



**NARASI MAKANAN UBUD SEBAGAI PENANDA IDENTITAS BUDAYA BALI
DALAM NOVEL *JANGAN SISAkan NASI DALAM PIRING* KARYA BABY AHNAN**

SKRIPSI

OLEH

ADELIA SILVI LINA

NPM 21601071046



UNIVERSITAS ISLAM MALANG

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SASTRA INDONESIA

JULI 2020

Silvi. Adelia. L. 2020 Narasi Makanan Ubud sebagai Penanda Identitas Budaya Bali dalam Novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan. Skripsi, Bidang Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Malang. Pembimbing I Dr. Ari Ambarwati, SS, M.Pd; Pembimbing II Dr. H. Nur Fajar Arief, M.Pd.

Kata Kunci : Gastronomi, Makanan Ubud, Identitas Budaya

Beragam suku bangsa dalam negeri ini yang setiap sukunya memiliki ciri khas atau keunikan masing-masing mulai dari kesenian, adat-istiadat,. Makanan juga termasuk dalam salah satu ciri khas setiap daerah gastronomi merupakan ilmu yang mengkaji tentang pangan atau makanan tetapi tidak hanya begitu saja ada empat hal yang harus diperhatikan dalam gastronomi yaitu sejarah, budaya, lansekap geografis, dan metode memasak. Peneliti akan melakukan penelitian mengenai makanan Ubud sebagai identitas budaya dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan. Dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan. Skripsi yang diteliti oleh peneliti ini menganalisis tentang sebuah novel gastronomi di dalamnya membahas tentang makanan Ubud. Judul skripsi yang digunakan oleh peneliti layak diteliti karena dengan membedah novel gastronomi membuat pembaca mengetahui tentang makanan daerahnya yang menjadi identitas budaya daerah.

Fokus penelitian dalam penelitian ini yaitu: pembahasan gastronomi pada novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan, yang dijabarkan menjadi: (1) filosofi makanan Ubud dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* , (2) kosakata gastronomi. dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring*. Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan pembahasan gastronomi makanan ubud sebagai salah satu identitas daerah dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan dijabarkan menjadi: (1) mendeskripsikan filosofi makanan Ubud (2) mendeskripsikan kosakata gastronomi

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan menggunakan pendekatan gastro kritik. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berupa teks novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan diterbitkan oleh PT Gramedia Pustaka Utama Gedung Kompas Gramedia Blok I Lt. 5 Jl. Palmerah Barat 29-33 Jakarta 10270, tebal 224 halaman.Sedangkan sumber data sekunder berupa artikel-artikel dan kutipan-kutipan dari buku-buku teori yang mendukung penelitian. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik pengumpulan data. Teknik pengumpulan data data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik pustaka, simak, baca, dan catat. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan gastronomi makanan ubud sebagai salah satu identitas budaya daerah dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada tujuh makanan Ubud yang menjadikan identitas budaya Bali pada novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan yang terkumpul pada penelitian ini yang terdiri dari beberapa sub: (1) makanan jenis kue, (2) makanan yang dibungkus daun pisang, (3) makanan wajib di hari besar dan, (4) makanan wajib untuk persembahan keagamaan. Dari ketujuh makanan tersebut tersarinng menjadi lima filosofi makanan yang benar-benar khas Bali yaitu lak-lak pandan, klengis, babi guling, lawar, ayam betutu. Dan ada delapan kosakata gastronomi yang terkumpul pada novel *Jangan Sisakan Nasi*

dalam Piring Karya Baby Ahnan yang terdiri dari beberapa sub: (1) kosakata gastronomi cara mengolah masakan, (2) kosakata gastronomi tempat atau wadah, (3) kosakata gastronomi cara pengolahan kue, (4) kosakata gastronomi persembahan keagamaan, (4) kosakata gastronomi kondisi nasi, (5) kosakata gastronomi cara memanen padi, (6) kosakata gastronomi tarian memanen padi. Kosakata gastronomi yang ditemukan ada aron, besek, langseng, pastry, canang, pulen, ngapyak, dan alu yang telah sesuai dengan indikator yang telah dibuat oleh peneliti.

