



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**KULINER PERANCIS DI INDONESIA  
SUATU KAJIAN PEMAANAAN DARI *LA HAUTE CUISINE*;  
*FINE DINING* PERANCIS OLEH CHEF PERANCIS  
DI EMILIE DAN AMUZ SENOPATI DAN SUDIRMAN  
JAKARTA SELATAN**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sosial**

**ADJENG ARUMDIANI  
0606096572**

**PROGRAM STUDI ANTROPOLOGI SOSIAL  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS INDONESIA  
DEPOK  
2011**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,  
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk  
telah saya nyatakan dengan benar.**

**Nama** : Adjeng Arumdiani  
**NPM** : 0606096572  
**Tanda Tangan** :   
**Tanggal** : 29 Desember 2011

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

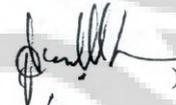
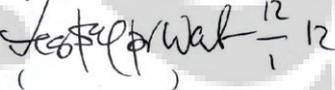
Skripsi ini diajukan oleh :  
Nama : Adjeng Arumdiani  
NPM : 0606096572  
Program Studi : Antropologi  
Judul Skripsi : Kuliner Perancis di Indonesia Suatu Kajian Pemaknaan Dari La Haute Cuisine; Fine Dining Perancis Oleh Chef Perancis di Emilie dan Amuz Senopati dan Sudirman Jakarta Selatan

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Antropologi pada Program Studi Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Indonesia.

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Drs. Ezra M. Choesin, MA

Penguji Ahli : Dr. Semiarto Aji Purwanto

  
 12  
1 12

Ditetapkan di : Depok  
Tanggal : 29 Desember 2011

## KATA PENGANTAR

Sudah sejak lama saya tertarik dengan Negara Perancis. Senang sekali saya membaca berita dan cerita di internet tentang segala sesuatunya tentang Perancis. Mulai dari museum-museumnya, bangunan-bangunan tua, situs-situs bersejarah, pemandangan alam yang indah, kemewahan dan kemegahan kota Paris hingga lezatnya masakan Perancis. Hal terakhir ini menarik minat saya lebih dalam lagi. Perbedaan masakan Perancis dan Indonesia membuat saya tertarik untuk mempelajarinya lebih dalam lagi.

Ketika saya diterima di sastra Perancis, minat saya kepada budaya Perancis semakin besar. Tidak lama setelah saya masuk kuliah, saya mulai menaruh minat pada kuliner. Saya mulai senang memasak masakan-masakan internasional pada khususnya masakan Perancis. Awal-awalnya saya sering gagal, karena saya kurang paham soal aturan-aturan kuliner pada khususnya kuliner Perancis. Kuliner yang disebut sebagai ibu dari segala kuliner ini. Sedikitnya kesadaran saya bahwa kuliner ini memiliki banyak peraturan yang ternyata sangat menarik bagi saya. Setelah saya sadar bahwa banyak pengetahuan tentang kuliner dan pada khususnya kuliner Perancis yang saya belum tahu, saya mulai mencari informasi tentang les memasak. Akhirnya saya mengikuti les memasak di daerah pondok Indah dan daerah Cipete. Les memasak mingguan yang tidak mengikat para pesertanya ini cocok untuk saya karena pada saat itu saya masih kuliah dan tidak bisa ikut les yang bersifat mengikat. Setelah beberapa bulan saya mengikuti les memasak di beberapa tempat dengan beberapa chef berbeda, saya mulai mengerti dan menjadi lebih tertarik lagi dalam bidang kuliner. Walaupun saya sempat berhenti untuk mengikuti PKL atau praktek kerja lapangan dalam memenuhi persyaratan kelulusan kuliah saya di jurusan sastra Perancis, saya tidak berhenti menaruh minat dalam bidang kuliner. Baiknya kesempatan saya, saya mendapatkan pekerjaan paruh waktu di sebuah perusahaan super market besar dari Perancis dan langsung berurusan dengan orang Perancis. Lebih beruntungnya lagi saya ditempatkan dibagian *food quality*. Setiap harinya saya berurusan

dengan makanan dan kualitasnya. Benar-benar suatu kesempatan yang besar dan baik bagi saya untuk menambah pengetahuan saya tentang kuliner pada khususnya kuliner Perancis.

Selama saya bekerja dengan orang Perancis saya juga belajar banyak tentang budaya mereka. Budaya dalam arti cara mereka berinteraksi dengan sesamanya, cara mereka berinteraksi dengan orang asing atau dalam kasus ini dengan orang Indonesia, cara mereka memperlakukan sesama pekerja baik atasan atau bawahannya, cara mereka bersosialisasi di Indonesia, tempat asing bagi mereka, hingga cara mereka menghargai makanan, dimana mereka selalu menghabiskan banyak waktu untuk makan siang dan makan malam setiap harinya.

Pengalaman bekerja di perusahaan tersebut juga ada baiknya untuk studi saya di bidang Antropologi. Sejak awal memang saya sudah meminati Antropologi seni pada khususnya antropologi kuliner atau antropologi makanan. Seluruh pengalaman saya mulai dari belajar memasak, les memasak hingga bekerja dengan orang Perancis di bagian kualitas makanan menjadi acuan dan penyemangat saya untuk terus mendalami subjek yang sudah saya pelajari ini. Pada awalnya memang saya belum begitu tahu banyak tentang Antropologi makanan, tetapi ketika saya membaca beberapa buku subjek ini, saya dapat katakan bahwa saya juga tertarik dengan bidang ini. Antropologi kuliner dan makanan meneliti makanan dari sudut pandang yang berbeda, ternyata banyak sisi dari sebuah masakan yang dapat diteliti dan diceritakan. Tiap segi atau sisi memiliki keunikannya masing-masing.

