

JURNAL PEMBELAJARAN SASTRA

Vol. 2 No. 2 (2020)

DOI: 10.51543/hiskimalang.v2i02

Pengantar: Posthumanisme Pembelajaran Sastra Alternatif

Prof. Dr. Suwardi Endraswara, M. Hum.

Jejak-Jejak Negativitas dalam Antologi *Nausea Kota* Dalam Telepon Genggam Karya Irawan Sandhya Wiraatmaja

Yoseph Yapi Taum

Dominant Anthropocentrism in the Representations of Nature in The Jakarta Post "Destinations" Travel Articles

Wawan Eko Yulianto

Unsur Genius Lokal Sebagai Aspek Pemer kaya Bahasa dan Sastra Melayu/ Indonesia

Bani Sudardi

Makananku adalah Identitasku: Pembacaan Gastrokritik Sastra Dalam Novel *Aruna Dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak

Yusril Fahmi Rosyadi, Ari Ambarwati

Pembelajaran Sastra Melalui Media Visual Cerita Bergambar Cerita Rakyat sebagai Upaya Penanaman Etika Siswa SD

Dwi Sulistyorini, Wahyudi Siswanto, Moch. Abdul Rohman

Desperately Seeking Justice in Okky Madasari's Bound

Mundi Rahayu, Mediyanasyah, Hanabillah Fatchu Zuhro



Himpunan Sarjana
Kesusastran Indonesia
Komisariat Malang

PEMBELAJARAN JURNAL SASTRA

Vol. 2 No. 2 (2020)

DOI: 10.51543/hiskimalang.v2i02

Editorial Team

- Editor in Chief : Dr. Misbahul Amri, Universitas Negeri Malang
- Managing Editor : Dr. Mundi Rahayu (SCOPUS ID: 57216352398, Orcid ID: 0000-0003-1089-2551) UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Editors:

- Dr. Umi Salamah, Universitas Budi Utomo Malang
- Dr. Joko Widodo, Universitas Muhammadiyah Malang
- Wawan Eko Yulianto, Ph.D, Universitas Ma Chung
- Dr. Lilik Wahyuni, M.Pd, Universitas Brawijaya
- Moh. Badri, M.Pd, Universitas Islam Malang
- Dr. Eka Saraswati, Universitas Muhammadiyah Malang
- Vita Nur Santi, M.Pd, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
- Deny Efita Nur Rakhmawati, M.Pd, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Reviewers:

- Prof. Dr. Maryaeni (Universitas Negeri Malang)
- Prof. Dr. Djoko Saryanto (Universitas Negeri Malang)
- Dr. Sugiarti, M.Pd (Universitas Muhammadiyah Malang)
- Dr. Azhar Ibrahim Alwee (Dept. of Malay Studies, National University of Singapore)
- Yusri Fajar, MA (Universitas Brawijaya)
- Dr. Ari Ambarwati (Universitas Islam Malang)

DAFTAR ISI

PENGANTAR: Posthumanisme Pembelajaran Sastra Alternatif

Prof. Dr. Suwardi Endraswara, M. Hum..... v

Jejak-Jejak Negativitas dalam Antologi *Nausea Kota Dalam Telepon Genggam* Karya Irawan Sandhya Wiraatmaja

Yoseph Yapi Taum¹ 51

DOMINANT ANTHROPOCENTRISM IN THE REPRESENTATIONS OF NATURE IN *THE JAKARTA POST* "DESTINATIONS" TRAVEL ARTICLES

Wawan Eko Yulianto¹..... 61

Unsur Genius Lokal Sebagai Aspek Pemer kaya Bahasa dan Sastra Melayu/ Indonesia

Bani Sudardi..... 71

MAKANANKU ADALAH IDENTITASKU: PEMBACAAN GASTROKRITIK SASTRA DALAM NOVEL ARUNA DAN LIDAHNYA KARYA LAKSMI PAMUNTJAK

Yusril Fahmi Rosyadi¹, Ari Ambarwati²..... 81

Pembelajaran Sastra Melalui Media Visual Cerita Bergambar Cerita Rakyat sebagai Upaya Penanaman Etika Siswa SD

