

**REPRESENTASI KULINER DALAM KEHIDUPAN POSMODERN PADA
NOVEL ARUNA DAN LIDAHNYA KARYA LAKSMI PAMUNTJAK**

**CULINARY REPRESENTATIONS IN POSTMODERN LIFE
ON NOVEL ARUNA DAN LIDAHNYA BY LAKSMI PAMUNTJAK**

Oleh: Nuraini Larasati, Universitas Negeri Yogyakarta, larasati.nuraini28@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mendeskripsikan jenis-jenis kuliner yang terdapat dalam novel, dan 2) mendeskripsikan representasi kuliner dalam menggambarkan kehidupan posmodern pada novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Penelitian ini menggunakan analisis sosiologi sastra menurut Ian Watt yang menyatakan bahwa karya sastra adalah cerminan masyarakat. Sumber data adalah novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Hasil penelitian sebagai berikut. Pertama, novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak menunjukkan masyarakat posmodern yang direpresentasikan melalui kuliner, yaitu kuliner tradisional, kuliner multikultural, dan kuliner kontemporer. Kedua, berdasarkan analisis sosiologi sastra melalui jenis-jenis kuliner dalam novel, terdapat empat kategorisasi kehidupan posmodern yang tergambar dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, yaitu kuliner membentuk masyarakat konsumtif, kuliner menjadi simbol dan prestise sosial, kuliner menjadi gaya hidup, dan kuliner sebagai internalisasi nilai-nilai sosial.

Kata kunci: **kuliner, masyarakat posmodern, sosiologi sastra**

Abstract

This research aimed to: 1) describe the culinary types found in the novel, and 2) describe the culinary representation in describing the postmodern life of the novel Aruna dan Lidahnya by Laksmi Pamuntjak. This research used the analysis of sociology of literature according to Ian Watt which states that the literature work is a reflection of society. The subject of the research was novel Aruna dan Lidahnya by Laksmi Pamuntjak. The results of the research as follows. First, novel Aruna dan Lidahnya by Laksmi Pamuntjak show the postmodern society represented through culinary, namely traditional culinary, multicultural culinary, and contemporary culinary. Second, based on the analysis of the sociology of literature through the culinary types in the novel, there are four categorizations of postmodern life depicted in the novel Aruna dan Lidahnya by Laksmi Pamuntjak, the culinary form consumptive society, the culinary becomes a symbol and social prestise, culinary into lifestyle, and culinary as the internalization of social values.

Key words: culinary, postmodern society, sociology of literature

PENDAHULUAN

Wisata kuliner telah menjadi suatu tren yang diminati oleh masyarakat Indonesia selama beberapa tahun belakangan ini. Di balik kesemarakannya rasa dan tampilan yang ditawarkan, makanan dapat digunakan sebagai suatu alat untuk memaknai kehidupan ini. Eratnya hubungan antara keberlangsungan hidup dan makanan menciptakan makna dan perlambangan untuk suatu episode kehidupan yang terjadi.

Fenomena kuliner telah berdampak pula pada penulisan cerita-cerita fiksi, bahkan menciptakan genre sastra baru: sastra kuliner. Cerita yang disajikan pada fiksi kuliner tentu berhubungan dengan makanan dan representasinya dalam makna kehidupan. Salah satunya ditulis oleh Laksmi Pamuntjak. Laksmi Pamuntjak adalah seorang penyair, novelis, esais, jurnalis, dan penulis kuliner.

Laksmi menulis novel berjudul *Aruna dan Lidahnya* dan diterbitkan pada tahun 2014. Novel ini mengangkat tokoh utama bernama Aruna yang berprofesi sebagai

epidemiologist yaitu seorang ahli wabah dengan spesialis flu unggas. Ketika wabah flu unggas meluas di Indonesia, ia ditugasi menyelidiki kasus flu unggas yang terjadi secara serentak di delapan kota di Indonesia. Bersama dengan dua orang temannya yang sama-sama mempunyai obsesi terhadap makanan, ia memakai kesempatan itu untuk mencicipi kekayaan kuliner lokal.

