



## DÉCOUVRIR LA CULTURE FRANÇAISE À TRAVERS DE LA GASTRONOMIE

Silvi Satiakemala<sup>1)</sup>, Dian Agustina Pratama<sup>2)</sup>, Agnes Andryani Rosiana<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>STBA YAPARI-ABA

Email: silviwahyudi@stba.ac.id<sup>1</sup>, dianpratama@stba.ac.id<sup>2</sup>, andryaniagnes@stba.ac.id<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Kuliner Prancis yang sangat mendunia merupakan hal yang sangat menarik untuk disampaikan kepada para pemelajar Bahasa Prancis sehingga mereka akan lebih termotivasi dalam mempelajari kebudayaan Prancis. Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Bahasa Prancis STBA YAPARI-ABA Bandung ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan siswa/i SMA sederajat dan masyarakat umum, khususnya dalam bidang gastronomi yang merupakan salah satu materi ajar dalam mata kuliah *Civilisation Française*. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diselenggarakan dengan metode ceramah dan presentasi dalam Webinar dan *Live Cooking*. Webinar gastronomi ini dihadiri oleh 86 peserta dengan berbagai latar belakang yang memiliki ketertarikan terhadap kuliner Prancis. Webinar ini mempresentasikan Kamus Ilmiah Kuliner Prancis serta pengetahuan mengenai berbagai kuliner Prancis. Acara *Live Cooking* dilakukan di Kafe Apero bersama *chef* Simon, seorang koki asal Prancis, dengan 86 peserta yang mengikuti acara melalui *Zoom Meeting*. Acara *Live Cooking* ini memperkenalkan menu-menu populer khas Prancis seperti *La Salade Niçoise*, *Le Cordon bleu*, dan *La Mousse au Chocolat*. Kegiatan PKM mengenai kuliner Prancis cukup diminati oleh para peserta karena merupakan pembelajaran bahasa Prancis melalui cara yang menyenangkan.

**Kata Kunci:** gastronomie, bahasa Prancis, kuliner Prancis, budaya Prancis

### PENDAHULUAN

Sejarah kolonisasi Prancis banyak memberikan pengaruh terhadap penyebaran bahasa dan budaya Prancis ke negara-negara jajahan yang sekarang disebut sebagai negara frankofon. Penyebaran budaya Prancis tidak hanya terkait bahasanya saja, tetapi banyak aspek budaya yang juga mulai masuk ke negara-negara lain, misalnya fashion, kuliner, sastra, dll. Selain itu, faktor ekonomi dan yang lain membuat bahasa Prancis menjadi bahasa yang paling banyak diminati untuk dipelajari oleh orang yang berasal dari negara bukan frankofon. Pelafalan bahasa Prancis yang dirasa berbeda dan banyak menggunakan bunyi sengau menarik minat banyak orang.

Lehman, D (1993 : 115) menjelaskan bahwa karakteristik publik *le Français sur Objectifs Spécifiques (FOS)* adalah pemelajar yang bukan mempelajari bahasa Prancis umum. Pemelajar *FOS* mempunyai sasaran khusus yang sudah ditetapkan oleh diri pemelajar itu sendiri. Pemerolehan bahasa Prancis bagi pembelajar *FOS*



adalah untuk berkomunikasi dalam bahasa Prancis sesuai dengan karirnya. Pemelajar *FOS* menempatkan bahasa Prancis sebagai medium dalam memperoleh pengetahuan yang diperlukan sesuai dengan profesinya.

Selanjutnya, Eurin (2000 : 58-59) menyusun materi pelajaran bahasa Prancis spesialisasi bidang kepariwisataan sebagai berikut : restoran, hotel, yang terdiri dari: (a) localiser, décrire, caractériser ; (b) s'enquérir, informer, s'informer ; (c) expliquer ; (d) conseiller, suggérer ; (e) négociier, argumenter ; (f) réclamer ; (g) justifier, se justifier ; (h) accueillir ; (i) rassurer et (j) réserver, confirmer, annuler. Inilah tema-tema yang dimasukkan ke dalam silabus nosional fungsional. Dari contoh isi silabus bahasa Prancis spesialisasi yang dikemukakan oleh Simon Eurin, dapat disimpulkan bahwa silabus *FOS* tidak hanya memilih unsur linguistik saja tetapi mengandung unsur-unsur budaya bahasa sasaran. Pemerolehan bahasa bukan tujuan akhir tetapi belajar bahasa adalah sebagai salah satu cara memperoleh tujuan lain, (Magniante, 2004 : 19).

Mempelajari bahasa suatu negara, berarti juga mempelajari budaya negara tersebut termasuk makanannya, atau bahkan sebaliknya, bahasa bisa jadi terpromosikan melalui makanan. Byram dan Morgan menyebutkan bahwa pembelajaran bahasa harus disertai dengan diskusi mengenai makna budaya melalui representasi elemen-elemen budaya (Tyas, 2017:4). Hal ini tentu saja membuat pembelajaran bahasa menjadi lebih menarik dan menyenangkan.

