



CITRA MAKANAN INDONESIA DALAM PUISI DI ATAS MEJA MAKAN: KAJIAN GASTROKRITIK

The Image of Indonesian Food in Poetry on The Dining Table: A Gastrocritical Study

Icha Nurhalimah & Ari Ambarwati

Universitas Islam Malang

Jalan Mayjen Haryono No.193, Dinoyo, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65144

ichahalimah2508@gmail.com

Naskah Diterima Tanggal 20 Juli 2023—Direvisi Akhir Tanggal 30 November 2023—Disetujui Tanggal 2 Desember 2023

doi: <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i2.6863>

Abstrak

Penelitian ini berfokus untuk mendeskripsikan citra makanan Indonesia dalam kumpulan Puisi di Atas Meja Makan karya Nova. Pada umumnya puisi hanya mengenalkan bagaimana perasaan penulis terkait apa yang dirasakan tentang kehidupan, tetapi melalui penelitian gastrokritik ini peneliti ingin menunjukkan bentuk khas dari puisi-puisi yang bertema makanan dan sebagai bentuk ciri khas dan budaya dari daerah tersebut. Gastronomi memiliki peran penting dalam menyampaikan sebuah sejarah makanan itu berasal dan menjadi lebih dari sekedar makanan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa metode kualitatif dan metode membaca cermat untuk mendeskripsikan konsep gastrokritik pada kuliner dan seni. Prosedur dalam pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan data yaitu tahap menentukan sumber data, tahap membaca keseluruhan, tahap mengkategorikan konsep gastrokritik, dan tahap menjabarkan hasil dari gastrokritik. Penemuan konsep kuliner dan seni dalam puisi di atas meja makan diantaranya, 1) citra rasa, 2) cara penyajian, dan 3) cara makanan tersebut dikonsumsi. Dari ketiga konsep kuliner dan seni, hasil yang diperoleh dalam penelitian puisi di atas meja makan yang paling dominan adalah Citra rasa.

Kata-kata kunci: Gastronomi, karya sastra, konsep kuliner dan seni

Abstract

This study focuses on describing the image of Indonesian food in the collection of Poems on the Dining Table by Nova. In general, poetry only introduces how the author feels about what he feels about life, but through this gastrocritical research researchers want to show the distinctive form of poems with food themes and as a form of characteristics and culture from the area. Gastronomy has an important role to play in conveying the history of food it originated and became more than just food. The methods used in this study are qualitative methods and careful reading methods to describe the concept of gastrocriticism in culinary and art. The procedures in data collection used to collect data are the stage of determining the source of the data, the stage of reading the whole, the stage of categorizing the concept of gastrocriticism, and the stage of describing the results of gastrocriticism. The discovery of culinary and artistic concepts in poetry on the dinner table includes, 1) the image of taste, 2) the way of presentation, and 3) the way the food is consumed. Of the three culinary and artistic concepts, the most dominant result obtained in poetry research on the dinner table is the way of presentation.

Keywords: *Gastronomy, literary works, culinary and artistic concepts*

How to Cite: Nurhalimah, I., & Ambarwati, A. (2023). Citra Makanan Indonesia dalam Puisi di Atas Meja Makan: Kajian Gastrokritik. *Jentera: Jurnal Kajian Sastra*, 12(2), 244—257. doi: <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i2.6863>

PENDAHULUAN

Konten sastra dalam dekade terakhir ini, membahas mengenai tema gastronomi. Sudut pandang gastronomi sastra dapat diartikan sebagai wadah dalam menafsirkan sastra yang bernuansa kuliner dan meyakinkan bahwa kuliner tidak hanya sekedar fisik atau materi melainkan metafisik (Haryanti, 2021). Secara umum, penelitian ini mengkaji tentang aspek gastrokritik dalam sebuah karya sastra untuk mengetahui identitas diri para tokoh terhadap suatu kuliner. Hal ini, sependapat dengan Prawangsa bahwa setiap karya sastra yang ditulis oleh tokoh dalam konsep gastronomi memiliki tujuan untuk memberitahukan kepada pembaca bahwa kuliner yang disantap memiliki sebuah sejarah, kenangan, dan juga dapat menimbulkan ingatan masa lalu setiap individu (Parawangsa, 2023).

Indoneisa terdiri dari sekitar 6.000 pulau, setiap pulau memiliki beragam tradisi, ciri khas, dan budaya. Bahkan disetiap pulau memiliki berbagai macam kuliner yang mampu menjadikan sebuah identitas suatu daerah. Hampir kurang lebih 5.3000 hidangan kuliner dari penjuru daerah di Indonesia menjadi sebuah identitas lokal dalam menghadirkan, menyajikan, dan menikmati (Anggraeni, 2018). Kekayaan kuliner Indonesia mendapat julukan dapur gastronomi dunia yaitu mampu menghasilkan ragam jenis kombinasi masakan yang akan siap dihidangkan di atas meja rakyat Indonesia. Hal inilah yang menjadikan kuliner juga termasuk dalam sebuah keunggulan warisan leluhur yang harus dilestarikan. Gastronomi Indonesia memiliki sebuah karakteristik intangible yaitu memiliki sifat yang tidak terlihat. Karakteristik ini diartikan sebagai cara untuk mengetahui kuliner tersebut bisa dikatakan sebagai simbol dan budaya yang diciptakan oleh masyarakat dan akan diwariskan ke generasi selanjutnya.. Selaras dengan Rosyadi menyebutkan bahwa identitas maupun karakter dari seseorang dalam masyarakat tersebut dapat dinilai dari kuliner yang dihidangkan (Rosyadi & Ambarwati, 2021).

Kuliner merupakan bagian atau identitas budaya masing-masing daerah. Hal ini sependapat dengan Syahrial yang mengatakan bahwa makanan memiliki makna yang lebih dalam, yang berfungsi sebagai fungsi sosial-keagamaan dan menunjukkan identitas budaya (Syahrial, 2022). Membaca resep kuliner dalam karya sastra akan berbeda dengan membaca resep dalam buku masak. Hal ini jelas berbeda dari sudut pandang bahwa pembaca dapat membandingkan melalui cara pengolahan dalam bahasa yang digunakannya, dan makanan serta rasa yang terkandung dalam sebuah karya sastra memiliki ekspresi yang lebih estetis (Kiptiyah, 2018). Dalam bidang kuliner, terdapat suatu bentuk penilaian tentang pengetahuan tentang proses penyajian suatu makanan, meliputi cara memasak, mengolah, dan menyajikan makanan yang memiliki nilai estetika. Hal ini dikenal dengan konsep kuliner dan seni yang dapat diartikan bahwa sebagian dari hidangan kuliner didalamnya memiliki sebuah kisah atau folklor dibelakangnya. Sependapat dengan (Putri, 2019) bahwa kuliner artistik tidak memiliki tolak ukur dari segi komposisi pengembangan makanan seperti bahan yang digunakan mahal dan langka, atau tingkat keawetan makanan tersebut, namun nilai seni dalam kuliner lahir dari citra rasa, penyajian, dan cara menikmati makanan.

