

IDENTITAS KULINER DALAM NOVEL *LAUT BERCEKITA* KARYA LEILA S. CHUDORI (KAJIAN GASTRONOMI SASTRA)

Sonia Evita Sari¹, I Wayan Letreng², Sri Yanuarsih³

Universitas PGRI Ronggolawe Tuban

e-mail: ¹soniaevita1818@gmail.com, ²wletreng@gmail.com, ³sriyanuarsih1@gmail.com

Abstrak

Identitas kuliner merupakan pemaparan tentang karakteristik makanan yang terdapat dalam novel melalui sebuah kajian dan teori yang ada di dalam gastronomi sastra. Tujuan penelitian yakni guna mendapatkan pengetahuan secara detail terkait gambaran identitas kuliner dalam sebuah karya, identitas gastronomi, meliputi beberapa pemaparan terkait masakan Indonesia, melalui aspek identitas kuliner yang berlandas teori Danhi R yaitu (1) sejarah, (2) rasa (3) resep. Novel *Laut Bercekerita* karya Leila S. Chudori, sebagai subjeknya. Terdapat berbagai alur cerita, menceritakan mengenai pembahasan yang relevan dalam riset yang dilakukan. Metode deskriptif kualitatif menjadi landasan penyelesaian data berupa kuliner dengan pendekatan gastronomi sastra. Teknik pengumpulan data berupa dokumentasi dengan berobjek berupa karya sastra, pengolahan data, berikutnya melakukan analisis melalui tahapan; membaca, menandai dan pemilahan data, mencatat, studi kepustakaan, melakukan pengelompokan data dalam korpus, menganalisis, dan menyimpulkan hasil. Hasil penelitian menekankan bahwa identitas suatu kuliner dapat terpengaruhi oleh beberapa aspek-aspek. Didalamnya mengungkapkan suatu sejarah yang terdapat dari sebuah makanan yang mengandung suatu filosofis tersendiri seperti urap, bubur sumsum, dan gudeg. kalimat yang terdapat dalam novel *Laut Bercekerita* terdapat juga suatu cita rasa yang dihasilkan dari sebuah makanan soto lamongan, gulai ayam, beserta tumis kecombrang yang khas. Serta menghasilkan berbagai resep masakan misalnya sambal jelantah, tengkleng, lalu ada nasi oncom juga.

Kata kunci: Identitas, kuliner, karakteristik, novel, kajian gastronomi sastra

Abstract

Culinary identity is an explanation of the characteristics of food contained in the novel through a study and theory that exists in literary gastronomy. The purpose of the study is to get detailed knowledge related to the picture of culinary identity in a work, gastronomic identity, including several explanations related to Indonesian cuisine, through aspects of culinary identity based on Danhi R's theory, namely (1) history, (2) Taste (3) Recipe. The novel *Laut* tells the story of Leila S. Chudori, as its subject. There are various storylines, telling about the relevant discussion in the research conducted. The descriptive qualitative method is the basis for completing data in the form of culinary with a literary gastronomic approach. Data collection techniques in the form of documentation by treatment in the form of literary works, data processing, then conduct analysis through stages; Reading, marking and sorting data, recording, studying literature, grouping data in the corpus, analyzing, and concluding results. The results of the study emphasized that the identity of a culinary can be influenced by several aspects. Inside revealed a history contained in a food that contains a philosophical itself such as ointment, porridge marrow, and warm. The sentences contained in the sea novel tells also a taste that is produced from a soto lamongan food, chicken curry, along with a typical stir - fried kecombrang. As well as producing various recipes such as cooking sauce, tengkleng, then there is oncom rice too. The abstract is written in a concise manner with a maximum of 200 italicized words in Indonesian and English using the Times New Roman font. The abstract should be clear, descriptive, give a brief overview of the problem study, the reasons for the

selection of the research topic, research methods, and a summary of the results. Further the abstract should end with a comment on the importance of the results or a brief conclusion.