Dwi Sulistyorini¹, Wahyudi Siswanto², Moch. Abdul Rohman³ 89

Desperately Seeking Justice in Okky Madasari's *Bound*

Mundi Rahayu¹, Mediyansyah², Hanabillah Fatchu Zuhro³ 101

MAKANANKU ADALAH IDENTITASKU: PEMBACAAN GASTROKRITIK SASTRA DALAM NOVEL ARUNA DAN LIDAHNYA KARYA LAKSMI PAMUNTJAK

Yusril Fahmi Rosyadi¹
Ari Ambarwati²

¹ yusrif53@gmail.com

² ariati@unisma.ac.id

Universitas Islam Malang
Malang, Jawa Timur, Indonesia

Abstrak: *Aruna dan Lidahnya* adalah salah satu novel yang kental muatan pengetahuan, pengalaman, serta laku gastronomi. Makanan menjadi penggerak cerita, mendefinisikan profil bahkan identitas para karakter tokoh ceritanya. Penelitian ini berfokus pada bagaimana makanan mendeskripsikan identitas tokoh utama cerita dalam novel *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini memanfaatkan metode kualitatif dengan pembacaan gastrokritik untuk menganalisis bagaimana makanan hadir untuk mendeskripsikan bahkan mewakili identitas tokoh cerita. Hasil penelitian ini menunjukkan tokoh utama mengidentifikasi diri sebagai warga dunia yang mudah beradaptasi dengan siapapun dan dalam keragaman budaya apapun, tetapi masih tidak bisa menanggalkan lapis diri sebagai manusia Indonesia yang terikat kuat dengan selera makanan lokal.

Kata kunci: *sastra gastronomik, gastrokritik sastra, makanan penanda identitas*

Abstract *Aruna dan Lidahnya* is one of the novels that is full of gastronomic knowledge, experience, and practice. Food drives the story, defines the profile and even the identity of the characters in the story. This study focuses on how food describes the identity of the main character in the novel *Aruna and Lidahnya*. This study utilizes a qualitative method with gastro-critical reading to analyze how food presented to describe and even represented the identity of the story characters. The results of this study show that the prominent figure of the novel identify herself as global citizen who is easy to adapt to anyone and in any cultural diversity but still cannot remove the layers of herself as Indonesian people bounded by local food tastes.

Keywords: *gastronomic literature. Literary gastrocriticism, food as identity marker*

PENDAHULUAN

Sastra gastronomik dalam khazanah kesusastraan Indonesia sebenarnya tidak asing lagi. Jika merunut kesaling pautan antara sastra dengan gastronomi dalam perpektif sastra Indonesia, maka relasi intim itu sudah terjalin lama, salah satu contohnya adalah karya klasik *Serat Centhini*, karya pujangga Ranggawarsita. *Serat Centhini* dapat dinyatakan sebagai salah satu pelopor naskah sastra perjalanan sekaligus sastra gastronomik, mengingat kisah tekstual boga atau kuliner yang kaya berpadu dengan pengetahuan budaya masyarakat sekitar yang dinarasikan penulisnya melalui para tokoh petualang di dalamnya (Saryono, 2020).

Warna gastronomi makin kental dalam dunia kesusastraan Indonesia dewasa ini, salah satunya adalah karya Laksmi Pamuntjak dengan judul *Aruna dan Lidahnya*. Menurut Saryono (2020), *Aruna dan Lidahnya* merupakan parade gastronomis yang semarak. Makanan dalam novel itu bukan semata menjadikan boga sebagai latar peristiwa, tetapi menuliskannya sebagai tema sentral, muasal perkara, termasuk poros pengisahan. Muatan gastronomik dalam novel tersebut menunjukkan bahwa gastronomi adalah bidang yang menarik untuk dikaji. Ambarwati (alif.id, 2019) mengemukakan bahwa gastronomi merupakan studi yang menjelaskan relasi antara makanan serta budaya. Kehidupan masyarakat modern yang mengontraskan makanan lokal dengan makanan global jelas nampak jelas dalam cerita *Aruna dan Lidahnya*. Gastronomi dijadikan titik tolak untuk memahami bahkan menjelaskan masalah serta situasi khusus yang dihadapi para tokoh dalam cerita novel itu. Makanan lokal menandai dan memengaruhi perubahan zaman, termasuk nilai-nilai budaya yang dipraktikkan para tokoh cerita. Narasi itu sejalan dengan pendapat Ambarwati (alif.id, 2019) bahwa rendahnya literasi pangan berdampak pada krisis identitas suatu bangsa.