Berangkat dari Antropologi kuliner dan antropologi makananlah saya mulai menyusun skripsi saya. Saya melihat bahwa keberadaan masakan klasik Perancis di Indonesia masih belum diketahui oleh banyak orang. Kebanyakan orang-orang hanya berpikir bahwa masakan Perancis adalah masakan-masakan internasional seperti *spaghetti*, *cream soup* dan roti-roti. Pada kenyataannya *spaghetti* adalah masakan Itali, sup krim adalah masakan internasional luas dimana tiap Negara di daerah Eropa dan Amerika memiliki *cream soup* khasnya masing-masing, dan roti bukan hanya khas Perancis tetapi juga ada dari Belanda

dan Itali bahkan dari negara-negara di Asia. Dapat saya katakan bahwa pengetahuan kita sebagai orang Indonesia tentang masakan Perancis belum seluas yang saya kira. Banyak orang datang ke restoran Perancis dan bertanya kepada pelayan atau chefnya tentang masakan Itali seperti *spaghetti aglio olio*. Masakan klasik Perancis sendiri belum banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia. Menarik adanya bagi saya untuk meneliti restoran dan chef yang menyusung tema masakan klasik Perancis di Indonesia. Akhirnya saya mulai mencari tahu tentang restoran dan chef Perancis ternama di Jakarta. Hasil dari pencarian data saya, didapatkanlah bahwa restoran Emilie dan Amuz dengan chef Mikael Robin dan chef Gilles Marx yang menjadi pilihan saya. Kedua restoran ini memiliki nama yang besar di dunia kuliner internasional di Indonesia. Emilie sudah ada di Indonesia dari tahun sembilan puluhan sedangkan Amuz baru saja dibuka pada tahun dua ribu sepuluh. Chef Mikael Robin baru saja datang pada awal tahun dua ribu sepuluh untuk bekerja di Emilie dan chef Gilles Marx sudah lama bekerja sebagai chef Perancis di Indonesia, dan Amuz adalah tempat terbarunya.

Kisah kedua chef ini menarik untuk diteliti dan dikisahkan. Chef Robin yang baru datang ke Indonesia, belum mengetahui banyak tentang kondisi di Indonesia dan segala macam perbedaan dan kendala yang akan dihadapi olehnya selama ia bekerja di Indonesia. Chef Marx dilain sisi yang sudah lama berada di Indonesia, lebih mengenal daerahnya, sudah mengetahui perbedaan-perbedaan yang ada dan kendala-kendala yang dihadapi sebagai chef Perancis yang bekerja di Indonesia. Keduanya sudah bekerja sebagai chef Perancis selama kurang lebih dua puluh tahun. Mereka juga sudah berkeliling dunia bekerja sebagai chef di berbagai Negara dan berbagai restoran dan kesempatan. Pengalaman mereka menarik untuk diteliti karena dari seluruh pengalaman mereka tersebutlah yang membentuk kedua chef handal ini.

Kedua chef handal ini dapat mengolah dan menghasilkan masakan Perancis kelas dunia. tersebut adalah salah satu alasan mereka dapat bekerja di berbagai Negara. Masakan-masakan mereka menceritakan tentang mereka dan kisah mereka yang sesungguhnya. Meneliti hasil masakan mereka adalah hal yang sangat menarik pula. Saya dapat belajar banyak tentang masakan Perancis Klasik

yang bahkan saya belum pernah dengar namanya sebelumnya. Salah satu alasan utama para pelanggan datang ke restoran tempat mereka bekerja adalah untuk menyicipi masakan mereka. Para pelanggan rela membayar mahal untuk dapat menyicipi masakan mereka. Hasil masakan dari kedua chef ini memiliki persamaan dan perbedaan, kedua hal tersebut akan saya jelaskan pada skripsi ini. Mereka sama-sama menyusung tema masakan klasik Perancis. Penjelasan lebih lanjut dapat dibaca didalam skripsi ini.

Meneliti makna dari masakan Perancis bagi kedua chef ini tidak mudah. Saya mencoba mencari makna dari masakan Perancis yang kedua chef ini hasilkan bagi keduanya dengan menggunakan teori simbolis interaksionisme Blumer dan Mead, dan teori makna dari Victor Turner. Pada skripsi ini dijelaskan tentang kedua restoran; Emilie dan Amuz beserta masakan-masakan, acara-acara yang diselenggarakan disana dan chef de cuisinenya beserta makna dari kuliner Perancis yang dalam hal ini masakan klasik Perancis yang chef Robin dan chef Marx hasilkan di restoran tempat mereka bekerja. Simbolis interaksionisme melihat objek penelitian yang dalam hal ini kedua chef Perancis berinteraksi menggunakan simbol-simbol yang ia sadari maupun tidak sadari ia miliki sejak ia lahir. Selama chef Robin dan chef Marx bercerita dan berinteraksi mereka selalu mengutip, mengacu atau mengingat dari pengalaman mereka di masa lalu. Pengalaman masa lalu mereka tersebutlah yang membentuk simbol-simbol yang mereka ekspresikan dalam interaksi mereka dengan individu lain.

