



***Tan de Bakker's Sourdough in Madre* by Beni Setiawan: Gastronomy Studies**

Adonan Biang *Tan de Bakker* dalam Film *Madre* Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi

Evita Berliana Kuswanto, Karkono*

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, Indonesia

*Penulis Korespondensi, Surel: karkono.fs@um.ac.id

Paper received: 11-1-2022; revised: 15-4-2022; accepted: 25-4-2022

Abstract

Human and culinary relationships cannot be separated. Culinary is a primary that must be met by humans. In this study, culinary is not only a tongue treat and fulling stomach, but has become the main topic of study. Through gastronomy, culinary is seen as something that affects the lives of characters. *Madre* is a film that presents culinary as the object of the story, which is a basic dough. The purpose of this study were: (1) the human and food relationships in *Madre*, (2) the aesthetic value of Tan de Bakker's basic dough (*Madre*) in *Madre*, and (3) *Madre's* dough as the identity of a family. This research is a qualitative descriptive study that produces data in the form of exposure that aims to provide an overview of *Madre*. The data source is from *movie* by Beni Setiawan. Data is obtained from the dialogue and actions of characters in the storyline of the film. The theory used in this study is literary gastronomy, a study that explores the relationship between humans and culinary based on the function. Data collection techniques are watch the movie, dialogue transcripts, and note-taking techniques. Next, it will be analyzed by identifying data, classifying data, and interpreting data by relating data findings to theory. The results of this study state that culinary and humans have a very close relationship. Not until there, culinary also has an aesthetic concept, namely its origin or history (culinary naming), taste, way of presentation, and how to eat it. Through that concept, culinary has a differentiator with other culinary. In addition, culinary also becomes an identity of a group.

Keywords: culinary; *Madre*; gastronomy, *Tan de Bakker*

Abstrak

Hubungan manusia dan kuliner tidak dapat dipisahkan. Kuliner merupakan kebutuhan primer yang harus dipenuhi oleh manusia. Pada penelitian ini, kuliner bukan hanya menjadi pemanja lidah dan pengisi perut, melainkan menjadi topik utama kajian. Melalui gastronomi sastra, kuliner dipandang sebagai sesuatu yang berpengaruh terhadap kehidupan tokoh. *Madre* merupakan film yang menghadirkan kuliner sebagai objek ceritanya, yaitu berupa adonan biang roti. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan: (1) hubungan manusia dan makanan dalam film, (2) nilai estetika roti dari adonan biang (*Madre*) milik Tan de Bakker dalam film *Madre*, dan (3) adonan biang *madre* sebagai identitas suatu keluarga. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menghasilkan data berupa paparan yang bertujuan untuk memberikan gambaran film *Madre*. Sumber data penelitian ini adalah film *Madre* karya Beni Setiawan. Data diperoleh dari dialog dan tindakan tokoh yang ada pada jalan cerita film. Teori yang digunakan pada penelitian ini adalah gastronomi sastra fungsional, yakni sebuah studi yang mendalami hubungan manusia dan kuliner berdasarkan fungsinya. Teknik pengumpulan data berupa melakukan kegiatan menonton, transkrip dialog, dan teknik catat. Selanjutnya akan dianalisis dengan kegiatan pengidentifikasian data, pengklasifikasian data, dan interpretasi data dengan menghubungkan temuan data dengan teori. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa kuliner dan manusia memiliki hubungan yang sangat erat. Tidak sampai situ, kuliner juga memiliki konsep estetika, yaitu asal-usul atau sejarahnya (penamaan kuliner), citarasa, cara penyajian, dan tata cara menyantapnya. Melalui konsep itulah, kuliner memiliki perbedaan dengan kuliner lain. Selain itu, kuliner juga menjadi sebuah identitas dari sebuah kelompok.

Kata kunci: kuliner; *Madre*; gastronomi, *Tan de Bakker*

1. Pendahuluan

Manusia dan kuliner adalah hal yang tidak bisa dipisahkan. Bisa dimaklumi bahwa sekarang banyak perkembangan inovasi oleh para pegiat kuliner. Mulai dari membuat inovasi dan modifikasi makanan yang bisa dibilang sedikit nyeleneh agar berbeda dengan makanan yang lain. Pada umumnya penggerak kuliner hanya memiliki pandangan pada segi gastronomi saja dan akhirnya hanya menjadi alat komersial (Artika, 2017). Namun, lain halnya dengan pandangan sastra, justru kuliner akan dibuat menjadi semakin menarik dan bermakna mendalam. Bahkan, menjadi faktor yang Film menjadi salah satu karya sastra yang digemari oleh banyak kalangan usia. Secara sederhana film merupakan karya sastra berupa audio-visual (Pratista, 2008). Penyajian audio-visual berarti film memiliki audio yang dapat didengar dan gambar yang dapat dilihat oleh penonton sehingga sangat akurat untuk menggambarkan keadaan yang sebenarnya. Eksistensi film di dalam masyarakat dianggap sebagai wahana komunikasi yang efektif untuk mengekspresikan individu serta juga mendemonstrasikan kehidupan manusia dan kepribadiannya (Efendi, Hayati, & Zulfadhli, 2017). Maka, melalui film seseorang mampu menyampaikan pesannya secara detail kepada orang lain.

Madre merupakan film garapan sutradara Beni Setiawan yang menjadikan kuliner sebagai objek cerita dan menjadi unsur yang berpengaruh pada jalan cerita. Film ini merupakan hasil alih wahana (ekranisasi) dari novelet karya Dewi Lestari yang berjudul sama. Secara singkat, *Madre* mengisahkan seorang lelaki gimbal yang mendapatkan warisan berupa adonan biang yang berusia puluhan tahun dari seorang yang tidak dia kenal. Lelaki itu bernama Tansen, seorang pekerja serabutan yang tidak memiliki tujuan hidup. Kesehariannya hanya diisi dengan menulis di blog pribadinya dan berselancar. Dia merasa bingung ketika adonan biang misterius itu diwariskan kepadanya. Dia juga berulang menolak karena dia tidak tahu apa yang akan diperbuat dengan adonan biang itu.

Pak Hadi, ialah orang yang menjawab pertanyaan Tansen selama ini. Warisan berupa adonan biang roti tersebut bernama *madre*. Adonan biang milik toko roti bernama Tan de Bakker, milik Tan Sie Gie, kakek kandung Tansen. *madre* yang memiliki kekhasan tersendiri dibanding dengan roti-roti lain, menjadikannya melegenda pada tahun 60-an. Waktu itu, Tan Sie Gie merasa sudah tidak mampu menggaji para pegawainya dan akhirnya toko roti tersebut mangkrak selama sepuluh tahun. Di akhir hayatnya, Tan Sie Gie bermaksud untuk mewariskan adonan biangnya kepada keturunannya. Dia berpesan, tidak ada seorangpun yang bisa memiliki *madre*, kecuali oleh keturunannya.

