

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Dalam mempelajari sebuah bahasa suatu negara secara tidak langsung kita akan memperluas pengetahuan kita mengenal negara tersebut. Koentjaningrat menyatakan bahwa bahasa merupakan bagian dari kebudayaan (2010 :165). Menurutnya bahasa dan kebudayaan mempunyai hubungan yang saling berhubungan dimana kebudayaan adalah satu sistem yang mengatur interaksi manusia didalam masyarakat, maka bahasa adalah suatu sistem yang berfungsi sebagai sarana berlangsungnya interaksi itu.

Oleh karena itu dapat dikatakan bahwa hubungan antara bahasa dan kebudayaan saling berkaitan satu dengan yang lain. Kebudayaan merupakan segala aspek yang terdiri dari kebiasaan suatu masyarakat sehingga menyebabkan adanya interaksi dan bahasa yang digunakan sebagai sarana komunikasi untuk menjalin interaksi tersebut. Dengan demikian pada saat mempelajari bahasa asing, berarti kita juga mempelajari kebudayaannya, sejarah dan segala informasi tentang negara tersebut.

Hal yang sama juga terjadi pada bahasa Prancis, saat kita mempelajari bahasanya berarti kita juga mempelajari sejarah dan kebudayaan negara Prancis. Landasan tersebut yang menjadi dasar bahwa mempelajari sebuah bahasa asing khususnya bahasa Prancis juga mempelajari budaya untuk memperkaya pemahaman bahasa yang kita pelajari. Di Jurusan Bahasa Prancis Universitas

Negeri Jakarta mata kuliah yang membahas tentang kebudayaan Prancis adalah *Civilisation Française*. Dengan mata kuliah tersebut mahasiswa dapat lebih menambah wawasan mengenai kebudayaan Prancis.

Kebudayaan adalah hal yang menyangkut segala aspek dan unsur kehidupan manusia, berupa kebiasaan, adat istiadat, perilaku, norma dan kepercayaan yang tumbuh di masyarakat. Hal tersebut sesuai dengan pengertian kebudayaan menurut Lowie dalam buku *Manusia dan Kebudayaan*, yang dimaksud dengan kebudayaan adalah segala sesuatu yang di peroleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat istiadat, norma-norma artistik dan kebiasaan makan (2007 : 26).

Dengan mempelajari bahasa asing, secara tidak langsung pembelajar dapat mengetahui sisi kebudayaan negara tersebut. Mempelajari kebudayaan suatu negara, dapat diperoleh baik dengan membaca, melihat televisi, berdiskusi, maupun dengan menonton film. Dengan film, kita dapat memperkaya kosa kata bahasa yang kita pelajari, selain itu kita mendapat wawasan mengenai informasi kebudayaan suatu negara yang terkandung dalam film tersebut. Kebiasaan sehari-hari yang tercermin pada film juga merupakan bentuk-bentuk kebudayaan yang tentu saja menambah daya tarik pembelajar untuk menguasai bahasa tersebut.

Film memiliki peran sebagai media dalam kegiatan pembelajaran. Bagi para mahasiswa, film merupakan suatu bentuk audio-visual yang dapat digunakan untuk memperoleh informasi yang terkandung di dalam film. Dengan menggunakan film, pembelajar akan lebih mudah memahami dan menangkap

materi pelajaran, khususnya dalam bidang kebahasaan serta mendapatkan gambaran kebudayaan dari bahasa yang kita pelajari.

Film menampilkan tokoh cerita atau pelaku cerita, latar waktu dan tempat, tema, alur, sudut pandang yang disajikan melalui gambaran-gambaran secara visual untuk mempermudah memahami isi film. Sehingga melalui film para pembelajar bahasa dapat mempelajari bahasa tersebut secara nyata dan langsung, yaitu dengan melihat kebudayaan yang terdapat didalamnya.

Menggunakan sarana film sebagai media pembelajaran merupakan cara pengajaran yang menarik. Dalam pembelajaran di Perguruan Tinggi, khususnya dalam pembelajaran bahasa Prancis terdapat matakuliah yang membahas mengenai budaya-budaya Prancis serta peradabannya, yakni dalam mata kuliah *Civilisation Française*. Menurut pengalaman penulis mata kuliah tersebut sangat susah dipahami hanya dengan membaca buku ataupun mendengarkan pengajar menyampaikan materinya. Pada saat dimana penulis mengikuti mata kuliah *Civilisation Française*, mata kuliah tersebut diajarkan oleh penutur asli Prancis. Beliau memberikan pembelajaran yang sangat menarik, yakni memberikan materi dengan menggunakan film sebagai sarannya. Dengan demikian, mahasiswa tidak mengalami kebosanan dalam mempelajari kebudayaan Prancis. Melainkan kita sangat antusias dalam mempelajari bahasa serta budayanya yang di sajikan sangat menarik melalui film.

Selain sifatnya yang menghibur, kita dapat juga memperoleh informasi yang terkandung di dalam film tersebut. Film bisa digunakan sebagai sarana untuk dapat mempelajari suatu budaya tertentu karena cerita, adegan, tokoh dan lokasi

yang terkandung di dalam film merupakan cermin pencitraan akan suatu budaya, kehidupan sosial dan kebiasaan masyarakat pada suatu tempat. Film atau gambar bergerak tentu saja menghasilkan suara yang menghidupkan gambar tersebut. Suara tersebut bisa berupa musik, ujaran dan dialog percakapan yang diucapkan oleh dua orang atau lebih. Dialog, adegan dan lokasi yang ditampilkan dalam suatu film memberikan gambaran atau realitas hidup suatu masyarakat sehingga film dapat juga dipergunakan sebagai sarana informasi hingga media pembelajaran dalam dunia pendidikan.

Kebudayaan suatu negara dapat muncul dalam bentuk beragam, salah satunya adalah dalam bidang kuliner atau gastronomi. Gastronomi adalah studi dan apresiasi yang mencakup pengetahuan secara menyeluruh terhadap semua makanan dan minuman. Menurut Kamus *Le Petit Larousse*, gastronomi adalah pengetahuan tentang semua yang berhubungan dengan dapur, resep makanan, seni mencicipi dan menilai hidangan. (2012 : 472).

Didalam pembahasan tentang gastronomi terdapat pengertian dalam buku *Dasar – Dasar Gizi Kuliner* yakni sebagai berikut : gastronomi tidak lepas dari kata kuliner, yaitu 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 semuanya dikerjakan dengan benar dan tepat. Kemudian diteruskan dengan memasak bahan makanan yang telah dipersiapkan, dengan berbagai macam teknik memasak, serta bagaimana menyajikan makanan atau hidangan yang menarik, yang dapat menggugah selera makan, dan lezat rasanya (1998: 1).

Secara sederhana, gastronomi adalah seni makanan yang meliputi seni memasak dan seni yang tercipta di atas meja makan, mulai dari cara penyajian hingga segala sesuatu yang dihidangkan. Prancis dikenal sebagai negara yang mempunyai keterampilan memasak dan terkenal akan makanannya, seperti *escargot*, *foie gras*, *baguette* maupun *croissant*.

Dalam upaya memahami tentang gastronomi ini, baik dalam kajian makanan, minuman dan budaya makan, maka film digunakan sebagai sarana multimedia yang dapat dijadikan media pembelajaran yang baik untuk mengetahui gastronomi Prancis lewat makanan yang terkandung di film, dengan menjadikan film *Comme un Chef* sebagai sumber data penelitian.

Alasan penulis memilih film *Comme un Chef* adalah film tersebut merupakan salah satu film Prancis dengan tema kuliner dan seni memasak yang menyajikan element-element budaya mengenai gastronomi Prancis. Pada film tersebut terlihat cara membuat, teknik memasak dan mendekorasi hidangan Prancis hingga cara menghidangkan makanan kepada para tamu. Hal tersebut juga didasari bahwa Prancis merupakan negara yang terkenal dengan gastronomi atau kuliner yang menjadi identitas budayanya.

Film *Comme Un chef* yang bergenre drama-komedi merupakan karya dari sutradara *Daniel Cohen* dan diperankan oleh aktor ternama di Prancis, yaitu Jean Reno dan Michaël Youn. Film *Comme un Chef* masuk sebagai nominasi dalam Festival Film Internasional *Palm Springs* 2014 yang diadakan di Amerika. Film tersebut telah tayang pada tanggal 7 Maret 2012 dan merupakan film yang menyajikan tema kuliner dan seni memasak. Hal itulah yang menjadi dasar bahwa

film *Comme Un chef* menampilkan gastronomi yang mencakup kuliner Prancis. Film tersebut diawali dengan penggambaran situasi dapur sebuah cafe di Prancis dengan berbagai menu hidangannya, ‘*la Sole Meunière, la Blanquette, Steak Tartare... ..*’ yang dilengkapi dengan visualisasi makanan tersebut.

Dalam film ini diceritakan bagaimana restoran bintang tiga, *Cargo Lagarde* yang dikelola oleh chef *Alexandre Lagarde* yang diperankan oleh aktor Jean Reno mempunyai kemampuan untuk menyajikan makanan klasik di restorannya. Alexandre telah melahirkan resep-resep yang menjadikan dirinya dan restorannya terkenal di Paris.

Kemudian, masalah semakin rumit ketika seorang pemegang saham restoran *Cargo Lagarde* yang bernama *Monsieur Matter* mengirimkan menu untuk dipakai di restoran tersebut. Menu yang dikirimkan merupakan menu yang bertolak belakang dari menu-menu yang biasa disajikan di restoran *Cargo Lagarde*. Namun pada akhirnya, chef Alexandre Lagarde bertemu dengan *Jacky Bonnot*, seorang chef yang mempunyai kemampuan di dunia kuliner dan mampu menghafal berbagai resep makanan Prancis. Tetapi ia seringkali diberhentikan dari pekerjaannya menjadi chef di karenakan terlalu menuntut sempurna terhadap masakan yang dibuatnya. Klimaks dari film ini adalah ketika restoran *Cargo Lagarde* dihadapkan dengan beberapa orang kritikus makanan yang akan hadir dan diharuskan membuat hidangan molekuler, yang merupakan perkembangan baru dari dunia gastronomi.

Hal yang dikemukakan dalam film ini adalah bagaimana Alexandre bersama Jacky tetap mempertahankan restoran klasik miliknya ditengah kehadiran

seni memasak baru yaitu, gastronomi molekuler dengan memanfaatkan unsur fisika dan kimia dalam makanannya.

Melalui gambar-gambar berkelanjutan pada film *Comme Un Chef* yang ditampilkan selama 81 menit, penonton memperoleh banyak gambaran tentang gastronomi Prancis. Hal tersebut dikarenakan banyak adegan film ini yang menggunakan istilah-istilah gastronomi dan nama-nama hidangan Prancis beserta teknik cara membuatnya.

Setelah melihat cerita yang terkandung dalam film secara keseluruhan maka muncul rasa ketertarikan untuk menganalisis kebudayaan khususnya kebudayaan gastronomi yang tergambar pada film ini secara mendalam. Penyajiannya yang menarik dan temanya mengenai gastronomi Prancis, mendorong penulis untuk mengetahui lebih jauh tentang gastronomi Prancis sebagai kebudayaan Prancis, maka diharapkan dapat menjadi bahan rujukan untuk mahasiswa yang ingin mempelajari *Civilisation Française* dengan materi *gastronomie française*.

## **B. Fokus dan Subfokus Penelitian**

Dari uraian mengenai latar belakang di atas, muncul fokus dan subfokus penelitian. Fokus pada penelitian ini adalah menentukan aspek gastronomi yang terkandung di dalam film *Comme un Chef*. Sedangkan subfokus pada penelitian ini yaitu membatasi penelitian pada aspek seni memasak, makanan dan aspek budaya dalam gastronomi yang terkandung di film.

### **C. Perumusan Masalah**

Dari hasil pengidentifikasian fokus dan subfokus penelitian di atas, maka perumusan dari masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Aspek gastronomi apa saja yang terdapat dalam film *comme un chef* ?
2. Bagaimanakah aspek-aspek gastronomi sebagai unsur-unsur budaya diungkapkan dan digambarkan melalui film *Comme Un Chef* ?

### **D. Manfaat Penelitian**

Dengan dilakukan penelitian mengenai aspek gastronomi berdasarkan film *Comme Un Chef*, diharapkan dapat mengetahui aspek-aspek gastronomi sebagai unsur-unsur budaya yang terdapat dalam sebuah film. Serta memberikan manfaat dan pengetahuan bagi mahasiswa Jurusan Bahasa Prancis Universitas Negeri Jakarta dalam mempelajari kebudayaan Prancis khususnya dalam kebudayaan gastronomi yaitu dalam hal pengetahuan mengenai *cuisine française* yang berkaitan dengan makanan dan minuman di Prancis dalam mata kuliah *Civilisation Française*.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Deskripsi Teoritis**

Dalam Bab ini akan dipaparkan teori - teori yang digunakan untuk menganalisis aspek gastronomi melalui film *comme un chef*. Teori yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah teori gastronomi, film, dan analisis film.

#### **A. 1 Definisi Gastronomi**

Di dalam kehidupan, masyarakat Prancis menempatkan pilihan utama untuk melakukan aktivitas makan dan minum. Aktivitas makan dan minum tersebut bukan hanya sekedar aktivitas rutin yang dilakukan masyarakat Prancis. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Theodore dalam bukunya yang berjudul *Histoire des Passions Française*, berpendapat bahwa ‘‘ *Le boire et le manger ont occupé une place de choix dans l'idée que se faisaient les Français de la bonne vie*’’ (1979 :423).

Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa negara Prancis mempunyai kegemaran dalam kegiatan makan dan minum, baik dilakukan di rumah atau di restoran berguna untuk mengisi waktu senggang dalam memenuhi kebutuhan hidup agar mencapai kehidupan yang baik. Kemudian, masyarakat Prancis mempunyai ciri yang khas dalam menyajikan dan membuat makanannya. Hal itu yang membuat masakan Prancis dikenal di mata dunia.

Seiring perkembangan zaman, masyarakat Prancis memanfaatkan kegiatan tersebut dengan menggunakan ilmu pengetahuan, sehingga muncul ilmu tentang makanan yang dinamakan *gastronomie*.

Gastronomi merupakan bidang kajian tentang makanan. Negara Prancis merupakan negara yang terkenal di bidang kulinernya. Hal ini juga di perkuat dengan pernyataan Zeldin mengenai negara Prancis, yaitu ‘*la France est le paradis des gastronomes*’ (1979 : 443). Menggunakan cara memasak yang khas serta makannnya menjadikan negara tersebut tempat yang paling ingin dikunjungi para pencinta makanan. Beberapa makanan Prancis yang terkenal misalnya adalah *foie gras, coq au vin, blanquette, escargot, croissant, dan baguette*

Secara etimologi, kata gastronomi berasal dari bahasa Yunani, yakni *gastros* yang berarti perut dan *nomos* yang mempunyai definisi sebagai ilmu pengetahuan. Sehingga gastronomi merupakan ilmu pengetahuan mengenai perut atau bisa dikatakan ilmu makanan dan minuman.

Ada beberapa teori yang mendefinisikan istilah gastronomi. Menurut jurnal yang diakses di [www.credoc.fr](http://www.credoc.fr) pada tanggal 10 Januari 2014, yakni ‘*la gastronomie repose sur l’idée qu’il existe une bonne manière de se nourrir*’. Hal tersebut memberikan pengertian bahwa gastronomi berlandaskan pada sebuah ide mengenai cara makan yang baik.

Masih dalam situs yang sama menyebutkan bahwa ‘*la gastronomie peut alors être définie comme l’esthétisation de la cuisine et des manières de table*’. Gastronomi memberikan pengertian mengenai seni dalam masakan dan tata cara di meja makan. Sehingga kegiatan makan merupakan seni yang dituangkan dalam

sebuah piring dan dihidangkan di meja serta segala hal yang berhubungan dengan kegiatan makan.

Dalam buku *Le Français de l'hôtellerie et de la Restauration*, seni dalam gastronomi meliputi seni dalam penyajiannya, yakni '' *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).

Maksud dari pernyataan tersebut adalah gastronomi merupakan seni yang juga turut mendukung didalamnya harga, kualitas dari minuman anggur (wine) dan kualitas cara penyajian, kenyamanan dalam menikmati makanan dan hiasan yang menarik dari suatu hidangan yang dihidangkan.

Berdasarkan definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa gastronomi merupakan salah satu bidang ilmu pengetahuan. Ilmu pengetahuan tersebut meliputi ilmu kajian dalam bidang makanan dan kajian bidang minuman. Dapat diartikan juga, gastronomi berlandaskan pada cara makan yang baik yang dilakukan di meja makan dan berhubungan dengan kegiatan makan. Dengan demikian cara makan yang baik tersebut merujuk pada sebuah seni dalam masakan. Selain seni yang dilakukan di atas meja, seni dalam memasak dan seni menghadirkan makanan pun turut dalam definisi gastronomi. Sehingga gastronomi juga didefinisikan sebagai ilmu pengetahuan dan seni makanan yang meliputi seni memasak dan seni yang tercipta diatas meja makan mulai dari cara penyajian hingga makanan tersebut dihidangkan.

Dengan demikian gastronomi juga meliputi ilmu yang berhubungan dengan makanan. Telaah tentang gastronomi merupakan sesuatu hal yang

dibutuhkan oleh manusia, karena pada dasarnya, makanan merupakan hal yang sangat penting di dalam kehidupan manusia. Hal tersebut dimulai pada saat Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1869) membuat buku *Psychologie du Gout* yang berisi ragam pemikiran tentang dunia gastronomi.

Gastronomi dipaparkan sebagai definisi ilmiah mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan manusia sebagai makhluk yang membutuhkan makanan. Namun pada dasarnya, gastronomi menaungi segala hal yang dibutuhkan oleh manusia untuk membuat sebuah makanan.

Pernyataan itu diungkapkan oleh Brillat-Savarin yang menyatakan bahwa :

*“La gastronomie est la connaissance rationné de tout ce qui rapport à l’homme en tant qu’il se nourrit. Son but est de veiller la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments”* (1869 : 36).

Selain itu ia juga mengungkapkan bahwa gastronomi *tient à la cuisine, par l’art d’appreter les mets et de les rendre agreables au gout* (1869 : 37). Teori tersebut mengandung pengertian bahwa gastronomi bukan hanya sekedar seni menghidangkan hidangan melainkan memegang peranan dari makanan dan menjadikan makanan (hidangan) mempunyai cita rasa terbaik.

Dari teori yang diungkapkan Brillat-Savarin tersebut dapat disimpulkan bahwa gastronomi merupakan pengetahuan yang berhubungan dengan kegiatan makan yang dilakukan manusia dengan tujuan untuk tetap memelihara kelestarian manusia. Hal itu juga memberikan definisi bahwa gastronomi berkaitan dengan makanan atau masakan dengan mempergunakan seni memasak dan seni dalam mempersiapkan makanan dan hidangan. Sehingga hidangan yang disajikan mempunyai cita rasa terbaik.

Dalam *Larousse gastronomique* (1997 :512) menyertakan bahwa yang dimaksud dengan gastronomi adalah ‘*gastronomie est art de faire bonne chère*’, yaitu seni dari membuat masakan yang enak.

Hal yang sama juga diungkapkan Zeldin, bahwa gastronomi menghubungkan hal yang menarik berupa makanan enak dan penyelenggaraan waktu mencicipi makanan serta wisata kuliner : ‘*la gastronomie rapportait que l'intérêt pour la bonne chère et organisait des séances de dégustation et des excursions*’ (1979 :448).

Sehingga dapat dikatakan bahwa gastronomi bukan hanya sekedar seni yang diciptakan di atas meja makan, melainkan kegiatan mencicipi dan menikmati makanan dan juga termasuk dalam kegiatan gastronomi.

Aspek merupakan sudut pandangan sebagai pertimbangan yang dilihat dari sudut pandang tertentu. Sehingga aspek mencakup hal-hal yang mendukung atau unsur-unsur yang terkait berdasarkan sudut pandang tertentu. Misalnya, aspek kebudayaan, berarti unsur-unsur yang terkait atau sudut pandang tertentu dalam hal kebudayaan. Definisi kebudayaan menurut Maran dalam buku *Manusia dan Kebudayaan* adalah segala sesuatu meliputi kepercayaan, nilai, norma dan sanksi, simbol, teknologi, bahasa dan kesenian (2007:38). Sehingga dapat disimpulkan bahwa aspek kebudayaan mempunyai unsur-unsur yang terkait dalam bidang kebudayaan yang meliputi aspek kepercayaan, nilai, norma, simbol, teknologi bahasa dan aspek kesenian. Oleh karena itu aspek gastronomi menjadi hal-hal yang turut mendukung di dalamnya atau unsur-unsur yang membangun

gastronomi tersebut. Sedangkan teori-teori selanjutnya merupakan teori yang mendukung aspek-aspek yang ada dalam ilmu gastronomi.

Gastronomi tidak lepas dari kata kuliner, menurut Soejoeti Tarwotjo adalah 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 semuanya dikerjakan dengan benar dan tepat. Kemudian diteruskan dengan memasak bahan makanan yang telah dipersiapkan, dengan berbagai macam teknik memasak, serta bagaimana menyajikan makanan atau hidangan yang menarik, yang dapat menggugah selera makan, dan lezat rasanya (1998: 1).

Selain itu pengertian gastronomi dalam buku *European Gastronomy into the 21st Century*, Gillespie mengungkapkan bahwa gastronomi adalah sebuah seni dan ilmu tentang bagaimana cara makan yang baik. Walaupun pada saat ini telah merambah pada konteks – konteks yang lebih luas, yaitu mencakup semua studi atau ilmu tentang asal-usul dan tradisi dari makanan dan minuman dari segi ekonomi, sosial, dan geografi. Dengan makanan yang berpusat pada kehidupan sehari-hari meliputi tradisi, budaya dan peradaban (2001:1).

Berdasarkan teori tersebut diartikan bahwa gastronomi adalah sebuah ilmu dan seni. Seni yang dimaksud adalah seni bagaimana cara makan yang baik. Hal tersebut diperkuat dengan pernyataan Guy Michaud yang menyatakan bahwa gastronomi didasarkan pada sebuah ilmu atau seni. Adapun pernyataan tersebut adalah ‘ *Gastronomie française considérée comme une science ou un art*’ (1994 : 334).

Masyarakat Prancis menjadikan kegiatan menyajikan makanan dengan menambah unsur seni agar makanan mempunyai suatu ciri khas yang menjadi identitas suatu bangsa. Prancis terkenal dengan masakan yang mempunyai cara dan metode sendiri dalam menghidangkan masakannya, sehingga memasak menjadi sebuah nilai seni. Misalnya masakan *coq au vin*, merupakan sebuah makanan dari daging ayam yang dimasak dengan *wine* atau minuman anggur. Hidangan tersebut dihidangkan dengan seni memasak menggunakan *le vin* (anggur) sehingga menghasilkan masakan yang menjadi khas dan terkenal di Prancis.

Selanjutnya Gillespie juga menyatakan bahwa gastronomi merupakan ilmu tentang makanan yang dilatar belakangi dengan asal-usul dari makanan tersebut (2001:1). Dalam perkembangannya, aspek makanan dalam gastronomi bukan hanya sekedar mengenai bentuk makanan dan jenis makanannya, tetapi juga meliputi nutrisi yang terkandung di dalam makanan tersebut. Hal itu berguna untuk memenuhi segi kesehatan di dalam tubuh manusia sehingga makanan yang dimakan dapat membawa kesenangan dan juga kenikmatan dalam mencicipinya.

Selain aspek makanan dalam ilmu gastronomi, terdapat juga aspek kebudayaan yang diutarakan Gillespie berkaitan dengan tradisi dimana makanan tersebut berasal. Hal itu dikarenakan gastronomi meliputi kebudayaan asal usul makanan yang menjadi pusat dari kehidupan manusia, tradisi, dan peradaban yang ada di dunia (2001:1). Sehingga makanan yang menjadi aspek gastronomi juga dilahirkan dari kebudayaan masyarakat tertentu.

Kegiatan makan merupakan kebiasaan yang dilakukan oleh semua makhluk hidup, baik manusia maupun hewan, dan kegiatan makan merupakan tindakan berbudaya. Hal tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Jean Vireaux 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).

Hal senada juga diungkapkan oleh Harrington mendefinisikan gastronomi sebagai segala sesuatu mengenai makanan dan minuman enak yang merupakan refleksi dari budaya masyarakat. Hal tersebut berhubungan dengan sejarah mengenai bagaimana, dimana, kapan dan mengapa harus makan dan minum (2005:2).

Selain seni dan makanan, gastronomi meliputi budaya makan yang diperkuat oleh pernyataan Renner dalam buku *Le Français de l'hôtellerie et de la Restauration* yakni *'La gastronomie 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).

Pernyataan tersebut memberi pengertian bahwa gastronomi merupakan sebuah seni. Kemudian gastronomi juga dapat dikatakan sebagai masakan atau makanan yang enak. Lalu, makanan enak tersebut lahir dari budaya (folklor) atau budaya yang meliputi adat, kebiasaan, dan seni makan masyarakat yang memiliki hubungan dengan letak geografis dan sejarahnya akan makanan tersebut.

Dari berbagai definisi di atas dapat disimpulkan bahwa gastronomi merupakan pengetahuan yang berhubungan antara makanan dengan kebudayaan.