Penghadiran dan pelibatan makanan dalam karya sastra atau sastra kuliner dipakai sebagai metafora plot cerita sekaligus medium untuk mengonstruksi karakter tokoh (Artika, 2017). Pembacaan gastrokritik sastra menurut Kiptiyah (2018) adalah pendekatan baru dalam kesusasteraan Indonesia, yang melapangkan jalan karya sastra untuk bersemuka intensif dengan ilmu-ilmu antropologi, sosiologi, sejarah, semiotika dan sastra.

Makanan tidak hadir semata memenuhi kebutuhan biologis seputar perut, melainkan menantang pengetahuan manusia dalam spektrum luas dan bersifat lintas disiplin ilmu pengetahuan. Perilaku budaya masyarakat pengonsumsi, pengolah, mengelola kuliner setempat merawat tradisi yang telah disuguhkan oleh nenek moyang pendahulu. Jika sebuah makanan lenyap, bahan makanan tersebut tidak lagi dikonsumsi pun dibudidayakan, maka kosa kata yang berkait dengan makanan tersebut akan lenyap pula (Ambarwati, 2019). Endraswara (2018) dan Thompson (2011) menjelaskan bahwa gastronomi dan sastra mempunyai relasi erat. Rupa budaya dan wajah sosial kebudayaan dan sosial memberi pengaruh kuat dalam sastra gastronomik. Sebaliknya, gastronomi memungkinkan masyarakat pendukungnya terus bergerak melampaui sekat geografis, antropologis, historis, dan nilai budaya, untuk saling ditawarkan dan diakuisisi dengan berbagai penyesuaian dan kompromi. Jalinan itu cair dalam bentuk makanan yang berfungsi melayani kebutuhan biologis, spiritual, historis, sosiologis, antropologis, bahkan ideologis.

Penelitian relevan terkait sastra gastronomik muncul dalam kajian *Ambiguitas Aruna dan Paradoks Citarasa Lidahnya Poskolonialitas Novel Kuliner Laksmi Pamuntjak* (Budiyanto dan Latifah, 2018). Relevansi penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah pengungkapan persepsi ambigu terhadap makanan lokal dan makanan internasional. Cara berpikir kolonial yang memandang kebudayaan di luar kolonialis sebagai kebudayaan *liyan* dan tidak setara peradabannya, digunakan untuk menjelaskan bagaimana citra makanan lokal Indonesia dikonstruksikan. Pembacaan kajian itu menggunakan pendekatan poskolonialisme.

Penelitian relevan selanjutnya adalah *Representasi Kuliner dalam Kehidupan Posmodern pada Novel Aruna dan Lidahnya* (Larasati, 2018). Larasati berfokus pada klasifikasi fase perkembangan jenis makanan yaitu kuliner tradisional, kuliner multibudaya, dan kuliner kiwari serta perilaku gaya hidup masyarakat postmodern, yang dipraktikkan para tokoh novel *Aruna dan Lidahnya*. Kajian Larasati itu menggunakan teori sosiologi sastra, sementara kajian *Makananku Adalah Identitasku: Pembacaan Gastrokritik Sastra Dalam Novel Aruna Dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak* memanfaatkan pembacaan gastrokritik sastra untuk mengungkap bagaimana makanan dapat merepresentasikan identitas dan profil seseorang.

Penelitian sastra gastronomi masih memerlukan banyak kajian serta eksplorasi, mengingat relatif terbatasnya kajian sejenis dalam dunia kesusastraan Indonesia. Kajian ini berupaya untuk menyingkap bagaimana makanan dapat dikonstruksikan untuk mengidentifikasi dan menggambarkan profil seseorang.

METODE

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan pembacaan gastrokritik sastra. Penelitian kualitatif dilakukan untuk mendapatkan data-data deskriptif, berbentuk kata-kata melalui pengamatan dan pembacaan. Pembacaan gastrokritik digunakan sebagai alat guna menjelaskan dimensi-dimensi boga dan budaya atau gastronomis dalam novel *Aruna dan Lidahnya*.

