



## INTISARI

Penelitian berjudul “Ontologi Kuliner Dalam Perspektif Teori *Assemblage* Manuel DeLanda” dilakukan untuk menganalisis dan merumuskan ulang asumsi ontologi kuliner. Penelitian dilakukan dengan melampaui pandangan tradisional yang bersifat esensialis dan antroposentris. Selama ini, diskursus mengenai kuliner cenderung menempatkan manusia sebagai poros dan memandang kuliner sebagai objek yang memiliki esensi tetap. Penelitian ini berusaha memahami ontologi kuliner, terutama pada tahap preservasi. Penelitian ini menerapkan teori *assemblage* dari Manuel DeLanda sebagai pisau analisis untuk membedah struktur ontologis kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ontologi kuliner dengan teori *assemblage* Manuel DeLanda

Penelitian ini menggunakan metode hermeneutika dengan pendekatan kualitatif melalui studi kepustakaan dan interpretasi. Objek material dalam penelitian ini adalah ontologi kuliner dengan objek formal teori *assemblage* Manuel DeLanda. Setidaknya ada tiga unsur metodis yang ada di penelitian ini, seperti deskripsi, kesinambungan historis, dan heuristika.

Hasil yang diperoleh yaitu menguraikan analisis ontologi kuliner dengan teori *assemblage* Manuel DeLanda. Dalam uraian tersebut berisi beberapa pembahasan, seperti: pertama, kuliner merupakan entitas kompleks yang tersusun melalui berbagai interaksi dinamis antar agen. Kedua, Juru masak didefinisikan ulang bukan sebagai poros dari interaksi, melainkan sebagai katalisator. Sebagai katalisator, juru masak memfasilitasi interaksi antar material dan mempercepat aktualisasi kapasitas dari setiap agen (bahan). Ketiga, Resep suatu kuliner ditinjau sebagai mekanisme *coding* yang menteritorialisasi identitas kuliner. Keempat, Implikasi praktis penelitian ini yaitu menawarkan kerangka kerja baru dalam memahami kuliner bukan sebagai objek statis, melainkan sebagai proses kemenjadian (*becoming*) yang terjadi terus menerus.

Kata Kunci: Ontologi kuliner, teori *assemblage*, *emergence*, dederitorialisasi



## **ABSTRACT**

*The research titled “Culinary Ontologi in the Perspective of Manuel DeLanda’s Assemblage Theory” was conducted to analyze and reformulate the ontological assumptions of the culinary field. The study was carried out by transcending traditional views that are essentialist and anthropocentric. To date, culinary discourse has tended to place human as the central axis and views the culinary as an object with fixed essence. This research seeks to understand culinary ontology, particularly at the stage of preservation. This study applies Manuel DeLanda’s assemblage theory as an analytical tool to deconstruct the ontological structure of the culinary. This research aims to analyze culinary ontology through Manuel DeLanda’s assemblage theory.*

*This research uses a hermeneutic method with a qualitative approach through literature study and interpretation. The material object in this research is culinary ontology, while the formal object is Manuel DeLanda’s assemblage theory. There are at least three methodical elements present in this research: description, historical continuity, and heuristics.*

*The result obtained is deconstructing culinary ontology via Manuel DeLanda’s assemblage theory. In that deconstruction, obtain some topics: first, the culinary is a complex entity imposed through various dynamic interactions between agents. Second, the cooks is redefined not as the axis of interaction, instead as a catalysts. As a catalyst, the cooks facilitates interaction between materials and accelerates the actualization of capacity of each agent (ingredient). Third, a culinary recipe is reviewed as a coding mechanism that territorialize culinary identity. Fourth, the practical implication of this research is offering a new framework for understanding the culinary ont as a static object, but as a continuous process of becoming that occurs incessantly.*

*Keyword: Culinary ontology, assemblage theory, emergence, Deteritorialization*