

CITA RASA KUDAPAN NUSANTARA DALAM NOVEL BERJUDUL NASGOR KARYA HARRY NAZARUDIN: KAJIAN GASTRONOMI SASTRA

*M Ryan Firmansyah*¹

¹Universitas Indonesia
Pos-el¹: m.ryan41@ui.ac.id

Abstrak: Culinary is something that cannot be separated from human life. Likewise, literary works play an important role in human life. Literary gastronomy, also known as gastro criticism, is a combination of gastronomy and literary criticism. Gastronomy focuses on food and gourmet aspects, while literary criticism deals with the critical understanding of a literary work. The combination of the two forms a field of study or literary criticism that emphasizes works rich in imagination within the context of culinary culture. This research method is descriptive qualitative with a gastro critical approach that aims to describe literary gastronomy in one of Indonesia's culinary specialties, namely fried rice. The research data consists of sentences and discourses from literary works as well as writings related to literary gastronomy, which are used as references in the analysis. Data collection techniques were conducted through close reading. The results show that the culinary aspects presented by the author include the origins, variants, processing materials, ways of serving and flavors of fried rice.

Keywords: novel, literary gastronomy, Indonesian culinary flavors

Abstrak: Kuliner adalah sesuatu yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Demikian pula, karya sastra memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Gastronomi sastra, yang juga dikenal sebagai kritik gastro, adalah kombinasi antara gastronomi dan kritik sastra. Gastronomi berfokus pada aspek makanan dan cita rasa, sedangkan kritik sastra berurusan dengan pemahaman kritis terhadap sebuah karya sastra. Kombinasi keduanya membentuk bidang studi atau kritik sastra yang menekankan karya-karya yang kaya imajinasi dalam konteks budaya kuliner. Metode penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan kritik gastro yang bertujuan untuk mendeskripsikan gastronomi sastra dalam salah satu kuliner khas Indonesia, yaitu nasi goreng. Data penelitian terdiri dari kalimat dan wacana dari karya sastra serta tulisan yang berkaitan dengan gastronomi sastra, yang digunakan sebagai referensi dalam analisis. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pembacaan cermat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek kuliner yang disajikan oleh penulis mencakup asal-usul, variasi, bahan pengolahan, cara penyajian, dan cita rasa nasi goreng.

Kata kunci: novel, gastronomi sastra, cita rasa kuliner Indonesia

Submission : Agustus 13th, 2024
Revision : September 23th, 2024
Publication : Oktober 31th, 2024

PENDAHULUAN

Kehidupan manusia sejatinya tidak dapat terlepas dari yang namanya makanan, karena makanan sendiri merupakan kebutuhan pokok setiap manusia untuk dapat bertahan hidup. Begitu juga dengan karya sastra, tidak bisa lepas dari kehidupan manusia. Kedua hal tersebut dapat disatukan dan dikaji lebih dalam, disebut dengan gastronomi sastra. Sejalan dengan pendapat (A. & S. F. Ambarwati, 2014) yang menjelaskan bahwasanya gastronomi sastra adalah aspek kesadaran akan karya sastra yang berkaitan dengan makanan (kuliner). Gastronomi berfokus pada kajian dan kritik yang menyoroti hubungan antara kuliner dan kebudayaan dalam karya sastra. Istilah studi makanan dalam karya sastra atau yang biasa dikenal dengan (*literary food studies*) sebenarnya muncul sebagai bidang baru dan berdasarkan penelitian terkini yang bertujuan untuk menilai, mempertimbangkan, serta dapat menemukan kembali pentingnya suatu makanan (kuliner) dalam hal memahami kehidupan dan interaksi manusia.

Pembahasan mengenai sastra kuliner seringkali dilakukan melalui pendekatan yang biasa disebut dengan gastrokritik. Pemikiran tentang gastrokritik pertama kali diungkapkan oleh Ronald Tobin, seorang kritikus asal Prancis, yang menyatakan dalam bukunya yang berjudul *Thought For Food: Literature and Gastronomy* (2008) bahwasanya hubungan antara kata-kata dalam karya sastra dan kuliner, terutama makanan, belum dieksplorasi dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan multidisipliner yang menghubungkan gastronomi dengan kritik sastra, yang dikenal sebagai gastrokritik. Lebih lanjut, (Artika, 2017) menjelaskan bahwasanya pada umumnya pendekatan ini membahas etika dalam memperlakukan kuliner, serta bagaimana aspek sosial, politik, dan budaya ikut berperan.

