



## Representasi Lumbung Gastronomi Jawa dalam *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* Karya Suyitman

Elvira Damayanti<sup>1,\*</sup>, Ari Ambarwati<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

### Article info

#### Article history:

Received: 02-08-2023

Revised : 11-02-2024

Accepted: 16-02-2024

**Kata kunci:**  
cerita pendek;  
cerita rakyat;  
gastrokritik

**Keywords:**  
folklore;  
gastrocriticism;  
short story

### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk membedah muatan gastronomi Jawa dalam *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* Karya Suyitman. Rancangan penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yang mendeskripsikan gastronomi Jawa berupa minuman tradisional dan metafor yang dimilikinya. Data dalam penelitian ini adalah kalimat dan wacana karya sastra dan tulisan-tulisan bermuatan gastronomi Jawa dimanfaatkan sebagai referensi dalam proses analisis. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah gastrokritik. Data dikumpulkan dengan teknik membaca cermat dan dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek-aspek minuman yang dihadirkan pengarang berupa asal-usul, cita rasa, daerah asal, bahan-bahan, dan cara pembuatan. Minuman tradisional dalam buku tersebut juga memiliki fungsi metafor yang meliputi lambang perjalanan dan rendah hati, identitas kultural, prinsip hidup, keberhasilan dan kebahagiaan, arena interaksi sosial, media negosiasi, media aktualisasi diri, pengenalan karakter, dinamika kehidupan, dan gaya hidup.

#### **Representation of Javanese Gastronomic Granary in Suyitman's "Short Stories and Tales of Indonesian Drinks"**

*The objective of this study is to analyze the Javanese culinary content included in Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara by Suyitman. With the help of traditional drinks and their metaphors, Javanese gastronomy is described in this qualitative descriptive study design. The data in this research are monologs, dialogues, any sentences and discourses from the literary work and the references from Javanese cuisine writings is utilize to analyze it. The method used refers to gastrocriticism. The Miles and Huberman model was used to analyze the data after it was gathered using close reading techniques. The results of the research show that the aspects of the traditional drink presented by the author are the origin, taste, region of origin, ingredients, and method of production. The traditional drink in the book also has a metaphorical function involving the symbol of journey and modest character, cultural identity, life principles, success and happiness, social interaction arena, social prestige, negotiation utility, self-actualization utility, character introduction, life dynamics, and lifestyle.*

Copyright © 2024 Indonesian Language Education and Literature

Corresponding author: Elvira Damayanti, Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

E-mail address: eldama29@gmail.com

### PENDAHULUAN

Kuliner dan karya sastra tidak dapat dipisahkan. Kuliner hadir dan dieksplorasi sebagai peristiwa kompleks dalam karya sastra. Dalam kurun 25 tahun terakhir terjadi lonjakan signifikan dalam kajian kuliner, literatur gastronomik dari perspektif sejarah, sosial, serta linguistik. Makanan dalam karya sastra memberi



petunjuk dan membantu menjelaskan relasi kompleks antara tubuh, subjektivitas, dan struktur sosial. Makanan dan minuman dalam karya sastra bukan sekadar ditampilkan untuk melengkapi cerita. Kajian makanan dalam prosa menunjukkan hal-hal yang terkait struktur sosial dalam masyarakat (Boyce & Fitzpatrick, 2017). Makanan dapat menjadi representasi cara berpikir dan bertindak masyarakat dalam merespons pengalaman maupun pengetahuan tentang kehidupan sehari-hari (Hardiningtyas & Turaeni, 2021; Intan, 2021). Relasi rumit antara makanan dengan tokoh, latar, serta peristiwa dalam karya sastra merupakan kajian yang menantang dilakukan. Kajian ini relatif belum intensif dilakukan (Ambarwati dkk., 2023; Piatti-Farnell, 2012).

Kuliner dihadirkan dalam karya sastra melalui beberapa cara, misalnya cara tokoh menikmati kuliner, cara tokoh mengungkap identitas kultural, dan prinsip hidup tokoh yang direpresentasikan. Uraian tersebut menunjukkan bahwa kuliner yang mencakup makanan dan minuman dalam sastra tidak hanya hadir secara fisik sebagai pemanis (Arianto, Gege, & Halfian, 2022; Umah, 2022). Di balik kehadiran kuliner, terdapat pula metafor abstrak yang dapat dimaknai secara simbolik berbeda dengan makna leksikalnya. Kuliner dalam balutan sastra juga merupakan sebuah manifestasi informasi yang patut untuk dibedah. Informasi-informasi tersebut dapat berupa dinamika, ideologi, kepercayaan, dan nilai-nilai yang tersirat melalui eksistensi kuliner dalam karya sastra. Ini menunjukkan bahwa kuliner memiliki kekuatan dalam kehidupan bermasyarakat (Ju, Yoesoef, & Setyani, 2022; Mhamane, 2022; Wulandari & Desiningrum, 2019).

Eksistensi kuliner dalam sastra menunjukkan adanya relasi kedekatan kuliner dengan ilmu lain, yaitu gastronomi. Representasi kuliner dalam karya sastra dikenal dengan istilah sastra gastronomi atau sastra kuliner (Kusuma & Nuryanto, 2019; Muhyidin, 2021; Sari, Putra, & Giri, 2020). Hubungan antara kata-kata dalam karya sastra dan kuliner, khususnya makanan belum tereksplorasi dengan cukup baik. Oleh karena itu, diperlukan sebuah pendekatan multidisiplin yang menghubungkan gastronomi dan kritik sastra. Sebagai jawabannya, lahirlah pendekatan gastrokritik. Secara umum, pendekatan gastrokritik membahas tentang etika memperlakukan kuliner (Khoiri, dalam Hartati & Karim, 2023). Melalui gastrokritik pula, konteks interdisipliner dalam sastra kuliner, seperti sejarah, sosial, atau politik dan lainnya dapat diungkap (Artika, 2017; Broomfield, 2022; Suyasa & Darmurtika, 2023; Tobin, 2002). Sastra juga dapat menjadi media pelestarian kuliner khas nusantara. Makanan merupakan sarana yang ampuh untuk menyebarkan budaya (Gasperini, 2022; Mishra & Devasahayam, 2019).

Penelitian gastrokritik telah dilakukan oleh beberapa peneliti, seperti: Mishra & Devasahayam (2019), Sukmawan (2020), dan Nugraha (2021). Kajian-kajian tersebut lebih berfokus pada cara membuat makanan dan piranti yang digunakan. Kehadiran makanan berfungsi untuk menjaga kedekatan emosional dengan wilayah asal. Makanan berfungsi sebagai identitas ritual dan minuman kopi sebagai penanda budaya suguhan tamu. Penelitian-penelitian tersebut belum mengeksplorasi secara intensif tentang minuman tradisional, khususnya yang digunakan untuk merepresentasikan lumbung gastronomi Jawa. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai media pelestarian makanan dan minuman tradisional.



## METODE

Rancangan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif yang bertujuan mendeskripsikan dan menafsirkan suatu permasalahan atau fenomena secara mendalam (Mohajan, 2018). Pendekatan yang digunakan adalah gastrokritik, yakni bidang kajian kritik sastra yang berkonsentrasi pada sastra dengan sentuhan kuliner. Penelitian dilakukan pada bulan November sampai dengan Desember tahun 2023.

Data penelitian berupa kutipan dialog dan narasi cerita atau dongeng yang bermuatan kuliner dan metafor simbolik. Sumber data dalam penelitian ini adalah dua dongeng berjudul *Raja Cendol* dan *Ronde Nyai Lando*, serta empat cerpen berjudul *Minuman Favorit Rere*, *Kelebihan Deka*, *Ramuan Istimewa Mama*, dan *Moci Suka Cincau*. Dua dongeng dan empat cerpen tersebut merupakan karya-cerita anak yang termuat dalam satu buku berjudul *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* karya Suyitman.