ABSTRACT

Keywords: Gastronomy, Ubud Food, Cultural Identity

There are various ethnic groups in this country, each of which has its own characteristics or uniqueness, starting from the arts, customs, and traditions. Food is also included in one of the characteristics of each gastronomic region, which is a science that studies food or food, but not only that there are four things that must be considered in gastronomy, namely history, culture, geographical landscape, and cooking methods. Researchers will conduct research on Ubud food as a cultural identity in Baby Ahnan's novel *Don't Leave Rice in a Plate*. In the novel *Don't Leave Rice in a Plate* by Baby Ahnan. The thesis which is being researched by this researcher analyzes a gastronomic novel in which it discusses Ubud food. The thesis title used by the researcher is worthy of research because dissecting the gastronomic novel makes the reader know about the food of the region which is the regional cultural identity.

The focus of the research in this study is: gastronomic discussion in the novel *Do not Leave Rice in a Plate* by Baby Ahnan, which is translated into: (1) the philosophy of Ubud food in the novel *Do not Leave Rice in a Plate*, (2) gastronomic vocabulary. in the novel *Do not Leave Rice in a Plate*. While the purpose of this study is to describe the gastronomic discussion of ubud food as one of the regional identities in Baby Ahnan's novel, *Do not Leave Nasi in a Plate* by Baby Ahnan: (1) describe the philosophy of Ubud food (2) describe gastronomic vocabulary

The type of research used in this research is descriptive qualitative using the gastro-critical approach. The data source used in this research is in the form of the novel *Do Not Leave Rice in a Plate* by Baby Ahnan, published by PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok I Lt. 5 Jl. Palmerah Barat 29-33 Jakarta 10270, 224 pages thick. Meanwhile, the secondary data sources are articles and excerpts from theoretical books that support the research. The technique used in this research is data collection techniques. Data collection techniques used in this research are library techniques, listen, read, and take notes. This study aims to describe the gastronomy of ubud food as one of the regional cultural identities in the novel *Don't Save Rice in a Plate* by Baby Ahnan.

The results of this study indicate that there are seven Ubud foods that make Balinese cultural identity in the novel *Do not Leave Rice in a Plate* by Baby Ahnan which collected in this study which consists of several sub: (1) cake type foods, (2) food wrapped in banana leaves, (3) compulsory food on holidays and (4) compulsory food for religious offerings. Of the seven foods shined into five food philosophies that are truly Balinese, namely pandanus, klengis, pork roll,



lawar, chicken betutu. And there are eight gastronomic vocabularies collected in Baby Ahnan's novel Do not Leave Rice in a Plate by Baby Ahnan which consists of several sub-categories: (1) gastronomic vocabulary for how to process dishes, (2) gastronomic vocabulary for places or containers, (3) gastronomic vocabulary for how to process cakes, (4) gastronomic vocabulary of religious offerings, (4) gastronomic vocabulary of rice harvesting conditions, (5) gastronomic vocabulary of how to harvest rice, (6) gastronomic vocabulary of rice harvesting dance. The gastronomic vocabulary found were aron, besek, langseng, pastry, canang, fluffier, ngapyak, and pestle which were in accordance with the indicators made by the researcher.



BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini dikemukakan pendahuluan yang memberi wawasan umum arah penelitian yang dilakukan. Pendahuluan ini memuat (1) konteks penelitian, (2) fokus penelitian, (3) tujuan penelitian, (4) manfaat penelitian, (5) penegasan istilah. Kelima hal tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

1.1 Konteks Penelitian

Karya sastra merupakan suatu kreatifitas atau pandangan seorang penulis mengenai sebuah ide atau gagasan yang bersifat imajinasi yang tujuannya dapat dinikmati oleh pembaca. Dalam karya sastra selain mementingkan estetika nilai moral atau amanat pada karya sastra tersebut juga menjadi hal yang dinantikan oleh pembaca. Ratna (2005:312) mengatakan bahwa karya sastra merupakan sebuah imajinasi dari seseorang sastrawan atau rekaan seorang sastrawan. Di dalam sebuah karya sastra tertuang imajinasi, imajinasi dalam karya sastra dibuat berdasarkan hasil dari kenyataan yang kemudian diimajinasikan oleh penulis. orang lain akan mengimajinasikan kembali imajinasi yang telah dibuat oleh penulis. Imajinasi yang dibuat dalam karya sastra bersifat bebas tetapi tetap meskipun hanya sebuah rekaan kembali didasarkan pada kenyataan yang ada.