Keywords: *Identity, Culinary, Characteristics, novels, Literary Gastronomy Studies*

A. PENDAHULUAN

Sastra berkembang di Indonesia menjadi sebuah media yang memiliki pengaruh besar terhadap kehidupan masyarakat, terutama di bidang kuliner. Sastra menjadi gambaran yang serba mungkin, mampu menghadirkan segala sesuatu yang tidak mungkin menjadi suatu kemungkinan dalam realitas ataupun dalam karya sastra. Berbagai sudut pandang mengenai karya sastra memiliki keanekaragaman, seperti pendapat dari penelitian yang dilakukan oleh (Yanuarsih, 2022) bahwa sastra mampu tercipta seperti halnya berbagai macam ragam wajah yang ditampakan setiap individu manusia, seperti itu pula pemahaman manusia mendefinisikan mengenai sastra, serta melalui berbagai suatu kehidupan manusia sastra itu tercipta. Seperti halnya Sastra diungkapkan meliputi pola pikir, ide, dan prinsip pengarangnya. Bukan hanya sebagai media mengekspresikan dan mengungkapkan persoalan kehidupan yang terjadi, pengarang mengajak seorang pembaca untuk memecahkan persoalan kehidupan (Wicaksono, 2017).

Karya sastra tidaklah lahir dengan sendirinya, akan tetapi tercipta dari suatu peristiwa. berbagai reaksi mampu tercipta didalamnya, adanya reaksi secara spontan maupun reaksi yang terfikirkan terlebih dahulu. Reaksi spontan terjadi ketika secara bersamaan dengan adanya sebuah peristiwa, atau spesifik menjelaskan terkait suatu peristiwa yang terjadi dengan diwujudkan kedalam suatu karya sastra. Demikian pula, sudut pandang, sikap, serta nilai-nilai yang ada, seorang pengarang, diperoleh melalui berbagai sumber terutama sumber tata sosial yang berlaku menjadi pokok terciptanya suatu karya sastra (Suantoko, 2019) Ada berbagai macam jenis karya sastra yang tercipta seperti puisi, cerpen, roman, dongeng, drama, dan novel. Berbagai jenis karya sastra saat ini, karya sastra yang menarik dikalangan pemuda yakni novel.

Novel merupakan suatu karya sastra yang terbentuk melalui berbagai cerita unik yang terjadi dalam suatu kehidupan, didalamnya diceritakan secara beralur dan lebih mendetail. Seperti berbagai kehidupan yang dialami manusia diceritakan dan dikemas dengan kreatifitas seorang pengarang menjadi suatu karya sastra fiksi. (Yanuarsih S. , 2022) mengungkapkan bahwa novel bercermin dari suatu realitas

peristiwa yang dialami manusia secara berkaitan dan didalamnya terdapat suatu pembelajaran dan nilai bagi seorang pembaca. Hal tersebut ialah salah satu bentuk ungkapan perasaan seorang pengarang dan suatu kritikan mengenai kehidupan sosial yang terjadi.

Novel yang diciptakan oleh Leila S. Chudori merupakan salah satu novel mengenai orde baru yang kental akan kuliner, salah satu yang menjadi daya tariknya melimpahnya berbagai macam makanan, identitas kuliner cenderung mengupas mengenai jamuan ataupun hidangan, sehingga mampu dikaji melalui gastronomi sastra. Kuliner dapat menunjukkan kebinekaan Indonesia dengan ragam yang berbeda tiap daerahnya. Indonesia memiliki kuliner khas yang tecermin melalui citarasa dan kekhasan lainnya (Tyas, 2017).

Identitas kuliner merupakan pemaparan mengenai asal usul makanan baik tentang sejarah tentang keberadaan makanan maupun minuman yang ada kaitanya tentang peristiwa cerita terdahulu, resep ataupun rasa yang telah ada semenjak dulu terutama ciri khas yang ada melalui rasa dan resep. Kepertihalnya identitas bangsa pastinya tak terlepas dengan berbagai penjajahan kolonial. Fenomena national cuisine (kuliner nasional) sudah tersebar ke berabagai negara yang sudah menyatakan kemerdekaannya. Bahkan kalangan gastronom sampai pemimpin Negara ikut serta dalam membangun citra kuliner sebagai bagaian identitas (Rahman F. , 2018). Seperti eksistensi teori mengenai masakan semakin melimpah.

Danhi R (2003) memahami mengenai karakteristik identitas gastronomi, terutama mengenai tentang kuliner baik itu makanan atau minuman. Ada 6 aspek yang dicakup didalamnya seperti (1) geografis, (2) sejarah, (3) keragaman etnis, (4) etiket makanan, (5) rasa, dan (6) resep. Tetapi yang menjadi dasar pengkajian ada 3 yakni sejarah, rasa, serta resepnya.

