

## NOVEL RAHASIA SALINEM KARYA BRILLIANT YOTENEGA DAN WISNU SURYANING ADJI: PERSPEKTIF *GASTROCRITICISM*<sup>\*)</sup>

RAHASIA SALINEM BY BRILLIANT YOTENEGA AND WISNU SURYANING ADJI:  
PERSPECTIVE OF *GASTROCRITICISM*

Amalia Tussyahada<sup>1</sup>, Priscila Fitriasih Limbong<sup>2\*</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Indonesia

\*Corresponding Author: priscila.fitriasih@ui.ac.id

Informasi Artikel:

Dikirim: 28/10/2021; Direvisi: 17/6/2022; Diterima: 28/7/2022

### Abstract

Indonesia as a culinary paradise has a variety of foods, while literature as a medium can be used as a tool to introduce various Indonesian culinary delights. This study aims to discuss food issues, especially “pecel”, to reveal the secrets of story characters in showing their identity and as an effort to preserve the culinary arts of the Indonesian archipelago. This study uses a qualitative method with a gastro criticism perspective. The research object is the novel *Rahasia Salinem* by Brilliant Yotenega and Wisnu Suryaning Adji. In this study, food in literature is not only used as the story's object, but both have material, physical, social, and cultural relationships. The results showed four concepts from the perspective of gastro criticism, namely (1) food and pleasure, (2) food and art (bricolage), (3) food and names, and (4) food and history. The results of this study are expected to contribute to the development of literary studies in a cultural context as an effort to introduce and preserve local cuisine through literary works.

**Keywords:** *gastrocriticism, identity, food, Rahasia Salinem, sociology of literature*

### Abstrak

Indonesia sebagai surga kuliner memiliki berbagai macam makanan, sedangkan sastra sebagai media dapat dijadikan wahana untuk memperkenalkan berbagai kuliner Nusantara. Penelitian ini bertujuan mendiskusikan persoalan makanan, khususnya pecel, untuk mengungkapkan rahasia tokoh cerita dalam memperlihatkan identitasnya dan sebagai upaya untuk melestarikan kuliner Nusantara. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan perspektif *gastrocriticism*. Objek penelitian berupa novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji. Dalam penelitian ini, makanan dalam karya sastra tidak hanya digunakan sebagai objek cerita, tetapi keduanya memiliki hubungan yang bersifat material, fisik, sosial, dan kultural. Hasil penelitian menunjukkan empat konsep perspektif *gastrocriticism*, yaitu (1) makanan dan kesenangan, (2) makanan dan seni (bricolage), (3) makanan dan nama, dan (4) makanan dan sejarah. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi kontribusi bagi perkembangan kajian sastra dalam konteks budaya, sebagai upaya untuk memperkenalkan dan melestarikan kuliner lokal melalui karya sastra.

**Kata kunci:** *gastrocriticism, identitas, makanan, Rahasia Salinem, sosiologi sastra*

<sup>\*)</sup> Naskah ini pernah dipresentasikan pada International University Symposium on Humanities and Arts (INUSHART), 13 September 2021. Artikel yang dimuat dalam jurnal ini hasil revisi dari naskah tersebut.

## PENDAHULUAN

Karya sastra mencerminkan kehidupan masyarakat. Cerita dalam karya sastra memiliki kemiripan dengan masalah-masalah dalam kehidupan karena cerita tersebut dibangun dengan pemikiran dan imajinasi pengarangnya. Dapat dikatakan sastra lahir akibat dari berbagai permasalahan yang terjadi di dalam masyarakat. Salah satu persoalan yang paling dekat dengan kehidupan masyarakat adalah makanan, yang bukan hanya menyangkut kebutuhan pokok dan persoalan dalam menghilangkan lapar melainkan juga berkaitan dengan identitas diri.

Makanan merupakan hal yang penting bagi manusia yang sering kali digambarkan dalam karya sastra. Artika (2017), menyatakan bahwa sastra dan makanan memiliki hubungan yang bersifat material dan fiskal, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi makanan, serta hubungan yang bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Dalam hal tersebut, makanan dalam karya sastra dapat dilihat sebagai medium untuk membangun karakter dan identitas diri para tokoh.

*Gastrocriticism* menjadi paradigma yang sesuai untuk mengkaji sejumlah karya sastra yang bermuatan kuliner. Perspektif *gastrocriticism* dapat menjadi materi untuk memperlihatkan identitas tokoh dan sebagai upaya melestarikan kuliner Nusantara. Menurut Fajar (2013), identitas lokal dan nasional tokoh dapat digambarkan melalui cara tokoh melestarikan kuliner lokal dengan memasak, menghidangkan, hingga menikmatinya.

Bentuk keragaman budaya di Indonesia dapat tercermin melalui banyaknya makanan tradisional yang dimiliki setiap daerah. Daerah yang dikenal dengan makanannya yang kaya akan rempah-rempah, rasa pedas, gurih, dan sedikit asin, yaitu Jawa Timur. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa Timur dan memiliki bumbu serta cita rasa yang khas adalah pecel. Pecel merupakan makanan tradisional khas Madiun, Jawa Timur, yang dibuat dari berbagai rebusan sayuran dan dihidangkan dengan siraman sambal kacang. Dalam proses pembuatannya, selain menggunakan bahan yang berbeda, konsistensi dalam campuran sambal kacang juga berbeda-beda, bergantung cita rasa setiap daerah dan ciri khas pembuatnya. Oleh karena itu, pecel menjadi makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang khas.