Gastronomi dapat dikaitkan dengan seni memasak (mendapatkan bahan makanan dan mempersiapkannya). Sehingga, hal tersebut mencakup berbagai macam komponen budaya, dengan menjadikan makanan sebagai bidang utamanya.

Berdasarkan pembahasan dari teori Renner mengenai definisi gastronomi di atas, penulis mengambil kesimpulan bahwa aspek gastronomi dapat dilihat dari tiga aspek, yaitu: aspek seni (seni memasak), aspek makanan dan aspek budaya. Untuk lebih lanjut dijelaskan bentuk aspek gastronomi berdasarkan teori tersebut :

#### 1. Aspek Seni (*Art de Cuisiner*)

Seni dalam gastronomi Prancis meliputi seni memasak. Metode memasak di Prancis, gaya memasak dan peralatan yang digunakan dalam memasak mempunyai peranan penting dalam memasak makanan Prancis.

Gillespie (2001:5) dalam bukunya *European Gastronomy Into the 21<sup>st</sup> Century* lebih jelas mengatakan bahwa gastronomi merupakan pengakuan dari berbagai faktor yang berhubungan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat. Ilmu tentang gastronomi juga menjelaskan bagaimana menyajikan makanan enak kepada tamu dengan memperhatikan kualitas, seni dalam menyajikan dan juga termasuk harga.

Seni merupakan segala perbuatan manusia yang timbul dan hidup perasaannya dan bersifat indah hingga menggerakkan jiwa perasaan manusia lainnya. Hal itu juga diungkapkan di kamus Besar Bahasa Indonesia seni diartikan sebagai keahlian membuat karya yang bermutu (dilihat dari segi kehalusan dan kehidupannya) dan kesanggupan akal untuk menciptakan sesuatu yang bernilai tinggi (luar biasa).

Gastronomi merupakan ilmu yang berkaitan dengan seni menghadirkan makanan. Seni dalam gastronomi meliputi seni memasak dan cara menghadirkan makanan yang menarik (Soejoeti, 1998:1).

Seni memasak Prancis terdiri dari cara menyiapkan berupa teknik memasak, menggunakan saus dalam masakan dan presentasi mewah dari sebuah hidangan (2011:134). Sehingga teknik memasak merupakan dasar dalam proses memasak yang berarti cara-cara atau teknik dasar dalam pengolahan bahan makanan.

Di Prancis terdapat nama chef Carême yang merupakan chef pertama pada abad ke-19. Hal itu tertera dengan pernyataan dalam buku *histoire des passions françaises ‘le métier de cuisiner prit une ampleur toute nouvelle au dix-neuvième siècle. L’honneur du métier se vit gratifier d’un mérite nouveau sous la houlette de Antoine Carême (1784-1833)’* (1979 :431). Dalam arti kata, untuk profesi chef bermula pada abad ke-19. Kemudian, kehormatan untuk profesi atau pekerjaan tersebut diberi penghargaan pada chef Antoine Carême.

Pada masa chef Carême dalam membuat masakan, kemudian menyebutnya sebagai *une cuisine idéale* (masakan ideal) dengan mengikuti beberapa prosedur dalam membuat masakan adalah sebagai berikut (1979 : 432) : ‘*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*’.

Hal tersebut memberi pengertian bahwa dalam memasak, hal pertama yang dilakukan Carême adalah memberi bumbu (*herbs et épices*) dalam masakan.

Yang kedua membuat masakan dengan berbagai bentuk atau berbagai penyajian dengan menggunakan teknik memasak tertentu. Kemudian yang terakhir adalah mendekorasi hidangan.

Selain itu Brillat Savarin mengutarakan bahwa : *la gastronomie s'occupe d'intérêt des boissons et des cuisines. Elle enseigne à les préparer, à les conserver et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé* (1869:38).

Maksud dari pernyataan tersebut yaitu gastronomi mencakup hal yang menarik dari minuman dan makanan. Gastronomi mengajarkan pada pengetahuan mengenai cara menyiapkan makanan dan minuman, cara mengawetkan dan terutama cara mempresentasikan atau menghidangkan dalam suatu urutan yang benar-benar diperhitungkan.

Dapat disimpulkan yaitu pengetahuan gastronomi yang meliputi cara membuat, menyiapkan, mengawetkan hingga cara menghidangkan makanan dan minuman disusun sebagai metode memasak. Dalam ilmu gastronomi juga meliputi istilah-istilah memasak yang di pakai sebagai metode yang memberikan pengertian suatu makna. Istilah-istilah gastronomi merupakan istilah khusus yang digunakan dalam bidang gastronomi yang mencakup istilah-istilah segala sesuatu yang diubah menjadi makanan, teknik-teknik penyajian, alat-alat yang berhubungan dengan penyiapan makanan dan hal-hal yang berkaitan dengan segala hal mengenai makanan.

Beberapa teknik memasak masakan Prancis dikutip Renner dari buku *Le français l'hotelleri et de la restauration* :

*Blanchir (passer de l'eau bouillante pour faire cuire certains légumes avant de les préparer), bouillir (faire bouillir le lait, l'eau, (tous les liquides)), couper (couper en rondelles, en dés, en morceaux), déglacer*

*(ajouter un peu de liquide pour dissoudre le jus caramélisé au fond d'une casserole), émincer (couper en tranches fines), éplucher (enlever les parties inutiles ou mauvaises d'un légume, d'un fruit) (1992 :59)*

Istilah memasak *blanchir*, yaitu menggunakan air mendidih sebelumnya untuk memasak sayuran. *Bouillir* adalah merebus susu, air atau semua benda cair. Kemudian *couper* adalah teknik memotong berbentuk lingkaran atau dadu. Teknik *déglacer* yaitu menambahkan cairan untuk melarutkan karamel diwajan. Lalu *émincer* adalah memotong bahan sayuran menjadi potongan halus. Kemudian terakhir adalah *éplucher*, yaitu menghilangkan bagian yang tidak berguna atau bagian jelek dalam sayuran atau buah.

Cara menghadirkan makanan agar menarik, yaitu dengan mendekorasi hidangan yang meliputi makanan penghias, pelengkap, penyerta atau disebut dengan garnir. Tiap-tiap makanan tidak tentu sama garnirnya. Makanan penghias berfungsi sebagai dekorasi yang memperindah komposisi warna makanan itu sehingga dapat menggoda perhatian tamu dan membangkitkan selera makan, selain itu juga berfungsi sebagai penambah makanan utama agar porsi tidak kelihatan terlalu kecil. Misalnya kentang goreng lazimnya untuk penghias makanan pokok yang terbuat dari daging (steak) dan ayam, juga kalkun, daging kambing (2005 : 334).

Seiring dengan perkembangannya, ilmu gastronomi mengenal dengan seni memasak menggunakan unsur fisika dan unsur kimia yang dikenal dengan gastronomi molekuler. Gastronomi molekuler ini merupakan teknik yang menggabungkan unsur fisika dan kimia dalam memasak dengan mempelajari perubahan molekul bahan makanan.

Saat ini para koki modern menggunakan teknik memasak gastronomi molekuler. Teknik ini merupakan hal baru dalam penyajian hidangan kepada konsumennya. Seperti yang ditulis oleh Christine Rettew pada bulan Mei 2012 mengungkapkan definisi mengenai gastronomi molekuler, yaitu ‘*la gastronomie moléculaire est «une discipline scientifique» ayant des «relations avec la technologie et l’enseignement des sciences, de la technologie et des techniques»*’(2012:4). Gastronomi molekuler ini merupakan teknik yang menggabungkan ilmu pengetahuan dan teknologi. Ilmu pengetahuan meliputi ilmu fisika dan kimia dalam memasak dengan mempelajari perubahan molekul bahan makanan. Contohnya adalah es krim instant yang terbuat dari nitrogen cair. Biasanya membuat es krim dengan bahan-bahan utama seperti susu, telur, tepung, gula yang dicampur kemudian diletakkan ke dalam kulkas. Namun membuat es krim yang dibekukan dengan nitrogen cair ke dalam bahan merupakan inovasi baru dalam membuat sajian tersebut.

Horrison mengutip pernyataan Nicholas Kurti yang merupakan ahli fisika dalam buku *Molecular gastronomy* yang berbahasa Inggris, dengan kesimpulan sebagai berikut : gastronomi molekular adalah ilmu memasak menggunakan unsur kimia dan unsur fisika untuk menjaga agar keempukan daging dapat bertahan lama, yakni dengan membuat permukaan daging panggang menjadi keras dengan mempergunakan reaksi kimia, tetapi tetap memiliki rasa yang luar biasa. Dengan demikian, gastronomi dengan menggunakan seni memasak tersebut dapat menghindari dari kegagalan dalam pembuatan saus untuk hidangan tersebut (2006 :11).

Berdasarkan penjabaran yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa aspek seni dalam gastronomi Prancis adalah seni memasak yang meliputi teknik memasak dan seni dalam penyajiannya.

## 2. Aspek Makanan (*Aliment*)

Makanan merupakan aspek yang ada dalam ilmu gastronomi. Selain itu dari definisi gastronomi, makanan merupakan hal yang penting di dalam kehidupan manusia.

Menurut Gillespie dalam buku *European Gastronomy into the 21st Century* mendefinisikan bahwa gastronomi merupakan ilmu atau studi tentang makanan. Dengan demikian, makanan yang menjadi aspek gastronomi tersebut mempunyai definisi yang lebih luas, yakni kesenangan atau kenikmatan akan makanan dan minuman yang enak di tempat yang enak juga (menyenangkan) (2001:2).

Prancis memiliki sejarah kuliner yang dimulai dari *moyen âge* hingga sekarang atau pada abad ke-15 hingga pertengahan abad 19. Masakan Prancis ditandai dengan makanan pedesaan (*la cuisine paysanne*). Dalam buku *Histoire des Passions Française* menjelaskan bahwa ‘*la cuisine paysanne se signalait d’abord par ses méthodes de cuisson. Jusque vers la moitié du siècle, le chaudron suspendu à un crochet dans la cheminée fut une pratique quasi universelle*’ (1979 :423). Hal tersebut mengartikan bahwa masakan pedesaan menandai metode dalam memasak. Sampai pada abad pertengahan, muncul metode memasak menggunakan kuali yang dimasak di atas perapian pada saat itu.

Adapun masakan yang biasa disajikan adalah hidangan berupa susu yang direbus, sup terutama dari sayur-sayuran yang dibuat kental. Hal tersebut terdapat pada pernyataan Jacques Bourgeat yang mengatakan bahwa ‘*’Au Moyen Âge, les bouillies au lait, potages et soupes fumaient sur toutes les tables’’* (1963 :41)

Zeldin menandai gambaran sejarah makanan Prancis yang dimulai pada abad 19 yakni :

*‘‘ Et pourtant, ce n’est qu’au début du dix-neuvième siècle que la France acquit dans le monde entier sa réputation de patrie de la bonne chère : encore faut-il préciser que ce qu’on entendait alors par « cuisine française » n’avait que fort peu de choses à voir avec ce que ces mots signifiaient ensuite vingtième siècle’’* (1979 : 423).

Kesimpulannya bahwa makanan Prancis yang dimulai pada abad ke-19 memperoleh pengaruh dari dunia mengenai makanan. Sedangkan *cuisine française* atau masakan Prancis menandakan terjadinya abad ke-20.

Dari penjabaran teori-teori di atas menjelaskan bahwa bangsa Prancis mulai menciptakan makanan sejak zaman *moyen âge* untuk memenuhi kebutuhan dengan cara yang masih sangat sederhana, yaitu menggunakan kuali untuk memasak bahan pangan yang ada di alam sekitar dengan menjadikannya makanan berupa sup kental. Hal tersebut yang menandai awal masakan Prancis.

Makanan adalah suatu hidangan hasil dari pengolahan bahan makanan (Soejoeti, 1998:3). Makanan Prancis dipandang sebagai kuliner yang elegan dan penuh warna. Cita rasa makanan Prancis melibatkan krim, anggur atau wine, saus dan rangkaian garnis dan dapat terdeteksi dari warna, aroma, rasa dan bentuk (2008:9).

Pada dasarnya, masakan Prancis juga terkenal dengan penggunaan rempah-rempah. Menurut Zeldin masyarakat Prancis sangat mengapresiasi

bumbu-bumbu untuk memasak. Hal ini diungkapkan dalam buku *Histoire des Passions Française*, yakni ‘*on appreciait beaucoup les epices*’ (Zeldin, 1979:427). Bumbu-bumbu masak atau rempah-rempah tersebut digunakan untuk tetap memelihara rasa makanan, contohnya seperti *romarin (rosemary)*, *thym (thyme)*, *ciboulette (chives/daun kucai)*.

Menurut Pamela dalam bukunya *Food and Culture* berpendapat bahwa masakan Prancis dikagumi karena bahan-bahan yang digunakan segar, sangat memperhatikan detail dan keahlian dalam teknik memasak. (2008 : 7).

Secara tradisional masakan Prancis terbagi menjadi dua, yakni : *cuisine classique (haute atau grande cuisine)* dan *provençe cuisine*. *Cuisine classique* yaitu masakan yang elegan dan formal, lebih banyak disiapkan di restoran menggunakan bahan-bahan terbaik. Ciri khasnya adalah hidangan terlihat mewah dalam penyajian dan cenderung berat dikarenakan penggunaan krim yang banyak. Tampilan hidangan disajikan dengan cermat. Masakan jenis ini dikenal dengan harganya yang mahal.

Ciri khas dari masakan klasik juga dari sausnyanya. Dalam hal ini saus dibuat dengan bahan-bahan yang alami, seperti sayur-sayuran, rempah-rempah, ditambah dengan *vin* (minuman anggur). Saus Prancis terbagi menjadi dua jenis, yaitu saus putih dan saus coklat. *Vinaigrette* dan mayones merupakan contoh dari saus klasik yang terbuat dari minyak, cuka, garam dan merica (2008 :150).

Selanjutnya, *provençe cuisine* (masakan regional) yaitu makanan sederhana dibuat di rumah atau café lokal dengan menambahkan bahan-bahan segar setempat (2008 : 147).



Beberapa tahun terakhir, *cuisine classique* Prancis telah menggabungkan penemuan baru yang dinamakan ‘*nouvelle cuisine*’ atau masakan baru. *Nouvelle cuisine* terkenal sebagai cara masak baru dan dipengaruhi perkembangan dalam bidang keahlian khusus dengan menekankan pada bahan-bahan yang segar. ‘*Nouvelle cuisine a peur des sauces riches, des plats longuement et lentement cuits, des desserts plein de crème et qui préfère les sauces courtes, les cuissons rapides et le mélange des saveurs*’ (2004 :164)

Maksud dari teori tersebut adalah masakan *nouvelle cuisine* berbeda dengan hidangan klasik, yakni tidak kaya akan saus, hidangan dimasak tidak lama, hidangan penutup memakai sedikit krim, hidangan cepat saji dan campuran dari berbagai rasa.

Didalam buku *Food and Culture* (2008:150) terdapat beberapa aturan dalam mempersiapkan masakan Prancis, yaitu : (1) jangan mencampur rasa manis dan asam di hidangan yang sama, (2) jangan menyiapkan saus manis diatas ikan, (3) jangan memasak terlalu matang, (4) kecuali salad dan buah, jangan menyediakan makanan yang tidak matang, (5) selalu menggunakan bahan-bahan paling segar, dan (6) *vin* (minuman anggur) merupakan bagian utuh dari makanan dan harus melengkapi makanan.

Jadi dapat disimpulkan dari berbagai pembahasan yang dijabarkan adalah makanan merupakan aspek gastronomi yang dihasilkan dari pengolahan bahan makanan berupa nama dan jenis-jenis makanannya, dan cita rasa makanan itu sendiri.

### 3. Aspek Budaya (*Culture*)

Menurut Taylor dalam buku *Manusia dan Kebudayaan* mendefinisikan istilah kebudayaan sebagai keseluruhan kompleks dari ide dan segala sesuatu yang dihasilkan manusia dalam pengalaman historisnya, termasuk pengetahuan, kepercayaan, seni, moral, hukum, kebiasaan dan kemampuan serta perilaku lainnya yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (2007 :26).

Sedangkan Koentjaningrat (2007 :31) berpendapat bahwa kebudayaan adalah pikiran, karya dan hasil karya manusia yang memenuhi hasrat akan keindahan. Dengan kata lain kebudayaan menurutnya adalah kesenian yang dibangun berdasarkan proses belajar.

Dapat disimpulkan bahwa kebudayaan mencakup seluruh aspek kehidupan manusia dan masyarakat yang dibangun berdasarkan proses belajar. Misalnya budaya dalam makanan, segala hal yang mengenai seni makanan dan seni memasak merupakan ciptaan atau produk manusia. Kebudayaan itu diwariskan dari generasi satu ke generasi lainnya melalui proses belajar dan berkembang dari waktu ke waktu.

Hal yang sama juga diungkapkan Étienne dalam buku *La France dans le Monde*, komponen-komponen budaya khususnya budaya Prancis dapat meliputi seni dalam kehidupan manusia, mode pakaian, makanan atau masakan dan tata krama dalam masyarakat. ‘*Les composantes de la culture française s’exportent inegalement : on imite l’art de vivre, la mode, la cuisine, un certain raffinement des mœurs* (1992 :35)’. Sehingga makanan yang merupakan hasil buatan manusia termasuk dalam kebudayaan.

Demikian pula seni makanan, seni memasak merupakan budaya dari zaman sebelumnya yang telah berkembang terus menerus memperbarui beragam makanan dan metode memasak. Misalnya, pada abad ke-19 masyarakat prancis menggunakan metode memasak menggunakan kuali diatas perapian. Sekarang masyarakat dengan mudah memasak menggunakan panci atau penggorengan untuk memasak menggunakan kompor.

Menurut Gillespie (2001: 5), gastronomi dibangun oleh masyarakat dari berbagai negara dan budaya yang ada lewat makanan dan minuman. Oleh karena itu, kita dapat menemukan makanan dan minuman yang berbeda di setiap negara.

Orang Perancis menilai penting kegiatan makan dan menikmati masakan mereka dengan baik, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya. Mereka juga menikmati santapan di luar rumah dan mengunjungi restoran, kafe dan bistro, untuk dapat minum kopi, merokok, menyapa teman atau membaca surat kabar.

Terdapat berbagai tempat lain dimana warga Perancis bisa bersosialisasi sambil menikmati makanan dan minuman, seperti: Restoran kontinental yaitu restoran berbintang yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum dengan keistimewaannya (makanan klasik), pelayanan yang megah dan harganya cukup mahal. *Cafeteria* atau *Café* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue-kue, sandwich, kopi dan teh, serta makanannya terbatas. Selain itu terdapat *Speciality Restaurant* dimana restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan. Misalnya restoran cina dan restoran molekuler yang menyajikan hidangan sesuai dengan temanya (2005:9).

Kebiasaan makan Prancis tidak seperti masyarakat lain, mereka menekankan dengan cara adanya hidangan pembuka, hidangan utama dan dessert ataupun kebiasaan minum anggur di Prancis.

Dalam kebudayaan Prancis terdapat lima tahap dalam tata cara dalam makan, yakni *hors d'œuvres* (hidangan pembuka), *entrée* (hidangan antara pembuka dan utama, misal soup), *plat principal* (hidangan utama), *fromage* (keju) dan *dessert* (hidangan penutup) (Micahud, 1994: 334). Hidangan pembuka berfungsi untuk membangkitkan nafsu makan. Pada umumnya makanan ini disajikan dengan porsi kecil dengan rasa asam, asin atau pedas. Bahan yang digunakan dalam hidangan pembuka biasanya berjenis buah, sayur (kentang, wortel, tomat) dan daging yang dihidangkan tanpa saus (misalnya ikan, ayam). Hidangan utama merupakan makanan yang dihidangkan sebagai makanan pokok pada tamu terdiri dari daging, ikan dalam porsi yang lengkap. Sedangkan sebagai penutup makan siang atau malam, biasanya masyarakat Prancis mencicipi hidangan penutup atau bisa disebut juga sebagai pencuci mulut. Dessert (hidangan penutup) ini biasanya mempunyai rasa manis, namun kadang-kadang juga ada yang rasanya asin dan sebagainya. Contohnya, macam-macam kue.

Hal yang sama diungkapkan oleh Zeldin, namun ia hanya membaginya menjadi tiga tahap yakni : *Le service à la française exigeait qu'un repas, à l'instar d'une pièce de théâtre, fût divisé en trois actes- le premier composé des potages relevés, le second des rôtis, le troisième des desserts* (1979:434). Penyajian hidangan ala Prancis menghendaki seperti dalam teater, yang terbagi menjadi tiga babak atau tindakan, yakni yang pertama terdiri dari hidangan sup dengan sayuran

yang berganti, yang kedua berupa daging panggang sebagai hidangan utama dan yang terakhir adalah hidangan penutup.

Bagi masyarakat Prancis, minum anggur dirasakan sebagai kesenangan (*un plaisir*), dimana tindakan meminumnya digunakan sebagai perekat kekerabatan dilingkungan sosial dan menjadi budaya Prancis. Pernyataan tersebut juga diperkuat oleh Theodore Zeldin, ia menyebutkan bahwa gastronomi adalah seni dalam menggunakan makanan untuk menciptakan kesenangan “*La gastronomie est l’art d’utiliser la nourriture pur créer le bonheur*” (1979 : 448).

Menurut Edelstein, minuman anggur (*le vin*) mempunyai sejarah yang panjang di Prancis. *Le vin* (minuman anggur) didasarkan sebagai minuman yang menyegarkan, memperkuat dan mengandung zat makanan (2011:139).

Menurut kecocokannya hidangan diiringi dengan wine (*vin*) terbaik dan *dessert* (hidangan penutup) disajikan dengan *champagne* (sampanye). Vin (minuman anggur) terbagi menjadi anggur merah (*vin rouge*) dan anggur putih (*vin blanc*). Dalam buku *ABC des vins*, anggur merah berasal dari pohon anggur hitam dimana kulit anggur tersebut memberi warna merah pada warna *vin*. Sedangkan anggur putih berasal dari anggur putih. *Vin blanc* terbagi lagi menjadi *vin blanc sec* (anggur yang rasanya tidak manis) dan *vin blanc moelleux* (anggur putih yang manis dan lembut rasanya (1995 :8).

Selain itu, makanan yang disajikan dapat dicocokkan dengan minuman anggur yang sesuai dengan jenis makanannya. Oleh karena itu, Menurut tradisinya, *vin rouge* (anggur merah) disajikan dengan hidangan dari daging merah, seperti daging sapi. *Blanc sec* (anggur putih) disajikan dengan hidangan

dari daging putih, seperti daging ayam dan jenis ikan-ikanan. *Rose wine* akan cocok disajikan dengan hidangan dari daging merah jambu, misalnya daging babi. *Champagne* biasa diminum bersama hidangan penutup (Marsum, 2005:241).

Budaya yang tercipta antara *vin* dan makanan yakni dengan keselarasan antara keduanya. Seperti dalam kutipan berikut :

*“L’harmonie est parfaite entre mets et un vin si la saveur de l’un est rehaussée par celle de l’autre. Or le goût d’un vin varie en fonction de son origine, de son millésime et de son degré de maturité, de même que les mets présentent des nuances de goût en fonction de la saison et de la manière dont ils ont été accommodés” (1995 :10)*

Maksud dari pernyataan di atas adalah keselarasan antara *vin* dan makanan mempunyai nilai yang tinggi dilihat dari rasa, berbagai variasi minuman anggur dengan fungsi orisinalnya, fermentasi ribuan tahun dan kematangan anggur tersebut yang dicocokkan dengan nuansa dari rasa makanan yang menyertainya.

Untuk mencicipi minuman anggur hal pertama yang dilakukan adalah menghirup aroma anggur tersebut untuk memahami aroma dan jenis dari anggur tersebut. Kemudian untuk meminumnya tidak menggunakan pelengkap seperti air maupun rokok. *‘Pour déguster, humer d’abord le vin pour en percevoir le bouquet. Puis le boire à petites georgées. Ni eau, ni cigarette’* (Michaud, 1994 : 335).

Ada beberapa tahap dalam mencicipi minuman anggur, seperti yang diungkapkan dalam *Vins&Vignobles de France* yaitu :

*Les grandes étapes de la degustation, l’œil du vin, le nez du vin et analyse des sensations. L’examen visuel du vin permet de juger la couleur, la brillance, la transparence et la nuance du vin. L’examen par le nez permet d’identifier les arômes du vin. Chez un profane qui n’a pas reçu la formation de la degustation, ces sensations sont perçues globalement et leur plexité ne lui permet pas de traduire analytiquement l’impression ressentie (1994 :413-418).*

Tahap-tahap dalam mencicipi minuman anggur yaitu mengamati *vin* (melihat aspek visual *vin* agar dapat melihat warna, kecerahan, kejernihan, dan nuansa (rona) dari *vin*). Kemudian mengamati *vin* dengan hidung dalam hal ini menghirupnya agar dapat mengidentifikasi aroma *vin* tersebut. Yang terakhir adalah menganalisis *vin*. Analisis global untuk dapat mengungkapkan kesan dengan sepenuh hati.

Minuman anggur disimpan di ruang bawah yang memiliki prosedur tentang kelembaban, temperatur, pencahayaan, keadaan tanah dan getaran yang memenuhi standar (Pierre, 1994:339). Namun, seiring perkembangan zaman, terdapat juga model penyimpanan anggur di rumah pribadi, akan tetapi tetap memenuhi syarat tersebut. Hal tersebut tidak meninggalkan konsep untuk tempat penyediaan anggur yang sesungguhnya, hanya terlihat lebih sederhana, karena ruang bawah tanah tersebut berbentuk bangunan.

