



GHĀNCARAN: JURNAL PENDIDIKAN BAHASA DAN SASTRA INDONESIA

http://ejournal.iainmadura.ac.id/ghancaran
E-ISSN: 2715-9132; P-ISSN: 2714-8955
DOI 10.19105/ghancaran.v7i2.19744



Representasi Kuliner Tradisional Nusantara dalam Novel Nonik Jamu Karya Rina Suryakusuma: Kajian Gastrokritik

M Ryan Firmansyah*, Vita Diah Setyoningrum**, Dewi Nuraini***, & Rizka Amalia***

*Magister Ilmu Susastra, Universitas Indonesia, Indonesia

**Magister Linguistik Terapan, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

***Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Islam Malang, Indonesia

Alamat surel: m.ryan41@ui.ac.id; vitadiyah.2023@student.uny.ac.id

Abstract

Keywords:

Literature and food; Gastro criticism; Character identity.

This study analyzes the representation of traditional Nusantara cuisine in the novel *Nonik Jamu* (2024) by Rina Suryakusuma using a gastro-critical approach enriched with semiotic analysis. The analysis focuses on three main aspects: (1) how traditional Nusantara cuisine is represented in the novel; (2) how traditional Nusantara cuisine reflects social and cultural values; and (3) how traditional Nusantara cuisine contributes to the formation of character identity. The findings show that traditional Nusantara cuisine functions not only as a narrative element but also as a medium of complex cultural representation. The results include: (1) the representation of traditional Nusantara cuisine through processes of preparation, presentation, and consumption; (2) the presence of social and cultural values; and (3) traditional Nusantara cuisine as a means of shaping character identity. This study contributes to the development of literary gastronomy in Indonesia, particularly in understanding the relationship between traditional Nusantara cuisine, culture, and identity within literary texts.

Abstrak

Kata Kunci:

Sastran dan kuliner; Gastro kritik; Identitas tokoh

Penelitian ini menganalisis representasi kuliner tradisional Nusantara dalam novel *Nonik Jamu* (2024) karya Rina Suryakusuma melalui pendekatan gastrokritik yang diperkaya dengan analisis semiotik. Analisis difokuskan pada tiga aspek utama: (1) kuliner tradisional Nusantara direpresentasikan dalam novel; (2) kuliner tradisional Nusantara merefleksikan nilai-nilai sosial dan budaya; dan (3) kuliner tradisional Nusantara berperan dalam pembentukan identitas tokoh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional Nusantara tidak hanya berfungsi sebagai elemen naratif tetapi juga sebagai medium representasi kultural. Temuan penelitian meliputi: (1) representasi kuliner tradisional Nusantara melalui proses pembuatan, penyajian, dan cara konsumsi; (2) hadirnya nilai-nilai sosial budaya; dan (3) kuliner tradisional Nusantara sebagai pembentuk identitas tokoh. Penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kajian gastronomi sastra di Indonesia, khususnya dalam memahami hubungan antara kuliner tradisional Nusantara, budaya, dan identitas dalam teks sastra.

Dikirim: 29 Mei 2025; Revisi: 17 Desember 2025; Diterima: 12 Januari 2026

©Ghancaran: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia

Tadris Bahasa Indonesia

Institut Agama Islam Negeri Madura, Indonesia

PENDAHULUAN

Belakangan ini, konten sastra telah banyak membahas mengenai tema gastronomi. Sudut pandang gastronomi dalam sebuah karya sastra dapat dipahami sebagai suatu cara untuk menafsirkan sastra yang berkaitan dengan kuliner, kemudian meyakinkan bahwa kuliner memiliki makna yang dalam, serta lebih dari sekadar fisik atau materi, melainkan juga metafisik. Secara keseluruhan, penelitian ini menganalisis aspek gastrokritik dalam karya sastra untuk memahami identitas diri para tokoh terhadap suatu kuliner tradisional Nusantara. Maisaroh & Mauluddin (2025) menyatakan bahwa setiap karya sastra yang mengeksplorasi gastronomi bertujuan untuk menunjukkan kepada pembaca bahwa kuliner memiliki sejarah, kenangan, dan dapat membangkitkan ingatan masa lalu bagi setiap individu.

Nusantara yang kaya akan berbagai tradisi, ciri khas, dan budaya, memiliki berbagai macam kuliner tradisional yang mencerminkan identitas suatu daerah. Hal tersebut menjadikan kuliner sebagai bagian dari warisan leluhur yang tidak dapat dipisahkan dan perlu dilestarikan. Rosyadi & Ambarwati (2020) menjelaskan bahwa salah satu karakteristik dari gastronomi Indonesia adalah bersifat tidak terlihat. Artinya, karakteristik ini melambangkan kuliner sebagai simbol dan budaya yang diciptakan oleh masyarakat, yang akan diwariskan ke generasi berikutnya. Reddy & van Dam (2020), menyatakan bahwa identitas atau karakter seseorang dalam masyarakat dapat dievaluasi melalui kuliner yang disajikan.

Kuliner merupakan bagian dari identitas budaya suatu daerah. Ketika membaca resep kuliner dalam karya sastra akan berbeda dengan membaca resep dalam buku masak (Nurhalimah & Ambarwati, 2023). Perspektif tersebut memberikan peluang kepada pembaca untuk membandingkan pengolahan yang dituangkan dalam bahasa. Ketika makanan dan rasa dalam karya sastra menyampaikan ekspresi yang lebih estetis. Dalam kuliner, terdapat penilaian mengenai pengetahuan proses penyajian makanan, termasuk cara memasak dan menghidangkan makanan yang memiliki unsur estetika. Hal ini tampak, misalnya pada rendang Minangkabau yang sarat filosofi adat; gudeg Yogyakarta yang mencerminkan karakter masyarakat Jawa; atau papeda dari wilayah Timur Indonesia yang menegaskan identitas ekologis dan budaya setempat. Ketiga kuliner tersebut menunjukkan bahwa makanan tidak hanya sekadar hidangan tetapi juga mengandung cerita, simbol, dan nilai budaya yang dapat dibaca secara gastrokritik. Putri dkk. (2020) sependapat bahwa kuliner artistik tidak diukur berdasarkan harga bahan atau keawetan makanan, melainkan berasal dari citra rasa, penyajian, dan cara menikmati makanan.

Pendekatan gastrokritik menjadi relevan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan mendasar tentang makanan direpresentasikan dalam teks sastra. Representasi tersebut tidak hanya menghadirkan makanan sebagai objek konkret tetapi juga sebagai simbol yang merefleksikan realitas sosial, sejarah budaya, dan dinamika identitas tokoh. Dengan kata lain, makanan dalam novel dapat menjadi perangkat naratif yang mengungkapkan struktur makna yang kompleks, termasuk hubungan antara tokoh dan ruang budaya tempat mereka berada. Hal ini sejalan dengan pandangan Qalbi & Nugroho (2024) yang menyatakan bahwa peran makanan tidak hanya terbatas pada aspek fungsionalnya sebagai sumber energi tetapi juga merentang ke dimensi filosofis yang mencerminkan nilai-nilai yang diyakini dalam kehidupan.

Representasi makanan tidak pernah hadir secara netral dalam karya sastra. Setiap detail yang berkaitan dengan makanan, baik itu jenis makanan, cara pengolahan, maupun konteks penyajiannya, mengandung makna simbolik yang merujuk pada sistem nilai masyarakat tempat cerita berlangsung (Wachidah, dkk., 2025). Dalam konteks sosial dan budaya, kuliner memiliki makna kolektif yang tetap dijaga sehingga dapat menanamkan makna yang berkaitan dengan perayaan, adat istiadat, dan kepercayaan (Arisandi, 2024). Dengan demikian, makanan menjadi sarana representasi budaya dan dapat menunjukkan identitas kolektif maupun individual dalam masyarakat. Kajian gastrokritik kemudian bertujuan untuk membongkar lapisan-lapisan makna yang tersembunyi di balik narasi kuliner dalam teks sastra.

Lebih jauh, narasi tentang makanan dalam novel sering kali digunakan untuk mengembangkan karakter tokoh. Tokoh-tokoh dalam novel dapat didekati dan dipahami melalui hubungan mereka dengan makanan, seperti preferensi, kebiasaan, atau bahkan keterlibatan emosional terhadap jenis makanan tertentu. Dalam hal ini, makanan tidak hanya menjadi pelengkap cerita tetapi turut berperan dalam membangun kepribadian, status sosial, bahkan latar belakang ideologis seorang tokoh. Hubungan antara makanan dan tokoh membuka kemungkinan interpretasi yang luas terhadap pembentukan identitas dalam sastra. Studi sastra dan makanan bekerja bersama-sama dalam membentuk pola pikir manusia yang ditimbulkan akibat pengaruh makanan (Artika, 2017).

