

**PENGARUH GASTRONOMI TERHADAP KELAS SOSIAL  
DALAM FILM DÉLICIEUX (2021)**

**Skripsi**

**Oleh :**

**ALFRIDA MANDA SYAFITRI**

**NPM 2213044012**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG**

**2026**

**PENGARUH GASTRONOMI TERHADAP KELAS SOSIAL  
DALAM FILM *DÉLICIEUX* (2021)**

Oleh

**Alfrida Manda Syafitri**

**Skripsi**

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar

**SARJANA PENDIDIKAN**

Pada

Program Studi Pendidikan Bahasa Perancis

Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2026**

## RÉSUMÉ

### ***L'INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE SUR LA CLASSE SOCIALE DANS LE FILM DÉLICIEUX (2021)***

*Par*

**Alfrida Manda Syafitri, Indah Nevira Trisna, Diana Rosita**

*Cette recherche s'intitule « L'influence de la gastronomie sur la classe sociale dans le film Délicieux (2021) ». Elle a pour but d'analyser et de décrire comment la gastronomie montre et influence les classes sociales dans la société française du XVIIIe siècle dans le film. Cette étude utilise une méthode qualitative descriptive avec une analyse de contenu. Les données viennent des scènes, des dialogues et des images du film liés à la gastronomie et aux relations sociales entre les personnages. L'analyse utilise la théorie de la gastrocritique de Ronald Tobin (plaisir, art, nom, histoire) et la théorie de la pratique sociale de Pierre Bourdieu (habitus, champ et capital : économique, culturel, social et symbolique). Les résultats montrent que la gastronomie dans le film n'est pas seulement une activité de cuisine, mais aussi un symbole de classe sociale et un moyen de montrer le pouvoir. Les habitudes alimentaires des aristocrates montrent le prestige, la hiérarchie et l'exclusivité. En revanche, l'innovation culinaire de Pierre Manceron montre une résistance contre la domination sociale. L'ouverture d'un restaurant pour toutes les classes sociales montre un changement dans les normes gastronomiques et un accès plus large au plaisir de manger. En conclusion, le film Délicieux montre que la gastronomie est un moyen culturel et social pour représenter, garder, et aussi changer les différences de classe dans la société française avant la révolution.*

**Mots-clés:** *gastronomie, français sur objectifs spécifiques (FOS), classe sociale, film Délicieux (2021)*

## ABSTRACT

### ***THE INFLUENCE OF GASTRONOMY ON SOCIAL CLASS IN THE FILM DÉLICIEUX (2021)***

By

**Alfrida Manda Syafitri, Indah Nevira Trisna, Diana Rosita**

*This research entitled “The Influence of Gastronomy on Social Class in the Film Délicieux (2021)” aims to analyze and describe how gastronomic practices represent and influence the structure of social classes in eighteenth-century French society as portrayed in the film. This study employs a qualitative descriptive method with a content analysis approach. The data are derived from scenes, dialogues, and visual elements related to gastronomy and social interactions among the characters in the film. The analysis is based on Ronald Tobin’s gastrocritical theory (pleasure, art, name, and history) as well as Pierre Bourdieu’s theory of social practice (habitus, field, and capital: economic, cultural, social, and symbolic). The findings reveal that gastronomy in the film functions not merely as a culinary activity, but as a symbol of social distinction and a medium for negotiating power relations. The aristocrats’ eating practices reflect an habitus characterized by prestige, hierarchy, and exclusivity, whereas Pierre Manceron’s culinary innovation represents a form of symbolic resistance against social domination. The establishment of a restaurant accessible to all social classes illustrates a transformation of gastronomic norms and a redefinition of access to culinary pleasure. In conclusion, the film Délicieux demonstrates that gastronomy constitutes a cultural and social medium capable of representing, maintaining, and contesting class boundaries in pre-revolutionary French society.*

**Keywords:** *gastronomy, Français sur Objectifs Spécifiques (FOS), social class, film Délicieux (2021)*

Judul : **Pengaruh Gastronomi Terhadap Kelas Sosial Dalam Film *Délicieux* (2021)**

Nama Mahasiswa : **Afrida Manda Syafitri**

Nomor Pokok Mahasiswa : **2213044012**

Jurusan : **Pendidikan Bahasa dan Seni**

Program Studi : **Pendidikan Bahasa Perancis**

Fakultas : **Keguruan dan Ilmu Pendidikan**

**MENYETUJUI**

1. Komisi Pembimbing

**Pembimbing I,**

**Pembimbing II,**



**Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd.**  
NIP 19900725 201903 2 019

**Diana Rosita, S.Pd., M.Pd.**  
NIP 19730512 200501 2 000

2. Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni



**Dr. Sumarti, S.Pd., M.Hum**  
NIP 19700318 199403 2 002

**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

**Ketua** : Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd.

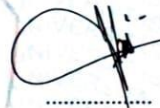


**Sekretaris** : Diana Rosita, S.Pd., M.Pd.



**Penguji**

**Bukan Pembimbing** : Dr. Nani Kusrini, M.Pd.



**Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan**

**Dr. Albert Mardiantoro, M.Pd.**  
NIP. 19870504 2014041001

**Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 21 Mei 2026**

## SURAT PERNYATAAN

Sebagai civitas akademika Universitas Lampung, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alfrida Manda Syafitri  
NPM : 2213044012  
Judul Skripsi : Pengaruh Gastronomi Terhadap Kelas Sosial  
Dalam Film *Délicieux* (2021)  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Perancis  
Jurusan : Pendidikan Bahasa dan Seni  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini bukan saduran/terjemahan, murni gagasan, rumusan, dan pelaksanaan penelitian/implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari pembimbing akademik dan narasumber di tempat riset;
2. Dalam karya tulis ini terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka;
3. Saya menyerahkan hak milik saya atas karya tulis ini kepada Universitas Lampung, dan oleh karenanya Universitas Lampung berhak melakukan pengelolaan atas karya tulis ini sesuai dengan norma hukum dan etika yang berlaku; dan
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Lampung.

Bandar Lampung, 21 Mei 2026



  
Alfrida Manda Syafitri

## RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Alfrida Manda Syafitri lahir di Pringsewu pada tanggal 28 November 2003. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, pasangan Bapak Yusnedi, A.Md.P. dan Ibu Magdalena. Penulis memulai pendidikan formal di taman kanak-kanak Aisyiyah Gadingrejo. Selanjutnya, penulis menempuh pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 1 Mataram, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 3 Gadingrejo, dan SMK Yadika Pagelaran dengan jurusan Perhotelan & Jasa Pariwisata. Pada tahun 2021, penulis mengikuti praktik kerja lapangan (PKL) di Hotel Pop Bandar Lampung selama enam bulan.

Pada tahun 2022, penulis terdaftar sebagai mahasiswi Program Studi S-1 Pendidikan Bahasa Prancis, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung melalui jalur SNMPTN. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam kegiatan kemahasiswaan sebagai anggota himpunan mahasiswa program studi. Selain aktif dalam organisasi, penulis juga berperan sebagai sukarelawan, di antaranya sebagai penulis artikel dan opini mengenai feminisme pada organisasi INISUA (Inisiatif Untuk Semua). Penulis juga turut berpartisipasi sebagai peserta dalam forum internasional, *Asia-Pacific Forum on Sustainable Development* tahun 2023, peserta pelatihan dasar *Link Women* yang diselenggarakan oleh UN *Women* Indonesia tahun 2025, peserta lomba Penulisan Artikel *Women in Tourism* oleh Universitas Brawijaya tahun 2025, dan peserta lomba baca berita yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Semarang tahun 2025. Selain itu, sebagai bagian dari implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Menggala Tengah serta Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) di SMA Negeri 3 Menggala.

## MOTO

*“And He has made me blessed wherever I am”*

(Surah Maryam | Verse 19:31)

*“A woman has to live her life, or live to repent not having lived it.”*

(Hedy Lamarr)

*"And if you gaze long enough into an abyss, the abyss will gaze back into you."*

(Friedrich Nietzsche (Beyond Good and Evil, 1886))

*“Life can be heavy, especially if you try to carry it all at once. Part of growing up and moving into new chapters of your life is about catch and release. Knowing what things to keep and what things to release. You can't carry all things.*

*Decide what is yours to hold and let the rest go.”*

(Taylor Swift)

*“ Get prettier, laugh louder, and have fun, life is too short to be miserable.”*

(Alfrida)

## **PERSEMBAHAN**

### *Alhamdulillahilabbil'amin.*

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, serta sholawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW. Dengan penuh rasa syukur, penulis persembahkan skripsi ini kepada:

### **Kedua Orang Tuaku Tersayang,**

### **Ayah Yusnedi dan Ibu Magdalena**

Ayah dan Ibu tercinta, yang selalu menjadi alasan penulis untuk terus berjuang dan tidak menyerah dalam setiap proses kehidupan. Terima kasih atas segala doa yang tidak pernah putus, kasih sayang yang tulus, dukungan materi maupun non materi, pengorbanan, serta kepercayaan yang selalu diberikan. Terima kasih karena selalu menguatkan di setiap langkah, menemani dalam suka maupun duka, dan menjadi tempat pulang terbaik ketika dunia terasa melelahkan. Semoga segala usaha, cinta, dan pengorbanan Ayah dan Ibu dapat penulis balas dengan kebahagiaan dan kebanggaan.

### **Hilmiya Nuril Hanifa**

Adikku tersayang, terima kasih telah menjadi penghibur, penyemangat, dan alasan untuk terus memberikan yang terbaik.

### **Eyang Putri dan Eyang Kakung**

Terima kasih atas segala doa tulus, kasih sayang, dan dukungan yang senantiasa mengiringi langkah penulis. Setiap nasihat dan perhatian yang diberikan menjadi penguat dalam menghadapi berbagai proses yang dilalui.

### **Kakek dan Nenek**

Terima kasih atas cinta, doa, dan kasih sayang yang telah kakek dan nenek berikan semasa hidup. Kenangan indah bersama kalian akan selalu hidup di hati penulis. Kiranya Tuhan memberikan damai kekal dan kebahagiaan abadi di surga.

## SANWACANA

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Gastronomi terhadap Kelas Sosial dalam Film *Délicieux* (2021)" dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari arahan, bimbingan, bantuan, saran, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, yang senantiasa memberikan kemudahan dan kelancaran dalam setiap langkah penulis.
2. Kedua orang tua tercinta, Ayah dan Ibu, yang menjadi cahaya dalam hidup penulis serta senantiasa memberikan kasih sayang, doa, dan dukungan tanpa henti.
3. Dr. Albet Maydiantoro, M.Pd., selaku Dekan FKIP Universitas Lampung.
4. Dr. Sumarti, S.Pd., M.Hum., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni Universitas Lampung.
5. Setia Rini, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Perancis Universitas Lampung.
6. Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi terbaik selama proses penulisan dan penyusunan skripsi ini.
7. Diana Rosita, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa memberikan arahan, bantuan, serta saran yang membangun dalam penyusunan skripsi ini.

