

ELEMEN-ELEMEN *BLACK COMEDY* DALAM FILM *THE MENU*

Misbahus Surur

Fakultas Humaniora

Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

Jalan Gajayana No. 50, Kota Malang, Jawa Timur

No. Hp.: 081358357183, E-mail: misbahussurur@uin-malang.ac.id

ABSTRAK

Dalam film *The Menu*, sajian kuliner digunakan untuk menguliti aib dan dosa sosial kalangan kelas elite tanpa pernah mereka duga sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sajian kuliner dan representasi kepongahan bersantap kelas elite berbalut *black comedy* dalam film *The Menu*. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif-deskriptif, dengan teknik pengumpulan data tonton-simak-catat. Peneliti menonton film, menyimak detail tiap adegan, mentranskrip dialog, serta mencatat setiap percakapan dan adegan yang berkaitan dengan topik kuliner penting berbalut *black comedy* di dalam film. Teknik analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman, meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan. Dalam analisis interaktif dilakukan identifikasi data, memilah dan mengklasifikasi data, lalu menyajikan dan menginterpretasikan data. Sumber data berupa kata, frasa, dan kalimat dalam film *The Menu*. Dari penelitian ini ditemukan bahwa kuliner dalam film *The Menu* disajikan dalam tujuh tahapan: *The Island*, *Breadless Bread Plate*, *Memory*, *The Mess*, *Palate Cleanser*, *Man's Folly*, dan sajian penutup *S'mur*. Kepongahan bersantap kelas elite berbalut *black comedy* tergambar dalam beberapa adegan pertanyaan mengolok mereka, baik ke koki dan para asistennya maupun ke sajian kulinernya, juga jawaban-jawaban koki dan krunya sendiri, sejak para pelanggan masuk ke Pulau Hawthorn hingga saat ketujuh hidangan tersebut disajikan.

Kata kunci: *The Menu*, gastronomi, *black comedy*, kelas elite

ABSTRACT

Elements of Black Comedy in the Film of The Menu. In the film *The Menu*, culinary dishes are used to peel off social disgrace and sins among the elite class without them ever suspecting before. This research was conducted with the aim of finding out how culinary offerings and the representation of elite class dining arrogance wrapped in *black comedy* are depicted in the film *The Menu*. The research method used was qualitative-descriptive using watch-listen-notetaking data collection techniques. The researcher watched the film, paid attention to the details of each scene, transcribed the dialogue, and recorded every conversation and scene related to important culinary topics wrapped in *black comedy* in the film. Meanwhile, the data analysis technique uses the Miles and Huberman interactive analysis model, including data reduction, data presentation, and drawing conclusions. In interactive analysis, researchers identify data, sort and classify data, then present and interpret the data. Data sources are words, phrases and sentences in the film *The Menu*. From this research it was found that the culinary delights in the film *The Menu* are presented in 7 stages: *The Island*, *Breadless Bread Plate*, *Memory*, *The Mess*, *Palate Cleanser*, *Man's Folly* and the dessert *S'mur*. The arrogance of elite class dining wrapped in *black comedy* is depicted in several scenes of their teasing questions, both to the chef and his assistants and to the culinary offerings, as well as the answers of the chef and the crew themselves, from the time the customers entered Hawthorn Island until the time the seven dishes were served.

Keywords: *The Menu*, gastronomy, *black comedy*, elite class

PENDAHULUAN

Kekuatan utama sebuah film, genre apa pun film tersebut, terletak pada ada dan tidaknya unsur “drama” di dalamnya. Apakah itu film horor, misteri, roman, *thriller*, perang, petualangan, animasi, fantasi, komedi, hingga film drama. Drama adalah bahan baku utama sebuah film, atau katakanlah menjadi elemen pentingnya. Dalam film-film *black comedy*, elemen drama kerap diolah dari tema pelanggaran terhadap tabu-tabu sosial. Pantangan sosial digarap *black comedy* dengan cara menabraknya sehingga melahirkan paradoks. Kadang memasukkan unsur sarkasme, ironi, sindiran menyengat, hingga membongkar skandal besar serta bermain-main dengan kematian.

Di titik itu, film-film *black comedy* memamerkan keunggulannya, dengan sengaja menggunakan campuran hal-hal konyol dan tangisan histeris; menggabungkan senyuman lebar dan derita panjang, juga tema keberhasilan dengan topik kejatuhan (Alwan & Hasan, 2024).

Pelibatan hal-hal yang bertolak belakang dalam film-film komedi secara maksimal memang digarap oleh genre *black comedy*. Karena itu, film jenis ini tidak jarang mengejutkan karena tidak sesuai dengan ekspektasi yang dibangun (Widyarosadi, 2014). Ia kerap memantik sesuatu atau menciptakan genangan panjang dalam pikiran penonton. Dalam arti lebih jauh, genre *black comedy* mengolah paradoks tidak berhenti pada model komedi *slapstick*, yakni campuran adegan-adegan lucu yang ringan belaka. Lebih dari itu, genre *black comedy* seringkali mempertontonkan adegan-adegan berbahaya.

Saat menonton film *The Menu*, barangkali akan terasa gambaran-gambaran serupa. *The Menu* adalah film bergenre *black comedy* dengan latar dunia kuliner. Film garapan sutradara Mark Mylod tersebut dibuka dengan fragmen perjalanan sebuah rombongan *tour*

kuliner, terdiri dari beberapa pasangan kelas elite ke sebuah restoran tersembunyi.

Di *scene* pembuka, tampak sosok perempuan sedang menikmati isapan rokok sembari menyandarkan tubuh ke pilar dermaga ditemani pasangan laki-lakinya. Perempuan tersebut adalah Margot (diperankan Anya Taylor-Joy), dan pasangannya adalah Tyler (diperankan Nicholas Hoult). Mereka berdua adalah salah satu dari lima rombongan undangan jamuan makan ke restoran eksklusif, di sebuah pulau pribadi, bernama Hawthorn.

Akan tetapi, sebetulnya titik pusat cerita film *The Menu*, film berdurasi 106 menit tersebut, terletak di diri sang koki, Julian Slowik (diperankan Ralph Fiennes). Sebagaimana digambarkan dalam film, Slowik bukan cuma seorang koki biasa, melainkan seorang seniman kuliner. Di Restoran Hawthorn milik Slowik, para pelanggan yang datang kepadanya selalu tertantang menikmati eksperimen menu-menu baru, yang dengan antusias, terus ia dan krunya sajikan. Para penyantap masakannya, selalu terpesona pada hidangannya, tetapi pada saat yang sama, mereka semua rata-rata tidak lagi mampu menikmati dan menilai menu-menu Slowik dari sisi keindahan, nilai estetika, dan filosofinya. Mereka semua datang ke restoran, sekadar karena mampu membayar, dengan bandrol harga berapa pun. Sebagaimana diungkap Tyler saat ditanya Margot, meski cuma 11 pengunjung, masing-masing dibandrol dengan harga 1.250 dolar. Kalau dalam konversi mata uang Indonesia, setara dengan 18 juta lebih.

Efeknya, orang-orang kaya itu, kerap tidak menganggap hidangan-hidangan kuliner kreasi Slowik, sebagai karya seni kuliner tingkat tinggi. Mereka jamak memperlakukannya sekadar komoditas makanan mahal dan unik, yang layak mereka makan karena mereka mampu

membelinya. Profesi mentereng Slowik, malah membuatnya gundah-gulana. Pelan namun pasti, dari situlah dendam Slowik mekar karena muak dengan tingkah-polah para konsumen restorannya, yang rata-rata kalangan kelas elite. Mereka bukanlah “penikmat sebenarnya” dari seni kulinernya. Slowik semakin muak sebab di antara pengunjung yang belasan kali datang ke restorannya, ada yang tidak sekali pun ingat menu-menu yang pernah ia sajikan. Slowik tertipu, selama ini ia mengira bisa memuaskan hasrat orang-orang berduit di restorannya, padahal sebetulnya mereka adalah golongan orang-orang rakus yang tidak bisa dipuaskan.