Selain menjadi penanda identitas individual, makanan juga memuat nilai-nilai sosial dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Melalui penggambaran makanan tradisional, pembaca dapat menangkap bagaimana suatu kelompok masyarakat menjaga kesinambungan budaya mereka. Jiemuratova (2025) menjelaskan bahwa makanan menjadi simbol keberlanjutan, memori kolektif, dan keterikatan emosional

terhadap asal-usul. Dalam kerangka ini, narasi makanan dalam novel memiliki potensi besar untuk merepresentasikan dinamika budaya lokal yang sering kali luput dari kajian sastra konvensional. Dengan demikian, pendekatan sastra gastronomi tidak hanya membahas keindahan makanan dalam cerita, tetapi juga melihat bagaimana makanan dapat menggambarkan kehidupan sosial dan budaya (Göktaş, 2024). Lewat cerita dalam karya sastra, pembaca diajak menyadari bahwa makanan punya peran penting, baik untuk membangun suasana cerita maupun menyampaikan pesan moral dan pandangan hidup. Oleh karena itu, memahami makanan dalam sastra perlu melihat juga latar budaya, sejarah, dan perasaan yang menyertainya.

Penelitian mengenai sastra gastronomi telah dilakukan oleh Artika (2017) melalui analisis terhadap *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang menyoroti aspek makanan dan kesenangan, makanan sebagai seni, penamaan kuliner, serta hubungan makanan dengan sejarah. Hartati & Karim (2023) memperluas perspektif tersebut melalui studi atas puisi *Aku Lihat Bali*, menegaskan bahwa makanan bukan sekadar kebutuhan biologis, tetapi mengandung nilai estetika yang tercermin dalam asal-usul, penamaan, cita rasa, penyajian, dan cara konsumsinya. Nurhalimah & Ambarwati (2023) turut mengkaji representasi gastronomi dalam puisi *Di Atas Meja Makan*. Hal ini menunjukkan bahwa setiap makanan memiliki nilai artistik yang unik. Berbeda dari penelitian sebelumnya, studi ini menempatkan novel *Nonik Jamu* sebagai objek analisis untuk mengungkap nilai seni dan makna estetik pada berbagai makanan dan jajanan rakyat yang masih jarang dibahas. Fokus penelitian diarahkan pada bagaimana penyajian, cita rasa, dan praktik konsumsi direpresentasikan sebagai ekspresi budaya dan estetika dalam narasi.

Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, kajian gastrokritik di Indonesia umumnya berfokus pada representasi makanan dalam konteks kesenangan, estetika, dan sejarah kuliner. Namun, kajian yang menelaah makanan sebagai pembentuk identitas tokoh serta refleksi nilai sosial-budaya lokal dalam novel *Nonik Jamu* belum pernah dilakukan. Keunikan penelitian ini terletak pada fokusnya terhadap relasi antara kuliner tradisional, identitas tokoh, dan nilai budaya Jawa-Tionghoa melalui pendekatan gastrokritik dengan korpus penelitian novel *Nonik Jamu* karya Rina Suryakusuma. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memperluas perspektif kajian sastra makanan tradisional nusantara, khususnya dalam melihat makanan sebagai medium pembentuk identitas dan memori budaya.

Lebih lanjut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis representasi kuliner tradisional Nusantara dalam novel *Nonik Jamu* karya Rina Suryakusuma melalui

pendekatan gastrokritik. Analisis difokuskan pada tiga aspek utama, yaitu: (1) mengidentifikasi representasi kuliner tradisional Nusantara dimunculkan dalam novel; (2) menjelaskan bagaimana kuliner tradisional Nusantara merefleksikan nilai-nilai sosial dan budaya dalam masyarakat; serta (3) menelaah peran kuliner tradisional Nusantara dalam membentuk identitas tokoh dalam novel.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan menerapkan kajian gastrokritik yang diperkaya dengan analisis semiotik, yaitu pendekatan dalam kritik sastra dengan menelaah representasi makanan dalam karya sastra sebagai simbol budaya, identitas, dan relasi sosial (Hardiningtyas & Turaeni, 2021). Kajian semiotik digunakan sebagai perangkat analisis untuk membaca tanda-tanda kuliner dalam teks, baik yang tampak pada deskripsi bahan, proses pengolahan, maupun konteks sosial yang menyertainya. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya mendeskripsikan kehadiran kuliner tradisional Nusantara dalam teks, tetapi juga menafsirkan makna di baliknya. Objek dalam penelitian ini adalah novel *Nonik Jamu* karya Rina Suryakusuma, yang dipilih karena secara eksplisit menghadirkan berbagai kuliner tradisional Nusantara dengan muatan simbolik dan naratif yang kaya. Novel ini menggambarkan kuliner sebagai ruang representasi budaya yang mengandung nilai-nilai identitas, gender, dan relasi sosial dalam masyarakat Jawa.

Metode analisis yang digunakan adalah analisis isi (*content analysis*) dengan teknik pembacaan tekstual dan semiotik-interpretatif. Melalui metode ini, kutipan naratif dan dialog yang menampilkan unsur kuliner tradisional Nusantara diidentifikasi, dikategorikan, dan ditafsirkan untuk menemukan makna simbolik, sosial, dan ideologisnya dalam teks. Analisis dilakukan dengan membaca tiga lapisan makna tanda (Barthes, 1972), yaitu (1) denotatif, yang menjelaskan makna literal dari bahan, resep, dan proses penyajian; (2) konotatif, yang menyoroti makna sosial, emosional, dan relasional dari representasi kuliner tradisional Nusantara; serta (3) mitologis, yang menyingkap ideologi budaya, gender, dan kelas sosial yang tersirat dalam praktik kuliner.

Langkah penelitian dilakukan dalam tiga tahap utama, yaitu pengumpulan data, analisis data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap pengumpulan data, peneliti melakukan pembacaan cermat terhadap isi novel untuk mengidentifikasi kutipan yang relevan dengan representasi kuliner. Tahap analisis difokuskan pada tiga aspek utama: (1) mengidentifikasi representasi kuliner tradisional Nusantara dimunculkan dalam novel; (2) menjelaskan bagaimana kuliner tradisional Nusantara merefleksikan nilai-nilai sosial

dan budaya dalam masyarakat; serta (3) menelaah peran kuliner tradisional Nusantara dalam membentuk identitas tokoh. Pada tahap ini, peneliti menafsirkan makna simbolik dari kuliner tradisional Nusantara dalam kaitannya dengan konstruksi identitas, pembentukan ruang sosial, dan penguatan latar budaya. Terakhir, pada tahap penarikan kesimpulan, temuan-temuan yang telah dianalisis disintesis untuk menjelaskan fungsi naratif dan ideologis dari representasi kuliner tradisional Nusantara dalam *Nonik Jamu*, serta kontribusinya dalam memperkaya pemahaman tentang relasi antara kuliner, budaya, dan identitas dalam karya sastra Indonesia modern.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Representasi Kuliner Tradisional Nusantara dalam Novel Nonik Jamu Karya Rina Suryakusuma

Pada subbab ini, akan membahas mengenai representasi kuliner tradisional Nusantara dalam novel yang berjudul *Nonik Jamu* yang rilis pada tahun 2024 karya Rina Suryakusuma. Representasi yang dimaksud penulis meliputi suatu kuliner tradisional Nusantara dihadirkan di dalam novel, mulai dari suatu kuliner tradisional Nusantara dibuat, kuliner tradisional Nusantara tersebut disajikan, dan cara kuliner tradisional Nusantara itu dikonsumsi.

Proses Pembuatan Kuliner Tradisional Nusantara

Novel *Nonik Jamu* karya Rina Suryakusuma menghadirkan berbagai kuliner tradisional Jawa, khususnya dari wilayah Wonosobo yang ditampilkan secara detail dalam narasi maupun dialog antar tokoh. Proses pembuatan makanan dan minuman dalam novel ini tidak hanya digambarkan begitu saja tetapi juga memperlihatkan kearifan lokal dan pengetahuan tradisional yang diwariskan lintas generasi (Firmansyah, 2024). Melalui deskripsi proses memasak, novel ini menampilkan dapur sebagai ruang produksi budaya tempat nilai-nilai sosial, gender, dan identitas dinegosiasikan.