Penelitian menemukan kandungan gastronomi yang tersampaikan pada antologi puisi ini. Adapun Penelitian relevan terkait sastra gastronomi muncul dalam kajian pertama yaitu “*Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*” oleh Dwi Artika (2017). Hasil penelitian dari novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak berfokus pada perspektif gastrocriticism. Relevansi penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu mengenai makanan dan kesenangan (perasaan), makanan sebagai bricolage (seni), penamaan makanan yang terdapat dalam novel, dan relasi makanan dan sejarah yang terdapat dalam novel.

Penelitian relevan yang Kedua “*Identitas Kuliner Nusantara Dalam Kumpulan Puisi Aku Lihat Bali Karya Mas Triadnyani*” oleh Hartati dan Ahmad Abdul Karim (Hartati & Karim, 2023). Hasil penelitian dari kumpulan puisi aku lihat Bali berfokus mengenai makanan bukan hanya sebagai kebutuhan biologis manusia, tetapi makanan juga memiliki konsep keindahan di

dalamnya. seni di dalam makanan bukan seperti seni dari karya sastra ataupun lukis, tetapi seni di dalam makanan memiliki konsep keindahan yang berupa, asal-usulnya atau penamaan, citra rasa, cara penyajian, dan cara menikmatinya. setiap makanan memiliki nilai seni yang berbeda-beda, oleh karena itu perbedaan itulah yang membuat makanan bernilai seni.

Kumpulan puisi karya Nova yang berjudul “Puisi di atas meja makan” yang didalamnya memperkenalkan sebuah keanekaragaman makanan dan jajanan rakyat masih jarang dilakukan. Selain itu, di dalam puisi tersebut di tulis dengan bahasa Minang bertujuan untuk mengenalkan filosofi-filosofi makanan khas Minang. Secara khusus, titik sentral yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana menjelaskan nilai seni dalam makanan yang terbentuk untuk mengungkapkan makna estetik dalam makanan dan perasaan (rasa). Penelitian terkait citra makanan Indonesia, kajian gastrokritis ini sangat menarik untuk dikaji, khususnya pada puisi yang menjelaskan tentang makanan pada suatu daerah sebagai obyek penelitian. Meskipun penelitian sebelumnya berusaha mengungkap bagaimana manusia menggunakan makanan untuk menunjukkan eksistensinya dalam karya sastra, studi gastrokritis pada kumpulan puisi Nova berjudul “Puisi di atas meja makan” lebih memperkenalkan makanan khusus yang disajikan kepada manusia. publik. Memperkenalkan citra rasa, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi. Sependapat dengan pernyataan Pakasi bahwa setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri dalam cara makannya, salah satu contohnya adalah daerah Sumatera Barat yang memiliki cara makan yang sangat tradisional (Pakasi et al, 2023).

LANDASAN TEORI

Sudut pandang gastrokritik atau *gastrocriticism* adalah sebuah pengkajian karya sastra multidisipliner yang digunakan untuk menguraikan keterkaitan antara budaya dan makanan. Sependapat dengan (Hartati & Karim, 2023)) mengatakan bahwa gastronomi sastra adalah sebagian dari upaya mempelajari sebuah etika dan budaya yang menjadikan kuliner sebagai penengahnya. Selain itu juga, gastronomi memiliki sebuah hubungan terhadap kekayaan budaya, seni, dan simbol disetiap daerah untuk memahami ciri khas disuatu daerah. Oleh sebab itu, sebagai masyarakat yang memiliki sifat multidimensional harus memiliki kekayaan baik pengetahuan dan pengalaman tentang makanan yang dituangkan melalui sebuah karya sastra.

Saryono pun mendefinisikan bahwa gastrokritik merupakan paduan atau gabungan istilah tema gastronomi (*gastronomy*) dengan kritik sastra/kajian sastra (*literary criticism/literary studies*) (Saryono, 2020). Gastrokritik adalah bidang kajian atau kritik sastra untuk mengenalkan etika seseorang dalam menghargai suatu gastronomi atau boga dalam sastra. Hal ini juga didukung oleh, (Kuswantoro & Karkono, 2022) menyatakan bahwa gastronomi sastra membahas keterikatan manusia pada makanan. Makanan dan minuman identik dengan citra rasa, yang bisa dicecap lidah, dihirup aromanya melalui hidung, disimak proses pembuatannya melalui telinga, diraba teksturnya dengan tangan dan jari, dan dinikmati penampakannya melalui mata.

Konsep gastrokritik menurut (Kiptiyah, 2018) mengemukakan bahwa ada beberapa kerangka gastrokritik meliputi (1) konsep kuliner dan kesenangan, (2) konsep kuliner dan seni, (3) konsep kuliner dan nama, dan (4) konsep kuliner dan sejarah. Pada penelitian gastrokritik kali ini fokus penelitian yang dikaji adalah konsep kuliner dan seni. Konsep kuliner dan seni ini yaitu memperkenalkan citra rasa, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi. Berangkat dari hidangan pembuka sampai hidangan bajamba, kumpulan puisi karya Nova yang berjudul “Puisi di atas meja makan” menjadikan salah satunya medium karya sastra berisikan untuk memperkenalkan sebuah keanekaragaman makanan dan jajanan rakyat kepada anak-anak generasi sekarang. Seperti halnya yang disampaikan Ambarwati, Gastrocriticism merupakan multidisiplin pendekatan yang menyatukan antara gastronomi dan sastra kritik, serta melibatkan berbagai macam studi makanan dalam segala aspeknya (Ambarwati et al., 2023).

Puisi adalah sajak yang merupakan ragam karya sastra yang didalamnya terdapat sebuah irama, mantra, rima, dan juga terdapat sebuah bait. Sependapat dengan (Inayati & Nuryatin, 2016) menjelaskan bahwa puisi merupakan sebuah sajak yang didalamnya terdapat sebuah unsur yang terdiri dari rima, majas, pengimajinasian, dan diksi. Puisi dihasilkan dari sebuah ungkapan dari perasaan penyair dengan bahasa yang terkait pada irama. Menurut (Lafamane, 2020) menjelaskan bahwa puisi memiliki sebuah struktur yaitu struktur batin dan struktur fiksi. oleh karena itu, sebuah puisi dapat mengungkapkan sebuah perasaan dan pemikiran dari penyair secara imajinasi dan emosional agar dapat menungkan sebuah makna yang terdapat dalam makna yang terkandung dalam puisi tersebut.

Setiap puisi mengandung sebuah makna, baik disampaikan secara tersirat maupun tersurat. Makna yang terkandung tersebut masih berhubungan dengan sebuah permasalahan yang terjadi dilingkungan masyarakat atau bahkan sebuah pengalaman dari penyair sendiri. Sependapat dengan (Hartati & Karim, 2023) bahwa puisi juga mengungkapkan sebuah pengalaman dan sebuah imajinasi penyair mengenai keadaan disekitar yang berkaitan dengan kehidupan manusia. Berdasarkan penjelasan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa puisi merupakan sebuah emosional penyair tentang suatu kehidupan yang dituangkan melalui sebuah karya tulis. Mengaju pada gagasan tersebut, buku antologi puisi di atas meja makan penting untuk dikaji karena memuat sebuah pandangan tentang sejarah, cerita, dan *history* tentang kuliner.