8. Dr. Nani Kusriani, M.Pd., selaku dosen pembahas yang telah memberikan masukan dan saran yang sangat membantu dalam penyempurnaan skripsi ini.
9. Endang Ikhtiarti, S.Pd., M.Pd., selaku dosen yang telah memberikan ilmu dan pembelajaran terbaik selama masa perkuliahan.
10. Keluarga besar Pendidikan Bahasa Perancis serta Ikatan Mahasiswa Pendidikan Bahasa Perancis (Imasapra) Universitas Lampung.
11. Nurfadillah, Nurul, Amel, dan Gita, orang-orang luar biasa yang selalu menjadi tempat berbagi tawa, cerita, dan dukungan dalam berbagai situasi. Terima kasih telah menjadi bagian penting dalam perjalanan perkuliahan penulis dan selalu ada di saat suka maupun duka. Semoga hal-hal baik senantiasa menyertai di mana pun kalian berada, dan kebersamaan ini tetap terjaga.
12. Putri dan Aisyah, kedua sahabat kecil penulis, terima kasih atas persahabatan tulus, kebersamaan, serta dukungan yang selalu menguatkan dalam setiap langkah. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita dan semangat diberbagai situasi. Semoga kehidupan selalu berpihak pada kita dan persahabatan ini tetap terjaga sampai kapanpun.
13. Yesa, Leski, Fijar, dan Aletta, terima kasih atas segala cinta, dukungan, perhatian, dan kebersamaan yang telah diberikan selama ini. Terima kasih atas setiap tawa, serta cerita yang telah dilalui bersama yang telah menjadi bagian berharga dalam perjalanan penulis. Kehadiran kalian tidak hanya memberikan semangat, tetapi juga menjadi penguat dalam menghadapi berbagai proses hingga skripsi ini dapat terselesaikan. Semoga hal-hal baik selalu menyertai langkah kalian ke depannya.
14. Alan, Nisa, Dias, Eva, Ilham, Niko, Singgih, dan Fadli, terima kasih untuk setiap kebersamaan sederhana yang tanpa sadar menjadi tempat pulang di masa-masa tumbuh dewasa. Meski waktu membawa kita ke jalan yang berbeda, kenangan tentang persahabatan ini akan selalu memiliki tempat tersendiri di hati penulis. Semoga persahabatan dan impian kita tetap hidup, sejauh apapun langkah membawa kita pergi.

15. Mela, Reka, Wiji, dan Nur, terima kasih telah hadir dan menjadi bagian perjalanan yang penuh cerita, tawa, dan perjuangan. Terima kasih untuk kebersamaan, dukungan, dan kenangan sederhana yang kini menjadi hal berharga untuk dikenang. Semoga kehidupan membawa kita menuju kebahagiaan dan kesuksesan masing-masing.
16. Seseorang yang menjadi bagian dari perjalanan semasa perkuliahan, terima kasih atas waktu, bantuan, serta dukungan yang telah diberikan selama ini. Doa dan harapan terbaik senantiasa menyertai.
17. Teman-teman KKN di Menggala Tengah yang telah menjadi rekan seperjuangan, memberikan semangat, serta menciptakan kenangan yang tidak terlupakan selama kegiatan KKN.
18. Kepada keluarga besar PLP SMA Negeri 3 Menggala Tengah serta seluruh siswa, penulis mengucapkan terima kasih atas kesempatan, dukungan, serta kerja sama yang telah diberikan selama pelaksanaan kegiatan. Terima kasih atas sambutan yang hangat dan pengalaman berharga yang diberikan, yang turut menjadi bagian penting dalam proses pembelajaran dan perjalanan penulis.
19. Teman-teman Pendidikan Bahasa Perancis Angkatan 2022, terima kasih atas kebersamaan, cerita, dan kenangan indah selama menempuh pendidikan bersama.
20. Almamater tercinta, Universitas Lampung

Wassalamua'alaikum warohmatullahi Wabarokatuh

Bandar Lampung, 19 Mei 2026

Alfrida Manda Syafitri

# DAFTAR ISI

## Halaman

<b>RÉSUMÉ</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>SURAT PENGESAHAN</b> .....	vi
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	vii
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	viii
<b>MOTO</b> .....	ix
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	x
<b>SANWACANA</b> .....	xi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xiv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xvi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvii
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
2.1 Kajian Teoritis .....	6
2.1.1. Hubungan Teori Gastrokritik Tobin dan Teori Praktik Bourdieu .....	6
2.1.2 Teori Gastrokritik Ronald Tobin .....	8
2.1.3. Sosiologi Sastra.....	11
2.1.4. Teori Praktik Pierre Bourdieu.....	13
2.2. Film .....	15
2.3. Film <i>Délicieux</i> .....	18
2.4. Penelitian Relevan .....	22
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	25
3.1 Metode.....	25
3.2 Data dan Sumber Data.....	25

3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	26
3.4 Teknik Analisis Data .....	29
3.5 Validitas dan Reliabilitas.....	30
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	32
4.2 Pembahasan .....	35
4.2.2. Kuliner dan Seni ( <i>Art</i> ).....	42
4.2.3 Kuliner dan Nama ( <i>Name</i> ).....	48
4.2.4 Kuliner dan Sejarah ( <i>History</i> ).....	53
4.3 Implikasi Hasil Penelitian terhadap Pembelajaran Bahasa Prancis.....	60
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>62</b>
5.1 Simpulan.....	62
5.2 Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Data Film <i>Délicieux</i> (2021) .....	19
Tabel 3.1 Contoh Korpus Data .....	27
Tabel 4.1 Data Jumlah Teori Gastrokritik Tobin .....	33
Tabel 4.2 Data Jumlah Teori Praktik Pierre Bourdieu .....	34

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Poster Film <i>Délicieux</i> .....	18
Gambar 4. 1 Jamuan Makan Aristokrat .....	36
Gambar 4. 2 Jamuan Hidangan Sederhana kepada Para Tamu.....	37
Gambar 4. 3 Inovasi Penyajian dengan Metode <i>Plated Service</i> .....	38
Gambar 4. 4 Gastronomi sebagai Sumber Kebahagiaan.....	39
Gambar 4. 5 Apresiasi Duke terhadap Kualitas Hidangan .....	40
Gambar 4. 6 Proses Kreasi Hidangan Pierre .....	42
Gambar 4. 7 Penolakan Inovasi Kuliner Pierre.....	43
Gambar 4. 8 Estetika Penyajian Hidangan Bangsawan .....	45
Gambar 4. 9 Teknik Pembuatan <i>Crêpe Salée</i> oleh Pierre.....	46
Gambar 4. 10 Pembuatan Roti oleh Pierre dan Louise .....	47
Gambar 4. 11 Pengenalan Hidangan <i>Le Délicieux</i> .....	48
Gambar 4. 12 Daftar Nama Hidangan Restoran Pierre.....	50
Gambar 4. 13 Penamaan Hidangan <i>Canard à la Chamfort</i> .....	51
Gambar 4. 14 Kritik Terhadap Teknik Memasak Lama .....	53
Gambar 4. 15 Stigma Bangsawan Terhadap Kentang .....	55
Gambar 4. 16 Kemarahan Duke Terhadap Inovasi Pierre .....	56
Gambar 4. 17 Penagihan Pajak Roti .....	57
Gambar 4. 18 Konsumsi Makanan Sederhana oleh Biarawati.....	59

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Ignatov dan Smith (2006, dalam Shalini, 2014), istilah "gastronomi" berasal dari bahasa Yunani, yaitu "gastros" yang berarti perut dan "nomos" yang berarti aturan, sehingga secara harfiah dapat diartikan sebagai aturan tentang makan yang baik. Gastronomi mencakup studi tentang makanan mulai dari proses pengolahan, penyajian, hingga makna sosial dan budaya yang terkandung di dalamnya. Gastronomi tidak hanya berfokus pada aspek kuliner yang tampak semata, tetapi juga memperhatikan konteks sosial, budaya, dan identitas suatu tempat melalui makanan yang disajikan. Gastronomi bukan sekadar aktivitas konsumsi, tetapi juga representasi nilai-nilai sosial, sejarah, dan identitas budaya dalam suatu masyarakat. Hal ini dapat diartikan bahwa adanya gastronomi tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan biologis, melainkan sebagai ekspresi simbolik yang mencerminkan status sosial, gaya hidup, serta struktur masyarakat, baik secara eksplisit maupun implisit.

Prancis merupakan salah satu negara yang paling dikenal dengan tradisi gastronominya. Menurut Reinier (2010) dalam situs UNESCO, *Le repas gastronomique des Français* atau santapan gastronomi masyarakat Prancis merupakan tradisi makan yang telah diakui oleh UNESCO sejak tahun 2010 sebagai *Intangible Cultural Heritage of Humanity* karena mencerminkan nilai budaya, sosial, dan identitas bangsa Prancis. Tradisi ini bukan sekadar kegiatan makan, tetapi sebuah ritual yang menonjolkan seni dalam menikmati makanan, keseimbangan rasa, estetika penyajian, serta kegiatan di meja makan. Tradisi ini mencerminkan *l'art du bien manger* atau seni makan yang baik, menegaskan hubungan harmonis antara manusia, alam, dan budaya gastronomi mereka.

Selain aspek estetika dan kuliner, tradisi gastronomi Prancis juga merefleksikan struktur sosial dan hubungan kekuasaan. Dimana praktik makan sejak dahulu telah menjadi bagian dari relasi kekuasaan yang mencerminkan perbedaan kelas sosial. Kaum dominan tidak lagi menjadikan makanan sekadar pemenuhan kebutuhan primer, tetapi sebagai simbol status dan kepuasan estetis untuk menunjukkan selera dan identitas kelas mereka. Makan dan makanan berfungsi sebagai penanda sosial yang membedakan kelompok tertentu dengan masyarakat biasa. Perbedaan tersebut tidak hanya menunjukkan stratifikasi sosial dalam kehidupan nyata, tetapi juga menjadi representasi yang sering diangkat dalam karya seni, termasuk film. Sebagai medium visual yang mampu merepresentasikan kehidupan sosial secara lebih konkret, film menghadirkan cara pandang baru dalam memahami hubungan antara gastronomi dan struktur masyarakat.