Cita rasa pecel yang khas ini menjadi salah satu ide yang digunakan Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji dalam menulis novel *Rahasia Salinem*. Di dalam novel ini, pecel merupakan bagian penting yang membangun alur cerita dan mengungkap rahasia yang terjadi dalam diri tokoh-tokoh yang ada pada novel tersebut. Novel *Rahasia Salinem* merupakan novel pertama yang ditulis oleh Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji. Novel ini pertama kali ditulis dalam situs Storial.co. Storial.co merupakan platform yang digunakan oleh orang-orang yang memiliki ketertarikan dalam bidang tulis-menulis. Novel *Rahasia Salinem* termasuk salah satu novel terbaik dalam *Storial's Choice Award* pada tahun 2018. Novel tersebut kemudian diterbitkan secara fisik pada tahun 2019.

Novel *Rahasia Salinem* mengisahkan pencarian masa lalu sosok Salinem hingga ia bisa bergabung dan menjadi rumah, tempat pulang, anak dan cucu Soekatmo dan Kartinah. Salinem merupakan sosok wanita Jawa yang keras kepala, berjiwa tulus, setia, dan selalu menerima keadaan yang dihadapinya. Meninggalnya Mbah Nem atau Salinem meninggalkan duka yang dalam bagi Tyo, Bulik Ning, dan anak serta cucu keluarga Soekatmo dan Kartinah. Untuk mengenang pengabdian Mbah Nem, Tyo ingin membangun sebuah warung pecel karena pecel merupakan bagian penting dari diri Salinem. Ketika membuat warung pecel, Tyo memulai

dengan mencari resep pecel buatan Mbah Nem, dibantu oleh Bulik Ning. Dari sanalah rahasia masa lalu Mbah Nem terungkap.

Berdasarkan uraian tersebut, masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana pecel menjadi unsur penting yang mengungkapkan rahasia tokoh dalam novel *Rahasia Salinem* berdasarkan perspektif *gastrocriticism*. Terkait dengan rumusan masalah tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji makanan tradisional Jawa, khususnya pecel, dengan menggunakan empat konsep perspektif *gastrocriticism*, yaitu makanan dengan kesenangan, makanan dengan seni, makanan dengan nama, dan makanan dengan sejarah. Konsep-konsep tersebut digunakan untuk mengungkapkan rahasia perjalanan tokoh Salinem dalam novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenege dan Wisnu Suryaning Adji.

Berdasarkan penelusuran terhadap kajian terdahulu, belum banyak kajian yang membahas novel *Rahasia Salinem*. Selain beberapa tulisan pendek berupa resensi dan *review* singkat, terdapat dua tulisan dari Rahmawati, dkk., dan Zidny. Rahmawati, dkk. (2019) membahas *Rahasia Salinem* dalam artikel jurnal dengan memanfaatkan teori struktur kepribadian yang berfokus pada konflik tokoh utama. Temuannya menunjukkan bahwa konflik internal mencakup perasaan kesal, pasrah, khawatir, bimbang, marah, tidak bahagia, heran, sedih, takut, dan bingung, sedangkan konflik eksternal mencakup percekocokan, perdebatan, dan perkelahian antara tokoh utama dan tokoh lain. Sementara itu, Zidny (2021) mengkaji relevansi wujud budaya dalam *Rahasia Salinem* dengan perspektif antropologi sastra. Temuannya menunjukkan bahwa wujud budaya dalam novel tersebut memuat ide-ide, sistem sosial, dan kebudayaan fisik. Ide-ide kebudayaan mencakup pengetahuan tokoh, sedangkan sistem sosial mencakup unsur religi, keorganisasian, dan pencaharian. Adapun wujud fisik kebudayaan berupa tempat beribadah dan makanan tradisional.

Penelitian perspektif *gastrocriticism* bukanlah hal yang baru, melainkan penelitian yang masih menjadi hal yang menarik untuk diteliti. Penelitian menggunakan konsep *gastrocriticism* pernah dilakukan oleh Artika (2017), yang membahas perspektif *gastrocriticism* dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Novel tersebut dikenal sebagai novel yang menggambarkan dan memperkenalkan berbagai makanan tradisional Indonesia. Penelitian yang dilakukan oleh Artika (2017) merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan perspektif *gastrocriticism* untuk melihat etika metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur.

Fajar (2017) juga meneliti gastrokritik yang terdapat dalam buku antologi puisi bertajuk *Dapur Ajaib* karya Alfian Dippahatang. Penelitian tersebut menghubungkan antara makanan, relasi sosial, dan identitas. Berbeda dari novel *Aruna dan Lidahnya* yang memperkenalkan berbagai makanan tradisional, buku antologi puisi *Dapur Ajaib* mengangkat makanan khas Sulawesi Selatan, khususnya coto. Dalam penelitian tersebut, ditemukan bahwa dalam sebuah makanan tidak hanya soal kenikmatan kuliner lokal, tetapi juga bagaimana kuliner lokal itu menjadi medium dan penghubung orang-orang dalam ruang sosial yang dinamis. Puisi dalam buku antologi tersebut menyajikan makanan yang memengaruhi proses bersosialisasi dan mengenali identitas diri.

Penelitian mengenai makanan sebagai konstruksi identitas juga pernah dilakukan oleh Wahyuni (2017). Penelitian tersebut membahas konstruksi identitas tokoh Hasan dalam drama berjudul *The Hundred Foot Journal* karya Steven Spielberg. Hal yang menarik dari penelitian tersebut adalah penggunaan teori gastrokritik yang kemudian mengungkapkan bahwa makanan

memiliki peran dalam memelihara dan menetapkan identitas budaya tokoh Hasan. Selain itu, makanan juga menjadi penghubung antara identitas budaya lokal dan budaya yang didiami oleh tokoh Hasan.