METODE PENELITIAN

Pada artikel ini, metode yang digunakan berupa metode dan membaca cermat. Penelitian ini mengolah data dalam bentuk berupa kutipan-kutipan puisi Nova dalam kumpulan Puisi di atas meja makan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis penelitian membaca cermat untuk mendeskripsikan konsep gastrokritik pada kuliner dan seni. Pada jenis penelitian membaca cermat peneliti mengidentifikasi 60 puisi gastronomi dalam kumpulan Puisi di atas meja makan. Hasil identifikasi dari membaca cermat tersebut dapat dianalisis melalui membaca secara kritis dengan menggolongkan konsep gastrokritik pada kuliner dan seni berupa bagaimana citra rasa yang dihasilkan, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi.

Prosedur pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data; yaitu (1) tahap menentukan sumber data, (2) tahap membaca keseluruhan, (3) tahap mengkategorikan konsep gastrokritik, dan (4) Tahap menjabarkan hasil dari gastrokritik. Teknik analisis data penelitian ini yaitu dengan cara mendata, mengoreksi hasil data yang ditemukan, mencari dan menggolongkan sebuah pola yang akan disimpulkan. Seperti halnya yang dikatakan oleh (Semiawan, 2010) bahwa “Teknik analisis data merupakan proses untuk mengukur data, setelah itu mengelompokkan ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian besar”. Peneliti melakukan analisis data secara bersamaan dengan proses pengumpulan data. Setelah itu, peneliti menyusun tabel instrumen pengumpulan data yang berkaitan dengan konsep gastronomi pada kuliner dan seni. Berikut tabel konsep gastronomi pada konsep kuliner dan seni.

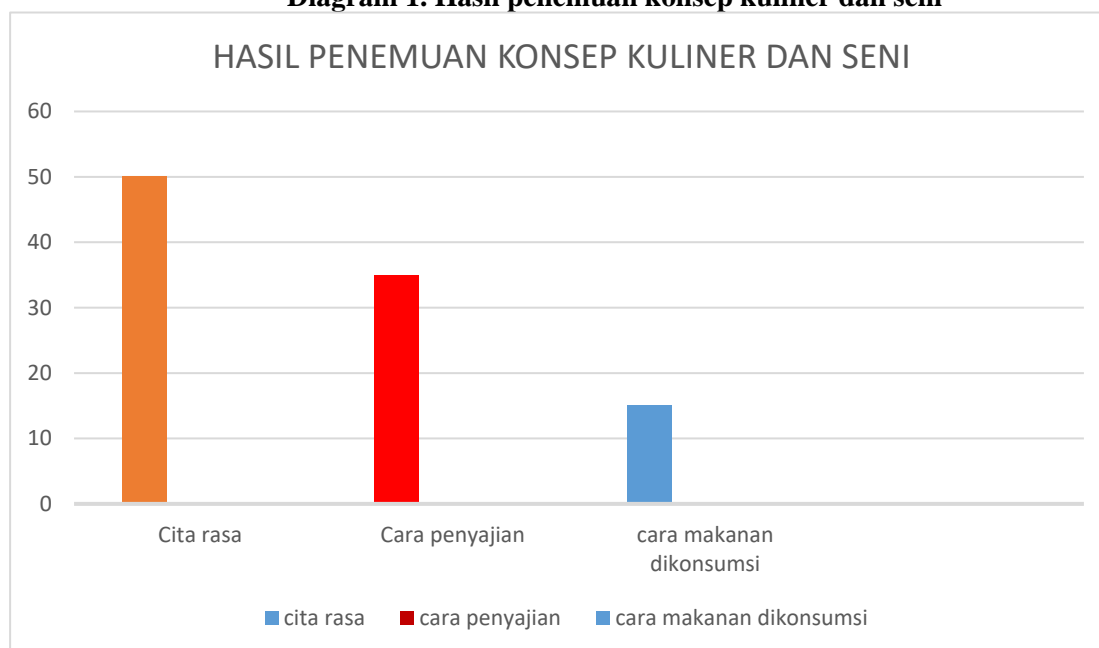
Tabel 1. Pengumpulan Data Gambaran Makanan Indonesia Dalam Puisi Di Meja Makan

Fokus penelitian	Sub-fokus penelitian	Indikator	Kode data
Konsep Kuliner dan Seni	1. Konsep kuliner	1.1 Makanan Ritual	MR
		1.2 Makanan Khas	MK
		1.3 Minuman	MN
	2. Konsep kuliner dan seni	2.1 Citra Rasa	CR
		2.2 Cara penyajian	CP
		2.3 Cara mengonsumsi	CM

PEMBAHASAN

Membaca sebuah karya sastra puisi dengan membaca resep masakan itu sangat jauh berbeda. Pembaca lebih menikmati bacaan yang pemilihan majasnya tepat dan estetik, berbeda dengan membaca sebuah resep makanan yang hanya menyajikan proses dan tata cara penyajian suatu makanan. Puisi identik dengan keindahan suatu bahasa dan kata, sedangkan resep makanan atau kuliner identik dengan bahan-bahan dan tata cara mengelola makanan. Konsep kuliner dan seni ini yaitu memperkenalkan citra rasa, cara penyajian, dan cara mengkonsumsi. Setelah melakukan analisis data pada kumpulan puisi di atas meja makan ditemukan tiga konsep yang dimiliki kuliner dan seni yaitu (1) citra rasa, (2) penyajian makanan, dan (3) cara makanan tersebut dikonsumsi. Berikut ini penjelasan dari tiga konsep kuliner dan seni. Berikut diagram dari hasil penemuan konsep kuliner dan seni dalam *puisi di atas meja makan*.

Diagram 1. Hasil penemuan konsep kuliner dan seni



Citra rasa makan khas Minang

Makanan Minang terkenal memiliki ciri khas dalam setiap hidangannya. Dari masing-masing daerah Minang memiliki gaya dan variasi tersendiri mengenai masakan khas lokal atau daerah setempat. Citra rasa makanan khas Minang menjadikan sebuah idestinas yang dapat menjadi perwakilan sebuah identitas dari daerah tersebut (Kahar, 2023). Cara mengkonsumsi sebuah makanan daerah akan menambah nilai tambah untuk daerah tersebut. Seperti halnya di Sumatera Barat, tiap-tiap daerahnya memiliki sebuah keunikan dan citra rasa tersendiri dalam menyajikan kuliner sesuai dengan budaya disekitar masyarakat tersebut. Meskipun zaman semakin berkembang masyarakat Minang dalam mengelola makanan khasnya semakin meningkatkan juga citra rasa untuk menjadi lebih sempurna untuk memikat daya tarik penikmatnya (Aisyah, 2017).

