibatkan proses kreatif dari para penulis. Dalam konteks penelitian ini, penting untuk menyadari bahwa kumpulan puisi *Sarden yang Ringan*, sebagai salah satu bentuk seni sastra, perlu dikaji secara mendalam dengan menggunakan lapisan strata norma agar dapat memahami dengan lebih baik bagaimana seni kuliner dan sastra saling mempengaruhi dan memperkaya satu sama lain, serta bagaimana kreativitas penulis berperan dalam menciptakan karya yang bernilai tinggi.

Dari pernyataan tersebut, dapat diketahui bahwa lapis strata norma pada kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* sebagai berikut.

#### 1) Merica (D1)

Puisi berjudul “Merica” memiliki lapis bunyi dengan dominasi bunyi asonansi /a/ dan bunyi lain sebagai pendukung adalah bunyi aliterasi /h/ yang dalam puisi membantu membentuk bunyi efonik untuk menunjukkan perasaan ceria. Lapis arti dari puisi tersebut adalah adanya sebuah hubungan yang terkait antara gejala keluarga dan sebuah merica yang menyimpan sejarah. Lapis objek terdiri dari pelaku, latar, dan dunia pengarang. Pelaku dalam puisi tersebut adalah aku dan kamu. Latar dalam puisi tersebut adalah kawasan tapak dua, rumah kayu, dan pasar raya, serta dunia pengarang dalam puisi tersebut adalah keluarga, merica, dan sejarah. Meninjau lapis objek, bahwa lapis dunia dalam puisi tersebut adalah membicarakan persoalan merica yang secara implisit disampaikan melalui sangkut paut dengan gejala keluarga. Lapis metafisik dalam puisi tersebut memiliki kontemplasi bahwa puisi tersebut memiliki keterkaitan antara hubungan kuliner dan seni (sastra) yang digambarkan melalui wujud merica dan merujuk kepada nilai-nilai kesejarahan.

#### 2) Rijsttafel (D2)

Puisi berjudul “*Rijsttafel*” memiliki lapis bunyi dengan dominasi bunyi asonansi /a/ dan /i/ dan bunyi lain sebagai pendukung adalah bunyi aliterasi /h/ dan /n/ yang dalam puisi membantu membentuk bunyi efonik untuk menunjukkan perasaan ceria. Lapis arti dari puisi tersebut adalah adanya sebuah kebahagiaan seseorang yang menyajikan sederet makanan. Lapis objek terdiri dari pelaku, latar, dan dunia pengarang. Pelaku dalam puisi tersebut adalah aku dan kamu. Latar dalam puisi tersebut adalah dapur, pekarangan rumah, dan dermaga, serta dunia pengarang dalam puisi tersebut adalah kebahagiaan seseorang dan *rijsttafel*. Meninjau lapis objek, bahwa lapis dunia dalam puisi tersebut adalah kebahagiaan seseorang karena dapat menyajikan sederet makanan yang mampu mengganti roti dengan nasi yang secara implisit bermaksud untuk menjelaskan bahwa dirinya telah lepas dari penjajahan kolonialisme. Lapis metafisik dalam puisi tersebut memiliki kontemplasi bahwa puisi tersebut memiliki keterkaitan antara hubungan kuliner dan seni (sastra) yang digambarkan melalui wujud penyajian makanan yang disebut dengan *rijsttafel* dan merujuk kepada nilai-nilai kesejarahan.

### 3) Jape Ayam (D3)

Puisi berjudul “Jape Ayam” memiliki lapis bunyi dengan dominasi bunyi asonansi /a/, /i/, /u/ dan bunyi lain sebagai pendukung adalah bunyi aliterasi /n/ dan /t/ yang dalam puisi membantu membentuk bunyi efonik untuk menunjukkan kemesraan yang terjalin antara ibu dan anak. Lapis arti dari puisi tersebut adalah momen kebersamaan antara ibu dan anak ketika sedang memasak resep jape ayam. Lapis objek terdiri dari pelaku, latar, dan dunia pengarang. Pelaku dalam puisi tersebut adalah ibu dan anak. Latar dalam puisi tersebut adalah dapur dan dunia pengarang dalam puisi tersebut adalah kebersamaan dan memasak jape ayam. Meninjau lapis objek, bahwa lapis dunia dalam puisi tersebut adalah momen kebersamaan antara ibu dan anak ketika memasak jape ayam yang secara implisit disampaikan melalui bumbu-bumbu dalam membangun kemesraan. Lapis metafisik dalam puisi tersebut memiliki kontemplasi bahwa puisi tersebut memiliki keterkaitan antara hubungan kuliner dan seni (sastra) yang digambarkan melalui wujud jape ayam dan merujuk kepada kuliner yang memiliki kekhasan citarasa.

### 4) Wungkusan (D4)

Puisi berjudul “Wungkusan” memiliki lapis bunyi dengan dominasi bunyi asonansi /a/, /i/, /u/ dan bunyi lain sebagai pendukung adalah bunyi aliterasi /n/, /h/, /ng/, /s/, /m/ yang dalam puisi membantu membentuk bunyi efonik untuk menciptakan suasana menggembirakan. Lapis arti dari puisi tersebut adalah seorang aku yang membawa masa lalu dalam sebuah wungkusan udang untuk

membangkitkan kebahagiaan. Lapis objek terdiri dari pelaku, latar, dan dunia pengarang. Pelaku dalam puisi tersebut adalah aku, kamu, dan ibu. Latar dalam puisi tersebut adalah pekarangan rumah dan dunia pengarang dalam puisi tersebut adalah keberlangsungan diri dari sebuah hubungan dan wungkusan udang. Meninjau lapis objek, bahwa lapis dunia dalam puisi tersebut adalah momen kebahagiaan yang dibangkitkan oleh cerita-cerita masa lalu yang secara implisit disampaikan melalui sebuah wungkusan udang. Lapis metafisik dalam puisi tersebut memiliki kontemplasi bahwa puisi tersebut memiliki keterkaitan antara hubungan kuliner dan seni (sastra) yang digambarkan melalui wujud wungkusan udang dan merujuk kepada kuliner yang memiliki kenangan.