Gastronomi berasal dari bahasa Yunan Kuno, yakni "*gastro*" (perut) dan "*nomia*" (aturan) (Endraswara, 2018). Dari kedua kata tersebut bisa diartikan bahwa gastronomi adalah sebuah aturan yang berkaitan dengan perut. Istilah ini memang kerap kali digunakan dalam bidang tata boga. Namun, semakin berkembangnya zaman, apresiasi makanan dan minuman juga dapat dilakukan dalam bidang sastra. Beberapa kali kuliner juga sering dijumpai di dalam karya sastra, baik cerita pendek, novelet, novel atau film. Hal tersebut menunjukkan bahwa manusia dan kuliner dalam sastra sangat berkaitan erat. Hubungan manusia dan kuliner dalam sastra inilah yang disebut dengan gastronomi sastra (Endraswara, 2018). Bisa diartikan bahwa sastra menjadi pengantar apresiasi kuliner yang nantinya akan menambah wawasan pembacanya.

Gastronomi memiliki tiga aliran, yakni aliran fungsionalisme, aliran *new historicism*, dan aliran pluralisme (Endraswara, 2018). Aliran fungsionalisme melihat kuliner memiliki fungsi

pada kehidupan manusia, mulai dari fungsi kebutuhan fisiologis, seni, dan menjadi identitas. Selanjutnya, aliran *new historicism* yang berusaha menghubungkan fiksi sastra dan aspek kebenaran sejarah. Terakhir, aliran pluralisme yang menekankan gastronomi sebagai pemer-satu keberagaman (Endraswara, 2018). Dalam pandangan ini, gastronomi mampu menjadi penghubung perbedaan makanan khas di setiap daerah.

Peneliti menemukan banyak sekali gastronomi yang tersampaikan pada film ini, mulai dari sejarah adonan biang, pemilihan bahan, proses pembuatan roti hingga cara menikmati *madre*. Alasan tersebut membuat film layak dikaji dengan kajian gastronomi sastra. Adapun penelitian terdahulu mengenai gastronomi adalah sebagai berikut. *Pertama*, penelitian oleh Bramantio (2013), *Sastra dan Kuliner: Evolusi Gastronomi ke Gastrosofi dalam Tiga Cerpen Indonesia* yang mengulas tiga karya sastra, yakni *Filosofi Kopi*, *Madre*, dan *Smokol*. Penelitian tersebut menghasilkan data bahwa kuliner bukan hanya sekedar pengisi perut, melainkan menjadi pendamping dalam sastra sehingga juga dapat menjadi subjek utama sastra dan menjadi identitas pada bangsa Indonesia. *Kedua*, penelitian oleh Artika (2017) yang berjudul *Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism* yang mengulas segala hal tentang kuliner dalam novel *Aruna dan Lidahnya* mulai dari keunikan citarasa, tradisi menyajikan hingga cara menikmati kuliner nusantara melalui kehidupan sahabat karib pecinta kuliner. *Ketiga*, penelitian oleh Kiptiyah (2018) yang berjudul *Gastro Kritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner sebagai Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara* yang mengulas secara umum mengenai pandangan gastrokritik, fenomena sastra kuliner, dan fungsi gastronomi sastra.

Berdasarkan pemaparan diatas, terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian ini. Persamaannya berupa kesamaan teori, yakni sebuah kajian sastra dalam pandangan gastronomi sastra. Sedangkan perbedaannya penelitian ini mengkaji gastronomi dalam *Madre* berdasarkan aliran fungsionalis. Maka dalam penelitian *Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi*, peneliti menyajikan tiga masalah, yaitu (1) hubungan manusia dan makanan dalam film *Madre*, (2) nilai estetika roti dari adonan biang (*Madre*) milik Tan de Bakker dalam film *Madre*, dan (3) adonan biang *Madre* sebagai identitas suatu keluarga. Penelitian ini bertujuan untuk memaparkan hubungan manusia dengan makanan, nilai seni dalam makanan, dan makanan menjadi suatu identitas suatu kelompok.

2. Metode

Penelitian ini termasuk dalam penelitian kualitatif deskriptif karena data disajikan dalam bentuk kata-kata dan memberi gambaran akan sesuatu. Data yang dihasilkan berdasarkan fakta tentang suatu variabel, gejala, atau keadaan. Bodgan dan Taylor dalam Moleong menuturkan hal yang sama, yakni penelitian kualitatif menciptakan data deskriptif berupa sajian tertulis atau tuturan dari sesuatu (Khairana, 2017). Data yang dihasilkan berdasarkan fakta tentang suatu variabel, gejala, atau keadaan yang sebenarnya.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kajian gastronomi, yakni sebuah kajian yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan makanan. Hal ini selaras dengan pernyataan Thompson yang menyatakan bahwa gastronomi adalah keterkaitan erat manusia dengan selera makan mereka (Endraswara, 2018). Hubungan itulah yang membuat manusia selalu memiliki memori tentang makanan dan tidak jarang pula menumpahkannya ke dalam karya sastra. Sastrawan sering menggunakan pengalamannya dalam mencicipi makanan dan pada

akhirnya dapat menciptakan kreativitasnya untuk mengabadikan gastronya ke dalam karya sastra (Endraswara, 2018). Oleh karena itu, dalam penelitian ini, kuliner yang berupa adonan biang dalam *Madre* menjadi objek yang akan dideskripsikan.

Data penelitian ini berupa dialog dan perilaku tokoh yang ada pada film *Madre* karya Beni Setiawan. Sedangkan sumber data penelitian ini berupa film *Madre* karya sutradara Beni Setiawan yang rilis pada tahun 2013. Instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri, yakni sebagai penghimpun data dan pengulas film *Madre*. Peneliti juga berperan sebagai pengamat dan tidak turun tangan langsung ke lapangan.

Teknik pengumpulan data: (a) tahap pertama adalah tahap menonton dan menyimak film *Madre*. Tahap ini dilakukan berkali-kali agar peneliti memperoleh peristiwa penting yang terjadi pada adegan film. Setiawan dalam Rahmawati menjelaskan bahwa metode menyimak memiliki tujuan untuk mendapatkan fakta dan data (Hijriyah, 2016). Fakta dan data berupa seluruh adegan dan dialog tokoh dalam *Madre* yang mengandung peristiwa gastronomi (b) tahap kedua adalah transkripsi data. Teknik ini merupakan proses pengubahan data berupa lisan ke tulis. Pengubahan ini berupa dialog yang terdapat pada film *Madre*. (c) tahap ketiga dari penelitian ini adalah teknik catat. Pada tahap ini peneliti melakukan kegiatan berupa mencatat data-data penting mengenai peristiwa gastronomi yang terdapat pada adegan film *Madre* dengan menggunakan tabel.

Selanjutnya, pada analisis data dilakukan pengidentifikasian data, pengklasifikasian data, dan interpretasi data dengan menghubungkan temuan data dengan teori, sehingga ditemukanlah data mengenai hubungan manusia dengan makanan, nilai estetika makanan, dan makanan menjadi sebuah identitas.

