

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Topik dalam penelitian ini adalah gastronomi pada film bertema makanan, yaitu film *Aruna dan Lidahnya* karya sutradara Edwin yang tayang pada 2018. Penelitian ini menggunakan teori pascakolonial Homi K. Bhabha yaitu hibriditas dan mimikri untuk mengetahui seberapa jauh wacana kolonial berperan dalam kaitannya dengan membentuk identitas budaya hal ini gastronomi pada film *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini juga memaparkan bagaimana topik gastronomi pada karya sastra dapat diimplikasikan pada bahan ajar mata pelajaran Bahasa Indonesia di SMK Program Keahlian Pariwisata.

Film *Aruna dan Lidahnya* ini diperankan oleh Dian Sastrowardoyo dan Nicholas Saputra. Film ini merupakan film hasil ekranisasi dari novel dengan judul yang sama yaitu *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang terbit pada 2014. Novel ini menceritakan tentang perjalanan Aruna Rai seorang *epidemiologist* atau ahli wabah dengan spesialisasi flu unggas yang melakukan perjalanan investigasi kasus flu unggas ke delapan kota di Indonesia dengan ditemani sahabatnya yaitu Bono seorang profesi koki dengan spesialisasi *Nouvelle Cuisine* (Pamuntjak, 2014). Film *Aruna dan Lidahnya* sebagai jembatan untuk mengenalkan budaya kuliner terhadap pembaca. Film ini juga mendapat respon positif masyarakat Indonesia sebab tergolong unik dengan mengangkat keragaman kuliner asli Indonesia. Dimensi berbeda dari karya itu, mulai dari politiknya, *social concern*, kemajemukan Indonesia dan juga berisikan pengetahuan kuliner yang khas dan beragam.

Budaya kuliner yang melekat di masyarakat Indonesia ini tentunya dapat dipelajari dengan menelusuri berbagai petunjuk tentang kehadiran dan perjalanan umat manusia dan kebudayaannya. Panjangnya histori perjalanan

ini dapat ditelusuri dari kedatangan bangsa Arab, China, dan India ke Nusantara, selain berdagang atau mencari rempah-rempah, juga membawa pengaruh pada kuliner. Misteri keberadaan rempah-rempah yang menjadi primadona bangsa Barat pun terpecahkan dengan datangnya orang Portugis pada abad ke-16 datang ke Nusantara. Bangsa Barat lainnya kemudian menyusul ke Timur hingga berhasil menduduki sumber rempah di Nusantara. Mereka diperkirakan memasuki Nusantara sekitar 1000-1500 sebelum Masehi (Maryoto, 2021). Kedatangan peradaban India, China, Arab hingga sejumlah negara Eropa telah menyisakan berbagai jejak, termasuk berbagai jenis makanan di berbagai tempat. Hal ini juga dikemukakan Lombard (1996) dalam bukunya mengenai Silang Budaya. Ia menyatakan Pulau Jawa sebagai tempat persilangan budaya dan juga tumbuhnya peradaban. Sehingga variasi dan atribut budaya pada makanan yang muncul pun tercipta dan hadir ke permukaan dengan berbagai hasil akulturasi yang terbentuk.

Adanya dorongan untuk lebih menggali informasi demi mendapatkan sebuah penjelasan mengenai asal usul, latar belakang budaya dan sejarah, serta proses pembuatan makanan yang ada pada film *Aruna dan Lidahnya*, maka peneliti menggunakan teori pascakolonial Bhabha ini ke dalam topik gastronomi. Penelitian gastronomi ini juga perlu dikembangkan mengingat sejarah dan budaya makanan Indonesia sendiri belum dikenal secara luas dan secara global. Gastronomi ini mencakup budaya, sejarah, geografis, sosial, dan juga metode memasak yang khas dan beragam, mencerminkan kemajemukan makanan sebagai sebuah produk budaya dari daerah satu dengan daerah yang lain; budaya yang satu dengan budaya yang lain; serta gaya hidup orang-orang yang menikmatinya dengan cara yang berbeda-beda.

