VARIABLE RESEARCH JOURNAL
Volume 03, Number 04, Oktober 2026
E-ISSN: 3032-4084
Open Access

DARI COBEK KE TUPPERWARE: MENIKMATI NUSANTARA DALAM '*FESTIVAL SAMBAL NUSANTARA*'

FROM COBEK TO TUPPERWARE: ENJOYING NUSANTARA IN 'FESTIVAL SAMBAL NUSANTARA'

Andi Hajar[1*], Himala Praptami Adys[2], Citra Dwi Safitri[3]
[1*,2,3] Bahasa Inggris, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia
Email: andi-hajar@unm.ac.id[1*], himalapraptamiadys@unm.ac.id[2], citra.dwi@unm.ac.id[3]

ARTICLE INFO

Article history:
Received July 20, 2026
Revised October 10, 2026
Accepted October 10, 2026
Available online October 15, 2026

Kata Kunci:
Tupperware, Turbo Chopper, cobek, sambal, Nusantara

Keywords:
Tupperware, Turbo Chopper, cobek, sambal, Nusantara

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis sebuah buku saku Tupperware berjudul *'Festival Sambal Nusantara'* sebagai media promosi produk Turbo Chopper yang bertujuan menggantikan fungsi cobek batu tradisional. Buku saku ini mengklaim merayakan keberagaman sambal Nusantara melalui 30 resep sambal. Penelitian ini menggunakan analisis wacana kualitatif terhadap seluruh isi buku saku termasuk sampul depan dan belakang dengan framing Entman, representasi Hall, dan kehidupan sosial benda Appadurai. Tiga resep yaitu Sambal Matah, Sambal Andaliman, Sambal Salsa, dianalisis secara mendalam sebagai studi kasus pembanding. Penelitian menemukan dua pembingkaian utama. Pertama, cobek dibingkai sebagai alat yang lama, lambat, tidak higienis, membuat tangan bau, pedas, dan panas, sedangkan Turbo Chopper dibingkai sebagai alat yang cepat, kilat, higienis, praktis, dan membuat tangan tetap bersih. Kedua, label Nusantara dipakai di sampul depan, tetapi dalam 30 judul resep, tidak satu pun mencantumkan nama daerah asal sambal tersebut. *'Festival Sambal Nusantara'* tidak menyajikan Nusantara sebagai geografi dan budaya, melainkan sebagai daftar nama sambal yang sudah dilepas dari daerah asal, cerita, dan cobeknya. Nusantara di buku saku ini adalah Nusantara tanpa daerah, yang dirancang agar dapat dinikmati secara seragam melalui satu alat yang sama: Turbo Chopper.

ABSTRACT

This study aims to analyze a Tupperware's pocket book entitled 'Festival Sambal Nusantara' as a promotional medium for Turbo Chopper to replace cobek, the traditional stone mortar. The pocket book claims to celebrate the diversity of Indonesian sambal through 30 sambal recipes. This study uses discourse analysis qualitative of the entire pocket book, including the front and back covers with Entman's framing, Hall's representation, and social life of thing's Appadurai. Three recipes: Sambal Matah, Sambal Andaliman, and Sambal Salsa, were analyzed in depth as comparative case studies. The study found two main framings. First, cobek is framed as an old, slow, unhygienic tool that makes hands smell, spicy, and hot, while the Turbo Chopper is framed as a fast, express, hygienic, and practical tool that keeps hands clean. Second, the label Nusantara is used on the front cover, but in the 30 recipe titles, none mentions the region of origin of the sambal. 'Festival Sambal Nusantara' does not present Nusantara as geography and culture, but as a list of sambal names detached from their region, story, and cobek. Nusantara in this book is a Nusantara without region, designed to be enjoyed uniformly through the same tool: Turbo Chopper.

PENDAHULUAN

Judul artikel "*Dari cobek ke Tupperware*" ini diilhami oleh sejarah panjang perjalanan Tupperware di Indonesia yang terentang selama 33 tahun, dari awal kehadirannya sebagai simbol gaya hidup hingga resmi menghentikan operasionalnya pada Januari 2025. Tupperware merupakan sebuah merek wadah penyimpanan makanan kedap udara yang identik dengan wadah makanan plastik dengan desain dan warna menarik, serta berkualitas tinggi. Produk-produk Tupperware, seperti wadah makanan, tempat bekal hingga botol minum sering dianggap barang mewah, sehingga kerap digunakan dalam acara formal hingga pertemuan keluarga. Merek ini pernah menjadi simbol modernisasi dapur dan kesayangan ibu-ibu di seluruh dunia, termasuk Indonesia.

Tupperware pertama kali didirikan di Amerika Serikat oleh Earl Tupper pada tahun 1946. Tupper adalah seorang ahli kimia yang menciptakan wadah penyimpanan makanan dari plastik yang menggunakan penutup inovatif untuk menjaga agar makanan tetap segar. Wadah ini terbuat dari plastik yang ringan dan tahan lama, menjadikannya solusi ideal untuk penyimpanan makanan di rumah. Pada awalnya, produk ini belum banyak mendapatkan perhatian toko-toko dan khalayak ramai. Namun semuanya berubah saat seorang pengusaha wanita bernama Brownie Wise bergabung pada tahun 1951. Dialah yang memperkenalkan konsep *Tupperware Party*, sebuah strategi penjualan langsung yang melibatkan ibu-ibu rumah tangga dalam pertemuan sosial untuk mendemonstrasikan cara penggunaan produk Tupperware. Para ibu rumah tangga yang menjadi penjual langsung mendapatkan uang tambahan dan dapat menjadikannya sebagai bisnis rumahan. Konsep ini menuai sukses besar dan menjadikan Tupperware sebagai fenomena global (detik.com. 1990).

Tupperware selanjutnya menyebar ke berbagai negara di dunia termasuk Indonesia. Pada tahun 1991, Tupperware mulai masuk ke pasar Indonesia melalui distributor resmi pertamanya, PT. Alif Rose, yang berbasis di Jakarta. Tupperware tumbuh pesat di Indonesia dan menjadi bagian tak terpisahkan dari rumah tangga emak-emak di Indonesia. Dalam penjualannya, Tupperware menggunakan sistem penjualan langsung (*direct selling*) dan *Tuppeware Party*. Produk ini menjadi simbol prestisius, bergengsi tinggi, kebanggaan, hingga koleksi berharga di kalangan ibu-ibu Indonesia. Masa kejayaan Tupperware di Indonesia sekitar tahun 1990an – 2000an. Pada tahun 2013, Indonesia sempat menjadi pasar terbesar Tupperware di dunia, mengungguli Jerman, dengan angka penjualan melampaui $200 juta dan didukung oleh sekitar 250 ribu tenaga penjualan independen (*sales force*). Pada tahun itu pula Tupperware Indonesia menggagas **Hari Bawa Bekal Nasional** yang diperingati setiap tanggal 12 April.

Mentari Nurmalia di laman www.detik.com, menjelaskan bahwa seiring berjalannya waktu, Tupperware mulai menghadapi tantangan yang serius. Perubahan gaya hidup modern dan perkembangan teknologi telah mengubah cara konsumen membeli produk rumah tangga. Penjualan langsung (*direct selling*) yang dulu menjadi kekuatan utama Tupperware, mulai tersaingi oleh e-commerce dan toko online yang menyediakan berbagai macam pilihan wadah plastik dengan harga lebih murah. Persaingan dari produsen wadah makanan merek-merek lokal, juga semakin menekan posisi Tupperware. Selain itu, meningkatnya kesadaran akan lingkungan dimana konsumen cenderung beralih ke produk ramah lingkungan dan menghindari plastik sekali pakai, juga turut membawa Tupperware ke titik krisis.

Memasuki dekade 2010an dan 2020an, Tupperware menghadapi tekanan berat akibat menjamurnya e-commerce, persaingan dari merek-merek plastik lokal yang lebih murah, serta kenaikan biaya produksi dan tenaga kerja. Lalu pada 16 September 2024, induk perusahaan Tupperware Brands Corporation di Amerika Serikat secara resmi mengajukan perlindungan kebangkrutan akibat tumpukan utang dan penurunan permintaan global. Sebagai bagian dari keputusan tersebut, Tupperware Indonesia secara resmi menghentikan seluruh aktifitas bisnisnya pada 31 Januari 2025 sekaligus mengakhiri 33 tahun perjalanan mereka menemani keluarga Indonesia.