3. Hasil dan Pembahasan

Paparan hasil penelitian dan pembahasan *Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi* adalah sebagai berikut:

3.1. Hubungan Manusia dengan Makanan dalam Film *Madre*

Deskripsi hubungan manusia dengan makanan dalam *Madre* dengan pengalaman gastronomi oleh manusia tidak akan pernah habis untuk dibahas. *Madre* menyajikan adegan-adegan yang sangat menonjolkan peran makanan dalam kehidupan tokoh. Berikut penjelasan hubungan manusia dengan makanan dalam film *Madre*:

Manusia dan Memori tentang Madre

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang berarti harus dipenuhi sebelum memenuhi kebutuhan yang lain. Ketika menikmati makanan, manusia bukan hanya menelan, Namun, juga melibatkan perasaan yang akhirnya menciptakan reaksi dan memori. Menurut Hirsch kepemilikan memori oleh individu itu sendiri dengan mengingat kembali memorinya dinamakan dengan *recalls* (Jati, 2020). Memori seorang tokoh tercipta kembali, ketika seorang tokoh merespon sesuatu yang berkaitan dengan ingatannya. Dalam film, tokoh Mei berkunjung ke Tan de Bakker dan memasuki dapur. Berikut gambar dan transkripsinya:



Gambar 1. Adegan yang menunjukkan Mei memasuki dapur Tan de Bakker

Mei : (melihat jajaran foto lama yang terpajang di dinding) “Aku dulu sering banget kesini.” (memasuki dapur dan perlahan menghirup aroma Madre) “Aroma roti yang baik itu kayak seperti suara air yang mengalir. Aku kenal banget sama bau khas ini. Jadi *inget* masa kecil.”

Kutipan di atas menunjukkan adanya kaitan memori manusia dengan makanan. Mei yang dulu gemar membeli roti di Tan de Bakker seolah mengulang kenangan ketika dia mencium aroma roti dari dapur. Sensasi kenangan yang tercipta tentunya tidak lepas dari kekhasan Madre yang berbeda dari roti-roti yang lain. Dengan hanya mencium aroma sebuah makanan, manusia dengan cepat mengingat memori yang telah dilaluinya (Kiptiyah, 2018). Selain memori oleh Mei, aroma roti tersebut juga mengembalikan memori seorang pemain musik jalanan. Saat itu Tansen dan Mei sedang berjalan-jalan dan kemudian dihentikan oleh pemusik jalanan tersebut. Berikut transkripnya:

Pemusik jalanan: (berhenti bermain biola) “Anak muda! Aku sudah mencium wangi roti. Aku berharap padamu Tuan Muda, Tan de Bakker hidup lagi. Aku doakan.”

Pemusik jalanan tersebut dulunya adalah pemusik tetap di Tan de Bakker. Dia sangat mengharapkan Tan de Bakker kembali hidup menjadi toko roti yang luar biasa seperti dahulu. Wangi khas yang dimiliki *madre* membuat pemusik rindu akan kejayaan Tan de Bakker yang dulunya selalu dia cium saat bekerja di sana. Mei, pelanggan, dan semua orang yang mengenal *madre* rindu akan Tan de Bakker yang berada pada puncak kejayaannya.

Mei juga bercerita kepada Tansen mengenai kematian bisnis roti milik eyangnya yang disebabkan oleh kecerobohannya. Kala itu, Mei yang masih kecil bermain sepeda di dapur, lalu tidak sengaja menabrak adonan biang milik eyangnya hingga pecah. Peristiwa itu membuat eyangnya kehilangan adonan biang yang menjadi komponen vital dalam membuat roti. Lalu dia berterus terang membeli *madre* hanya untuk menebus kesalahannya pada masa lalu. Berikut gambar dan transkripnya:



Gambar 2. Adegan yang menunjukkan Mei bercerita kepada Tansen mengenai kecerobohnya pada masa lalu

Mei : “Habis itu Eyang berubah kayak orang patah hati. Dia pernah coba buat lagi, tapi buat dia nggak akan pernah sama. *Nyesel* aku udah *ngancurin* sejarah adonan biang Eyang. Maka dari situ aku mencari adonan biang pengganti agar Eyang tenang di akhirat.”

Dari kutipan di atas bisa disimpulkan bahwa memori mengenai makanan tidak hanya tentang rasa dan aroma, melainkan juga kenangan atau peristiwa besar yang berkaitan. Ketika memikirkan *madre*, dia selalu teringat dengan peristiwa besar yang menyayat hatinya, bahkan menjadi momok sepanjang hidupnya. Hirsch dalam teori *postmemory*-nya melalui Jati mengungkapkan bahwa luka selalu tertinggal walaupun waktu telah berlalu (Jati, 2020). Luka yang membekas pada hati Mei, menciptakan perasaan gelisah dan kegagalan yang tidak sesuai dengan ekspektasi. Akhirnya memunculkan rasa ketidakpuasan pada makanan, seperti rasa penyesalan Mei yang sudah menghancurkan adonan biang milik Eyangnya serta rasa kecewa ketika dia tidak bisa membeli *madre*.

Manusia dan Proses Pembuatan Roti dari Madre

Madre dianggap hidup sehingga mereka memperlakukan *madre* dengan manusiawi. Pada kenyataannya adonan biang *madre* hanyalah terigu, gula, dan air yang disimpan di dalam toples kaca. Savarin mengungkapkan bahwa manusia mampu untuk menciptakan makanan dengan cara mengolah bahan makanan yang semula bersifat eksotis, liar, dan tidak lazim dikonsumsi (Rahman, 2016). Mungkin kesannya tidak wajar menyimpan dan mengonsumsi makanan yang berusia puluhan tahun, tetapi itulah rahasia kenikmatan roti Tan de Bakker.



Gambar 3. Adegan menunjukkan Pak Hadi mengambil *Madre* yang disimpan di lemari pendingin selama bertahun-tahun

Pembuatan roti dari *madre* sudah lama tidak dilakukan oleh Pak Hadi dan pegawai yang lain. Karena sepeninggal Tan Sie Gie, lemari pendingin yang berisi *madre* di gembok dan kuncinya dibawa oleh pengacara Tan Sie Gie yang kemudian diberikannya kepada Tansen. Karena Tansen telah datang, maka Pak Hadi mengajaknya untuk membuat roti dan ini adalah pengalaman pertama Tansen membuat roti.

Peralatan memasak pun dipersiapkan, seperti loyang, baskom, timbangan, dan membersihkan meja yang berguna untuk menguleni adonan. Tidak lupa pula perlengkapan memasak seperti celemek dan *hat cook* (topi koki). Tidak ada *mixer* atau mesin dalam memproduksi roti karena Tan de Bakker mempertahankan cara konvensional tanpa melibatkan mesin dalam proses memasaknya. Berikut transkripnya:

Mei : “Artisan itu tentang pembuat roti profesional, *skill*-nya manual, *kek* kakek nenek kamu gitu. Nah makanya kamu bisa, soalnya kamu mewarisi darah keturunan artisan.”