Deskripsi pertama muncul pada penggambaran pembuatan nasi megono, hidangan yang sering dinikmati tokoh Kinanti saat sarapan. Campuran beras pulen, sayur triwis, kelapa parut, dan kemiri merepresentasikan bentuk kesederhanaan kuliner rakyat sekaligus menegaskan prinsip “kesahajaan Jawa” yang menjunjung keseimbangan rasa dan harmoni alam. Dalam konteks gastrokritik, pembuatan nasi megono bukan hanya aktivitas kuliner tetapi juga tindakan kultural yang menegaskan keterhubungan manusia dengan sumber daya lokal. Lauk seperti tempe kemul dan cabai merah menjadi simbol nilai gotong royong masyarakat agraris. Hal itu menunjukkan bahwa setiap bahan berasal dari hasil bumi sendiri. Dengan demikian, kuliner tradisional Nusantara ini menandai

ideologi kemandirian pangan sekaligus resistensi terhadap homogenisasi selera modern. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Nasi Megono ini dibuat dengan nasi yang pulen, disertai campuran sayur triwis atau kol jawa, dengan kemiri dan kelapa parut. Lauknya biasanya terdiri dari tiga potong tempe kemul dan dilengkapi dengan cabai merah” (Suryakusuma, 2024).

Berbeda dengan itu, ceriping kentang memperlihatkan dimensi keahlian dan intuisi perempuan dalam ruang domestik. Narasi tentang ketepatan suhu dan waktu penggorengan mengandung simbol kontrol dan ketelitian, ciri kerja perempuan yang sering dipandang remeh tetapi sesungguhnya menyimpan bentuk agensi tersendiri. Jika ditafsirkan secara semiotik, kentang yang harus dijemur dan digoreng dengan cermat menggambarkan proses kesabaran, disiplin, dan keteraturan sebagai nilai etos kerja masyarakat pedesaan (Syamsurizal, dkk., 2023). Ceriping bukan sekadar camilan melainkan representasi keuletan dan dedikasi perempuan yang menjaga kesinambungan ekonomi rumah tangga. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Ceriping ini tidak mudah saat dalam penggorengan, karena jika minyak terlalu panas, maka ceriping akan gosong, jika terlalu cepat digoreng ceriping akan menjadi lembek dan tidak enak dimakan” (Suryakusuma, 2024).

Selanjutnya, proses pembuatan sorbet jamu menandai pergeseran dari aktivitas dapur menuju ranah spiritual dan penyembuhan. Kombinasi jahe, gula jawa, serai, dan kayu manis bukan hanya formula rasa tetapi juga simbol keseimbangan tubuh dan alam. Dalam lapisan mitologis, jamu berfungsi sebagai medium perawatan diri yang menghubungkan tubuh perempuan dengan alam semesta, memperlihatkan sebuah bentuk pengetahuan yang bersumber dari tradisi ibu bumi. Di sini, novel mengangkat jamu sebagai metafora kekuatan perempuan yang menyalurkan pengetahuan penyembuhan secara turun-temurun. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Panaskan air terlebih dahulu hingga mendidih kemudian beri gula jawa dan jahe bakar pada air yang sudah mendidih itu, setelah itu ditambahkan merica, serai dan kayu manis. Sorbet jamu siap disajikan” (Suryakusuma, 2024).

Selanjutnya, dijelaskan bahwa jamu tidak sekadar minuman tetapi juga bagian dari tradisi pengobatan herbal yang menggunakan berbagai bagian tanaman, mulai dari akar, rimpang, batang, hingga biji. Seperti dijelaskan oleh (Alang, dkk., 2021) tumbuhan yang digunakan sebagai bahan jamu “meliputi rempah, buah, sayur, dan juga tumbuhan liar yang mengandung zat penyusun untuk pengobatan”. Deskripsi jamu penghilang sariawan dan param rempah memperluas makna itu ke arah epistemologi lokal.

Kombinasi bahan alami seperti cendana, cengkeh, dan bunga sepatu menunjukkan prinsip holistik dalam pengobatan tradisional yang menggabungkan logika empiris dengan spiritualitas. Adegan ketika Bude menurunkan pengetahuan ini kepada tokoh muda menegaskan peran perempuan sebagai penjaga tradisi dan memori kolektif budaya. Dalam kerangka gastrokritik, praktik tersebut dapat dibaca sebagai bentuk *cultural transmission* bahwa pengetahuan yang tidak hanya diwariskan tetapi juga dihidupkan kembali melalui praktik sosial sehari-hari. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Cendana, cengkeh, cangkang tiram, dan jernang harus dilumat untuk diambil airnya, setelah itu dicampur dengan perasan kembang sepatu putih dan diminum tiga kali sehari” (Suryakusuma, 2024).

Terakhir, tidak hanya jamu cair, novel ini juga menyebut param, yakni ramuan bubuk dari rempah-rempah seperti temu ireng, kunyit, dan bawang merah. Ramuan ini dipanaskan dengan arang sebelum digunakan. Proses ini menunjukkan keterhubungan erat antara bahan alami, teknik pengolahan, dan pengetahuan warisan. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Bahan-bahan pembuatan rempah ini dari temu ireng, kunyit, dan bawang merah. Rempah-rempah ini dipanaskan dengan arang barulah bisa menjadi param” (Suryakusuma, 2024).

“Bude hanya belajar dari guru waktu SD dulu. Dan kini Bude turunkan padamu. Kapan-kapan, bisa kamu praktikkan, kita buat bersama” (Suryakusuma, 2024).

Secara keseluruhan, narasi tentang proses pembuatan makanan dan minuman dalam *Nonik Jamu* merepresentasikan tiga lapisan makna. Pertama, lapisan denotatif, yang menggambarkan bahan, resep, dan teknik memasak sebagai pengetahuan empiris masyarakat lokal. Kedua, lapisan konotatif yang menunjukkan setiap kuliner tradisional Nusantara memuat simbol sosial dan emosional: nasi megono sebagai lambang kesederhanaan, ceriping sebagai kerja domestik perempuan, dan jamu sebagai simbol penyembuhan serta keberlanjutan hidup. Ketiga, lapisan mitologis, yang menempatkan kuliner tradisional Nusantara sebagai ideologi budaya serta wujud resistensi terhadap modernitas dan penegasan identitas lokal (Amalia, dkk., 2024; Pugra, dkk., 2025).

Penyajian Kuliner Tradisional Nusantara

Penyajian kuliner tradisional Nusantara dalam *Nonik Jamu* tidak hanya memperlihatkan aspek kuliner sebagai konsumsi sehari-hari tetapi juga sebagai bentuk penghormatan terhadap tradisi, estetika, dan nilai-nilai sosial masyarakat Jawa. Teknik penyajian yang digambarkan dalam novel bertujuan mempertahankan cita rasa, suhu, dan kebersihan kuliner tradisional Nusantara sekaligus memberikan kesan visual yang

menggugah selera. Penyajian ini menunjukkan kearifan lokal yang diwariskan antargenerasi, dan memperkenalkan pembaca pada manfaat jamu dan makanan tradisional dalam kehidupan masyarakat Jawa (Arisandi, 2024; Firmansyah, 2024).

Secara denotatif, penyajian kuliner tradisional Nusantara, seperti nasi megono, tempe kemul, dan mie ongklok menunjukkan perhatian masyarakat terhadap kebersihan, keseimbangan rasa, dan keindahan tampilan. Nasi megono yang dihidangkan bersama sayur triwis (kol Jawa), kemiri, kelapa parut, dan tempe *kemul* mencerminkan prinsip keseimbangan antara rasa gurih, pedas, dan segar. Namun, secara konotatif, tata saji yang rapi dan sederhana tersebut mengandung pesan moral tentang tata krama dan keselarasan hidup orang Jawa. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Nasi Megono ini teksturnya pulen, disajikan dengan campuran sayur triwis atau kol jawa, dengan kemiri dan kelapa parut. Lauknya biasanya terdiri dari tiga potong tempe kemul dan dilengkapi dengan cabai merah” (Suryakusuma, 2024).