Seni tempat penyediaan anggur terlihat dari bentuknya yang bundar dan terdapat lubang berongga atau berbentuk lekukan di dalamnya yang terdapat di ruang bawah tanah atau di luar itu (1994:341).

Ruang dapur sebagai simbol tempat memasak merupakan ruang favorit orang Prancis. Simbol dapur Prancis meliputi peralatan dapur yang menjadi perlengkapan chef untuk memasak. Selain itu, di dalam dapur juga terdapat organisasi yang berfungsi sebagai tim yang membentuk satu kesatuan untuk menghasilkan sebuah masakan. Menurut buku *How to be a Chef*, organisasi dapur atau ‘*la brigade de cuisine*’ terdiri dari *chef de cuisine*, *sous- chef*, *chef de partie* dan *demi-chef* (2010 :35).

*Chef de cuisine* merupakan orang yang bertanggung jawab pada manajemen dapur dan pelaksana teknis dapur. Ia juga bertanggung jawab menciptakan menu dan resep baru.

*Sous-chef* merupakan bawahan dari chef de cuisine, yang menjadi chef kedua atau asisten dari chef de cuisine. Ia bertanggung jawab pada hal-hal yang berhubungan dengan jalannya dapur, bila *chef de cuisine* berhalangan hadir.

*Chef de partie* atau dikenal juga sebagai *station chef* melaksanakan pekerjaan berdasarkan keahliannya masing-masing. Ia bertanggung jawab menyiapkan, memasak, dan menghidangkan makanan untuk satu area. Lalu, *demi-chef* bekerja di bawah chef de partie yang menjalankan seksi atau tugas masing-masing sesuai permintaan *chef de partie* (2010:37).

Kebudayaan dalam gastronomi juga tercipta dari pelayanan yang dilakukan oleh chef dan pelayan (*serveur/serveuse*) dalam melayani tamu yang datang khususnya ke sebuah restoran. Pelayanan di restoran juga dijelaskan dalam buku *Restoran dan Segala Permasalahannya*, yakni pelayanan dilakukan dengan mendekati setiap tamu dengan segala keramahtamahan, dan memandang tamu dengan rasa yang sangat spesial merupakan dasar dalam pelayanan di restoran (2005 :273). Hal tersebut dapat dilakukan dengan senyum, ramah dan sopan kepada tamu.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa kebudayaan merupakan hasil dari cipta manusia termasuk kebudayaan makan yang mengandung aspek-aspek kebiasaan makan dan minum (anggur), serta organisasi dapur.



Dengan demikian, berdasarkan teori-teori yang telah dikemukakan dan pembahasan mengenai aspek-aspek gastronomi di atas, penulis mengambil kesimpulan bahwa gastronomi adalah seni memasak dengan teknik-teknik memasak yang menghasilkan sebuah hidangan atau makanan dan minuman, dimana makanan tersebut merepresentasikan budaya. Oleh karena itu, penulis membatasi aspek gastronomi menjadi tiga aspek, yaitu :

1. Aspek Seni Memasak (*Art de Cuisiner*) : seni memasak, teknik memasak dan seni dalam penyajiannya
2. Aspek Makanan (*Aliment*) : hidangan hasil dari pengolahan bahan makanan, nama dan jenis-jenis makanan, dan cita rasa makanan
3. Aspek Budaya (*Culture*) : kebiasaan makan dan minum (anggur) orang Prancis dan pelayanan chef maupun pelayan dalam sebuah restoran.

## **A. 2 Film**

Film merupakan media audio-visual yang memiliki sekumpulan gambar bergerak dan merupakan satu keutuhan cerita serta terdapat suara yang mendukungnya. Dalam buku *novel dan film*, Eneste berpendapat bahwa film merupakan gabungan dari berbagai ragam kesenian : musik, seni rupa, drama, sastra ditambah unsur fotografi (1991 : 18).

Peranan film sebagai media audiovisual membutuhkan musik untuk memperkuat narasi atau cerita di dalam film tersebut. Disamping itu seni rupa juga masuk kedalam film dalam bentuk penataan latar tempat dan lokasi

terjadinya adegan. Sehingga dapat dikatakan bahwa film terdiri dari sekumpulan gambar bergerak yang didalamnya terdapat berbagai unsur kesenian.

Noguez dalam sebuah buku yang berjudul *cinema* menyatakan bahwa :  
*“Les films ressemblent à la peinture, à la musique, à la littérature et à la danse en ceci qu'ils sont un moyen d'expression susceptible, sans qu'il y ait là une nécessité, d'être utilisée à des fins artistiques”* (1978 : 27).

Hal tersebut memberi pengertian bahwa film merupakan wujud ekspresi yang dibuat oleh pembuat film dalam bentuk suara dan gerak. Dalam hal ini, film sama seperti bidang lainnya yakni lukisan, musik, sastra maupun tarian yang mempunyai fungsi sebagai karya seni.

Dari pernyataan-pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa film merupakan karya seni yang merupakan gabungan dari musik, seni rupa, drama, sastra, tarian yang dikemas dalam bentuk audiovisual (suara dan gerak).

André dalam buku *Cinéma et Narrativité* (2005:20) mengutip pernyataan Metz yang beranggapan bahwa film bisa menjadi bahasa komunikasi yang dapat menceritakan sebuah kisah dan cerita dengan begitu indah. Seperti yang diucapkannya berikut *“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 énoncés narratifs”*

Sehingga dapat disimpulkan bahwa film menjadi sebuah bahasa karena di dalam film tersebut terdapat sebuah rangkaian cerita dengan adanya unsur kebahasaan dari jalan cerita film tersebut, yang kemudian dilengkapi dengan

gambar yang bergerak dan terdapat untaian kalimat berbentuk dialog yang menceritakan sebuah kisah yang diperankan oleh para pemain film.

Film memiliki fungsi sebagai media hiburan dan dapat digunakan sebagai media pembelajaran untuk memperoleh pengetahuan. Hal ini seperti yang tertulis pada situs [www.encyclopedia.thefreedictionary.com](http://www.encyclopedia.thefreedictionary.com)’, film dianggap sebagai bentuk seni yang penting, sebuah sumber hiburan populer dan sebagai media untuk pendidikan. Elemen visual dari film juga memberikan kekuatan universal dalam berkomunikasi’.

Masih dalam situs yang sama disebutkan bahwa ‘film merupakan peninggalan budaya yang diciptakan oleh budaya tertentu dan mencerminkan budaya tersebut dan pada akhirnya, kebudayaan tersebut akan saling mempengaruhi’. Hal ini menjelaskan bahwa film dapat dimanfaatkan sebagai media untuk memperoleh ilmu pengetahuan mengenai kehidupan suatu masyarakat dan kebudayaan suatu bangsa tertentu.

Film merupakan media untuk menceritakan suatu kejadian dimana memberikan kesan akan kejadian yang nyata kepada penonton. Seperti halnya yang diungkapkan oleh *Christian Metz dalam Introduction à la question du récit dans le film documentaire* ‘*Parmi tous les problèmes de théorie du film, un des plus importants est celui de l'impression de réalité qu'éprouve le spectateur devant le film. Et le film nous donne le sentiment d'assister directement à un spectacle quasi réel* (2003 :7).

Metz menyatakan dalam teori tersebut bahwa dari semua teori film yang terpenting adalah kesan realitas atau kenyataan yang ditampilkan kepada

penonton. Dengan merasa berada langsung di tempat kejadian pada saat film tersebut berlangsung kita dapat memahami pandangan kebudayaan pada masyarakat tertentu dalam sebuah film. Seperti halnya dalam film kuliner, kita dapat melihat bagaimana proses memasak yang merupakan gambaran unsur budaya dalam gastronomi.

Hal tersebut senada dengan pernyataan Noguez bahwa Film memberikan gambaran kehidupan dan kebudayaan suatu bangsa atau kelompok masyarakat secara langsung dibandingkan dengan karya seni lainnya : ‘ *Les films d’une nation reflètent sa mentalité d’une façon plus directe que n’importe quel autre moyen d’expression artistique* ‘ (1978 : 17). Dengan demikian kita dapat melihat dan mempelajari secara langsung kebudayaan suatu bangsa dengan menonton film.

Film sebagai media audiovisual yang menyajikan suara dan gambar bergerak secara visualisasi. Melalui visualisasi gambar maka kita akan dapat melihat secara langsung deskripsi tokoh, latar, dan alur cerita sehingga tokoh yang ditampilkan dalam film seakan merupakan tokoh sebenarnya, ataupun latar yang ditampilkan seakan-akan memang terjadi seperti pada saat kejadian berlangsung.

Latar merupakan salah satu unsur dalam sebuah film. Menurut Eneste, ‘ *latar dalam film ditampilkan secara visual melalui gambar-gambar yang bergerak berkelanjutan, sehingga apa yang kelihatan di layar seolah-olah sedang terjadi dalam kehidupan sesungguhnya (kehidupan nyata)* (1991: 34).

Hal tersebut senada dengan pernyataan Noguez dalam *Cinema : Théorie, lectures* yang mengutip pernyataan Rudolf sebagai berikut : ‘ *En tout état de cause, dans un film réussi, la conception de chaque scène, au moment du*

*scénario, doit être telle que seul l'essentiel ait lieu dans un minimum de temps* (1978 : 38). Oleh karena itu film yang sesungguhnya menyajikan konsep tempat dan waktu dalam setiap adegan di skenarionya.

Latar berusaha menerangkan tempat kejadian, baik di rumah, di hotel, di desa, di kota, di restoran. Latar juga dapat menjelaskan waktu saat peristiwa tersebut berlangsung, pagi hari, siang hari, malam hari atau waktu lain.

Oleh sebab itu latar yang di tampilkan dalam film terdapat barang-barang atau benda yang ekspresif, jelas dan tepat untuk menggambarkan maksud filmnya. Sebagai contoh film yang bercerita tentang kuliner memiliki latar tempat di dapur sebagai tempat mengolah makanan terdapat berbagai jenis perabot dapur, alat-alat memasak dan perlengkapan dapur.

Film mempunyai tokoh-tokoh sebagai pelaku dalam sebuah film. Dari penampilan tokoh-tokoh film secara langsung (visual) itulah penonton mengetahui sifat (watak), sikap-sikap, dan kecenderungan-kecenderungan sang tokoh (1991:29).

Dalam film, tokoh-tokoh yang diperankan oleh pemain digambarkan sesuai dengan kehidupan nyata. Contoh, untuk memerankan seorang chef dituntut mempunyai keahlian memasak, gesture seorang juru masak serta berbicara berkaitan dengan dunia makanan. Hal tersebut disampaikan oleh Rudolf bahwa : *‘Dans une scène donnée, l'accent est mis sur la vraisemblance. Les personnages doivent parler comme les gens de la vie réelle’* (1978 : 39).

Oleh karena itu, dalam perkembangannya film bukan hanya memberikan manfaat sebagai media hiburan saja. Film merupakan media efektif untuk

mendapatkan informasi dan ilmu pengetahuan tentang kebudayaan suatu bangsa ataupun kebiasaan suatu masyarakat tertentu melalui tokoh, latar dalam film, dan pesan yang ditunjukkan secara positif dalam film.

### A. 3 Analisis Film

Untuk menganalisis aspek-aspek gastronomi dalam film *comme Un Chef* ini digunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yakni penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang atau perilaku yang diamati dan bertujuan untuk memahami realitas sosial individu maupun kelompok.

Analisis film merupakan kegiatan untuk mengetahui dan menggali lebih dalam makna dan aspek dari sebuah film. Menurut Journot (2006: 6), secara etimologi analisis adalah sebuah penguraian. Dalam arti kata, kegiatan analisis tidak hanya mengamati dan melihat film secara luas tetapi justru menemukan elemen-elemen yang diteliti. Selain itu, pemilihan metode yang benar sesuai dengan fokus pada analisis atau elemen yang ingin diteliti. Hal ini diungkapkan dalam kalimat berikut :

*Étymologiquement, l'analyse est une décomposition : elle ne considère pas l'objet (le film) dans sa globalité, mais cherche à en repérer les divers éléments constitutifs pour dégager des systèmes d'organisation. La visée de l'analyse est théorique : il s'agit de décrire, d'expliquer, non d'évaluer et de juger, activités visées par la critique. Le choix d'un axe d'étude et d'une méthode est essentiel pour la pertinence de l'analyse (2006 : 6).*

Analisis film merupakan kegiatan yang tujuannya adalah untuk mengobservasi dan menemukan unsur-unsur yang penting yang membangun sebuah film seperti apa yang dikemukakan oleh Marie dan Aumont, yakni

*“l’analyse de film est une façon de rendre compte en les rationalisant de phénomènes observés”* (1988 : 11).

Ketika akan meneliti sebuah film, setiap orang dapat memilih metode apa yang cocok digunakan sesuai elemen yang akan ditelitinya. Hal ini juga menjelaskan bahwa kegiatan menganalisis film tidak pernah ada habisnya karena luasnya aspek dari film yang dapat diteliti. Namun hal yang penting sebelum menganalisa film yakni mengetahui sejarah, jenis dan wacana yang terdapat didalam film tersebut agar tidak terjadi pengulangan kegiatan analisis. Hal ini diungkapkan oleh Aumont dan Marie yang meliputi ‘*trois principes*’ yang ditulis dalam buku mereka yang berjudul *L’analyse des Films* sebagai berikut :

*(1) il n’existe pas de méthode universelle pour analyser des films, (2) l’analyse de film est interminable, puisqu’il restera toujours, à quelques degrés de précision et de longueur qu’on atteigne, de l’analysable dans un film, (3) il est nécessaire de connaître l’histoire du cinéma et l’histoire du discours tenus sur le film choisi pour ne pas les répéter, de s’interroger d’abord sur le type de lecture que l’on désire pratiquer”* (1988 : 29).

Prinsip-prinsip yang dikemukakan oleh Aumont dan Marie di atas menjelaskan bahwa sesungguhnya kegiatan menganalisis tidaklah sulit dan film merupakan media yang dapat digunakan sebagai bahan penelitian karena banyak aspek yang dapat digali dari sebuah film dengan menganalisisnya menggunakan metode yang cocok dan sesuai.

Analisis film merupakan kegiatan untuk menemukan unsur-unsur yang terkandung dan dapat membangun karya sebuah film. Analisis film itu sendiri dibagi oleh Aumont dan Marie menjadi empat metode analisis, yaitu analisis film tekstual (*analyse textuelle*), analisis film naratif (*analyse narratologique*), analisis

film ikonik (*analyse iconique*) dan analisis film psikonalitik (*analyse psychanalytique*) :

*“Nous considerons par consequent le film comme une oeuvre artistique autonome susceptible d’engendrer un texte (analyse textuelle) fondant ses significations sur des structures narratives (analyse narratologique), sur des données visuelles (analyse iconique), produisant un effet particulier sur le spectateur (analyse psychanalytique)” (1988 : 8)*

Aumont Marie juga menjelaskan dalam menganalisis film menggunakan kutipan dialog tidak terlepas dari gambar atau adegan yang tersaji di film. Hal tersebut diungkapkannya sebagai berikut :

*“L’analyse porte principalement sur les dialogues, l’intersection communicationnelle, mais elle fait aussi intervenir des paramètres spécifiquement filmiques : l’échelle et la longueur des plans, la présence de locuteur à l’image, la logique, plus globalement, le rapport de la parole enregistrée à l’image (1988 :159).*

Teori tersebut mengartikan bahwa dalam menganalisis menggunakan dialog, selain terdapat komunikasi dua arah, tetapi juga munculnya kejadian dalam film : seperti panjangnya cerita (adegan), kehadiran lawan bicara dalam film, dan lebih umumnya hubungan antara ucapan (kata-kata) yang terdaftar dengan gambar dalam film. Oleh karena itu menganalisis dialog dalam film diharapkan ide dan makna sebuah film dapat dipahami dengan baik oleh penonton.

Kemudian dialog merupakan komunikasi yang dilakukan antar tokoh. Selain dialog, terdapat bunyi-bunyian dari musik dalam film yang gunanya untuk mempertajam cerita yang ditampilkan dalam gambar.

Kata-kata yang diucapkan oleh pemain serentak diiringi oleh gambar, termasuk musik dalam film. Dalam setiap dialog didukung baik oleh gambar, baik oleh bentuk fisik tokoh-tokoh yang berperan melalui suaranya dan bahasa



tubuhnya yang disampaikan kepada penonton : *‘le sujet de l’énonciation du dialogue est désigné par l’image, soit par le physique de l’acteur, et par sa voix : voix et gestes informent le spectateur’* (1988 :157).

Dalam menganalisis film, hal yang pertama dilakukan adalah pembagian pada struktur film atau segmentasi untuk mempermudah analisis. Seperti halnya pada sebuah buku yang dapat dibagi menjadi bab (*chapitre*) dan sub bab, sebuah film dalam segmentasi tersebut terdiri dari sekuen (*sequence*) dan adegan (*scene*) (2008:41). Segmentasi pada film dapat membantu melihat film secara menyeluruh dari awal hingga akhir.

Penelitian ini difokuskan untuk membahas tentang aspek-aspek gastronomi yang terdapat dalam film *comme un chef* dan untuk mempermudah dalam penelitian ini, maka film dibagi kedalam *sekuen* dan *scene*.

*Sekuen* adalah satu kesatuan dari sebuah aksi, penggalan atau cuplikan dari film melalui beberapa gambar untuk menceritakan urutan dan rangkaian sebuah peristiwa dalam konstruksi naratif. Seperti yang dikemukakan oleh Journot *‘la séquence est une unité d’action, un fragment du film qui raconte en plusieurs plans une suite d’événements isolable dans la construction narrative’* (2006 : 109). Senada dengan yang diungkapkan pratista (2008 : 30) bahwa *sekuen* adalah satu segmen besar yang memperlihatkan satu rangkaian peristiwa yang utuh. Satu *sekuen* umumnya terdiri dari beberapa adegan yang saling berhubungan. Satu *sekuen* biasanya dikelompokkan berdasarkan satu periode (waktu), lokasi atau satu rangkaian aksi panjang.

*Scene* atau adegan menurut Journot (2006 : 107) adalah suatu *l'inité d'action* atau sebuah kesatuan aksi. Seperti juga yang diungkapkan Pratista (2008 : 29) adegan merupakan satu segmen pendek dari keseluruhan cerita yang memperlihatkan satu aksi berkesinambungan diikat oleh ruang, waktu, isi (cerita), tema, karakter atau motif.

Selain analisis film, terdapat juga struktur naratif yang merupakan elemen dasar dalam film. Di setiap film yang kita tonton pada umumnya memiliki unsur naratif. Untuk mengetahui unsur naratif, teori strukturalisme Roland Barthes dipandang cukup relevan untuk menemukan dan menguraikan unsur-unsur yang membangun dalam sebuah film naratif. Barthes membagi analisa isi film menjadi dua bagian yaitu *Les unités Distributionnelles* dan *Les unités indices* (Aumont, 1988 : 98).

*Les unités Distributionnelles* atau *fonctions* adalah hubungan yang menggambarkan struktur cerita dalam bentuk alur dan pengaluran. Dalam karya fiksi wujud hubungan itu dapat berupa alur dalam film. Alur merupakan unsur fiksi yang penting yang merupakan cerita yang berisi urutan kejadian, namun tiap kejadian itu hanya dihubungkan secara sebab akibat, peristiwa yang satu disebabkan atau menyebabkan terjadinya peristiwa yang lain.

*Les unités indices* atau *integrative* adalah korelasi diantara *L'action dans la narration* yang menginformasikan unsur-unsur penanda film seperti keterangan penokohan, latar waktu, maupun tempat. Kedua elemen tersebut yakni *les unités Distributionnelles* dan *les unités indices* membentuk satu kesatuan dalam sebuah

cerita. Sehingga dalam menganalisis, kedua elemen tersebut tidak dapat dipisahkan karena saling melengkapi satu sama lain.

Di dalam struktur naratif, terdapat pola struktur naratif dalam film dimana Pratista secara umum membagi menjadi tiga tahapan, yakni permulaan, pertengahan, serta penutupan.

Tahap permulaan adalah titik paling kritis dalam sebuah cerita film, karena dari sinilah segalanya bermula. Tahap pertengahan merupakan usaha dari tokoh utama untuk menyelesaikan solusi dari masalah yang telah ditentukan pada tahap permulaan. Sedangkan tahap penutupan adalah klimaks cerita, yakni puncak dari konflik berakhir (2008:45).

Adapun penjelasan mengenai tahapan-tahapan tersebut digambar dengan pola berikut :

Permulaan	Pertengahan	Penutupan
Aspek Ruang dan Waktu Para Pelaku	Konflik	Konfrontasi Akhir
Masalah	Konfrontasi	Resolusi
	Pengembangan Masalah	Tujuan

Berdasarkan teori-teori tersebut, maka film adalah serangkaian gambar bergerak yang memiliki keutuhan cerita yang didukung oleh suara dan musik yang menjadi pengiringnya. Untuk menganalisis film *Comme un Chef*, penulis menggunakan teori Aumont Marie, yakni dengan menganalisis dialog untuk menentukan aspek-aspek gastronomi dalam film. Namun sebelumnya dilakukan analisis struktur naratif untuk memahami isi cerita di film berdasarkan sekuen dan adegan.

## **B. Penelitian yang Relevan**

Penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah :

1. Skripsi yang ditulis oleh Andi Ayu Sophia Saida mahasiswi Jurusan Bahasa Prancis Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta tahun 2007 yang berjudul ‘*Analisis Aspek-Aspek Kebudayaan dalam Film Prancis Fanfan La Tulipe*’ Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menganalisis tentang aspek kebudayaan dalam sebuah film. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori aspek-aspek kebudayaan universal menurut Taylor, yaitu aspek pengetahuan/teknologi, kepercayaan, kesenian, kesusilaan, hokum dan adat/kebiasaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adat/kebiasaan adalah aspek kebudayaan yang paling banyak terdapat dalam film yaitu sebanyak 47 persen.
2. Skripsi yang ditulis oleh Dini Meutia Taqwani (2012) mahasiswi Universitas Pendidikan Indonesia dengan judul ‘*Analisis Kebudayaan Gastronomi Pada film Ratatouille*’. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis wujud kebudayaan gastronomi dalam sebuah film dengan mengacu pada teori Koentjaningrat yang membagi kedalam tiga wujud kebudayaan, yaitu wujud kebudayaan sebagai ide-ide, wujud aktivitas gastronomi dalam masyarakat dan wujud makanan dan minuman sebagai hasil budaya gastronomi.

Berbeda dengan penelitian tersebut, penelitian kali ini membahas salah satu kebudayaan Prancis dalam bentuk gastronomi atau seni dalam hal makanan yang berjudul ‘*Aspek Gastronomi dalam Film Comme un Chef karya Daniel Cohen*.’.

### C. Kerangka Berpikir

Seperti yang dikemukakan oleh Lowie bahwa kebudayaan meliputi kepercayaan, adat istiadat, norma-norma, kebiasaan makan yang diperoleh dari masyarakat. Kebudayaan dapat terlihat dari penggambaran cerita dari film yang mengandung unsur-unsur kebudayaan. Di dalam sebuah film tokoh, adegan, serta kostum yang dikenakan merupakan representasi dari kehidupan sesungguhnya. Oleh karena itu, film merupakan media yang paling mudah ditemukan unsur-unsur kebudayaan suatu bangsa yang menjadi identitas bangsa tersebut.

Film bukan hanya sekedar berfungsi sebagai media hiburan, melainkan menjadi media untuk menambah pengetahuan mengenai kebudayaan suatu bangsa, semua itu sangat penting terutama dalam pembelajaran bahasa asing karena bahasa merupakan bagian dari kebudayaan.

Film *comme un chef* adalah film yang menyajikan tentang kebudayaan gastronomi Prancis. Film yang berkisah tentang chef yang harus mempertahankan gelar bintang tiganya menjadi restoran ternama di Paris. Seorang chef yang merupakan spesialis hidangan tradisional yang dapat menyajikan hidangan mewah dan dihadapkan dengan hidangan molekuler.

Gastronomi adalah seni dalam hal makanan dimana meliputi mempersiapkan bahan-bahan makanan, mendekorasi makanan ke sebuah piring hingga menyajikan hidangan tersebut.

Gastronomi juga mencakup cita rasa sebuah makanan. Makanan dapat menggambarkan identitas dari sebuah bangsa. Seperti halnya negara Prancis yang terkenal dengan bidang kulinernya dikarenakan Prancis adalah tempat para

penikmat makanan. Misalnya masakan *foie gras*, *escargot*, *coq au vin*, *blanquette*, *croissant* merupakan makanan khas Prancis yang terkenal. Kemudian minuman anggur (*le vin*) merupakan minuman pelengkap sebagai minuman keprancisian. Hal tersebut menggambarkan bahwa kebudayaan dapat dilihat dari makanan yang menjadi makanan khas negara tersebut.

Gastronomi adalah sebuah ilmu dan seni tentang makanan, yang mencakup semua studi atau ilmu tentang tradisi dari makanan dan minuman. Dengan makanan yang berpusat pada kehidupan sehari-hari, tradisi suatu bangsa, budaya dan juga peradabannya. Sehingga gastronomi mencakup semua aspek termasuk aspek seni membuat dan menghadirkan hidangan, aspek makanan yang menjadi ciri khas dan aspek budaya dalam aktivitas makan dan minum (Renner, 1991 :72).