### 5) Jenang Suran (D5)

Puisi berjudul “Jenang Suran” memiliki lapis bunyi dengan dominasi bunyi asonansi /a/ dan /e/ dan bunyi lain sebagai pendukung adalah bunyi aliterasi /r/, /m/, /s/, /k/, /n/ yang dalam puisi membantu membentuk bunyi kakafoni untuk menciptakan suasana gundah. Lapis arti dari puisi tersebut adalah adanya ungkapan seseorang tentang sebuah tradisi untuk mengistimewakan sebuah makanan. Lapis objek terdiri dari pelaku, latar, dan dunia pengarang. Pelaku dalam puisi tersebut adalah kita (aku dan kamu). Latar dalam puisi tersebut adalah pasar legi dan dapur serta dunia pengarang dalam puisi tersebut adalah jenang Suran dan perjalanan seseorang. Meninjau lapis objek, bahwa lapis dunia dalam puisi tersebut adalah secara implisit menyampaikan adanya sebuah perjalanan dari seseorang yang dikemas dalam sebuah informasi tradisi jenang suran dan secara jelas menunjukkan bahwa perjalanan manusia tidak bisa lepas dari tradisi. Lapis metafisik dalam puisi tersebut memiliki kontemplasi bahwa puisi tersebut memiliki keterkaitan antara hubungan kuliner dan seni (sastra) yang digambarkan melalui wujud tradisi jenang Suran dan merujuk kepada tradisi mengistimewakan kuliner yang memiliki nilai pada perjalanan hidup manusia.

Pembahasan mengenai hubungan antara kuliner dan seni (sastra), yang berdasarkan pada lapis strata norma, juga dapat diketahui pada data lainnya. Data tersebut juga menggambarkan elemen-elemen kreatif dalam kuliner dan sastra saling berkaitan dan mempengaruhi satu sama lain. Karya sastra, sering kali terdapat referensi atau penggambaran yang kaya akan detail tentang makanan dan proses memasak, yang tidak hanya menambah kedalaman cerita tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya. Sebaliknya, dalam dunia kuliner, banyak chef atau juru masak yang terinspirasi oleh karya sastra untuk menciptakan hidangan yang memiliki cerita dan makna. Dengan menganalisis data ini melalui lapis strata norma,

dapat dipahami lebih baik kedua bidang ini berinteraksi dan menciptakan pengalaman yang lebih luas.

## 2. Hubungan Kuliner dan Sejarah

Tahapan selanjutnya adalah hubungan kuliner dan sejarah. Hubungan kuliner dengan sejarah adalah kuliner sebagai identitas yang memiliki nilai historis dan filosofis. Setiap hidangan dan resep yang diwariskan mencerminkan perjalanan sejarah suatu bangsa, termasuk pengaruh dari peristiwa-peristiwa penting, seperti migrasi, perdagangan, peperangan, dan penjajahan. Selain itu, kuliner juga mengandung nilai-nilai filosofis yang mencerminkan pandangan hidup, kepercayaan, dan tradisi yang dianut oleh masyarakat tersebut. Misalnya, penggunaan bahan-bahan tertentu, cara memasak, dan penyajian makanan bisa mencerminkan nilai-nilai seperti keharmonisan dengan alam, keseimbangan, dan penghormatan terhadap leluhur.

Dari pernyataan tersebut, berdasarkan tahap selanjutnya, kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* dianalisis untuk mengetahui bahwa kuliner mengandung nilai kesejarahan sebagai berikut.

### 1) Merica (D1)

Merica merupakan suatu rempah yang memiliki perjalanan sejarah panjang di Indonesia. Rempah ini tidak hanya menjadi komoditas perdagangan yang sangat berharga, tetapi juga memainkan peran penting dalam perkembangan budaya, ekonomi, dan politik di wilayah Nusantara. Merica menjadi salah satu alasan utama di balik eksplorasi dan kolonisasi yang dilakukan oleh bangsa Eropa, seperti Portugis, Belanda, dan Inggris, yang berlomba-lomba untuk menguasai sumber rempah-rempah di kepulauan Indonesia.

Menurut Ricklefs (2001: 62) tujuan ekspansi bangsa Eropa ke Indonesia tidak hanya kebutuhan cita rasa, melainkan selama musim dingin di Eropa, tidak ada satu cara pun yang dapat dilakukan agar semua hewan ternak tetap hidup; karenanya, banyak hewan ternak disembelih dan dagingnya kemudian harus diawetkan. Untuk itu diperlukan sekali adanya garam dan rempah-rempah dari Indonesia yang paling berharga, salah satunya adalah merica. Walaupun bangsa Eropa belum berhasil menguasai jalur perdagangan langsung menuju Indonesia, mereka tetap sangat tertarik dan termotivasi untuk menemukan rute baru yang dapat membawa mereka ke sumber rempah-rempah yang sangat berharga di kepulauan tersebut. Motivasi ini didorong oleh tingginya permintaan akan rempah-rempah seperti merica, cengkeh, dan pala di pasar Eropa, yang pada saat itu harganya sangat mahal dan sulit diperoleh. Hal tersebut disebutkan dalam kutipan puisi berikut.

