Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

Analisis Gastrokritik Novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina sebagai Modul Ajar SMA

Author:
Liana Athaya Adhani[1]
Een Nurhasanah[2]
Alin Ambarwati[3]

Afiliation:
Universitas Singaperbangsa Karawang[1,2,3]

Corresponding email
2210631080023@student.unsika.ac.id[1]
een.nurhasanah@staff.unsika.ac.id[2]
alin.ambarwati@fkip.unsika.ac.id[3]

Histori Naskah:
Submit: 2026-06-26
Accepted: 2026-10-15
Published: 2026-11-09

This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Abstrak:
Kehadiran makanan atau dunia kuliner dalam kehidupan sehari-hari dapat dimanfaatkan oleh pengarang sebagai inti dalam penciptaan karya sastra. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji peran kuliner membangun makna dalam karya sastra, khususnya terkait representasi gastronomi Indonesia. Penelitian ini dibedah melalui pendekatan gastrokritik pada novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi kepustakaan dan metode simak-catat, sedangkan teknik analisis data menerapkan model interaktif Miles dan Huberman (reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan). Hasil penelitian menunjukkan gastronomi didominasi oleh kemunculan gastronomi Indonesia. Analisis gastrokritik berdasarkan paradigma Tobin (2002) berhasil mengungkap representasi gastronomi Indonesia melalui empat aspek, yaitu: (1) makanan dan kesenangan, yang memperlihatkan dimensi psikologis-emosional tokoh melalui memori keluarga, aroma, rasa nyaman, dan media balas budi; (2) makanan dan seni (*bricolage*), yang merepresentasikan proses memasak, estetika penyajian, kolaborasi, takaran-selera, serta teknik memasak; (3) makanan dan nama, yang mengidentifikasi penamaan kuliner lokal sebagai identitas budaya; serta (4) makanan dan sejarah, yang mengaitkan kuliner dengan memori kolektif masyarakat, tradisi adat, akulturasi budaya, hingga nilai filosofis luhur. Temuan analisis gastrokritik ini diintegrasikan ke dalam penyusunan modul ajar materi novel kelas XII SMA Fase F guna menciptakan pembelajaran sastra yang lebih kontekstual, menarik, bermakna, serta mampu meningkatkan kemampuan literasi, berpikir kritis, dan apresiasi budaya peserta didik.

Kata kunci: Gastrokritik; Gastronomi Sastra; Novel; Pembelajaran; Sastra Kuliner

Pendahuluan

Kuliner merupakan segala hal yang berkaitan dengan penyajian makanan maupun minuman. Dalam karya sastra, kuliner dapat memiliki pengaruh kuat dalam pengembangan cerita. Hal ini didukung oleh pernyataan Febrina et al. (2022: 79), bahwa kehadiran makanan atau dunia kuliner dalam kehidupan sehari-hari tidak jarang dimanfaatkan para pengarang untuk dijadikan inspirasi atau bahkan topik utama dalam penciptaan karya sastra. Kuliner dapat dipahami sebagai teks budaya yang merepresentasikan dinamika kehidupan masyarakat termasuk dalam praktik pembelajaran sastra di sekolah menengah (SMA), karya sastra sering kali diajarkan secara terbatas pada analisis struktural yang mekanis. Melalui karya sastra kuliner, pembelajaran dapat lebih kontekstual, kritis, serta berorientasi pada penguatan literasi dan apresiasi budaya.

Dalam pembelajaran sastra dibutuhkan terobosan pendekatan kritis yang dapat menjembatani teks sastra dengan pengalaman empiris siswa, salah satunya melalui sastra kuliner yang dekat dengan kehidupan

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

sehari-hari. Studi yang mempelajari tentang kehadiran kuliner dalam karya sastra disebut sebagai gastronomi sastra. Gastronomi sastra berperan sebagai pembacaan sastra, menjadikan kemunculan kuliner pada teks sastra tidak hanya sebagai asupan manusia, melainkan dapat dimaknai lebih jauh. Sebagaimana ditegaskan oleh Wachidah et al. (2025: 310), gastronomi sastra membuka ruang pembacaan yang lebih dalam terhadap teks sastra dengan memaknai makanan tidak hanya sebagai elemen naratif, tetapi juga sebagai simbol budaya, ekspresi identitas, dan representasi nilai sosial yang kompleks; menjadikan makanan sebagai medium penting dalam membongkar struktur makna, relasi kuasa, dan dinamika kehidupan masyarakat yang dihadirkan dalam karya sastra.

Saat ini karya sastra kontemporer menunjukkan berbagai tren menarik. Terdapat berbagai karya sastra di Indonesia yang menyajikan fenomena gastronomi, seperti pada novel *Aruna dan Lidahnya* (2015) karya Laksmi Pamuntjak yang menceritakan perjalanan tokoh Aruna bersama rekan-rekannya dalam menjelajahi berbagai daerah di Indonesia melalui aktivitas kuliner. Selain itu, kajian gastronomi sastra di Indonesia terus berkembang, tetapi penerapan analisis yang secara sistematis membedah representasi kuliner Nusantara dan mentransformasikannya ke dalam perangkat pembelajaran masih sangat terbatas.

Novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* (2025) karya Izaddina menghadirkan keunikan naratif karena menempatkan ragam kuliner Indonesia sebagai poros utama pengembangan cerita. Untuk membongkar kedalaman makna kuliner dalam novel tersebut, paradigma gastrokritik Ronald Tobin (2002) menawarkan kerangka analisis yang relevan dan komprehensif melalui empat aspek: makanan dan kesenangan, makanan dan seni (*bricolage*), makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi ganda, baik secara teoretis maupun secara praktis dalam mewujudkan pembelajaran sastra yang kontekstual, bermakna, dan budaya lokal.

