

**ANALISIS GASTRONOMI PADA FILM *LA PASSION DE DODIN*  
*BOUFFANT* KARYA TRẦN ANH HÙNG**

**Skripsi**

**Oleh**

**SELPIANA MARISCHA**

**NPM 2113044018**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA PRANCIS  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2025**

**ABSTRACT**

**GASTRONOMIC ANALYSIS IN THE FILM LA PASSION DE DODIN  
BOUFFANT BY TRAN ANH HUNG**

**By**

**Selpiana Marischa**

*This study aims to explain the types of gastronomy found in the film La Passion De Dodin Bouffant by Tran Anh Hung using Gillespie's theory and can be applied to French language learning. Then this research uses descriptive qualitative research methods with data collection using the listening method which is the basic technique then with the SLBC technique and note-taking technique. In addition, the data analysis technique used is qualitative analysis technique with semantic validity and reliability test with intrarater technique. In this study, researchers found 32 data, consisting of 15 practical gastronomy types, 3 theoretical gastronomy types, 4 technical gastronomy types, and 10 food gastronomy types. Thus, the results of this study can be used in French language learning to increase knowledge in French culture.*

*Keywords: types of gastronomy, culture, movies La Passion De Dodin Bouffant*

## **RÉSUMÉ**

### **ANALYSE GASTRONOMIQUE DU FILM LA PASSION DE DODIN BOUFFANT DE TRẦN ANH HÙNG**

*Par*

**Selpiana Marischa**

*Cette étude vise à expliquer les types de gastronomie présents dans le film La Passion De Dodin Bouffant de Tran Anh Hung à l'aide de la théorie de Gillespie et peut être appliquée à l'apprentissage du français. Ensuite, cette recherche utilise des méthodes de recherche qualitative descriptive avec une collecte de données utilisant la méthode d'écoute, qui est la technique de base, puis la technique SLBC et la technique de prise de notes. En outre, la technique d'analyse des données utilisée est une technique d'analyse qualitative avec une validité sémantique et un test de fiabilité avec une technique intraréférentielle. Dans cette étude, les chercheurs ont trouvé 32 données, comprenant 15 types de gastronomie pratique, 3 types de gastronomie théorique, 4 types de gastronomie technique et 10 types de gastronomie alimentaire. Ainsi, les résultats de cette étude peuvent être utilisés dans l'apprentissage de la langue française pour accroître la connaissance de la culture française.*

*Mots-clés: types de gastronomie, culture, films La Passion De Dodin Bouffant*

**ANALISIS GASTRONOMI PADA FILM *LA PASSION DE DODIN BOUFFANT* KARYA TRẦN ANH HÙNG**

Oleh  
**Selpiana Marischa**

**SKRIPSI**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar  
SARJANA PENDIDIKAN**

**Pada**

**Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis  
Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2025**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Judul Skripsi : **ANALISIS GASTRONOMI PADA FILM LA  
PASSION DE DODIN BOUFFANT KARYA  
TRẦN ANH HÙNG**

Nama Mahasiswa : **Selpiana Marischa**

Nomor Pokok Mahasiswa : **2113044018**

Jurusan : **Pendidikan Bahasa dan Seni**

Program Studi : **Pendidikan Bahasa Prancis**

Fakultas : **Keguruan dan Ilmu Pendidikan**



**MENYETUJUI**

1. **Komisi Pembimbing**

Pembimbing 1

**Endang Ikhtiarti, S.Pd., M.Pd.**

**NIP. 19720224 200312 2 001**

Pembimbing 2

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

**NIP. 19900725 201903 2 019**

2. **Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni**

**Dr. Sumarti, S.Pd., M.Hum.**

**NIP. 19700318 199403 2 002**

**MENGESAHKAN**

1. Tim Penguji  
Ketua : Endang Ikhtiarti, S.Pd., M.Pd.



Sekretaris : Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd.



Penguji  
Bukan Pembimbing : Diana Rosita, S.Pd., M.Pd.



2. Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



**Dr. Albet Maydiantoro, M.Pd.**  
NIP. 19870504 201404 1 001

Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 28 April 2025

## SURAT PERNYATAAN

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

Nama : Selpiana Marischa  
NPM : 2113044018  
Judul Skripsi : Analisis Gastronomi Pada *Film La Passion de Dodin Bouffant* Karya Tran Anh Hung  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis  
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 pembimbing akademik;
2. Dalam karya tulis 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Lampung.

Bandar Lampung, April 2025

  
Selpiana Marischa

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandar Lampung, Lampung, tanggal 23 Maret 2003 sebagai putri kedua dari Bapak Nurmastura dan Ibu Minarsih. Jenjang akademik penulis dimulai dengan menyelesaikan pendidikan di Taman Kanak-Kanak (TK) Budaya pada tahun 2009; kemudian melanjutkan pendidikan di SDN 2 Sumberrejo dan lulus pada tahun 2016; lalu naik ke jenjang sekolah menengah di SMPN 26 Bandar Lampung dan lulus pada tahun 2018; kemudian melanjutkan pendidikan di SMAN 7 Bandar Lampung dan lulus pada tahun 2021. Kemudian pada tahun yang sama penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, Jurusan Bahasa dan Seni, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Lampung melalui jalur SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri). Penulis juga memiliki banyak pengalaman kegiatan selama menjadi mahasiswa, diantaranya:

1. Wakil bendahara umum Ikatan Mahasiswa Pendidikan Bahasa Prancis (IMASAPRA), FKIP Universitas Lampung.
2. Anggota Bidang Life Skill UKM-U PIK R RAYA Universitas Lampung.
3. Dewan Perwakilan Mahasiswa (DPM) FKIP Universitas Lampung, pada komisi 2 yaitu legislasi, aspirasi, advokasi, *budgeting* dan *controlling*
4. Delegasi dalam perlombaan memasak makanan Prancis dalam acara Multikomparasi yang diselenggarakan oleh IMASPI pada tahun 2023
5. Delegasi dalam perlombaan Resep Prancis *Le Gout de France* yang diselenggarakan oleh *Institut Francais d'Indonesie* pada tahun 2023
6. Peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) periode 1 2024 di Desa Kunjir, Kecamatan Rajabasa, Lampung Selatan
7. Pengalaman mengajar pada pelaksanaan Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) di SMAN 1 Rajabasa
8. Pengalaman Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB) Kampus Merdeka divisi *research* dan advokasi di Bakrie Center Foundation.

## MOTO

لَا تَحْزَنُ إِنَّ اللَّهَ مَعَنَا

“Janganlah engkau bersedih, sesungguhnya Allah bersama kita”  
(QS. At-Taubat: 40)

“Jika kamu tidak bekerja keras untuk menggapai mimpimu, maka bersiaplah untuk dipekerjakan orang lain demi menggapai mimpinya”  
(Bill Gates)

“Hiduplah seperti buah *strawberry* yang memiliki rasa masam dan manis namun tetap terlihat cantik dan tidak membosankan”  
(Selpiana Marischa)

## **PERSEMBAHAN**

Alhamdulillahirabbilalaamiin, segala puji bagi Allah Tuhan semesta Alam, atas rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, meskipun penulis menyadari bahwa skripsi ini masi jauh dari kata sempurna. Shalawat dan salam senantiasa disanjungkan kepada Nabi Muhammad SAW. Dengan penuh rasa bangga dan Syukur penulis mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW, atas kesempatan, kelimpahan rahmat Nya, yang senantiasa memberi kemudahan dalam perjalanan penulis. Penulis sangat bersyukur, dan selalu berdoa supaya gelar yang didapat menjadi berkah dan bermanfaat untuk dunia dan akhirat.
2. Diri sendiri, Terima kasih atas segala semangat dan perjuangannya karena telah melangkah sejauh ini, tetap semangat dan selalu bersyukur.
3. Orang tua terkasih, Bapak Nurmastura dan Ibu Minarsih, terima kasih atas segala doa dan dukungan yang selalu diberikan melalui doa-doa yang selalu dilangitkan setiap waktu.
4. Kakak Erischa Safitri dan adikku Albara Virza Marviano, sebagai penyemangat penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Seseorang yang meminta penulis untuk terus berkembang dengan lebih baik meski tidak membersamai. Terima kasih telah menjadi bagian dari semangat penulis menyelesaikan skripsi.
6. Dosen pembimbing, Madame Endang Ikhtiarti dan Madame Indah Nevira Trisna yang telah memberikan banyak arahan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi.

## SANWANCANA

Alhamdulillah, Puji Syukur kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Analisis Gastronomi Pada Film La Passion De Dodin Bouffant Karya Tran Anh Hung*” sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan Bahasa Prancis pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lampung.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang membantu dan membimbing dalam proses penyelesaian skripsi, sebagai berikut.