*“aku kira merica datang dari risalah para penjajah, tapi ternyata dari jantung kaum*

*pedagang malaka di pulau-pulau yang bertuah.”* (Amir, 2021: 3)

Berdasarkan kutipan tersebut dapat diketahui bahwa merica atau lada merupakan rempah yang dibawa oleh para pedagang dari Malaka dan bukan oleh para penjajah. Para pedagang dari Malaka, yang merupakan salah satu pusat perdagangan terbesar di Asia Tenggara pada saat itu, memainkan peran penting dalam distribusi merica. Mereka membawa rempah ini ke berbagai wilayah di Indonesia, serta ke pasar internasional yang lebih luas. Melalui jaringan perdagangan yang luas dan terorganisir, merica dari kepulauan Indonesia menjadi salah satu komoditas paling dicari di dunia.

### 2) Rijsttafel (D2)

*Rijsttafel* merupakan hasil dari interaksi budaya antara penjajah Belanda dan penduduk lokal Indonesia. Konsep ini mulai berkembang pada abad ke-19 ketika Belanda menguasai Indonesia dan ingin memperkenalkan kekayaan kuliner lokal kepada para pejabat dan tamu mereka dengan cara menghidangkan berbagai macam makanan Indonesia yang disajikan dalam porsi kecil. Meninjau pernyataan tersebut, Rahman (2016: 29) menyatakan bahwa *rijsttafel* menunjukkan adanya perbedaan mendasar dalam kebiasaan makan masyarakat biasa dengan priyayi yang ditentukan dari sedikit banyaknya sajian makanan serta variasinya. Pada mulanya *rijsttafel* menunjukkan adanya status sosial yang diberikan kepada kaum bangsawan untuk mewakili batas-batas dan pemisahan antara elit dan masyarakat kecil. Dari situlah, mulai muncul hidangan masakan baru yang mengadaptasi resep asli Barat dan Cina untuk disesuaikan dengan selera masyarakat Jawa. Kuliner tradisional Jawa lambat laun tergantikan oleh masakan khas Barat dan Cina. Kuliner seperti jajanan pasar juga semakin tersaingi dengan hadirnya roti yang beragam. Hal tersebut disebutkan dalam kutipan puisi berikut.

*“aku sajikan sederet makanan demi menghentikan langkah kompeni. tapi meja-meja berubah warna. sebab nasi telah menggeser roti di tanah koloni.”* (Amir, 2021: 5)

Berdasarkan kutipan tersebut dapat diketahui bahwa setelah para penjajah berhasil terusir dari Indonesia, perubahan besar terjadi di berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam bidang kuliner. Pada masa kolonial, banyak makanan yang diadopsi dari tradisi Eropa, seperti berbagai jenis roti dan hidangan lain yang mencerminkan selera dan gaya hidup penjajah. Namun, dengan berakhirnya era kolonial dan kembalinya Indonesia

sebagai negara merdeka, terjadi pergeseran yang signifikan dalam preferensi kuliner masyarakat. Makanan-makanan yang disajikan dalam *rijsttafel* yang sebelumnya dipopulerkan oleh penjajah mulai tergantikan oleh hidangan-hidangan tradisional yang lebih mencerminkan kekayaan dan keragaman kuliner lokal.

### 3) Jape Ayam (D3)

Sejarah tepat mengenai penemuan jape ayam tidak mudah untuk ditentukan dengan akurat, karena informasi yang ada sering kali bersifat lisan dan tradisional. Namun, dapat dipahami dengan konteks historis bahwa hidangan jape ayam merupakan salah satu hidangan tradisional Madura yang telah ada sejak lama, dan berasal dari tradisi kuliner masyarakat Madura yang sudah ada sejak awal abad ke-19. Madura, sebagai pulau yang memiliki sejarah panjang sebagai pusat perdagangan dan interaksi budaya, telah menyerap berbagai pengaruh kuliner dari pedagang dan penjajah yang datang ke wilayah tersebut. Secara khusus, penggunaan bumbu dan teknik memasak dalam jape ayam menunjukkan jejak-jejak dari berbagai tradisi kuliner. Teknik pengolahan seperti dibakar juga dapat dilihat sebagai hasil dari pengaruh antara budaya lokal dan pengaruh asing.

### 4) Wungkusan (D4)

Secara hubungan kuliner dan sejarah, wungkusan merujuk kepada suatu makanan yang dibungkus menggunakan daun pisang, yang telah menjadi bagian dari tradisi kuliner Indonesia. Praktik membungkus makanan dengan daun pisang ini mencerminkan hubungan yang erat antara manusia dan alam, yang telah berlangsung selama bertahun-tahun. Daun pisang, dengan sifatnya yang tahan panas, fleksibel, dan mudah didapat, telah digunakan sejak zaman prasejarah sebagai bahan pembungkus makanan. Ini tidak hanya karena praktikalitasnya, tetapi juga karena kemampuannya untuk menambah aroma dan rasa khas pada makanan yang dibungkus di dalamnya. Dengan menggunakan daun pisang, masyarakat tidak hanya menjaga makanan tetap segar dan higienis, tetapi juga menunjukkan penghargaan terhadap alam dengan memilih bahan yang dapat terurai secara alami dan ramah lingkungan. Ada pula pemanfaatan daun pisang kering (klaras) yang jarang diperhatikan keberadaannya padahal jika dimanfaatkan, selain dapat mengurangi limbah pertanian juga memiliki beberapa kandungan nutrisi yang cukup tinggi, di antaranya selulosa 10,85%, lignin 18,21% dan hemiselulosa 19,95% (Suparti & Safitri, 2020). Selain itu, dalam konteks modern, meskipun banyak bahan pembungkus baru seperti plastik dan aluminium foil telah diperkenalkan, daun pisang tetap menjadi pilihan populer dalam masakan tradisional dan upacara adat. Hal ini menunjukkan ketahanan dan relevansi dari praktik kuno

