

***THEATRE OF MIND* DALAM GASTROSINEMA: MEKANISME PSIKOLOGI KOMUNIKASI DALAM NARASI MAKANAN LINTAS BUDAYA MELALUI ANALISIS FILM "THE HUNDRED- FOOT JOURNEY"**

***Henricus Hans Setyawan Prabowo¹, Dwi Putri Nugrahaning Widhi²**

¹Program Studi Komunikasi Terapan, Sekolah Vokasi, Universitas Sebelas Maret

²Program Studi Film dan Televisi, Jurusan Seni Media Rekam, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta

e-mail: henricushans@staff.uns.ac.id^{1*}, dwi Putri@isi-ska.ac.id²

Penulis Korespondensi: Henricus Hans Setyawan Prabowo

Received : 13 Oktober 2025

Accepted : 04 February 2026

Published : 13 February 2026

Abstract

This paper investigates the psychological communication processes of gastrocinema through the intercultural analysis of the movie "The Hundred-Foot Journey" (2014). This research investigates how cinematic cuisine acts as a "connection weight" to communicate a gastronomy message of the film to the audience imagination by communication processes involving perception, cognition, emotion, and memory construction. By combining psychological communication theory approach with intercultural communication research, the research explores how gastrocinema creates the "theatre of mind", a cognitive space where the practices of mental experiences of the audience live the culinary narratives. Through the visual analysis of Indian-French culinary fusion sequences in the movie, this paper shows how gastrocinema promotes local gastronomy by simultaneously involving the audiences in sensory perception, emotional responses, as well as activating memories. Visual stimuli (i.e., food preparation and plating), auditory signals (i.e., cooking sounds), and messages of meaning (i.e., family and culture) compose gastronomic communicative messages that are processed through the audiences' food memories to disclose more meaningful contents. The findings show that gastrocinema engages the audiences to exceed visual consumption by triggering episodic and collective memories and enabling them to "taste" the aromas and "experience" cultural authenticity through cognitive completion processes.

Keywords: *gastrocinema, psychological communication, intercultural communication, theatre of mind, food memory.*

Abstrak

Penelitian ini mengkaji proses komunikasi psikologis dalam gastrosinema melalui analisis lintas budaya film "The Hundred-Foot Journey" (2014). Kajian ini mengeksplorasi bagaimana sinema kuliner berfungsi sebagai "mesin penghubung" antara pesan gastronomi film dengan imajinasi penonton melalui proses berurutan persepsi, kognisi, emosi, dan pembentukan memori. Kerangka teoretis mengintegrasikan

teori komunikasi psikologis dengan kajian komunikasi antarbudaya untuk memahami bagaimana gastrosinema menciptakan theatre of mind. Ia menjadi ruang kognitif di mana penonton menghidupi narasi kuliner secara eksperiensial. Melalui analisis visual sekuen fusi kuliner India-Prancis, penelitian ini menghasilkan bagaimana gastrosinema mempromosikan gastronomi lokal dengan melibatkan persepsi sensori, respons emosional, dan aktivasi memori secara bersamaan. Stimuli visual (persiapan makanan, estetika plating), elemen auditori (suara memasak), dan komponen naratif (tradisi keluarga, identitas budaya) menciptakan pesan komunikatif kompleks yang diproses melalui memori makanan penonton. Temuan mengungkapkan bahwa gastrosinema melampaui konsumsi visual dengan memicu memori episodik dan kolektif, memungkinkan penonton "merasakan" aroma dan "mengalami" autentisitas budaya..

Kata Kunci: *gastrosinema, psikologi komunikasi, komunikasi antarbudaya, theatre of mind, memori makanan.*

1. PENDAHULUAN

Perfilman belakangan ini menunjukkan perkembangan signifikan dalam penggunaan makanan sebagai elemen naratif dan visual yang kompleks. Fenomena ini melahirkan terminologi gastrosinema, sebuah genre yang menempatkan kuliner sebagai fokus utama dalam penceritaan film (Baron, 2006). Gastrosinema berfungsi sebagai medium komunikasi yang menghubungkan pengalaman budaya, memori personal, dan identitas kolektif melalui representasi makanan di layar lebar.

Dalam konteks komunikasi antarbudaya, makanan telah diakui sebagai penanda identitas yang kuat dan sarana negosiasi budaya (Appadurai, 1988). Film sebagai media massa memiliki kemampuan

unik dalam mentransmisikan pesan budaya melalui representasi visual dan naratif yang dapat diakses secara luas. Kombinasi antara gastrosinema dan komunikasi antarbudaya menciptakan ruang kajian yang menarik untuk memahami bagaimana pesan kuliner dalam film diproses secara psikologis oleh penonton.