Skripsi ini tidak dapat selesai dengan baik tanpa bantuan kedua chef informan saya. Chef Mikael Robin dan chef Gilles Marx. Tanpa bantuan mereka saya tidak akan dapat mengerti tentang masakan Perancis. Mereka member saya banyak pengalaman dan pengetahuan yang tak terbayarkan dengan materi sebesar apapun. Walaupun mereka adalah dua chef kelas dunia yang memiliki jadwal yang padat, mereka masih tetap dengan senang hati membantu saya menyelesaikan skripsi saya. Oleh karena itu ucapan terima kasih saya ucapkan sebesar-besarnya untuk mereka. Selain itu skripsi ini juga tidak mungkin selesai tanpa bantuan para pengajar di departemen Antropologi, keluarga, orang tua pada khususnya ibu saya, Ewita Zen Hendro dan teman-teman dekat saya. Mereka

semua selalu membantu dan memberikan dorongan agar saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Terlebih lagi bagi James Daniel Oliver yang membukakan saya jalan untuk dapat menyicipi masakan kedua chef kelas dunia tersebut untuk pertama kalinya di restoran mereka. Semoga dengan ditulisnya skripsi ini dapat berguna bagi bidang Antropologi dan kuliner. Harapan terbesar saya adalah semoga Antropologi Kuliner dan Antropologi makanan dapat berkembang dan dipelajari oleh lebih banyak orang lagi, karena hemat saya kedua subjek tersebut sangat menarik untuk dipelajari. Saya juga berharap agar kuliner Perancis khususnya masakan klasik Perancis dapat lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia, dan suatu saat nanti masyarakat Indonesia dapat siap untuk menerima dan menikmati masakan-masakan internasional dan memiliki pengetahuan tentang masakan-masakan tersebut dengan baik.

**Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi  
Tugas Akhir Untuk Kepentingan Akademis**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adjeng Arumdiani  
NPM : 0606096572  
Program Studi : Sarjana Reguler Antropologi  
Departemen : Antropologi  
Fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Jenis Karya : Skripsi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**Sindikasi Jual-Beli Kunci Jawaban Ujian Nasional 2010 (Studi Kasus Jaringan Jual-Beli Kunci Jawaban Ujian Nasional Tahun 2010 di Kota X)** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok  
Pada Tanggal : 29 Desember 2011

Yang Menyatakan



(Adjeng Arumdiani)

## ABSTRAK

Nama : Adjeng Arumdiani  
NPM : 0606096572  
Jurusan : Antropologi Sosial  
Judul Skripsi : Kuliner Perancis di Indonesia: suatu kajian dari pemaknaan dari *La Haute Cuisine; fine dining* Perancis oleh chef Perancis di Emile dan Amuz, Senopati dan Sudirman, Jakarta Selatan

(Abstrak + xii + 96 halaman + 60 gambar + Bibliografi 25 (1944-2009)]

Skripsi ini mendeskripsikan tentang kuliner Perancis di Indonesia: suatu kajian dari pemaknaan dari *La Haute Cuisine; fine dining* Perancis oleh chef Perancis di Emile dan Amuz, Senopati dan Sudirman, Jakarta Selatan. Fokus utama dalam skripsi ini adalah melihat upaya modifikasi dan penyesuaian masakan Perancis yang dimasak oleh chef agar masakan tersebut dapat diterima oleh cita rasa Indonesia. Kita dapat melihat makna atas masakan Perancis di Indonesia bagi chef-chef informan penelitian.

Saya menganalisa hasil penelitian ini dengan menggunakan teori interaksionisme simbolis dari George Herbert Mead dan teori makna dari Victor Turner. Interaksionisme simbolis lebih terfokus kepada interaksi, definisi dan kejadian dimasa sekarang dan manusia sebagai individu aktif bukan hanya individu yang pasif. Teori makna dapat melihat pemaknaan masakan Perancis bagi kedua chef Perancis dilihat dari aspek fungsional, posisional dan exegetik.

Interpretasi saya akan hasil dari penelitian saya ini adalah chef Perancis yang bekerja di Jakarta bertekad untuk terus menyebarkan pengetahuan dan mempresentasikan masakan klasik Perancis di dunia pada khususnya di Indonesia karena masakan Perancis adalah salah satu unsure dan simbol dari budaya Perancis. Selain alasan tersebut, kedua chef informan ini juga ingin terus menambah pengetahuan banyak orang di dunia akan masakan klasik Perancis, dan juga menambah pengetahuan, pengalaman, informasi dan keahlian mereka dalam mengolah masakan Perancis.

Metode yang saya gunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan observasi mendalam di tempat penelitian dan wawancara dengan chef-chef Perancis. Analisa dan deskripsi yang ada dalam skripsi ini berdasarkan pada data-data yang saya peroleh saat penelitian di lapangan dan dari wawancara dengan chef-chef informan. Data tambahan juga ditampilkan untuk menjelaskan skripsi ini.