Selama bertahun-tahun, Tupperware telah mendominasi dan berjaya di pasarnya. Banyak produsen lain meniru desain produknya, sehingga kerap ditemukan produk palsu di pasaran. Sebagai produk ikonik, Tupperware masih memiliki tempat di hati konsumennya. Tupperware dalam promosinya kerap menghadiahkan berbagai produk tanda mata. Salah satunya adalah tas canvas yang didalamnya terdapat buku resep *Festival Sambal Nusantara* ini. Disini peneliti tertarik untuk meneliti buku resep ini dan mengajukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana buku saku *Festival Sambal Nusantara* membingkai sambal Nusantara sebagai sambal yang harus dinikmati tanpa cobek, tanpa tangan kotor, dan tanpa bau, melainkan melalui Turbo Chopper?
2. Bagaimana buku saku yang bertuliskan *Festival Sambal Nusantara* di sampul depannya, namun dalam judul resepnya tidak mencantumkan nama berbagai daerah yang menjadi asal sambal tersebut?

Isnaeni dan Fitria (2017) menyatakan dalam artikel mereka berjudul *Mengulek Sejarah Sambal* di majalah Historia, edisi No. 35, Tahun III, 2017, bahwa sambal tak bisa dilepaskan dari hidangan orang Indonesia. Bahkan nyaris setiap daerah memiliki versi sambal masing-masing dan beragam hidangan yang diolah dengan bumbu cabai. Orang Indonesia menganggap makan belum mantap tanpa sambal. Menurut sejarawan Achmad Sunjayadi, rasa pedas sambal bukan hanya menggugah selera tapi juga memiliki fungsi sebagai pengganti temperatur panas. Hingga saat ini sambal tetap menjadi bagian tak terpisahkan dari kebiasaan makan orang Indonesia. Begitu pentingnya cabai sampai-sampai ketika harganya melambung, ibu-ibu menjerit – bukan karena kepedasan tapi karena tak bisa menghidangkan sambal di meja makan keluarga.

Sambal menjadi jejak sejarah, simbol budaya, dan bahkan folklore yang hidup dalam keseharian masyarakat Nusantara. Sambal tidak lahir dari buku resep, melainkan dari tradisi lisan. Resep sambal diwariskan dari ibu ke anak, dari dapur ke dapur, dari kampung ke kampung. Setiap daerah memiliki versinya sendiri, seperti sambal terasi, sambal matah, sambal dabu-dabu, sambal ijo dimana sambal tersebut mencerminkan kondisi alam, bahan lokal, dan karakter sosial masyarakatnya. Pada tradisi makan bersama, sambal sering diletakkan di tengah. Ia menjadi pusat perhatian, disantap bersama dan dibagi tanpa sekat. Disini sambal berfungsi sebagai perekat sosial, menyatukan orang-orang dari latar belakang berbeda dalam satu rasa yang sama. Bagi banyak orang Indonesia, sambal adalah ingatan masa kecil, sambal buatan ibu, pedas yang dulu ditangisi, lalu dirindukan saat dewasa. Ia menyimpan nostalgia, emosi dan rasa ingin pulang. Sambal bukan sekedar makanan, tetapi arsip rasa (www.kabar.forumtbmor.id).

Dalam pembuatan sambal, bahan-bahan sambal diolah dengan menggunakan cobek batu. Terkadang cobek batu itu berusia sudah puluhan tahun dan bagian tengahnya sudah cekung karena sering dipakai mengulek. Dapat dipastikan bahwa semua rumah tangga di Indonesia memiliki cobek batu dan telah menjadi bagian dari dapur Nusantara selama bertahun-tahun lamanya. Cobek batu merupakan bukti peninggalan jaman batu dimana cobek batu adalah perkakas dapur tertua milik umat manusia yang telah digunakan sejak zaman prasejarah (sekitar 35.000 tahun Sebelum Masehi) untuk keperluan menumbuk, menghaluskan makanan, hingga mengekstraksi pigmen warna.

Menurut www.ncsaindonesia.com (2025) dalam artikel '*Sejarah dan Perkembangan Cobek, Warisan Budaya Indonesia,'* sejak zaman purba, cobek digunakan untuk menghancurkan umbi-umbian, biji-bijian, atau bahan pangan agar lebih mudah dikonsumsi. Di zaman sekarang, prinsip dasarnya tetap sama: mengubah bahan padat menjadi bentuk yang lebih halus secara manual. Cobek merupakan alat dapur tradisional yang tak lekang oleh waktu dan telah menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner Indonesia. Jadi setiap kali kita menguleg bumbu, kita sebenarnya sedang melanjutkan tradisi manusia yang telah berlangsung puluhan ribu tahun lamanya. Sejak zaman purba, cobek telah digunakan untuk menghaluskan bumbu dan rempah-rempah, menciptakan rasa khas yang tak tergantikan dalam masakan Nusantara.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan analisis wacana. Penelitian kualitatif dipilih karena yang diteliti bukan jumlah resep atau jumlah penjualan Tupperware, melainkan makna yang dibangun di dalam sebuah benda kecil yaitu buku saku. Buku saku itu berwujud buku resep *Festival Sambal Nusantara* yang diterbitkan oleh PT. Tupperware Indonesia sebagai media promosi produk pencacah/penghalus rempah Turbo Chopper.

Buku saku ini tidak dibaca sebagai kumpulan resep untuk dimasak. Buku ini dibaca sebagai **teks budaya**. Yang dibaca bukan hanya tulisannya, tetapi juga gambarnya, sampul depannya, sampul belakangnya, klaimnya, dan bahkan nasibnya setelah perusahaan tidak lagi beroperasi. Oleh karena itu, penelitian ini tidak menggunakan kuesioner dan tidak menghitung jawaban responden. Penelitian ini juga tidak menggunakan wawancara karena yang diteliti bukan pendapat orang tentang produk Tupperware, melainkan apa yang dikatakan oleh buku resep ini sendiri. Penelitian ini membongkar bagaimana kata dan gambar bekerja untuk mengubah cobek menjadi kuno dan Turbo Chopper menjadi moderen.

Pendekatan analisis wacana digunakan karena dua teori utama penelitian ini, Framing Entman dan Representasi Hall, sama-sama bekerja pada level wacana. Entman membedah bagaimana buku ini memilih dan menonjolkan sebagian aspek dari realitas. Hall membedah bagaimana buku ini memberi makna pada Nusantara melalui bahasa dan gambar. Keduanya membutuhkan pembacaan yang teliti terhadap teks, bukan penghitungan angka. Selanjutnya didukung oleh teori Appadurai yang membedah kehidupan sosil benda, yaitu buku resep ini.

Data primer penelitian ini adalah satu benda berupa buku saku: buku resep *Festival Sambal Nusantara* yang diterbitkan oleh PT. Tupperware Indonesia. Buku ini berbentuk buku kecil berukuran 10x18 cm dengan sampul depan berlatar warna putih yang menampilkan gambar produk Turbo

Chopper di tengah sampul (berwarna merah) dan dikelilingi aneka bahan sambal. Sampul belakang buku resep berlatar warna merah yang menampilkan alamat perusahaan PT. Tupperware Indonesia, logo APLI (Asosiasi Penjualan Langsung Indonesia), QR Code, dan media sosial Tupperware (YouTube, Facebook, Instagram, Twitter), serta isi didalamnya yang terdiri dari 30 resep sambal.

Data sekunder adalah literatur yang digunakan untuk mendukung analisis yaitu buku dan jurnal tentang framing Entman, representasi Hall, dan kehidupan sosial benda Appadurai serta literatur tentang sejarah Tupperware dan penjualan langsung di Indonesia.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dalam tiga tahap:

1. **Dokumentasi Benda**
   Buku difoto secara utuh, halaman per halaman. Mulai dari sampul depan sampai belakang dan 30 halaman resep. Pemotretan ini penting karena buku ini adalah benda fisik yang sudah tidak diproduksi lagi.
2. **Inventarisasi 30 Resep**
   Seluruh 30 resep di dalam buku didata ke dalam table inventarisasi. Setiap resep dicatat: nama sambal, asal daerah yang disebutkan atau tidak disebutkan, bahan utama, takaran, alat yang dipakai (cobek atau Turbo Chopper), dan klaim yang menyertainya. Tabel ini menjadi dasar untuk melihat pola: resep mana yang masih menyebut daerah asal sambal, resep mana yang menghapus nama daerah.
3. **Studi Pustaka**
   Studi Pustaka dilakukan untuk memahami konteks Tupperware di Indonesia, sejarah penjualan langsung, dan teori yang dipakai.