Data dikumpulkan dengan teknik membaca cermat seluruh cerita untuk mendapatkan informasi yang utuh dan mendalam. Bagian cerita yang berkaitan dengan masalah penelitian diberi tanda dan kode. Selanjutnya, temuan dicatat dan diklasifikasikan menjadi asal-usul, daerah asal, cita rasa, bahan-bahan pembuatan, dan fungsi metafornya (Payumi & Hartati, 2018). Instrumen pengumpul data disusun dengan mengklasifikasi temuan seperti pada tabel 1 dan 2.

**Tabel 1. Jenis-Jenis Minuman dalam Dongeng *Minuman Nusantara***

Judul Dongeng	Nama Minuman	Aspek-aspek Temuan					
		Asal-usul	Daerah Asal	Cita Rasa	Bahan-bahan	Cara Pembuatan	Fungsi Metafor
Raja Cendol	Cendol	×	×	Manis dan gurih	Tepung beras, daun suji, daun pandan, air, dan abu merang.	Tepung beras dicampur dengan sari daun suji, pandan, dan air. Kemudian dicetak.	Perjalanan; rendah hati; dan identitas kultural
Ronde Nyai Lando	Wedang Ronde	×	×	×	Tepung ketan/sagu, gula, pandan, serai, kolang-kaling, roti tawar, dan jahe.	Tepung ketan/sagu dibulatkan.	Dinamika kehidupan sosial; arena interaksi sosial; gaya hidup

Data yang telah terkumpul dianalisis menggunakan model analisis Miles dan Huberman. Model analisis data ini terdiri atas tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian, dan verifikasi. Data yang telah dipilah, disajikan dengan cara dideskripsikan sesuai sumber asli dan dilanjutkan dengan penafsiran yang didasarkan pada prinsip dan teori gastrokritik Tobin.



**Tabel 2. Temuan dalam Cerpen *Minuman Nusantara***

Judul Cerpen	Nama Minuman	Aspek-aspek Temuan					
		Asal-usul	Daerah Asal	Cita Rasa	Bahan-bahan	Cara Pembuatan	Fungsi Metafor
Minuman Kesukaan Rere	Legen	Legen berasal dari kata <i>legi</i> yang berarti manis.	Pulau Jawa	Manis	Air nira	×	Prinsip hidup
Kelebihan Deka	Bajigur	×	Jawa Barat	×	Kopi, gula aren, santan, kolang kaling, serutan kelapa, roti, jahe, dan kayu manis.	×	Keberhasilan dan kebahagiaan; arena interaksi sosial; refleksi kehidupan
Ramuan Istimewa Mama	Wedang Uwuh		Imogiri	Pedas harum	jahe, kayu secang, kayu manis, cengkeh, pala, kapulaga, akar dan daun serai	Serbuk rempah dimasukkan ke dalam gelas dan diseduh air panas	Prestise sosial; media negosiasi; media aktualisasi diri
Moci Suka Cincau	Teh dan Cincau	×	×	Enak dan dingin	Daun cincau dan air	Daun cincau diperas dan diambil sarinya.	Kebahagiaan; arena interaksi sosial; pengenalan karakter/watak; refleksi kehidupan

Gastrokritik dalam hal ini secara spesifik dimanfaatkan untuk menafsirkan fragmen-fragmen kuliner, khususnya minuman yang ditampilkan dalam cerita. Penafsiran dilakukan dengan mendalami keterkaitan antara alur, tokoh, dan minuman tradisional dalam cerita. Verifikasi data dilakukan melalui triangulasi sumber, yakni dengan mencocokkan kembali data yang diperoleh dengan sumber asli (Esan, 2022; Miles & Huberman, 1994).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut beberapa jenis minuman tradisional yang ditampilkan dalam buku *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* karya Suyitman. Minuman tradisional yang ditampilkan pengarang dalam cerita-ceritanya adalah minuman tradisional khas Jawa. Aspek-aspek minuman yang dihadirkan pengarang berupa asal-usul yang berkelindan dengan cita rasa, daerah asal, bahan-bahan, dan cara pembuatan. Jenis minuman yang dikisahkan dalam cerita memiliki fungsi metafor yang merujuk pada karakter atau perilaku sebagai ajaran masyarakat Jawa.

### *Nama Minuman Tradisional*

Nama merupakan unsur penting yang berfungsi sebagai identitas dan pembeda dalam bermasyarakat. Nama juga berlaku pada banyak hal, seperti minuman tradisional. Minuman tradisional umumnya memiliki sejarah penamaan yang bersifat historis-kultural, sebagaimana penamaan wilayah dan sebagainya. Dalam buku *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* karya Suyitman, lumbung



pengetahuan gastronomi Jawa yang dimunculkan adalah asal-usul beberapa nama minuman yang meliputi Legen dan Wedang Uwuh (Hakim & Hamidah, 2022). Minuman tradisional Legen banyak tersebar di pulau Jawa. Hal tersebut sesuai dengan kutipan cerpen berikut.

*Minuman ini dibuat dari nira, yaitu cairan manis yang keluar dari tandan bunga pepohonan keluarga palma, seperti aren, nipah, kelapa, sagu, dan siwalan (halaman 16).*

Kutipan di atas secara implisit menunjukkan asal-usul nama *Legen*. *Legen* memiliki arti *legi* (manis dalam bahasa Jawa). Manis merujuk pada cita rasa Legen yang manis. Cita rasa ini dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai tanda pengenal minuman ini. Masyarakat cenderung memberi nama dengan memanfaatkan tanda-tanda yang mudah dikenali (Ruslan, 2020).

Minuman tradisional *wedang uwuh* berasal dari dua kata, yaitu *wedang* dan *uwuh*. *Wedang* berarti minuman panas, sedangkan *uwuh* berarti sampah. Nama *wedang uwuh* diberikan karena penampilan minuman ini menyerupai sampah. Pasalnya, minuman ini disajikan dengan berbagai rempah, seperti akar dan daun serai, kayu manis, jahe, kayu secang, cengkeh, pala, serta kapulaga. Rempah-rempah inilah yang membuat tampilan *wedang uwuh* tampak seperti sampah. Komposisi *wedang uwuh* menghadirkan cita rasa khas yang membedakan dengan minuman tradisional dari wilayah lainnya. Kekhasan itu tampak pada rasanya yang pedas harum (Hartati & Suryaningsum, 2019; Rijal, Fitry, & Zaenal, 2020).

*Dinamakan Wedang Uwuh karena bahan pembuat minuman ini tampak seperti sampah (halaman 31).*

Nama *wedang uwuh* dalam cerita ini menunjukkan peran kuliner tradisional sebagai representasi identitas budaya Jawa. Tidak hanya itu, kehadiran asal-usul penamaan minuman tradisional juga menggambarkan budaya manusia dalam pemberian nama. Narasi tentang pangan dan minuman merupakan bagian dari perjalanan suatu masyarakat dalam membentuk peradaban. Narasi tersebut juga dapat menjadi medium untuk mewariskan produk berupa pengetahuan minuman dan makanan (Basir, 2017).

Asal-usul nama minuman tradisional menjadi media pewarisan cerita lisan dari generasi ke generasi. Cerita asal muasal minuman dapat didokumentasikan dalam bentuk cerpen dan dongeng anak. Hal ini penting dilakukan mengingat dalam usaha pelestarian memori kolektif pewarisan pengetahuan rempah, masyarakat Indonesia perlu melibatkan anak-anak sebagai ahli waris (Ambarwati, Yulianto, & Wahyuni, 2023).

### **Metafor Cendol**

Minuman tradisional dalam karya sastra memiliki fungsi-fungsi khusus, misalnya untuk menyampaikan informasi yang sifatnya implisit. Hal inilah yang menunjukkan proses simbiosis dalam kuliner, baik makanan atau minuman. Melalui bahasanya yang istimewa, karya sastra menjadi media transmisi ekonomis sekaligus imajinatif. Keistimewaan bahasa dalam karya sastra umumnya ditunjukkan melalui penggunaan metafor. Dalam buku *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara*, minuman sebagai bagian dari kuliner merepresentasikan metafor tertentu (Anantama & Suryanto, 2020).



