

**GASTRONOMI DALAM NOVEL “NEGERI VAN ORANJE”
KARYA WAHYUNINGRAT DAN KAWAN-KAWAN**

***GASTRONOMY IN THE NOVEL “NEGERI VAN ORANJE”
BY WAHYUNINGRAT ET AL.***

Fahimah; Dwi Wahyu Candra Dewi; Ahsani Taqwiem
Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
FKIP Universitas Lambung Mangkurat
fahimah0363@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menjelaskan fungsi gastronomi serta persilangan budaya melalui interaksi tokoh yang melibatkan gastronomi dalam novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan. Penelitian kualitatif ini menggunakan pendekatan gastronomi sastra dengan perspektif fungsi gastronomi sastra. Studi pustaka diterapkan sebagai teknik pengumpulan data dengan instrumen berupa tabel pengklasifikasian data. Setelah dikumpulkan, data dianalisis dengan teknik analisis isi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gastronomi dalam novel ini memiliki fungsi sebagai pengingat masa lalu, pembuka dalam pembicaraan, meningkatkan kebersamaan, mempererat banyak orang, pengenalan identitas, mata pencaharian, asupan nutrisi, estetika cerita, ekspresi rasa, menyehatkan jiwa manusia, bentuk adaptasi dengan lingkungan baru, penetral emosi, referensi keterampilan kuliner, dan pengenalan kebiasaan. Sementara itu, persilangan budaya tercermin melalui enam komponen yang menggambarkan bahwa makanan atau minuman menjadi medium interaksi lintas budaya. Enam komponen tersebut, yaitu asal makanan atau minuman, adaptasi budaya, persepsi terhadap makanan atau minuman, konflik atau harmoni budaya, lingkungan sosial dan makna simbolis makanan atau minuman.

Kata kunci: Gastronomi dalam novel, fungsi gastronomi, persilangan budaya

Abstract

This study aims to explain the function of gastronomy and cultural cross-cultural interactions through character interactions involving gastronomy in the novel Negeri van Oranje by Wahyuningrat et al. This qualitative study uses a literary gastronomy approach with a literary gastronomy function perspective. Literature study is applied as a data collection technique with an instrument in the form of a data classification table. After being collected, the data is analyzed using content analysis techniques. The results of the study indicate that gastronomy in this novel has a function as a reminder of the past, an opener in conversation, increasing togetherness, bringing many people together, introducing identity, livelihood, nutritional intake, story aesthetics, expression of taste, nourishing the human soul, a form of adaptation to a new environment, neutralizing emotions, culinary skill references, and introducing habits. Meanwhile, cultural cross-culturalism is reflected through six components that illustrate that food or drink is a medium for cross-cultural interaction. The six components are the origin of food or drink, cultural adaptation, perception of food or drink, cultural conflict or harmony, social environment and the symbolic meaning of food or drink.

Keywords: Gastronomy in the novel, the function of gastronomy, cultural crossover

Pendahuluan

Proses kreatif dalam penulisan sastra merupakan tahapan penting ketika penulis mengolah ide menjadi karya. Proses ini tidak lepas dari pengaruh budaya tempat ia berada. Mengingat setiap karya sastra yang dihasilkan penulis tidak muncul begitu saja tanpa adanya latar belakang atau pengaruh budaya. Sebaliknya, karya tersebut terpengaruh oleh pengalaman, nilai-nilai, tradisi, serta konteks sosial dan budaya yang mengelilingi penulis (Dewi, 2023:1107; Taqwiem, 2024:3; Taqwiem dan Luthfiyanti, 2023:117). Salah satu unsur budaya yang turut memengaruhi adalah makanan dan minuman sebab pengalaman mencicipi kuliner dari berbagai daerah dapat menjadi sumber inspirasi dalam penciptaan karya (Febrina dkk., 2022:79). Hubungan manusia dengan makanan dan minuman pun sangat erat karena selain berfungsi sebagai kebutuhan pokok, keduanya merepresentasikan identitas budaya, gaya hidup, bahkan menjadi media ekspresi sastra (Hartati dan Karim, 2023:26). Maka tidak heran jika unsur gastronomi kerap hadir dalam berbagai karya sastra.

Sebagai ilmu yang membahas tentang makanan dan minuman, gastronomi telah banyak digunakan untuk membangun struktur cerita dan dunia fiksi (Hermawan, 2020:5). Lebih dari sekadar menghadirkan unsur kuliner, gastronomi mampu merepresentasikan identitas tokoh dan latar budaya dalam narasi sastra (Anantama dan Suryanto, 2020:207). Identitas bangsa juga dapat dilihat melalui makanan dan minuman masyarakatnya. Hal ini sejalan dengan Salam dkk. (2024:254) yang menyebutkan bahwa gastronomi berkaitan dengan kolonialisme, sejarah, agama, mitos, serta nilai-nilai sosial dalam masyarakat yang diwakilinya.