*warna hitam atau warna putih
aku lebih memilih hitam; rasanya eksotis manis legit dan kareh
tapi kalau putih, tak sampai hati ku maurak selo (langsung berdiri)
yang telah berakar menuju pasinggahan (persinggahan)
sipuluik (beras ketan) hitam dan sipuluik (beras ketan) putih sudah kompromi
(Pindik, Nova,2017:9/MK/CR)*

Citra rasa yang dirasakan oleh Aku dalam puisi tersebut muncul dari rasa yang eksotis legit dan keras. Seperti yang dijelaskan dalam penelitian bahwa citra rasa merupakan sebuah indikasi suatu masalah mengenai rasa, bau, tekstur dan juga suhu (Artika, 2017). Makanan pindik merupakan salah satu makanan khas dari Payobasung, kecamatan Payakumbuh. Makanan ini hampir mirip dengan gemblong atau getas. Citra rasa yang dirasakan oleh aku pada kutipan “rasanya eksotis manis legit dan kareh” sangat menggambarkan bahwasanya rasa pada jajanan khas Payangkumbuh ini manis dan keras karena makanan ini dasar bahannya adalah tepung ketan, tepung beras kelapa muda parut, santan, vanili, dan garam. Serta pada minyak untuk menggoreng dan gula pasir sebagai karamel untuk menyelimuti jajanan tersebut. Hal ini, sependapat dengan Octari jajanan pindik atau gembol memiliki tekstur yang sedikit keras dan lengket hal ini disebabkan karena bahan dasar untuk membuat jajan tersebut menggunakan tepung ketan (Silviana, 2017).

Tokoh Aku lebih memilih Pindik warna hitam daripada warna putih. Karena beras ketan hitam rasanya lebih manis dan legit. Penggunaan beras ketan hitam jarang sekali digunakan, masyarakat lebih memilih beras ketan putih yang gampang sekali ditemukan. Beras ketan hitam tidak hanya untuk pembuatan adonan jajanan saja banyak sekali khasiat yang terkandung. Seperti halnya yang disampaikan oleh Anggaraini bahwa bahan alam yang memiliki khasiat antidiabetes adalah beras ketan hitam yang memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder dan memberikan efek menguntungkan bagi tubuh (Anggraini et al., 2019). Pembuatan makanan pindik dari beras ketan hitam menumbuhkan citra rasa yang baru. Hal ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu pada novel aruna dan lidahnya yang meneliti terkait sate yang bahan utama daging tidak terbuat dari daging sapi, ayam, dan kambing akan tetapi sate tersebut terbuat dari daging kerang atau disebut sate kepah (Artika, 2017). Persamaan dan perbedaan antara kedua bahan yang digunakan dalam pindik dengan getas dan sate kepah dengan sate daging yaitu memiliki penampilan dan kandungan gizi yang sama, sedangkan perbedaannya yaitu pindik berbahan dasar ketan hitam sedangkan getas berbahan dasar ketan putih dan sate kepah berbahan dasar dari daging kerang sedangkan sate daging biasanya berbahan dasar daging sapi, ayam, dan kambing. Penggunaan bahan dasar yang berbeda tidak menghilangkan citra rasa dari makanan tersebut, namun malah membuat citra rasa yang baru dan unik.

*Rasanya kenyal menanggung
Ditekan kembali bentuk semula, ditarik akan putus seketika
Pakai santan pekat pemikat si daging licin
Sedikitpun rasa lumpur tak menyertai daging belut
(Gulai Baluik, Nova, 2017:108/MR/CR)*

Wilayah di Indonesia yang memiliki banyak jenis dan kekhasan mengenai gastronomi adalah wilayah Minang bagian Sumatra Barat (Ardy & Yuliasri, 2020). Desa minang dikenal dengan kulinernya yang lezat, tidak hanya itu cara mengelola makanan minang sangat unik dan citra rasa yang khas. Semua masakan minang masih diolah dengan menggunakan cara tradisional dan menggunakan bahan baku yang alami. Seperti yang dikatakan oleh Sari kuliner yang berasal dari Sumatera Barat salah satunya di desa Kapau sangat memiliki citra masakan yang khas, bumbu yang digunakan masih menggunakan bumbu tradisional atau bumbu yang alamani, berbeda dengan saat ini yang menggunakan bahan makanan dengan menggunakan bumbu yang instan (Sari et al., 2019). Seperti halnya makanan khas Minang ini yaitu gulai Baliuk. Kata baluik dalam bahasa Minang adalah belut, jadi gulai baluik merupakan gulai yang terbuat dari ikan belut.

Gulai baluik merupakan makanan ritual dan sangat terkenal di daerah Minang, citra rasa dalam kutipan “*Rasanya kenyal menanggung ditekan kembali bentuk semula, ditarik akan*

putus seketika” sangat menjelaskan bahwa tekstur yang terdapat dalam kutipan tersebut sangatlah kenyal dan lembut. Jika makanan tersebut disebut gulai, maka biasanya masih banyak santannya. Seperti halnya dalam kutipan “*Pakai santan pekat pemikat si daging licin*”. Kutipan tersebut menunjukkan bahwa makanan tersebut memiliki sebuah seni. Biasanya olahan yang berbahan dasar belut itu sangatlah amis, namun masyarakat Minang mengolahnya dengan mencampurkan bumbu-bumbu rempah untuk menghilangkan rasa amis. Bahkan masakan ini menjadi salah satu hidangan yang banyak diminati. Masakan gulai memiliki ciri khas berwarna kuning, karena salah satu banyanya yaitu dengan menggunakan kunyit. Di daerah Palembang, gulai sering ditemukan dengan bahan utamanya berupa ayam, kambing dan sapi (Rosalina et al, 2015). Berbeda dengan gulai pada umumnya, gulai kebanyakan menggunakan daging sapi, kerbau, dan kambing namun di Minang gulai juga bisa menggunakan bahan dasar baluik atau belut.

Yo palai bada (yo palai bada)
Palai lamak rasanyo dimakan ciek ingin nambah yooo
(palai lamak rasanyo dimakan ciel ingin nambah yaaa)
Banyak kombinasi antara ikan, udang, dan sayur.
Yang jelas syarat palai jadi enak dilidah dan terngiang di kepala
adalah rasa bumbu daun jeruk dan lado
Yang dibedung oleh daun jarak, daun pisang, dan daun kopi.
(Palai Bada, Nova,2017:117/MK/CR)

Wilayah Sumatera Barat merupakan salah satu tempat yang pernah dikunjungi oleh bangsa Arab, Persia, dan Hindian, meskipun Islam saat itu belum muncul di Indonesia (Nofra & Kharisma, 2019). Secara tersirat, kuliner tersebut dapat menyebar seiring dengan datangnya negara-negara lain pada saat itu. Hal ini menyebabkan rasa yang terdapat dalam kuliner Sumatera Barat menjadi sangat kaya citra rasa. Hal ini sependapat dengan yang dikatakan oleh Sari bahwa rasa khas masakan Minang berupa gurih dan pedas, rempah-rempah hidangan khas Minang berupa santan, cabai, bawang, bumbu rimpang, daun salam, hingga daun jeruk (Sari et al., 2019). Seperti halnya yang terdapat dalam masakan Palai Bada di dalam puisi tersebut menjelaskan bahwa rasa yang diperoleh dalam masakan tersebut membuat ingin terus-terus menambah. Metafora yang menjelaskan mengenai citra rasa terbukti dari kutipan “*Yang jelas syarat palai jadi enak dilidah dan terngiang di kepala adalah rasa bumbu daun jeruk dan lado*”. Kutipan tersebut sangat menggambarkan bahwa rasa pada palai bada sangat enak dan memiliki citra rasa yang kuat.