Perjalanan Aruna mencicipi makanan-makanan di delapan kota di Indonesia ditemani oleh ketiga orang temannya. Penggambaran cita rasa makanan dalam alinea-alinea buku ini saat mereka menikmati berbagai makanan khas di daerah-daerah di Indonesia dituturkan dengan kata-kata yang dapat menimbulkan nafsu makan dengan seketika.

Kuliner Indonesia terkenal dengan rasanya yang kaya dan penampilannya yang unik serta menarik. Indonesia juga mempunyai cara memasak dan makan yang beraneka ragam. Bumbu yang digunakan pun sangat beragam, dari setiap daerah memiliki bumbu khas

masing-masing dan menjadi identitas wilayah tersebut. Hal ini menjadikan setiap daerah mempunyai makanan khas masing-masing dan membuat ranah kuliner Indonesia menjadi semakin kaya. Tentunya berbagai macam jenis makanan ini tidak lepas dari pengaruh budaya di daerah khas makanan tersebut.

Kuliner lokal menjadi tren kembali. Masyarakat semakin sadar dengan pentingnya pelestarian kuliner khas daerah. Orang berlomba-lomba mengkonsumsi kuliner lokal demi menunjukkan sebuah sikap mereka menghargai kuliner tradisional. Jenis kuliner dan perilaku konsumsi kuliner tersebut dapat menjadi simbol sosial bagi orang-orang yang menghargai kuliner lokal.

Hal ini merupakan contoh dari gambaran kehidupan posmodern, terutama bagi mereka yang memilih gaya hidup dengan kuliner sebagai pusat kehidupan. Posmodern di sini lebih menyorot secara khusus penerimaan objek-objek oleh para konsumen melalui satu proses konsumsi. Secara nyata, kegiatan

konsumsi pada masyarakat posmodern dapat dilihat dan dibuktikan melalui bagaimana rasionalitas konsumsi telah berkoperasi pada masyarakat budaya konsumtif (Ulfa via Pratiwi, 2015).

Kehidupan posmodern tentu tidak lepas dari fenomena sosial yang terjadi di masyarakat terutama masyarakat konsumen kuliner. Kuliner juga dapat menjadi indikator gaya hidup dan status sosial seseorang. Fenomena sosial budaya, seperti *fashion*, makanan, *furniture*, seni, desain, arsitektur, iklan, pariwisata, mobil, dan barang konsumen lainnya, dapat dipahami berdasarkan model bahasa.

Sardjono (via Setyawati, 2014: 2) mengungkapkan bahwa karya sastra merupakan suatu terjemahan perjalanan hidup manusia ketika manusia bersentuhan dengan peristiwa-peristiwa yang terjadi dalam kehidupannya. Dikatakan pula bahwa karya sastra adalah suatu potret realitas yang terwujud melalui bahasa. Karya sastra dapat menunjukkan gejala-gejala yang dilukiskan melalui bahasa tentang segala hal yang berkaitan

dengan masalah-masalah sosial maupun masalah budaya. Karya sastra adalah suatu produk kehidupan yang mengandung nilai sosial dan budaya dari suatu fenomena kehidupan manusia.

Karya sastra dapat dilihat dari segi sosiologi. Sosiologi sastra yang mengkaji karya sastra mempunyai pokok penelaahan adalah apa yang tersirat dalam karya sastra dan apa yang menjadi tujuannya. Hal ini dapat dikategorikan menjadi sosiologi sastra tekstual (Suwardi, 2011: 72). Pusat perhatian pada karya sastra novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Karya tersebut akan dikaji dari jenis-jenis kuliner yang terdapat di dalam novel dalam menggambarkan kehidupan posmodern.

Pendekatan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah sosiologi sastra menurut Ian Watt yang menganggap karya sastra sebagai cerminan masyarakat sebagai alat analisis. Ian Watt (via Andini, 2017: 4) mengungkapkan dalam esainya yang berjudul *Literature and Society* adanya

hubungan timbal balik antara sastrawan, sastra, dan masyarakat.