ini dalam menghadapi perubahan zaman. Daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus tetapi juga sebagai simbol dari hubungan harmonis antara manusia dan alam yang terus dipertahankan hingga saat ini.

### 5) Jenang Suran (D5)

Jenang Suran adalah tradisi Jawa yang melibatkan kuliner dan memiliki makna budaya dan sejarah. Menurut Geertz (dalam Husin: 2016) bentuk sinkretisme paling sentral dalam budaya Jawa yaitu upacara ritual slametan yang dilakukan diberbagai kesempatan seperti yang berkaitan dengan siklus kehidupan manusia, hari-hari besar keagamaan, tahapan pekerjaan pertanian, pindah rumah dan sebagainya. Upacara ritual slametan atau wilujengan merupakan upacara pokok atau unsur terpenting dalam sistem religi masyarakat Jawa pada umumnya.

Secara hubungan antara kuliner dan sejarah, Jenang Suran dipandang sebagai tradisi Jawa yang telah dilakukan selama bertahun-tahun dan memiliki nilai filosofis yang mendalam. Tradisi ini tidak hanya merupakan bagian dari warisan budaya, tetapi juga mencerminkan siklus kehidupan serta pemanjatan rasa syukur kepada Tuhan melalui makanan. Jenang Suran, yang secara khusus disajikan pada bulan Suro dalam kalender Jawa, memiliki akar yang kuat dalam kepercayaan dan praktik spiritual masyarakat Jawa. Bulan Suro, yang bertepatan dengan bulan Muharram dalam kalender Islam, dianggap sebagai bulan yang penuh dengan makna spiritual dan sakral. Masyarakat Jawa meyakini bahwa pada bulan ini, mereka perlu melakukan berbagai ritual dan upacara untuk membersihkan diri, memohon keselamatan, serta memperkuat hubungan dengan leluhur dan Tuhan.

Dengan demikian, hubungan antara kuliner dan sejarah dalam tradisi Jenang Suran tidak hanya menggambarkan kekayaan warisan budaya Jawa, tetapi juga menunjukkan bagaimana makanan dapat menjadi sarana untuk mengekspresikan nilai-nilai spiritual dan sosial.

Pembahasan mengenai hubungan antara kuliner dan sejarah, juga dapat diketahui pada data lainnya. Data tersebut juga memberikan gambaran contoh konkret makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi sebagai cerminan budaya dan identitas suatu masyarakat.

## 3. Hubungan Kuliner dan Nama

Tahapan yang berikutnya adalah hubungan kuliner dengan nama. Hubungan kuliner dengan nama berkaitan erat dengan faktor bahasa. Bahasa menjadi salah satu pengaruh asal-usul penamaan makanan di setiap daerah, yang menyebabkan munculnya nama-nama makanan yang berbeda dan unik, meskipun terkadang menggunakan resep yang sama. Hal ini menunjukkan adanya kekayaan

dan kompleksitas dalam tradisi kuliner global melalui variasi penamaan kuliner.

#### 1) Merica (D1)

Merica atau lada merupakan sebuah tanaman yang menjadi rempah-rempah populer selama berabad-abad. Menurut Dewitt (1993: 17), merica atau lada merupakan termasuk genus *Capsicum* yang dalam bahasa Yunani *kapto* berarti “menggigit”.

Tanaman ini memiliki berbagai kandungan yang bermanfaat, antara lain minyak lada yang memberikan rasa pedas dan aroma khas, minyak lemak yang berperan dalam memberikan tekstur dan rasa yang lebih kaya, serta pati yang berfungsi sebagai sumber energi dan memberikan kekentalan pada makanan yang menggunakan tanaman ini sebagai bahan dasar. Kandungan-kandungan ini menjadikan tanaman tersebut tidak hanya berguna dalam dunia kuliner, tetapi juga memiliki nilai dalam bidang kesehatan dan pengobatan tradisional.

#### 2) *Rijsttafel* (D2)

*Rijsttafel* merupakan hidangan perjamuan yang terdiri dari berbagai macam makanan Indonesia yang disajikan dalam porsi kecil. Nama "*rijsttafel*" sendiri berasal dari bahasa Belanda yang berarti "meja nasi" (*rijst*: nasi, *tafel*: meja). Meskipun konsep *rijsttafel* dipengaruhi oleh kebiasaan makan orang Eropa, banyak elemen yang diambil dari tradisi makan bersama di Indonesia, seperti slametan, berbagai hidangan disajikan dalam satu acara sebagai bentuk syukur atau perayaan. Tata cara makan pada saat slametan orang Jawa adalah makan bersama – sama yang menunjukkan rasa kebersamaan dan kerukunan antar sesama yang kemudian diadopsi oleh orang Belanda dengan cara yang sama yang dikenal dengan *rijsttafel* (Susanti: 2013). *Rijsttafel* terdiri dari berbagai macam hidangan yang mencakup semua jenis masakan Indonesia, seperti sate, rendang, opor ayam, gado-gado, sambal, dan banyak lagi. Hidangan-hidangan ini disajikan dalam porsi kecil di atas meja, memungkinkan para tamu untuk mencicipi berbagai macam rasa dalam satu sesi makan. Dalam beberapa dekade terakhir, *rijsttafel* mengalami kebangkitan kembali di Indonesia, terutama di kalangan wisatawan dan restoran mewah yang ingin menawarkan pengalaman kuliner yang unik dan bersejarah.