Film *The Menu* menarik dikaji menggunakan perspektif gastronomi karena jamuan kuliner mewah di film ini, justru digunakan sebagai alat untuk melucuti kepongahan bersantap kelas elite. Gastronomi berasal dari bahasa Yunani Kuno: *gastronomia*. Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari aturan terkait lambung atau perut. Menurut sumber lain, gastronomi berasal dari bahasa Yunani “*gaster*” yang bermakna perut dan “*nomos*” yang berarti hukum. Dalam pengertian kontemporer, istilah gastronomi kerap digunakan untuk merujuk “seni makanan” (Yilmas & Yuksel, 2021). Dalam perkembangannya, istilah *gastro* tidak hanya berarti perut atau lambung, tetapi juga diartikan sebagai makanan. Karena pada dasarnya, makanan adalah sesuatu yang selalu dikaitkan dengan perut. Jadi, gastronomi film bisa dimaknai sebagai kajian terhadap film yang mengeksplorasi topik kuliner sebagai basis ceritanya.

Selain karena minat, film memiliki kekuatan untuk memengaruhi persepsi khalayak (Anggraini, 2018). Sebuah film dibuat untuk mengirimkan pesan, memperkuat fakta sejarah, memperkenalkan budaya yang berbeda, dan mempromosikan gaya hidup. Secara ringkas,

sebuah film bisa memberikan banyak data kepada penonton. Film menyediakan data untuk penonton melalui representasi. Representasi didefinisikan sebagai suatu ekspresi yang bermakna menggunakan bahasa atau aksi eksibisi dan pertunjukan ihwal realitas, yang ditujukan kepada penonton. Bahasa di situ berarti, dalam bentuk gambaran (*images*) dan simbol yang mewakili sesuatu di dalam film, sebagai wujud pengganti sesuatu yang tidak dijelaskan secara transparan di dalam film (Yilmas & Yuksel, 2021).

Kekayaan alam dan kehidupan sosial-budaya masyarakat yang berbeda di berbagai belahan dunia, memang menjadi musabab beragamnya kuliner yang ada. Sejak dulu kuliner dan manusia berdampingan erat sebab makanan adalah kebutuhan primer. Kehadiran kuliner secara tidak langsung turut mendukung aktivitas sehari-hari manusia. Namun, makanan dan minuman juga tidak selalu berguna untuk memuaskan rasa lapar dan dahaga. Sebab, makanan juga berhubungan dengan cita rasa (*taste*) dan hal-hal yang berkisar di seputar keindahan olahannya. Karenanya, dalam makanan tersimpan juga estetika, dari tahap pengolahan hingga penyajian (Anantama & Suryanto, 2020).

Produksi makanan dan pengudapnya juga dapat memberi tahu kepada semua orang, dari kelas sosial mana mereka berasal. Sejak diperkenalkan oleh Ronald Tobin, istilah gastronomi atau gastrokritik menjadi studi mengenai makanan yang berkembang menjelajahi eksplorasi lebih beragam dari sekadar praktik persiapan dan konsumsi. Kajian gastronomi atau gastrokritik telah menjelajahi dunia kedokteran, sejarah, sains, sastra, bahkan hingga sinema atau film, dan seni visual lain (Colbert Cairns, 2021).

Dalam film-film Barat, seni kuliner kerap menempati tempat sentral, yang membuat penonton terpesona. Bukan cuma oleh aneka sajian, melainkan juga faktor suasana dan latarnya, yang dibangun dengan demikian menyenangkan. Film-film itu seolah menghadirkan dunia tempat makan dan aktivitas kuliner secara khusus. Kepribadian protagonisnya sering digambarkan secara hidup sesuai latar dunia kuliner yang ditampilkan sehingga adegan-adegannya sanggup mengaduk emosi penonton. Dalam film-film kuliner, ritual makan dan memasak merepresentasikan elemen-elemen kunci di dalam plot, menempati fungsi simbolis cerita kuliner dengan latar yang menyodorkan potensi metaforis (TOMA, 2022).

Comedy adalah jenis film drama yang menggunakan adegan-adegan lucu sebagai cara untuk membuat penonton tertawa (Sanjaya, 2021). Namun, dalam *black comedy*, barangkali takaran kelucuan atau *joke*-nya tidak terletak pada *comedy*-nya yang amat biasa, tetapi pada adegan “berbahaya”-nya. Genre *black comedy* (komedi hitam) kerap bekerja menggunakan humor yang dihadap-hadapkan dengan persepsi dan praktik sosial yang dinormalisasi, menggunakan ketidaknyamanan sebuah hiburan, sesuatu yang tabu, yang traumatik, krisis, juga topik lain yang biasanya dianggap serius oleh masyarakat (Liu, 2018). Dalam konteks itu, Stephen Connard pernah membedakan beberapa pengertian di antara istilah *black comedy* (komedi hitam), *black humor* (humor gelap), dan *tragi-comedy* (komedi tragis), yang kerap dipukul rata serta digunakan orang secara sembarang untuk menggambarkan bentuk komedi yang lahir dari penderitaan manusia.

Sebenarnya, ketiga istilah tersebut memiliki perbedaan signifikan. *Black comedy* adalah genre yang kerap muncul di ranah film dan teater. Istilah itu cukup umum digunakan

dalam film, bahkan kerap dipakai oleh para praktisi film untuk menggambarkan jenis genre tertentu, ketika penderitaan, pelanggaran terhadap tabu-tabu sosial, atau urusan dengan subjek serius seperti kematian menjadi tempat lahir humor. Humor-humor dalam *black comedy* ditemukan dari ranah-ranah yang sebetulnya sangat serius, dengan menjukstaposisikan dua hal yang serius di dua kutub berbeda, seperti antara sentimentalisme dan horor; atau antara kegembiraan dan bencana. Menurut penjelasan Connard, tema kematian dan pembunuhan berada di urutan teratas daftar subjek genre *black comedy* (Connard, 2003).

Sementara itu, *black humor* atau komedi gelap adalah jenis humor yang menertawakan aspek kehidupan yang lebih gelap—yang diakibatkan oleh kesedihan, keputusan, kejahatan, atau kematian dari subjek tabu tertentu. Meski tidak banyak pakar yang bersepakat terhadap unsur-unsurnya, banyak yang sepakat bahwa *black humor* melibatkan perlakuan lucu terhadap hal-hal yang aneh, tidak wajar, dan atau menakutkan. *Black humor* terjadi ketika orang yang sakit atau didera kemalangan tampak acuh atau bahkan terhibur oleh kemalangannya sendiri (Connard, 2003). Adapun komedi tragis adalah sebuah drama yang tindakan tokoh-tokohnya bergerak menuju ranah tragedi, tetapi peristiwa yang menguntungkan juga turut campur menghasilkan akhir yang bahagia (Connard, 2003). Itulah di antara perbedaan tiga istilah yang kerap dipukul rata tersebut.

Di dalam film *The Menu*, sebagai genre *black comedy*, karakter utama digambarkan sebagai sosok atau figur retorik, yang diwakili oleh karakter Julian Slowik. Ia mengejek dan menumbangkan norma atau aturan sosial di dalam kehidupan nyata dalam semesta film. Di balik itu, Slowik dan kru restorannya, memiliki agenda atau motif yang tersembunyi. Motif-

motif itu tergambar dalam keseluruhan *scene*, gestur para karakter, dan pidato-pidato kuliner Slowik yang hiperbola. Bagian yang tersirat (*subtext*), misalnya, adalah pikiran dan motif-motif tersembunyi para karakter yang tidak terucapkan dalam dialog, tetapi terwujud dalam *scene* melalui gestur, perasaan, dan gerak-gerik lain yang tidak dibahasakan di dalam keseluruhan film (Connard, 2003).