Selain ketiga penelitian terdahulu tersebut, Mustapa dan Supratno (2018), juga membuat penelitian mengenai sastra kuliner dalam novel *Gerimis di Arch De Triomphe* karya Nunik Utami. Penelitian tersebut juga menggunakan *gastrocriticism* sebagai pendekatan penelitiannya. Selain itu, penelitian tersebut mengkaji pesan moral yang terdapat dalam novel *Gerimis di Arch De Triomphe* karya Nunik Utami, seperti kejujuran, tolong-menolong, dan tanggung jawab yang dibalut dengan cerita tentang kuliner.

Berkaitan dengan penelitian ini, peneliti menggunakan keempat penelitian tersebut sebagai bahan referensi. Penelitian Artika (2017), Fajar (2017), Mustapa dan Supratno (2018) peneliti gunakan menjadi model penelitian untuk menganalisis novel berdasarkan perspektif *gastrocriticism* berupa makanan dan kesenangan, makanan dan seni, makanan dan nama, serta makanan dan sejarah. Penelitian Wahyuni (2017) peneliti gunakan sebagai model penelitian untuk mengungkap identitas suatu tokoh dalam karya sastra.

Secara umum, penelitian-penelitian di atas mengkaji makanan tradisional Indonesia dengan menggunakan perspektif *gastrocriticism*. Perbedaan penelitian sebelumnya dengan penelitian ini terlihat dari bahan yang digunakan dan fokus kajian. Dari keempat penelitian tersebut, belum ada yang membahas makanan Jawa khususnya pecel sebagai bahan penelitiannya. Selain itu, belum ada yang mengaitkannya perspektif *gastrocriticism* sebagai alat untuk mengungkapkan rahasia tokoh dalam novel *Rahasia Salinem*. Penelitian-penelitian sebelumnya secara umum hanya mengkaji ciri khas suatu makanan dalam karya sastra sebagai identitas budaya lokal, sedangkan penelitian ini secara khusus membahas makanan tradisional (pecel) yang kemudian mengungkapkan identitas tokoh dalam novel *Rahasia Salinem*.

Indonesia sebagai surga kuliner memiliki berbagai macam makanan dengan ciri khas dari masing-masing daerah. Sastra sebagai media dapat dijadikan wahana untuk memperkenalkan berbagai kuliner Nusantara. Hartini (2009), memaknai kuliner sebagai wujud dari keindahan yang terlihat dari bagaimana sebuah bangsa dan rentang waktu sejarah tertentu dibangun melalui semangat cita rasa. Kuliner bukan hanya sebagai pemenuh kebutuhan diri, melainkan juga telah menjadi identitas dan ciri khas sebuah daerah.

Dalam bidang kuliner, perspektif *gastrocriticism* merupakan terobosan untuk melihat keterkaitan antara sastra dan kuliner. Secara garis besar *gastrocriticism* merupakan etika seseorang dalam menilai dan menghargai sebuah makanan. Menurut Pires (2012), kajian sastra dan kuliner menjadi menarik karena tidak hanya berkaitan dengan apresiasi terhadap representasi kuliner dalam sastra, tetapi juga sebagai unsur estetika dalam karya sastra.

Selain itu, Tobin (2002), melihat bagaimana cara mencari perilaku metafora gastronomis yang dikonsepsikan dalam sebuah literatur. Secara alami terdapat dua tindakan manusia yang tercermin dalam literatur, yaitu saat manusia membedakan dirinya untuk makan daripada pakan dan berbicara atau menulis. Menurut Mustapa dan Supratno (2018), makanan merupakan paradigmatis tindakan sastra, yaitu bermimpi atau mengkhayal untuk mengenal diri sendiri dan gastronomi dinilai sebagai tindakan kreatif yang dapat dinilai melalui penampilannya.

Perspektif *gastrocriticism* juga dikemukakan oleh Halligan. Dalam Mustapa dan Supratno (2018), Halligan menggunakan kajian *gastrocriticism* milik Ronald Tobin (2009)

untuk mengetahui kaitan antara sastra dan kuliner. Halligan memandang bahwa makanan merupakan aspek penting dari literatur apa pun, terutama dalam novel. Makanan memiliki peran untuk menggambarkan karakteristik spesifik dari seorang individu. Perspektif *gastrocriticism* dalam karya sastra berupa novel muncul karena pengaruh yang terjadi antara ilmu antropologi sastra dan sosiologi sastra. Dalam antropologi sastra, makanan turut serta memperkaya wawasan sastra. Kajian sosiologi sastra mengarahkan masyarakat dalam memilih budaya kulinernya.

Melalui penelitian ini diharapkan pembaca dapat mengetahui dan memahami penggunaan perspektif *gastrocriticism* dalam analisis karya sastra sehingga dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang sosiologi sastra. Penelitian sosiologi sastra tidak hanya membahas hubungan sastra dengan masyarakat, tetapi juga objek yang ada di dalam masyarakat, salah satunya makanan. Selain itu, melalui penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi dalam bidang budaya sebagai upaya untuk memperkenalkan dan melestarikan kuliner lokal melalui karya sastra.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan ancangan kualitatif yang diimplementasikan dengan metode kajian pustaka. Menurut Rohmadi & Nasucha (2015), penelitian kualitatif adalah penelitian dengan data yang dikumpulkan berupa kata-kata, kalimat, dan gambar. Data yang dikumpulkan bukan merupakan sebuah angka. Objek material dan sumber data dalam penelitian ini adalah novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji yang diterbitkan oleh Storial.co pada tahun 2019. Satuan analisis dalam penelitian berupa kalimat, paragraf, dialog, atau wacana yang terkait dan menjadi representasi dari perspektif *gastrocriticism*. Objek formal dalam penelitian ini adalah perspektif *gastrocriticism*, yakni konsep teoretis yang digunakan untuk mengungkap karakteristik makanan dalam kaitannya dengan identitas tokoh cerita.

