Imas Gandasari

# CERITA *dari* PIRING

## Memahami Makna Gastronomi

Editor:
Prof. Dr. Mohamad Rizan, S.E., M.M
Prof. Usep Suhud, M.Si., Ph.D
Dr. Setyo Ferry Wibowo, S.E., M.Si



# CERITA *dari* PIRING

## Memahami Makna Gastronomi

Imas Gandasari

Penerbit Widina

# CERITA DARI PIRING: MEMAHAMI MAKNA GASTRONOMI

Penulis:
**Imas Gandasari**

Desain Cover:
**Andi Juliandi**

Sumber Ilustrasi:
**www.freepik.com**

Tata Letak:
**Handarini Rohana**

Editor:
**Prof. Dr. Mohamad Rizan, S.E., M.M**
**Prof. Usep Suhud, M.Si., Ph.D**
**Dr. Setyo Ferry Wibowo, S.E., M.Si**

ISBN:
**978-634-317-139-3**

Cetakan Pertama:
**Juli, 2026**

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang
**by Penerbit Widina Media Utama**

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**PENERBIT:**
**WIDINA MEDIA UTAMA**
Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

**Anggota IKAPI No. 519/JBA/2025**
Website: www.penerbitwidina.com
Instagram: @penerbitwidina
Telepon (022) 87355370

# KATA PENGANTAR

Makanan adalah bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia. Setiap hari kita makan untuk memenuhi kebutuhan tubuh, tetapi tidak banyak yang menyadari bahwa di balik setiap hidangan terdapat cerita yang sangat panjang. Makanan menyimpan sejarah, budaya, tradisi, pengetahuan, lingkungan, serta kerja keras banyak orang yang terlibat dalam perjalanannya hingga sampai ke meja makan. Melalui gastronomi, kita diajak untuk melihat makanan dari sudut pandang yang lebih luas, tidak hanya sebagai sesuatu yang dikonsumsi, tetapi juga sebagai jendela untuk memahami kehidupan dan identitas suatu masyarakat.

Buku *Cerita dari Piring: Memahami Makna Gastronomi* disusun untuk memperkenalkan konsep wisata gastronomi secara sederhana, menarik, dan mudah dipahami oleh berbagai kalangan pembaca. Melalui petualangan Raka, pembaca diajak menjelajahi berbagai budaya makanan di dunia, mengenal para pelaku di balik sebuah hidangan, memahami pentingnya menjaga warisan kuliner, serta menyadari hubungan erat antara makanan, manusia, dan lingkungan. Semoga buku ini dapat menumbuhkan rasa ingin tahu, penghargaan terhadap keberagaman budaya pangan, serta kesadaran bahwa setiap makanan memiliki cerita yang layak untuk dipelajari dan diwariskan kepada generasi mendatang.

Penulis

*Untuk Orang Tuaku, Saudariku, dan Keluargaku Tercinta*

*Di setiap langkah perjalanan dan setiap cerita, ada doa, kasih sayang, dan dukungan kalian yang selalu menyertai. Karya sederhana ini kupersembahkan untuk kalian, yang telah mengajarkanku arti keluarga, kebersamaan, dan rasa syukur. Semoga seperti makanan yang menyatukan kita di satu meja, cinta keluarga selalu menjadi cerita terindah dalam hidupku*

# DAFTAR ISI

**KATA PENGANTAR** ..... **iii**
**DAFTAR ISI** ..... **v**
1. Sebuah Pertanyaan dari Piring ..... 1
2. Tahukah Kamu? ..... 3
3. Perjalanan Dimulai ..... 5
4. Aroma Pizza dari Napoli, Italia ..... 9
5. Rahasia Washoku dari Jepang ..... 12
6. Makan Bersama di Singapura ..... 15
7. Jagung yang Bercerita di Meksiko ..... 19
8. Rempah dari Nusantara ..... 23
9. Mengapa Wisatawan Menyukai Gastronomi? ..... 27
10. Bertemu Para Penjaga Tradisi ..... 30
11. Belajar dari Pasar Tradisional ..... 34
12. Menjaga Keaslian Rasa ..... 39
13. Gastronomi dan Lingkungan ..... 44
14. Pelajaran dari Sebuah Piring ..... 49

**TENTANG PENULIS** ..... **52**
**DAFTAR PUSTAKA** ..... **53**

## Sebuah Pertanyaan dari Piring

Pagi itu, matahari muncul dari belakang jendela. Sebuah cahaya hangat bersinar di meja makan di mana Raka duduk bersama ibunya. Di atas meja ada sepiring nasi hangat, dadar, dan segelas susu. Aroma makanan mengisi ruangan, membuat suasana pagi terasa nyaman dan menyenangkan. Raka mengawasi sarapannya dengan hati-hati.

Dia membayangkan bagaimana makanan sampai ke meja. Darimana nasi itu berasal? Siapa yang menanamnya? Bagaimana telur sampai ke piring? Semakin banyak pertanyaan yang muncul di kepalanya.

“Bu,” tanya Raka sambil memegang sendoknya, “apakah makanan yang kita makan setiap hari punya cerita?”

Ibunya tersenyum dan duduk di sampingnya.

“Tentu saja punya,” jawabnya lembut.