Penelitian terdahulu yang pernah mengkaji film menggunakan pendekatan gastronomi, di antaranya, dilakukan oleh Lukitasari dalam film *Tabula Rasa* (2014) menggunakan teori semiotika, menghasilkan temuan bahwa film *Tabula Rasa* memperkuat *brand* reputasi kuliner Padang yang dikemas secara baik dalam aspek naratif dan sinematik sehingga film gastronomi sebagai media promosi terselubung yang persuasif pun terpenuhi (Lukitasari, 2019). Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Kuswantoro dkk., yang menggunakan teori gastronomi sastra untuk mengkaji film *Madre* (2013). Penelitian ini menghasilkan temuan bahwa selain mempunyai hubungan yang erat dengan manusia, nama kuliner tertentu juga punya asal-usul historis, rasa, dan cara penyajian hingga cara mengonsumsi. Melalui perbedaan itu semua, kuliner lahir sebagai identitas yang berbeda, antara satu dengan yang lain (Kuswantoro & Karkono, 2022).

Penelitian lain dilakukan oleh Wulandari (2021) yang membahas ihwal gastronomi film *Aruna dan Lidahnya* menggunakan teori semiotika. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner daerah ditampilkan sebagai kuliner yang mengagumkan dan tidak mudah dilupakan meskipun kerap dicitrakan sebagai kuliner pinggiran. Representasi kuliner Indonesia dalam film *Aruna dan Lidahnya* menunjukkan bahwa kuliner ibukota memiliki kelas yang lebih tinggi daripada kuliner daerah. Penelitian keempat

dilakukan oleh Dwi Nofi Rahakjani dkk., yang mengupas film *Little Forest* karya sutradara Junichi Mori menggunakan teori gastronomi sastra dan semiotik (Rahakjani, 2021). Dari penelitian tersebut ditemukan bahwa terdapat beberapa jenis makanan yang diolah berdasarkan bahan dan keterampilan mengolah, di antaranya *amazake* dari bubur, *tumis akebi* terbuat dari kuli akebi, *hoshiimo* terbuat dari ubi jalar kering, *shimi daikon* terbuat dari lobak yang dikeringkan, dan *hoshigaki* dari kesemek kering. Selain itu, dalam film ini, masyarakat Jepang tidak hanya menggunakan alat masak tradisional, tetapi juga memasak dengan memanfaatkan suhu udara untuk mengolah makanan.

Sementara itu, film *The Menu* pernah dikupas oleh Relivia Elsa dkk. (2023) dengan menggunakan semiotika Roland Barthes, untuk mengidentifikasi makna denotasi dan konotasi, serta analisis terhadap simbol-simbol mitos ungkapan yang digunakan, seperti ungkapan “api pemurnian”. Lalu Silvi Munawaroh dan Nungki Heriyati (2023) yang mengkaji dari sisi gambaran tindakan tokoh-tokoh film menggunakan teori naratologi Vladimir Propp. Penelitian lain, dilakukan oleh Ida Bagus Bramanda dan Putu Eka Pratiwi (2024) yang menyoroti penggunaan tindak tutur ilokusi lewat teori pragmatik Searle dan Leech. Namun, ketiga penelitian tersebut tampaknya abai meneroka film *The Menu* dari aspek paling mendasar dalam film tersebut, yakni perihal penggunaan genre *black comedy*, yang menjadi kekuatan utama film. Penelitian ini dilakukan untuk melengkapi aspek yang kurang dieksplorasi dalam ketiga penelitian di atas.

Penelitian terhadap film *The Menu* bertujuan untuk mengetahui bagaimana bentuk-bentuk sajian kuliner dan elemen-elemen *black comedy* direpresentasikan dalam keseluruhan *scene* film.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengungkap elemen-elemen *black comedy* dalam film *The Menu*. Data dikumpulkan dengan menggunakan metode tonton-simak-catat. Adapun teknik analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman, berupa pereduksian data, penyajian data, dan penarikan simpulan (Sugiyono, 2012; Miles & Huberman, 2014). Sumber data dalam penelitian berupa, kata, frasa, dan kalimat dalam film *The Menu*. Data dalam penelitian film berupa catatan kutipan dialog, kutipan kalimat monolog, dan potongan-potongan *scene*, yang menggambarkan bagaimana tahapan menu dihidangkan serta ungkapan-ungkapan sarkas atau tingkah pongah para pelanggan dan semua karakter, yang mengandung elemen-elemen *black comedy*. Data-data itu diambil dari keseluruhan narasi film *The Menu* sutradara Mark Mylod yang tayang tahun 2022. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kegiatan menonton film, menyimak detail tiap adegan, membuat transkrip dialog film, dan mencatat setiap percakapan yang berkaitan dengan topik kuliner dalam film, terutama saat penyajian kuliner dalam tujuh menu hidangan dan seputar percakapan-percakapan sarkas para pelanggan yang mengandung elemen-elemen *black comedy*, sejak *scene* awal hingga akhir film, termasuk ungkapan hinaan mengomentari sajian tujuh menu yang dihidangkan staf-staf restoran kepada para pelanggan.

Sementara itu, dalam tahap analisis data, langkah pertama yang digunakan adalah melakukan identifikasi data, lalu memilah dan mengklasifikasi data, dan terakhir adalah menginterpretasikan semua data gastronomis dalam film, terutama yang mengandung elemen *black comedy*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

The Menu adalah film berlatar kuliner bergenre *thriller* alias punya alur yang tak mudah ditebak, dengan balutan *dark comedy* (komedi hitam/gelap). Keindahan penyajian santapan kuliner berkelas diiringi kejadian yang berdarah-darah, dengan *ending* cerita yang berapi-api, dalam arti denotatif. Kuliner bagus dan enak memang identik dengan kudapan kelas elite. Santapan menu makanan tidak terjangkau kalangan bawah. Kelas bawah alih-alih mampu menikmati, mereka cuma bisa memelototinya lewat sajian iklan.

Hidangan dalam film *The Menu* digambarkan ke dalam berbagai variasi menu masakan. Sementara cara penyajiannya menggunakan tiga tahap, yakni hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup. Ada dua makanan pembuka hidangan: satu ketika di kapal ketika perjalanan hendak ke pulau, dan satu lagi ketika kali pertama menginjak lantai restoran. Hidangan pembuka adalah *Amuse Bouche*. Komposisinya terdiri dari *cucumber melon, milk snow, charred lace* (renda hangus), berbentuk bulatan-bulatan buah melon, dalam lingkaran renda hangus dan ditaburi susu salju di sekitar lingkaran. Ini adalah hidangan gratis yang dipersembahkan sang koki di tengah perjalanan menuju pulau. Sementara hidangan penutupnya adalah *S'mur*, sebuah hidangan untuk menyucikan jiwa-jiwa kotor para pelanggan elite yang hidupnya banyak dilumuri aib dan dosa- sosial.

Makanan di film *The Menu* dibagi ke dalam enam babak sajian, dan dua babak untuk sajian menu pembuka dan penutup. Dalam setiap sajian, sang koki beserta staf restoran tampak hendak melucuti kesalahan dan aib yang pernah diperbuat oleh para pelanggan pada masa lalu, yakni dosa sosial dan individual yang pernah

mereka lakukan, yang telah merugikan diri mereka sendiri dan terutama merugikan banyak orang. Berikut ini bentuk sajian-sajian kuliner dalam film *The Menu*.

Hidangan Pertama: *The Island*



Gambar 1 Menu *The Island*

Makanan yang disajikan pertama dihamparkan dengan motif tanam-tanaman laut, kerang, dan hutan Pulau Hawthorn. Barangkali karena itulah dinamai *The Island*. Setiap hendak menghidangkan makanan kepada para pelanggan, sang koki selalu memulainya dengan tepukan tangan dan memberi semacam intro pidato pembuka jamuan, menggunakan ungkapan-ungkapan bermuatan filosofis-sastra terkadang juga penuh hiperbola, ihwal kuliner yang akan disantap pelanggan. Prolog pidatonya selalu memukau, menggunakan pilihan kata menarik, yang membuat salah satu pelanggan, yakni Tyler, bahkan ikut melelehkan air mata.