Penyajian tempe *kemul* dan cabai rawit yang panas menggambarkan aspek suhu dan rasa digunakan untuk menghadirkan pengalaman emosional tertentu. Dalam kerangka semiotik, panasnya makanan dan pedasnya cabai menjadi tanda atas vitalitas dan semangat hidup masyarakat pegunungan. Suhu panas bukan sekadar aspek fisik tetapi juga simbol energi dan kehangatan sosial, yakni bentuk *comfort food* yang merekatkan relasi antartokoh. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Ia membeli dua potong tempe kemul ditambah cabai rawit, sementara Giok Lan membeli dua potong tempe kemul dan dua buah geblek...” (Suryakusuma, 2024).

Mie ongklok disajikan dengan kuah kanji kental, satai sapi, kol, dan daun bawang. Dari sisi simbolik, kekentalan kuah dapat dimaknai sebagai bentuk kohesi sosial bahwa sebuah metafora tentang masyarakat Jawa yang menjunjung solidaritas dan saling keterikatan. Demikian pula, penyajian sorbet jamu dalam gelas tinggi saat cuaca dingin merepresentasikan kesadaran ekologis masyarakat Wonosobo: bahwa makanan dan minuman selalu disesuaikan dengan kondisi alam dan kebutuhan tubuh. Penyajian ini sangat berkaitan dengan konteks geografis dan suasana lokal, memperkuat hubungan antara kuliner tradisional Nusantara dan iklim setempat (Maulana dkk., 2025). Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Ketika angin bertiup dari gunung Dieng... tak ada sajian yang lebih tepat daripada sorbet jamu” (Suryakusuma, 2024).

Sementara itu, penyajian nasi liwet dan sego kucing mengandung nilai ideologis yang lebih dalam. Penyajian nasi liwet dengan lauk lengkap seperti sayur labu siam, suwiran ayam, telur pindang, dan cabai rawit memperlihatkan kelimpahan hasil bumi tetapi tetap dalam kerangka kesederhanaan. Di sisi lain, sego kucing yang dibungkus daun pisang bukan hanya solusi praktis tetapi juga ekspresi filosofi hidup *nrimo ing pandum* yang berarti menerima dengan syukur apa yang ada. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Nasi dibungkus dengan daun pisang beserta lauknya, biasanya dengan lauk suwiran bandeng dan sambal terasi merah” (Suryakusuma, 2024).

Pada lapisan mitologis, penggunaan daun pisang sebagai pembungkus makanan menandai hubungan spiritual antara manusia dan alam. Daun bukan sekadar wadah, tetapi representasi dari prinsip ekologis dan kesadaran ekologis Jawa yang menolak limbah dan menegakkan keharmonisan dengan lingkungan. Dengan demikian, teknik penyajian makanan dalam Nonik Jamu bukan hanya persoalan rasa dan tampilan, tetapi juga praktik simbolik yang merefleksikan nilai-nilai sosial, ekologis, dan spiritual masyarakat Wonosobo. Setiap tindakan seperti memilih bahan, menata makanan, hingga menyajikannya, kemudian menjadi bagian dari sistem tanda yang menghubungkan manusia dengan tradisi dan alam. Dalam kerangka gastrokritik, penyajian kuliner di novel ini berfungsi sebagai tanda budaya (*cultural sign*) yang menegaskan identitas lokal serta resistensi terhadap homogenisasi rasa dalam budaya modern. Dengan kata lain, dapur dan meja makan di *Nonik Jamu* adalah ruang representasi estetika, etika, dan ideologi berkelindan membentuk wacana tentang kearifan lokal dan keberlanjutan tradisi.

Tata Cara Kuliner Tradisional Nusantara Dikonsumsi

Dalam Nonik Jamu, konsumsi makanan dan minuman direpresentasikan sebagai peristiwa budaya yang memuat nilai, status sosial, dan relasi antartokoh. Unsur sensorik makanan berfungsi sebagai simbol etika dan nilai lokal Jawa sedangkan penyajian kuliner hangat menandakan kepedulian dan penghormatan. Kegiatan makan dengan demikian menjadi ritual sosial yang menghubungkan dimensi jasmani dan spiritual (Nurhalimah & Ambarwati, 2023; Alfien & Rasid, 2025).

Salah satu contoh menonjol adalah saat tokoh Giok Lan mengonsumsi geblek, camilan khas Wonosobo berbahan dasar tepung tapioka dan irisan daun bawang. Secara denotatif, geblek hanyalah makanan goreng biasa yang lezat disantap dalam keadaan panas. Namun secara konotatif, panasnya geblek menjadi simbol kehangatan relasi sosial yang menandai keintiman dan kedekatan emosional antartokoh. Dalam konteks

masyarakat pegunungan yang berhawa dingin, makanan panas juga menegaskan hubungan harmonis antara manusia dan alam. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut:

“Geblek ini paling enak dikonsumsi saat masih panas.” (Suryakusuma, 2024)

Tindakan mengonsumsi makanan juga memperlihatkan aspek fungsi terapeutik dan spiritual sebagaimana tergambar dalam adegan tokoh yang meminum ramuan obat tradisional untuk mengatasi sakit perut atau keracunan. Secara semiotik, minuman herbal tersebut tidak sekadar berfungsi sebagai obat, melainkan juga menandai kepercayaan terhadap kekuatan alam dan pengetahuan lokal yang diwariskan turun-temurun. Proses “menumbuk halus” bahan-bahan dan “menambahkan air” menjadi ritual perawatan diri yang menyatukan manusia dengan unsur-unsur alam. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Cara mengonsumsinya adalah ketika semua sudah ditumpuk sampai halus lalu diminum dengan tambahan sedikit air.” (Suryakusuma, 2024)

Jika ditafsirkan lebih jauh, tindakan konsumsi dalam novel ini memiliki lapisan mitologis yang menghubungkan kuliner tradisional Nusantara dengan konsep keseimbangan kosmis. Kuliner tradisional Nusantara tidak hanya memberi energi tetapi juga menjaga harmoni antara tubuh, alam, dan tatanan sosial. Praktik makan bersama atau berbagi makanan dalam komunitas mencerminkan nilai gotong-royong dan solidaritas yang menjadi fondasi budaya Jawa. Dalam konteks perempuan, tindakan mengolah dan menyajikan makanan sekaligus mengonsumsinya dapat dibaca sebagai bentuk *agency* atau cara perempuan menegaskan peran dan otoritasnya melalui ruang domestik yang justru sarat makna kultural. Hal ini sejalan dengan pendekatan gastrokritik yang melihat makanan sebagai teks budaya yang dapat dibaca untuk memahami identitas, nilai, dan relasi kuasa dalam masyarakat (Utami dkk., 2024).

Nilai Sosial Budaya yang Tercermin dalam Novel *Nonik Jamu* Karya Rina Suryakusuma

Dalam kerangka gastrokritik, makanan dalam karya sastra tidak hanya berfungsi sebagai elemen naratif atau pelengkap latar tetapi juga sebagai representasi nilai sosial, identitas budaya, dan relasi antarindividu dalam masyarakat. Makanan dapat berperan sebagai teks budaya yang memuat simbol, nilai, dan sistem makna yang kompleks. Pandangan ini sejalan dengan konsep gastronomi sastra yang menempatkan kuliner sebagai ekspresi kultural yang merefleksikan filosofi hidup, kebiasaan, dan pandangan

dunia suatu komunitas (Billa, dkk., 2025); Anggraeni, 2018). Dalam novel *Nonik Jamu*, representasi kuliner tradisional Nusantara berfungsi untuk menegaskan nilai-nilai sosial budaya, memperkuat identitas kolektif, serta merekam warisan tradisi yang diwariskan lintas generasi.