Contoh konkret kedekatan manusia dengan makanan dan minuman yang terkandung dalam karya sastra ialah novel karya Wahyuningrat, Adept Widiarsa, Annisa Rijadi, dan Rizki Pandu Permana yang berjudul *Negeri van Oranje*. Novel sejumlah 576 halaman ini mengisahkan perjuangan Lintang, Wicak, Daus, Geri, dan Banjar untuk memperoleh gelar magister di Belanda. Gastronomi menjadi salah satu butir penting yang membantu jalinan peristiwa dalam novel ini karena memuat 129 makanan dan 42 minuman. Gastronomi dalam novel ini dapat berfungsi sebagai pengenalan identitas dan simbol nostalgia bagi para tokoh yang berada jauh dari tanah air. Melalui fungsi gastronomi ini, para tokoh berhadapan dengan budaya baru yang memicu persilangan budaya antara Indonesia dengan budaya lain, khususnya Belanda. Oleh sebab itu, gastronomi dalam novel ini tidak hanya memiliki fungsi, tetapi juga merefleksikan persilangan budaya yang dialami para tokoh.

Sejak lima tahun terakhir, terdapat beberapa peneliti yang menggunakan novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan sebagai sumber data, satu di antaranya

adalah Setiawan dkk. (2023) yang mengkaji tindak tutur direktif dan menemukan 15 tuturan dengan fungsi memohon, memerintah, melarang, mengajak, menasihati, dan meminta. Sementara itu, penelitian gastronomi sastra yang mengkaji novel dalam lima tahun terakhir cukup sedikit. Anggraini (2020) menjelaskan hubungan antara makanan, peristiwa, dan kehidupan antartokoh, serta fungsi makanan dalam novel karya Sefryana Khairil yang berjudul *Sweet Nothings: Denganmu, Tanpamu*. Kajian gastronomi sastra terhadap prosa juga pernah dilakukan. Permatasari dkk. (2023) menggunakan perspektif fungsi gastronomi sastra untuk menunjukkan fungsi peristiwa pada dongeng *Putri Lyla yang Sombong* karya Dyah Umi Purnama.

Sesuai dengan beberapa penelitian terdahulu, persamaan ditemukan pada perspektif, pendekatan, dan sumber data dalam penelitian ini, yakni perspektif fungsi gastronomi sastra, gastronomi sastra, dan novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan. Meskipun demikian, masalah yang dibahas dalam penelitian ini berbeda. Penelitian ini dilakukan karena belum ada kajian fungsi gastronomi sastra terhadap novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan. Oleh sebab itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk memperkaya kajian gastronomi sastra di Indonesia, khususnya untuk melihat fungsi gastronomi dalam mencerminkan interaksi sosial, ekonomi, dan budaya.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini berfokus pada dua permasalahan, yaitu fungsi gastronomi dan persilangan budaya yang tercermin melalui gastronomi dalam novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan. Merujuk pada rumusan masalah tersebut, penelitian ini dilakukan dengan tujuan menjelaskan fungsi gastronomi serta persilangan budaya melalui interaksi tokoh yang melibatkan gastronomi dalam novel tersebut. Penelitian ini bermanfaat secara teoretis dalam mengembangkan kajian gastronomi sastra, khususnya perspektif fungsi gastronomi sastra. Secara praktis, hasilnya dapat dimanfaatkan oleh pendidik, peserta didik atau mahasiswa, peneliti selanjutnya, sastrawan, dan pembaca sebagai referensi pembelajaran, rujukan dalam melakukan penelitian, penciptaan karya, serta pengayaan wawasan budaya kuliner dalam sastra.

Metode Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini berjenis kualitatif karena menafsirkan data secara holistik tanpa dibatasi oleh variabel, sampel, atau hipotesis (Hermawan dan Taqwiem, 2018:12). Penelitian ini menggunakan pendekatan gastronomi sastra dengan perspektif fungsi gastronomi sastra. Keduanya membantu memberikan pemahaman tentang fungsi gastronomi dalam alur cerita

dan persilangan budaya akibat makanan memiliki fungsi tertentu yang dapat tercermin saat terjadi hubungan lintas budaya dalam novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan.

Data, Sumber Data, dan Instrumen Penelitian

Data penelitian ini terdiri dari dialog, monolog, serta narasi yang mengandung makanan dan minuman. Data bersumber dari novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan edisi II cetakan kedua pada Agustus 2014. Instrumen yang digunakan adalah tabel pengklasifikasian data dalam penelitian Anggraini (2020) dengan sedikit penyesuaian pada butir ke-10 menjadi menyehatkan jiwa manusia. Meskipun demikian, fungsi ini dapat bertambah sesuai data yang ditemukan. Berikut tabel tersebut.

Tabel 1. Tabel Pengklasifikasian Data

No.	Komponen Fungsi Gastronomi	Kutipan	Halaman
1.	Pengingat Masa Lalu		
2.	Pembuka dalam Pembicaraan		
3.	Meningkatkan Kebersamaan		
4.	Mempererat Banyak Orang		
5.	Pengenalan Identitas		
6.	Mata Pencarian		
7.	Asupan Nutrisi		
8.	Estetika Cerita		
9.	Ekspresi Rasa		
10.	Menyehatkan Jiwa Manusia		

Teknik Pengumpulan Data

Studi pustaka menjadi teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini. Tahapan dalam proses pengumpulan data, yaitu: (1) membaca novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan, (2) menandai kutipan yang mengandung makanan dan minuman, dan (3) mencatat data yang relevan untuk dianalisis lebih lanjut.

Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam menganalisis data pada penelitian ini adalah analisis isi. Analisis tersebut tetap bertumpu pada pendekatan gastronomi sastra. Langkah-langkah pendekatan gastronomi sastra, yaitu: (1) menelaah dan mengklasifikasikan data yang telah dikumpulkan, (2) menjelaskan fungsi gastronomi dalam kutipan berdasarkan perspektif fungsiogastronomi sastra, (3) menjelaskan keterkaitan gastronomi dengan persilangan budaya dalam novel, dan (4) menyimpulkan data yang sudah dianalisis.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Fungsi Gastronomi

Setiap makanan dan minuman yang muncul dalam novel memiliki fungsi dalam mendukung alur cerita dan pendalaman karakter. Selain sepuluh fungsi gastronomi yang sudah disebutkan sebelumnya, peneliti menemukan empat fungsi lain, yakni bentuk adaptasi dengan lingkungan baru, penetral emosi, referensi keterampilan kuliner, dan pengenalan kebiasaan. Berikut empat belas fungsi tersebut.

1. Peningkat Masa Lalu

Fungsi gastronomi sebagai peningkat masa lalu tercermin dari makanan yang mampu membangkitkan kenangan berharga seseorang. Hidangan tradisional yang dirasakan atau diingat dapat menghadirkan kembali suasana dan emosi dari masa lalu. Fungsi ini tercermin melalui makanan dalam kutipan berikut.

- [1] Menyaksikan keberadaan sebutir **onde-onde** di Belanda baginya setara dengan melihat deretan jongkong penuh *wadai* di pasar terapung Sungai Barito. (Wahyuningrat dkk., 2014:61).

Kutipan [1] menunjukkan bahwa onde-onde yang dijumpai Banjar di Belanda berfungsi sebagai peningkat masa lalu yang menghubungkannya dengan Banjarmasin, kampung halamannya. Onde-onde mengingatkan Banjar pada *wadai* yang biasa dijual di pasar terapung Sungai Barito. Makanan tersebut membangkitkan rasa nostalgia terhadap suasana pasar dan aktivitas jual beli menggunakan jongkong (perahu kecil).

2. Pembuka dalam Pembicaraan

Makanan atau minuman kerap berfungsi sebagai pembuka percakapan inti dalam berbagai situasi sosial. Mengingat gastronomi mampu meredakan ketegangan dan mendorong interaksi lebih lancar di antara tokoh-tokoh dalam cerita. Di bawah ini adalah kutipan yang memuat fungsi pembuka dalam pembicaraan.

- [2] Setibanya di Dudok, alih-alih memesan wiski, pria berjanggut lebat itu hanya memesan *double espresso*. Dan, begitu segelas **espresso** terhidang di hadapan masing-masing, sang Profesor segera membuka percakapan. "Now you may talk" (Wahyuningrat dkk., 2014:415).

Kutipan [2] menyoroti fungsi *espresso* sebagai pembuka dalam pembicaraan antara tokoh. Meskipun sebelumnya von Braun menyebutkan wiski, ia justru memilih *espresso* yang menciptakan suasana santai dan nyaman untuk memulai diskusi. Minuman ini menjadi isyarat bahwa mereka siap beralih ke topik pembicaraan yang lebih serius.

3. Meningkatkan Kebersamaan

Fungsi ini menekankan pada makanan atau minuman sebagai medium untuk menciptakan suasana harmonis di antara individu dalam suatu kelompok. Fungsi ini lebih berfokus pada kehadiran semua pemilik di satu waktu untuk menciptakan ikatan kolektif. Kutipan yang menunjukkan fungsi ini sebagai berikut.

- [3] "Halah, dunia kok, kecil banget, ya," komentar Wicak, sambil menyerahkan kotak makan penuh masakan hasil karyanya: **pangsit, bakso tahu**, dan bonus ekstra: **batagor!** (Wahyuningrat dkk., 2014:69).

Kutipan [3] menunjukkan Wicak yang membawa kotak makan berisi pangsit, bakso tahu, dan batagor dalam acara makan bersama. Tindakan ini menggambarkan usahanya untuk meningkatkan kebersamaan dalam kelompok. Tambahan batagor yang tidak direncanakan sebelumnya menunjukkan keinginannya untuk memperpanjang waktu kebersamaan mereka.

4. Mempererat Banyak Orang

Makanan atau minuman yang dikonsumsi dalam konteks sosial dapat berfungsi untuk mempererat banyak orang dengan cara memfasilitasi pertemuan yang mempertemukan orang-orang dengan berbagai latar belakang. Dalam konteks ini, gastronomi berperan penting dalam mempertemukan dan mengakrabkan banyak pihak. Fungsi ini termuat dalam kutipan berikut.

- [4] Pada saat itulah kita bisa berdecak kagum menyaksikan dahsyatnya ketahanan perut orang-orang Eropa dalam urusan tenggak-menenggak **bir** dan minuman alkohol lainnya. (Wahyuningrat dkk., 2014:175-176).