Film memiliki peran sebagai media komunikasi yang menyampaikan pesan melalui perpaduan gambar, suara, dan alur cerita. Dalam media Prancis, film kerap menampilkan budaya melalui berbagai aspek kehidupan seperti gastronomi, sistem sosial, serta nilai masyarakatnya yang dapat direpresentasikan secara simbolik dan komunikatif. Representasi ini menjadikan film tidak hanya sebagai karya estetis, tetapi juga sebagai media pembelajaran yang efektif karena menyajikan penggunaan bahasa dalam konteks budaya yang nyata serta dapat menjadi sumber belajar yang menarik dan relevan dalam pembelajaran. Dari berbagai film Prancis yang mengangkat tema gastronomi, salah satu yang relevan dengan kajian ini adalah *Délicieux* (2021) karya Éric Besnard. Berlatar Prancis abad ke-18, film ini mengangkat pergulatan Pierre Manceron dalam menentang sistem kuliner aristokratik dan membuka akses gastronomi bagi semua lapisan masyarakat. Film ini tidak hanya menyajikan estetika kuliner Prancis dengan visual yang mengagumkan tetapi juga memperlihatkan dinamika sosial yang dapat dianalisis sebagai referensi pembelajaran budaya. Relevansi film *Délicieux* tidak hanya terletak pada aspek budaya, tetapi juga pada potensi pemanfaatannya dalam pembelajaran bahasa. Dalam pembelajaran bahasa Prancis berbasis tujuan khusus atau *Français sur Objectifs Spécifiques* (FOS), film *Délicieux* menyediakan konteks linguistik dan budaya yang autentik.

Sebagaimana pemikiran Jean-Jacques Richer (2008) dalam *Le français sur objectifs spécifiques (F.O.S.): une didactique spécialisée?*, dimana FOS adalah sebuah spesifikasi dalam pembelajaran bahasa Prancis yang ditujukan bagi pelajar khusus dengan kebutuhan komunikasi yang jelas, terutama dalam bidang pariwisata, perhotelan, dan kuliner. Dalam FOS, kemampuan bahasa bukan menjadi tujuan akhir dalam pembelajaran, tetapi sarana untuk kepentingan profesional. Di sekolah vokasi studi perhotelan dan pariwisata di Indonesia, materi pembelajaran harus kontekstual dan aplikatif agar siswa dapat menguasai bahasa sekaligus memahami budaya gastronomi. Dengan demikian, penggunaan film *Délicieux* sebagai media pembelajaran memberikan kesempatan bagi siswa untuk mempelajari bahasa sekaligus memahami budaya gastronomi, nilai dan interaksi sosial yang tergambar dalam film, sehingga pembelajaran menjadi kontekstual, autentik, dan aplikatif. Film *Délicieux* menjadi salah satu referensi yang kuat karena menggabungkan unsur kuliner dan representasi sosial, sehingga membantu siswa dalam mengembangkan kompetensi linguistik dan *intercultural competence* atau pengetahuan budaya. Film ini tidak hanya layak digunakan sebagai bahan ajar, tetapi juga penting untuk dianalisis dalam kajian akademik mengenai hubungan gastronomi, budaya, dan masyarakat.

Sejalan dengan meningkatnya minat terhadap kajian gastronomi dan pemanfaatannya dalam pembelajaran, berbagai penelitian sebelumnya telah dilakukan. Penelitian oleh Marischa (2025) menggunakan film *La Passion de Dodin Bouffant* karya Tran Anh Hung untuk membedah jenis-jenis gastronomi yang ada dalam film dan implementasinya terhadap FOS. Sementara itu, Monteiro, Matias, dan Consoni (2023) menganalisis *Délicieux* sebagai media pembelajaran dalam pengajaran gastronomi dan hospitalitas. Lalu, Pratiwi (2022) dalam penelitiannya mengkaji representasi gastronomi dalam film *Les Saveurs du Palais* dengan mengidentifikasi jenis-jenis gastronomi. Kemudian penelitian oleh Irawati (2014) meneliti aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef* karya Daniel Cohen dan menemukan dominasi aspek seni memasak dan budaya kuliner Prancis.

Meskipun keempat penelitian tersebut telah memperkaya pemahaman mengenai

gastronomi dalam film, fokus utamanya masih terbatas pada aspek kuliner, teknis, dan edukatif, tanpa menyoroti secara mendalam hubungan antara gastronomi dan pengaruhnya terhadap kelas sosial. Belum adanya penelitian yang mengkaji bagaimana gastronomi dalam film Prancis, khususnya film *Délicieux* yang mencerminkan dinamika sosial dan simbol status di Prancis pra-revolusi. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan menganalisis pengaruh gastronomi terhadap kelas sosial melalui pendekatan gastrokritik Ronald Tobin dan teori sosial Pierre Bourdieu. Analisis ini diharapkan tidak hanya memberikan kontribusi terhadap kajian sosiologi makanan dan studi budaya Prancis, tetapi juga menjadi referensi praktis bagi pengembangan bahan ajar FOS di sekolah vokasi bidang gastronomi, perhotelan, dan pariwisata.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini berfokus pada bagaimanakah pengaruh gastronomi terhadap kelas sosial yang direpresentasikan dalam film *Délicieux* (2021).

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan bagaimana gastronomi memengaruhi kelas sosial sebagaimana direpresentasikan dalam film *Délicieux* (2021)

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapatkan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

### **1. Manfaat Teoritis**

Memperkaya kajian sosiologi makanan dan studi budaya dengan menerapkan kerangka teori representasi dan kelas sosial pada objek film. Analisis ini akan menunjukkan bagaimana konsep-konsep teoritis dapat digunakan untuk membedakan makna sosial dan budaya yang terkandung dalam simbol-simbol kuliner di media film.

## 2. Manfaat Praktis

### a) Peneliti Lain

Penelitian ini dapat menjadi referensi dalam mengkaji hubungan antara gastronomi dan kelas sosial melalui media film. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi dasar untuk mengembangkan penelitian lanjutan.

### b) Bagi Pemelajar Bahasa Prancis

Penelitian ini dapat membantu pemelajar dalam memahami kosakata dan konteks penggunaan bahasa Prancis di bidang gastronomi. Selain itu, pemelajar dapat memahami keterkaitan antara bahasa, budaya, dan kelas sosial sehingga mendukung pembelajaran FOS yang lebih kontekstual dan aplikatif.

### c) Bagi Pengajar Bahasa Prancis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi dalam mengembangkan pembelajaran berbasis FOS, khususnya bidang pariwisata, perhotelan, dan gastronomi. Hasil penelitian ini juga dapat membantu pengajar dalam mengintegrasikan aspek bahasa dan budaya dalam proses pembelajaran.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Kajian Teoritis

#### 2.1.1. Hubungan Teori Gastrokritik Tobin dan Teori Praktik Bourdieu

Penelitian ini menggunakan dua landasan teori utama, yaitu teori gastrokritik Ronald Tobin dan teori sosial Pierre Bourdieu. Kedua teori ini memiliki fokus yang berbeda, namun saling melengkapi dalam mengungkap hubungan antara gastronomi dan kelas sosial sebagaimana direpresentasikan dalam film *Délicieux* yang dirilis pada tahun 2021. Teori gastrokritik Tobin berfokus pada makna simbolik dan kultural makanan, yang tampak secara implisit maupun eksplisit dalam dialog maupun adegan film, sementara teori praktik sosial Bourdieu menyoroti struktur sosial dan relasi kekuasaan yang membentuk perilaku, selera, serta identitas sosial individu atau kelompok. Dengan menggabungkan keduanya, penelitian ini berupaya menafsirkan bagaimana praktik gastronomi dalam film bukan hanya sekadar aktivitas kuliner, tetapi juga cerminan dinamika sosial yang memperlihatkan hierarki kelas dan perjuangan simbolik antar individu maupun kelompok masyarakat.

Dalam *Defining Gastrocriticism as a Critical Paradigm on the Example of Irish Literature and Food Writing* (Tobin, 1990, dalam Klitzing, 2023), gastrokritik merupakan suatu pendekatan multidisipliner yang menggabungkan studi tentang gastronomi dengan analisis sastra. Melalui keterlibatan berbagai disiplin seperti sosiologi, antropologi, sejarah, semiotika, psikoanalisis, dan filsafat, pendekatan ini berupaya menafsirkan makna kultural yang terkandung dalam praktik dan representasi makanan. Dengan kata lain, gastrokritik memandang makanan bukan hanya sebagai elemen fisik, melainkan juga sebagai simbol budaya yang mencerminkan cara manusia memahami diri dan masyarakatnya. Tobin melihat makanan sebagai medium untuk memahami relasi sosial, struktur kelas, serta

ekspresi estetik yang mencerminkan cara suatu masyarakat memaknai kehidupan. Melalui pendekatan yang ia sebut gastrokritik, Tobin menempatkan makanan sejajar dengan karya sastra, keduanya menjadi bentuk representasi budaya yang mengandung makna sosial, artistik, dan historis. Melalui pendekatan gastrokritik yang ia kembangkan, Tobin menegaskan bahwa makanan memiliki empat dimensi utama, yakni *pleasure* (kesenangan), *art* (seni), *name* (nama), dan *history* (sejarah), yang berfungsi sebagai medium ekspresi sosial dan budaya manusia. Dengan demikian, makanan dipahami bukan hanya sebagai objek konsumsi, melainkan sebagai representasi makna sosial dan sarana komunikasi budaya.

Sementara itu, Bourdieu (1984) dalam bukunya *Distinction: A social critique of the judgement of taste* menjelaskan bahwa selera, kebiasaan makan, serta gaya hidup seseorang dibentuk oleh struktur sosial yang kompleks. Melalui teori praktik sosial, Bourdieu memperkenalkan konsep habitus, arena (*field*), dan modal (*capital*) untuk menjelaskan bagaimana tindakan sosial lahir dari interaksi antara pengalaman individu dan kondisi sosial tempat ia berada. Kepemilikan modal, baik ekonomi, sosial, budaya, maupun simbolik menentukan posisi seseorang dalam masyarakat serta memengaruhi pola konsumsi, termasuk dalam praktik gastronomi.

Dalam penelitian ini, teori Tobin digunakan untuk mengidentifikasi makna simbolik makanan dan praktik kuliner dalam film, sedangkan teori Bourdieu digunakan untuk menafsirkan bagaimana simbol-simbol gastronomi tersebut berkaitan dengan konstruksi kelas sosial dan relasi kuasa antar tokoh. Dengan demikian, hubungan antara kedua teori ini bersifat komplementer. Tobin memberikan pemahaman terhadap aspek kultural dan simbolik gastronomi, sementara Bourdieu memberikan kerangka sosiologis yang menjelaskan posisi sosial dan struktur kekuasaan yang melingkupinya. Integrasi kedua teori ini memungkinkan analisis yang lebih menyeluruh terhadap bagaimana gastronomi menjadi sarana representasi dan transformasi kelas sosial dalam film *Délicieux*.