Menurut pengertian gastronomi yang sudah dijabarkan, terdapat aspek-aspek yang mendukungnya. Dalam hal ini, penulis membagi aspek gastronomi yang dapat diamati melalui tiga aspek, yakni aspek seni memasak (*art de cuisiner*) yang meliputi seni memasak, teknik memasak dan seni dalam penyajiannya Aspek Makanan (*aliment*) antara lain pengolahan bahan makanan, nama dan jenis-jenis makanan, dan cita rasa makanan. Sedangkan aspek budaya (*culture*) meliputi kebiasaan makan dan minum (anggur) orang Prancis.

Untuk menganalisis aspek gastronomi dalam film, penulis menganalisis menggunakan kutipan dialog dari film dan situasi adegan yang menggambarkan kejadian dalam film untuk memahami dan menentukan aspek gastronomi yang terkandung dalam dialog (teks) tersebut.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisi uraian mengenai tujuan penelitian, lingkup penelitian, waktu dan tempat, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, dan kriteria analisis.

#### **A. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan dan memperoleh data mengenai aspek-aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef* karya *Daniel Cohen*.

#### **B. Lingkup Penelitian**

Lingkup penelitian dalam penelitian ini hanya akan membahas dan mendeskripsikan aspek-aspek gastronomi berupa aspek seni dalam memasak (*art de cuisine*), aspek makanan Prancis (*aliment*), dan aspek budaya makan Prancis (*culture*) berdasarkan adegan yang terdapat di dalam *Comme un Chef* karya *Daniel Cohen*.

#### **C. Waktu dan Tempat**

Penelitian ini adalah penelitian kepustakaan maka tidak terikat pada suatu tempat penelitian. Ada pun waktu penelitian dimulai pada bulan Juli 2013.

#### **D. Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian dalam skripsi ini melalui metode struktural adalah sebagai berikut :

1. Menguraikan struktur naratif film *Comme un Chef* meliputi alur dan pengaluran, penokohan, serta latar secara struktural.
2. Film dibagi menjadi beberapa sekuen dan adegan.
2. Mengelompokkan aspek gastronomi berdasarkan adegan dengan menggunakan dialog dan kejadian pada film kedalam tiga aspek, yakni aspek seni memasak, makanan dan aspek budaya ke dalam tabel sumber data penelitian.
3. Membahas aspek-aspek gastronomi yang ditemukan lewat dialog dalam film *Comme un Chef*.
4. Mengambil kesimpulan berdasarkan hasil penelitian.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Langkah-langkah yang dilakukan dalam mengumpulkan data penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menonton dengan teliti secara berulang film *Comme Un Chef* karya *Daniel Cohen*.
2. Menemukan data berupa kata-kata dalam dialog dan situasi yang menginformasikan aspek gastronomi menggunakan transkrip film berisi dialog dalam film *Comme Un Chef*.



3. Memasukkan data yang ditemukan berupa aspek-aspek gastronomi ke dalam tabel penelitian.

4. Melakukan analisis data.

Berikut tabel data yang digunakan untuk membantu peneliti dalam penelitian ini.

Contoh Tabel 1. Aspek Gastronomi dalam film *Comme un Chef*.

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak ( <i>art de cuisiner</i> )	Makanan ( <i>aliment</i> )	Budaya ( <i>culture</i> )	

Keterangan :

1. Seni (*art de cuisiner*) adalah aspek gastronomi yang mencakup seni memasak, teknik memasak, dan seni dalam menyajikan hidangan kepada tamu.

2. Makanan (*aliment*) adalah aspek yang berkaitan dengan pengolahan bahan makanan, nama dan jenis-jenis makanan dan cita rasa makanan.

3. Budaya (*culture*) adalah aspek gastronomi yang ditunjukkan melalui kebiasaan makan dan minum orang Prancis.

## **F. Teknik Analisis Data**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan teori Miles Huberman. Adapun langkah-langkahnya yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (1992:16).

### **1. Reduksi Data**

Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data “kasar” yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan.

Pada penelitian ini, peneliti memilih dan memusatkan perhatian pada kutipan dialog dalam film *Comme un Chef* yang menyajikan aspek gastronomi berdasarkan teori gastronomi.

### **2. Penyajian Data**

Alur penting yang kedua dari kegiatan analisis adalah penyajian data. Suatu penyajian dibatasi sebagai sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan.

Penyajian data dalam penelitian ini dicatat dalam tabel penelitian yang mengelompokkan dialog-dialog yang menunjukkan aspek gastronomi yang diperoleh melalui proses reduksi data ke dalam tiga aspek, yaitu aspek seni memasak, aspek makanan dan aspek budaya.

### 3. Penarikan Kesimpulan

Kegiatan analisis yang ketiga adalah menarik kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan penelitian merupakan jawaban dari problematik yang dikemukakan.

Di tahap verifikasi, penulis menarik kesimpulan mengenai aspek-aspek gastronomi yang diuji kebenarannya menggunakan teori yang ada dibuku maupun dalam kamus gastronomi.

### **G. Kriteria Analisis**

Kriteria analisis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kata-kata (dialog) dan kejadian yang menunjukkan aspek seni memasak (*art de cuisiner*).
2. Kata-kata (dialog) dan kejadian yang menunjukkan aspek makanan (*aliment*).
3. Kata-kata (dialog) dan kejadian yang menunjukkan aspek budaya makan (*culture*).

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN

#### A. Deskripsi Data

Film *Comme un Chef* ini merupakan sebuah karya dari **Daniel Cohen** yang dirilis pada tahun 2012. Film berjenis komedi ini mengangkat tema kuliner dengan visualisasi hidangan Prancis yang menarik. Film ini menceritakan tentang seorang pecinta gastronomi bernama **Jacky Bonnot** yang bercita-cita menjadi chef ternama dan berusaha menyuguhkan masakan berkualitas dan bercita rasa tinggi. Namun, masakannya tidak diterima baik oleh pelanggan restoran yang menjadi clientnya sehingga ia harus sering dipecat dari pekerjaannya. Disisi lain terdapat seorang chef ternama di Prancis bernama **Alexandre Lagarde** yang mempunyai restoran bintang tiga, Cargo Lagarde.

Dalam penelitian ini, yang pertama dilakukan adalah menguraikan struktur naratif pada film *Comme un Chef* yang meliputi alur dan pengaluran, tokoh dan latar. Kemudian dilanjutkan dengan mengelompokkan aspek-aspek gastronomi berdasarkan adegan dalam film menggunakan dialog.

#### 1. Analisis *Les Unités Distributionnelles*

##### 1.1 Analisis Pengaluran film *Comme un Chef*.

Analisis pengaluran ini adalah pemotongan atau segmentasi isi cerita film yang diwujudkan dalam bentuk sekuen. Proses pemotongan bagian-bagian cerita untuk memperoleh sekuen-sekuen ini dilakukan dari pemotongan berdasarkan

sudut pandang intrik cerita. Dalam sekuen terdapat beberapa *scene* (adegan) yang saling berhubungan. Dari hasil analisis pengaluran film *Comme un Chef* yang dilakukan, didapatkan sebanyak 40 sekuen dan 89 adegan. Semua sekuen dan adegan ini beralur linear atau alur maju.

## **1.2 Analisis alur cerita film *Comme un Chef*.**

Alur cerita *Comme un Chef* berpola linear. Alur cerita film terbagi menjadi tiga tahapan yaitu permulaan, pertengahan dan penutupan. Tahap permulaan dalam film ini terjadi ketika Jacky Bonnot bekerja sebagai chef di café *la papinière* (scene 1). Ia menawarkan kepada tamu dan memaksa untuk mengganti minuman anggur (*blanc sec*) sebagai minuman pendamping dari makanan *la blanquette* (scene 2). Namun, saat itulah Jacky dipecat dari pekerjaannya karena memaksa untuk mengikuti sarannya (scene 3). Setelah itu, Jacky menemukan dan melamar pekerjaan barunya di sebuah bar, kemudian ia menawarkan menu-menu baru yang asing kepada para tamunya (scene 5). Karena dipandang tidak sesuai dengan makanan yang ada di bar, Jacky kembali dipecat dari pekerjaannya (scene 6). Hal ini menimbulkan kemarahan pada istrinya yang merasa telah mendukung Jacky sejauh ini. Oleh karena itu, Jacky menerima pekerjaan menjadi seorang pengecat tembok di tempat hunian orang tua (scene 13). Disamping itu, Alexandre bertemu dengan Monsieur Matter (pemilik saham) untuk membicarakan mengenai menu yang disajikan di restoran Cargo Lagarde, yang menurutnya terlalu mahal (scene 14). Kemudian disaat bersamaan, Alexandre ditinggal oleh kedua asistennya untuk bekerja di restoran Prancis di tempat lain (scene 19).

Tahap pertengahan bermula ketika Alexandre mencicipi hidangan yang dibuat oleh Jacky (scene 23). Di saat itulah Jacky ditawarkan untuk bekerja magang di restorannya (scene 24). Jacky menerima pekerjaan magang menjadi chef di restoran Cargo Lagarde. Jacky diberi tes awal untuk mencicipi makanan dan harus mengatakan bahan-bahan yang digunakan dalam makanan tersebut (scene 28). Jacky juga mendapat kesempatan untuk tampil di acara masak dimana Alexandre menjadi kokinya. Ia menjadi asisten chef Alexandre di acara tersebut (scene 31). Beberapa hari kemudian, Jacky membuat kreasi dengan resep Alexandre di restorannya. Ia menambahkan kayu manis dan bunga lotus di hidangannya tanpa sepengetahuan Alexandre. Saat itulah Alexandre marah karena telah mengubah resepnya dan memecat Jacky dari pekerjaannya (scene 37). Di saat bersamaan, Alexandre mendengar akan ada kritikus makanan yang datang ke restorannya untuk mencoba menu baru. Para kritikus makanan tersebut tidak menyukai hidangan klasik, melainkan menyukai hidangan molekuler (scene 40).

Tahap penutupan bermula pada ketika akhirnya Alexandre menerima Jacky untuk bekerja kembali di restorannya. Mereka memasak dan membuat menu baru bersama-sama (scene 43). Alexandre juga menceritakan mengenai masalah yang dihadapinya, yakni kritikus akan datang dan restoran tersebut harus menghidangkan masakan molekuler. Jacky mengungkapkan idenya mengenai seorang temannya dari Spanyol yang ahli hidangan molekuler bernama Juan Castella (scene 47). Keesokan paginya, Juan Castella datang ke rumah Alexandre dan membantunya untuk membuat hidangan molekuler. Namun, hal tersebut tidak berjalan sesuai dengan rencana. Hidangan yang dibuat gagal dan berantakan

(scene 58). Akhirnya Alexandre dan Jacky mengunjungi restoran Cyril yang merupakan spesialis hidangan molekuler untuk melihat dan mengikuti hidangan yang disajikan tersebut (scene 60). Kemudian, Jacky dan timnya di dapur mempersiapkan hidangan molekuler yang telah dipelajarinya sebelumnya. Kritikus makanan yang hadir sangat menyukai hidangan yang dibuat Jacky (scene 78).

Tabel 2. Daftar sekuen dan adegan film *Comme un Chef*

Sekuen	Adegan
Sekuen 1	1. Jacky mendekorasi hidangan di dapur café 2. Jacky Bonnot menghampiri client dan memaksa untuk mengganti minuman <i>blanc sec</i> untuk hidangan <i>la blanquette</i> 3. Jacky dipecat dari pekerjaannya
Sekuen 2	4. Jacky melamar pekerjaan baru di bar 5. Jacky menawarkan berbagai menu yang asing di hadapan tamunya 6. Jacky dipecat kembali dari pekerjaannya
Sekuen 3	7. Di perjalanan Jacky melihat toko baju chef dan bertemu temannya, Antoine
Sekuen 4	8. Di dapur rumahnya Jacky menghafal resep dari buku resep Escoffier. Jacky berdiskusi dengan istrinya mengenai masalah pekerjaan
Sekuen 5	9. Alexandre menghampiri meja clientnya untuk menanyakan perihal hidangan yang dibuatnya di restoran Cargo Lagarde 10. Alexandre membuat kreasi untuk menu baru bersama kedua asistennya 11. Marion memberikan draft menu baru kepada chef Alexandre
Sekuen 6	12. Perbincangan Jacky dengan Beatrice di mobil
Sekuen 7	13. Jacky diberi pengarahan mengenai pekerjaannya
Sekuen 8	14. Stanislas Matter menjelaskan kepada Alexandre untuk mengubah resep yang ada di Cargo Lagarde 15. Monsieur Matter memperkenalkan Cyril
Sekuen 9	16. Saat mengecat, Jacky melihat chef di tempatnya bekerja sedang menyiapkan masakan ‘‘ <i>cabillaud</i> ’’ 17. Jacky dan ketiga chef tersebut menghidangkan makanan
Sekuen 10	18. Alexandre bertemu dengan fansnya 19. Kedua asisten Alexandre mengundurkan diri dari pekerjaan

	<p>di restoran Cargo Lagarde</p> <p>20. Alexandre shooting di acara televisi ‘<i>les recettes du marché d’Alexandre</i>’</p> <p>21. Jacky, Titi dan Moussa bersama-sama menonton acara tersebut.</p>
Sekuen 11	22. Alexandre berbicara dengan putrinya Amandine tentang thesisnya
Sekuen 12	<p>23. Alexandre datang menemui ayah monsieur Matter (Paul) untuk menceritakan masalahnya dan kemudian ia mencicipi hidangan yang dibuat Jacky</p> <p>24. Alexandre menghampiri Jacky dan menawarkan pekerjaan magang di restorannya</p>
Sekuen 13	25. Jacky menjemput kekasihnya Beatrice dan memberinya bunga
Sekuen 14	<p>26. Pagi hari Jacky tiba di restoran Cargo Lagarde</p> <p>27. Jacky dibuatkan seragam chef oleh Janine</p> <p>28. Jacky diberi tes untuk mencicipi makanan</p>
Sekuen 15	29. Kesibukan Jacky menjadi chef di Cargo Lagarde
Sekuen 16	<p>30. Percakapan antara Alexandre dan Jacky tentang pekerjaan di Cargo Lagarde</p> <p>31. Alexandre dan Jacky shooting di acara masak</p> <p>32. Chang, Titi dan Moussa menonton acara tv</p> <p>33. Terjadi kelucuan di acara show Alexandre, yaitu Jacky menolak memakai ‘<i>ciboulette</i>’ dan ‘<i>thym</i>’</p> <p>34. Alexandre menyuruh Jacky untuk tidak mengulangi perbuatan saat show berlangsung</p> <p>35. Monsieur Matter datang dan mengancam Alexandre</p>
Sekuen 17	36. Alexandre menemui Marco, rekannya di tempat pengadaan bahan makanan untuk restorannya
Sekuen 18	<p>37. Jacky membuat kreasi baru terhadap resep Alexandre</p> <p>38. Pegawai Alexandre menelepon bahwa ada kritikus makanan yang datang</p> <p>39. Alexandre tiba di restoran dan memperingatkan Jacky</p> <p>40. Alexandre menghampiri dua orang yang diduga kritikus makanan. Mereka memperingatkan Alexandre akan kedatangan kritikus dari ‘<i>le guide</i>’ yang tidak menyukai makanan klasik, tetapi menyukai hidangan molekuler</p> <p>41. Perdebatan antar chef Alexandre dan Jacky yang menyebabkan pemecatan Jacky</p>
Sekuen 19	42. Namun, di tengah perjalanan Jacky di panggil kembali ke restoran Cargo Lagarde
Sekuen 20	<p>43. Chef Alexandre dan Jacky memasak untuk menu baru</p> <p>44. Di saat bersamaan, Jacky membantu temannya memasak di hunian orang tua menggunakan telepon dan laptop</p> <p>45. Matter ,Cyril dan orang suruhan mereka datang untuk</p>



	<p>mengancam Alexandre</p> <p>46. Beatrice datang ke tempat pekerjaan Jacky di hunian orang tua. Ia melihat Jacky di layar laptop yang bekerja sebagai chef di restoran</p>
Sekuen 21	47. Percakapan yang terjadi antara Alexandre dan Jacky mengenai masalah di restoran Cargo Lagarde sambil minum anggur
Sekuen 22	<p>48. Jacky dan Alexandre pergi ke Nevers untuk menjemput Beatrice</p> <p>49. Alexandre berkenalan dengan Carole</p> <p>50. Alexandre menghampiri keluarga Beatrice</p> <p>51. Jacky melamar Beatrice dengan menggunakan kue buaatannya, tetapi ia ditolaknya</p> <p>52. Mathilde menanyakan teknik membuat kue kepada Alexandre</p> <p>53. Alexandre bertemu Carole lagi dan menawarkan kerja sama</p>
Sekuen 23	54. Jacky masih terus menelepon Beatrice di rumah Alexandre
Sekun 24	<p>55. Keesokan paginya, Jacky memperkenalkan timnya, yakni Titi, Chang dan Moussa kepada Alexandre. Ia juga memperkenalkan Juan Castella</p> <p>56. Juan , Jacky dan ketiga teman chefnya membuat hidangan molekuler</p> <p>57. Alexandre mencicipi hidangan molekuler</p> <p>58. Terjadi ledakan dari reaksi kimia di dapur. Kemudian Alexandre marah dan menghentikan latihan tersebut</p> <p>59. Alexandre putus asa, namun Jacky mengutarakan idenya untuk datang ke restoran Cyril</p>
Sekuen 25	<p>60. Alexandre dan Jacky datang ke restoran Cyril. Mereka mencicipi serta menganalisa semua minuman dan makanan molekuler yang disajikan</p> <p>61. Jacky mencuri bahan untuk membuat hidangan molekuler yang disembunyikan di baju kimonya</p>
Sekuen 26	<p>62. Titi, Chang dan Moussa dalam pelatihan untuk menyajikan makanan didepan chef Alexandre</p> <p>63. Chef Alexandre mencicipi hidangan molekuler yang dibuat Jacky dan ketiga rekan chefnya</p> <p>64. Amandine datang dan bertanya pada ayahnya tentang keributan yang terjadi</p>
Sekuen 27	<p>65. Ibu Beatrice membawakan kue untuk suaminya. Ia mengatakan bahwa metode yang diberi tahu Jacky lebih baik daripada metode chef Alexandre</p> <p>66. Beatrice mengalami sakit perut. Ibu dan ayahnya mengantar ke klinik</p>
Sekuen 28	67. Chef Alexandre mengamati peralatan molekuler. Ia juga ke kamar putrinya dan menemukan thesis putrinya. Kemudian,

	Alexandre membuat adonan roti
Sekuen 29	68. Keesokan paginya, Alexandre, Jacky dan ketiga teman chefnya membawa perlengkapan memasak molekuler 69. Ketika Amandine terbangun, ia melihat ayahnya sedang membuatkan sarapan untuknya
Sekuen 30	70. Sesampainya di restoran, Jacky menemukan tidak adanya bahan-bahan untuk memasak 71. Jacky ditelepon Beatrice dan memberitahu bahwa ia sudah melahirkan
Sekuen 31	72. Jacky dengan timnya berbelanja bahan-bahan untuk memasak
Sekuen 32	73. Kesibukan Jacky dan timnya memasak di dapur
Sekuen 33	74. Suasana di sidang thesis. Tiba-tiba Alexandre mendapat telepon dari pegawainya bahwa ada masalah di restoran
Sekuen 34	75. Matter hadir ke restoran bersama para kritikus makanan
Sekuen 35	76. Jacky mempersiapkan dekorasi hidangan molekuler 77. Chef Alexandre dan Paul memperhatikan Jacky memasak
Sekuen 36	78. Matter Stanislas dan para kritikus makanan mencicipi hidangan yang tersaji
Sekuen 37	79. Stanislas mencari Alexandre dan ingin memberitahu bahwa kritikus menyukai menu barunya 80. Alexandre dan Paul muncul ke dalam dapur. Lalu, Matter mengucapkan selamat kepada Alexandre
Sekuen 38	81. Alexandre mengumumkan kepada para tamunya bahwa Jacky akan menjadi chef baru di Cargo Lagarde 82. Chef Alexandre memberikan cincin kepada Jacky untuk diberikan kepada Beatrice
Sekuen 39	83. Jacky membawa mobil baru yang dihadiahkan kepadanya. Di perjalanan, ia memarkirkan mobilnya di depan toko baju chef milik Antoine temannya 84. Mobil Jacky tiba di klinik Nevers. Jacky masuk ke dalam kamar Beatrice. Saat terbangun dari tidurnya, Jacky melamar Beatrice
Sekuen 40	85. Alexandre dan Jacky shooting di acara terbarunya ‘les grandes recettes d’Alexandre et Jacky’ 86. Titi, Chang dan Moussa bekerja kembali menjadi chef di hunian orang tua 87. Sambil memasak, chef Alexandre dan Jacky berbincang mengenai kesuksesan restoran Cargo Lagarde mempertahankan gelar bintang tiganya. Jacky memperlihatkan siaran saat chef Alexandre bekerja sama dengan Carole di restoran milik Carole 88. Carole dan beberapa pegawainya menonton bersama acara masak Alexandre 89. Terjadi kelucuan saat acara masak tersebut berlangsung, Jacky menolak membubuhkan rosemary kedalam masakannya

## **2. Analisis *Les Unités Indices***

### **2.1 Analisis Tokoh**

Dalam film *Comme un Chef* ini terdapat karakter utama atau tokoh utama dalam film dan beberapa karakter pendukung yang berpengaruh dalam film. Dalam penelitian ini akan dibahas tokoh-tokoh yang berperan didalamnya berdasarkan frekuensi pemunculannya dalam film, serta seberapa kuat kaitannya dengan tokoh utama dalam film ini.

#### **2.1.1 Alexandre Lagarde**

Tokoh Alexandre merupakan tokoh utama atau tokoh sentral dalam film *Comme un Chef*. Alexandre merupakan seorang kepala chef sebuah restoran ternama di Paris, yaitu restoran *Cargo Lagarde*. Alexandre merupakan sosok seorang chef yang mempunyai talenta di bidang gastronomi. Ia selalu mendapat pujian mengenai makanan yang disajikannya dari beberapa tamu yang datang ke restorannya. Hal ini seperti yang dijelaskan dalam film pada sekuen 5 adegan 9.

*Alexandre : Vous avez aimé la sole ?*

*Client 1 : Elle est parfaite.*

*Alexandre : Bonjour. Vous aimez mes petits oignons confits, madame.*

*Client 2 : Ils sont à dévorer.*

Dalam permasalahan yang dihadapinya, Alexandre mendapat dukungan dari Jacky Bonnot, chef magang yang ia tempatkan bekerja di restorannya. Dengan dukungannya, perlahan-lahan Alexandre dapat melewati semua permasalahan yang terjadi.

### 2.1.2 Jacky Bonnot

Jacky merupakan sosok yang sangat percaya diri akan kemampuannya dalam hal memasak. Jacky mempunyai berbagai pengalaman di bidang memasak, sehingga ia menyebut dirinya sebagai ‘*mozart du piano de cuisine*’ atau pencipta ahli makanan. Ia dapat menghafal resep-resep yang dibuat oleh Alexandre. Seperti yang diungkapkannya pada sekuen 2 adegan 4 sebagai berikut :

*Jacky : « 1er poulet basquaise à 4 ans, 1er soufflé à 5. On m'appelle le Mozart du piano de cuisine ».*

Selain itu Jacky merupakan sosok pria yang perfeksionis dalam pekerjaannya. Makanan yang ia hidangkan harus terlihat sempurna dan indah. Sehingga Jacky suka sekali membuat kreasi dalam hal memasak. Hal ini tampak pada saat Jacky berkreasi terhadap resep Alexandre pada sekuen 18 adegan 37 :

*Jacky : Rajoute 2 bâtons de cannelle et une feuille de lotus. Ça va être super.*

Namun sebenarnya Jacky mempunyai kemampuannya dalam mengolah makanan dan membuat resep-resep yang bernilai tinggi. Ia membantu Alexandre untuk memecahkan masalah mengenai menu masakan molekuler yang dihadapkan di restoran Cargo Lagarde.

### 2.1.3 Stanislas Matter

Monsieur Matter merupakan pemilik saham restoran Cargo Lagarde. Ia menginginkan agar restoran tersebut tidak menyediakan hidangan klasik dengan menyarankan kepada Alexandre untuk menggunakan bahan-bahan yang tidak mahal. Seperti yang tergambarkan dalam sekuen 8 adegan 14 :

*Matter : « Ton menu date du siècle dernier, Alexandre. On a besoin d'ingrédients pour baisser le prix de notre gamme de surgelés et de plats sous vide ».*

Matter mengundang kritik le guide yang menguasai hidangan molekuler yang merupakan kelemahan dari Alexandre.

#### **2.1.4 Cyril**

Pemilik restoran molekuler bintang dua di Paris dan London. Ia menginginkan posisi di restoran Alexandre dengan memanfaatkan keahliannya di bidang molekuler. Seperti yang diungkapkannya pada sekuen 25 adegan 60 :

*Cyril : « On se verra bientôt au Cargo Lagarde. Ça va être moi, le prochain chef ».*

#### **2.1.5 Akio dan Sergio**

Mereka merupakan asisten dan orang kepercayaan Alexandre Lagarde. Namun, mereka meninggalkan Alexandre yang sedang kebingungan membuat menu carte de printemps. Akio ditempatkan di restoran *Miroir de Paris* di New York dan Sergio akan bekerja di restoran *Coq de France* di Dubai.