Deskripsi tentang makanan khas Solo, seperti selat solo, sup lapis solo, tahu kupat, bakmi jawa, dan aneka kue pasar yang muncul dalam adegan pernikahan memperlihatkan dimensi sosial-budaya dari kuliner tradisional. Makanan tidak sekadar hadir sebagai pelengkap pesta tetapi menjadi simbol status sosial sekaligus ekspresi pelestarian budaya lokal. Feldman & Wunderlich (2023) menyebutkan bahwa kehadiran kuliner tradisional dalam ruang sosial modern merupakan bentuk perlawanan simbolik terhadap dominasi makanan cepat saji yang merepresentasikan budaya global. Melalui kutipan panjang yang menggambarkan kelezatan dan keramaian acara pernikahan. Suryakusuma menegaskan makanan menjadi media kebersamaan sekaligus kebanggaan identitas daerah. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Selat solo dan sup lapis solo yang lezat, dengan kuahnya yang berbumbu dan kaya rasa, ditambah sayuran segar berupa wortel, jamur kuping, dan kacang polong. Daging sapi yang ada dalam kuah sup benar-benar empuk. Para tamu mendesah puas ketika menyantap sup lapis yang telah ditaburi oleh bawang goreng renyah sebanyak selera mereka. Rasanya memang sangat nendang di lidah Selain selat solo dan sup lapis, keluarga Pandu juga memesan beberapa hidangan tradisional seperti tahu kupat yang gerobaknya diletakkan di ujung halaman rumah. Sajian yang terdiri dari ketupat, tahu goreng, taoge irisan kol, bakwan serta mi kuning yang disajikan dengan kuah kecap istimewa juga jadi salah satu sudut yang ramai dihampiri oleh tamu. Di sudut lain tersedia gerobak yang menyajikan bakmi Jowo khas Solo, yang dimasak dengan menggunakan anglo dan arang, sehingga aromanya benar-benar khas menggugah selera. Belum lagi taburan topping-nya menggunakan ayam suwir dan telur orak-arik, sukses mem-buat sudut ini pun jadi incaran para tamu yang hadir. Pihak keluarga juga memesan aneka kue tradisional dari Pasar Gedhe yang disajikan bersamaan di tampah seperti gethuk, tiwul, ketan putih, ketan hitam, klepon, gatot, dan cenil warna-warni yang diberi parutan kelapa gurih dan guyuran gula merah yang legit. Para tamu wira-wiri mengambil hidangan kecil tersebut sambil mengobrol dan tertawa.” (Suryakusuma, 2024)

Ragam makanan khas Solo yang dihadirkan menegaskan dua hal penting. Pertama, makanan tradisional menjadi medium pelestarian budaya. Kedua, makanan berperan sebagai simbol status sosial penyelenggara acara yang mampu menyajikan hidangan dalam skala besar dan cita rasa tinggi (Darmawan dkk., 2025; Marsiti dkk., 2019). Sejalan dengan pandangan Achroni (2017), makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan konsumsi tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya dan pengetahuan lokal yang berpotensi hilang jika tidak dilestarikan.

Selanjutnya, Novel *Nonik Jamu* juga menampilkan representasi budaya Tionghoa melalui deskripsi makanan khas perayaan Imlek, seperti tumis rebung, kue keranjang, *jiaozi*, dan *yee sang*. Setiap jenis makanan memiliki makna simbolik yang terkait dengan keberuntungan, kemakmuran, dan harapan baik di tahun baru. Makanan dalam konteks

ini menjadi sarana transmisi nilai-nilai budaya dan ajaran kebijaksanaan hidup. Seperti halnya yang dijelaskan oleh Achroni (2017), kuliner tradisional mengandung ajaran moral yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sedangkan Pinandoyo (2021) dan (Anggraeni, 2018) menegaskan bahwa ritual makan dalam Imlek merupakan bentuk konkret ekspresi identitas dan solidaritas etnis Tionghoa. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

“Pada malam perayaan. Hidangan khas yang selalu ada adalah tumis rebung atau bambu muda yang merupakan lambang keberuntungan atau keberhasilan. Ada juga kue keranjang yang digoreng dengan telur atau dibuat jenang yang disantap dengan siraman sedikit santan. Ada jiaozi atau pangsit, yang diisi dengan daging cincang dan sayuran. Ini salah satu hidangan favorit Arumi yang selalu disantapnya banyak-banyak. Jiaozi melambangkan kemakmuran dan keberuntungan karena bentuknya yang mirip uang logam. Selain itu, Mami Tanti juga memesan yee sang atau salad buah laut yang merupakan kombinasi dari buah, sayur, ikan, dan rempah-rempah, Salad ini akan diaduk dengan dipimpin sepasang sumpit panjang yang dipegang oleh Om Agoes, anak pertama keluarga Widyanata.” (Suryakusuma, 2024)

Kutipan di atas menggambarkan beragam jenis makanan khas Tionghoa yang disajikan dalam perayaan Tahun Baru Imlek oleh keluarga Widyanata. Perayaan ini tidak hanya terdiri atas kegiatan tradisi tetapi juga dihidangkan dengan berbagai kuliner yang kaya akan makna simbolis (Pinandoyo, 2021; Anggraeni, 2018). Makanan-makanan yang dihidangkan dalam perayaan tersebut tidak semata-mata bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumtif, melainkan memiliki nilai filosofis yang mendalam. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi untuk dikonsumsi tetapi juga menjadi simbol untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak (Nurhayati dkk., 2023).

Jika nilai-nilai yang terkandung di dalamnya dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, maka ajaran-ajaran tersebut dapat membawa kebaikan (Achroni, 2017). Kuliner dalam perayaan Imlek berfungsi sebagai simbol harapan dan doa tahun baru sekaligus merepresentasikan identitas dan nilai kolektif masyarakat Tionghoa. Keunikan makanan Imlek menjadi sarana pewarisan makna budaya secara turun-temurun dan berperan penting dalam pelestarian identitas serta warisan budaya Tionghoa. Hal ini kerap ditemukan pula dalam penelitian milik Wang (2024) dan Mohyeddin (2024) yang menunjukkan bahwa praktik budaya Tionghoa, termasuk kuliner dan ritual keagamaan, memainkan peran penting dalam pelestarian identitas etnik di tengah arus modernisasi.

Jamu tidak sekadar dihadirkan sebagai produk minuman herbal tetapi juga sebagai simbol hubungan manusia dengan alam, kesehatan, dan warisan pengetahuan lokal. Dalam deskripsi Suryakusuma, jamu memiliki ragam jenis dan fungsi mulai dari jamu kuat awak, jamu bibit bobot, hingga jamu jantan perkasa yang masing-masing merepresentasikan fungsi sosial dan spiritual tertentu dalam kehidupan masyarakat

Jawa. Proses peracikan dan pewarisan jamu dalam novel memperlihatkan kesinambungan pengetahuan lintas generasi. Tokoh Bude Nisha menjadi figur sentral dalam transmisi ini yang belajar meracik jamu dari gurunya di sekolah dasar dan kemudian mengajarkannya kepada keponakannya. Representasi ini memperkuat pandangan Isnawati & Sumarno (2021) bahwa jamu bukan hanya obat tradisional, tetapi juga simbol filosofi hidup yang berakar pada keseimbangan dan keharmonisan. Pengakuan UNESCO terhadap jamu sebagai warisan budaya tak benda Indonesia menegaskan relevansi kulturalnya di masa kini (Pertiwi & Hidayat, 2024). Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

"No 001 adalah jamu singset ayu. No 002 adalah jamu segar waras, no 003 adalah jamu kuat awak, diikuti dengan no. 004 hingga no. 010 yang masing-masing diberi nama jamu linu, jamu jampi batuk, jam segar wanita, jamu sembah sariawan jamu sehat usus, jamu bibit bobot untuk yang merindukan keturunan dan menjaga keturunan serta terakhir jamu khusu pria yaitu jamu jantan perkasa yang direkomendasikan ibunya untuk dibuat dan dijual karena menurut pengalaman ibunya dulu di toko wonosobo, jamu semacam ini laris sekali peminatnya." (Suryakusuma, 2024)

Jamu tidak hanya dikenali sebagai minuman herbal, tetapi juga sebagai simbol hubungan harmonis antara manusia dan alam. Menurut Isnawati & Sumarno (2021), istilah jamu berasal dari kata "djampi" yang berarti penyembuhan dan "oesodho" yang berarti kesehatan. Artinya, jamu tidak sekadar mengobati tetapi juga mengandung filosofi hidup yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

...."Ya, Tidak, Bude juga belajar, kalau tidak salah dulu ada guru yang mengajarinya. Ibu lupa ceritanya. Tapi sejak dulu bude suka bikin jamu. Sejak masih kecil. Dulu ada saja ramuan jamu yang budemu buat. Ada jamu singset, jamu datang bulan, jamu sakit perut, dan ibu selalu disuruh minum hasil percobaannya" (Suryakusuma, 2024)
Bude tertawa. "Bude hanya belajar dari guru waktu SD dulu. Dan kini bude turunkan padamu. Kapan-kapan, bisa kamu praktikkan, kita buat bersama. Mudah-mudahan berguna untukmu dan orang-orang di sekitarmu nantinya." (Suryakusuma, 2024)

Narasi di atas menunjukkan bahwa jamu bukan sekadar warisan budaya masa lalu tetapi merupakan pengetahuan hidup yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam novel *Nonik Jamu*, proses transmisi ini digambarkan melalui tokoh Bude Nisha yang pertama kali mengenal jamu dari guru sekolah dasarnya, lalu melanjutkan tradisi tersebut dengan mengajarkannya kepada keponakannya. Hal ini mencerminkan bahwa keberlanjutan budaya jamu tidak hanya bergantung pada pelestarian resep tetapi juga pada praktik pewarisan nilai dan pengetahuan lintas generasi. Meskipun bentuk dan penyajiannya mungkin akan berkembang mengikuti zaman, esensi dan fungsi sosial jamu sebagai simbol kesehatan, kearifan lokal, dan identitas budaya tetap dipertahankan (Putri dkk., 2020); Satriyati, 2016).