Teknik Analisis Data

Peneliti menganalisis sampul depan dan belakang serta memilih beberapa halaman yang memuat beberapa resep dari buku *Festival Sambal Nusantara.* Penulis tidak akan menganalisis ke-30 resep karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti akan memilih beberapa resep dan membandingkannya dengan 3 resep utama yang kuat unsur daerahnya, yaitu: Sambal Matah, Sambal Salsa dan Sambal Andaliman. Selanjutnya, peneliti menganalisis data yang dilakukan dalam tiga tahap sesuai dengan teori yang dipakai:

Tahap 1: Analisis Framing Robert M. Entman

Teori Framing Entman intinya menyatakan bahwa media tidak pernah menampilkan kenyataan apa adanya. Media selalu *memilih* dan *menonjolkan* sebagian kenyataan dan *menyembunyikan* sebagian yang lain. Media yang digunakan dalam hal ini adalah buku resep *Festival Sambal Nusantara*. Pada tahap pertama ini, seluruh teks yang membicarakan cobek dan Turbo Chopper dikumpulkan dan dianalisis dengan 4 fungsi framing Entman:

a. Define Problem: Bagaimana buku resep ini mendefinisikan masalah membuat sambal? Apa kata yang dipakai: lama, kotor, bau, pedas, panas?
b. Diagnose Cause: Apa yang disebut sebagai penyebab masalah itu? Apakah cobek disebut sebagai penyebabnya?
c. Make Moral Judgment: Penilaian apa yang diberikan? Mana yang dinilai tidak higienis dan kuno, mana yang dinilai bersih dan modern?
d. Treatment Recommendation: Apa solusi yang ditawarkan? Apakah solusinya selalu membeli dan memakai Turbo Chopper?

Tahap 2: Analisis Representasi Stuart Hall

Selanjutnya adalah teori Representasi yang digagas oleh Stuart Hall. Representasi adalah **proses produksi makna melalui bahasa**. Representasi bukan cermin yang memantulkan realitas apa adanya, melainkan **konstruksi**. Nanti akan terlihat bagaimana cobek dan Turbo Chopper itu masing-masing dikonstruksi dan diproduksi maknanya melalui media bahasa. Pada tahap ini, 30 resep dianalisis dengan pertanyaan Hall: Nusantara yang seperti apa yang direpresentasikan disini? Analisis dilakukan dengan 4 kode:

a. Daerah: Apakah resep menyebut asal daerahnya? Contoh: Andaliman – Batak, Cibiuk – Garut. Jika tidak menyebut, dicatat sebagai penghapusan daerah.
b. Cerita: Apakah resep menyertakan cerita tentang asal sambal, cara makan, atau pasangannya? Contoh: Cibiuk dengan nasi liwet. Jika tidak ada, dicatat sebagai penghapusan cerita.

c. Orang: Apakah foto menampilkan orang yang memiliki identitas daerah? Atau hanya menampilkan tangan yang putih, bersih, tanpa identitas?
d. Penandaan Baru: Apakah ada resep yang bukan dari Nusantara tetapi ditandai sebagai Nusantara? Contoh: Sambal Salsa yang memakai paprika, dan daun mint.

Tahap 3: Analisis Kehidupan Sosial Benda Appadurai

Pada tahap ini, buku resep itu sendiri dianalisis sebagai benda yang memiliki biografi. Kopytoff menyatakan bahwa benda memiliki kehidupan seperti manusia: lahir, hidup, mati, dan hidup lagi dengan makna baru. Biografi buku resep ini ditelusuri dalam 4 fase:

a. Lahir: Sebagai benda promosi, dibagikan gratis di arisan, pengajian, dan demo masak untuk menjual Turbo Chopper.
b. Hidup: Sebagai buku resep yang dipakai di dapur, dengan noda minyak dan lipatan.
c. Mati Suri: Setelah PT. Tupperware Indonesia tidak lagi beroperasi seperti dulu, janji layanan di sampul belakang tidak dapat ditepati lagi.
d. Hidup Lagi: Sebagai benda kenangan dan artefak, yang disimpan di lemari buku dan difoto sebagai bukti ingatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dari hasil pengamatan dan pembacaan buku resep *Festival Sambal Nusantara* ini, peneliti menghasilkan deskripsi visual sebagai berikut:

a. Sampul depan berlatar warna putih dengan tulisan besar di bagian atas sampul: Tupperware. Lalu di bagian bawah sampul tertera tulisan *Festival Sambal Nusantar.* Produk pencacah Turbo Chopper di bagian tengah (berwarna merah) yang dikelilingi oleh aneka bumbu dapur dan rempah yang menjadi bahan sambal dan belum diolah. Nampak antara lain: bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, tomat, kemiri, daun salam, terasi, batang serai, potongan gula merah, jeruk nipis, ketumbar, dan daun jeruk.
b. Sampul belakang berlatar warna merah dengan alamat kantor PT. Tupperware Indonesia, media sosial Tupperware, dan logo APLI (Asosiasi Penjualan Langsung Indonesia) dan QR Code.
c. Halaman isi memuat 30 resep sambal, yang sekali buka memuat 2 resep sekaligus.

Pembahasan

Analisis Halaman Sampul: *Festival Sambal Nusantara*

Deskripsi visual yang terlihat di halaman sampul ini: tidak ada satupun sambal yang sudah jadi. Yang ada hanya bahan mentah berupa bumbu dapur yang diatur rapi melingkari produk Turbo Chopper.

- Atas: Logo besar **Tupperware** warna hitam tebal.
- Bawah: Tulisan ***Festival Sambal Nusantara*** dengan huruf mirip tulisan tangan. Peneliti tidak mengetahui jenis fontnya.
- Tengah: Satu alat plastik warna merah, Turbo Chopper, yang menjadi pusat lingkaran.
- Sekelilingnya: Cabai merah besar, cabai hijau, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, jeruk limau, daun jeruk, serai, tomat, terasi, dan lada. Semua bahan masih mentah, belum diulek, belum dicacah, dan belum dimasak.

1. **Bedah Framing – Entman**
   a. **Define problem**: Bahan-bahan sambal masih mentah dan berserakan. Belum menjadi sambal.
   b. **Diagnose cause**: Cobek tidak ada di sampul. Cobek dihapus dari sampul, yang ada hanya Turbo Chopper di tengah.
   c. **Make moral judgment**: Penilaiannya adalah yang di tengah itulah yang paling penting. Turbo Chopper yang ditaruh di Tengah dan berwarna merah, paling bersih dan rapi. Bahan-bahan Nusantara ditaruh di pinggir, mengelilingi Turbo Chopper, seperti sedang menghadap raja. Pesan yang ingin disampaikan: Nusantara itu bahan mentahnya, Turbo Chopper itu rajanya.
   d. **Treatment recommendation**: Solusinya sudah ditunjukkan: kumpulkan semua bahan Nusantara ini lalu masukkan ke dalam alat berwarna merah di tengah itu.
   Framing di sampul bekerja tanpa kata-kata melainkan dengan posisi. Siapa yang di tengah, dia yang berkuasa.

2. **Bedah Representasi - Hall**
    a. **Daerah**: Tidak ada nama daerah di sampul ini. Tidak ada tulisan Batak, Sunda, Jawa, Padang, Makassar, Bali, dll. Yang ada hanya satu kata: Nusantara. Nusantara disini menjadi satu kata yang besar, yang menghapus semua daerah kecil di dalamnya.
    b. **Cerita**: Tidak ada cerita. Tidak ada piring, tidak ada nasi, tidak ada tangan sedang makan, tidak ada orang yang sedang mengulek. Sambal disini tidak punya pasangan. Ia hanya punya bahan.
    c. **Orang**: Tidak ada orang, tidak ada tangan, tidak ada wajah. Yang ada hanya bahan dan alat. Hal ini penting sekali karena sambal yang sebenarnya selalu dibuat oleh tangan orang. Di sampul ini, tangan itu dihapus dan diganti dengan alat plastik: Turbo Chopper.
    Yang menarik di sampul ini adalah tulisan *Festival Sambal Nusantara* yang memakai huruf yang mirip dengan tulisan tangan, bukan huruf cetak. Ini adalah cara korporasi memakai kehangatan tulisan tangan yang bersifat personal untuk menjual sebuah produk.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**
    Di halaman sampul ini, buku resep ini sedang berada di **Fase 1: Lahir sebagai benda promosi**. Sekarang ini, buku resep ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai benda kenangan**. Disimpan di lemari. Sampulnya sudah agak lecek, ada bekas lipatan. Ia pernah dibawa pulang, pernah dibuka dan pernah dibaca.

Kesimpulan: Halaman sampul buku ini merepresentasikan Nusantara bukan sebagai daerah, cerita, atau orang, melainkan sebagai kumpulan bahan mentah yang ditata mengelilingi Turbo Chopper. Melalui komposisi visual, Tupperware menempatkan dirinya di tengah sebagai pusat kuasa, sementara Nusantara di tempatkan di bawah sebagai bahan mentah yang menunggu untuk diolah. Cobek dihapus sama sekali dari sampul, sehingga pertarungan antara cobek dan Turbo Chopper sudah dimenangkan sebelum buku dibuka: yang modern ditampilkan, yang tradisional dihilangkan.