Salah satu produk budaya Prancis yang menarik untuk pelajari adalah makanan. Selain dikenal sebagai negara yang memiliki banyak kota yang indah, sejak tahun 2010 kuliner Prancis dan tata cara makannya diakui sebagai *Intangible Heritage of Humanity* oleh UNESCO. Setiap *region* di Prancis memiliki kuliner khas masing-masing sehingga memunculkan banyak varian makanan dengan kualitas terbaik.

Fakta bahwa dunia kuliner Prancis sangat mendunia merupakan hal yang sangat menarik untuk disampaikan kepada para pemelajar Bahasa Prancis sehingga mereka akan lebih termotivasi untuk menggali lebih jauh lagi mengenai kebudayaan Prancis secara komprehensif. Program Studi Bahasa Prancis STBA YAPARI-ABA Bandung melihat bahwa penguasaan kosakata di bidang kuliner ini sangat penting.



Pengabdian Kepada Masyarakat yang berkaitan dengan kuliner Prancis dilakukan oleh Program Studi Bahasa Prancis (PKM PSBP) STBA Yapari-ABA dengan membuat kamus ilmiah mengenai kuliner Prancis (2021). Hal tersebut yang melatarbelakangi dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Studi Bahasa Prancis (PKM PSBP) STBA Yapari-ABA dengan tema *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie* (Mengenal Budaya Prancis Melalui Gastronomi).

Kegiatan PKM ini sesuai dengan salah satu misi Program Studi Bahasa Prancis yaitu menyelenggarakan dan meningkatkan pelayanan dan pembinaan dalam penguasaan bahasa dan kebudayaan Prancis. Kegiatan *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie* memperkenalkan secara langsung kuliner Prancis kepada pemelajar bahasa Prancis dari seorang *chef* asal Prancis.

### **METODE**

Belajar bahasa melalui budaya, terutama bidang kuliner merupakan sebuah pendekatan dalam pembelajaran bahasa asing. Bagi pemelajar SMA/SMU sederajat, mempelajari bahasa asing dengan media terkait kuliner akan membuat pembelajaran semakin menarik dan menyenangkan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diselenggarakan dengan metode ceramah dan presentasi dalam Webinar dan *Live Cooking* telah memberikan pengalaman secara langsung kepada para peserta. Para peserta PKM *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie* merupakan para siswa SMA/SMU sederajat, masyarakat umum dan para pengajar bahasa Prancis yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

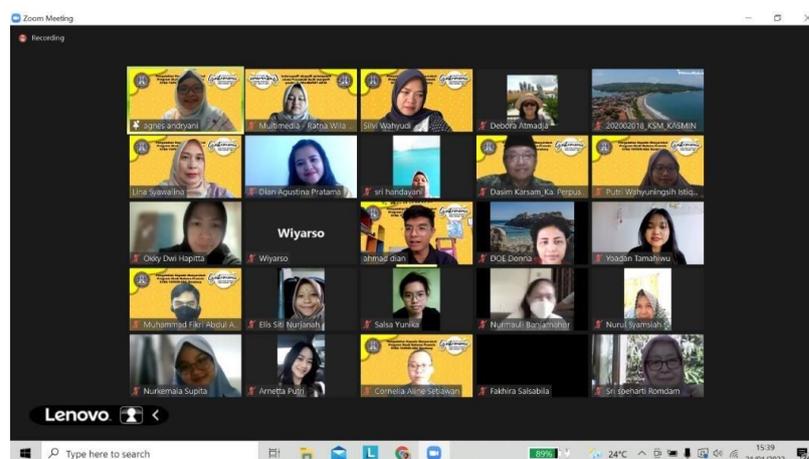
Kegiatan *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie* merupakan kegiatan yang diselenggarakan oleh Program Studi Bahasa Prancis pada Tahun 2022. Acara ini merupakan salah satu cara untuk memperkenalkan budaya Prancis melalui kuliner khususnya. Acara ini diselenggarakan selama dua hari, yaitu pada tanggal 21 s.d. 22 Januari 2022. Pada hari pertama, kegiatan berfokus pada acara webinar bertajuk sama dengan judul kegiatan pengabdian. Dilanjutkan dengan hari kedua, Prodi Bahasa Prancis menyelenggarakan *live cooking* bersama

koki yang berasal dari Prancis, *Simon Baudoin*. Acara diselenggarakan secara daring dikarenakan pandemi Covid-19 dan adanya PPKM.

### 1. Webinar *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie*

Acara ini berlangsung pada tanggal 21 Januari 2022 pukul 13.00-15.30 WIB. Acara ini dibuka oleh ketua LPPM STBA Yapari-ABA Bandung, Dr. Asep Ahmad Muhlisian. Pada webinar ini peserta dapat mengetahui budaya Prancis melalui kulinernya.