Kata kunci : makna, simbol, masakan Perancis, chef

## ABSTRACT

**Name : Adjeng Arumdiani**  
**NPM : 0606096572**  
**Major : Social Anthropology**  
**Thesis Title : French Culinary in Indonesia: The Meaning of La Haute Cuisine, French Fine Dining for the French Chefs in Emilie and Amuz, Senopati and Sudirman, South Jakarta.**

**[Abstract + xii + 96 pages + 60 visuals + Bibliography 25 (1944-2009)]**

This thesis described the meaning of La Haute Cuisine, French Fine Dining for the French Chefs in Emilie and Amuz, Senopati and Sudirman, South Jakarta. The main focus of this thesis is the effort and the modification the chefs do in order to make the French food they have created can be accepted in Indonesian palette. From that we can see the meaning of the French food in Indonesia for them.

I decided to analyze this thesis using the theory of symbolic interactionism, specifically the work of George Herbert Mead and Herbert Blumer. This was a useful perspective to take because of the idea of symbolic interactionism focuses more on interaction, definition, the present and human as an active rather than passive participant in the world. I am using the theory of meaning by Victor Turner where it has been said that we can see the meaning of an object by seeing from the functional, positional and exegetic side.

My interpretation of the results of my thesis is that because of French food's position as being one of the symbol of French culture, it makes the French chef's determined to show and present French food to the world. Furthermore, the chefs quest is not only to improve the worlds knowledge of French cooking, but to expand their own knowledge, experience and skill to improve the French food they make. By that we can see the meaning of French food in Indonesia for both of the French chef from functional side; French food as the tool for the chef to expand the knowledge, skill and experience. From the positional side; French food as one of the part of French culture that the chef wants to show and tell the world. As French people are proud with their own culture. So by making French food in Indonesia the chefs are spreading the words and informations about their own culture. From the exegetic side; French food as one of the way for them to express the love of their country, their culture and their national food. from the explanation of both of the chef, they said that it is also one of way to tell the world about French food and to make the world appreciate more of the French food.

The method that I used in the research is quality method with deeper observation and also an interview. The analysis and the descriptions in this thesis is based on the data I have gathered during my observation and interview with the chefs. Secondary data also being used for the analysis.

**Key words: meaning, symbol, French food and chef**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Signifikansi Penelitian .....	9
E. Kerangka Teori.....	11
F. Metodologi Penelitian .....	16
G. Kendala Penelitian .....	19
H. Sistematika Penelitian .....	20

### **BAB II EMILIE DAN AMUZ**

A. EMILIE	
A.1. Deskripsi Lokasi dan Tata Ruang Restoran Emilie.....	23
A.2. Chef Informan di Emilie.....	26
A.3. Menu-Menu di Emilie .....	27
B. AMUZ	
B.1. Deskripsi Lokasi dan Tata Ruang Restoran Amuz .....	31
B.2. Chef Informan di Amuz .....	34
B.3. Menu-Menu di Amuz .....	35

**BAB III LA HAUTE CUISINE; FINE DINING, SENI KULINER PERANCIS**

A. Gastronomi .....	37
B. Cuisineart atau Seni Kuliner .....	42
C. Unsur-Unsur Kuliner Perancis .....	45
C.1. Le Vin .....	46
C.2. Le Fromage .....	50
C.3. La Precisement.....	56
D. Jenis-Jenis Kuliner Perancis.....	62
D.1. La Regionale Cuisine.....	63
D.2. La Burjuoise Cuisine .....	63
D.3. L'Impromptue Cuisine.....	64
D.4. La Haute Cuisine .....	64
D.4.a. Masakan Rumah.....	65
D.4.b. <i>Fine Dining</i> .....	66
E. Kuliner Perancis di Perancis.....	67
F. Pemaknaan Unsur Masakan Perancis bagi chef Perancis di Jakarta .....	70

**BAB IV MAKNA KULINER PERANCIS BAGI CHEF PERANCIS DI INDONESIA**

A. Emalie .....	73
B. Amuz .....	80
C. Makna Kuliner Perancis bagi chef Perancis.....	87

**BAB V KESIMPULAN .....**

**DAFTAR PUSTAKA .....**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1.	Suasana pada saat makan siang di ruang makan utama Emilie, Senopati .....	17
Gambar I.2.	Suasana pada saat makan malam di ruang makan utama Amuz, SCBD .....	17
Gambar II.1.	Peta Jakarta .....	22
Gambar II.2.	Tampak luar Emilie .....	24
Gambar II.3.	Gambar dari koleksi Emilie ini memperlihatkan keindahan dalam kesederhanaan pintu masuk Emilie .....	25
Gambar II.4.	Suasana di lantai satu ruang makan utama Emilie .....	26
Gambar II.5.	<i>Chef de cuisine</i> Emilie, Mikael Robin, sumber dokumen Emilie .....	27
Gambar II.6.	Salah satu contoh menu-menu Summer Pride di Emilie .....	30
Gambar II.7.	<i>Open Kitchen</i> Amuz .....	32
Gambar II.8.	<i>Private Dining</i> Amuz. ....	33
Gambar II.9.	Suasana ruang makan utama, ruangan terbesar di Amuz dari pintu masuk .....	33
Gambar II.10.	Chef founder Amuz, chef Gilles Marx .....	35
Gambar II.11.	Beberapa contoh menu di Amuz .....	36
Gambar III.1.	L'anas. Coconut Bavarois with Roasted Pineapple, Pineapple Sorbet & Sweet Basil Coulis .....	39
Gambar III.2.	"La Sole". Poached Dover Sole with Ginger-Saurternes Sauce & Carrot Flan.....	40
Gambar III.3.	"Le Homard". Floresian Lobster with Beetroot Beurre Blanc, Ratte & Vittelotte Potato.....	43
Gambar III.4.	"L'agneau". Herb Crusted Tasmanian Lamb Loin & Rack with Sesame Sauce, Cornet of Quinoa & Aubergine Flan .....	42

