

Cita Rasa Sebagai Identitas Budaya dalam Film “*Tabula Rasa*”: Kajian Gastrokritik

Monicha Ana Billa¹

Imam Agus Basuki²

Gatut Susanto³

¹²³ Universitas Negeri Malang, Indonesia

¹ monichaanabilla1122@gmail.com

² imamagus@um.ac.id

³ gatut.susanto.fs@um.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana Film “*Tabula Rasa*” menggunakan makanan sebagai simbol identitas budaya Minang. Melalui kajian gastrokritik, teori Ronald W. Tobin dengan konsep cita rasa kuliner dan identitas budaya penelitian ini akan mengungkapkan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam budaya Minang. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif-deskriptif yang memungkinkan untuk menggambarkan secara detail karakteristik, situasi, dan interaksi antar tokoh dalam Film “*Tabula Rasa*”. Teknik analisis data observasi dipilih untuk mengamati adegan-adegan dalam film dan mencatat berbagai detail yang relevan. Hasil penelitian ditemukan (1) dominasi karakteristik rasa masakan Minang yaitu, pedas, gurih, dan asam yang merefleksikan prinsip hidup masyarakat Minang terkait keberanian, keseimbangan, dan adaptasi yang juga dikenal perantau ulung. (2) Nama makanan Minang dalam bahasa daerah menggambarkan identitas budaya Minang, sistem sosial matrilineal, serta sejarah yang dipengaruhi perdagangan. (3) Teknik memasak Minang, seperti marandang dan pemrosesan santan tradisional, merefleksikan ketekunan, kesabaran, dan transmisi nilai budaya. (4) Penyajian makanan Minang mencerminkan nilai adat, penghormatan terhadap tamu, keteraturan, dan kebersamaan, yang memperkuat identitas budaya Minang dalam konteks sosial modern. Temuan ini memberikan manfaat sebagai dasar untuk inovasi pendidikan berkarakter muatan lokal dan program pelestarian budaya.

Kata Kunci: *Gastro Kritik, Identitas Budaya, Keberagaman Kuliner*

Pendahuluan

Film merupakan bentuk seni dan media komunikasi massa yang merefleksikan berbagai aspek kehidupan sosial dan budaya. Selain berfungsi sebagai hiburan, film juga menjadi sarana penggambaran sosial, politik, dan budaya suatu masyarakat. Karkono dan Rahmadiyah (2020) menegaskan bahwa film memiliki potensi besar dalam mengungkapkan identitas suatu masyarakat melalui pesan sosial dan budaya. Film menyajikan berbagai perspektif melalui teknik penyutradaraan dan narasi yang inovatif yang memungkinkan penonton mengenali dan memahami budaya yang ditampilkan (Ramadhan, Rezasyah, & Dermawan, 2019). Dengan demikian, film tidak hanya tontonan, tetapi juga medium edukatif yang memperkaya wawasan budaya serta mendorong refleksi terhadap identitas dan nilai-nilai budaya.

Bukti bahwa film dapat mengungkapkan identitas budaya terlihat dari bagaimana film nasional dan internasional menampilkan elemen budaya dan memperkenalkannya kepada penonton lebih luas. Misalnya, film “*Street Food*”

menggambarkan kehidupan pemuda Yogyakarta yang mempertahankan budaya tradisional, seperti pasar tradisional, angkringan, dan pedagang kaki lima yang diperlihatkan dalam film (Anjani & Undiana, 2021). Film "Pendekar Tongkat Emas" menampilkan seni bela diri tradisional Indonesia dengan estetika budaya khas Nusantara (Habsary, Bulan, Adzan, & Setiawan, 2022). Di sisi lain, film "*Spirited Away*" memperkenalkan budaya Jepang dengan menampilkan elemen mitologi, upacara Shinto, dan aspek kehidupan sosial masyarakat Jepang (Buchanan, 2019).

Mengungkapkan identitas budaya melalui film, representasi latar lokasi narasi bukanlah satu-satunya komponen yang dapat dimanfaatkan. Salah satu komponen lain dalam film yang dapat mengungkapkan identitas budaya adalah kekayaan cita rasa kuliner (Wulandari, 2021). Setiap hidangan khas memiliki filosofi yang menjadi penanda identitas. Penanda identitas inilah yang kemudian menjadi jembatan yang menghubungkan orang dengan akar budayanya. Cita rasa kuliner dapat membentuk nilai-nilai masyarakat, merepresentasikan siapa mereka, di mana mereka berasal, dan bagaimana berinteraksi mereka dengan dunia di sekitarnya. Misalnya dalam budaya Jawa, tumpeng menjadi simbol penting dalam berbagai upacara adat. Hidangan berbentuk kerucut ini bermakna hubungan antara manusia dan Tuhan serta keseimbangan hidup. Tumpeng disajikan di acara syukuran sebagai wujud syukur dan doa masyarakat Jawa atas berkah yang didapat (Sari, 2023). Melalui film, makanan menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan budaya ke masyarakat luas. Oleh karena itu, kajian tentang cita rasa dalam konteks budaya sangat penting untuk terus dikaji.

Film "Tabula Rasa", karya Indonesia yang di sutradarai Adriyanto Dewo dan ditayangkan pada 2014 oleh Lifelike Pictures, merupakan film yang menjadikan cita rasa makanan sebagai elemen fundamental. Film ini mengusung tema makanan sebagai pemersatu, Penggambaran warung masakan Padang milik Mak Uwo dalam film ini menjadi jembatan untuk mengungkapkan identitas budaya masyarakat Minang. Film "Tabula Rasa" tidak hanya merangsang lidah penonton, tetapi juga pikiran dan hati penonton dalam merayakan keberagaman budaya yang ada di dunia. Dengan demikian, Film "Tabula Rasa" menjadi sebuah media yang memperkaya pemahaman kita tentang identitas budaya Minang. Oleh karena itu, Peneliti perlu mengkaji film ini guna memberikan pemahaman mendalam tentang hubungan antara makanan dan budaya, mengeksplorasi warisan kuliner bangsa Indonesia dan menjaga keberlangsungan budaya-budaya yang ada.

Dalam penelitian ini, kita akan fokus pada kajian gastrokritik, yang menjadi bagian integral dari identitas budaya suatu masyarakat melalui cita rasa (Arsi & Sobur, 2019). Gastrokritik adalah bentuk baru dari kritik sastra yang berfokus pada hubungan manusia satu sama lain dan dengan dunia alam melalui makanan. Teori ini menekankan bahwa makanan bukan hanya substansi fisik, tetapi juga jaringan hubungan dan makna yang berlapis-lapis. Makanan dipahami sebagai "fakta sosial yang sangat padat", yang sangat terikat dengan identitas individu dan komunal (Klitzing, 2023). Paradigma ini merupakan pendekatan multidisipliner yang menghubungkan gastronomi dan kritik sastra (Damayanti & Ambarwati, 2024). Teori gastrokritik yang digunakan dalam penelitian ini akan membantu menemukan data dan menganalisisnya, sehingga dapat dipahami peran makanan dalam Film "Tabula Rasa" sebagai cerminan identitas budaya Minang.

Dalam kajian ini, peneliti menggunakan teori gastrokritik yang dikemukakan oleh Ronald W. Tobin, yang menyoroti pentingnya makanan dalam memahami suatu budaya. Teori ini menekankan bahwa makanan dalam film dapat berfungsi sebagai simbol budaya yang kompleks, yang mencerminkan dinamika sosial, politik, dan budaya dalam

suatu masyarakat. Indikator yang digunakan dalam teori ini meliputi karakteristik cita rasa makanan, nama-nama makanan, proses memasak, cara penyajian makanan atau konteks sosial di sekitar makanan (Klitzing, 2023). Nama makanan berperan sebagai penanda budaya, menunjukkan akar sejarah, bahasa, serta warisan budaya suatu masyarakat. Cara penyajian makanan dalam film mencerminkan autentisitas budaya melalui peralatan tradisional, teknik memasak khas, atau tata cara penyajian. Sementara itu, makanan dalam konteks sosial, seperti perayaan, ritual, atau interaksi sehari-hari, mencerminkan nilai dan struktur sosial suatu kelompok. Dengan menggabungkan aspek-aspek ini, makanan dalam film tidak hanya menjadi elemen visual semata, tetapi juga cerminan budaya yang hidup dan bermakna (Gilbert, 2023).