Aspek Sejarah

Aspek sejarah merupakan bentuk mengenai tentang pengetahuan hasil observasi tentang masa lampau yang akan jadi acuan atau pedoman untuk masa ke masa. (Kuntowijoyo, 2005) mengemukakan sejarah merupakan sebagian besar rekontruksi masa lalu. Yang bermaksud segala sesuatu yang telah terjadi yang ada kaitannya dengan manusia dan berbagai tindakan di rekontruksi (*re* artinya kembali; *construction* artinya bangunan) yang dikemas dalam bentuk sejarah. Sangkut pautnya

terhadap makanan adalah hasil budaya yang erat dengan masyarakat, selain sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari, kuliner memiliki nilai filosofis. Berbagai keberanekaragaman proses pengolaan dan menambah nilai budaya pada kuliner tradisional (Wardono, 2014). Seperti yang dikemukakan oleh (Rahman, 2018) bahwa berbagai sajian menjadi suatu kebudayaan. Satu hidangan dapat terselip beberapa filsafat yang terdapat dari berbagai sumber. Aneka macam olahan dibuat mungkin, melalui tangan kreativitas manusia.

Aspek Rasa

Rasa atau biasa disebut dengan cita rasa. Cita rasa adalah suatu komponen yang dihasilkan oleh indra pengecap seperti adanya rasa manis, asam, asin, pahit dan lain sebagainya. Semua itu mampu dirasakan melalui indra pengecap. Menurut salah satu ahli cita rasa dapat dikatakan bahwa suatu penilaian konsumen terhadap makanan ataupun minuman, yang terangsang serta stimulus yang berasal dari internal dan eksternal kemudian dirasakan di mulut (Kusumaningrum, 2019). Perkembangan kuliner dapat berupa mengenai perubagan dan kemunculan jenis-jenis makanan baru yakni ekspresi dari berbagai macam makanan yang menghasilkan rasa sebagai suatu hal dibalik makna makanan (Rahman, 2016:13).

Aspek Resep

Resep adalah suatu takaran bahan yang digunakan untuk memasak yang meliputi bahan, bumbu ataupun rempah-rempah, serta cara pengolahan makanan itu sendiri. Dalam resep akan terdapat berbagai takaran bahan yang harus digunakan, serta bumbu juga memiliki takaran tersendiri supaya rasanya pas dan enak. Bukan hanya bahan serta bumbu, didalamnya akan dituliskan tata cara pembuatannya serta prosesnya. Bahan apa saja yang harus diolah terlebih dahulu. Beberapa menit bahan pangan itu diolah. Sehingga hasil makanan yang dihasilkan menjadi makanan yang enak dan sesuai yang diharapkan. Resep setiap daerah memiliki berbagai macam dan keunikan. Ada beberapa daerah yang tidak suka dengan rasa pedas ada juga daerah yang lebih suka dengan rasa pedas. Sehingga setiap daerah suatu makanan dapat berbeda pengolahannya serta resepnya. Tetapi yang akan menjadi suatu acuan dalam penelitian adalah. Asal muasal makanannya sehingga cara pengolahan serta resepnya murni dan asli yang ada di daerah tersebut.

B. LANDASAN TEORI

Dengan beberapa pendapat terkait identitas gastronomi. Penelitian dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori akan mengkaji melalui teori Danhi R (What Is Your Country's Culinary Identity – 2003) mengemukakan bahwa ada enam aspek utama yang menggambarkan karakteristik “identitas gastronomi” suatu Negara yakni (1) geografis (2) sejarah (3) keragaman etnis (4) etiket kuliner (5) rasa (6) resep. Dengan landasan teori tersebut, peneliti memilih beberapa aspek yang spesifik dalam novel yakni aspek sejarah, aspek rasa, dan aspek resep.

C. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan yakni deskriptif kualitatif, melalui teori identitas gastronomi Danhi R dengan pendekatan gastronomi sastra, yang mengkaji terkait kuliner baik itu makanan maupun minuman. Sehingga, penelitian ini mampu diterapkan dengan menghubungkan mengenai identitas kuliner yang dapat diketahui melalui sajian maupun hidangan. Sumber data yang didapat melalui *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori, Dimana novel tersebut terbit di PT Gramedia, Jakarta 2017 dengan ketebalan 13,5 cm x 20 cm berjumlah 379 halaman. Laila S. Chudori melahirkan banyak karya salah satunya yakni karya sastra fiksi yakni novel, beberapa novel mengisahkan mengenai beberapa kejadian yang direkam kembali menjadi suatu cerita yang menarik, cerita tersebut terjadi pada orde baru yang berfokus pada 13 mahasiswa terutama Biru Laut yang menjadi tokoh utama dalam cerita tersebut. Dibalik cerita mengenai masa orde baru, ada suatu kisah yang unik yaitu mengenai makanan, didalamnya makanan sering diceritakan oleh para tokoh dan menghasilkan berbagai aneka macam makanan. Sehingga muncul masalah yang dapat dikaji melalui tiga aspek. Pertama, aspek sejarah, kedua aspek rasa, dan ketiga, aspek resep. Teknik pengumpulan data berupa dokumentasi dengan berobjek berupa karya sastra, pengolahan data dilakukan secara bertahap, dilakukan membaca, memberikan tanda pada data, lalu pemilahan data, setelah itu dilakukan pencatatan, studi kepustakaan, memilah dengan pengelompokan data dalam korpus, menganalisis, dan menyimpulkan hasil.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian Identitas Kuliner dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori; kajian Gastronomi Sastra. Melalui dukungan teori Danhi R yang mengutarakan mengenai identitas gastronomi dengan pemahaman mengenai makanan, terutama mengenai aspek-aspek yang penting ada dalam suatu makanan. Dari beberapa aspek tersebut peneliti memilih tiga aspek yaitu; (1) sejarah, (2) rasa, dan (3) resep, yang akan dibahas melalui beberapa analisis sebagai berikut;

Aspek Sejarah

Aspek Sejarah dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori dapat dikaji melalui nama makanan di setiap kalimat-kalimat yang terdapat dalam novel tersebut. Melalui nama-nama kuliner yang beraneka ragam mampu dicari dalam segi aspek sejarahnya. Sejarah dapat dikatakan sebegini besar rekonstruksi masa lalu. Dimana segala sesuatu yang telah terjadi yang ada kaitannya berbagai tindakan di rekonstruksi yang dikemas dalam bentuk sejarah. Yang lebih mengarah supaya mampu menghairkan berbagai peristiwa-peristiwa pada masa lampau oleh sejarawan yang berlandaskan sumber-sumber sejarah serta daya imajinasi seorang sejarawan. Karakteristik ilmu sejarah sendiri penalarannya berdasarkan fakta serta logis, mampu diketahui kebenarannya. Sejarah dalam eksplanasinya mengungkapkan hal-hal yang khas atau bersifat ideografis.

Begitu pula kuliner mampu menunjukkan kebinekaan Indonesia yang berbagai ragam setiap daerahnya. Selain itu juga suatu makanan mengungkapkan sebuah bagian dari suatu kebudayaan. Sepiring makanan mampu mengungkapkan sejarah serta filosofi. Berbagai macam olahan yang dibuat semenarik mungkin, melalui kreativitas manusia. Berikut penelitian mengenai sejarah nama makanan yang terdapat dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori.

Nama asli Kinan adalah Kasih Kinanti. Yang Biru Laut kenal setahu lalu di kios Mas Yunus, Kinan merupakan senior aktivis Wirasena. Seseorang yang selalu berfikir realistis serta taktis.

“Kinan terata pemakan segala. Tanpa tedeng aling-aling dia memesan nasi setinggi gunung, orak-arik tempe, urap, dan dua macam sambal (hijau dan merah), dan sebagai penutup dia meminta nasinya untuk disiram kuah gulai ayam yang panas merekah. Begitu takjub aku melihat pesannya karena belum pernah melihat perempuan yang menikmati nasi warung tegal sebagaimana Asmara Jati menggauli makanan di hadapannya. Tanpa sungkan. Tanpa malu.” (Leila S. Chudori, 2022: 20)

Biru Laut menceritakan mengenai Kinan yang sedang makan di Warung Bu Retno dekat kampus mereka. Biru Laut menceritakan bagaimana Kinan memesan makanan. Serta bagaimana Kinan menikmati makanan nasi warung tegal tersebut. nasi dengan berbagai lauk yang dia makan seperti adanya menu makanan orak-arik tempe, urap, dan dua macam sambal yakni sambal hijau dan sambal merah. Penutupnya Kinan meminta nasinya untuk disiram kuah gulai ayam yang begitu panas merekah.

Biru Laut menceritakan berbagai lauk yang telah dipesan oleh Kinan seperti ada salah satu makanan yang bernama **urap**. Dapat dijelaskan bahwa urap merupakan salah satu macam hidangan makanan dari 14 macam hidangan yang berabad-abad atau sudah lebih dari 1.000 tahun. Yang berasal dari zaman Gajah Mada pada saat masa jabatan mahapatih amangkubhumi di Majapahit. Urap merupakan olahan dari sayur dengan dipadu oleh parutan kelapa telah disebutkan sudah ada dalam Prasasti Linggasuntan yang berangka tahun 929 Masehi dari era Kerajaan Medang.