Gambar III.5.	La Fromage Bleu. Bleu D’auvergne & White Chocolate with Moutarde au Moût de Raisins .....	44
Gambar III.6.	Peta penyebaran daerah penghasil anggur di Perancis .....	47
Gambar III.7.	Koleksi anggur Amuz .....	49
Gambar III.8.	Koleksi anggur Emilie, Les Pagodas de Cos 2004, Château Cos d'Estournel 2004, Château Cos d'Estournel 2002, Château Cos d'Estournel 1999, Château Cos d'Estournel 1996, Château Cos d'Estournel 1995, Château Cos d'Estournel 1988 .....	49
Gambar III.9.	Cheese Platter .....	50
Gambar III.10.	Aisy Cendré .....	51
Gambar III.11.	Bonde de Gâtine .....	52
Gambar III.12.	Roquefort AOC .....	52
Gambar III.13.	Brie de Meaux AOC .....	53
Gambar III.14.	Bahan-bahan dasar yang dibutuhkan untuk membuat masakan ini .....	58
Gambar III.15.	Langkah pertama memotong roti rumput laut .....	59
Gambar III.16.	Membagi roti menjadi lebih kecil.....	59
Gambar III.17.	Menyusun potongan tuna diatas roti.....	59
Gambar III.18.	Memotong foie gras.....	60
Gambar III.19.	Membagi foie gras menjadi potongan lebih kecil .....	60
Gambar III.20.	Memotong buah jeruk segar menjadi potongan kecil.....	60
Gambar III.21.	Menyusun potongan jeruk diatas roti .....	60
Gambar III.22.	Merapihkan hasil kerja sebelumnya .....	61
Gambar III.23.	Menaruh dan menyusun sayuran sebagai pelengkapya ....	61
Gambar III.24.	Menyusun masakannya diatas piring.....	61
Gambar III.25.	Menghias piring agar lebih cantik dan lengkap.....	61
Gambar III.26.	Membubuhi bumbu diatas foie gras .....	62

Gambar III.27.	Hasil akhir masakan terbaru chef Robin, Terrine of Foie Gras “Mi Cuit” with Seaweed Crust and Cured Yellowfin Tuna on Seaweed Toast with Lemon Marmalade .....	62
Gambar IV.1.	Le Râble de Lapin.Stuffed French Saddle of Rabbit with Organic Pearl Barley, Tarragon Jus & Carrot Emulsion .....	74
Gambar IV.2.	Le Ris de Veau.Seared Veal Sweetbread with “Vadouvan” Risotto, Star Anise Jus & Arabica Emulsion.....	75
Gambar IV.3.	La Saint Pierre. Steamed and Glazed Atlantic John Dory with “Ratte Potato & Grapefruit Ecrasée”, Coconut Emulsion, Safran and Vanilla Cream.....	76
Gambar IV.4.	Le Crabe. Crab & Bulgur Salad with Tomato Gazpacho & Red Pepper Granite.....	76
Gambar IV.5.	Le Champignon. Terrine of Chicken Liver & Portobello Mushroom with Truffle & Mushroom Salad .....	78
Gambar IV.6.	Le Saumon. Herb Crusted Tasmanian Salmon with Autumn Truffle Cream, “Potato & Leek Napoleon” .....	78
Gambar IV.7.	Chef Marx sedang melakukan demo memasak .....	82
Gambar IV.8.	Amuse Bouche. Makanan kecil, masakan yang tidak ada didalam menu yang disuguhkan sebelum makanan pembuka. Salmon fish cake, red wine sauce reduction with salad .....	83
Gambar IV.9.	Tomato infuse with tea and green broccoli pasta and Green salad soup sebagai makanan pembuka.....	84
Gambar IV.10.	Broccoli green cream soup with parmesan cheese. Makanan pembuka kedua .....	84
Gambar IV.11.	Seared scallop and chips with salad. Makanan pembuka ketiga .....	84
Gambar IV.12.	Pasta with cream sauce and wild mushroom. Makanan utama pertama.....	85
Gambar IV.13.	Braised seafood with crouton. Makanan utama kedua .....	85
Gambar IV.14.	Lamb shank with salad and couscous. Makanan utama ketiga .....	85

- Gambar IV.15. Salmon with green and white sauce with tomato salad ..... 86
- Gambar IV.16. Makanan penutup. Carrot cake with pistachio, strawberry  
and chocolate rabbit..... 86



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Makhluk hidup tidak dapat lepas dari makanan. Makanan adalah suatu hal yang tidak dapat dihindari dari kehidupan makhluk hidup dalam hal ini manusia. Mencari makanan, membuat makanan, hingga menyantap makanan menjadi bahan penelitian karena keragaman, keunikan dan daya tariknya. Makanan adalah hal-hal yang dapat kita temukan di sekitar kita, seperti di sawah, ladang dan kebun. Akan tetapi makanan juga merupakan suatu fenomena budaya, yang memiliki peraturan tertulis dan tidak tertulis, pengakuan dan pengesahan dari suatu pihak tertentu dahulu untuk makanan tersebut agar dapat dikonsumsi (Danandjaja 1997:182).