Sosiologi sastra menurut Ian Watt dirasa memiliki kelebihan tersendiri daripada teori lainnya karena menggunakan tiga konsep pendekatan dalam mengidentifikasi suatu makna dalam teks, di antaranya adalah sastra sebagai cerminan masyarakat (karya sastra) (Faruk, 2014: 5).

METODE

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan analisis konten yang bersifat deskriptif-kualitatif dengan menggunakan teori sosiologi sastra menurut Ian Watt. Sumber data adalah novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak. Validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas semantis dan referensial. Reliabilitas data diperoleh dengan cara pembacaan dan penafsiran teks novel *Aruna dan Lidahnya* dan didukung dengan konsultasi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Jenis-jenis Kuliner dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak

Jenis-jenis kuliner yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dapat dikategorikan menjadi tiga kategorisasi menurut fase pertumbuhan kuliner di Indonesia, yaitu kuliner tradisional (*original food*), kuliner multikultural (*multiculture food*), dan kuliner kontemporer (Alamsyah, 2008: 5).

Setiap kategorisasi dibagi lagi menjadi beberapa macam: kuliner tradisional dibagi menjadi enam macam yaitu makanan pokok, lauk pauk, hidangan sayur dan sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman; kuliner multikultural dibagi menjadi empat macam yaitu makanan pokok, lauk pauk, sedap-sedapan, dan minuman; dan makanan kontemporer dibagi menjadi tiga macam yaitu makanan pokok, sedap-sedapan, dan

minuman. Total jenis kuliner yang muncul dalam novel sebanyak 165 jenis, dengan variasi jenis kuliner yang paling banyak keluar adalah lauk pauk tradisional, yaitu 28 jenis.

Fase pertama dari perkembangan kuliner di Indonesia adalah *original food*. Kuliner tradisional diwarnai dengan ciri makanan yang dikukus, dibungkus daun pisang, serta bahan baku utamanya adalah beras dan umbi-umbian. Namun seiring waktu, kuliner tradisional Indonesia menjadi lebih beraneka ragam, baik dari cara memasak maupun dari bahan yang digunakan. Kuliner tradisional juga dapat dikategorisasikan lagi mejadi enam macam menurut Marwanti (2004: 43) yaitu makanan pokok, lauk pauk, hidangan sayur dan sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman.

Salah satu kuliner tradisional yang muncul dalam novel adalah nasi tempong. Nasi tempong adalah nasi khas Lombok yang berisi nasi dengan berbagai lauk pauk. Dinamakan tempong karena makanan ini khas dengan sambalnya yang superpedas

hingga yang memakannya serasa seolah-olah ditempleng. Aruna dan teman-temannya mencoba nasi tempong di sebuah restoran di tepi jalan Lombok. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Nasi Tempong yang namanya membuat penasaran itu, dalam versi rumah makan itu, adalah nasi yang disajikan dengan tahu, tempe, ayam goreng, ikan jambal goreng tepung, lalap, daun kemangi, dan sambal terasi yang pedas.” (Pamuntjak, 2014: 395)

Fase kedua dari fase pertumbuhan kuliner Indonesia menurut Alamsyah (2008: 5) adalah kuliner multikultural atau *multiculture food*. Hidangan multikultural sudah dipengaruhi oleh seni memasak para pendatang, utamanya Belanda, China, dan Arab.

Berdasarkan pembagian variasi makanan seperti pada kuliner tradisional, kuliner multikultural juga akan dibagi menurut variasi tersebut. Dalam novel *Aruna dan Lidahnya* terdapat empat variasi kuliner multikultural, yaitu makanan pokok, lauk pauk, sedap-sedapan, dan minuman.

