



This work is licensed under

a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Lima Konsep Tobin dalam Novel *Jisatsu Yotei Bi* Karya Akiyoshi Rikako Kajian Gastrokritik

Anggia Ariska¹, Rima Devi², Silvia Rosa³

Prodi Susastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas

Email: anggiaariska25@gmail.com

Keywords: "Jisatsu Yotei Bi", Makna Makanan, Gastrokritik, Ronald W. Tobin.

Abstract: Penelitian ini menguraikan konsep-konsep dan makna makanan dalam novel "Jisatsu Yotei Bi" karya Akiyoshi Rikako dengan menggunakan teori gastronomi sastra, khususnya perspektif gastrokritik yang dikembangkan oleh Ronald W. Tobin. Metode penelitian sejalan dengan pendekatan gastrokritik, yang memungkinkan peneliti untuk memahami bagaimana makanan menjadi elemen penting dalam pengembangan karakter dan plot dalam karya sastra. Lebih lanjut, konsep makanan dalam novel tersebut diselidiki dan dianalisis dalam lima dimensi kunci. Pertama, makanan dan kesenangan; makanan sering digunakan sebagai simbol kesenangan, dan penelitian ini mencari tahu bagaimana hal ini memengaruhi karakter dan alur cerita dalam novel. Kedua, makanan dan kebutuhan; makanan juga bisa mencerminkan kebutuhan dasar manusia, dan penelitian ini mengidentifikasi cara di mana karakter dalam novel memenuhi kebutuhan ini melalui makanan. Ketiga, makanan dan nama; makanan sering kali memiliki makna tersembunyi dalam penamaannya, dan penelitian ini mengungkapkan bagaimana pemilihan nama makanan dalam novel dapat menggambarkan karakter atau situasi tertentu. Keempat, makanan dan seni; makanan juga bisa menjadi bentuk seni dalam sastra, dan penelitian ini memeriksa bagaimana penggunaan deskriptif dan penyajian makanan menciptakan gambaran estetika dalam novel. Kelima, makanan dan ekonomi; makanan sering kali terkait dengan aspek ekonomi dalam karya sastra, dan penelitian ini memperlihatkan bagaimana hubungan ini memengaruhi plot dan karakter dalam "Jisatsu Yotei Bi." Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa makanan bukan hanya elemen fisik dalam novel, tetapi juga memiliki makna mendalam yang mempengaruhi perkembangan cerita dan karakter. Dengan menggunakan perspektif gastrokritik, penelitian ini memberikan wawasan baru tentang cara makanan digunakan sebagai alat naratif dalam sastra, membantu kita memahami kompleksitas karya sastra dan hubungannya



PENDAHULUAN

Banyak usaha yang dilakukan untuk menggambarkan dan memberi batasan tentang kehidupan manusia dalam karya sastra. Salah satunya adalah yang berkaitan dengan makanan. Makanan diperlukan untuk kelangsungan kehidupan manusia dan kebudayaan yang akan mempengaruhinya (Jeou-Shyan Horng, 2008: 221). Randall dan Sanju (1981) mengatakan bahwa, budaya sangat memainkan peran terhadap makanan dan budaya itu sendiri yang mempengaruhi fenomena makanan tersebut. Fenomena ini relative baru seperti yang didefinisikan oleh Brillat Savarin dalam Tobin (2002: 623) bahwasanya pengetahuan beralasan dari semua yang berhubungan kepada manusia seperti apa yang dia makan, hal ini akan muncul sebagai kesaksian berharga tentang kebiasaan dan adat istiadat suatu masyarakat yaitu kebudayaan.

Marion Halligan pernah berbicara tentang makanan dalam Elaine Lindsay, 1997: 293 dan menyatakan bahwa, dalam suatu karya sastra, berbagai jenis makanan yang ada di dalam teks dapat memberi tahu pembaca tentang wawasan makanan, karakter tokoh, dan juga dapat digunakan untuk memajukan plot dengan membawa karakter ke dalam konflik satu sama lain. Seiring perkembangan sastra, makanan mulai muncul menjadi sesuatu yang berperan dalam membangun struktur cerita. Bagaimana eksplorasi makanan yang dimunculkan dalam karya sastra merupakan konstruksi estetis yang dapat terkait dengan makanan. Studi makanan menurut Halligan sudah berjalan jauh dan untuk menghidupkan kembali citra makanan dalam karya sastra dapat dilakukan dengan cara mengenalinya dalam kehidupan sehari-hari (Elaine Lindsay, 1997: 293).