Kuliner di dalam karya sastra dapat ditampilkan dengan berbagai cara, seperti bagaimana tokoh menikmati makanan, bagaimana mereka mengungkapkan identitas budaya dari suatu daerah, dan prinsip hidup yang direpresentasikan melalui makanan dan minuman yang mereka (para tokoh) konsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dalam sastra tidak hanya hadir secara fisik sebagai elemen pendukung, tetapi juga menyimpan metafora abstrak yang memiliki makna simbolis berbeda dari makna harfiahnya. (Ju R et al., 2022) menjelaskan bahwasanya kuliner dalam konteks sastra merupakan manifestasi informasi yang layak untuk dianalisis. Dalam sebuah karya sastra, terdapat beragam informasi yang dapat dinikmati oleh pembacanya, yang mencakup dinamika, ideologi, kepercayaan, dan nilai-nilai yang tersirat melalui kehadiran kuliner. Kuliner juga memiliki pengaruh yang signifikan dalam kehidupan masyarakat.

Dalam kesusastraan Indonesia, mulai bermunculan karya-karya sastra yang bernuansa kuliner. (Suyasa & Darmutika, 2023) menyebutkan beberapa karya sastra bertemakan kuliner seperti antologi puisi *Cinta, Rasa, dan Puisi* dari KPLJ (Komunitas Pegiat Literasi Jabar), serta buku berjudul *Rempah Berkisah (2022)* oleh Ari Ambarwati. Selain itu, ada juga kumpulan puisi "Aku Lihat Bali" karya Mas Triadnyani. Karya-karya lain termasuk cerpen *Filosofi Kopi (2006)* oleh Dee, buku anak milik Ari Ambarwati yang berjudul *Koci-koci (2023)*, serta novel *Aruna dan Lidahnya (2015)* karya Laksmi Pamuntjak, novel *Pulang (2013)* karya Leila S. Cudori, dan masih banyak karya sastra lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa peradaban budaya yang berkaitan dengan makanan dan minuman dimunculkan di dalam karya sastra, baik di Indonesia maupun di dunia. Selanjutnya, gastronomi sastra dapat dijadikan sebagai perspektif baru untuk memahami lebih dalam karya sastra yang bertemakan makanan atau minuman. Meskipun keberadaan gastronomi sastra tampak seperti hal yang baru di kesusastraan Indonesia, prinsip dasarnya tetap berfokus pada pengembangan kreativitas dalam memahami sebuah karya sastra.

Selanjutnya, terdapat buku yang kaya akan pengetahuan kuliner berjudul *The Art of Eating* oleh M. F. K. Fisher merupakan kumpulan esai yang mengulas berbagai aspek tentang makanan dan pengalaman kuliner. Pertama kali diterbitkan pada tahun 1943 dan telah mengalami beberapa edisi,

karya ini menampilkan refleksi pribadi Fisher mengenai makanan, memasak, dan budaya kuliner. Dalam buku tersebut, Fisher menjelajahi beberapa topik yakni: (1) Berbagai tulisan menggambarkan bagaimana makanan terhubung dengan kenangan, perasaan, dan pengalaman hidup. Fisher sering mengaitkan makanan dengan emosi dan hubungan antarpribadi sebagai bentuk dari pengalaman kuliner. (2) Fisher juga membahas berbagai jenis masakan, mulai dari masakan Prancis hingga hidangan sehari-hari di Amerika, sambil berbagi resep dan teknik memasak yang telah ia pelajari. (3) Fisher mengajak pembaca untuk melihat makanan tidak hanya sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai bentuk seni dan bagian tak terpisahkan dari kehidupan. (4) Fisher menyoroti bagaimana makanan mencerminkan budaya dan identitas, serta bagaimana kebiasaan makan dapat menggambarkan hubungan sosial dan tradisi. Buku ini sangat dihargai karena gaya penulisannya yang puitis dan reflektif, serta kemampuannya menghubungkan makanan dengan berbagai aspek kehidupan manusia. *The Art of Eating* dianggap sebagai salah satu karya penting dalam sastra kuliner.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu, yakni milik (Nurhalimah & Ambarwati, 2023) yang berjudul *CITRA MAKANAN INDONESIA DALAM PUISI DI ATAS MEJA MAKAN: KAJIAN GASTROKRITIK* yang berfokus pada kajian gastronomi sastra dalam Puisi di Atas Meja Makan karya Nova. Penelitian selanjutnya, milik (Damayanti & Ambarwati, 2024) yang berjudul *Representasi Lumbung Gastronomi Jawa dalam Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara Karya Suyitman*, berfokus pada kajian gastronomi sastra dalam cerita pendek dan dongeng Minuman Nusantara karya Suyitman. Lalu, penelitian selanjutnya milik (Suyasa & Darmutika, 2023) yang berjudul *Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner*. Berfokus pada kajian gastronomi sastra dalam karya sastra bertemakan kuliner. Perbedaan signifikan penelitian ini dengan beberapa penelitian sebelumnya terletak pada korpus data penelitian yang berfokus pada salah satu kudapan nusantara nasi goreng dalam novel berjudul *Nasgor* karya Harry Nazarudin.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini berkaitan dengan bagaimana suatu kuliner dipresentasikan dalam sebuah karya sastra. Dengan mengacu pada buku milik Fisher (1943) yang berjudul *The Art of Eating* serta penelitian-penelitian terdahulu. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana nasi goreng sebagai salah satu produk budaya nasional, dalam hal ini kuliner nusantara dipresentasikan dalam karya sastra yang bisa dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat.