### 2.1.2 Teori Gastrokritik Ronald Tobin

Menurut Çanakçı (2021) dalam *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, gastronomi tidak hanya merujuk pada seni makan dan minum saja, tetapi juga melibatkan interaksi antara makanan dan minuman dengan ilmu-pengetahuan, budaya, dan seni, sehingga mencakup komponen seperti psikologi dan sosiologi serta teknologi dan sejarah kuliner. Melalui gagasan tersebut, gastronomi dapat dipahami sebagai sebuah ilmu yang tidak hanya terkait kuliner dan pemuasan biologis, namun juga mencakup bagaimana makanan atau minuman dan ilmu pengetahuan, budaya serta seni saling berinteraksi sehingga membentuk suatu pemahaman yang mendalam.

Sejalan dengan pandangan Çanakçı (2021), Ronald Tobin dalam kuliah umumnya yang berjudul *Thought for Food: Literature and Gastronomy*, yang disampaikan pada November 2008 di University of California, Santa Barbara, gastronomi tidak hanya berhubungan dengan praktik makan atau seni kuliner, tetapi juga mencerminkan dimensi simbolik, sosial, dan kultural yang menjadi bagian dari ekspresi manusia. Pernyataan tersebut menekankan bahwa gastronomi jauh lebih dari sekadar mengolah atau menikmati makanan. Gastronomi mencerminkan cara manusia mengekspresikan identitas, nilai, dan tradisi mereka melalui makanan. Misalnya, jenis makanan, cara penyajian, dan ritual makan tertentu dapat menunjukkan status sosial, keterikatan komunitas, atau simbolisme budaya tertentu. Selain itu, berbagai interaksi sosial saat makan, seperti berbagi hidangan dalam perayaan atau upacara adat, memperlihatkan dimensi sosial yang melekat pada praktik kuliner. Dengan demikian, mempelajari gastronomi berarti memahami bagaimana makanan berfungsi sebagai medium komunikasi budaya, simbol, dan pengalaman yang kompleks, bukan sekadar kebutuhan sebagai manusia yang hidup.

Lebih lanjut, I Made Suyasa (2023) dalam jurnal *Metamorfosis Gastronomi* dalam Karya Sastra Kuliner, Ronald Tobin melalui kajian gastrokritik menjelaskan bahwa gastronomi tidak hanya dipahami sebagai praktik makan, tetapi juga sebagai sistem simbol yang mengandung nilai-nilai budaya dan

estetika. Tobin mengemukakan empat konsep utama dalam gastrokritik, yaitu hubungan antara kuliner dan kesenangan, kuliner dan seni, kuliner dan nama, serta kuliner dan sejarah. Berikut konsep Gastrokritik Menurut Ronald Tobin.

#### **2.1.2.1. Kuliner dan Kesenangan (*Pleasure*)**

Menurut Tobin (1990, dalam Suyasa 2023), pengalaman makan tidak hanya berkaitan dengan kebutuhan biologis, tetapi juga menghadirkan kesenangan estetis dan emosional. Kesenangan ini muncul dari kenangan dan sensasi yang ditimbulkan oleh aroma, rasa, dan suasana makan. Dengan kata lain, makanan memunculkan pengalaman pribadi yang dapat mengingatkan seseorang pada momen tertentu dalam hidupnya, baik kegembiraan maupun kekecewaan. Dalam hal ini, makan menjadi sarana sebagai pembangun memori dan makna emosional, sehingga kesenangan kuliner tidak bersifat dangkal, melainkan bagian dari pembentukan memori.

Seorang individu dari kelas menengah ke atas mungkin menikmati pengalaman fine dining bukan semata karena rasa, tetapi juga karena sensasi eksklusivitas dan prestise yang menyertainya. Sebaliknya, masyarakat kelas pekerja dapat menemukan kenikmatan pada makanan rumahan sederhana yang berkaitan dengan nostalgia dan kebersamaan. Fenomena ini menunjukkan bahwa kesenangan dalam gastronomi tidak bersifat universal, melainkan dipengaruhi oleh latar sosial dan kultural. Hal ini sejalan dengan konsep pleasure dalam gastrokritik yang dikemukakan oleh Tobin (1990), yang menempatkan makanan sebagai bentuk ekspresi makna sosial, budaya, dan pengalaman manusia.

#### **2.1.2.2. Kuliner dan Seni (*Art*)**

Tobin menempatkan kegiatan kuliner sejajar dengan karya seni, sebab keduanya sama-sama menghadirkan keindahan dan ekspresi estetika. Kuliner dan seni berkaitan karena makanan tidak hanya dilihat sebagai resep atau hidangan yang dapat dimakan, tetapi juga sebagai bentuk ekspresi estetis yang mirip dengan karya sastra atau seni lainnya, (Tobin, 1990, dalam Suyasa 2023). Keindahan dalam kuliner muncul melalui rasa, aroma, penyajian, serta makna budaya yang

terkandung di dalamnya. Kuliner dapat menampilkan nilai-nilai simbolik, memanifestasikan ritual dan tradisi, serta mengungkapkan kekhasan makna seperti halnya seni yang mampu menyampaikan pesan melalui estetika dan kreativitas.

Contoh dari konsep di atas adalah ketika proses membuat kue *tart* atau kue ulang tahun yang bukan hanya soal mencampur bahan, tetapi juga tentang menghiasnya dengan warna, bentuk, dan detail yang indah. Meski bahan dasarnya sama, setiap pembuat kue bisa menghasilkan tampilan yang berbeda sesuai kreativitasnya, seperti halnya seorang pelukis menciptakan karya seni. Karena itu, kue *tart* bisa menjadi contoh bagaimana kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan makan, tetapi juga menghadirkan nilai estetika dan simbolik seperti seni. (Tobin, 1990)

### **2.1.2.3. Kuliner dan Nama (*Name*)**

Tobin (1990, dalam Suyasa 2023) menjelaskan bahwa penamaan makanan memiliki peran penting dalam membentuk kesan, identitas, dan nilai khusus pada suatu hidangan. Makanan yang sebenarnya sederhana dapat terlihat lebih istimewa hanya karena mengalami perubahan nama, terutama ketika nama tersebut dipengaruhi istilah asing atau teknik kuliner tertentu. Proses ini dapat memberikan citra baru pada makanan maupun minuman. Dengan demikian, nama bukan sekadar label linguistik, melainkan dapat memunculkan prestise atau nilai tertentu dalam konteks sosial.

Salah satu contohnya adalah istilah *steak* yang dianggap lebih prestisius dibanding penyebutan lokal daging panggang, meskipun cara memasaknya tidak jauh berbeda. Ketika sebuah restoran menggunakan nama *steakhouse*, tempat tersebut langsung diasosiasikan dengan citra kelas menengah atas, harga lebih mahal, serta pengalaman makan yang lebih eksklusif. Hal ini menunjukkan bahwa penamaan makanan dapat membangun hierarki sosial: nama yang berbau Barat atau internasional cenderung menaikkan status makanan dan menarik kelompok dengan kelas sosial tertentu, sementara istilah lokal dianggap lebih sederhana dan dekat dengan kelas masyarakat umum. (Tobin, 1990)

#### **2.1.2.4. Kuliner dan Sejarah (*History*)**

Menurut Tobin (1990, dalam Suyasa 2023) konsep ini menyoroti bahwa kuliner selalu berkembang mengikuti dinamika sosial, politik, dan budaya suatu bangsa. Setiap makanan mengandung jejak sejarah, dari cara pengolahan, bahan yang digunakan, hingga pengaruh lintas budaya akibat perdagangan, kolonialisme, atau migrasi. Makanan tidak dapat dilepaskan dari konteks sejarahnya karena setiap hidangan adalah arsip budaya yang hidup, mencerminkan perubahan identitas dan nilai masyarakat dari masa ke masa.

Konsumsi *baguette* di Prancis merupakan contoh nyata hubungan antara kuliner dan sejarah. Roti yang memiliki ciri khas dengan bentuk memanjang ini awalnya berkembang pada abad ke-19 saat revolusi industri, ketika pekerja pabrik membutuhkan roti yang mudah dibuat dan cepat dibagi. Seiring waktu, *baguette* menjadi simbol nasional yang mewakili kesederhanaan, persaudaraan, dan gaya hidup masyarakat Prancis. Makanan yang awalnya muncul karena kebutuhan praktis kelas pekerja ini kini memiliki status budaya dan bahkan diakui UNESCO sebagai warisan tak benda dunia. (UNESCO, 2022).

Klasifikasi ke-empat konsep ini menegaskan bahwa makanan dalam sastra atau film bukan hanya sebagai objek material, tetapi sebagai sarana komunikasi budaya, estetika, dan sosial yang kaya makna. Dengan demikian, teori Ronald Tobin akan mengkaji gastronomi dalam karya sastra dan film secara holistik melalui pendekatan gastrokritik, yang mencakup kesenangan (*pleasure*), seni (*art*), nama (*name*), dan sejarah (*history*).

#### **2.1.3. Sosiologi Sastra**

Dalam buku Sosiologi Sastra karya Wiyatmi (2013), definisi sosiologi sastra merupakan pendekatan kajian sastra yang berupaya memahami karya sastra dengan meninjau keterkaitannya terhadap aspek-aspek sosial dalam masyarakat. Pendekatan ini memandang karya sastra bukan sekadar hasil imajinasi pengarang,

melainkan sebagai cerminan kehidupan sosial, budaya, politik, dan ekonomi dari masyarakat yang melahirkannya. Sosiologi sastra menempatkan sastra sebagai bagian dari sistem sosial yang saling memengaruhi dan dipengaruhi oleh kondisi atau keadaan masyarakat. Pendekatan ini bersifat interdisipliner karena menggabungkan teori dan metode dari ilmu sastra serta sosiologi untuk menganalisis hubungan antara teks sastra, pengarang, pembaca, dan konteks sosialnya. Melalui sosiologi sastra, peneliti dapat menelusuri bagaimana pengalaman sosial, struktur kekuasaan, nilai-nilai budaya, serta dinamika kehidupan manusia tercermin dalam karya sastra, sekaligus memahami peran sastra sebagai sarana kritik dan refleksi sosial.

Sosiologi sastra digunakan untuk memahami bagaimana sastra merefleksikan struktur sosial, konflik, dan perubahan sosial melalui tema, karakter, dan latar cerita. Melalui pendekatan ini, karya sastra dianalisis tidak hanya dari sisi estetika tetapi juga dari konteks sosial yang melatarbelakangi penciptaannya, sehingga dapat membedah nilai-nilai sosial, ideologi, dan kekuasaan yang terkandung didalamnya. Setelah memahami bahwa sosiologi sastra berfungsi untuk menelaah keterkaitan antara karya sastra dan realitas sosial yang melingkupinya, fokus analisis akan diarahkan pada aspek yang lebih spesifik, yakni kelas sosial.