Analisis Halaman: Turbo Chopper vs Cobek Batu

Deskripsi visual: Halaman ini dibuka dengan judul besar: **Turbo Chopper VS Cobek Batu.** Kata VS-nya paling besar. Secara gamblang menunjukkan dua benda diadu, dipertandingkan. Di sebelah kiri terdapat foto Turbo Chopper berwarna merah yang berisi bahan sambal yang telah diproses. Disebelahnya ada tulisan:

Turbo Chopper – Mencacah Lebih Praktis dan Cepat

- 288 cacahan dalam waktu kurang dari 15 detik
- Tanpa listrik

Lalu ada daftar 4 kelebihan Turbo Chopper:

1. Cepat & praktis
2. Higienis
3. Tangan tetap bersih
4. Ringan

Dibawahnya, ada daftar 4 kekurangan Cobek:

1. Lama & butuh banyak tenaga
2. Tidak higienis
3. Tangan bau & panas
4. Tidak praktis

Di halaman kanan, terdapat penjelasan teknis mengenai kelebihan Turbo Chopper:

- Memiliki 3 mata pisau
- Tuas tali penarik
- Anti slip
- Kapasitas 300 ml
- Dimensi diameter 10,8 cm dan tinggi 9,2 cm

1. **Bedah Framing – Entman**
    a. **Define problem**: Masalahnya didefinisikan sebagai: membuat sambal itu lama, capek, tangan bau, tangan panas, tidak higienis, dan berantakan. Yang didefinisikan sebagai masalah bukan **rasa**. Tapi **tangan**. Tangan yang bau. Tangan yang pedas dan panas.

b. **Diagnose cause**: Penyebabnya ditunjuk dengan jelas: cobek batu. Cobek yang berpori, cobek yang berat, cobek yang membuat sambal terciprat. Cobek adalah biang masalahnya.
c. **Make moral judgment**: Turbo Chopper = cepat, praktis, higienis, bersih, ringan, modern. Cobek = lama, capek, tidak higienis, bau, panas, tidak praktis, kuno. Tidak ada satupun kelebihan cobek yang ditulis. Tidak ada satupun kekurangan Turbo Chopper yang ditulis.
d. **Treatment recommendation**: Solusinya hanya satu; Tarik tali 12 kali, dapat 288 cacahan dalam 15 detik. Selesai. Singkirkan cobek.
Angka 288 cacahan dalam 15 detik merupakan framing terkuat. Cobek tidak punya angka. Kita tidak dapat mengatakan bahwa cobek menggerus atau mengulek 288 kali dalam 15 detik. Karena cobek tidak punya angka, cobek kalah. Padahal rasa sambal tidak pernah dihitung dengan angka. Rasa yang khas dihasilkan dengan mengulek bahan pelan-pelan.

2. Bedah Representasi - Hall

Tidak ada nama daerah, tidak ada cerita siapa yang mengulek apa, dan yang ditampilkan hanya foto tangan yang sedang mengulek sambal menggunakan cobek batu, yang terciprat dan berantakan.
Menurut representasi Hall, halaman ini merepresentasikan perempuan Indonesia sebagai perempuan yang bermasalah dengan tangannya sendiri. Tangannya bau, panas, dan capek. Dan Turbo Chopper datang sebagai penyelamat tangan itu.

3. Bedah Kehidupan Benda – Appadurai

Di halaman sampul ini, buku resep ini sedang berada di **Fase 1: Lahir sebagai benda jualan**. Buku ini tidak menyuruh pembaca membeli secara langsung namun menyarankan agar menyingkirkan cobek batu yang ribet itu lalu pembaca akan membeli Turbo Chopper. Sekarang ini, buku resep ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti.** Karena perusahaanya sudah tidak ada, halaman ini menjadi bukti sejarah bahwa dulu pernah ada masa ketika sebuah perusahaan Tupperware yang berasal dari Amerika, yang berani menyatakan bahwa cobek Indonesia itu tidak praktis dan higienis.

Kesimpulan: Halaman 1-2 ini merupakan inti dari pembingkaian (framing) yang dilakukan buku Ini. Melalui judul "*Turbo Chopper VS Cobek Batu",* buku ini membingkai cobek sebagai benda yang lama (lambat), tidak higienis, membuat tangan bau dan panas, serta tidak praktis. Sedangkan Turbo Chopper dibingkai sebagai benda yang cepat (ekspres), higienis, bersih, dan ringan. Klaim "*288 cacahan dalam waktu kurang dari 15 detik"* digunakan sebagai bahasa modernitas yang menggantikan bahasa rasa. Melalui representasi ini, perempuan Indonesia direpresentasikan sebagai konsumen yang bermasalah dengan tangannya sendiri dan membutuhkan penyelamatan melalui alat Turbo Chopper. Cobek dihapus dan layak untuk ditinggalkan.

Analisis Halaman: Lima Langkah Mudah Menggunakan Turbo Chopper

Deskripsi visual: halaman ini berjudul: *5 Langkah Mudah Menggunakan Turbo Chopper*. Foto besar, *full spread* 2 halaman yang memuat foto dua tangan yang sedang memegang Turbo Chopper warna merah. Satu tangan memegang bagian penutup atasnya dan satu tangan menarik talinya. Di depannya ada bawang putih yang belum dicacah, tergeletak diatas meja putih.

Ini 5 langkah menggunakan Turbo Chopper:

1. Putar tutup berlawanan arah jam.
2. Buka pelindung pisau dan pastikan pisau di posisi sempurna.
3. Letakkan semua bahan yang akan dicacah di antara 3 mata pisau. Isikan ¾ bagian wadah untuk hasil cacahan terbaik.
4. Tutup kembali penutup Turbo Chopper. Posisikan Turbo Chopper di atas meja, siap digunakan.
5. Satu tangan memegang atas Turbo Chopper dan satu tangan lainnya tarik dengan nyaman tali penarik Turbo Chopper. Ulangi beberapa kali, sesekali digoyangkan agar bahan merata dan hasilkan cacahan sempurna.

1. Bedah Framing – Entman

a. **Define problem**: Masalahnya sekarang bukan lagi cobek. Masalahnya adalah: Perempuan Indonesia itu tidak tahu cara memakai alat modern sehingga harus diajari. Harus dibuatkan

tutorial/petunjuk 5 langkah. Kalau pakai cobek, tidak perlu 5 langkah. Semua orang Indonesia sudah tahu cara mengulek dari kecil, dari melihat ibunya. Tapi untuk Turbo Chopper, harus diajari dulu. Ini adalah bentuk framing yang halus: yang tradisional itu dianggap sudah tahu, sedangkan yang modern itu harus belajar.

b. **Diagnose cause**: Penyebab kesulitan itu bukan karena alatnya susah, tapi karena perempuan Indonesia belum terbiasa. Solusinya adalah mengikuti langkah diatas. Buku ini memposisikan dirinya sebagai guru.
c. **Make moral judgment**: Penilaiannya adalah: yang mudah itu yang baik. Kata yang dipakai berulang-ulang adalah: mudah, nyaman, sempurna. "*5 Langkah Mudah*", "*tarik dengan nyaman*", "*hasilkan cacahan sempurna*".
d. **Treatment recommendation**: Solusinya adalah: ikuti 5 langkah ini. Putar, buka, letakkan, tutup, tarik, selesai. Tidak perlu lagi menggerus dan mengulek sekuat tenaga. Yang paling penting di halaman ini: cobek sudah tidak disebut sama sekali. Cobek sudah kalah, sudah hilang. Sekarang yang ada hanya Turbo Chopper.

2. Bedah Representasi - Hall

Tidak ada nama daerah dan tidak ada cerita. Yang paling jelas di halaman ini adalah foto dua tangan. Tangannya putih, bersih, mulus, kuku rapi, tidak ada cincin, tidak ada gelang tidak ada bekas luka, tidak ada keriput, dan tidak ada bau terasi. Ini bukan tangan seorang ibu yang setiap hari mengulek di dapur menggunakan cobek batu. Ini tangan seorang model. Tangan yang tidak pernah memegang cobek. Tangan ini direpresentasikan sebagai tangan yang ideal.

Menurut representasi Hall, ini adalah penghapusan tubuh perempuan Indonesia dari dapur nya sendiri. Dulu, tangan perempuan menyentuh langsung cabai, bawang merah, terasi. Sekarang tangan perempuan hanya menyentuh plastik. Yang menyentuh bahan bukan Cobek, melainkan pisau pencacah Turbo Chopper.