Kehadiran makanan dalam karya sastra menjadi fokus ke dalam multidisiplin gastronomi sastra. Gastronomi sastra akarnya dari kata gastronomi, sedangkan gastronomi dari kata gastro yang memiliki arti makanan (Endaswara, 2018: 4). Salah satu kritikus asal Prancis yang bernama Ronald W Tobin membuat suatu pendekatan yang membahas tentang makanan yang disebut dengan gastrokritik. Perspektif Tobin ini dilakukan untuk melihat, membaca, dan menganalisa fenomena gastronomi yang terjadi dalam suatu karya sastra. Gastrokritik merupakan pendekatan multidisiplin yang menghubungkan gastronomi dengan kritik sastra (Tobin, 2002: 624). Bagi Tobin, antara gastronomi dan sastra sama seperti seseorang yang dipelihara oleh makanan dan dapat melihat ikatan yang kuat antara gastronomi dan sastra. Makanan adalah paradigma tindakan sastra, membayangkan, memelihara intelektual, dan keahlian memasak dapat dianggap sebagai seni penampilan (Tobin, 1990: 4).

Konsep Tobin (2002), memberikan kontribusi untuk menjadi pisau belah dalam meneliti suatu karya sastra tentang makanan. Tobin memberikan beberapa konsep dalam gastrokritiknya terkait dengan makanan. Analisis data dari konsep ini, ditemukannya makna-makna makanan sebagai kebutuhan penting dalam kehidupan manusia sehari-hari. Makna tersebut adalah bahwa makanan dapat berfungsi untuk mengubah manusia secara fisik, emotional dan intelektual.

Salah satu karya sastra yang berbicara tentang makanan adalah novel Jepang yaitu *Jisatsu Yotei Bi* karya Akiyoshi Rikako. *Jisatsu Yotei Bi* yang diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia berarti "Jadwal Hari Bunuh Diri". Novel *Jisatsu Yotei Bi* bercerita tentang budaya kuliner masyarakat Jepang. Latar tempat penulisan novel Jepang, mengungkap makanan Jepang yang menyimpan banyak wawasan dari makna makanan itu sendiri. Berdasarkan petualangan kuliner Akiyoshi dalam novel tersebut, makanan memiliki bentuk-bentuk yang terkait dengan fisik, emosional, serta intelektual yang dapat mengubah dan memberikan wawasan baru dari makanan itu sendiri.



This work is licensed under

[a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Selaras dengan konsep Tobin (2002), memberikan kontribusi untuk menjadi pisau belah dalam meneliti suatu karya sastra tentang makanan. Perspektif gastrocriticism di dalam novel muncul karena adanya pengaruh antara ilmu antropologi sastra dan sosiologi sastra. Kajian antropologi sastra memberikan penilaian bahwa makanan turut ikut serta memperkaya wawasan karya sastra dalam bidang makanan. Kajian sosiologi sastra mengarah kepada masyarakat yang memiliki budaya makanan. Novel *Jisatsu Yotei Bi* menggunakan perspektif gastrocriticism sebagai jembatan untuk mengenalkan budaya makanan Jepang terhadap pembaca.

Berdasarkan konsep gastrokritik Tobin (2002) dapat diuraikan bahwa ada lima konsep yang muncul dalam novel *Jisatsu Yotei Bi* karya Akiyoshi Rikako. Lima konsep tersebut adalah makanan dan kesenangan, makanan dan kebutuhan, makanan dan nama, makanan dan seni, dan makanan dan ekonomi yang mana di dalamnya terdapat makna yang terkait dengan bentuk fisik, emosional, dan intelektual. Manfaat dari penelitian ini selain mengidentifikasi konsep makanan Tobin, juga sebagai satu kontribusi peneliti pada khazanah pengetahuan kritik sastra Jepang di Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif yaitu penelitian dengan menganalisis data dan hasil analisisnya berbentuk deskriptif terhadap fenomena, tidak berupa angka-angka atau koefisien tentang hubungan antar variabel. Dalam penelitian yang bersifat deskriptif, data yang dikumpulkan berupa kata-kata, kalimat-kalimat, konsep-konsep, gambar, dan bukan angka-angka. Dengan demikian laporan penelitian berupa kutipan-kutipan data untuk memberi gambaran penyajian laporan tersebut (Moleong, 1994: 7). Senada dengan pendapat di atas, Satoto (1991) dalam Moleong mengatakan bahwa teknik deskriptif bersifat memaparkan, menuturkan atau memberikan, menganalisis, dan mengklarifikasikan, menganalisis, dan menafsirkan. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Dalam analisis data Sugiyono (2013: 333), berpendapat bahwa analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh. Dalam menganalisis data digunakan dengan metode gastrokritik. Metode ini mengandaikan suatu usaha penelitian yang luas dalam ilmu manusia yang mengeksplorasi hubungan antara makanan dan seni yaitu sastra (Tobin, 2002: 624). Untuk menganalisis makanan, Tobin memulai dengan kata-kata dalam teks (Tobin, 2002: 628).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Makanan dan Kebutuhan