Gambar 4. Adegan menunjukkan tidak adanya mesin pembuat roti

Dari kutipan dan gambar tersebut bisa disimpulkan bahwa Tan de Bakker merupakan jenis rumah produksi roti artisan. Artinya, dalam proses pembuatannya menggunakan keahlian tangan tanpa campur tangan mesin. Mulai dari menuangkan bahan hingga menguleni adonan masih sangat tradisional. Roti artisan bisa dibidang tidak memiliki jangka waktu lama karena hanya mengandalkan ragi sebagai pengawetnya.

Pemilihan bahan untuk pembuatan roti sangat diperhatikan karena kualitas bahan juga akan memengaruhi kualitas roti artisan yang dihasilkan. Ketika sedang berbelanja untuk kebutuhan dapur, Pak Hadi berpesan kepada Tansen agar memilih bahan yang berkualitas demi hasil yang totalitas. Berikut transkripnya:

“Memilih bahan terbaik, untuk roti yang terbaik.”

Tan de Bakker bukan sekadar menggabungkan beberapa komposisi atau bahan, melainkan juga tetap memperhatikan keamanan produk. Khusniyati menyatakan bahwa pemilihan dan pengukuran bahan juga berpengaruh terhadap komposisi makanan dan tidak berbahaya pada gizi seseorang (Sari, Anwar, & Sofyaningsih, 2019). Takaran setiap bahan juga ditimbang baik-baik oleh Pak Hadi. Dia selalu berhati-hati dalam mengambil *madre* dalam stoples. Sejak dahulu, *madre* dilakukan seperti itu karena sebuah adonan biang sangatlah susah dibuat dan membutuhkan waktu fermentasi yang cukup lama (Khairunnisa, 2020). Bahkan,

jika adonan biang terlalu lama dibiarkan terbuka di suhu ruang, adonan menjadi rusak dan memengaruhi penampilan kue. Setelah itu, adonan biang *madre* harus “diberi makan”, yakni dengan menambahkan 100 gr gula dan air matang.

Proses selanjutnya adalah menguleni adonan roti hingga kalis menggunakan tangan dan dilanjutkan dengan membanting, memeras, dan memijat adonan di atas meja. Adonan yang baik dan siap untuk dimasak adalah adonan yang tercampur rata. Dalam film *Madre* untuk mengetahui siap tidaknya sebuah adonan adalah dengan merentangkan sedikit adonan ke arah sumber cahaya. Jika adonan terlihat tidak merata atau justru sobek, tandanya adonan belum kalis dan harus diuleni lagi. Setelah dirasa kalis, adonan dibentuk bulat atau sesuai selera, lalu ditutup dengan kain. Tujuannya agar adonan biang bekerja dan membuat roti menjadi mengembang. Selang beberapa menit kemudian, adonan dibentuk sesuai dengan keinginan dan diletakkan di atas loyang.

Proses memasak roti terbagi menjadi tiga jenis, yaitu dikukus, digoreng, dan dipanggang (Sitepu, 2019). Karena termasuk artisan, Tan de Bakker menggunakan cara panggang dalam proses memasaknya. Proses pemanggangannya pun juga tergolong masih tradisional, yakni menggunakan oven perapian. Dengan cara tersebut, kematangan roti menjadi merata dan roti akan mekar sempurna. Namun, kekurangan dari oven perapian adalah roti akan lama matang. Jadi, bisa dibilang proses pembuatan roti Tan de Bakker memakan waktu yang lama. Menggunakan spatula besar, Tansen perlahan meletakkan loyang yang berisi adonan ke dalam perapian. Ketika sudah berhasil memasukkan semua adonan, Tansen yang iseng menutup oven perapian dengan tendangan, lalu ditegur oleh Pak Hadi. Terlihat kesal atas perlakuan Tansen terhadap makanan tersebut. Berikut transkripnya:

Pak Hadi : (melihat Tansen yang menendang pintu oven perapian) “Salah!
Jangan pakai kaki! Hargai ini *teh* makanan.”

Dari transkrip di atas bisa diketahui bahwa makanan harus dihargai karena susah payah dibuat oleh manusia dengan proses yang panjang pula. Tidak hanya makan saja yang memiliki etika (*table manners*), tetapi semua proses mulai dari pemilihan bahan dan proses memasak juga harus ada etika yang dipatuhi.

Karena proses memanggang roti dengan oven perapian membutuhkan waktu lama, Tansen dan Pak Hadi memutuskan untuk makan siang dan kemudian tertidur. Ketika roti sudah matang, dengan otomatis oven perapian akan menyalakan alarm. Tansen yang tidak familiar dengan bunyi itu, justru dia menganggap sebagai alarm kebakaran. Dengan sigap dia membangunkan Pak Hadi yang tertidur pulas. Pak Hadi heran dengan perilaku Tansen. Diambil oleh Tansen roti yang sudah matang menggunakan spatula besar. Roti itu mengeluarkan aroma dengan tampilan roti yang merekah. Pak Hadi mengatakan *madre* “berjodoh” dengan Tansen karena tidak semua orang bisa membuat roti dari *madre* pada satu kali percobaan dan Tansen berhak memilikinya.

3.2. Nilai Estetika Roti dari Adonan Biang (*madre*) Milik Tan de Bakker dalam film *Madre*

Deskripsi nilai estetika yang ada pada sebuah makanan, yaitu roti yang berasal dari *madre*. Estetika makanan terdiri atas citarasa, penyajian, dan tata cara mengkonsumsinya. Tidak sampai situ, asal-usul dan penamaan suatu makanan juga menjadi nilai estetika yang menjadikannya berbeda dengan makanan yang lain (Artika, 2017).

Asal-usul Madre oleh Tan de Bakker

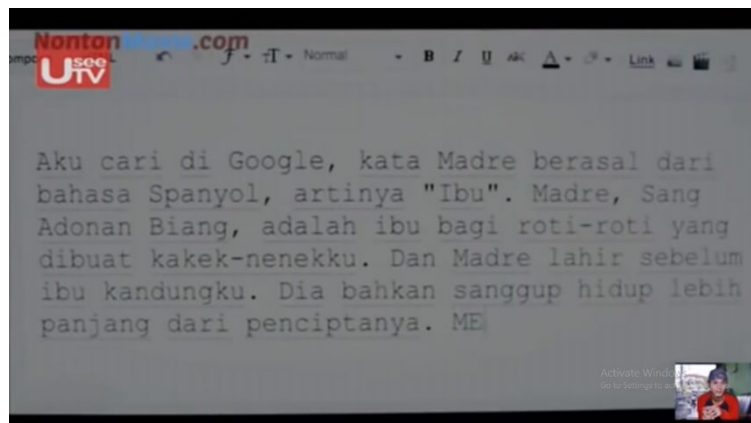
Makanan yang ada pastinya memiliki sejarah yang amat panjang. Keberdayaan pikiran manusia menciptakan makanan yang bervariasi. Dalam film *Madre*, Tan de Bakker diawali oleh pertemuan kedua insan, yakni kakek-nenek Tansen, yang bernama Tan Sie Gie dan Laksmi. Mereka dulunya seorang pegawai di toko roti milik Belanda. Cerita itu dinarasikan oleh Pak Hadi ketika Tansen melihat jajaran foto yang sudah terlihat buram karena termakan usia. Berikut transkripnya:

Pak Hadi : (menunjukkan foto keluarga Tansen) “Laksmi ketemu si Tan dulu di toko roti milik Belanda. Mereka sama sama kerja, terus mereka jatuh cinta.”

