



IDENTITAS KULINER NUSANTARA DALAM KUMPULAN PUISI *AKU LIHAT BALI KARYA MAS TRIADNYANI*

Culinary Identity of the Archipelago in A Collection of Poetry I See Bali by Mas Triadnyani

Dian Hartati dan Ahmad Abdul Karim

Universitas Singaperbangsa Karawang

Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat 41361

dian.hartati@fkip.unsika.ac.id, karim.fkip.unsika@gmail.com

Naskah Diterima Tanggal 10 November 2022—Direvisi Akhir Tanggal 26 Mei 2023—Disetujui Tanggal 2 Juni 2023

doi: <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i1.6002>

Abstrak

Fenomena puisi bertema kuliner menunjukkan para penyair mulai mengonstruksi dan memanfaatkan isu kuliner dalam proses kreatif. Merespons fenomena tersebut, penting dilakukan penafsiran anasir gastronomi sastra dalam teks-teks puisi bertema kuliner. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan identitas kuliner nusantara dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. Kajian puisi memanfaatkan pendekatan kualitatif dan desain kajian gastrokritik. Pendekatan dan desain kajian dimanfaatkan sebagai upaya membongkar identitas kuliner nusantara dalam teks puisi. Teknik pengumpulan data menerapkan teknik membaca, teknik mencatat, serta teknik studi literatur terhadap buku, jurnal, artikel, dan berbagai bacaan yang relevan dengan fokus kajian. Semua data yang telah dihimpun diolah melalui beberapa tahapan, meliputi pemilihan data, pemaknaan data, serta simpulan berupa tafsir terhadap data terpilih. Hasil analisis menunjukkan aku lirik dalam teks puisi secara simbolis menunjukkan perilaku berupa (1) perasaan senang saat menyantap kerupuk dan masakan beraroma rempah, (2) takaran digunakan untuk menciptakan masakan sesuai dengan resep, (3) suara unik yang tercipta saat menyantap kerupuk merupakan sebuah pertunjukkan musik kontemporer, (4) ketupat dan kerupuk mempunyai penamaan yang berbeda-beda di setiap daerah, (5) ketupat berhubungan erat dengan sejarah penyebaran agama Islam yang dilakukan oleh Sunan Kalijaga, (6) ketupat menjadi salah satu kuliner nusantara yang bertalian erat dengan tradisi Idulfitri, dan (7) kerupuk memiliki eksistensi mulai dari masa kerajaan Mataram, kolonialisme Hindia Belanda, hingga era kontemporer.

Kata-kata Kunci: identitas kuliner nusantara, puisi, gastrokritik

Abstract

Culinary-themed poetry phenomenon shows that poets begin to construct and utilize culinary issues in the creative process. Responding to this phenomenon, it is important to interpret the elements of literary gastronomy in culinary-themed poetic texts. This research aims to describe the culinary identity of the deep archipelago poetry collection I See Bali by Mas Triadnyani. Poetry studies utilize a qualitative approach and study design gastrocritic. The approach and design of the study are used as an effort to unravel the culinary identity of the archipelago in poetry texts. Data collection techniques apply reading techniques, note-taking techniques, and literature study techniques to books, journals, articles, and readings that are relevant to the focus of the study. The data that has been collected is processed through several stages, including data selection, data meaning, and conclusions in the form of interpretation of the selected data. The results of the analysis show that the lyrics in the poetry text symbolically show behavior in the form of (1) the feeling of pleasure when eating crackers and spice-scented dishes, (2) measurements are used to create dishes according to recipes, (3) the unique sound created when eating

crackers is a contemporary musical performance; (4) ketupat and kerupuk have different names in each region, (5) the diamond is closely related to the history of the spread of Islam by Sunan Kalijaga, (6) ketupat become one of the culinary archipelagoes that is closely related to tradition Idulfitri, and (7) crackers has existed since the Mataram kingdom, Dutch East Indies colonialism, to the contemporary era.

Keywords: *archipelago culinary identity, poetry, gastro criticism*

How to Cite: Hartati, Dian dan Ahmad Abdul Karim (2023). Identitas Kuliner Nusantara dalam Kumpulan Puisi *Aku Lihat Bali Karya Mas Triadnyani*. *Jentera: Jurnal Kajian Sastra*, 12(1), 24—36. doi: <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i1.6002>

PENDAHULUAN

Merebaknya aktivitas gastrodiplomasi secara nyata telah meredupkan posisi kuliner nusantara di Indonesia. Hal ini didukung dengan data yang dikeluarkan oleh Qraved dan Statistica terkait survei minat anak muda terhadap masakan lokal dan masakan internasional. Hasil survei menunjukkan anak muda Indonesia tidak menjadikan masakan Indonesia sebagai makanan utama, tetapi memprioritaskan menyantap masakan Korea, Thailand, Jepang, dan Cina (Khoiri, 2022). Fenomena tersebut kian terkukuhkan dengan penelitian dari Ramadhan (2021) bahwa masyarakat Indonesia merasa bangga saat mencicipi kuliner luar negeri sehingga muncul anggapan bahwa makanan asing lebih keren dibandingkan makanan negeri sendiri.

Fakta di atas seolah mencambuk bahwa aktivitas gastrodiplomasi yang seharusnya mengukuhkan keberadaan kuliner nusantara justru meredupkan. Oleh karena itu, diperlukan upaya penguatan identitas kuliner nusantara dalam rangka mengukuhkan keberadaannya di Indonesia.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengukuhkan eksistensi kuliner nusantara adalah melalui teks sastra. Teks sastra secara simultan menyemai isu-isu kuliner. Senada dengan pandangan tersebut, Faqih & Setyawan (2022) menegaskan bahwa anasir dunia kuliner acapkali tecermin melalui teks sastra. Anasir tersebut berkelindan melalui perilaku para tokoh dan memperlihatkan identitas budaya. Oleh karena itu, teks-teks sastra bernuansa kuliner awal mulanya lebih didominasi oleh teks prosa, seperti dalam kumpulan cerpen *Filosofi Kopi* karya Dee Lestari (2006), cerpen “Smokol” karya Nukila Amal (diterbitkan tahun 2009 dalam buku cerpen pilihan Kompas), cerpen “Kutukan Dapur” karya Eka Kurniawan (diterbitkan tahun 2018 dalam buku *Cinta Tak Akan Mati*), dan kumpulan cerpen *Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya* karya Darmawati Majid (2019). Selain itu, teks novel mengusung tema kuliner, antara lain novel *Madre* karya Dee Lestari (2011), *Pulang* karya Leila S. Chudori (2012), *Sweet Nothings: Denganmu, Tanpamu* karya Sefryana Khairil (2012), *Coffe Memory* karya Riawani Eltya (2013), *Gerimis di Arc de Triomphe* karya Nunik Utami (2013), *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak (2014), *Little Bit of Muffin* karya Aiu Ahra (diterbitkan 2016), serta *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenege dan Wisnu Suryaning Adji (2018).