Dalam sebuah penelitian yang relevan, Ronald W. Tobin menunjukkan betapa pentingnya makanan dalam memahami suatu budaya. Misalnya, dalam Film "*Babette's Feast*", makanan tidak hanya berperan sebagai penanda waktu atau suasana, tetapi juga sebagai medium untuk menyampaikan pesan tentang persahabatan, pengorbanan, dan pemulihan dalam konteks budaya Denmark pada masa itu (Brantly, 2018). Selain itu, Tobin juga memperhatikan bagaimana makanan dalam film dapat menjadi cerminan dari perubahan sosial dan politik dalam suatu masyarakat. Selanjutnya Film "*Eat Drink Man Woman*" yang berasal dari Taiwan, makanan dijadikan simbol yang kuat dalam menggambarkan konflik antara tradisi dan modernitas. Melalui adegan-adegan karakter utama, seorang koki tua yang masih memegang teguh tradisi kuliner Taiwan, berhadapan dengan anak-anaknya yang lebih terpengaruh oleh gaya hidup Barat, Tobin menunjukkan bagaimana makanan dapat menjadi metafora yang kuat dalam merespon perubahan budaya dan nilai-nilai dalam masyarakat Taiwan.

Hubungan antara Film "Tabula Rasa" dengan kajian gastrokritik dapat ditemukan dalam penggambaran Warung Masakan Padang milik Mak Uwo. Penyajian autentik di warung Mak Uwo memperkuat nilai tradisi, sementara istilah kuliner tradisional memperjelas identitas budaya. Makanan dalam film juga hadir dalam berbagai konteks sosial, mencerminkan hubungan dan nilai budaya yang lebih dalam. Dengan pendekatan gastrokritik Tobin, penelitian ini menganalisis bagaimana makanan dalam Film "Tabula Rasa" berfungsi sebagai elemen naratif dan simbol budaya Minang.

Studi ini sangat penting karena menyoroti kesenjangan penelitian di bidang gastrokritik, di mana masih banyak yang perlu dipelajari tentang peran makanan dalam meningkatkan identitas budaya. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana makanan dalam Film "Tabula Rasa" berfungsi sebagai simbol identitas budaya Minang. Dengan menggunakan teori gastrokritik, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pemahaman kita tentang pentingnya kuliner dan warisan makanan dalam melestarikan budaya dan mempererat hubungan antar manusia. Selain itu, hasil penelitian diharapkan dapat berfungsi sebagai sumber inspirasi dalam pengajaran dan pengamatan bahasa dan budaya.

Metode

Dalam penelitian ini, jenis kualitatif digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang budaya yang terkandung dalam Film "Tabula Rasa". Pendekatan gastrokritik dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menjelajahi dan memahami berbagai aspek kompleks dalam konteks film tersebut. Teknik analisis data observasi dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengamati adegan-adegan dalam film dan mencatat berbagai detail yang relevan untuk dianalisis lebih lanjut (Tussyahada & Limbong, 2022). Pedoman observasi ini mencakup berbagai aspek yang ingin diamati,

seperti penggunaan bahasa, ekspresi wajah, gerak tubuh, dan pengaturan visual dalam setiap adegan. Selain itu, peneliti juga akan mencatat berbagai konteks sosial, budaya, dan sejarah yang mungkin memengaruhi penggambaran dalam film tersebut (Aziz, Dermawan, & Sulistyorini, 2024).

Hasil dari observasi ini akan dianalisis secara sistematis untuk mengidentifikasi pola-pola, tema-tema, dan makna-makna yang terkandung dalam Film “Tabula Rasa”. Selain itu, peneliti juga melakukan pengambilan data melalui studi literatur review dengan membaca jurnal-jurnal ilmiah yang membahas mengenai gastrokritik atau topik sejenis. Langkah ini menunjukkan bahwa peneliti mengacu pada penelitian-penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh para ahli dalam bidang tersebut. Dengan demikian, peneliti dapat menghubungkan temuan-temuan dari penelitian-penelitian sebelumnya dengan analisisnya terhadap Film “Tabula Rasa”, sehingga memperkuat validitas dan relevansi dari penelitiannya. Indikator dalam kajian gastrokritik ini meliputi cara pengolahan dan penyajian makanan, rasa-rupa dan nama-nama makanan, dan konteks sosial di sekitar makanan. Dalam penelitian sastra, makanan dan cara makan telah menjadi alat yang berharga bagi penulis, memberikan pengaturan dan konteks, tema dan simbol, titik plot, konflik, karakterisasi, serta epifani khas (Klitzing, 2023).

Hasil

Film “*Tabula Rasa*” menghadirkan adegan Hans dan Mak Uwo yang banyak memperkenalkan rasa, rupa, nama masakan Minang, proses pemilihan bahan dan rempah, proses pembuatan hingga penyajiannya yang mengandung makna. Berikut ini hasil temuan penelitian makanan Minang sebagai identitas budaya Minang dalam Film “*Tabula Rasa*”.

Rasa dan Rupa Makanan Minang

Film “*Tabula Rasa*” menjadi jendela untuk mengenal budaya Minang yang kaya dan penuh makna. Berikut ini beberapa rasa dan rupa masakan Minang yang menandakan karakteristik budaya Minang.

Gambar 1. Rasa dan Rupa Makanan Minang



Rasa utama dalam masakan Minang adalah pedas, gurih, dan asam, mencerminkan karakter dinamis masyarakat Minang dalam menghadapi perubahan. Sementara itu, kepekatan kuah dan kentalnya bumbu melambangkan keterikatan sosial yang erat di antara masyarakatnya. Adapun warna utama dalam masakan Minang adalah merah, yang melambangkan keberanian dan semangat dalam budaya Minang. Warna merah diasosiasikan dengan semangat perjuangan dan kedaulatan, mencerminkan ketahanan masyarakat Minang dalam menghadapi tantangan. Warna kuning, melambangkan kehormatan dan kebangsawanan. Hijau melambangkan mobilitas tinggi masyarakat Minang dalam mencari rezeki, yang harus terintegrasi dengan alam tempat mereka tinggal. Warna hitam melambangkan ketahanan dan kemuliaan. Warna hitam mencerminkan filosofi Minang yang mengutamakan ketekunan dan kesabaran, menekankan keyakinan mencapai nilai yang lebih besar.

Bahan dan Rempah Makanan Minang

Film “Tabula Rasa” adalah film yang menampilkan penggunaan bahan dan rempah dalam proses menghadirkan masakan Minang. Berikut ini beberapa bahan dan rempah sebagai unsur utama cita rasa makanan Minang.

Gambar 2. Bahan dan Rempah Makanan Minang



Bahan utama daging sapi diolah menjadi rendang, melambangkan kemewahan dan rasa hormat, sementara ayam digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk mewakili kebersamaan dan keseimbangan. Telur dimasak dalam balado atau kari, melambangkan siklus kehidupan. Ikan laut, terutama ikan kakap, digunakan dalam hidangan khas seperti gulai kepala ikan dan asam padeh, melambangkan penyesuaian diri masyarakat Minang dengan lingkungan. Film ini juga menyoroti penggunaan rempah-rempah seperti bawang merah dan bawang putih, cabai merah dan hijau yang mewakili interpretasi orang Minang tentang kehidupan, kebersamaan, dan ketahanan.