Novel *Nonik Jamu* memunculkan kosakata Bahasa Jawa di beberapa dialog tokoh pada cerita, deskripsi kuliner memperkuat identitas kultural cerita. Meskipun berpotensi menyulitkan pembaca non-Jawa, istilah-istilah ini menegaskan lokalitas narasi dan keaslian representasi budaya. Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

"Kinanti sudah hafal, Bapak dan Ibu sangat adil, atau malah tidak adil. Tidak peduli apakah Kak Indri atau Gala tidak membantu, pokoknya satu anak dapat seratus. Kalau Kak Indri masih mending, tak sibuk di toko tapi masih sibuk di pawon. Lah kalau Gala, sibuknya hanya tidur, main kelereng atau makan." (Suryakusuma, 2024)

"Kinanti tidak menjawab. Matanya memerah, ia sudah pasrah jika dijiwit lagi dan tebakannya tak salah. Tangan Meysia terjulur dan..." (Suryakusuma, 2024)

"Jika bukan nasi liwet maka mereka bisa jajan sego kucing, Disebut sego kucing karena ukurannya benar-benar kecil, seperti porsi...." (Suryakusuma, 2024)

Dalam karya sastra, bahasa berperan menyampaikan keindahan sekaligus makna. Keindahan bahasanya mencakup aspek estetika, ekspresi emosi, dan pemikiran mendalam. Bahasa sastra merupakan bahasa yang telah direkayasa secara khusus, menggunakan gaya, majas, dan struktur yang berbeda dari bahasa sehari-hari kalimat untuk menghasilkan ekspresi yang kreatif dan khas (Pardyatmoko, dkk., 2023). Pada kata *pawon* yang digunakan Kinanti memiliki arti dapur dalam bahasa Indonesia, yaitu tempat untuk memasak, membuat minuman, dan lain sebagainya.

Kata *djiwit* biasa digunakan oleh orang Jawa. Kata *Dijiwit* ini memiliki arti dicubit, yaitu ketika seseorang menjepit atau menekan kulit dengan ibu jari dan telunjuk. Biasanya dilakukan saat orang sedang kesal, marah, atau gemas. Sementara itu, kata *sego* ini memiliki arti nasi, orang Jawa sering menggunakan kata *sego*, seperti *sego kuning*, *sego empok*, *sego jagung*, dll. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh Rindiani dkk. (2024) dan Salafudin & Sofyaningrum (2024) bahwa penggunaan bahasa dalam karya sastra bertujuan untuk menciptakan keindahan, memperkaya pengalaman pembaca, serta menyampaikan makna yang mendalam. Pemilihan kata dilakukan dengan hati-hati guna membentuk ritme, suasana, dan daya imajinatif yang khas. Keindahan dalam sastra juga akan menambah nilai artistik karya tersebut. Nilai sebuah karya sastra sangat ditentukan oleh keunikan dan kekuatan gaya bahasanya (Pardyatmoko, dkk., 2023). Pendekatan ini sejalan dengan pandangan bahwa sastra tidak hanya berperan sebagai media estetika melainkan juga sebagai sarana pelestarian budaya yang memungkinkan dialog lintas generasi dan komunitas (Lailiyah, dkk., 2024).

Kuliner Tradisional Nusantara Sebagai Pembentukan Identitas Tokoh dalam Novel Nonik Jamu Karya Rina Suryakusuma

Pada subbab ini, akan membahas mengenai pembentukan identitas tokoh melalui kuliner tradisional Nusantara dalam novel yang berjudul *Nonik Jamu* yang rilis pada tahun 2024 karya Rina Suryakusuma.

Kuliner Tradisional Nusantara sebagai Representasi Perjuangan Tokoh

Dalam novel *Nonik Jamu*, kuliner tradisional Nusantara khususnya jamu dan kuliner tradisional Jawa, berfungsi sebagai media penting dalam membangun dan menampilkan interaksi dan hubungan antartokoh (Damayanti & Ambarwati, 2024). Makanan tidak hanya menjadi kebutuhan fisik tetapi juga sebagai sarana komunikasi dan mempererat hubungan sosial tokoh dalam cerita yang disampaikan. Dalam novel ini, jamu direpresentasikan sebagai perjuangan tokoh utama Kinanti, sebagai peracik jamu yang andal. Seseorang melakukan komunikasi untuk menyalurkan pikiran, perasaan, dan tindakannya. Interaksi yang dilakukan akan mengungkapkan makna-makna yang disampaikan (Misnawati, 2019). Makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis tetapi juga memiliki peran penting dalam membentuk makna dan simbol-simbol sosial (Jiemuratova, 2025; Patra, 2022). Makanan dari sudut pandang budaya menunjukkan bahwa praktik makan mencerminkan kebiasaan serta nilai-nilai dalam masyarakat. Komunikasi dan budaya saling berinteraksi dalam membentuk cara memandang masyarakat terhadap kenyataan, termasuk dalam hal konsumsi makanan (Misnawati, 2019). Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

... "Keluarga Pandu punya usaha rempah," Kinanti berucap sabar. "Kinan bisa mulai usaha jamu secara lebih besar. Ndak perlu repot lagi kalau mau cari tanaman herbal. Apalagi Pandu juga membantu di toko, Bu. Jadi sedikit banyak dia juga paham rempah. Kinan tak perlu modal, tapi bisa langsung usaha." (Suryakusuma, 85, 2024)

Jamu menjadi simbol ambisi dan identitas Kinanti. Ia memandang jamu sebagai sarana untuk mewujudkan mimpiya menjadi peracik jamu andal. Pernikahan Kinanti dengan Pandu, anak pemilik gudang rempah, merupakan strategi sosial yang mendukung pencapaian ambisi tersebut. Hal ini sejalan dengan teori interaksionisme simbolik yang menyatakan bahwa makna simbol terbentuk melalui interaksi sosial dan konteks budaya (Aini, dkk., 2025). Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

"Jadi apa yang mau kamu lakukan sekarang?", "belajar jamu." "Apa?" Bagas menghentikan suapannya, mengira ia salah dengar. "Yaitu, belajar jamu." Arumi mengangguk mantap. Bagas menyandarkan tubuh ke bangku kantin mengamati Arumi seolah ia sudah gila. Arumi tersenyum sedikit "Aku masih waras, Gas. Tapi ya itu, kalau kamu tanya apa yang mau kulakukan, aku mau belajar jamu." "Apa hubungannya dengan sakit ibumu?" "Aku tidak bisa memaksanya biopsi. Kami tidak punya cukup uang, lagi pula keputusan ibuku sudah final. Tapi aku bisa melakukan hal lain di saat-saat kritis ini dengan melakukan sesuatu jang mungkin akan membuatnya bahagia." "Belajar

jamu?" Bagas tercengang. "Itu bikin ibumu bahagia?" Arumi mengangguk mantap. "Ibuku punya mimpi ingin buka toko jamu."(Suryakusuma, 2024)

Tokoh Arumi memanfaatkan jamu sebagai medium untuk mengekspresikan luka emosional sekaligus mencapai rekonsiliasi. Pada awal cerita, jamu menjadi perpanjangan kemarahan dan trauma yang diwariskan dari orang tuanya tetapi seiring perkembangan naratif, maknanya bergeser menjadi simbol kasih sayang, penerimaan, dan pemberdayaan diri. Pergeseran ini menunjukkan bagaimana makanan dalam karya sastra berfungsi sebagai representasi kondisi psikologis tokoh karena makna simboliknya dapat berubah mengikuti dinamika emosi dan pengalaman hidup. Jamu dalam kisah Arumi tidak hanya berperan sebagai elemen naratif melainkan juga sebagai penanda transformasi batin, memori, dan hubungan interpersonal yang membentuk perkembangan karakter secara mendalam (Wachidah, dkk., 2025).