Dari kutipan dialog tersebut dapat disimpulkan bahwa mereka mengenal segala hal tentang roti ketika mereka bekerja dengan Bangsa Eropa, yakni Belanda. Dalam kenyataannya, roti memang diperkenalkan oleh Bangsa Eropa ke nusantara ketika mereka melakukan kolonisasi. Secara perlahan mereka memperkenalkan aneka tepung, mentega, minyak masak, dan berbagai bahan lainnya melalui iklan-iklan yang dipajang di surat kabar (Anggraeni, 2015). Bahkan, nama “Tan de Bakker” juga ada unsur Belanda. Kata “Tan” berasal dari nama “Tan Sie Gie”; kata “de” dari kata partikel bahasa Belanda yang berarti “si”, dan *Bakker* yang berarti “tukang roti”. Jika dijabarkan, “Tan de Bakker” memiliki arti “Tan Si Tukang Roti.”

Kisah cinta keduanya rupanya tak direstui karena mereka memiliki latar belakang budaya yang berbeda. Tan yang seorang keturunan Tionghoa dan Laksmi seorang keturunan India, memutuskan untuk pergi dari keluarga masing-masing dan menikah tanpa sepengetahuan siapapun. Setelah melahirkan Kartika (Ibu Tansen), Laksmi meninggal dan Tan Sie Gie hidup sengsara. Namun, saudara Tan Sie Gie tidak cukup hati melihatnya sehingga mereka bermaksud membantunya.

Berbekal keterampilannya bekerja di toko roti milik Belanda, Tan Sie Gie memulai usahanya dengan ditemani lima karyawannya. Untuk membuat ciri khas rotinya untuk menjadi beda dengan toko roti lain, Tan membuat adonan biang yang diletakkan di toples bening di dalam lemari pendingin. Adonan biang itu dinamakan “*Madre*”. *Madre* sendiri merupakan kata yang berasal dari Bahasa Spanyol yang berarti “Ibu”. Hal tersebut menunjukkan bahwa suatu budaya juga memengaruhi suatu penamaan suatu kuliner, Berikut gambar dan transkripnya:



Gambar 5. Adegan menunjukkan tampilan layar komputer mengenai sejarah *Madre*

(Terpampang pada layar komputer milik Tansen)

“Aku cari di Google, kata Madre berasal dari bahasa Spanyol, artinya ‘Ibu’.
Madre, adonan biang, adalah ibu bagi roti-roti yang dibuat kakek-nenek.

“*Madre* menjadi Ibu”, yang dimaksud adalah *madre* menjadi biang atau adonan pertama dan vital dalam pembuatan roti. Tujuannya untuk membuat roti terasa lembut dan mengembang sempurna. Artinya roti yang mengembang menjadi bukti bahwa proses yang ditempuh telah sesuai dan tepung yang digunakan merupakan tepung tinggi *gluten*, serta begitu juga sebaliknya (Kartiwan, Hidayah, & Badewi, 2008). Dengan inilah, Tan Sie Gie memiliki produk roti yang rasa, bau, dan teksturnya berbeda dengan roti-roti yang lain. Sehingga, Tan de Bakker menjadi berjaya dan membekas di benak masyarakat Bandung dari era 60-an.

Selama *madre* ada, Tan Sie Gie dan karyawannya memperlakukan *madre* sangat manusiawi. Tidak sembarangan orang lain bisa menyentuh *madre* walaupun ditawarkan dengan harga selangit. *madre* hanya untuk keturunan Tan Sie Gie. Bahkan ketika Tansen bermaksud menjual *madre* kepada Mei, maksud Tansen ditolak mentah-mentah oleh Pak Hadi. Berikut transkripnya:

Pak Hadi : “*madre* tidak diperjualbelikan! *madre* hanya berhak dimiliki oleh keturunan Tan!”

Pak Hadi sangat menyadari bahwa seorang Tan Sie Gie benar-benar ingin mempertahankan ciri khas Tan de Bakker. Mempunyai resep rahasia merupakan salah satu cara untuk mempertahankan dan menjaga eksistensi *madre* yang melegenda. Karena konsistensi rasa sangat penting untuk mempertahankan suatu usaha kuliner. Selain itu, makanan yang memiliki kekhasan tersendiri akan menciptakan kesan kepada orang dan seterusnya akan diingat.

Citarasa Roti Tan de Bakker yang Melegenda

Berbicara mengenai citarasa, pastinya tidak jauh dari indra pengecap, yaitu lidah. Namun, pada kenyataannya semua alat indra bekerja sama untuk menciptakan cita rasa pada sebuah makanan. Schiffman mengatakan bahwa kelima alat indra akan menciptakan citarasa yang terdiri atas bentuk, aroma, suhu, warna, penyajian, dan bunyi yang muncul saat makanan dikunyah (Irmayani, 2015).

Manusia pada umumnya menilai makanan dari tampilannya untuk pertama kali. Pada penglihatan, citarasa muncul saat makanan itu selesai dimasak dan disajikan. Tampilan makanan tersebut terdiri atas warna, bentuk, porsi, dan penyajian makanan (*plating*). Tampilan makanan yang menarik pastinya juga akan meningkatkan selera makan seseorang. Pusuma, Praptaningsih, dan Choiron (2018) menyatakan bahwa warna yang cantik menjadi acuan penikmat kuliner untuk menjadikan memberi nilai positif terhadap makanan. Hal ini sesuai dengan adegan ketika Pak Hadi dan Tansen ketika membuat roti di dapur Tan de Bakker. Keduanya membentuk adonan roti dengan rapi di atas loyang. *Baguette* yang dibentuk memanjang sempurna dan *Pain Complet* dibentuk bulat seperti rumah keong. Setelah roti matang dengan tampilan yang mekar mampu memanjakan mata dan menggugah selera. Tansen terlihat tidak sabar untuk menikmati roti buatannya. Dia benar-benar dimanipulasi oleh penampilan suatu makanan. Mata menjadi penilai pertama.