Raka kembali memandangi piring sarapannya. Ia membayangkan sawah yang luas, para petani yang bekerja di bawah sinar matahari, dan orang-orang yang membantu mengantarkan bahan makanan hingga sampai ke rumahnya.

“Kalau begitu,” kata Raka, “setiap makanan pasti berasal dari suatu tempat, ya?”

“Benar sekali,” jawab ibunya. “Bahkan banyak makanan yang menjadi ciri khas sebuah daerah atau negara karena dibuat dari bahan, tradisi, dan pengetahuan yang diwariskan turun-temurun.”

Raka tampak semakin penasaran.

“Lalu, apa perbedaan antara makanan biasa dengan makanan yang ada di tempat-tempat wisata?”

Ibunya tersenyum mendengar pertanyaan itu.

## Perjalanan Dimulai

Setelah sarapan, Raka berlari ke kamarnya dan membuka sebuah peta dunia yang tergantung di dinding. Matanya berkeliling dari satu benua ke benua lainnya. Ia melihat begitu banyak negara dengan warna, bahasa, dan budaya yang berbeda-beda. Namun, ada satu hal yang membuatnya semakin penasaran.

“Apakah setiap tempat di dunia juga memiliki makanan yang berbeda?” pikirnya.

Raka membayangkan aroma pizza yang baru keluar dari tungku di Italia, semangkuk ramen hangat di Jepang, taco jagung di Meksiko, dan rendang yang kaya rempah dari Indonesia. Meskipun semua makanan itu terlihat berbeda, ia merasa pasti ada sesuatu yang menghubungkan semuanya.

Ketika ibunya masuk ke kamar, Raka segera bertanya.

“Ibu, mengapa setiap negara punya makanan khas yang berbeda?”

Ibunya tersenyum sambil duduk di sampingnya.

“Karena setiap tempat memiliki sejarah, alam, budaya, dan kebiasaan hidup yang berbeda. Semua itu memengaruhi makanan yang mereka ciptakan.”

Raka memperhatikan peta dunia di hadapannya.

“Jadi makanan bukan hanya dibuat untuk dimakan?”

“Tentu tidak,” jawab ibunya. “Banyak makanan lahir dari perjalanan panjang suatu masyarakat. Ada makanan yang tercipta karena hasil panen yang melimpah, ada yang berkembang karena perdagangan antarnegara, dan ada pula yang diwariskan dari nenek moyang selama ratusan tahun.”

Raka semakin tertarik.

“Berarti setiap makanan punya cerita?”

## Aroma Pizza dari Napoli, Italia

Dalam petualangan imajinasinya, Raka tiba di sebuah kota yang ramai di tepi Laut Mediterania, yaitu Napoli, Italia. Jalan-jalan sempit dipenuhi bangunan berwarna cerah, suara tawa penduduk terdengar dari berbagai sudut kota, dan aroma roti yang baru dipanggang menguar dari restoran-restoran kecil yang berjajar di sepanjang jalan.

Saat mengikuti aroma yang menggugah selera itu, Raka berhenti di depan sebuah toko pizza tradisional. Di dalamnya, seorang pizzaiolo—sebutan untuk pembuat pizza di Italia—sedang bekerja dengan penuh semangat. Dengan gerakan yang cepat dan luwes, ia melempar adonan ke udara, memutarnya seperti sebuah piring terbang, lalu menangkapnya kembali dengan sempurna. Adonan itu perlahan berubah menjadi lingkaran tipis yang siap diberi saus tomat segar, keju mozzarella, dan daun basil hijau yang harum.

Mata Raka membelalak kagum.

“Wah, ini seperti pertunjukan seni!” serunya.

Sang pembuat pizza tersenyum sambil terus bekerja. Baginya, membuat pizza bukan sekadar memasak makanan. Setiap gerakan tangan, setiap pilihan bahan, dan setiap proses pemanggangan merupakan keterampilan yang diwariskan dari generasi ke generasi selama ratusan tahun.

Tak lama kemudian, pizza itu dimasukkan ke dalam tungku batu yang sangat panas. Dalam hitungan menit, aroma adonan yang matang, keju yang meleleh, dan saus tomat yang harum memenuhi ruangan. Raka menarik napas dalam-dalam.

“Hanya dari aromanya saja aku sudah bisa membayangkan betapa lezat rasanya,” katanya.

Ibunya yang menemani perjalanan imajiner itu tersenyum.

## Rahasia Washoku dari Jepang

Perjalanan Raka berlanjut ke Jepang. Saat memasuki sebuah restoran tradisional, ia terpesona melihat hidangan yang tersaji di atas meja. Semangkuk sup hangat, nasi putih, ikan panggang, dan sayuran berwarna-warni disusun begitu rapi hingga terlihat seperti sebuah lukisan.

Raka memperhatikan setiap detailnya. Ada warna hijau dari sayuran segar, kuning keemasan dari telur, dan merah cerah dari hiasan makanan. Semuanya tampak harmonis dan menenangkan.

“Mengapa makanan di sini terlihat seperti karya seni?” tanyanya kagum.

Seorang koki tersenyum dan menjawab, “Karena kami percaya bahwa makanan tidak hanya harus lezat, tetapi juga indah untuk dilihat dan selaras dengan alam.”