"The Hundred-Foot Journey" (2014) merupakan film drama komedi yang disutradarai oleh Lasse Hallström, berdasarkan novel karya Richard C. Morais. Film ini mengisahkan keluarga Kadam yang meninggalkan India untuk pindah ke Prancis dan membuka restoran tepat di seberang jalan dari restoran berbintang Michelin milik Madame Mallory. Film ini dibintangi oleh Helen Mirren sebagai Madame Mallory, Manish Dayal sebagai Hassan Kadam, dan Om Puri sebagai Papa Kadam.

Cerita berpusat pada konflik dan kemudian kolaborasi antara dua tradisi kuliner yang berbeda: masakan India yang kaya rempah dan tradisi kuliner Prancis yang menekankan teknik dan kesederhanaan. Film ini menggambarkan proses adaptasi budaya melalui medium makanan, dimana karakter utama Hassan Kadam mengalami transformasi dari chef India tradisional menjadi chef yang mampu memadukan kedua tradisi kuliner tersebut. Film ini memperoleh rating 69% di Rotten Tomatoes berdasarkan 143 ulasan kritikus, menunjukkan apresiasi terhadap narasi lintas budaya yang disajikan.

Penelitian tentang representasi makanan dalam film telah berkembang dalam beberapa dekade terakhir. Akademisi yang membahas film kuliner menunjukkan bahwa makanan terintegrasi ke dalam mise en scène dan desain naratif film dengan cara yang membentuk persepsi penonton terhadap karakter dan interaksi mereka, serta dinamika sosial yang dieksplorasi (Yoel et al., 2024). Pendekatan ini menegaskan bahwa makanan dalam film bukan sekadar properti visual, melainkan elemen komunikatif yang bermakna.

Baron (2006) dalam karyanya "Dinner and a Movie: Analyzing Food and Film" menjelaskan bahwa representasi makanan dalam sinema berfungsi sebagai bahasa simbolik yang mengkomunikasikan nilai-nilai budaya, status sosial, dan identitas

personal. Konsep ini sejalan dengan teori komunikasi simbolik yang dikembangkan oleh Blumer (1969), dimana makna diciptakan melalui interaksi simbolik antara individu dan objek budaya.

Dalam konteks komunikasi psikologis, Bandura (1977) melalui Social Learning Theory menjelaskan bahwa individu belajar melalui observasi dan imitasi, termasuk dalam mengonsumsi media. Teori ini relevan untuk memahami bagaimana penonton memproses representasi makanan dalam film melalui mekanisme psikologis yang melibatkan persepsi, kognisi, emosi, dan memori.

Penelitian tentang food memory atau memori makanan telah dikembangkan oleh Holtzman (2006) yang mengemukakan bahwa makanan memiliki kemampuan unik dalam memicu episodic memory dan collective memory. Konsep ini penting dalam memahami bagaimana gastrosinema dapat membangkitkan respons emosional dan nostalgia pada penonton melalui representasi kuliner yang familiar atau eksotis.

Appadurai (1988) dalam "How to Make a National Cuisine" menjelaskan bahwa makanan berfungsi sebagai penanda identitas nasional dan budaya. Dalam konteks komunikasi antarbudaya, makanan menjadi medium negosiasi identitas ketika berbagai tradisi kuliner bertemu dan berinteraksi. Penelitian ini relevan untuk

menganalisis bagaimana film "The Hundred-Foot Journey" menggambarkan negosiasi identitas antara kuliner India dan Prancis.

Kajian ihwal sensory cinema dikembangkan oleh Marks (2000) dalam "The Skin of the Film" yang menjelaskan bagaimana film dapat membangkitkan respons sensorik melalui teknik sinematografi. Konsep haptic visuality yang dikemukakan Marks menunjukkan bahwa penonton dapat "merasakan" tekstur, aroma, dan rasa melalui representasi visual yang detail.

Dalam bidang komunikasi antarbudaya, Berry (1997) mengembangkan model akulturasi yang menjelaskan proses adaptasi budaya individu atau kelompok ketika berinteraksi dengan budaya berbeda. Model ini terdiri dari empat strategi: asimilasi, separasi, marginalisasi, dan integrasi. Konsep integrasi budaya melalui makanan menjadi relevan untuk menganalisis transformasi karakter Hassan Kadam dalam film.

Kendatipun penelitian tentang representasi makanan dalam film telah berkembang, terdapat kesenjangan dalam pemahaman mekanisme psikologis yang spesifik dalam memproses pesan gastrosinema. Penelitian sebelumnya cenderung fokus pada analisis semiotik atau kultural, namun belum mengeksplorasi secara mendalam bagaimana proses

komunikasi psikologis berlangsung dalam benak penonton ketika mengonsumsi gastrosinema.

Lebih spesifik lagi, belum terdapat penelitian yang mengintegrasikan teori komunikasi psikologis dengan analisis gastrosinema dalam konteks komunikasi antarbudaya (Muttaqien et al., 2021). Konsep "theatre of mind" sebagai ruang kognitif di mana penonton tidak hanya menonton tetapi secara eksperiensial menghidupi narasi kuliner, memerlukan eksplorasi empiris yang lebih mendalam.