Makanan sebagai Bentuk Kesenangan Tokoh

Dalam kajian sastra, makanan juga memiliki keterkaitan erat dengan perasaan dan ingatan (Morgan & Parmin, 2024). Makanan tidak hanya berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar dan menciptakan kenikmatan tetapi juga berperan dalam membentuk kenangan, baik yang bersifat positif maupun negatif karena pengalaman menikmati makanan sering kali melekat kuat dalam ingatan manusia. Proses ini menciptakan hubungan antara rasa dan pengalaman, menjadikan makanan sebagai elemen penting dalam pembentukan memori dalam pikiran manusia. Otak manusia mampu menyimpan kenangan masa lalu berupa pengetahuan dan perilaku yang dapat dibangkitkan melalui rasa gembira saat menyantap makanan (Hartati & Karim, 2023). Hal ini digambarkan secara eksplisit dalam kutipan berikut.

"Nasi megono adalah nasi khas daerah Wonosobo yang sering Kinanti nikmati untuk sarapan. Rasanya benar-benar enak dan gurih. Sudah pula nasinya pulen, ada campuran sayur triwis atau kubis Jawa, dengan kemiri dan kelapa parut. Kalau sudah makan nasi megono, Kinanti bisa habis dua bungkus. Lauknya biasa dipilih tempe kemul tiga potong dengan rawit merah. Lezatnya tak terkira. Kenyangnya bisa sampai sore." (Suryakusuma, 2024)

"Sepanjang perjalanan pulang, mereka bicara tentang apa saja, asalkan bukan tentang topik yang pasti membuat mulut ibunya kembali terkunci. Mereka bicara tentang hari-hari bahagia ibunya di Wonosobo, tentang Giok Lan dan sepedanya, tentang Meysia dan kenakalannya, tentang mi ongklok Pak Syarif yang kini sudah tutup-tapi dulu rasanya seperti makanan surga saking nikmatnya, tentang perut gembul ibunya yang bisa menghabiskan dua bungkus nasi megono dan dua potong tempe kemul. Pokoknya tentang hari silam yang bahagia, ketika kesusahan jauh dari mata, ketika ibunya masih menjadi kembang di kota kecil ini." (Suryakusuma, 2024)

Berdasarkan data di atas, makanan memiliki peran penting dalam membentuk ingatan tokoh Kinan. Kegemarannya terhadap nasi megono dan tempe *kemul* tidak

hanya menunjukkan preferensi rasa tetapi juga menyimpan makna emosional yang kuat. Ingatan tersebut kemudian disampaikan kepada anaknya, menegaskan bahwa makanan tidak sekadar memenuhi kebutuhan biologis melainkan juga medium pembentuk dan pewaris ingatan pribadi. Hal ini sejalan dengan Telfer bahwa praktik makan bukan hanya untuk memuaskan rasa lapar tetapi juga menjadi aspek dalam mendefinisikan identitas, karena makanan dan ingatan saling berkaitan (Artika, 2017). Keterkaitan makanan dan ingatan ini tidak terjadi tanpa peristiwa, ada proses penciptaan yang menjadikan makanan memiliki persepsi untuk masuk ke dalam ingatan. Proses penciptaan ingatan yang ditimbulkan oleh makanan yang dikonsumsi oleh setiap orang itu memiliki perbedaan persepsi dalam menggambarkan reaksi yang diperoleh antarmanusia. Penilaian seseorang terhadap suatu makanan, baik maupun buruk itu akan membuat sebuah memori baru untuk disimpan (Artika, 2017).

SIMPULAN

Melalui pendekatan gastrokritik yang dipadukan dengan semiotika Roland Barthes, penelitian ini menunjukkan bahwa *Nonik Jamu* (2024) karya Rina Suryakusuma menghadirkan representasi kuliner tradisional Nusantara tradisional secara signifikan dalam alur, deskripsi, dan interaksi antartokohnya. Pertama, kuliner tradisional Nusantara ditampilkan bukan hanya sebagai pelengkap naratif tetapi sebagai tanda budaya yang sarat nilai, baik melalui penggunaan istilah kuliner Jawa, penggambaran racikan jamu, maupun representasi perayaan makanan lintas budaya. Kedua, kuliner tradisional Nusantara berfungsi sebagai refleksi nilai sosial dan budaya masyarakat Jawa, terutama terkait filosofi hidup, relasi antargenerasi, struktur kelas, serta kearifan lokal yang terpelihara dalam praktik kuliner sehari-hari. Ketiga, kuliner tradisional Nusantara (khususnya jamu) berperan penting dalam membentuk identitas tokoh, menjadi medium ekspresi emosi, proses penyembuhan, dan rekonsiliasi diri.

Dengan demikian, *Nonik Jamu* menegaskan bahwa kuliner tradisional dalam karya sastra bukan sekadar latar budaya, melainkan instrumen naratif yang mengungkap dinamika sosial, memori kolektif, serta konstruksi identitas. Novel ini sekaligus menyoroti pentingnya pelestarian nilai-nilai lokal melalui representasi kuliner tradisional Nusantara yang melekat dalam keseharian masyarakat. Secara teoretis, penelitian ini memperluas penerapan pendekatan gastrokritik dalam konteks sastra Indonesia, terutama dalam membaca kuliner tradisional Nusantara sebagai teks budaya yang mengandung relasi sosial, gender, dan spiritualitas. Penelitian lanjutan disarankan untuk menelusuri representasi kuliner tradisional Nusantara dalam karya sastra daerah lain di Indonesia

guna menggali keberagaman identitas kuliner Nusantara. Di sisi praktis, penting bagi penulis, pendidik, dan pembuat kebijakan budaya untuk menjadikan sastra sebagai medium edukatif dan diplomatik dalam pelestarian warisan kuliner lokal. Melalui narasi seperti Nonik Jamu, sastra dapat berperan aktif dalam memperkuat kesadaran budaya, memperdalam rasa kebangsaan, dan mendorong diplomasi budaya Indonesia di ranah global.

DAFTAR RUJUKAN

- Achroni, D. (2017). Belajar dari Makanan Tradisional Jawa. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Aini, N., Taufani, E. M., & Al Hafizh, M. (2025). Analisis Interaksionisme Simbolik Tokoh-Tokoh dalam Film *Ngeri-Ngeri Sedap* Karya Bene Dion Rajaguguk. *MAUIZOH: Jurnal Ilmu Dakwah dan Komunikasi*, 10(1), 61-78.
- Alang, H., Rosalia, S., & Ainulia, A. D. R. (2022). Inventarisasi Tumbuhan Obat sebagai Upaya Swamedikasi oleh Masyarakat Suku Mamasa Di Sulawesi Barat. *QUAGGA: Jurnal Pendidikan dan Biologi*, 14(1), 77-87.
- Alfien, M. F., & Rasid, A. (2025). Novel *Bagaimana Cara Mengurangi Berat Badan* karya Amalia Yunus: Kajian Gastrokritik. *IMAJERI: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 7(2), 214-233.
- Amalia, D., Purba, M. K., Siburian, M. A., Nanda, S. P. D., Azura, S., Siregar, S. A., & Siallagan, L. (2024). Pelestarian Pesta Tapai Sebagai Warisan Budaya Etnis Melayu Batubara: Pendekatan Solusi Melalui Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan. *Journal of Education Religion Humanities and Multidisciplinary*, 2(2), 1198–1206.
- Anggraeni, U. (2018). Multikulturalisme Makanan Indonesia. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Arisandi, I. B. (2024). Representasi Kuliner Nusantara dalam Cerpen Kompas Tahun 2021. *WIDYAPARWA*, 52(2), 248-262.
- Artika, M. D. (2017). Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism. *Bapala*, 1(1), 1–11.
- Barthes, R. 1972. *Mythologies*. Hill & Wang.
- Billa, M. A., Basuki, I. A., & Susanto, G. (2025). Cita Rasa Sebagai Identitas Budaya dalam Film *Tabula Rasa*: Kajian Gastrokritik. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa dan Sastra*, 11(2), 1800–1812.
- Damayanti, E., & Ambarwati, A. (2024). Representasi Lumbung Gastronomi Jawa dalam Cerpen dan Dongeng *Minuman Nusantara* Karya Suyitman. *Indonesian Language Education and Literature*, 9(2), 355–373.
- Darmawan, I., Hartati, D., Sugiarti, D. H., & Nurfadilah, K. D. (2025). Identitas Kuliner Nusantara dalam Novel *Namaku Alam* Karya Leila S. Chudori. *Lingua Susastra*, 6(1), 97-109.
- Dewi, P. L., Laksmi, A. A. R., & Sukanadi, N. L. (2021). Analisis Nilai Sosial Budaya dalam Novel Paradigma Karya Syahid Muhammad (Tinjauan Psikologi Sastra). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia (JIPBSI)*, 2(1), 11-19.
- Feldman, C. H., & Wunderlich, S. (2023). Cultural Food Distancing: A Conceptual Discourse on The Evolution of Seminal to Present and Future Models of Traditional Food Practices. *British Food Journal*, 125(5), 1936-1952.
- Firmansyah, R. (2024). Cita Rasa Kudapan Nusantara dalam Novel Berjudul *Nasgor* Karya Harry Nazarudin: Kajian Gastronomi Sastra. *BASA Journal of Language & Literature*, 4 (2), 55-65.