#### **2.1.6 Chang, Titi, Moussa**

Chef yang bekerja di *maison de retraite*. Mereka tidak terlalu berpengalaman dalam dunia gastronomi, namun Jacky membantunya dan menjadikan mereka tim di restoran Cargo Lagarde.

### **2.2 Analisis Latar**

Latar dalam film digambarkan secara langsung dan terbagi menjadi dua yaitu latar waktu dan latar tempat. Latar waktu adalah informasi mengenai terjadinya suatu peristiwa. Sedangkan latar tempat merupakan penggambaran yang menyajikan penjelasan mengenai lokasi atau tempat berlangsungnya cerita dalam suatu film.

### 2.2.1 Latar Waktu

Dalam film ini tidak dijelaskan kapan tepatnya kejadian atau cerita ini berlangsung. Latar waktu dalam film *Comme un Chef* ini yaitu pada tahun 2012 sesuai dengan pembuatan film ini. Penulis juga dapat mengetahui waktu dalam film ini yaitu saat menjelang musim semi. Hal ini dapat dilihat pada saat chef Alexandre menyiapkan menu untuk *carte de printemps* : Alexandre : « *Tout le monde m'attend au tournant avec cette carte du Printemps* ».

### 2.2.2 Latar Tempat

Film *Comme un Chef* berlatarkan restoran di Prancis. Apa yang ditampilkan merupakan cerita dari Alexandre Lagarde dan Jacky Bonnot yang menjadi chef di restoran. Berikut keterangan tempat dalam film *Comme un Chef* :

1. Café la Pépinière
2. Bar Mandoline
3. Rumah Jacky
4. Restoran Cargo Lagarde
5. Kantor Monsieurr. Matter.
6. Rumah Alexandre.
7. Rumah sakit Nevers
8. Restoran Cyril (restoran molekuler).
9. Di depan la tour Eiffel

Pada analisis latar, terdapat latar yang penting dan sering menjadi tempat berlangsungnya cerita, yaitu dapur maupun ruang makan di restoran Cargo Lagarde.

### 3. Aspek – Aspek Gastronomi

Dibawah ini akan diuraikan mengenai adegan-adegan yang mengandung aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef*. Analisis aspek gastronomi akan disajikan dalam bentuk tabel yang didalamnya terdapat 3 aspek dari pengertian gastronomi menurut Renner. Data penelitian ini memuat uraian mengenai aspek-aspek gastronomi yang diteliti penulis : (1) aspek seni memasak (*art de cuisiner*), (2) aspek makanan (*aliment*), dan (3) aspek budaya (*culture*).

Dari analisis data aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef* maka diperoleh data sebagai berikut : dari 20 adegan yang ada, terdapat 5 adegan yang menunjukkan aspek seni memasak (*art de cuisiner*), sedangkan adegan yang menunjukkan aspek makanan (*aliment*) berjumlah 4 adegan, 1 adegan merujuk pada aspek budaya (*culture*), 6 adegan mengandung aspek keduanya seni memasak dan makanan (*art de cuisiner et aliment*), 2 adegan merujuk pada aspek (seni memasak dan budaya (*art de cuisiner et culture*)), 1 adegan terdapat aspek makanan dan budaya (*aliment et culture*) dan ada 1 adegan mengandung aspek ketiganya (seni memasak, makanan dan budaya) (*art de cuisiner, aliment et culture*). Data analisis aspek gastronomi dapat dilihat secara lebih jelas dalam bentuk tabel berikut ini :

**Tabel 3. Data Analisis Aspek Gastronomi**

Aspek Gastronomi	Adegan	Jumlah Adegan
Art de cuisiner	(37), (40), (52), (62), et (73)	5 adegan
Aliment	(1), (5), (29), et (51)	4 adegan
Culture	(60)	1 adegan
Art de cuisiner et Aliment	(16), (20), (31), (42), (43), et (89)	6 adegan
Art de cuisiner et Culture	(10), et (47)	2 adegan
Aliment et Culture	(9)	1 adegan
Art de cuisiner, Aliment, et Culture	(2)	1 adegan
Jumlah		20 adegan

Berdasarkan data-data tersebut dapat disimpulkan bahwa masing-masing adegan dapat terdiri dari berbagai aspek gastronomi. Kemudian, aspek *art de cuisiner et aliment* (seni memasak dan makanan) yang paling banyak ditemukan dan dominan dalam film *Comme un Chef* yang berjumlah 6 adegan meliputi : adegan (16), (20), (31), (42), (43), dan (89).

Adapun tabel analisis ketiga aspek gastronomi yang terdapat dalam film *Comme un Chef* sebagai berikut :



Tabel 4. Aspek Gastronomi dalam Film Comme un Chef

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
1.	1	<p>La sole meunière pour la 2. La blanquette pour la 11. Steak tartare. Une entrecôte, une portion de frites</p> <p><b>Serveur</b> : Te fais pas chier à faire de la décoration, le client a 20 min pour manger.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : On mange pas en 20 min. Un faugères pour la 8.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : La 8, c'est pas de la blanquette ?</p> <p><b>Serveur</b> : Si</p>	✓	✓		<p>- <i>Sole meunière, blanquette, steak tartare, entrecôte</i> merupakan nama masakan yang menunjukkan aspek makanan</p> <p>- Chef mendekorasi hidangan menunjukkan aspek seni memasak</p>
2.	2	<p><b>Chef Jacky</b> : Bonjour. Vous avez commandé un fougères ?</p> <p><b>Client</b> : Oui.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : Pourquoi ?</p>	✓	✓	✓	<p>Peran pelayan dan chef, nama jenis makanan (<i>Blanquette,</i></p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
		<p><b>Client</b> : Votre serveur me l'a proposé.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : Un conseil d'ivrogne. Avec de la blanquette, on prend un blanc sec. Comme, par exemple, un muscadet 2003.</p> <p><b>Client</b> : On préfère le rouge.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : Vous préférez le rouge ? Pas de problème. Dans ce cas, on va se replier vers l'entrecôte-frites. Bon appétit.</p> <p><b>Client</b> : Ma blanquette !</p>				<p><i>l'entrecôte-frites</i>) dan minuman anggur (<i>le vin</i>) yang disajikan kepada client menunjukkan aspek seni, makanan dan aspek budaya.</p>
3	9	<p>Bonjour, chef.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Ça fait du bien de quitter les fourneaux. Tout va bien ?</p> <p><b>Client 1</b> : C'est délicieux.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Bonjour, ça va ? Vous avez aimé la sole ?</p> <p><b>Client 2</b> : Elle est parfaite.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Bonjour. Vous aimez mes</p>		✓	✓	<p>- <i>Sole, petit oignon confit</i> adalah nama masakan yang menunjukkan aspek makanan</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
		<p>petits oignons confits, madame.  <b>Client 3</b> : Ils sont à dévorer.  <b>Chef Alexandre</b> : Permettez. Une bouchée parfaite.  <b>Client 3</b> : Je m'en souviendrai.  <b>Client 4</b> : Je mange comment ?  <b>Chef Alexandre</b> : Avec une fourchette, vous piquez...</p>				- Penyapaan yang dilakukan chef menunjukkan aspek budaya
4.	10	<p><b>Chef Alexandre</b> : Je ne ressens aucune émotion. Redonne-moi la vanille. Goûtez.  <b>Akio</b> : C'est très bon, chef.  <b>Sergio</b> : C'est fantastique, chef.  <b>Chef Alexandre</b> : Tu parles. Pas pour la carte du Printemps. Je n'y arrive pas.</p>	✓		✓	Membuat menu baru untuk <i>carte de printemps</i> mengacu pada aspek seni memasak dan posisi chef menunjukkan aspek budaya

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
5.	14	<p><b>Matter Stanislas :</b> Topinambours, Velouté, Courges en gaspacho. Ton menu date du siècle dernier, Alexandre. On a besoin d'ingrédients pour baisser le prix de notre gamme de surgelés et de plats sous vide.</p> <p><b>Alexandre :</b> Quel rapport avec moi ?</p> <p><b>Matter :</b> Tu vas m'aider à passer devant la commission d'agrément. Si le Cargo Lagarde utilise ces produits, on aura le feu vert.</p> <p><b>Alexandre :</b> Je vais mettre des saloperies dans mes plats ?</p> <p><b>Matter :</b> Mes chimistes disent que c'est sans danger. Beaucoup de chefs travaillent avec l'industrie. Réfléchis.</p> <p><b>Alexandre :</b> C'est tout réfléchi.</p> <p><b>Matter :</b> Tu correspons plus à l'image du groupe.</p>		✓		<p><i>Topinambours, velouté, courges en gaspacho</i> adalah nama dari jenis masakan klasik yang merupakan aspek makanan</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
6.	16	<p><b>Jacky</b> :Le cabillaud ! Comment vous le préparez ?</p> <p><b>Mousa</b> : On comprend pas. Quoi ?</p> <p><b>Jacky</b> : Vous êtes en train de le bouillir. Il faut le faire au bain-marie pas plus de 10 min. Après, il perd toute sa saveur Il devient... Ouvrez la fenêtre. Comment vous le préparez ? En bouillon dans de l'eau salée Il va perdre tout son goût</p>	✓	✓		Menggunakan teknik <i>au bain marie</i> merupakan aspek dari seni dalam memasak dan sajian <i>Cabillaud</i> menunjukkan aspek makanan
7.	20	<p><b>Chef Alexandre</b> : Pour vous réchauffer le cœur, je vous propose le velouté de poireaux au miel d'acacia.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Taisez-vous. Je coupe les poireaux en petits dés. La partie blanche. Jacky : Il est bizarre.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Quand l'oignon devient translucide, on rajoute les poireaux.</p>	✓	✓		Istilah memasak <i>coupe en petits dés, l'oignon devient translucide, rajouter les poireaux</i> mengacu pada aspek seni memasak dan nama masakan <i>Velouté de poireaux au miel d'acacia</i> menunjukkan aspek makanan

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
8.	29	<p><b>Jacky</b> : Les langoustines, on en est où ? Ça vient, chef.</p> <p><b>Jacky</b> : Les poulardes, on avait dit à 35.</p> <p><b>Serveur</b> : J'ai toujours pas mes piccatas.</p> <p><b>Jacky</b> : Je vais te les chercher. Désolé. C'est de ma faute.</p> <p><b>Serveur</b> : Fais attention à mes piccatas.</p> <p><b>Jacky</b> : On relance une piccata. Occupe-toi de la langouste pour la 4. Je prends la piccata.</p> <p><b>Serveur</b> : C'est pas à toi de le faire. Check le poulet s'il te plaît</p> <p><b>Jacky</b> : Y a pas assez de poulet. Tu veux que Jérôme se fasse engueuler ? Remets du poulet. Nettoie ça, s'il te plaît. La piccata.</p>		✓		Nama makanan yang dibuat di dapur ( <i>Langoustines</i> dan <i>piccata</i> ) menandakan aspek makanan

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
9.	31	<p><b>Chef Alexandre</b> : Nous <u>allons</u> préparer le navarin de veau aux petits légumes.</p> <p><b>Jacky</b> : Le navarin de votre carte en 1999 à Uzès ?</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : C'est exact.</p> <p><b>Jacky</b> : Excellent.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Brian est la mémoire vivante de la gastronomie française. On a découpé les tendrons de veau en morceaux.</p> <p><b>Jacky</b> : Pendant ce temps, moi, Brian, j'ai pelé les carottes.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Ciselez cette ciboulette.</p> <p><b>Jacky</b> : Vous voulez mettre de la ciboulette? Vous mettiez de l'estragon.</p> <p><b>Chef Alexandre</b> : Prenons... du thym.</p>				<p>Istilah memasak : <i>préparer le navarin de veau aux petits légumes, découper les tendrons de veau en morceaux, peler les carottes, Ciselez cette ciboulette, prendre du thym.</i></p> <p>Hal itu merujuk pada aspek seni memasak - Nama masakan <i>Navarin de veau aux petits légumes</i> merujuk pada aspek makanan</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
10.	37	<p><b>Chef Jacky</b> : Thibault, viens voir. Rajoute 2 bâtons de cannelle et une feuille de lotus.</p> <p><b>Thibault</b> : On change pas les recettes. On touche pas aux créations.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : Il m'a laissé carte blanche.</p> <p><b>Thibault</b> : Je peux pas faire ça.</p> <p><b>Chef Jacky</b> : Ça va être super.</p> <p><b>Chef</b> : Mets-lui. Le chef sera furieux.</p> <p>Il le dégagera.</p> <p>C'est un con.</p> <p><b>Thibault</b> : Bonne idée. Je mets de la cannelle.</p>	✓			Menambahkan <i>canelle</i> (kayu manis) dan bunga lotus ke dalam makanan merupakan salah satu aspek seni dalam membuat hidangan
11.	40	<p><b>Alexandre</b> : Tout va bien ?</p> <p><b>Des critiques</b> : M. Lagarde, c'est une merveille. J'avais goûté avant votre agneau... C'est génial d'avoir rajouté de la cannelle.</p> <p><b>Alexandre</b> : De la cannelle ? J'ai pensé qu'elle apporterait une rupture intéressante.</p> <p><b>Des critiques</b> : On sent une autre saveur. Un</p>				



No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
		<p>goût indéfinissable. Il le dira pas. Non, il le dira pas. Du lotus, non ?</p> <p><b>Alexandre</b> : Du lotus, bravo. J'aime contredire mes saveurs.</p> <p><b>Des critiques</b> : C'est fou. Tout ce que les gens disent sur vous dans Paris.</p> <p>"Qu'il fait du sur-place. Seulement un homme d'affaires." Les gens sont méchants. Vous êtes au sommet. Au top !</p> <p><b>Alexandre</b> :Merci.</p> <p><b>Des critiques</b> : Alexandre..... Permettez... On dit que des critiques du Guide viendront le jour où vous sortirez votre prochaine carte. Le 12 avril.</p> <p><b>Alexandre</b> : Le Guide ? Merci de me prévenir.</p> <p><b>Des critiques</b> : Busseron et Marchal. Ils détestent la: cuisine classique. Faites-leur 2 ou 3 plats de cuisine moléculaire. Avec un peu d'azote. De la transparence. Ils jurent que par ça</p>	✓			<p>Masakan molekuler merupakan salah satu aspek seni (seni gastronomi molekuler) yaitu dengan menggunakan <i>un peu d'azote. De la transparence.</i></p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
12.	42	<p>M. Lagarde aurait fait quoi avec les ris de veau ?</p> <p><b>Jacky</b> : Ils les auraient déglacés avec du vinaigre de sureau.</p> <p>Déglacés au vinaigre. Il vous demande de rentrer.</p> <p><b>Jacky</b> : C'est pas trop tôt.</p>	✓	✓		<p>- Istilah memasak <i>déglacés avec du vinaigre de sureau</i> merujuk pada aspek seni memasak</p> <p>- Nama hidangan <i>les ris de veau</i> adalah nama masakan yang merupakan aspek makanan</p>
13.	43	<p><b>Alexandre</b> : On va mettre le vinaigre de sureau. Pourquoi vous souriez bêtement ?</p> <p><b>Jacky</b> : C'est la 1re fois qu'on me reprend après m'avoir viré.</p> <p><b>Alexandre</b> : Allez-y. Il a raison, ce con.</p> <p><b>Jacky</b> : Bien sûr.</p>	✓	✓		<p>Membuat hidangan <i>les ris de veau</i> merupakan aspek seni dalam memasak</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
		<p><b>Alexandre</b> : Bon... On va travailler ensemble la carte</p> <p><b>Jacky</b> : Les farfalles, c'est al dente. Toi, tu les fais bouillir.</p> <p><b>Moussa</b> : D'accord. Je savais pas.</p> <p><b>Jacky</b> : Tu recommences. Laisse-les 9 min. Et surtout, tu remues, tu remues.</p>				dan hidangan yang dibuat ( <i>Les farfalles</i> ) merupakan aspek makanan
14.	47	<p><b>Alexandre</b> : Voilà. Vous avez déjà goûté du cheval blanc ?</p> <p><b>Jacky</b> : Ah non.</p> <p><b>Alexandre</b> : Cheval blanc 61. Une merveille. Il connaît pas tout M. Vinaigre de Sureau. Goûtez ça. Regardez la robe. Sentez-moi ce nez.</p> <p><b>Jacky</b> : Ça me fait pleurer, le cheval blanc.</p> <p><b>Alexandre</b> : Ça me met les larmes aux yeux.</p> <p>- Vous avez déjà goûté du pétrus ?</p> <p><b>Jacky</b> : Non plus. On finit pas le cheval blanc ?</p> <p><b>Alexandre</b> : Tout à l'heure.</p> <p>On va fêter ça avec un armagnac</p>	✓		✓	Menikmati <i>le vin</i> (minuman anggur) merupakan salah satu dari aspek seni dalam mencicipi anggur dan aspek kebudayaan

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
15.	51	<p><b>Jacky</b> : Bonsoir, Armand. Bonsoir, Mathilde. Mon amour, je suis désolé. Regarde ce que je t'ai fait. Un millefeuille au caramel avec des framboises macérées, des petites pistaches.</p> <p><b>Beatrice</b> : J'en veux pas.</p> <p><b>Jacky</b> : J'ai fait un cœur en sucre vanillé. Tu sais pourquoi ? Je t'aime. Arrête avec ton sucre vanille. Je profite de la présence de tes parents pour te demander solennellement : est-ce que tu veux m'épouser ?</p> <p><b>Beatrice</b> : Non, Jacky. Pas comme ça.</p> <p><b>Jacky</b> : Pourquoi ?</p> <p><b>Beatrice</b> : Tu m'as menti.</p> <p><b>Jacky</b> : Je t'ai menti, c'est pas si grave.</p> <p><b>Beatrice</b> : Je t'avais jamais menti avant.</p> <p><b>Jacky</b> : Si, une fois. Ça comptait pas.</p> <p><b>Beatrice</b> : On n'était pas vraiment ensemble.</p>		✓		<p>Nama kue <i>Mille-feuille au caramel avec des framboises macérées, des petites pistaches</i> merujuk pada aspek makanan</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
16.	52	<p><b>Mathilde</b> : je sais que c'est pas le moment, mais... Comment faire pour que les fruits confits ne tombent pas dans la pâte ?</p> <p><b>Alexandre</b> : Il faut les mettre dans la pâte et battre doucement.</p> <p><b>Mathilde</b> : Merci, M. Lagarde.</p> <p><b>Jacky</b> : Sinon, y a une autre école._Mettez la pâte au frigo et le lendemain, mettez les fruits confits.</p>	✓			<p>Istilah memasak : <i>il faut les mettre dans la pâte et battre doucement, mettez la pâte au frigo et le lendemain, mettez les fruits confits.</i> merupakan salah satu dari aspek seni memasak</p>
17.	60	<p><b>Serveur</b> : c'est un honneur de recevoir l'attaché culturel.</p> <p><b>Jacky et Alexandre</b> : Arigato !</p> <p><b>Serveur</b> : Ce soir on présente la nouvelle carte. Suivez-moi.</p> <p>Le chef Cyril Boss vous souhaite la Bienvenue.</p> <p><b>Alexandre</b> : C'est comme ça qu'ils veulent</p>			✓	<p>Pelayanan di restoran molekuler merujuk pada aspek budaya</p>

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
		rendre le Cargo. Catastrophe. <b>Serveur</b> : Votre table. Une excellente soirée. Le chef Cyril Boss vous propose son menu symphonique.				
18.	62	<b>Jacky</b> : Envoyez les plats. <b>Titi</b> : Explosion de bœuf aromatisé au gingembre. <b>Chef Alexandre</b> : Pourquoi vous criez ? <b>Titi</b> : C'est plus classe. <b>Chef Alexandre</b> : On ne hurle pas comme ça dans les 3 étoiles. <b>Chang</b> : Tartine d'os à moelle vitrifié à l'encre de sèche. <b>Chef Alexandre</b> : On ne hurle pas. <b>Moussa</b> :Écume de tomates aux concombres. <b>Chef Alexandre</b> : Merci. Je l'ai dit doucement. <b>Jacky</b> : Alors, chef ? <b>Chef Alexandre</b> : C'est pas mal.	✓			Cara menyajikan hidangan ke client merujuk pada aspek seni dalam penyajian makanan

No.	Scene	Dialog	Aspek – Aspek Gastronomi			Keterangan
			Seni Memasak (art de cuisiner)	Makanan (aliment)	Budaya (culture)	
19.	73	<p><b>Jacky</b> : On va utiliser ça pour les bouillons. Chang, épluche les carottes.</p> <p><b>Chang</b> : Oui, chef.</p> <p><b>Jacky</b> : Moussa, émince les échalotes. Titi, tu blanchis les légumes. On a 1 h et demie pour inventer la nouvelle carte. Une heure et demie. C'est impossible. Mais on va essayer, d'accord ?</p>	✓			Istilah memasak : <i>éplucher les carottes, émincer les échalotes, blanchis les légumes</i> merujuk pada aspek seni memasak
20.	89	<p><b>Alexandre</b> : nous allons faire un classique. La côte de bœuf rôtie</p> <p><b>Jacky</b> : Regardez comme c'est beau. Je crois qu'elle est bientôt prête.</p> <p><b>Alexandre</b> : Magnifique. Regardez ce que j'ai apporté.</p> <p><b>Jacky</b> : Du romarin ? Pour faire quoi ?</p> <p><b>Alexandre</b> : Le mettre sur la côte de bœuf.</p> <p><b>Jacky</b> : Non. On ne met pas de romarin. Vous ne gâchez pas cette côte de bœuf. Y a les sucs de cuisson, c'est ça qui est important. Non ! Ça va masquer le goût</p>	✓	✓		Membuat masakan <i>la côte de bœuf rôtie</i> merujuk pada aspek seni dalam memasak dan aspek makanan

## **B. Interpretasi**

Sesuai dengan sistematika penyajian, maka dalam interpretasi ini akan diuraikan pembahasan tentang adegan-adegan yang mengandung aspek gastronomi dalam film *Comme un Chef*. Interpretasi dimulai dengan menyajikan adegan yang berkaitan dengan aspek gastronomi secara berurutan mengikuti alur cerita pada film.

Untuk menganalisis aspek gastronomi dalam film dilakukan dengan menelaah dialog dalam film dan melihat perilaku dalam adegan secara visual, serta melihat konteks situasi yang digambarkan dalam film kemudian dicocokkan dengan aspek-aspek gastronomi dari teori gastronomi yang dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga aspek, yakni aspek seni memasak (*art de cuisiner*), makanan (*aliment*) dan budaya dalam makan (*culture*).

Untuk memperoleh gambaran yang jelas, akan diuraikan batasan-batasan dari masing-masing aspek tersebut. Aspek *art de cuisiner* mencakup seni memasak, teknik memasak dan seni dalam menyajikan makanan. Aspek *aliment* merupakan hidangan hasil dari pengolahan bahan makanan, nama dan jenis-jenis makanan, dan cita rasa makanan. Kemudian, aspek *culture* terdiri dari kebiasaan makan dan minum (*le vin*) orang Prancis dan pelayanan di restoran. Berdasarkan aspek tersebut, film *Comme un Chef* ini ditemukan 20 adegan yang mengandung aspek gastronomi.



- **Adegan 1**

Situasi yang mengandung aspek gastronomi diperlihatkan pada adegan pertama dalam film yang ditunjukkan saat Jacky Bonnot menjadi chef di sebuah café, bernama *La Papiniere*.

Adegan ini berlangsung di sebuah dapur saat para chef sedang menyiapkan hidangan untuk para tamu. Pada adegan ini terlihat aspek seni berupa seni mendekorasi hidangan yang dilakukan oleh chef Jacky secara cermat dan teliti. Hal itu memunculkan makna bahwa seorang chef dalam menyajikan makanan mengutamakan tampilan atau dekorasi untuk hidangan agar terlihat menarik.

Dengan mengaitkan pada negara Prancis bahwa makanan Prancis terkenal dengan tampilannya yang menarik dengan diberi makanan penghias, pelengkap dan penyerta (garnir). Oleh karena itu, dekorasi yang digunakan pada makanan berfungsi untuk memperindah komposisi warna makanan itu sendiri agar menarik perhatian konsumen. Dalam hal ini *serveur* (pelayan) memberi tahu kepada chef untuk tidak terlalu lama dalam mendekorasi makanan, karena client menunggu makanannya segera datang. Hal ini terlihat pada dialog berikut :

**Serveur** : *Te fais pas chier à faire de la décoration, le client a 20 min pour manger*

**Chef Jacky** : *On mange pas en 20 min.*

Aspek gastronomi berupa aspek *aliment* (makanan) terlihat pada kalimat dimana seorang chef menyebutkan nama makanan yang dibuatnya. Dalam kata-kata tersebut terdapat nama makanan Prancis yang dihidangkan di restoran beserta gambaran bentuk dan warna makanan tersebut. Diantaranya yakni, *la sole meunière, la blanquette, steak tartare, une entrecôte, une portion de frites*.