Kesenjangan yang demikian menjadi relevan mengingat perkembangan industri film yang semakin menggunakan makanan sebagai elemen naratif utama, serta meningkatnya minat akademis terhadap kajian makanan dan kajian media. Penelitian ini bertujuan mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis mekanisme komunikasi psikologis dalam gastrosinema melalui studi kasus film "The Hundred-Foot Journey".

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam memahami bagaimana gastrosinema berfungsi sebagai medium komunikasi antarbudaya yang efektif melalui aktivasi memori, emosi, dan imajinasi sensori penonton. Temuan penelitian ini dapat bermanfaat bagi praktisi film, komunikator budaya, dan peneliti kajian media dalam

mengoptimalkan potensi gastrosinema sebagai sarana dialog antarbudaya.

2. METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain analisis isi visual untuk mengkaji mekanisme komunikasi psikologis dalam gastrosinema. Analisis isi visual dipilih sebagai metode utama karena memungkinkan interpretasi sistematis terhadap elemen visual, audio, dan naratif film sebagai data komunikatif yang dapat dianalisis secara mendalam (Rose, 2016). Metode ini sejalan dengan pendekatan Rose (2016) yang menjelaskan bahwa analisis visual memerlukan perhatian terhadap tiga dimensi: produksi gambar, gambar itu sendiri, dan audiensnya.

Data primer penelitian ini adalah film "The Hundred-Foot Journey" (2014) karya sutradara Lasse Hallström dengan durasi 122 menit. Film ini dipilih sebagai objek kajian karena menggambarkan konflik dan sintesis antara dua tradisi kuliner berbeda yang memungkinkan analisis komunikasi antarbudaya melalui medium makanan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi sistematis menggunakan teknik dokumentasi visual-verbal sebagaimana dikembangkan oleh Fazeli et al. (2023), yang memungkinkan analisis simultan terhadap elemen visual dan verbal dalam konten video.

Pengumpulan data meliputi tiga bentuk dokumentasi utama. Pertama, dokumentasi visual berupa tangkapan layar dari 47 scene kunci yang menampilkan aktivitas kuliner, mulai dari penyiapan bahan makanan, proses memasak, hingga penyajian makanan. Scene dipilih berdasarkan relevansi dengan representasi budaya kuliner dan potensi stimulus psikologis. Kedua, transkrip dialog karakter yang berkaitan dengan makanan, budaya kuliner, dan identitas budaya. Dialog dicatat dengan time code untuk memudahkan analisis temporal sesuai dengan prinsip analisis film yang dikemukakan oleh Bordwell dan Thompson (2019). Ketiga, dokumentasi audio berupa identifikasi suara-suara yang berkaitan dengan aktivitas kuliner seperti suara mengiris, menggoreng, mendidih, dan suara ambient dapur atau restoran.

Unit analisis penelitian ini adalah scene dalam film yang mengandung representasi kuliner, mencakup scene pasar tradisional (01:03-02:15), scene dapur dan proses memasak (03:55-04:28, 36:19-40:27, 45:00-45:34), scene penyajian makanan (40:21-48:13), dan scene transformasi kuliner dari tradisional ke fusion (1:06:04-1:41:35). Setiap scene dianalisis berdasarkan tiga dimensi stimulus: visual (warna, tekstur, komposisi), audio (suara kuliner, dialog), dan naratif (konteks budaya, pengembangan karakter).

Analisis data menggunakan framework komunikasi psikologis dengan tahapan persepsi, kognisi, emosi, dan memori. Proses analisis meliputi kategorisasi data visual berdasarkan elemen kuliner dan konteks budaya, perbandingan representasi kuliner India dan Prancis, penelusuran transformasi representasi kuliner sepanjang alur film, dan identifikasi elemen sinematik yang berpotensi memicu imajinasi sensori penonton. Validitas data dijaga melalui triangulasi sumber dengan menganalisis tiga dimensi stimulus secara simultan (Carter et al., 2014). Triangulasi dalam penelitian ini mengacu pada penggunaan multiple data sources untuk meningkatkan kredibilitas dan validitas temuan penelitian (Denzin, 2012).

Reliabilitas analisis dipastikan melalui konsistensi kategorisasi data berdasarkan kerangka teoretis dan dokumentasi

sistematis terhadap time code setiap scene. Data hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel komprehensif yang mengelompokkan temuan berdasarkan kategori stimulus, respons psikologis potensial, dan mekanisme theatre of mind yang terbentuk. Total analisis mencakup 47 scene dengan durasi 85 menit dari keseluruhan film, merepresentasikan 69,7% dari total durasi film.