Makan adalah ritual penting yang harus dilakukan setiap manusia. Dapat dikatakan pada saat ritual makan terjadi interaksi sosial, seperti pasangan yang sedang menjalin asmara, yang sering pergi makan untuk mengisi waktu bersama mereka. Dalam jamuan makan resmi tidak sedikit kontrak antar perusahaan atau kontrak pegawai baru dibuat. Salah satu hal terpenting dari pernikahan dan acara ulang tahun adalah saat-saat memotong dan memakan kue. Salah satu hadiah Natal adalah makanan (Farb & Armelagos 1983:1). Makanan dapat menjaga hubungan antarmanusia. Keluarga berkumpul untuk masak dan makan bersama, tetangga juga terkadang berkumpul untuk membuat masakan bersama untuk pertemuan antar tetangga. Dalam sejarahnya, makanan digunakan untuk membangun perekonomian dan hubungan politik antarkelompok (Bryant et al 1985:185). Makan makanan yang enak dilihat dan enak dimakan menjadi suatu kenikmatan tersendiri yang dapat membuat manusia merasa senang atau mengubah hati yang sedih dan murung menjadi gembira kembali. Makanan pun dapat membedakan sang penikmat atau pengonsumsi makanan tersebut dalam hal agama, kelas sosial hingga anggota sebuah etnisitas (Farb & Armelagos 1983:5). Menarik untuk diteliti dan didalami lebih jauh lagi karena fenomena maraknya makanan daerah dan internasional di Indonesia khususnya di Jakarta sedang banyak digemari dan dibicarakan. Semenjak maraknya bidang kuliner ini

juga menimbulkan lahan pekerjaan dan sarana belajar baru, seperti les memasak, les membuat kue, les menjadi juru masak, les membuat cokelat untuk dijual dan masih banyak les-les sejenisnya yang membuat penggemar kuliner atau makanan lebih dapat mendalami bidang ini. Sudah banyak juga buku, penelitian, karya ilmiah, tulisan lepas hingga pelajaran yang bersifat akademis tentang makanan, seperti contohnya Buku-buku berjudul *Food Rules, In Defense of Food, The Omnivore's Dilemma* karangan Michael Pollan seorang Profesor Jurnalisme University of California di Berkeley.

Membahas makanan, ada empat komponen yang membentuk pola makan manusia. Empat komponen tersebut adalah

- Jumlah bahan makanan yang ada di lingkungan sekitar suatu daerah, lengkap dengan penjelasan nutrisinya untuk memenuhi kebutuhan manusia.
- Cara mempersiapkan dan mengolah makanan menjadi masakan
- Prinsip tradisional makanan pokok atas sebuah daerah
- Peraturan untuk jumlah makanan yang dimakan setiap harinya, dimakan sendiri atau bersama-sama, untuk keperluan upacara atau hal-hal khusus tertentu lainnya (ulang tahun, natal, *thanksgiving day*, lebaran, dan semacamnya) (Armelagos 1983:227).

Keempat komponen tersebut yang membuat landasan dari *cuisine* atau masakan. Dari keempat komponen tersebut di atas saya akan melihat perbedaan komponen yang Indonesia miliki dengan yang Perancis miliki yang membentuk pola makan dari masyarakatnya yang bertujuan untuk melihat bagaimana masakan Perancis di Perancis dan bagaimana gambaran masakan Perancis di Indonesia, karena dengan melihat perbedaan yang ada dapat kita lihat penyesuaian sosial budaya ketika kuliner Perancis, dalam hal ini *la haute cuisine*, masuk ke Indonesia.

### ***Cuisineart*, seni kuliner atau seni memasak**

Kuliner adalah bagaimana kita menginterpretasikan, memproses, menyajikan hingga menyantap makanan. *Cuisineart* adalah seni dari kuliner yang tidak kalah dari seni-seni lainnya. Seni kuliner sudah banyak diminati sejak lama dan pengemarnya pun kian bertambah seiring berjalannya waktu. Pada era ini

seni kuliner menyerap banyak perhatian masyarakat. Kuliner juga sudah menjadi salah satu bisnis yang terbilang sukses hingga sangat sukses; dan karena pada dasarnya manusia akan terus membutuhkan makanan dan akan terus mencari ragam dan variasi-variasi makanan, tidak heran bila kuliner menjadi perhatian masyarakat dunia masa kini.