Dari nama makanan tersebutlah sudah mampu diungkapkan bahwa ada sebuah sejarah yang terkandung dalam sebuah makanan terutama makanan yang bernama makanan urap. Dari berbagai nama makanan yang dipesan oleh salah satu tokoh Kinan yakni menu makanan orak-arik tempe, urap, dan dua macam sambal yakni sambal hijau dan sambal merah. Penutupnya Kinan meminta nasinya untuk disiram kuah gulai ayam yang begitu panas merekah. Makanan yang bernama uraplah yang telah dibuktikan sejarahnya bahwa urap merupakan salah satu hidangan dari 14 hidangan yang berabad-abad bahkan sudah terhitung 1.000 tahunan. Yang berasal dari zaman Gajahmada.

Beberapa pembahasan di atas menunjukkan adanya **Aspek Sejarah** yang diteliti melalui nama kuliner yang ada dalam novel *Laut Bercerita* karya Laela S. Chudori. Sehingga mampu diketahui beberapa sejarah dalam sebuah makanan yang terdapat dalam kalimat-kalimat percakapan maupun pengungkapan dalam novel *Laut Bercerita*. **Aspek Sejarah** dapat diungkapkan bahwa ada sebuah rekonstruksi yang dikonsepskan dalam bentuk sejarah. Aspek Sejarah berupa pemaparan mengenai sejarah asal usul nama makanan yang tertulis dalam kalimat yang ada dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori. Sesuai apa yang dijelaskan bahwa kuliner yang ada dalam novel *Laut Bercerita* mampu menunjukkan kebinekaan Indonesia dari berbagai macam dan ragam makanan dari setiap daerahnya. Selain itu, makanan dapat berkaitan

dengan sebuah unsur kebudayaan. Sehingga terdapat sebuah filosofi dan sejarah yang dapat diungkap. Beberapa nama kuliner yang diungkapkan sejarahnya yang terdapat dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori yakni *urap, es dawet, bubur sum-sum, getuk lindri, nasi goreng, ketupat, soto lamongan, gudeg dan lain sebagainya.*

Aspek Rasa

Aspek rasa merupakan suatu hal yang mampu tercipta melalui indra pengecap. Rasa ataupun mampu disebut cita rasa. Beberapa komponen mampu tercipta seperti beraneka rasa yang diungkapkan melalui indra pengecap itu sendiri. Bukan hanya rasa asam, asin, dan manis. Tetapi berbagai macam rasa lezat ataupun nikmat mampu kita kaji. Dikarenakan ungkapan kata tersebut akan mengungkapkan sebuah rasa yang sebenarnya. Bermula dari sebuah percobaan atau mencicipi makanan akan menciptakan sebuah rasa yang beraneka ragam. Karena disetiap rasa ada yang memiliki pengaruh besar dalam sebuah makanan yakni bumbu-bumbu yang terdapat dalam suatu makanan.

Kinan merupakan teman Biru Laut yang dikenal pada saat menjadi mahasiswa baru di Yogyakarta. Pada saat itu Kinan mengajak Biru Laut ke warung makan Bu Retno.

*“Kinan menepati janjinya. Keesokan hariya, sesuai kuliah sejarah sastra inggris yang hapir selalu minim mahasiswa, kami bertemu lagi di warung Bu Retno di pinggir selokan mataram. Aku senang sekali ketika Kinan mengusulkan warung ini karena situasi kantongku sedang menipis, dan Bu Retno selalu bersedia memotong satu dada ayam goreng nan **lezat** itu menjadi dua agar kami bisa membayar separuhnya saja.” (Leila S. Chudori, 2022: 20)*

Pada suatu ketika mereka berencana untuk bertemu di warung Bu Retno, akhirnya Kinan menepati janjinya. Pada keesokan harinya, se usai perkuliahan, mereka bertemu di warung Bu Retno, banyak mahasiswa sering ke warung tersebut. Bukan hanya makanannya enak tetapi makanan yang dijual oleh Bu Retno murah-murah, sesuai dengan kantong para mahasiswa. Saat membeli makanan, Bu Retno biasanya bersedia memotong satu dada ayam dibagi dua. Karena permintaan para mahasiswa yang menyesuaikan kantongnya. Ayam goreng yang dijual Bu Retno begitu **Lezat**.