Rempah-rempah aromatik seperti cengkeh, kunyit, daun kunyit, daun salam, daun jeruk nipis, dan serai digunakan untuk meningkatkan rasa dan aroma. Daun ruku-ruku, basil Minang, digunakan dalam hidangan berbasis ikan dan melambangkan hubungan erat antara manusia dan nenek moyang mereka. Asam kandis, bahan utama dalam gulai, melambangkan ujian pahit awal dalam hidup tetapi memberikan keseimbangan dan pelajaran berharga. Masakan Minang ditandai dengan penggunaan santan kelapa, yang meningkatkan rasa gurih dan melambangkan kesabaran serta ketekunan. Masyarakat Minang menghargai keseimbangan antara elemen keras dan lembut dalam hidup, seperti yang terlihat dalam hidangan mereka gulai dan rendang. Masyarakat Minang menggunakan sumber daya alam dengan bijaksana, mencerminkan prinsip keseimbangan dan penghormatan terhadap lingkungan.

Nama-Nama Makanan Minang

Film “Tabula Rasa” menampilkan berbagai hidangan khas Minang yang memperkaya narasi dan memperkuat tema budaya kuliner dalam ceritanya. Berikut ini beberapa menu masakan Minang yang ditampilkan dalam film.

Gambar 3. Nama-Nama Makanan Minang



Masyarakat Minang memiliki sistem matrilineal, dengan garis keturunan ditelusuri melalui ibu. Ini terlihat dalam makanan mereka, yang diturunkan dari ibu ke

anak. Nama Rendang, yang berarti memasak lambat, melambangkan kesabaran dan kebijaksanaan. Hidangan Dendeng *Batokok*, sebuah pelunak daging, melambangkan ketahanan dan kerja keras. Gulai *tambusu*, adalah kari yang terbuat dari usus sapi yang diisi dengan telur dan tahu, melambangkan keteraturan dan keseimbangan. Minang dikenal karena mobilitas tinggi mereka, yang menghasilkan nama-nama hidangan seperti Soto Padang dan Kalio. Soto Padang dipengaruhi oleh soto Melayu dan masakan Tionghoa, sementara Kalio mewakili penyesuaian dalam proses memasak sebelum terjadinya rendang. Gulai Kepala Ikan, sebuah hidangan yang dipengaruhi oleh hubungan budaya Minang dengan laut. Nama-nama makanan Minang mencerminkan perjalanan sejarah masyarakat Minang.

Proses Memasak Makanan Minang

Seiring dengan perkembangan jalur perdagangan rempah di Nusantara, orang Minang memperkaya kuliner mereka dengan berbagai teknik memasak yang berkembang. Cara mengolah makanan Minang berasal dari kebiasaan dan tradisi yang berkembang di masyarakat Minang. Dalam catatan sejarah, masyarakat Minang telah mengembangkan kuliner berbasis sejak zaman kerajaan Pagaruyung (abad ke-14).

Gambar 4. Proses Memasak Makanan Minang



Film "Tabula Rasa" menampilkan teknik memasak khas budaya Minang, menyoroti pentingnya santan segar dalam hidangan seperti rendang dan gulai. Alat pemeras santan tradisional, yang dikenal sebagai *kapalo kamban*, digunakan untuk menjaga kualitas rasa dan melambangkan penghormatan terhadap metode tradisional. Teknik menuangkan santan ke dalam wajan yang dipanaskan menandakan awal dari proses memasak, menyoroti konsep *mambasuik* dari bumi. Mengaduk santan adalah aktivitas penting dalam budaya Minang, yang memerlukan kesabaran dan ketelitian untuk mencapai tekstur kuah yang halus dan rasa yang kaya. Memasak rendang memerlukan teknik khusus dalam pengelolaan api, sering menggunakan kompor kayu tradisional. Teknik ini mencerminkan filosofi hidup Minang, yang menekankan pentingnya kerja keras dan ketekunan. Dendeng *batokok*, hidangan tradisional Minang, memerlukan daging sapi kering untuk dipukul sebelum dipanggang agar serat daging menjadi lebih lembut dan lebih baik menyerap bumbu. Memanggang dendeng dengan kuas yang terbuat dari batang serai memperkaya aroma dan rasa, menyoroti kecerdikan orang Minang dalam memanfaatkan sumber daya alam untuk menciptakan cita rasa yang khas dan unik. Teknik memulai menghaluskan bumbu dengan memukul bawang

untuk memecahkan sari bawang diyakini dapat menghasilkan rasa yang lebih kuat. Singkatnya, Film “Tabula Rasa” menampilkan teknik memasak unik dari budaya Minang, menekankan perhatian terhadap detail dalam persiapan masakan Minang.

Teknik Penyajian Makanan Minang

Gambar 5. Teknik Penyajian Makanan Minang



Tradisi Minang menyajikan makanan dalam jumlah besar, menunjukkan kekayaan budaya dan keterbukaan kepada tamu. Hidangan disusun di atas piring bertumpuk, melambangkan kesederhanaan dan kebersamaan. Tradisi mencuci tangan sebelum makan dengan air dalam mangkuk kecil menunjukkan kebersihan dan penghormatan terhadap makanan. Masakan Minang dikenal dengan sistem penyajian yang khas, di mana piring-piring yang diisi dengan berbagai lauk pauk disusun bertingkat di atas meja. Nasi disajikan terpisah dari lauk-pauk, mencerminkan kebebasan orang Minang untuk membuat pilihan mereka sendiri. Makanan disusun lebih maju dari pintu masuk, menciptakan kesan keteraturan dan keterbukaan. Nama-nama restoran Padang sering memiliki makna filosofis yang terkait dengan sejarah atau harapan pemiliknya. Kemasan nasi Padang yang khas dengan lipatan tinggi mencerminkan bentuk atap rumah gadang, melambangkan kebanggaan budaya Minang.

Pembahasan

Dalam kajian gastro kritik yang dikemukakan oleh Ronald W. Tobin, makanan tidak hanya berfungsi sebagai objek konsumsi, tetapi juga sebagai simbol budaya yang merepresentasikan identitas suatu kelompok masyarakat. Film “Tabula Rasa” menjadi contoh bagaimana cita rasa dapat membangun narasi identitas budaya. Berdasarkan indikator kajian gastrokritik Ronal W. Tobin peneliti berusaha mengungkapkan identitas budaya Minang dalam Film “Tabula Rasa” melalui penggambaran karakteristik rasa dan rupa makanan, bahan dan rempah dalam makanan, nama-nama makanan, proses memasak dan cara penyajian makanan sebagai berikut.

Karakteristik Rasa dan Rupa Makanan Minang dalam Film “Tabula Rasa”

Masakan Minang dikenal dengan rasa yang kuat, kaya rempah, dan kompleks (Mardatillah, 2020). Rasa dominan yang sering ditemukan dalam hidangan Padang adalah pedas, gurih, dan asam. Pedas cabai mencerminkan karakter masyarakat Minang yang berani dan tegas. Gurih Santan dan aneka rempah seperti kunyit, serai, dan daun

jeruk melambangkan keseimbangan antara rasa dan kehidupan. Asam menggambarkan sifat dinamis masyarakat Minang dalam menghadapi perubahan. Ragam rasa ini menunjukkan bahwa masyarakat Minang memiliki filosofi keseimbangan dalam menjalani kehidupan, di mana setiap elemen harus saling melengkapi. Penemuan ini sejalan dengan penelitian yang menekankan pengalaman sensorik, seperti rasa, aroma, dan tekstur, sebagai elemen penting dalam memahami makna makanan dalam konteks budaya (Hardiningtyas & Turaeni, 2021).

Rupa atau warna dalam makanan Minang memiliki karakter warna yang unik dan bermakna historis yang terkait dengan sistem sosial dan kepercayaan masyarakat. Masakan Minang didominasi oleh empat warna utama: merah, hijau, kuning, dan hitam.

Merah, ditemukan dalam sambal *lado* dan rendang balado. Warna merah yang diperoleh dari Cabai merah ini mengisyaratkan keberanian dan semangat dalam budaya Minang. Warna merah dalam historis merupakan simbol keberanian dan perlawanan. Sejak zaman kerajaan Pagaruyung, warna merah sering dikaitkan dengan semangat perjuangan dan kedaulatan, mencerminkan karakter orang Minang yang gigih dalam menghadapi tantangan (Rosa, 2020).