Pembahasan gastronomi ini pada karya sastra yaitu film *Aruna dan Lidahnya* ini menjadi sesuatu yang *fresh* dan menarik untuk dibahas oleh peneliti. *Pertama*, penelitian dengan topik gastronomi khususnya pada karya sastra ini memang masih minim dilakukan. Penelitian gastronomi sastra merupakan hal yang baru dan jarang dilakukan, karena itu membutuhkan waktu untuk mengenalinya dan diharapkan dapat memberikan alternatif terbaru pemahaman sastra (Endraswara, 2018).

Kedua, banyak topik penelitian gastronomi masih belum beragam dan berkuat pada ruang lingkup bagaimana gastronomi pada budaya, pada makanan, atau hanya pada karya sastra saja. Dalam menganalisis aspek-aspek gastronomi pada karya sastra, banyak penelitian belum melibatkan penggunaan teori pascakolonial (hibriditas dan mimikri) dan juga digunakan sebagai bahan ajar Bahasa Indonesia khususnya di SMK. Misalnya, pada beberapa topik penelitian seperti penelitian yang dilakukan Wulandari (2019) pada film *Aruna dan Lidahnya* menggunakan metode analisis semiotika; penelitian Budiyanto dan Latifah (2018) pada novel *Aruna dan Lidahnya* menggunakan teori poskolonial melalui mimikri, hibriditas, dan ambivalensi; penelitian yang dilakukan oleh Larasati (2018) pada novel *Aruna dan Lidahnya* menggunakan analisis sosiologi sastra menurut Ian Watt; dan juga penelitian Rosyadi (2020) pada novel *Aruna dan Lidahnya* menggunakan pendekatan perspektif gastro kritik dalam sastra. Pada topik penelitian-penelitian tersebut belum didapati implikasi penelitian untuk bahan ajar di sekolah.

Ketiga, permasalahan munculnya klaim atas permainan bebas identitas individu maupun kelompok maupun budaya yang merupakan warisan dari kolonialisme (Ashcroft & Kadhim, 2001). Sejarah panjang perjalanan pangan Indonesia yang turut menimbulkan adanya persilangan dan perjumpaan budaya yang bersifat dinamis, lentur, serta masyarakat yang terbuka terhadap nilai-nilai baru. Ini dibuktikan dengan sikap toleran bangsa untuk menerima kehadiran kebudayaan asing seperti proses masuknya agama dan kebudayaan Hindu, Budha, Islam/Arab, India, Tiongkok, serta Barat, yang mempengaruhi terhadap kehidupan masyarakat Indonesia (ekonomi, pemerintahan, budaya). Seperti halnya klaim yang pernah terjadi antara Indonesia dan Malaysia atas identitas budaya pada kuda lumping. Klaim ini sampai hingga ranah internasional dan upaya dilakukan oleh KBRI dan juga Kemendikbud atas pengumpulan bukti juga konferensi terkait kuda lumping sebagai kebudayaan asli milik Indonesia (Larasati, Damayanti, 2017).

Keempat, adanya penurunan sebuah identitas budaya di kalangan generasi muda serta rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap gastronomi pada

makanan. Hal ini dapat dijumpai pada makanan khas Betawi yang asing didengar dan jarang dijumpai akibat pengaruh kebijakan pemerintah dan penyebaran masyarakat Betawi yang mulai tersingkir dipinggiran DKI Jakarta (Krisnadi, 2018). Penelitian mengenai gastronomi ini perlu dikembangkan mengingat makanan Indonesia dan bahkan jalur rempah Indonesia sendiri belum dikenal secara luas dan secara global. Meskipun, mata pelajaran sejarah sudah diajarkan sejak siswa duduk di bangku sekolah menengah, namun perjalanan kuliner yang dibawa oleh kaum penjajah ini belum banyak diketahui dan dipelajari khususnya di sekolah kejuruan kepariwisataan.