Salah satu gastrokritik Tobin dalam *Dramaturgie Antique Chez Racine* tidak menghindari representasi fungsi biologis, seperti kebutuhan makanan. Dalam *Turbot* karya Günter Grass yang merupakan sebuah dogeng antropologi, dimana seorang juru masak membuat makanan untuk mengusir kelaparan Tobin, 2002: 621). Seringkali dengan imajinasi yang tinggi dapat ditemukan banyak makna makanan tentang hubungannya dengan kebutuhan biologis. Sejatinya, manusia membutuhkan makanan dalam kehidupan sehari-hari sebagai penentu dari keadaan fisik dan pikiran dari manusia itu sendiri. Oleh karena itu, dalam novel *Jisatsu Yotei Bi* bahwa makanan memiliki peran penting untuk kebutuhan biologis yaitu fisik sebagai berikut:



This work is licensed under

a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

「何か食べる?」

「じゃあ、モーニングセットで。部屋で食べます」

瑠璃はメニューにあるモーニングセットを示した。

厚焼き卵のサンドイッチ、ミニサラダ、コーヒーがついて六百円だ。

マスターは手際よくサンドイッチとホットコーヒーを用意して、トレイごと

瑠璃に渡してくれた。(Akiyoshi, 2016: 95).

"Apa yang ingin kamu makan?"

"Ah, *morning set* saja. Aku akan makan di kamarku."

Ruri menunjuk menu *set morning*. Harganya 600 yen dengan sandwich telur goreng kental, salad mini, dan kopi.

Master dengan terampil menyiapkan *sandwich* dan kopi panas dan menyerahkannya kepada Ruri beserta nampannya.

Makanan dan kebutuhan biologis dalam kutipan di atas digambarkan melalui tokoh Ruri. Pagi itu, sebelum Ruri berangkat untuk keluar dari penginapan, Ruri memesan sarapan menu *set morning*. Teks ini menjelaskan bahwa, Ruri membutuhkan makanan yang mempresentasikan fungsi makanan sebagai kebutuhan biologisnya. Kemudian seorang juru masak yang disebut oleh Ruri dengan panggilan Master dengan terampil menyiapkan pesanan Ruri. Jenis makanan yang makan saat sarapan Ruri memberikan interpretasi bahwa menu *set morning* berfungsi sebagai makanan yang memiliki kekuatan atau kandungan untuk pemulihan tubuh di pagi hari setelah tidur pada malam hari. Penjelasan ini, dimaknai dari pesanan sarapan yang dipesan oleh Ruri sebagai sarapan paginya. Analisis dapat dilihat karena, ketika dalam membaca sebuah teks sastra Tobin (2002: 622) menjelaskan, sering kali memainkan dengan imajinasi yang tinggi dan oleh karena itu kebutuhan makanan biologis atau fisik dapat menjelaskan suatu konsep Tobin (2002) sebagai makanan dan kebutuhan.

2. Makanan dan Kesenangan

Makanan bukan hanya saja sebagai bagian dari bentuk kenikmatan fisik, tetapi juga merupakan suatu kesenangan (Memori). Hal ini terkait dengan bentuk emosional seseorang. Makanan berhubungan erat dengan emosi melalui indera, tubuh, rasa lapar dan haus. Saat kita makan dan minum, kita menemukan bahwa diri kita berada dalam kebutuhan biologis, perasaan, dan emosi dari aktivitas yang dikelola oleh otak. Tidak ada organ lain dalam diri manusia yang mewujudkan kompleksitas lebih baik dari otak yang membawa pada ingatan, pikiran, kreativitas dan emosi. Fakta tersebut berfokus pada makanan dan apresiasinya yaitu kesenangan (Parascelif, 2007: 103).