3. Bedah Kehidupan Benda – Appadurai

Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 1: Lahir sebagai buku manual.** Buku ini berubah fungsi. Di halaman 1-2 ia adalah poster perang melawan cobek. Di halaman 3-4 ia adalah buku petunjuk. Sekarang ini, halaman ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti**. Karena sekarang kita bisa melihat: dulu, untuk membuat sambal, perempuan Indonesia harus belajar dulu cara memakai alat dari Amerika. Harus baca 5 langkah. Padahal cara mengulek sudah diwariskan dari nenek ke ibu ke anak, tanpa perlu buku petunjuk

Kesimpulan: Halaman 3-4 ini mengubah pembingkaian dari pertarungan menjadi pengajaran. Setelah cobek dikalahkan pada halaman sebelumnya, buku ini memposisikan dirinya sebagai guru yang mengajarkan 5 langkah mudah menggunakan Turbo Chopper

Analisis Halaman: Sambal Tomat & Sambal Bawang Putih

Deskripsi visual: Dengan sekali buka, halaman ini berisi 2 resep: Sambal Tomat & Sambal Bawang Putih. Dengan format yang sama persis di tiap halaman: bagian atas bahan-bahan mentah lengkap dengan masing-masing takaran, yang difoto satu per satu diatas latar putih. Lalu '*Cara Membuat*' terletak di tengah halaman dan dibawahnya terdapat foto sambal jadi yang disajikan di dalam sebuah mangkuk putih. Disini, peneliti tidak mencantumkan nama bahan dan takaran, serta cara membuat 2 resep yang dimaksud karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti langsung menganalisis teks dan foto di 2 halaman ini dengan menggunakan teori yang telah disebutkan.

1. Bedah Framing – Entman

a. Define problem: Masalahnya sudah tidak disebut lagi. Di halaman ini cobek sudah tidak ada. Perang sudah selesai. Sekarang pembaca sudah dianggap setuju bahwa Turbo Chopper lebih baik.
b. Diagnose cause: Penyebabnya juga sudah hilang. Yang ada hanya perintah/instruksi.
c. Make moral judgment: Penilaiannya sekarang pindah ke kata haluskan dan chop. Di sambal Tomat, kalimatnya adalah "*Haluskan dengan menggunakan Turbo Chopper*." Di Sambal Bawang Putih, kalimatnya hanya "*Haluskan cabai rawit merah…"* alatnya tidak disebut lagi. Kenapa? Karena pembaca sudah dianggap tahu. Sudah dianggap pasti pakai

Turbo Chopper. Framingnya sudah berhasil. Alat itu sudah tidak perlu disebut lagi karena telah menjadi kebiasaan.

d. **Treatment recommendation**: Solusinya adalah: goreng dulu bahan lalu chop. Tidak ada lagi pilihan untuk mengulek. Kata ulek tidak pernah muncul di dua halaman ini. Bahasa cobek telah diganti dengan bahasa Turbo Chopper: chop (artinya 'cacah')

2. Bedah Representasi - Hall

Tidak ada nama daerah dan tidak ada cerita. Juga tidak ada orang.
Menurut Hall, ini adalah cara Tupperware menandai Nusantara: Nusantara itu bukan rasa, bukan cerita, bukan orang. Nusantara itu adalah takaran: 10 buah, 3 siung, ½ sdt, 1 sdm.

3. Bedah Kehidupan Benda – Appadurai

Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 2: Hidup sebagai buku resep.** Semua bahan difoto di atas latar putih yang bersih dan rapi. Ini bukan foto dapur yang sebenarnya. Sekarang ini, buku ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai kenangan** karena resep Sambal Tomat dan Sambal Bawang Putih ini adalah resep yang paling gampang dan paling sering dibuat oleh para ibu.

Kesimpulan: Halaman 5-6 ini menandai dimulainya pola yang akan berulang pada 28 resep berikutnya. Cobek tidak lagi disebut dan kata "ulek" digantikan sepenuhnya oleh kata "haluskan" dan "chop'. Framing Turbo Chopper telah berhasil sehingga alat tersebut tidak perlu lagi dijelaskan keunggulannya, melainkan dianggap sebagai alat yang sudah pasti dipakai. Adapun sambal yang sebenarnya dimakan bersama nasi dan lauk, disini ditampilkan sendirian di dalam mangkuk putih sebagai objek yang cantik difoto.

Analisis Halaman: Sambal Matah & Sambal Kecap

Deskripsi visual: Dengan sekali buka, halaman ini berisi 2 resep: Sambal Matah & Sambal Kecap. Dengan format yang sama persis di tiap halaman: bagian atas bahan-bahan mentah lengkap dengan masing-masing takaran, yang difoto satu per satu diatas latar putih. Lalu '*Cara Membuat*' terletak di tengah halaman dan dibawahnya terdapat foto sambal jadi yang disajikan di dalam sebuah mangkuk putih. Disini, peneliti tidak mencantumkan nama bahan dan takaran, serta cara membuat 2 resep yang dimaksud karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti langsung menganalisis teks dan foto di 2 halaman ini dengan menggunakan teori yang telah disebutkan.

1. Bedah Framing – Entman

a. **Define problem**: Masalahnya disini bukanlah tangan bau. Namun masalahnya adalah: mengiris itu lama. Mengiris bawang merah satu per satu itu lama. Maka harus di-chop (dicacah) kasar saja. Lagi pula mengiris bawang merah dapat membuat mata perih.
b. **Diagnose cause**: Penyebabnya adalah cara lama: mengiris dengan pisau. Pisau tidak disebut tapi cara iris itu yang dianggap lambat.
c. **Make moral judgment**: Penilaiannya ada di kata **chop kasar** dan **chop hingga rata**. Kata 'iris' tidak pernah muncul. Padahal Sambal Matah itu artinya sambal mentah yang diiris. Matah itu artinya mentah, diiris tipis-tipis, bukan dicacah, bukan diulek, bukan di-chop. Di halaman ini, kata iris dihapus dan diganti dengan kata chop. Framingnya bekerja dengan mengganti kata.
d. **Treatment recommendation**: Solusinya: masukkan semua bahan ke dalam Turbo Chopper. Chop kasar. Chop hingga rata. Selesai.
Yang paling penting disini adalah petunjuk cara membuat Sambal Kecap. Sambal Kecap itu ssebenarnya tidak perlu di-chop (dicacah) sama sekali. Sambal Kecap itu cukup diiris bahannya lalu disiram kecap. Tapi di buku ini bahan harus diproses halus dengan Turbo Chopper. Mengapa? Karena bila tidak memakai Turbo Chopper, produk Tupperware tidak laku. Jadi semua jenis sambal harus dipaksa masuk ke dalam Turbo Chopper, walaupun sebenarnya tidak perlu.

2. Bedah Representasi - Hall

Tidak ada nama daerah dituliskan di halaman resep ini. Ini parah. Sambal Matah itu dari Bali. Semua orang tahu. Tapi di halaman resep, tidak ada tulisan Bali sama sekali. Matah-nya diambil, Bali-nya dibuang. Tidak ada tangan orang Bali yang mengiris bawang merah tipis-tipis. Tangan itu diganti dengan tiga mata pisau Turbo Chopper. Cara mengiris yang diwariskan dari ibu ke anak di Bali, diganti dengan cara menarik tali.

Menurut Hall, ini yang disebut dengan representasi tanpa asal. Nusantara disini menjadi nama yang melayang, tidak punya tanah, tidak punya daerah asal. Matah bisa dibuat dimana saja, asal punya Turbo Chopper. Bali tidak penting lagi. Yang penting adalah alatnya.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**
   Di halaman ini, buku ini sedang berada pada **Fase 2: Hidup sebagai buku resep yang merusak resep.** Mengapa? Karena Sambal Matah yang di-chop itu bukan lagi Sambal Matah. Sambal Matah asli itu bawang merahnya diiris, bukan di-chop (dicacah). Kalau dicacah, airnya keluar, rasanya berbeda, tersturnya berbeda. Ia menjadi sambal lain namun namanya tetap Sambal Matah.
   Sekarang, halaman ini sudah masu **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti**. Bukti bahwa dulu pernah ada buku yang berani mengubah Sambal Matah menjadi Sambal Chop.

Kesimpulan: Halaman 7-8 menunjukkan puncak dari pembingkaian dan representasi yang dilakukan buku ini. Sambal Matah yang secara budaya harus diiris tipis-tipis, disini dibingkai ulang menjadi sambal yang harus di-chop kasar dengan Turbo Chopper. Kata "iris" dihapus dan digantikan oleh kata "chop", sehingga cara membuat yang diwariskan dari Bali digantikan oleh Turbo Chopper. Melalui representasi Hall, Bali dihapus sepenuhnya dari Sambal Matah. Sambal Kecap mengalami hal sama: sambal yang sebenarnya cukup diiris, dipaksa untuk diproses halus dengan Turbo Chopper karena tujuan buku ini bukan melestarikan resep, melainkan menjual alat.