Raka mengangguk sambil memperhatikan hidangan itu sekali lagi. Ia mulai memahami bahwa bagi masyarakat Jepang, makanan adalah cara untuk menghargai musim, alam, dan keseimbangan kehidupan.

“Jadi,” pikir Raka, “setiap hidangan ternyata memiliki cerita yang bisa dinikmati bahkan sebelum dicicipi.”

**Fakta Gastronomi: Rahasia Washoku dari Jepang**

Washoku adalah budaya kuliner tradisional Jepang yang mencerminkan hubungan yang erat antara manusia, makanan, dan alam. Dalam filosofi Washoku, makanan tidak hanya dinilai dari rasanya, tetapi juga dari keseimbangan warna, tekstur, aroma, metode memasak, serta cara penyajiannya. Masyarakat Jepang percaya bahwa makanan yang baik harus mampu memberikan pengalaman yang harmonis bagi seluruh indra. Oleh karena itu, sebuah hidangan Washoku umumnya memadukan berbagai warna alami, seperti hijau,

## Makan Bersama di Singapura

Setelah menjelajahi Jepang, Raka melanjutkan petualangannya ke Singapura. Saat tiba, ia mengikuti keramaian menuju sebuah tempat yang dipenuhi aroma makanan yang menggugah selera. Dari kejauhan, terdengar suara wajan yang beradu, tawa keluarga yang sedang makan bersama, dan para pedagang yang sibuk menyiapkan hidangan mereka.

Tempat itu disebut hawker centre, sebuah pusat kuliner yang menjadi bagian penting kehidupan masyarakat Singapura.

Raka berjalan perlahan sambil memperhatikan deretan kios makanan yang berwarna-warni. Ada penjual nasi ayam Hainan yang terkenal, mi goreng yang harum, sate yang sedang dibakar, hingga hidangan India yang kaya rempah.

Setiap kios menawarkan cita rasa yang berbeda, tetapi semuanya berada dalam satu tempat yang sama.

Yang membuat Raka semakin penasaran bukan hanya makanannya.

Ia melihat seorang kakek keturunan Tionghoa duduk di meja yang sama dengan sebuah keluarga Melayu. Di meja sebelah, beberapa pekerja kantoran menikmati makan siang bersama wisatawan dari berbagai negara. Tidak jauh dari sana, anak-anak sekolah bercanda sambil menikmati makanan favorit mereka.

Raka memperhatikan pemandangan itu dengan kagum.

“Bu, mengapa semua orang duduk bersama meskipun makanan yang mereka makan berbeda-beda?”

Ibunya tersenyum.

“Karena makanan memiliki kekuatan untuk menyatukan orang-orang. Di tempat seperti ini, perbedaan bahasa, budaya, agama, dan asal-usul tidak menjadi penghalang untuk berbagi ruang dan menikmati kebersamaan.”

## Jagung yang Bercerita di Meksiko

Petualangan gastronomi Raka kini membawanya ke Meksiko, sebuah negeri yang penuh warna, musik, dan tradisi yang kaya. Saat berjalan di sebuah pasar tradisional yang ramai, ia mencium aroma makanan yang belum pernah ia rasakan sebelumnya. Aroma itu membawanya ke sebuah kios kecil yang dikelola oleh seorang nenek berwajah ramah.

Di atas meja kayu, sang nenek sedang menepuk-nepuk adonan hingga berbentuk lingkaran tipis. Dengan cekatan, ia meletakkannya di atas pemanggang panas. Tak lama kemudian, aroma harum memenuhi udara.

“Apa yang sedang Nenek buat?” tanya Raka penasaran.

“Ini tortilla,” jawab sang nenek sambil tersenyum. “Makanan yang sudah menemani masyarakat kami selama ratusan, bahkan ribuan tahun.”

Raka menerima sepotong tortilla hangat dan mencicipinya. Rasanya sederhana, tetapi terasa istimewa.

“Terbuat dari apa?” tanyanya.

“Dari jagung,” jawab sang nenek.

Raka sedikit terkejut.

“Hanya jagung?”

Sang nenek tertawa kecil.

“Bagi kami, jagung bukan sekadar tanaman. Jagung adalah bagian dari kehidupan, sejarah, dan budaya kami. Sejak zaman nenek moyang, jagung telah menjadi sumber makanan utama yang membantu masyarakat bertahan hidup dan berkembang.”

Kemudian sang nenek menunjukkan berbagai jenis jagung dengan warna yang berbeda-beda: kuning keemasan, putih, merah, ungu, bahkan biru.

## Rempah dari Nusantara

Setelah berkeliling ke berbagai negara, Raka akhirnya kembali ke Indonesia. Namun, kali ini ia melihat negerinya dengan cara yang berbeda. Ia tidak hanya melihat gunung, pantai, dan kota-kota yang ramai, tetapi juga membayangkan ribuan hidangan yang lahir dari beragam budaya di seluruh Nusantara.

Dalam imajinasinya, Raka berdiri di atas sebuah peta Indonesia yang sangat besar. Dari Sabang hingga Merauke, ia melihat pulau-pulau yang tersebar seperti untaian zamrud di lautan. Tiba-tiba, angin membawa berbagai aroma yang begitu menggoda.