Dalam melakukan penelitian, terdapat beberapa tahapan yang dilakukan oleh peneliti. Pertama, data-data yang terkait dengan aspek *gastrocriticism* dalam novel *Rahasia Salinem* tersebut, dikumpulkan dan dipindahkan ke dalam fail komputer. Kedua, data-data tersebut kemudian dikelompokkan berdasarkan konsep *gastrocriticism*, yakni makanan dan kesenangan (memori), makanan dan seni, makanan dan penamaannya, serta makanan dan sejarah. Pengelompokan ini dilakukan untuk memudahkan peneliti dalam menganalisis data. Dalam menganalisis data, peneliti menggunakan perspektif *gastrocriticism*, dengan menekankan pada keempat klasifikasi atau pengelompokan tersebut, dan menafsirkannya dengan orientasi yang berimplikasi pada identitas tokoh cerita. Perspektif *gastrocriticism* digunakan untuk mengenalkan budaya kuliner dan menilai bahwa makanan ikut serta dalam memperluas wawasan sastra di bidang kuliner.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Perspektif *gastrocriticism* merupakan terobosan untuk melihat keterkaitan sastra dan kuliner. Menurut Tobin (2002), *gastrocriticism* dirancang untuk melihat fakta bahwa penyair/pengarang dan koki bekerja untuk menciptakan metamorfosis dan ilusi. Koki dan penyair sama-sama membuat karya melalui proses seleksi, modifikasi, dan imajinasi. Para koki dan penyair melakukan tindakan murni yang kreatif untuk membuat sebuah produk atau karya.

Dalam kajian sastra, makanan dapat dijadikan alat untuk membentuk karakter dalam diri setiap tokoh dan menggambarkan identitas lokalnya. Hal tersebut dapat dilihat melalui empat konsep: (1) makanan dan kesenangan, (2) makanan dan seni, (3) makanan dan nama, dan (4) makanan dan sejarah. Berikut implementasi konsep-konsep tersebut dalam pembahasan novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotnega dan Wisnu Suryaning Adji.

### **Makanan dan Kesenangan**

Makanan dan kesenangan memiliki hubungan yang erat. Makanan dapat memengaruhi pusat kesenangan di otak manusia. Seligman (2005) mendefinisikan kebahagiaan sebagai persepsi yang mendorong emosi positif saat melakukan kegiatan yang disukai. Perasaan senang atau bahagia yang berhubungan dengan makanan dapat timbul saat melakukan aktivitas seperti mengolah makanan, mencicipi, dan memakan makanan kesukaan.

Selain itu, makanan merupakan salah satu aspek dalam menggambarkan sebuah identitas. Hal tersebut terjadi karena makanan memiliki keterkaitan dengan memori, masa lalu, dan masa kini. Menurut Allhoff dan Monroe (2007), memori digunakan sebagai perangkat atau alat dalam menyimpan potongan-potongan kejadian, pengetahuan, perilaku, bahkan emosi secara rapi dan dapat diambil apabila dibutuhkan. Makanan dikaitkan dengan ingatan dalam memori yang membawa kembali baik perasaan senang maupun sedih.

Para penyair atau pengarang menggunakan rasa dan penciuman untuk menumbuhkan kenangan, baik kenangan bahagia maupun sedih. Setiap manusia memiliki perasaan yang berbeda-beda dan memiliki konsep rasa yang berbeda-beda pula. Ketika seorang ahli memaparkan mengenai konsep sebuah rasa, hal tersebut akan digambarkan secara berbeda berdasarkan pengalaman pribadi setiap manusia. Dalam membangkitkan kenangan melalui makanan, akan muncul proses perbandingan rasa antara makanan yang dulu pernah dimakan dan tersimpan di dalam memori dengan makanan yang baru saja dimakan.

Dalam novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotnega dan Wisnu Suryaning Adji, pecel menjadi makanan yang membawa kenangan masa lalu bagi Bulik Ning. Saat kematian Mbah Nem, Bulik Ning membuat banyak pecel. Aktivitas tersebut membuat perasaannya senang dan juga mengingatkannya tentang kenangan bersama Mbah Nem. Hal tersebut terlihat dalam kutipan berikut.

Bulik Ning menggeleng, “Ndak apa-apa, Wi. Bulik bukan sedang memikirkan itu.” Bulik mengembuskan napas, mirip mendesah, “Tiap kali bikin pecel, jadi inget Mbah Nem. Kamu tahu bukan, kalau Mbah Nem pernah dagang pecel?” Tyo menggeleng dan Bulik menegaskan, “Iya. Mbah Nem dulu jualan pecel. Waktu zaman susah.” (*Rahasia Salinem*:23).

Pecel merupakan makanan yang mengingatkan Bulik Ning tentang masa kecilnya ketika Mbah Nem berjualan pecel untuk memenuhi kehidupan keluarga Soekatmo dan Kartinah. Pecel buatan Mbah Nem merupakan pecel terbaik yang pernah Bulik Ning makan. Rasa pecel buatan Mbah Nem meninggalkan memori dan perasaan senang yang tidak akan terlupakan. Hal tersebut terlihat dalam kutipan berikut.

“Tetep saja, itu bukan pecelnya Mbah Nem,” Bulik bersikeras sambil menggeleng.  
“Kamu belum pernah coba pecel buatan Mbah Nem.”

“Memangnya enak sekali?”

Bulik langsung berbalik dan tersenyum lebar, “Walah! Itu pecel paling enak sekota Solo. Langganannya datang dari mana-mana.” Bulik diam lagi terus berbisik, “Namun. Itu dulu.” (*Rahasia Salinem*:24).