**Chef** : *La sole meunière pour la 2. La blanquette pour la 11. Steak tartare. Une entrecôte, une portion de frites.*

*Sole meunière* merupakan jenis makanan yang disebutkan pertama kali oleh chef. Makanan tersebut terlihat seperti ikan yang digoreng dilengkapi dengan dekorasi jeruk sitrun (*citron*) dan kentang atau lobak. Dijelaskan dalam sebuah buku yang berjudul *Restoran dan Segala Permasalahannya, La sole meuniere* merupakan masakan berupa ikan putih atau ikan kakap yang dibungkus atau dicelup dalam tepung, kemudian digoreng dengan sedikit minyak dan dihidangkan dengan sayuran panas dan saus meuniere (2005 : 184).

Nama *sole meunière* sendiri merujuk pada jenis masakan ikan yang dihidangkan dengan saus *meunière*. Menurut situs [www.bonappetit.com](http://www.bonappetit.com) yang diakses pada tanggal 13 Mei 2014, saus *meunière* adalah variasi dari saus mentega ditambah dengan lemon dan peterseli.

Secara sederhana, teknik *à la meunière* yaitu sebuah teknik yang digunakan untuk membalur ikan dengan tepung, lalu digoreng kedalam lemak susu dan disajikan dengan perasan lemon dan peterseli.

Selain itu tampak dalam adegan ini terdapat hidangan *blanquette*. *Blanquette* adalah makanan yang terlihat seperti rebusan putih dan diberi hiasan berupa potongan daun hijau dan potongan wortel. Hidangan ini disajikan pada piring berbentuk bulat. Untuk lebih jelasnya diungkapkan dalam *Larousse Gastronomique* bahwa *blanquette* merupakan olahan berbahan daging putih seperti daging sapi, daging domba, tetapi juga daging ikan bahkan sayur-sayuran yang dimasak dalam rebusan putih atau dengan sederhana menggunakan air dengan bumbu pelengkap yang harum baunya (1997:122).

Menurut sejarahnya, hidangan *blanquette* merupakan sajian hidangan klasik atau disebut juga hidangan burjois. Hidangan klasik *blanquette* mengandung mentega dan krim yang banyak. Menurut Myrette (1993:122), ‘*blanquette, un plat classique de la cuisine dite <<bougeoise>> dont la recette que nous donnons ici remonte au milieu du xviiiè siècle. L’appellation blanquette indique qu’il s’agit d’un ragout de viande blanche*’. *Blanquette* muncul pada pertengahan abad ke-18 dengan sebutan sebagai hidangan yang merujuk pada rebusan daging putih, yang pada umumnya daging sapi muda.

Selanjutnya chef menyebutkan hidangan *steak tartare* yang akan disajikan oleh pelayan pria. *Steak tartare* merupakan hidangan steak yang terbuat dari daging sapi. Kemudian *steak tartare* disajikan dengan saus tartare, yaitu mayones dibuat dengan kuning telur dan daun bawang yang dihaluskan (*Larousse Gastronomique*, 1997:1026). *Steak tartare* dipersiapkan dengan daging sapi yang dicincang dan disajikan bersama dengan kuning telur.

*Steak tartare* merujuk pada jenis makanan dari daging sapi (*tenderloin*) yang dicincang dan dihidangkan dengan ‘*a la tartare*’ atau menggunakan saus tartar. Dalam situs [www.bonappetit.com](http://www.bonappetit.com), hidangan tersebut populer pada abad ke-19 dan awal abad 20, dimana saus tarta merupakan saus yang tersaji dari kuning telur mentah. Makanan ini disajikan menggunakan kentang goreng sebagai makanan pendamping dan di atas steak tersebut terdapat kuning telur.

Selanjutnya yang terakhir adalah saat chef Jacky sedang mendekorasi hidangan *Une entrecôte, une portion de frites*. Hidangan *entrecôte* merupakan makanan berupa steak atau daging sapi yang di ambil pada bagian *tenderloin* atau

bagian yang lunak yang diolah dengan dipanggang atau dimasak dengan wajan yang tertutup (1997:425). Makanan tersebut dihidangkan di piring bulat dengan potongan seperti kentang. Lalu, di pinggir piring terdapat hiasan bulat kuning telur.

Hidangan seperti *la sole meunière*, *blanquette*, *steak tartare* dan *entrecôte* masuk dalam kategori hidangan utama (*plat principale*), karena berbahan dasar ikan dan daging.

Makanan-makanan diperlihatkan diawal film untuk menjelaskan bahwa film tersebut merupakan film mengenai kuliner dan gastronomi Prancis. Cara chef menyebutkan nama-nama hidangan yang akan disajikan menjelaskan bahwa aspek *aliment* (makanan) dan aspek seni dalam mendekorasi makanan merupakan aspek yang pertama kali muncul di film, diantaranya dengan memperlihatkan gambaran-gambaran makanan yang dipesan di sebuah *café*.

- **Adegan 2**

Adegan ini berlangsung di cafe dimana terlihat seorang pelayan sedang melayani tamu dengan menyajikan minuman anggur (*le vin*). Aspek *art de cuisiner* yang muncul dapat dikategorikan dengan kegiatan menyajikan hidangan kepada tamu yang dilakukan oleh pelayan restoran (*serveur*). Pelayan tersebut menuangkan minuman anggur ke dalam gelas dengan tangan kanan secara perlahan dan tangan kiri memegang nampan. Kemudian, anggur yang dituangkan ke dalam gelas anggur tersebut hanya berisi setengah gelas.

Pada adegan ini terlihat aspek *culture* (budaya) dalam penyajian minuman anggur (*le vin*), yakni gelas anggur diletakkan di sebelah kanan tamu yang memesannya. Budaya yang terlihat pun tidak hanya pada penyajian minuman ke dalam gelas anggur, namun juga cara pelayan tersebut menuangkan anggur ke dalam gelas dengan cara menjaga jarak antara bibir botol anggur dengan gelas anggur.

Pada saat itu, chef Jacky menghampiri meja tamu yang memesan hidangan *blanquette* dan minuman anggur *fougère* sebagai pelengkap. Adapun dialog yang diucapkan sebagai berikut :

**Chef Jacky** : *Bonjour. Vous avez commandé un fougères ?*

**Client** : *Oui.*

Dialog tersebut mengandung aspek budaya berupa penyapaan yang diungkapkan chef dalam kata ‘‘Bonjour’’ yang mengindikasikan bahwa waktu terjadinya kegiatan makan adalah waktu makan siang. Kata ‘‘bonjour’’ merepresentasikan budaya Prancis ketika menyapa seseorang. Kemudian terdapat juga aspek budaya dimana terlihat tahap-tahap dalam proses makan yang diujarkan oleh penyapaan dari chef ‘‘*Bonjour. Vous avez commandé un fougères ?*’’. Dalam kebudayaan Prancis terdapat lima tahap dalam proses makan, yakni *hors d'œuvres* (hidangan pembuka), *entrée* (hidangan antara pembuka dan utama), *plat principal* (hidangan utama), *fromage* (keju) dan *dessert* (hidangan penutup). Dengan demikian, adegan ini menyampaikan informasi bahwa chef menyajikan hidangan *blanquette* sebagai hidangan utama karena berbahan utama daging dan hidangan penutup berupa minuman *fougères*.

Chef Jacky memberi saran dengan menawarkan minuman anggur (*blanc sec*) sebagai pendamping makanan *blanquette*. Namun, tamu tersebut menolaknya dan tetap menginginkan minuman anggur merah tersebut. Sehingga chef mengambil hidangan *blanquette* dan menggantinya dengan *l'entrecôte-frites*. Hal ini terlihat pada ucapannya sebagai berikut :

**Chef Jacky** : *Un conseil d'ivrogne. Avec de la blanquette, on prend un blanc sec. Comme, par exemple, un muscadet 2003.*

**Client** : *On préfère le rouge.*

**Chef Jacky** : *Vous préférez le rouge ? Pas de problème. Dans ce cas, on va se replier vers l'entrecôte-frites. Bon appétit.*

Aspek budaya (*culture*) juga terlihat ketika *serveur* (pelayan) menawarkan makanan dan minuman terbaik dari restoran. Dengan deskripsi tugas *serveur* tersebut maka budaya ditampilkan dari peranan *serveur* (pelayan) di sebuah restoran. Tetapi *serveur* dalam hal ini mengungkapkan saran yang tidak tepat mengenai vin rouge (*fougères*) untuk dipasangkan dengan hidangan *blanquette*.

Kemudian chef menawarkan komposisi ideal bahwa untuk makanan *blanquette* dikombinasikan dengan *blanc sec* (minuman anggur putih). Chef lebih mengetahui kombinasi yang tepat untuk sebuah hidangan sehingga *blanquette* digantikan dengan *entrecote-frites*. Dalam hal tersebut aspek budaya terlihat dari peran chef yang menunjukkan budaya yang tepat dalam pemilihan minuman anggur dan kombinasi makanan utamanya (*plat principal*). Sedangkan *art de cuisiner* terlihat dari cara chef dan *serveur* menghidangkan hidangan tersebut kepada tamu.

*Blanquette, entrecote frites, blanc sec* dan *fougères* merujuk pada aspek *aliment* (makanan). *Blanquette* merupakan jenis masakan berkuah terbuat dari

rebusan putih yakni dari daging sapi muda atau domba yang dicampur dengan kuning telur dan krim serta lemak susu. Kemudian dimasak dengan bawang dan jamur putih. *Fougères* merupakan jenis minuman anggur merah yang berasal dari region *Languedoc* (1995 :105). Sedangkan *entrecôte-frites* merupakan masakan yang terbuat dari daging sapi yang dikenal dengan steak. Selanjutnya, *blanc sec* merupakan jenis minuman anggur putih yang rasanya tidak manis.

Servis atau pelayanan di restoran Prancis adalah makanan yang disajikan dapat dicocokkan dengan budaya minuman anggur yang sesuai. Dalam arti kata, minuman anggur yang cocok atau minuman beralkohol lainnya dapat disajikan dengan makanan tertentu berdasarkan jenis makanannya. Seperti halnya anggur merah (*vin rouge*) disajikan dengan hidangan daging sapi. Anggur putih (*vin blanc*) disajikan sebagai pendamping hidangan utama berupa hidangan laut seperti ikan dan hidangan yang mempunyai warna daging putih seperti ayam.

Oleh karena itu, *aspek art de cuisiner, culture* dan *aliment* terlihat dari harmonisasi antara makanan dengan servis minuman anggur. Hal itu diasumsikan bahwa hidangan *blanquette* cocoknya dikombinasikan dengan minuman anggur (*blanc sec*), seperti *un muscadet 2003*. Hal itu dikarenakan *blanquette* merupakan masakan yang berkuah dari daging dan menggunakan krim sehingga hidangan itu cocok disajikan dengan minuman anggur putih, lebih tepatnya *blanc sec* yang merupakan minuman anggur yang tidak begitu manis. *Muscadet 2003* merupakan salah satu jenis anggur putih (termasuk *blanc sec*) yang berasal dari Bourgogne (1995 :167). Sedangkan anggur merah (*vin rouge*), sangat cocok dikombinasikan

dengan *l'entrecôte-frites*, yaitu masakan terbuat dari daging sapi (steak dengan kentang goreng).

- **Adegan 9**

Situasi yang terjadi pada adegan ini berlangsung di ruang makan restoran Cargo Lagarde. Alexandre dengan mengenakan seragam chef keluar dari dapur dan menyapa para tamunya yang hadir memenuhi semua tempat di restoran tersebut.

Pada adegan ini mengandung aspek budaya (*culture*) yang terlihat dari penyapaan chef kepada *client* (tamu). Peran dari chef menunjukkan aspek *culture* dengan meninggalkan dapur untuk menyapa tamunya dan menanyakan kesan atau pendapat mengenai makanan yang disajikan. Hal tersebut terlihat pada dialog berikut :

*Bonjour, chef.*

**Chef Alexandre** : *Ça fait du bien de quitter les fourneaux. Tout va bien ?*

**Client 1** : *C'est délicieux.*

**Chef Alexandre** : *Bonjour, ça va ? Vous avez aimé la sole ?*

**Client 2** : *Elle est parfaite.*

**Chef Alexandre** : *Bonjour. Vous aimez mes petits oignons confits, madame.*

**Client 3** : *Ils sont à dévorer.*

**Chef Alexandre** : *Permettez. Une bouchée parfaite.*

**Client 3** : *Je m'en souviendrai.*

**Client 4** : *Je mange comment ?*

**Chef Alexandre** : *Avec une fourchette, vous piquez...*



Pada dialog ini terdapat aspek yang menyertai aspek *culture*, yakni aspek *aliment* (makanan) yang diucapkan chef saat melakukan pelayanan di depan tamu, seperti masakan Prancis berupa *la sole* dan *petits oignons confits*.

*Sole* merupakan hidangan yang terbuat dari ikan. Menurut *Larousse Gastronomique*, *la sole* merupakan hidangan klasik berbahan dasar ikan yang dimasak dengan cara direndam dengan bumbu (garam) (1997:982). Hidangan *la sole* dapat disajikan dengan berbagai cara, yakni digoreng, direbus, direbus dengan kaldu, diungkep, dibungkus atau dicelup dalam telur dan dipanggang. Hal itu diungkapkan dalam buku yang sama, yaitu *entières, les soles se preparent frites, bouillies, pochées, braisées, à la meunière, grillées*.

Kemudian yang dimaksud dengan *oignon confit* yakni masakan dari bahan bawang yang dimasak dengan mengurangi kandungan air bawang tersebut, kemudian ditaburi dengan gula (1997 :349). Hidangan *oignon confit* disajikan pada saat Natal dengan *foie gras*.

Pada dialog tersebut juga terlihat budaya orang Prancis, yakni budaya makan di restoran yang diperankan oleh chef. Chef dalam menyapa tamu merupakan budaya dalam pelayanan di restoran. Hal itu dapat dilihat dalam penyapaan yang diujarkan oleh chef yakni “*Ça fait du bien de quitter les fourneaux, tout va bien ?*” dan “*Bonjour, ça va?*” yang menunjukkan keramahtamahan. Pada dialog pertama menunjukkan bahwa chef yang bekerja di dapur juga turut turun ke meja-meja tamu dalam melayani client saat makan. Ditambah juga dengan menyapa “*bonjour*” mengindikasikan sebagai ucapan salam oleh orang Prancis ketika bertemu. Budaya yang terlihat yaitu adanya

pelayanan restoran dengan cara mendekati setiap tamu yang hadir dengan ramah, senyum, dan sopan kepada tamu.

Selain itu, chef yang berkeliling dan menanyakan kesan makanan yang disajikan kepada client juga menunjukkan aspek *culture* (budaya). Hal itu dilakukan chef untuk mengetahui standar tentang makanan yang disajikan tersebut. Makanan di sebuah restoran merupakan seni. Dalam arti kata seni untuk chef tersebut. Apabila makanan yang dibuat chef dikatakan enak oleh tamu yang makan, maka standar chef akan makanan yang disajikan merupakan makanan terbaik di restorannya. Sehingga dengan keramahtamahan yang tercipta turut mengundang tamu agar datang kembali ke restoran.

Berdasarkan wawancara dari website [www.curiosity.discovery.com](http://www.curiosity.discovery.com) oleh chef Tom Collicchio, pemilik Crafts Restoran di New York yang diakses pada 14 Mei 2014, menjelaskan mengenai peran servis di dalam sebuah restoran, yakni ‘servis atau pelayanan sangat penting untuk restoran. Tamu-tamu yang datang ke restoran untuk makanan, tetapi mereka kembali lagi untuk servis. Kebanyakan para tamu menyebut servis adalah keramahtamahan, yaitu bagaimana diperlakukan ketika datang dan ketika pergi meninggalkan restoran. Demikian alasan tamu untuk datang kembali ke restoran’

Dengan demikian, aspek yang terdapat dalam adegan ini yaitu aspek *culture* yaitu dari penyapaan chef tentang makanan dan aspek *aliment* dari nama makanan Prancis.

- **Adegan 10**

Pada adegan ini latar yang terlihat berada di sebuah dapur dimana terdapat tiga orang chef yang sedang memasak. Ketiga chef tersebut sedang membuat menu baru untuk *carte de printemps* (menu untuk musim semi). Menu merupakan daftar makanan yang disajikan. Sebelum menu berada di restoran, kepala chef bertanggung jawab untuk membuat dan menyeleksi menu yang akan disajikan. Oleh karena itu restoran dapat menentukan makanan apa yang akan dihidangkan.

Pada adegan ini terlihat chef Alexandre sedang mempersiapkan menu untuk kejadian spesial (untuk saat-saat yang spesial), yakni *carte de printemps* atau menu untuk musim semi.

Aspek seni memasak ditunjukkan ketika Alexandre dan kedua rekan chefnya Akio dan Sergio menyusun makanan yang dibuat ke sebuah piring yaitu berupa potongan ayam panggang yang disusun secara sejajar berada di tengah antara dua batang sayuran hijau dan irisan tomat merah. Beberapa saat kemudian, Alexandre meminta untuk menambahkan batang vanila dimasakannya. Hal itu ditunjukkan dengan dialog berikut :

**Chef Alexandre** : *Je ne ressens aucune émotion. Redonne-moi la vanille. Goûtez.*

**Akio** : *C'est très bon, chef.*

**Sergio** : *C'est fantastique, chef.*

**Chef Alexandre** : *Tu parles. Pas pour la carte du Printemps. Je n'y arrive pas.*

*La vanille* (batang vanila) tersebut diiris memanjang sebagian untuk diletakkan di piring. Vanila merupakan tanaman sebagai bumbu yang mempunyai bau yang harum dan tajam, dan berwarna coklat (*Larousse Gastronomique*,

1997:1080). Vanilla biasanya digunakan sebagai penyedap rasa untuk bumbu masakan karena mempunyai bau yang harum dan berkarakter.

Aspek budaya (*la culture*) muncul dalam adegan ini berupa peran masing-masing chef yang terlihat dari percakapan antara chef Alexandre dan kedua chef tersebut. Peran chef dikategorikan ke dalam organisasi dapur (*la brigade de cuisine*). Diasumsikan bahwa pria yang bernama chef Alexandre yang sedang membuat kreasi menu merupakan *chef de cuisine* dari restoran tersebut. Peranan tersebut didapat saat Alexandre menyuruh kedua rekannya untuk mengambil batang vanila, kemudian ia meminta untuk mencicipinya. *Chef de cuisine* merupakan orang yang bertanggung jawab pada manajemen dapur dan pelaksana dalam urusan dapur. Ia juga bertanggung jawab menciptakan menu dan resep baru.

Sementara itu, kedua rekannya yang membantu diasumsikan sebagai *sous-chef* (asisten chef), dimana merupakan bawahan dari *chef de cuisine*, yang menjadi chef kedua atau asisten dari *chef de cuisine*. Ia bertanggung jawab pada hal-hal yang berhubungan dengan jalannya dapur. Hal itu nampak dari peranan chef Akio dan Sergio yang pada saat itu menemani chef Alexandre membuat menu baru secara bersama-sama. Unsur budaya yang diwakilkan bahwa peranan dari *chef de cuisine* dan *sous-chef* mempunyai peranan yang hampir sama dalam bertanggung jawab pada urusan dapur dan restoran.

- **Adegan 14**

Pada adegan ke-14, chef Alexandre menemui Monsieur Matter Stanislas di kediamannya. Alexandre datang untuk menyatakan keberatannya terhadap menu baru yang dikirimkan untuk restorannya *Cargo Lagarde*. Restoran *Cargo Lagarde* merupakan restoran bintang tiga dimana restoran tersebut menyelenggarakan pelayanan makan dan minum klasik atau makanan tradisional.

Hal itu dapat dilihat dari dialog yang diucapkan Monsieur Matter saat membaca daftar menu yang dibuat oleh Alexandre :

**Matter:** *Topinambours. Velouté. Courges en gaspacho. Ton menu date du siècle dernier, Alexandre. On a besoin d'ingrédients pour baisser le prix de notre gamme de surgelés et de plats sous vide.*

*Topinambours, velouté, courges en gaspacho* merupakan nama makanan klasik yang diperkuat dengan pernyataan dari Matter yang mengatakan dengan kalimat ‘*ton menu date du siècle dernier*’. Matter berpendapat bahwa menu tersebut merupakan menu yang dibuat Alexandre saat masa lalu atau menu abad terakhir.

Makanan klasik merupakan masakan yang elegan dan formal, lebih banyak disiapkan di restoran menggunakan bahan-bahan yang rumit. Sedangkan ciri khasnya adalah mewah dan penggunaan krim yang banyak. Masakan klasik dikenal dengan harganya yang mahal. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa Alexandre merupakan chef yang mempunyai kemampuan membuat hidangan klasik di restorannya *Cargo Lagarde* yang merupakan restoran berbintang tiga.

Aspek gastronomi yang nampak pada adegan ini adalah aspek makanan yang terdapat pada dialog di atas. Aspek makanan (*aliment*) yang terungkap yakni makanan klasik dilihat dari jenis makanannya.

Berdasarkan *Larousse Gastronomique* terdapat berbagai penjelasan dari makanan klasik berikut ini : *Topinambours* dikenal dengan nama *artichauts de jerusalem* atau sejenis dengan kentang yang dapat dimasak dengan mentega (*topinambours au beurre*) dan krim (*topinambours à la crème*) (1997:1055). *Velouté* adalah jenis makanan dengan bahan utama daging dan menggunakan ‘*sauce blanche*’, yaitu saus putih yang dibuat dengan mentega, tepung terigu dan cairan kaldu (1997:1088). *Velouté* merupakan salah satu masakan klasik Prancis pada abad ke-19. Istilah *velouté* merujuk pada makanan ‘halus, lembut’, yang berarti saus putih yang memiliki tekstur lembut. Saus *velouté* merupakan saus dasar Prancis yang dibuat dengan daging (ayam, ikan, atau sapi). Sehingga *velouté* adalah jenis sup dimana elemen dasar terbuat dari sayur-sayuran dan daging yang dimasak dan dipadukan dengan saus putih (terbuat dari kuning telur, krim dan mentega). Sedangkan *courges en gaspacho* merupakan makanan yang terbuat dari mentimun, tomat, bawang dan paprika yang ditambah dengan minyak zaitun yang diolah seperti salad (1997:512).

Berdasarkan pembahasan di atas ketiga makanan tersebut merupakan jenis masakan klasik yang muncul sekitar abad 19. Hal itu dikarenakan makanan dimasak menggunakan mentega dan krim, serta pembuatannya yang rumit.

- **Adegan 16**

Adegan ini terjadi di sebuah dapur dimana terdapat tiga orang chef yang bernama Chang, Titi dan Moussa. Aspek seni yang terlihat dari chef di dapur tersebut yakni mereka ingin menyiapkan hidangan *cabillaud*.

**Jacky** : *Le cabillaud ! Comment vous le préparez ?*

**Moussa** : *On comprend pas. Quoi ?*

**Jacky** : *Vous êtes en train de le bouillir. Il faut le faire au bain-marie pas plus de 10 min. Après, il perd toute sa saveur Il devient... Ouvrez la fenêtre. Comment vous le préparez ? En bouillon dans de l'eau salée Il va perdre tout son goût*

Aspek yang terlihat dari chef di dapur tersebut yakni aspek seni memasak (*art de cuisiner*) dan aspek makanan (*aliment*). Aspek seni memasak pada adegan ini ditampilkan ketika Jacky masuk ke dapur dan menanyakan tentang hidangan *cabillaud* yang dibuat para chef tersebut. *Art de cuisiner* muncul dari kalimat yang diucapkan Jacky untuk mengetahui proses pembuatan *cabillaud*, yakni ‘*le cabillaud ! comment vous le préparez?*’. Kalimat tersebut menunjukkan rasa penasaran Jacky untuk mengetahui persiapan dalam membuat hidangan tersebut. Dalam seni memasak, persiapan (*preparation*) merupakan tahap awal untuk membuat suatu hidangan.

Selain itu, aspek *art de cuisiner* juga merujuk pada teknik yang digunakan para chef untuk membuat hidangannya. Para chef tersebut menggunakan seni memasak dengan teknik merebus (*bouillir*). Yang dimaksud dengan *bouillir* merupakan merebus menggunakan kaldu putih yang terbuat dari air asin yang mengandung garam sampai mendidih (1997:150). Jika ikan tersebut direndam dalam air mendidih, maka tekstur ikan yang halus akan hancur dan hal tersebut

akan menghilangkan rasa ikan itu sendiri. Oleh karena itu, Jacky memberitahu dengan menggunakan seni dari teknik *bain-mairie*.

Teknik *bain-mairie* merupakan seni memasak dengan air sebagai pengantar panas sehingga makanan tidak kontak langsung dengan api, namun menggunakan panas dari uap air. Prinsipnya yaitu dengan meletakkan wadah berisi bahan tersebut di atas wadah lain yang diisi air panas. Makanan tersebut bisa berupa krim karamel, roti, daging, dan ikan (1997:791).

Selanjutnya aspek makanan (*aliment*) dapat dilihat dari ujaran Jacky yang mengetahui makanan yang akan dimasak para chef di dapur tersebut, yakni hidangan *cabillaud*. *Cabillaud* merupakan sajian yang terbuat dari ikan cod asin yang dagingnya berwarna putih. Hal tersebut tertera dalam *Larousse Gastronomique*, bahwa ikan cod biasanya direbus utuh atau dibagi menjadi beberapa irisan dan direbus dalam kaldu yang terdiri dari air garam (1997 :257). Ikan tersebut direbus tidak sampai mendidih. Ikan cod disajikan dengan saus khusus. Sehingga dapat disimpulkan, untuk membuat masakan *cabillaud* (ikan kering atau asin) dipergunakan teknik *bain-mairie*, yaitu teknik dimana makanan halus direbus secara perlahan agar panasnya dapat dikontrol dengan cara menempatkan ikan di wadah, lalu wadah itu ditempatkan ditempat yang lebih besar yang didalamnya berisi air agar tetap mempertahankan tekstur ikan tersebut.