Aruna dan teman-temannya mencoba menu kari bihun, salah satu variasi makanan multikultural, saat berada di Medan. Makanan itu memang hanya bihun dengan kari, namun rasanya mampu membuat Aruna dan teman-temannya takjub. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Dan pada saat itulah, selagi kubiarkan helai-helai bihun mahalembut menggeluti lidahku—helai-helai bihun yang telah menyerap harum kari tanpa membiarkan dirinya tunduk pada kekuatan kuah—aku melihat mata Nadezhda berkaca-kaca.” (Pamuntjak, 2014: 223-224)

Fase ketiga adalah kuliner kontemporer yang banyak dipengaruhi oleh industri makanan yang mengarah pada instan (*fast food*). Seni kuliner fase ini dikuasai oleh industri besar yang menyuplai makanan berupa gaya hidup yang instan, demikian juga dengan restoran besar multinasional memengaruhi cara hiding dan makan. Pada fase ini kuliner tradisional kurang diminati karena propaganda barat yang mencoba menyeragamkan seni masak,

cara menghidangkan, dan cara masak (Alamsyah, 2008: 6).

Variasi makanan kontemporer yang muncul dalam novel *Aruna dan Lidahnya* lebih sedikit daripada variasi kuliner tradisional maupun multikultural, hanya berjumlah tiga macam. Macam variasi tersebut adalah makanan pokok, sedap-sedapan, dan minuman.

Dalam novel ini, variasi kuliner kontemporer yang sering keluar adalah jenis minuman. Seperti *wine* yang dianggap sebagai minuman wajib saat Aruna dan Nadezhda ketika menghabiskan waktu di restoran ternama di Jakarta. Aruna memesan *wine* jenis Riesling. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Sempat aku berpikir untuk menggoyang-goyangkan gelas *wine*-ku dengan ringan, seperti semua orang yang mengaku mengerti *wine*, untuk membuat *bouquet* dan aroma *wine*-nya lebih intens.” (Pamuntjak, 2014: 86)

Total jenis kuliner yang muncul dalam novel sebanyak 165 jenis, dengan variasi jenis kuliner yang

paling banyak keluar adalah lauk pauk tradisional, yaitu 28 jenis. Ini membuktikan bahwa masyarakat zaman sekarang masih memperhatikan dan memiliki ketertarikan besar untuk mencoba jenis-jenis kuliner tradisional.

2. Gambaran Representasi Kehidupan Posmodern dalam Novel *Aruna dan Lidahnya* Karya Laksmi Pamuntjak

Setelah melakukan analisis sosiologi sastra terhadap jenis-jenis kuliner, tempat menyantap, dan pemikiran-pemikiran tentang kuliner yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang dapat merepresentasikan kehidupan posmodern, terdapat empat ciri-ciri kehidupan masyarakat posmodern. Penggambaran kehidupan posmodern tersebut adalah kuliner membentuk masyarakat konsumtif, kuliner menjadi simbol dan prestise sosial, kuliner menjadi gaya hidup, dan kuliner sebagai internalisasi nilai-nilai sosial.

a. Kuliner membentuk Masyarakat Konsumtif

Sebagai suatu budaya, konsumsi sangat mempengaruhi kehidupan sehari-hari dan mampu menstruktur kegiatan keseharian di masyarakat. Nilai-nilai pemaknaan dan harga diri menjadikan sesuatu yang dikonsumsi menjadi semakin penting dalam pengalaman personal dan kehidupan sosial masyarakat. Konsumsi telah masuk ke dalam rasionalitas berpikir masyarakat dan teraplikasikan dalam kehidupan sehari-hari (Ulfa via Pratiwi, 2015).

Masyarakat konsumen tentu banyak melakukan perilaku konsumtif. Masyarakat dengan gaya hidup kuliner melakukan banyak tindakan demi memuaskan hasrat kuliner, baik mencicipi jenis kuliner atau melihat proses pembuatan makanan.

Aruna merasa senang karena melakukan perjalanan dengan sesama penggila makanan, karena mereka akan melakukan berbagai upaya untuk mencicipi jenis makanan yang dituju. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Ini dia enaknya merencanakan perjalanan bersama sesama penggila makanan. Mereka tak pernah merasa dirugikan oleh tetek bengek seperti transportasi, cuaca, jarak, biaya. Mereka baru merasa rugi kalau tak berhasil menemukan rumah makan yang dituju.” (Pamuntjak, 2104: 102)