Dalam novel *Jisatsu Yotei Bi*, makanan dan kesenangan ditemukan terkait dengan kebahagiaan pada kisah masa lalu dalam sebuah keluarga yang harmonis. Makanan digunakan sebagai pembangun cerita dan plot yang menambah wawasan serta makna yang disampaikan oleh teks. Makanan dan kesenangan dalam novel terjadi pada keluarga Sanao. Ketika istrinya Nanami, dan anaknya Ruri masih tinggal bersama-sama. Mereka merupakan keluarga yang berkecimpung di dunia bisnis kuliner. Dengan berjalannya waktu, kebahagiaan itu berubah menjadi kenangan yang akan selalu ada di dalam memori setiap Sanao dan Ruri. Sampai suatu hari Ruri kehilangan ayah dan ibunya, dan hanya tinggal bersama ibu tiri yang bernama Reiko. Beberapa memori makanan dan kesenangan antara Sanao, Nanami, dan Ruri dalam novel dijelaskan dalam beberapa kutipan berikut:



This work is licensed under

a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

時折父と一緒にキッチンに立つことも楽しかった。ふたりとも、根っからの食いしん坊である。アイズプラントやオクラの花など、面白い食材を見つけるたびに、煮たり揚げたりして研究を重ねた。庭でエシャロットやバジル、ミント、パセリなども育て、収穫しては、春巻きや餃子などに入れて食卓に並べた。(Akiyoashi, 2016: 22).

Kadang, berdiri di dapur bersama ayahnya pun terasa menyenangkan. Pada dasarnya Ruri dan ayahnya sama-sama suka makan. Saat mereka suka menemukan bahan makanan yang unik seperti *ice plant* atau bunga okra, mereka akan mencoba mendidihkannya dengan air atau menggorengnya dalam minyak untuk meneliti bahan makanan tersebut. Mereka bahkan menanam bawang merah, kemangi, mint, dan peterseli. Mereka akan mememanennya dan memasukkan bahan tersebut ke *gyoza* atau *harumaki* lalu menatanya di meja.

Makanan dan kesenangan dideskripsikan oleh pengarang dalam teks novel yang menggambarkan adanya sebuah kebahagiaan. Makanan dan kesenangan ini menjelaskan adanya momen kebahagiaan ketika Ruri dengan ayahnya memasak bersama. Sensasi kesenangan terlihat dari rasa menyenangkan yang dijelaskan oleh pengarang. Terdapatnya rasa kepuasan mereka dalam membuat hidangan *gyoza* dan *harumaki* dari bahan-bahan yang mereka tanam sendiri. Dari kutipan di atas dapat dijelaskan bahwa manusia bisa menikmati kebahagiaan bersama orang-orang yang disayangi, terutama dengan ayah dan ibu dan memotret kejadian tersebut di dalam memori ingatan. Kebahagiaan dapat tercipta ketika ayah dan ibu Ruri masih hidup bersama-sama dalam satu keluarga utuh. Kebahagiaan yang dirasakan oleh mereka akan berhubungan dengan bentuk emosionalnya. Disaat kenangan tersebut terlintas dalam memori mereka, bentuk emosi Sanao dan Ruri akan berubah menjadi kebahagiaan maupun rasa sedih di saat bersamaan.

Analisa tersebut merupakan bentuk dari konsep Tobin (2002), bahwa makanan akan mengubah dalam bentuk emosional seseorang dalam bentuk intelektualnya. Interpretasi intelektual dalam teks dapat dilihat dalam hubungan simbolis antara kebersamaan dan keahlian memasak. Artinya, pengetahuan tentang bahan *ice plant* atau bunga okra yang ditemukan di rumah dapat dimasak dan sekaligus menjalin hubungan bersama keluarga. *Ice plant* atau bunga okra merupakan suatu intelektual yang dapat diambil dari teks novel, bahwa bahan *Ice plant* atau bunga okra dapat dijadikan sebagai salah satu bahan makanan untuk masakan.

3. Makanan dan Nama

Makanan dan nama dijelaskan oleh Tobin (2002), digunakan untuk menjaga dan melestarikan sebuah makanan yang berfungsi untuk menu yang menarik. Hal ini menunjukkan kebangsaan, identitas, nilai dan norma, serta estetika. Dalam novel *Jisatsu Yotei Bi*, ditemukan nama makanan dalam teks yang diberikan dengan penamaan asing yang dapat dilihat dari data kutipan berikut ini.