Minuman tradisional pertama yang ditampilkan oleh pengarang dalam buku tersebut adalah cendol. Minuman tersebut muncul dalam dongeng berjudul *Raja Cendol*. Cendol yang berasal dari kata *jendol* ini merupakan favorit masyarakat Indonesia. Bukan hanya karena rasanya yang legit, tetapi juga karena harganya terjangkau. Cendol dibuat dengan mencampurkan tepung beras dengan sedikit air yang telah dicampur dengan perasan daun pandan dan suji. Kemudian, adonan diaduk rata dan direbus. Setelah mengental, adonan dicetak membentuk buliran-buliran cendol (Munandar dkk., 2023). Penggambaran cara pembuatan cendol ini ditunjukkan melalui kutipan berikut.

*Ranu bertugas mengaduk tepung beras dengan sedikit air perasan daun pandan dan suji. Setelah merata, adonan itu direbus hingga mengental. Lalu, Ranu mencetaknya menjadi butiran-butiran cendol yang menarik* (halaman 2).

Cendol Pak Eku yang selalu habis menggambarkan kedekatan masyarakat dengan cendol. Artinya, pada situasi tertentu, masyarakat tidak bisa lepas dari keberadaan cendol. Kedekatan masyarakat dengan cendol merupakan representasi adiksi masyarakat terhadap cendol. Aspek adiktif dalam cendol ditunjukkan melalui cita rasa yang dimilikinya. Sebagaimana yang digambarkan pengarang, cendol memiliki cita rasa manis dan gurih yang dihasilkan dari perpaduan santan dan gula merah. Gula merah menghadirkan rasa manis yang berbeda dengan gula pasir (Bili, Bili, & Kally, 2022). Uraian tersebut digambarkan pada bagian cerita berikut.

*Cendol Pak Eku disukai pembeli. Aroma pandan dan tekstur cendol yang kental membuat pembeli ketagihan. Apalagi, larutan gula merahnya yang begitu manis membuat cendol Pak Eku selalu habis sebelum tengah hari* (halaman 2).

*“Ayah kita kemana lagi?” protes Ranu. “Bukankah cendol kita selalu habis?”* (halaman 2).

Jika ditelusuri lebih lanjut, cendol merupakan lambang perjalanan. Hal ini ditunjukkan melalui fragmen cerita yang menunjukkan bahwa Pak Eku mengajak Ranu untuk berpindah-pindah tempat berjualan demi bertemu dengan ksatria yang tidak lain adalah ayah Ranu. Metode pencarian yang dilakukan Pak Eku bersifat konvensional karena latar cerita tersebut menunjukkan era-era kerajaan yang belum tersentuh teknologi modern. Pak Eku mengajak Ranu untuk berjualan cendol di beberapa wilayah kerajaan yang berbeda. Hal ini dapat meningkatkan kemungkinan Pak Eku untuk bertemu dengan sang ksatria. Uraian di atas menunjukkan bahwa cendol menemani perjalanan Pak Eku dan Ranu dalam usaha menemui ayahnya.

Cendol sebagai lambang perjalanan juga didukung oleh keberadaannya dalam *Serat Centhini*. *Serat Centhini*, yang mulanya bernama *Suluk Tambangraras*, merupakan ensiklopedia kebudayaan Jawa yang pertama kali diprakarsai oleh Sunan Pakubuwono V bersama para pujangga keraton pada tahun 1814 M. Cendol disebut juga sebagai dawet menjadi salah satu dari 13 minuman tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*. Cendol sebagai minuman tradisional telah ada sejak zaman dahulu dan mampu bertahan hingga sekarang.



Tidak hanya itu, varian cendol juga semakin beragam karena menyesuaikan dengan selera masyarakat modern (Susilantini, 2014).

Cendol atau dawet disebutkan dalam kitab Kresnayana. Dawet juga disebutkan dalam Prasasti Taji tahun 901 bersama dengan makanan tradisional lainnya. Eksistensi cendol atau dawet sejak zaman kuno membuatnya menyatu dan menjadi bagian dari masyarakat yang tidak dapat dilepaskan. Pada akhirnya, cendol atau dawet dihadirkan dalam tradisi masyarakat Indonesia dan menjadi salah satu media mata pencaharian. Hal ini menunjukkan bahwa cendol atau dawet merupakan sebuah produk kuliner yang selalu eksis dalam perjalanan masyarakat Jawa sejak dulu hingga kini (Hendariningrum, 2018; Saputra, 2022; Setiawati, 2019).

Cendol yang merupakan minuman masyarakat segala kalangan, digambarkan sebagai lambang perilaku rendah hati. Metafor tersebut digambarkan pengarang di akhir cerita melalui pertemuan Ranu dengan ayahnya pada saat ia mengantarkan cendol untuk raja dari negeri Seberang. Sang raja melihat tanda lahir pada tengkuk Ranu. Awalnya, Ranu berburuk sangka kepada Pak Eku karena selalu diajak berpindah-pindah tempat pada saat berjualan cendol. Akan tetapi, setelah mengetahui bahwa maksud Pak Eku berpindah-pindah adalah demi bertemu dengan ayahnya, Ranu meminta maaf. Permintaan maaf Ranu itulah yang mengindikasikan karakter rendah hatinya. Biasanya seseorang dengan status sosial yang tinggi jarang berkenan untuk mengucapkan tiga kata yang dianggap ajaib dalam kehidupan, yaitu *maaf*, *tolong*, dan *terima kasih* (Yusof dkk., 2022). Hal ini seperti pada kutipan berikut.

*Pak Eku hanya tersenyum. Tak terasa air matanya mengalir. Pak Eku bangga, meski ranu telah menjadi putra mahkota, dia tidak berubah. Ranu tetap menjadi anak yang rendah hati layaknya penjual cendol.*

Metafor cendol menunjukkan bahwa dalam meraih tujuan, diperlukan perjalanan panjang yang sering melelahkan, tetapi manusia harus selalu semangat dan pantang menyerah. Selanjutnya, perlu dicatat bahwa saat tujuan telah berhasil diraih, manusia perlu memastikan tetap memiliki kerendahan hati. Kerendahan hati ideal dicitrakan layaknya penjual cendol yang dianggap berbanding terbalik dengan identitas dan atribusi seorang putra mahkota. Identitas kultural lahir dari konstruksi sosial dengan tendensi tertentu. Pemilihan frasa penjual cendol menunjukkan bahwa kuliner sebagai identitas kultural memengaruhi perkembangan kualitas hidup manusia (Hardiansyah, Hardiansyah, & Darwis, 2020; Utami, 2018).

### **Metafor Legen**

Di masa kini, minuman tradisional legen mulai jarang ditemukan. Salah satu penyebabnya adalah turunnya minat masyarakat untuk mengonsumsi legen. Akibatnya, banyak generasi masa kini yang tidak mengetahui apa dan bagaimana legen itu. Dalam cerita berjudul *Minuman Favorit Rere*, metafor legen dapat ditemui pada bagian akhir cerita. Pada bagian tersebut, diceritakan bahwa Rere meminta legen tambahan. Akan tetapi, legen yang tersisa hanya milik Sita. Walau demikian, Sita memberikan legen itu untuk diminum Rere. Alasannya karena Sita sudah sering minum legen dibandingkan Rere. Fragmen cerita ini menunjukkan bahwa legen dimanfaatkan pengarang sebagai media penyempurna penyampai pesan tentang karakter rela berbagi. Dalam cerita ini, karakter rela berbagi yang



ditampilkan mengindikasikan level yang berbeda. Selain itu, legen juga menjadi media internalisasi pendidikan karakter bagi anak-anak yang membacanya (Suwartin, 2017; Widayati, Sumarno, & Dalman, 2022). Hal ini ditunjukkan melalui kutipan berikut.