Kelima, minimnya pengetahuan guru di masa Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) dalam memilah media dan bahan ajar sastra secara *online* selama masa pandemi *Covid 19*. Dalam beberapa penelitian, film dapat menjadi alternatif bahan ajar dan media belajar siswa. Sebagai contoh penggunaan media audio visual ternyata membawa pengaruh signifikan terhadap hasil belajar pada penelitian yang dilakukan Mashudi dan Siahaan (2017). Lalu, penelitian Tika (2013) melalui media film yang meningkatkan minat belajar siswa dalam menganalisis unsur intrinsik karya sastra. Pada penelitian linguistik melalui media film juga dilakukan Andrew (2006) sebagai cara efektifnya untuk mengajarkan keterampilan berbicara untuk memotivasi dan merangsang pemikiran siswanya.

Media film menjadi lebih banyak digunakan di saat pandemi ini karena didukung produksi film yang semula ditayangkan melalui layar bioskop, kini harus dinikmati secara *online*. Hal ini mengakibatkan pengguna layanan *streaming Netflix* contohnya, bertambah hingga 15,8 juta orang selama masa pandemi ini (Koesno, 2020). *Netflix* juga menyuguhkan film-film Indonesia seperti *Aruna dan Lidahnya*, *Ada Apa dengan Cinta 2*, *Filosofi Kopi* dan lain-lain. Hal ini menjadikan *streaming* sebagai alternatif hiburan dan hobi baru masyarakat, tak terkecuali siswa. Dengan demikian, media film dapat menjadi alternatif selain tugas-tugas yang mengharuskan siswa untuk membaca langsung karya sastra yang diberikan guru.

Keenam, ide mengenai penelitian gastronomi dengan menghubungkannya ke dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia di sekolah pun masih minim didapati. Padahal, topik gastronomi pada karya sastra ini potensial untuk dijadikan bahan ajar pada mata pelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di SMK Kepariwisata. Topik ini dapat dimanfaatkan sebagai sebuah unsur, topik, atau tema yang dapat dimasukkan pada konten bahan ajar mata pelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia yang terintegrasi pada materi yang ada pada kurikulum. Mata pelajaran Bahasa Indonesia tingkat SMK yang tercantum dalam Perdirjen Dikdasmen No. 330/D.D5/KEP/KR/2017 tentang Muatan Nasional selalu tertulis “yang berkaitan dengan pekerjaan” untuk semua jenis keterampilan berbahasa (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, n.d.).

Di lain sisi, mata pelajaran yang dapat dikaitkan dengan gastronomi pada SMK Program Keahlian Pariwisata tidaklah sulit dicari. Misalnya, pada mata pelajaran Kepariwisata KD 3.7 Menganalisis potensi dan daya tarik wisata; mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan KD 3.14 Menganalisis sup dan soto Indonesia; mata pelajaran Boga Dasar KD 3.4. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia; dan masih beberapa lain lagi. Sehingga kompetensi dasar di beberapa mata pelajaran tersebut diharapkan dapat diintegrasikan pada materi genre teks seperti teks observasi, teks prosedur, teks editorial, karya ilmiah, maupun teks resensi. Sehingga pengintegrasian ini dapat menciptakan bahan ajar sendiri untuk guru dan siswa SMK yang aplikatif untuk bidang pekerjaan siswa nantinya. Sebagai contoh pengimplementasiannya, hal tersebut telah dicoba oleh Fitriani, Santoso, dan Nurchasanah (2017) dalam membuat bahan ajar kontekstual melalui teks prosedur yang dikaitkan dengan bidang pertanian. Lalu, Johnson (2013) membuat silabus bertema makanan dan menggunakannya sebagai alat pengajaran antropologi. Selain itu, Fajarsari (2017) mengajarkan kosakata dan keterampilan berbicara menggunakan istilah tradisional melalui kuliner khas Padang.

Ketujuh, belum adanya kesadaran untuk mendokumentasi dan mempromosikan semua jenis kekayaan kearifan gastronomi lokal yang