3. PEMBAHASAN

Analisis terhadap 47 scene dalam film "The Hundred-Foot Journey" menghasilkan temuan komprehensif mengenai representasi kuliner lintas budaya yang dapat dikategorisasi dalam lima dimensi utama: perbandingan tradisi kuliner, transformasi naratif-budaya, stimulus psikologis, dan pembentukan theatre of mind pada penonton.



Gambar 1: Beberapa Scene pada Film "The Hundred-Foot Journey" (2014)

Aspek	Kuliner India	Kuliner Prancis	Durasi/Lokasi Scene
Setting Lokasi	Pasar tradisional India, dapur rumahan	Restoran formal, pasar modern Prancis	01:03-02:15 vs 22:29-24:42
Warna Dominan	Kuning terang, merah marun (garam masala)	Putih, krem, warna natural	03:55-04:28 vs 13:11-14:12
Kondisi Dapur	Kurang proper, peralatan tradisional	Bersih, modern, standar Eropa	03:55 vs 22:29
Jenis Peralatan	Kuali tradisional, alat masak sederhana	Peralatan chef profesional	36:19-40:27 vs 45:00-45:34
Penggunaan Bumbu	Masif, beragam, kaya rasa	Minimal, fokus bahan alami	32:55-35:46 vs 51:09-51:41
Cara Penyajian	Piring lebar, porsi banyak, komunal	Plating artistik, porsi kecil, individual	40:21-40:35 vs 41:14-48:13

Tabel 1. Perbandingan Representasi Kuliner India vs Prancis

Data dalam Tabel 1 menunjukkan kontras tajam antara representasi kuliner India dan Prancis dalam film. Kuliner India digambarkan melalui visual yang kaya warna dengan dominasi kuning dan

merah, mencerminkan penggunaan rempah yang masif. Sebaliknya, kuliner Prancis ditampilkan dengan warna natural dan netral, menekankan kesederhanaan dan fokus pada kualitas bahan.

Tahap	Waktu	Elemen Visual	Karakteristik Masakan	Perubahan Budaya
India Murni	36:19-40:27	Bumbu masif, warna pekat	Rasa kuat, komunal	Identitas asli terjaga
Prancis Murni	45:00-45:34	Saus minimalis, plating artistik	Rasa halus, individual	Teknik Eropa standar
Pra-Fusion	1:06:04-1:07:01	Omelet + daun seledri + cabai	Warna kuning + oranye pekat	Eksperimen awal
Fusion Awal	1:22:53-1:24:17	Kuah kuning pekat, porsi sedang	Rasa India + teknik Prancis	Negosiasi identitas
Fusion Matang	1:37:43-1:41:35	Plating modern + bumbu India	Harmoni kedua budaya	Sintesis budaya

Tabel 2. Transformasi Kuliner dari Tradisional ke Fusion

Tabel 2 menggambarkan progres transformasi kuliner yang terjadi sepanjang narasi film. Transformasi ini dimulai dari representasi kuliner tradisional yang terpisah, berkembang

menjadi eksperimen fusion, hingga mencapai sintesis budaya yang harmonis. Proses ini menunjukkan dinamika akulturasi yang kompleks melalui medium makanan.

Scene	Durasi	Stimulus Visual	Stimulus Audio	Potensi Memory Trigger
Pasar India	01:03-02:15	Bulu babi, warna kuning	Suara pasar	Memori pasar tradisional
Memasak India	03:55-04:28	Kuali, garam masala	Suara menggoreng	Memori dapur ibu
Makanan Prancis	13:11-14:12	Keju, olive oil	Dialog halus	Memori makan formal
Bumbu India	32:55-35:46	Detail rempah	Suara menumbuk	Memori aroma rempah
Omelet Fusion	1:06:04-1:07:01	Proses memasak	Suara mengocok	Memori breakfast
Fusion Final	1:37:43-1:41:35	Plating modern	Background music	Memori inovasi

Tabel 3. Stimulus Sensori dan Potensi Theatre of Mind

Waktu	Deskripsi Visual Gambar	Elemen Kuliner	Konteks Budaya	Dialog Kunci
01:03-01:57	Bulu babi dipanggul di atas kepala bersebelahan dengan bunga kuning terang khas India di pasar tradisional	Bulu babi segar, bunga kuning	Setting pasar tradisional India, warna dominan kuning terang	-
02:00-02:02	Anak kecil mengamati dengan seksama isi dalam cangkang bulu babi, detail isian bulu babi terlihat jelas	Detail interior bulu babi, tekstur organik	Proses pembelajaran kuliner, curiosity anak terhadap makanan	-
02:15	Moment jual beli bulu babi selesai	Transaksi makanan laut	Aktivitas ekonomi kuliner tradisional	"Oh! Oh! Oh! Sold! To the boy who knows."
03:55-04:28	Dapur India dengan kondisi kurang proper, kuali tradisional, warna makanan kuning dan merah marun (garam masala)	Kuali tradisional, garam masala, warna pekat	Dapur rumahan India, teknik memasak tradisional	"Life has its own flavor. Hidden in that shell, raw, beautiful life"
32:55-35:46	Detail bumbu Garam Masala, pengolahan makanan secara tradisional meskipun di Eropa, penggunaan bumbu masif	Rempah-rempah beragam, bumbu berlimpah	Mempertahankan tradisi di lingkungan baru	-