Kutipan [4] menunjukkan bahwa bir yang dikonsumsi saat karnaval Maastricht menjadi pemicu terbentuknya hubungan sosial yang erat. Minum bir bersama menciptakan suasana akrab tanpa batasan formal, meskipun diikuti oleh masyarakat dari latar budaya yang berbeda. Keharmonisan yang tercipta tanpa konflik mencerminkan fungsi minuman dalam membangun keterhubungan sosial.

5. Pengenalan Identitas

Gastronomi berfungsi sebagai pengenalan identitas dengan merefleksikan pengalaman hidup seseorang melalui makanan atau minuman yang berkaitan dengan dirinya. Makanan atau minuman tersebut menjadi simbol yang membantu orang lain mengenali dan memahami identitasnya. Fungsi ini tercermin melalui makanan dalam kutipan berikut.

- [5] Daus memesan *broodje vegetarisch*, roti isi sayur-mayur dan keju. Selain pasti halal, roti isi sayur tentu harganya lebih murah, tapi tetap mengenyangkan! Lintang mengikuti pilihan Daus, sementara Dita yang beragama Kristen lebih leluasa memilih **roti isi bacon**. (Wahyuningrat dkk., 2014:218).

Kutipan [5] memperlihatkan bahwa pilihan makanan dapat mencerminkan identitas seseorang, terutama dalam konteks agama. Daus memilih *broodje vegetarisch* (roti isi sayur dan keju khas Belanda) karena sesuai dengan prinsip halal sebagai seorang Muslim. Sementara itu, Dita sebagai penganut Kristen lebih leluasa memilih roti isi *bacon*, ini menunjukkan fleksibilitas dalam aturan berdasarkan agamanya.

6. Mata Pencapaian

Fungsi gastronomi sebagai mata pencapaian terlihat dari makanan atau minuman yang menjadi sumber penghasilan bagi para penjual. Kutipan yang menunjukkan fungsi ini sebagai berikut.

- [6] Lah di Amersfoort? Cuma ada satu stan penjual **kopi** yang antrean-nya mirip pembagian jatah kurban di Istiqlal. (Wahyuningrat dkk., 2014:8).

Kutipan [6] menyoroti fungsi kopi sebagai mata pencapaian melalui gambaran antrean panjang di stan penjual kopi di stasiun kereta api Amersfoort. Cuaca buruk yang menunda kereta membuat permintaan kopi meningkat. Dengan hanya satu stan yang melayani banyak pembeli, penjual mendapatkan keuntungan besar dari situasi tersebut.

7. Asupan Nutrisi

Fungsi asupan nutrisi dalam gastronomi mengacu pada makanan atau minuman sebagai sumber energi dan gizi untuk menunjang aktivitas harian. Fungsi ini termuat dalam kutipan berikut.

- [7] Lintang berjalan menyusuri kanal kecil di Kota Delft. Tangan kanannya memegang sepotong **roti appelflap** hangat berisi *puree* apel yang baru dibelinya dari sebuah toko roti di dekat stasiun. (Wahyuningrat dkk., 2014:340).

Roti *appelflap* hangat dalam kutipan di atas berfungsi sebagai asupan nutrisi karena menyediakan energi yang dibutuhkan tubuh Lintang. Energi tersebut berasal dari karbohidrat dalam lapisan *pastry*. Sementara itu, apel merupakan buah yang kaya serat sehingga dapat menjaga kesehatan pencernaan (Arfiansyah, 2022:2).

8. Estetika Cerita

Fungsi estetika cerita dalam gastronomi berperan untuk membentuk suasana yang indah dan mendalam melalui deskripsi makanan atau minuman. Fungsi ini terlihat dalam kutipan yang menggambarkan minuman khas Indonesia berikut.

- [8] Lidahnya bergoyang-goyang membayangkan lezatnya semangkuk **es teler** dingin berisi blewah, kolang-kaling, merah delima, cincau, avokad, dan disiram susu kental manis. (Wahyuningrat dkk., 2014:146).

Fungsi estetika cerita yang tercermin dari es teler dalam kutipan [8] terletak pada deskripsi detail tentang bahan-bahan penyusunnya, seperti merah delima, kolang-kaling, blewah, cincau, alpukat, dan susu kental manis. Kombinasi warna dan tekstur dari bahan-bahan tersebut membentuk gambaran visual yang menggugah selera. Deskripsi ini memperindah cerita dan membangkitkan imajinasi pembaca.

9. Ekspresi Rasa

Fungsi gastronomi sebagai ekspresi rasa terlihat melalui pengalaman yang menggambarkan keterhubungan emosional seseorang dengan makanan atau minuman tertentu. Makanan dan minuman menjadi simbol yang mampu mencerminkan perasaan mendalam. Berikut kutipan yang memuat fungsi ini.

- [9] *Wah, gue mesti persiapan total nih, ketemu Lintang lagi!*
la segera bersiap dan melajukan sepedanya menuju Centrum. Kebetulan masih musim obral besar di Belanda. Daus sudah bertekad membeli kemeja dan dasi baru biar tampil ganteng di depan Lintang, sekaligus sekotak besar **cokelat Leonidas** kesukaan Lintang sebagai hadiah wisuda. (Wahyuningrat dkk., 2014:446).