Dari arah Sumatra, tercium aroma rendang yang kaya rempah. Dari Jawa, wangi gudeg yang manis perlahan menyebar ke udara. Dari Madura, aroma sate yang sedang dibakar di atas bara api membuat perutnya keroncongan. Sementara dari Papua, semangkuk papeda hangat dengan kuah ikan kuning menghadirkan aroma laut yang segar.

Raka menutup matanya sejenak dan menarik napas dalam-dalam.

"Wah... setiap daerah punya aroma yang berbeda!" serunya kagum.

Ibunya tersenyum.

"Itulah keistimewaan Indonesia. Setiap daerah memiliki makanan khas yang dipengaruhi oleh sejarah, alam, tradisi, dan budaya masyarakatnya."

Raka kemudian membayangkan para petani yang menanam rempah-rempah di lereng pegunungan, nelayan yang melaut sejak fajar, serta para ibu yang mewariskan resep keluarga kepada anak-anak mereka. Ia mulai menyadari bahwa setiap hidangan memiliki perjalanan panjang sebelum sampai ke meja makan.

"Apakah semua makanan ini juga punya cerita seperti pizza di Italia dan tortilla di Meksiko?" tanyanya.

## Mengapa Wisatawan Menyukai Gastronomi?

Dalam petualangannya, Raka tiba di sebuah kota yang ramai dikunjungi wisatawan dari berbagai negara. Ada yang membawa kamera, ada yang membawa peta, dan ada pula yang tampak antusias mengantre di depan warung makanan sederhana.

Raka merasa heran.

Di kota itu terdapat banyak tempat menarik untuk dikunjungi. Ada bangunan bersejarah, museum, taman, dan pemandangan yang indah. Namun, mengapa begitu banyak orang justru rela mengantre panjang hanya untuk mencicipi makanan?

Karena penasaran, Raka menghampiri seorang wisatawan yang baru saja menikmati semangkuk makanan khas daerah tersebut.

“Permisi,” kata Raka ramah. “Boleh aku bertanya sesuatu?”

“Tentu,” jawab wisatawan itu sambil tersenyum.

“Mengapa kamu datang jauh-jauh ke sini hanya untuk mencoba makanan?”

Wisatawan itu tertawa kecil.

“Pertanyaan yang bagus.”

Ia memandang semangkuk makanan di tangannya sejenak sebelum menjawab.

“Karena makanan membantuku mengenal sebuah tempat dengan cara yang berbeda.”

Raka semakin penasaran.

“Maksudnya bagaimana?”

Wisatawan itu menunjuk ke arah pasar tradisional yang ramai di seberang jalan.

“Lihatlah. Dari makanan ini aku bisa mengetahui bahan-bahan yang tumbuh di daerah ini, apa yang biasa dimakan masyarakatnya, dan bagaimana mereka memasak sejak dahulu.”

## Bertemu Para Penjaga Tradisi

Suatu hari, dalam petualangan gastronominya, Raka bertanya kepada ibunya,

“Bu, siapa sebenarnya yang membuat semua makanan lezat yang kita makan?”

Ibunya tersenyum dan menjawab, “Kalau kamu ingin tahu, mari kita ikuti perjalanan makanan sebelum sampai ke piringmu.”

Tiba-tiba, dalam imajinasinya, Raka seolah melakukan perjalanan yang sangat jauh. Perjalanan itu tidak dimulai di restoran atau dapur, melainkan dari tempat-tempat yang jarang diperhatikan banyak orang.

Pagi-pagi sekali, Raka tiba di sebuah sawah yang luas. Embun masih menempel di daun-daun padi ketika ia melihat seorang petani sedang bekerja dengan penuh semangat.

“Jika tidak ada petani,” kata sang petani sambil tersenyum, “tidak akan ada beras untuk dimasak menjadi nasi.”

Raka mengangguk dan berterima kasih.

Perjalanannya berlanjut ke lautan yang luas. Di atas perahu yang bergoyang pelan diterpa ombak, ia bertemu seorang nelayan yang baru saja kembali dari melaut.

“Setiap hari kami berangkat sebelum matahari terbit,” kata nelayan itu. “Kami menjaga tradisi menangkap ikan yang diwariskan oleh orang tua dan kakek-nenek kami.”

Raka memandangi jaring yang penuh ikan segar dan mulai menyadari betapa besar usaha yang diperlukan untuk mendapatkan bahan makanan.

Dari laut, Raka melanjutkan perjalanan ke pasar tradisional yang ramai. Di sana, ia melihat pedagang yang dengan ramah melayani pembeli. Aneka sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, dan hasil laut tersusun rapi di setiap sudut pasar.

## Belajar dari Pasar Tradisional

Pagi itu, Raka dan ibunya mengunjungi sebuah pasar tradisional yang ramai. Dari kejauhan, ia sudah mendengar suara para pedagang yang menawarkan dagangannya dengan ramah. Aroma rempah-rempah, sayuran segar, buah-buahan matang, dan makanan yang baru dimasak bercampur menjadi satu, menciptakan suasana yang hidup dan penuh warna.

