

**GASTRONOMI DALAM FILM *LES SAVEURS DU PALAIS***

**KARYA CHRISTIAN VINCENT**



**Saskia Rahayu Pratiwi**

**NIM 2315160426**

Skripsi yang diajukan kepada Universitas Negeri Jakarta untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA PRANCIS**

**FAKULTAS BAHASA DAN SENI**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :  
Nama : Saskia Rahayu Pratiwi  
No. Registrasi : 2315160426  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Skripsi :

### **GASTRONOMI DALAM FILM *LES SAVEURS DU PALAIS* KARYA CHRISTIAN VINCENT**

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji, dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.

### DEWAN PENGUJI

**Pembimbing I,**



Prof. Dr. Nirul Lustyantie, M.Pd

NIP. 19580621 198511 2 001

**Pembimbing II,**



Yusi Asnidar, S.Pd, M.Hum

NIP. 19780821 200312 2 002

**Penguji I,**



Yunilis Andika, S.Pd, M.Li

NIP. 19930621 201903 2 024

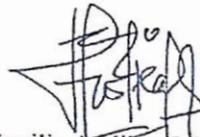
**Penguji II,**



Dr. Subur Ismail, M.Pd

NIP. 19680507 199903 1 002

**Ketua Penguji**



Yunilis Andika, S.Pd, M.Li

NIP. 19930621 201903 2 024

Jakarta, 25 Februari 2022

**Dekan Fakultas Bahasa dan Seni**



Dr. Liliana Manastuti, M. Pd

NIP. 19680529 199203 2 001

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Saskia Rahayu Pratiwi  
No. Registrasi : 2315160426  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Skripsi :

### GASTRONOMI DALAM FILM *LES SAVEURS DU PALAIS* KARYA CHRISTIAN VINCENT

Menyatakan bahwa benar skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila saya mengutip dari karya orang lain, maka saya mencantumkan sumbernya sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia menerima sanksi dari Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta, apabila terbukti saya melakukan tindakan plagiat.

Demikian saya buat pernyataan ini dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 Januari 2022



Saskia Rahayu Pratiwi

2315160426

**LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas akademik Universitas Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Saskia Rahayu Pratiwi  
No. Registrasi : 2315160426  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Skripsi :

**GASTRONOMI DALAM FILM *LES SAVEURS DU PALAIS* KARYA  
CHRISTIAN VINCENT**

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Negeri Jakarta Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya. Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lainnya untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah ini menjadi tanggung jawab saya pribadi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 Januari 2022

Yang menyatakan



Saskia Rahayu Pratiwi

2315160426

## ABSTRAK

**Saskia Rahayu Pratiwi. 2022. Gastronomi dalam film *Les Saveurs du Palais* karya Christian Vincent.** Skripsi. Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan jenis-jenis gastronomi yang terdapat dalam film *Les Saveurs du Palais* karya Christian Vincent.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, dengan metode analisis isi, dan teknik analisis data model Miles dan Huberman. Teknik pengumpulan data melalui teknik simak bebas libat catat. Instrumen penelitian berupa kata, frasa, dan kalimat dalam film *Les Saveurs du Palais* karya Christian Vincent. Teknik analisis data yang dilakukan dalam model Miles dan Huberman adalah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data disajikan dalam bentuk tabel berdasarkan teori jenis-jenis gastronomi menurut Gillespie (2001), yaitu: (a) gastronomi praktis, (b) gastronomi teoretis, (c) gastronomi teknis, (d) gastronomi makanan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 34 jumlah data jenis-jenis gastronomi. Jenis gastronomi terbanyak yang ditemukan adalah gastronomi teoretis dengan jumlah 16 (enam belas) data. Lalu, gastronomi teknis dengan jumlah 11 (sebelas) data, dan gastronomi praktis dengan jumlah 7 (tujuh) data.

**Kata Kunci:** Film, Gastronomi, Jenis-Jenis Gastronomi, *Les Saveurs Du Palais*

## ABSTRACT

**Saskia Rahayu Pratiwi. 2022. Gastronomy in the movie *Les Saveurs du Palais* by Christian Vincent.** Bachelor Thesis. French Language Education Program of Study, Faculty of Languages and Arts, Universitas Negeri Jakarta.

The aim of this research is to find the types of gastronomy contained in the movie *Les Saveurs du Palais* by Christian Vincent.