tersebar di seluruh daerah Indonesia warisan tradisional Nusantara oleh pemerintah. Banyak berbagai ragam tulisan mengenai kuliner yang dibuat oleh peneliti kuliner, tetapi pada umumnya sebatas resep tanpa menjelaskan perihal sejarah, asal usul, ritual dan hubungannya dengan kearifan lokal (Ketaren, 2017). Kesadaran pemerintah Indonesia maupun keterlibatan Indonesia pada forum penelitian gastronomi sendiri dinilai telah tertinggal jauh. Indonesia baru pertama kali mengikuti konferensi internasional mengenai gastronomi pada 2014 di Barcelona yang bertajuk "Culture, Tourism, Development: Tourism and Gastronomy Heritage Footscaps, Gastro Region and Gastronomy Tourism". Sedangkan di beberapa negara lain gastronomi telah dipelajari secara spesifik, yang meliputi filosofi dan sejarah makanan, budaya dan cuisine, hingga *food marketing* (Irwansyah, 2020). Hal ini menyebabkan tidak tumbuhnya bayangan terhadap boga nasional. Alih-alih ingin membentuk boga nasional, bangunan politik, budaya dan nasionalisme Indonesia juga malah mengarah dan diarahkan ke etnonasionalisme sehingga yang dihasilkan cenderung bercitra etnis dan kedaerahan (Rahman, 2016).

Kedelapan, selain kurangnya kesadaran dalam pendokumentasian kekayaan gastronomi, nyatanya topik gastronomi kurang dimanfaatkan secara global oleh pemerintah khususnya dalam ruang lingkup untuk meningkatkan ekonomi suatu negara. Makanan atau kuliner diakui sebagai alat promosi dan *positioning* destinasi yang efektif untuk *branding*. Berdasarkan survei *nation brand* ke berbagai negara di dunia, Indonesia ditempatkan pada posisi jauh di bawah 20 negara yang menjadi langganan muncul dalam daftar (Irwansyah, 2020). Padahal, makanan dapat menjadi sumber daya ekonomi dan budaya yang penting yang menawarkan manfaat nyata bagi pariwisata karena dapat menimbulkan motivasi yang lebih kuat untuk belajar tentang hubungan antara produk dan wilayah serta hubungan antara pertanian dan pariwisata (Sidali, Spiller, & Schulze, 2011). Menurut uraian Richards (2002), gastronomi dapat meningkatkan iklim yang baik bagi destinasi pariwisata dan juga budaya lokal serta menjadi sumber penting pembentukan identitas masyarakat postmodern. Sebagai contoh, misalnya pada data survei yang dihasilkan dari penelitian wisata gastronomi di Turki, peran gastronomi dapat menguatkan identitas dan

budaya setempatnya (Sormaz, Akmese, Gunes, & Aras, 2016). Kemudian, adanya kegiatan festival makanan sebagai alat untuk mempromosikan wisata gastronomi (Irigüler, 2017). Di Indonesia sendiri, berdasarkan data UNWTO *Global Report on Food Tourism*, motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan ke tempat kuliner atau wisata makanan (*food tours*) mencapai 63%, serta minat wisatawan untuk mempelajari makanan setempat melalui praktik langsung (*cooking workshops*) tercatat 62% (Palupi & Fitri, 2019). Dapat ditinjau dari penelitian Nurwitasari, (2015) yang menunjukkan bahwa wisata gastronomi makanan tradisional sunda di Kota Bandung mempengaruhi keputusan berkunjung wisatawan untuk memilih kota Bandung sebagai pilihan destinasi wisata. Lalu penelitian Pitanatri (2016) tentang keberhasilan promosi bisnis lokal yang membuat Ubud berkembang sebagai tujuan kuliner di Bali.

Tema makanan sebagai sebuah produk sumber daya ekonomi dan budaya juga dapat dilihat dari munculnya peningkatan produksi karya sastra dalam hal ini pemanfaatan film yang membawa aspek kuliner ke dalam jalan ceritanya. Misalnya, film *Madre* (2011) yang mengangkat falsafah hidup yang bergulir dari sebuah stoples besar berisi adonan roti (Setiawan, 2013). Lalu, *Filosofi Kopi* (2015) karya Angga Dwimas Sasongko menjadi film pertama yang mengangkat kisah tentang kopi di Indonesia (Sasongko, 2015). Film *Ada Apa Dengan Cinta 2* yang turut memasukkan unsur wisata gastronomi di Yogyakarta dan berhasil menjadi *product placement* atas *brand* (tempat) kuliner dalam film yang memberikan peluang besar dalam keberhasilan promosi film dan wisata daerah (Wirawan & Hapsari, 2016). Kemudian, film yang mengangkat masakan khas Minang yang diangkat pada film *Tabula Rasa* (2013) yang turut memperkuat reputasi merek kuliner Padang dengan menampilkan identitas merek, integritas merek, dan penguatan citra (Lukitasari, 2019). Selain itu, dari luar negeri, misi terselubung sutradara menjadikan makanan sebagai senjata diperlihatkan melalui film fenomenal asal Korea Selatan, yaitu film *Parasite* yang memborong *Oscar* di *Academy Awards* ke-92 dengan menghadirkan buah persik yang ikonik di dalam motif pemunculan konfliknya sebagai makanan sumber teror dan senjata perjuangan kelas sosial di dalam film (Basoni, 2020).