Begitu memasuki pasar, mata Raka langsung terpukau. Di satu sudut, ia melihat tumpukan cabai merah yang berkilau seperti permata. Di sudut lain, terdapat berbagai jenis beras dengan warna dan bentuk yang berbeda. Ada pula aneka ikan segar, rempah-rempah harum, buah-buahan tropis, serta sayuran yang belum pernah ia lihat sebelumnya.

“Bu, mengapa pasar ini memiliki begitu banyak jenis makanan?” tanya Raka penasaran.

Ibunya tersenyum.

“Karena pasar adalah tempat bertemunya hasil alam, budaya, dan kehidupan masyarakat. Di sinilah kita bisa melihat kekayaan suatu daerah melalui bahan makanan yang mereka gunakan sehari-hari.”

Raka kemudian berhenti di depan seorang penjual rempah-rempah. Meja dagangannya dipenuhi cengkih, pala, kayu manis, kunyit, jahe, dan lada. Aroma harum langsung memenuhi udara.

“Apakah semua ini digunakan untuk memasak?” tanya Raka.

“Tentu,” jawab sang pedagang. “Tetapi rempah-rempah ini juga menyimpan cerita panjang tentang perdagangan, perjalanan laut, dan budaya yang berkembang selama ratusan tahun.”

Raka teringat cerita tentang Jalur Rempah yang pernah didengarnya. Ia tidak menyangka bahwa bumbu-bumbu kecil yang ada di dapur ternyata memiliki sejarah yang begitu besar.

## Menjaga Keaslian Rasa

Setelah mengunjungi banyak negara, Raka mulai menyadari satu hal yang menarik. Di setiap tempat yang ia datangi, selalu ada orang-orang yang berusaha menjaga makanan tradisional mereka agar tetap hidup.

Suatu hari, dalam perjalanan imajinasinya, Raka seolah memasuki sebuah lorong waktu. Di lorong itu, ia melihat berbagai dapur dari berbagai penjuru dunia.

Di Italia, seorang kakek mengajarkan cucunya cara membuat adonan pizza seperti yang pernah diajarkan oleh ayah dan kakeknya dahulu.

Di Jepang, seorang koki muda dengan sabar belajar menyusun hidangan Washoku sesuai tradisi yang telah diwariskan selama ratusan tahun.

Di Meksiko, seorang nenek mengajarkan keluarganya cara mengolah jagung menjadi tortilla menggunakan teknik yang sudah dikenal sejak zaman leluhur.

Sementara di Indonesia, seorang ibu sedang mengajari anaknya meracik bumbu rendang dengan takaran yang diingat bukan dari buku resep, melainkan dari pengalaman dan cerita keluarga yang diwariskan turun-temurun.

Raka memperhatikan semuanya dengan kagum.

Meskipun mereka tinggal di negara yang berbeda, mereka melakukan hal yang sama: menjaga warisan kuliner agar tidak hilang.

“Bu, mengapa mereka begitu berhati-hati menjaga resep-resep itu?” tanya Raka.

Ibunya tersenyum.

“Karena sebuah resep bukan hanya daftar bahan dan cara memasak.”

## Gastronomi dan Lingkungan

Pada suatu pagi yang cerah, Raka berjalan menyusuri sebuah desa yang dikelilingi sawah hijau dan kebun yang subur. Burung-burung berkicau di antara pepohonan, sementara angin membawa aroma tanah yang segar setelah semalam diguyur hujan.

Di tengah perjalanan, Raka bertemu seorang petani yang sedang memanen tomat merah yang matang di kebunnya. Di sampingnya terdapat keranjang berisi sayuran segar yang baru dipetik.

“Wah, tomatnya terlihat sangat segar!” kata Raka.

Petani itu tersenyum.

“Karena tomat ini dipanen pada musimnya. Alam memberi tahu kami kapan waktu terbaik untuk menanam dan memanen.”

Raka memperhatikan kebun di sekelilingnya. Ada cabai, terong, kacang panjang, dan berbagai tanaman lain yang tumbuh berdampingan.

“Apakah semua ini akan dijual ke pasar?” tanyanya.

“Sebagian akan dijual,” jawab sang petani. “Sebagian lagi akan dibeli oleh warung, restoran, dan keluarga di sekitar desa.”

Raka mengangguk, tetapi kemudian muncul pertanyaan lain di kepalanya.

“Bukankah lebih mudah membeli bahan makanan dari tempat yang jauh jika jumlahnya lebih banyak?”

Petani itu mengambil sebuah tomat dan menunjukkannya kepada Raka.

“Bayangkan jika tomat ini harus menempuh perjalanan ribuan kilometer sebelum sampai ke meja makan. Dibutuhkan kendaraan, bahan bakar, kemasan, dan waktu yang lebih lama. Semua itu meninggalkan jejak terhadap lingkungan.”

Raka mulai memahami.

## Pelajaran dari Sebuah Piring

Setelah menjelajahi berbagai negara, mengunjungi pasar tradisional, bertemu petani, nelayan, pedagang, dan koki, serta mendengarkan kisah yang tersimpan dalam setiap hidangan, Raka kembali ke rumahnya.