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah dalam penelitian ini berfokus untuk membedah representasi gastronomi Indonesia melalui gastrokritik dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina. Pemanfaatan hasil analisis penelitian ini menekankan penyusunan rekomendasi modul ajar materi novel untuk siswa kelas XII SMA Fase F.

Studi Literatur

Dalam kajian sastra, makanan tidak lagi dipandang sebagai unsur pelengkap cerita, melainkan sebagai bagian dari struktur makna yang dibangun pengarang. Endraswara (2018) menempatkan gastronomi sastra sebagai kajian yang berfokus pada relasi antara karya sastra dan kuliner. Pandangan tersebut menunjukkan bahwa representasi makanan dalam teks mampu mengungkap identitas budaya, pengalaman hidup, serta nilai-nilai sosial yang melatarbelakangi cerita. Oleh karena itu, analisis terhadap unsur gastronomi memerlukan pendekatan yang mampu menafsirkan fungsi dan makna makanan secara lebih mendalam, yaitu melalui gastrokritik.

Gastrokritik menjadi pisau analisis kritik sastra yang digunakan untuk membedah unsur makanan dalam teks. Menurut Endraswara (2018: 125) *gastrocriticsm* adalah studi mengenai etika seseorang dalam menghargai suatu makanan. Gastrokritik mampu mengungkap nilai-nilai budaya dan dinamika sosial yang terepresentasi melalui aktivitas makan dalam sebuah cerita. Dengan demikian, gastrokritik berfungsi sebagai pendekatan interpretatif yang menjelaskan bagaimana makanan berkontribusi dalam membangun makna, karakter, maupun konteks budaya suatu karya sastra.

Penelitian melalui gastrokritik paradigma Ronald Tobin memberikan kerangka analisis untuk mengkaji fungsi makanan dalam karya sastra melalui empat aspek, yaitu makanan dan kesenangan, makanan dan seni

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

(*bricolage*), makanan dan nama, serta makanan dan sejarah (Endraswara, 2018: 125). Tobin, seorang profesor dalam kajian sastra Prancis, memperkenalkan istilah *gastrocritism* atau kritik gastro pada 2002 sebagai pendekatan yang menempatkan makanan sebagai bagian dari kajian sastra Nugraha (2021: 336). Dalam konteks penelitian ini, kerangka tersebut digunakan untuk mengkaji representasi gastronomi Indonesia dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izzadina. Pemilihan paradigma Tobin didasarkan pada kesesuaiannya dengan fokus penelitian, yakni mengidentifikasi makna dan fungsi makanan dalam narasi sekaligus menjelaskan keterkaitannya dengan pengalaman tokoh dan latar budaya Indonesia.

Berdasarkan berbagai pandangan tersebut, hubungan antara gastronomi, gastronomi sastra, dan gastrokritik menunjukkan keterkaitan yang berjenjang. Gastronomi menjelaskan makanan sebagai praktik budaya, gastronomi sastra memandang makanan sebagai bagian dari struktur makna dalam karya sastra, sedangkan gastrokritik menjadi pendekatan yang digunakan untuk mengungkap makna tersebut melalui empat aspek paradigma Tobin. Dengan demikian, penelitian ini memosisikan gastrokritik Tobin sebagai landasan konseptual untuk menjelaskan representasi gastronomi Indonesia dalam novel, yang selanjutnya diimplementasikan sebagai dasar penyusunan modul ajar materi novel di SMA Fase F.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang merupakan jenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur kuantifikasi, perhitungan statistik, atau bentuk cara-cara lainnya yang menggunakan ukuran angka (Rukajat, 2018: 5). Sementara itu, pendekatan deskriptif digunakan sebagai jenis penelitian yang memiliki tujuan untuk memberikan deskripsi, penjelasan, juga validasi mengenai fenomena yang tengah diteliti (Ramdhan 2021: 7-8). Hal tersebut menunjukkan bahwa penelitian deskriptif tidak hanya berfungsi untuk memaparkan suatu fenomena, tetapi juga memberikan penjelasan yang dapat memperkuat pemahaman terhadap fenomena yang diteliti.

Subjek penelitian berkaitan erat dengan di mana sumber data penelitian yang diperoleh, sesuatu yang dalam dirinya melekat masalah yang ingin diteliti, dan menjadi tempat diperolehnya data dalam penelitian (Rahmadi, 2011: 61). Subjek dalam penelitian ini adalah unsur gastrokritik yang direpresentasikan melalui gastronomi Indonesia dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina, serta rekomendasinya sebagai modul ajar materi novel kelas XII SMA Fase F. Sementara itu, Objek menurut Fitrah & Luthfiyah (2017: 156) adalah apa yang akan diselidiki selama kegiatan penelitian. Objek dalam penelitian ini adalah novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina. Pemilihan novel ini didasarkan pada pertimbangan bahwa karya tersebut secara dominan menampilkan unsur gastronomi, seperti seperti kesenangan, seni, penamaan, dan sejarahnya sehingga relevan untuk dianalisis melalui gastrokritik.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik kepustakaan dan simak-catat. Menurut Rahmadi (2011: 72), data kepustakaan atau data literatur adalah data yang diperoleh dari berbagai sumber tertulis maupun tidak. Sementara itu, Sudaryanto (dalam Halawa et al., 2022: 126) mengatakan bahwa metode simak adalah metode yang digunakan dalam penelitian bahasa dengan cara menyimak penggunaan bahasa pada objek yang akan diteliti.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman (dalam Lubis, 2018: 44) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Model ini memungkinkan analisis dilakukan secara berkelanjutan sejak proses pengumpulan data hingga diperoleh

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

temuan yang sesuai dengan fokus penelitian. Melalui ketiga tahapan tersebut, data yang diperoleh dapat diolah secara sistematis sehingga menghasilkan temuan penelitian yang sesuai dengan fokus kajian.