Selain menggunakan media film, televisi juga berperan penting dalam mempromosikan kuliner nusantara maupun manca negara. Industri televisi ini turut membawa perkara makanan menjadi bagian dari *pop culture*. Muncul aneka program dokumentar terkait masak memasak dan kuliner (Irwansyah, 2020). Pada tayangan-tayangan di televisi hampir setiap hari dijumpai program yang menayangkan tentang masakan dan juga wisata kuliner itu sendiri. Dari yang mulai membuat masakan, budaya icip-icip, hingga mengangkat kekhasan masakan dari banyak daerah di Indonesia.

Maka, dapat disimpulkan dari beberapa fenomena yang dipaparkan, produk karya sastra dengan membawa peran makanan dapat mengangkat kearifan lokal menjadi industri potensial serta memberikan kontribusi besar terhadap pergerakan ekonomi suatu negara dan menjadi keunggulan budaya tersendiri. Hal inilah yang mendasari peneliti untuk menggunakan karya sastra film sebagai objek penelitian dengan menggunakan kajian gastronomi yang pemanfaatannya dapat digunakan sebagai alat untuk meningkatkan minat dan motivasi belajar siswa; sarana menanamkan pendidikan karakter; serta bahan ajar yang menggali keterampilan siswa sesuai konteks untuk kegunaannya pada bidang pekerjaan siswa SMK nantinya. Sehingga, penelitian ini dapat memiliki kelebihan, menjadi penelitian yang berbeda dan terbaru dari yang pernah dilakukan sebelumnya.

Berdasarkan permasalahan serta adanya fenomena-fenomena yang telah dipaparkan melalui beberapa data dan dari penelitian terdahulu yang telah dilakukan, peneliti dapat menemukan benang merah yang akan menjadi acuan peneliti dalam melakukan penelitian dengan judul “Gastronomi pada Film *Aruna dan Lidahnya* serta Implikasinya pada Bahan Ajar Bahasa Indonesia di SMK” dengan menggunakan gagasan dari Homi K. Bhabha.

B. Fokus dan Subfokus Penelitian

Fokus pada penelitian ini yaitu aspek gastronomi pada film dan implikasinya sebagai bahan ajar Bahasa Indonesia. Berdasarkan fokus utama tersebut, dijabarkan enam subfokus penelitian, yaitu 1) aspek gastronomi kuliner pada film ADL, 2) hibriditas dan mimikri kuliner pada film ADL, 3)

latar belakang sosial dan budaya perjalanan tokoh film ADL, 4) makna makanan pada film ADL, 5) relevansi topik gastronomi pada pembelajaran Bahasa Indonesia di SMK, 6) implikasi pembelajaran film ADL sebagai bahan ajar gastronomi dan bahan ajar Bahasa Indonesia di SMK.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan batasan masalah seperti telah diuraikan di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana aspek gastronomi pada kuliner dalam film *Aruna dan Lidahnya*?
2. Bagaimana gambaran latar belakang sosial dan budaya dalam perjalanan kuliner tokoh dalam film *Aruna dan Lidahnya*?
3. Bagaimana konsep identitas pascakolonial pada makanan yang muncul dalam film *Aruna dan Lidahnya* dengan pemikiran Homi K. Bhabha yakni hibriditas dan mimikri?
4. Bagaimana makna makanan yang hadir pada film *Aruna dan Lidahnya*?
5. Bagaimana implikasi kajian gastronomi pada film sebagai bahan ajar pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di SMK Program Keahlian Pariwisata?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Menjelaskan latar belakang sosial dan budaya dalam perjalanan kuliner tokoh cerita dalam film *Aruna dan Lidahnya*.
2. Mendeskripsikan temuan tentang gambaran aspek gastronomi dalam sudut pandang sejarah, budaya, geografis dan metode memasak yang digunakan dalam film *Aruna dan Lidahnya*.