Malam itu, ia duduk di meja makan bersama keluarganya. Di hadapannya tersaji makanan yang tampak sederhana. Tidak ada istana megah, kapal penjelajah, atau perjalanan jauh seperti yang ia bayangkan selama petualangannya.

Namun kali ini, Raka melihat piring makanannya dengan cara yang berbeda.

Ia memandangi nasi yang berasal dari sawah, sayuran yang ditanam petani, ikan yang ditangkap nelayan, serta bumbu-bumbu yang dahulu pernah membawa para pelaut berlayar melintasi samudra. Ia teringat pizza dari Napoli, Washoku dari Jepang, tortilla dari Meksiko, hawker centre di Singapura, dan kekayaan rempah-rempah Nusantara.

Tiba-tiba ia menyadari sesuatu yang sangat penting.

Setiap makanan memiliki perjalanan panjang sebelum sampai ke meja makan.

Di balik setiap suapan terdapat cerita tentang tanah yang subur, laut yang luas, tangan-tangan yang bekerja keras, keluarga yang menjaga resep, dan masyarakat yang mewariskan tradisi dari satu generasi ke generasi berikutnya.

“Aku mengerti sekarang,” kata Raka pelan.

Ibunya tersenyum.

“Mengerti tentang apa?”

Raka memandang piringnya sekali lagi.

# TENTANG PENULIS



Penulis merupakan mahasiswa Program Doktor Ilmu Manajemen di Universitas Negeri Jakarta yang memiliki minat pada bidang pariwisata, pemasaran, dan khususnya wisata gastronomi. Selain aktif dalam kegiatan akademik dan penelitian, penulis juga memiliki hobi melakukan perjalanan (traveling) serta mengeksplorasi berbagai kuliner dari beragam daerah dan budaya. Bagi penulis, makanan bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang cerita, sejarah, tradisi, dan identitas masyarakat yang dapat dipelajari melalui setiap perjalanan. Ketertarikan inilah yang menginspirasi lahirnya buku Cerita dari Piring: Memahami Makna Gastronomi, sebagai upaya memperkenalkan makna gastronomi dan kekayaan budaya melalui makanan kepada masyarakat luas dengan cara yang sederhana, menarik, dan mudah dipahami.

# DAFTAR PUSTAKA


Aguilera, J. M., Kim, B.-K., & Park, D. J. (2019). *Particular Alimentations for Nutrition , Health and Pleasure*. Advances in Food and Nutrition Research. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2018.07.005

Arelis, L., Quispe, M., & David, R. (2025). Traditional gastronomy as factor in the experience of heritage culture : The experience of visiting the Royal Tombs of Sipan Museum of Lambayeque ( Perú ). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *40*(February). https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101144

Assmann, S. (2025). Culinary heritage in Asia : National and regional identities – Reflections from the field. *Routledge Open Research*, *3*(6), 1–20. https://doi.org/https://doi.org/10.12688/routledgeopenres.18143.1

Bestor, B. T. C., & Bestor, V. L. (2011). Cuisine and Identity in Contemporary Japan. *Food, Culture, and Asia*, *16*(3), 13–18.

Buenano-Allauca, M., Qasim, D., Guevara-Aroca, F., & Lopez-Egas, P. (2026). International Journal of Gastronomy and Food Science Traditional gastronomy as a tourist attraction in an emerging cultural destination : The case of Otavalo. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *43*(September 2025). https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101424

Cahya, S. B., Subroto, W. T., & Sakti, N. C. (2025). The Role of Traditional Markets in Improving the Economy of the Community in Indonesia. *International Journal of Economics, Commerce, and Management*, *2*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.62951/ijecm.v1i4.432

Debbarma, A. (2025). Traditional Food as an Archive of History and Culture. *Unnati International Journal of Multidisciplinary Scientific Research*, *6*(12), 20–23.

Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic Tourism : Global Trends , Sustainability Challenges , and Research Directions ( 2010 – 2025 )— A Comprehensive Review. *Gastronomy*, *4*(4). https://doi.org/https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004

Eck, T., Zielinski, S., & Ahn, Y. (2026). Authenticity , Restaurant Quality , and Place Attachment : Evaluating Authentic Food Tourism Experiences. *Sustainability*, *18*(4), 1–23.

Ellis, A. (2018). What is food tourism ? *Tourism Management*, *68*(October), 1–8. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025

Ericksen, P. J. (2008). Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*, *18*(1), 234–245. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002

Fusté-Forné, F., … A. O.-G.-: T. J. of the, & 2023, undefined. (2023). Gastronomy in tourism management and marketing: an interview with ChatGPT. *Journal.Robonomics.Science*, 1–13. https://www.journal.robonomics.science/index.php/rj/article/view/42

Henderson, J. C. (2012). Hawker centres as tourist attractions : The case of Singapore. *International Journal of Hospitality Management*, *31*(3), 1–6. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.10.002

Kim, B., Lee, D. C. H., Chua, B. L., & Han, H. (2022). Country image of gastronomy and branding Hawker Culture : Local consumers ' perception. *Tourism Management Perspectives*, *44*(October), 1–11. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.101036

Kim, S., Park, E., & Lamb, D. (2019). Extraordinary or ordinary ? Food tourism motivations of Japanese domestic noodle tourists. *Tourism Management Perspectives*, *29*(January), 1–10. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.01.001

Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z ' s appetite for traditional food : unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability*, *5*(493). https://doi.org/10.1007/s43621-024-00714-4

Lin, Q., & Selim, G. (2026). Cross examination of gastronomy tourism and urban regeneration : An integrated review. *Cities*, *173*(December), 106958. https://doi.org/10.1016/j.cities.2026.106958

MAFF. (2023). *Washoku: Traditional Dietary Cultures of the Japanese*.