Kuning, ditemukan dalam gulai. Warna Kuning melambangkan orientasi kehidupan orang Minang dalam mencapai kemakmuran dan kejayaan. Warna kuning dalam historis mengartikan sebagai kehormatan dan kebangsawanan. Warna di kuning diciptakan dari bumbu kunyit yang digunakan dalam masakan Minang yang erat kaitannya dengan adat istiadat dan upacara kebesaran dalam budaya Minang (Aisyah, 2017).

Hijau, ditemukan dalam *lado mudo* dan daun singkong. Warna hijau menjadi representasi keseimbangan hubungan masyarakat Minang dengan alam. Warna hijau menjadi simbol masyarakat Minang yang dikenal dengan mobilitas tinggi dalam hal merantau harus menyatu dengan alam dimana dipijak (Yulanda, 2022).

Hitam, ditemukan dalam rendang. Warna hitam menggambarkan ketahanan dan kejayaan. Warna hitam pada rendang diperoleh dari proses memasak yang lama dan berulang. Warna masakan hitam mencerminkan filosofi hidup Minang yang mengutamakan ketekunan dan kesabaran sebagai bentuk keyakinan bahwa sesuatu yang bertahan lama memiliki nilai lebih tinggi. Seperti halnya dalam pengolahan rendang yang dibutuhkan kesabaran untuk memperoleh cita rasa yang mewah (Nurmufida, Wangrinem, & Reinalta, 2017).

Bahan dan Rempah Simbol Keberagaman Identitas Minang

Penggunaan bahan dan rempah makanan Minang merepresentasikan kekayaan cita rasa dan mencerminkan nilai-nilai kehidupan masyarakat Minang. Masakan Minang bukan sekadar tentang rasa, tetapi juga tentang cerita, sejarah, dan identitas yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Hal ini menekankan pentingnya melihat makanan sebagai bagian integral dari budaya dan sejarah suatu masyarakat (Baskoro, 2022). Film ini secara halus tetapi kuat menggambarkan bagaimana makanan bisa menjadi bahasa yang menyatukan dan menghubungkan manusia dengan budaya dan akar leluhurnya.

Film “Tabula Rasa” menampilkan berbagai bahan dan rempah khas masakan Minang. Tokoh Mak Uwo merepresentasikan dengan jelas dalam dialognya bahwa makanan Minang mengedepankan cita rasa dengan mempertahankan setiap detailnya meskipun dilawan harga yang semakin mahal dan melimpahnya produk impor. Film “Tabula Rasa” menampilkan dialog Mak Uwo “*Lidah orang Minang nomor satu*” ini menunjukkan bahwa masyarakat Minang mengedepankan rasa. Hal ini dikuatkan

kembali dalam film oleh tokoh Mak Uwo bahwa orang Minang berpedoman “kalau membeli menang memakai, pantang menurunkan mutu, merubah resep”. Menunjukkan karakteristik Minang yang berpegang teguh pada cita rasa dan mutu kualitas sebagai kunci utama dalam memilih bahan, bumbu dan rempah masakan.

Bahan utama makanan yang diolah dalam film ini terdiri dari daging sapi, daging ayam, telur, dan ikan kakap. Setiap bahan ini memiliki simbol tersendiri dalam budaya Minang. Daging sapi diolah menjadi rendang melambangkan kemewahan dan penghormatan terhadap tamu, karena rendang adalah hidangan yang biasanya disajikan dalam acara adat dan perayaan besar.

Ayam diolah menjadi gulai ayam, ayam pop, dan ayam balado. Berbeda dengan daging sapi ayam lebih umum dalam kehidupan sehari-hari, mencerminkan nilai kebersamaan dan kehangatan dalam keluarga Minang. Dalam masyarakat Minang, ayam juga melambangkan keseimbangan dalam relasi sosial. Makanan olahan ayam sering digunakan dalam upacara tertentu sebagai simbol keberkahan dan keberlanjutan generasi. Secara kuliner, pengolahan ayam dalam berbagai bentuk juga mencerminkan kreativitas dan kemampuan masyarakat Minang dalam mengolah bahan yang sederhana menjadi hidangan yang kaya rasa dan berkelas.

Telur dimasak balado atau gulai, melambangkan siklus kehidupan, karena telur merupakan awal dari keberlanjutan generasi. Sementara itu, ikan laut khususnya ikan kakap yang sering muncul dalam Film “Tabula Rasa”, adalah bahan utama dalam beberapa hidangan khas Minang seperti gulai kepala ikan, asam *padeh* dan *pangek*. Pemilihan ikan sebagai bahan utama bukan sekadar karena ketersediaannya di wilayah pesisir Sumatera Barat, tetapi juga mencerminkan hubungan erat masyarakat Minang dengan alam. Dalam filosofi Minang, ikan melambangkan fleksibilitas dan kemampuan beradaptasi. Ikan bergerak mengikuti arus, sebagaimana masyarakat Minang yang terkenal sebagai perantau ulung yang mampu menyesuaikan diri di berbagai tempat tanpa melupakan identitas asalnya. Hal ini juga berkaitan dengan konsep rantau dalam budaya Minang, di mana seseorang harus siap menghadapi tantangan baru tetapi tetap mempertahankan nilai-nilai leluhurnya.

Masakan Minang merupakan salah satu warisan kuliner Nusantara yang paling dikenal karena banyak penggunaan rempah-rempah otentik. Dalam Film “Tabula Rasa”, beberapa bahan dan rempah khas Minang tampil dominan, seperti bawang merah dan putih, cabai merah dan hijau, cengkeh, daun jeruk, serai, serta daun ruku-ruku. Rempah-rempah ini bukan sekadar unsur rasa, tetapi juga merepresentasikan cara masyarakat Minang memaknai kehidupan, kebersamaan, dan ketahanan menghadapi tantangan. Setiap rempah ini memiliki makna tersendiri dalam budaya Minang. Berikut adalah beberapa bahan dan rempah utama yang digunakan dalam Film “Tabula Rasa”, serta pemaknaan dalam budaya Minang.

Tokoh Mak Uwo dalam Film “Tabula Rasa” menekankan pentingnya menggunakan bawang lokal karena aromanya yang tajam dan rasanya yang kuat dibandingkan bawang impor. Hal ini menunjukkan perhatian Mak uwo mewakili masyarakat Minang dalam hal mengutamakan kualitas bahan masakan. Bawang merah dan putih adalah fondasi utama dalam masakan Minang, berperan dalam memperkaya rasa dan melambangkan dua elemen dalam kehidupan, keseimbangan dan kebersamaan. Orang Minang memiliki filosofi yang kuat dalam adat dan kehidupan sosialnya, di mana segala sesuatu harus berjalan dengan harmoni dan adil, seperti keseimbangan rasa dalam masakan. Bawang merah memberikan rasa manis dan sedikit pedas yang melambangkan kelembutan dalam komunikasi dan interaksi sosial masyarakat Minang. Sementara itu, bawang putih yang lebih tajam dan beraroma kuat

menggambarkan ketegasan dan prinsip yang dipegang dalam adat Minang. Kombinasi keduanya menciptakan keseimbangan rasa yang merepresentasikan keseimbangan *adat basandi syarak* dan *syarak basandi Kitabullah*, di mana aturan adat dan agama saling melengkapi (Islami, et al., 2024).