Proses analisis diawali dengan membaca dan menelaah novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina secara menyeluruh. Selanjutnya, peneliti mengidentifikasi dan menandai kutipan-kutipan yang memuat representasi gastronomi Indonesia berdasarkan empat aspek gastrokritik Tobin, yaitu makanan dan kesenangan, makanan dan seni (*bricolage*), makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Data yang telah ditandai kemudian diklasifikasikan sesuai kategori analisis dan diinterpretasikan dengan mengaitkan temuan dalam novel dengan teori gastrokritik dan sumber pustaka yang relevan. Hasil analisis selanjutnya dimanfaatkan sebagai dasar penyusunan rekomendasi modul ajar materi novel untuk kelas XII SMA Fase F. Keabsahan data dijaga dengan membandingkan hasil analisis dengan berbagai sumber pustaka yang relevan mengenai gastronomi sastra, gastrokritik, dan pembelajaran sastra. Selain itu, peneliti melakukan ketekunan pengamatan dengan membaca teks novel secara berulang agar interpretasi data tetap konsisten dan sesuai dengan konteks cerita.

Hasil

Analisis gastrokritik dalam penelitian ini dilakukan untuk mengungkap unsur gastronomi secara mendalam. Novel ini menghadirkan beragam jenis kuliner, baik kuliner lokal Indonesia maupun kuliner dari berbagai negara. Akan tetapi, penelitian ini difokuskan pada representasi gastronomi Indonesia yang ditampilkan dalam cerita. Rekapitulasi hasil analisis gastrokritik Tobin (2002) dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina disajikan sebagai berikut.

Tabel 1. Rekapitulasi hasil analisis gastrokritik Tobin (2002)

No	Aspek Gastrokritik Paradigma Tobin (2002)	Representasi yang Ditemukan
1.	Makanan dan Kesenangan	Makanan yang menjadi sumber kebahagiaan, kenyamanan, kenangan keluarga, motivasi belajar memasak, pengalaman sensoris (aroma dan cita rasa), makanan favorit, serta media ungkapan rasa syukur dan balas budi.
2.	Makanan dan Seni	Makanan yang menjadi ekspresi kreativitas melalui proses memasak, cita rasa, estetika penyajian, penggunaan alat dan teknik memasak, tata cara menikmati hidangan, penyesuaian takaran dan selera, kolaborasi, serta empati terhadap penerima makanan.
3.	Makanan dan Nama	Penamaan makanan berdasarkan bahan utama, teknik pengolahan, bentuk makanan, daerah asal, dan nilai budaya yang melekat sebagai identitas kuliner.
4.	Makanan dan Sejarah	Makanan sebagai representasi sejarah kuliner Nusantara yang mencerminkan tradisi lokal, proses akulturasi budaya, pemanfaatan rempah-rempah, serta nilai filosofis yang diwariskan secara turun-temurun.

Berdasarkan tabel di atas, representasi gastronomi Indonesia dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izzadina teridentifikasi melalui empat aspek gastrokritik paradigma Tobin (2002), yaitu makanan dan kesenangan, makanan dan seni, makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Hasil analisis menunjukkan bahwa keempat aspek tersebut memiliki keterkaitan dalam membangun cerita. Kemunculan kuliner hadir sebagai bagian dari pengalaman emosional tokoh, sarana mengekspresikan kreativitas,

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

penanda identitas kuliner, serta media yang menghubungkan kehidupan tokoh dengan jenis kuliner Indonesia.

Keterkaitan tersebut memperlihatkan bahwa representasi gastronomi dalam novel dapat dibaca melalui hubungan makanan dengan kehidupan personal dan sosial tokoh. Pada aspek makanan dan kesenangan, makanan berkaitan dengan kebahagiaan, kenangan keluarga, rasa syukur, dan balas budi. Sementara itu, aspek makanan dan seni memperlihatkan proses memasak dan penyajian sebagai bentuk kreativitas yang juga melibatkan perhatian terhadap orang lain. Kedua aspek ini menunjukkan bahwa makanan memiliki fungsi emosional dan sosial dalam cerita. Adapun aspek makanan dan nama serta makanan dan sejarah memperlihatkan keterkaitan kuliner dengan identitas budaya, tradisi lokal, dan warisan gastronomi Nusantara. Uraian mengenai makna serta keterkaitan temuan pada setiap aspek dibahas lebih lanjut pada bagian pembahasan.

Pembahasan

Setelah melakukan analisis gastronomi melalui paradigma gastrokritik Tobin (2002) yang memandang makanan sebagai bagian dari sistem makna yang berfokus empat aspek, yaitu makanan dan kesenangan, makanan dan seni (*bricolage*), makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Keempat konsep tersebut digunakan untuk mengidentifikasi fungsi, makna, dan peran makanan dalam novel sehingga dapat diketahui gastronomi Indonesia direpresentasikan melalui pengalaman tokoh, proses pengolahan makanan, penamaan kuliner, serta keterkaitannya dengan sejarah dan budaya. Adapun pembahasan hasil analisis yang diuraikan sebagai berikut.