#### 3) Jape Ayam (D3)

Penamaan tepat mengenai penemuan jape ayam tidak mudah untuk ditentukan dengan akurat, karena informasi yang ada sering kali bersifat lisan dan tradisional. Namun, ada kata dalam bahasa Madura yang dianggap paling mendekati dengan kata "jape" yaitu "ghape." Dalam bahasa Madura, "ghape" berarti "jepit." Istilah ini sangat relevan dengan metode memasak jape ayam, ayam dijepit

menggunakan alat tusukan dari bambu agar mudah dibolak-balikkan saat proses pemanggangan atau pemasakan, sehingga ayam dapat matang secara merata. Metode tradisional ini tidak hanya menunjukkan keunikan teknik memasak masyarakat Madura, tetapi juga memberikan wawasan tentang bagaimana budaya lokal dan bahasa memainkan peran penting dalam penamaan dan pelestarian kuliner tradisional. Dengan demikian, meskipun penemuan jape ayam tidak dapat ditentukan dengan pasti, kaitan etimologis dan teknik memasaknya memberikan gambaran yang lebih jelas tentang asal usul dan evolusi hidangan ini dalam budaya Madura.

#### 4) Wungkusan (D4)

Menurut Muslich (2011: 118) bunyi lingual condong berubah karena lingkungannya. Kata "wungkusan" berasal dari kata "bungkusan." Kata "wungkusan" terbentuk sebagai hasil dari proses fonologis dari kata "bungkusan" yang mengalami perubahan bunyi yang disebabkan oleh pengaruh fonetis dari lingkungan sekitarnya, yang disebut dengan proses asimilasi. Dalam bahasa Jawa, fenomena ini cukup umum terjadi, pengucapan suatu kata dapat berubah karena adaptasi terhadap bunyi-bunyi lokal atau kebiasaan linguistik setempat. Proses ini mencerminkan dinamika dan evolusi bahasa yang hidup dan terus berkembang. Kata "wungkusan" tetap mempertahankan makna dasar yang sama dengan "bungkusan," yaitu sesuatu yang dibungkus, namun dengan pengucapan yang telah disesuaikan dengan dialek atau aksent lokal yang khas.

#### 5) Jenang Suran (D5)

Nama "Suran" diambil dari nama bulan Jawa, yaitu bulan Suro (Ramadanti, 2023). Jenang Suran disajikan pada bulan Suro dalam kalender Jawa, yang merupakan bulan pertama dalam penanggalan Jawa dan identik dengan bulan Muharram dalam kalender Islam. Jenang merujuk pada olahan bubur yang terbuat dari beras ketan dan santan, dan sering kali disajikan dalam berbagai upacara dan perayaan adat di Jawa. Jenang Suran dilengkapi dengan berbagai pelengkap, termasuk klengkam, ikan asin, srundeng, sambal goreng, dan daun kemangi, yang menambah kelezatan dan kekayaan rasa dari hidangan ini.

Pembahasan mengenai hubungan antara kuliner dan nama, juga terdapat dalam data lainnya yang memberikan pemahaman tentang nama-nama kuliner tidak hanya mencerminkan identitas dan sejarah hidangan tersebut, tetapi juga menggambarkan keterkaitan antara budaya, tradisi, dan bahasa. Data tersebut juga dapat diamati bahwa setiap nama kuliner, dari yang sederhana hingga yang kompleks, sering kali menyimpan informasi yang berharga tentang asal-usulnya, bahan-bahannya, serta cara penyajiannya. Nama-nama kuliner ini sering kali

merupakan hasil dari interaksi antara berbagai budaya dan pengaruh sejarah, yang tercermin dalam cara hidangan tersebut diberi nama.

#### 4. Hubungan Kuliner dan Kesenangan

Tahapan yang terakhir adalah hubungan kuliner dan kesenangan. Hubungan kuliner dengan kesenangan melibatkan proses mengingat dan menciptakan kenangan yang menghubungkan makanan dengan peristiwa tertentu. Aroma dan rasa dapat memperkaya pengalaman dengan mempengaruhi elemen emosional yang mendalam, sehingga menciptakan hubungan yang kuat antara cita rasa dan pengalaman hidup.

##### 1) Merica (D1)

Merica dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* memberikan ingatan tentang sebuah rempah-rempah yang telah memainkan peran penting dalam mengarungi sejarah dunia. Sebagai salah satu bumbu paling berharga, merica tidak hanya membawa rasa dan aroma ke dapur, tetapi juga menandai era kolonialisme dan imperialisme, ketika bangsa-bangsa Eropa berlomba-lomba mencari rempah-rempah di Asia Tenggara, Merica menjadi saksi bisu dari ekspedisi penjelajahan yang dilakukan oleh bangsa-bangsa besar untuk mencari dan menguasai sumber rempah-rempah ini, yang pada akhirnya membuka jalur-jalur perdagangan baru dan mengubah peta dunia.