Kutipan tersebut menunjukkan proses perbandingan rasa pecel yang pernah dibuat Mbah Nem dan pecel yang saat ini dibuat oleh Bulik Ning. Tyo belum pernah mencoba pecel buatan Mbah Nem. Oleh karena itu, ia menganggap semua pecel rasanya sama saja. Berbeda dari Bulik Ning, ia sudah pernah memakan kedua pecel tersebut dan dapat membandingkan antara pecel buatannya dan pecel buatan Mbah Nem. Proses perbandingan tersebut dapat mengingatkan kenangan tentang makanan. Kenangan yang muncul ketika Bulik Ning membuat pecel dan merasakannya adalah kenangan masa kecilnya akan sosok Mbah Nem yang berjualan pecel. Kenangan tersebut bercampur antara perasaan senang karena teringat akan masa lalunya bersama Mbah Nem dan perasaan sedih karena sosok Mbah Nem yang sudah tidak ada.

Dalam novel *Rahasia Salinem*, Bulik Ning memiliki kenangan bahagia akan sosok Mbah Nem dan pecel buatannya. Dalam novel tersebut, diperlihatkan juga kenangan bahagia yang muncul ketika Salinem memakan pecel bersama Giyo. Perasaan bahagia tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Dulu, waktu kecil, kita sering sekali makan pecel,” gumam Salinem sambil memasukkan rebusan bunga turi ke dalam mulutnya.

Giyo memandangnya, “Iya. Aku ingat. Aku juga ingat pecel buatan Mbok Yem.”

“Masa kecil kita bahagia, ya, Mas.”

Giyo mengangguk, “Apakah kamu bahagia sekarang?”

“Aku tidak tahu apakah aku bisa lebih bahagia dari ini,” (*Rahasia Salinem*:178—179).

Dalam kutipan tersebut, dapat dilihat perasaan bahagia yang dirasakan oleh Salinem dan Giyo ketika mereka menyantap pecel di Pasar Gede. Setiap suapan pecel yang mereka masukkan ke dalam mulut, membawa kenangan masa kecil yang menyenangkan. Berdasarkan hal tersebut dapat diketahui bahwa makanan memiliki hubungan dengan kesenangan dan memori di masa lalu.

### **Makanan dan Seni**

Memasak dan membuat karya sastra termasuk dalam proses seni kreatif. Aspek *bricolage* atau seni dalam makanan dapat dilihat dari cita rasa atau kekhasan makanan yang tidak dimiliki oleh makanan lain. Selain itu, sebuah estetika dalam makanan juga berkaitan dengan proses penulisan. Biasanya, proses pembuatan makanan ditulis dalam buku masakan atau buku resep yang memiliki fungsi sebagai alat bantu dalam membuat sebuah hidangan.

Dalam novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenege dan Wisnu Suryaning Adji, penulis tidak menuliskan resep atau cara membuat sebuah makanan. Namun, dalam novel ini diceritakan tentang proses pencarian resep pecel buatan Mbah Nem menjadi kunci dalam mengetahui identitas asli Salinem atau Mbah Nem. Hal tersebut berawal dari keinginan Tyo membuat sebuah warung pecel untuk mengenang sosok Mbah Nem, seperti yang terdapat dalam kutipan berikut.

“Walau sebenarnya cerita keluarga Gendhis dan anaknya tidak berhubungan apa-apa dengan hal yang dicari Tyo, toh, bisa menerbitkan perasaan kalau warung pecel itu memang harus didirikan. Warung pecel itu bukan cuma akan menjadi monumen buat Mbah Nem melainkan juga membantu keluarga ini,” gumam Tyo dalam hati. (*Rahasia Salinem:272*).

Pencarian resep pecel Mbah Nem hampir tidak berhasil. Tyo dan Bulik Ning sudah mengitari dan mencicipi belasan pecel dari belasan pedagang yang ada di sana, tetapi resep itu tetap tidak ditemukan. Resep makanan bukanlah sesuatu yang dicatat oleh orang-orang zaman dahulu. Saat ini, semakin jarang orang yang masuk dapur dan belajar memasak. Oleh karena itu, resep keluarga seringkali hilang bersama pemiliknya yang sudah tiada.

Pecel adalah bagian penting dalam novel *Rahasia Salinem*. Pecel merupakan salah satu alat untuk menyambung hidup bagi Salinem dan keluarga Kartinah. Pencarian resep Pecel Mbah Nem akhirnya terungkap di rumah Prawit. Pohon jambu monyet di pekarangan rumah lama mereka merupakan rahasia dari resep pecel Mbah Nem. Hal tersebut terlihat dalam kutipan berikut.

“Bulik tahu!” serunya. “Bumbu pecel Mbah Nem tidak seluruhnya pakai kacang mete. Mungkin dulu Mbah Nem menggunakan kacang mete karena tidak sanggup membeli kacang tanah di pasar. Jadi, ia membuat campuran.” Tangannya mengambil kacang tanah milik Bu Gendhis dan kacang mete dari rumah Prawit dalam jumlah tertentu. “Bulik yakin. Ini takarannya.” Katanya seperti pada diri sendiri.” (*Rahasia Salinem:326*).

Seni dalam memasak terlihat saat mencampurkan berbagai jenis bahan sesuai takarannya. Memasak bukan hanya soal bahan yang berkualitas, berkreasi dengan memanfaatkan bahan yang ada di sekitar juga bagian dari seni memasak. Memasak memang tentang takaran. Jika takarannya benar akan menciptakan cita rasa yang khas yang tidak terdapat dalam makanan lain, seperti yang terlihat dalam kutipan berikut.

“Tyo mencicipinya dan memang rasa yang beda dengan pecel biasa. Gurih kacang mete dan kacang tanah bisa berkelindan sempurna; dengan aroma wijen, bumbu dan rempah-rempah, lengkap rasanya. Pecel ini sangat laku dijual,” desis Tyo. Ia seperti melihat titik terang. Memasak memang tentang takaran. Mungkin, hidup begitu juga. Kalau pas, bisa mencerahkan. (*Rahasia Salinem:326*).