Makanan dan Kesenangan

Konsep makanan dan kesenangan dalam paradigma gastrokritik Tobin (2002) memandang makanan tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai sumber kenikmatan, kenyamanan psikologis, memori, dan pengalaman emosional manusia. Dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina, aspek tersebut direpresentasikan melalui kebiasaan mengonsumsi makanan, kenangan yang melekat pada makanan, proses memasak, serta penggunaan makanan sebagai media membangun hubungan sosial.

Hal pertama tampak melalui kebiasaan mengonsumsi kopi pada pagi hari. Kesenangan dalam mengonsumsi makanan dan minuman dapat hadir melalui kebiasaan sehari-hari yang melekat pada kehidupan tokoh, sebagaimana tampak dalam kutipan berikut.

> *"Papa, yang baru selesai menyesap kopinya, ikut berceletuk, 'Hati-hati di jalan, ya, Nak. Kerja yang benar.'"* (Izaddina, 2025: 2)

Kutipan tersebut memperlihatkan kopi sebagai bagian dari rutinitas domestik yang berlangsung bersamaan dengan interaksi keluarga. Aktivitas menyesap kopi dapat dibaca sebagai pengalaman keseharian yang menyertai terbentuknya suasana tenang dan santai di lingkungan keluarga. Menariknya, kesan akrab dalam kutipan tidak dibangun melalui penjelasan mengenai rasa atau aroma kopi, melainkan melalui percakapan Papa Am dengan anggota keluarganya.

Selain hadir melalui aktivitas konsumsi, kesenangan juga direpresentasikan melalui memori yang melekat pada makanan. Makanan tertentu mampu membangkitkan kenangan masa lalu sehingga memiliki nilai emosional yang lebih kuat dibandingkan sekadar cita rasanya. Hal ini tampak pada kutipan berikut.

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

> *"Telur balado punya tempat khusus di hati Am. Sebagai menu yang paling sering Mama buat, gadis itu tumbuh dengan rasa pedas yang dominan di piring-piring hidangan rumahnya. Maka, ketika mendapati resep Dapur Ajaib hanya menggunakan separuh takaran dari cabai yang biasa digunakannya di rumah, Am mengomel dalam hati."* (Izaddina, 2025: 16)

Kutipan tersebut menunjukkan telur balado tidak hanya digambarkan sebagai hidangan favorit, tetapi juga menjadi simbol kedekatan Am dengan keluarganya. Pengalaman menikmati masakan ibunya yang dilakukan secara berulang menjadikan telur balado sebagai representasi memori keluarga dan kehangatan rumah. Temuan ini menunjukkan bahwa kesenangan dalam gastronomi tidak selalu berasal dari rasa makanan, melainkan juga dari pengalaman hidup yang melekat pada makanan tersebut.

Kesenangan yang bersumber dari kenangan juga terlihat pada pemilihan nasi bakar ayam kemangi sebagai menu yang mengingatkan Ansel pada masa SMA bersama Zee dalam kutipan sebagai berikut.

> *"'Pada akhirnya, Ansel memilih menu nasi bakar ayam kemangi dengan bubuk penguat rasa percaya. Hanya itu yang bisa Ansel pikirkan. Nasi bakar, karena itu makanan favorit mereka selama SMA, dan rasa percaya karena tingkat kepercayaan yang sangat rendah dari gadisnya*.'" (Izaddina, 2025: 167)

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa nasi bakar ayam kemangi memiliki makna personal karena berkaitan dengan kenangan yang pernah dibangun bersama orang yang dicintai. Dalam konteks ini, makanan menjadi medium yang menghubungkan tokoh dengan pengalaman masa lalu sekaligus menghadirkan harapan untuk memperbaiki hubungan yang sedang renggang. Dengan demikian, makanan berfungsi sebagai pengingat memori sekaligus sarana mengekspresikan perasaan.

Selain ketiga data tersebut, representasi makanan dan kesenangan juga ditemukan ketika Am merasa senang melihat bahan makanan yang segar, menikmati aroma rendang telur, merasakan cita rasa nasi kepal, belajar memasak secara berulang, serta menggunakan ayam sambal jahe dan ayam goreng sebagai media mengungkapkan rasa syukur dan balas budi. Berbagai data tersebut menunjukkan bahwa kesenangan dalam novel tidak hanya muncul ketika makanan dikonsumsi, tetapi juga sejak proses memilih bahan, memasak, hingga membagikan makanan kepada orang lain.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Ariska et al. (2024) yang menunjukkan bahwa makanan dalam karya sastra mampu merepresentasikan pengalaman emosional dan relasi sosial tokoh. Namun, penelitian ini memperlihatkan temuan yang lebih luas karena kesenangan tidak hanya muncul setelah makanan dikonsumsi, tetapi juga sejak proses memilih bahan, memasak, menikmati aroma, hingga menggunakan makanan sebagai media mengungkapkan rasa syukur dan balas budi. Hal tersebut memperkuat pandangan Tobin (2002) bahwa makanan merupakan bagian dari sistem makna yang merepresentasikan pengalaman psikologis manusia, bukan sekadar objek konsumsi.