Analisis Halaman: Sambal Andaliman & Sambal Bajak

Deskripsi visual: Dengan sekali buka, halaman ini berisi 2 resep: Sambal Tomat & Sambal Bawang Putih. Dengan format yang sama persis di tiap halaman: bagian atas bahan-bahan mentah lengkap dengan masing-masing takaran, yang difoto satu per satu diatas latar putih. Lalu '*Cara Membuat*' terletak di tengah halaman dan dibawahnya terdapat foto sambal jadi yang disajikan di dalam sebuah mangkuk putih. Disini, peneliti tidak mencantumkan nama bahan dan takaran, serta cara membuat 2 resep yang dimaksud karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti langsung menganalisis teks dan foto di 2 halaman ini dengan menggunakan teori yang telah disebutkan.

1. **Bedah Framing – Entman**
   a. **Define problem**: Masalahnya disini adalah: andaliman itu susah karena andaliman itu sejenis tanaman kecil, keras, yang harus ditumbuk pelan-pelan supaya keluar rasa getarnya. Proses itu lama maka harus di-chop saja.
   b. **Diagnose cause**: Penyebabnya adalah cara lama menumbuk andaliman itu satu-satu dengan cobek batu. Cobek tidak disebut, tapi cara menumbuk yang lama itu dianggap masalah.
   c. **Make moral judgment**: Penilaiannya ada di takaran dan urutan. Andaliman hanya ½ sdt. Padahal andaliman itu adalah raja dari sambal ini. Ini adalah nama sambalnya tapi takarannya paling kecil. Yang paling banyak justru cabai rawit hijau sebanyak 25 gram. Artinya: yang dinilai penting bukan andaliman tapi cabai yang bisa dicacah. Andaliman hanya menjadi bumbu tambahan. Selanjutnya, andaliman dimasukkan terakhir setelah semua dichop halus. Ia seperti sekedar hiasan.
   d. **Treatment recommendation**: Solusinya: campur semua dalam Turbo Chopper, chop hingga halus. Tidak ada lagi kata tumbuk, tidak ada kata ulek. Untuk Sambak Bajak polanya sama. Bajak itu artinya dibajak alias digoreng lama lalu diulek kasar. Tapi disini, setelah bahan ditumis, semua dimasukkan ke dalam Turbo Chopper, lalu dihaluskan. Kata bajak-nya hilang, tinggal nama saja.

2. **Bedah Representasi - Hall**
   Sambal Andaliman itu dari Batak, dari Tapanuli. Orang Batak tahu bahwa itu bukan sekedar bukan sekedar bumbu. Andaliman itu adalah rasa getar di lidah, rasa yang membuat lidah bergetar, rasa yang membuat mulut kebas. Tapi di halaman ini, tidak ada nama daerah Batak yang ditulis. Andaliman-nya diambil, Batak-nya dibuang. Persis seperti Matah tanpa Bali di resep sebelumnya. Sambal Bajak juga sama. Sambal Bajak itu dari Jawa Timur. Namun tidak ada nama Jawa Timur atau Surabaya yang ditulis.
   Menurut Hall, ini adalah praktik penandaan yang kejam. Tupperware mengambil nama yang paling daerah , Andaliman, lalu menghapus daerahnya. Sehingga orang akan mengira

bahwa Andaliman itu hanya bumbu bisa dibeli dimana saja, yang bisa dichop dimana saja. Andaliman itu adalah identitas orang Batak.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**

   Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 2: Hidup sebagai buku resep yang mengecilkan daerah.** Buku ini mengecilkan Andaliman dari sebuah budaya menjadi setengah sendok the. Dari sebuah identitas menjadi takaran. Sekarang ini, buku ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti.** Karena orang Batak yang membaca resep ini akan merasa tersinggung sebab Sambal Andaliman itu adalah sambal mereka. Sambal Andaliman tidak di-chop dan tidak memakai takaran ½ sdt saja.

Kesimpulan: Halaman 9-10 ini merupakan bukti paling kuat dari representasi Nusantara tanpa daerah. Sambal Andaliman ditampilkan tanpa penyebutan Batak, Tapanuli, atau rasa getar yang menjadi ciri khasnya. Sambal Bajak juga kehilangan identitas daerahnya, Jawa Timur. Melalui representasi Hall, kedua sambal ini menjadi nama yang melayang, tanpa daerah asal. Sehingga Nusantara direpresentasikan sebagai kumpulan nama tanpa tanah, tanpa cerita, dan tanpa orang.

Analisis Halaman: Sambal Salsa & Sambal Cabe Ijo

Deskripsi visual: Dengan sekali buka, halaman ini berisi 2 resep: Sambal Salsa & Sambal Cabe Ijo. Dengan format yang sama persis di tiap halaman: bagian atas bahan-bahan mentah lengkap dengan masing-masing takaran, yang difoto satu per satu diatas latar putih. Lalu '*Cara Membuat*' terletak di tengah halaman dan dibawahnya terdapat foto sambal jadi yang disajikan di dalam sebuah mangkuk putih. Disini, peneliti tidak mencantumkan nama bahan dan takaran, serta cara membuat 2 resep yang dimaksud karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti langsung menganalisis teks dan foto di 2 halaman ini dengan menggunakan teori yang telah disebutkan.

1. **Bedah Framing – Entman**
   a. **Define problem**: Masalahnya adalah: sambal Indonesia itu ketinggalan jaman dan dimakan dengan nasi. Sambal Indonesia itu harus dibuat modern, harus dibuat seperti salsa untuk teman makan steak ikan.
   b. **Diagnose cause**: Penyebabnya adalah: sambal Indonesia itu terlalu lokal dan kampungan. Hanya untuk menemani nasi hangat. Maka bahan sambal harus dicampur dengan paprika, daun mint, dan jeruk lemon untuk dimakan bersama steak ikan.
   c. **Make moral judgment**: Penilaiannya ada di pasangan makanannya. Sambal Salsa disajikan dengan **steak ikan**. Sambal Salsa satu-satunya resep di buku ini yang menyebut pasangan makanannya secara jelas, adalah resep sambal yang bukan dari Indonesia. Sambal Matah, Sambal Andaliman, Sambal Kecap, semuanya tidak ditulis dimakan denga napa. Tapi Sambal Salsa ditulis: sajikan dengan steak ikan. Artinya: resep Barat itu punya pasangan yang jelas, sedangkan resep sambal Indonesia tidak mencantumkan pasangan makanannya.
   d. **Treatment recommendation**: Solusinya: potong-potong, masukkan ke Turbo Chopper, proses hingga setengah hancur, proses kembali hingga rata. Kata **ulek** tetap tidak muncul. Kata **iris** hanya muncul di Sambal Cabe Ijo sebagai persiapan sebelum di-chop. Jadi iris hanya menjadi pembantu chop, bukan lagi cara utama.

2. **Bedah Representasi - Hall**

   Daerah asal sambal menjadi hal sensitive di buku ini. Sambal Cabe Ijo itu dari Padang. Semua orang tahu bahwa Sambal Cabe Ijo itu adalah identitas orang Minang. Tapi di halaman ini tidak ada tulisan Padang, tidak ada tulisan Minang. Sebaliknya, Sambal Salsa itu dari Meksiko, dari Amerika Latin. Salsa itu sama sekali bukan Nusantara namun dipaksa-kan masuk ke *Festival Sambal Nusantara* asalkan diproses memakai Turbo Chopper.
   Menurut Hall, ini adalah bukti bahwa Nusantara di buku ini adalah Nusantara berupa pasar. Yang bisa diisi apa saja seperti paprika dan daun mint. Nusantara yang harus memasukkan Sambal Salsa agar terlihat modern, tidak kampungan.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**

   Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 2: Hidup sebagai buku resep yang mencampur adukkan dunia.** Buku ini mencampur adukkan dua dunia: dunia pasar dan dunia supermarket. Paprika dan daun mint adalah bahan yang ditemui di supermarket.

Sedangkan cabai hijau ditemukan di pasar, di warung. Mencampur adukkan dunia Padang dan dunia Meksiko. Dan yang mencampur adukkannya adalah Turbo Chopper.
Sekarang ini, buku ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti.** Bukti bahwa dulu sebuah Perusahaan Amerika menulis sebuah buku resep yang judulnya Nusantara tapi isinya Sambal Salsa.