Terdapat beberapa jenis dalam karya sastra seperti cerpen, puisi, dan novel. Menurut Nurgiyantoro (2010:10) novel merupakan karya sastra yang bersifat fiksi dan dibangun oleh beberapa unsur pembangun, dan terdapat dua unsur yaitu instrinsik dan ekstrinsik. Novel juga dikatakan sebagai suatu karangan berbentuk prosa dan di dalamnya mengandung beberapa rangkaian cerita, yang rangkaian cerita tersebut berawal dari kehidupan nyata di sekitarnya dengan menunjukkan watak dan sifat dari tokoh yang ditulis dalam karya sastra tersebut.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia atau makhluk hidup yang diperlukan untuk hidup sehari-hari dengan makanan manusia atau makhluk hidup dapat memenuhi asupan nutrisinya yang harus dicapai. Untuk membutuhkan energi manusia harus memenuhi beberapa zat dalam makanan diantaranya seperti karbohidrat, protein, kalsium dan lain sebagainya. Di samping hal itu makanan juga menjadi salah satu bentuk identitas dari setiap daerah menjadikan ciri khas yang unik pada setiap daerah tersebut melalui keberanekaragaman makanan yang ada. Setiap makanan mempunyai nama dan filosofi di dalamnya, suatu makanan dapat dijadikan identitas daerah karena memiliki sejarah bagaimana makanan tersebut makanan tersebut ada, bagaimana cara pengolahan makanan tersebut, lansekap geografis daerah yang membuat suatu makanan menjadi ciri khas daerah.

Bali merupakan salah satu daerah di Indonesia Bali memiliki kekayaan alam yang sangat menarik sehingga dijadikan sebagai salah satu tempat pariwisata yang banyak sekali peminatnya mulai dari kesenian, adat-istiadat, pariwisata, dan kulinernya. Salah satu daerah pariwisata di Bali terdapat di daerah Ubud Gianyar, di daerah Ubud merupakan daerah pedesaan yang terkenal

dengan keindahan alam sekitarnya yang asri. Beberapa makanan khas Bali juga menjadi salah satu ciri khas dari daerah ada beberapa makanan yang menandakan bahwa makanan tersebut salah satu ciri dari daerah Bali diantaranya *ayam betutu, sate pusut, lawar, babi guling, lak-lak pandan, dan klengis*.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan Novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan. Novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan menceritakan tentang perjalanan seseorang ibu dan anaknya yang sangat menyukai kuliner di daerah Ubud Gianyar Bali. Melalui novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Baby Ahnan memberitahukan bahwa tidak hanya kesenian yang dapat menjadi suatu identitas budaya daerah tapi melalui makanan Baby Ahnan mengajarkan bahwa dengan hal sekecil apapun dapat menjadikan suatu identitas budaya daerah. Ada beberapa makanan khas Ubud yang diceritakan dalam novel tersebut. Novel ini layak untuk dibaca dan menjadi bahan bacaan sastra di sekolah menengah atas (SMA) karena di dalamnya, pembaca dapat menjelajahi budaya Bali melalui khazanah kuliner dalam UU pemajuan Kebudayaan No 5 tahun 2017 makanan menjadi salah satu dari 10 objek pemajuan budaya bab 1 pasal 5 Objek Pemajuan Kebudayaan meliputi: a) tradisi lisan, b) manuskrip, c) adat istiadat, d) ritus, e) pengetahuan tradisional, f) teknologi tradisional, g) seni, h) bahasa, i) permainan rakyat, dan j) olahraga tradisional. Dengan mengetahui keragaman makanan masyarakat Indonesia yang berbeda dapat menjadi pintu masuk melatih karakter cinta tanah air (nasionalisme) siswa yang menjadi salah satu keutamaan karakter. Lima karakter utama adalah: religius, nasionalisme, gotong royong, integritas, mandiri.