Kutipan tersebut menggambarkan betapa pentingnya rasa khas yang ada di dalam masakan. Hal itu tidak sekadar mencampurkan berbagai bumbu, tetapi terdapat seni tersendiri yang menyertainya. Berbeda tangan yang meracik akan berbeda pula cita rasa yang dihasilkannya.

## **Makanan dan Nama**

Setiap makanan memiliki sejarah dalam penamaannya. Di Indonesia terdapat banyak makanan yang memiliki komposisi yang mirip bahkan serupa, tetapi berbeda penamaannya. Selain itu, terdapat juga makanan yang memiliki nama yang sama, tetapi terdapat perbedaan dalam komposisinya. Penamaan makanan yang berbeda di suatu tempat atau wilayah didasari



berbagai faktor, salah satunya bahasa. Penamaan yang berbeda memunculkan sebuah rasa ketertarikan. Ketertarikan makanan dapat diperoleh selain dari rasa juga dari nama makanan.

Dalam novel *Rahasia Salinem*, pecel yang menjadi topik pembahasan adalah pecel dari daerah Solo sesuai dengan latar cerita tersebut. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

Bulik langsung berbalik dan tersenyum lebar, “Walah! Itu pecel paling enak sekota Solo. Langganannya datang dari mana-mana.” Bulik diam lagi terus berbisik, “Namun. Itu dulu.” (*Rahasia Salinem*:24).

Di Indonesia, pecel bukanlah makanan yang sulit ditemukan. Di mana pun kaki melangkah, pecel selalu ada. Entah di pinggir jalan, di pasar, hingga di restoran. Pecel merupakan makanan tradisional khas Madiun, Jawa Timur, yang dibuat dari rebusan sayuran dan dihidangkan dengan siraman sambal kacang. Meskipun berasal dari Madiun, setiap daerah di pulau Jawa memiliki pecelnya sendiri. Misalnya, pecel dari Banyumas ditambah dengan taburan biji lamtoro atau irisan bunga kecombrang yang telah dikukus.

Nama pecel memiliki komposisi yang berbeda di daerah Slawi dan Tegal. Di daerah tersebut, pecel tidak terbuat dari rebusan sayur-sayuran, tetapi bentuk rujak dari buah-buahan yang segar. Makanan yang memiliki komposisi bahan yang mirip dengan pecel adalah gado-gado. Keduanya menggunakan rebusan sayuran dengan siraman sambel kacang. Hal yang membedakan keduanya adalah tambahan telur rebus atau telur dadar dalam gado-gado.

Setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri dalam membuat pecel. Menurut Utami (2018), setiap kelompok masyarakat memiliki makanan yang sesuai dengan selera dan sesuai dengan kondisi alam tempat kelompok tersebut menetap. Selain itu, setiap makanan di berbagai daerah dipengaruhi oleh faktor-faktor sosial dan budaya yang juga mengandung makna simbolis pada makanan. Dalam novel *Rahasia Salinem*, dapat diketahui bahwa pecel khas Solo menggunakan tambahan wijen di dalamnya. Hal tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Pedas tidak, Mas?” ucap Salinem dengan gugup dan gagap.

“Sedang saja,” jawab Parjo sambil terus memperhatikan Salinem meracik. “Kalau pecel khas Solo ditambahkan wijen, Nem.”

“Benarkah?”

Salinem mengangguk-angguk (walau sebenarnya ia sudah tahu), dan kembali meracik bumbu, lalu mencampurnya dengan aneka sayur...” (*Rahasia Salinem*:309).

Penggunaan wijen dalam pecel Solo menjadi ciri khas tersendiri. Wijen merupakan salah satu tanaman tropis yang mudah dibudidayakan. Wijen banyak ditemukan di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur, termasuk Sukoharjo. Oleh karena itu, banyak makanan dari Jawa Tengah menggunakan wijen sebagai tambahannya, termasuk pecel khas Solo.

Selain ciri khas pecel Solo, dalam novel *Rahasia Salinem* juga diperlihatkan upaya Tyo dalam membuat warung pecel. Warung pecel yang ia bangun merupakan sebuah bentuk penghargaan untuk mengenang jasa Mbah Nem—sosok luar biasa bagi keluarganya. Keseriusan Tyo dalam membuat warung pecel dan menamainya dengan “Warung Pecel Salinem” dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Aku mau minta izin sama kalian. Aku akan buat warung pecel. Namanya ‘Warung Pecel Salinem’. Apa pendapat kalian?”

Mereka semua tepekur, tampak berpikir, mungkin karena terkejut dengan ide ini. Dan, Pras bertanya, “Pakai resepnya Bulik Ning?”

“Mauku pakai resep asli punya Mbah Nem,” jawab Tyo. (*Rahasia Salinem*:163).

Penamaan makanan dan warung makanan menjadi hal penting yang akan menarik rasa penasaran pembeli atau penikmat makanan. Di balik sebuah nama seringkali terdapat cerita dan harapan di dalamnya. Kesamaan nama dan komposisi bahan bukanlah hal tabu dalam dunia kuliner. Adanya inovasi makanan membuat cita rasa makanan menjadi kaya dan memiliki ciri khas masing-masing.

### **Makanan dan Sejarah**

Saat menyantap makanan, seringkali kita lupa bahwa setiap makanan memiliki ceritanya sendiri; bagaimana asal mula makanan dengan bumbu dan cita rasa yang khas tercipta. Cerita singkat berdasarkan pengalaman saat menyantap makanan menjadi kisah yang dapat diceritakan secara turun-temurun.