Kesimpulan: Halaman 11-12 membongkar definisi Nusantara yang dipakai buku resep ini. Sambal Cabe Ijo yang berasal dari Minangkabau ditampilkan tanpa penyebutan Padang, atau Minang. Sebaliknya, Sambal Salsa yang berasal Meksiko (Amerika Latin) dimasukkan dalam buku *Festival Sambal Nusantara*. Melalui framing Entman, sambal Indonesia dibingkai sebagai sambal yang ketinggalan zaman dan harus dimoderenkan dengan paprika, daun mint, jeruk lemon, dan steak ikan. Resep asing diberi pasangan makanan, sedangkan sambal lokal dibiarkan sendirian di dalam mangkuk putih.

Analisis Sambal Oncom & Sambal Petis

Deskripsi visual: Dengan sekali buka, halaman ini berisi 2 resep: Sambal Oncom & Sambal Petis. Dengan format yang sama persis di tiap halaman: bagian atas bahan-bahan mentah lengkap dengan masing-masing takaran, yang difoto satu per satu diatas latar putih. Lalu '*Cara Membuat*' terletak di tengah halaman dan dibawahnya terdapat foto sambal jadi yang disajikan di dalam sebuah mangkuk putih. Disini, peneliti tidak mencantumkan nama bahan dan takaran, serta cara membuat 2 resep yang dimaksud karena keterbatasan halaman artikel. Namun peneliti langsung menganalisis teks dan foto di 2 halaman ini dengan menggunakan teori yang telah disebutkan.

1. **Bedah Framing – Entman**
   a. **Define problem**: Masalahnya: untuk Sambal Oncom, oncom harus dihancurkan dengan **tangan** untuk mendapatkan sambal yang enak. Bila tidak dihancurkan dengan tangan, tidak jadi oncom.
   b. **Diagnose cause**: Menghancurkan oncom dengan tangan dan mengulek petis dengan cobek itu memakan waktu (lama) dan tangan dianggap kotor. Maka harus di-chop dengan Turbo Chopper.
   c. **Make moral judgment**: Penilaiannya ada di satu kalimat ini. Dan ini penting. Di resep Sambal Oncom tertulis: "*masukkan oncom yang sudah dihancurkan dengan tangan."* Untuk pertama kalinya kata **dengan tangan** muncul di buku ini. Yang ada hanya kata: chop, proses, haluskan, tumis, cacah, cincang. Sekarang muncul ungkapan "*dengan tangan*." Mengapa? Karena oncom itu tidak dapat di-chop. Oncom harus dihancurkan dengan tangan. Kalua oncom di-chop dengan Turbo Chopper, ia akan menjadi bubur. Tidak menjadi oncom lagi.
   d. **Treatment recommendation**: Solusinya: bahan lain seperti cabai rawit, cabe merah, bawang putih, di-chop dalam Turbo Chopper lalu tumis bumbu. Terakhir, masukkan oncom yang telah dihancurkan dengan tangan.

2. **Bedah Representasi - Hall**
   Tidak ada nama daerah dan tidak ada cerita. Juga tidak ada orang. Padahal Sambal Oncom berasal dari Sunda, Jawa Barat. Namun di halaman resep ini tidak ada kata Sunda atau Jawa Barat. Sambal Petis itu dari Jawa Timur, yang juga tidak ditulis di buku ini.

   Menurut Hall, ini adalah cara Tupperware mengakui tangan tapi tidak mengakui orangnya. Tangan diakui tapi tidak mengakui orangnya. Tangan boleh menghancurkan oncom, tapi tidak boleh mengulek cabai. Petis itu sebenarnya berwarna hitam karena berasal dari udang yang difermentasi. Namun hitamnya hilang, baunya hilang. Yang ada hanya 4 sdm.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**
   Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 2: Hidup sebagai buku resep yang akhirnya mengakui tangan.** Buku ini akhirnya mengakui tangan setelah 28 resep sambal tidak menyebut tangan.
   Sekarang ini, buku ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti** bahwa setelah 20 lebih resep sambal, ia terpaksa mengakui peranan tangan. Tangan yang tadinya dihindarkan dari bau, pedis, panas, pegal, dengan memakai Turbo Chopper, akhirnya mengakui harus memakai bantuan tangan di resep Sambal Oncom.

Kesimpulan: Halaman ini menandai pengakuan terhadap tangan dalam membuat Sambal Oncom. Melalui framing Entman, kedua sambal (Sambal Oncom dan Sambal Petis), yang secara teknis harus dihancurkan dan diulek, dibingkai ulang menjadi sambal yang harus di-chop hingga halus dalam Turbo Chopper.

Analisis Halaman: Sampul Belakang

Deskripsi visual: Latar merah. Tidak ada foto sama sekali. Hanya teks yang diawali dengan tulisan www.tupperware.co.id. Lalu tulisan "PT. Tupperware Indonesia" yang dilanjutkan dengan Alamat kantor di Gedung South Quarter, Tower A Lantai 12, di Jakarta Barat. Disertai No. telp, fax, Layanan Customer service, SMS, Email. Di bawahnya tertera media sosial Tupperware berupa YouTube, Facebook, Instagram, dan Twitter. Ada tulisan "Hak Cipta pada Tupperware Indonesia". Di bagian paling bawah ada logo APLI (Asosiasi Penjualan Langsung Indonesia) beserta No. anggota dan QR Code.

1. **Bedah Framing – Entman**
   a. **Define problem**: Buku ini selesai. Resep sambal sudah selesai tapi jualan belum habis. Maka di sampul belakang, masalahnya dibalik. Bukan lagi: bagaimana membuat sambal? Tapi bagaimana menghubungi kami (Tupperware) kalua ibu mau membeli produk kami?
   b. **Diagnose cause**: Penyebabnya: Perempuan Indonesia sudah melihat semua resep sambal tapi belum tahu harus beli dimana alat Turbo Chopper itu. Maka harus diberi Alamat, no. telepon, email, QR Code.
   c. **Make moral judgment**: Penilaiannya ada di alamatnya. Kantor Tuppeware yang beralamat di sebuah Gedung, di lantai 12, Jakarta Barat. Setelah mengulas resep sambal satu per satu tanpa menyebut asal daerah sambal tersebut, maka "Jakarta Selatan" adalah satu-satunya nama tempat dan daerah yang disebutkan dengan gamblang dan nyata di buku ini. Lalu tulisan "Hak Cipta pada Tupperware Indonesia". Semua resep sambal itu diklaim menjadi milik Tupperware. Padahal sambal-sambal itu berasal dari berbagai daerah di Nusantara.
   d. **Treatment recommendation**: Solusinya adalah: hubungi kantor Distributor Tupperware terdekat di kota Anda.

2. **Bedah Representasi - Hall**
   Ada daerah yang disebutkan untuk pertama kalinya. Daerah Jakarta Selatan. Bukan Bali, Batak, atau Padang. Tapi Jakarta Selatan. Alamat distributor Tupperware Indonesia.
   Sebanyak 34 halaman buku ini menghapus semua daerah. Lalu muncul satu nama daerah di sampul belakang: Jakarta Selatan.
   Menurut Hall, ini adalah penutup paling jujur dari buku ini. Akhirnya Tupperware tidak lagi Berpura-pura menjadi buku resep, ia mengaku menjadi buku jualan. Ditandai dengan logo APLI (Asosiasi Penjualan Langsung Indonesia). Artinya: Tupperware adalah Perusahaan penjualan langsung, yang menjual berbagai produk perusahaan Tupperware.

3. **Bedah Kehidupan Benda – Appadurai**
   Di halaman ini, buku ini sedang berada di **Fase 3: Hidup sebagai benda jualan.** Buku ini tidak lagi menjadi buku resep. Ia menjadi kartu nama yang berwarna merah. Yang berisi Alamat, no. telpon, email, dan QR Code.
   Sekarang ini, buku ini sudah masuk **Fase 4: Hidup lagi sebagai bukti.** Bukti bahwa dulu adab uku resep yang sampul belakangnya berisi Alamat sebuah perusahaan: Tupperware Indonesia.

Kesimpulan: Sampul belakang menunjukkan bahwa buku ini akhirnya jujur tentang dirinya. Setelah 34 halaman menghapus semua nama daerah, akhirnya di sampul belakang memunculkan satu-satunya nama daerah yang dianggap penting: **Jakarta Selatan**. Logo APLI dengan No. anggota 00009/06/93 menegaskan bahwa buku ini bukan buku masak, melainkan alat penjualan langsung, sehingga Nusantara direpresentasikan sebagai Nusantara yang diambil sambalnya, lalu dijual dari Jakarta Selatan.