3. Mendeskripsikan konsep identitas pascakolonial pada makanan yang muncul dalam film *Aruna dan Lidahnya* dengan pemikiran Homi K. Bhabha yakni hibriditas dan mimikri.
4. Mendeskripsikan makna makanan yang hadir pada film *Aruna dan Lidahnya*
5. Mendeskripsikan implikasi film *Aruna dan Lidahnya* dengan kajian gastronomi sebagai bahan ajar pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di SMK Program Keahlian Pariwisata.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

- a) Guru Bahasa dan Sastra Indonesia di SMK Program Keahlian Pariwisata, penelitian ini dapat dijadikan bahan ajar untuk meningkatkan kemampuan analisis siswa dalam pembelajaran sastra, terutama memberi pemahaman tentang bagaimana menganalisis gastronomi pada karya sastra bertema kuliner.
- b) Peneliti, untuk mendapat pemahaman secara mendalam melalui teori pascakolonial Homi K. Bhabha terhadap gastronomi pada film *Aruna dan Lidahnya* dan penggunaan film sebagai bahan kajian sastra yang berkonten makanan dan budaya.
- c) Sumbangan ilmu pengetahuan dalam rangka mengenalkan popularitas kuliner Nusantara dan pengembangan sejarah sastra serta keilmuan sastra mengenai studi penelitian tentang gastronomi melalui teori pascakolonial.

2. Manfaat Praktis

- a) Siswa SMK Program Keahlian Pariwisata, adanya pembelajaran menganalisis karya sastra dengan film, maka dapat memberikan pemahaman yang mendalam siswa dalam menganalisis unsur ekstrinsik dalam sebuah karya sastra khususnya dalam topik gastronomi pada karya sastra bertema kuliner untuk menunjang keterampilan siswa SMK di sekolah.

- b) Guru, sebagai rujukan alternatif bahan ajar mata pelajaran Bahasa Indonesia bertopik gastronomi melalui media film pada masa Pembelajaran Jarak Jauh.
- c) Diharapkan penelitian ini juga berguna bagi para peneliti lain yang ingin melakukan penelitian dengan tema yang sejenis.

F. Kebaruan Penelitian (*State of The Art*)

Penelitian tentang gastronomi pada judul film *Aruna dan Lidahnya* memang belum banyak dilakukan meskipun penelitian gastronomi sendiri ataupun penelitian sastra dengan teori pascakolonial Homi K. Bhabha hibriditas dan mimikri telah banyak dilakukan oleh peneliti lain di berbagai bidang disiplin ilmu lain, dalam berbagai tingkat pendidikan. Hal ini pula menimbulkan perlunya melakukan analisis yang tajam untuk menciptakan sesuatu yang baru dan dalam menjadi solusi dalam permasalahan pembelajaran khususnya pembelajaran Bahasa Indonesia. *State of The Art* atau kebaruan penelitian diperlukan untuk memperkuat penelitian yang akan dilakukan. Selain itu, penelitian yang memiliki relevansi yang sesuai akan dijadikan sebagai referensi tambahan yang akan dijadikan pembeda dengan penelitian yang akan dilakukan. Berikut ini akan dipaparkan beberapa penelitian relevan yang terkait dengan topik gastronomi pada karya sastra, film *Aruna dan Lidahnya*, dan penerapan teori pascakolonial Homi K. Bhabha pada karya sastra.