Salah satu makanan khas Indonesia yang juga ada dalam novel *Rahasia Salinem* adalah pecel. Pecel merupakan makanan khas Jawa Timur yang dapat ditemukan di mana saja dan diperkirakan sudah ada sejak abad ke-9 Masehi. Pecel sudah menjadi budaya sebelum abad ke-9 Masehi. Hal tersebut dibuktikan dengan disebutkannya istilah pecel dalam beberapa prasasti dan kitab kuno, seperti Kakawin Ramayana, Prasasti Siman dari Kediri, dan Serat Centhini. Selain itu, pecel juga terdapat di dalam Babad Tanah Jawi edisi Meinsma (Agmasari, 2018; Setya, 2021).

Berdasarkan hal tersebut dapat diketahui bahwa pecel diperkirakan sudah ada sejak abad ke-9 Masehi dan populer pada masa penjajahan Belanda. Hal ini, dibuktikan dengan adanya pecel di Suriname, wilayah bekas jajahan Belanda. Selain itu, berdasarkan latar dalam novel *Rahasia Salinem*, pecel sudah banyak dijual pada tahun 1920-an. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Sukoharjo, Pertengahan 1925.

....

Bau kayu bakar menyeruk bersama sisa embun. Salimun baru saja berpisah dengan Salinem. Daliyem menggendong bayi itu dengan selempang jarik batik di dadanya, sementara sebuah keranjang bambu berisi dagangan pecel menggantung di punggungnya. Lalu, Daliyem melanjutkan perjalanan ke Pasar Sukoharjo.” (*Rahasia Salinem*:46).

Selain sudah populer sejak lama, pecel juga disebut sebagai lambang kesederhanaan dan perjalanan. Lambang kesederhanaan dapat dilihat dari bahan dalam membuat pecel yang umumnya diambil di pekarangan rumah, di pinggir sawah, bahkan di pinggir jalan. Dalam novel *Rahasia Salinem* diceritakan bagaimana Mbah Nem membuat pecel dari bahan-bahan yang tumbuh di rumahnya. Hal tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Selain pepaya dan rumpun pisang, ada dua pohon besar di pekarangan rumah Prawit, keduanya pohon jambu monyet dan sedang berbuah lebat. Salinem memandangnya dan berpikir: Sepertinya tembang yang kubuat asal-asalan banyak benarnya. Semua ada di rumah, tak perlu jauh-jauh. Kalau mau, semuanya dekat, tumbuh di plataran. Ia pun menembang. Suara terasa lebih merdu di telinga.” (*Rahasia Salinem*:307).

Selain bahannya yang mudah ditemukan, pecel juga disantap oleh berbagai kalangan masyarakat baik kalangan atas maupun kalangan bawah. Makanan merupakan salah satu wujud identitas sosial yang dapat ditandai dalam masyarakat. Terdapat beberapa jenis makanan tertentu yang identik dengan kelas sosial masyarakat, seperti makanan untuk kelas masyarakat umum dan bangsawan. Dalam novel *Rahasia Salinem*, pecel disantap oleh semua kalangan, baik kalangan biasa maupun kalangan bangsawan. Selain itu, pecel juga dijual di pinggir jalan dan di pasar-pasar. Hal tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Saya mau beli jajan pasar, Pak Mun,” ujar Gusti Soemirah sambil menggandeng adiknya. “Antarkan saya ke sana.” (*Rahasia Salinem*:52)

“Ndak apa, Ndara. Justru saya yang harus minta maaf.”

“Mau mampir ke tempat saya, Ndara?” tawar Daliyem.

“Ibu dagang apa?”

“Pecel. Ndara.”

“Oh, boleh. Ayo.” (*Rahasia Salinem*:53).

Berdasarkan kutipan tersebut dapat dilihat bahwa pecel merupakan makanan tanpa kelas sosial. Kesederhanaan dalam membuat pecel dan kemudahan dalam mencari makanan tersebut membuat pecel menjadi makanan tradisional yang masih dinikmati dan digemari hingga saat ini. Setiap makanan memiliki sejarah di dalamnya, baik yang diceritakan secara turun-temurun maupun yang baru terungkap setelah pembuatnya tidak ada, seperti resep pecel Mbah Nem yang memiliki sejarah panjang tentang keberadaan sosok Salinem bagi keluarga besar Kartinah dan Soekatmo.

### **Pecel dan Salinem**

Pecel merupakan makanan tradisional yang penting bagi Salinem. Sejak kecil Salinem sudah tidak asing dengan pecel karena Salinem diasuh oleh Daliyem, seorang penjual pecel di pasar Sukoharjo yang juga merupakan Bulik Salinem. Identitas Salinem yang hanya seorang abdi dalem baru terungkap setelah ia meninggal. Anak-anak Kartinah dan Soekatmo tidak bisa memasukkan nama Salinem ke daftar pohon silsilah keluarga karena Salinem tidak memiliki hubungan darah dengan mereka. Namun, bagi anak dan cucu Kartinah, Salinem lebih dari seorang keluarga. Salinem dan pecelnya merupakan pahlawan bagi keluarga mereka.

Makanan juga berhubungan dengan identitas seseorang. Menurut Fajar (2017), identitas merupakan hasil konstruksi yang dipengaruhi oleh banyak unsur, seperti budaya, agama, ekonomi, dan politik yang juga bersifat dinamis. Identitas Salinem sebagai perempuan Jawa dan abdi dalem yang setia dapat dilihat dari caranya memilih berjualan pecel untuk menyambung hidup sekaligus menjaga anak-anak Kartinah. Hal tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Ia memutuskan untuk dagang pecel tepat di depan rumah. Tepat di seberang terdapat SD Nusukan yang selalu ramai pada jam pulang sekolah. Tidak hanya murid, tapi juga orang tuanya dan guru-guru. Ia mulai menggelar dagangannya di sana.” (*Rahasia Salinem*:308).