Dalam film ini ditampilkan proses penghalusan cabai sebagai bagian dari persiapan bumbu. Penggunaan cabai menggambarkan keberanian, keteguhan dan semangat bertahan hidup yang dimiliki oleh karakter tokoh utama. Dominasi cabai dalam masakan menggambarkan bagaimana masyarakat Minang tidak takut menghadapi tantangan, baik dalam kehidupan maupun dalam seni memasak yang kaya akan rasa dan karakter. Cabai Merah dan Hijau (*Lado mudo*) menjadi elemen wajib dalam hidangan Minang, memberikan rasa pedas yang kuat khas masakan Minang (Marwa, 2015). Contohnya, ayam balado diolah menggunakan cabai merah. Sementara itu, cabai hijau atau *lado mudo* lebih segar dan sedikit lebih ringan dalam tingkat kepedasannya. Contohnya, dendeng *batokok* bakar *lado mudo* disajikan dengan sambal cabai hijau, mencerminkan harapan dan keluwesan dalam menjalani kehidupan. Orang Minang dikenal sebagai masyarakat yang berani dalam berbicara, berpendirian teguh, dan tidak mudah menyerah dalam menghadapi tantangan hidup. Kepedasan dalam masakan ini adalah simbol bahwa kehidupan harus dijalani dengan keberanian dan semangat yang membara.

Salah satu elemen paling khas dalam masakan Minang adalah penggunaan santan kelapa yang melimpah. Dominasi santan dalam masakan Minang berperan sebagai penambah rasa gurih sekaligus simbol kesabaran dan ketekunan mencapai hasil yang sempurna. Masyarakat Minang percaya bahwa sesuatu yang dikerjakan dengan telaten dan penuh dedikasi akan mencapai hasil yang luar biasa (Putri, 2020), sebagaimana masakan yang dimasak perlahan akan menghadirkan cita rasa yang lebih mendalam. Santan tidak bisa langsung digunakan, tetapi harus diperas dan dimasak perlahan hingga menghasilkan rasa gurih. Ini melambangkan kesabaran dalam menghadapi kehidupan. Selain itu, santan juga mencerminkan keseimbangan antara unsur keras dan lembut dalam kehidupan. Keberadaannya dalam gulai, rendang, dan berbagai masakan lain menunjukkan bagaimana masyarakat Minang menghargai keseimbangan rasa antara pedas, gurih, dan asam, sebagaimana mereka juga menyeimbangkan adat dan nilai-nilai kehidupan dalam keseharian.

Lengkuas dan kunyit adalah rempah yang digunakan untuk memberikan aroma dan warna khas pada masakan Minang seperti gulai dan rendang. Lengkuas dan kunyit memiliki makna mendalam dalam kepercayaan masyarakat Minang. Lengkuas, dengan teksturnya yang keras namun harum, mencerminkan keteguhan dalam memegang prinsip, sementara kunyit, yang memberi warna kuning keemasan pada masakan, sering dikaitkan dengan kemakmuran dan kejayaan, yang mencerminkan bagaimana orang Minang sangat menghargai kehormatan dan martabat dalam kehidupan mereka (Muliani, 2024).

Rempah aromatik digunakan untuk menambah aroma dan cita rasa yang kuat. Beberapa aromatik yang ditampilkan dalam Film "Tabula Rasa" adalah cengkeh, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, dan serai. Keberadaan cengkeh dalam masakan mencerminkan bagaimana masyarakat Minang memandang kehidupan dengan kedalaman dan kehati-hatian, menjaga keseimbangan antara tradisi dan modernitas. Serai dan daun jeruk memberikan aroma segar simbol kejernihan pikiran. Rempah aromatik digunakan untuk menetralkan bau amis, merepresentasikan bahwa dalam kehidupan seseorang harus bisa "menetralkan" atau menyelesaikan permasalahan dengan bijaksana. Aroma khas masakan Minang yang tajam mengungkapkan semangat

keterbukaan dalam menerima perbedaan. Sebagaimana masyarakat Minang yang dinamis dan suka merantau, tetapi tetap berakar pada budaya asalnya. Hal ini menjadi representasi identitas yang melekat dalam diri masyarakat Minang bahwa mereka dikenal orang yang kritis, analitis, dan memiliki kemampuan berbicara yang baik. Hal itu ditampilkan dalam Film "Tabula Rasa" melalui penggambaran kekayaan pepatah dan petuah dalam proses mengolah makanan. Pepatah petuah cara mengolah makanan yang ditampilkan film menggambarkan adat Minang.

Salah satu rempah yang paling khas dalam masakan Minang dan muncul dalam Film "Tabula Rasa" adalah daun ruku-ruku. Dalam tradisi memasak Minang, daun ruku-ruku sering ditambahkan pada hidangan berbasis ikan seperti gulai ikan, asam *padeh* dan *pangek* ikan mas. Dalam film daun ruku-Ruku ditampilkan saat proses memasak gulai kepala ikan. Diterangkan bahwa daun ruku-ruku merupakan sejenis kemangi khas Minang yang berfungsi sebagai penyedap dan pengharum masakan. Secara filosofis, ruku-ruku melambangkan hubungan erat antara manusia dan leluhur. Masyarakat Minang percaya bahwa tradisi harus dijaga dan diwariskan dari generasi ke generasi, sebagaimana daun ruku-ruku yang selalu digunakan dalam masakan turun-temurun. Selain itu, daun ruku-ruku juga melambangkan proses penyucian diri masyarakat Minang dari sifat-sifat negatif dalam kehidupan yang disimbolkan dari daun ruku-ruku untuk menghilangkan bau amis pada ikan.

Asam kandis menjadi unsur utama dalam memberikan cita rasa asam dalam gulai. Dalam Film "Tabula Rasa" asam kandis melambangkan ujian dalam kehidupan pahit pada awalnya, tetapi memberikan keseimbangan dan pelajaran berharga. Rasa asam mencerminkan sikap orang Minang yang tegas dalam prinsip, tidak mudah goyah, dan selalu memiliki pendirian kuat. Dalam film ini ditayangkan adegan Mak Uwo sebagai representasi Minang dalam menjalani kehidupan, di mana hidup tidak selalu manis, tetapi harus dijalani dengan ketegaran dan penerimaan terhadap segala kemungkinan. Mak Uwo mengatakan modal orang Minang dalam merantau dan menjalani kehidupannya adalah "tulang delapan karat". Yang kemudian di terangkan dua tulang tangan bawah, dua tulang tangan atas, dua tulang kaki bawah dan dua tulang kaki atas. Hal ini diyakini sebagai pedoman hidup masyarakat Minang.

Film "Tabula Rasa" berhasil memperlihatkan bagaimana setiap bahan, bumbu dan rempah memiliki peran penting dalam menciptakan cita rasa masakan Minang. wujud konkret dari nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat Minang. Setiap bahan, bumbu dan rempah mulai dari kemewahan daging, kekeluargaan ayam, siklus kehidupan telur, fleksibilitas ikan, keberanian cabai, keseimbangan bawang, kejernihan serai dan daun jeruk, hingga kearifan daun ruku-ruku berkontribusi dalam menciptakan cita rasa yang sekaligus menggambarkan karakter orang Minang: tegas, berintegritas, dan setia pada tradisi. Melalui hidangan ini, identitas budaya Minang tersaji dengan jelas yang menegaskan bahwa keaslian dan kearifan lokal adalah fondasi yang tidak bisa ditawar, menjadikan masakan mereka sebagai simbol dari keunggulan nilai dan filosofi hidup yang mendalam.

Penggunaan bahan dan rempah-rempah alami di atas menunjukkan hubungan erat masyarakat Minang dengan alam. Mereka memanfaatkan hasil bumi secara bijaksana, mencerminkan prinsip keseimbangan dan penghormatan terhadap lingkungan. Dan juga pewarisan tradisi dalam resep tradisional sebagai penanda pentingnya mempertahankan dan mewariskan pengetahuan kuliner dari generasi ke generasi. Ini mencerminkan nilai-nilai kekeluargaan dan kontinuitas budaya dalam masyarakat Minang

Nama-Nama Makanan Minang Representasi Identitas Minang

Nama-nama makanan dalam kuliner Minang tidak hanya sekadar label, tetapi syarat akan makna filosofis yang mendalam. Nama makanan Minang disebutkan dalam bahasa Minang yang turut memperkuat pengungkapan identitas budayanya. Sebagaimana dijelaskan Farikha, Suyitno, & Widyartono (2024) bahwa penggunaan bahasa daerah dalam film dapat memperkuat identitas budaya lokal dan memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang nilai-nilai tradisional kepada penonton. Nama-nama makanan Minang mencerminkan filosofi hidup, sistem sosial, dan sejarah masyarakat Minang. Berikut adalah penemuan pemaknaan nama makan Padang yang menggambarkan identitas budaya Minang berdasarkan aspek hubungan dengan sistem sosial Minang, hubungan dengan nilai filosofis dan kearifan lokal, hubungan dengan sejarah dan pengaruh perdagangan.