LANDASAN TEORI

Sudut pandang gastrokritik adalah pendekatan multidisipliner dalam mengkaji karya sastra yang menyoroti hubungan antara budaya dan kuliner. Menurut (Hartati, 2023) menjelaskan bahwasanya gastronomi sastra merupakan upaya untuk memahami etika dan budaya dengan kuliner sebagai penghubung. Gastronomi juga berhubungan dengan kekayaan budaya, seni, dan simbol di setiap daerah, membantu memahami ciri khas suatu wilayah. Oleh karena itu, masyarakat yang memiliki sifat multidimensional seharusnya memiliki pengetahuan dan pengalaman tentang makanan yang dituangkan dalam karya sastra.

Saryono dalam (Nurhalimah & Ambarwati, 2023) mendefinisikan gastrokritik sebagai gabungan antara gastronomi dan kritik sastra. Gastrokritik berfungsi untuk mengenalkan etika seseorang dalam menghargai gastronomi dalam sastra. (Kuswantoro & Karkono, 2022) juga menyatakan bahwa gastronomi sastra membahas keterikatan manusia dengan makanan, di mana makanan dan minuman melibatkan semua indera—rasa, aroma, suara, tekstur, dan penampilan. Ambarwati menyebutkan bahwa gastrokritik adalah pendekatan multidisipliner yang menggabungkan gastronomi dengan kritik sastra, melibatkan berbagai studi makanan (A. Ambarwati et al., n.d.)

Novel merupakan salah satu bentuk karya sastra yang bersifat realistis dan nyata, yang berkembang dari proses naratif non-fiksi. (Prawira, 2018) menjelaskan bahwasanya struktur novel

dan segala hal yang dikomunikasikan selalu dikendalikan secara nyata dan langsung melalui pengguna bahasa oleh pengarang. Untuk mencapai efektivitas dalam penyampaian bahasa dalam sastra, secara lebih lanjut kemudian digunakan, dimodifikasi, dan disusun dengan teliti, sehingga terlihat berbeda dari bahasa sehari-hari.

Setiap novel sebagai salah satu karya sastra yang dikenal masyarakat pastinya menyimpan makna, baik tersirat maupun tersurat, yang berkaitan dengan permasalahan sosial atau pengalaman penyair sendiri. (Anggia et al., 2022) menjelaskan bahwa kehadiran makanan (dunia kuliner) dalam kehidupan sehari-hari sering kali dimanfaatkan oleh para pengarang sebagai sumber inspirasi atau bahkan dijadikan sebagai topik utama dalam penciptaan karya sastra. Dengan demikian, makanan (dunia kuliner) tidak hanya berkaitan dengan aspek biologis, tetapi juga sangat terkait dengan proses penulisan kreatif dalam karya sastra. Dengan demikian, novel berjudul *Nasgor* penting untuk dikaji karena menawarkan pandangan tentang sejarah dan cerita kuliner.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan serta menerapkan metode penelitian kualitatif deskriptif. (B. A. Habsy, 2017) menyatakan bahwasanya metode ini menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis maupun lisan dari objek (korpus data) yang diamati. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ialah gastrokritik yang berfokus pada sastra bertemakan kuliner. Data dalam penelitian ini merupakan kutipan dialog dan narasi cerita bermuatan kuliner. Sumber data dalam penelitian ini adalah novel yang berjudul *Nasgor* karya Harry Nazarudin

Proses pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka, di mana informasi diperoleh melalui dokumentasi dari berbagai dokumen tertulis. Selanjutnya, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data melalui simak catat, yaitu dengan cara menyimak dan membaca sumber-sumber (bahan rujukan) yang relevan dengan topik penelitian. Seluruh data yang diperlukan serta relevan kemudian dikumpulkan dan dicatat dari berbagai sumber, termasuk buku dan *e-jurnal*. Sementara itu, metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini mencakup proses reduksi data, penyajian data, validasi, serta penegasan kesimpulan.

Dalam proses pengumpulan data, peneliti menggunakan instrumen yang bertujuan untuk mempermudah pada saat pengklasifikasian temuan dalam objek kajian. Temuan tersebut disajikan ke dalam tabel berikut.