Selanjutnya, mulai muncul penyair yang menggarap tema kuliner, seperti tecermin dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani (2015), *Pendidikan Jasmani dan Kesunyian* karya Beni Satryo (2016), *Rahasia Pasar* karya Rizki Amir (2017), *Dapur Bahagia: Ensiklopedia Kuliner dalam Puisi* karya Hasta Indriyana (2017), *Dapur Ajaib* karya Alfian Dippahatang (2017), *Puisi di Atas Meja Makan* karya Nova (2017), *Cinta, Rasa, dan Puisi* karya Rika, dkk., (diterbitkan 2017), *Gabin Barandam* karya 64 penyair Indonesia (2020), *Perjamuan Khong Guan* karya Joko Pinurbo (2020), *Simfoni Puisi Kuliner* karya anggota KPPJB/Komunitas Pengajar Penulis Jawa Barat (2020), dan *Seotong Hati di Angkringan* karya Joko Pinurbo (2021).

Puisi-puisi bernuansa kuliner di atas menunjukkan bahwa para penyair mulai mengonstruksi dan memanfaatkan isu kuliner dalam proses kreatif. Oleh karena itu, penting dilakukan penafsiran anasir gastronomi sastra dalam teks-teks puisi bertema kuliner. Ada pun dalam penelitian ini peneliti akan mengkaji kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani melalui perspektif gastronomi sastra. Pemilihan buku tersebut didasari oleh adanya anasir kuliner dalam puisi yang ditulisnya. Selain itu, penyair mempunyai karier kepenyairan yang berbeda. Senada dengan gagasan tersebut, Arcana (dalam Triadnyani, 2011, viii) berpandangan bahwa I Gusti Ayu Agung Mas Triadnyani (Mas Triadnyani) sebagai akademisi tidak memperlakukan puisi sebagai medium pembelajaran atas teori-teori puisi yang dipelajarinya, justru ia mengonstruksi puisi dengan polos. Berbeda dengan penyair lain yang mengedepankan sentuhan estetik atas pemilihan diksi, rima, dan menjaga irama atas puisinya, Mas Triadnyani justru mengonstruksi puisi hanya sebagai kebutuhan berekspresi.

Pemilihan puisi-puisi Mas Triadnyani juga didasari oleh jarangnyanya penyair disebut dalam peta sastra Bali. Berbeda dengan beberapa penyair lainnya, seperti Wayan Sunarta, Raudal Tanjung Banua, dan Riki Dhamparan Putra yang acapkali disebutkan dalam peta sastra Bali, bahkan ketiganya mendapat julukan sebagai trisula Bali. Oleh karena itu, kajian terhadap puisi-puisi Mas Triadnyani diharapkan mampu menorehkan nama penyair sebagai bagian dari sastrawan Bali yang penting untuk diapresiasi.

Gastronomi sastra merupakan disiplin ilmu baru yang membahas antara sastra dengan makanan. Perspektif ini muncul sejalan dengan maraknya karya sastra memuat unsur kuliner. Mulanya, gastronomi dipopulerkan oleh Tobin, seorang kritikus kebangsaan Prancis yang memiliki pandangan tentang keterkaitan antara sastra dan kuliner atau disebut dengan gastrokritik. Lebih lanjut, Tobin (2002) menguraikan analisis tentang makanan dalam teks sastra, meliputi makanan dan kesenangan, makanan dan *bricolage* 'seni', makanan dan nama, serta makanan dan sejarah.

Telfer (dalam Intan, 2021) berpandangan bahwa gastronomi sastra menggabungkan diskusi literatur dan kuliner tentang kenikmatan perasaan saat makan. Gastronomi sastra tidak hanya menyelidiki penggunaan makanan secara simbolis dan retorik dalam teks, tetapi membongkar makna, konteks sosial, sejarah, politik atau lainnya (Klitzing, 2021). Dengan demikian, gastronomi sastra menjadi alat yang tidak hanya berguna untuk mempelajari tradisi kuliner, tetapi berguna melihat budaya dalam wujud kuliner.

Penelitian ini memanfaatkan perspektif gastrokritik Tobin untuk menguraikan identitas kuliner nusantara dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. Penelitian terdahulu yang relevan terkait penelitian gastronomi sastra, antara lain Anantama & Suryanto (2020), Hardiningtyas dan Turaeni (2021), Intan (2021), Mustapa dan Supratno (2018), serta Tussyahada dan Limbong (2022). Kelima penelitian ini mengungkap isu kuliner dalam teks prosa (cerpen dan novel). Hasil penelitian menunjukkan bahwa isu kuliner dalam teks prosa tecermin melalui sikap para tokoh. Kuliner-kuliner dalam teks prosa mengusung filosofis tertentu terutama berkenaan dengan identitas budaya suatu wilayah. Sementara penelitian terdahulu yang fokus membahas gastronomi sastra dalam teks puisi dilakukan oleh Ambarwati, Wahyuni, dan Darihastining (2020) yang berjudul "*Coffee, Food, and the Crisis of Indonesian Family Relationship in the Poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo*", Fajar (2017) dengan judul "Makanan, Relasi Sosial, dan Identitas", dan Zamzuri (2019) yang berjudul "Membongkar ideologi *Dapur* Hasta Indriyana melalui *Gastrocriticism*".

Ketiga penelitian terdahulu menunjukkan bahwa teks puisi memiliki potensi dalam mengonstruksi isu makanan, masalah sosial, krisis hubungan, hingga identitas suatu individu maupun kelompok. Konstruksi tersebut tecermin melalui metafora-metafora yang dituangkan oleh penyair dalam teks puisi. Selanjutnya, penelitian ini juga relevan dengan penelitian Klitzing (2021) berjudul "*Gilded Gravel in the Bowl: Ireland's cuisine and culinary heritage*

in the poetry of Seamus Heaney” yang mengungkap bahan makanan dan teknik kuliner melalui teks puisi. Ia juga membongkar kepekaan puitis dan keahlian bahasa Seamus Heaney dalam mengonstruksi warisan kuliner Irlandia. Berbeda dengan penelitian Klitzing (2021), penelitian ini justru mengonstruksi identitas kuliner nusantara melalui puisi Mas Triadnyani. Dengan perbedaan inilah, penelitian ini akan memberikan kekayaan terkait kajian gastronomi sastra dalam rangka mengungkap identitas daerah. Selain itu, dengan adanya penelitian ini kajian gastronomi sastra dalam teks puisi akan menjadi lebih komprehensif.