Welcome to Hawthorn. I am Julian Slowik, and tonight it'll be our pleasure to feed you. Over the next few hours you will ingest fat, salt, sugar, protein, bacteria, fungi, various plants and animals, and, at times, entire ecosystems. But I have to beg of you one thing. It's just one. Do not eat... Taste. Savor. Relish. Consider every morsel that you place inside your mouth. Be mindful. But do not eat. Our menu is too precious for that. And look around you. Here we are on this island. Accept. Accept all of it. And forgive.

Kata koki, untuk hidangan pertama, dalam beberapa jam ke depan, pengunjung akan menikmati olahan lemak, garam, gula, protein, bakteri, jamur, beragam tanaman dan hewan, dan terkadang seluruh ekosistem. Namun, ia meminta satu hal: jangan makan (*do not eat*). Cicipi, rasakan, nikmati. Pikirkan setiap makanan yang kau taruh di mulutmu. Fokus. Tapi jangan makan... Menu kami terlalu berharga untuk itu.

Hidangan pertama itu disebut *The Island* karena penuh kerang yang dihamparkan, diselingi tumbuh-tumbuhan laut atau rumput dan ganggang di sekitar batu karang besar yang berada di tengah hidangan. Kata Slowik, mengenai hidangan tersebut, kami, penduduk pulau ini, tidak penting. Pulau dan nutrisi yang disediakan dalam keadaan paling sempurna tanpa kita kumpulkan. Hidup kita sangat singkat. Alam tidak lekang oleh waktu.

Lalu si kritikus Lilian, mulai berkomentar bahwa di hidangan pertama ini, tampilan penyajiannya berantakan meski ada rasa dan sangat bersih. Ia memuji bahwa kulinernya bernuansa *thalassic*, khas laut. *Thalassic* diambil dari kata *thalassa*, berarti roh laut abad kuno. Jadi, ibaratnya, kata Lilian, kita sedang makan laut.

Hidangan Kedua: *Breadless Bread Plate*



Gambar 2 Menu *Breadless Bread Plate*

Pada tahap penyajian kuliner kedua, sebelum hidangan dikeluarkan, Slowik memberi semacam intro pengantar menuju

menu hidangannya, secara historis namun begitu hiperbola dan sarkasme yang menohok. Komposisi menu *Breadless Bread Plate* (Sajian Roti tanpa Roti) ini adalah mencicipi pendamping hidangan saja, yakni menikmati selai dan saos roti tanpa roti. Slowik memberi intro:

Bread has existed in some form for over 12,000 years, especially amongst the poor. Flour and water. What could be simpler? Even today, grain represents 65% of all agriculture. Fruits and vegetables only 6%. Ancient Greek peasants dipped their stale, measly bread in wine for breakfast. And how did Jesus teach us to pray

-if not to beg for our daily bread?

-Beg for our daily bread.

It is, and has always been,

the food of the common man. But you, my dear guests, are not the common man. And so tonight... ..you get no bread.

Kata koki dalam pengantar hidangan, roti telah ada sejak lebih dari 12.000 tahun dalam berbagai bentuk, terutama di kalangan orang miskin. Tepung dan air. Bahkan saat ini gandum mewakili 65 persen dari seluruh pertanian. Buah dan sayuran hanya 6 persen. Petani Yunani kuno mencelupkan roti basi ke dalam anggur untuk sarapan. Bukankah Yesus mengajarkan kita berdoa minta roti secukupnya? Sejak dulu sampai sekarang roti adalah makanan orang biasa. Namun kalian, para tamuku sekalian, bukan orang biasa. Maka, malam ini kalian tidak akan mendapatkan roti. Kalian hanya akan mencicipi pendamping hidangan roti tanpa roti itu sendiri.

Tentu saja mendengar itu, para undangan banyak yang kecewa, menggeleng-gelengkan kepala, bahkan menertawainya. Sebagian mereka percaya itu adalah pertunjukan Slowik.

Kata koki, dalam semangat ini nikmatilah pendamping tanpa hidangannya. Akan tetapi, dalam hidangan pendamping roti itu, di dekat masing-masing hidangan terdapat kertas bertuliskan bahwa: “Roti yang tidak kalian makan malam ini terbuat dari gandum warisan bernama gandum *fife* merah. Dibuat oleh rekan kami di Tehachapi Grain Project, khusus untuk melestarikan gandum pusaka.”

Dalam menu “Roti tanpa roti” itu, sang koki dan krunya menyajikan beberapa tetesan emulsi di dalam piring putih, yakni tetesan selai atau saos pendamping roti. Si kritikus Lilian berkomentar: ini sangat buruk. Ia selalu sangat teliti dengan makanan. Sambil mengamati, si kritikus berkomentar bahwa emulsi terlihat sedikit pecah. Padahal seharusnya tidak terjadi di restoran berkualitas seperti di Restoran Hawthorn. Faktanya ditemukan kesalahan.

Di dalam tahap ini, Slowik membongkar aib para pengunjung dengan media roti yang tidak dihadirkan karena para pengunjung tersebut dianggap tidak pantas mengudap roti yang telah ada sejak lama sebagai makanan orang biasa, yakni para pekerja dan kelas bawah lainnya.

Adapun hidangan pertama dan kedua untuk para tamu itu, semacam menguji kesabaran dan ikhtiar mengolok-olok mereka, terutama adalah tahap hidangan roti tanpa roti ini. Sebelum disuruh menyantap hidangan, ada prolog/monolog terlebih dahulu, yang menyatakan bahwa roti zaman dulu adalah makanan biasa orang kelas bawah dan masyarakat akar rumput. Untuk itulah, mereka, para pelanggan kelas elite, tidak disuguhi roti karena roti itu hanya untuk kelas bawah. Sementara mereka, para pelanggan tersebut, adalah golongan kelas elite, yang tidak pantas mencicipi menu biasa yang telah karib dengan kudapan keseharian golongan kelas bawah.

Sudah begitu ditambahi olok-olok dengan mencantumkan deskripsi roti yang seharusnya para pelanggan makan, yang tidak disuguhkan. Mereka hanya disuguhi kertas yang menceritakan kisah roti tersebut: sama dengan dipameri kudapan enak tanpa bisa mengudapnya.

Hidangan Ketiga: *Memory*



Gambar 3 Menu *Memory*

Komposisi hidangan ketiga bernama *Memory* (Kenangan) ini adalah paha ayam Bresse asap khas Meksiko dengan gunting dapur yang tertusuk di atasnya. *Tortilla* yang dibuat dari tepung jagung merupakan salah satu hidangan khas Hawthorn. Di permukaan *tortilla* terukir gambar yang dibuat dengan mesin pengukir laser, yang kali pertama digunakan di restoran. *Tortilla* menjadi hidangan yang tidak terduga bagi pelanggan karena di permukaannya terlukis aib-aib dan kesalahan tidak terlupakan para pelanggan.

Dalam prolognya, Slowik menceritakan kenangan yang tidak mengenakkan, yang disebutnya malam *taco*. Ketika ia berumur tujuh tahun, suatu Selasa, ayahnya pulang dalam keadaan mabuk. Sang ibu marah dan membentakinya. Saat itulah, sang ayah mengikat kabel telepon pada leher sang ibu dan menariknya. Si koki kecil menangis dan menjerit memohon sang ayah untuk berhenti. Agar berhenti, sang koki kecil menusuk paha ayahnya dengan gunting dapur. Itu adalah malam *taco* yang tidak terlupakan bagi sang koki karena merupakan kenangan paling buruk dalam hidupnya.

Hidangan ketiga itu dilakukan untuk memberi ingatan kembali pada hal-hal buruk yang pernah dilakukan para pengunjung. Ukiran gambar pada permukaan *tortilla* tidak dapat diduga oleh semua pengunjung. Itu rahasia atau kenangan paling buruk atau bahkan perbuatan paling buruk atau paling merugikan orang lain, yang pernah mereka masing-masing lakukan. Koki berharap malam *taco* itu, dengan hidangan spesialnya, akan membangkitkan kenangan terbesar para tamu. Benar saja, para pelanggan itu rata-rata tidak menyangka aib dan keburukan mereka akan terbongkar lewat goresan gambar di permukaan *tortilla*, menu hidangan Restoran Hawthorn.