Sumber data penelitian ini adalah novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak (2014). Data dalam penelitian ini berupa monolog, dialog, deskripsi tokoh, serta narasi konflik yang merepresentasikan identitas dan profil para tokoh dalam cerita novel tersebut. Pembacaan gastrokritik dalam kajian ini dilakukan dengan langkah: (1) pembacaan mula secara umum menggunakan perspektif gastrokritik, (2) mengidentifikasi serta mengelompokkan data sesuai fokus kajian, yakni makanan merepresentasikan identitas dan profil tokoh utama dalam novel *Aruna dan Lidahnya*, yaitu Aruna Rai, (3) mengonfirmasi temuan data dengan kajian teori serta interpretasi tekstual dan kontekstual, yang mencerminkan representasi identitas serta profil tokoh utama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Novel *Aruna dan Lidahnya* mengekspos jalinan cerita yang digerakkan oleh kuliner di delapan kota. Delapan kota tersebut adalah Banda Aceh, Medan, Surabaya, Bangkalan, Pamekasan, Lombok, Pontianak, serta Singkawang. Perjalanan tokoh menyinggahi kota-kota tersebut digerakkan dengan ingatan kolektif, disertai pengetahuan mumpuni tentang kuliner, sejarah, lanskap bentang alam, informasi tentang karakter masyarakat yang memengaruhi makanan, juga karakter makanan yang memulaskan bauran warna masyarakat setempat, dan kecermatan tokoh dalam mengidentifikasi dan menyelami masalah sosial, ekonomi, serta antropologi masyarakat, membuat novel ini sarat dengan pengetahuan multidimensi.

Matra multidimensi kajian gastrokritik menemukan jejak dan konteksnya dalam novel *Aruna dan Lidahnya*. Hal ini sejalan dengan pernyataan Endraswara (2018) yang mengungkapkan bahwa sastra gastronomik mengupas ihwal makan bukan sekadar dalam tataran visual, namun juga menyingkap perkara-perkara metafisik. Perspektif itu ditegaskan Haligan (dalam Artika: 2017:10) yang mengungkapkan bahwa makanan mempunyai hubungan resiprokal tematik terhadap tempat, hasrat manusia, sekaligus membangkitkan memori bersama. Makanan dapat dieksplorasi untuk berkomunikasi dengan masyarakat penyokongnya, bahwa citarasa bukan semata dapat dinikmati mata dan lidah perasa tetapi juga memuaskan pengetahuan dan informasi terhadap satu nilai budaya tertentu. Makanan adalah artefak budaya yang lentur dibentuk, ditajamkan, serta dinegosiasikan ulang guna menghadirkan pengalaman-pengalaman baru.

Dalam *Aruna dan Lidahnya*, Aruna Rai diidentifikasi dan diprofilkan melalui makanan yang ia konsumsi dan percakapan Aruna dengan tiga kawannya (Bono, Nedezhda, dan Faris) mempercakapkan makanan dalam dimensi yang lebar. Identitas dan profil Aruna dapat dinyatakan berikut ini.

Aruna Rai adalah perempuan yang obsesif terhadap makanan. Ia berusia 35 tahun dan bekerja sebagai ahli wabah (*epidemiolog*), yang bekerja di lembaga *One World*. Pekerjaannya yang mengharuskan ia menginvestigasi dan berperan layaknya detektif, membentuk perilaku dan seleranya

"Pelan-pelan, kusurup lagi telunjuk yang baru saja kucelupkan ke dalam kuah kol nenek. Pedas, amis, sedikit manis. Keongnya kira-kira seruas jari saja, seperti umumnya keong sawah. Bentuknya lancip dan panjang, tak seperti keong hijau bulat tutut monyong yang pernah kusantap di sebuah restoran di Bogor. Kuangkat satu dengan sendok, lalu dengan mulut yang kumonyongkan kusedot keong itu. Begitu dagingnya menyembul dari cangkang, segera kuisap. Aku tersenyum, karena berhasil makan kol nenek tanpa tusuk gigi." (Pamuntjak, 2014:30-35).

Kutipan itu menjelaskan bagaimana Aruna fasih dan sangat menguasai objek makanan berupa kol nenek. Aruna tidak saja menguasai bagaimana seharusnya citarasa keong itu disesap dan dinikmati, tetapi mampu pula menunjukkan bagaimana cara mengonsumsinya dengan baik, memahami asal-usul kol nenek, dan teknik baru makan kol nenek tanpa tusuk gigi. Aruna adalah tipikal manusia yang detil dan paham bagaimana menuntaskan rasa suatu daerah melalui indra pengecap, sebab itu adalah cara terbaik mengingat suatu kota atau wilayah.