Minang menganut sistem matrilineal, di mana garis keturunan ditarik dari pihak ibu. Hal ini tercermin dalam makanan yang sering kali diwariskan dari generasi ke generasi melalui perempuan dalam keluarga. Misalnya, resep Rendang sering diajarkan oleh ibu kepada anak perempuan mereka sebagai bagian dari persiapan menjadi perempuan dewasa yang mampu mengelola rumah tangga. Nama Rendang berasal dari kata *marandang* yang berarti memasak perlahan hingga matang sempurna. Sebuah simbol kesabaran dan kebijaksanaan yang juga diterapkan dalam kehidupan sosial masyarakat Minang.

Dendeng *Batokok* berasal dari kata *Batokok* dalam bahasa Minang berarti dipukul. Teknik ini digunakan untuk melembutkan daging sebelum dipanggang. Daging yang dipukul sebelum dipanggang melambangkan ketahanan dan kerja keras. Dalam budaya Minang, seseorang harus "ditempa" oleh kehidupan agar menjadi lebih kuat, mirip dengan proses pemukulan daging agar lebih empuk dan menyerap bumbu dengan sempurna. simbolis ketahanan dan kerja keras yang harus ditempuh dalam kehidupan orang Minang.

Gulai *tambusu* adalah gulai berbahan dasar usus sapi yang diisi dengan campuran telur dan tahu. Nama *tambusu* merujuk pada teknik pengisian, yang melambangkan nilai keteraturan dan keseimbangan dalam budaya Minang.

Minang sejak dahulu dikenal sebagai masyarakat yang memiliki mobilitas tinggi, terutama dalam sistem perdagangan atau merantau. Akibatnya banyak makanan Minang diberi nama yang menunjukkan adaptasi terhadap bahan atau teknik memasak yang diperkenalkan melalui interaksi perdagangan, misalnya Soto Padang dan Kalio (Rahman, 2023). Soto Padang diperkirakan terpengaruh oleh soto Melayu dan kuliner Tionghoa, tetapi tetap mempertahankan ciri khas Minang melalui penggunaan rempah-rempah yang kaya. Memiliki ciri khas Minang dengan penggunaan daging sapi kering dan kuah rempah yang kuat.

Kalio istilah ini muncul sebagai sebutan untuk rendang yang belum selesai dimasak. Kalio banyak ditemukan di daerah rantau sebagai bentuk adaptasi dari rendang yang membutuhkan waktu lebih lama untuk dimasak. Dalam konteks budaya, kalio menggambarkan sesuatu yang masih dalam proses, menandakan transisi dan perjalanan dalam kehidupan (Darmayanti, 2017). Kalio mencerminkan konsep kesabaran orang Minang dalam proses memasak. Jika belum mencapai kematangan yang tepat, makanan ini masih disebut kalio, mengajarkan bahwa dalam kehidupan, semua butuh proses dan tidak boleh terburu-buru.

Gulai *Kapalo Lauak* (Gulai Kepala Ikan) hidangan ini sering ditemukan di daerah pesisir Sumatra Barat, mencerminkan keterhubungan budaya Minang dengan laut dan pengaruh nelayan yang banyak menetap di kawasan tersebut (Nahar & Elida, 2024).

Film “Tabula Rasa” menampilkan makanan ini sebagai hidangan istimewa yang mengingatkan setiap penikmat pada memori kenangan. Dengan demikian makanan ini hanya disajikan saat momentum tertentu seperti peringatan kelahiran maupun kematian dan juga hidangan bersama keluarga saat hari raya.

Penamaan makanan Minang menggambarkan perjalanan sejarah masyarakat Minang. Nama-nama makanan yang bertahan hingga saat ini merupakan hasil dari perkembangan budaya, interaksi sosial, dan pengaruh historis yang telah membentuk pola hidup orang Minang sejak ratusan tahun lalu.

Proses Memasak Bentuk Ekspresi Budaya

Film “Tabula Rasa” berhasil menampilkan teknik memasak yang khas. Proses memasak makanan Minang dalam film ini mempertahankan cara lama untuk mengikat rasa, memberi sampai ke hati bukan sekedar sampai mulut. Masakan Minang dibuat dengan pendekatan yang sangat teliti, penuh kesabaran, serta kehati-hatian dalam setiap detailnya. Setiap tahap dalam memasak bukan sekedar bagian dari rutinitas, tetapi juga merupakan perwujudan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi (Thalib, 2017). Berikut adalah beberapa teknik memasak khas yang menggambarkan ekspresi budaya Minang.

Memeras Santan dengan Alat Tradisional. Proses tradisional pemerasan santan dari kelapa parut ditampilkan dalam film, menekankan pentingnya santan segar untuk menghasilkan rasa gurih dan kaya dalam masakan seperti rendang dan gulai. Dalam tradisi Minang, santan menjadi komponen utama dalam banyak masakan. Proses mendapatkan santan tidak hanya sekedar menekan kelapa parut, tetapi dilakukan dengan teknik yang diwariskan secara turun-temurun (Lukitasari, 2019). Alat pemeras santan tradisional yang dikenal sebagai *kapalo kamban* digunakan untuk mengekstrak santan dengan cara yang lebih efektif dan alami. Pemakaian alat ini tidak hanya mempertahankan kualitas rasa, tetapi juga melambangkan penghormatan terhadap cara-cara tradisional yang masih dipegang teguh oleh masyarakat Minang.

Teknik menuang santan ke dalam kuah yang sudah benar-benar panas memiliki makna lebih dari sekedar teknik memasak. Saat santan menyentuh kuah yang sudah panas, terdengar suara mendesis yang menjadi indikator awal bahwa proses memasak telah dimulai. Ini menunjukkan konsep *mambasuik* dari bumi, yakni sebuah simbol bahwa segala sesuatu dimulai dari dasar yang kuat sebelum berkembang. Suara mendesis juga dianggap sebagai tanda bahwa santan mulai berinteraksi dengan bumbu lain, memperkaya rasa dan aroma masakan.

Dalam budaya Minang, pengadukan santan bukanlah aktivitas sembarangan. Ada teknik tertentu yang harus diikuti agar santan tidak pecah dan menghasilkan tekstur kuah yang lembut serta cita rasa yang kaya. Dalam Film “Tabula Rasa” Mak Uwo mengucapkan pantun petuah Minang sebagai pedoman dalam mengaduk santan “Kurang diaduk, akan kurang tercampur, terlalu banyak diaduk, maka santan akan meledak, diaduknya harus dengan perasaan”. Santan harus diolah dengan perlahan selama empat jam agar minyaknya keluar dan menghasilkan tekstur yang kaya serta rasa yang dalam. Hal ini dalam pembuatan rendang, di mana santan harus dimasak hingga mengental dan meresap sempurna ke dalam daging (Nurmufida, Wangrinem, & Reinalta, 2017). Pengadukan yang pas dan konsisten mencerminkan nilai kesabaran dan ketelitian.

Dalam Film diterangkan konsep rasa tangan, memasak bukan hanya soal menciptakan makanan yang lezat, tetapi juga tentang menuangkan hati dan perasaan dalam setiap prosesnya. Inilah yang disebut dengan konsep rasa tangan sebagai prinsip

memasak orang Minang, yaitu bagaimana sentuhan tangan sang juru masak memberikan cita rasa khas yang tidak bisa digantikan oleh alat modern sekalipun. Hal ini menandakan dedikasi dan kerja keras masyarakat minang dalam memberikan hidangan yang terbaik dan mencapai tujuan.