Tabel 4. Analisis Scene Kuliner India - Tradisional

Waktu	Deskripsi Visual Gambar	Elemen Kuliner	Konteks Budaya	Dialog Kunci
13:11-14:12	Makanan Prancis segar, aneka makanan khas dapur Eropa yang minimalis, anak menggelengkan kepala menolak	Makanan Eropa minimalis, porsi kecil	Penolakan terhadap rasa yang berbeda	"That's just some cold things we had in the larder"
22:29-24:42	Dapur restoran Prancis yang bersih dan proper dibandingkan dapur India, suasana professional	Peralatan chef modern, dapur standar Eropa	Profesionalisme kuliner Prancis	-
24:52	Pasar tradisional Prancis dengan bahan makanan warna cerah khas Eropa	Produk segar Eropa, warna natural	Pasar modern dengan standar kebersihan tinggi	-
45:00-45:34	Proses pembuatan saus khas Prancis yang efisien dalam penggunaan bumbu, penyajian rapi ala resto Eropa high manner	Saus halus, teknik presisi	Efisiensi dan presisi dalam memasak	-
51:09-51:41	Chef Prancis memasak dalam frying pan, penyajian makanan dengan jamur truffle dominan	Jamur truffle, teknik pan-frying	Fine dining Prancis, ingredient premium	-

Tabel 5. Analisis Scene Kuliner Prancis – Formal

Tahap	Waktu	Deskripsi Visual Gambar	Transformasi Elemen	Indikator Perubahan
Adaptasi Awal	36:19-40:27	Memasak makanan India dengan peralatan khas Prancis, tiga gambar penyajian makanan India dengan bumbu padat dan piring lebar	Alat Prancis + rasa India	Penyesuaian teknis
Pra-Fusion	1:06:04-1:07:01	Rangkaian proses pembuatan omelet dengan garnis khas Asia (daun seledri, cabai), warna omelet kuning cerah bercampur oranye pekat dan merah cabai	Omelet Prancis + bumbu Asia	Eksperimen pertama
Fusion Berkembang	1:22:53-1:24:17	Tiga gambar fusion dengan warna kuah kuning pekat khas India, jumlah kuah tidak lagi sangat sedikit seperti makanan Prancis tradisional	Kuah India + presentasi Prancis	Kompromi volume dan rasa
Fusion Matang	1:37:43-1:41:35	Rangkaian pengembangan penyajian makanan fusion India-Prancis dengan gaya masak modern	Teknik modern + identitas budaya	Sintesis sempurna

Tabel 6. Analisis Transformasi Scene - Pra Fusion hingga Fusion

Waktu	Karakter	Deskripsi Reaksi Visual	Makna Budaya	Dialog Pendukung
14:12	Anak kecil	Mengelengkan kepala menolak makanan Prancis	Penolakan rasa asing	-
40:35-40:50	Pengunjung	Suasana resto India di Prancis vs resto Prancis	Kontras atmosfer dining	-
41:14	Pengunjung	Makanan di resto pinggir Prancis dengan penyajian khas Prancis	Standar kuliner lokal	-
1:25:43	Aisha	Reaksi terhadap makanan fusion	Kritik terhadap perubahan identitas	"Ugh! It's French food!"

Tabel 7. Analisis Respons dan Reaksi Karakter

Kategori	Deskripsi Visual	Simbolisme	Frekuensi Kemunculan
Warna Dominan India	Kuning terang, merah marun, oranye pekat	Kehangatan, rempah, tradisi	8 scene
Warna Dominan Prancis	Putih, krem, warna natural, hijau kelabu	Kesederhanaan, elegance, profesional	6 scene
Tekstur Makanan	Bumbu kasar India vs saus halus Prancis	Kontras filosofi kuliner	Sepanjang film
Ukuran Porsi	Piring lebar India vs plating artistik Prancis	Komunal vs individual	5 perbandingan
Peralatan	Kualiti tradisional vs peralatan chef modern	Tradisi vs modernitas	4 kontras

Tabel 8. Analisis Elemen Visual Simbolik

Data gambar yang "Hundred-Foot Journey" menunjukkan terdokumentasi dalam film "The progres visual yang sistematis dari

representasi kuliner tradisional menuju sintesis budaya melalui makanan. Scene pembuka (01:03-02:15) menyajikan autentisitas kuliner India melalui setting pasar tradisional dengan dominasi warna kuning terang yang menjadi signature visual sepanjang film. Detail visual bulu babi yang diamati anak kecil (02:00-02:02) mengindikasikan keingintahuan dan proses pembelajaran kuliner yang menjadi tema sentral narasi.