Temuan itu seturut dengan pendapat Allhof (dalam Kiptiyah, 2018) bahwa makanan merupakan kelompok esensial dari manusia yang bersifat sensual. Sensualitas makanan yang dicirikan dengan rasa, aroma, dan tekstur membangkitkan kenangan manusia terhadap ruang (baca: wilayah/daerah) tertentu yang kemudian menciptakan sensasi khusus. Ruang-ruang wilayah yang dijelajahi Aruna sebagai seorang profesional, membentuk dirinya sebagai perempuan yang cerdas, teliti, tahu banyak hal, kosmopolit, tetapi pada saat yang sama memiliki gairah dan minat yang tinggi terhadap makanan tradisional Indonesia.

Debat terkait makanan rujak soto antara Aruna dan Bono menunjukkan bagaimana Aruna mengkritisi pendapat Bono yang menyatakan bahwa rujak soto adalah masakan yang tidak jelas citarasa serta latar filosofisnya. Bagi Aruna, menikmati rujak soto serupa menjalani pengalaman religius.

...Dan pada saat itu mata Bono hanya bertumpu pada semangkuk rujak soto di hadapannya.

"Hmm. Memang menarik, Menarik sekali. Coba Run. Ada kacang kedelai, taoge, timun, kangkung, dan ini dia---kuahnya kuah babat. Apa menurutmu tiga atau empat bahan yang paling penting yang membuat hidangan ini begitu seksi?"

Pertanyaan mudah. "Kuah babat karena memberi bodi dan aroma, kacang kedelai karena membuat ekstra renyah, timun karena menambah asam dan segar," kataku. "Oh, dan petis udang untuk menambah greget." (Meskipun aku tak suka petis). Memang ini hidangan istimewa—nikmatnya berlapis-lapis. Siapa gerangan jenius dari Banyuwangi yang menciptakannya?

Sejenak rasa bangga itu datang kembalim akan kekayaan kuliner Indonesia, akan sekian banyak pahlawan kuliner yang tak tercatat, yang tak mungkin tercatat karena begitulah budaya rakyat, yang namanya tertelan oleh roda waktu dan perputaran zaman, yang resepnya entah bagaimana kekal dalam tafsir beribu tangan.

Perluah kupesan semangkuk lagi rujak soto? Sambil beraloh dari rujak ke rujak, aku perhatikan Bono berdecak-decak, hmm, terlalu pekat, terlalu pedas, kurang asin, kurang manis...(Pamuntjak, 2014:121-122).

Bagi Aruna, makanan bukan sekedar cerita tentang rasa dan aroma yang kuat, tetapi juga membuatnya peka dan mampu berempati pada penciptaan rujak soto yang seksi. Ia menganggap bahwa rujak petis yang diguyur kuah soto babat merupakan olahan jenius masyarakat Banyuwangi. Hidangan itu mewakili budaya Banyuwangi yang diusung suku dan subsuku yang majemuk. Ada pengaruh suku Jawa, Madura, Pandalungan (Jawa-Madura), dan Osing yang diwujudkan masyarakat Banyuwangi dalam citarasa gurih, asin, manis, dan asam yang menghasilkan perpaduan seksi dan membuat Aruna tertawa dengan rujak soto. Ketangkasan Aruna menjawab pertanyaan Bono tentang bahan rujak soto menunjukkan bahwa Aruna adalah sosok berpengetahuan baik tentang karakter bahan makanan.

Makanan adalah salah satu wujud identitas sosial yang dapat dengan mudah ditandai dalam masyarakat. Ada jenis makanan tertentu yang identik dengan strata atau kelas sosial masyarakat tertentu, seperti makanan untuk kelas masyarakat umum dan bangsawan. Makanan yang langka dan sulit diperoleh atau sukar mengolahnya, otomartis menjadikannya mahal. Mahal kemudian berkorelasi dengan akses modal dan kekayaan yang hanya bisa diperoleh sekelompok elit, sehingga pada bidang kuliner pembagian kelas makanan juga terjadi secara struktural. Makanan elit lawan makanan rakyat. Makanan bangsawan lawan makanan rakyat jelata.

Aruna, seorang profesional yang karena tugas dan pekerjaannya bersinggungan dengan masyarakat internasional dan bepergian ke banyak Negara, membuatnya akrab dengan masakan Eropa, salah satunya masakan Prancis, Negara yang memiliki budaya makan berkelas. Aruna belajar dari tantenya bagaimana mengolah *duck confit*, salah satu makanan favorit dan mewah Prancis untuk menjamu tamu. Masakan yang terbuat dari paha bebek tersebut diolah dengan bumbu khusus dan didiamkan selama tiga hari sebelum digoreng.