Biru laut telah mengungkapkan bahwa ayam goreng yang dijual ibu Retno **Lezat**. Ayam goreng yang ada di Indonesia ada dua macam yakni ayam goreng tepung atau biasa disebut fried chicken dan ayam goreng tanpa tepung. Ayam goreng tanpa tepung biasanya dibumbui dengan rempah-rempah yang melimpah seperti adanya

bawang putih, bawang merah, kunyit, tumber, dan lengkuas serta garam. Dari rempah-rempah tersebut terciptalah rasa gurih yang khas dihasilkan oleh ayam goreng yang identik karena ada salah satu bahan dapur yakni bawang putih.

Mampu diketahui bahwa rasa yang diutarakan oleh Biru Laut yakni **Lezat**. Dibalik kata lezat dalam percakapan Biru Laut, mampu diungkapkan bahwa ayam goreng akan tercipta rasa gurih dan rasa asin. Rasa gurih yang berasal dari bumbu-bumbu masakan yang digunakan untuk membumbui ayam goreng tersebut. Terutama rasa gurih yang tercipta berasal dari salah satu bahan yakni bawang putih. Dan rasa asin yang tercipta berasal dari garam yang telah ditambahkan dalam ayam goreng. Karena sudah hakikatnya garam rasanya asin. Sehingga kata lezat dapat bermaksud gurih dan asin.

Sehingga mampu disimpulkan bahwa analisis data mengenai **Aspek Rasa** yang menggunakan teori **Danhi R** bahwa aspek rasa mampu diungkapkan melalui indra perasa atau indra pengecap yang menghasilkan sebuah rasa yakni asam, manis, pahit dan lain sebagainya. Rasa yang diperoleh bukan hanya asam, manis, dan pahit. Tetapi terkadang manusia hanya mengungkapkan rasa lezat, nikmat, dan puas. Dalam perkataan tersebut dapat diungkapkan rasa yang sebenarnya yang dihasilkan oleh makanan tersebut. Melalui sebuah penelitian dari novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori dapat memperoleh berbagai macam rasa yang beragam dan dapat diungkapkan sebuah rasa yang sebenarnya. **Aspek rasa** yang diperoleh dalam novel *Laut Bercerita* berupa ungkapan dari sebuah kalimat yakni **lezat, enak, rasanya hampir sempurna, nikmat, manis, pedas, segar**. Dari sebuah kata yang diungkapkan dapat diteliti, sehingga dapat diungkapkan sebuah rasa yang sebenarnya yang dimiliki oleh makanan tersebut. Dan hal tersebut sudah termasuk sebuah pemaparan teorinya, bahwa ada 6 aspek guna mengetahui sebuah identitas kuliner. salah satunya yakni **Aspek Rasa** yaang merupakan aspek yang melalui suatu tanggapan melalui suatu karakteristik prefrensi berupa makanan yang memiliki suatu rasa manis, pahit, asam dan lain sebagainya.

Aspek Resep

Aspek resep merupakan aspek yang mempengaruhi hasil dari sebuah makanan. Dalam resep aka nada suatu takaran suatu bahan yang digunakan untuk memasak, seperti adanya bahan dapur, bumbu maupun rempah-rempah, dan

bagaimana cara mengolah makanan. Dalam teori yang dicetuskan oleh **Danhi R** bahwa aspek resep merupakan aspek yang lebih dominan dengan bahan yang digunakan serta teknik serta presentasi. Oleh sebab itu ada beberapa kalimat yang menunjukkan mengenai bahan-bahan yang digunakan pada saat memasak makanan. Dari bahan-bahan yang digunakan tersebut akan menghasilkan suatu masakan yang rasanya enak dan pas. Serta suatu takaran bahan yang digunakan juga penting dalam memasak karena hal tersebut mampu memastikan suatu cita rasa yang pas dan lezat. Secara umum bahwa resep merupakan suatu hal yang terepenting dalam hal pengolahan makanan, dari beberapa bahan yang digunakan, sehingga dalam resep menginformasikan mengenai bahan-bahan masakan dan bagaimana cara pengolahan makanan.

Ibunya (Ibu Biru Laut) merupakan seseorang yang pandai dalam hal memasak. Dan Biru Laut menceritakan sambal yang biasa dimasak oleh ibunya.