1. Dr. Albet Maydiantoro, S.Pd., M.Pd. sebagai dekan FKIP Universitas Lampung
2. Dr. Sumarti, M.Hum. sebagai Ketua Jurusan Pendidikan Bahasa dan Seni FKIP Universitas Lampung.
3. Endang Ikhtiarti, S.Pd., M.Pd. sebagai dosen pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan dengan penuh kesabaran sampai skripsi ini selesai.
4. Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd. sebagai dosen pembimbing II yang telah membimbing dan juga mengarahkan dengan sepenuh hati hingga skripsi ini selesai.
5. Diana Rosita, S.Pd., M.Pd. sebagai dosen pembahas yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun hingga skripsi ini selesai.
6. Setia Rini, S.Pd., M.Pd. selaku Kaprodi Pendidikan Bahasa Prancis dan seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis yang telah memberikan segala ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
7. Keluarga besar Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, FKIP Universitas Lampung

8. Kakak Erischa Safitri dan adikku Albara Virza Marviano. Terima kasih telah mendoakan dan menjadi semangat penulis.
9. Sahabat-sahabat tersayang, Shindy, Mutiara, Bela, Fista, Anispus, Luluk, Nadia, yang saling memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi.
10. Ardyana, Flintia, Sabrina beserta teman KKN-PLP lainnya terima kasih telah menjadi bagian perjalanan penulis dalam menyelesaikan skripsi
11. Ira, Yudi, Edi, dan Arif juga teman-teman MSIB Bakrie Center Foundation, terima kasih atas pengalaman dan semangatnya.
12. Selfi Khumai Rotus Suni dan Elsa Sasmita yang menjadi teman seperjuangan menyelesaikan skripsi serta teman-teman Pendidikan Bahasa Prancis Angkatan 2021 yang telah berjuang bersama dari awal perkuliahan.
13. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu persatu, yang telah membantu dalam berbagai bentuk selama proses penulis berkuliah.
14. Almamater tercinta, Universitas Lampung, yang menjadi tempat penulis berjuang untuk menggapai cita-cita.
15. Nuju Coffee Kemiling, tempat yang selalu penulis kunjungi untuk menyelesaikan skripsi.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dan keikhlasan semua pihak yang telah membantu dan membersamai. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat selalu bermanfaat bagi kemajuan Pendidikan Bahasa Prancis.

Bandar Lampung, 17 April 2025

Selpiana Marischa

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>RÉSUMÉ</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>MENGESAHKAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>viii</b>
<b>MOTO</b> .....	<b>ix</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>x</b>
<b>SANWANCANA</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvi</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar belakang</b> .....	<b>1</b>
1.2 Rumusan Masalah .....	<b>4</b>
1.3 Tujuan Penelitian .....	<b>4</b>
1.4 Manfaat Penelitian.....	<b>5</b>
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1. Pembelajaran Bahasa Asing Melalui Budaya.....	<b>6</b>
2.2. Gastronomi .....	<b>8</b>
2.3 Jenis Gastronomi .....	<b>12</b>
2.4 Film .....	<b>16</b>
2.5 Film La Passion De Dodin Bouffant .....	<b>18</b>
2.6 Penelitian Relevan .....	<b>22</b>

<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1 Metode Penelitian.....	24
3.2 Data dan Sumber Data Penelitian.....	24
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.4. Teknik Analisis Data.....	27
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	30
4.2 Pembahasan .....	31
4.3 Implikasi Hasil Penelitian terhadap Pembelajaran Bahasa Prancis dalam Francais sur Objectifs Spécifiques (FOS) .....	50
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>52</b>
5.1 SIMPULAN.....	52
5.2 SARAN .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Contoh Korpus Data Jenis gastronomi pada film La Passion De Dodin Bouffant karya Trần Anh Hùng.....	26
Tabel 2. Data Jumlah Jenis Gastronomi pada Film La Passion De Dodin Bouffant, karya Tran Anh Hung .....	30
Tabel 3. Data Jenis Gastronomi Praktis.....	32
Tabel 4. Data Jenis Gastronomi Teoritis.....	35
Tabel 5. Data Jenis Gastronomi Teknis.....	39
Tabel 6. Data Jenis Gastronomi Makanan.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh jenis gastronomi praktis.....	13
Gambar 2.2 Contoh jenis gastronomi Teoritis .....	14
Gambar 2.3 Contoh jenis gastronomi Teknis .....	15
Gambar 2.4 Contoh jenis gastronomi makanan .....	16
Gambar 2.5 Poster Film La Passion De Dodin Bouffant .....	19
Gambar 2.6 Pot-au-feu.....	20
Gambar 4.1 Diagram Lingkaran Jenis Gastronomi.....	31

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Mempelajari suatu bahasa asing, artinya kita akan lebih mengenal tentang negara itu, baik dari budaya maupun sejarahnya. Oleh karena itu, bahasa memiliki hubungan yang erat dengan kebudayaan. Menurut Koentjaraningrat, dalam Irawati, E. (2014) bahasa merupakan elemen integral dari kebudayaan, dan hubungan antara keduanya bisa dijelaskan sebagai subordinatif, yang berarti bahasa berada di bawah cakupan kebudayaan. Namun, ada sudut pandang lain yang mengemukakan bahwa hubungan antara bahasa dan kebudayaan bersifat koordinatif, yang mengartikan bahwa keduanya memiliki kedudukan yang sama tinggi dan saling melengkapi. Kebudayaan dianggap sebagai sistem yang mengatur interaksi manusia dalam masyarakat, sementara bahasa berfungsi sebagai alat atau sarana untuk itu. Oleh sebab itu, saat kita mempelajari suatu bahasa, maka kita akan mempelajari budayanya juga. Bahasa dan budaya saling berkaitan, sehingga saat kita mempelajari bahasa asing saat itu juga kita akan mempelajari segala informasi tentang negaranya baik budaya maupun sejarah dari negara tersebut.

Hal itu terjadi pada saat kita mempelajari bahasa Prancis, yang otomatis kita juga akan mempelajari budayanya untuk memperdalam pemahaman bahasanya. Dalam pembelajaran bahasa Prancis salah satu budaya yang menarik untuk dipelajari adalah kulinernya. Prancis sangat terkenal dengan berbagai macam kulinernya, dan sangat mendunia dengan khas masing-masing dari setiap *region* di Prancis yang memunculkan banyak varian makanan dengan kualitas terbaik. Prancis sendiri terkenal dengan olahan keju yang memiliki banyak jenis keju dan juga melimpahnya kebun anggur. Sehingga

disetiap acara akan selalu ada makanan dengan keju dan tak lupa anggur yang diolah menjadi *wine* sebagai teman makannya. Didalam masyarakat Prancis *la culture gastronomique* (budaya gastronomi) merupakan praktik sosial atau warisan leluhur terutama tentang kebudayaan imaterial, di dalam masyarakat yang mengakar dan menjadi sebuah jamuan makan untuk merayakan sebuah momen penting. Prancis menghargai makanan dengan serius, menganggapnya sebagai momen untuk dinikmati dengan penuh perhatian, bukan sekadar aspek yang harus dijalani sebagai kebutuhan hidup saja. Oleh karena itu, dalam gastronomi Prancis terdapat *un repas* dan *le menu*. *Un repas* yaitu istilah dalam bahasa Prancis yang berarti "makanan" atau "hidangan". Ini mencakup segala jenis makanan yang disiapkan dan disajikan untuk dimakan. Sedangkan *le menu* adalah daftar hidangan yang ditawarkan oleh restoran atau tempat makan. Ini mencakup pilihan makanan dan minuman yang tersedia untuk pelanggan. Gastronomi, dalam halnya memberikan kerangka kerja untuk memahami dan menikmati repas yang disajikan dalam menu.

Kuliner yang termasuk kedalam kebudayaan dari suatu negara masuk kedalam studi gastronomi. Gastronomi, menurut Kamus *Le Petit Larousse*, merujuk pada pemahaman mengenai segala hal yang terkait dengan dunia dapur, mulai dari resep makanan hingga seni mencicipi dan menilai hidangan. Namun, kata kuliner tak lepas dari seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan dan mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak, termasuk mengupas, mencuci, memotong-motong, memberi bentuk, dan memberi bumbu yang dikerjakan dengan tepat. Setelah itu, langkah berikutnya adalah memasak bahan makanan yang telah disiapkan, menggunakan berbagai teknik memasak yang beragam. Selain itu, perhatian juga diberikan pada cara penyajian hidangan agar terlihat menarik, mengundang selera makan, dan menikmati rasanya (1998:1). Gastronomi dapat diartikan sebagai kebiasaan makan dari suatu wilayah yang berhubungan dengan budaya masyarakat setempat. Gastronomi menekankan pada aktivitas menikmati kuliner, serta mempelajari sejarah dan budaya dari setiap sajian, oleh sebab itu gastronomi bukan hanya bidang ilmu yang mempelajari kuliner biasa.