“Maaf, minumannya sudah habis, tinggal punya Dik Sita,” kata Ibu Heri. “Dik Sita bilang, minumannya buat Mbak Rere saja” (halaman 14).

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa tokoh Sita rela memberi legen miliknya untuk Rere. Padahal itu adalah legen terakhir yang tersisa. Sikap yang ditunjukkan oleh Sita ini merupakan representasi dari karakter rela berbagi tingkat tinggi. Pasalnya, ia harus memberikan sesuatu yang disenanginya untuk orang lain. Dengan tujuan untuk membuat orang lain senang. Melalui uraian tersebut, dapat diketahui bahwa Sita memiliki prinsip hidup yang berpengaruh terhadap sikapnya terhadap orang lain. Prinsip hidup yang melatarbelakangi sikap Sita itu memberikan dampak-dampak tertentu bagi Rere. Salah satunya adalah memunculkan kebahagiaan dalam diri Rere karena bisa mengonsumsi lebih banyak legen. Representasi ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan bahwa kebahagiaan seseorang dalam mengonsumsi sebuah kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh faktor cita rasa, tetapi juga sikap orang lain di sekitarnya. Tidak hanya itu, legen dalam cerita ini juga menunjukkan bahwa minuman tradisional dapat menjadi media untuk mempererat persaudaraan yang dapat menciptakan keharmonisan (Firmando, 2020; Juniarti, 2021; Sultan & Nugroho, 2022).

Legen sudah ada sejak ratusan tahun yang lalu. Jika difermentasi, legen dapat berubah menjadi tuak. Tuak juga disebutkan dalam *Serat Centhini* yang dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Minum Rinêjêng kêndho anulya linggih, adu dhêngkul mung sapêdhadhonan, ki dipati lon dêlinge, payo padha anginum, brêm tape grit waragang manis, sinambi dhêdhaharan, sêsaosan agung, nutug dènnira kasukan, pagujêngan aprênèsan manas ati, sisiwo sêdangunya.” (Ekowati dkk., 2022)

Pada zaman dahulu, terdapat sebuah aktivitas minum tuak secara bersama-sama. Meminum tuak secara bersama-sama merupakan lambang keakraban antarmasyarakat (Sumarja & Jayanti, 2023). Masyarakat yang tergabung dalam aktivitas minum bersama-sama dapat secara bebas berbagi tuak miliknya. Hal tersebut dapat membuat jalinan persaudaraan dan pertemanan semakin kuat. Uraian ini menunjukkan bahwa legen mewujudkan sebagai media perlambang karakter berbagi antarsesama. Hal tersebut sejalan dengan fragmen dalam cerita *Minuman Favorit Rere* yang menunjukkan satu tokoh berbagi legen dengan tokoh yang lainnya.

### **Metafor Bajigur**

Kehadiran bajigur dalam cerita berjudul *Kelebihan Deka* menimbulkan metafor-metafor khas dan distingtif. Secara umum, metafor bajigur berhubungan dengan kepribadian Deka sebagai tokoh utama. *Pertama*, metafor bajigur dapat diidentifikasi melalui komposisi atau bahan-bahan pembuatannya. Bajigur terbuat dari campuran santan, kopi hitam, gula merah, dan sentuhan daun pandan untuk menambah aroma. Santan, kopi hitam, gula merah, dan daun pandan dapat





diibaratkan sebagai simbol-simbol kehidupan. Santan berwarna putih, melambangkan kehidupan yang menyenangkan dan penuh harapan-harapan cerah. Kopi hitam melambangkan gelap dan sulitnya memperjuangkan kehidupan. Gula merah berwarna putih dan memiliki cita rasa manis. Gula merah adalah simbol yang merepresentasikan bahwa sesuatu yang berjalan sangat alot biasanya akan memberikan hasil yang manis. Terakhir, aroma daun pandan baru akan terasa ketika sudah direbus. Hal tersebut melambangkan bahwa kesenangan baru akan diperoleh setelah mengalami kesulitan terlebih dahulu (Zanah & Widiastuti, 2022). Melalui pemaknaan di atas, dapat diketahui bahwa bajigur merupakan lambang dari keberhasilan dan kebahagiaan yang diperoleh dari kerja keras. Kerja keras dengan segala kesulitan itulah yang dapat membuat keberhasilan manusia lebih bermakna. Dalam cerita, pemaknaan tersebut digambarkan oleh perjuangan Deka untuk melalui ujian kenaikan tingkat. Sama halnya dengan segelas bajigur yang lezat dan menghangatkan diperoleh dari campuran bermacam-macam bahan dengan cita rasanya masing-masing (Tyas, 2017).

*Kedua*, bajigur juga melambangkan arena interaksi sosial. Dalam kehidupan sehari-hari, banyak orang membangun interaksinya dengan orang lain melalui media kuliner, baik makanan maupun minuman. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu faktor pendukung dalam interaksi sosial manusia. Dalam cerita ini, bajigur menjadi arena interaksi sosial antara Ki Ageng dan Deka (Sumarna & Nurdiarti, 2020). Interaksi tersebut tergambar pada kutipan di bawah ini.

*“Minum dulu, biar tubuhmu segar,” perintah Ki Ageng (halaman 23).*

Secara spesifik, interaksi di atas menunjukkan kepedulian Ki Ageng terhadap Deka dengan memberikan bajigur. Kepedulian tersebut dilatarbelakangi oleh kedekatan hubungan atau koneksi antara Ki Ageng dan Deka sebagai guru dan murid. Tanpa perlu diberi tahu terlebih dahulu, Ki Ageng sudah memahami bahwa Deka kelelahan. Oleh karena itu, Ki Ageng memberikan minuman favorit Deka, yaitu bajigur. Kepedulian sebagai bentuk interaksi sosial antara Ki Ageng dan Deka menunjukkan adanya sebuah identitas sosial. Identitas sosial direpresentasikan melalui kesamaan status keduanya sebagai pegiat silat. Lebih lanjut, identitas sosial dapat menjadi media peningkatan kepercayaan diri dan penemuan jati diri seseorang (Roza dkk., 2023).

Pernyataan di atas dibuktikan dengan trik yang dilakukan Ki Ageng. Ki Ageng menghadirkan Nyai Sandri untuk menguji Deka. Melalui trik itulah Ki Ageng berhasil membuktikan hipotesisnya, yaitu Deka memiliki kelebihan yang tidak dimiliki oleh orang lain. Dalam bahasa Sunda, tradisi menyuguhkan makanan dengan tujuan menjalin keakraban disebut dengan istilah *botram*. Secara harfiah, istilah tersebut berarti *makan bersama*. Tradisi tersebut dapat dilakukan dengan keluarga, tetangga, atau teman sejawat. Tradisi tersebut mampu membentuk sebuah kegiatan yang bersifat komunal dalam aspek proses menjalin ikatan sosial di masyarakat (Ghufar & Suhandano, 2022).

Tidak hanya sebagai arena interaksi dan identitas sosial, bajigur dalam cerita ini juga mengandung metafor lainnya. Metafor yang dimaksud berkaitan dengan konsep kelebihan dan kekurangan yang selalu berdampingan dan melekat dalam diri manusia. Hal tersebut dibuktikan melalui kutipan berikut.

*Bajigur cocok diminum di daerah berhawa dingin (halaman 23).*



Bajigur cocok diminum di daerah dengan cuaca dingin karena minuman tersebut menghangatkan. Oleh karena itu, bajigur ini menjadi minuman khas Jawa Barat yang dikenal bercuaca dingin. Hal ini menunjukkan bahwa cuaca dingin dapat diatasi dengan mengonsumsi bajigur yang menghangatkan. Sama halnya dengan kekurangan dan kelebihan dalam diri seseorang yang entitasnya saling berdampingan. Hanya saja, untuk dapat mengetahui bentuk kelebihan seseorang diperlukan proses yang cukup panjang. Sama halnya dengan Deka, walaupun ia memiliki tubuh yang kecil dibandingkan dengan murid Ki Ageng yang lainnya, Deka tetap memiliki kelebihan yang tidak dimiliki oleh orang lain, yaitu kelembutan hati (Novianti, 2018; Ramadhan & Asbari, 2023).