Makanan dan Seni (*Bricolage*)

Berdasarkan hasil analisis data, aspek makanan dan seni (*bricolage*) dalam *novel Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina direpresentasikan melalui kreativitas juru masak dalam menciptakan cita rasa, mengolah bahan makanan, menyajikan hidangan, serta menerapkan teknik memasak tertentu. Dalam paradigma Tobin (2002), makanan tidak hanya dipahami sebagai hasil olahan, tetapi juga sebagai karya yang lahir dari keterampilan, pengalaman, dan ekspresi pembuatnya.

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

Salah satu bentuk seni tersebut tampak pada keberagaman cita rasa yang dimiliki setiap hidangan. Meskipun jenis makanannya sama, setiap juru masak dapat menghasilkan rasa yang berbeda karena dipengaruhi oleh resep, komposisi bumbu, dan teknik pengolahan yang digunakan. Dengan demikian, cita rasa menjadi identitas yang membedakan suatu hidangan dari hidangan lainnya sekaligus menunjukkan kreativitas pembuatnya.

Nilai artistik makanan semakin terlihat melalui proses memasak yang dilakukan secara bertahap dan penuh ketelitian, sebagaimana tampak pada kutipan berikut.

> *"'Am menuang bumbu yang telah dihaluskan ke dalam wajan besar. Setelah menuang sedikit minyak, ia mulai menumis bumbunya. Kaldu jamur, gula merah, garam, dan lada masuk. Dahi Am sedikit mengerut. Tidakkah bubuk perasaan berkurang efeknya ketika dipanaskan? Itu yang ia pelajari di akademi masak. Namun, petunjuknya mengatakan seperti itu, jadi Am menelan kembali keheranannya. Begitu wangi semerbak menguar, ia menuangkan air.'"* (Izaddina, 2025: 16)

Kutipan di atas menunjukkan bahwa memasak bukan sekadar aktivitas mencampurkan bahan makanan, melainkan proses yang membutuhkan pengetahuan, ketelitian, dan keterampilan dalam menentukan urutan pengolahan bahan. Perhatian Am terhadap penggunaan bumbu serta munculnya aroma masakan memperlihatkan bahwa keberhasilan sebuah hidangan dibangun melalui perpaduan aspek teknis dan pengalaman sensoris. Oleh karena itu, proses memasak dalam novel diposisikan sebagai bentuk ekspresi seni yang menghasilkan cita rasa sekaligus pengalaman menikmati makanan.

Selain proses memasak, seni kuliner juga direpresentasikan melalui estetika penyajian makanan. Hal tersebut tampak ketika Am menyadari bahwa kualitas hidangan tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh tampilannya dalam kutipan berikut.

> *"Semasa sekolah, Am selalu mendapat peringkat tertinggi di bidang cita rasa. Bahkan, ia menjadi asisten dosen di bidang estetika rasa. Semua hidangan yang ia sajikan nikmat, dan itu bukan hanya kata kedua orang tuanya. Kunci masakan enak terletak pada rasa dan tampilannya. Kenapa pula masakannya tidak masuk standar menurut Aya? Hanya karena efek perasaan?"* (Izaddina, 2025: 22)

Kutipan tersebut menegaskan bahwa penyajian merupakan bagian penting dari seni kuliner. Tampilan makanan menjadi kesan pertama yang dinilai sebelum makanan dicicipi sehingga unsur visual, seperti bentuk, warna, dan penataan hidangan, turut menentukan kualitas sebuah masakan. Dengan demikian, pengalaman menikmati makanan dalam novel tidak hanya dibangun melalui cita rasa, tetapi juga melalui nilai estetika yang ditampilkan.

Representasi makanan dan seni juga ditemukan pada penggunaan alat dan teknik memasak, penyesuaian takaran dan selera, tata cara menikmati hidangan, kolaborasi antartokoh dalam proses memasak, serta kemampuan juru masak memahami kondisi emosional penerima makanan. Berbagai data tersebut menunjukkan bahwa proses menciptakan makanan melibatkan perpaduan antara kemampuan teknis, kreativitas, dan empati sehingga hidangan yang dihasilkan tidak hanya bernilai fungsional, tetapi juga memiliki nilai artistik.

Temuan ini sejalan dengan Suyitno (2022) yang menyatakan bahwa gastronomi tidak hanya berkaitan dengan bahan makanan, tetapi juga mencakup cara mengolah, menyajikan, dan mengonsumsinya sebagai bagian dari praktik budaya. Penelitian ini juga mengungkap makanan sebagai representasi kreativitas dalam karya sastra. Namun, penelitian ini menunjukkan bahwa nilai artistik makanan dalam novel tidak hanya

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

diwujudkan melalui keterampilan memasak, tetapi juga melalui keterlibatan emosional juru masak terhadap orang yang akan menikmati hidangan. Dengan demikian, makanan dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina yang tidak sekadar menjadi objek konsumsi, melainkan menjadi media ekspresi kreativitas, empati, dan pengalaman hidup para tokohnya.

Makanan dan Nama

Makanan dan nama berkaitan dengan asal-usul geografis, peristiwa sejarah, tokoh tertentu, nilai yang dijunjung masyarakat, serta penamaan yang digunakan oleh suatu wilayah. Penamaan makanan tidak hanya berfungsi sebagai identitas suatu hidangan, tetapi juga menjadi penanda budaya yang menunjukkan keterkaitan makanan dengan daerah asal maupun karakteristiknya. Berdasarkan data penelitian ditemukan gastronomi Indonesia berupa makanan dan minuman serta keterkaitannya dengan aspek penamaan yang akan diuraikan lebih lanjut.