Kutipan [9] menyoroti fungsi cokelat Leonidas sebagai ekspresi rasa sayang dan perhatian Daus pada Lintang. Melalui hadiah ini, Daus secara tidak langsung mengekspresikan rasa sayangnya, yakni memperlihatkan bahwa kebahagiaan dan pencapaian Lintang adalah hal yang berarti baginya. Selain itu, makanan ini mencerminkan perhatian Daus pada Lintang sebab ia dapat mengingat camilan yang disukai Lintang.

10. Menyehatkan Jiwa Manusia

Fungsi ini membuat makanan atau minuman menjadi sumber kenyamanan emosional yang konsisten dan dapat membentuk kebiasaan positif dalam menghadapi stres atau tekanan hidup. Hidangan tertentu dapat membangkitkan perasaan tenang, bahagia, dan aman sehingga menciptakan pengalaman positif yang memperkuat kesehatan mental. Di bawah ini kutipan yang memuat fungsi menyehatkan jiwa manusia.

- [10] Banjar mengambil sebuah mok kecil dan menyeduh sekantong **teh cammomile** kesukaannya, untuk menghangatkan badan setelah tersiksa selama perjalanan pulang menembus hujan badai. (Wahyuningrat dkk., 2014:153).

Teh *cammomile* dalam kutipan [10] berfungsi untuk menyehatkan jiwa manusia karena dikenal memiliki efek menenangkan. Efek ini muncul karena teh tersebut mengandung senyawa apigenin (Chandra dkk., 2022:426). Sebagai minuman favorit Banjar, teh *cammomile* kemungkinan besar sering dikonsumsi dalam situasi-situasi sulit atau saat tubuh dan pikirannya merasa lelah, seperti setelah menembus hujan badai dalam kutipan di atas. Kebiasaan menyeduh teh *cammomile* menjadi bentuk perawatan diri yang menciptakan rasa nyaman dan membantu memulihkan ketenangan batin.

11. Bentuk Adaptasi dengan Lingkungan Baru

Fungsi gastronomi sebagai bentuk adaptasi dengan lingkungan baru terlihat dari pemilihan makanan yang praktis dan mudah ditemukan di tempat tinggal yang baru. Makanan yang sederhana dan terjangkau mencerminkan upaya individu untuk menyesuaikan pola makan dengan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Kutipan yang menunjukkan fungsi ini sebagai berikut.

- [11] Banjar telah berbulan-bulan *survive* dengan makanan murah yang mudah didapat seorang pria Indonesia *single* dan pemalas di Belanda: **mi instan**, **aneka roti**, dan **kebab**. (Wahyuningrat dkk., 2014:62).

Kutipan [11] menyoroti fungsi mi instan, aneka roti, dan kebab sebagai bentuk adaptasi Banjar dengan kehidupan di Belanda. Ketiga makanan ini mencerminkan upaya Banjar untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan di perantauan, mengingat akses terhadap makanan khas Indonesia mungkin terbatas. Mi instan yang cepat saji dan mudah dimasak menjadi solusi praktis yang akrab baginya, sementara roti dan kebab yang merupakan makanan umum di Eropa menunjukkan keterbukaannya terhadap kuliner setempat.

12. Penetral Emosi

Fungsi penetral emosi berfokus pada dampak langsung dan sesaat dari makanan atau minuman dalam meredakan emosi negatif seperti marah, sedih, atau kesal. Efek yang dirasakan umumnya bersifat sementara dan muncul segera setelah makanan dikonsumsi. Fungsi ini tercermin melalui makanan dalam kutipan berikut.

- [12] Lima menit kemudian, tibalah pesanan mereka. Lintang menggigit pelan *Pistolet met Oude Kaas*, menikmati sensasi lezat menu favoritnya. Seketika rasa kesalnya lenyap terbilas aroma khas setangkup roti *pistolet* yang diolesi mentega dan dilapisi keju tua. (Wahyuningrat dkk., 2014:117).

Pistolet met Oude Kaas adalah hidangan khas yang terdiri dari roti *pistolet*, sejenis roti gulung kecil dengan kulit luar yang renyah dan isi yang lembut. Dalam kutipan di atas, makanan ini berfungsi sebagai penetral emosi bagi Lintang. Saat Lintang merasa kesal dengan Tyas, ia menikmati sensasi lezat dari makanan tersebut yang langsung mengalihkan perhatiannya dan meredakan ketegangan emosionalnya.

13. Referensi Keterampilan Kuliner

Fungsi makanan atau minuman sebagai referensi keterampilan kuliner merujuk pada kemampuan seseorang dalam memasak atau menyajikan hidangan tertentu dapat mencerminkan keahlian dan pengalamannya, baik dalam konteks profesional maupun sosial. Makanan yang diolah dengan baik sering kali menjadi bukti nyata dari keterampilan yang dimiliki sehingga menunjukkan tingkat pemahaman terhadap bahan, teknik memasak, dan kreativitas dalam mengolah rasa. Di bawah ini kutipan yang memuat fungsi referensi keterampilan kuliner.