Mempelajari bahasa dan kebudayaan, saat ini dengan mudah dapat diperoleh melalui membaca buku, sosial media, televisi, maupun film-film yang mengangkat tentang kebudayaan. Film merupakan salah satu cara yang menarik dan digemari masyarakat khususnya pemuda zaman sekarang untuk mempelajari bahasa, dan juga budaya suatu negara, karena saat kita menonton film kita dapat melihat, dan mendengar langsung keadaan yang terjadi. Sehingga dengan menonton film kita akan mendapat banyak informasi, pesan dan makna yang disampaikan melalui adegan, gambar dan percakapan yang terdapat pada film.

Film merupakan media yang menarik untuk mempelajari gastronomi. Media pembelajaran melalui film dapat dijadikan sarana yang efektif untuk mengetahui gastronomi yang ada di Prancis melalui adegan-adegan yang ditampilkan. Prancis terkenal dengan kulinernya, sehingga banyak film yang mengangkat tentang dunia kuliner Prancis, salah satunya yaitu film yang berjudul *La Passion De Dodin Bouffant* sekaligus menjadi sumber data penelitian ini.

Peneliti menggunakan film *La Passion De Dodin Bouffant* sebagai objek penelitian karena film tersebut salah satu film tentang dunia kuliner Prancis yang baru rilis pada tahun 2023. Pada film tersebut memuat element-element budaya mengenai gastronomi Prancis. Film *La Passion De Dodin Bouffant* berlatar pada tahun 1885 yang bergenre *romantic*, dengan menyajikan seni dan teknik memasak yang masih sangat kental dengan budaya Prancis pada tahun itu. Sejak dahulu, Prancis terkenal dengan gastronomi yang saat ini telah menjadi identitas budayanya.

Film *La Passion De Dodin Bouffant* terpilih memperebutkan *Palme d'Or*, dan sang sutradara memenangkan penghargaan sutradara terbaik. Film ini menyajikan seni memasak dengan penggambaran situasi dapur sebuah rumah di Prancis. Hal itu yang menjadi dasar film *La Passion De Dodin Bouffant* menampilkan gastronomi yang mencakup kuliner Prancis. Jenis gastronomi

sendiri merupakan kategori atau kelompok dari gastronomi yang memiliki karakteristik atau sifat yang sama.

Melalui adegan-adegan dengan durasi 2 jam 15 menit, penonton mendapatkan banyak informasi tentang gastronomi Prancis. Hal ini disebabkan karena film ini memusatkan pesona terhadap masakan otentik yang menjadi apresiasi terhadap makanan. Film ini membangun hubungan yang sangat hangat, baik memasak, berbicara, karakter berkumpul bersama secara alami.

Pada penelitian ini diharapkan akan menambah pemahaman tentang pembelajaran pendidikan Bahasa Prancis terutama pada kebudayaan Prancis. Oleh karena itu, peneliti menjadikan film ini sebagai bahan penelitian guna menambah pengetahuan tentang kebudayaan Prancis dari sisi gastronominya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian adalah sebagai berikut.

1. Apa sajakah jenis gastronomi yang terdapat dalam film *La Passion De Dodin Bouffant*?
2. Bagaimanakah implikasi hasil penelitian ini terhadap pembelajaran bahasa Prancis?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mendeskripsikan jenis gastronomi apa saja yang diungkapkan pada film *La Passion De Dodin Bouffant*.
2. Mendeskripsikan implikasi dari hasil penelitian kedalam pembelajaran Bahasa Prancis

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Penelitian mengenai aspek gastronomi melalui film *La Passion De Dodin Bouffant*, diharapkan dapat mengetahui jenis-jenis gastronomi yang terdapat pada film tersebut, dan pengimplikasiannya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Peneliti mendapat wawasan terhadap budaya kuliner yaitu gastronomi terutama gastronomi Prancis.

b. Bagi pengajar Bahasa Prancis

Penelitian ini diharapkan juga dapat bermanfaat dalam pembelajaran pendidikan bahasa Prancis mengenai budaya Prancis khususnya dalam hal gastronomi. Dan dapat digunakan sebagai media pembelajaran bahasa Prancis.

c. Bagi Peserta Didik Bahasa Prancis

Penelitian ini dapat diimplikasikan dalam pembelajaran bahasa Prancis di sekolah sebagai media pembelajaran dalam bentuk teks bacaan, untuk meningkatkan keterampilan membaca dan menambah kosa kata pada bidang kebudayaan.

d. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya, terutama tentang ilmu gastronomi lainnya.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Pembelajaran Bahasa Asing Melalui Budaya

Bahasa dan budaya memiliki hubungan yang berkaitan satu sama lain, menurut Koentjaningrat (2010 :165) bahasa merupakan bagian dari kebudayaan, karena menurutnya kebudayaan adalah satu sistem interaksi manusia dimasyarakat, oleh karena itu bahasa adalah suatu sistem yang berfungsi sebagai sarana berlangsungnya interaksi itu. Maka pada saat mempelajari bahasa asing, kita juga akan mempelajari kebudayaannya.

Pembelajaran bahasa asing tidak hanya dapat dipelajari melalui buku-buku formal saja, tetapi juga dapat melalui sisi seni dan budaya. Pada penelitian ini pembelajaran bahasa asing, dilakukan melalui sisi budaya. Mempelajari kebudayaan suatu negara dapat muncul dalam beragam bentuk, dan salah satunya pada bidang kuliner atau gastronomi.

Hal itu terjadi juga pada pembelajaran bahasa Prancis, terutama Prancis yang sangat terkenal dengan kulinernya. Masyarakat Prancis sangat menghargai sebuah masakan, hingga kegiatan menyajikan makanan ditambah dengan unsur seni adalah suatu hal yang sangat diperhatikan sehingga menjadikannya ciri khas hidangan suatu bangsa.

Gastronomi Prancis dimulai pada abad ke-16, yaitu pada saat kedatangan Catherine de Medici yang berkebangsaan Italia, ia membawa seorang koki terlatih dalam seluk-beluk memasak dan menyajikan makanan, hingga terciptanya sebuah buku resep *La Varenne* yang menjadi tonggak Sejarah gastronomi. Metode kuliner yang terus dikembangkan di Prancis hingga masa revolusi yang mengubah hampir setiap aspek kehidupan Prancis. Orang-orang

yang selamat dalam masa revolusi, mendapat pekerjaan di restoran dari sejak itulah terlahir para koki hebat yang tidak tertandingi oleh negara lain.

Salah satu dari koki hebat di Prancis yaitu Marie-Antoine Carême yang dijuluki sebagai arsitek masakan Prancis. Carême membawa logika baru ke dalam masakan, yaitu setiap detail makanannya direncanakan dan dieksekusi dengan hati-hati, dari mulai warna yang dipadukan, tekstur rasa yang diseimbangkan, hingga pajangan meja yang disesuaikan dengan presisi seorang arsitek.

Masakan Prancis adalah satu-satunya sistem gastronomi yang terstruktur dan terorganisir di dunia. Hidangan yang saling terkait, dan nama-namanya memiliki unsur petunjuk mengenai bahan-bahannya. Seperti, sup yang dibagi menjadi *consommés* (sup bening), *potages* (sup kental), *crèmes* (sup krim), dan *veloutés* (dibuat dengan saus putih). Semua kategori ini ada sub-kategori, tergantung pada dasar bahan yang digunakan. Ciri khas gastronomi Prancis adalah terdapat pada kelembutan saus yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan tekstur. Terdapat ratusan jenis saus Prancis, yang dibuat dengan kaldu atau *fonds de cuisine*. Kaldu ini dibuat dengan merebus daging, tulang, potongan daging unggas ataupun ikan, sayuran dan rempah-rempah dalam air untuk menyaring esensi rasanya.

Dari sejarah terjadinya gastronomi Prancis dapat disimpulkan bahwa, gastronomi Prancis terjadi melalui proses yang panjang dan pada akhirnya kini menjadi sebuah ilmu yang masih terus dipelajari dan dikembangkan hingga sekarang. Mempelajari bahasa asing sekaligus mempelajari budayanya merupakan suatu kesatuan, namun tentunya ada juga bidang khusus yang mempelajari gastronomi itu sendiri. Ilmu gastronomi yang termasuk dalam bidang kuliner merupakan bagian dari pariwisata dan tentunya dalam pengajaran bahasa Prancis pariwisata masuk kedalam pengajaran bahasa Prancis untuk tujuan khusus.