This research is a qualitative research, with content analysis method, and data analysis technique of Miles and Huberman model. The data collection technique was through the free-of-take-notes listening technique. The research instruments are words, phrases, and sentences in the movie *Les Saveurs du Palais* by Christian Vincent. The data analysis techniques used in the Miles and Huberman model are data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The data is presented in tabular form based on Gillespie's theory of the types of gastronomy, such as: (a) practical gastronomy, (b) theoretical gastronomy, (c) technical gastronomy, (d) food gastronomy.

The results showed that there were 34 total data on gastronomic types. The most type of gastronomy found is theoretical gastronomy with a total of 16 (sixteen) data. Then, technical gastronomy with a total of 11 (eleven) data, and practical gastronomy with a total of 7 (seven) data.

**Keywords:** Gastronomy, *Les Saveurs Du Palais*, Movie, Types of Gastronomy

## RÉSUMÉ

**Saskia Rahayu Pratiwi. 2022.** *La gastronomie dans le film Les Saveurs Du Palais de Christian Vincent.* Mémoire. Jakarta : Le Département de Français, La Faculté des Langues et des Arts, L'université d'État de Jakarta.

Le mémoire intitulé *Gastronomie dans le film Les Saveurs du Palais de Christian Vincent* est rédigé dans le but d'obtenir le diplôme S1 ou le licence du Département de Français de la Faculté des Langues et des Arts de l'Université d'État de Jakarta. L'objectif principal de cette recherche est de trouver, d'analyser et de relever les types de gastronomie dans le film *Les Saveurs du Palais de Christian Vincent*.

Apprendre le français au département d'enseignement de la langue française de l'Université d'État de Jakarta, ce n'est pas seulement apprendre la langue avec les quatre compétences de lecture, d'écriture, de parole et d'écoute. Directement d'autres connaissances telles que la culture, les coutumes, l'accent et d'autres liées à l'état français seront apprises. La culture est très importante à apprendre, étant donné que la France est riche en culture.

L'une des cultures françaises qui perdure à ce jour est la gastronomie française. Ceci est lié à un article publié sur [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr) en 2019 sous le titre *Le «repas gastronomique des Français», un patrimoine culturel immatériel de l'humanité* qui explique que l'UNESCO depuis 2010 a reconnu la gastronomie française comme une forme de patrimoine mondial. En d'autres termes, la gastronomie en France est devenue un héritage qui s'applique toujours dans la vie de tous les jours. Ceci est démontré parce que les compétences culinaires sont

essentiellement nécessaires dans les activités quotidiennes. Lorsque nous faisons des activités telles que cuisiner, goûter ou manger des repas. Cette activité fait partie de la gastronomie. La gastronomie est également l'étude de la relation entre la culture et la nourriture, où la gastronomie étudie les différentes composantes de la culture avec la nourriture comme centre. La gastronomie est tout ce qui concerne le plaisir de manger et de boire ainsi que sa préparation ou sa transformation.

Comme l'a dit d'Endraswara (2018, p. 9) en tant que produit culturel, la nourriture n'est pas seulement vue physiquement lorsqu'elle est servie, mais est étudiée de manière approfondie dans chaque processus de fabrication, depuis la préparation et la sélection des matières premières, la cuisson, jusqu'au service à table. Il fait partie d'une série d'activités culturelles.

Du point de vue de Gillespie (2001, p. 5) qui a écrit que le domaine de la gastronomie se compose de diverses parties, fournisseurs et bien sûr consommateurs dont l'objectif principal est la capacité des consommateurs à apprécier la nourriture.

Turgarini dans la revue Ningsih & Turgarini (2020, p. 267) a révélé une étude des aspects gastronomiques, à savoir la gastronomie pratique, la gastronomie théorique, la gastronomie technique, la gastronomie alimentaire et la gastronomie moléculaire. Les cinq aspects ont des caractéristiques différentes et sont appliqués selon le domaine de la gastronomie à réaliser. Par exemple, la gastronomie pratique peut être une référence dans l'étude des aspects

gastronomiques, y compris la transformation des matières premières en aliments et évaluée sous les aspects culturels.