- Göktaş, L. S. (2024). Sinemada Mutfak Kültürü Ve Toplumsal Kimlik: Gastronomi Temali Filmlerin Karşılaştırmalı Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 11(4), 15–32.
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksal Kuliner Tradisional dalam Cerpen *Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya*. *Kandai*, 17(2), 256–279.
- 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.
- Isnawati, D. L., & Sumarno. (2021). Minuman Jamu Tradisional sebagai Kearifan Lokal Masyarakat di Kerajaan Majapahit pada Abad Ke-14 Masehi. *AVATARA: e-Journal Pendidikan Sejarah*, 11(2), 1-10.
- Jiemuratova, G. K. (2025). The Cultural Relevance of Food: Shaping Social Interactions and Defining Collective Identities. *Mental Enlightenment Scientific-Methodological Journal*, 6(4), 442-457.
- Kasih, N. P. M. (2022). Pemanfaatan Kunyit Asam sebagai Bahan Dasar Sorbet: The Use of Tumeric and Tamarind as an Ingredient of Sorbet. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(7), 1848-1864.
- Lailiyah, N., Sasongko, S. D., & Pradana, D. S. (2024). Sastra sebagai Jembatan Lintas Generasi: Strategi Pengajaran untuk Menghubungkan Siswa dengan Warisan Budaya. *Efektor*, 11(2), 13-21.
- Maisaroh, S., & Mauluddin, I. (2025). Gastronomi Makanan Tradisional Mbojo (Bima-Dompu) dalam Pembelajaran Menulis Teks Narasi. *Didaktika: Jurnal Kependidikan*, 14(2), 2873–2886.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128-135.
- Maulana, M. S., Hastijanti, R., & Santoso, J. (2025). Perumusan Konsep Dasar pada Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang. *SADE: Jurnal Arsitektur, Planologi dan Teknik Sipil*, 4(1), 31-38.
- Misnawati, D. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek-Mpek dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 72–78.
- Mohyeddin, Z. (2024). Cultural Identity in A Globalized World: Navigating Tradition and Modernity. *Frontiers In Humanities And Social Research*, 1(3), 106-115.
- Morgan, N. S., & Parmin (2024). Kumpulan Puisi *Sarden yang Ringan* Karya Rizki Amir: Perspektif Gastrocriticism. *Jurnal Sapala*, 11(2), 34-44..
- Nurhalimah, I., & Ambarwati, A. (2023). Citra Makanan Indonesia dalam Puisi *Di Atas Meja Makan*: Kajian Gastrokritik. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(2), 244-257.
- Nurhayati, H., Rizkiyah, N. F., & Ferdianto, J. (2023). Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi. *Media Bina Ilmiah*, 17(12), 2851-2862.
- Pardyatmoko, P., Rizkiana, A., Harsono, H., Efendi, A., & Deswijaya, R. A. (2023). Gaya Bahasa dalam Novel *Sinta* Karya Sunarno Sisworahardjo. *Kawruh: Journal of Language Education, Literature, and Local Culture*, 5(1), 31–38.
- Patra, J. (2022). Food as A Social Symbol and Exploring Its Cultural Role: View From Sociology of Food. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 11(13), 3460–3472.
- Pertiwi, S. A., & Hidayat, N. (2024). Diplomasi Indonesia dalam Mempertahankan Jamu Sebagai Warisan Budaya Nasional. *Moestopo Journal of International Relations (MJIR)*, 4(2), 67-77.
- Pinandoyo, M. R. W. (2021). *Simbol dan Makna dalam Ritual Cembengan (Cing Bing) Pabrik Gula Madukismo* (Undergraduate thesis). Universitas Islam Indonesia.

- Pugra, I. W., Kencanawati, A. A. A. M., & Kurniawan, I. G. W. A. (2025). The Cultural Significance of Traditional Foods in Shaping Indonesian Social Identity: Challenges and Preservation Strategies. *Journal of Language, Literature, Social and Cultural Studies*, 3(1), 21-31.
- Putri, I. F., Salsabila, G., & Santosa, N. (2020). Jamu Madura: Pemanfaatan Kearifan Lokal sebagai Sarana Ekonomi Wanita Madura. In *Prosiding Seminar Nasional Prodi Studi Pendidikan Sejarah*, Universitas Lambung Mangkurat.
- Qalbi, S. U., & Nugroho, R. A. (2024). Potret makanan Aceh dalam cerpen kontemporer: Kajian gastronomi sastra. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, dan Sastra*, 10(1), 734-747.
- Reddy, G., & Van Dam, R. M. (2020). Food, Culture, and Identity in Multicultural Societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 1-12.
- Rindiani, D. Z. (2024). Analisis Gaya Bahasa dalam Cerpen *Balikui* Karya Putu Wijaya. *Karangan: Jurnal Bidang Kependidikan, Pembelajaran, dan Pengembangan*, 6(2), 26-31.
- Rosyadi, Y. F., & Ambarwati, A. (2020). Makananku adalah Identitasku: Pembacaan Gastrokritik Sastra dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Pembelajaran Sastra*, 2(2), 81-88.
- Salafudin, M., & Sofyaningrum, R. (2024). Menelusuri Keindahan Gaya Bahasa: Rahasia Stilistika dalam Cerpen *Pernahkah Kau Menjadi Ikan?* Karya Gus TF Sakai. *DEIKTIS: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 4(3), 517-527.
- Sarasati, R. (2021). Membangun Identitas Nasional Melalui Teks: Review Singkat terhadap Teks Sastra dalam Buku Teks Bahasa Indonesia. *Diksi*, 29(1), 69-76.
- Satriyati, E. (2016). Pola Tradisi Minum Jamu: Upaya Pemertahanan Pengobatan Lokal sebagai Identitas Masyarakat Bangkalan Madura. *DIMENSI-Journal of Sociology*, 9 (2), 115-122.
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18-26.
- Trihartono, A., Santoso, B., Pamungkas, F. Z., & Nisya, C. (2020). The Early Stage of Indonesia's Gastrodiplomacy: in The Middle of Nowhere?. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 485(1). IOP Publishing.
- Utami, A. F., & Oktarina, S. (2025). *Kuliner sebagai Identitas Budaya dalam Novel Pengantin-Pengantin Loki Tua* Karya Yusi Avianto Pareanom: Kajian Gastrokritik Sastra dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran Sastra di SMA. Tesis. Universitas Sriwijaya.
- Wachidah, L. R., Sudikan, S. Y., & Ahmadi, A. (2025). Makanan sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya: Kajian Gastrosemiotik salam Cerita Rakyat Kuliner. *ENTITA: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 555-578.
- Wang, X. (2024). Cultural Diversity and Fusion in Chinese Culture. In *3rd International Conference on Culture, Design and Social Development (CDSD 2023)*. Atlantis Press.
- Woerdenbag, H. J., & Kayser, O. (2014). Jamu: Indonesian Traditional Herbal Medicine Towards Rational Phytopharmacological Use. *Journal of Herbal Medicine*, 4(2), 51-73.