Melalui kelas sosial, sosiologi sastra memungkinkan peneliti melihat bagaimana perbedaan status ekonomi, budaya, dan simbolik memengaruhi perilaku, relasi, dan kesempatan tokoh-tokoh dalam cerita. Analisis sosiologi sastra tidak hanya menyoroti narasi dan karakter, tetapi juga menyingkap bagaimana hierarki dan ketimpangan kelas sosial direpresentasikan, dinegosiasikan, atau bahkan ditantang dalam karya sastra. Keterkaitan antara kelas sosial dengan gastronomi menjadi sangat relevan dalam penelitian ini. Gastronomi yang mencakup pilihan makanan, bahan, cara penyajian, dan etiket makan secara historis berfungsi sebagai salah satu penanda status yang paling jelas. Teori praktik Pierre Bourdieu dalam penelitian ini membantu mengkaji bagaimana film *Délicieux* merepresentasikan konflik dan stratifikasi sosial melalui simbol-simbol gastronomi.

Sementara itu, sosiologi sastra menyediakan kerangka untuk memahami mengapa kelas sosial menjadi penting dalam narasi, sementara gastronomi menyediakan simbol atau medium spesifik yang digunakan film untuk menggambarkan, menegosiasikan, dan bahkan menantang perbedaan kelas tersebut. Penggambaran kelas sosial dalam sastra dapat mengungkap nilai-nilai ideologis yang tersembunyi di baliknya, serta menunjukkan bagaimana masyarakat membentuk dan mereproduksi hierarki sosialnya. Penelitian ini dapat diharapkan mampu menjadi salah satu referensi bagi studi-studi selanjutnya yang ingin menganalisis representasi kelas sosial melalui gastronomi, baik dalam konteks film, sastra, maupun media budaya lainnya.

#### **2.1.4. Teori Praktik Pierre Bourdieu**

Dalam pandangan Bourdieu (1984), kelas sosial adalah posisi relatif dalam ruang sosial yang ditentukan oleh kepemilikan modal yang beraneka ragam, modal ekonomi, budaya, sosial, dan simbolik, yang masing-masing memiliki bobot dan komposisi yang berbeda sehingga menghasilkan perbedaan nyata dalam posisi sosial.

Pierre Bourdieu adalah seorang pemikir yang pada awalnya dipengaruhi oleh pemikiran Karl Marx, namun kemudian mengembangkan teorinya sendiri mengenai relasi-relasi kuasa yang berperan dalam kehidupan sosial kemasyarakatan. Teori yang diperkenalkan oleh Bourdieu adalah teori praktik, penekanan utama dalam teori ini adalah upaya untuk membongkar relasi-relasi kuasa yang tersembunyi dalam masyarakat. Untuk mencapai tujuan ini, ia memperkenalkan tiga konsep kunci yang saling berhubungan, yaitu habitus, arena (*field*), dan modal (*capital*). Konsep-konsep teori Bourdieu adalah.

##### **2.1.4.1. Habitus**

Menurut Bourdieu (1984) Habitus adalah kebiasaan, cara berpikir, dan gaya hidup

yang terbentuk dari pengalaman sosial seseorang, misalnya keluarga, sekolah, atau lingkungan. Habitus dibentuk oleh kondisi sosial. Habitus terbentuk melalui pengalaman panjang seorang individu dalam posisi sosial tertentu. Proses pembentukan ini terjadi secara halus melalui pengasuhan keluarga, pendidikan di sekolah, dan interaksi sosial lainnya, sehingga individu seringkali tidak menyadarinya. Karena habitus mencerminkan kondisi objektif seperti kelas sosial, umur, dan jenis kelamin. Individu yang menempati posisi sosial yang serupa cenderung memiliki habitus yang sama pula. Habitus bukanlah sesuatu yang statis ; ia bersifat dinamis. Habitus membekali seseorang dengan berbagai hal, mulai dari cara berpikir, selera, gaya hidup, hingga keterampilan praktis untuk berinteraksi dalam dunia sosial.

Contohnya, seseorang yang dibesarkan di keluarga yang menghargai masakan tradisional akan terbiasa memasak dan menyantap makanan lokal, sehingga memiliki selera dan kebiasaan kuliner tertentu yang mencerminkan identitas sosialnya. (Bourdieu, 1984)

#### **2.1.4.2. Arena (*Field*)**

Bourdieu (1984) menggunakan konsep arena untuk menggambarkan ruang sosial tempat individu dan kelompok berjuang untuk mendapatkan sumber daya yang mereka dambakan. Arena adalah ruang sosial tempat individu bersaing untuk mendapatkan sumber daya dan pengakuan, seperti dalam dunia kuliner, politik, pendidikan, atau seni. Setiap arena memiliki aturan dan logika tersendiri.

Seperti contoh, restoran atau kompetisi memasak adalah arena. Ketika chef atau juru masak bersaing, menggunakan keterampilan, kreativitas, dan reputasi mereka untuk mendapatkan penghargaan, pelanggan, atau posisi teratas. (Bourdieu, 1984)

#### **2.1.4.3. Modal (*Capital*)**

Konsep modal tidak hanya terbatas pada pengertian ekonomi seperti yang

dikemukakan oleh Marx. Ia memperluas definisi modal menjadi semua barang, baik material maupun simbolik. Dengan kata lain, modal adalah semua sumber daya berharga yang bisa digunakan untuk memperoleh keuntungan sosial. (Bourdieu, 1984). Bourdieu membagi modal ke dalam 4 jenis, yaitu :

1. Modal Ekonomi: Uang atau aset yang bisa dipakai untuk membeli atau memproduksi sesuatu. Contoh ketika seseorang memiliki modal untuk membuka restoran, membeli bahan makanan berkualitas, atau membiayai pemasaran. (Bourdieu, 1984)
2. Modal Sosial: Jaringan, relasi, koneksi tokoh sosial tertentu yang dapat dimanfaatkan untuk keuntungan dalam dunia kuliner. Contohnya ketika seorang individu memiliki teman atau kenalan yang bisa membantu dalam usaha kuliner, memberi rekomendasi, atau mendukung kegiatan kuliner yang diselenggarakan. (Bourdieu, 1984)
3. Modal Budaya: Pengetahuan, keterampilan, dan pendidikan yang dihargai dalam masyarakat. Contohnya saat sebuah keahlian memasak, pengetahuan resep makanan, mampu menyajikan hidangan dengan estetika tinggi. (Bourdieu, 1984)
4. Modal Simbolik: Modal Simbolik bisa disebut juga dengan pengakuan, prestise, dan reputasi yang diberikan oleh masyarakat. Contohnya ketika seseorang mendapatkan penghargaan kuliner, sertifikasi chef profesional, atau dikenal sebagai pakar makanan tertentu. (Bourdieu, 1984)

## 2.2. Film

Menurut Zainal dan Wahyuni (2025), film berfungsi sebagai sarana komunikasi yang efektif dalam menyampaikan berbagai pesan kepada audiens. Hal ini dapat terjadi karena film menggabungkan beberapa elemen sinematik seperti gambar visual, suara, dan jalan cerita yang terstruktur dengan baik. Setiap unsur tersebut tidak berdiri sendiri, melainkan bekerja bersama secara harmonis untuk menciptakan makna dan menimbulkan respon emosional tertentu dari penonton. Film mampu menyampaikan pesan secara jelas dan mendalam sehingga pesan

tersebut dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh penonton. Maka dari itu, film bukan hanya sekadar tontonan, tetapi juga sebuah media komunikasi yang kompleks dan terpadu, perpaduan unsur-unsur sinematik menjadi kunci keberhasilan komunikasi pesan kepada khalayak.

Lebih lanjut, film dapat dipahami sebagai teks budaya yang merefleksikan realitas sosial, ideologi, dan pandangan dunia pembuatnya. Melalui struktur visual dan naratifnya, film tidak hanya berfungsi sebagai sarana kesenangan dan kegembiraan, tetapi juga sebagai alat refleksi dan interpretasi sosial. Film memiliki kekuatan untuk memperlihatkan bagaimana manusia memahami diri, lingkungan, serta perubahan yang terjadi di sekitarnya. Setiap pilihan sinematik, mulai dari pencahayaan, dialog, sudut pengambilan gambar, hingga warna dan kostum merupakan bagian dari sistem tanda yang membangun makna kultural di balik sebuah karya film. Oleh karena itu, film menjadi salah satu bentuk representasi sosial yang paling dinamis dan mampu menangkap realitas masyarakat pada zaman atau periode tertentu.

Pandangan Zainal dan Wahyuni (2025) diatas sejalan dengan gagasan Michael Rabiger dan Mick Hurbis-Cherrier (edisi keenam, 2020) dalam buku *Directing Film Techniques and Aesthetics* yang menggambarkan film sebagai suatu bentuk seni cerita visual, sebuah alat kolaboratif dan kompleksitas yang menggabungkan drama, tulisan, akting, musik, fotografi, desain, suara, dan ilmu pengetahuan. Film diposisikan sebagai medium utama zaman ini untuk hiburan dan komunikasi manusia yang intens, melampaui batas-batas budaya dan nasional, serta menjadi cerminan kreatif dari mimpi, dan kehidupan emosional pada suatu zaman. Maka dari itu, melalui definisi tersebut, film dapat dipahami sebagai karya seni sinematik yang menggabungkan berbagai elemen cerita dan teknis, diciptakan melalui kolaborasi intensif, dan bertujuan untuk menghubungkan dan menggerakkan penonton secara emosional dan intelektual.

Dari kedua pandangan tersebut dapat disimpulkan bahwa film tidak dapat dilepaskan dari konteks sosial dan kultural tempat ia diciptakan. Setiap film

membawa identitas budaya yang khas, baik melalui tema, gaya visual, maupun nilai-nilai yang diusungnya. Dalam kaitannya dengan budaya Prancis, film bukan hanya media hiburan, melainkan juga medium ekspresi budaya dan intelektual. Sejak masa awal perfilman hingga kini, film-film Prancis seringkali digunakan untuk mengeksplorasi hubungan antara individu dan masyarakat, antara seni dan kehidupan sehari-hari. Film-film Prancis kerap memadukan estetika visual yang kuat dengan kritik sosial yang mendalam, menjadikannya salah satu negara dengan sinema paling berpengaruh di dunia.