*“Tak kusadari aku mulai lagi bercerita bagaimana ibu suka memetik beberapa cabai rawit dari kebun dan **mencampurkan dengan cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, dan tiga tetes minyak jelantah.** Sambal Bu Retno juga asyik tapi belum segila sambal buatan ibu. Kinan tamapak menelan ludahnya ketika kuceritakan proses pembuatan sambal Ibu.” (Leila S. Chudori, 2022 : 22-23)*

Biru Laut tidak menyadari bagaimana ibunya suka memetik beberapa cabai rawit yang ada di kebunnya dan ibunya **mencampurkan dengan cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, serta tiga tetes minyak jelantah.** Dia begitu mahir dalam menceritakan mengenai bahan sambal yang digunakan oleh ibunya. Sambal yang dibuat oleh Bu Retno memang asyik baginya tetapi belum segila sambal yang dibuat oleh ibunya. Saat bercerita Kinan tampak menelan ludahnya ketika Biru Laut menceritakan mengenai sambal yang biasa ibunya buat.

Seperti kalimat yang ada dalam novel *Laut Bercerita* bahwa Biru Laut menceritakan mengenai sambal yang dibuat ibunya dan menyebutkan bahan apa saja yang digunakan. Dengan kalimat **mencampurkan dengan cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, serta tiga tetes minyak jelantah.** Kutipan dari kalimat tersebut sudah menceritakan mengenai resep sambal jelantah. Biru Laut mengutarakan bahwa ada bahan dapur seperti **cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, serta tiga tetes minyak**

jelantah. Selain bahan Biru Laut juga menceritakan bahwa mencampurkan tiga tetes minyak jelantah.

Dari suatu pemaparan kalimat tersebut termasuk dalam **Aspek Resep.** Terutama ada dalam kalimat mencampurkan dengan cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, serta tiga tetes minyak jelantah. Karena dari penjelasan suatu teori yang dicetuskan oleh Danhi R bahwa aspek resep merupakan aspek yang mengutarakan mengenai bahan-bahan masakan. Dengan Biru Laut menceritakan mengenai beberapa bahan yang digunakan saat membuat sambal jelantah serta takaran berapa tetes minyak jelantah yang dimasukan sudah menjelaskan bagaimana proses cara pembuatannya.

Analisis data mengenai **Aspek Resep** dari sebuah teori yang dicetuskan oleh **Danhi R** mengungkapkan bahwa aspek resep merupakan takaran bahan yang digunakan untuk memasak yang meliputi bahan, bumbu ataupun rempah-rempah, serta cara pengolahan makanan itu sendiri. Dalam resep akan terdapat berbagai takaran bahan yang harus digunakan, serta bumbu juga memiliki takaran tersendiri supaya rasanya pas dan enak. Bukan hanya bahan serta bumbu, didalamnya akan dituliskan tata cara pembuatannya serta prosesnya. Bahan apa saja yang harus diolah terlebih dahulu. Beberapa menit bahan pangan itu diolah. Sehingga hasil makanan yang dihasilkan menjadi makanan yang enak dan sesuai yang diharapkan. **Aspek Resep** yang ada dalam Novel *Laut Bercerita* Karya Leila S. Chudori dapat diketahui melalui berbagai kutipan. Pertama, **menggerus dua buah cabai besar, satu cabai kriting, lima cabai rawit, dua siung bawang putih, dan tiga siung bawang merah, sedikit trasi bakar, garam, dan dua tetes minyak jelantah,** merupakan resep cara pembuatan sambal jelantah. Kedua, **semua bumbu dasar bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe, sudah teraduk menyatu dengan santan cair,** hal tersebut mengungkapkan mengenai resep cara pembuata tengklennng. Ketiga, **Dia menghancurkan oncom, mencampurnya dengan racikan bumbu bawang merah, cabai rawit, bawang putih, sedikit kencur, ditumis, diuleni dengan nasi putih panas yang baru saja keluar dari kukusan, terakhir barulah dia mengupyurkan ikan teri dan daun kemangi,** kalimat tersebut mengungkapkan resep pembuatan nasi oncom.