Penelitian relevan yang pertama adalah penelitian tesis yang dilakukan oleh Wulandari (2019) yang berjudul “Eksotisasi Budaya Kuliner Dalam Film *Aruna dan Lidahnya*”. Penelitian ini mengkaji mengenai eksotisasi budaya kuliner dalam film *Aruna dan Lidahnya*. Fokus penelitian ini tertuju pada wacana pascakolonial pada film yaitu eksotisasi pada petualangan kuliner yang dilakukan tokoh. Metode yang digunakan ialah metode analisis semiotika. Hasil penelitian menunjukkan bahwa melalui eksotisasi, identitas Aruna dan teman-temannya dikonstruksikan sebagai dewa dan dewi kuliner. Selain itu, eksotisasi yang dimunculkan juga seolah menegaskan bahwa

terdapat kelas tinggi rendahnya kuliner yang ditampilkan, seperti halnya kuliner Jakarta yang dianggap memiliki kelas yang lebih tinggi dibandingkan kuliner khas beberapa daerah yang disebutkan dalam film (Wulandari, 2019).

Penelitian relevan yang kedua yaitu penelitian yang dilakukan Wulandari (2019) yang berjudul “Eksotisasi Kuliner Madura (Campur Lorjuk) dalam Film *Aruna dan Lidahnya*” dari *Channel Jurnal Komunikasi* (Vol. 7, No. 2, 173-178). Penelitian ini mengkaji tentang eksotisasi kuliner Madura pada film *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode analisis semiotika. Analisis data penelitian ini menggunakan metode semiotika Roland Barthes. Hasil penelitian menunjukkan yaitu *pertama*, eksotisasi budaya kuliner diperlihatkan dari proses seseorang yang menjadikan makanan (campur lorjuk) yang tidak eksotis tersebut menjadi eksotis, sehingga berpengaruh dalam membentuk selera dan cita rasa mengenai kuliner daerah. *Kedua*, kode audio maupun visual yang terdapat dalam film ini menjadikan kuliner campur lorjuk sebagai sesuatu yang mengagumkan dan tidak mudah dilupakan.

Penelitian relevan yang ketiga yaitu penelitian Budiyanto dan Latifah (2018) yang berjudul “Ambiguitas Aruna dan Paradoks Citarasa Lidahnya: Poskolonialitas Novel Kuliner Laksmi Pamuntjak” dari *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra* (Vol. 18, No. 2, 221-234). Novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak merepresentasikan warisan poskolonial melalui mimikri, hibriditas, dan ambivalensi. Maka dari itu, penelitian ini merupakan kritik poskolonial dan menggunakan kajian kuliner poskolonial. Metode penelitian menggunakan *close reading* yaitu merujuk pada hasil temuan yang muncul. Penelitian ini bertujuan untuk melihat representasi kolonial di dalam novel serta ambiguitas dan paradoks di dalam diri Aruna dan ketiga kawannya yang menjadi representasi psikologis dari Laksmi Pamuntjak dan bangsa Indonesia pada umumnya. Temuan yang dihasilkan yaitu peneliti menjelaskan ada harapan dan imajinasi idealis yang seolah mengarahkan bahwa semestinya kuliner Indonesia dapat sejajar dengan citarasa standar dunia internasional. Pengalaman mencicipi rasa terbentuk dari hubungan bahasa, kelas, dan identitas serta budaya dan penyebaran pengetahuan yang membentuk citra

kuliner. Namun, terdapat paradoks di balik representasi citra kuliner lokal pada novel. Alih-alih menempatkan kuliner lokal menjadi pusat identitas, Aruna dan kawan-kawannya malah terkesan merusak citraan citarasa kuliner lokal mereka sendiri.

Penelitian relevan yang keempat yaitu penelitian yang dilakukan Artika (2017). “Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism“ dari jurnal *Gastrocriticism* (Vol. 1, No. 1, 0-216). Penelitian ini membahas tentang kehadiran makanan dalam karya sastra dengan menggunakan perspektif gastrocritism serta menggunakan metode deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil analisis novel, terdapat empat simpulan yaitu novel *Aruna dan Lidahnya* menjelaskan makanan dan kesenangan (perasaan); menjelaskan makanan dan *bricolage* (seni); menjelaskan makanan dan nama; serta menjelaskan makanan dan juga sejarah.