La suite, après avoir beaucoup lu la référence sur le type de gastronomie, la chercheuse a trouvé une théorie de Gillespie. Il divise les types de gastronomie en quatre types, à savoir : (a) la gastronomie pratique ; (b) la gastronomie théorique ; (c) la gastronomie technique ; et (d) la gastronomie alimentaire. Selon Gillespie, la gastronomie pratique est la pratique et l'étude de la préparation, de la production et du service de divers aliments et boissons, provenant de pays du monde entier, à savoir la cuisine. La gastronomie pratique concerne les techniques et les normes impliquées dans la conversion des produits bruts en produits comestibles esthétiquement, nationalement, régionalement et culturellement. La gastronomie pratique se compose du chef et de tout ce qui a à voir avec le client. La seconde est la gastronomie théorique, qui est une approche des systèmes et des processus, centrée sur les recettes, les livres de cuisine et autres écrits. Planification théorique des processus physiques que les individus doivent traverser, lors de la formulation et de la préparation d'événements, de menus, de plats et de boissons. En outre, la gastronomie technique qui soutient la gastronomie pratique. Il s'agit d'une partie qui affecte la production et le service, l'utilisation d'ustensiles de cuisine est considérée dans cette section. Des techniciens de recherche et développement, des chefs de développement et des scientifiques de l'alimentation, ainsi que des spécialistes opérationnels travaillent dans ce domaine. Le dernier est la gastronomie alimentaire, selon Gillespie, la gastronomie alimentaire est liée à la nourriture et aux boissons et à leur origine.

Fondamentalement, le rôle du vin et des autres boissons par rapport à la nourriture est d'harmoniser, afin de maximiser le plaisir que l'on peut obtenir des deux, même si le vin peut également être consommé seul.

Tout le monde dans ce type de gastronomie joue un rôle important dans l'environnement des produits alimentaires et des boissons. Yusnita & Yulianto (2013, p. 68) "La nourriture et les boissons elles-mêmes ont une compréhension, à savoir un domaine spécialisé dans les aliments et les boissons, à la fois alcoolisées et non alcoolisées et à la fois en termes de présentation et de service." D'après lui, le département des aliments et des boissons est la partie responsable de la fourniture d'aliments et de boissons à partir de matières premières jusqu'aux produits prêts à servir pour leurs clients. Par exemple, en tant que cuisinier dans la gastronomie pratique. S'il n'y a pas de cuisinier, un processus de préparation et de production des aliments ne se déroulera pas, donc le rôle d'un cuisinier est nécessaire.

Avec le développement de l'ère numérique, la forme actuelle de diffusion de la culture gastronomique peut également passer par diverses voies, l'un d'eux est à travers le film. Afin de mieux appréhender l'étendue de la gastronomie, notamment dans le type de gastronomie, à partir des différentes formes de diffusion, le chercheur choisi le film comme moyen d'apprentissage et de compréhension pour mieux comprendre la gastronomie française à travers ce qu'il y a dans le film, les films ont une grand rôle et contribution dans les activités d'apprentissage. L'utilisation du film comme support d'apprentissage du français est un moyen intéressant à la fois pour les enseignants et les apprenants. En

utilisant des films, il sera plus facile pour les étudiants de comprendre, de saisir et d'imaginer, en particulier dans le domaine de la linguistique en enrichissant le vocabulaire et en se faisant une image culturelle de la langue que nous apprenons présentée dans le film.

Le film utilisé dans cette recherche est *Les Saveurs du Palais* de Christian Vincent, sorti en 2012. Le film de genre drame/comédie a été joué par Catherine Frot et Jean d'Ormesson. Le film est l'un des films français à thème culinaire qui met en valeur la culture gastronomique française. Raconte l'histoire d'une cuisinière s'appelle Hortense Laborie (jouée par Catherine Frot), elle est la chef de cuisine de la base Alfred Faure qui possède une ferme en Périgord. Son habitude de cuisiner des plats faits maison l'a amené à travailler comme cuisinier privé dans le palais présidentiel. Dans le film de 94 minutes, on raconte comment un cuisinier et d'autres acteurs préparent, font et servent leurs plats et tout cela est lié au type de gastronomie. Les termes gastronomiques français sont largement utilisés dans ce film qui est présenté à travers des audiovisuels intéressants et appétissants. En discutant de gastronomie, on apprend comment chacun se positionne dans chaque type de gastronomie qui existe.