Ada pun tujuan penelitian ini mengungkap kuliner nusantara dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. Dengan demikian, konstruk yang dihasilkan memiliki keterkaitan dalam rangka membangun badan keilmuan terutama di era maraknya karya sastra bertema kuliner. Oleh karena itu, penelitian mampu menyumbang kuantitas kajian gastronomi sastra terkhusus pada teks puisi. Di samping itu, hasil kajian mampu mengukuhkan posisi kuliner nusantara agar tetap lestari di masyarakat.

LANDASAN TEORI

Teori menjadi landasan yang digunakan oleh peneliti dalam mendukung sebuah penelitian dan dapat dikategorikan menjadi dua unsur utama, yaitu teori sebagai pijakan dan teori sebagai alat. Penelitian ini mengaplikasikan konsep-konsep puisi sebagai pijakan dalam menentukan bahwa kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani layak dikaji serta gastronomi sastra sebagai alat analisis untuk mengungkap identitas kuliner nusantara dalam kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. Berikut peneliti paparkan teori-teori yang digunakan baik sebagai pijakan maupun alat analisis data.

Puisi

Puisi sering kali dijadikan media dalam mengonstruksi ide, gagasan, dan pandangan tentang kehidupan. Pradopo (1995, 7) berpandangan bahwa pemikiran yang tertuang dalam puisi mampu membangkitkan perasaan pancaindra manusia sehingga memberikan kesan. Oleh karena itu, tidak dapat dipungkiri bahwa dalam puisi tersimpan pesan moral yang mampu menyadarkan masyarakat. Pesan-pesan yang disimpan yakni memuat gagasan dan suasana batin tertentu sebagai bentuk kesadaran subjektif penyair (Aminuddin, 2015, 129).

Menurut Wiyatmi (2009, 73), setiap puisi memuat makna, baik yang disampaikan secara langsung maupun tidak langsung. Makna-makna tersebut acapkali berkenaan dengan permasalahan yang terjadi di masyarakat hingga pengalaman penyair dalam menjalani kehidupan. Selain itu, puisi juga mengungkap ekspresi pengalaman imajinatif manusia tentang kehidupan (Tarigan, 1991). Dengan demikian, tak ayal puisi akan memuat pengalaman imajiner penyairnya.

Sayuti (2010, 4) justru berpandangan bahwa dunia yang ditanam dalam puisi bersifat otonom serta memiliki koherensi dengan dunia nyata. Hal demikian karena dalam puisi memuat realitas yang berhubungan dengan kenyataan. Lebih lanjut, Sayuti (2010, 29) berpandangan bahwa puisi menonjolkan sifat referensial, yaitu berfungsi menggambarkan objek, peristiwa, benda, maupun realitas yang sejalan dengan gagasan, perasaan, pandangan, maupun sikap yang akan disampaikan.

Berdasarkan gagasan-gagasan di atas, dapat ditarik benang merah bahwa puisi merupakan renungan penyair tentang kehidupan, memuat ide maupun gagasan yang dituangkan dalam bentuk teks. Mengacu pada pandangan tersebut, buku kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* penting untuk dikaji karena memuat gagasan tentang pengalaman kuliner penyair.

Gastronomi Sastra

Perspektif *gastrocriticism* atau *gastronomic literary studies* merupakan cara pandang yang digunakan untuk membedah hubungan antara budaya dan makanan. Montanari (2006) berpandangan bahwa “*food is culture, by a world-renowned historian of food and culture, is the kind of books that captivates neophytes and dazzles the experts*”, yakni makanan sebagai budaya oleh sejarawan dikenalkan pada dunia untuk memikat orang baru serta mempesona para ahli. Sebelum nama gastronomi sastra muncul terlebih dahulu keilmuan gastronomi molekuler dikenal di Indonesia. Winarno dan Winarno (2017, 5—6) menjelaskan bahwa gastronomi molekuler adalah pengetahuan tentang pemahaman terhadap semua hal yang berkaitan dengan makanan saat bersantap. Gastronomi sendiri merupakan bidang ilmu yang mempelajari pangan dan budaya. Hal ini dilengkapi oleh Endraswara (2018, 3) yang menjelaskan hubungan antara gastronomi dan sastra.

Menurut Pristiwasa dan Zahari (2022), gastronomi sastra merupakan upaya mempelajari pelbagai komponen budaya, estetika, dengan makanan sebagai poros tengah. Gastronomi erat hubungannya dengan seni, simbol budaya, dan aktivitas sosial untuk memahami kehidupan manusia (Hatibie & Priyambodo, 2019; Kiswara, 2018). Oleh karena itu, sebagai makhluk multidimensional manusia memiliki kekayaan baik pengetahuan maupun pengalaman tentang makanan yang diekspresikan melalui karya sastra.

Peneliti berpandangan gastronomi sastra sebagai pemahaman untuk mempelajari pelbagai komponen sosial budaya makanan (pangan) di dalam karya sastra. Gastronomi erat hubungannya dengan kesukaan manusia terhadap makanan, maka untuk memahami kehidupan manusia dapat dilihat mengenai cara sastrawan dalam menggambarkan makanan melalui karya sastra. Sementara itu, Endraswara (2018, 4) menegaskan bahwa gastronomi sastra merupakan perspektif pemahaman karya sastra tentang makanan (kuliner).