Palai bada merupakan makanan khas dari Sumatera Barat. Kuliner ini menggunakan bahan utama dari ikan teri atau ikan bada (Masdupi & Rahmiati, 2019). Palai bada lazim dikenal dengan sebutan ikan teri pepes, karena cara pembuatannya hampir sama yaitu ikan teri dimasak dengan bumbu rempah-rempah setelah itu dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Namun sedikit berbeda dengan proses memasaknya, pepes pada umumnya dikukus sedangkan palai bada dibakar dengan menggunakan bara untuk menghasilkan citra rasa yang khas. Sesuai dengan yang dijelaskan oleh Dewantara bahwa pepes merupakan suatu hidangan yang berbahan ikan setelah itu dibungkus dengan menggunakan daun kemudian dibakar dengan proses tersebut memberikan ciri khas tersendiri (Dewantara et al., 2022). Palai bada disajikan dengan dibungkus dengan daun jarak, daun pisang, dan daun kopi. Penyajian dengan cara dibungkus selain untuk menambah rasa yang khas yaitu untuk menjaga palai bada agar tetap awet.

Cara penyajian makanan khas Minang

Penyajian makanan bukan hanya soal tampilan akan tetapi penyajian makanan adalah cara bagaimana membuat makanan yang lezat dan tampilannya menarik sehingga para

penikmat makanan bisa menikmatinya dengan baik. Keanekaragaman kuliner yang terkenal di daerah Minang memiliki sebuah tradisi yang berbeda-beda dalam setiap penyajian makanannya. Terbentuknya tradisi cara menyajikan kuliner khas daerah Minangkabau yaitu dari masyarakat Minangkabau yang menjadikan kuliner tersebut menjadi budaya didalam daerahnya. Seperti halnya yang dijelaskan oleh Aisyah bahwa makanan khas Minang ada beberapa jenis yang harus ada dalam upacara adat ataupun upacara keagamaan, jika makanan tersebut tidak ada dalam hidangan upacara maka kegiatan upacara tersebut dianggap kurang lengkap (Aisyah, 2017). Setelah melakukan analisis dalam *puisi di atas meja makanan* makanan khas Minang pada umumnya berbahan dasar santan dan *pulut* atau dikenal dengan beras ketan. Diantara cara penyajian makanan khas Minang adalah pongek lapuak, randang, samapadeh, dan sambalado.

*Rasanya khas yang terbuat dari bumbu yang tak rahasia lagi,
Daun kasombi yang berada di bukit-bukit tanah tak pernah datar,
serai dari rumah orang mininjau, bawang merah dan putih kebunnya pangaruang yang
diambil sebelum pukul sembilan,
sebelum matahari memancarkan keperkasannya pada punggung Zainul.
Tak lupa pula ketumbar dari limo kaum (lima kaum), daun limau dan daun kasombi.
Tulang-tulang ikan yang dipaksa puhkan. Dengan proses berdiang Datuk (Datuk) di tungku
balango yang dibantu dengan alu sebesar kelingking supaya tulang ceper terbantu untuk
dilunakkan.*
(Pongek Lopuak, Nova, 2017:111/MK/CP)

Kutipan dalam puisi pongek lapuak menjelaskan rasa khas akan tetapi yang membedakan pongek lapuak dibanding masakan sejenis adalah rasanya bumbunya. Pongek Lapuak, makanan khas dari Tanah Datar memiliki citra rasa tersendiri. Makanan pongek lapuak merupakan masakan yang berbahan dasar ikan tawar yang dimasak dengan cara digulai (Trimedona et al, 2021). Tekstur ikan yang lunak hingga ke tulang-tulanginya didapatkan dari proses memasaknya yang sangat unik yaitu dimasak menggunakan *periuk belang* atau wajan yang terbuat dari tanah liat yang menyebabkan makanan ini memiliki ciri khas. Selaras dengan penelitian dahulu mengatakan bahwa proses memasak dan karya sastra merupakan kerja kreatif, dimana seni yang dihasilkan dalam memasak memiliki cara tersendiri yang dilakukan oleh juru masak dalam mendatangkan keunikan citra rasa pada kuliner (Hartati & Karim, 2023). Cara memasak pongek lapuak cukup unik dan membutuhkan waktu cukup lama, bahkan dari siang hingga malam. Proses memasak makanan tersebut sangat panjang. Selain itu bumbu untuk memasak makanan ini sangat lengkap terdapat daun kesambi, serai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan daun limau. Hal ini, menjadikan Pongek Lapuak ini mempunyai citra rasa khas tersendiri.

Berdasarkan informasi yang dilansir dari artikel negri rempah-rempah, olahan biji, daun, akar dari sebuah rempah memiliki khas aroma yang memiliki nilai yang menyenangkan. Hal ini pada kebudayaan masyarakat kuno sangat mempengaruhi komoditas ekonomi (Rahman, 2019). Oleh sebab itu, rempah-rempah pernah dihargai setara dengan harga emas. Selain itu juga, rempah-rempah tidak hanya untuk dibuat bumbu dapur saja melainkan bisa untuk obat herbal. Seperti halnya yang dikatakan oleh Ambarwati rempah-rempah sendiri memiliki banyak khasiat di dalam nya, tidak salah pada Jaman dahulu rempah-rempah Indonesia diperebutkan oleh bangsa Asing. Khasiat yang terkandung di dalam rempah-rempah memiliki banyak keuntungan yang bisa menjaga kesehatan tubuh. sekian banyaknya rempah-rempah seperti jahe dan kunyit khususnya, banyak dikonsumsi sebagai obat-obatan tradisional karena sebagai penguat daya tahan tubuh (Ambarwati et al., 2020).

Randang jariang (jengkol)
Primadona Inyik yang disukai
Walau di Somaia mereka akan terpaksa ketagihan
Untuk menikmati menjadi masakan
(“Randang”, Nova, 2017:90/MR/CP)

Kutipan puisi yang berjudul randang membagikan sebuah citra rasa yang dihasilkan memiliki kekhasan kuliner makanan yang sangat populer hingga saat ini. Rendang dalam tatanan masyarakat Minang memiliki tahta tertinggi, biasanya masyarakat menghadirkan masakan rendang sebagai hidangan utama dalam upacara adat atau menyambut tamu (Trimedona et al, 2021). Rendang merupakan makanan tradisional yang hingga saat ini masih populer dikalangan masyarakat daerah hingga ke mancanegara. Makanan Rendang merupakan makanan khas yang berasal dari Minangkabau, terbuat dari daging sapi dengan rempah-rempah dan santan (Darmayanti, 2017). Namun, berbeda dengan kuliner makanan rendang pada umumnya yang dihasilkan dari daging pilihan sedangkan rendang pada puisi tersebut terbuat dari olahan jariang atau dikenal dengan sebutan jengkol.