Tabel 1. Tabel Temuan dalam Novel *Nasgor*

Deskripsi Temuan			
No.	Jenis Nasi Goreng	Bahan Pembuatan Nasi Goreng (Bumbu dan Rempah)	Kuliner Selain Nasi Goreng (Makanan & Minuman)
1.	Nasi Goreng Piritan	Bawang Merah	Tempe
2.	Nasi Goreng Ham	Bawang Putih	Mangut
3.	Nasi Goreng Cakalang Kecombrang	Garam	Nasi Rames
4.	Nasi Goreng Kencur	Jahe	Nasi Tumpeng

5.	Nasi Goreng Kunyit	Kunyit	Nasi Kebuli
6.	Nasi Goreng Jengkol	Kencur	Serbat
7.	Nasi Goreng Pete	Serai	Kopi
8.	Nasi Goreng Ikan Asin	Bubuk Cabai Merah	Gurami Bakar Cobek
9.	Nasi Goreng Babat	Jeroan Ikan	Nasi Tutug Oncom
10.	Nasi Goreng Merah	Kepiting	Dadar Telur Pete
11.		Udang	Eclair
12.		Babi	Smoked Salmon
13.		Ham	Acar Mentimun
14.		Kecap Manis	Megono
15.		Kecap Ikan	Sambal Matah
16.		Kecap Asin	Cakalang Asap
17.		Gula Merah	Tekwan Kuah Kepala Udang
18.		Terasi	Ayam Pukang
19.		Garam	Nasi Bogana
20.		Kecombrang	Paru Goreng
21.		Merica	Soto Betawi
22.		Cakalang	Bistik Kambing
23.		Sosis	Wedang Kacang Tanah
24.		Lapchiong	Nasi Ayam Yu Pini
25.		Buntut Sapi	Babat Gongso
26.		Babat	Kue Sus Belanda
27.		Iso	Onde-onde
28.		Usus	Telur Ceplok
29.		Jeruk Nipis	Sambal
30.		Nanas	Bir
31.		Telur	Sate
32.		Cabe	Mie ayam
33.		Minyak	Cwi Mie
34.		Mentimun	Kimchi
35.		Tomat	Burger
36.		Saus Merah	Steik
37.		Jeroan Ikan (Piritan)	Capcay
38.		Daun Kemangi	Fuyunghai
39.		Nasi	Kwetiau
40.		Wortel	BBQ Pork Ribs
41.		Kacang Polong	Beef Brisket
42.			Chicken Wings
43.			Cole Slaw
44.			Corn Bread
45.			Sop Buntut

46.	Ayam Goreng
47.	Sayur Asem
48.	Seblak
49.	Ayam Geprek
50.	Gudeg
51.	Ikan Betutu
52.	Nasi Uduk
53.	Ikan Nila Goreng Kecap
54.	Salad Sayur
55.	Es Teh Lemon

HASIL PENELITIAN

Asal-usul Nasi Goreng

Nasi goreng merupakan salah satu kudapan khas masyarakat Indonesia yang sangat digemari oleh bangsa ini. Cita rasa yang dimilikinya membuat hampir setiap orang jatuh cinta pada masakan tersebut. (Gunawan et al., 2023) menjelaskan bahwasanya kudapan nasi goreng merupakan sebuah pilihan yang sangat tepat karena popularitasnya di Indonesia serta keragaman cara pembuatannya yang mencerminkan keragaman budaya Indonesia.

Selanjutnya, terdapat artefak kuno yang berupa karya literatur Jawa bernama Serat Centhini yang digubah tahun 1814 Masehi dalam masa pemerintahan Sunan Pakubuwana IV. Naskah aslinya adalah kitab yang lebih tua berjudul *Jatiswara* yang ditulis tahun 1711 tanpa diketahui siapa penulisnya (hal. 3).

"Santri Luci segera melaksanakan perintah. Ia memerintahkan kepada Ni Sumbaling dan Centhini untuk menyajikan permintaan Ki Bayi Panurta: nasi goreng, nasi rames, nasi tumpeng, dengan lauk ikan betutu, serta menyembelih seekor kambing. Adapun minumannya adalah serbat dan kopi. Makanan nyamikannya adalah serabi dan putu. Sementara itu, Niken Tambangraras menyiapkan makanan untuk suaminya, juga Ki Bayi Panurta disertai istrinya, Ni Malarsih. Semua makan dengan lahap." - Serat Centhini, Bab VI, Bait 28-29 (Hal. 4)

Lebih lanjut, dalam buku berjudul *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini (2014)* menjelaskan bahwasanya dalam Serat Centhini terdapat banyak sekali informasi yang membahas tentang pendidikan, sejarah, arsitektur, pengetahuan alam, filsafat, agama, tasawuf, adat-istiadat, psikologi, ramalan, mistik, seni, fauna, flora, makanan tradisional, ramuan jamu atau obat tradisional, jenis-jenis tanaman, dan kisah percintaan. Karena berisi berbagai macam pengetahuan tersebut, Serat Centhini sering disebut sebagai "Ensiklopedi Kebudayaan Jawa."