Di Indonesia, bahasa Prancis adalah salah satu bahasa yang paling populer yang banyak diajarkan di banyak universitas dan sekolah. Pengajaran bahasa asing dibagi menjadi dua yaitu bahasa Prancis umum dan bahasa Prancis untuk tujuan khusus. Pengajaran bahasa Prancis untuk tujuan khusus atau disebut

juga *Français sur objectifs Spécifiques* (FOS) adalah suatu program pembelajaran bahasa Prancis yang fokus pada tujuan-tujuan spesifik dan ditargetkan pada kelompok siswa yang memiliki kebutuhan khusus dalam mempelajari Bahasa Prancis. Program FOS ini tidak hanya terdapat untuk pariwisata tetapi juga pada bidang-bidang yang lain seperti bisnis, teknik, kedokteran dan lain-lain. Oleh karena itu, program FOS menjadi semakin penting dalam mempersiapkan pemelajar memasuki dunia kerja.

Gastronomi Prancis dan *Français sur objectifs Spécifiques* (FOS) memiliki keterkaitan erat dalam pendidikan bahasa yang difokuskan pada kebutuhan khusus di bidang kuliner dan perhotelan. FOS dalam gastronomi menargetkan individu untuk memungkinkan pembelajar menggunakan bahasa Prancis secara efektif dalam situasi nyata di dapur atau ruang makan, memperdalam pemahaman tentang filosofi dan tradisi kuliner Prancis, yang termasuk Sejarah dan asal-usul makanan, selain itu juga untuk membuka akses ke peluang karier di restoran berbintang atau acara kuliner internasional.

Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa pembelajaran bahasa asing melalui budaya dapat dilakukan dengan mempelajari bidang kulinernya, terutama dalam pembelajaran bahasa Prancis, yang juga sangat terkenal dengan kulinernya yang mendunia melalui sejarah gastronomi. Mempelajari kuliner Prancis secara khusus dapat dilakukan melalui program pengajaran bahasa Prancis untuk tujuan khusus yaitu *Français sur objectifs Spécifiques* (FOS).

## **2.2. Gastronomi**

Gastronomi dalam kehidupan masyarakat Prancis menjadi sebuah hal yang utama, menurut masyarakat Prancis kegiatan makan dan minum bukan hanya sebuah rutinitas biasa melainkan kegiatan yang sangat diperhatikan dari mulai hal-hal terkecil seperti pemilihan bahan dasar pembuatan makanan dan minuman hingga teknik, dan cara penyajiannya, hal itulah yang membuat kuliner Prancis dikenal dimata dunia.

Gastronomi merupakan bidang kajian tentang makanan. Menurut Fossali (2008), mengartikan gastronomi sebagai penyelidikan mengenai bagaimana

budaya dan makanan berhubungan. Makanan dianggap sebagai hasil dari kebudayaan. Konsumsi makanan oleh manusia tidak sekedar mengisi perut, tetapi juga memiliki makna sosial dan budaya yang terbentuk dalam konteks masyarakat, dipengaruhi oleh faktor seperti lingkungan, tradisi, keyakinan agama, kebiasaan, dan tingkat pendidikan.

Gastronomi sebagai segala sesuatu tentang makanan dan minuman enak merupakan refleksi dari budaya masyarakat. Hal itu berhubungan dengan sejarah mengenai bagaimana, dimana, kapan, dan mengapa harus makan dan minum (Harrington 2005:2). Seperti yang diungkapkan oleh Jean Virtaux dalam bukunya *La Gastronomie: "manger est un acte commun à tout être vivant, homme au animal, alors que manger en tant que gastronome est un acte culturel"* (2007:7) lebih kurang yaitu aktivitas makan merupakan kebiasaan yang dilakukan setiap makhluk hidup, dan kebiasaan merupakan suatu bentuk dalam berbudaya.

Zeldin (1979 :443) menyatakan "*la France le paradis des gastronomes*". Negara Prancis merupakan negara yang terkenal di bidang kulinernya. Menggunakan teknik yang khas untuk memasak, membuat Prancis menjadi negara yang paling ingin dikunjungi oleh pencinta makanan. Aktivitas makan dan minum bagi masyarakat Prancis bukan hanya sekedar aktivitas biasa. Prancis mempunyai ciri khas dalam menyajikan dan membuat makanannya, karena masyarakat Prancis sendiri memiliki kegemaran dalam makan dan minum guna memenuhi kebutuhan hidup yang baik. Oleh sebab itu masakan Prancis dapat dikenal di seluruh dunia. Masyarakat Prancis pun memanfaatkan kegiatan tersebut, sehingga muncul ilmu tentang makanan yang saat ini disebut dengan *gastronomie*.

Gastronomi berasal dari bahasa Yunani, yaitu *gastros* dengan arti perut dan *nomos* berdefinisi ilmu pengetahuan. Oleh karena itu, gastronomi merupakan ilmu pengetahuan tentang perut atau ilmu tentang makanan dan minuman. Dalam buku *Le Francais de l'Hôtellerie et de la Restauration*, penyajian termasuk seni dalam gastronomi "*la gastronomie est un art. Et puis, il faut*

*tenir compte aussi des prix, des qualités des vins et du service, du confort, du décor* (Renner, 1992 : 93). Lebih kurang yaitu gastronomi didalamnya mendukung harga, kualitas dari minuman anggur, dan kualitas penyajiannya, kenyamanan saat makan dan hiasan yang menarik dari hidangannya.

Seorang ahli gastronomi asal Prancis yaitu Jean Anthelme **Brillat-Savarin** mengungkapkan bahwa gastronomi *tient à la cuisine, par l'art d'appreter les mets de les rendre agréables au goût* (1869 : 37). Teori tersebut memiliki pengertian bahwa gastronomi tidak hanya sekedar seni menghidangkan melainkan memegang peranan dari makanan dan menjadikan hidangan mempunyai cita rasa sangat baik.

Seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan dan mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak, termasuk mencuci, mengupas, memotong, membentuk, membumbui, dan dikerjakan dengan benar dan tepat, hingga masakan tersebut dimasak dengan berbagai macam teknik sampai pada akhirnya disajikan dengan menarik yang menggugah selera makan, dengan rasa yang lezat adalah pendapat dari Soejoeti Tarwotjo (1998:1)mengenai gastronomi.

Dari teori tersebut dapat disimpulkan bahwa gastronomi adalah pengetahuan yang terkait dengan aktivitas makan manusia yang bertujuan untuk memelihara kesejahteraan manusia. Ini juga menegaskan bahwa gastronomi berkaitan dengan makanan dan memasak, menggunakan seni dalam penyajiannya untuk menciptakan hidangan dengan cita rasa terbaik. Gastronomi dapat juga diartikan sebagai landasan pada cara makan yang baik yang dilakukan di meja makan dan berhubungan dengan kegiatan makan. Sehingga gastronomi juga didefinisikan sebagai ilmu pengetahuan dan seni makan yang didalamnya termasuk seni memasak dan cara penyajian hingga dihidangkan.

Gastronomi adalah sebuah seni dan ilmu tentang bagaimana cara makan yang baik, hal itu diungkapkan oleh Gillespie dalam buku *European Gastronomy Into the 21<sup>st</sup> Century*. Hal tersebut diperkuat oleh pernyataan Guy Michaud (1994 : 334), "*Gastronomie française considérée comme une science ou un*

*art*” ia menyatakan bahwa gastronomi didasarkan pada sebuah ilmu atau seni. Pendapat lain yang menyatakan bahwa gastronomi merupakan sebuah seni yaitu dari Ranner dalam buku *Le Francaise l’hôtellerie et de la Restauration,* “ *la gastronomi est un art. Et qui dit bonne cuisine dit gastronomie, c’est une cuisine folklorique, celle née des conjonctions de la géographie et de l’histoire*” (1992 : 72) atau lebih kurang “keahlian memasak adalah sebuah seni. Dan makanan yang baik adalah gastronomi, masakan rakyat, yang lahir dari perpaduan geografi dan sejarah”.

Pada masa revolusi Prancis, terdapat koki terkenal bernama chef Carême yang mengatakan bahwa “ *Carême réduisit d’abord considérablement l’emploi des herbes et épices. En second lieu, il limita les mixtures d’aliments de diverses sortes. En troisième lieu, il transforma la décoration des plats et créa*” atau lebih kurang memiliki arti sebagaimana dalam memasak, hal yang utama dilakukan adalah memberi bumbu dalam masakan. Kemudian membuat masakan dengan berbagai bentuk ataupun penyajian dengan menggunakan teknik memasak tertentu dan yang terakhir adalah menghias hidangan.