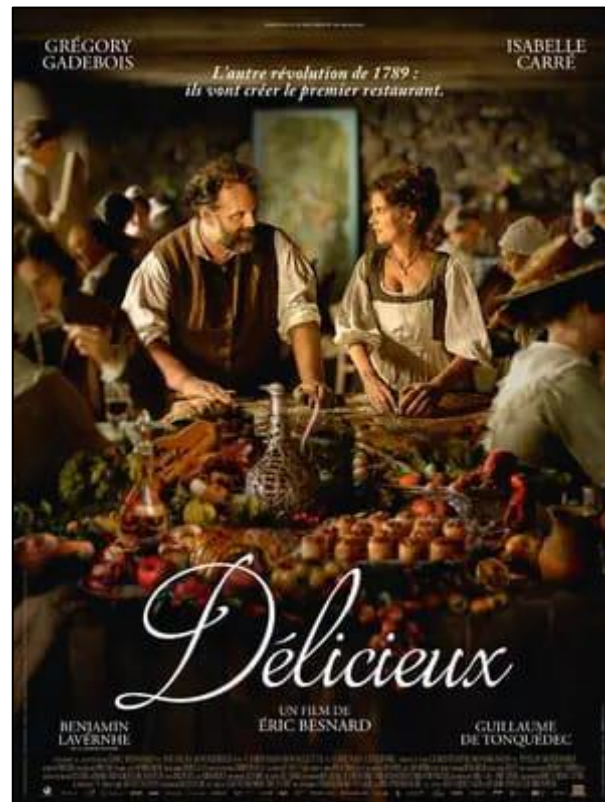
Pendapat di atas didukung oleh penelitian *How Far Can French Films Travel in China? An Empirical Analysis from The Cultural Discount Perspective* oleh Ruo Si dan Chi Zhang (2023), Prancis menempati posisi yang cukup strategis sebagai pengeksportir film terbesar kedua setelah Amerika Serikat. Negara ini digolongkan sebagai salah satu eksportir utama di Uni Eropa sekaligus memiliki pengaruh signifikan di pasar internasional, termasuk Tiongkok dan Amerika Utara, menunjukkan bahwa film-film Prancis mampu menembus pasar global meskipun tidak mendominasi seperti industri Hollywood.

Selanjutnya, menurut Danan (2000) dalam artikel *French cinema in the era of media capitalism. Media, Culture & Society*, menyatakan bahwa sinema Prancis terutama film-film yang dibuat oleh *auteur* (sutradara) merupakan modal budaya yang melampaui sekadar produk hiburan atau komoditas ekonomi, karena mencerminkan nilai-nilai, kreativitas artistik, dan identitas kebudayaan Prancis yang khas. Film-film ini berperan sebagai alat diplomasi budaya dan representasi identitas nasional di panggung internasional, sehingga keberadaannya memiliki makna yang lebih luas daripada nilai pasar semata. Di era globalisasi dan kapitalisme media, negara tersebut berhasil menjalankan strategi ganda untuk menjaga keberagaman budaya nasional sekaligus mengejar ekspansi pasar global, menjadikannya merek budaya internasional yang berkontribusi pada prestise dan pengaruh budaya Prancis di dunia.

Film-film Prancis berhasil mencerminkan deskripsi tersebut, narasi visual yang indah dipadukan dengan penggambaran dinamika sosial dan budaya yang

kompleks. Dalam fokus penelitian ini, film *Délicieux* dipilih menjadi sumber data yang dimana dalam film tersebut menggambarkan peran gastronomi di Prancis pada masa pasca revolusi, sekaligus menyoroti pertarungan kelas sosial, kreativitas, dan budaya. Film ini tidak hanya menghadirkan pengalaman visual yang kaya melalui penggambaran dapur, hidangan, dan estetika, tetapi juga menampilkan bagaimana makanan menjadi simbol status sosial, identitas budaya, dan konflik antara inovasi dan tradisi dalam masyarakat Prancis. Dengan demikian, *Délicieux* tidak hanya dapat dipahami sebagai film yang kaya akan makna sosial, tetapi juga sebagai representasi kebudayaan Prancis yang menempatkan gastronomi sebagai identitas nasional dan simbol perlawanan terhadap struktur kelas. Melalui narasi mengenai gastronomi, film ini menyampaikan pesan tentang kebebasan, kesetaraan, dan penghargaan terhadap kreativitas manusia, nilai-nilai yang menjadi inti dari semangat pencerahan dan revolusi sosial di Prancis.

### 2.3. Film *Délicieux*



Gambar 2. 1 Poster Film *Délicieux*

Tabel 2. 1 Data Film *Délicieux* (2021)

Keterangan	Informasi
Judul	<i>Délicieux</i>
Sutradara	Éric Besnard
Penulis	Éric Besnard, Nicolas Boukhrief
Tahun Rilis	2021
Genre	Drama Sejarah
Latar Cerita	Prancis abad ke-18 (Tahun 1789)
Durasi	1 Jam 52 Menit
Pemain	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="502 869 1232 1126">1. <b>Grégory Gadebois</b> sebagai <b>Pierre Manceron</b>: Seorang koki terkenal yang bekerja untuk Duke of Chamfort. Setelah dihina karena menyajikan hidangan yang dianggap tidak sesuai dengan standar aristokrat, ia memutuskan untuk berhenti memasak.</li> <li data-bbox="502 1144 1232 1402">2. <b>Isabelle Carré</b> sebagai <b>Louise</b>: Seorang wanita misterius yang mengaku sebagai janda aristokrat. Ia meminta untuk menjadi murid Manceron dan memiliki niat balas dendam terhadap Duke of Chamfort.</li> <li data-bbox="502 1420 1232 1621">3. <b>Benjamin Lavernhe</b> sebagai <b>Duke of Chamfort</b>: Seorang bangsawan yang memiliki reputasi tinggi dalam dunia kuliner. Ia memecat Manceron setelah insiden dengan hidangan yang disajikan.</li> <li data-bbox="502 1639 1232 1785">4. <b>Guillaume de Tonquédec</b> sebagai <b>Hyacinthe</b>: Seorang pelayan setia yang bekerja untuk Duke of Chamfort.</li> <li data-bbox="502 1803 1232 1953">5. <b>Christian Bouillette</b> sebagai <b>Jacob</b>: Teman lama Manceron yang membantunya setelah pemecatannya.</li> </ol>

	<p>6. <b>Lorenzo Lefèbvre</b> sebagai <b>Benjamin Manceron</b>: Putra Pierre Manceron yang memiliki pandangan berbeda tentang dunia kuliner dan lebih mendukung ide ayahnya untuk membuka restoran.</p> <p>7. <b>Marie-Julie Baup</b> sebagai <b>Marquise de Saint-Genet</b>: Seorang bangsawan yang hadir dalam acara makan malam yang diselenggarakan oleh Duke of Chamfort.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Sumber: Website resmi Internet Movie Database (2026)*

Film *Délicieux* adalah sebuah film dengan genre drama sejarah yang dirilis pada tahun 2021, dengan di sutradarai oleh Éric Besnard. Berlatar belakang Prancis abad ke-18, tepatnya pada tahun 1789, beberapa saat sebelum terjadinya revolusi Prancis. Film berlatar pada masa sesaat sebelum terjadinya revolusi Prancis yakni sekitar abad ke-18 tepatnya tahun 1789. *Délicieux* mengisahkan tentang seorang koki handal bernama Pierre Manceron yang diperankan oleh Gregory Gadebois, Manceron dipecat oleh majikannya, seorang Duke yang sombong bernama Duke of Chamfort yang diperankan oleh Benjamin Lavernhe karena telah menyajikan sebuah inovasi makanan makanan yang diberi nama *Les Délicieux*, alih-alih menyukai kreasi juru masaknya, Pierre justru dianggap telah menghina kaum bangsawan. Duke meminta Pierre untuk meminta maaf dihadapan para tamu tetapi Pierre menolak lalu berakhir dipecat.

Sesaat kemudian, Pierre yang sakit hati memilih untuk pulang kampung halamannya bersama sang anak, Benjamin Manceron. Beberapa saat setelah sampai dirumah, seorang wanita misterius datang menemui Pierre yang kemudian meminta untuk diajari memasak. Awalnya Pierre menolak, namun melihat tekad Louise, Pierre akhirnya bersedia menjadikannya muridnya. Lalu setelah itu, bersama-sama, didorong oleh keinginan untuk kebebasan serta sedikit balas dendam terhadap kaum bangsawan, mereka memutuskan untuk membuka restoran pertama yang diperuntukkan untuk melayani semua kalangan, keduanya menantang tradisi kuliner yang hanya diperuntukkan bagi kaum bangsawan. Hal ini secara tidak

langsung memicu "revolusi" atau perubahan di meja makan.

Berdasarkan data dari laman Internet Movie Database (IMDb, 2021), film *Délicieux* sendiri memperoleh rating 7/10. Pencapaian tersebut sejalan dengan beberapa penghargaan yang berhasil diraih, yaitu, *Best Fiction Film* (Film Fiksi Terbaik) dan *Best Script* (Naskah Terbaik) di Saraqusta Film Festival pada tahun 2021. Selain memenangkan ke dua penghargaan tersebut, *Délicieux* juga di nominasikan ke dalam 2 kategori, *Best Costume Design* (Desain Kostum Terbaik) dan *Best Production Design* (Desain Produksi Terbaik) di Cesar Awards tahun 2022.

Film *Délicieux* (2021) juga memperoleh tanggapan positif dari penonton. Hal ini tercermin dari ulasan pengguna pada platform IMDb yang menunjukkan penilaian tinggi terhadap film tersebut (IMDb, 2021). Para penonton memberikan penilaian tinggi terhadap film ini karena dinilai berhasil menghadirkan perpaduan yang harmonis antara tema kuliner, latar sejarah menjelang Revolusi Prancis, serta konflik sosial yang berpusat pada makanan. Film ini memenuhi seluruh elemen yang dibutuhkan dalam film bertema gastronomi, seperti keindahan visual, nuansa masa lampau yang autentik, dan alur cerita yang berfokus pada makna simbolik makanan.

Selain itu, apresiasi penonton juga disampaikan terhadap penyajian cerita yang sederhana namun memikat. Kelebihan film *Délicieux* terletak pada kualitas sinematografi, penulisan naskah yang rapi, serta pesan sosial yang relevan dengan kehidupan masyarakat masa kini. Film ini dianggap mampu mempertahankan kesederhanaannya tanpa kehilangan daya tarik, sekaligus menyampaikan pesan moral tentang kesetaraan dan nilai kemanusiaan melalui medium kuliner. *Délicieux* juga digambarkan sebagai film yang menyenangkan dan menyentuh secara emosional. Film ini menampilkan potret kehidupan aristokrasi Prancis dengan karakteristik budaya yang kuat, sekaligus memberikan nilai tambah bagi penonton yang ingin memperdalam kemampuan mendengarkan bahasa Prancis melalui film bertema sejarah.

Secara keseluruhan, pendapat tersebut menunjukkan bahwa *Délicieux* tidak hanya diapresiasi karena unsur estetikanya, tetapi juga karena kemampuannya mengangkat tema kuliner sebagai sarana refleksi sosial dan budaya. Film ini dinilai berhasil menggambarkan bagaimana makanan berperan sebagai simbol identitas dan alat komunikasi sosial yang mencerminkan ketimpangan kelas pada masa pra-Revolusi Prancis. Atas dasar itulah, *Délicieux* dipilih sebagai objek kajian dalam penelitian ini. Film ini tidak hanya menampilkan estetika kuliner yang khas, tetapi juga menyajikan representasi yang kaya mengenai hubungan antara gastronomi, identitas budaya, dan struktur kelas sosial. Melalui kisah dan simbol-simbol kulinernya, *Délicieux* memberikan gambaran yang mendalam tentang perubahan sosial di Prancis abad ke-18 serta membuka ruang untuk menelaah bagaimana praktik gastronomi menjadi medium perlawanan terhadap hierarki sosial.