Mariscal-Moreno, R. M., Sánchez, K. R., & Cárdenas, J. de D. F. (2022). Nixtamalization process affect maize tortillas storage quality. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *30*(December), 1–7. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100604

Matta, R. (2019). Explorations in the History and Culture of Human Nourishment Mexico ' s ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales ( traditional female cooks ). *Food and Foodways*, *0*(0), 1–21. https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1646481

Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., & Arta, I. W. (2024). Pelestarian Wisata Kuliner Lokal dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Surabaya. *Greenomika*, *06*(2), 123–134. https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3

Musubi, T. (2023, June 12). Japanese Food Culture and the Seasons. *Musubi Kiln*, 1–6. https://musubikiln.com/blogs/journal/japanese-food-culture-and-

seasonalities?srsltid=AfmBOoqRazrFMhBFOScdzMHKyWljpEkJjAV362-SLyIbbXUAdy9LkDls

Nadra, N. M., Sumawidari, I. A. K., Damayanti, I. A. K. W., & Arjana, I. W. B. (2025). Traditional cuisine as a social symbol: A socio-cultural analysis of the collective identity of Indonesian society. *Journal of Commerce Management and Tourism Studies*, *4*(3), 460–473. https://doi.org/https://doi.org/10.58881/jcmts.v3i2

Najla, A., Adibah, N., Fitria, R., Yan, A., Husna, N., Salsabila, Z. N., Aulia, S., & Fauziyah, N. (2025). Nasionalisme Melalui Pelestarian Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Pendidikan Non Formal*, *3*(2), 1–8. https://doi.org/https://doi.org/10.47134/jpn.v3i2.2287 Correspondence:

Nugroho, S. P., Susilowati, H., & Istiraharsi, Y. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta Melalui Storynomic. *Media Wisata*, *21*(2), 340–359. https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524

Nuraisyah, R., Ramadhan, A., & Sembiring, R. (2025). The Role of Traditional Markets in Improving the Economy of the Muliorejo Village Community , Deli Serdang Regency. *Journal of Economics and Social Sciences*, *4*(1), 305–314. https://doi.org/10.59525/jess.v4i1.765

Okumus, B. (2024). Will the decrease in food availability affect food tourism? A historical and contemporary perspective: horizon 2050 article. *Tourism Review*, *November*. https://doi.org/10.1108/TR-03-2024-0174

Ossowska, L., Janiszewska, D., Kwiatkowski, G., & Oklevik, O. (2024). Local Food Production Based on Culinary Heritage — A Way to Local Sustainability. *Sustainability*, *16*(24), 1–18. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su162411310

Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., & Zabulis, X. (2021). Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage. *Heritage*, *4*(2), 612–640. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/heritage4020036

Pérez Gálvez, J. C., López-Guzmán, T., Cordova Buiza, F., & Medina-Viruel, M. J. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, *4*(4), 254–261. https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002

Preetha, A. T., & Lazarus, A. D. (2024). Culinary Authenticity and Diaspora : A Preliminary Enquiry. *Studies in Media and Communication*, *12*(3), 50–62. https://doi.org/10.11114/smc.v12i3.6874

Radomskaya, V., & Bhati, A. S. (2022). Hawker Centres : A Social Space Approach to Promoting Community Wellbeing. *Urban Planning*, *7*(4), 1–12. https://doi.org/https://doi.org/10.17645/up.v7i4.5658 Article

Rahman, F. (2016). *Jejak rasa nusantara : sejarah makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Reddy, G., & Dam, R. M. Van. (2020). Food , culture , and identity in multicultural societies : Insights from Singapore. *Appetite*, *149*(February), 104633. https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633

Ruiz, R. V. P., Toalá, J. E. A., Monterrosa, R. G. C., Amor, A. A. R., Rodríguez, M. H., Villasana, Y. C., & Herrera, P. J. (2024). Mexican native maize : Origin , races and impact on food and gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *37*(September), 1–13.

Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *21*(March). https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230

Siregar, A. A. (2024). Historical Trace of The Spice Road as An Economic Center Indonesian Trade And Cultural Heritage. *Jurnal Pamator*, *17*(4), 667–674. https://doi.org/https://doi.org/10.21107/pamator.v17i4.28772 Manuscript

Staller, J. E. (2020). Maize in Andean Food and Culture : Interdisciplinary Approaches. In *The Latin American Studies Book Series* (pp. 283–310). Springer International Publishing. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-030-51629-1_11

Sthapit, E., Björk, P., Coudounaris, D. N., & Jiménez-barreto, J. (2024). Memorable Halal Tourism Experience and Its Effects on Place Attachment Memorable Halal Tourism Experience and Its Effects on Place Attachment. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, *25*(3), 575–601. https://doi.org/10.1080/15256480.2022.2135666

Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2019). Beyond the journey : the lasting impact of culinary tourism activities. *Current Issues in Tourism*, *22*, 147–153. https://doi.org/10.1080/13683500.2018.1427705

Su, L., Ye, C., & Huang, Y. (2024). Does destination nostalgic advertising enhance tourists' intentions to visit? The moderating role of destination type. *Tourism Management*, *100*(November 2022), 104810. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2023.104810

Suresh, M., & Chaudhary, P. (2025). Unveiling the Food Heritage : Traditional Food Systems and Transitions in Malamuthan Community. *International Journal of Environmental Sciences*, *11*(6), 1393–1402.