- **Adegan 20**

**Chef Alexandre** : *Pour vous réchauffer le cœur, je vous propose le velouté de poireaux au miel d'acacia.*



Pada adegan ini Alexandre bersama kedua asistennya, Sergio dan Akio sedang shooting di acara masak ‘*Les Grands Recettes Alexandre*’. Aspek *aliment* diungkapkan oleh chef Alexandre saat membuka acara masak. Dalam acara masak tersebut mereka akan membuat hidangan *le velouté de poireaux au miel d'acacia*.

Kata *velouté* merujuk pada arti makanan yang halus dan agak kental, yakni berupa sup kental dari bermacam-macam sayuran yang dipuree dengan kaldu ayam (2005 :178). Dalam *Larousse Gastronomique*, kata *velouté* menggambarkan hidangan dengan saus putih yang dibuat dengan daging sapi muda. Sehingga dapat diartikan bahwa menu *le velouté de poireaux au miel d'acacia* merupakan hidangan sup bawang kental dengan campuran madu akasia.

Aspek yang muncul setelah aspek makanan adalah aspek seni memasak (*art de cuisiner*) yang menyertainya. Aspek seni memasak pada adegan ini berupa bahasa yang diucapkan oleh chef, yaitu istilah dalam memasak. Istilah memasak mencakup tata cara dalam memasak sebuah hidangan. Adapun istilah memasak tersebut terdapat pada kutipan dialog berikut :

**Chef Alexandre** : *Taisez-vous. Je coupe les poireaux en petits dés. La partie blanche. Jacky : Il est bizarre.*

**Chef Alexandre** : *Quand l'oignon devient translucide, on rajoute les poireaux.*

Dalam mempersiapkan hidangan *velouté* terdapat tahap-tahap yang dilakukan diantaranya : ‘*coupe les poireaux en petits dés, quand l'oignon devient translucide, on rajoute les poireaux*’ Untuk istilah *Coupe les poireaux en petits dés*, merupakan istilah dalam hal memotong daun bawang. Untuk lebih tepatnya *coupe* disini berarti memotong dengan merajang tipis (Teori Dasar Kuliner,

2013:26). Biasanya yang dirajang tipis adalah sayuran dan bumbu dapur. *Poireux* (bawang) merupakan jenis sayuran dari kelompok bawang yang digunakan dalam masakan. Sehingga istilah tersebut yakni merajang tipis bawang pada bagian putih dengan menjadikannya potongan tipis.

Tahap selanjutnya terdapat dalam kalimat *quand l'oignon devient translucide, on rajoute les poireaux*, dalam istilah tersebut mengartikan bahwa ketika bawang sudah transparan (matang) yang digoreng sebelumnya beberapa menit, kemudian menambahkan daun bawang tersebut yang sudah dirajang tipis ke penggorengan. Sehingga aspek makanan dan seni memasak dalam adegan ini saling melengkapi satu sama lain dalam tahap-tahap memasak.

- **Adegan 29**

Selanjutnya pada adegan ke-29, terjadi pada saat chef Jacky bekerja di restoran Cargo Lagarde. Adegan ini terlihat kesibukan Jacky dan chef lainnya mempersiapkan hidangan untuk para tamu. Alexandre yang merupakan kepala chef sedang memperhatikan dan mengawasi chef yang bekerja. Sedangkan Jacky sebagai asisten chef bertugas mengecek menu yang sudah disiapkan agar sesuai dengan standar penyajian untuk hidangan. Selain itu, tugas Jacky adalah menanyakan kepada chef yang bertugas membuat menu. Adapun kutipan dialognya sebagai berikut :

**Jacky** : *Les langoustines, on en est où ?*

*Ça vient, chef.*

**Jacky** : *Les poulardes, on avait dit à 35.*

**Serveur** : *J'ai toujours pas mes piccatas.*

**Jacky** : *Je vais te les chercher. Désolé. C'est de ma faute.*

- Serveur** : *Fais attention à mes piccatas.*
- Jacky** : *On relance une piccata. Occupe-toi de la langouste pour la 4. Je prends la piccata.*
- Serveur** : *C'est pas à toi de le faire. Check le poulet s'il te plaît*
- Jacky** : *Y a pas assez de poulet. Tu veux que Jérôme se fasse engueuler ? Remets du poulet. Nettoie ça, s'il te plaît. La piccata.*

Aspek gastronomi yang ada pada kutipan dialog ini adalah aspek *aliment* (makanan). Aspek makanan tersebut merujuk pada perkataan Jacky yang menanyakan hidangan *langoustine*. *Langoustine* merupakan jenis makanan dari udang berwarna kekuning-kuningan (orange) ketika mentah dan merah muda ketika dimasak dengan menggunakan *bouillons* (air rebusan) yang tidak terlalu lama untuk mempertahankan warna (1997:605). Hidangan *langoustine* dihidangkan sebagai hidangan pembuka atau hidangan *hors-d'oeuvre* yang berfungsi untuk membangkitkan nafsu makan.

Aspek makanan yang kedua terlihat saat *serveur* (pelayan) menanyakan hidangan *piccatas* kepada chef dikarenakan hidangan tersebut belum disajikan kepada tamu. Menurut situs yang diakses pada tanggal 5 Mei 2014 ([www.italian-english-dictionary.com](http://www.italian-english-dictionary.com)) *piccata* merupakan makanan Itali yang diterjemahkan kedalam bahasa inggris adalah *veal piccata*. Hidangan *piccatas* dalam *restoran dan segala permasalahannya*, merupakan hidangan dari daging sapi muda diiris tipis, dimasukkan dalam adonan yang terbuat dari kocokan telur dan keju, digoreng dengan sedikit mentega dan dihidangkan dengan spaghetti, buncis wortel dan tomat (2005:188).

Masakan *langoustine* dan *piccata* merujuk pada aspek makanan yang disiapkan chef Jacky di dapur. *Langoustine* merupakan sajian dari udang besar dan *piccata* adalah makanan dari daging sapi.

- **Adegan 31**

**Chef Alexandre** : *Nous allons préparer le navarin de veau aux petits légumes.*

**Jacky** : *Le navarin de votre carte en 1999 à Uzès ?*

**Chef Alexandre** : *C'est exact.*

Aspek *art de cuisiner* (seni memasak) dan aspek *aliment* (makanan) terdapat di adegan ini yang ditunjukkan pada saat Jacky menjadi asisten chef Alexandre di acara masaknya. Jacky mengenakan seragam chef berwarna abu-abu dan apron warna merah. Lalu ia juga mengenakan kacamata hitam. Ia mengganti namanya menjadi Brian. Hal tersebut menandakan bahwa identitasnya tidak ingin diketahui oleh orang lain yang menontonnya.

Mereka mempersiapkan menu *le navarin de veau aux petits légumes*. Jacky mengetahui dan hafal mengenai resep yang dibuat oleh Alexandre. Oleh karena itu, ia dijuluki sebagai memori hidup dalam gastronomi Prancis.

Untuk aspek *aliment* (makanan) muncul pada istilah *préparer le navarin de veau aux petits légumes*, yaitu mempersiapkan hidangan yang meliputi persiapan bahan makanan dilakukan untuk meracik bahan makanan sesuai dengan menu yang dibuat. Hidangan *Navarin* tersebut merupakan sebuah nama masakan dari daging domba yang direbus dengan berbagai sayuran (baik berupa wortel, lobak, kentang) (1997:702).

Nama hidangan Navarin diambil dari pertempuran yang mempunyai nama yang sama, yakni pertempuran Navarin. ‘*En 1827, au cours de la guerre d’indépendance grecque, la flotte franco-anglo-russe gagnait la bataille de Navarin. Les vainqueurs furent-ils récompensés par ce plat ou ce ragoût*’ (1993 :198). Pada tahun 1827, selama perang kemerdekaan Yunani, Anglo-Franco-Rusia memenangkan pertempuran Navarino (Navarin). Para pemenangnya dihargai dengan hidangan sesuai dengan nama pertempuran yang menyertainya (*Navarin*), yaitu hidangan berupa rebusan dari daging yang biasanya daging domba.

Kemudian ada beberapa istilah dalam memasak yang merupakan aspek seni memasak yang menjadi bagian dialog berikut :

**Chef Alexandre** : *On a découpé les tendrons de veau en morceaux. Pendant ce temps, moi, Brian, j’ai pelé les carottes. Ciselez cette ciboulette.*

**Jacky** : *Vous voulez mettre de la ciboulette ? Vous mettiez de l’estragon.*

**Chef Alexandre** : *Prenons... du thym.*

Untuk istilah pertama *découpé les tendrons de veau en morceaux*, yakni istilah untuk memotong daging. Teknik memotong untuk daging digunakan teknik memotong tipis dan melebar. Sesuai dengan informasi dalam buku *teori dasar kuliner*, teknik dengan memotong tipis dan melebar digunakan untuk memotong daging, roti dan kentang (2013:26). Oleh karena itu, istilah tersebut diartikan dengan memotong tipis melebar daging sapi muda menjadi beberapa bagian.

Dijelaskan dalam *Larousse Gastronomique*, istilah *pelér* dan *ciseler* merupakan teknik memotong. Istilah *pelé* (1997 :782) adalah ‘*opération qui*

*consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un legume*”, dimana merupakan bagian dari proses yang terdiri dari menghilangkan atau melepaskan kulit dari buah atau sayuran. Sehingga dalam hal ini *pelé les carottes* berarti mengupas sayuran wortel.

*Ciseler* merupakan istilah dalam teknik memotong *julienne* yaitu memotong menjadi seperti batang korek api (memanjang). Hal itu sesuai dengan penjelasan berikut ‘*ciseler une plante herbacée quelconque pour la détailler en julienne*’ (1997 :338). Untuk istilah *ciselez cette ciboulette*, berarti daun bawang diiris secara memanjang.

Selanjutnya, istilah *mettre l'estragon* yang berarti membubuhkan daun estragon (daun sebagai penyedap rasa untuk makanan). *Prenons du thym* dapat diartikan sebagai mengambil *thym* yang merupakan salah satu rempah daun berbentuk oval kecil dengan tekstur tangkai keras (1997 :1040). Namun *thym* beraroma harum dan khas untuk bumbu dalam hidangan.

Dengan demikian istilah-istilah memasak yang digunakan merupakan seni memasak berupa teknik yang digunakan untuk membuat hidangan Navarin, yaitu pertama memotong daging secara tipis dan lebar, kemudian dilanjutkan dengan mengupas wortel dan mengiris bawang. Lalu membubuhkan daun penyedap *estragon* dan *thym* kedalam masakan.

- **Adegan 37**

Pada adegan ke-37, ditemukan aspek yang muncul adalah aspek seni memasak (*art de cuisiner*) yang ditampilkan dalam cerita yang terjadi di dapur

restoran *Cargo Lagarde*. Pada saat itu chef Jacky sedang membuat sebuah masakan. Tiba-tiba chef memanggil Thibault, salah satu rekannya untuk mengambil dua batang kayu manis (*cannelle*) dan bunga lotus (*lotus*). Namun, Thibault menolaknya dikarenakan chef Alexandre tidak menyukai apabila resepnya diubah oleh orang lain. Adegan ini terlihat pada dialog berikut:

**Chef Jacky** : *Thibault, viens voir. Rajoute 2 bâtons de cannelle et une feuille de lotus.*

**Thibault** : *On change pas les recettes. On touche pas aux créations.*

**Chef Jacky** : *Il m'a laissé carte blanche.*

**Thibault** : *Je peux pas faire ça.*

**Chef Jacky** : *Ça va être super.*

Aspek yang terlihat yakni aspek seni memasak dimana chef Jacky mencoba mengubah resep Alexandre dengan menambahkan batang kayu manis dan bunga lotus ke dalam masakan yang dibuatnya. Berdasarkan *Larousse Gastronomique*, *cannelle* merupakan kayu manis yang mempunyai tebal seperempat milimeter, berwarna coklat kekuningan dengan rasa sangat baik, manis dan aromatik (1997:285). *Cannelle* (kayu manis) digunakan untuk memasak sebagai penyedap rasa. Sedangkan *lotus* merupakan bunga teratai putih yang dapat dimakan dengan dipanggang atau direbus berbentuk tanaman seperti seledri dan kadang-kadang berbentuk daun atau lembaran seperti daun bayam (1997:627).

Pada adegan ini menunjukkan cara chef mengubah resep yang dirasanya kurang sempurna dengan bahan-bahan lain seperti menambahkan *cannelle* dan *lotus* untuk memasak merujuk pada aspek seni memasak.

- **Adegan 40**

Situasi pada adegan ini berlangsung di ruang makan restoran *Cargo Lagarde*. Alexandre menghampiri dua tamunya yang diperkirakan kritikus makanan. Alexandre berbincang-bincang dengan kedua client tersebut.

**Des critiques :** *Busseron et Marchal. Ils détestent la: cuisine classique. Faites-leur 2 ou 3 plats de cuisine moléculaire. Avec un peu d'azote. De la transparence. Ils jurent que par ça.*

Melihat pada dialog tersebut, aspek yang terlihat pada adegan ini yaitu aspek seni memasak yang diucapkan oleh kritikus tersebut mengenai seni dalam gastronomi molekuler (*gastronomie moléculaire*). Saat ini telah terjadi perkembangan dalam seni memasak, yakni masakan molekuler yang menggunakan nitrogen dan hidangan yang disajikan akan menjadi transparan.

Seiring dengan perkembangannya, ilmu gastronomi berkembang dengan mengenal seni memasak baru yaitu seni menggunakan unsur fisika dan unsur kimia yang dikenal dengan gastronomi molekuler. Dijelaskan dalam sebuah jurnal yang ditulis oleh Christine Rettew pada bulan Mei 2012 mengungkapkan definisi mengenai gastronomi molekuler, yaitu ‘*la gastronomie moléculaire est «une discipline scientifique» ayant des «relations avec la technologie et l'enseignement des sciences, de la technologie et des techniques»*’ (2012 :4).

Definisi gastronomi molekuler adalah ilmu pengetahuan yang mempunyai hubungan dengan teknologi dan pembelajaran sains, teknologi dan teknik. Dengan demikian masakan molekuler adalah masakan dengan menggunakan cara baru, bahan-bahan dan metode yang baru dengan menggunakan ilmu fisika dan kimia.



Salah satu teknik yang digunakan dalam gastronomi molekuler adalah penggunaan *azote liquide* seperti pada dialog di atas. *Azote liquide* atau nitrogen cair digunakan pada molekul atom makanan. Makanan didinginkan dengan temperatur cukup rendah agar molekul makanan membentuk kristal dan bertekstur halus (2012:14).

Oleh karena itu seni memasak molekuler merupakan perkembangan dari seni memasak menggabungkan unsur fisika dan kimia dalam mempelajari perubahan molekul makanan. Orang yang pertama kali memperkenalkan gastronomi molekuler modern adalah Hervé This, seorang fisikawan Prancis. Menurutnya memasak itu sama dengan sains harus ada persiapan dan metode yang sistematis dengan perhitungan yang tepat agar tidak merusak bahan dan gizi dalam makanan, namun juga mempertahankan rasa.

- **Adegan 42**

Adegan ini terjadi ketika Jacky Bonnot dipecat dari pekerjaan magangnya menjadi chef di restoran Cargo Lagarde. Ketika dalam perjalanan pulang untuk menaiki metro, ia dipanggil oleh salah satu pegawai Alexandre dan menanyakan perihal hidangan *les ris de veau*. Hal ini nampak pada dialog :

*M. Bonnot ? M. Lagarde aurait fait quoi avec les ris de veau ?*

**Jacky** : *Ils les auraient déglacés avec du vinaigre de sureau.*

Berdasarkan dialog tersebut terdapat aspek seni memasak (*art de cuisiner*) dan aspek *aliment* (makanan). Aspek *art de cuisiner* terlihat dari ujaran yang

diucapkan oleh Jacky Bonnot berupa istilah memasak *déglacés avec du vinaigre de sureau*.

Menurut *Larousse Gastronomique*, teknik *déglacer* adalah ‘*mouillir d’un liquide consommé, parfois crème, une casserole ou un sautoir où l’on a fait rissoler ou cuire une viande de boucherie, une volaille, un gibier ou un poisson*’ (1997 :418). Dalam arti kata menaruh cairan seperti anggur merah atau anggur putih atau jenis minuman anggur lain, kedalam wajan tempat memasak daging, daging unggas atau ikan.

Sedangkan aspek *aliment* tampak pada perkataan pegawai Alexandre yang menanyakan cara pembuatan hidangan *ris de veau*. Hidangan *les ris de veau* merupakan hidangan yang terbuat dari kelenjar leher daging hewan muda (khusus khas dalam dan jeroan), seperti sapi atau domba. *Ris de veau* dimasak dengan cara daging sapi tersebut diiris lebar dan tipis atau dipotong tipis bundar tipis dengan digoreng, dipanggang atau direbus (1997 :901).

Dengan demikian pada adegan ini, aspek makanan dan aspek seni memasak saling berkaitan. Untuk memasak hidangan *ris de veau* digunakan teknik memasak *déglacé* dimana memasak dengan memasukkan cairan, biasanya menggunakan *wine* kedalam wajan yang telah digunakan untuk memanggang, bertujuan untuk mengambil sisa-sisa bumbu yang terkaramelisasi yang telah menempel di dasar wajan.

- **Adegan 43**

**Alexandre** : *On va mettre le vinaigre de sureau. Pourquoi vous souriez bêtement ?*

**Jacky** : *C'est la 1re fois qu'on me reprend après m'avoir viré.*

**Alexandre** : *Allez-y. Il a raison, ce con.*

**Jacky** : *Bien sûr.*

**Alexandre** : *Bon... On va travailler ensemble la carte*

Pada adegan ke-43, situasi berada di sebuah dapur *Cargo Lagarde* yang menjadi latar peristiwa. Aspek yang ditimbulkan pada adegan ini yaitu aspek seni dimana Alexandre dan Jacky membuat menu baru untuk *carte de printemps* secara bersama-sama. Saat itu Alexandre akhirnya mempercayai Jacky untuk kembali bekerja di restorannya dan membantunya untuk membuat menu. Mereka membuat hidangan *ris de veau* (masakan yang terbuat dari kelenjar leher sapi muda) dengan seni memasak dari teknik *déglacés avec du vinaigre de sureau*. Jacky tersenyum ketika Alexandre menyuruh untuk menuangkan *vinaigre de sureau*, yang ternyata hasilnya sangat memuaskan.

Seni memasak berupa teknik *déglacés avec du vinaigre de sureau* yaitu seni memasak daging (sapi) dengan teknik membumbui dengan cuka ataupun cairan berupa anggur putih atau anggur merah (1997:418).

Disaat bersamaan, Jacky membantu temannya yang bekerja di dapur, tempat ketika Jacky bekerja sebagai tukang cat. Lalu, ia menggunakan komunikasi melalui laptop. Disini terlihat aspek *aliment* dan aspek *art de cuisiner* yang saling berhubungan. Berikut adalah kutipan dialognya :

**Jacky** : *Les farfalles, c'est al dente. Toi, tu les fais bouillir.*

**Mousa** : *D'accord. Je savais pas.*

**Jacky** : *Tu recommences. Laisse-les 9 min. Et surtout, tu remues, tu remues.*

Aspek *aliment* didapat dari ujaran Jacky yang menyebutkan hidangan *les farfalles*. *Les farfalles* merupakan hidangan pasta dari itali yang berbentuk kupu-

kupu yang hanya direbus *al dente* (*à la dent*). *À la dent* merupakan *art de cuisiner* dalam memasak yang merupakan teknik memasak pasta. *Al dente* merupakan cara memasak khusus untuk makanan yang tidak dimasak dengan terlalu lama contohnya pasta. Makanan pasta dimasak dengan menggunakan api yang tepat, tidak terlalu besar kemudian hidangan pasta ditiriskan (1997 :31). Hal tersebut dilakukan untuk menjaga warna dan rasa makanan. Apabila merebusnya terlalu lama akan menjadi terlalu matang. Oleh karena itu, hidangan pasta tersebut direbus hanya 9 menit saja kemudian dilakukan pengadukan secara terus menerus.

Bagi masyarakat Prancis dalam mempersiapkan masakan, terdapat aturan memasak yaitu jangan memasak terlalu matang. Hal itu akan membuat rasa dan juga penampilan makanan menjadi tidak sempurna.

- **Adegan 47**

Pada adegan ini, Jacky sedang berada di rumah Alexandre. Ia terlihat sangat sedih dan stress menghadapi masalah dengan kekasihnya, Beatrice. Kekasihnya tersebut tidak menjawab telepon darinya, kemudian Alexandre menghampiri Jacky untuk memberi ketenangan padanya. Alexandre membawakan minuman anggur.

**Alexandre** : *Voilà. Vous avez déjà goûté du cheval blanc ?*

**Jacky** : *Ah non.*

**Alexandre** : *Cheval blanc 61. Une merveille. Il connaît pas tout M. Vinaigre de Sureau. Goûtez ça. Regardez la robe. Sentez-moi ce nez.*

**Jacky** : *Ça me fait pleurer, le cheval blanc.*

**Alexandre** : *Ça me met les larmes aux yeux. Vous avez déjà goûté du pétrus ?*

**Jacky** : *Non plus. On finit pas le cheval blanc ?*

**Alexandre** : *Tout à l'heure. On va fêter ça avec un armagnac*

Aspek budaya (*culture*) yang tampak, yakni ketika Jacky dan Alexandre sedang mencicipi minuman anggur (*le vin*). Minuman anggur merupakan minuman beralkohol khas Prancis. Hal ini didasari karena minuman anggur (*le vin*) merupakan minuman yang berkonotasi keprancisian (Hoed, 2001:14). Bagi masyarakat Prancis *le vin* bukan sekedar minuman beralkohol, tetapi minuman yang dirasakan sebagai kesenangan. Dalam acara pesta makan maupun hanya makan di sebuah restoran kecil, kita akan disajikan dengan minuman anggur sebagai pelengkap makanan yang akan kita makan. Hal itu menunjukkan bahwa *le vin* juga merujuk pada kesenangan dalam makan. Untuk itulah minuman anggur berakar pada kebudayaan Prancis.

Dalam buku *ABC des vins, Cheval blanc 61* atau juga bisa disebut *Saint-Émilion* merupakan anggur merah yang berasal dari region Bordeaux dan merupakan salah satu anggur terbaik dari jumlah produksinya juga kualitasnya yang konsisten. *Cheval blanc* mempunyai aroma buah yang matang (1995:74). *Pétrus* juga termasuk jenis minuman anggur dari Bordeaux. Selanjutnya, *un armagnac* merupakan jenis minuman keras dari selatan Bordeaux. Bordeaux merupakan salah satu tempat penghasil *vin* terbaik di Prancis.

Aspek seni (*art*) dalam adegan ini bukan *art de cuisiner* melainkan *art de déguster*, yakni seni dalam menikmati minuman anggur (*le vin*). Hal tersebut terlihat dari Alexandre dan Jacky menikmati *vin* secara bersama. Hal pertama yang mereka lakukan adalah melihat warna *vin* pada gelas tersebut, selanjutnya menghirup aroma *vin* tersebut dengan menggerakkan (memutar) gelas ke kiri dan ke kanan untuk memahami aroma dan jenis dari minuman anggur tersebut. Lalu

mereka saling menanyakan pendapat untuk mengetahui pengetahuan mengenai jenis *vin* dari aroma dan rasa *vin* yang dicicipinya.

*Le vin* disajikan menggunakan gelas bening dan tidak berwarna agar warna anggur dapat terlihat jelas. Gelas anggur berupa gelas berkaki panjang untuk pegangan hingga panas yang ditimbulkan oleh tangan yang memegang tidak mempengaruhi rasa anggur tersebut.

Cara memegang gelas anggur pun masyarakat Prancis sangat berseni. Hal ini ditunjukkan oleh Jacky dengan kaki gelas dipegang dengan tangan kanan. Kaki gelas tersebut diapit antara jari telunjuk dan jari manis. Sedangkan Alexandre memegang gelas dengan kelima jari memegang ujung kaki bawah gelas. Dari penjabaran tersebut, adegan ini menyajikan aspek budaya dalam hal mengenai tata cara menikmati *le vin*.

Kemudian setelah itu, Alexandre mengajak Jacky untuk ketempat penyimpanan anggur. Tempat tersebut berada di ruang bawah rumah Alexandre. Disana terdapat berbagai macam jenis minuman anggur yang tersusun rapi dengan tulisan di bagian depan rak anggur tersebut menandakan jenis anggurnya. Botol minuman anggur tersebut diletakkan dengan tutup botol menghadap ke dalam lemari penyimpanan yang berbentuk lekukan di dalamnya (berongga) sebagai sirkulasi udara (menjaga temperature) untuk tetap mempertahankan rasa dari *vin* tersebut. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat Prancis sangat menyukai dan menikmati *le vin*. Alexandre juga memperlihatkan cara menuangkan minuman anggur, yaitu botol anggur didekatkan ke gelas anggur yang dimiringkan. Dalam menuangkan *le vin*, bibir botol tidak beradu dengan gelas.