Prancis memulai sejarah gastronominya dengan ditandai oleh makanan pedesaan (*la cuisine paysanne*) yang dilakukan dengan cara sangat sederhana menggunakan kuah untuk memasak bahan pangan yang ada di alam sekitar untuk menghasilkan sup kental menandai awal masakan Prancis dan kini menjadi ciri khas gastronomi Prancis.

Masyarakat Prancis membagi menjadi dua masakan Prancis yaitu: *cuisine classique (haute atau grande cuisine)* dan *provençe cuisine*. *Cuisine Classique* yaitu masakan yang dipandang elegan dan formal serta banyak tersedia di restoran dengan bahan-bahan terbaik. Ciri khas dari masakan ini terlihat mewah dan menggunakan krim yang banyak disajikan dengan elegan dan biasanya memiliki harga yang mahal. Sebaliknya, *provençe cuisine* (masakan regional) yaitu makanan yang dibuat secara sederhana di rumah ataupun café lokal dengan menggunakan bahan-bahan segar dari sekitar.

Oleh sebab itu, seni makanan, seni memasak adalah budaya dari zaman yang terdahulu hingga berkembang memperbarui beragam makanan dan metode memasak. Orang Prancis menilai kegiatan makan dan menikmati masakan mereka dengan baik. Kebiasaan makan Prancis menekankan adanya hidangan pembuka (*hors d'oeuvres*), hidangan antara pembuka dan utama (*entrée*) hidangan utama (*plat principal*), dan *dessert* ataupun kebiasaan minum anggur di Prancis. Bagi masyarakat Prancis, minum anggur adalah tindakan sebagai perekat kekerabatan dilingkungan sosial dan menjadi budaya Prancis. Menurut Edelstein, sejarah panjang minuman anggur di Prancis menegaskan bahwa anggur adalah minuman yang menyegarkan, memberi kekuatan, dan kaya akan zat gizi (2011:139).

### 2.3 Jenis Gastronomi

Gastronomi adalah seni estetika dalam memasak dan tata krama dalam penyajian, dengan latihan melalui beberapa aturan sosial. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa gastronomi bukan hanya studi tentang seni memasak dan memakan tetapi melainkan suatu ilmu yang dapat dikaji lebih dalam. Gillespie (2001, p.5) menuliskan bahwa bidang gastronomi terdapat dari beberapa pihak, penyedia dan konsumen yang fokus utamanya adalah pada kemampuan konsumen dalam menikmati makanan. Gillespie mengungkapkan bahwa gastronomi adalah pengakuan dari berbagai faktor yang berhubungan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat. Di dunia gastronomi, terdapat beberapa jenis yang memiliki peran dan fungsinya masing-masing dan saling berkaitan. Berikut jenis-jenis Gastronomi Menurut Gillespie (2001):

1. Gastronomi Praktis:

Bidang ini berkaitan dengan praktik dan studi tentang persiapan, produksi, dan penyajian makanan dan minuman dari berbagai negara di seluruh dunia. Gastronomi praktis mencakup teknik dan standar yang digunakan dalam mengubah bahan mentah menjadi produk makanan yang khas secara nasional, regional, dan budaya.



Gambar 2.1 Contoh jenis gastronomi praktis

Pada masa revolusi Prancis yang melahirkan koki hebat salah satunya adalah Marie-Antoine Carême yang mampu menyediakan serangkaian jamuan dengan menerapkan seni-seni arsitektur yang ia sukai, hingga dari situ terlahirlah banyak perubahan dari masakan Prancis. Contoh praktisi gastronomi praktis termasuk juru masak dan semua orang yang berinteraksi langsung dengan pelanggan, seperti pelayan. Intinya, mengubah makanan dan minuman menjadi hidangan lengkap adalah spesialisasi dalam gastronomi praktis.

## 2. Gastronomi Teoretis:

Gastronomi teoretis mendukung praktik gastronomi dengan mempelajari proses, sistem, resep, buku masak, dan tulisan lainnya. Bidang ini mendokumentasikan berbagai prosedur yang diperlukan untuk meningkatkan kesuksesan dalam mengolah hidangan. Perencanaan teoretis mencakup langkah-langkah yang perlu dilakukan saat merencanakan dan menyiapkan acara, menu, hidangan, dan minuman.



Gambar 2.2 Contoh jenis gastronomi Teoritis

Di Prancis, awal mula majunya seni kuliner ditandai dengan hadirnya buku masak yang disebut *Le Cuisinier Francois* (1652) ditulis oleh *La Varenne* yang merupakan seorang koki luar biasa dari Italia. Buku itu adalah yang pertama menyajikan resep dalam urutan abjad dan menyertakan intruksi memasak sayuran. Setelah itu, kemudian setiap chef di Prancis tentunya menuliskan setiap resep masakan dalam sebuah buku. Seperti Carême yang memiliki buku masak sangat banyak diantaranya *L'art de la cuisine au dix neuvième siècle* (1833) dan *Le Pâtissier royal parisien* (1815), buku itu memuat ratusan resep, menu untuk setiap hari dalam setahun, sejarah masakan Prancis, sketsa *pièces montées* monumental karya Carême, petunjuk hiasan, dekorasi, serta tips untuk memasarkan dan mengatur dapur.

Fungsi dari gastronomi teoretis adalah sebagai sumber kreativitas yang menginspirasi terciptanya makanan klasik dan nasional dunia selama berabad-abad. Koki dan profesional makanan dan minuman menggabungkan keterampilan praktis mereka dengan masakan teoretis untuk memaksimalkan pembelajaran dan efisiensi dalam pengolahan bahan pangan.

### 3. Gastronomi Teknis

Gastronomi teknis melibatkan evaluasi sistematis dari berbagai aspek dalam bidang gastronomi yang memerlukan penilaian atau pengukuran. Gastronomi teknis mencakup evaluasi makanan instan, instalasi baru serta yang sedang berkembang, metode produksi baru beserta keahlian yang terkait, serta peralatan yang diperlukan untuk memulai produksi.



Gambar 2.3 Contoh jenis gastronomi Teknis

Seperti yang terjadi di Prancis pada akhir tahun 1950-an sekelompok koki muda Prancis yang menemukan gaya masak baru bernama *nouvelle cuisine* karena dipengaruhi perkembangan dalam bidang keahlian khusus yang menekankan pada bahan-bahan yang segar. Oleh karena itu masakan yang dikembangkan akan menemukan cita rasa yang lebih ringan. Pada masa itu, para praktisi yang kreatif dan inovatif membangkitkan minat kegembiraan dalam bidang gastronomi secara umum.

Selain itu, gastronomi teknis juga bertugas untuk memantau kinerja setiap tahapan selama periode percobaan. Para profesional di bidang gastronomi teknis termasuk teknisi, ilmuwan makanan, dan spesialis operasional. Konsultan juru masak juga berperan dalam bidang ini.

### 4. Gastronomi Makanan

Gastronomi makanan berkaitan dengan makanan dan minuman, serta pembuatannya. Sebagai contoh, gastronomi makanan mempelajari fungsi anggur dan minuman lain.



Gambar 2.4 Contoh jenis gastronomi makanan

Gastronomi Prancis memiliki praktik kuliner yang mapan, salah satunya yaitu penggunaan bahan berkualitas anggur, yang diproduksi di Bordeaux dan Burgundy, sebagai pelengkap makanan lezat. Pemilihan anggur juga dilakukan dengan tepat, berdasarkan tahun produksi, kebun anggur, dan pengirimannya. Hal ini berkaitan erat dengan perkembangan produk makanan dan minuman yang berubah seiring berjalannya waktu dan musim, sebab waktu menjadi pertimbangan utama dari gastronomi makanan.

## 2.4 Film

Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1992, film didefinisikan sebagai karya seni dan budaya yang merupakan media komunikasi massa audio-visual yang dibuat dengan mendasarkan diri pada prinsip sinematografi. Film direkam menggunakan berbagai media seperti pita seluloid, pita video, piringan video, atau bahan teknologi lainnya dalam berbagai bentuk, jenis, dan ukuran melalui berbagai sistem seperti proyeksi mekanis, elektronik, atau sistem lainnya. Film adalah sebuah media audio-visual yang terdiri dari serangkaian gambar bergerak yang membentuk satu cerita utuh, didukung oleh elemen suara. Menurut Eneste dalam bukunya *Novel dan Film*, film merupakan hasil gabungan dari berbagai macam seni seperti musik, seni visual, drama, sastra, dan unsur fotografi (1991:18). Film pertama kali diputar untuk umum dengan membayar langsung di *Grand Cafe Boulevard de Capucines*, Paris, Prancis

pada tanggal 28 Desember 1895. Kejadian ini menjadi tonggak sejarah dalam lahirnya industri film dan bioskop secara global.