Dalam *tortilla* Lilian, si kritikus kuliner, misalnya, tergambar sebuah restoran yang pernah diulasnya, yang kini sudah tutup. Dengan begitu, si Lilian ikut andil membuat banyak orang yang bekerja di sana kena PHK. Di pasangan suami istri konglomerat tergambar kenangan ketika melanoma suaminya diangkat dari dahinya, lalu tergambar sosok wanita pula yang, dengan mesra sedang dibelainya, yang disangkalnya ketika sang istri menanyainya. Di sang bintang film tergambar salah satu film terburuknya. Sebuah film yang tidak ia nikmati hasilnya, meski ia menikmati proses syutingnya. Film buruk itu membuat penonton trauma. Salah satu penonton yang mempuyai pengalaman traumatik dengan film tersebut adalah Slowik sendiri. Sementara itu, pada tiga orang pengusaha tergambar data berisi catatan pajak EchoBrite dan dokumen lain bukti perusahaan mereka membuat faktur dengan tagihan palsu. Bukti dari usaha penggelapan yang ketiga orang itu pernah lakukan.

Ketika ditanyai dapat dari mana aib-aib para pelanggan tersebut? Elsa, asisten koki, menjawab bahwa pihak koki, tidak pernah mengungkap resepnya. Permukaan *tortilla* mengungkap banyak kesalahan yang dilakukan

masing-masing para tamu, dalam bentuk ukiran gambar di permukaannya. Itulah misi mengapa Slowik memberi intro tentang membangkitkan kenangan buruk ketika membuka hidangan menu ketiga tersebut.

Hidangan Keempat: *The Mess*



Gambar 4 Menu *The Mess*

Komposisi menu *The Mess* (Kekacauan) terdiri dari sayuran presto, daging *fillet* panggang (*roasted fillet*), kentang *confit*, jus daging sapi, dan sumsum tulang.

Hidangan bertema kekacauan adalah buah karya Jeremy Louden, salah satu asisten sang koki. Sebelum hidangan ditampilkan, Jeremy maju ke depan dan ditanyai-tanyai oleh sang koki, sampai kemudian ada adegan Jeremy menembak kepalanya sendiri melalui lubang mulut. Jeremy pun tersungkur bersimbah darah. Para undangan sontak menjerit dan sebagian meloncat menghindari, tidak yakin akan peristiwa yang baru saja mereka lihat. Apakah peristiwa itu nyata atau sekadar adegan teatrikal bagian dari sajian menu restoran. Namun, sebagian percaya bahwa itu hanya teatrikal.

Kenyataannya, itu sungguh. Mayat Jeremy pun digulung menggunakan tikar dan diusung keluar ruangan oleh para pembantu restoran. Melihat adegan itu, dua orang suami istri pengusaha, tidak tahan, dan ingin meninggalkan ruangan hingga terjadilah pemotongan jari pada *scene* ini. Sebagai semacam peringatan untuk semua agar tidak ada yang meninggalkan

ruangan. Adegan potong jari juga merupakan sindiran bagi seluruh pengunjung untuk tidak kabur dari rangkaian seluruh acara jamuan makan tersebut. Karena hidangan itu memang ditujukan untuk mereka semua, sekaligus mereka semua merupakan bagian dari kesempurnaan seluruh menu yang disajikan Restoran Hawthorn.

Hidangan Kelima: *Palate Cleanser*



Gambar 5 Menu *Palate Cleanser*

Hidangan kelima bernama *Palate Cleanser* (Pembersih Platium) dengan komposisi *beefamot* liar dan teh semanggi merah adalah hidangan teh, dengan komposisi teh yang dibuat dari warna-warni bunga, kuning, merah marun, ungu, kuning kunir, bercampur dengan hijau daunan, diwadahi teko dari kaca bening. Diseduh dengan air panas. Saat jamuan teh tersebut hendak dihidangkan, salah satu dari tiga pekerja perusahaan berinisiatif kabur dengan mengambil kursi untuk digunakan memecahkan kaca ruangan. Sayangnya, kaca itu kebal dan tidak mudah hancur.

Saat hidangan teh disuguhkan, seperti yang sudah-sudah, sang koki memberi pengantar: “Terkadang yang kau butuhkan adalah secangkir teh nikmat”. Katanya lagi, “Teh bukan hanya membersihkan platium, melainkan juga membantu menenangkan saat menghadapi kebenaran pahit.”

Ya, acara hidangan minum teh tersebut adalah momen yang digunakan koki untuk menenangkan para pelanggan dan membuka kenyataan terhadap semua adegan yang sudah

dilakukan. Momen ini merupakan bagian dari menu utama. Sebab, di antara pelanggan memang masih ada yang menganggap itu semua tidak nyata, melainkan bagian dari adegan teatrikal atau pertunjukan biasa, misalnya seperti yang diyakini oleh kritikus Lilian dan temannya. Meski sebagian besar sudah mengetahui bahwa itu semua adalah nyata belaka, bukan adegan dramatik yang dibuat-buat untuk menyenangkan para pelanggan.

Koki pada tahap ini memberi mereka kesempatan untuk bertanya mengenai sang koki dan Hawthorn. Setelah ada yang bertanya, sang koki mengatakan, bahwa “anggap diri kalian sebagai bahan-bahan untuk konsep pencicipan, dalam arti kiasan”. Kata koki, itu merupakan cara terbaik untuk menggambarkan situasi mereka.”

Kata koki, seharusnya mereka, semua pelanggan tidak terkejut. Sang koki kemudian menjelaskan kepada Lilian mengenai betapa banyak kerusakan yang ia perbuat kepada banyak nafkah orang. Begitu juga dengan teman Lilian, seorang wartawan kuliner, yang membuat berita kuliner yang kata koki, ikut juga mendukung Lilian melalui beritanya. Secara ringkas, pada tahap kuliner minum teh inilah semua kesalahan para pelanggan dibongkar, ditunjukkan satu per satu, dan dikuliti oleh sang koki.

Hidangan Keenam: *Man's Folly*



Gambar 6 Menu *Man's Folly*

Menu keenam *Man's Folly* (Kebodohan Manusia) ini adalah kreasi asisten koki, Katherine Keller. Bahan-bahannya terdiri dari kepiting *dungeness*, fermentasi *yogurt* (air dadih), selada laut kering, *umeboshi*, dan rumput laut. Di menu keenam, para pelanggan laki-laki diberi kesempatan untuk kabur. Mereka diberi kesempatan 45 detik untuk lari, sebelum para pembantu sang koki mengejanya. Akan tetapi, meski mereka sudah berusaha kabur, pada akhirnya semua bisa tertangkap lagi karena memang susah kabur dengan kondisi di kepung lautan.

Hidangan keenam ini hanya untuk dikonsumsi para pelanggan perempuan sebab pelanggan laki-laki tadi telah diberi kesempatan untuk kabur. Kritikus makanan, Lilian Bloom, mulai merayu dan memuji Katherine, tetapi tiba-tiba Katherine menitikkan air mata. Kuliner yang tampak seperti buih-buih itu, kata istri konglomerat, enak dan lezat. Lalu si asisten atau pasangan artis bertanya, “Apakah kita akan mati malam ini?” Dijawab Katherine, “Ya. Kuliner atau menunya tidak bisa berfungsi jika kau hidup. Sebab itu, seperti menunya butuh akhir yang mengikat semuanya secara konseptual.”

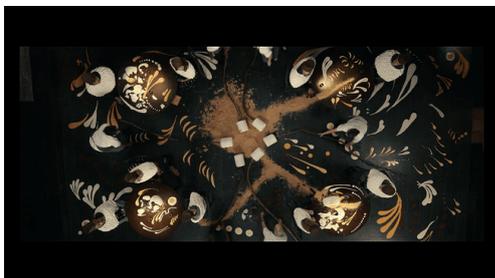
Lilian lalu mencoba merayu Katherine dengan berkata kepadanya, bahwa ia bisa buka restoran dan si Lilian bisa membantu. Lalu, Katherine semacam mengolok dengan cara membongkar fakta dengan mengatakan bahwa sebetulnya, semua mati adalah gagasan Katherine sendiri. Dia bangga dengan ide tersebut. Dijawab begitu, Lilian akhirnya bungkam alias tidak jadi meneruskan perbincangan. Ini merupakan kenyataan pahit dan jawaban menohok untuk pelanggan yang diwakili oleh Lilian.