Seperti halnya mata, hidung juga berperan penting terhadap citarasa. Manusia bisa merasakan kelezatan makanan dengan dua kombinasi dominan, yaitu indra pengecap dan

pencium (Irmayani, 2015). Bau yang berasal dari makanan akan menentukan enak atau tidaknya makanan tersebut. Citarasa dengan indra penciuman terdapat pada film pada transkripsi sebagai berikut :

Mei : (melihat jajaran foto lama yang terpajang di dinding) “Aku dulu sering banget kesini.” (memasuki dapur dengan mengambil napas panjang)
“Aroma roti yang baik itu kayak seperti suara air yang mengalir. Aku kenal banget sama bau khas ini. Jadi *inget* masa kecil.”

Aroma roti *madre* yang masuk ke dalam indra penciuman Mei dapat menggugah selera makannya terhadap roti. Daya tarik kuat ala *madre* menjadi nilai *plus* terhadap citarasanya. Berulang kali Mei menghirup udara dapur yang dipenuhi oleh bau khas *madre*. Bukan hanya *madre* yang berbau khas, melainkan kematangan roti yang pas juga akan memengaruhi aroma rotinya. Jika tercium bau gosong atau masih mentah, maka selera makan manusia akan menurun. Hal ini disebabkan karena penilaian atas makanan oleh indra penciuman sudah buruk, kemudian manusia tidak selera untuk memakannya.

Roti yang mengembang dan terasa empuk saat dipegang menunjukkan kematangan yang sempurna. Perlakuan ini juga melibatkan indra peraba sebagai pelakunya. Selain itu, indra pengecap juga mampu membedakan tekstur yang dimiliki suatu makanan, misalnya empuk, renyah, halus, keras, kasar, dan lain sebagainya (Irmayani, 2015). Lidah juga sebagai pereaksi utama daripada suatu citarasa makanan. Reaksi indra pengecap sebagai perasa dan penentu tekstur makanan terdapat pada adegan ketika Mei menikmati roti buatan Tansen. Berikut gambar dan transkripsinya:



Gambar 6. Adegan menunjukkan Mei yang sedang menikmati citarasa *Madre*

Mei : (mencium aroma roti) “Ini yang kubilang wanginya khas. (mengunyah roti pelan). “Luar biasa. Rasanya.. teksturnya.. sempurna!”

Kutipan di atas menunjukkan bahwa indra pengecap manusia merupakan alat final dalam hal menikmati citarasa suatu makanan. Mei menilai bahwa roti Tan de Bakker memiliki rasa dan tekstur yang sempurna setelah dia mencoba memakannya. Dari adegan Mei mencicipi roti buatan Tansen, dapat diketahui bahwa citarasa makanan baru bisa dinilai ketika indra pengecap bekerja dan memberi reaksi. Citarasa *madre* yang membedakannya dengan roti lain menjadikan kekhasan tersendiri untuk Tan de Bakker. Tan Sie Gie menciptakan *madre* dengan

tujuan untuk menjaga konsistensi citarasa yang dihasilkan walaupun dimasak oleh tangan-tangan yang berbeda.

Tata Cara Menikmati Roti Tan de Bakker

Setiap kebiasaan memiliki aturan yang harus dilaksanakan oleh pelakunya. Kebiasaan makan juga memiliki aturan dan tata cara yang disebut dengan etiket makan atau *table manners*. Sebagai bangsa yang sukunya beragam, jelas, setiap suku di Indonesia memiliki etiket makan yang berbeda dengan suku yang lainnya. Oleh karena itu, manusia juga harus memiliki wawasan mengenai etiket makanan yang dimiliki oleh suku tersebut. Apalagi ketika jamuan resmi, para tamu undangan harus memiliki pengetahuan mengenai etiket makanan standar internasional, yaitu etiket makan bangsa-bangsa Eropa (Yulia, 2019). Dari pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa sebuah etiket makan memang diperlukan.

Pada perjamuan resmi, roti menjadi hidangan pertama yang berada di meja dan menjadi makanan pengganjal perut sebelum makanan utama disajikan. Dalam *Madre*, film hanya menayangkan adegan cara menikmati roti tanpa adanya jamuan yang lain. Tata cara menikmati roti Tan de Bakker terdapat pada adegan ketika Tansen dan Pak Hadi selesai membuat roti. Dengan spatula kayu besar, Pak Hadi mengangkat roti yang telah masak, lalu meletakkannya di atas meja. Dia mempersilakan Tansen untuk mencicipi roti buatannya. Selagi hangat, roti harus segera dinikmati.

Ketika Tansen dengan cepat menyantap roti yang masih panas, dia merasa kesakitan pada lidahnya. Pak Hadi yang heran dengan kelakuan Tansen, menegur dengan logat Sundanya. Berikut gambar dan transkripnya:



Gambar 7. Adegan menunjukkan Tansen yang tidak mengerti tata cara makan *madre*

Pak Hadi : “Hai, *digares* gitu. Dicum dulu *atuh*. Dicum dulu aromanya, kenyalnya, teksturnya, itu yang membedakan *madre* dengan roti-roti yang lain.”

Kata *gares* merupakan kata yang berasal dari Bahasa Sunda yang berarti makan dan tergolong kata kasar. Dari adegan tersebut terlihat Pak Hadi sangat kesal kepada Tansen yang tidak mengetahui tata cara makan *madre* hingga Pak Hadi menaikkan nada bicaranya dan menggunakan kata kasar kepada Tansen. Bisa diartikan bahwa menyantap roti dari *madre* bukan hanya sekedar digigit, dikunyah, kemudian ditelan. Melainkan, harus memiliki tata cara khusus agar proses menikmati roti lebih berkesan. *Pertama*, roti yang masih hangat disobek

menggunakan tangan secara perlahan. Bukan hanya bertujuan untuk memotong roti, melainkan juga mempercepat penurunan suhu pada roti karena roti dari *madre* sangat cocok dimakan ketika hangat. *Kedua*, mencium aroma khas yang keluar dari roti. Menghirup aroma dari makanan, dapat meningkatkan selera makan pula. *Ketiga*, ketika roti telah masuk ke dalam mulut dan bertemu dengan indra pengecap, penikmat roti dari *madre* harus dengan perlahan merasakan kekenyalan dan tekstur lembutnya. Dengan cara seperti itu, Tansen bisa membedakan citarasa roti dari *madre* dengan roti yang lain.

Tata cara menikmati roti dari *madre* juga terdapat pada adegan ketika Mei memasuki dapur Tan de Bakker. Dengan penuh perasaan, Mei menikmati segala keunikan citarasa *madre*. Sebelum dia mencicipi roti, perlahan dia menghirup aroma *madre* yang memiliki wangi yang khas. Ketika dia merasakan pada gigitan pertama, kedua matanya tertutup seolah ingin lebih meresapi citarasa roti. Di sela-sela mengunyah, dia memuji kelezatan *madre* yang berbeda dari yang lain.