Penelitian relevan yang kelima yaitu penelitian yang dilakukan oleh Larasati (2018) yang berjudul “Representasi Kuliner dalam Kehidupan Postmodern pada Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak” dari *Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia* (Vol. 7, No. 3, 301-312). Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan jenis-jenis kuliner yang terdapat dalam novel dan juga juga representasi kuliner dalam menggambarkan kehidupan posmodern pada novel *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini menggunakan analisis sosiologi sastra menurut Ian Watt. Hasil penelitian dijelaskan bahwa: 1) Novel *Aruna dan Lidahnya* menunjukkan masyarakat posmodern yang direpresentasikan melalui kuliner, yaitu kuliner tradisional, kuliner multikultural, dan kuliner kontemporer. 2) berdasarkan analisis sosiologi sastra melalui jenis-jenis kuliner dalam novel, terdapat empat kategorisasi kehidupan posmodern yang tergambar dalam *novel Aruna dan Lidahnya*, yaitu kuliner membentuk masyarakat konsumtif, kuliner menjadi simbol dan prestise sosial, kuliner menjadi gaya hidup, dan kuliner sebagai internalisasi nilai-nilai sosial.

Penelitian relevan yang keenam yaitu penelitian yang dilakukan Rosyadi (2020) yang berjudul “Representasi Gastronomi pada Masyarakat Modern

dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak” dari *Jurnal Penelitian, Pendidikan, dan Pembelajaran* (Vol. 5, No. 25, 1-21). Penelitian ini memuat dinamika multikultur Indonesia berupa aneka ragam gastronomi lokal maupun global yang direpresentasikan melalui perilaku para tokoh dalam menikmati beragam makanan yang diekspresikan dalam novel *Aruna dan Lidahnya*. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan jenis-jenis kuliner dalam novel serta menjelaskan makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif dengan pendekatan perspektif gastro kritik dalam sastra dan jenis penelitian deskriptif. Hasil penelitian ini memfokuskan pada 1) deskripsi jenis-jenis kuliner berupa makanan berkuah dan makanan *rijsttafel*, 2) makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial berupa: makanan kaum bangsawan, makanan masyarakat biasa, makanan komunitas global, makanan untuk merayakan pertemuan antar teman dekat, dan makanan untuk menjalin keakraban dengan masyarakat sekitar, sehingga memunculkan strata sosial dalam narasinya.

Berdasarkan beberapa penelitian-penelitian yang dianggap relevan di atas, diketahui bahwa sedikitnya penggunaan objek karya sastra yang bertema kuliner seperti film maupun novel *Aruna dan Lidahnya* ini menggunakan pendekatan poskolonial, sosiologi sastra, dan juga menggunakan kajian gastrokritik. Beberapa di antaranya fokus mengkaji: 1) nama-nama makanan yang terdapat pada film/novel; 2) kelas makanan dan strata sosial yang melekat pada kuliner Indonesia yang diperlihatkan pada pada film/novel yang seolah lebih rendah dibanding citra kuliner Barat; 3) makanan sebagai sejarah; 4) makanan sebagai identitas sosial, perekat sosial, simbol, dan gaya hidup; serta 5) pengalaman mencicipi yang membentuk citra kuliner pada masyarakat posmodern.

Sehingga dari fokus kajian pada penelitian-penelitian terdahulu tersebut, ditemukan kebaharuan dalam penelitian ini. Kebaharuan penelitian ini terletak pada fokus kajian yang menitikberatkan pada: *Pertama*, aspek-aspek gastronomi pada film *Aruna dan Lidahnya* berupa sejarah makanan, lanskap geografis, budaya, serta metode memasak yang ada pada film dijelaskan

menggunakan kajian hibriditas dan mimikri dari Homi K. Bhabha; *Kedua*, bahwa penelitian mengenai film *Aruna dan Lidahnya* yang mengenai kuliner ini, belum ada yang mengaitkannya atau mengintegrasikannya dengan pembelajaran Bahasa Indonesia di sekolah. Untuk itu, tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan aspek-aspek gastronomi yang ada pada film *Aruna dan Lidahnya* dengan menggunakan pendekatan pascakolonial yaitu kajian hibriditas dan mimikri Homi K. Bhabha serta mendeskripsikan implikasi kajian untuk bahan ajar pembelajaran Bahasa Indonesia di SMK Program Keahlian Pariwisata.