Selanjutnya, Endraswara (2018) membagi perspektif gastronomi sastra lebih kompleks yang menghubungkan gastronomi sastra dengan disiplin ilmu lain, misalnya gastrokritik dalam kaitannya dengan kritik sastra. Sepadan dengan Endraswara (2018), Halligan (1991) justru telah memperkenalkan perspektif *gastrocriticism* atau gastrokritik lebih dulu. Gastrokritik merupakan salah satu perspektif dalam gastronomi yang menjadikan kritik sastra sebagai cara kerja untuk memaknai kuliner (Endraswara, 2018, 121). Penelitian ini memanfaatkan perspektif gastrokritik Tobin dalam mengungkap identitas kuliner nusantara dalam teks puisi. Tobin (2002) menguraikan analisis tentang makanan dalam teks sastra, meliputi makanan dan kesenangan, makanan dan *bricolage* ‘seni’, makanan dan nama, serta makanan dan sejarah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk studi kualitatif yang akan mengungkap refleksi masyarakat dalam teks puisi dan ditopang tampilan kontekstual dengan desain penelitian di bawah payung gastrokritik. Dengan demikian, pendekatan dan desain kajian tersebut dimanfaatkan sebagai upaya membongkar identitas kuliner nusantara dalam teks puisi.

Sumber data penelitian adalah kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani. Data kajian berupa kata, frasa, hingga kalimat yang memuat identitas kuliner nusantara. Data kajian digali melalui pembacaan kreatif dan kritis terkait gastronomi sastra, kajian puisi, hingga fakta terkait kuliner nusantara. Data tersebut berasal dari buku, jurnal, artikel, dan bacaan-bacaan yang relevan dengan fokus kajian.

Subjek penelitian dilakukan pada tiga puisi bertema kuliner yang tersaji dalam buku kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani, yaitu “Ketupat Tetangga”, “Syair Kerupuk”, dan “Tersaji Aku Dikau Terpana”. Puisi-puisi tersebut dipilih karena memuat isu kuliner nusantara. Teknik membaca dan mencatat relevan dan mempermudah peneliti dalam menghimpun data penelitian. Selain itu, peneliti juga memanfaatkan studi literatur terhadap

semua data guna menguatkan data primer. Selanjutnya, data yang telah dihimpun diolah melalui beberapa tahapan, meliputi pemilihan data, pemaknaan data, serta simpulan berupa tafsir terhadap data terpilih (Miles, Huberman, & Saldaña, 2018).

PEMBAHASAN

Tiga puisi dalam buku *Aku Lihat Bali* bertema kuliner, yaitu “Ketupat Tetangga”, “Syair Kerupuk”, dan “Tersaji Aku Dikau Terpana”, mengandung diksi-diksi tentang makanan. Ketiganya memiliki beberapa persamaan, seperti penggunaan perwajahan puisi atau tipografi rata kiri, penggunaan huruf kapital yang konsisten pada judul puisi konsisten, penggunaan huruf kapital awal bait, penggunaan tanda baca koma, penggunaan tanda baca titik, penggunaan tanda baca hubung, penggunaan tanda tanya, serta titimangsa pada setiap akhir puisi. Hal tersebut menunjukkan bahwa penyair memiliki konsistensi dalam setiap puisi-puisinya. Puisi-puisi terpilih dianalisis satu persatu menggunakan perspektif gastrokiritk Tobin (2002), meliputi (1) makanan dan kesenangan, (2) makanan dan seni, (3) makanan dan nama, serta (4) makanan dan sejarah. Berikut peneliti paparkan hasil dan pembahasan yang ditemukan.

Makanan dan Kesenangan

Makanan berhubungan erat dengan kesenangan. Hal tersebut karena makanan dapat memengaruhi pusat kesenangan di dalam otak manusia. Seligman (2005) menyatakan kebahagiaan muncul karena adanya dorongan perasaan positif saat melakukan aktivitas yang diinginkan ataupun disukai. Perasaan positif ini dapat dimunculkan saat manusia mencicipi ataupun memakan makanan yang disukainya.

Menurut Tussyahada dan Limbong (2022), makanan merupakan bagian yang menggambarkan identitas budaya karena sebagai penghubung antara masa lalu dan masa kini sehingga memungkinkan ingatan tertanam dalam makanan. Konsisten dengan gagasan tersebut, Allhoff (2007) menyatakan otak manusia mampu menyimpan kenangan peristiwa masa lalu berupa pengetahuan dan perilaku. Namun, memori tersebut dapat dibangkitkan melalui rasa gembira saat menyantap makanan. Oleh karena itu, makanan menjadi salah satu ide yang dimanfaatkan penyair dalam rangka kontemplasi atas rasa dan kenangan.

Gagasan makanan dan kesenangan tecermin dalam puisi “Tersaji Aku Dikau Terpana”. Dalam puisi tersebut, terdapat kisah kesenangan aku lirik saat menyantap kuliner beraroma rempah. Senada dengan gagasan itu, Helmalia, Putrid, dan Dirpan (2019) berpandangan bahwa rempah-rempah memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh dan berpotensi menggugah selera makan. Aroma rempah yang meruah menggoda aku lirik untuk menyantap kuliner saat perjamuan makan. Berikut kutipan yang memperlihatkan rasa senang aku lirik terhadap kuliner yang dimakannya.

*Oo api telah tersulut menggeliat
siapkan diri dalam kenduri
berkumpul segala harum ketumbar dan seledri
darimana segala keriuhan dan krenyes kenes
sampai tiba di gua penghuni liur (Triadnyani, 2015)*

Kutipan di atas menegaskan bahwa penyair mengonstruksi aku lirik sebagai individu yang memiliki kesenangan terhadap kuliner yang dibanjiri oleh rempah-rempah. Rempah-rempah beraroma khas dalam suatu masakan mampu menggugah aku lirik untuk memakan kuliner tersebut. Hal ini mempertegas bahwa rempah-rempah sebagai identitas kuliner nusantara mampu menjadi inspirasi penyair dalam menciptakan sebuah teks puisi.

Robi, Kartikawati, dan Muflihati (2019) berpandangan rempah-rempah diartikan sebagai sumber daya hayati yang telah lama berperan penting dalam kehidupan manusia.

Rempah-rempah ini berasal dari batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang, akar, biji, bunga atau bagian tubuh tumbuhan lainnya (Duke, 2002). Dalam puisi “Tersaji Aku Dikau Terpana”, terdapat beberapa nama rempah yang terkenal di nusantara, seperti ketumbar, seledri, dan merica. Rempah-rempah tersebut umumnya digunakan sebagai bumbu dalam memasak hidangan tradisional, seperti soto lamongan, lontong balap, baso, pecel, ayam goreng, tumis udang, ikan bakar kecap, dan menu kuliner nusantara lainnya. Berikut kutipan puisi yang memperlihatkan aku lirik menyantap kuliner kaya rempah.