Dari adegan tersebut, menunjukkan bahwa Mei memahami etiket makan dibanding Tansen. Tata cara makan bukan hanya sekedar menelan makanan, melainkan juga dapat menunjukkan karakter seseorang dan tata krama yang dimilikinya (Mulyani, Amri, Nurhayati, & Sunarto, 2021). Penguasaan etiket makan juga berpengaruh besar terhadap kesuksesan karir seseorang. Karena dengan menguasai etiket makan, seseorang terlihat memiliki persona dan profesionalitas (Cahyani & Puspitasari, 2020). Mei dan Tansen memiliki status sosial yang berbeda. Status sosial dan kebiasaan seseorang dapat memengaruhi tata cara dia saat makan. Status sosial atau stratifikasi masyarakat timbul akibat adanya simbol-simbol pembeda dalam masyarakat, seperti jabatan, pendidikan, dan pekerjaan (Syah, 2015). Mei yang merupakan anak dari seorang pemilik perusahaan terkemuka berada pada status sosial tinggi, sedangkan Tansen, seorang pekerja serabutan yang tidak memikirkan masa depan berada pada status sosial rendah. Apalagi Mei sering pergi ke restoran dan menghadiri perjamuan makan resmi, maka tidak heran jika dia lebih mengenal tata cara makan atau *table manner*.

3.3. Adonan Biang *Madre* sebagai Identitas Suatu Keluarga

Deskripsi makanan bukan hanya pemenuhan kebutuhan primer saja, melainkan juga menjadi sebuah identitas suatu kelompok. Seperti yang sudah peneliti jabarkan di latar belakang, bahwa budaya bukan hanya mengenai sesuatu yang bisa ditonton, dipegang, dan dilihat, melainkan juga berupa pemanja lidah, seperti makanan dan minuman khas. Suatu kekhasan sudah selayaknya dipertahankan oleh para penerusnya agar tidak terlupakan.

Sebuah keluarga juga memiliki budaya yang berbeda dengan keluarga lain. Apalagi sebuah keluarga pebisnis, pastinya memiliki “kunci rahasia” yang hanya diketahui oleh keluarga itu sendiri. Seperti halnya Tan de Bakker, toko roti ini merupakan perusahaan milik keluarga yang awalnya dirintis oleh orang berdarah Tionghoa bernama Tan Si Gie. Toko roti ini memiliki “kunci rahasia”, yakni sebuah adonan biang yang diberi nama *madre*.

Tan Sie Gie yang ditinggal mati oleh istrinya dan merintis bisnis toko roti dari nol dengan bantuan saudaranya. Dia berusaha untuk membuat citarasa yang berbeda untuk roti buatannya. Ini merupakan salah satu strategi Tan Sie Gie untuk membuat rotinya makin dikenal masyarakat luas. Sejak dahulu, orang Tionghoa memang terkenal memiliki strategi yang berbeda agar usahanya berjalan sesuai dengan harapan (Putri & Kadarisman, 2019). Adonan biang inilah, yang menjadikan Tan de Bakker terkenal pada era 60-an karena memiliki

citarasa yang khas, berbeda dengan toko roti lainnya. Apalagi hanya Tan de Bakker Lah yang memiliki adonan biang yang disimpan selama bertahun-tahun.

Demi mempertahankan eksistensi citarasa rotinya, Tan Sie Gie berusaha untuk merawat *madre* seperti manusia. dia juga berpesan kepada Pak Hadi serta pegawainya yang lain untuk tetap menjaga *madre* hingga akhir hayatnya. Pesan itu disampaikan kepada Tansen pada pertemuan pertama mereka. Berikut gambar dan transkripnya:



Gambar 8. Adegan menunjukkan Pak Hadi sedang menceritakan Tan de Bakker kepada Tansen

Pak Hadi : “Si Tan cuman pesen, *madre* jangan sampe mati. Ya itu terus kami jaga. Gitu.”

Dari kutipan tersebut, menunjukkan bahwa Tan Sie Gie dengan gigih ingin mempertahankan identitas keluarganya melalui Tan de Bakker. Bahkan, Pak Hadi seorang pegawai yang bertahun-tahun menempati ruko Tan de Bakker, enggan menerima *madre*. Penolakan ini terdapat pada adegan ketika dia bercengkrama dengan pegawai yang lain di depan toko. Berikut transkripnya:

Pegawai 2 : “Kenapa, *to* nggak kita hidupin lagi *aja*?”
Pegawai 3 : “Setuju, Pak Hadi. Kan kita *teh* bisa iuran.”
Pak Hadi : “Hak kita apa sama *madre*? Apa cing? Sok?”
(Lalu terjadi perdebatan di antara pegawai Tan de Bakker yang rupanya tak mengerti apa yang dimaksud oleh Pak Hadi)
Pak Hadi : “Sudah, sudah. Intinya begini nih. Kita harus menghargai si Tan. *madre* itu harus jatuh ke tangan icuk-nya... atau kita biarkan mati merana?”

Dari kutipan di atas Pak Hadi menerangkan bahwa dia dan pegawai yang lain tidak berhak atas kepemilikan *madre*. Karena *madre* hanya berhak dimiliki oleh keturunan Tan Sie Gie, yakni Tansen. Bertahun-tahun dia mengemban amanat itu dari Tan Sie Gie. Dia benar-benar menghargai pesan mendiang Tan Sie Gie untuk mempertahankan tradisi perusahaan keluarganya dan mempertahankan eksistensi *madre* yang melegenda. Selain itu, pada budaya Tionghoa mereka menyerahkan bisnis kepada keturunannya guna melanjutkan bisnis yang sudah dirintis dan diminta belajar sesuai dengan bisnis yang digelutinya (Faushan & Anggadwita, 2018). Namun, hal itu terhalang oleh Tansen yang enggan melanjutkan Tan de Bakker. Hal ini menunjukkan bahwa matinya tradisi Tan de Bakker, bukan karena citarasanya

yang memudar, melainkan kurangnya pemahaman generasi selanjutnya akan tradisi keluarga (Bramantio, 2013). Maka, suatu identitas perlahan akan berubah atau bahkan menghilang, seperti kejayaan Tan de Bakker.

Ketenaran *madre* bukan hanya sebagai toko roti yang bertujuan memenuhi kebutuhan primer pembelinya atau pun sebagai alat komersial. Melainkan, Tan de Bakker sudah menjadi tradisi dan identitas suatu keluarga. Anggapan bahwa adonan biang yang bernama *madre* itu hidup dan bisa mati seperti makhluk hidup, mungkin terdengar sedikit aneh bagi orang lain. Namun, dengan cara inilah Tan de Bakker menyadari bahwa *madre* adalah sebuah tradisi keluarga yang harus dijaga.