Keahlian Salinem dalam meracik pecel dengan bahan seadanya menghasilkan cita rasa tinggi yang tidak pernah terlupakan bagi Bulik Ning. Pasca-meninggalnya Salinem, Bulik Ning dan Tyo mencari resep pecel Mbah Nem. Pencarian tersebut mempertemukannya dengan Mbah Kakung, mantan kekasih Salinem. Melalui Mbah Kakung, Bulik Ning dan Tyo dapat menemukan resep Mbah Nem dan mengetahui kisah perjuangan Mbah Nem bagi keluarga mereka.

Ketika berjualan pecel, Salinem atau Mbah Nem bertemu kembali dengan Parjo atau Mbah Kakung. Mereka nyaris menikah setelah Indonesia merdeka. Pertemuan kembali antara Salinem dan Parjo dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Jalan memang ada, mulai muncul tetangga-tetangga seberang kampung yang membeli pecelnya. Bahkan ada yang lebih jauh lagi. Pun, secara ajaib seorang laki-laki membeli pecel Salinem, suaranya nyaris tak dikenali, “Pecelnya satu, Nem.”

Salinem yang sedari tadi menunduk karena sedang meracik pecelnya jadi mendongak. Orang ini tahu namanya?

“Mas Parjo?” (*Rahasia Salinem*:308).

Berdasarkan hal tersebut, pecel merupakan makanan yang tidak terpisahkan dari hidup Salinem. Salinem kecil diasuh oleh Buliknya yang berdagang pecel di Pasar Sukoharjo; Salinem berjualan pecel untuk menyambung hidup dan membantu keluarga Kartinah; pecel yang mempertemukan Salinem dengan Parjo atau Mbah Kakung; dan pecel yang mengungkap identitas asli Salinem yang ternyata sebagai abdi dalem keluarga Kartinah.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan terhadap novel *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenege dan Wisnu Suryaning Adji, dipahami bahwa perspektif *gastrocriticism* dapat digunakan untuk mengetahui identitas dan budaya suatu tokoh. Identitas Salinem sebagai abdi dalem dalam keluarga Kartinah diketahui setelah ia meninggal. Pencarian resep pecel Mbah Nem menjadi kunci terungkapnya masa lalu Salinem. Anak dan cucu Kartinah mendirikan Warung Pecel Salinem untuk mengenang jasa Salinem. Warung Pecel Salinem menjadi ruang nostalgia yang membawa kekuatan untuk menikmati dan mengulang kebersamaan lewat pecel *Rahasia Salinem*.

Selain digunakan untuk memahami identitas, perspektif *gastrocriticism* juga dapat digunakan sebagai upaya untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan tradisional Indonesia. Selain itu, makanan juga menjadi medium dalam menjalin relasi sosial. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya mengenai *gastrocriticism* perlu dikembangkan untuk menghadirkan data-data baru mengenai relasi kuliner dan budaya suatu masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2018). “Asal Usul Pecel, Makanan untuk Semua Kalangan yang Kaya Gizi.” <https://kompas.com/travel/read/2018/02/24/090100227/asal-usul-pecel-makanan-untuk-semua-kalangan-yang-kaya-gizi>. (diakses 14 Mei 2020).
- Allhoff, F. & Monroe (Ed). 2007. *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Australia: Blackwell.
- Artika, M.D. 2017. “Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif *Gastrocriticism*”. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Fajar, Y. 2013. “Sastra dan Kuliner”, *Kompas*, 27 Oktober. <http://jiwasusastra.wordpress.com/2015/08/05/sastra-dan-kuliner> (diakses 1 Maret 2021).
- Fajar, Y. 2017. “Makanan, Relasi Sosial, dan Identitas”. *Jurnal Basis*, 66 (07—08):36—42.
- Hartini, S. 2009. *Wisata Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Tugu.
- Mustapa, R.S. & Supratno, H. 2018. “Sastra Kuliner sebagai Sarana Pendidikan Karakter (Analisis Novel *Gerimis di Arc De Triomphe* Karya Nunik Utami)”. *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 4 (2): 279—290. doi:<https://doi.org/10.36989/didaktik.v4i2.75>.
- Pires, M.J.P. 2012. *Dealing with Appetites: Angela Carter’s Fiction*. Departamento de Estudos Anglitiscos Universidade de Lisboa.
- Rahmawati, R., Priyadi, A.T., & Wartiningih, A. 2019. “Konflik Tokoh Utama dalam Novel *Rahasia Salinem* Karya Brillian Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji”. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 8 (10):1—9. <http://dx.doi.org/10.26418/jppk.v8i10.36191>
- Rohmadi, M. & Nasucha, Y. 2015. *Metodologi Penelitian Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*. Surakarta: Pustaka Brilliant.
- Seligman, M. 2005. *Authentic Happiness*. New York: Free Press.
- Setya, D. 2021. “Pecel Tercatat Sejarah Sudah Dinikmati Sejak Abad 9 Masehi.” <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5638478/pecel-tercatat-sejarah-sudah-dinikmati-sejak-abad-9-masehi>. (diakses 12 Juli 2021).
- Tobin, R W. 2009. *Thought for Food: Literature and Gastronomy*. Video (YouTube). California: University of California Television (UCTV).
- Tobin, R.W. 2002. “Qu’Est-Ce Que La Gastrocritique?”. *Presses Universitaires de France*, (4): 621—630.
- Utami, S. 2018. “Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya.” *Journal of Strategic Communication*, 8 (2): 36—44.
- Wahyuni, S. 2017. “The Role of Food in Constructing Hasan’s Identity in Steven Spielberg’s *The Hundred Foot Journey* Movie”. *Tesis*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Yotenega, B. & Adjie, W.S. 2019. *Rahasia Salinem*. Jakarta: Storial.co.
- Zidny, I. 2021. ”Relevansi Wujud Budaya pada Novel *Rahasia Salinem* Karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji dalam Pembelajaran Sastra di SMA”. *Tesis*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.