### **Metafor Wedang Uwuh**

Wedang uwuh adalah minuman tradisional khas Imogiri yang dulunya merupakan suguhan khas bagi para raja. Keterangan tersebut menunjukkan bahwa wedang uwuh pada awalnya melambangkan prestise dari penikmatnya yang berasal dari kalangan kerajaan. Wedang uwuh adalah minuman tradisional yang kental akan sejarah dan kebudayaan, khususnya kebudayaan Jawa. Dalam cerita berjudul *Ramuan Istimewa Mama*, wedang uwuh hadir dengan metafor tertentu. *Pertama*, wedang uwuh adalah lambang dari prestise sosial. Prestise sosial digambarkan melalui bagaimana awal mula sebuah kuliner muncul dan kalangan seperti apa yang mengonsumsi kuliner tersebut. Berdasarkan sebuah kutipan dalam cerita ini, disebutkan bahwa wedang uwuh adalah minuman para leluhur. Jika direlevansikan dengan sejarah wedang uwuh, leluhur yang dimaksud merujuk kepada orang-orang terdahulu dari kalangan kerajaan. Penyebutan wedang uwuh sebagai ramuan rahasia leluhur ini dapat memberikan efek sugesti bagi anak-anak untuk bangga mengonsumsi wedang uwuh (Susilantini, 2014). Bentuk kutipan cerita terkait adalah sebagai berikut.

*Sssttt, ini ramuan rahasia leluhur* (halaman 29).

*Kedua*, wedang uwuh menjadi media negosiasi antara tokoh Azka dengan ibunya. Azka yang awalnya malas pergi ke sekolah menjadi bersemangat setelah mengonsumsi *ramuan istimewa* berupa wedang uwuh. Fragmen pemberian wedang uwuh kepada Azka untuk memberikan sugesti agar semangat bersekolah ini merupakan bentuk negosiasi yang dilakukan sang ibu. Tindakan tersebut juga dapat termasuk dalam praktik hipnoterapi untuk mengatasi rasa malas yang muncul pada anak-anak (Muslimin & Hidayati, 2022). Hal tersebut tercermin pada kutipan berikut.

*“Ini ramuan penyemangat. Siapa pun yang meminumnya, dia akan sehat dan bersemangat. Ayo, minumlah,” kata Mama* (halaman 26).

Tidak hanya itu, tindakan ibunya dalam menyikapi Azka dalam cerita tersebut menunjukkan prioritas wedang uwuh. Dalam hal ini, pengarang berusaha menempatkan minuman tradisional seperti wedang uwuh sebagai pilihan pertama untuk mengatasi permasalahan-permasalahan tertentu. Kandungan dalam wedang uwuh dapat meningkatkan imunitas tubuh. Imunitas dapat berpengaruh terhadap tubuh agar tetap sehat, terawat, dan semangat (Fitra, 2021; Hernawan, 2021).

Wedang uwuh dalam cerita ini juga menjadi media aktualisasi diri tokoh Azka sehingga dapat mengenali jati diri. Awalnya, Azka berpikir bahwa semangat dalam dirinya muncul karena ramuan penyemangat yang diberikan oleh ibunya.



Dengan begitu, Azka memiliki sugesti bahwa ramuan tersebut adalah ramuan yang istimewa. Hingga akhirnya, sang ibu menyadari bahwa keistimewaan itu bukan berasal dari ramuan tersebut, melainkan dari diri Azka sendiri. Melalui penjelasan sang ibu pula, Azka dapat memahami bahwa hal yang menghilangkan semangatnya adalah ketakutan tak menentu yang dirasakannya. Selain itu, peran ibu juga berpengaruh dalam pemberian sugesti tersebut (Hairiyah & Arifin, 2020). Uraian tersebut didukung oleh kutipan cerita berikut.

*Azka tertegun. Dia memang selalu merasa mulas berangkat sekolah. Azka takut menghadapi pelajaran. Namun, ketika bersemangat, Azka mudah memahami semua pelajaran. Azka tak pernah remedi setelah ulangan harian (halaman 30).*

### **Metafor Cincau**

Cincau biasanya dijadikan sebagai olahan minuman dingin. Cincau terdiri atas dua jenis, yaitu cincau hijau dan cincau hitam. Pada dongeng ini, daun cincau diolah menjadi teh dan cincau pada umumnya. Pembuatan teh cukup sederhana. Daun yang telah dipetik hanya perlu dikeringkan dan diseduh dengan air panas. Untuk membuat cincau, diperlukan daun yang sudah tua. Daun tersebut dicampur dengan air dan diremas hingga mengeluarkan cairan hijau seperti gel. Cairan tersebut perlu disaring terlebih dahulu sebelum didiamkan sehingga membentuk semacam agar-agar. Agar-agar dari daun cincau inilah yang biasa dikonsumsi sebagai campuran minuman dingin (Fauzziyah, Widyaningsih, & Widyastuti, 2016; Loso dkk., 2023). Penggambaran cara membuat teh dan cincau tersebut ditunjukkan melalui kutipan berikut.

*Daun teh muda dikeringkan dan diseduh dengan air panas, sedangkan untuk membuat cincau diperlukan daun yang sudah tua yang dicampur dengan air. Daun harus diremas-remas hingga keluar cairan hijau seperti gel. Setelah disaring, airnya disimpan di tempat yang dingin agar cepat mengental seperti agar-agar (halaman 37).*

Cincau sebagai salah satu kuliner khas Nusantara dihadirkan dalam dongeng berjudul *Moci Suka Cincau*. Dalam dongeng tersebut, cincau menjadi lambang dari metafor-metafor tertentu. *Pertama*, metafor cincau dapat diidentifikasi melalui kutipan berikut.

*Moci berubah sejak dia kehilangan giginya (halaman 34).*

*Moci senang karena keduanya terbuat dari daun. Teh dari daun teh muda dan cincau dari daun cincau yang sudah tua (halaman 37).*

Kutipan pertama menunjukkan terjadinya perubahan sikap pada salah satu tokoh yang bernama Moci akibat kehilangan giginya. Seluruh gigi Moci lepas saat terjatuh pada saat mengambil layangan di atas pohon. Oleh karena seluruh giginya tanggal, Moci tidak bisa lagi mengunyah daun. Namun, sikap Moci kembali seperti sedia kala setelah mencicipi teh dan cincau yang diberikan oleh Tuan Sherka. Dengan begitu, Moci tetap bisa mengonsumsi daun, tetapi dalam bentuk yang berbeda. Uraian tersebut menunjukkan bahwa teh dan cincau dapat menghadirkan kembali kebahagiaan Moci yang hilang. Kuliner merupakan hal yang sangat penting (Guru, 2019).



Dalam dongeng ini, Moci digambarkan sebagai manusia kerdil, bukan manusia pada umumnya. Akan tetapi, pendapat tersebut dapat berlaku pada keduanya. Tidak hanya itu, kebahagiaan yang dirasakan Moci juga dapat disebabkan oleh kandungan teh yang dikonsumsi. Sama dengan kopi, teh juga memiliki kandungan yang dapat merelaksasi penikmatnya, yaitu kafein. Kafein bubuk berwarna putih tidak berbau dengan rasa sedikit pahit. Oleh karena itu, teh memiliki sensasi rasa sedikit pahit. Melalui uraian tersebut, dapat diketahui bahwa kuliner, khususnya dalam hal ini minuman turut mengambil peran dalam kebahagiaan seseorang. Sejalan dengan karakter sastra anak yang umumnya memunculkan kesenangan-kesenangan yang secara psikologis dapat berdampak positif bagi diri anak-anak sebagai pembaca (Pokhrel dkk., 2016; Rokhayati & Nafilah, 2021).