4. Simpulan

Pada akhirnya *Madre* menjadi salah satu karya sastra yang memperkenalkan keunikan sebuah makanan melalui film. Makanan dan manusia memiliki keterikatan. Hal itu terjadi ketika manusia mengingat memori tentang makanan yang disantapnya yang terdiri atas memori kesenangan dan memori kesedihan. Hubungan selanjutnya ialah ketika manusia melakukan proses memasak kuliner, mulai dari pemilihan bahan hingga menyajikannya menjadi hidangan yang lezat. Makanan bukan hanya menjadi pemenuhan kebutuhan fisiologis, melainkan memiliki konsep estetika, yang terdiri atas asal-usulnya atau penamaan, citarasa, cara penyajian, dan cara menikmatinya. Pastinya setiap makanan memiliki perbedaan tersebut. Maka perbedaan itulah yang membuat makanan bernilai seni. Selain itu, makanan juga menjadi sebuah identitas suatu kelompok. Kekhasan yang diciptakan oleh manusia terhadap makanan, mampu membedakan mereka dengan kelompok lain. Oleh karena itu peneliti memberikan saran bagi beberapa pihak. *Pertama*, kepada guru Bahasa Indonesia, penelitian ini dapat dijadikan sebagai rujukan untuk menggunakan film sebagai media belajar dalam pembelajaran sastra. Film mampu menjadi jembatan siswa dalam mengapresiasi sebuah karya sastra. *Kedua*, penulis sastra, penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk mengangkat tema makanan sebagai karya sastra. Karena melalui sastra, kuliner juga dapat diperkenalkan secara luas. *Ketiga*, kepada peneliti selanjutnya, dengan adanya penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi untuk meneliti karya sastra lain yang bertemakan kuliner. *Keempat*, kepada masyarakat, dengan adanya kajian gastronomi terhadap karya sastra, diharapkan dapat mempertahankan suatu tradisi kuliner yang terdapat di daerah tinggalnya.

Daftar Rujukan

- Anggraeni, P. (2015). Menu populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia. *Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9(1), 90–94. doi: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17977/um020v9i12015p88-95>
- Artika, M. D. (2013). Novel Aruna dan lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif gastrocriticism. *BAPALA*, 4(1), 1–11. Retrieved from <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/bapala/article/view/19112>
- Bramantio. (2017). Sastra dan kuliner: Evolusi gastronomi ke gastroskopi dalam tiga cerpen Indonesia. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 2(1), 22–45. Retrieved from <https://ojs.badanbahasa.kemdikbud.go.id/jurnal/index.php/jentera/article/view/391/194>
- Cahyani, N., & Puspitasari, R. (2020). Pendampingan penguasaan table manners untuk bisnis bagi karyawan BPR Mandiri. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 67–76. doi: <https://doi.org/10.37641/jadkes.v1i1.338>
- Efendi, R., Hayati, Y., & Zulfadhli. (2017). Transformasi cerpen *Madre* karya Dewi Lestari ke Film *Madre* karya sutradara Beni Setiawan: Kajian ekranisasi. *Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia UNRI*, 5(1), 791–792. Retrieved from <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/ibs/article/view/9877>
- Endraswara, S. (2018). *Metodologi penelitian: Gastronomi sastra*. Yogyakarta: Textium.

- Faushan, M. A., & Anggadwita, G. (2018). Analisis succession planning pada family business berbudaya Tionghoa di kota Bandung (Studi kasus pada Martabak San Fransisco, Saboga Food, Batagor Abuy, dan Mie Lezat). *E-Proceedings of Management*, 5(1), 181–188. Retrieved from <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/management/article/view/6338>
- Hijriyah, U. (2016). *Menyimak: Strategi dan implikasinya dalam kemahiran berbahasa*. Lampung: Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat IAIN Raden Intan Lampung. Retrieved from http://repository.radenintan.ac.id/219/11/Strategi_Menyimak_Umi_Hijriyah.pdf
- Irmayani, R. (2015). *Cita rasa* (Undergraduate paper). Retrieved from <https://www.scribd.com/document/257021016/CITA-RASA>
- Jati, G. P. (2020). Transmisi memori dan wacana rekonsiliasi dalam cerpen “Perempuan Siting di Dapur” karya Ugoran Prasad: Kajian postmemory. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 9(1), 28–42. doi: <https://doi.org/10.26499/jentera.v9i1.2265>
- Kartiwan, Hidayah, Z., & Badewi, B. (2008). Metoda pembuatan adonan untuk meningkatkan mutu roti manis berbasis tepung komposit yang difortifikasi rumput laut. *Partner*, 15(1), 1–9. Retrieved from <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/109>
- Khairana, A. A. (2017). Tindak tutur ilokusi dalam dialog film “Aku, Kau, Dan Kua” karya Monty Tiwa. *E-Journal UNZIP*, 1–14. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/58609/>
- Khairunnisa, S. N. (2020, October 3). Apa itu sourdough? roti dari adonan biang ragi alami yang kian populer. *KOMPAS.com*. Retrieved from <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/03/132220575/apa-itu-sourdough-roti-dari-adonan-biang-ragi-alami-yang-kian-populer?page=all>
- Kiptiyah, B. M. (2018). Gastro kritik: Kajian sastra berwawasan kuliner sebagai wahana pengenalan dan pelestarian kuliner nusantara. *Kongres Bahasa Indonesia*, 1–15. Retrieved from <http://repositori.kemdikbud.go.id/10024/>
- Mulyani, S., Amri, S., Nurhayati, N., & Sunarto, S. (2021). Pelatihan table manner kelurahan Dwikora kecamatan Medan Helvetia. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 72–78. doi: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i1.662>
- Pratista, H. (2008). *Memahami film*. Yogyakarta: Homerian.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29–42. doi: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Putri, S. H., & Kadarisman, Y. (2019). Etos kerja pedagang etnis tionghoa dan keberhasilannya dalam berdagang di kelurahan Sago kecamatan Senapelan kota Pekanbaru. *JOM FISIP*, 6(1), 1–15. Retrieved from <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/23673>
- Rahman, F. (2016). Estetika kuliner: Filosofi, sejarah, & gastronomi. *ECF: Extension Course Filsafat*, 1. doi: <https://doi.org/https://doi.org/10.26593/ecf.v0i1.2292.%25p>
- Sari, D. P., Anwar, I. Z., & Sofyaningsih, M. (2019). Perbedaan persepsi citarasa, asupan energi dan zat gizi makro sebelum dan sesudah modifikasi lauk nabati di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *ARGIPA: Arsip Gizi dan Pangan*, 4(1), 37–44. doi: <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i1.3286>
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokomples*, 2(1), 71–77. Retrieved from <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6530>
- Syah, R. H. (2015). Stratifikasi sosial dan kesadaran kelas. *SALAM: Jurnal Sosial dan Budaya Syar-I*, 2(1). doi: <https://doi.org/10.15408/sjsbs.v2i1.2239>
- Yulia, C. (2019). *Modul table manners* (Course module, Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta). Retrieved from http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR_PEND_KESEJAHTERAAN_KELUARGA/198007012005012-CICA_YULIA/MODUL_TABLE_MANNERS.pdf