Sebelum hidangan penutup, yakni *S'mur* dihidangkan, Margot, dapat ide meminta dibuatkan salad yang biasa dinikmati masyarakat kelas bawah. Ia tahu bahwa dulu sang koki

sebelum menjadi dewa memasak adalah peracik kuliner jalanan. Margot tahu karena sempat menyelinap ke rumah koki.

Sejak awal film, Margot sebetulnya memang tamu tidak diundang. Si perempuan sama sekali tidak peduli dengan perjalanan mencicipi kuliner mewah itu sendiri. Ia datang hanya untuk mengikuti agenda Tyler karena ia memang dibayar Tyler untuk itu. Dengan cara mengingatkan sang koki bagaimana ia menjalani hari-hari melelahkan saat kariernya masih menjual salad di pinggir jalan, Margot merasa harus mencoba teknik itu: dengan meminta sang koki membuatnya salad. Selesai makan, Margot sangat menikmati dan memujinya. Akhirnya ia dibiarkan keluar dari ruangan restoran dan menjadi satu-satunya pelanggan yang selamat dari hidangan terakhir di menu pencucian, yakni *S'mur*.

Hidangan Ketujuh atau Penutup: *S'mur*



Gambar 7 Menu *S'mur*

Komposisi menu penutup hidangan ini, *S'more*, adalah *marshmallow*, cokelat, *graham cracker* (biskuit), para pelanggan, para staf restoran, dan restoran itu sendiri. Bahan-bahan ini semua dijadikan sebagai menu pencucian.

And now, our final dessert course is a playful twist on a comfort food classic. The s'more. The most offensive assault on the human palate ever contrived. Unethically sourced chocolate and gelatinized sugar water imprisoned by industrial-grade graham cracker. It's everything wrong with us, and yet we associate it with innocence. With childhood. Mom and Dad. But what transforms this fucking monstrosity is fire. The purifying flame. It nourishes us, warms us, re-invents us, forges and destroys us. We must embrace the flame... We must be cleansed. Made clean. Like martyrs or heretics. -We can be subsumed... ...and made a new.

I love you all!

We love you, Chef!

S'mur adalah hidangan pencuci mulut. Ini adalah hidangan penutup dari seluruh rangkaian demo menu makanan yang tadi telah dihidangkan oleh sang koki beserta stafnya. Para tamu yang tersisa, kecuali Margot, disematkan ke kepalanya mahkota atau semacam penutup kepala terbuat dari cokelat dan badannya dihiasi *stola* dari *marshmallow*. Lalu, dikenakan mantel putih. Sebelumnya, para kru memoles seluruh ruang restoran, lokasi mereka makan, dengan adonan, jalinan biskuit, dan kerupuk yang telah dihancurkan. Sebelum akhirnya sang koki membawa api dengan tangannya, tepatnya menggenggam arang panas menggunakan genggaman tangan telanjang, dan menyalakan semuanya dalam kobaran api pencucian.

Para kru dan asisten koki juga menyalakan semua kompor yang ada di restoran. Semuanya dibakar hidup-hidup, termasuk sang koki beserta

seluruh krunya untuk menyucikan mereka dari kesalahan-kesalahan dosa masa lalu yang telah mereka semua perbuat semasa hidup. Mereka menjadi hidangan terakhir mahakarya sang koki dari seluruh rangkaian hidangan sejak awal. Itulah adegan akhir film *The Menu*, sekaligus hidangan penutup. *S'mur* menjadi sebuah hidangan penutup sajian besar ala Restoran Hawthorn sekaligus menjadikan film *The Menu* berplot *twist* yang manis, namun menghentak.

Gambaran Kepongahan Bersantap Kelas Elite Berbalut *Black Comedy* dalam Film *The Menu*

Scene Kepongahan Pertama



Gambar 8 Di Pinggir Pantai

Saat para pelanggan baru saja tiba di pulau, pemandu menuntun mereka melalui jalur tepi pantai. Kata Elsa, asisten koki sekaligus pemandu, "Pulau itu sedang panen kerang, kalian akan menikmatinya malam ini." Memang tampak dari pinggir pantai, di kejauhan sampan sedang mengayuh jaring untuk mengambil kerang. Kemudian salah satu pelanggan, si bintang film, dengan pongah bergaya bercanda, berteriak keras kepada orang yang tengah memanen kerang, "*Hey, harvest harder, me dude! We're starving!*" ("Hei, Panen yang banyak, Bung! Kami lapar!")

Scene Kepongahan Kedua



Gambar 9 Di Rumah Asap

Saat rombongan berjalan memasuki hutan, Elsa mengatakan bahwa restoran memiliki rumah asap bergaya Nordik untuk memanggang daging sapi perah. Daging-daging itu dipanggang selama 152 hari, untuk mengendurkan proteinnya. Mendengar cerita Elsa, salah satu dari tiga kawan rombongan pekerja perusahaan bertanya, dengan mimik muka mengolok, "*Can we pop in here? Can I check it out?*" Lalu kata Elsa, "*But please, do not touch our proteins. They're immature.*"

Lalu lahirlah pertanyaan mengolok itu, "*So, what happens if you serve it on the 153rd day? Does all hell break loose, or...*" (Apa yang terjadi kalau disajikan pada hari ke-153? Akan terjadi bencana atau bagaimana...?).

Ditanggapi oleh Elsa, dengan nada mengolok balik, "*Well, I suppose the bacteria would introduce itself to the consumer's bloodstream and spread into their spinal membranes, after which point, he or she would become incapacitated and shortly thereafter expire. So, yes, all hell would break loose.*" (Menurutku bakteri akan masuk ke aliran darah pelanggan dan menyebar ke membran tulang belakang, setelah itu dia akan lumpuh. Dan tak lama kemudian mati. Jadi, ya itu memang bencana.) Dijawab begitu, si penanya jadi tampak gugup dan berubah air mukanya.

Scene Kepongahan Ketiga



Gambar 10 Di Mess

Para pelanggan diajak masuk ke mess para pekerja restoran, berupa sebuah ruangan luas memanjang dengan tempat tidur yang berjajar rapi, bukan berupa kamar-kamar pribadi. Ada si teman kritikus berseloroh, “Benarkah? Kau sungguh tinggal di sini? Kalian semua.” Bertanya begitu, seolah tidak percaya. Dijawab Elsa, “Kami semua, kecuali sang koki. Setia kawan. Benar?” Balas kawan kritikus. Dijawab sama Elsa, “Lebih dari itu. Kami semua di sini adalah keluarga.”

“No, Mr. Feldman. It’s very much more than that. Here we are family.” Kalian pernah kelelahan atau maksudku bosan melakukan hal yang sama.

Dijawab sama Elsa, “*Chef holds himself to the highest standard, and so do we. We never burn anything unless by design, to make delicious.*” (“Koki punya standar yang tinggi, demikian juga kami. Kami tidak membakar apa pun kecuali dirancang. Untuk hidangan lezat.) Bukankah ini sebetulnya adalah *clue* untuk *ending* film ini? Sebab, para pengunjung itu nanti akan dibakar di akhir hidangan atau di akhir film.

Scene Kepongahan Keempat



Gambar 11 Di Dalam Restoran

Saat si Felicity, pasangan si bintang film, meminta partnernya untuk mengungkapkan bagaimana rasa masakan dan tampilan dari menu *The Island*, si bintang film hanya berkomentar pendek, “Enak.” “*How is it?*” kata Felicity. “*It’s good.*” Kata si bintang film.

“*You can’t just say “good” for the show. You have to... You have to embellish.*” (Jangan cuma mengatakan enak, engkau harus membumbui kata-katamu)

Dijawab dengan mengolok, bahkan rasis, oleh si bintang film: “*Oh, my God. For crying out loud. It’s not brain surgery, okay? It’s a goddamn travel-food show.*” (Astaga. Ini bukan operasi otak. Ini acara travel kuliner).