*putih mulus merica bukan main
bubuhi seperempat sendok gula
sumber penawar segala tawar
cegat segala sengat
segala serbuk berebut menebar rasa* (Triadnyani, 2015)

Berdasarkan kutipan di atas, Mas Triadnyani menggambarkan rempah-rempah yang tersaji dalam kuliner nusantara dapat menggugah selera makan pada aku lirik. Hal ini menunjukkan bahwa menyantap makanan nusantara mampu menciptakan kesenangan bagi penikmatnya.

Makanan dan kesenangan juga tecermin dalam puisi “Syair Kerupuk”. Aku lirik dalam puisi tersebut mendapatkan perasaan senang saat menyantap kerupuk. Suara-suara yang ditimbulkan saat menyantap kerupuk dijadikan onomatope oleh penyair sebagai suara menggoda bagi pendengar untuk memakan kerupuk. Gagasan tersebut terlihat dalam kutipan berikut.

*Kriuuukkk...
Aha, itu suara tak asing lagi
suara kerupuk renyah
membayangkan suara genitmu, siapa pun tergoda
bahkan yang tak punya gigi terobati kerinduannya
hanya dengan mendengar suaramu* (Triadnyani, 2015)

Kutipan di atas menunjukkan penyair mengonstruksi kerupuk sebagai makanan yang memberikan kesenangan. Kerupuk merupakan makanan yang terbuat dari tepung tapioka serta ditambahkan bawang putih dan garam sebagai penyedap rasa. Kerupuk dikonsumsi sebagai pendamping maupun variasi lauk pauk saat makan. Namun, seiring berjalannya waktu, kerupuk dijadikan camilan yang dapat dikonsumsi tanpa nasi. Hal itu selaras dengan perkembangan zaman sehingga memaksa para pembuat kerupuk memunculkan variasi dan jenis baru (Cahyono & Nurcahyo, 2022; Ratnawati & Lokajaya, 2021). Lebih lanjut, Cahyono dan Nurcahyo (2022) memaparkan bahwa kerupuk mempunyai penamaan yang berbeda-beda, seperti orang Jawa dan Kalimantan menyebut olahan berbahan tepung ini dengan nama *kerupuk*, sementara orang Sumatra menyebut *kemplang*. Di sisi lain, orang Malaysia menyebutnya dengan sebutan *keropok* dan orang Filipina dengan sebutan *kropek*. Hal ini menunjukkan bahwa olahan tepung tapioka memiliki penyebutan yang berbeda-beda. Namun, perbedaan penyebutan tersebut tidak membuat eksistensi kerupuk memudar di masyarakat.

*Oh, merdu suaramu
begitu ringan dan menyentuh
keriukmu tembang asli memanggil-manggil
bersahut-sahutan
membasuh siapa pun yang hatinya murung
menjelma nyala
keriukmu adalah irama jantung berpacu*

*asin, manis, pahit, asam hidup
tercecap di ujung lidah (Triadnyani, 2015)*

Kutipan di atas menunjukkan bahwa kerupuk menciptakan kebahagiaan terhadap orang yang mengkonsumsinya. Dengan demikian, Mas Triadnyani menggambarkan bahwa kerupuk sebagai makanan yang sering dianggap remeh memiliki fungsi penggugah selera makan serta kebahagiaan mengonsumsi kerupuk tercipta melalui suara-suara “kriuuukkk” yang diciptakan.

Makanan dan Seni

Memasak dan karya sastra merupakan bagian dari proses kerja kreatif. Seni memasak menjadi salah satu cara yang dapat dilakukan oleh koki dalam menciptakan keunikan cita rasa sebuah makanan. Biasanya ibu rumah tangga memanfaatkan buku resep sebagai panduan dalam menciptakan masakan. Pemanfaatan buku resep dilakukan dengan tujuan agar membantu ibu rumah tangga mampu menyiapkan alat-alat dan bahan-bahan sesuai dengan takaran.

Makanan dan seni tecermin dalam puisi “Tersaji Aku Dikau Terpana”. Puisi tersebut memperlihatkan aku lirik menggunakan bumbu-bumbu sesuai dengan takaran yang ditentukan. Selaras dengan Achroni (2017), Butler dkk. (2020), serta Flynn, Reiner, dan Schiff (2013), maka diperlukan takaran yang sesuai untuk menciptakan masakan sesuai dengan resep. Hal ini menunjukkan dalam kegiatan memasak perlu adanya seni sebagai upaya menciptakan masakan lezat. Gagasan tersebut terlihat dalam kutipan berikut.

*Rempahi aku dengan bumbumu
tabur sesendok munjung rasa perih
putih mulus merica bukan main
bubuhi seperempat sendok gula
sumber penawar segala tawar
cegat segala sengat
segala serbuk berebut menebar rasa
O, hidup sudah demikian asin
jangan tambah lagi dengan garammu (Triadnyani, 2015)*

Kutipan di atas menunjukkan betapa pentingnya cita rasa khas dalam sebuah makanan. Hal ini dipertegas dengan penggunaan diksi-diksi yang menunjukkan perlu adanya takaran. Penggunaan takaran dilakukan guna menciptakan masakan sesuai dengan resep sehingga ibu rumah tangga dapat meracik masakan dengan cita rasa yang sama. Dalam kutipan tersebut ditemukan penggunaan majas metafora berupa diksi /garammu/. Penggunaan diksi /garammu/ menegaskan bahwa kehidupan yang rumit tidak boleh dikaitkan dengan aktivitas memasak.

Makanan dan seni juga tecermin dalam puisi “Syair Kerupuk”. Melalui puisi tersebut, penyair mengonstruksi bahwa menyantap kerupuk mampu mendatangkan suara-suara yang unik sehingga tercipta sebuah karya seni. Selaras dengan gagasan tersebut, Widiyanto (2017) berpandangan bahwa bunyi-bunyi yang tercipta dari gesekan dan pukulan, baik dalam aktivitas memasak maupun makan termasuk ke dalam pertunjukan musik.

*Sendiri makan kerupuk adalah upacara
menghayati makan yang sungguh-sungguh
mirip doa hening di malam hari
Maka ramai-ramai makan kerupuk adalah mendengar
irama musik Indonesia
mengalun dengan riangnya
turun dari warung-warung pinggir jalan
rumah-rumah petani*

pedagang, lalu naik ke hotel-hotel berbintang (Triadnyani, 2015)

Kutipan di atas menunjukkan bahwa menyantap kerupuk menjadi salah satu seni yang dapat memecahkan keheningan. Suara unik yang tercipta saat memakan kerupuk menjadi salah satu pertunjukkan musik kontemporer.