Merica, dengan rasa pedasnya yang khas, juga mencerminkan perjuangan dan keberanian para penjelajah yang berani menghadapi tantangan alam dan manusia demi mendapatkan harta karun rempah-rempah ini. Dengan demikian, dalam puisi, merica bukan hanya sekadar rempah-rempah, tetapi juga metafora dari petualangan, sejarah, dan warisan budaya yang kaya. Merica mengingatkan akan kekuatan kecil yang dapat mempengaruhi dunia secara besar-besaran, serta tentang sesuatu yang sederhana dapat menyimpan cerita-cerita besar yang melintasi waktu dan ruang.

##### 2) Rijsttafel (D2)

*Rijsttafel* dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* memberikan ingatan tentang sejarah penyajian di Indonesia yang terpapar oleh budaya Eropa. Dalam puisi, *rijsttafel* tidak hanya sekadar menggambarkan penyajian makanan, tetapi juga membawa kembali ke masa lalu, mengingatkan pada era kolonial ketika budaya dan kuliner Eropa berbaur dengan tradisi lokal Indonesia. Penyajian *rijsttafel* yang mewah dan beraneka ragam melambangkan kekayaan, namun juga mencerminkan kompleksitas hubungan kolonial antara Belanda dan Indonesia. *Rijsttafel* dalam kumpulan puisi ini juga menggambarkan tradisi kuliner dapat menjadi saksi bisu dari dinamika sosial dan politik, serta makanan dapat menjadi medium untuk mengenang dan merefleksikan masa lalu.

##### 3) Jape Ayam (D3)

Jape ayam dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* memberikan gambaran tentang proses menciptakan ingatan yang terlihat pada perpaduan bumbu-bumbu yang kaya dan teknik memasak. Dalam setiap langkah persiapan dan memasak, mulai dari pemilihan bahan-bahan hingga pengolahan bumbu-bumbu, tercipta sebuah kuliner yang membangkitkan kenangan. Proses memasak jape ayam, yang mungkin melibatkan teknik tradisional seperti memanggang atau menjepit ayam di antara dua bilah bambu agar matang merata, menambah lapisan ingatan yang menghubungkan dengan generasi terdahulu.

Dalam puisi, jape ayam tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga sebuah simbol dari warisan budaya dan tradisi kuliner yang kaya. Setiap aroma yang tercium saat bumbu-bumbu digiling dan dimasak, setiap suara yang terdengar saat ayam dipanggang, dan setiap rasa yang dirasakan saat hidangan tersebut disantap, semuanya berkontribusi dalam menciptakan ingatan yang kuat dan mendalam. Dengan demikian, jape ayam dalam puisi menjadi lebih dari sekadar makanan, tetapi menjadi sebuah karya seni yang menggambarkan kekayaan warisan kuliner, teknik memasak yang teliti, dan perpaduan harmonis antara bumbu-bumbu yang membawa pada perjalanan rasa dan ingatan yang tak terlupakan.

##### 4) Wungkusan (D4)

Wungkusan dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* memberikan ingatan yang bahwa segala sesuatu yang ada di alam ini memiliki nilai dan memberikan kebermanfaatannya yang luar biasa. Dalam setiap lembar daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan, tersimpan filosofi tentang bagaimana alam menyediakan segala kebutuhan manusia dengan cara yang sederhana namun sarat makna. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan, bukan hanya tentang tradisi atau kearifan lokal, tetapi juga tentang penghargaan terhadap alam yang telah memberikan sumber daya yang ramah lingkungan, mudah terurai, dan bebas bahan kimia berbahaya.

Setiap kali membuka wungkusan daun pisang, akan selalu disuguhi dengan kelezatan makanan yang terjaga kesegarannya, yang juga mengingatkan akan kehangatan dan kebersamaan dalam tradisi makan bersama. Selain itu, juga menggambarkan bahwa kebermanfaatannya alam tidak hanya terbatas pada aspek material, tetapi juga mencakup aspek spiritual dan emosional. Melalui wungkusan, diajak untuk kembali ke akar budaya untuk menghargai proses dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, serta merasakan keterhubungan dengan leluhur yang telah mewariskan kebijaksanaan dalam memanfaatkan alam dengan cara yang berkelanjutan.

### 5) Jenang Suran (D5)

Jenang Suran dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* mengingatkan akan bagaimana makanan tidak hanya sekadar kebutuhan jasmani, tetapi juga dihargai melalui sebuah tradisi yang kaya akan makna dan nilai-nilai budaya. Tradisi pembuatan dan penyajian jenang Suran membawa perjalanan hidup seseorang, menghubungkan masa lalu dengan masa kini, dan menjaga ingatan kepada sang pencipta. Dalam puisi, jenang Suran menggambarkan betapa pentingnya peran makanan dalam kehidupan sosial dan spiritual. Melalui tradisi ini, seseorang akan diajak untuk meresapi nilai-nilai kehidupan, seperti rasa syukur, kebersamaan, dan penghormatan terhadap alam dan nenek moyang.

Pembahasan mengenai hubungan antara kuliner dan kenangan, juga tercermin dalam data lainnya yang memberikan pandangan mendalam tentang setiap hidangan tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sebagai pemicu ingatan dan emosi. Data tersebut juga menunjukkan bahwa kuliner sering kali terkait erat dengan pengalaman pribadi dan kolektif, di mana setiap hidangan dapat memunculkan ingatan yang kuat tentang masa lalu, perayaan, atau momen spesial dalam kehidupan seseorang.