E. PENUTUP

Hasil penyimpulan dari hasil penelitian tentang Identitas Kuliner dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori terdapat tiga Aspek, yakni sejarah menggambarkan mengenai filosofi makanan yang terdapat dalam novel tersebut, seperti adanya makanan urap, es dawet, bubur sumsum, getuk lindri, nasi goreng, dll. Yang memiliki asal usul tersendiri, dimana makanan dan minuman tersebut mampu terungkap melalui pengenalan pada asal usul keberadaan makanan, berkaitan melalui suatu aturan pada makanan yang dipakai, teknik dan cara tradisional dalam melakukan proses memasak. Aspek rasa terdapat dalam suatu kalimat-kalimat yang ada dalam novel, contohnya adanya ungkapan rasa manis yang ada pada minuman es timun. Aspek resep dibuktikan adanya kalimat yang mengungkapkan resep makanan seperti **mencampurkan dengan cabai besar, bawang putih, bawang merah, sedikit terasi Cirebon yang dibakar, serta tiga tetes minyak jelantah.** Ketiga aspek tersebut ada keterkaitan prihal makanan, bahwa setiap makanan pasti adanya asal usul maupun filosofis didalamnya. Dimana adanya keterkaitan dan kesinambungan antara kalimat dengan aspek yang mampu diungkapkan sejarahnya. Sedangkan rasa serta resep. Dalam pembahasan mengenai makanan pastinya tidak lepas dengan hubungannya dengan kehidupan, baik zaman dulu maupun sekarang, pastinya suatu arus globalisasi akan mempengaruhi citra kuliner dari masa ke masa.

Setiap novel pastinya tidak akan menjelaskan secara terperinci mengenai identitas kuliner itu sendiri. Dari suatu cerita dimana suatu latar belakang keluarga yang gemar sekali akan makan dan memasak, munculnya suatu keterkaitan mengenai persoalan makanan ataupun minuman. Baik itu menjelaskan mengenai resep makanan, cara pengolahannya, dan penyajian dari makanan itu sendiri. Dengan itu, suatu cerita tidak lepas dengan hal-hal yang berkaitan dengan kuliner. Kesinambungan suatu cerita dengan kuliner, menjadi dasar mengangkat penelitian mengenai kuliner, karena bukan hanya melimpahnya informasi mengenai berbagai hidangan, tetapi dalam cerita tersebut menjadi unik karena adanya hubungan setiap tokohnya dengan kuliner. menghadirkan nuansa baru dengan latar cerita yang diambil dimasa orde baru yang dikemas dengan menarik, seperti yang utama adanya suatu kaitan cerita dengan persoalan makanan.

Hasil pembahasan tersebut melalui pemaparan data serta beberapa analisis temuan yang telah dijelaskan oleh peneliti mengenai judul Identitas Kuliner dalam novel *Laut Bercerita* karya Leila S. Chudori, semoga penelitian yang telah dilakukan ini menjadi ilham bagi pembaca yang sedang meneliti mengenai bidang kajian gastronomi supaya mampu mengembangkan lebih baik lagi. Namun pada akhirnya, selain penelitian ini diharapkan mampu memberikan suatu manfaat bagi seorang pembaca, diharapkan mampu menginspirasi, menambah wawasan dan sumber pengetahuan atau pengajaran yang berkaitan dengan identitas gastronomi yang berlandaskan dengan teori Danhi R. Hal yang lainnya supaya mampu memahami mengenai tata penyusunan dalam karya ilmiah dibidang sastra.

DAFTAR PUSTAKA

- Hudori, L. S. (2017). *Laut Bercerita*, Vol. 1, Ed.2, Jakarta: KPG (Kepustakaan Populer Gramedia).
- Kuntowijoyo. D. R (2005). Pengantar Ilmu Sejarah. Yogyakarta: Bentang Pustaka
- Rahman, F. (2018). *Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan*. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63.
- Suantoko. (2019). Kajian Sosiologi Sastra-Objektif Karya Sastra sebagai Dokumen Sosial dalam Trilogi Cerpen Penembak Misterius. *Jurnal Edukasi Khatulistiwa*, 13-26.
- Subandi, S. (2011). Deskripsi kualitatif sebagai satu metode dalam penelitian pertunjukan. *Harmonia journal of arts research and education*, 11(2), 62082.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>.
- Nitisuari, N., & Wardono, P. (2014). *Museum sejarah kuliner tradisional Indonesia* (Doctoral dissertation, Bandung Institute of Technology).
- Emzir, Rohman, S., dan Wicaksono A. 2017. *Tentang Sastra: Orkestrasi Teori dan Pembelajarannya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Yanuarsih. (2022). *Realitas Sosial Budaya Masyarakat Jawa dalam Novel Gadis Pantai Karya Pramoedya Ananta Toer*. *Piktorial*, 35-40.
- Fahmi Rosyadi. (2020). Repreresetasi Gastronomi Indonesia Pada Masyarakat. *Repreresetasi Gastronomi Indonesia Pada Masyarakat*, 7-8.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- 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.
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1).