Thio, S., Kristanti, M., & Sondak, M. R. (2024). The role of food consumption value and attitude toward food on behavioral intention : Culinary tourist behavior in Indonesia. *Cogent Business & Management*, *11*(1). https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2371985

Tutwiler, M. A., Bailey, A., Attwood, S., Remans, R., & Ramirez, M. (2017). *Agricultural biodiversity and food system sustainability*.

UNEP. (2024). *UNEP Food Waste Index Report 2024*.

UNESCO. (2017). *Art of Neapolitan Pizzaiuolo. Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. UNESCO Intangible Cultural Heritage. https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722

UNESCO. (2020). *Hawker culture in Singapore, community dining and culinary practices in a multicultural urban context*. UNESCO Intangible Cultural Heritage. https://ich.unesco.org/en/RL/hawker-culture-in-singapore-community-dining-and-culinary-practices-in-a-multicultural-urban-context-01568

Unicef. (2023). *The State Food Security and Nutrition in the World 2023: Unranization, Agrifood System Transformation and Health Diet Across The Rural-Urban continum*. https://doi.org/https://doi.org/10.4060/cc3

Vijulie, I., Vânău, G., Preda, M., & Talos, A. M. (2025). The Role of Food Markets in Urban Sustainable Tourism : A Case Study from Bucharest ( Romania ). *Sustainability17*, *17*(13). https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su17136217

World Tourism Organization. (2021). *6Th World Forum on Gastronomy Tourism*. https://www.unwto.org/6th-unwto-world-forum-on-gastronomy-tourism

Yeoman, I., & Mcmahon-beatte, U. (2016). The future of food tourism. *Journal of Tourism Futures*, *2*(1). https://doi.org/10.1108/JTF-12-2015-0051

Zhang, S., & Lo, Y. H. (2024). Tourists' perceived destination image and heritage conservation intention: a comparative study of heritage and film-induced images. *International Journal of Tourism Cities*, *10*(2), 469–490. https://doi.org/10.1108/IJTC-04-2022-0093

# CERITA *dari* PIRING

## Memahami Makna Gastronomi

Cerita dari Piring: Memahami Makna Gastronomi mengajak pembaca menjelajahi dunia melalui kisah Raka, seorang anak yang mulai menyadari bahwa setiap makanan memiliki cerita panjang di balik kelezatannya. Berawal dari pertanyaan sederhana tentang asal-usul makanan di meja makan, Raka memulai petualangan yang membawanya mengenal hubungan erat antara makanan, sejarah, budaya, tradisi, lingkungan, dan kehidupan masyarakat. Dengan alur cerita yang ringan dan menarik, buku ini memperkenalkan konsep gastronomi sebagai cara memahami dunia melalui pengalaman kuliner.

Dengan alur cerita yang ringan dan menarik, buku ini memperkenalkan konsep gastronomi sebagai cara memahami dunia melalui pengalaman kuliner.Melalui perjalanan ke berbagai negara seperti Italia, Jepang, Singapura, Meksiko, hingga kembali ke Indonesia, pembaca diajak mengenal kekayaan warisan kuliner dunia beserta nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Setiap kisah tidak hanya menghadirkan pengalaman menikmati makanan khas, tetapi juga memperlihatkan peran petani, nelayan, pedagang, koki, serta masyarakat yang menjaga tradisi agar tetap hidup dari generasi ke generasi. Disertai penjelasan ilmiah yang dikemas secara sederhana, buku ini menjadi sarana edukatif untuk memahami wisata gastronomi, keberagaman budaya, dan pentingnya pelestarian warisan kuliner.

Buku ini sangat cocok dibaca oleh pelajar, mahasiswa, pendidik, maupun masyarakat umum yang ingin mengenal gastronomi dengan cara yang menyenangkan dan mudah dipahami. Cerita dari Piring: Memahami Makna Gastronomi tidak hanya mengajarkan pentingnya menghargai makanan, tetapi juga menumbuhkan kepedulian terhadap budaya, lingkungan, dan identitas bangsa. Pada akhirnya, pembaca akan menyadari bahwa setiap hidangan yang tersaji di atas piring bukan sekadar makanan, melainkan sebuah kisah tentang manusia, alam, dan peradaban yang layak untuk dipelajari dan diwariskan.


www.penerbitwidina.com
@penerbitwidina
penerbit widina
penerbitwidina@gmail.com
widina store
widina bookstore

Layanan Pembaca & Penerbitan Buku
0815-7000-699

SCANME

Pengembangan Diri

ISBN 978-634-317-139-3

9 786343 171393