しかし父に一躍注目が集まったのは、あるメニューがきっかけである薩摩餅豚ギロス。(Akiyoshi, 2016: 17).

Namun, yang menarik perhatian ayah Ruri adalah *Satsuma Mochi Buta no Girusu*, yang menjadi menu utama.

Makanan 薩摩餅豚ギロス(*Satsuma Mochi Buta no Girusu* atau Gyros Babi Satsuma Mochi). Dalam novel dijelaskan bahwa, *Gyros* adalah masakan yang berasal dari Yunani. *Gyros* Yunani berupa makanan yang terdiri dari irisan daging tipis-tipis yang ditumpuk-tumpuk berkali-kali dan dipadatkan, kemudian dibumbui dengan rempah-rempah, dan dipanggang dengan cara



diputar-putar secara perlahan. Setelah permukaannya matang dikikis tipis dan dimakan bersama roti. Makanan ini adalah makanan yang menarik perhatian ayah Ruri. Ayah Ruri memasak makanan ini dengan proses masakan ala Jepang.

Penamaan makanan di atas, dijelaskan terjadi melalui proses pembuatan makanan itu terjadi dan budaya Jepang mempengaruhinya. Nama makanan yang muncul dijelaskan oleh pengarang sesuai dengan nama asli dari makanan, asal muasal makanan itu terbentuk, dari bahan, dan komposisi makanan. Penamaan untuk 薩摩餅豚ギロス (*Satsuma Mochi Buta no Girusu* atau Gyros Babi Satsuma Mochi) dijelaskan oleh Akiyoshi dengan penggunaan huruf katakana yang memperkuat bahwa makanan tersebut merupakan makanan yang diadopsi oleh Jepang dan menjadikan sebagai makanan Jepang. Katakana merupakan salah satu huruf yang biasanya dipakai untuk penulisan kata-kata serapan atau kata-kata dari bahasa asing yang diserap ke bahasa Jepang (<https://bahasajepang.org>). Dengan demikian, penamaan makanan dalam novel, memberikan gagasan bahwa upaya pemberian nama tersebut untuk menjaga dan melestarikan produk makanan dan sekaligus penunjuk identitas dan kebangsaan Jepang yang dilihat dari proses pembuatan makanan. Artinya, makanan Jepang yang diadopsi bukan memainkan gagasan atau keunggulan dari nama asing ataupun produk asing. Hal ini menjelaskan juga bahwa adanya nilai dan norma masyarakat Jepang terhadap makanan asing sebagaimana Jepang sering mengadopsi makanan dari negara asing. Seperti pendapat Jacob (2003: 25) bahwa, Jepang sangat menjunjung tinggi estetika dalam masakan Jepang, meski jenis makanan merupakan makanan asing namun, tetap menggunakan bahan dan bumbu original Jepang yang sesuai dengan selera dan lidah karakter Jepang. Hal ini juga termasuk dalam pemberian nama makanan. Di mana Menurut Tobin (2002), penamaan juga memiliki nilai dan norma serta estetika di dalamnya.

4. Makanan dan Seni

Makanan dan seni dijelaskan sebagai proses metamorphosis dan ilusi ketika koki bermain api (Tobin, 1990: 4). Sama seperti bauran bahan, sehingga Halligan berpendapat kedua juru masak dan penyair merupakan bricolage. Artinya memasak juga merupakan seni yang kreatif. *Bricolage* merupakan bahasa makanan yang menunjukkan seni (Allhoff, 2007: 148). Dalam novel *Jisatsu Yotei Bi*, ikan bakar dimasak oleh juru masak/koki yang bernama Sanao dengan masakan buatan sendiri sebagai salah satu menu untuk restorannya. Sebelum makanan ini menjadi menu restoran, Sanao mencoba membuat makanan ini untuk dicoba kepada karyawannya sendiri. Sanao memberikan resep yang berbeda dari kebiasaan bumbu yang digunakan oleh orang Jepang pada umumnya. Berikut kutipannya dalam novel:

メキシコ料理に使うチリパウダーをまぶして魚を焼いたり。

(Akiyoshi, 2016: 17).

Ikan bakar dengan bubuk cabai yang sering digunakan pada makanan Meksiko.