Menurut grid.id dalam laman rri (2024), menyatakan bahwa nasi goreng telah ada sejak ribuan tahun yang lalu, sekitar 4000 SM. Makanan ini sebenarnya bukan berasal dari Indonesia, melainkan merupakan hidangan tradisional dari masyarakat Tionghoa. Ide untuk memasak nasi goreng muncul dari kebiasaan masyarakat Tionghoa yang tidak menyukai makanan dingin. Mereka pun mulai memasak kembali nasi yang telah dingin dan menambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan rasa. Tak disangka, nasi goreng yang mereka buat menjadi sangat populer di kalangan masyarakat Tionghoa. Karena rasanya yang begitu lezat, membuat resep dari nasi goreng pun dengan mudah sekali menyebar, dan kemudian mereka bisa memanfaatkan nasi sisa dengan baik. Dengan adanya ide tentang nasi goreng, masalah makanan berlebih juga bisa diatasi. Saat ini, nasi goreng adalah salah satu makanan yang sangat populer di Indonesia, dengan penjualnya yang mudah ditemukan di mana saja. Tak hanya itu, nasi goreng juga merupakan kudapan yang sangat mudah dibuat dan disajikan. Bahan-bahan pengolahannya pun juga mudah didapatkan.

Varian Nasi Goreng

Dalam novel tersebut, terdapat sepuluh jenis nasi goreng yang memiliki cita rasa, cara pembuatan, pemilihan bumbu, bahan pelengkap, dan daerah asal yang berbeda. Beberapa temuan tentang varian nasi goreng digambarkan dalam beberapa kutipan berikut ini.

"Salah satu hidangan khas di sini adalah nasi goreng. Tepatnya Nasi Goreng Piritan, yaitu nasi goreng yang dibuat dengan jeroan ikan! Wah ini gokil. Asal tahu saja, piritan atau jeroan ikan itu tinggi risiko kontaminasinya, jadi jarang ada yang berani masak dan makan." (Hal. 6)

"Disana kita masih bisa menemukan Nasi Goreng Ham, sebuah menu yang akarnya ada pada resep di atas." - (Hal. 16)

"Ini sepupu saya yang buka restoran, namanya Mario, katanya. Dari sini, dimulailah kisah cinta antara saya dan Nasi Goreng Cakalang Kecombrang" - (Hal. 33)

"Mario juga punya nasi goreng jagoan lainnya: Nasi Goreng Kencur, Nasi Goreng Kunyit, Nasi Goreng Jengkol, Nasi Goreng Petai, dan Nasi Goreng Ikan Asin" - (Hal. 35)

"Koh, Nasi Goreng Babatnya satu" - (Hal. 40)

"Nasi Goreng Merah sebenarnya tidak hanya ada di Surabaya." - (Hal. 71)

Dengan demikian, terdapat sepuluh varian nasi goreng yang terdapat dalam novel berjudul Nasgor karya Harry Nazarudin, yakni Nasi Goreng Piritan, Nasi Goreng Ham, Nasi Goreng Cakalang Kecombrang, Nasi Goreng Kencur, Nasi Goreng Kunyit, Nasi Goreng Jengkol, Nasi Goreng Petai, Nasi Goreng Ikan Asin, Nasi Goreng Babat, dan Nasi Goreng Merah.

Bahan Pengolahan Nasi Goreng (Bumbu dan Rempah)

Banyaknya jenis nasi goreng dalam novel tersebut, sehingga membutuhkan bahan masakan yang beraneka pula. Pada bagian ini, akan membahas bahan-bahan pembuatan nasi goreng dengan jenis tertentu sebagai sebuah identitas yang juga menggunakan bumbu dan rempah yang berbeda pula. Beberapa temuan tentang bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah digambarkan dalam beberapa kutipan berikut ini.

"Kalau melihat dari hidangan lainnya, bumbu yang umum dipakai kala itu adalah bawang merah, akar-akaran seperti jahe dan kunyit." - (Hal.5)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni bawang merah, jahe, dan kunyit.

"Salah satu hidangan khas di sini adalah nasi goreng. Tepatnya Nasi Goreng Piritan, yaitu nasi goreng yang dibuat dengan jeroan ikan! Wah ini gokil. Asal tahu saja, piritan atau jeroan ikan itu tinggi risiko kontaminasinya, jadi jarang ada yang berani masak dan makan." (Hal. 6)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni piritan (jeroan ikan).

"Dalam pengolahan nasi goreng piritan, terdapat langkah-langkah yang harus dilakukan, yaitu: (1) Cuci jeroan ikan, dan goreng sampai kering. (2) Tumis bumbu sampai harum. Tambahkan jeroan ikan, masak sampai setengah matang. (3) Tambahkan nasi, cabai merah, serai, jahe, garam, gula, aduk sampai rata. Tambahkan sedikit air. (4) Setelah dites dan rasanya pas, tambahkan daun bawang dan daun kemangi, aduk rata, angkat. Sajikan dengan irisan tomat." - (Hal. 7)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni jeroan ikan, nasi, cabai merah, serai, jahe, garam, gula, air, daun bawang, daun kemangi, dan tomat.