Menurut André dalam bukunya *Cinéma et Narrativité* (2005:20), ia mengutip pandangan Metz yang menyatakan bahwa film memiliki potensi sebagai bahasa komunikasi yang memungkinkan untuk menyampaikan kisah dan cerita dengan keindahan yang luar biasa, yaitu “*Il remarque que le cinéma devient un langage, c’est parcequ’il raconte ‘des belles histoires’. Le film, c’est-à-dire l’histoire doit être soumis aux règles langagiers. Les images doivent être assimilables à des énonces narratifs*” atau lebih kurang Dia menunjukkan bahwa sinema menjadi sebuah bahasa karena menceritakan “kisah-kisah yang indah”. Film, dengan kata lain cerita, harus tunduk pada aturan bahasa. Gambar harus diasimilasikan dengan pernyataan naratif”.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa film adalah wujud ekspresi dalam sebuah rangkaian cerita dan memiliki unsur kebahasaan dilengkapi gambar yang bergerak dan kalimat berbentuk dialog yang diperankan oleh pemain film. Pada bidang Pendidikan, film digunakan sebagai media pembelajaran guna memberi siswa informasi secara visual mengenai hal yang dipelajari dikelas. Melalui visualisasi gambar maka kita akan dapat melihat deskripsi tokoh, latar, dan alur ceritanya. Bertujuan untuk siswa lebih aktif, kreatif, dan imajinatif dalam mengimplementasikan materi pelajaran dari sekolah.

Dalam penelitian ini dilakukan analisis film, analisis didefinisikan sebagai suatu metode untuk mempelajari dan menganalisis komunikasi secara sistematis dan obyektif terhadap pesan yang tampak (Bungin Burhan, 134). Jadi analisis film adalah metode atau kegiatan yang mempelajari dan menggali lebih dalam makna dan aspek secara sistematis dan obyektif dari sebuah film. Marie dan Aumont mengemukakan “*l’analyse de film est une facon de rendre compte en les rationalisant de phénomènes observés*” (1988 :11) yaitu lebih kurang ketika akan meneliti sebuah film, setiap orang berhak memilih metode apa yang akan digunakan sesuai aspek yang akan ditelitinya. Oleh sebab itu, kegiatan menganalisis sebuah film akan terus dilakukan karena aspek yang luas

dari film yang diteliti. Dalam penelitian film *La Passion De Dodin Bouffant* peneliti menggunakan metode analisis konten. Teknik ini digunakan untuk menganalisis adegan, perilaku, kalimat, percakapan, dialog dan juga cuplikan gambar yang sesuai dengan jenis gastronomi menurut teori Gillespie.

## **2.5 Film *La Passion De Dodin Bouffant***

Peneliti menggunakan film *La Passion De Dodin Bouffant* sebagai objek penelitian karena film tersebut salah satu film tentang dunia kuliner Prancis yang baru rilis pada tahun 2023. Pada film tersebut memuat element-element budaya mengenai gastronomi Prancis. Film *La Passion De Dodin Bouffant* berlatar pada tahun 1885 yang bergenre *romantic*, dengan menyajikan seni dan teknik memasak yang masih sangat kental dengan budaya Prancis pada tahun itu. Sejak dahulu, Prancis terkenal dengan gastronomi yang saat ini telah menjadi identitas budayanya.

Film *La Passion De Dodin Bouffant* ditulis dan disutradarai oleh Trần Anh Hùng, menggambarkan kisah cinta antara seorang juru masak dan seorang ahli kuliner. Film ini adalah sebuah film romansa drama Sejarah, dengan kuliner menjadi situasi utamanya. Film *La Passion De Dodin Bouffant* ditayangkan perdana pada 24 Mei 2023 di Festival Film *Cannes* ke-76 dan terpilih memperebutkan *Palme d'Or*, dan sang sutradara memenangkan penghargaan sutradara terbaik. Serta film ini terpilih sebagai perwakilan Prancis untuk film internasional terbaik di *Academy Awards* ke-96. Film ini menyajikan seni memasak dengan penggambaran situasi dapur sebuah rumah di Prancis. Hal itu yang menjadi dasar film *La Passion De Dodin Bouffant* menampilkan gastronomi yang mencakup kuliner Prancis.



Gambar 2.5 Poster Film *La Passion De Dodin Bouffant*

Dalam film *La Passion De Dodin Bouffant* mengisahkan perjalanan Dodin Bouffant, seorang pencinta makanan terkenal, dan kekuatannya dalam makan dan berbagi makanan, serta hubungan pahitnya dengan Eugénie, juru masaknya. Meskipun banyak momen memasak yang panjang dan intim antara Dodin dan Eugénie, inti cerita adalah ketika Dodin, setelah diundang makan malam oleh seorang pria kaya dan berpengaruh, memutuskan untuk membalas undangan tersebut dengan memasak sederhana, hidangan murah yang ia yakini akan lebih nikmat jika dimasak dengan cinta di dapurnya.



Gambar 2.6 *Pot-au-feu*

Dalam Film *La Passion de Dodin Bouffant*, Dodin selaku ahli makanan memilih hidangan *Pot-au-feu* sebagai makanan yang akan disajikan untuk sang pangeran. *Pot-au-feu* adalah masakan tradisional Prancis yang terdiri dari kaldu daging dan sayuran. *Pot-au-feu* juga sering digunakan sebagai metafora yang menggambarkan keragaman dan kelezatan yang berubah-ubah, mencerminkan berbagai elemen yang dapat menjadi satu kesatuan yang lebih baik. Dalam kata lain, *Pot-au-feu* adalah contoh sempurna dari tradisi kuliner yang dapat mencerminkan budaya atau sejarah suatu bangsa yang menjadi bagian penting dari identitas kuliner Prancis. Hidangan ini telah diakui UNESCO sebagai warisan kuliner tak benda dunia dari Prancis, karena hidangan ini menggambarkan cara hidup orang Prancis yang mengutamakan gastronomi dan kebiasaan makan tradisional.

Tidak hanya *Pot-au-feu*, masakan tradisional lain seperti olahan burung ortolan, saus *bourguignotte*, dan hidangan tradisional lainnya banyak terdapat dalam film. Film ini dikemas dengan begitu kental ketradisionalannya mengolah, menyajikan dan mengonsumsi suatu makanan, terlihat dari salah satu adegan yang menampilkan cara memakan suatu hidangan dari burung ortolan yang harus dilakukan dengan menutup kepala, dan masih banyak lagi adegan yang menampilkan ciri khas masyarakat Prancis dalam mengonsumsi suatu masakan. Karena itu, film ini menjadi film kuliner yang luar biasa, bahkan sebelum film ini dirilis sudah menjadi perbincangan seluruh dunia.

Konflik utamanya timbul dari keinginan Dodin untuk menikahi Eugénie, juru masak yang berbakat, yang enggan meninggalkan perannya yang penting di rumah. Cara mereka menangani masalah ini, di mana keduanya tidak ingin menyakiti satu sama lain namun tetap khawatir akan kehilangan keseimbangan rumah tangga dan keahlian memasak yang brilian, sangat menarik untuk diamati. Kehadiran Pauline, seorang gadis muda dengan bakat dalam rasa dan memasak, juga menjadi titik fokus penting dalam cerita. Dinamika kasar antara pria yang lebih tua dan wanita muda yang memberi harapan diatasi dengan baik, karena Dodin sebagian besar menerima Pauline sejak awal, meskipun dia menyadari bahwa dia mungkin tidak cukup berpengalaman untuk membantunya mencapai impian menjadi juru masak yang hebat. Namun dari ekspresi serius Pauline yang diselingi dengan potongan-potongan bahan makanan yang banyak dimasukkan ke dalamnya saat Dodin semakin terkesan, membentuk secara cepat dunia "*La Passion De Dodin Bouffant*" dan karakternya.

Meskipun secara stereotip Pauline mungkin tampak seperti simbol harapan dalam film, dan perbedaan status ekonomi keluarganya diatasi dengan kikuk, keputusan untuk menyoroti kekaguman terhadap makanan dan warisan persiapan makanan dari beberapa generasi hanya menambah kegembiraan dan rasa hormat pada film tersebut.