Seperti halnya yang dikatakan oleh Poernomo rendang memiliki jenis bermacam-macam, Jenis rendang tersebut tergantung pada stok bahan dan kondisi lingkungan di daerah tertentu di Sumatera Barat. Salah satunya adalah jenis rendang Jariang atau jengkol yang berasal dari Bukittinggi, Sumatera Barat (Djiefri & Poernomo, 2021). Banyaknya jenis rendang yang terkenal di daerah Minang menjadi sebuah ciri khas tersendiri di dunia kuliner. Masyarakat umum hanya mengenal jenis rendang daging yang terbuat dari daging sapi yang biasa di jual di warung-warung masakan padang di setiap daerah. Rendang sendiri bukan hanya disajikan sebagai bahan makanan seperti halnya yang disampaikan oleh (Ardy & Yuliasri, 2020), masakan rendang menurut budaya minang disajikan dalam acara-acara khusus kebudayaan dan menjadikan makanan ritual seperti hajatan dan bajamba, bajamba sendiri menurut orang minang ialah makan dan duduk Bersama tanpa memandang status sosial, karena setiap orang dianggap sederajat. Hal ini, mengungkapkan bahwa kuliner dan seni yang terdapat dalam puisi randang terletak dalam sebuah cara penyajian. Penyajian dari puisi randang tersebut menjelaskan bahwa rendang yang selama ini banyak diketahui hanya dari daging, namun ternyata dalam puisi tersebut mengenalkan jengkol juga bisa dijadikan sebagai rendang yang tidak kalah enak.

Sembari menunggu ikan atau daging dari pasar Ambacang.
Entah apa yang akan dibuat.
Yang jelas jangan lupa tambahkan sedikit jahe
Sebesar ruas ujung kelingking keprak rada kasar
Dan masukkan dalam air yang telah ditumis
Dengan bawang garam dan cabe
Masaknya pakai balango dari tanah liat.
(“Samapadeh”, Nova, 2017:113/MR/CP)

Makanan tersebut dikenal dengan nama Samapadeh atau terkenal dengan sebutan asam pedas ikan, cara penyajian makanan ini sangat unik selain dengan banyak sekali perpaduan rempah-rempah yang dijadikan satu hingga menyebabkan makanan tersebut memiliki citra rasa makanan yang sangat digemari oleh semua kalangan. Sependapat dengan Rosalina Samapadeh merupakan salah satu resep yang digemari oleh masyarakat, selain rasanya yang enak dan juga sangat mudah masaknya, bahannya terbuat dari tongkol yang sangat mempunyai banyak manfaatnya (Rosalina et al, 2015). Samapadeh atau ikan asam padeh ini merupakan salah satu jenis makanan adat yang dihidangkan di acara besar. Hal ini sependapat dengan Hafazah bahwa,

salah satu makanan adat dari Pakandang kecamatan Enam Lingsung, Sumatera Barat ketika terdapat acara *Manyaratulih* antara lain nasi, ayam gulai ikan, asam padeh ikan, gulai, perkedel dan tumisa kacang panjang (Hafazah et al., 2015).

Pada puisi tersebut memberikan gambaran kepada pembaca bahwasanya cara penyajian atau proses menghidangkan makanan tidak hanya menggunakan wajan atau panci yang terbuat dari logam saja. Selaras dengan penelitian terdahulu yang menjelaskan mengenai cara penyajian makanan dengan menggunakan piring merah ala restoran Cina yang memiliki banyak motif (Artika, 2017). Kuliner akan bernilai tinggi jika makanan dan minuman tersebut dibumbui oleh sentuhan seni di dalamnya. Penambahan seni tersebut sangat diperlukan untuk memikat ketertarikan penikmat kuliner tanpa mengurangi citra rasa dalam makanan dan minuman tersebut. Selaras dengan pendapat (Putri, 2019) bahwa cara mengolah dan menyajikan hidangan memiliki sebuah keterkaitan dan tidak dapat dipisahkan dari masyarakat, makanan yang dihidangkan dengan baik dapat memberikan rangsangan yang baik bagi penikmatnya. Hal ini berkaitan dengan kuliner yang enak belum tentu menarik perhatian dan kuliner yang menarik belum tentu memiliki rasa enak.

Sesuai yang dikatakan oleh Hafazah cara menghidangkan makanan adat pada suatu acara besar atau di acara *manyaratulih* di Sumatera Barat yaitu menyuguhkan hidangan kepada tamu dengan menggunakan *kabasuah*, piring makan dan kue, gelas dan juga teko (Hafazah et al., 2015). Selain dihidangkan dengan cara yang unik, cara memasak makan ini juga sangat unik dengan menggunakan balango atau disebut juga dengan kualii yang terbuat dari tanah liat menambahkan citra rasa yang sangat sedap.

*Sambal ini termasuk sambal yang aneh bagi kaula muda
Namun bila dihadapkan di wajahnya dan sepiring nasi panas
Di tambah air teh ngilu-ngilu kuku plus dan sepiring nasi panas
Habis juga kiranya.
Lebihnya kaula muda
Mencaci lebih dahsyat untuk memulai
Rasa nikmat dilidah, tapi tak apa juga
Saat terkurung di luar lebih banyak yang bisa dikerjakan
Dibanadingkan terhimpit tidak selalu di atas
Disiram dengan air tajin
Warnanya seperti susu formula anak balita
Tidak dicampur maka berubahlah warna merah menanggung itu
("Sambalado cangkuak tulang", Nova, 2017:126/MK/CP)*

Sambalado atau masyarakat diluar padang menyebutnya sambal. Sambal merupakan makanan tambahan atau sebagai bumbu pokok di semua meja makan di Indonesia. Sambal terbuat dari bahan dasar cabai dengan tambahan bawang putih, bawang merah, ataupun terasi. Sambal juga termasuk makanan tradisional di Indonesia. Sambal hampir ditemukan di berbagai daerah Indonesia, terdapat 34 provinsi tersebarnya sambal hanya saja komposisinya berbeda menyesuaikan budayanya (Surya & Tedjakusuma, 2022). Seperti halnya sambalado cangkuak yang berasal dari Padang, kali ini sambal yang bisanya hanya berbahan dasar cabe dan bawang. Sambalado cangkuak merupakan sambal yang unik dan otentik makanan khas dari padang yang tidak akan ada ditemukan di daerah lainnya.

Sambalado cangkuak tulang, dari namanya saja dapat ditebak bahwa makanan satu ini adalah jenis sambal. Namun berbeda dengan sambal pada umumnya., sambal ini memiliki ciri khas yang berbeda dan unik seperti pada kutipan "*Disiram dengan air tajin*" yaitu ditambah dengan menggunakan air tajin atau air aronan beras. Cara memasak sambalado cangkuak cukup sederhana seperti pada umumnya bahan dicampur kemudian ditambahkan dengan air

tajin.dilansir dari theasiaparent *history* adanya sambalado cangkuk dibuat keterbatasan bahan pangan pada saat itu (Hatma, 2023). Hal ini, menjadikan air tajin disulap menjadi sambal yang tidak kalah enak untuk pelengkap lauk pauk. Meskipun sambal ini tidak menggunakan campuran santan tapi rasa tidak kalah dengan sambal pada umumnya.