#### 2.4. Penelitian Relevan

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas representasi gastronomi dalam film Prancis melalui berbagai pendekatan dan teori. Penelitian oleh Selpiana Marischa (2025) berjudul Analisis Gastronomi pada Film *La Passion de Dodin Bouffant* karya Tran Anh Hung menganalisis jenis-jenis gastronomi yang terdapat dalam film menggunakan teori Gastronomi Gillespie (2001), yang mencakup gastronomi praktis, teoritis, teknis, dan makanan dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Hasil penelitian ini menemukan total 32 data, terdiri atas 15 data gastronomi praktis, 3 data gastronomi teoritis, 4 data gastronomi teknis, dan 10 data gastronomi makanan.

Sementara itu, penelitian berjudul *Délicieux; A Banquet That Goes Beyond The Screen* oleh yang dilakukan oleh Monteiro, Matias, dan Consoni (2023) mengkaji film *Délicieux* (2021) sebagai alat metodologis aktif dalam pengajaran gastronomi dan hospitalitas, khususnya dalam konteks perkuliahan Manajemen Makanan dan Minuman di Universitas Federal Paraíba. Studi ini menganalisis berbagai aspek gastronomi yang direpresentasikan dalam film, seperti sejarah bisnis makanan dan minuman, fungsi bar, restoran, serta katering, logistik pelayanan, dan peran

pemasok. Metodologi yang digunakan mengacu pada model analisis film *Vanoye & Goliot-Lété* (2012) yang dilakukan melalui pengamatan sistematis terhadap adegan-adegan film untuk mengidentifikasi hubungan antara representasi film dan konsep akademik.

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi (2022) berjudul *Analisis Representasi Gastronomi dalam Film Les Saveurs du Palais* karya Christian Vincent juga menggunakan teori Gillespie (2001) untuk mengklasifikasikan jenis-jenis gastronomi (praktis, teoretis, teknis, dan makanan). Melalui pendekatan kualitatif, penelitian ini mengidentifikasi bagaimana proses memasak dan aspek kuliner digambarkan dalam film, sekaligus menegaskan peran film sebagai media penyebaran budaya gastronomi Prancis. Menggunakan metode kualitatif deskriptif, penelitian ini mengklasifikasikan jenis-jenis gastronomi yang muncul dalam film Prancis.

Penelitian terakhir dilakukan oleh Erna Irawati (2014) dengan judul “*Aspek Gastronomi dalam Film Comme Un Chef karya Daniel Cohen*”, menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui studi pustaka dan analisis struktural film berdasarkan teori Roland Barthes, yang membagi film menjadi *les unités distributionnelles* dan *les unités indices*. Teori ke dua yang digunakan adalah teori Renner yang mencakup tiga aspek gastronomi, yakni seni memasak (*art de cuisiner*), makanan (*aliment*), dan budaya (*culture*). Dari analisis terhadap 40 sekuen dan 89 adegan, ditemukan bahwa aspek gastronomi yang dominan adalah gabungan antara seni memasak dan makanan, terutama melalui teknik memasak serta jenis makanan yang merepresentasikan budaya Prancis. Hasil penelitian ini juga memberikan implikasi bagi pengajaran bahasa Prancis, khususnya dalam mata kuliah *Civilisation Française*.

Berdasarkan keempat penelitian relevan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kajian mengenai gastronomi dalam film-film Prancis umumnya berfokus pada identifikasi dan klasifikasi jenis-jenis gastronomi, serta penerapannya dalam konteks pembelajaran bahasa Prancis dan bidang hospitalitas. Penelitian oleh Irawati (2014)

dan Pratiwi (2022) menitikberatkan pada representasi aspek-aspek gastronomi dari sisi budaya dan teknik memasak dalam film *Comme un Chef* serta *Les Saveurs du Palais*. Sementara itu, Marischa (2025) dan Monteiro, Matias, & Consoni (2023) menyoroti pemanfaatan film bertema gastronomi seperti *La Passion de Dodin Bouffant* dan *Délicieux* sebagai media pembelajaran FOS, khususnya dalam ranah gastronomi dan perhotelan. Meskipun demikian, ke empat penelitian tersebut belum meneliti pengaruh gastronomi terhadap kelas sosial. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan menganalisis pengaruh gastronomi terhadap kelas sosial melalui pendekatan gastrokritik Ronald Tobin dan teori praktik sosial Pierre Bourdieu, guna memahami keterkaitan antara kuliner, identitas, dan struktur sosial dalam konteks budaya Prancis.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Metode**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menggunakan peneliti sebagai alat utama dalam pengumpulan data dan fokus pada makna dengan analisis non-numerik. (Sugiyono, 2017 ).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah pendekatan yang mengkaji fenomena dengan data berupa kata-kata dan gambar, bertujuan memahami fenomena dalam konteks alamiah. (Moleong, 2005). Dalam penelitian ini, metode deskriptif kualitatif berarti sebuah pendekatan penelitian yang mengkaji dan menggambarkan fenomena sosial dalam konteks alamiah tanpa manipulasi variabel. Penelitian ini menggunakan data berupa kata-kata dan gambar, dengan tujuan untuk memahami fenomena secara mendalam berdasarkan situasi nyata yang terjadi. Hal ini menandakan bahwa metode deskriptif kualitatif adalah cara melakukan penelitian yang berfokus pada pemaparan kondisi aktual dan makna di balik fenomena, bukan mencari hubungan sebab-akibat atau menguji hipotesis secara kuantitatif.

#### **3.2 Data dan Sumber Data**

Menurut Sugiyono (2017), dalam penelitian kualitatif, data adalah segala sesuatu yang berupa fakta, peristiwa, fenomena, atau informasi yang diperoleh dari objek penelitian dan dapat dijadikan bahan analisis. Sementara itu, sumber data adalah pihak, objek, atau lokasi yang dapat memberikan data yang dibutuhkan peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian. Data dalam penelitian ini berupa adegan, dialog, dan unsur visual yang berkaitan dengan gastronomi. Sumber data penelitian ini adalah film *Délicieux* (2021) karya Éric Besnard.

### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian memiliki tujuan untuk memperoleh data yang akurat dan relevan dengan objek kajian. (Sugiyono, 2017). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode simak, dengan lanjutan teknik simak bebas libat cakap (SLBC), kemudian dilanjutkan dengan teknik catat.

Metode simak merupakan metode yang dilakukan dengan cara menyimak penggunaan bahasa atau fenomena kebahasaan, baik berupa ujaran maupun teks tertulis. Sementara itu, teknik simak bebas libat cakap (SLBC) adalah teknik dimana peneliti hanya berperan sebagai pengamat tanpa ikut terlibat secara langsung dalam interaksi, melainkan hanya menyimak dan mencatat data yang relevan. Sudaryanto (2015). Dalam penelitian ini, peneliti hanya menyimak dan meneliti adegan maupun percakapan yang terdapat dalam film *Délicieux* secara berulang. Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

1. Menonton film *Délicieux*
2. Melakukan teknik simak, dengan lanjutan simak bebas libat cakap (SLBC). Tahapan SLBC yang dilakukan peneliti adalah:
  - a) Menyimak ulang adegan atau dialog yang relevan secara berulang
  - b) Memundurkan adegan jika diperlukan untuk mengecek kembali informasi
  - c) Melakukan tangkapan layar (screenshots) pada adegan atau dialog penting untuk mendukung keakuratan data visual dan pencatatan time code
  - d) Menandai adegan yang mengandung unsur gastronomi dan interaksi kelas sosial sesuai fokus penelitian.
3. Mencatat data berupa dialog, adegan, atau peristiwa yang mengandung informasi mengenai praktik gastronomi, simbol sosial, atau interaksi antar kelas sosial yang muncul dalam film.
4. Mengklasifikasikan data yang telah diperoleh ke dalam tabel korpus data berdasarkan kategori teori gastrokritik.



**Keterangan**

A: Adegan

D: Dialog

Konsep Teori Praktik (Bourdieu) :

1. Habitus
2. Arena (Field)
3. Modal (Kapital), mencakup empat jenis modal utama :
  - A. Modal Ekonomi
  - B. Modal Sosial
  - C. Modal Budaya
  - D. Modal Simbolik

Konsep Gastrokritik (Tobin) :

1. Kuliner dan Kesenangan (*Pleasure*)
2. Kuliner dan Seni (*Art*)
3. Kuliner dan Nama (*Name*)
4. Kuliner dan Sejarah (*History*)

### 3. 4 Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2017), dalam penelitian kualitatif, teknik analisis data adalah proses sistematis untuk mengorganisasi dan menginterpretasi data agar dapat ditemukan pola, tema, atau makna yang relevan dengan masalah penelitian. Tujuan utamanya adalah untuk menarik kesimpulan yang bermakna dan valid berdasarkan data yang dikumpulkan. Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan yakni analisis konten yang berfokus pada isi, dialog, adegan, serta pesan yang terkandung dalam film.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam menganalisis data adalah peneliti membaca dan mengumpulkan data yang relevan berupa adegan, dialog, serta gambar dari film *Délicieux* (2021). Selanjutnya, data tersebut direduksi dengan cara memilih dan memfokuskan data yang secara spesifik berkaitan dengan fenomena gastronomi dan kelas sosial. Data yang telah direduksi kemudian dianalisis secara deskriptif. Pertama, data dianalisis dan dideskripsikan berdasarkan empat dimensi gastrokritik menggunakan teori Ronald Tobin. Kedua, data dianalisis lebih lanjut untuk dideskripsikan keterkaitannya dengan kelas sosial dengan menerapkan teori praktik Pierre Bourdieu. Tahap terakhir, dilakukan pemeriksaan dan verifikasi data yang telah dianalisis untuk menarik kesimpulan akhir dari hasil penelitian. Berikut ini merupakan kerangka berpikir proses menganalisis data pada penelitian.

1. Menonton dengan seksama dan mengumpulkan data yang relevan, berupa adegan, dialog, serta gambar dari film *Délicieux* (2021) melalui tangkapan layar.
2. Melakukan verifikasi dan penerjemahan dialog menggunakan kamus Prancis-Indonesia, Indonesia-Prancis, dan *Larousse Dictionnaire*.
3. Selanjutnya, data direduksi dengan memilih dan memfokuskan data yang berkaitan dengan gastronomi dan kelas sosial.
4. Data dianalisis dan dideskripsikan berdasarkan empat dimensi gastrokritik menggunakan teori Gastrokritik.