Film ini menyajikan gastronomi Prancis yang masih sangat tradisional, meski tidak secara terang-terangan, jenis-jenis gastronomi Prancis terkandung dalam beberapa adegan. Film yang berlatar tahun 1885 ini dikemas dengan begitu detail, setiap adegannya menyelipkan tentang keindahan seni dalam memasak. Film bergenre romantis namun makanan yang menjadi situasi utama ini membuat kita menjadi tahu bagaimana gastronomi Prancis pada masa itu terjadi. Bagaimana film ini menyajikan bagaimana kegiatan memasak dari memilih bahan, teknik pengolahan, hingga cara penyajian hidangan ditampilkan dengan khas Prancis yang begitu baik.

## 2.6 Penelitian Relevan

Penelitian yang terkait dengan gastronomi pernah dilakukan beberapa peneliti diantaranya skripsi yang ditulis oleh E Irawati mahasiswi Jurusan Bahasa Prancis Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta tahun 2014 yang berjudul “*Aspek Gastronomi dalam Film Comme un Chef karya Daniel Cohen*”. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif mengenai aspek gastronomi dalam sebuah film. Penelitian ini membahas salah satu kebudayaan Prancis dalam bentuk gastronomi dalam hal makanan pada film *Comme un Chef*.

Selanjutnya skripsi yang ditulis oleh Saskia Rahayu Pratiwi, at (2022) *Gastronomi Dalam Film Les Saveurs Du Palais Karya Christian Vincent*, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menganalisis jenis gastronomi pada kalimat atau percakapan yang ada pada film *Les Saveurs Du Palais Karya Christian Vincent*. Penelitian ini mengambil sumber data yang diperoleh dari kata, frasa dan juga kalimat yang mengandung jenis-jenis gastronomi pada film.

Penelitian terakhir yaitu skripsi yang ditulis oleh Dini Meutia Taqwani (2012) mahasiswi Universitas Negeri Jakarta jurusan Bahasa Prancis Fakultas Bahasa dan Seni yang berjudul “*Analisis Aspek-Aspek Kebudayaan dalam Film Prancis Fanfan La Tulipe*”. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang menganalisis tentang aspek kebudayaan dalam film. Teori yang digunakan adalah teori aspek kebudayaan universal menurut Taylor, yaitu aspek pengetahuan/teknologi, kepercayaan, kesenian, kesusilaan, hukum dan adat/kebiasaan. Penelitian tersebut menunjukkan hasil bahwa adat adalah aspek kebudayaan yang paling banyak pada film tersebut adalah 47 persen.

Berdasarkan tiga penelitian relevan tersebut terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan diteliti yaitu persamaannya terletak pada bidang gastronomi dan kebudayaan dari Prancis sedangkan perbedaannya terletak pada objek penelitian dan teori yang digunakan. Pada penelitian relevan yang pertama peneliti meneliti tentang aspek-aspek gastronomi yang terdapat pada *Film Comme un Chef*. Lalu penelitian relevan yang kedua memiliki perbedaan pada objek penelitian dan data yang diperoleh. Sedangkan penelitian relevan yang ketiga terdapat perbedaan pada subfokus penelitian, yaitu aspek kebudayaan yang universal dan gastronomi tidak menjadi objek utamanya.

### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Metode Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan proses penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata tertulis atau tulisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif adalah penelitian dibidang ilmu umani dan kemanusiaan dengan aktivitas yang berdasarkan disiplin ilmiah untuk mengumpulkan, menganalisis, menafsirkan fakta serta hubungan antara fakta alam, masyarakat, kelakuan dan rohani manusia guna menemukan prinsip pengetahuan dan metode baru dalam usaha menanggapi hal tersebut (Koentjaraningrat, 1983). Proses penelitiannya dengan cara berusaha memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa, interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertentu menurut perspektif peneliti sendiri (Sugiyono, 2016). Dengan metode ini peneliti mengharapkan dapat mengungkapkan dan memperoleh data mengenai jenis gastronomi dalam film *La Passion De Dodin Bouffant* karya Trần Anh Hùng.

#### 3.2 Data dan Sumber Data Penelitian

Penelitian ini memiliki lingkup dengan hanya membahas dan memberi deskripsi tentang jenis gastronomi yaitu gastronomi praktis, teoritis, teknis, makanan, dan molekular dalam film *La Passion De Dodin Bouffant* karya Trần Anh Hùng sebagai dasar penelitiannya. Sumber penelitian ini adalah film *La Passion De Dodin Bouffant*, sedangkan data penelitian berasal dari dialog dan adegan serta cuplikan gambar yang terdapat pada film.

### 3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian bertujuan untuk mendapatkan data (Sugiyono, 2016). Peneliti dalam penelitian ini menggunakan metode simak, dengan lanjutan teknik simak bebas lebat cakap (SLBC), kemudian dilanjutkan dengan teknik catat. Sudaryanto (2015) mengatakan bahwa metode simak yaitu metode yang proses pengerjaannya dengan menyimak suatu penggunaan bahasa, dengan mendengarkan objek penelitian. Sedangkan teknik simak bebas libat cakap merupakan teknik yang peneliti hanya menyimak dan meneliti adegan percakapan dalam film *La Passion de Dodin Bouffant* secara berulang. Teknik yang dilakukan dalam mengumpulkan data pada penelitian sebagai berikut:

1. Metode pengumpulan data dimulai dari menonton secara detail dan berulang pada film *La Passion De Dodin Bouffant* Karya Trần Anh Hùng,
2. Melakukan teknik simak, dengan lanjutan simak bebas libat cakap (SLBC)
3. Mencatat data dalam dialog dan adegan atau kejadian yang berisi informasi tentang jenis-jenis gastronomi pada film tersebut.
4. Mengklasifikasikan data yang diperoleh yaitu berupa jenis-jenis gastronomi di tabel penelitian. Tabel data digunakan untuk peneliti lebih mudah dalam membedakan jenis-jenis gastronomi sesuai dengan teori.

**Tabel 1. Contoh Korpus Data Jenis gastronomi pada film *La Passion De Dodin Bouffant* karya Trần Anh Hùng**

No	Kode Data	Data	Transkrip	Jenis-jenis Gastronomi				Keterangan
				J1	J2	J3	J4	
1.	P1	01.44-02.15  		√				Dalam adegan ini, Eugenie sedang berada dikebun pada pagi hari untuk memetik sayuran yang masih segar. Hal itu disampaikan oleh Violete selaku asisten Eugenie. Memilih bahan masakan yang masih segar termasuk pemenuhan dari jenis gastronomi makanan.

Keterangan:  
P: menit

Jenis-Jenis Gastronomi: J1 Gastronomi praktis  
J2 Gastronomi teoritis

J3 Gastronomi teknis  
J4 Gastronomi makanan

1. Gastronomi praktis yaitu gastronomi yang berkaitan dengan studi preparasi, produksi, serta penyajian dari makanan dan minuman. Contohnya yaitu juru masak dan semua orang yang berhubungan dengan pelanggan termasuk pelayan.
2. Gastronomi teoritis yaitu yaitu pendukung gastronomi praktis dengan melakukan pendekatan proses, sistem, resep, buku, masakan, dan tulisan lainnya. Fungsi bidang ini agar menjadi sumber kreativitas yang menginspirasi terciptanya hidangan klasik.
3. Gastronomi teknis yaitu gastronomi yang mencakup evaluasi dari makanan instan, instalasi baru serta evolusioner, metode produksi baru serta keahlian, dan peralatan yang dibutuhkan. Pelaku dari gastronomi ini adalah teknisi, ilmuwan makanan, spesialis operasional yang bekerja di area ini, serta juru masak dan konsultan dibidang ini.
4. Gastronomi makanan yaitu gastronomi yang mempelajari peranan dari anggur, dan minuman lain dalam hubungannya dengan makanan untuk mengharmoniskan dan memaksimalkan kenikmatan yang diperoleh. Hal ini berkaitan erat dengan perubahan waktu dan musim yang menjadi pertimbangan utama pada gastronomi makanan.

Catatan: Tabel data diatas terinspirasi mengambil dari skripsi yang berjudul “Analisis Hirarki Kebutuhan Edith Piaf dalam Film *La Vie En Rose* Karya Olivier Dahan (Kajian Psikologi Humanistik Abraham Maslow ” oleh Dlima Utami mahasiswa pendidikan Bahasa Prancis Universitas Lampung.

#### **3.4. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif kualitatif. Teknik analisis kualitatif yaitu upaya yang dilakukan dengan mengorganisasikan data-data yang telah diperoleh dari hasil menyimak dan catat berupa dialog, serta data tambahan yaitu cuplikan layar dari kegiatan yang menggambarkan jenis-jenis gastronomi (Sugiyono, 2016). Teknik yang

digunakan adalah teknik analisis konten, yaitu menganalisis adegan, perilaku, kalimat, dan dialog.