Cara mengonsumsi makanan Khas Minang

Makanan khas merupakan aspek budaya yang dimiliki setiap masyarakat dan harus dijaga hingga turun temurun. Seperti yang kita ketahui bahwa Indonesia terdiri dari beragam budaya, istiadat, dan seni budaya (Krisnadi, 2018). Hal inilah, yang menimbulkan adanya perbedaan dari cara mengonsumsi. Perilaku yang berkaitan dengan cara mengonsumsi dari suatu daerah telah memiliki sebuah ciri khas pada setiap daerah tersebut. Nilai kebudayaan yang terdapat dalam pola makanan merupakan sebuah wujud yang berkaitan dengan sebuah tradisi atau kebudayaan dalam masyarakat setempat (Witrianto & Arfinal, 2018). Hal ini, menimbulkan bahwa makanan khas tersebut memiliki sebuah makna-makna tersendiri yang mempunyai tujuan untuk kehidupan masyarakatnya.

*Pisang kopik (pisang yang dijepit)
Kopiknya itu menekankan habis segala permasalahan hati
Menerjemahkan kegelisahan dan memberikan
Satu lapisan alas daun pisang yang dipakai tadi malam
Untuk alas makan tetamu yang kemalaman di Payangkumbuh
(“Pisang Kopik”, Nova, 2017:84/MN/CM)*

Setiap daerah di Indonesia memiliki jenis ragam makanan khasnya. Salah satunya adalah provinsi Sumatera Barat, yang telah melahirkan kuliner-kuliner hingga terkenal sampai ke kancah dunia. Kuliner khas yang juga berasal dari daerah kali ini adalah pisang kopik. Buah pisang salah satu buah yang memiliki banyak kandungan gizi di dalamnya. Sependapat dengan Musita (2012) mengatakan bahwa buah pisang merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi dan sumber karbohidrat pada pati daging buahnya (Hafazah et al., 2015). Pisang kopik seperti halnya namanya jajan ini bahan dasarnya terbuat dari buah pisang yang di bentuk gepeng. *Kopik* sendiri berarti dijepit, di mana dalam proses penyajiannya adalah menjepit buah pisang dengan alat penjepit hingga membuat pisang tersebut menjadi pipih dan lebar.

Pisang yang digunakan untuk membuat pisang kopik adalah pisang kepok, batu dan dabu. Setelah itu pisang dikupas dan diletakkan di atas panggang. Pisang kopik ini penyajiannya sangat unik yaitu dengan cara diletakkan di atas bara dari tempurung. Berbeda dengan olahan pisang lainnya seperti keripik pisang yang digoreng. Menurut Makarawung dan Pangemanan proses kripik pisang setelah di iris 2-3 mm, setelah itu pisang masuk ke dalam proses penggorengan dalam wajan yang telah diisi dengan minyak panas (Makarawung et al., 2017). Hal ini, terdapat perbedaan yang unik dalam pembuatan pisang kopik yang prosesnya dipanggang dan dioles dengan mentega, tujuannya untuk menghasilkan aroma khas pisang bakar dan memiliki citra rasa yang legit dari buah pisang tersebut.

*Saat sagun telah masuk ke mulutmu
pasti semua serdadu akan keluar seiring dengan hembusan nafasmu
tak manis dan sesantun kau bercakap tentang ketampananmu
juga nilai sekolahmu di atas rata-rata
tak apalah ku akan membua kalian semua
menjadi cinta akan masakan nenek moyangmu
Kopi karak (ampas) yang diminum
Dengan cara tatungkuik (terbalik)
Atau susu daun kopi asap*

Nanti semuanya akan etek hidangkan asalkan kalian mau pulang
 (“Kue Sagun”, Nova, 2017:47/MK/CM)

Puisi yang berjudul kue sagun merupakan salah satu konsep dari makanan dan seni pada cara makanan tersebut dikonsumsi. Penulis menggambarkan ciri khas menyantap kue sagun dengan minuman pendamping yaitu kopi karak atau susu daun kopi asap. Kombinasi antara kuliner tersebut akan membuat sebuah inovasi baru. Makan dan minuman tersebut sengaja dikonsumsi bersamaan merupakan sebuah bentuk kebiasaan tradisi dari masyarakat, jika makanan tersebut tidak dikonsumsi bersamaan akan terasa ada yang kurang (Rosalina et al, 2015). Hal ini selaras dengan penelitian terdahulu bahwa perpaduan gurih dan sedapnya ketan pengkang dengan cita rasa pedas yang dihasilkan oleh sambal menjadikan daya tarik tersendiri di daerah Pontianak. Masyarakat Pontianak dalam menikmati pengkang ialah dengan mencampurnya dengan cara dicocol sambal kepeah. Kepeah merupakan sambal yang dibuat dengan bahan dasar kerang yang biasanya hidup di laut dan pesisir pantai (Artika, 2017). Sesuai dengan kutipan tersebut dapat digaris bawahi bahwasannya dalam menikmati makanan ada beberapa kombinasi dalam menyantapnya dengan makanan atau minuman pendamping sebagai teman makan. Tidak hanya dalam menyajikan saja akan tetapi jika menyantap makanan dipadukan dengan makanan atau minuman sebagai pendamping makan, akan membuat sebuah seni dalam menyantap makanan dan itu membuat cita rasa kagum oleh penikmat makanan itu sendiri.

Berbeda dengan menyantap minuman kopi pada umumnya, kopi karak ini disajikan dengan cara tatungkuik atau terbalik sedangkan susu daun kopi asap merupakan seduhan daun kopi. Kedua kopi ini memiliki cara khusus tersendiri dalam menyantap sebuah kopi yang berasal dari Sumatera Barat. Selaras dengan Elrahmani mengatakan bahwa Kopi karak merupakan salah satu kopi yang disajikan dengan cara fermentasi, Cangkir yang digunakan dalam menyajikan kopi karak menggunakan cangkir yang terbuat dari tembikar (Elrahmani, 2020). Penggunaan cangkir yang terbuat dari tembikar bertujuan untuk mempertahankan rasa khas dari kopi karena fungsi cangkir tembikar ialah tempat memasaknya kopi karak. Kopi merupakan salah satu minuman yang membuat pikiran menjadi tenang karena di dalam minuman tersebut mengandung sebuah kafein. Seperti halnya yang dijelaskan oleh Ambarwati kopi terdapat sebuah kandungan kafein yang dapat mengkondisikan tubuh agar tetap segar dan lebih energik (Ambarwati, 2020). Minum kopi di pagi hari sebelum berangkat bekerja sudah menjadi rutinitas dalam sebagian besar masyarakat dimanapun. Namun minuman dalam sajak ini menjelaskan bahwa kopi karak dikonsumsi dengan cara di tatungkik (terbalik) atau diminum dengan susu daun kopi asap.