Pertama, ayam goreng yang disebutkan termasuk makanan yang dikenal luas di berbagai negara, termasuk Indonesia. Penamaan ayam goreng berasal dari bahan utama dan teknik pengolahannya. Lalu, minuman kopi yang muncul penamaannyaberasal dari tanaman kopi yang menghasilkan biji kopi sebagai bahan utama minuman tersebut. Salah satu jenis kopi yang dikenal di Indonesia adalah Kopi Luwak. Minuman jahe juga muncul, istilah minuman jahe dapat merujuk pada berbagai jenis minuman tradisional yang menggunakan jahe sebagai bahan utama.

Nasi bakar ayam kemangi penamaannya berasal dari bahan utama dan teknik pengolahannya, yaitu nasi dibakar serta isian berupa ayam dan daun kemangi. Selanjutnya, nasi goreng, makanan yang dikenal luas di berbagai negara, termasuk Indonesia. Penamaan nasi goreng berasal dari dua unsur utama, yaitu nasi sebagai bahan dasar dan goreng sebagai teknik pengolahannya.

Selain itu, nasi kepal muncul dan penamaannya berasal dari bentuk penyajiannya. Menurut Fitriani (2024), kepal memiliki banyak variasi di berbagai negara dengan bentuk dan penyajian yang berbeda. Di Indonesia, salah satu bentuk nasi kepal yang populer adalah arem-arem. Kue pai juga disebutkan, penamaannya berasal dari istilah *pie* atau *pastry* dengan berbagai jenis isian di dalamnya. Seiring perkembangannya, pai mengalami banyak modifikasi sesuai dengan budaya masyarakat yang mengadopsinya. Di Indonesia, pai lebih dikenal dengan nama pastel yang biasanya berisi sayuran, buah-buahan, maupun daging cincang.

Selanjutnya, kemunculan pecel yang merupakan makanan tradisional Indonesia. Pecel terdiri atas berbagai jenis sayuran rebus yang disiram menggunakan bumbu kacang. Menurut Briana (2023), berdasarkan cerita dalam Babad Tanah Jawi, asal-usul penamaan pecel berkaitan dengan peristiwa ketika Sunan Kalijaga menikmati hidangan yang disajikan oleh Ki Gede Pemanahan. Saat menjelaskan makanan tersebut, Ki Gede Pemanahan menyebutnya sebagai ron ingkang dipun pecelí yang berarti dedaunan yang direbus dan diperas airnya. Dari ungkapan tersebut kemudian berkembang istilah "pecel" yang digunakan hingga saat ini.

Rendang telur juga disebutkan dalam novel. Dalam artikelnya Rosa (2025) menjelaskan bahwa kata "rendang" berasal dari bahasa Minangkabau, yaitu "randang", yang merujuk pada teknik memasak secara perlahan atau marandang. Marandang berarti mengolah dan mengaduk masakan dalam waktu yang lama di atas api kecil hingga bumbu meresap sempurna dan menghasilkan tekstur yang kering.

Risol mayo termasuk makanan yang berkembang melalui proses adaptasi budaya. Nama risol mayo berasal dari gabungan kata risol dan mayo atau mayones yang menjadi salah satu isi utama makanan tersebut. Lalu, kemunculan sambal jahe dalam cerita. Sambal jahe berasal dari dua unsur utama, yaitu sambal sebagai jenis

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

makanan pendamping bercita rasa pedas dan jahe sebagai bahan utama yang digunakan dalam pembuatannya.

Gastronomi Indonesia yang muncul selanjutnya adalah sop. Penamaan sop berasal dari kata *soup* yang mengalami penyesuaian pengucapan dalam bahasa Indonesia menjadi sop. Nama tersebut digunakan untuk menyebut makanan berkuah yang terdiri atas berbagai bahan seperti daging, sayuran, maupun rempah-rempah. Terdapat juga kemunculan sop kikil dalam cerita. Nama sop kikil berasal dari gabungan kata sop yang menunjukkan jenis makanan berkuah dan kikil yang merujuk pada bagian kaki sapi yang menjadi bahan utama hidangan tersebut.

Ditemukan beberapa jenis olahan telur, yaitu telur balado, telur ceplok, dan telur gulung. Ketiga makanan tersebut menunjukkan adanya penamaan yang berasal dari teknik pengolahan maupun karakteristik makanan yang dihasilkan.

Terdapat juga kemunculan tempe goreng dalam cerita. Nama tempe goreng berasal dari bahan utama berupa tempe dan teknik pengolahan dengan cara digoreng. Terakhir, terdapat tumpeng yang merupakan makanan khas Indonesia. Menurut Rachmawati (2025), secara etimologis kata tumpeng merupakan singkatan dari ungkapan Jawa "*Tumpaking Penguripan – Tumindak Lempeng – Tumuju Pangeran*" yang berarti "Hidup Harus Lurus Menuju Jalan Tuhan". Makna tersebut menunjukkan bahwa penamaan tumpeng tidak sekadar berkaitan dengan bentuk makanan, tetapi juga mencerminkan pandangan hidup masyarakat Jawa.

Temuan penelitian ini sejalan dengan Hartati dan Karim (2023) yang menyatakan bahwa penamaan makanan dipengaruhi oleh bahasa, daerah asal, dan budaya masyarakat sehingga makanan menjadi bagian dari identitas budaya. Hasil penelitian ini juga mendukung Ariska et al. (2024) yang menunjukkan bahwa penamaan kuliner dalam karya sastra merepresentasikan makna budaya yang lebih luas daripada sekadar nama makanan.