Adapun langkah awal yang dilakukan dalam menganalisis data adalah peneliti membaca data yang telah terkumpul untuk dianalisis, data yang telah terkumpul yaitu berupa percakapan, dialog, dan gambar dari cuplikan layar yang menggambarkan jenis gastronomi. Kemudian data berupa teks kalimat ataupun dialog dan gambar tindakan dari cuplikan layar yang terkumpul merupakan data yang telah diklasifikasikan sesuai jenis gastronomi, selanjutnya peneliti menganalisis data dengan hasil analisisnya berupa deskripsi. Kemudian, peneliti mendeskripsikan dari setiap hasil analisis data berdasarkan jenis gastronomi menggunakan teori Gillespie. Tahap terakhir yaitu keakuratan dan kelayakan data yang telah diklasifikasikan sebelumnya, agar mendapatkan kesimpulan dari hasil data-data yang telah dianalisis. Berikut ini merupakan kerangka berpikir proses menganalisis data pada penelitian.

1. Membaca data yang telah terkumpul, berupa percakapan, kalimat, gambar dari cuplikan layar kegiatan yang menggambarkan jenis gastronomi berdasarkan teori.
2. Selanjutnya data dianalisis dengan hasil analisisnya berupa deskripsi.
3. Selanjutnya data dianalisis dengan hasil analisisnya berupa deskripsi.
4. Hasil data dideskripsikan berdasarkan jenis-jenis gastronomi menggunakan teori Gillespie.
5. Hasil data dideskripsikan berdasarkan jenis-jenis gastronomi menggunakan teori Gillespie.
6. Pemeriksaan keakuratan dan kelayakan data yang telah dikelompokkan, supaya mendapatkan kesimpulan dan hasil analisis.

### 3.5. Validitas dan Reliabilitas Data

Kebenaran data merupakan sebuah hal penting untuk menjaga keaslian suatu penelitian. Hal tersebut sesuai pendapat Subroto (dalam Nugrahani, 2014: 113), kredibilitas data penelitian dapat dilihat dari tingkat kesahihan (validitas) dan keajegan (reabilitas) data tersebut. Dalam suatu penelitian data penelitian dapat dikatakan valid jika mampu menjawab masalah yang diteliti, dan data dikatakan reliabilitas jika bisa meyakinkan pada beberapa sumber data. Oleh karena itu data tidak boleh berbeda, dan untuk mengecek hasil yang benar atau jelas dan akurat. Validitas yang digunakan pada penelitian ini adalah validitas semantik. Validitas semantik adalah validitas yang dilakukan untuk mengetahui kesesuaian makna teks dengan konteks yang dipilih (Krippendorf, dalam Mumpuni 2018). Validitas semantik digunakan untuk mengukur kesensitifan teknik dari makna yang relevan dengan konteks yang dianalisis.

Reliabilitas data dalam penelitian ini diperoleh dengan teknik intrarater, yaitu teknik yang digunakan dengan pembacaan secara berulang-ulang, berdasarkan data yang telah diperoleh. Dalam upaya memperoleh reliabilitas data, peneliti meningkatkan ketekunan dan ketelitian pada saat mengumpulkan data, kemudian membaca secara berulang data yang telah dikelompokkan, supaya data yang ditemukan terandakan atau reliabel. Reabilitas data tersebut kemudian didiskusikan kembali dengan dosen pembimbing skripsi, Endang Ikhtiarti, S.Pd., M.Pd., dan Indah Nevira Trisna, S.Pd., M.Pd., agar peneliti dapat menerima masukan ataupun saran dari hasil serta pembahasan data penelitian.

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam penelitian jenis gastronomi pada film *La Passion de Dodin Bouffant*, serta mengacu pada rumusan masalah, ditemukan seluruh jenis gastronomi sesuai teori Gillespie yaitu, gastronomi praktis, gastronomi teoritis, gastronomi teknis, dan gastronomi makanan. Pada penelitian ini jenis gastronomi praktis paling banyak ditemukan dalam film *La Passion De Dodin Bouffant* karena gastronomi mencakup banyak hal tentang dunia dapur dan kuliner, sedangkan film ini banyak menunjukkan kegiatan praktik memasak, baik dari mulai preparasi bahan masakan hingga penyajiannya terdapat pada film ini, dan itu termasuk kedalam jenis gastronomi praktis. Di sisi lain, gastronomi paling sedikit ditemukan yaitu terdapat pada jenis gastronomi teoritis, hal ini dikarenakan dalam film tidak banyak ditemukan adegan yang membahas tentang penulisan resep makanan.

Penelitian ini merupakan kajian dalam bidang kuliner, sehingga hasil dari penelitian ini dapat diaplikasikan di pembelajaran bahasa Prancis salah satunya di sekolah kejuruan seperti tata boga, pariwisata dan perhotelan dan sebagai bahan tambahan materi pembelajaran bahasa Prancis pada bidang khusus untuk menambah pemahaman budaya melalui gastronomi Prancis yang beragam dan unik yang terdapat pada bidang pariwisata (kuliner), dalam *Français sur objectifs Spécifiques* (FOS).

## 5.2 Saran

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

- a. Bagi pengajar, penelitian ini merupakan penelitian dibidang budaya, sehingga pengajar bahasa Prancis disarankan untuk memanfaatkan dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk pembelajaran disekolah maupun diperguruan tinggi, agar peserta didik dapat memahami budaya Prancis melalui gastronomi.
- b. Bagi peserta didik, saran peneliti bagi peserta didik bahasa Prancis terhadap penelitian ini adalah agar mampu memahami tentang budaya kuliner Prancis yaitu gastronomi yang terdapat pada film-film Prancis.
- c. Bagi peneliti lain, peneliti lain disarankan untuk menggunakan teori lain yang sesuai dengan karakteristik film dalam penelitian serupa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Irawati, E. (2014). Aspek Gastronomi Dalam Film Comme Un Chef Karya Daniel Cohen. *repository.unj.ac.id*.
- Zeldin, T. (1979). Histoire des Passions Française. *Seuil :Oxford* .
- Delloitte. (2024). Variety Entertainment Marketing Summit.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy* . Contributing Editor: John Cousins .
- IMDb. (n.d.). *La passion de Dodin Bouffant*. IMDb.
- L, S. (2023). Development Of the French language curriculum for special perposes (Français sur Objective Spesifique/FOS) in the field of tourism through a Functional Approach. *Inovasi Kurikulum*, 89-104.
- Moral, R. G. (2020). Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Frontiers in Nutrition*.
- PUTRI, D. (2022). ANALISIS ALIH KODE DAN CAMPUR KODE DALAM FILM LES . *TRADUCTEURS KARYA RÉGIS ROINSARD*
- UTAMI, D. (2022). *ANALISIS HIRARKI KEBUTUHAN ÉDITH PIAF DALAM FILM LA VIE . EN ROSÉ*
- Maran, Rafael Raga. 2007. Manusia dan Kebudayaan. Jakarta: Rineka Cipta
- Goody, J. (2000). *Cooking, cuisine, and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Sudaryanto. (2015). *Metode dan aneka teknik analisis bahasa*. Duta Wacana University Press.
- Lehman, D. (1993). *Objectifs spécifique en langue étrangère*. Paris: Hachette.
- Mangiante, J. M., & Parpette, C. (2004). *Le français sur objectifs spécifiques: De l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris: Hachette.
- Simone, E. (1992). *Maîtrise de Français langue étrangère, UE: Français sur objectifs spécifiques*. Grénoble: CNED – Université Stendhal Grénoble 3.

- Bouvier, L. (2005). A taste for words: Gastronomy and the writing of loss in Brillat-Savarin's *Du goût*. *Mosaic: An Interdisciplinary Critical Journal*, 38(1), 95–111.
- Peterson, J. (2008). *Sauces: Classical and contemporary sauce making* (3rd ed.). New York, NY: John Wiley & Sons.
- Poulain, J. P. (2005). French gastronomy, French gastronomies. In D. Goldstein, K. Merkle, & S. Mennell (Eds.), *Culinary cultures of Europe: Identity, diversity and dialogue* (pp. 157–169). Strasbourg: Council of Europe Publishing.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1, 39–51.
- Multazam, D. I. (2022). Strategi komunikasi lintas budaya dalam mempertahankan eksistensi kuliner sebagai identitas budaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Communique*, 5(1), 1–10.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Trisna, I. N., Ikhtiarti, E., Rosita, D., & Rini, S. (2023). *Cooking class untuk melatih bahasa dan mengenalkan budaya Prancis bidang kuliner pada siswa SMK N 3 Bandar Lampung*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat JPBS, FKIP Universitas Lampung*, 2, 63–70.