b. Kuliner menjadi Simbol dan Prestise Sosial

Pengetahuan tentang kuliner dan jenis kuliner yang dikonsumsi dapat menjadi pembentuk prestise sosial, di mana jenis kuliner yang disantap, ketika diangkat pada pembicaraan yang tepat, dapat memberi kesan yang diharapkan dari lawan bicara. Seperti tokoh Bono yang dapat menempatkan diri dengan mengangkat pengetahuannya tentang kuliner kepada orang-orang yang tepat demi mendapatkan pengakuan yang tepat. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Ia tahu bagaimana bicara tentang tren makanan terkini dari gastronomi molekuler, *raw food*, dan eksperimen dengan *wine* sampai filsafat makanan yang dekat dengan tanah dan laut. Ia tahu bagaimana memainkan kartu

internalisme dan lokalisme sekaligus, kapan harus bicara tentang pengalamannya makan di Noma dan El Celler de Can Roca dan kapan harus bicara tentang kelezatan mi kepiting Pontianak atau ayam rica-rica Ternate.” (Pamuntjak, 2014: 47-48)

c. Kuliner menjadi Gaya Hidup

Secara nyata kegiatan konsumsi pada masyarakat modern dapat dilihat dan dibuktikan melalui bagaimana rasionalitas konsumsi telah beroperasi pada masyarakat budaya konsumtif. Untuk setiap harinya, begitu banyak waktu yang biasa dihabiskan untuk berkonsumsi, berpikir tentang apa yang dikonsumsi serta menyiapkan apa yang akan dikonsumsi. Pemilihan dan alasan yang kemudian merujuk pada suatu perilaku yang orientasinya untuk menarik perhatian atau penghargaan dari pihak lain, sehingga dapat dikatakan sebagai gaya hidup. Gaya hidup akan mempengaruhi keinginan seseorang untuk berperilaku dan akhirnya menentukan pilihan-pilihan konsumsi seseorang (Kasali via Pratiwi, 2015).

Masyarakat kelas atas pernah merasa jenuh dengan gaya konsumsi yang mengharuskan mereka mendatangi restoran untuk mencoba jenis-jenis kuliner mahal. Akhirnya mereka memilih mengundang *chef personal*, jenis pekerjaan yang ditekuni Bono pada awal ia kembali lagi ke Indonesia, untuk memasak menu makanan di kediaman para sosialita. Kejenuhan ini menciptakan gaya menyantap makanan baru yaitu dengan mengundang *personal chef* untuk memasak di kediaman para kaum sosialita yang mengadakan jamuan makan secara eksklusif. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Pada bulan-bulan pertama semenjak ia kembali ke Jakarta, ia membangun reputasinya sebagai *personal chef*. Waktu itu sosialita Jakarta telah jenuh mendatangi restoran-restoran. Mutu rumah-rumah makan semakin tidak konsisten. *Fine dining* semakin buruk. Kota semakin macet. Orang semakin kepingin privasi, juga pengalaman yang tidak bisa dibeli orang lain.” (Pamuntjak, 2014: 45-46)

d. Kuliner sebagai Internalisasi Nilai-nilai Sosial

Dalam masyarakat konsumen, relasi antara subjek dan objek tampaknya berkembang semakin kompleks. Subjek bisa saja menginternalisasikan dirinya melalui tindakan penciptaan dan menginternalisasikan hasil ciptaannya melalui sublimasi, namun untuk kebutuhan-kebutuhan tertentu, orang bisa berada dalam posisi hanya sebagai konsumen yang menginternalisasikan apa yang diciptakan orang lain. Secara ekstrim dapat dikatakan, bahwa relasi subjek dan objek di dalam masyarakat konsumen dapat dipandang sebagai relasi konsumsi semata.

Suatu jenis makanan tertentu, misalnya *gulo puan*, dapat menjadi karakteristik budaya tertentu, misalnya hanya dijual pada hari Jumat. Hal tersebut didasari dari sejarah makanan tersebut. *Gulo puan*, makanan khas Palembang yang dicoba oleh Aruna dan teman-temannya saat mereka ke Palembang, merupakan santapan sultan pada zaman Kesultanan Melayu yang sudah mulai punah. Makanan ini

dijual hanya setiap hari Jumat sesuai sholat Jumat di pelataran Masjid Agung Palembang. Hal ini dapat dilihat dalam kutipan berikut.