"Tapi di akhir minggu ia suka membawaku keliling daerah Kota dan berburu masakan ayam dan berburu bebek. Ia juga memberiku resep confit de canard dan duck a l'orange yang selalu memegang peran utama di dapurku setiap kali kolega-kolegaku dari One World kangen masakan Barat tapi terlalu pelit untuk pergi ke restoran." (Pamuntjak, 2014:22)

Adakah kenikmatan yang melebihi sepotong duck confit yang sempurna? Karena, pada akhirnya, bebek goreng legendaris itu, yang saking terkenal telah menjadi magnet bagi para pengunjung Madura, adalah hal yang hampir mustahil itu: serupa duck confit yang sempurna.

"Dengan kata lain serupa bebek yang telah dilumuri garam, bawang putih dan daun aromatik, lalu disimpan dalam lemari es selama tiga hari, lalu dibilas dan ditiriskan sebelum dimasukan ke dalam oven suhu rendah, tak lebih belum dari 135 derajat celsius, selama empat sampai sepuluh jam, serupa bebek yang telah dimasak dalam lemaknya sendiri, dikeluarkan dan didinginkan di luar oven sebelum digoreng dan disantap panas-panas. Bebeknya kaya lemak sekaligus garing yang akan mengangkatmu ke lapisan lain angkasa.

Selama setengah jam suara yang terdengar di sekeliling meja hanya: Aduuuh, ampun, enaknya, tooop, gue mau mati gilaaaaaa...Tak ada waktu menyerap suasana, yang ada hanya takjub, rasa nikmat, dan lidah yang berdecak-decak"

"Sialan," kata Bono. 'berkali-kali aku keliling bistro-bistro di Prancis, belum tentu aku menemukan duck confit yang bener-bener oke. Padahal itu tradisi mereka. Eh, sekalinya aku ke Bangkalan, Madura, Negara Kesatuan Republik Indonesia, aku menemukan tekstur mirip confit yang akan membuat chef mana pun terpana." (Pamuntjak, 2014:134)

Aruna bisa memasak *duck confit*, menikmatinya, sekaligus memiliki kesukaan yang tinggi pada bebek goreng ala Madura, yang dinikmatinya bersama Bono, Nedezhda, dan Farish, di salah satu warung bebek terkenal di Bangkalan. Pengetahuan tentang bebek (ingat Aruna adalah ahli wabah, mempelajari flu burung dan penyakit menular lainnya, yang juga menyerang unggas), cara mengolah bebek, karakter masakan bebek, serta citarasa bebek, yang dimiliki Aruna, membuatnya dapat menyandingkan sekaligus membandingkan bebek olahan ala Prancis dan Madura. Sementara, temannya, Bono yang seorang *chef* dan belajar masakan secara akademik lebih condong sinis meskipun memuji bahwa bebek goreng yang mereka santap di Bangkalan serupa citarasanya dengan *duck confit* yang ia temui di beberapa *bistro* di Prancis. Bono tak percaya sekaligus takjub bahwa di Madura ada bebek selezat olahan *duck confit bistro* di Prancis.

Aruna, sebaliknya, justru memunculkan pengetahuan-pengetahuan yang dikuasainya dalam mengapresiasi dua masakan olahan bebek tersebut. Ia menyukai keduanya. Ia tahu cara bagaimana mengolah dan menikmati dua olahan bebek lezat itu, meski keduanya disantap dalam lingkup sosial yang berbeda. Bebek olahan Madura bisa disantap kelas sosial manapun, sementara *duck confit* tergolong masakan mewah yang tak semua kelompok masyarakat bisa menikmatinya. Bagi Aruna, makanan adalah medium ia mengingat tempat, teman, dan pengalaman yang didapatkan sebelumnya. Makanan dan memori bertaut rapat, sebab aroma makanan dapat dikaitkan dengan kesempatan dan peristiwa khusus (Alhoff dalam Kiptiyah, 2018). Pendapat itu senapas dengan irama perjalanan Aruna yang banyak mengunjungi tempat-tempat di dunia dan ia mampu beradaptasi baik dengan tempat-tempat tersebut melalui makanan, memetaforakan yang ia alami dengan makanan yang pernah diolahnya atau disantapnya. Ia tidak pernah kehilangan selera terhadap makanan tradisional meski pergaulan membawanya menyinggahi banyak tempat di dunia, dengan capaian pengetahuan dan memori mutakhir tentang makanan-makanan internasional itu, Bagi Aruna, makanan yang ia santap mewakili dan menggambarkan identitasnya.