"Nasi goreng ini dimasak tanpa kecap, warnanya pucat, rasanya sedikit asin karena ada udangnya, wortelnya dipotong kotak-kotak, dilengkapi kacang polong, kadang-kadang ditambahkan dengan potongan ham sebagai pemanis." - (Hal. 14)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni udang, wortel, kacang polong, dan ham.

"Melalui resep ini, kita bisa melihat bahwa di Batavia pada tahun 1915, nasi goreng sudah beralih dari sebuah variasi cara menghidangkan nasi, menjadi single dish yang dimakan tanpa lauk. Bayangkan saja proteinnya: kepiting udang, babi, dan ham!" - (Hal.16)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni kepiting udang, babi, dan ham.

"Banyak nasi goreng yang mencoba tampil memesona dengan porsi besar, atau dengan topping yang aneh-aneh, mulai dari sosis, lapchiong, sampai buntut sapi!" - (Hal. 34)

Dalam kutipan ini, terdapat bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah yang dituliskan, yakni sosis, lapchiong, dan buntut sapi.

Cara Penyajian Nasi Goreng

Pada umumnya, nasi goreng disajikan dengan berbagai menu pendamping, seperti acar mentimun, kerupuk, dan sambal. Beberapa temuan tentang ragam cara penyajian nasi goreng digambarkan dalam beberapa kutipan berikut ini.

"Setelah dites dan rasanya pas, tambahkan daun bawang dan daun kemangi, aduk rata, angkat. Sajikan dengan irisan tomat. - (Hal. 7)

"Nasi goreng ini dimasak tanpa kecap, warnanya pucat, rasanya sedikit asin karena ada udangnya, wortelnya dipotong kotak-kotak, dilengkapi kacang polong, kadang-kadang ditambahkan dengan potongan ham sebagai pemanis." - (Hal. 14)

"Hidangan dihias dengan telur, tomat, ketimun." - (Hal. 25)

"Di sampingnya, teronggok potongan acar mentimun dan bawang. Warnanya hijau dan merah terang" - (Hal. 31)

"Banyak nasi goreng yang mencoba tampil memesona dengan porsi besar, atau dengan topping yang aneh-aneh, mulai dari sosis, lapchiong, sampai buntut sapi!" - (Hal. 34)

"Meski begitu, menggoreng dengan api kayu bakar memang punya beberapa kelebihan bila dibandingkan menggoreng dengan api gas." - (Hal. 40)

Cita Rasa Nasi Goreng

Cita rasa setiap kuliner di penjuru Nusantara memiliki keistimewaannya masing-masing. (WP Sunjata et al., 2014) mengatakan bahwa nasi goreng merupakan olahan nasi yang dimasak dengan cara digoreng dalam sebuah wajan atau penggorengan yang kemudian menghasilkan cita rasa khas dan berbeda karena dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, merica dan kecap manis. Tak hanya itu, bahan-bahan pelengkap seperti telur, sayuran, makanan laut, atau daging serta kerupuk dijadikan bahan pelengkap. Beberapa temuan tentang cita rasa nasi goreng digambarkan dalam beberapa kutipan berikut ini.

"Ada banyak sekali varian nasi goreng di Indonesia. Yang membedakan satu dan yang lainnya adalah pemilihan bumbu dan bahan pelengkapnya. Keberagaman ini bisa jadi disebabkan oleh kebiasaan dan selera lidah di suatu tempat. Ada yang suka manis, gurih, yang rasanya ringan, hingga yang rasanya kaya akan bumbu dan rempah. Di luar itu, yang bisa jadi faktor pembeda rasa sepiring nasi goreng ialah penggunaan wajan dan kompornya." - (Hal. VII)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng memiliki cita rasa manis, gurih, rasanya ringan, hingga rasa yang kaya akan bumbu dan rempah.

"Sekalipun begitu, tanpa puritan pun sebenarnya nasi goreng ini sudah bisa dianggap enak. Sedikit gurih, cocok untuk disantap sebagai 'hidangan pokok' variasi nasi putih. Mau disantap dengan ikan nila goreng kecap, atau ikan betutu, semua cucok!" - (Hal.8)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng memiliki cita rasa yang enak dan gurih.

"Wadaw. Renyah, asam, tangy, tajam. Apalagi bawangnya!" - (Hal.31)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng memiliki cita rasa yang renyah, asam, tangy, dan tajam.

"Beliau mengunyah, matanya terpejam sejenak, lalu melihat ke bawah, lalu ke atas. Lalu manggut-manggut. 'Wah istimewa!' Mak Nyus! Lulus! Yes!" - (Hal.34)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng memiliki cita rasa yang sangat istimewa.