Memasak rendang, sebagai salah satu ikon kuliner Minang, memerlukan teknik khusus dalam pengaturan api. Api yang digunakan harus kecil namun tahan lama, sering kali menggunakan tungku tradisional berbahan bakar kayu. Hal ini bukan sekadar metode memasak, tetapi juga simbol konsistensi dalam menjalani proses. Seperti filosofi kehidupan Minang yang menekankan pentingnya ketekunan, memasak dengan api kecil mengajarkan bahwa konsistensi dalam proses akan menghasilkan sesuatu yang berharga dan bernilai tinggi. Teknik ini juga mencerminkan konsep *marandang*, yaitu proses memasak yang lambat hingga menghasilkan masakan yang matang sempurna dengan bumbu yang meresap (Nurmufida, Wangrinem, & Reinalta, 2017). Ini sejalan dengan prinsip masyarakat Minang yang menghargai proses ketimbang sekadar hasil akhir, karena kelezatan sejati hanya bisa didapatkan melalui usaha dan ketekunan (Putri, 2020).

Dendeng *batokok* di dalam film diterangkan sebagai salah satu masakan khas Minang yang memiliki proses memasak unik. Daging sapi yang telah dikeringkan harus dipukul terlebih dahulu sebelum dibakar. Proses pemukulan ini bertujuan agar serat daging menjadi lebih lunak dan dapat menyerap bumbu dengan lebih baik. Teknik ini menggambarkan bahwa sesuatu yang keras harus dilembutkan terlebih dahulu sebelum dapat memberikan kenikmatan. Ini mencerminkan prinsip hidup dalam masyarakat Minang bahwa dalam kehidupan, ujian dan kesulitan harus dihadapi dengan strategi, dan kegigihan agar menghasilkan lebih baik.

Selain itu, Film “Tabula Rasa” menampilkan dengan terang teknik unik pembakaran dendeng menggunakan kuas dari batang serai. Cara ini berguna untuk memperkaya aroma dan cita rasa. Penggunaan serai mencerminkan kecerdikan orang Minang dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia untuk menciptakan rasa yang khas dan unik. Teknik ini juga menegaskan pentingnya keseimbangan dalam kehidupan, di mana elemen keras (daging) harus dipadukan dengan kelembutan (serai) untuk mencapai harmoni rasa. Proses mengoles dengan serai menghasilkan aroma khasnya yang menenangkan. Prinsip yang dianut dalam memasak dendeng memerlukan keuletan dalam setiap detail sehingga menghasilkan rasa yang sempurna

Melalui proses memasak yang otentik, makanan menjadi medium utama dalam mempertahankan nilai-nilai budaya, sejarah, dan sosial masyarakat Minang. Kajian gastronomi Tobin memperlihatkan bahwa setiap teknik memasak memiliki makna mendalam yang lebih dari sekadar aspek kuliner, tetapi juga sebagai simbol perjalanan dan eksistensi budaya Minang secara turun-temurun. Sejalan dengan pandangan Basuki (2019) yang menyatakan penguatan kearifan lokal dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia tidak hanya berfungsi sebagai pelestarian budaya, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami identitas suatu kelompok masyarakat. Dalam film ini, proses memasak dan menyajikan makanan mencerminkan konsep gotong royong, kebersamaan, dan filosofi adat Minang.

Cara Penyajian Makanan Minang Sebagai Identitas Budaya

Selain proses memasaknya yang khas, penyajian makanan Minang dalam Film “Tabula Rasa” juga menjadi cerminan dari nilai-nilai budaya Minang. Adegan-adegan di rumah makan Minang memperlihatkan tampilan hidangan yang menggugah selera sekaligus reaksi karakter terhadap rasanya. Hal ini sejalan dengan pendapat Susanto

(2017) yang menyatakan bahwa "Pemahaman terhadap budaya dalam pembelajaran bahasa tidak dapat dilepaskan dari aspek sosial dan afektif yang membentuk identitas individu dalam berkomunikasi. Tata cara penyajian tidak hanya berfungsi secara praktis, tetapi juga memiliki makna simbolik yang kuat, memperlihatkan karakteristik utama masyarakat Minang dalam kehidupan sehari-hari.

Ritual Mencuci Tangan Sebelum Makan. Dalam budaya Minang, mencuci tangan sebelum makan menggunakan air dalam mangkok kecil adalah simbol penghormatan terhadap makanan (Sidargo, et al., 2022). Hal ini menegaskan bahwa makanan adalah sesuatu yang sakral dan harus dikonsumsi dalam keadaan bersih, mencerminkan nilai adat masyarakat Minang yang selalu menekankan kebersihan dan kesopanan.

Makanan Minang dikenal dengan sistem penyajian yang khas, di mana piring-piring berisi aneka lauk disusun bertingkat di atas meja (Mardatillah, 2020). Dalam Film "Tabula Rasa", penyajian ini tidak hanya berfungsi untuk memberikan variasi pilihan kepada pelanggan, tetapi juga mencerminkan prinsip masyarakat Minang "*barek samo dipikua, ringan samo dijinjing*" (berat sama dipikul, ringan sama dijinjing) yang juga diungkapkan Mak Uwo dalam Film. Hal ini mengartikan bahwa masyarakat Minang memiliki semangat berbagi dalam kehidupan sosial.

Penyajian Nasi dan Lauk Secara Terpisah. Nasi dalam rumah makan Padang selalu disajikan secara terpisah dari lauk. Hal ini memungkinkan setiap pelanggan untuk menikmati setiap rasa lauk secara maksimal, menunjukkan karakter masyarakat Minang yang menghargai kebebasan dalam menentukan pilihan (Sidargo, et al., 2022).

Makanan disusun dengan posisi lebih depan dari pintu masuk, menciptakan kesan keteraturan dan keterbukaan. Ini menggambarkan bagaimana masyarakat Minang selalu terbuka dalam menerima tamu serta menjunjung tinggi nilai-nilai keramahmatan. Dalam Film "Tabula Rasa", cara penyajian ini juga memperlihatkan bagaimana makanan menjadi perekat hubungan antar individu, terutama dalam konteks tokoh utama yang menemukan makna baru dalam kebersamaan melalui hidangan Minang.

Nama rumah makan Padang sering kali memiliki makna filosofis yang berkaitan dengan sejarah atau harapan pemiliknya. Dalam film, rumah makan diberi nama *Takana Juo*, yang berarti "takkan jatuh juga," mencerminkan ketahanan dan perjuangan hidup. Fenomena ini sering ditemukan dalam kehidupan nyata, di mana nama rumah makan seperti Sederhana, Pagi Sore, dan Roda Baru menggambarkan nilai kerja keras, kesederhanaan, dan keberlanjutan sebagai etos kerja pemiliknya.

Kemasan nasi Padang yang khas dengan lipatan tinggi bukan sekadar teknik membungkus makanan, tetapi juga mencerminkan bentuk atap rumah gadang yang menjadi simbol kebanggaan budaya Minang (Yumiolda & Efi, 2023). Dalam film, kemasan ini menjadi metafora tentang bagaimana identitas budaya tetap bisa dijaga meskipun berada di luar lingkungan asalnya.