Pour analyser les types de gastronomie dans le film *Les Saveurs du Palais* de Christian Vincent, la méthode utilisée dans cette mémoire est la méthode d'analyse de contenu. Alors que l'approche de recherche utilisée est une approche qualitative, à savoir une technique pour tirer des conclusions en identifiant les caractéristiques particulières d'un message objectif et systématique. Dans la première étape, le chercheur analyse les éléments intrinsèques des œuvres

littéraires comme l'intrigue qui contient des séquences et des scènes, qui sont utilisées pour déterminer le scénario du film Les Saveurs du Palais, la deuxième étape est les personnages et les caractérisations, puis, et les settings (les lieux, le temps et la situation). Ensuite, le chercheur observe les types de gastronomie à partir de mots, d'expressions et de phrases ou de dialogues contenus dans la source de données. Les résultats des données trouvées sont présentés dans un tableau de données contenant des phrases ou des dialogues entre personnages du film Les Saveurs du Palais qui décrivent le type de gastronomie selon Gillespie. Sur la base des résultats de l'analyse des données du film Les Saveurs du Palais de Christian Vincent, il existe 34 données, dominées par la gastronomie théorique (GT) avec 16 données, la gastronomie technique (G.Tk) avec 11 données et la gastronomie pratique (GP) 7 données.

La gastronomie théorique dans le film de cette étude montre que le personnage principal, Hortense Laborie, fait une planification théorique avant de commencer à transformer les aliments, dans les extraits de dialogue ont trouvé le processus où Hortense lit un livre de cuisine, choisit de bons ingrédients et prépare des ingrédients pour un traitement ultérieur dans pratique de la cuisine. Parmi les nombreux événements documentés dans ce film, il y a un événement qui est très dominant avec ce type de gastronomie, à savoir quand Hortense a découvert qu'il y aurait un déjeuner au palais présidentiel en présence de la famille du président et de ses proches. Avant l'arrivée du jour de la fête, Hortense avait déjà pensé au menu et cherchait la meilleure recette à servir à la fête. Il a discuté avec Nicolas, Jean-Marc et Alix de la conception du menu du banquet. Hortense

voulait fournir le meilleur menu au président et à ses collègues, jusqu'à ce qu'Hortense, qui était assisté de Nicolas, s'exerce au menu, fasse divers essais et erreurs à partir de divers livres de recettes qu'il avait il y a longtemps, puis plus tard, le menu qu'il a essayé être servi pendant la fête. Le processus de planification théorique, la conception des menus, l'explication du processus et la préparation pratique réalisés par Hortense montrent l'existence d'une gastronomie théorique.

En outre, il existe 11 données gastronomie techniques qu'Hortense montre lorsqu'il apprend de nouveaux ustensiles de cuisine qui lui semblent auparavant étrangers, a évalué les aliments avec des équipes de cuisine spéciales préparées par la cuisine principale, et il y a un besoin pour l'un des ustensiles de cuisine nécessaires par Hortense pour l'aider à préparer la nourriture.

Puis, la gastronomie pratique, c'est le type de gastronomie le moins courant, qui n'est que de 7 données. La gastronomie pratique montrée par Hortense dans le film *Les Saveurs du Palais*, c'est le processus de transformation des aliments effectué par Hortense et Nicolas depuis les matières premières jusqu'à un plat qui se déguste, la disposition des plats dans l'assiette, jusqu'à l'étape du service des aliments.

Ensuite, après avoir parlé de résultats, cette recherche peut être une référence et un éclairage ouvert pour les étudiants dans l'étude et l'analyse d'une œuvre littéraire pour accroître les connaissances sur la culture et enrichir le vocabulaire français, notamment dans la connaissance des types de gastronomie. La source de données sous la forme d'un film peut être utilisée comme support

d'apprentissage en examinant les éléments intrinsèques qu'elle contient, tels que l'intrigue, les personnages ou les caractérisations, et le cadre. En complément du cours de Compréhension Orale, cette recherche est également utile aux étudiants en tant qu'outil d'appui au cours de Civilisation française, qui permet d'enrichir les connaissances des étudiants français sur la culture et les richesses inhérentes à la France, à savoir la gastronomie et peut approfondir les connaissances sur la cuisine française et les types de gastronomie qui s'y trouvent.

Par exemple, en gastronomie pratique, les étudiants peuvent enrichir leur vocabulaire grâce aux nombreuses phrases impératives que les Français utilisent lorsqu'ils cuisinent. Le vocabulaire lié à la cuisine est vu dans les étapes de la cuisson des aliments en utilisant le terme cuisson. Puis la gastronomie théorique qui se voit à la manière dont ils préparent une théorie mûre pour réussir dans la pratique. La gastronomie technique dans cette étude fournit des implications en tant qu'informations pour savoir quel équipement est dans la gastronomie et ses utilisations, et pour évaluer chaque produit alimentaire qui est fabriqué.

Dans la vie de tous les jours, les étudiants peuvent s'en servir comme référence pour faire de la cuisine française dans les activités habituellement menées par le programme de travail du département pour obtenir des bénéfices matériels, par exemple dans les activités de *danus* (*dana* et *usaha*).