5. Data dianalisis lebih lanjut untuk dideskripsikan keterkaitannya dengan kelas sosial menggunakan teori praktik Pierre Bourdieu.
6. Pemeriksaan dan verifikasi data dilakukan untuk menarik kesimpulan akhir dari hasil analisis penelitian.

### 3.5 Validitas dan Reliabilitas

Menurut Subroto (dalam Nugrahani, 2014:113), kredibilitas data dapat dilihat dari tingkat kesahihan (*validitas*) dan keajegan (*reliabilitas*) data tersebut. Data yang ada dapat dikatakan valid apabila mampu menjawab permasalahan penelitian secara tepat, sementara itu, reliabilitas berkaitan dengan konsistensi dari hasil penelitian ketika dilakukan pengujian ulang oleh peneliti yang sama atau peneliti berbeda.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan validitas semantik (*semantic validity*). Validitas semantik digunakan untuk menguji sejauh mana makna data sesuai dengan konteks yang dianalisis. Menurut Mumpuni (2018, merujuk pada Krippendorff), validitas semantik dilakukan untuk mengetahui sejauh mana makna yang diperoleh dari hasil analisis sesuai dengan konteks dan maksud data yang sebenarnya. Pendapat ini menegaskan bahwa validitas semantik tidak sekadar menguji kebenaran data, tetapi mengukur ketepatan makna dan interpretasi peneliti terhadap konteks data. Melalui validitas ini, peneliti menafsirkan dialog, adegan, dan simbol-simbol gastronomi dalam film *Délicieux* agar sesuai dengan makna sosial dan kultural yang terkandung di dalamnya, berdasarkan teori gastrokritik Ronald Tobin dan teori praktik sosial Pierre Bourdieu.

Lebih lanjut, teknik yang digunakan dalam dalam penelitian ini untuk menguji reliabilitas data adalah teknik intrater, teknik intrater adalah teknik pemeriksaan data dengan membaca, menelaah, dan menganalisis data secara berulang agar diperoleh hasil yang konsisten. Fokus dan ketelitian peneliti selama proses pengumpulan dan analisis data ditingkatkan yang kemudian peneliti melakukan pengecekan ulang terhadap klasifikasi dan interpretasi yang telah dibuat.

Selanjutnya, hasil analisis data dikonsultasikan dan didiskusikan dengan dosen pembimbing skripsi, Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd. dan Diana Rosita, S.Pd., M.Pd. untuk memperoleh saran, serta masukan yang memperkuat keabsahan dan ketepatan hasil penelitian.

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan terhadap film *Délicieux* menggunakan teori gastrokritik Ronald Tobin dan teori praktik Pierre Bourdieu, dapat disimpulkan bahwa dalam film tersebut gastronomi berperan aktif dalam memengaruhi dan membentuk kelas sosial, bukan sekadar dipengaruhi oleh struktur kelas yang sudah ada. Praktik gastronomi yang ditampilkan melalui inovasi menu, cara penyajian, pengalaman makan, serta makna simbolik makanan menjadi sarana dalam arena sosial untuk menantang kebiasaan aristokratik dan membuka akses kuliner bagi berbagai lapisan masyarakat melalui pemanfaatan modal ekonomi, budaya, sosial, dan simbolik. Meskipun kelas sosial pada awalnya memengaruhi selera dan kebiasaan makan tokoh melalui habitus, film ini menunjukkan bahwa perubahan dalam praktik gastronomi justru mampu menciptakan relasi sosial baru dan menggeser batas-batas kelas. Dengan demikian, gastronomi dalam film *Délicieux* tidak hanya berfungsi sebagai cerminan status sosial, tetapi juga sebagai medium transformasi sosial yang berkontribusi dalam pembentukan kesetaraan dan perubahan struktur kelas dalam masyarakat.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan, peneliti memiliki beberapa saran sebagai berikut :

a. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian dengan menggunakan pendekatan atau teori yang berbeda, seperti mengaitkannya dengan aspek linguistik atau penokohan dalam film.

b. Bagi Pemelajar Bahasa Prancis

Pemelajar disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian untuk memperkaya kosakata dan memahami konteks budaya serta bahasa, khususnya dalam Perhotelan, bidang *Food & Beverage* (F&B). Pemelajar juga diharapkan mampu mengaitkan penggunaan bahasa dengan aspek sosial dan budaya sehingga meningkatkan kemampuan berbahasa agar lebih aplikatif.

c. Bagi Pengajar Bahasa Prancis

Pengajar disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian sebagai bahan ajar dalam pembelajaran FOS, khususnya perhotelan, bidang *Food and Beverage* (F&B) Pengajar dapat mengembangkan kegiatan pembelajaran berbasis *role play*, seperti simulasi pelayanan dengan pelanggan yang berbeda sehingga siswa mampu menyesuaikan pilihan Bahasa hingga Tingkat kesopanan serta diskusi budaya agar pembelajaran menjadi lebih kontekstual, autentik, dan sesuai dengan kebutuhan pemelajar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Académie française. (s. d.). Sabéisme. Dalam Dictionnaire de l'Académie française (9e éd.). <https://www.dictionnaire-academie.fr/>
- Adiani, S., Karimah, I. S., & Amalia, F. (2024). *Analisis materi pembelajaran Français de l'hôtellerie*. Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP), 7(4).
- Besnard, É. (Director). (2021). *Délicieux* [History, Drama, Comedy]. SND Films.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (R. Nice, Trans.). Harvard University Press.
- Çanakçı, S. D. (2021). *A situation analysis on graduate gastronomy and culinary arts education in Turkey*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(4), 2462–2477. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.902>
- Danan, M. (2000). *French cinema in the era of media capitalism*. *Media, Culture & Society*, 22(3), 355–364. <https://doi.org/10.1177/016344300022003007>
- Fajarwati, A. A. S., Koesoemadinata, F. H., & Sondakh, S. I. (2018). *Ruang Kuliner dan Kelas Sosial di Jakarta*. Urban: Jurnal Seni Urban, 2(1), 65–78. <https://doi.org/10.52969/jsu.v2i1.6>
- Firmansyah, M. R. (2024). *Cita rasa kudapan Nusantara dalam novel berjudul Nasgor karya Harry Nazarudin: Kajian gastronomi sastra*. BASA, 4(2).
- Food and Agriculture Organization. (2007). Meat processing technology for small-to medium-scale producers. <https://www.fao.org/3/y5454e/y5454e>.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. In C. Avcikurt et al. (Eds.), *Global issues and trends in tourism* (pp. 394–404). St. Kliment Ohridski University Press.
- Hardani, H. (2020). *Metode penelitian kualitatif & kuantitatif*. CV. Pustaka Ilmu.
- Hidayat, S. (2010). *Teori sosial Pierre Bourdieu dan sumbangannya terhadap penelitian sastra*. *Metasastra*, 1(1), 43–52.
- Irawati, E. (2014). Aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef* karya Daniel

- Cohen (Skripsi, Universitas Negeri Jakarta).
- Klitzing, A. (2023). *Defining Gastrocriticism as a Critical Paradigm on the Example of Irish Literature and Food Writing: A Vade Mecum*. Technological University Dublin. <https://doi.org/10.21427/5ZSR-M253>
- Mat Yacob, S. N. B., Tohar, S. A., & Muda, K. (2022). *Pendekatan ilmu saintifik dalam trend gastronomi semasa [A scientific approaches in current gastronomic trends]*. *Sains Insani*, 7(1), 60-67.
- Moleong, L. J. (2005). *Metodologi penelitian kualitatif*. Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Monteiro, I. F., Matias, E. M., & Consoni, F. (2023). *Délicieux: Um Banquete Para Além Telas*. 12(1)
- Mustikasari, M., Arlin, A., & Kamaruddin, S. A. (2023). *Pemikiran Pierre Bourdieu dalam memahami realitas sosial*. *Jurnal Pendidikan Sejarah dan Riset Sosial Humaniora (KAGANGA)*, 6(1), 9–14.
- Nugrahani, F. (2014). *Metode penelitian kualitatif dalam penelitian pendidikan bahasa*. Cakra Books.
- Putra, M. K. (2021). *Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan*. 26(1).
- Pratiwi, S. R. (2022). *Gastronomi Dalam Film Les Saveurs Du Palais Karya Christian Vincent*.
- Rabiger, M., Hurbis-Cherrier, M., & Mercado, G. (2020). *Directing: Film techniques and aesthetics* (Sixth edition). Routledge.
- Richer, J.-J. (2008). Le français sur objectifs spécifiques (F.O.S.) : une didactique spécialisée ? *Synergies Chine*, (3), 15–30.
- Riley, D. (2017). Bourdieu's class theory: The academic as revolutionary. *Catalyst*.
- Rotisol. (2025). What is rotisserie cooking? Diakses 1 Mei 2026, dari <https://support.rotisol.com/helpdesk/what-is-rotisserie-cooking>
- Selpiana, M. (2025). *Analisis gastronomi pada film La Passion de Dodin Bouffant karya Trần Anh Hùng* (Skripsi, Universitas Lampung).
- Service à la française. (2017). *Charte du service à la française*. Université Bordeaux Montaigne.
- Shalini, D. (2014). A review on food tourism quality and its associated forms.

- African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure, 4(2).
- Si, R., & Zhang, C. (2023). *How Far Can French Films Travel in China? An Empirical Analysis from The Cultural Discount Perspective*. International Journal of Education and Humanities, 10(1), 277–287.
- Sudaryanto. (2015). *Metode dan aneka teknik analisis bahasa: Pengantar penelitian wahana kebudayaan secara linguistik*. Sanata Dharma University Press.
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). *Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner*
- Syawalina, L. (2023). *Development of the French language curriculum for special purposes (Français sur objectifs spécifiques/FOS) in the field of tourism through a functional approach*. Inovasi Kurikulum, 20(1), 89–104.
- Tohaga, P. A., Karimah, I. S., & Amalia, F. (2024). *Faktor-faktor pemilihan konsentrasi Français sur Objectifs Spécifiques pada mahasiswa pendidikan bahasa Perancis UPI*. Indonesian Research Journal on Education, 4(3), 964–970.
- UNESCO. (2010). *Le repas gastronomique des Français*. Intangible Cultural Heritage of Humanity <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>
- University of California, Santa Barbara. (2008, November). Ronald Tobin: Thought for food: Literature and gastronomy [Video]. YouTube. <https://youtu.be/76zhTYQcHyI>
- Van Winter, J. M. (2014). *The medieval banquet*. Petits Propos Culinaires, (100), 63–70.
- Weber, E. (1976). *Peasants into Frenchmen: The modernization of rural France, 1870-1914*. Stanford University Press.
- Wiyatmi. (2013). *Sosiologi sastra: Teori dan kajian terhadap sastra Indonesia*. Kanwa Publisher.
- Zainal, M., & Wahyuni, S. (2025). *Penerapan penyutradaraan realisme pada film horor found footage Ruqyah*. Jurnal Apresiasi, 2(1), 1–13.