Dalam teks di atas dijelaskan bahwa, salah satu bumbu yang digunakan adalah bubuk cabai yang berasal dari Meksiko. Sanao mengkolaborasikan gagasannya bahwa makanan tradisional seperti ikan yang dibakar dibuat berbeda dari biasanya. Sanao mengubah makanan ini menjadi makanan kontemporer yang merupakan campuran bahan dan bumbu dari berbagai jenis bahan dari asing dan Jepang. Kreativitas seperti ini merupakan salah satu seni Sanao yang cerdas untuk masakan tersebut. Makanan dan seni terlihat adanya makna intelektual yang diberikan oleh pengarang. Bahan dalam pembuatan jenis masakan *gyros* dapat menggunakan bahan bubuk cabai asal Meksiko. Karena pada dasarnya, masyarakat sendiri lebih suka menggunakan bahan lokal ketimbang bahan-bahan yang berasal dari luar Jepang sendiri. Hal ini juga membuktikan bahwa masakan Jepang tidak hanya menggunakan bahan-bahan asli Jepang namun, bahan luar juga dilirik oleh juru masak Jepang dalam olahan masakannya.



This work is licensed under

a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

5. Makanan dan Ekonomi

Tobin (2015: 7), menjelaskan sejarah makanan adalah bagian dari sejarah itu sendiri karena produksi, perdagangan, persiapan, pengawetan, dan konsumsi makanan telah membentuk negara, ekonomi, kota dan masyarakat. Tobin (2002, 623) menjelaskan, banyak penelitian tentang *homo coquus* (juru masak) telah dilakukan oleh para sosiolog dan terutama oleh para antropolog karena makan merupakan titik simpul antara makhluk sosial dan makhluk antropologis. Tentu saja kebutuhan akan pangan mempengaruhi setiap aspek kehidupan. Ini adalah fondasi ekonomi yang merupakan bagian integral dari strategi politik negara dan rumah tangga.

Dalam novel *Jisatsu Yotei Bi*, makanan dan ekonomi dijelaskan oleh Rikako melalui bisnis rumah tangga milik tokoh Sanao. Sanao bersama istrinya membangun sebuah restoran yang bernama *Oasis*. Dalam mengembangkan bisnis restoran, ada beberapa upaya yang dilakukan Sanao untuk kemajuan restoran agar dikenal dan sukses. Salah satunya adalah perkembangannya melalui manajemen bisnis dalam produksi yaitu produksi pangan.

Produksi pangan merupakan proses produksi pertama yang ada dalam novel *Jisatsu Yotei Bi*. Hal tersebut terlihat dalam praktik produksi. Produksi pangan ini, dilakukan oleh Sanao sebagai pemilik bisnis. Produksi pangan yang dilakukan dalam sistem manajemen restoran agar bisnis berjalan lancar karena bahan makanan merupakan faktor utama dalam menciptakan sebuah masakan. Hal ini berfungsi untuk sistem pengendalian restoran tetap dengan kualitas bemutu dan produk orisinal. Hal tersebut dapat dilihat pada kutipan berikut:

依頼されてプロデュースするレストランと違い、思い通りに予算をかけることができる。日本じゅうの農家や畜産家を渡り歩き、ここはと思ったところと専属契約を結んだ。さらに、オリジナルの日本酒やワイン、ジュースも開発するというこだわりようである。(Akiyoshi, 2016: 22).

Berbeda dengan permintaan restoran lain, di restorannya sendiri ayah Ruri mengerakkan dan sesuai dengan dana dan kehendaknya. Dia banyak mencari petani dan peternak dari seluruh Jepang dan kemudian mengikat kontak dengan tempat yang dia anggap cocok untuk dirinya. ditambah lagi, dia memulai mengembangkan sake Jepang, wine, dan jus buah original.