En tant que diplômé en éducation qui deviendra plus tard un futur enseignant, cette recherche peut servir de référence pour les futurs enseignants qui enseignent dans les lycées professionnels, en particulier dans le département des

culinaires. Le vocabulaire gastronomique ainsi que la culture concernant la gastronomie française, peuvent être mis en œuvre dans le processus d'enseignement et d'apprentissage.



## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah rabbil'aalamiin*, segala bagi Allah SWT, Tuhan seluruh alam semesta, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya, peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini hingga akhir, dengan judul “Gastronomi dalam Film *Les Saveurs du Palais* karya Christian Vincent” dengan baik, sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi dan dalam rangka memperoleh gelar sarjana Strata-1 Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.

Walaupun tidak dalam waktu yang cepat, namun peneliti bersyukur akhirnya dapat menyelesaikan penelitian ini. Dalam penulisannya, mungkin penelitian ini masih banyak kekurangan serta jauh dari kata sempurna karena kurangnya pengalaman dan pengetahuan penulis. Namun karena penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, penelitian ini hingga akhirnya dapat diselesaikan dengan baik. Untuk itu, dengan penuh rasa hormat penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan juga berperan penting dalam menyelesaikan penelitian ini, khususnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Ninuk Lustyantie, M.Pd selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Yusi Asnidar, S.Pd, M.Hum selaku pembimbing kedua, karena atas bimbingan, arahan, waktu dan kesabaran dalam membimbing peneliti dapat menyusun skripsi ini, tidak lupa, nasihat dan kritik yang selalu diberikan untuk membangkitkan semangat dalam menyelesaikan penelitian ini.
2. Bapak Dr. Subur Ismail, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis yang memberikan arahan dan informasi terkait akademik kepada peneliti dan teman-teman peneliti lainnya.
3. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta, yaitu Dra. Amalia Saleh, M.Pd, Dra. Dian Savitri, M.Pd, Ratna, S.Pd, M.Hum, Dr. Sri Harini Ekowati, M. Pd, Dr. Asti Purbarini, M. Pd, Evi Rosyani Dewi, S.S, M.Hum, Drs. Jimmy Ph. Paat, DEA, Yunilis Andika, S. Pd, M.Li, dan Wahyu Tri Widyastuti,

M.Pd yang telah mendidik dan membimbing peneliti selama masa perkuliahan.

4. Almarhumah Mbak Tuti Sartika dan Mbak Elva selaku *staff* administrasi yang telah memberikan bantuan dan informasi selama masa perkuliahan di Program Studi Pendidikan Bahasa Prancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta.
5. Keluarga, terutama untuk Mama dan Papa yang selalu memberikan semangat serta motivasi, doa dan juga kasih sayang untuk peneliti menyelesaikan penelitian ini. Tak lupa untuk Almarhumah nenek tercinta, yang semasa hidupnya selalu memberikan doa dan semangat serta motivasi besar kepada penulis agar dapat segera lulus dari perkuliahan. Kepada adik penulis, Silva Dwi Hafsyari untuk dukungan dan semangat yang diberikan.
6. Teman-teman “seperskripsian”, Salsabila, Dian, Oksy dan Sandra yang selalu saling membantu dan bertukar cerita dalam masa-masa penyusunan skripsi. Teman-teman penulis semasa kuliah dari “maba” hingga saat ini, terkhusus Zahra yang selalu membantu penulis dan mengingatkan untuk selalu dekat dengan Allah SWT dari semasa tinggal bersama di kosan pak haji, Anisa, Hanum, Putri, Hani, Sri, Laras, Lika, Bintang, Indah, Tasya dan kepada seluruh teman-teman angkatan 2016 lain yang telah memberikan dukungan tak terhingga kepada penulis.
7. Teman-teman geng 08, terkhusus Ayu yang selalu bersedia mendengarkan keluh kesah penulis kapanpun dan dimanapun, Vina, Hetty, Audie, Bella dan Nadya yang selalu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
8. Terkhusus kepada Anggas Iga Saputra yang selalu menemani dan memberikan dukungan kepada penulis hingga terselesaikannya penelitian ini.

Juga untuk seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu, penulis mengucapkan banyak terimakasih atas semua dukungan, doa dan semangatnya.