Berkaitan dengan makanan sebagai identitas daerah Antonius Rizki Krisnadi (2018) juga melakukan penelitian yang berjudul “Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Daerah” penelitian ini mempunyai persamaan membahas tentang gastronomi. Gastronomi atau tata boga memiliki sebuah peran yang penting karena suatu makanan akan menjadi salah satu primadona dari pengalaman wisatawan yang mengunjungi suatu daerah dan merupakan simbol identitas pada masyarakat era pascamodern. Bahkan para wisatawan melakukan kunjungan ke suatu daerah dengan tujuan utamanya menikmati makanan atau minuman khas dari daerah tersebut. (Universitas Udayana, 2009). Gastronomi dapat juga diartikan sebagai sebuah seni tentang memasak yang memperhatikan beberapa hal (1) sejarah makanan, (2) budaya makanan, (3) lansekap geografi, (4) metode memasak.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan pemikiran konteks penelitian masalah di atas, penulis membuat fokus penelitian sebagai awal dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Filosofi makanan Bali dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan.
- 2) Kosakata gastronomik dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan.

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Mendeskripsikan Filosofi makanan Bali dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan.
- 2) Mendeskripsikan Kosakata gastronomik dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* karya Baby Ahnan.

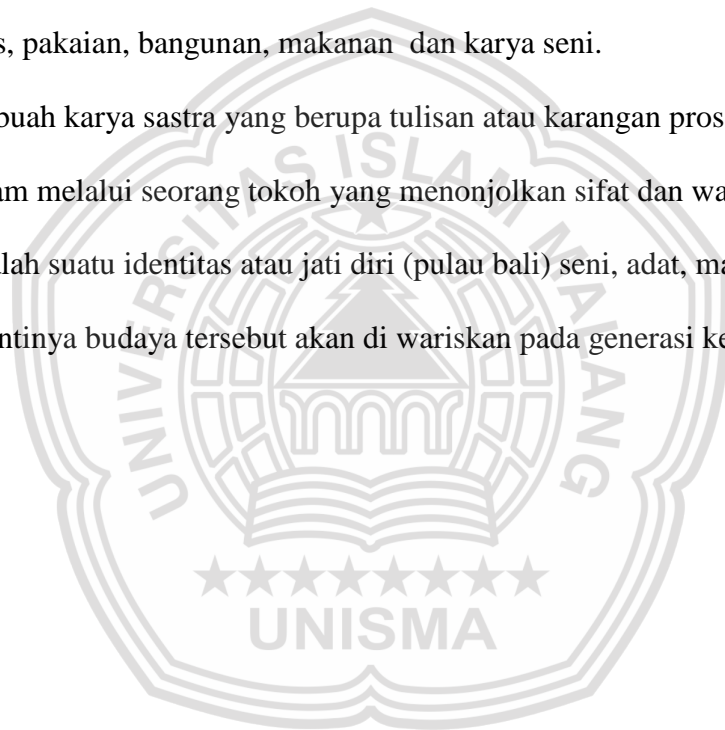
1.4 Kegunaan Penelitian

- 1) Bagi siswa dapat dijadikan sebagai penambah wawasan tentang identitas budaya daerah melalui makanan Ubud.
- 2) Bagi pembelajaran Bahasa Indonesia dapat dijadikan sebagai teks-teks sastra berkarakter gastronomi.
- 3) Bagi pembelajaran Bahasa Indonesia dapat dijadikan pengetahuan kosakata mutakhir yang berkaitan dengan gastronomi.
- 4) Bagi peminat sastra dapat dijadikan sebagai referensi untuk memajukan nilai-nilai cinta tanah air melalui teks sastra gastronomi..

1.5 Penegasan Istilah

- 1) Narasi adalah sebuah peristiwa atau kejadian dalam karya seni yang disusun berdasarkan urutan waktu.