Film "Tabula Rasa" menunjukkan bahwa masakan Minang bukan hanya soal kuliner, tetapi juga sebagai alat untuk mempertahankan identitas budaya Minang. Cara penyajian makanan menggambarkan nilai-nilai seperti adat menjaga kebersihan, kebersamaan, keteraturan, keterbukaan dan semangat berbagi yang menjadi inti dari budaya Minang. Dengan demikian, melalui perspektif gastronomi Tobin, film ini berhasil mengangkat makanan sebagai simbol yang memperkuat eksistensi dan kesinambungan budaya Minang dalam kehidupan modern

Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah disampaikan, Film “Tabula Rasa” memberikan gambaran yang mendalam tentang bagaimana makanan mengungkapkan identitas budaya dan sejarah suatu masyarakat. Proses memasak makanan Minang sering kali panjang dan detail, seperti rendang yang dimasak selama berjam-jam hingga bumbu meresap sempurna dan daging menjadi empuk. Proses ini mencerminkan kesabaran, ketelitian, dan dedikasi yang merupakan bagian dari etos kerja masyarakat Minang. Pemilihan bahan baku dengan penuh ketelitian dan pemilihan produk lokal untuk mendapatkan kualitas terbaik menunjukkan masyarakat Minang menghargai kesegaran dan keaslian. Pemakaian rempah-rempah seperti lengkuas, daun kunyit, dan cabai dalam memasak rendang melambangkan kompleksitas rasa yang tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga menyiratkan filosofi nilai-nilai keharmonisan dan ketahanan rasa. Teknik memasak tradisional ini juga menunjukkan ketekunan masyarakat Minang dan penghormatan terhadap warisan kuliner yang turun-temurun. Dengan demikian, penguatan identitas budaya melalui pemahaman mendalam terhadap kuliner Minang dapat meningkatkan apresiasi masyarakat lokal maupun internasional terhadap kekayaan warisan kuliner Indonesia.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih kepada para dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan dukungan selama proses penelitian ini berlangsung. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada rekan-rekan mahasiswa yang telah memberikan inspirasi dan semangat dalam setiap diskusi dan kolaborasi. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik pembelajaran di masa mendatang.

Daftar Pustaka

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta'limat, Budaya, Agama Dan Humaniora*, 29-47.
- Anjani, S. A., & Undiana, N. N. (2021). The Relationship of Revitalization to the Sustainability of the Cihapit Traditional Market: Pre-Production of Documentary Film. *Cinematology: Journal Anthology of Film and Television Studies*, 1 (1).
- Arsi, M. A., & Sobur, A. (2019). Makna identitas budaya dan konflik antaretnis dalam film Crazy Rich Asians. *Mediator Jurnal Komunikasi*, 12(1), 46-60.
- Aziz, A. G., Dermawan, T., & Sulistyorini, D. (2024). Paradigma Etika Lingkungan dalam Novel Kekal Karya Jalu Kencana. *Jurnal Onoma Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 10(1), 416-425.
- Baskoro, R. M. (2022). Kisah Selera dari Negeri Rempah: Memahami Gastrodiplomasi dari Perspektif Indonesia. *Indonesian Perspective*, 7(2), 227-249.
- Basuki, I. A. (2019). Penguatan kearifan lokal dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia. Malang: Riksa Bahasa 5.
- Brantly, S. C. (2018). Reading Karen Blixen's “Babette's Feast.”. Madison: University of Wisconsin.
- Buchanan, D. (2019). Animating the Spirit: Shinto, Animism, and the Environmental Imagination in Miyazaki Hayao's "Spirited Away". *Journal of Japanese and Korean Cinema*, 11(1), 1-18.

- Damayanti, E., & Ambarwati, A. (2024). Representasi lumbung gastronomi Jawa dalam cerpen dan dongeng minuman Nusantara karya Suyitman. *Indonesian Language Education and Literature*, 9(2), 355-373.
- Darmayanti, N. (2017). Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. *Jurnal UNPAD*. 1-12
- Farikha, R. N., Suyitno, I., & Widyartono, D. (2024). Materi Bahasa dan Budaya dalam Program Siniar Bahasa Indonesia Bersama Windah di Spotify. *Jurnal Onoma Pendidikan, Bahasa dan Sastra*, 10 (1) 306 -310.
- Gilbert, S. L. (2023). Mapping the Food Film Genre. Wesleyan University: Undergraduate thesis.
- Habsary, D., Bulan, I., Adzan, N. K., & Setiawan, A. Y. (2022). Pendidikan Seni dalam Seni Bela Diri. *JPKS: Jurnal Pendidikan dan Kajian Seni*, 8 (1).
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksal Kuliner Tradisional dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya . *Kandai*, 17(2), 256-279.
- Islami, M. Z., Wajdi, M. F., Putri, A. W., Kurnia, N. A., Sudewo, A. P., & Sartini. (2024). Pengembalian Fungsi Surau Sebagai Identitas Minangkabau Melalui Elaborasi Madrasah Diniyah Awaliah: Perspektif Neo-Fungsionalisme. *Jurnal Lafinus*, 68-93.
- Karkono, K., J, M., & Rahmadiyah, P. S. (2020). Budaya patriarki dalam film kartini (2017) karya hanung bramantyo. *Journal of Language Education, Literature and Local Culture*, 2(1).
- Klitzing, A. (2023). Defining gastrocriticism as a critical paradigm on the example of Irish literature and food writing: A vade mecum. Duplin: Disertasi, Technological University Dublin.
- Lukitasari, R. (2019). Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi dalam Film Tabula Rasa. *JUMPA*, 1 - 24.
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*, 10.
- Marwa. (2015). Asian Englishes Dictionary A Specialized Dictionary of Culture Elements In Asean Countries. Universitas Sulthan Syarif Kasim: repository unilak.
- Muliani, M. (2024). Pengolahan Masakan Nusantara. Surakarta: Tahta Media Group.
- Nahar, K., & Elida. (2024). Jenis Dan Makna Makanan Pada Upacara. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 102-106.
- Nurmufida, M., Wangrinem, G. H., & Reinalta, R. (2017). Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 232-235.
- Putri, S. W. (2020). Pengaruh Budaya Kerja Berbasis Kearifan Lokal Minangkabau Terhadap Prestasi. *Jurnal Public Administration, Business and Rural Development Planning*, 48-64.
- Rahman, F. (2023). Jejak Rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhan, F., Rezasyah, T., & Dermawan, W. (2019). Budaya Kuliner sebagai Soft Power: Studi Perbandingan Thailand dan Korea Selatan. *Insignia: Journal of International Relations*, 6 (2), 137-153.
- Rosa, S. (2020). The Story Of The Pagaruyung Royal Heir Family: Literary And Historical Relations In The Novel Of Negeri Perempuan. *OKARA: Jurnal Bahasa dan Sastra*, 157-173.

- Sari, D. P. (2023). Makna Tradisi Tumpeng dalam Budaya Jawa dan Relevansinya bagi Penghayatan Perayaan Ekaristi. *Dharmasmati: Jurnal Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 23(2), 123-136.
- Sidargo, T., Wahyuningtyas, R., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., & Putri, S. R. (2022). Budaya Makan dalam Perspektif Kesehatan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Susanto, G. (2017). Pemahaman budaya dalam pembelajaran Bahasa Indonesia bagi penutur asing (BIPA). *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 5(2), 112-125.
- Syah, E. F. (2022). Identitas Cerita Rakyat Banten sebagai Transformasi Pertunjukan Pencak Silat untuk Implikasi Bahan Ajar Muatan Lokal. *JPKD: Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 4(6), 7738-7747.
- Thalib, A. A. (2017). Isu-Isu Identitas Budaya Nasional dalam Film “Tenggelamnya Kapal Van der Wijck”. *Jurnal Satwika Kajian Ilmu Budaya dan Perubahan Sosial*, 1(2), 1-7.
- Tussyahada, A., & Limbong, P. F. (2022). Novel Rahasia Salinem karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji: Perspektif gastrocriticism. *SEMIOTIKA: Jurnal Ilmu Sastra dan Linguistik*, 23(2), 136-148.
- Wulandari, S. (2021). Representasi Kuliner Indonesia Dalam Film Aruna & Lidahnya. *ETTISAL: Journal of Communication*, 6(2).
- Yulanda, D. (2022). Tinjauan Historis Masyarakat Minangkabau Didesa Pasar Sorkam (1939-1963). *Jurnal TAROMBO*, 1-8.
- Yumiolda, V. D., & Efi, A. (2023). stano Bas Pagaruyung: The Functional Values of the Building towardits Residents, The Social Community, and Educational Elements. *IRJE: Indonesian Research Journal in Education*, 450-465.