Bogor, Januari 2022

SRP



## DAFTAR ISI

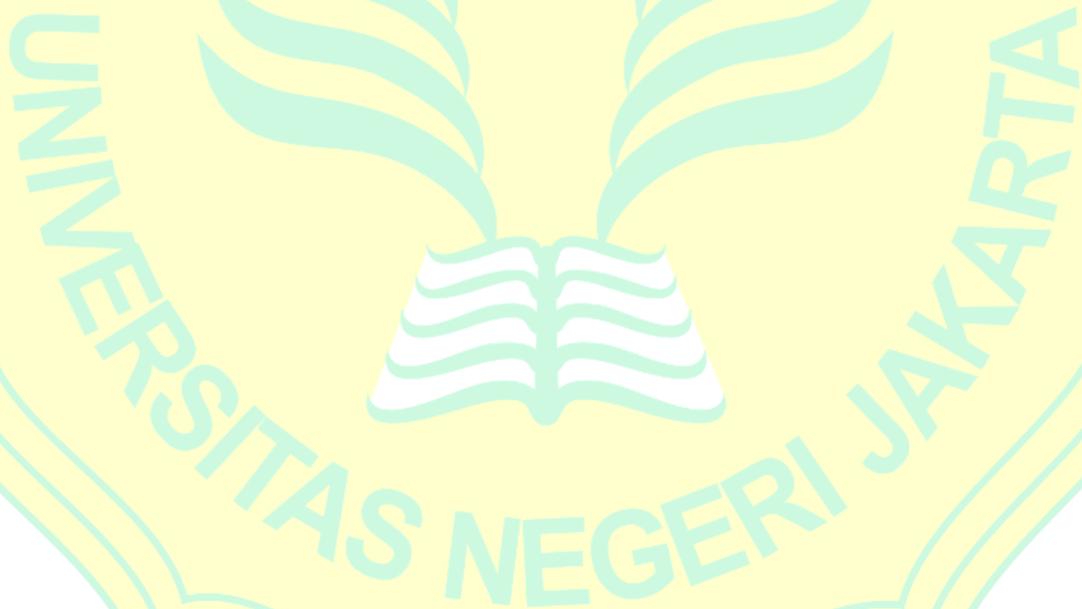
### HALAMAN COVER

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
RÉSUMÉ .....	vii
KATA PENGANTAR.....	xvi
DAFTAR ISI.....	xix
DAFTAR TABEL .....	xxi
DAFTAR BAGAN .....	xxii
DAFTAR DIAGRAM.....	xxiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus dan Subfokus Penelitian.....	7
C. Perumusan Masalah .....	8
D. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Deskripsi Teoretis .....	9
A. 1. Gastronomi.....	9
A. 2. Jenis Gastronomi.....	13
A. 3. Film.....	24
B. Penelitian Relevan .....	30
C. Kerangka Berpikir.....	32
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
A. Tujuan Penelitian .....	34
B. Lingkup Penelitian .....	34
C. Waktu dan Tempat.....	34
D. Prosedur Penelitian .....	35

E. Teknik Pengumpulan Data.....	36
F. Teknik Analisis Data.....	37
G. Kriteria Analisis .....	38
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>40</b>
A. Deskripsi Data.....	40
1. Plot .....	40
2. Penokohan.....	63
3. Latar .....	64
4. Data Jenis Gastronomi Secara Keseluruhan .....	67
B. Interpretasi Data.....	109
1. Gastronomi Praktis.....	110
2. Gastronomi Teoretis.....	114
3. Gastronomi Teknis.....	124
4. Gastronomi Makanan.....	132
C. Keterbatasan Penelitian.....	132
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>134</b>
A. Kesimpulan .....	134
B. Implikasi .....	135
C. Saran .....	136
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>138</b>
<b>SITOGRAFI.....</b>	<b>138</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>142</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Analisis Data Jenis-Jenis Gastronomi.....	37
Tabel 3.2 Tabel Indikator Jenis-Jenis Gastronomi.....	38
Tabel 4.1 Tabel Sekuen dalam film <i>Les Saveurs du Palais</i> .....	41
Tabel 4.2 Tabel Penokohan.....	63
Tabel 4.3.1 Tabel Latar Tempat.....	64
Tabel 4.3.2 Tabel Latar Waktu.....	65
Tabel 4.3.3 Tabel Latar Sosial.....	66
Tabel 4.4 Tabel Analisis Data Jenis-Jenis Gastronomi dalam film <i>Les Saveurs du Palais</i> karya Christian Vincent.....	68



## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	33
----------------------------------	----



## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Diagram Hasil Penelitian .....	132
--	-----