SIMPULAN

Makanan adalah penanda identitas. Bagi Aruna Rai, tokoh utama dalam novel *Aruna dan Lidahnya*, makanan serupa ideologi yang diyakini dan dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari dan membuatnya berarti. Sebagai perempuan Indonesia yang memiliki karir bagus dan membukakan pintu untuk bergaul dengan berbagai rupa masyarakat dan budaya dunia, ia tahu bagaimana memposisikan diri. Posisi diri itu ia wujudkan dengan memberi apresiasi yang tinggi terhadap salah satu artefak kebudayaan Indonesia, yaitu makanan. Ia bukan hanya konsumen, pelahap, tetapi sekaligus duta makanan lokal yang mampu menjelaskan dengan baik karakter, bagaimana budaya mengolahnya, memaparkan detail karakter bahan-bahan, sekaligus pengisah aroma dan citarasa makanan tersebut.

Aruna tahu bagaimana menggunakan pengetahuannya yang dalam lagi luas tentang makanan, untuk menjalin relasi bahkan mengelola dan menyelesaikan konflik dengan kolega dan teman-temannya. Identitas dirinya sebagai perempuan berkarir bagus yang lentur dan mudah bergaul, mudah beradaptasi, dan tidak kehilangan jati diri menjadi label yang dapat ditandai.

Implikasi penelitian selanjutnya adalah penggunaan kajian gastrokritik sastra dapat dimanfaatkan untuk membaca identitas karakter-karakter lain dalam cerita gastronomik. Pembacaan gastrokritik mampu mengungkap identitas karakter cerita dan bisa digunakan untuk mengkaji bagaimana gastronomi beroperasi dalam karya sastra dan menghadirkan data-data baru tentang relasi pangan dan budaya suatu masyarakat.

REFERENSI

- Ambarwati, Ari. 2019. Nusantara dalam Piringku. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- _____.Gastronomi dan Upaya Memuliakan Pangan, (online), (<http://alif.id/read/ari-ambarwati/gastronomi-dan-upaya-memuliakan-pangan-b224244p/>) , diakses pada 2 Desember 20219.
- Artika, M., D. 2017. *Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*. Jurnal Gastrocriticism. Volume 01 Nomor 01 Tahun 2017, 0 – 216.
<https://media.neliti.com/media/publications/241881-novel-aruna-dan-lidahnya-karya-laksmi-pa-ea1b9b85.pdf>. Diakses 8 Juli 2020.
- Budiyanto, Ari&Latifah, Efi. 2018. *Ambiguitas Aruna dan Paradoks Citarasa Lidahnya Poskolonialitas Novel Kuliner Laksmi Pamuntjak*. Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra. Vol 18 No 2, Oktober 2018. https://ejournal.upi.edu/index.php/BS_JPBSP/article/view/15510/pdf. Diakses Juli 2020.
- Endraswara, Suwardi, 2018. Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra. Yogyakarta: Textilium,
- Kiptiyah, Binti Mariatul. 2018. *Gastro Kritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner Sebagai Wahana Pengenalan Pelestarian Kuliner Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Larasati, Nuraini. 2018. *Representasi Kuliner Dalam Kehidupan Posmodern Pada Novel Aruna Dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak*. Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia. Vo 7 No 301-312.
<http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/bsi/article/view/11468>. Diakses Juni 2020.
- Pamuntjak, Laksmi. 2014. *Aruna dan Lidahnya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Saryono, Djoko, 2020. *Gastrokritik Sastra: Kajian Sastra Gastronomis*. <https://sastra-indonesia.com/2020/07/gastrokritik-sastra-kajian-sastra-gastronomis/>. Diakses 16 November 2020.
- Thompson, Jane. 2011. Gastronomic Literature, Modern Cuisine, and the Development of French Bourgeoise Identity From 1800 to 1850. History Papers. 9.
<http://digitalcommons.concoll.edu/histhp/9>. Diakses Mei 2020.