Seni kuliner tidak semudah atau sesederhana mengetahui cara membuat suatu makanan tertentu saja. Dalam sejarah suatu kuliner tertentu dibutuhkan teknik, pemahaman dan kreatifitas yang tinggi dalam pemaparan seni kuliner tersebut. Contoh dari seni kuliner dunia adalah kuliner Perancis yang dibagi menjadi empat bagian; *la haute cuisine*, *la burjoise cuisine*, *la regionale cuisine* dan *la impromptue cuisine*. Salah satu contoh seni kuliner yang memerlukan teknik yang tinggi adalah kuliner Perancis, dalam hal ini tipe kuliner *la haute cuisine*. *La haute cuisine* memerlukan teknik, pemahaman dan kreatifitas yang tinggi dalam membuat sebuah masakan, mulai dari pemilihan bahan, proses mempersiapkan bahan-bahan, memotong, merebus, menggoreng segala proses memasak dengan bahan-bahan pilihan nomor satu untuk mencapai kesempurnaan rasa dan tampilan masakan Perancis tersebut. Dalam *la haute cuisine* bahan dengan kualitas nomor satu adalah suatu hal yang wajib, tidak boleh menggunakan bahan dengan kualitas nomor dua atau bahan-bahan pilihan yang tidak segar dan tidak baru. Bila sang juru masak melakukan kesalahan dalam mempersiapkan bahan, seperti salah memotong sayuran, maka sayuran tersebut tidak boleh dipakai lagi. Ia harus tepat dan akurat dalam proses memasaknya. Memasak tidak boleh kelebihan atau kekurangan satu derajat atau satu menitpun, karena akan mempengaruhi rasa dan tampilan dari masakan tersebut nantinya, sehingga dapat dikatakan bahwa *la haute cuisine* Perancis bukanlah suatu seni kuliner yang mudah diterapkan. Tipe kuliner ini juga salah satu kuliner yang paling sulit dalam praktiknya. *La haute cuisine* juga kerap berkembang mengikuti perkembangan zaman, tetapi tetap dalam jalurnya, sehingga tetap pada nilai-nilai dan maknanya. Penyesuaian dibuat, tetapi sehubungan dengan tingkat kesulitannya sehingga *la haute cuisine* tidak seterkenal macam kuliner dunia lainnya. Pada praktiknya diperlukan tahunan belajar, kursus memasak, *training*, dan bekerja di banyak restoran terlebih dahulu bagi seorang juru masak untuk dapat memahami

dan memiliki keahlian atas *la haute cuisine* Perancis. *La haute cuisine* tidak selalu berada di restoran, karena bila seorang ibu rumah tangga dapat memahami, memiliki keahlian dan kreatifitas dalam menerapkan praktik kuliner *la haute cuisine* maka tipe atau bentuk kuliner tersebut juga dapat ditemukan di rumah.

Sejarah dari kuliner Perancis sudah ada sejak awal tahun 1800an. Pada awalnya kuliner Perancis belum terbagi-bagi dan belum dikategorikan secara spesifik. Saat *Chef* terkenal, Marie Antoine Careme muncul dengan ide-ide dan gebrakannya, ia mengukuhkan *la haute cuisine* sebagai salah satu kuliner Perancis yang pada saat itu berjaya. Berangkat dari sanalah pembagian kuliner Perancis dibuat. *Chef* yang sudah memasak untuk anggota kerajaan ini melihat bahwa pada awalnya masakan hanyalah untuk sekadar makan saja, padahal sebenarnya ia yakin bahwa hal itu lebih dari itu saja. Ia ingin membentuk kuliner modern, baru dan superior (Ferguson 2003:40). Careme mengatakan bahwa kuliner tua adalah kuliner yang ada pada awal tahun 1800-an, dan kuliner sekarang adalah kuliner modern yang sudah berubah mengikuti perkembangan zaman (Schehr & Wiess 2001:72).

Pada tahun 1700-an Perancis menciptakan dan mempromosikan gaya baru dalam memasak yang lahir dari model cara memasak orang Italia (Pettersson 2006:168), yang pada akhirnya dengan berjalannya waktu muncullah bermacam-macam gaya memasak atau kuliner Perancis. Perancis sudah menetapkan standar yang tinggi dalam hampir semua bidang termasuk kuliner. Tidak semua orang di dunia dapat menerima cita rasa yang unik ini. Kuliner Perancis, khususnya *la haute cuisine* memerlukan teknik memasak yang tinggi, cita rasa yang tinggi, hingga cara presentasi yang tinggi. Terlebih lagi cara menghidangkan masakan tersebut juga memerlukan teknik khusus. Presentasi sangat penting. Kita makan dengan mata kita, dalam arti bila presentasi dari sebuah makanan yang sangat enak rasanya tetapi terlihat tidak rapi atau terlihat tidak enak, konsumen atau penikmat masakan tersebut menjadi malas dan tidak ingin memakannya. Pilihan piring untuk menyajikan masakan, cara menyajikan di atas piring tersebut dan dekorasi dari masakan tersebut di atas piring dapat mengubah resep masakan yang sederhana menjadi masakan yang bernilai tinggi (Dickenson 1996:16).

Permintaan pasar akan keragaman makanan tidak pernah surut atau mati. Ide-ide baru dalam proses dan penyajian makanan terus berumunculan, dengan salah satu tujuannya adalah untuk memuaskan sedikit rasa haus pasar atau masyarakat akan ragam atau variasi masakan baru yang unik, menarik dan dapat bertahan seiring berkembangnya zaman. Dalam hal ini *la haute cuisine* juga mengalami penyesuaian seiring berkembangnya zaman. Kita tidak akan menemukan masakan Perancis yang sama di Perancis atau di belahan dunia manapun yang persis seperti satu atau dua abad yang lalu. Perbedaan lokasi juga mempengaruhi penyesuaian dari masakan Perancis ini, karena pada dasarnya masakan tersebut harus dapat juga diterima oleh konsumennya di manapun masakan tersebut berada. Walaupun berubah atau mengalami penyesuaian, tipe masakan atau kuliner ini tetap pada jalurnya, sehingga tidak sepenuhnya berubah atau bahkan membuat atau menjadi tipe masakan baru.