- [13] Bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk bikin **rendang**, berapa banyak santan yang dibutuhkan untuk memasak **sayur lodeh** sepanci, dan sebagainya. (Wahyuningrat dkk., 2014:147).

Kutipan [13] menyoroti fungsi referensi keterampilan kuliner melalui pertanyaan Lia tentang rendang dan sayur lodeh saat wawancara kerja Banjar di restoran Indonesia "Rajawali". Pertanyaan tersebut menjadi tolok ukur kemampuan Banjar dalam memahami bahan, teknik, dan proporsi masakan autentik. Pengetahuan kuliner ini penting untuk menjaga kualitas hidangan yang disajikan restoran.

14. Pengenalan Kebiasaan

Makanan atau minuman dapat berfungsi sebagai pengenalan kebiasaan ketika konsumsi atau penggunaannya mencerminkan pola perilaku yang khas dari seorang tokoh. Meskipun aktivitas tersebut sering dilakukan tokoh, tindakan ini lebih bersifat personal dan tidak selalu mencerminkan identitas atau latar belakang. Kutipan yang menunjukkan fungsi ini sebagai berikut.

- [14] Cewek ini punya kebiasaan buruk suka salah meminum **susu** Daus. Daus kerap kebingungan kala menemukan kardus susu segarnya pagi-pagi sudah berlepotan noda lipstik. (Wahyuningrat dkk., 2014:240).

Susu dalam kutipan [14] berfungsi sebagai pengenalan kebiasaan. Hal ini karena wanita tersebut sering salah meminum susu milik Daus yang menunjukkan kebiasaan buruknya. Kebiasaan ini tidak hanya menyoroti kekeliruan dalam pemilihan susu, tetapi juga memberi gambaran tentang karakter si wanita, yakni kurang perhatian atau ceroboh dalam melakukan aktivitas sehari-hari.

Persilangan Budaya Antara Indonesia dengan Budaya Lain yang Tercermin Melalui Gastronomi

Novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan menggambarkan persilangan budaya antara Indonesia dan budaya lain, khususnya Belanda melalui interaksi antartokoh yang menggunakan makanan atau minuman. Makanan menjadi medium komunikasi yang memperlihatkan cara tokoh memperkenalkan, menerima, dan memaknai keunikan kuliner dari budaya lain. Berikut komponen persilangan budaya yang tercermin melalui makanan atau minuman.

1. Asal Makanan atau Minuman

Asal makanan atau minuman merujuk pada keterkaitannya dengan wilayah atau budaya tertentu. Dalam persilangan budaya, hal ini muncul saat makanan khas diperkenalkan dalam cerita untuk menegaskan asal geografis atau budayanya. Komponen ini termuat dalam kutipan berikut.

[15] "Baik. Kalau kamu tak bisa menghormati keputusan mamaku, lebih baik kita putus."
"Lho? Kok?"
"No, Lintang. Ini jalan terbaik. Tampaknya benar kata mamaku, kamu bukan wanita yang tepat untukku."
Ah, ternyata dia pengidap oedipus complex, anak mami kronis.
*Oh well, pikir Lintang, paling nggak, aku tak perlu menyembunyikan lagi kalau aku alergi **masakan kari**.* (Wahyuningrat dkk., 2014:38).

Kutipan [15] menunjukkan bahwa kari memuat komponen asal makanan karena merupakan hidangan khas India yang mewakili budaya Tejas. Kari dalam konteks ini menjadi simbol identitas budaya yang penting. Alergi Lintang terhadap kari menyoroti perbedaan budaya antara dirinya dan Tejas.

2. Adaptasi Budaya

Adaptasi budaya terjadi saat seseorang mengenalkan cara makan atau penyajian khas budayanya kepada orang dari budaya lain. Proses ini melibatkan penyesuaian agar makanan atau cara makan tersebut dapat diterima dengan mudah. Kutipan yang menunjukkan komponen ini sebagai berikut.

- [16] Dengan nada bangga ia mengatakan bahwa proses pemenyetan ayam dan tempe akan lebih *lekker* jika para pemirsa di Belanda mengolahnya dengan cobek.

Saat gambar Om Ronny yang merem-melek menikmati **ayam penyet** muncul di layar, (Wahyuningrat dkk., 2014:360-361).

Ayam penyet dalam kutipan [16] memuat komponen adaptasi budaya karena melibatkan pengenalan teknik memasak tradisional Indonesia, yaitu penggunaan cobek kepada audiens di Belanda. Om Ronny mempromosikan cara tradisional ini sebagai penambah cita rasa yang secara tidak langsung mendorong pemirsa asing untuk mencoba metode tersebut. Hal ini mencerminkan integrasi budaya kuliner Indonesia dalam lingkungan budaya lain.

3. Persepsi Terhadap Makanan atau Minuman

Komponen ini merujuk pada respons tokoh terhadap makanan atau minuman dari budaya lain, seperti ketertarikan, penolakan, atau kekaguman. Reaksi tersebut mencerminkan cara pandang terhadap keberagaman budaya dan dapat memunculkan pemahaman atau ketegangan antar budaya. Berikut kutipan yang menunjukkan komponen ini.