Berdasarkan hasil analisis, aspek makanan dan nama dalam novel menunjukkan bahwa penamaan makanan merupakan representasi identitas budaya yang dibangun melalui bahan utama, teknik pengolahan, bentuk penyajian, sejarah, dan nilai budaya. Dengan demikian, nama makanan dalam novel berfungsi sebagai penanda kuliner juga sebagai media yang merepresentasikan kekayaan gastronomi Indonesia.

Makanan dan Sejarah

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan beberapa gastronomi Indonesia yang muncul dalam novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izaddina merepresentasikan aspek sejarah, yaitu pecel, rendang telur, risol mayo, sambal jahe, tempe goreng, dan tumpeng. Masing-masing makanan memiliki latar sejarah yang berbeda, mulai dari makanan yang telah dikenal sejak masa kerajaan, makanan yang lahir dari tradisi adat, makanan hasil akulturasi budaya, hingga makanan yang mengandung nilai filosofis yang masih bertahan dalam kehidupan masyarakat saat ini.

Pecel memiliki sejarah panjang dalam kehidupan masyarakat Jawa. Menurut Briana (2023), pecel sendiri diperkirakan telah menjadi santapan masyarakat nusantara sejak tahun 9 M terutama untuk masyarakat dari kalangan menengah ke atas. Pada masa tersebut, dikenal makanan berupa campuran sayuran dan daging cincang yang diberi perasan jeruk nipis dan disantap bersama nasi. Selain itu, dalam cerita Babad Tanah Jawi disebutkan bahwa Sunan Kalijaga pernah menikmati hidangan pecel yang disajikan oleh Ki Gede Pemanahan. Dari kisah tersebut muncul istilah ron ingkang dipun pecelí yang berarti dedaunan yang direbus dan diperas airnya, yang kemudian diyakini menjadi asal-usul pecel.

Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia
Volume: 6 | Nomor 02 | November 2026
E-ISSN: 2809-238X
DOI: 10.47709/jbsi.v6i02.9000

Selanjutnya, rendang merupakan salah satu makanan yang memiliki kedudukan penting dalam budaya masyarakat Minangkabau. Menurut Rosa (2025), dalam tradisi adat Minang, rendang memiliki posisi penting sebagai hidangan dalam berbagai upacara, seperti pengangkatan Datu (Bajamba Gadang) dan ritual kematian (Pesta Ratok atau meratap). Rendang sering disajikan dalam berbagai upacara penting, seperti pengangkatan datuk (Bajamba Gadang) maupun ritual kematian (Pesta Ratok). Dalam tradisi tersebut, proses memasak rendang umumnya dilakukan oleh kaum laki-laki sehingga menjadikan rendang sebagai bagian dari sistem sosial dan budaya masyarakat Minangkabau.

Risol mayo menjadi salah satu makanan yang menunjukkan adanya proses percampuran budaya dalam sejarah kuliner Indonesia. Risoles pada awalnya diperkenalkan oleh bangsa Belanda yang mengadaptasinya dari makanan Prancis bernama rissole. Dalam perkembangannya, masyarakat Indonesia melakukan berbagai modifikasi terhadap makanan tersebut sehingga lahir variasi baru yang dikenal sebagai risol mayo.

Sejarah kuliner Indonesia juga tidak dapat dilepaskan dari pemanfaatan rempah-rempah yang telah berlangsung selama berabad-abad. Salah satu bentuk pemanfaatan tersebut adalah penggunaan jahe sebagai sumber rasa pedas sebelum cabai dikenal luas oleh masyarakat Nusantara. Dalam kajian sejarah kuliner disebutkan bahwa keberadaan sambal jahe telah tercatat dalam naskah sastra Jawa Timur kuno, yaitu Kakawin Bhomantaka, yang menyebut adanya jenis sambal bernama sambal jahe.

Selanjutnya, tempe memiliki nilai historis karena pernah menjadi sumber pangan penting pada masa-masa sulit. Dalam berbagai catatan sejarah disebutkan bahwa selama masa penjajahan Belanda dan Jepang, tempe menjadi salah satu makanan yang membantu masyarakat bertahan hidup. Bahkan pada masa tanam paksa, tempe menjadi sumber nutrisi penting bagi masyarakat yang hidup dalam kondisi ekonomi yang tertekan.

Terakhir, tumpeng memiliki nilai filosofis yang kuat dalam budaya masyarakat Jawa. Menurut Rachmawati (2025), tumpeng bukan sekadar hidangan nasi berbentuk kerucut, melainkan simbol kehidupan yang berkaitan dengan pandangan hidup masyarakat Jawa. Tradisi membuat dan menyajikan tumpeng telah dilakukan secara turun-temurun dan masih dipertahankan hingga saat ini dalam berbagai acara syukuran, selamatan, dan upacara adat.