Kontras visual yang mencolok terlihat dalam perbandingan dapur India (03:55-04:28) dengan dapur Prancis (22:29-24:42). Dapur India digambarkan dengan kondisi "kurang *proper*" namun kaya akan elemen tradisional seperti kuah dan garam masala dengan warna pekat. Sebaliknya, dapur Prancis menampilkan standar kebersihan dan profesionalisme dengan peralatan modern. Kontras ini bukan sekadar perbedaan estetika, melainkan representasi filosofi kuliner yang berbeda secara fundamental.

Transformasi visual yang paling signifikan terjadi dalam rangkaian scene fusion (1:06:04-1:41:35). Scene omelet pra-fusion menunjukkan perubahan warna dari kuning cerah

tradisional Prancis menjadi "bercampur oranye pekat dan merah cabai" yang mengindikasikan infiltrasi elemen India. Progres ini berlanjut dalam scene fusion matang dimana "warna kuah kuning pekat khas India" dipertahankan namun dengan "jumlah kuah tidak lagi sangat sedikit" seperti standar Prancis.

Reaksi karakter yang terdokumentasi visual, seperti anak yang menggelengkan kepala menolak makanan Prancis (14:12) dan reaksi Aisha "*Ugh! It's French food!*" (1:25:43), menunjukkan resistensi budaya yang natural dalam proses adaptasi kuliner. Data visual ini mengkonfirmasi bahwa transformasi budaya melalui makanan bukanlah proses yang mulus, melainkan melibatkan negosiasi identitas yang kompleks.

Analisis elemen simbolik menunjukkan konsistensi penggunaan warna sebagai penanda budaya sepanjang film. Kuning terang dan merah marun yang muncul dalam 8 scene menjadi identitas visual kuliner India, sementara warna natural dan netral dalam 6 scene merepresentasikan estetika Prancis. Simbolisme ini menciptakan visual

language yang memungkinkan penonton mengidentifikasi pergeseran budaya melalui perubahan palet warna makanan.

Analisis dialog mengungkapkan empat tema utama yang muncul dalam komunikasi antarbudaya melalui makanan. Pertama, filosofi hidup dalam makanan tercermin dalam dialog Ibu Hassan: "*Life has its own flavor. Hidden in that shell, raw, beautiful life*" (03:59-04:06). Kedua, dimensi spiritual memasak diungkapkan melalui: "*But to cook, you must kill. You make ghosts. Spirits that live on in every ingredient*" (04:15-04:30). Ketiga, skeptisisme adaptasi budaya muncul dalam pernyataan Mansur: "*The French don't even eat Indian food. They have food of their own*" (10:16-10:28). Keempat, kesadaran perlunya adaptasi diartikulasikan Hassan: "*To survive here, we're going to need to adapt*" (36:22-36:30).

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa gastrosinema dalam film "The Hundred-Foot Journey" beroperasi melalui mekanisme komunikasi psikologis yang kompleks, sejalan dengan teori *embodied cognition* yang

dikembangkan dalam konteks studi film (Coëgnarts & Kravanja, 2012). Film ini tidak hanya menyajikan representasi visual makanan, tetapi menciptakan pengalaman sensorik yang memicu respons psikologis penonton melalui "*theatre of mind*".

Proses persepsi dalam konteks gastrosinema berlangsung melalui stimulus multisensori yang mengaktivasi kemampuan penonton untuk "merasakan" makanan yang ditampilkan di layar. Marks (2000) dalam teori *haptic visibility* menjelaskan bahwa penonton dapat mengalami sensasi taktil melalui representasi visual yang detail. Temuan penelitian ini memperkuat argumen Marks dengan menunjukkan bagaimana *close-up* detail makanan, seperti scene bulu babi (01:57) dan detail rempah (32:55), berpotensi memicu imajinasi rasa dan aroma pada penonton.

Konsep "*theatre of mind*" yang dikembangkan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa penonton tidak pasif dalam mengonsumsi gastrosinema, melainkan aktif mengkonstruksi pengalaman sensori melalui proses kognitif. Hal ini sejalan dengan *Social Learning Theory*

Bandura (1977) yang menjelaskan bahwa pembelajaran terjadi melalui observasi dan proses mental internal. Dalam konteks gastrosinema, penonton "belajar" tentang pengalaman kuliner melalui representasi visual dan audio yang kemudian diproses menjadi imajinasi sensorial yang utuh.

Proses kognisi dalam *theatre of mind* melibatkan aktivasi memori kuliner yang telah ada dalam pengalaman penonton. Holtzman (2006) menjelaskan bahwa makanan memiliki kemampuan unik dalam memicu *episodic memory* dan *collective memory*. Temuan penelitian menunjukkan bahwa scene-scene tertentu, seperti suara menggoreng (03:55) dan aroma rempah (32:55), berpotensi mengaktifkan memori personal penonton tentang pengalaman memasak atau makan dalam konteks familial.