Dalam dongeng berjudul *Moci Suka Cincau*, teh dan cincau juga melambangkan arena interaksi sosial. Teh dan cincau dalam cerita ini berperan sebagai penghubung terjadinya interaksi antara Tuan Sherka dengan para kurcaci lain. Budaya mengonsumsi teh sebagai bagian dari interaksi sosial sendiri sudah dikenal sejak lama. Budaya menyeduh teh juga dimunculkan dalam cerita *Moci Suka Cincau*, dengan modifikasi berupa bahan teh dari daun cincau (Guo dkk., 2023).

Kisah Moci mengandung sebuah metafor yang berkaitan dengan kehidupan manusia. Umumnya, seseorang cenderung marah dan kecewa pada saat kehilangan hal-hal berharga dalam hidupnya. Pada saat merasa marah dan kecewa itu, seseorang cenderung melampiaskannya terhadap orang di lingkungan sekitarnya (Ranubaya, Koban, & Endi, 2023). Sebenarnya hal-hal tersebut tidak hilang, tetapi hadir dalam bentuk lain yang berbeda. Banyak orang yang belum peka dan menyadari kehadiran hal baru tersebut sebagai penggantinya. Oleh karena itu, seseorang perlu bijak dalam bersikap saat kehilangan hal-hal yang dianggap berharga (Fikriyah & Syafi'i, 2021; Rarawahyuni, 2022).

#### ***Metafor Wedang Ronde***

Wedang ronde adalah minuman tradisional yang berbentuk bulat-bulat, terbuat dari tepung ketan atau sagu. Sesuai dengan toponiminya, yakni *rond* yang berarti *bulat* dan kata jamak dalam bahasa Belanda mendapat imbuhan *tje* sehingga menjadi *rondje* yang berarti bulat-bulat. Wedang ronde biasanya disajikan bersamaan dengan kacang dan gula, serta kuah dengan aroma serai dan jahe. Dalam dongeng berjudul *Wedang Ronde Nyai Lando*, minuman tradisional wedang ronde memiliki beberapa metafor tertentu, salah satunya adalah dinamika kehidupan seseorang (Nurjanah, 2023).

Dikisahkan terdapat seorang peri bernama Peri Cempaka yang senang membuat kegaduhan sehingga dihukum untuk menolong 100 orang. Orang ke-100 yang ditolong Peri Cempaka adalah Nyai Lando. Peri Cempaka menolong Nyai Lando dengan cara singgah ke beberapa warung wedang ronde. Dengan begitu, Peri Cempaka dapat mengetahui kekhasan masing-masing wedang ronde yang tidak dimiliki oleh wedang ronde Nyai Lando. Berbekal hal tersebut, Peri Cempaka memberi tahu Nyai Lando untuk memodifikasi wedang rondonya. Akhirnya, warung wedang ronde Nyai Lando yang awalnya sepi mulai ramai pengunjung. Bantuan Peri Cempaka itu mampu memberikan perubahan bagi kehidupan Nyai Lando, sebagaimana tergambar dalam kutipan berikut.



*Malam harinya, beberapa pembeli mulai berdatangan. Nyai Lando senang* (halaman 45).

Uraian di atas menunjukkan bahwa wedang ronde adalah lambang dari dinamika kehidupan sosial. Kuliner, baik makanan dan minuman, mampu memengaruhi perubahan kondisi sosial di dalam masyarakat tertentu. Perubahan atau dinamika yang dilambangkan melalui ronde ini berkaitan dengan kondisi mata pencaharian Nyai Lando (Febriani, 2017; Langi, 2021). Komposisi wedang ronde umumnya terdiri dari air jahe, kacang tanah, kolang-kaling, potongan roti tawar, dan tepung beras bulat berisi gula cair. Dalam penyajiannya, wedang ronde diisi oleh lima biji ronde. Jumlah lima tersebut merupakan simbol dari kebahagiaan seseorang yang telah mengamalkan rukun Islam dengan ketakwaan. Uraian ini tercermin dalam kisah Nyai Lando dan Peri Cempaka (Mardiana & Naisali, 2023).

Pada akhirnya, setelah warung Nyai Lando lebih ramai akibat bantuannya, Peri Cempaka merasakan kebahagiaan. Kebahagiaan ini juga menjadi representasi dari dinamika kehidupan Nyai Lando dan Peri Cempaka. Hal tersebut tampak pada kutipan berikut ini.

*“Malam harinya, beberapa pembeli mulai berdatangan. Nyai Lando senang. Begitu juga Peri Cempaka, apalagi setelah tongkat ajaibnya kembali ke tangan.”* (halaman 45)

Wedang ronde dalam dongeng ini juga menjadi arena interaksi sosial. Pernyataan tersebut digambarkan dengan fragmen cerita yang menunjukkan bahwa Peri Cempaka singgah ke berbagai warung untuk mencicipi berbagai wedang ronde. Aktivitas Peri Cempaka itu memunculkan suatu interaksi antara penjual dan pembeli yang dilakukan secara tradisional atau tatap muka (Marleni, 2015). Tidak hanya itu, metafor wedang ronde juga melambangkan realitas kehidupan manusia. Kebiasaan mengonsumsi wedang ronde ini dapat dimaknai sebagai sebuah gaya hidup masyarakat setempat. Gaya hidup tersebut umumnya dipengaruhi oleh lingkungan sekitar, seperti hawa atau cuaca. Gaya hidup direpresentasikan melalui kegiatan konsumsi makanan atau minuman tertentu telah berlangsung dalam masyarakat dan membentuk sebuah kebudayaan (Messianik, 2023; Syaltut, Nurbaeti, & Gunawijaya, 2023).

## SIMPULAN

Penulis *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara* merepresentasikan lumbung gastronomi Jawa melalui aspek-aspek asal-usul nama minuman, cita rasa, daerah asal, bahan-bahan, dan cara pembuatan. Formulasi itu berisi metafora minuman cendol, legen, bajigur, wedang uwuh, cincau, dan wedang ronde. Metafora minuman-minuman tradisional tersebut menggambarkan interaksi antarmanusia yang menunjukkan karakter-karakter positif, seperti pantang menyerah, rendah hati, dan rela berbagi yang berpotensi diproyeksikan sebagai media pemajanan jenis-jenis minuman tradisional. Minuman tradisional berperan sebagai identitas kultural masyarakat Jawa. Cerita anak yang mengangkat minuman tradisional Jawa menjadi arena pewarisan lumbung gastronomi sebagai bagian dari pengetahuan lokal yang diwariskan melalui teks naratif kreatif. Penelitian ini masih berfokus pada representasi lumbung gastronomi Jawa, khususnya minuman, kajian lanjutan disarankan untuk mendalami bagaimana resepsi anak-