- 2) Makanan Ubud adalah makanan yang berasal dari daerah Ubud Gianyar Bali yang menjadi ciri khas atau lambang suatu keunikan tersendiri.
- 3) Penanda adalah sesuatu yang digunakan untuk memberi sebuah symbol atau sebuah tanda.
- 4) Identitas adalah jati diri yang ada dalam seseorang atau dalam sebuah individu yang menjadikannya sebagai ciri-ciri.
- 5) Budaya Daerah adalah suatu sebuah kelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya terbentuk dari banyak unsur seperti sistem agama dan politik, adat istiadat, bahasa, perkakas, pakaian, bangunan, makanan dan karya seni.
- 6) Novel adalah sebuah karya sastra yang berupa tulisan atau karangan prosa yang menceritakan sebuah kehidupan melalui seorang tokoh yang menonjolkan sifat dan wataknya.
- 7) Budaya Bali adalah suatu identitas atau jati diri (pulau bali) seni, adat, makanan, pakaian, bahasa yang nantinya budaya tersebut akan di wariskan pada generasi ke generasi selanjutnya.



BAB V

PENUTUP

Pada bagian ini memaparkan kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti. Kesimpulan yang dijabarkan berisi filosofi makanan Ubud dan kosakata gastronomi dalam novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan. Saran dari penelitian ini berisi rekomendasi bagi penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

5.1.1 Filosofi Makanan Ubud dalam Novel *Jangan Sisakan Nasi dalam Piring* Karya Baby Ahnan

Dalam filosofi makanan Ubud terdapat tiga indikator (1) makanan berjenis kue, (2) makanan dibungkus daun pisang, (3) makanan wajib di hari besar, (4) makanan wajib untuk persembahan keagamaan. (1) makanan berjenis kue ada 2 jenis yaitu klepon dan lak lak pandan, kue klepon merupakan kue tradisional yang berasal dari Jawa Barat tetapi juga populer di Ubud terbukti pada kutipan bahwa si tokoh mencari klepon di gang kecil. Yang kedua yaitu lak lak pandan, lak lak pandan lebih dikenal dengan jaje Bali yang jaje artinya adalah kue basah. Lak lak pandan berasal dari Bali yang bentuk dan rasanya menyerupai serabi dalam pulau Jawa hanya ukuran lak lak pandan lebih kecil daripada serabi. (2) makanan dibungkus daun pisang ada 1 yaitu klengis atau sejenis pepes, klengis berasal dari Bali klengis hampir sama dengan

pepes bedanya klengis di masak dengan lengis atau ampas minyak. Klengis adalah sala satu makanan khas Bali dalam filosofi klengis ada dalam prasasti trunyan. (3) makanan wajib di hari besar adalah sate pusut, sate pusut adalah sate yang berasal dari Lombok tetapi juga populer di Bali sate pusut **dibuat dengan jumlah banyak orang biasanya 100 orang dan kebanyakan yang membuat** sate pusut adalah pria, hal tersebutlah yang menjadikan makna filosofi sate pusut sebagai kejantanan pria. (4) makanan wajib untuk persembahan keagamaan terdapat 3 makanan yaitu babi guling, lawar, ayam betutu. Babi guling adalah makanan khas Bali yang biasa digunakan untuk upacara adat di Bali sesembahan makanan untuk dewa di antaranya adalah babi guling. Babi guling memiliki makna filosofi di dalamnya yaitu sebagai kesejahteraan kehidupan masyarakat Hindu. Yang kedua lawar, lawar merupakan salah satu makanan khas Bali lawar mempunyai 2 jenis lawar yaitu lawar merah dan lawar putih. Lawar dibuat dari daging babi yang dicincang dicampur dengan sayur-sayuran. Yang ketiga adalah ayam betutu, ayam betutu adalah makanan khas Bali juga ayam betutu merupakan makanan yang selalu dijadikan sesembahan untuk para dewa.