Dalam acara ini terdapat dua sesi materi. Materi yang pertama bertujuan untuk memperkenalkan leksikon-leksikon atau terminologi khusus kuliner yang terdapat dalam Kamus Ilmiah Kuliner Bahasa Prancis. Pada Sesi ini dipaparkan mengenai istilah-istilah kuliner Bahasa Prancis yang terdiri dari beberapa kelompok, yaitu *pâtisserie*, *boulangerie*, *crèmerie*, *boucherie*, dan *charcuterie*. Pada sesi kedua pemateri memaparkan materi mengenai gastronomi Prancis. Pada sesi ini peserta webinar diperkenalkan dengan makanan khas Prancis secara umum, seperti *croissant*, *escargot*, *foie gras*, *crêpes*, dan lain-lain. Selain memperkenalkan makanan khas Prancis secara umum, narasumber juga memperkenalkan makanan khas Prancis dari setiap daerah, seperti *Galette*, *les coquilles Saint-Jacques*, *Ratatouille*, *les crustacés*, *endives au jambon*, *boeuf bourguignon*, dan lain sebagainya. Acara dilanjutkan dengan diskusi ilmiah mengenai kuliner khas Prancis. Peserta sangat antusias dalam berdiskusi, khususnya mengenai seluk-beluk dan cita rasa hidangan yang telah dipaparkan oleh narasumber.



**Gambar 1.** Pelaksanaan Webinar Hari Pertama (diadakan secara daring)



**Gambar 2.** Pelaksanaan Webinar Hari Pertama (diadakan secara daring)

Pada hari pertama, peserta yang mengikuti webinar berjumlah 86 orang. Peserta merupakan pelajar SMA sederajat, pengajar bahasa Prancis, dan masyarakat umum yang memiliki latar belakang profesi yang berbeda-beda dan berasal dari berbagai daerah.

### 2. *Live Cooking*

Pada hari kedua tanggal 22 Januari 2022 ini acara berpusat di salah satu restoran khas Prancis yang berada di Bandung, yaitu *Apéro*. Pemilik restoran ini adalah Simon Baudoin, seorang Warga Negara Prancis yang telah lama tinggal di Indonesia. Pada sesi ini Simon memasak secara langsung hidangan khas Prancis dari mulai makanan pembuka, makanan inti, hingga makanan penutup. Sembari memasak secara langsung, Chef Simon secara langsung juga melakukan diskusi dengan peserta mengenai masakan yang beliau presentasikan.



**Gambar 2.** Panitia Berfoto bersama Chef Simon, pemateri *Live Cooking*

Pada kesempatan ini *Chef* Simon memperkenalkan dan menyajikan hidangan inti *cordon bleu* ala Prancis, dan perbedaannya dengan *cordon bleu* yang sering dibuat di Indonesia. Kemudian para panitia diberi kesempatan untuk



mencicipi semua masakan yang telah dipresentasikan pada kesempatan tersebut. Pada hari kedua kegiatan pengabdian, peserta yang berpartisipasi sebanyak 71 orang dari berbagai kalangan. Para peserta memiliki antusiasme yang tinggi terhadap kuliner Prancis. Hal itu terlihat dari banyaknya komentar dan pertanyaan yang masuk pada acara tersebut. Pertanyaan dan komentar dari peserta langsung dijawab secara langsung oleh narasumber.

### SIMPULAN

Acara *Découvrir La Culture Française à travers de la Gastronomie* merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Indonesia untuk memperkenalkan budaya Prancis melalui kuliner khas Prancis. Kegiatan ini terbagi dalam dua acara yaitu webinar dan *Live Cooking*. Acara berlangsung selama 2 hari (21-22 Januari 2022). Kegiatan pengabdian berlangsung dengan lancar, namun terkendala keadaan. Karena pada saat itu masih pandemi covid-19, maka acara harus berlangsung secara daring dan diselenggarakan melalui *zoom meeting*.

### DAFTAR RUJUKAN

- Depdiknas. (2008). *Panduan pengembangan bahan ajar*. Jakarta: Depdiknas Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan SMA.
- Dewandono, W.A. (2020). Leksikologi dan leksikografi dalam pembuatan dan pemaknaan dalam kamus. *Jurnal Paramastra*, Vol. 7 No. 1. Diakses pada tanggal 6 April 2021 <https://journal.unesa.ac.id/index.php/paramastra/article/view/11605>
- Dwiastuti, D.R. (2016). *Register pâtisserie bahasa prancis (SKRIPSI)*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gondorini, Ardiyah. (2017). *Pengembangan bahan ajar menulis pengalaman dengan pendekatan whole language dalam pembelajaran bahasa indonesia (SKRIPSI)*. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Lehman, D. (1993). *Objectifs spécifique en langue étrangère*. Paris : Hachette.
- Mangiante, J.M., Parpette, C. (2004). *Le français sur objectifs spécifiques: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris: Hachette.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Prastowo, Andi. (2012). *Panduan kreatif membuat bahan ajar inovatif*. Jogjakarta: Diva Press.
- Simone, E. (1992). *Maîtrise de Français langue étrangère, UE: Français sur objectifs spécifiques*. Grénoble: CNED – université Stendhal Grénoble 3.
- Sujarno. (2016). Leksikografi Indonesia: konsep dasar, fungsi, isi, dan jenis kamus. *Jurnal Puitika*. Vol.18 No.1 <https://journal.uwks.ac.id/index.php/inovasi/article/view/588/543>
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, No. 1, Vol. 1, 2017. <https://journal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970/16061>.