- [17] "*Een glasje melk, alsjeblief.*" Segelas **susu**, pesan Lintang. Jeroen menyungging senyum.

"*Healthy choice,*" komentarnya sarkas seraya mengangkat botol **bir** di hadapannya. (Wahyuningrat dkk., 2014:344).

Kutipan [17] memuat komponen persepsi terhadap minuman dengan menampilkan perbedaan pandangan antara Lintang dan Jeroen. Lintang, meski memiliki keyakinan agama yang melarang minum alkohol, tetap toleran terhadap bir yang diminum Jeroen. Sebaliknya, Jeroen menyindir pilihan Lintang yang memesan susu karena dianggap kurang cocok dalam konteks sosial di Belanda. Ketegangan ini mencerminkan perbedaan persepsi budaya terhadap minuman yang menjadi bagian dari kebiasaan masing-masing.

4. Konflik atau Harmoni Budaya

Konflik atau harmoni budaya muncul ketika makanan atau minuman memengaruhi hubungan tokoh dari budaya berbeda. Konflik terjadi karena perbedaan nilai atau preferensi terhadap makanan atau minuman, sedangkan harmoni tercipta saat makanan atau minuman mempererat hubungan dan saling pengertian antar tokoh. Di bawah ini data yang memuat komponen konflik atau harmoni budaya.

- [17] "*Een glasje melk, alsjeblief.*" Segelas **susu**, pesan Lintang. Jeroen menyungging senyum. "*Healthy choice,*" komentarnya sarkas seraya mengangkat botol **bir** di hadapannya. (Wahyuningrat dkk., 2014:344).

Bir dan susu dalam kutipan [17] mencerminkan konflik budaya karena menunjukkan perbedaan nilai antara Lintang dan Jeroen. Lintang memilih susu sebagai bentuk prinsip agama untuk menghindari alkohol, sedangkan Jeroen menyindir pilihan itu dengan mengangkat bir, minuman yang lebih umum dalam budaya sosial Belanda. Sindiran tersebut menyingkap ketegangan nilai yang berakar pada perbedaan budaya dan keyakinan.

- [18] Mereka juga tak lupa menyiapkan makan siang di atas kapal, lengkap dengan *cooler* untuk mendinginkan minuman ringan, **jus**, dan sebotol **wine**. (Wahyuningrat dkk., 2014:90).

Jus dan *wine* dalam kutipan [18] mencerminkan persilangan budaya melalui harmoni budaya karena keduanya menunjukkan adanya penghormatan terhadap preferensi dan kebiasaan beragam di antara para tokoh. *Wine* sebagai simbol budaya Barat tidak menimbulkan konflik bagi Lintang, sementara jus disediakan sebagai alternatif non-alkohol yang sesuai dengan prinsip agamanya. Kehadiran keduanya mencerminkan upaya menciptakan kenyamanan dan toleransi dalam keberagaman.

5. Lingkungan Sosial Makanan atau Minuman

Lingkungan sosial makanan atau minuman mengacu pada konteks sosial di sekitar makanan atau minuman, mengingat keduanya dapat menjadi medium komunikasi antara individu. Ciri khas komponen ini adalah ketika makanan atau minuman tersebut dihidangkan atau dikonsumsi dalam suasana sosial tertentu dengan interaksi sosial yang melibatkan pertukaran antara individu dari berbagai latar belakang atau budaya. Komponen ini termuat dalam kutipan berikut.

- [19] Tapi, yang datang kemudian sungguh di luar dugaan. Sebuah piring raksasa sebesar setir mobil penuh dengan **pannekoek** berukuran luar biasa besar! "Jeroen!" bisik Lintang panik, "*How will I finish this??? It is too big for me!*" "Don't worry," bisik Jeroen, "*you eat like this.*" Dengan terampil Jeroen memainkan garpu dan pisaunya menggulung dadar tipis di atas piring Lintang hingga membentuk silinder. Lintang menghela napas lega. **Pancake**-nya jadi terlihat lebih kecil dan mudah dimakan. Lintang mulai menikmati pesannya dengan riang, sambil sesekali bercengkerama dengan teman-teman Hans yang satu meja. (Wahyuningrat dkk., 2014:96).

Pannekoek dalam kutipan [19] memuat komponen lingkungan sosial makanan karena menjadi medium interaksi antara Jeroen dan Lintang. Bantuan Jeroen dalam menunjukkan cara makan menciptakan kenyamanan dan mendorong komunikasi lintas budaya. Suasana makan bersama juga memperlihatkan momen kebersamaan antar tokoh dari latar budaya berbeda.

6. Makna Simbolis Makanan Atau Minuman

Makna simbolis makanan atau minuman merujuk pada nilai atau pesan budaya yang disampaikan melalui hidangan saat interaksi lintas budaya. Ciri khasnya terletak pada makna yang menyiratkan penghormatan, kebersamaan, atau kebanggaan budaya. Berikut kutipan yang memuat komponen ini.