Kutipan di atas merupakan penggalan cerita penjelasan mengenai sistem produksi Sanao. Kutipan tersebut berisikan pengalaman Sanao terhadap tindakan yang dilakukannya dalam memproduksi pangan untuk restorannya. Bisnis kuliner Sanao merupakan bisnis rumah tangga milik pribadi. Dalam hal tersebut, Sanao bebas melakukan tindakan apapun yang menguntungkan untuk restoran termasuk dalam penggunaan dana. Sehingga manajemen keuangannya pun lebih terkendali. Tujuannya agar perkembangan restoran semakin maju dan terkenal. Selain itu restoran ini bertujuan agar harga hidangan di usahakan tidak terlalu mahal dan terjangkau untuk para pekerja. Karena pada dasarnya produk yang dikeluarkan sesuai dengan harga produksinya. Tindakan ini merupakan suatu interpretasi terkait dengan intelektual. Salah satu sistem makanan dan ekonomi yang dijelaskan melalui kutipan tersebut adalah dengan melakukan proses produksi yang langsung bekerjasama dengan pemiliknya, karena dapat menghemat dana dan keaslian produk yang didapat. Dari kutipan tersebut juga dapat menjelaskan bahwa budaya makanan Jepang lebih menyukai produk original Jepang yaitu bahan-bahan asli Jepang yang bebas bahan kimia.



SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil analisis yang penulis paparkan, maka dapat dikonklusikan bahwa untuk mengidentifikasi Berdasarkan pemaparan, simpulan mengenai makanan dalam novel *Jisatsu Yotei Bi* yang dikaitkan dengan konsep Tobin (2002), bahwa dalam novel ini terdapat konsep makanan ditunjukkan oleh tokoh melalui tindakan makan yaitu makanan dan kebutuhan. Kebutuhan tokoh terhadap makanan tergambar saat sarapan. Dari sarapan tersebut, manusia akan merasa kebutuhan secara biologis/fisiknya terpenuhi. Pada makanan dan kesenangan digambarkan dengan adanya kenangan bersama keluarga. Dari kenangan tersebut akan muncul reaksi perasaan manusia ketika sedang membuat makanan dan menikmati makanan secara emotional.

Penamaan makanan terdapat dalam novel dibuktikan dengan adanya data salahsatu makanan asing yang dijelaskan dalam bentuk analisis di dalam pembahasan. Analisis menggambarkan penamaan tersebut merupakan bentuk dari identitas makanan Jepang yang dilihat dari bahan yang digunakan. Selain itu, penamaan tersebut menjelaskan nilai, norma, dan estetika Jepang dalam mengadopsi makanan asing. Makanan dan seni yang terdapat dala novel *Jisatsu Yotei Bi* dibuktikan dengan data dan analisis dalam pembahasan. Analisis menggambarkan bahwa makanan dan seni merupakan seni atau kepintaran dari seorang juru masak terhadap makanan yang diolahnya. Keahlian dalam mengemas suatu masakan menjadi makanan lezat terdapatdari proses bahan yang digunakan dan hal tersebut terdapat pada data dalam novel dan sekaligus adanya interpretasi terkait dengan intelektual bahwa pada makanan tersebutdapat digunakan bahan yang diberikan.

Terakhir, adalah makanan dan ekonomi. Makanan dan ekonomi menjelaskan adanya sistem manajemen yang harus dikelola dan salah satunya adalah produksi pangan. Data novel dan analisis pada pembahasan menjelaskan bahwa produksi pangan dalam dilakukan dengan kerjasama secara langsung dengan pemiliknya. Tindakan ini memberikan keuntungan terhadap sistem dana restoran dan keaslian produk yang diberikan. Hal ini memberikan interpretasi intelektual bahwa makanan salah satu sistem manajemen yang harus diperhatikan dalam bisnis makanan adalah sistemproduksi pangan

DAFTAR PUSTAKA

- Allhoff, Fritz dan Dave Monre (Ed). (2007). *Food and Philosophy: Eat, Think, and BeMerry*. Australia: Blackwell.
- Endaswara, Suwardi. (2018). *Metodelogi Penelitian Gastronomi Sastra*. Yogyakarta:Textium. Horng, Jeou-Shyan dan Meng-Lei Hu. (2008). *The Misteri in The Kitchen: CulinaryCreativity*. Creativity Reseach Journal, 20(2), 221-230.Situs Web: <https://doi.org/10.1080/10400410802060166>
- Lindsay, Elaine. (1997). *Holy Feasting: Food in the Writings of Marion Haliigan*. Journal Centre for Studies in Religion, Literature and the Art (ConferenceProceedings), 292-301. Situs web: <https://openjournal.library.sydney.edu.au>
- Marugoto Katakana Jepang*. (Website diakses 2023, Mei)Situs Web: <https://bahasajepang.org>.
- Michael Ashkenazi and Jeanne Jacob. (2003). *Food Culture in Japan*. United Ststes of American: British Library Cataloguing.
- Moleong, L.J. (1994). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.



This work is licensed under

[a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)