Makanan dan Nama

Setiap makanan memiliki penamaan tersendiri atas terciptanya makanan. Di Indonesia banyak kuliner yang memiliki komposisi sama tetapi memiliki penamaan berbeda. Di sisi lain, juga ditemukan kuliner yang memiliki penamaan sama tetapi memiliki komposisi berbeda. Penamaan tersebut didasari oleh beberapa faktor, salah satunya bahasa yang digunakan wilayah tertentu. Penamaan unik mampu memberikan ketertarikan serta rangsangan kepada konsumen untuk mengonsumsi makanan tersebut.

Makanan dan nama tecermin dalam puisi “Ketupat Tetangga”. Dalam puisi tersebut mengisahkan bahwa aku lirik memiliki kedekatan dengan kuliner ketupat. Ketupat awal mulanya diperkenalkan oleh Sunan Kalijaga dengan cara melebur filosofi Jawa dengan nilai-nilai Islam. Beberapa wilayah di nusantara menyebut ketupat dengan sebutan yang beragam, seperti orang Jawa, Sunda, dan Palembang menamai ketupat dengan sebutan *kupat*; orang Madura menamai ketupat dengan sebutan *ketopak*; orang Betawi menamai ketupat dengan sebutan *tupat*; orang Makassar menamai ketupat dengan sebutan *ketupa*; orang Gorontalo menamai ketupat dengan sebutan *atupato*; orang Minangkabau menamai ketupat dengan sebutan *katupek*; orang Aceh menamai ketupat dengan sebutan *keutupèt*; orang Bali menamai ketupat dengan sebutan *tipat*; serta istilah nama lainnya. Keberagaman nama ketupat menunjukkan bahwa kuliner satu ini tersebar hingga ke pelosok nusantara.

Kuliner dan nama juga ditemukan dalam puisi “Syair Kerupuk”. Puisi tersebut mengisahkan bahwa aku lirik memiliki ketertarikan dengan kuliner kerupuk. Kerupuk sebagai kuliner yang eksis di penjuru dunia tak dielakan memiliki pengaruh dengan kolonialisme Hindia Belanda. Sejak masa kolonialisme Hindia Belanda kerupuk menjadi salah primadona yang dijadikan sebagai pelengkap dalam pelbagai kuliner nusantara. Eksistensi kerupuk di nusantara hingga menyebar ke beberapa negara tetangga, seperti Malaysia dan Singapura. Namun, istilah kerupuk memiliki penamaan yang berbeda-beda. Seperti di Indonesia makanan berbahan tepung itu akrab disebut kerupuk, di Malaysia disebut *keropok*, dan di Filipina disebutkan *Kropek*.

Makanan dan Sejarah

Saat menyantap suatu makanan, sering kali manusia lupa bahwa terdapat filosofis maupun cerita dari setiap makanan yang dikonsumsi, seperti asal muasal bumbu hingga rasa unik yang tercipta dari suatu makanan. Puisi sebagai kontemplasi penyair acapkali mengisahkan fakta-fakta filosofis atas terciptanya makanan yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Salah satu kuliner nusantara dapat ditemukan dalam puisi “Ketupat Tetangga”. Kuliner nusantara yang tecermin dalam puisi tersebut yaitu ketupat. Ketupat merupakan makanan khas Indonesia yang tersebar di seluruh penjuru nusantara. Menurut Rahman (2016) dan Rianti dkk. (2018), ketupat mulai populer di Indonesia sejak abad ke-15 dan ke-16. Ketupat disebarkan oleh Sunan Kalijaga sebagai media dalam penyebaran agama Islam. Sunan Kalijaga melebur budaya Ketupat dan filosofi Jawa dengan nilai-nilai Islam. Sementara Arif dan Melki (2019) berpandangan bahwa orang Jawa dan Sunda menamai ketupat dengan sebutan *kupat*. Penamaan *kupat* berasal dari kata *lepas* atau dapat dimaknai sebagai perilaku mengakui kesalahan. Bentuk ketupat yang memiliki empat sisi memiliki simbolisasi bahwa manusia harus melakukan *laku*

papat (empat laku).

Pada zaman pra-Islam, nyiur dan beras memiliki nilai filosofis sebagai sumber daya alam. Hal demikian karena pada zaman tersebut manusia memanfaatkan nyiur dan beras sebagai makanan (Fang, 2011; Setyawan, 2022; Syahrani & Ramadhani, 2022). Sementara, di Bali masyarakatnya menyebut ketupat dengan sebutan *tipat* sebagai pelengkap dalam ritual ibadah (Kiriana, 2021; Oktavia, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa ketupat sudah ada sejak zaman Hindu Budha dan tersebar di wilayah Nusantara. Dengan berjalannya waktu, ketupat kini menjadi identitas kuliner nusantara serta menjadi salah satu santapan spesial saat hari raya Idulfitri. Ketupat sebagai makanan spesial Idulfitri digambarkan oleh Mas Triadnyani dalam puisinya “Ketupat Tetangga” yang terlihat dalam kutipan berikut.

*Opor dalam rantang datang bergilir
kentang menantang petai bertaruh
siapa dicolek pertama?* (Triadnyani, 2015)

Sejalan dengan berkembangnya ketupat di Nusantara, saat itu, ketupat di Indonesia disajikan dengan beberapa kuliner lain, seperti gulai ayam, opor, atau rendang, dan salah satu tradisi budaya adalah menyajikan ketupat saat hari raya Idulfitri (Kiple & Ornelas, 2000). Selain itu, ketupat akan dihadiahkan kepada keluarga atau tetangga sebagai simbol kebersamaan (Maesaroh & Gaffar, 2022). Hal ini menjadi kebiasaan yang mengakar dalam kehidupan masyarakat Indonesia.

Berdasarkan beberapa kutipan di atas menunjukkan bahwa kuliner memiliki sejarah terciptanya, seperti pada ketupat yang merupakan kuliner yang diperkenalkan dari masa Sunan Kalijaga. Pemaparan terkait ketupat di atas juga menunjukkan bahwa ketupat menjadi salah satu kuliner nusantara yang kini telah berkembang di beberapa wilayah Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Thailand, hingga Filipina.