anak sebagai pembaca terhadap minuman tradisional yang dinarasikan dalam cerita tersebut.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, A., Hidayah, L., Murniatie, I. U., Ahmadi, A., & Funada, K. (2023). Exploring Memory, Spice Aromas, and Indonesian Heritage Food in Leila S. Chudori's "Pulang" Novel. *Proceedings of the 3rd International Conference on Language, Literature, and Cultural Education (3rd ICON-LLCE 2023)*, 23–31. Atlantis Press. [https://doi.org/10.2991/978-2-38476-144-9\\_4](https://doi.org/10.2991/978-2-38476-144-9_4)
- Ambarwati, A., Yulianto, W. E., & Wahyuni, S. (2023). Writing spice-themed poetry for COVID-19 prevention campaign for Indonesian children. *Journal of Poetry Therapy*, 36(4), 273–285. <https://doi.org/10.1080/08893675.2023.2185825>
- Anantama, M. D. & Suryanto, S. (2020). Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel Pulang Karya Leila S. Chudori. *ATAVISME*, 23(2), 206–219. <https://doi.org/10.24257/atavisme.v23i2.688.206-219>
- Arianto, A., Gege, M. Y. Abd. R., & Halfian, W. O. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Bacaan Sastra Anak di Kelurahan Kemaraya. *Le Paris: Journal de Langue, Litterature, et Culture*, 3(2), 108–123.
- Artika, M. D. (2017). Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism. *Online Electronic Journal Portal Universitas Negeri Surabaya*, 4(1), 1–11.
- Basir, U. Pr. M. (2017). Fenomena Bahasa Nama dalam Budaya Jawa: Kajian Aspek Filosofis dan Fakta Sosial. *Lokabasa*, 8(1), 112–126. <https://doi.org/10.17509/jlb.v8i1.15972>
- Bili, A. C. B., Bili, Y. R. B., & Kally, D. K. (2022). Pelatihan Pembuatan Cendawan (Cendol Warna-Warni) Berbasis Pangan Lokal sebagai Alternatif Wirausaha. *Kelimitu Journal of Community Service*, 2(2), 106–110. <https://doi.org/10.35508/kjcs.v2i2.8957>
- Boyce, C. & Fitzpatrick, J. (2017). *A History of Food in Literature*. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203767085>
- Broomfield, R. (2022). *More Than Midnight Feasts?: A Gastrocritical Reading of Enid Blyton's Malory Towers, St. Clare's and The Naughtiest Girl in the School Series* (Disertasi). Technological University Dublin, Dublin.
- Ekowati, V. I., Wibawa, S., Nurhayati, E., Marwanti, M., & Saputri, I. I. (2022). Minuman Tradisional Jawa dalam Serat Centhini. *Membaca Pustaka Leluhur*, 201–225. Yogyakarta: Balai Layanan Perpustakaan Yogyakarta.
- Esan, O. I. (2022). Patriarchy as a social construct: a gastro-semiotic criticism of the foodspheres in J.P. Clark's The Wives' Revolt. *Language and Semiotic Studies*, 8(4), 165–178. <https://doi.org/10.1515/lss-2022-2011>
- Fauzziyah, I. N., Widyaningsih, T. D., & Widayastuti, E. (2016). Liangteh Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl), Pandan (*Pandanus amaryllifolius*), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2), 536–541.
- Febriani, N. S. (2017). Faktor Kebudayaan Pendorong Munculnya Loyalitas pada Konsumen Kuliner Kota Kediri Jawa Timur. *Jurnal Studi Komunikasi*, 1(3), 240–252. <https://doi.org/10.25139/jsk.v1i3.296>



- Fikriyah, A. T. & Syafi'i, I. (2021). Peran Bimbingan Konseling dalam Mengatasi Anak Temper Tantrum. *Wisdom: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 2(2), 127–140.
- Firmando, H. B. (2020). Kearifan Lokal Minuman Tradisional Tuak dalam Merajut Harmoni Sosial di Tapanuli Bahagian Utara. *Aceh Anthropological Journal*, 4(2), 197–212. <https://doi.org/10.29103/aaj.v4i2.3121>
- Fitra, M. N. (2021). Suplemen Herbal Wedang Uwuh Peningkat Sistem Imun Tubuh di Masa Pandemi Covid-19 dari Bahan Rempah-Rempah Alami. *Journal of Social Empowerment*, 6(1), 28–33.
- Gasperini, A. (2022). Children's Literature, Food, and Identity in Times of Crisis and Change: A Literary-Historical Approach. *Childhood in the Past*, 15(2), 81–85. <https://doi.org/10.1080/17585716.2022.2095172>
- Ghufar, A. M. & Suhandano, S. (2022). Penamaan Semantis dan Pandangan Budaya pada Jajanan Pasar Jawa Barat. *Diglosia: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 5(3), 537–554. <https://doi.org/10.30872/diglosia.v5i3.427>
- Guo, K., Zhang, N., Zhang, J., Zhang, M., Zhou, M., Zhang, Y., & Ma, G. (2023). Cantonese morning tea (Yum Cha): a bite of Cantonese culture. *Journal of Ethnic Foods*, 10(12), 1–6. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00180-9>
- Guru, G. (2019). Food as a Metaphor for Cultural Hierarchies. Dalam *Knowledges Born in the Struggle*. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429344596>
- Hairiyah, S. & Arifin, S. (2020). Peran Keluarga dalam Menumbuhkan Motivasi Belajar Anak Sejak Dini. *Jurnal Kariman*, 8(2), 279–294. <https://doi.org/10.52185/kariman.v8i02.150>
- Hakim, I. N. & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- Hardiansyah, M. A., Hardiansyah, M. R., & Darwis, R. (2020). Kajian Identitas Budaya Kuliner Dangke Makanan Khas Massenrempulu. *Jurnal Lingue*, 2(1), 38–51. <https://doi.org/10.33477/lingue.v2i1.1389>
- Hardiningtyas, P. R. & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksals Kuliner Tradisional dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya. *Kandai*, 17(2), 256–279. <https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>
- Hartati, A. S. & Suryaningsum, S. (2019). Pengadaan Usaha Wedang Uwuh dengan Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga sebagai Pengentas Kemiskinan. *Jurnal Manajemen Dayaang*, 21(1), 24–31. <https://doi.org/10.23917/dayasaing.v21i1.6434>
- Hartati, D. & Karim, A. A. (2023). Identitas Kuliner Nusantara dalam Kumpulan Puisi Aku Lihat Bali Karya Mas Triadnyani. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(1), 24–36. <https://doi.org/10.26499/jentera.v12i1.6002>
- Hendariningrum, R. (2018). Budaya dan Komunikasi Kesehatan (Studi Pandangan Kesehatan pada Masyarakat Sunda dalam Tradisi Makan Lalapan). *Jurnal Lugas*, 2(1), 13–19. <https://doi.org/10.31334/jl.v2i1.118>
- Hernawan, J. Y. (2021). Sosialisasi Manfaat Wedang Uwuh ke Masyarakat dalam Rangka Pencegahan Covid-19 di Dusun Gandok, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Permata Indonesia*, 1(1), 33–36.



- Intan, T. (2021). Little Bit of Muffin Karya Aiu Ahra: Yummy Lit pada Persimpangan Teen Lit dan Sastra Kuliner. *Jurnal Pesona*, 7(2), 81–96.
- Ju, R. J., Yoesoef, M., & Setyani, T. I. (2022). Makanan sebagai Representasi Nasionalisme dalam Novel Pulang Karya Leila S. Chudori. *Jurnal Kata*, 6(2), 216–228. <https://doi.org/10.22216/kata.v6i2.860>
- Juniarti, D. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis dan Fungsinya dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur. *Jurnal Bakaba*, 9(2), 44–53. <https://doi.org/10.22202/bakaba.2021.v9i2.4833>
- Kusuma, D. & Nuryanto, T. (2019). Feminisme dalam Cerpen Rambutnya Juminten Karya Ratna Indaswari Ibrahim. *Indonesian Language Education and Literature*, 4(2), 240–256. <https://doi.org/10.24235/ileal.v4i2.4162>
- Langi, G. K. L. (2021). Dampak Sosial-Ekonomi dalam Kebiasaan Makan Kuliner Tinutuan pada Masyarakat Multikultural di Kota Manado. *Jurnal Interdisiplin Sosiologi Agama (JINSA)*, 1(2), 134–153.
- Loso, S., Mak'shum, H., Siaga, E., Haryuni, H., & Anggraini, S. (2023). Workshop Budidaya Tanaman Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr) dan Pengolahan di Desa Tanjung Harapan Kelurahan Moneng Sepati Kecamatan Lubuklinggau Setalan II. *Jurnal UNIV.BI Mengabdi*, 2(1), 21–28.
- Mardiana, N. A. & Naisali, H. (2023). Exploring the Rich Heritage of Indonesian Cuisine through the Versatile Peanut Ingredient: A Review. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4), 1424–1432. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i4.3165>
- Marleni, M. (2015). Strategi Organisasi Formal Menjaga Ketahanan Institusi Lokal di Pasar Raya Padang. *Jurnal Ilmu Sosial Mamangan*, 2(2), 135–142. <https://doi.org/10.22202/mamangan.v4i2.1308>
- Messianik, A. (2023). Komodifikasi Budaya Populer di Generasi Z. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 25(1), 220–223. <https://doi.org/10.26623/jdsb.v25i1.4387>
- Mhamane, V. N. (2022). A Gastro Critical Study of Seamus Heaney's Poetry. *IJFANS: International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 11(11), 98–102.
- Miles, M. B. & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis* (2 ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications.
- Mishra, S. & Devasahayam, J. (2019). Representations in Gastro-Literary Narratives. *Addendum*, 3(1), 160–165.
- Mohajan, H. K. (2018). Qualitative research methodology in social sciences and related subjects. *Journal of Economic Development, Environment and People*, 7(1), 23–48.
- Muhyidin, A. (2021). Representasi Kearifan Lokal Jawara dalam Novel Kelomang (The Representation of the Champion's Local Wisdom in the Kelomang Novel). *Indonesian Language Education and Literature*, 6(2), 175–188. <https://doi.org/10.24235/ileal.v6i2.5230>
- Munandar, R., Putra, Y. I., Sebayang, S., & Purba, R. (2023). Rancang Bangun Mesin Cendol Portabel Otomatis dengan Kapasitas Tabung 3 Liter. *Jurnal Teknologi Mesin UDA*, 4(1), 58–66.