SIMPULAN

Gastronomi yang direpresentasikan dalam puisi *diatas meja makan karya Nova* menggambarkan tentang konsep kuliner dan seni berupa, (1) citra rasa makanan khas minang, (2) cara penyajian makanan khas Minang, dan (3) cara mengonsumsi makanan Khas Minang. Puisi ini menunjukkan bahwa setiap makanan Minang memiliki nilai seni dan memiliki ciri khas dalam setiap hidangannya. Hasil dari penelitian Puisi diatas meja makan menunjukkan bahwa konsep kuliner dan seni menjadi sebuah nilai budaya yang harus diturunkan kepada generasi berikutnya untuk tetap melestarikan makanan khas Minang. Implikasi penelitian ini bahwa makanan warisan nusantara berpotensi untuk dijadikan sebuah potret kekayaan warisan kuliner nusantara melalui karya sastra puisi. Karena peneliti lanjutan strategis dilanjutkan untuk mendeskripsikan bagaimana relasi makanan warisan dengan masyarakat pendukung makanan warisan tersebut. Jadi puisi di atas meja makan tersebut bisa menjadi wadah untuk mengisahkan

kembali makanan warisan yang muncul pada masyarakat dan menunjukkan ciri khas dari masyarakat di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 21(2), 29-47.
- Ambarwati, A., Eko Yulianto, W., & Wahyuni, S. (2023). Writing spice-themed poetry for COVID-19 prevention campaign for Indonesian children. *Journal of Poetry Therapy*, 1-13.
- Ambarwati, A. (2020). Coffee, Food, and the Crisis of Indonesian Family Relationship in the Poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo.
- Anggraini, D. I., Semartini, A., & Cahyani, V. A. (2019). Beras Ketan Hitam sebagai Agen Terapi pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus di Desa Sobayan Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. *Abdimas Unwahas*, 4(1).
- Anggraeni, U. (2018). Multikulturalisme Makanan Indonesia.
- Ardy, N., & Yuliasri. (2020). "Strategi pengembangan atraksi pengolahan rendang (marandang) sebagai daya tarik wisata gastronomi di kampung rendang kota Payakumbuh." *jurnal ekonomi* 23.2 134-154.
- Artika, M. D. (2017). *Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif gastrocriticism* (Doctoral dissertation, State University of Surabaya).
- Darmayanti, N. (2017). Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. *Metahumaniora*, 7(1), 119-127.
- Dewantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. (2022). PEPES SEBAGAI IDENTITAS KULINER KHAS DESA WALAHAR KAB. KARAWANG JABAR. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(1 Mei).
- Djiefri, C. V & Poernomo, M. A.(2021). *Keragaman dan Filosofi Rendang* (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Elrahmani, G. S. (2020). Cerita Uniknya Kopi Karak yang Difermentasi Dalam Periuk Tanah Liat di Pinggiran Payakumbuh. <https://padangkita.com/cerita-uniknya-kopi-karak-yang-difermentasi-dalam-periuk-tanah-liat-di-pinggiran-payakumbuh>, diakses pada 09 Juli 2023.
- Hafazah, S., Syarif, W., & Gusnita, W. (2015). Makanan Adat pada Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hartati, D., & Karim, A. A. (2023). Identitas Kuliner Nusantara dalam Kumpulan Puisi Aku Lihat Bali Karya Mas Triadnyani. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(1), 24-36.
- Haryanti, N. D. *Peran Makanan dalam Lima Cerpen Kompas: Perspektif Gastrokritik Sastra serta Implikasinya terhadap Pembelajaran Sastra di SMA* (Bachelor's thesis, Jakarta: FITK UIN SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA).
- Hatma, T. (2023). "Terbuat Dari Air Tajin, Jadi Keunikan Kuliner Sambalado Cangkuak Khas Padang". <https://id.theasianparent.com/sambalado-cangkuak>, diakses pada 09 Juni 2023.
- Inayati, T., & Nuryatin, A. (2016). Simbol dan makna pada puisi menolak korupsi karya penyair Indonesia. *Seloka: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 5(2), 163-171.
- Kahar, A. (2023). Analisis Pengaruh Nilai Rasa Makanan Terhadap Sikap Turis Pada Makanan Lokal Padang. *Jurnal Bisnis Digital dan Enterpreneur (BISENTER)*, 1(1), 24-28.
- Kiptiyah, B. M., (2018). *Kritik gastro: kajian sastra berwawasan kuliner sebagai wahana pengenalan dan pelestarian kuliner nusantara*. Kertas Kerja Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta.
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. In *National Conference of Creative Industry*.
- Kuswanto, E. B., & Karkono, K. (2022). Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi. *JoLLA: Journal of Language, Literature, and Arts*, 2(6), 782-797.
- Lafamane, F. (2020). Karya sastra (puisi, prosa, drama).

- Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. (2017). Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2A), 83-90.
- Masdupi, E., & Rahmiati, R. (2019). PKN Manajemen Keuangan pada UKM Makanan Palai Bada di Kawasan Pasia Jambak Kota Padang. *JP-Ipteks: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 27-32.
- Musita, N. (2012). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 68-79.
- Nofra, D. N., & Kharisma, I. (2019). PERAN STRATEGIS PITI SUMATERA BARAT. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 129-142.
- Nova. (2017). *Puisi di atas meja makan*. BITRED Publishing.
- Pakasi, D. A., Lemy, D. M., Pramezwary, A., & Juliana, J. (2023). Potensi Makan Bajamba Sebagai Wisata Gastronomi Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi Sumatera Barat. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(1), 30-36.
- Parawangsa, K. A. I., & MULYAWATI, I. (2023). *PERSPEKTIF GASTROCRITICISM MENURUT MARION HALLIGAN DALAM NOVEL THE COFFEE MEMORY KARYA RIAWANI ELYTA* (Doctoral dissertation, UIN Surakarta).
- Putri, Y. E. (2019). *Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Di Butter & Bean Café Surabaya)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Rahman, F. (2019). Negeri Rempah-rempah” dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. *Patanjala*, 11(3), 291735.
- Rosyadi, Y. F., & Ambarwati, A. (2020). Makananku Adalah Identitasku: Pembacaan Gastrokritik Sastra dalam Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamoentjak. *Jurnal Pembelajaran Sastra*, 2(2), 81-88.
- Rosalina, E., Ahmad, A. W., & Haryadi, A. D. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Akuntansi Dan Manajemen*, 10(2), 41-50.
- Sari, P. A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Gastronomic Tourism Attractions in the Kapau Village, Agam Regency, West Sumatra. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6(1), 29-41
- Saryono, D. (2020). Gastrokritik Sastra: Kajian Sastra Gastronomis. *Jurnal sastra Indonesia*. <https://sastra-indonesia.com/2020/07/gastrokritik-sastra-kajian-sastra-gastronomis/>, diakses 09 Juli 2023.
- Semiawan, C. R. (2010). *Metode penelitian kualitatif*. Grasindo.
- Silviana, O. (2017). *PENGARUH FORMULASI TEPUNG KETAN DAN TALAS (Colocasia esculenta L. Schott) TERHADAP DAYA TERIMA KUE GEMBLONG* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 25.
- Syahrial, S. (2022). **BOOK-GASTRONOMI: IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN (ISBN DALAM PENGAJUAN)**.
- Trimedona, N., Rahzarni, R., Muchrida, Y., & Zebua, E. A. (2021). IDENTIFIKASI DAUN DAUNAN SPESIFIK PADA MASAKAN KHAS MINANG RENDANG BELUT DAN KAJIAN SIFAT ANTIOKSIDANNYA.
- Witrianto, S. S., & Arfinal, S. S. **TRADISI DAN POLA MAKAN MASYARAKAT TRADISIONAL MINANGKABAU DI KUBUANG TIGOBALAH.**