5.2.2 Kosakata Gastronomi dalam *Novel Jangan Sisakan Nasi dalam Piring*

Karya Baby Ahnan

Dalam kosakata gastronomi terdapat tujuh indikator yaitu kosakata gastronomi cara mengolah makanan, kosakata gastronomi tempat atau wadah, kosakata gastronomi cara pengolahan kue, kosakata gastronomi kosakata

persembahan keagamaan, kosakata gastronomi kondisi nasi, kosakata gastronomi cara memanen padi, kosakata gastronomi tarian memanen padi. (1) kosakata gastronomi cara mengolah makanan yaitu Aron, aron adalah suatu keadaan nasi yang setengah matang aron merupakan kebudayaan dari orang tengger aron merupakan kosakata gastronomi yaitu cara mengolah makanan dengan cara di aroni. (2) kosakata gastronomi tempat atau wadah yang pertama ada besek, besek merupakan sebuah wadah yang digunakan untuk menaruh makanan atau bumbu dapur biasanya bentuknya segi empat dan terbuat dari bambu yang dianyam. Yang kedua adalah langseng,

langseng yaitu sebuah wadah yang digunakan untuk menanak nasi. Lanseng atau dandang berasal dari bahasa sunda : *langseng* atau *séng* adalah peralatan dapur untuk membantu menanak nasi (mengukus nasi setengah matang atau nasi tim atau nasi aron). Dandang terbuat dari logam dandang tradisional terbuat dari tembaga, sedangkan yang lebih modern terbuat dari aluminium. (3) kosakata gastronomi cara pengolahan kue yaitu pastry Istilah pastry berasal dari kata paste yang berarti percampuran tepung terigu, cairan dan lemak. Dalam praktik, pastry mengacu pada berbagai adonan (paste dan dough).

Dan banyak lagi produk turunannya. Dikenal bermacam-macam produk pastry yaitu puff, danish, strudel dan phyllo, short paste dan adonan éclair (éclair paste). (4) kosakata gastronomi persembahan keagamaan adalah canang, canang merupakan sesajen yang digunakan untuk persembahan pada para dewa Kata

Canang berasal dari bahasa Jawa Kuno yang pada mulanya artinya adalah sebagai sirih untuk dihidangkan atau disuguhkan kepada tamu yang amat dihormati. Pada zaman dahulu di pulau Bali, tradisi makan sirih adalah suatu tradisi yang amat dihormati, bahkan di dalam kekawin Nitisastra dijelaskan “Masepi tikang waktra tan amucang Wang” artinya, sepi rasanya mulut kita bila tidak makan sirih. (5) kosakata gastronomi kondisi nasi adalah pulen, pulen merupakan kondisi nasi yang enak dan empuk dalam kosakatagastromoni pulen masuk ke dalam kosakata gastronomi kondisi nasi yang enak dan empuk. (6) kosakta gastronomi cara memanen padi yaitu ngayak,

Kata ngayak berasal dari bahasa jawa yaitu “gepyokan” , “gepyokan sendiri adalah alat memanen padi seperti pada kutipan “peralatan untuk memanen padi, seperti: Sabit, Terpal dan merontokan padi dan alat perontok padi (dalam bahasa Jawa disebut Gepyokan)”. (7) kosakata gastronomi tarian memann padi yaitu Alu, alu merupakan tarian padi yang berasal dari minang alu ada sebagai kebudayaan minang yang dipersembahkan untuk rasa syukur telah memanen padi.

5.2 Saran

Saran dalam penelitian ini diajukan bagi siswa, bagi pembelajaran Bahasa Indonesia, bagi peminat sastra.

- 1) Bagi siswa

Bagi siswa penelitian ini dapat dijadikan sebagai penambah wawasan tentang identitas budaya daerah melalui makanan ubud, dapat menambah wawasan mengenai gastronomi dan mengenalkan budaya sendiri melalui pangan yang ada dalam daerah masing-masing terutama makanan tradisional yang mulai punah.

2) Bagi pembelajaran bahasa Indonesia

Bagi pembelajaran bahasa Indonesia dapat dijadikan sebagai teks-teks sastra berkarakter gastronomi. Dengan melalui teks pembelajaran sastra berkarakter gastronomi dapat mengeksplor sejarah makanan-makanan tradisional yang sudah jarang dijumpai.

3) Bagi pembelajaran bahasa Indonesia

Bagi pembelajaran bahasa Indonesia dapat dijadikan pengetahuan kosakata mutakhir yang berkaitan dengan gastronomi. Banyak kosakata-kosakta gastronomi yang siswa masih belum mengetahuinya dengan mengenalkan teks sastra berkarakter gastronomi siswa dapat menambah kosakata-kosakata baru tentang gastronomi.