“*Yeah, yeah. So pitch it to me.*” Kata Felicity.

“*Okay, so we go to Italy, right? We shoot me in Capri pants on a pastel green Vespa, driving around to get to some Giuseppe’s farm with cheese. I eat the cheese, and then... There’s a close-up of me. And I close my eyes, and I fake an orgasm, and then off to South Africa, and then, I maybe... I talk about how racism is not so cool, and bingo bongo, Emmy time.*”

(Kita pergi ke Italia. Mereka nyuting aku menggunakan celana capri dan naik vespa hijau pastel. Pergi ke perkebunan orang Italia sambil membawa keju. Aku makan keju itu, dan mereka menyuting wajahku dari jarak dekat. Kututup mataku, pura-pura menikmati. Lalu pergi ke Afrika Selatan, mungkin membahas keburukan perilaku rasisme, dan mendadak aku mendapatkan penghargaan Emmy.)

Scene Kepongahan Kelima



Gambar 12 Di Dalam Restoran

Di meja rombongan tiga laki-laki, salah seorang menanyai temannya. *“You like this? The otter food?”* dilanjutkan dengan komentar *“I mean, I’ve had shellfish just as good. with my chef at home, Ricardo. You know Ricardo. He’s amazing.”* Lalu, jawab temannya *“At least we can say we’ve been here, right?”*

Dengan gaya main-main dan mengolok salah satu mengatakan bahwa menu pertama itu seperti hidangan untuk berang-berang. Sementara itu, teman satunya berkomentar, bahwa kokinya di rumah bisa menyediakan hidangan yang tidak kalah dari itu dan bisa sama enakny.

Scene Kepongahan Keenam



Gambar 13 Di Dalam Restoran

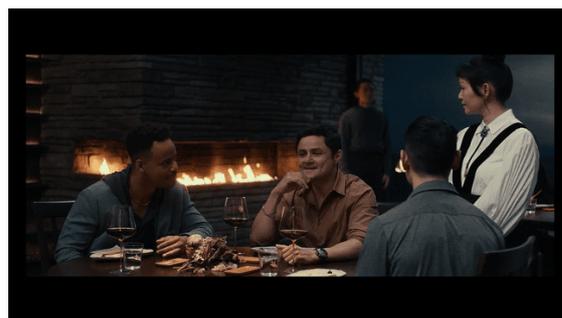
“It’s fiendish, really. I mean, he’s always been keenly aware of food as a history of class...”

“Though I will say that this emulsion does look slightly split. Yeah, which is really... I mean, you really... You really shouldn’t see that in a restaurant of this quality. There it is.”

Lalu, Elsa menuju Lilian dengan membawa mangkuk berisi emulsi, dan berkata: *“Ms. Bloom? Here is another broken emulsion. Courtesy of Chef Slowik.”*

Komentar kritikus pada hidangan mengenai emulsi yang rusak, yakni sedikit pecah, dan hal-hal sepele, kata kritikus, yang mustahil bisa dilewatkan di restoran kelas atas tersebut. Hal itu dilawan dengan: sang koki melalui Elsa, memberi hadiah kritikus semangkuk emulsi yang rusak. Si kritikus hanya melotot kepada koki tidak percaya dan tidak tahu harus bilang apa. Si koki diundang ke situ juga, sebagaimana ditunjukkan dalam malam *taco*. Ia kerap mengkritik masakan sehingga memutuskan sumber daya atau pekerjaan restoran karena kritik tajamnya. Karena kritik Lilian yang dilakukannya di sebuah restoran, membuat restoran tutup, membuat para pekerja yang hidup dari menyandarkan diri di restoran tersebut, menjadi kehilangan pekerjaannya. Emulsi rusak memang sengaja dilakukan koki, untuk memancing kritik kritikus Lilian.

Scene Kepongahan Ketujuh



Gambar 14 Di Dalam Restoran

Ambisi tiga pengusaha yang menjadi tamu untuk meminta roti dan memaksa meminta roti untuk hidangan roti tanpa roti, tetapi tidak dituruti asisten koki dan para kru. Di antara mereka malah mengancam dan didiamkan Elsa.

Kata salah satunya, “*Uh, I mean, look, the food’s great and we totally get all the conceptual stuff. But could we please get a little bread? You know, and some gluten-free for my friend as well?*”

Dijawab sama Elsa, “No.”

Mereka bertiga mulai memaksa, dengan mengancam, “*But you know who we are, right? You do? You know who we are? Then you know we work with Doug Verrick, right? And so you know, we all play on the same team. So, just slip us a little bread.*”

Jawab Elsa, “No.”

Lalu, Elsa meminta izin untuk membisiki telinga salah satunya, sambil mengatakan, “*You will eat less than you desire and more than you deserve.*” (Kau akan makan kurang dari yang kau mau, dan lebih dari yang pantas kau dapat.)

Scene Kepongahan Kedelapan



Gambar 15 Di Dalam Restoran

Dua orang pasangan suami istri pengusaha ketika selesai melihat adegan menu jamuan makan keempat bertema “kekacauan” yang dihidangkan koki Jeremy, tidak tahan dengan situasi itu dan berniat meninggalkan ruangan. Akan tetapi, kemudian dicegat oleh penjaga. Sang suami tetap bersikeras akan menangani

dan dijawab asisten koki mau ditangani dengan tangan kanan atau kiri. Dia tidak menjawab, maka kru restoran yang memutuskan.

“*I’ll handle this. Just let me handle this.*” kata pengusaha.

“*With which hand, Mr. Leibrandt? With which hand will you handle this? Left or right?*” balas Elsa. “*What the fuck are you saying?*”

“*Shall we choose?*” kata Elsa.

Mereka memilih tangan kiri. Lalu dipotonglah jari tangan kirinya. Penembakan Jeremy dan pemotongan jari pengusaha itu, kata koki, semua bagian dari menu.

Scene Kepongahan Kesembilan



Gambar 16 Di Dapur

Adegan yang ditampilkan oleh Tyler, sebagai seorang *food enthusiast*, yang begitu terobsesi pada menu-menu makanan di restoran seolah-olah dari banyak komentar yang keluar dari mulutnya, ia sebagai seorang yang juga pandai memasak. Namun, setelah disuruh memasak sendiri oleh sang koki, kenyataannya makanan yang diolahnya, sama-sekali tidak bisa dimakan. Tyler gagal membuat makanan enak dan hanya pandai mengumbar mulut untuk

mengeksploitasi dan memuji-muji makanan seperti si kritikus kuliner, Lilian. Gaya Tyler yang sok tahu dibongkar oleh sang koki, Slowik. Ia kemudian oleh sang koki disuruh bunuh diri saja, dan ia pun menurutinya dan menggantung dirinya di belakang dapur restoran.

Penekanan Slowik pada kata *do not eat* dua kali pada menu pertama *The Island* menunjukkan bahwa kaum elite punya kebiasaan sekadar memakan dan sering meremehkannya, tanpa bisa atau mau menikmatinya sebagai hidangan yang estetik, kesempurnaan tampilan, dan kelezatan rasanya. Lebih jauh, mensyukurinya semuanya. Karena sangat mampu membeli, mereka seperti kehilangan kemampuan untuk mencicipi, merasakan, menikmati sebagai makanan bagi mereka yang betul-betul lapar dan tidak terjangkau (kaum miskin). Dalam kata-kata itu terdapat kritik menohok Slowik, terhadap tingkah polah pelanggan elite restorannya, yakni dengan mengulang-ulang kalimat, “*Do not eat.*”

SIMPULAN

Film *The Menu* adalah film *black comedy* “aksi kekerasan” terhadap kelas elite, dengan latar eksplorasi dunia kuliner. Adalah Slowik, sang koki restoran Hawthorn, yang mulanya berasal dari kalangan kelas bawah, yang merangkak naik menjadi kelas atas karena keterampilan memasaknya. Pengalaman merasakan menjadi kelas bawah itulah yang membuatnya mampu memahami gaya hidup orang-orang kaya dari mata kelas bawah. Sajian kuliner yang dirancangnya di sepanjang film, ia jadikan sebagai cara mengekspresikan kekecewaannya terhadap kalangan kelas elite sekaligus sebagai kritik terhadap kesenjangan sosial-ekonomi melalui sudut pandang jamuan kuliner. Terutama, ihwal ketidakhormatan

dan kurang apresiasinya golongan kelas elite terhadap menu makanan yang mereka konsumsi. Dikulitilah dosa-dosa sosial sekaligus aib para pelanggan tersebut.