Makanan dan sejarah juga tecermin dalam puisi “Syair Kerupuk”. Dalam puisi tersebut, terdapat sejarah tentang asal-muasal terciptanya kerupuk yang dinamakan demikian karena saat disantap memunculkan bunyi. Selaras dengan pandangan itu, kerupuk sudah tercatat sejak abad XII Masehi. Hal tersebut dapat ditemukan dalam kitab sastra Sumanasanraka yang ditulis oleh Mpu Monaguna bahwa kerupuk masuk dalam deretan kuliner, seperti *dadang* (ikan atau daging asapan), *sanging* (jenis makanan khas atau lezat), dan *calwan* (calon, dalam bahasa Bali adalah bulatan daging), dengan kalimat *ameli dadang, sanging, calwang saha kurupuk* (Cahyono & Nurcahyo, 2022). Lebih lanjut, Cahyono dan Nurcahyo (2022) memaparkan kerupuk (*kurupuk*) sudah ada sejak kerajaan Mataram, terbukti telah disebut dalam Kakawin Ramayana (dialihbahasakan di akhir abad IX atau awal abad X Masehi di masa pemerintahan raja Balitung).

Kriuuukkk...
Aha, itu suara tak asing lagi
suara kerupuk renyah (Triadnyani, 2015)

Kutipan di atas menunjukkan aku lirik sudah akrab dengan suara-suara yang tercipta saat menyantap kerupuk. Hal demikian menunjukkan bahwa kerupuk memiliki eksistensi di masyarakat. Padahal kerupuk awal mulanya merupakan makanan yang di konsumsi oleh masyarakat miskin. Namun, seiring berjalannya waktu kerupuk ini dikonsumsi oleh siapa saja, baik tua, muda, kaya, maupun miskin.

Cahyono dan Nurcahyo (2022) memaparkan bahwa kerupuk sejak dulu sudah disukai oleh masyarakat mancanegara. Bahkan, pada masa kolonialisme Hindia Belanda dianggap sebagai pelengkap yang harus ada dalam berbagai kuliner nusantara yang mereka santap. Meski

awalnya dianggap pelengkap, pada akhirnya kerupuk mendapat tempat tersendiri di hati masyarakat bangsa Eropa hingga ada ungkapan “kurang nikmat menyantap makanan Nusantara tanpa kerupuk”. Tentunya, selain sambal, kerupuk jadi makanan populer di Suriname yang jadi tempat migrasi orang Jawa di masa kolonial. Buat orang-orang mancanegara, kerupuk jadi satu hal yang melekat dan menarik minat karena menganggap kerupuk adalah identitas kuliner Indies (Hindia Belanda). Paparan tersebut mempertegas bahwa kerupuk memiliki eksistensi di masyarakat mulai dari masa lalu hingga masa kini.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian terhadap buku kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani, dipahami bahwa perspektif gastrokritik dapat digunakan untuk membongkar identitas kuliner nusantara dalam teks puisi. Aku lirik dalam teks puisi secara simbolis menunjukkan keterkaitan berupa (1) perasaan senang saat menyantap kerupuk dan masakan beraroma rempah, (2) takaran digunakan untuk menciptakan masakan sesuai dengan resep, (3) suara unik yang tercipta saat menyantap kerupuk merupakan sebuah pertunjukkan musik kontemporer, (4) ketupat dan kerupuk mempunyai penamaan yang berbeda-beda di setiap daerah, (5) ketupat berhubungan erat dengan sejarah penyebaran agama Islam yang dilakukan oleh Sunan Kalijaga, (6) ketupat menjadi salah satu kuliner nusantara yang bertalian erat dengan tradisi Idulfitri, dan (7) kerupuk memiliki eksistensi di masyarakat mulai dari masa kerajaan Mataram, kolonialisme Hindia Belanda, hingga era kontemporer.

Selain digunakan untuk memahami identitas kuliner nusantara, perspektif gastrokritik dapat digunakan untuk memperkenalkan dan melestarikan masakan lokal Indonesia kepada masyarakat. Selain itu, makanan mampu menjadi media dalam menjalin relasi sosial, seperti aktivitas gastrodiplomasi. Dengan demikian, penting dilakukan penelitian gastrokritik lainnya baik terhadap teks sastra maupun non-teks sastra.

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2017). *Belajar dari makanan tradisional Jawa*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/8._Isi_dan_Sampul_Belajar_dari_Makanan_Tradisional_Jawa.pdf
- Allhoff, F. & Monroe, D. (Eds). (2007). *Food and philosophy: Eat, think, and be merry*. Blackwell.
- Ambarwati, A., Wahyuni, S., & Darihastining, S. (2020). Coffee, food, and the crisis of Indonesian family relationship in the poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo. *International Conference on Community Development (ICCD 2020)*, 477(Iccd), 88—92.
<https://doi.org/10.2991/assehr.k.201017.020>
- Aminuddin. (2015). *Pengantar apresiasi karya sastra*. Sinar Baru Algensindo.
- Anantama, M. D., & Suryanto, S. (2020). Kuliner dan identitas keindonesiaan dalam novel Pulang karya Leila S. Chudori. *Atavisme*, 23(2), 206—219. <https://doi.org/10.24257/atavisme.v23i2.688.206-219>
- Arif, M., & Melki, Y. L. (2019). Nilai pendidikan dalam tradisi lebaran ketupat masyarakat Suku Jawa Tondano di Gorontalo. *Madani*, 1(2), 144—159.
<http://www.journal.iaingorontalo.ac.id/index.php/md/article/view/1068/839>
- Butler, M. I., Bastiaanssen, T. F. S., Long-Smith, C., Berding, K., Morkl, S., Cusack, A. M., Strain, C., Busca, K., Porteous-Allen, P., Claesson, M. J., Stanton, C., Cryan, J. F., Allen, D., & Dinan, T. G. (2020). Recipe for a healthy gut: Intake of unpasteurised milk is associated with increased lactobacillus abundance in the human gut microbiome. *Nutrients*, 12(5), 1—21.
<https://doi.org/10.3390/nu12051468>
- Cahyono, M. D., & Nurcahyo, H. (2022). Kerupuk Klenteng Bojonegoro dalam Perspektif sejarah dan gastronomi budaya. *Jurnal Budaya Nusantara*, 5(2), 83—94. <https://seide.id/kuliner-nusan>
- Duke, J. A. (2002). *CRC handbook of medicinal spices*. CRC Press.