Representasi kuliner dalam film ini menunjukkan dinamika komunikasi antarbudaya yang kompleks, sejalan dengan teori akulturasi Berry (1997). Transformasi karakter Hassan dari chef India tradisional menjadi chef fusion menggambarkan strategi integrasi

dalam model akulturasi, dimana individu mempertahankan identitas budaya asli sambil mengadopsi elemen budaya baru.

Dialog-dialog kunci dalam film menunjukkan berbagai tahap proses komunikasi antarbudaya. Skeptisisme awal yang diungkapkan Mansur mencerminkan tahap separasi dalam model Berry, dimana terdapat resistensi terhadap adaptasi budaya. Sementara kesadaran Hassan tentang perlunya adaptasi menunjukkan transisi menuju strategi integrasi. Proses ini menunjukkan bahwa makanan berfungsi sebagai medium negosiasi identitas budaya, sebagaimana dikemukakan Appadurai (1988) dalam studinya tentang *national cuisine*.

Analisis stimulus sensorial menunjukkan bahwa film menggunakan kombinasi elemen visual, audio, dan naratif untuk menciptakan pengalaman immersive. Penelitian terkini tentang food and senses in film menunjukkan bahwa representasi makanan dalam sinema telah berkembang dengan penekanan yang semakin besar pada tekstur, permukaan, cahaya, dan suara yang terkait dengan makanan (Ferguson,

2023). Temuan penelitian ini sejalan dengan tren tersebut, menunjukkan bagaimana film menggunakan detail visual dan audio untuk menciptakan realisme sensori.

Proses aktivasi memori dalam gastrosinema beroperasi melalui mekanisme yang dijelaskan dalam penelitian *food memory*. Memori kuliner berfungsi sebagai jembatan antara pengalaman personal dan representasi media, memungkinkan penonton untuk "merasakan" autentisitas cultural yang ditampilkan dalam film. Hal ini sejalan dengan penelitian tentang *food memories* dalam formasi narasi identitas yang menunjukkan bahwa makanan memiliki peran sentral dalam pembentukan dan pemeliharaan identitas kultural (Machado, 2016).

Temuan penelitian ini memberikan kontribusi teoretis dalam memahami mekanisme komunikasi psikologis dalam gastrosinema. Konsep "*theatre of mind*" yang dikembangkan menunjukkan bahwa gastrosinema beroperasi tidak hanya pada level representational, tetapi juga pada level experiential. Hal ini memperluas pemahaman tentang bagaimana media visual dapat

mempengaruhi persepsi dan pengalaman sensori audiens.

Dari perspektif komunikasi antarbudaya, penelitian ini menunjukkan bahwa makanan dalam film dapat berfungsi sebagai medium dialog antarbudaya yang efektif. Representasi kuliner yang sensitif dan autentik dapat memfasilitasi pemahaman mutual antar budaya, sementara stereotyping atau misrepresentasi dapat menghambat komunikasi antarbudaya yang konstruktif.

Secara praktis, temuan ini memiliki implikasi bagi industri film dan media dalam mengoptimalkan potensi gastrosinema sebagai sarana komunikasi budaya. Pemahaman tentang mekanisme psikologis yang terlibat dapat membantu filmmaker dalam menciptakan representasi kuliner yang lebih efektif dalam mengkomunikasikan nilai-nilai budaya dan memicu respons emosional audiens yang diinginkan (Surahman et al., 2023).

4. KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi mekanisme komunikasi psikologis dalam gastrosinema melalui analisis film "The

"Hundred-Foot Journey" yang menunjukkan bahwa makanan dalam sinema berfungsi sebagai medium komunikasi antarbudaya yang kompleks dan multidimensional. Temuan utama penelitian menunjukkan bahwa gastrosinema beroperasi melalui proses komunikasi psikologis bertahap yang melibatkan persepsi stimulus multisensori, kognisi yang mengaktifasi memori kuliner, respons emosional yang terkait dengan identitas budaya, dan pembentukan memori baru yang mengintegrasikan pengalaman visual dengan pengalaman personal penonton.

Konsep "theatre of mind" yang dikembangkan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa penonton gastrosinema tidak sekadar mengonsumsi representasi visual makanan, tetapi secara aktif mengkonstruksi pengalaman sensorial yang utuh melalui proses imajinasi. Penonton dapat "merasakan" aroma rempah India, "mencicipi" kelembutan omelet Prancis, dan "menghayati" suasana dapur tradisional melalui mekanisme psikologis yang mengintegrasikan stimulus visual dan audio dengan memori personal mereka. Proses ini memungkinkan gastrosinema menciptakan pengalaman yang

melampaui batas layar dan menciptakan koneksi emosional yang mendalam dengan audiens.