"Nasi gorengnya pun boleh diadu! Aroma smoki-nya ruarr biasa. Tekstur nasinya pas, nggak lengket dan nggak terlalu keras. Warnanya hitam, tanpa sayuran, seperti umumnya nasgorbat semarangan. Yang jelas, rasanya itu, lho, mak nyus! Gurih, sedikit pedas dengan rasa asin yang cukup dominan. Tekstur paru menjadi bonus yang sangat ditunggu." - (Hal.43)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng babat memiliki cita rasa yang sangat lezat dan kompleks.

"Ada tonjolan asam tangy yang muncul, dan itu cukup untuk mengubah seluruh rasa nasgornya menjadi meriah dan segar sehingga porsi besar pun bisa licin tandas!" - (Hal.72)

Dalam kutipan ini, digambarkan bahwa nasi goreng tersebut memiliki cita rasa asam yang membuatnya menjadi segar dan meriah.

Kuliner Selain Nasi Goreng (Makanan & Minuman)

Pada bagian ini, akan membahas mengenai temuan tentang kuliner berupa makanan dan minuman yang terdapat dalam novel tersebut, entah yang dibahas secara mendetail maupun yang hanya dituliskan namanya saja. Beberapa temuan tentang kuliner selain nasi goreng digambarkan dalam beberapa kutipan berikut ini.

"Menariknya, dalam perjalanan tersebut, Jayangresmi selalu mendapat sambutan berupa kenduri atau pesta di setiap daerah yang dilewati. Nah, yang membuat Serat Centhini jadi berharga adalah karena di dalamnya tercatat hidangan apa saja yang tersaji pada setiap kenduri. Salah satunya adalah tempe, yang mana itu semakin mengamankan posisi tempe sebagai makanan asli Indonesia, bukan Malaysia. Selain tempe, ada juga menu-menu legendaris seperti mangut dan gudeg." - (Hal. 3)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni tempe, mangut, dan gudeg.

"Santri Luci segera melaksanakan perintah. Ia memerintahkan kepada Ni Sumbaling dan Centhini untuk menyajikan permintaan Ki Bayi Panurta: nasi goreng, nasi rames, nasi tumpeng, dengan lauk ikan betutu, serta menyembelih seekor kambing. Adapun minumannya adalah serbat dan kopi. Makanan nyamikannya adalah serabi dan putu. Sementara itu, Niken Tambangraras menyiapkan makanan untuk suaminya, juga Ki Bayi Panurta disertai istrinya, Ni Malarsih. Semua makan dengan lahap." - Serat Centhini, Bab VI, Bait 28-29 (Hal. 4)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni nasi rames, nasi tumpeng, dan ikan betutu. Kemudian juga terdapat minuman yaitu serbat dan kopi, serta terdapat makanan penutup, yakni serabi dan putu.

"Ada lagi yang berpendapat kalau 'Manjabal' adalah singkatan dari 'Makanan Jaman Baheula'. Nah, ini lebih cocok, karena memang hidangan yang disajikan adalah hidangan khas Sunda kuno, seperti gurami bakar cobek, nasi tutug oncom, dan dadar telur petai." (Hal.6)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni gurami bakar cobek, nasi tutug oncom, dan dadar telur petai.

"Sekalipun begitu, tanpa puritan pun sebenarnya nasi goreng ini sudah bisa dianggap enak. Sedikit gurih, cocok untuk disantap sebagai 'hidangan pokok' variasi nasi putih. Mau disantap dengan ikan nila goreng kecap, atau ikan betutu, semua cucok!" - (Hal.8)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni ikan nila goreng kecap dan ikan betutu.

"Kenapa nggak eclair atau smoked salmon sekalian?" - (Hal.29)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni eclair dan smoked salmon.

"Ada bistik kambing, ada wedang kacang tanah, dan tentu saja aroma bawang putih dan kecap Mirama yang melebur dengan nasi di wajan nasi goreng babat." - (Hal.44)

Dalam kutipan ini, terdapat kuliner selain nasi goreng yang dituliskan, yakni bistik kambing dan wedang kacang tanah.

PENUTUP

Harry Nazarudin sebagai penulis novel berjudul *Nasgor* menggambarkan representasi salah satu kudapan nusantara, yaitu nasi goreng melalui aspek-aspek seperti asal-usul nasi goreng, varian nasi goreng, bahan pengolahan nasi goreng meliputi bumbu dan rempah, cara penyajian nasi goreng, cita rasa nasi goreng, dan kuliner selain nasi goreng. Nasi goreng sebagai salah satu kudapan nusantara yang berperan sebagai warisan lokal yang harus diajarkan melalui teks naratif kreatif. (Rohman, 2024) juga menjelaskan bahwa kajian mengenai identifikasi makanan dalam konteks kebudayaan membutuhkan penelitian lanjutan yang lebih kompleks serta komprehensif. Fakta-fakta ini menunjukkan bahwa studi gastronomi terkait sastra dan budaya Nusantara masih memerlukan eksplorasi yang lebih mendalam.