- Muslimin, M. & Hidayati, D. N. (2022). Konsep Terapi Sugesti untuk Anak Usia Dini Menurut A. Hamam Rosidi (Telaah Buku Parenting Suggestion). *Alzam: Jurnal Pendidikan Islam Anak Usia Dini*, 2(1), 49–58.
- Novianti, S. (2018). Pemanfaatan Ubi Jalar, Susu, dan Bandrek dalam Pengembangan Produk Makanan. *BARISTA: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 5(2), 235–246.
- Nugraha, D. (2021). Hot Coffee for the Guest: Gastro Criticism on Budi Darma's "Tamu." *Leksema: Jurnal Bahasa dan Sastra*, 6(1), 23–31. <https://doi.org/10.22515/ljbs.v6i1.2736>
- Nurjanah, E. (2023). Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta. *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.893>
- Payumi, C. M. & Hartati, Y. F. (2018). The Use of Close Reading Technique to Improve Students Reading Comprehension. *PROJECT (Professional Journal of English Education)*, 1(3), 187–194.
- Piatti-Farnell, L. (2012). A taste of conflict: Food, history and popular culture in Katherine Mansfield's fiction. *Australasian Journal of Popular Culture*, 2(1), 79–91. [https://doi.org/10.1386/ajpc.2.1.79\\_1](https://doi.org/10.1386/ajpc.2.1.79_1)
- Pokhrel, P., Shrestha, S., Rijal, S. K., & Rai, K. P. (2016). A simple HPLC Method for the Determination of Caffeine Content in Tea and Coffee. *Journal of Food Science and Technology Nepal*, 9, 74–78. <https://doi.org/10.3126/jfstn.v9i0.16200>
- Ramadhan, G. F. & Asbari, M. (2023). Pribadimu adalah Profesimu: Temukan Karier Impian Berdasarkan Kepribadian. *Literaksi: Jurnal Manajemen Pendidikan*, 1(1), 25–29.
- Ranubaya, F. A., Koban, A., & Endi, Y. (2023). Pengaruh Miskonsepsi dan Polusi Informasi Dalam Citayam Fashion Week Menurut Filsafat Das Sein Martin Heidegger. *Ganaya: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 6(2), 378–387. <https://doi.org/10.37329/ganaya.v6i2.2452>
- Rarawahyuni, I. (2022). The Theoretical Review of Consumption in Islam on Wasting Food Behavior (Tabdzir) in Indonesia. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(2), 143–153.
- Rijal, S., Fitry, L. D., & Zaenal, F. A. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27.
- Rokhayati, R. & Nafilah, I. (2021). Perkembangan Psikologi Anak dan Pengenalan Sastra Anak. *Jurnal PKM: Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 205–211. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v4i2.5634>
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305–315. <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.25031>
- Ruslan, A. (2020). Identitas Visual Milenial dalam Merek Minuman Bubble Tea di Tangerang Selatan. *Avant Garde: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 8(1), 46–59.
- Saputra, A. D. (2022). *Perancangan Museum Perdagangan Majapahit di Mojokerto dengan Pendekatan Desain Naratif sebagai Dasar Perancangan Pengalaman Ruang*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.



- Sari, I. A. L., Putra, I. N. D., & Giri, N. L. K. Y. (2020). Gastronomi dalam Cerita Rakyat Ainu Jepang. *Jurnal Panggung*, 30(2), 235–250. <https://doi.org/10.26742/panggung.v30i2.1205>
- Setiawati, D. (2019). Slametan dalam Spritualisme Orang Jawa pada Masa Lalu sampai Sekarang. *MahaRsi*, 1(1), 76–88. <https://doi.org/10.33503/maharsi.v1i01.357>
- Sukmawan, S. (2020). The Gastronomy of Tenggerese's Cangkringan-Sodoran Oral Literature. *Lensa: Kajian Kebahasaan, Kesusastraan, dan Budaya*, 10(2), 167–178.
- Sultan, A. & Nugroho, A. A. (2022). Representasi Makanan Nusantara dalam Kumpulan Puisi Sarinah Karya Esha Tegar Putra: Tinjauan Gastrokritik. *NUSA*, 17(1), 25–36.
- Sumarja, I. M. & Jayanti, I. G. N. (2023). Arak sebagai Permentasi Minuman Lokal dan Fungsi Kultural bagi Masyarakat Bali. *Dharmasmrti: Jurnal Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 23(2), 146–158.
- Sumarna, M. M. & Nurdiarti, R. P. (2020). Makanan sebagai Media Komunikasi Interpersonal. *Jasima: Jurnal Komunikasi Korporasi dan Media*, 1(2), 108–127.
- Susilantini, E. (2014). Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini. *Jantra: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9(1), 81–92.
- Suwartini, S. (2017). Pendidikan Karakter dan Pembangunan Sumber Daya Manusia Keberlanjutan. *Trihayu: Jurnal Pendidikan Ke-SD-an*, 4(1), 220–234.
- Suyasa, I. M. & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18–26. <https://doi.org/10.31764/telaah.v8i2.17196>
- Suyitman, S. (2017). *Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Syaltut, M. S. A., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 14–22. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.989>
- Tobin, R. W. (2002). Qu'est-ce que la gastrocritique ? *Dix-septième siècle*, 4(217), 621–630. <https://doi.org/10.3917/dss.024.0621>
- 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>
- Umah, N. (2022). Nilai Sastra Anak dalam Dongeng “Kisah Laba-Laba yang Sabar.” *Arkhaïs*, 13(1), 47–53.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Widayati, S., Sumarno, S., & Dalman, D. (2022). Internalisasi Pendidikan Karakter bagi Siswa Melalui Literasi Sastra (“Kumpulan Cerpen Parmin”) Karya Jujur Prananto. *Edukasi Lingua Sastra*, 20(1), 49–63. <https://doi.org/10.47637/elsa.v20i1.497>



- Wulandari, R. & Desiningrum, D. R. (2019). Symbolic Functions of Food in Selected Indonesian Children's Writings KKP Series. *LITERA*, 18(1), 57–70. <https://doi.org/10.21831/ltr.v18i1.18134>
- Yusof, M., Baharudin, R., Ja'afar, S., & Harun, K. (2022). Lakuan Tutur Terima kasih: Strategi Pragmatik yang digunakan dalam kalangan Generasi Z Melayu. *Jurnal Bahasa*, 22(22), 1–28. [https://doi.org/10.37052/jb22\(1\)no1](https://doi.org/10.37052/jb22(1)no1)
- Zanah, M. N. & Widiastuti, R. A. (2022). Analisis Makna Hidangan Cadhil dalam Tradisi Mudhun Lemah di Desa Lebakgowah. *Sutasoma: Jurnal Sastra Jawa*, 10(1), 83–91. <https://doi.org/10.15294/sutasoma.v10i1.57783>