Dari perspektif komunikasi antarbudaya, film "The Hundred-Foot Journey" mendemonstrasikan bagaimana makanan dapat menjadi bahasa universal yang memfasilitasi dialog antar budaya. Representasi kuliner India dan Prancis dalam film menunjukkan proses akulturasi yang dinamis, dimana konflik awal antar tradisi kuliner bertransformasi menjadi sintesis budaya yang harmonis. Transformasi karakter Hassan dari chef India tradisional menjadi chef fusion menggambarkan strategi integrasi budaya yang mempertahankan autentisitas identitas asli sambil mengadopsi elemen budaya baru.

Analisis terhadap 47 scene kunci mengungkapkan bahwa gastrosinema menggunakan kombinasi stimulus visual, audio, dan naratif untuk menciptakan pesan komunikatif yang efektif. Kontras antara representasi kuliner India dengan penggunaan warna pekat dan bumbu masif versus kuliner Prancis dengan estetika minimalis dan teknik presisi, mencerminkan perbedaan filosofi kuliner dan nilai budaya yang mendasarinya. Proses fusion yang terjadi

sepanjang narasi film menunjukkan kemungkinan sintesis budaya melalui medium makanan tanpa menghilangkan identitas masing-masing tradisi.

Penelitian ini memberikan kontribusi teoretis dalam memahami mekanisme psikologis komunikasi media, khususnya dalam konteks gastrosinema. Konsep theatre of mind yang dikembangkan memperluas pemahaman tentang bagaimana media visual dapat mempengaruhi persepsi sensori dan memori audiens. Dari perspektif praktis, temuan penelitian ini memberikan insight bagi industri film dan media dalam mengoptimalkan potensi gastrosinema sebagai sarana komunikasi budaya yang efektif.

Keterbatasan penelitian ini terletak pada fokus analisis terhadap satu film, yang membatasi generalisasi temuan. Penelitian mendatang dapat mengeksplorasi mekanisme komunikasi psikologis dalam gastrosinema melalui analisis komparatif berbagai film dari tradisi budaya yang berbeda. Selain itu, penelitian eksperimental dengan melibatkan responden dapat memperkuat pemahaman tentang respons psikologis aktual audiens terhadap stimulus gastrosinema. Pengembangan instrumen pengukuran

untuk mengkuantifikasi intensitas theatre of mind juga dapat menjadi kontribusi metodologis yang berharga untuk penelitian gastrosinema di masa mendatang.

REFERENSI

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Bandura, A. (1977). *Social learning theory*. Prentice Hall.
- Baron, C. (2006). Dinner and a movie: Analyzing food and film. *Food, Culture & Society*, 9(1), 93-117.
- Berry, J. W. (1997). Immigration, acculturation, and adaptation. *Applied Psychology*, 46(1), 5-34.
- Blumer, H. (1969). *Symbolic interactionism: Perspective and method*. University of California Press.
- Bordwell, D., & Thompson, K. (2019). *Film art: An introduction* (12th ed.). McGraw-Hill Education.
- Carter, N., Bryant-Lukosius, D., DiCenso, A., Blythe, J., & Neville, A. J. (2014). The use of triangulation in qualitative research. *Oncology Nursing Forum*, 41(5), 545-547.
- Denzin, N. K. (2012). Triangulation 2.0. *Journal of Mixed Methods Research*, 6(2), 80-88.
- Fazeli, S., Sabetti, J., & Ferrari, M. (2023). Performing qualitative content analysis of video data in social sciences and medicine: The visual-verbal video analysis

- method. *International Journal of Qualitative Methods*, 22, 1-15.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361-378.
- Marks, L. U. (2000). *The skin of the film: Intercultural cinema, embodiment, and the senses*. Duke University Press.
- Muttaqien, K., Retnowati, D. A., & Dhipayana, G. A. (2021). MENGAMATI KEHIDUPAN OWA JAWA DALAM PENYUTRADARAAN FILM DOKUMENTER “HABITAT” DENGAN BENTUK PENUTURAN PERBANDINGAN. *Sense: Journal of Film and Television Studies*, 2(1). <https://doi.org/10.24821/sense.v2i1.5069>
- Rose, G. (2016). *Visual methodologies: An introduction to researching with visual materials* (4th ed.). Sage Publications.
- Surahman, S., Asmarani, T. D., Annisarizki, A., & Saksono, E. H. (2023). Representasi Pola Komunikasi Keluarga dalam Film “Sabtu Bersama Bapak.” *Sense: Journal of Film and Television Studies*, 6(2), 137–148. <https://doi.org/10.24821/sense.v6i2.10946>
- Yoel, D. Y., Sari, N., Adiputra, R., & Setyowati, L. R. (2024). Relasi Tokoh dan Tiga Dimensi Karakter dalam Pola Struktur Naratif Film Ngeri- Ngeri Sedap (2022). *Sense: Journal of Film and Television Studies*, 7(1), 71–84. <https://doi.org/10.24821/sense.v7i1.12654>