[20] Tak lama kemudian, muncullah Jeroen di depan pintu apartemen sambil membawa sebotol **anggur**.
"Sorry, I didn't know what to bring."
"That's okay," kata Geri sebagai tuan rumah yang baik. "Welcome! I'll put this in the fridge!" (Wahyuningrat dkk., 2014:70).

Anggur dalam kutipan [20] mencerminkan makna simbolis karena menjadi bentuk penghormatan Jeroen kepada tuan rumah. Dalam banyak budaya termasuk Belanda, membawa anggur saat berkunjung menandakan sopan santun dan niat baik. Pilihan Jeroen ini menjadi komunikasi nonverbal yang menunjukkan rasa hormat dan usahanya beradaptasi dengan situasi sosial.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Penelitian ini membuktikan bahwa gastronomi dalam novel *Negeri van Oranje* karya Wahyuningrat dan kawan-kawan memiliki fungsi tertentu dan dapat mencerminkan persilangan budaya melalui hubungan antartokoh. Makanan atau minuman berfungsi sebagai pengingat masa lalu, pembuka dalam pembicaraan, meningkatkan kebersamaan, mempererat banyak orang, pengenalan identitas, mata pencaharian, asupan nutrisi, estetika cerita, ekspresi rasa, menyehatkan jiwa manusia, bentuk adaptasi dengan lingkungan baru, penetral emosi, referensi keterampilan kuliner, dan pengenalan kebiasaan. Sementara itu, persilangan budaya dalam novel ini tercermin melalui enam komponen yang menggambarkan bahwa makanan atau minuman menjadi medium interaksi lintas budaya. Enam komponen tersebut, yaitu asal makanan atau minuman, adaptasi budaya, persepsi terhadap makanan atau minuman, konflik

atau harmoni budaya, lingkungan sosial makanan atau minuman, dan makna simbolis makanan atau minuman.

Saran

Penelitian ini dapat dijadikan rujukan oleh peneliti lain serta menambah wawasan tentang fungsi gastronomi dan persilangan budaya dalam interaksi tokoh bagi pembaca. Dalam pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia, penelitian ini dapat menjadi bahan ajar pada pembelajaran novel di kelas XII SMA serta dalam mata kuliah Kritik Sastra dan Apresiasi Sastra di tingkat perguruan tinggi.

Daftar Rujukan

- Anantama, M.D., & Suryanto. (2020). Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel *Pulang* Karya Leila S. Chudori. *Atavisme*, 23 (2), 206-219.
- Anggraini, D.P. (2020). *Novel Sweet Nothings: Denganmu, Tanpamu Karya Sefryana Khairil Kajian Gastrocriticism*. Skripsi, Universitas Negeri Surabaya, Jurusan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni.
- Arfiansyah, T.R. (2022). *10 Manfaat Kesehatan Mengonsumsi Buah Apel*. Diakses tanggal 17 Desember 2024 dari https://www.kompas.com/tren/read/2022/04/15/140000165_/10-manfaat-kesehatan-mengonsumsi-buah-apel?page=all.
- Chandra, D., dkk. (2022). Penyuluhan akan Pengolahan Chamomile Menjadi Teh Kantong Kemasan sebagai Antioksidan. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3 (2), 425-428.
- Dewi, D.W.C. (2023, Desember). Relevansi Nilai Budaya Banjar dalam Cerita Naskah Teater Mamanda terhadap Penguatan Sikap Pemimpin Bangsa. Dalam *Seminar Nasional Literasi Prodi PBSI FPBS UPGRIS* (hal. 1106-1111).
- Febrina, N.A., Hermawan, S., & Noortyani, R. (2022). Konflik Selera dalam Sepuluh Cerpen Indonesia (Kajian Gastronomi Sastra). *Locana*, 5 (2), 78-96.
- 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.
- Hermawan, S. (2020, Maret 29). Mencicipi Puisi Sayur-Mayur: dari Tata Boga ke Tata Sastra. *Radar Banjarmasin*, hal. 5.
- Hermawan, S., & Taqwiem, A. (2018). *Alam dalam Kumpulan Cerpen Kaki yang Terhormat Karya Gus Tf Sakai*. Laporan Hasil Penelitian Sastra. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Permatasari, A., dkk. (2023). Fungsi Peristiwa pada Gastronomi Sastra dalam Dongeng Putri Lyla yang Sombong Karya Dyah Umi Purnama. *Edukasia: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 4 (2), 1223-1228.
- Salam, A., dkk. (2021). *Sastra Rempah*. Jakarta: Kanisius.

- Setiawan, D., dkk. (2023). Tindak Tutur Direktif pada Novel *Negeri van Oranje* Karya Wahyuningrat, Adept Widiarsa, Annisa Rijadi, dan Rizki Pandu Permana. *Propaganda*, 3 (1), 17-23.
- Taqwim, A., & Luthfiyanti, L. (2023). Analisis Kebutuhan untuk Pengembangan Bahan Ajar Menulis Kreatif Cerpen di Lingkungan Lahan Basah. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 8, No. 3, Hal. 117-121).
- Taqwim, A. (2024). *Patriarki dan Perlawanan Perempuan dalam Konteks Bumi Manusia*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.