DAFTAR RUJUKAN

- Ambarwati, A., & Siswiyanti, F. (2014). Model Infografik Gastronomi Sastra Indonesia untuk Mengembangkan Kemahiran Membaca Sastra Siswa SMA. In Seminar na (p. 239).
- Ambarwati, A. (2019). Nusantara dalam Piringku. Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, A. (2020). Coffee, Food, and the Crisis of Indonesian Family Relationship in the Poem of Khong Guan Banquette by Joko Pinurbo.
- Ambarwati, A., Wahyuni, S., & Darihastining, S. (2020). Infographic of Indonesian Food History in Reading Classes: Focusing on Students' Perspectives and Reading Enactment.
- Ambarwati, A. (2022). JALUR REMPAH DAN PUISI NARATIF UNTUK ANAK INDONESIA.
- Ambarwati, A. (2022). Rempah Berkisah. Badan Riset dan Inovasi Nasional.
- Arifin, M. Z., & Rachmawati, N. N. (2022). PENGENALAN BUDAYA DALAM BUKU AJAR BAHASA INDONESIA BAGI PENUTUR ASING TINGKAT CI & C2. Jurnal Digdaya, 1(3), 1-6.
- Artika, M. D. (2017). Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism. Online Electronic Journal Portal Universitas Negeri Surabaya, 4(1), 1-11.
- Broomfield, R. (2022). More Than Midnight Feasts?: A Gastrocritical Reading of Enid Blyton's Malory Towers, St. Clare's and The Naughtiest Girl in the School Series (Disertasi). Technological University Dublin, Dublin.

- Damayanti, E., & Ambarwati, A. (2024). Representasi Lumbung Gastronomi Jawa dalam “Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara” Karya Suyitman. *Indonesian Language Education and Literature*, 9(2), 357-378.
- Febrina, N. A., Hermawan, S., & Noortyani, R. (2022). KONFLIK SELERA DALAM SEPULUH CERPEN INDONESIA (KAJIAN GASTRONOMI SASTRA): CONFLICT OF TASTE IN TEN INDONESIAN SHORT STORIES (LITERARY GASTRONOMY STUDIES). *LOCANA*, 5(2), 78-96.
- Fisher, M. F. K. (2014). *The art of eating*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Gunawan, F. A., Marlina, A. D., Nugroho, A. W., Mardani, A. N., & Saddhono, K. (2023). Pengembangan bahan ajar bahasa Indonesia bagi penutur asing (BIPA) melalui media kuliner “Nasi Goreng” untuk mahasiswa Yale University, Amerika Serikat. *Fonologi: Jurnal Ilmuan Bahasa dan Sastra Inggris*, 1(4), 20-30.
- Habsy, B. A. (2017). Seni memahami penelitian kualitatif dalam bimbingan dan konseling: studi literatur. *Jurnal Konseling Andi Matappa*, 1(2), 90-100.
- 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.
- Ibrahim Esan, O. (2022). Patriarchy as a social construct: a gastro-semiotic criticism of the foodspheres in JP Clark’s *The Wives’ Revolt*. *Language and Semiotic Studies*, 8(4), 165-178.
- Ju, R. J., Yoesoef, M., & Setyani, T. I. (2022). Makanan sebagai Representasi Nasionalisme dalam Novel *Pulang* Karya Leila S. Chudori. *Jurnal Kata*, 6(2), 216-228. <https://doi.org/10.22216/kata.v6i2.860>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia: University Press.
- Nurhalimah, I., & Ambarwati, A. (2023). Citra Makanan Indonesia dalam Puisi di Atas Meja Makan: Kajian Gastrokritik. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(2), 244-257.
- Prawira, S. D. (2018). Karakter Tokoh Utama Pada Novel *Entrok* Karya Okky Madasari (Kajian Psikologi Sastra). *Jurnal Ilmiah FONEMA: Jurnal Edukasi Bahasa dan Sastra Indonesia*, 1(1), 1-15.
- Rosyadi, Y. F., & Ambarwati, A. (2020). Makananku Adalah Identitasku: Pembacaan Gastrokritik Sastra dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamoentjak. *Jurnal Pembelajaran Sastra*, 2(2), 81-88.
- Setyo, N., & Gusnandi, D. (2024). DEKONSTRUKSI NASI GORENG JAWA. *Media Bina Ilmiah*, 19(02), 3787-3792.
- Sunjata, et al. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB)
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18-26.
- Tobin, R. W. (2002). What is gastrocriticism? *DixSeptieme Siecle*, 217(4), 621—630.