Oleh karena itu, *vin* merupakan minuman keprancisian yang dalam meminumnya menggunakan seni, yakni pertama mengamati *vin* digelas untuk menilai warna *vin* tersebut, kedua menghirup aroma untuk mengidentifikasi jenis *vin*, dan yang terakhir adalah menganalisis *vin*. Hal itu dilakukan masyarakat Prancis yang menunjukkan budaya menikmati *vin*.

- **Adegan 51**

Lalu, pada adegan ke-51, Beatrice dan keluarganya terkejut melihat kedatangan Alexandre Lagarde dan Jacky ke Nevers. Mereka datang untuk meminta maaf atas perbuatan Jacky yang telah membohongi Beatrice. Alexandre Lagarde menjelaskan pada Beatrice bahwa Jacky akan diangkat menjadi chef dan bekerja di restoran Cargo Lagarde. Jacky melamar Beatrice didepan kedua orang tuanya dengan menggunakan kue yang ia buat sebelumnya. Hal tersebut tampak pada dialog berikut :

**Jacky** : *Regarde ce que je t'ai fait. Un millefeuille au caramel avec des framboises macérées, des petites pistaches.*

**Beatrice** : *J'en veux pas.*

Selanjutnya timbul aspek gastronomi berupa aspek *aliment* dilihat dari ujaran Jacky yang melamar Beatrice menggunakan kue kesukannya, yaitu ‘*un millefeuille au caramel avec des framboises macérées, des petites pistaches*’.

*Mille-feuille* merupakan kue sebagai hidangan pencuci mulut yang terkenal dan populer di Paris. Nama *Mille-feuille* berarti menaruh lapisan-lapisan kue di atas adonan dan dipersatukan atau direkatkan dengan krim. *Mille-feuille* masuk dalam kategori patiseri Prancis (kue manis Prancis) yang dibuat dan

didekorasi dalam bentuk kue kecil, yang dibuat dengan potongan lapisan kue yang besarnya kurang lebih 5cm yang terus disusun semakin tinggi (6 tours) (1997 :674). Kemudian lapisan satu dengan lapisan lainnya dipadukan dengan krim atau selai dan ditaburi gula.

Aspek makanan merujuk pada nama *Un millefeuille au caramel avec des framboises macérées, des petites pistaches* yaitu, merupakan kue berlapis krim yang di atasnya ditaruh buah prambos (raspberry) dan ditaburi kacang sejenis kacang almond.

- **Adegan 52**

Adegan ini terjadi di sebuah restoran di Nevers. Nevers merupakan tempat pembuatan roti yang terkenal sejak dulu. Seperti yang diungkap dalam buku *histoire des passions françaises, ‘À Nevers en 1860, le pain de meilleure qualité ne représentait qu’un dixième du pain vendu’* (1979 :426). Di Nevers, pada tahun 1860 sudah menjual roti terbaik.

Aspek seni memasak (*art de cuisiner*) yang nampak yaitu istilah yang diucapkan oleh Mathilde (orang tua dari Beatrice). Ia menanyakan perihal cara membuat agar manisan buah (*les fruits confits*) tidak jatuh ke dalam adonan kue.

Kutipan dialog tersebut yaitu :

**Mathilde** : *je sais que c'est pas le moment, mais... Comment faire pour que les fruits confits ne tombent pas dans la pâte ?*

**Alexandre** : *Il faut les mettre dans la pâte et battre doucement.*

**Mathilde** : *Merci, M. Lagarde.*

**Jacky** : *Sinon, y a une autre école. Mettez la pâte au frigo et le lendemain, mettez les fruits confits.*



Maka, chef Alexandre menjawabnya dengan menyuruh Mathilde untuk memasukkan manisan buah ke dalam adonan dan mengocoknya secara perlahan, seperti ujaran Alexandre yaitu ‘*Il faut les mettre dans la pâte et battre doucement*’. Namun Jacky mempunyai cara lain, yaitu ‘*Mettez la pâte au frigo et le lendemain, mettez les fruits confits*’ atau mempunyai makna dengan menaruh adonan kue terlebih dahulu ke dalam kulkas, dan kemudian keesokan harinya baru menaruh manisan buah tersebut.

- **Adegan 60**

Situasi yang terjadi pada adegan ke-60 berlangsung di restoran molekuler milik Cyril. Alexandre dan Jacky ke restoran tersebut menyamar menjadi sepasang suami istri. Mereka berdandan dan berpakaian seperti orang Jepang dengan nama Nobushi. Kedatangan mereka adalah untuk melihat bagaimana tata cara makan di restoran molekuler dan makanan yang disajikan.

**Serveur** : *c'est un honneur de recevoir l'attaché culturel.*

**Jacky et Alexandre** : *Arigato !*

**Serveur** : *Ce soir on présente la nouvelle carte. Suivez-moi.*

*Le chef Cyril Boss vous souhaite la Bienvenue.*

**Alexandre** : *C'est comme ça qu'ils veulent rendre le Cargo. Catastrophe.*

**Serveur** : *Votre table. Une excellente soirée.*

*Le chef Cyril Boss vous propose son menu symphonique.*

Pada dialog di atas, aspek yang terlihat adalah aspek budaya (*culture*) yang ditandai dengan situasi awal saat masuk ke restoran molekuler. Adegan ini memperlihatkan budaya dalam pelayanan di restoran, yakni terlihat dari peran *serveur* (pelayan) yang menyapa client saat datang ke restoran sampai *client*

duduk di meja makan. Kata-kata yang digunakan untuk menyapa adalah “*bonsoir*” dan “*Le chef Cyril Boss vous souhaite la Bienvenue* yang mempunyai arti sebagai selamat sore/malam dan Chef Cyril mengucapkan selamat datang.

Pada masyarakat Prancis, khususnya untuk orang yang datang ke restoran, para pelayan menyapa client merupakan servis yang penting untuk dilakukan. Pelayanan yang baik, akan mengundang tamu untuk datang kembali ke restoran.

Unsur budaya juga nampak ketika pelayan memperkenalkan menu kepada tamunya. Hal tersebut terlihat dari ujaran berikut “*Le chef Cyril Boss vous propose son menu symphonique*”. Dalam ujaran tersebut juga terlihat gesture pelayan dalam memberikan menu kepada client. Menu yang biasa disajikan di restoran adalah menu yang terbuat dari kertas dengan sampul menu yang didesain (dibentuk) dengan rapi, hati-hati dan menarik (Marsum, 2005:134). Namun berbeda dengan menu yang ditawarkan di restoran molekuler, yakni memesan menu dengan tablet. Aspek budaya yang muncul adalah budaya digital dimana pada masakan jenis baru, yaitu di restoran molekuler terdapat juga cara baru dalam menyajikan menu dengan menggunakan tablet.

Adegan ini memperlihatkan perkembangan makanan yang lebih modern. Makanan Prancis dimulai dihadirkan di restoran ketika menciptakan hidangan klasik hingga *nouvelle cuisine* (masakan baru), yang menyajikan makanan dari rumit menggunakan saus dan krim yang banyak sampai penyajian yang lebih sederhana dengan metode yang juga sederhana.

Kemudian setelah itu muncul makanan dan restoran molekuler sebagai restoran yang modern yang menyajikan masakan menggunakan praktik kuliner

cara baru. Dengan sensasi makan yang berbeda dan cara baru, berbeda dengan yang lain, yaitu menggunakan tablet sebagai pengganti menu kertas dan merupakan budaya digital dalam perkembangan restoran yang lebih modern.

- **Adegan 62**

Pada adegan 62, yang menceritakan sebuah situasi mengenai chef Jacky bersama chef Chang, Titi dan Moussa membantu chef Alexandre untuk membuat hidangan molekuler yang akan disajikan untuk kritikus makanan. Para chef tersebut berada di rumah Alexandre dan menghadapi kesulitan untuk menyajikan hidangan. Alexandre menguji mereka satu persatu untuk menghidangkan sajian molekuler. Berikut ini adalah dialognya:

**Jacky** : *Envoyez les plats.*  
**Titi** : *Explosion de bœuf aromatisé au gingembre.*  
**Chef Alexandre** : *Pourquoi vous criez ?*  
**Titi** : *C'est plus classe.*  
**Chef Alexandre** : *On ne hurle pas comme ça dans les 3 étoiles.*

Aspek yang nampak pada adegan ini adalah kegiatan cara menyajikan hidangan kepada tamu yang diasumsikan sebagai *art de cuisiner*, yaitu berkaitan dengan seni menghidangkan makanan kepada client. Aspek itu ditunjukkan pada kalimat ‘*pourquoi vous criez ?*’ dan ‘*c'est plus classe*’.

Chang mendapat kesempatan pertama untuk menyajikan hidangan kepada Alexandre. Namun, Chang berteriak saat menyebutkan nama hidangannya. Menurutnya dengan bersuara lantang dan keras itu sangat elegan untuk dilakukan di restoran mewah. Aspek *seni* ditunjukkan pada peran chef yang memberi tahu

bahwa di restoran bintang tiga tidak diperkenankan berteriak-teriak saat menyajikan menu. Seperti yang terungkap dari pernyataan terakhir yang diucapkan Alexandre, yaitu ‘ *on ne hurle pas comme ça dans les 3 étoiles* ’.

Restoran bintang tiga di Paris merupakan restoran terbaik yang telah diberi gelar oleh *les guides* (kritikus) seperti le Michelin, le Gault-Milau, le Kléber. Para kritikus tersebut memberi gelar bintang terhadap restoran yang telah memenuhi kualifikasi restoran terbaik yakni, seni memasak makanannya, harga, kualitas dan servis penyajian vin, kenyamanan dan dekorasi terbaik (1991 :93).

Untuk para chef di sebuah restoran memperoleh gelar bintang tiga merupakan sebuah karya. Hal tersebut terungkap dalam kutipan berikut : ‘ *pour les chefs obtenir une deuxième et surtout une troisième étoile est plus qu’une consecration* ’ (Aymeric&Emmanuel, 2011 :7). Untuk itu, seni memasak dan pelayanan terbaik di restoran dengan suara yang pelan dan sopan menjadi servis yang terdapat di restoran bintang tiga.

- **Adegan 73**

Adegan ini berlatar di dapur restoran Cargo Lagarde. Setelah mereka berbelanja di toko pinggir jalan, mereka akan memasaknya untuk dihidangkan kepada kritikus makanan yang datang. Chef Jacky sibuk memimpin rekan-rekan chefnya untuk mempersiapkan menu. Aspek seni memasak (*art de cuisiner*) terlihat dari istilah yang digunakan saat persiapan memasak molekuler untuk kedatangan *le guide* (kritikus makanan). Dialog tersebut yakni :

**Jacky** : *On va utiliser ça pour les bouillons. Chang, épluche les carottes.*

**Chang** : *Oui, chef.*

**Jacky** : *Moussa, émince les échalotes. Titi, tu blanchis les légumes. On a 1 h et demie pour inventer la nouvelle carte. Une heure et demie.*

Aspek *art de cuisiner* (seni memasak) terlihat dari istilah-istilah dalam memasak yang dijelaskan dalam *Larousse Gastronomique*. Untuk istilah yang pertama, *épluche* yaitu ‘*action d’éplucher, ou de peler un légume ou un fruit, c’est-à-dire d’enlever la peau*’(1997 :430). Dalam istilah *épluché* merupakan sinonim dari kata *peler* yang berarti mengupas, menguliti atau menyiangi kulit dari buah atau sayuran. Dengan demikian, Chang mendapat tugas *épluche les carottes* yaitu mengupas wortel.

*Émince* yaitu, ‘*couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d’égale épaisseur, des légumes ou de la viande*’(1997 :423). Istilah *émince* dapat diartikan dengan memotong menjadi beberapa irisan, berbentuk lembaran tipis dan kecil atau irisan berbentuk gelang/bulat atau memotong paling halus, dalam hal ini berarti mengiris tipis-tipis daging atau sayuran dengan ketebalan yang sama. Dalam hal ini, Moussa mendapat tugas *Émince les échalotes*, yaitu dengan mengiris tipis-tipis bawang merah.

Yang terakhir *blanchis les légumes* adalah ‘*opération consistant à faire bouillir, plus ou moins longtemps, les substances alimentaires dans l’eau salée soit pour les raffermir, soit il s’agit de certains légumes verts, pour les cuire*’(1997 :122). Dalam arti kata *blanchis* yaitu merebus dengan waktu yang lama atau sebentar sesuai kebutuhan. Merebus makanan ke dalam air yang mengandung garam untuk kemudian dimasak atau pun memasak sayuran hijau dengan mencelupkan ke dalam air panas kemudian langsung diangkat dan dicelupkan dalam air dingin untuk menghilangkan ketajaman bau. Titi yang

mendapat tugas tersebut. Semua rangkaian memasak tersebut digunakan untuk membuat *bouillons*, yaitu kaldu untuk merebus daging dan sayuran dalam air mendidih.

- **Adegan 89**

Chef Alexandre dan Jacky sedang shooting di acara masak mereka yaitu ‘*les grandes recettes d’Alexandre et Jacky*’. Latar yang menjadi tempat mereka adalah di taman dekat menara Eiffel. Sebelumnya Alexandre mengumumkan diacara tersebut bahwa Jacky telah berhasil mempertahankan gelar bintang tiga restoran Cargo Lagarde. Kemudian, Jacky juga memperlihatkan kesibukan Alexandre bekerja bersama Caroline mengelola restoran milik Caroline di Nevers.

**Alexandre** : *Nous allons faire un classique. La côte de bœuf rôtie*

**Jacky** : *Regardez comme c'est beau. Je crois qu'elle est bientôt prête.*

**Alexandre** : *Magnifique.Regardez ce que j'ai apporté.*

**Jacky** : *Du romarin ? Pour faire quoi ?*

**Alexandre** : *Le mettre sur la côte de bœuf.*

**Jacky** : *Non. Comment ça ? On ne met pas de romarin. Vous ne gâchez pas cette côte de bœuf. Y a les sucs de cuisson,c'est ça qui est important. Non ! Ça va masquer le goût.*

Berdasarkan dialog tersebut, aspek *aliment* (makanan) muncul pada hidangan *côte de bœuf rôtie*, ialah makanan yang terbuat dari daging merah (iga daging sapi) yang di panggang dengan mentega atau minyak (1997 :131).

Kemudian seni memasak tampak ketika daging hampir matang dan berwarna kecoklatan. Alexandre ingin menaruh *romarin* di atas daging tersebut. Namun, Jacky menolaknya di karenakan *romarin* (*rosemary*) atau rempah daun

merupakan nama jenis tanaman yang dipakai sebagai bumbu untuk memberi aroma pada masakan akan menyamakan rasa daging tersebut. Hal itu dikarenakan *la côte de bœuf* (sisi dari iga daging tersebut) terdapat getah atau intisari pembakaran yang apabila di aduk bersamaan dengan penyedap rasa seperti *romarin* (*rosemary*), *thym* (*thyme*), *ciboulette* (*chives/daun kucai*) akan menyamakan rasa dari daging iga tersebut yang sudah mempunyai rasa khas.

### **C. Keterbatasan Penelitian**

Dalam penelitian ini, terdapat beberapa keterbatasan penelitian terutama pada bidang yang diteliti yaitu berupa aspek gastronomi yang terdiri dari aspek seni memasak, aspek makanan dan aspek budaya yang kurang diteliti secara mendalam karena keterbatasan waktu dan data penelitian. Selain itu, peneliti merasa sangat kekurangan dalam penggunaan buku-buku mengenai gastronomi Prancis, sehingga teori-teorinya pun terbatas dalam menganalisis film *Comme un Chef* ini. Maka pada penelitian selanjutnya yang membahas mengenai aspek gastronomi diharapkan untuk membahasnya secara lebih mendalam dan juga dapat mencari sumber penelitian lain selain film dengan menggunakan metode dan teknik analisis data yang juga lebih dalam.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Penelitian ini dilakukan untuk melihat aspek gastronomi yang tergambar dalam adegan film *Comme un Chef* melalui dialog-dialog yang diucapkan oleh chef dan tercatat dalam transkrip film yang merupakan karya sutradara Daniel Cohen.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap film *Comme un Chef*, didapatkan bahwa terdapat tiga aspek gastronomi yang dominan yaitu aspek seni yang dalam hal ini dikategorikan sebagai seni memasak (*art de cuisiner*), aspek makanan (*aliment*) yang merujuk pada hidangan hasil dari pengolahan bahan makanan dan nama dari jenis masakan, dan yang terakhir adalah aspek budaya (*culture*) yang meliputi kebiasaan makan dan minum orang Prancis dan servis atau pelayanan pada sebuah restoran.

Dari 40 sekuen dan 89 adegan yang diperoleh dari penguraian film ini, maka diperoleh 20 adegan yang berisi gambaran aspek gastronomi yang terungkap dari analisis dialog-dialog yang diucapkan. Sebanyak 5 adegan yang mengandung aspek seni memasak, 4 adegan mengandung aspek makanan, 1 adegan memiliki aspek budaya, 6 adegan mengandung aspek (seni memasak dan makanan), 2 adegan memiliki aspek seni memasak dan budaya, kemudian masing-masing memiliki 1 adegan yang mengandung aspek (makanan dan budaya) dan



aspek (seni memasak, makanan, dan budaya). Bisa terlihat bahwa dari semua adegan memiliki satu atau lebih aspek gastronomi yang menyertainya.

Berdasarkan penelitian yang diadakan dalam menganalisis film *Comme un Chef* maka aspek-aspek gastronomi sebagai unsur budaya pada masyarakat Prancis adalah aspek yang penting. Unsur penting tersebut terlihat pada seni memasak, seni menyajikan (*art de cuisiner*) dan aspek makanan (*aliment*) yang merupakan unsur yang dominan dan banyak ditemukan dalam film.

Aspek seni memasak pada film ini terlihat pada dialog yang diujarkan oleh chef Alexandre dan chef Jacky. Terdapat unsur-unsur dominan dibidang gastronomi dimana terlihat pentingnya seni dalam memasak makanan Prancis. Seni memasak meliputi istilah-istilah memasak yang digunakan sebagai metode atau teknik memasak dalam masakan Prancis. Dengan demikian, dalam memasak sebuah makanan dibutuhkan seni memasak sebagai unsur yang penting. Karena masyarakat Prancis memasak bukan hanya sekedar memasak, melainkan menambahkan unsur seni dalam makannnya agar terlihat menarik.

## **B. Implikasi**

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat membuka wawasan mahasiswa bahwa film dapat dipelajari dan dianalisis untuk menambah pengetahuan mengenai kebudayaan dan memperkaya pembendaharaan kosakata dalam mempelajari bahasa asing khususnya bahasa Prancis. Penelitian ini memberikan manfaat bagi mahasiswa sebagai sarana pendukung dalam mengikuti mata kuliah *Civilisation Française* dimana terdapat materi mengenai gastronomi Prancis.

Dengan mengetahui dan memahami gastronomi Prancis, mahasiswa juga dapat memperdalam pengetahuan mengenai *cuisine française*.

Sebagai misalnya pada aspek seni memasak, mahasiswa dapat memperkaya kosakata mengenai teknik-teknik yang digunakan masyarakat Prancis dalam memasak. Teknik-teknik memasak tersebut terlihat dalam tahapan dalam memasak makanan yang menggunakan istilah memasak. Kemudian aspek seni juga terlihat dari cara menyajikan makanan kepada tamu. Aspek makanan dalam penelitian ini memberikan implikasi sebagai informasi untuk mengetahui apa saja makanan Prancis dan bahan-bahan yang terkandung dalam makanan Prancis tersebut. Dalam kehidupan sehari-hari, mahasiswa dapat menggunakannya sebagai referensi untuk membuat makanan Prancis. Selain itu, mahasiswa juga dapat pengetahuan mengenai kebudayaan Prancis, khususnya budaya makan orang Prancis yang terdiri dari *cinq actes* (yaitu *hors d'ouvres, entrées, plat principale, fromage et dessert*), budaya minum anggur di Prancis dan pengetahuan mengenai sejarah makanan Prancis dari makanan klasik hingga makanan modern.

### **C. Saran**

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian dan implikasinya terhadap pengajaran bahasa Prancis dalam penelitian ini, maka diharapkan bagi pembelajar bahasa asing khususnya mahasiswa Jurusan Bahasa Prancis Universitas Negeri Jakarta yang sedang mengikuti mata kuliah *Civilisation Française* diharapkan untuk dapat memperbanyak wawasan salah satunya dengan menonton dan

membahas film-film Prancis guna mengupas lebih dalam tentang kebudayaan yang terjadi di dalam masyarakat Prancis, antara lain mengenai budaya gastronomi Prancis dan masakan Prancis.

Diharapkan nantinya untuk calon pendidik yang dapat mengajar di sekolah kejuruan, khususnya perhotelan agar dapat memperkenalkan gastronomi Prancis lewat budaya makan orang Prancis dan sejarah makanan yang ada pada masyarakat Prancis kepada peserta didik secara mendalam yang juga dapat ditemukan di media pembelajaran alternatif lain seperti film. Kemudian diharapkan juga agar penelitian selanjutnya dapat lebih mengembangkan dan memperluas objek penelitian secara lebih mendalam. Penelitian sejenis ini dapat lebih dikembangkan dengan cara mencari tema lain yang lebih terfokus. Tema tersebut mungkin dari kata-kata yang membentuk istilah-istilah gastronomi dengan melihatnya secara gramatikal dan sintaksis atau melihat film dari perilaku tokoh utama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anglade, Pierre. 1994. *Vins&Vignobles de France*. Paris : Le Savour Club
- Aumont, Jacques&Michel Marie. 1988. *L'Analyse des Films*. Paris : Nathan
- Barthes, Roland. 1966. *Introduction à l'analyse Structurale des Récits*. ,pp.1-27.  
 In : Communication
- Bourgeat, Jacques. 1963. *Les Plaisirs de la Table*. Paris : Librairie Hachette
- Chair, Abdul. 2010. *Sosiolinguistik Perkenalan Awal*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Dalmasso, Étienne. 1992. *La France dans le Monde*. Nathan : Comité National  
 François de Geographie
- Edelstein, Sari. 2011. *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Canada : Jones and Bartlett Publishers
- Eneste, Pamusuk. 1991. *Novel dan Film*. Flores :Nusa Indah
- Gillespie, Cailein. 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford:  
 Elsevier
- Goyan Kittler, Pamela. 2008. *Food and Culture*. United States : Thomson  
 Wadsworth
- Harrington, Robert. 2005. *Defining Gastronomic Identity*. Canada : University  
 of Guelph
- Huberman, Miles & Michael Huberman. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta :  
 Universitas Indonesia
- Journot, Marie-Therese. 2006. *Le Vocabulaire du Film*. Paris : Armand Collin
- Mantoux, Aymeric & Emmanuel Rubin. 2011. *Le Livre Noir de la Gastronomie Française*. Paris : Flammarion

- Maran, Rafael Raga. 2007. *Manusia dan Kebudayaan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi
- Michaud, Guy & Alain Kimmel. 1994. *Le Nouveau Guide de France*. Paris :  
Hachette Livre
- Noguez, Dominique. 1978. *Cinema : Theorie, Lectures*. Klincksieck : Revue  
d'Esthetique
- Parente, Andre. 2005. *Cinéma et Narrativité*. Paris : Librairie Harmattan
- Pratista, Himawan. 2008. *Memahami Film*. Yogyakarta : Homerian Pustaka
- Renner. 1992. *Le Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*. Paris : Cle  
International
- Rettew, Christine. 2012. *La Gastronomie Moléculaire au Carrefour de la Science  
et de la Cuisine*, pp. 1-27. Sous le Direction de Dr. Anne-Marie Obajtek-Kirkwood
- Robuchon, Jöel. 1997. *Larousse Gastronomique*. \_\_\_\_\_ : Larousse Bordas
- Savarin, Jean-Anthelme Brillat. 1869. *Psychologie du Goût*. Paris : Librairie  
Nouvelle
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Steele, Ross. 2004. *Civilisation Progressive du Français*. Paris : Cle International
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Gramedia
- This, Hervé. 2006. *Molecular Gastronomy*. United States: Columbia University  
Press
- Tiano, Myrette. 1993. *Les Grands Classiques de la Cuisine Française*. Paris :  
Solar
- Ulung, Gaga. 2010. *How to be a Chef*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Virtaux, Jean. 2007. *La Gastronomie*. Paris. : Presses Universitaires de France

Wolff, Floren. 2003. *Introduction à la question du récit dans le film documentaire* —

: Université de Montréal

Zeldin, Theodore. 1979. *Histoire des Passions Française*. Seuil :Oxford

University Press

\_\_\_\_\_. 1995. *ABC des Vins*. Paris : Larousse

#### SUMBER INTERNET

<http://www.credoc.fr> (diakses 10 Januari 2014)

<http://www.howarthpress.com/web/JCST> (diakses 11 Februari 2014)

<http://www.encyclopedia.thefreedictionary.com/film> (diakses 10 Januari 2014)

<http://www.bonappetit.com> (diakses 13 Mei 2014)

<http://www.curiosity.discovery.com> (diakses 14 Mei 2014)

<http://www.italian-english-dictionary.com> (diakses 5 Mei 2014)

## LAMPIRAN

Cover Film *Comme un Chef*