“Yang satu ini hanyalah yang kesekian dari berpuluh-puluh kebenaran yang tak menyenangkan: *gulo puan* memang telah di ambang punah. Dan di sinilah, di pelataran Masjid Agung, penganan yang terkenal sebagai santapan sultan pada zaman Kesultanan Melayu ini bisa ditemukan—dan lazimnya hanya pada hari Jumat.” (Pamuntjak, 2014: 191)

Menurut teori sosiologi sastra Ian Watt yang mengatakan bahwa karya sastra merupakan cerminan masyarakat, dapat dikatakan bahwa novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak merupakan cerminan dari kehidupan masyarakat posmodern di mana kuliner menjadi representasi kehidupan posmodern tersebut.

PENUTUP

Simpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai

berikut. Jenis-jenis kuliner yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak dapat dikategorikan menjadi tiga kategorisasi menurut fase pertumbuhan kuliner di Indonesia, yaitu kuliner tradisional (*original food*), kuliner multikultural (*multiculture food*), dan kuliner kontemporer. Setiap kategorisasi dibagi lagi menjadi beberapa macam: Total jenis kuliner yang muncul dalam novel sebanyak 165 jenis, dengan variasi jenis kuliner yang paling banyak keluar adalah lauk pauk tradisional, yaitu 28 jenis.

Setelah melakukan analisis sosiologi sastra terhadap jenis-jenis kuliner, tempat menyantap, dan pemikiran-pemikiran tentang kuliner yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak yang dapat merepresentasikan kehidupan posmodern, novel ini merupakan cerminan masyarakat kehidupan posmodern. Terdapat empat ciri-ciri kehidupan masyarakat posmodern. Penggambaran kehidupan posmodern tersebut adalah kuliner

membentuk masyarakat konsumtif, kuliner menjadi simbol dan prestise sosial, kuliner menjadi gaya hidup, dan kuliner sebagai internalisasi nilai-nilai sosial.

Menurut teori sosiologi sastra Ian Watt yang mengatakan bahwa karya sastra merupakan cerminan masyarakat, dapat dikatakan bahwa novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak merupakan cerminan dari kehidupan masyarakat posmodern, di mana kuliner menjadi representasi kehidupan posmodern dalam novel tersebut.

Saran

Setelah melakukan analisis sosiologi sastra melalui jenis-jenis kuliner yang terdapat dalam novel *Aruna dan Lidahnya* karya Laksmi Pamuntjak, saran yang dapat diberikan adalah hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber referensi dalam mengaplikasikan teori sastra berupa semiotika pada novel tersebut. Novel ini juga sedang diangkat ke layar lebar. Pengaplikasian teori ekranisasi juga

dapat dilakukan terhadap karya sastra dan film *Aruna dan Lidahnya*.

Karya A. Y. Suharyono (Sebuah Pendekatan Sosiologi Sastra). Pendidikan Bahasa Jawa. Fakultas Bahasa dan Seni. Universitas Negeri Yogyakarta.

Suwardi. 2011. *Bahan Kuliah Sosiologi Sastra*. http://staffnew.uny.ac.id/upload/131872518/pendidikan/Bahan+Kuliah+Sosiologi+Sastra_0.pdf (diakses pada 23 Juni 2018).

DAFTAR PUSTAKA

Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Andini, Anika Putri. 2017. *Cerminan Pendidikan dalam Novel "Nijushi No Hitomi" Karya Sakae Tsuboi: Analisis Sosiologo Sastra Ian Watt*. Jurusan Sastra Jepang. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Faruk. 2014. *Pengantar Sosiologi Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Pamuntjak, Laksmi. 2014. *Aruna dan Lidahnya*. Jakarta: PT Gramedia.

Pratiwi, Galih Ika. 2015. "Perilaku Konsumtif dan Gaya Hidup" di <http://jmsos.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jmsos/article/view/71> (diakses pada 23 Juni 2018).

Seyawati, Desi Tri. 2014. *Konflik Sosial dalam Novel "Sirah"*