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir menggunakan perspektif gastrocriticism, dapat disimpulkan bahwa kuliner dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* karya Rizki Amir terlihat pada empat konsep tahapan dalam perspektif gastrocriticism, yang terdiri dari konsep kuliner dan seni (sastra) berdasarkan lapis strata norma Roman Ingarden, kuliner dan sejarah, kuliner dan nama, serta kuliner dan kesenangan.

Konsep kuliner dan seni dalam kumpulan puisi tersebut tampak jelas melalui penggambaran mengenai pembahasan berdasarkan lapis strata norma. Dalam kumpulan puisi tersebut, kuliner bukan hanya sekadar makanan yang dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga berfungsi sebagai perantara atau penghubung yang menjembatani berbagai aspek kehidupan manusia. Kuliner dalam konteks ini dianggap sebagai bentuk seni yang mencerminkan keanekaragaman budaya dan tradisi, di mana setiap hidangan tidak hanya memiliki makna kuliner tetapi juga nilai-nilai simbolis dan emosional yang mendalam. Penggambaran dalam puisi menunjukkan bahwa kuliner berperan sebagai media untuk menyampaikan pengalaman, perasaan, dan hubungan antar individu.

Konsep kuliner dan sejarah dalam kumpulan puisi tersebut terlihat pada penggambaran kuliner melalui rempah-rempah serta cara penyajiannya yang memiliki nilai historis dan filosofis. Rempah-rempah yang digunakan dalam masakan ini bukan hanya sekadar bahan penyedap, melainkan juga simbol dari perjalanan panjang sejarah yang melibatkan pertukaran budaya, perdagangan, dan pengaruh dari berbagai bangsa. Dalam kumpulan puisi *Sarden yang Ringan* mengangkat nilai historis dan filosofis dengan menggambarkan bagaimana masa penjajahan kolonial Belanda mempengaruhi semua aspek kehidupan, termasuk aspek kuliner. Pada masa itu, rempah-rempah dari Nusantara menjadi komoditas berharga yang diperebutkan oleh banyak pihak, dan teknik memasak serta penyajian yang berkembang di masa tersebut mencerminkan perpaduan antara tradisi lokal dan pengaruh asing.

Konsep kuliner dan nama dalam kumpulan puisi tersebut terlihat melalui penggambaran asal-usul dan penamaan masakan yang disesuaikan dengan cara memasaknya. Setiap hidangan yang unik pasti melibatkan bahasa dari suatu daerah tertentu dan memberikan nilai khas yang hanya dimiliki oleh daerah tersebut. Selain itu, penamaan yang disesuaikan dengan cara memasak muncul sebagai hasil dari berbagai teknik kuliner, seperti menusuk bahan makanan, menggulungnya, atau menggorengnya hingga kering. Setiap teknik ini memberikan karakteristik tersendiri pada hidangan, yang kemudian tercermin dalam nama yang diberikan.

Konsep kuliner dan kesenangan dalam kumpulan puisi tersebut berkembang melalui proses seseorang yang tidak hanya mengingat, tetapi juga menciptakan kenangan yang berkaitan erat dengan muatan emosional. Proses ini erat kaitannya dengan peristiwa-peristiwa tertentu yang membangkitkan gejolak perasaan, baik ketika seseorang sedang memasak maupun saat menikmati sebuah hidangan. Kenangan-kenangan ini menjadi jalinan kisah yang menggambarkan hubungan mendalam antara kuliner, kenangan, dan emosi yang menyertainya, menciptakan sebuah pengalaman yang kaya dan penuh makna.

### DAFTAR RUJUKAN

- Appert, Nicholas. 2000. *Pickled, Potted, Canned*. New York: Simon & Schuster Paperbacks
- Amir, Rizki. 2021. *Sarden yang Ringan*. Sidoarjo: Meja Tamu
- Arifin, Zaiunl, dkk. 2020. "Budaya Rupa Motif Ukir Masjid Mantingan pada Mebel Ukir Jepara".