- Endraswara, S. (2018). *Metodologi penelitian gastronomi sastra*. Textilium.
- Fajar, Y. (2017). Makanan, relasi sosial, dan identitas. *Basis 07—08*, 36—42.
- Fang, L. Y. (2011). *Sejarah kesusasteraan Melayu klasik*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Faqih, F. I., & Setyawan, A. (2022). Penguatan literasi wisata budaya madura dalam pembelajaran bahasa Indonesia melalui pengaktualan kuliner Pulau Mandangin sebagai pendukung pembelajaran di era merdeka belajar. *Ghancaran: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 85—96. <https://doi.org/10.19105/ghancaran.vi.7451>
- Flynn, M. M., Reinert, S., & Schiff, A. R. (2013). A six-week cooking program of plant-based recipes improves food security, body weight, and food purchases for food pantry clients. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 8(1), 73—84.
- Halligan, M. (1991). *Eat my words*. Angus & Roberston.
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas budaya dan pradoksal kuliner tradisional dalam cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya. *Kandai*, 17(2), 256—279. <https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>
- Hatibie, I. K., & Priyambodo, T. K. (2019). Nilai historis pada makanan tradisional tiliaya dalam konteks kebudayaan Gorontalo. *Tulip: Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 2(1), 29—42.
- Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 26—31. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113>
- Intan, T. (2021). Little Bit of Muffin Karya Aiu Ahra: Yummy Lit pada persimpangan teen lit dan sastra kuliner. *Jurnal Pesona*, 7(2), 81—96.
- Khoiri, A. M. (2022, November 13). *Survei anak muda Indonesia lebih memilih kuliner luar*. Detik Travel. <https://travel.detik.com/travel-news/d-6403264/survei-anak-muda-indonesia-lebih-memilih-kuliner-luar>
- Kiple, K. F., & Ornelas, K. C. (Eds.). (2000). *The Cambridge world history of food*. Cambridge University Press, 2.
- Kiriana, I. N. (2021). *Mutiara sekandung*. Yayasan Guna Widya Paramesthi Yaguwipa.
- Kiswara, T. K. (2018). Pementasan topeng sidakarya pada upacara Dewa Yadnya Di pura desa, Desa Tinggarsari Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. *Proseding Seminar Nasional Agama, Adat, Seni Dan Sejarah Di Zaman Milenieal*, 5(1), 57—60.
- Klitzing, A. (2021). ‘Gilded Gravel in the Bowl’: Ireland’s cuisine and culinary heritage in the poetry of Seamus Heaney. *Folk Life*, 59(2), 101—122. <https://doi.org/10.1080/04308778.2021.1957423>
- Maesaroh, I., & Gaffar, A. (2022). Pembacaan Surah Al-Taubah dalam tradisi kupatan masyarakat muslim suku Sunda (studi living Quran di Desa Lipu Masagena Konawe Selatan). *El Maqra’: Tafsir, Hadis dan Teologi*, 2(1), 1—11.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2018). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. SAGE Publications.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Mustapa, R. S., & Supratno, H. (2018). Sastra kuliner sebagai sarana pendidikan karakter (analisis novel Gerimis di Arc de Triomphe karya Nunik Utami). *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 4(2), 279—290.
- Oktavia, L. (2019). *Makna upacara wihaha Hindu Jawa (studi kasus di Desa Poncokresno Kecamatan Negerikaton Kabupaten Pesawaran)* (Disertasi, UIN Raden Intan Lampung).
- Pradopo, R. D. (1995). *Pengkajian puisi*. Gajah Mada University Press.
- Pristiwasa, I. W. T. K., & Zahari, Z. (2022). *Pariwisata sebagai model, sistem dan praktik*. Pradina Pustaka.
- Rahman, F. (2016). *Jejak rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhan, K. (2021). Gastrodiplomasi sebagai sebuah strategi Indonesia dalam memperkenalkan budaya kuliner di Perancis. *Global and Policy Journal of International Relations*, 9(1), 15—27. <https://doi.org/10.33005/jgp.v9i1.2345>
- Ratnawati, T., & Lokajaya, I. N. (2021). Coaching small industries kerupuk kawasan wisata Ujungpangkah Kabupaten Gresik. *Abimanyu: Journal of Community Engagement*, 2(1), 9—19. <https://doi.org/10.26740/abi.v2i1.8188>
- Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as traditional

- food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 4—9. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.01.001>
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati. (2019). Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130—142. <https://doi.org/10.26418/jhl.v7i1.31179>
- Sayuti, S. A. (2010). *Berkenalan dengan puisi*. Gama Media.
- Seligman, M. (2005). *Authentic happiness*. Free Press.
- Setyawan, H. (2022). Identifikasi dan pemanfaatan tanaman masa Jawa Kuna : Studi kasus relief Ramayana dan Kresnayana Candi Prambanan. *Naditira Widya*, 16(1), 1—22. <https://doi.org/10.24832/nw.v16i1.498>
- Syahrani, A. W., & Ramadhani, M. S. (2022). Interaksi Islam dengan budaya Banjar. *Cross-Border*, 5(2), 981—994.
- Tarigan, H. G. (1991). *Prinsip-prinsip dasar sastra*. Angkasa.
- Tobin, R. W. (2002). What is gastrocriticism? *Dix-Septieme Siecle*, 217(4), 621—630.
- Triadnyani, M. (2011). *Mencari pura*. Penerbit Koekoesan.
- Triadnyani, M. (2015). *Aku lihat Bali*. Penerbit Koekoesan.
- Tussyahada, A., & Limbong, P. F. (2022). Novel Rahasia Salinem karya Brilliant Yotenege dan Wisnu Suryaning Adji: Perspektif gastrocriticism. *Semiotika: Jurnal Ilmu Sastra dan Linguistik*, 23(2), 136—146. <https://doi.org/10.19184/semiotika.v23i2.32514>
- Widianto, S. (2017). Dapurmu (Perwujudan konsep totalitas dan intimitas dalam pertunjukan musik). *Dewa Ruci: Jurnal Pengkajian Dan Penciptaan Seni*, 12(1), 22—30. <https://doi.org/10.33153/dewaruci.v12i1.2517>
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyatmi. (2009). *Pengantar kajian sastra*. Pustaka Book Publisher.
- Zamzuri, A. (2019). Membongkar ideologi “dapur” Hasta Indriyana melalui gastrocriticism. Dalam *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Sastra*, 6—7 November 2019, 383—396. Balai Bahasa Jawa Tengah bekerja sama dengan Balai Penelitian dan Pengembangan Agama Semarang dan Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian, dan Pengembang.