Karena faktor semakin tidak terjangkau harga hidangan itu oleh kelas biasa, dan penikmatnya hanya terbatas pada kelas elite, yang hanya tahu makan dan makan, dan tidak bisa lagi menghargai nilai makanan yang dihidangkan, semakin membuat diri sang koki juga tidak lagi bermakna. Karena itu, Slowik makin merasa teralienasi dari pekerjaannya dan makin merasa tidak senang menjadi dewa masakan. Ia bebas menciptakan kuliner bentuk apa pun, namun karyanya makin tidak ada yang mengapresiasi. Karena itu, olahan karya kulinernya sejatinya makin tidak bisa dihargai oleh konsumen kelas elitnya. Dari situlah, bibit-bibit dendam yang kian hari kian memuncak semakin tidak terbendung.

Dalam keseluruhan cerita, seluruh kelas atas yang mendapat undangan jamuan makan sekaligus koki dan para kru restoran, kecuali Margot, mati disucikan melalui pembakaran. Di adegan terakhir, terlihat bagaimana dalam film ini, para undangan kelas atas yang menikmati hidangan mewah kuliner sang koki, mati mengenaskan dalam pencucian, dengan dipacaki sebagai sajian kuliner besar. Dengan demikian, film ini adalah representasi atau katakanlah alegori dari bagaimana golongan kaya kerap menghambur-hamburkan uang dan harta, untuk membeli prestise dan kemewahan, melalui, di antaranya, jamuan makan, tetapi mereka sendiri melupakan bagaimana cara menikmati hidangan sesungguhnya serta lupa cara bersyukur sebagaimana orang-orang dari kelas biasa melakukannya.

Kalau diamati secara detail, ada dua komentator kuliner dalam film ini, satu adalah Lilian yang merupakan kritikus kuliner yang

selalu berkomentar dari sisi yang kritis: mencari kekurangan-kekurangan dari hidangan Sementara satunya adalah Tyler, yang selalu berkomentar dari sisi yang positif, mengenai kuliner apa pun yang dihidangkan oleh para koki di pulau tersebut kepadanya.

Banyak pesan terselubung ataupun yang transparan dalam film ini, ihwal kepongahan-kepongahan kelas atas terhadap kelas pekerja: yang diwakili oleh koki beserta segenap kruanya. Seperti ketika mereka dihidangkan menu roti tanpa roti dan hanya tersisa selai, ada sebagian pengunjung yang rewel dan mengancam akan membubarkan restoran. Juga, adegan pasangan konglomerat yang tidak ingat menu terakhir yang pernah mereka santap di Hawthorn, dan mengatakan itu ikon kod padahal ikan halibut. Lalu, si istri berkomentar kepada koki apa pentingnya. Dan dijawab oleh sang koki: “Penting bagi ikan halibut, Nyi Leibrandt. Dan bagi seniman yang karyanya jadi tinja di dalam perutmu.” Sungguh itu adalah komentar menyakitkan berbalut humor hitam.

Kalau boleh membuat jukstaposisi, *The Menu* adalah penyejajaran antara jamuan makanan enak dan kematian. Para pengunjung disenangkan dulu dengan berbagai jamuan makanan unik dan enak sebelum kemudian disucikan dari dosa-dosa sosial dan aib mereka, dengan dibakar di api pencucian. Mereka layaknya martir penebus dosa-dosa yang mereka pernah lakukan semasa hidup. Jelas film ini menghibur sekaligus juga membikin penonton tercekot lagi bergidik. Begitulah memang adonan dan hukum bagi film-film bergenre *black comedy*.

KEPUSTAKAAN

- Alwan & Hasan (2024) The workings of black comedy In film and television drama. *Al-Academy* , III, 91-112. <https://doi.org/10.35560/jcofarts1144>
- Anantama, M. D., & Suryanto, S. (2020). Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel Pulang Karya Leila S. Chudori. *ATAVISM*. <https://doi.org/10.24257/atavisme.v23i2.688.206-219>.
- Anggraini, N. (2018). Representasi Perempuan dalam Film *Moana*. *ETTISAL : Journal of Communication*. <https://doi.org/10.21111/ettisal.v3i1.2263>.
- Connard, S. (2003). *The comedic base of black comedy. An analysis of black comedy as a unique contemporary film genre*. Australia: College of Fine Arts, University of New South Wales.
- Frisnatiara, Relivia E., dkk (2023). Analisis Semiotika Film “The Menu”: Pengungkapan Makna Denotasi dan Konotasi. *Nusantara Journal of Multidisciplinary Science*. <https://jurnal.intekom.id/index.php/njms/article/view/110>
- Kuswantoro, E. B., & Karkono, K. (2022). Adonan Biang Tan de Bakker dalam Film *Madre Karya Sutradara Beni Setiawan: Kajian Gastronomi*. *JoLLA: Journal of Language, Literature, and Arts*. <https://doi.org/10.17977/um064v2i62022p782-797>
- Liu, H. (2018). Black comedy films in postsocialist China: Case study of Ning Hao’s *Crazy* series. *Journal of Chinese Cinemas*. <https://doi.org/10.1080/17508061.2018.1475969>
- Lukitasari, R. (2019). Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi dalam Film *Tabula Rasa*. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p01>
- Miles, M., & Huberman, M. (2014). *Qualitative Data Analysis A Method Sourcebook Third Edition*. Sage Publication.
- Munawaroh, Silvi, & Heriyati, Nungki (2023). The Function of Dramatic Persona in the Film “The Menu” (2022). *Mahadaya: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Budaya*. <https://>

ojs.unikom.ac.id/index.php/mahadaya/article/view/11455

- Pratama, IBBI, & Pratiwi, DPE (2024). Exploring Illocutionary Acts in “The Menu” Movie: A Critical Analysis. *Literates: Proceedings International Seminar Linguistics, Literature, Culture, and Arts*. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/literates/article/view/8551>
- Rahakjani, D. N. (2021). Keterampilan Mengolah Bahan Makanan dalam Film *Little Forest* Karya Junichi Mori. *KIRYOKU*. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v5i2.199-208>
- Sanjaya, William. (2021). Analisis Perubahan Sifat Karakter di Sepanjang Perjalanannya Berdasarkan Pola Kejadian dan *Plot Segment* dalam Film “Green Book”. *Rekam: Jurnal Fotografi, Televisi, Animasi*. <https://journal.isi.ac.id/index.php/rekam/article/view/4433/2167>
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- The Menu (2022). Film Amerika bergenre komedi horor atau komedi gelap, sutradara Mark Mylod yang diproduseri oleh Adam McKay. Skripnya ditulis oleh Seth Reiss dan Will Tracy.
- Toma, M. A. (2022). Meanings of Food in the Film “The Hundred-Foot Journey.” *Synergy*. <https://doi.org/10.24818/syn/2022/18/2.04>
- Widyarosadi, Anjar. (2014). Ironi *Setting* Lokalitas dalam Film Komedi Jagad X Code: Kajian Sosiologi Pierre Bourdieu. *Rekam: Jurnal Fotografi, Televisi, Animasi*. <https://journal.isi.ac.id/index.php/rekam/article/view/3252/1473>
- Wulandari, S. (2021). Representasi Kuliner Indonesia dalam Film *Aruna & Lidahnya*. *ETTISAL: Journal of Communication*. <https://doi.org/10.21111/ejoc.v6i2.5156>
- Yilmaz, H., & Yuksel, A. (2021). Gastronomy Themed Movies. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 3(2), 129-137.