- Jurnal Imajinasi Volume 16 Nomor 2. 107-116.*  
dari Unisnu Jepara.  
<http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/imajinas>  
[i](http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/imajinas)
- Dewitt, Dave. 1993. *The Pepper Garden*. California: Ten Speed Press Berkeley.
- Endraswara, Suwardi. 2018. *Metodologi Penelitian: Gastronomi Sastra*. Yogyakarta: Textium.
- Fajar, Yusri. 2015. *Sastra dan Kuliner*. Diakses 11 Maret 2024, dari <https://jiwasusastra.wordpress.com/2015/08/05/sastra-dan-kuliner/>
- Halligan, Marion. 1990. *Eat My Words*. North Ryde: Angus & Roberston.
- . 1996. *Cockles of the Heart*. Melbourne: Reed Books.
- . 2004. *The Taste of Memory*. Crows Nest NSW: Allen & Unwin.
- Hartati, Dian & Karim, Ahmad Abdul. 2023. "Identitas Kuliner dalam Kumpulan Puisi Aku Lihat Bali karya Mas Triadnyani." *Jentera: Jurnal Kajian Sastra Volume 12 Nomor 1. 24-36*. Diakses 28 Juni 2024, dari Universitas Singaperbangsa Karawang.  
<https://doi.org/10.26499/jentera.v12i1.6002>.
- Herlita, Eka Surya, dkk. 2021. "City Branding Kota Solo Melalui Sayur Lodeh." *Jurnalisa Volume 07 Nomor 1. 36-53*. Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Kristen Satya Wacana.  
<https://doi.org/10.24252/jurnalisa.v7i1.20534>
- Husin, Novita Tyandini. 2016. "Festival Jenang Solo Sebagai Media Komunikasi dan Promosi Tradisi Jawa." *Jurnal. Program Studi Ilmu Komunikasi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*. Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Sebelas Maret Surakarta.  
<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/56154/>
- Lahir Sajak. 2019. *Citraan Pengecapan: Ikan Sarden Rizki Amir*. Diakses 11 Maret 2024, dari <https://lahirsajak.wordpress.com/2019/09/09/citraan-pengecapan-ikan-sarden-rizki-amir/>
- Lombard, Denys. 2005. *NUSA JAWA: SILANG BUDAYA Kajian Sejarah Terpadu Bagian II: Jaringan Asia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- McClane, A. J. 1922. *The Encyclopedia of Fish Cookery*. New York: Holt, Rinehart and Winston
- Muslich, Mansur. 2011. *Fonologi Bahasa Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nugroho, Akbar Haryo. 2023. "Acculturation of Peranakan Culture in The Diversity of Laksa Menu in Southeast Asia." *Internasional Review of Humanities Studies. Volume 7 Nomor 2. 550-561*. Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Indonesia.  
<https://scholarhub.ui.ac.id/irhs/vol7/iss2/18>
- Nurhalimah, Icha & Ambarwati, Ari. 2023. "Citra Makanan Indonesia dalam Puisi di Atas Meja Makan: Kajian Gastrokritik." *Jentera: Jurnal Kajian Sastra Volume 12 Nomor 2. 244-257*. Diakses 28 Juni 2024, dari Universitas Islam Malang.  
<https://doi.org/10.26499/jentera.v12i2.6863>.
- Owen, Sri. 1995. *Indonesia Regional Cooking*. New York: St. Martin's Press
- Parawangsa, K. A. Indar. 2023. *Perspektif Gastrocriticism Menurut Marion Halligan dalam Novel The Coffee Memory karya Riawani Elyta*. (Skripsi S1, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta, 2023). Diakses dari <https://eprints.iain-surakarta.ac.id/7343/1/PDF%20FULL.pdf>. (Diakses 28 Juni 2024)
- Pradopo, Rachmat Djoko. 2013. *Beberapa Teori Sastra, Metode Kritik, dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Pradopo, Rahmat Djoko. 2019. *Pengkajian Puisi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Puspita, Ayunda Riska. 2018. "Releksi Kepercayaan Masyarakat Pesisir Pantai Prigi dalam Sajen Slametan Njangkar (Kajian Etnolinguistik)." *Jurnal Masyarakat & Budaya Volume 20 Nomor 2. 261-272*. Diakses 20 Juli 2024, dari Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.  
<https://doi.org/10.14203/jmb.v20i2.614>
- Putri, Amalia, dkk. 2022. "Kajian Etnosains pada Ramuan Tradisional Keraton Sumenep dan Kaitannya dengan Pembelajaran IPA SMP." *Jurnal*

- Pendidikan MIPA. Volume 12 Nomor 4. 1148 – 1155.* Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Trunojoyo Madura.  
<https://doi.org/10.37630/jpm.v12i4.762>.
- Rahman, Fadly. 2016. *Rijstafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Ramadanti, Vikka Ayu. 2023. *Tradisi Jenangan di Kota Surakarta Melalui Tinjauan Gastronomi Sastra dan Relevansinya dengan Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Aliyah*. (Skripsi S1, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta, 2023). Diakses dari <https://eprints.iain-surakarta.ac.id/7414/1/SKRIPSI%20FULL%20VIKKA%20AYU%20196151047.pdf>. (Diakses 20 Juli 2024)
- Ricklefs, Merle C. 2001. *A History of Modern Indonesia Since C. 1200 Third Edition*. Inggris: Macmillan Education.
- Ronning, A. H. 2011. *Halligan's Love Affair with Food*. Coolabah, 5, 130-138.
- Sulton, Agus & Nugroho, Ardi. 2023. "Representasi Makanan dalam Kumpulan Puisi Sarinah karya Esha Tegar Putra: Tinjauan Gastrokritik." *NUSA Volume 17 No 1*. 25-36. Diakses 28 Juni 2024, dari Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang.  
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/nusa/article/view/43415>.
- Suparti, & Safitri, W. A. 2020. "Media Alternatif Campuran Daun Pisang Kering dan Kulit Jaung untuk Meningkatkan Produktivitas Jamur Merang (*Volvariella volcavea* (Bull) Singer)." *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi. Volume 5 nomor 1*. 69-73. Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Muhammadiyah Surakarta.  
<https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v6i1.2795>
- Susanti, Anik. 2013. "Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942)." *AVATARA: e-Journal Pendidikan Sejarah. Volume 1 Nomor 3*. 450-460. dari Universitas Negeri Surabaya. Diakses 20 Juli 2024, dari Universitas Negeri Surabaya.  
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/avatara/article/view/3415>
- Tobin, Ronald W. "Qu'est-ce que la gastro-critique? (What is Gastrocriticism?)." *Dix-Septième siècle* 4.217 (2002): 621-630.
- Tobin, Ronald (2010). "Thought for Food: Literature and Gastronomy." Lecture given at University of California Santa Barbara, November 2008. Video:  
<https://youtu.be/76zhTYQcHyI?si=tIiHVVlmsv5YqJG> Diakses pada 25 Juni 2024
- Waluyo, J. Herman. 2003. *Apresiasi Puisi*. Jakarta: Gramedia.