Analisis Nama 30 Sambal dalam buku *Festival Sambal Nusantara*

Berdasarkan penjelasan www.gastronomi.community.org dalam artikel '*Kaya Rasa Sambal Indonesia'* menyatakan bahwa sambal merupakan racikan pedas yang menjadi bagian tak terpisahkan

dari kuliner Indonesia. Dari Sabang hingga Merauke, setiap daerah memiliki keunikan sambalnya tersendiri. Sejarah panjang yang melibatkan berbagai rempah dan bahan lokal telah membentuk kekayaan rasa sambal Indonesia. Rasa pedas sudah dikenal masyarakat Indonesia sejak masyarakat Jawa Kuno yang menggunakan cabai Jawa atau cabya sebagai bahan makanan pemberi citarasa pedas selain kemukus, lada, jahe, dan andaliman.

Menurut Prof. Murjiati Gardjito, Guru Besar Ilmu Teknologi Pangan UGM, citarasa pedas telah membudaya dalam dapur menu makanan orang Indonesia sejak abad ke-16. Menurut Murjiati, sumber bahan makanan yang memberikan cita rasa pedas pada masa itu berasal dari 3 macam komoditas, yaitu jahe, cabya Jawa, dan merica atau lada. Sambal telah menjadi bagian penting dalam sejarah kuliner Nusantara. Cabai Jawa sebagai bahan utama rasa pedas telah tergantikan sejalan dengan masuknya rempah-rempah dan cabai dari Amerika Selatan ke Indonesia pada abad ke-16. Sejak saat itu, sambal menjadi semakin popular dan beradaptasi dengan berbagai bahan lokal Indonesia. Hasil penelitian Tim Peneliti UGM pada tahun 2018 berhasil mengidentifikasi 322 macam sambal dari seluruh Indonesia.

Beberapa nama sambal dapat ditelusuri asal daerahnya, seperti: Sambal Bawang Putih dari Jawa Timur, Sambal Bajak dari Jawa Tengah dan Jawa Timur, Sambal Cabe Ijo dari Sumatera Barat (Minangkabau, Padang), Sambal Terasi dari Cirebon, Sambal Matah dari Bali, Sambal Cibiuk dari Garut (Jawa Barat), Sambal Oncom dari Jawa Barat, Sambal Petis dari JawaTimur, Sambal Seruit dari Lampung, Sambal Colo-Colo dari Maluku, dan Sambal Wanci dari Papua.

Faktor geografis turut menentukan keanekaragaman sambal di Indonesia karena umumnya bahan-bahan pembuat sambal itu diperoleh dari bumbu dapur dan rempah yang mudah didapatkan di daerah tersebut. Seperti Sambal Andaliman yang berasal dari tanah Batak karena tanaman andaliman banyak tumbuh di daerah tersebut dan buahnya yang keras itulah yang diolah oleh masyarakat setempat menjadi Sambal Andaliman. Seperti juga yang dituturkan oleh Fadly Rahman, seorang sejarawan yang menggeluti sejarah kuliner Indonesia, dalam artikel '*Fadly Rahman, M.A., "Kita Bisa Belajar Sejarah dari Makanan"*: kebiasaan leluhur Sunda menyantap lalapan atau makanan berupa daun-daun muda yang dimakan bersama dengan nasi dan sambal dipengaruhi oleh lingkungan yang cenderung berada di dataran tinggi dan basah. Selanjutnya Fadly Rahman menyatakan bahwa kuliner banyak disebutkan dalam naskah kuno Nusantara. Pada naskah tersebut, beberapa kuliner Nusantara sudah ada sejak abad ke-10 Masehi, seperti pecel, sambla, rawon, kerupuk, hingga dawet. Hingga kini, makanan asli Nusantara tersebut masih tetap dikonsumsi masyarakat Indonesia.

Didalam buku '*Festival Budaya Nusantara'* ini, dimuat 30 resep sambal, yaitu:

1. Sambal Tomat
2. Sambal Bawang Putih
3. Sambal Matah
4. Sambal Kecap
5. Sambal Andaliman
6. Sambal Bajak
7. Sambal Salsa
8. Sambal Cabe Ijo
9. Sambal Pete
10. Sambal Terasi
11. Sambal Belacan
12. Sambal Dabu-Dabu
13. Sambal Ebi Udang
14. Sambal Kemangi
15. Sambal Mangga Muda
16. Sambal Pecel
17. Sambal Tauco
18. Sambal Tempe Kencur
19. Sambal Jeruk Limo
20. Sambal Colo-Colo
21. Sambal Rica
22. Sambal Cibiuk
23. Sambal Seruit
24. Sambal Tempoyak
25. Sambal Teri
26. Sambal Gandaria
27. Sambal TukTuk
28. Sambal Tumpang

29. Sambal Oncom
30. Sambal Petis

Dari 30 judul/nama sambal itu, tidak ada satu pun yang menulis kata “khas” atau nama daerahnya. Tidak ada tulisan *Sambal Dabu-Dabu Khas Manado* atau *Sambal Andaliman Khas Batak*. Padahal kita tahu asal-usul sambal hanya dari namanya saja, namun buku ini sengaja tidak menuliskannya.

Yang menarik dari buku *Festival Sambal Nusantara* ini adalah dimasukkannya Sambal Salsa ke dalam buku resep ini dan diklaim sebagai sambal Nusantara. Padahal Sambal Salsa berasal dari Meksiko, sebuah wilayah di Amerika Tengah. Nama yang tepat bukanlah ‘sambal’ melainkan ‘saus’. Jadi penamaan yang benar adalah **Saus Salsa**, bukan Sambal Salsa. Menurut detikFood, saus ini terkenal pedas dan segar dan sudah ada sejak peradaban suku Aztec. ‘*Salsa*’ berasal dari bahasa Latin yang berarti ‘garam’ atau asin. Saus ini dibuat dari tomat segar dan cabai Meksiko yang ditumbuk dengan cobek. Disajikan segar sesaat setelah dibuat.

KESIMPULAN

Di buku *Festival Sambal Nusantara* ini, konstruksi penghapusan cobek batu terlihat jelas. Sebanyak 34 halaman, kata *cobek*, *ulek*, dan *tumbuk* tidak pernah disebut. Yang disebut hanya *chop*, *cacah*, *proses*, dan *haluskan hingga rata*. Melalui bahasa itu, Turbo Chopper diproduksi maknanya sebagai alat yang bersih, cepat, dan modern. Turbo Chopper tidak hanya menggantikan fungsi cobek, tetapi menggantikan maknanya. Ketika makna cobek sudah diganti, maka cara kita memperlakukan cobek pun ikut berubah.

Satu pertanyaan sederhana: bagaimana buku resep *Festival Sambal Nusantara* dari Tupperware ini merepresentasikan Nusantara? Setelah membedah seluruh isi buku, dari sampul depan hingga sampul belakang, dengan menggunakan framing Entman, representasi Hall, dan kehidupan benda Appadurai, diperoleh tiga kesimpulan besar:

1. Nusantara dibingkai sebagai Nusantara yang harus di-*chop,*bukan diulek.
2. Nusantara direpresentasikan sebagai Nusantara tanpa nama daerah, tanpa cerita, tanpa orang.
3. Buku saku ini adalah katalog yang berpura-pura menjadi buku resep, dan sampul belakang membuktikannya: APLI (Asosiasi Penjualan Langsung Indonesia).

DAFTAR PUSTAKA

Appadurai, a. (Ed.). (1986). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.

Entman, R. M. (1993). *Framing: toward clarification of a fractured paradigm*. Journal of Communication, _43_(4), 51-58. doi.org

Hall, S. (1997). *Representation: Cultural representations and signifying practices.* Sage Publication.

Indonesian Gastronomy. (2024). *Kaya rasa sambal Indonesia*. https://indonesiangastronomycommunity.org. Diakses pada 18 November 2026.

Isnaeni. H.F. dan Fitria. D. (2017). *Mengulek Sejarah sambal.* Historia.

Kabar.forumtbm.or.id. 7 Februari 2026*. Sambal dalam ingatan budaya dan folklore Nusantara*. Diakses pada 18 November 2026.

Kantor Komunikasi Publik. (2020). *Fadly Rahman, M.A., ‘Kita bisa belajar sejarah dari makanan.”* Diakses pada 18 November 2026.

Nurmalia, M. 20 September 2024. *Sejarah Tupperware: Dari kesayangan emak hingga terancam bangkrut*. Detik.com. Diakses pada 15 November 2025

Tupperware Indonesia. (n.d.). *Festival sambal Nusantara. www.tupperwareindonesia.com.*

www.ncsindonesia.com. *Sejarah dan perkembangan cobek, warisan budaya Indonesia*. 11 April 2025. Diakses pada 18 November 2026.

Waluyani, D. O. *Salsa, sambal segar renyah dari Meksiko.* detikFood. Diakses pada 18 November 2026.