Berdasarkan temuan yang telah dibahas, hal ini sejalan dengan penelitian Hartati dan Karim (2023) serta Ariska et al. (2024) yang menyatakan bahwa makanan dalam karya sastra dapat merepresentasikan sejarah dan identitas budaya masyarakat. Namun, penelitian ini memperlihatkan temuan yang lebih spesifik karena berhasil mengidentifikasi berbagai bentuk sejarah kuliner Indonesia dalam satu karya sastra, mulai dari sejarah kerajaan, tradisi adat, akulturasi budaya, pemanfaatan rempah-rempah, hingga nilai filosofis yang melekat pada makanan. Dengan demikian, aspek sejarah dalam novel mampu menjadi media pelestarian memori kolektif dan identitas budaya Indonesia.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa novel *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* karya Izzadina merepresentasikan gastronomi Indonesia melalui empat aspek gastrokritik Tobin (2002), yaitu makanan dan kesenangan, makanan dan seni, makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Keempat aspek tersebut menunjukkan bahwa makanan dapat berperan dalam membangun pengalaman emosional dan hubungan sosial tokoh, mengekspresikan kreativitas, merepresentasikan identitas kuliner, serta merefleksikan tradisi dan sejarah budaya Indonesia.

Secara teoretis, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan studi gastrokritik dengan menunjukkan penerapan paradigma Tobin untuk mengkaji representasi gastronomi Indonesia dalam novel. Temuan ini memperluas pemahaman mengenai fungsi gastronomi dalam karya sastra, khususnya sebagai representasi kehidupan sosial dan budaya Indonesia. Selain itu, hasil penelitian menjadi dasar penyusunan rekomendasi modul ajar materi novel kelas XII SMA Fase F yang mengintegrasikan kajian gastronomi dalam pembelajaran sastra.

Penelitian ini terbatas pada satu novel dan paradigma gastrokritik Tobin (2002) sehingga temuan belum dapat menggambarkan representasi gastronomi Indonesia dalam karya sastra secara lebih luas. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan mengkaji karya sastra lain dengan perspektif gastrokritik yang berbeda serta mengimplementasikan modul ajar yang dikembangkan untuk menguji keterpakaian dan efektivitasnya dalam pembelajaran sastra di SMA.

Referensi

Adika, D., Manalu, Maria B. F., Yeny, Marya, & Dkk. (2024). *Gastronomi Pariwisata di Indonesia*. Intelektual Manifes Media.

Ahmad, Sahduari, & Sari, S. M. (2024). *Sistematika penyusunan modul pai sma: panduan untuk mengajar*. *2*, 523–531.

Ariska, A., Devi, R., & Rosa, S. (2024). *Lima Konsep Tobin dalam Novel Jisatsu Yotei Bi Karya Akiyoshi Rikako Kajian Gastrokritik*. *7*(2), 65–72.

Briana. (2023). *Pecel : Kuliner Kerajaan yang Kini Merakyat*. Hipwee. https://www.hipwee.com/narasi/pecel-kuliner-kerajaan-yang-kini-merakyat/

Endraswara, S. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Textium.

Febrina, N. A., Hermawan, S., & Noortyani, R. (2022). Konflik Selera dalam Sepuluh Cerpen Indonesia (Kajian Gastronomi Sastra). *Lokana*, *5*(2), 78–96.

Fitrah, M., & Luthfiyah. (2017). *Metodologi penelitian: penelitian kualitatif, tindakan kelas & studi*. PT CV Jejak.

Fitriani, A. N. (2024). *Lima Makanan Berupa Nasi Kepal dari Seluruh Dunia, Pas buat Sarapan!* IDN Times. https://www.idntimes.com/food/diet/5-makanan-berupa-nasi-kepal-dari-seluruh-dunia-pas-buat-sarapan-01-3kz8p-671cyw

Halawa, S. B., Devitasari, L., Siahaan, L., & Daulay, D. I. K. (2022). Revitalisasi Legenda “Gua Umang” sebagai Naskah Drama. *BIP: Jurnal Bahasa Indonesia Prima*, *4*(1), 124–135.

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

Izaddina. (2025). *Dapur Ajaib dan Kisah-Kisah di Dalamnya* (1st ed.). Bentang Pustaka.

Lubis, M. S. (2018). *Metodologi Penelitian*. Deepublish.

Qomaruddin, Q., & Sa’diyah, H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian

Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman, Journal of Management, Accounting and AdministrationVol. 1, No.2 : 2024, hlm 81. *Journal of Management, Accounting, and Administration*, *1*(2), 77–84. https://pub.nuris.ac.id/journal/jomaa/article/view/93

Rachmawati. (2025). *Mengapa Disebut Tumpeng dan Berbentuk Kerucut? Ini Makna Filosofis di Baliknya*. https://www.kompas.com/jawa-timur/read/2025/10/28/131500688/mengapa-disebut-tumpeng-dan-berbentuk-kerucut-ini-makna-filosofis-di

Rahmadi, S.Ag., M. P. . (2011). Pengantar Metodologi Penelitiaan. In *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical* (Vol. 44, Issue 8).

Ramdhan, M. (2021). *Metode Penelitian*. Cipta Media Nusantara.

Rosa, M. C. (2025). *Kenapa Disebut Rendang? Begini Asal-usul dan Filosofi Kuliner Ikonik Minangkabau*. Kompas. https://www.kompas.com/sumatera-barat/read/2025/10/08/140000988/kenapa-disebut-rendang-begini-asal-usul-dan-filosofi-kuliner

Rukajat, A. (2018). *Pendekatan Penelitian Kualitatif*. Deepublish.

Suyitno, D. N. (2022). *Kritik dan Penelitian Sastra* (1st ed.). Muhammadiyah Uneversity Press.

Wachidah, L. R., Subandiyah, H., Indarti, T., Ahmadi, A., & Yohane, B. (2025). *Identitas Kolektif dalam Cerita Rakyat Bertema Kuliner ASEAN : Kajian Gastronomi Sastra*. *7*, 307–326. https://doi.org/10.19105/ghancaran.v7i1.17902