4) Bagi peminat sastra

Bagi peminat sastra dapat dijadikan sebagai referensi untuk memajamkan nilai-nilai cinta tanah air melalui teks sastra gastronomi.



Bagi peminat sastra dapat dijadikan sebagai referensi atau rujukan mengenai sastra berkarakter gastronomi.



DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, Ari. 2018. *Merayakan Kemajemukan Indonesia melalui Penulis Buku Elektronik Nonteks Pelajaran Berbasis Keragaman Makanan*. Malang: Universitas Islam Malang.
- (<http://alif.id/read/ari-ambarwati/gastronomi-dan-upaya-memulikan-pangan-b224244p/>, diakses pada 2 Desember 2019)
- (Anton Clave, 2012) R. *Gastronomy Tourism and Globalization*. Paris. Universitat Rovirai Virgin Tarragona, Universite Paris 1.
- Chaer, Abdul. 2011. *Ragam Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dewi, Ashfarah Kanna. 2014. *Tari Batik sebagai Identitas Budaya Kota Pekalongan*. Jawa Tengah. Yogyakarta. Uniersitas Negeri Yogyakarta.
- Djiwandono, Soenardi. 2011. *Tes Bahasa: Pegangan Bagi Pengajar Bahasa*. Jakarta: Indeks.
- Eko, Sugairto. *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suaka Media, 2015 hal 9.
- F.G Winarno & Sergio Andino Ahnan Winarno. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fatimah, Siti. 2018. *Etika Persahabatan Remaja (Analisis isi dlm novel hujan tere liye)*. Semarang. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Fitrya, Siti NTA. 2017. *Pengungkapan Identitas Diri Melalui Media Sosial: Studi Mengenai Etnografi Virtual melalui Vlog*. Makasar. Universitas Hasanudin.

I Made Purna & Kadek Dwikayana. 2019. *Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi*

Budaya Indonesia. Bali. Patanjala Vol. 9 no. 2 Juni 2019.

Ismail, Nawari. 2011. *Konflik Umat Beragama dan Budaya Lokal*. Bandung:

Lubuk Agung.

Kataren dalam Cipta. 2019

Kataren Indrakarona. 2017. *GastronomiUpabogaIndonesia*. Vol. II. Jakarta:

Indonesian Gastronomy Association.

KBBI Daring

Kiptiyah, Binti Mariatul. 2018. *Kajian Sastra Berwawasan Kuliner sebagai*

Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara. Malang:

Universitas Negeri Malang.

Koentjaraningrat, dalam Melvina, Erni. 2016. *Eksistensi Kebudayaan*

*Pertunjukkan Pesta Sekukha Pada Masyarakat Suku Lampung di
Kecamatan Balik Bukit Lampung Barat Tahun 2015.*

Lampung: Universitas Lampung.

Kompasiana.com. *Kesederhanaan Si Hijau “Klepon”*.

<https://www.kompasiana.com/moytobigo/592c1111d79373c6048b4567/kesederhanaan-si-hijau-klepon>. Diakses 29 mei 2017.

Lestari, Nurul Sukma & Natalina Hana Dessy. 2019. *Kawa Daun Kopi yang*

bukan Berasal dari Biji Kopi. Jakarta: Cipta.

Nurgiyantoro, B. 2010. *Penilaian Pembelajaran Bahasa*. Yogyakarta: BPFE

Yogyakarta.



Nurdiyantoro, Burhan. 2014. *Penilaian Pembelajaran Bahasa bernasis*

Kompetensi. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.

Nurwitasari, Ayu. 2015. Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional

Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke kota Bandung:

Barista.

Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. *Graha Ilmu*. Yogyakarta : 23-37.

Pujaasatawa. 2014. *Kebudayaan Bali*. Bali: Universitas Udayana.

Tobin dalam Kiptiyah.

Ulva, Nurul Mutia. 2018. *Interaksi Sosial dalam Novel Padusi Karya Ka'bat*.

Padang; Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI

Sumatera Barat.