Cita rasa adalah salah satu hal yang paling penting dalam bidang ini. Makanan harus enak dimakan. Makanan diproses hingga menjadi masakan, dengan segala cara agar membawa suatu cita rasa yang pas dan sesuai ekspektasi. Keunikan dan kekhasan cita rasa dari suatu masakan dapat menjadi magnet bagi para penggemarnya, di manapun masakan tersebut disajikan. Bila suatu masakan tetap membawa keunikan dan kekhasan cita rasanya, penggemar atau penyantap makanan dimanapun mereka berada akan tetap menyukainya. Dalam kesempatan kali ini saya akan membahas tentang cita rasa makanan Perancis di luar negara Perancis dan eksistensi kuliner Perancis di kota-kota besar, dalam hal ini Jakarta, serta melihat penyesuaian sosial-budayanya yang terjadi dalam perbedaan lokasi ini.

## **B. Perumusan Masalah**

Sejak dahulu saya sudah tertarik dalam bidang kuliner (dalam hal ini bukan hanya kuliner Perancis saja) dan budaya Perancis. Saat dua hal tersebut dipadukan saya menemukan ide untuk meneliti gambaran masakan tersebut selain di negaranya sendiri dan bagaimana cita rasa masakan tersebut diolah agar dapat diterima dan bertahan di luar negaranya. Masakan Perancis memiliki cita rasa dan caranya sendiri dalam berkembang, bertahan dan berada dalam dunia kuliner,

terlebih di daerah yang berbeda dalam banyak segi seperti iklim, ketersediaan bahan baku, jenis tanah dan bahan baku yang ada, hingga perbedaan sosial budaya dari negaranya. Kita dapat melihat adaptasi, penyesuaian dan perbedaan sosial budaya yang membentuk kuliner Perancis di Indonesia, khususnya Jakarta. Pemaknaan *chef* Perancis atas masakan klasik Perancis di Indonesia penting untuk diketahui agar kita dapat melihat hal-hal sebelumnya diatas. Meneliti makna masakan Perancis bagi sang *chef* berguna untuk melihat gambaran dan arti masakan Perancis di Indonesia yang mereka hasilkan serta alasan-alasan mereka dibalik semua itu.

Pada dasarnya *la haute cuisine* adalah suatu bentuk kuliner yang mutlak peraturannya, mutlak tetapi tidak berarti tidak dapat berkembang seiring berkembangnya zaman. Membuat suatu hasil masakan yang nikmat, indah, dan memiliki nilai yang tinggi tidaklah mudah. *Chef* dari Emilie mengatakan kepada saya bahwa untuk membuat *macarons* perlu teknik yang tinggi, tepung terigu yang tepat dengan kualitas nomor satu, telur ayam yang segar, gula bubuk yang bersih dan mengkilat hingga penanganan bahan yang teliti. *Macarons* harus di panggang dengan panas 140 derajat Celcius, tidak boleh kurang tidak boleh lebih sedikitpun. *Chef* Robin menekankan agar tidak lupa untuk mendinginkannya dahulu selama empat puluh menit sebelum dipanggang. “Walaupun kelihatan dan kedengarannya mudah, saya yakin membuat *macarons* tidak mudah”, ujar *chef* yang baru kurang lebih satu tahun bekerja di Emilie Indonesia ini. Dari sedikit penjelasan tersebut dapat kita pahami bahwa *chef* Robin masih membawa kemutlakan atau ketetapan dari peraturan memasaknya di Perancis. Cara-cara memasak yang ia pelajari tetap ia bawa ke manapun ia berada. Ia berkata bahwa hal tersebut adalah hal terpenting bagi seorang *chef*. Cara mereka memasak dapat menjadi suatu kekhasan sendiri yang dapat dikenal dan dipuja di antara *chef-chef* dunia. Budaya Perancis pun masih melekat dalam masakannya, dapat dikatakan budaya Perancis yang mutlak atau tidak mudah berubah tersebut belum sepenuhnya dapat beradaptasi di negara manapun ia berada. Memang orang Perancis terkenal dengan kebanggaannya dengan budayanya sendiri. Mereka tidak mau menggunakan bahasa lain, bangga dengan cara-caranya sendiri dalam

menjalani kehidupan. Hal tersebut hanya contoh kecil dari budaya Perancis yang unik atau khas di luar negaranya.

Di Perancis, ada sebuah restoran *fine dining* yang cukup terkenal bernama Laurent. Restoran ini memiliki hal-hal penting dalam kemajuan dan keberadaannya sebagai restoran *fine dining*, seperti pemilihan bahan-bahan, kualitas dari bahan-bahan, cara memasak hingga mempresentasikan dan menghidang masakan tersebut. *Chef* utama dari restoran ini berkata bahwa kualitas dari bahan makanan mereka adalah yang nomor satu, karena masakan Perancis adalah tentang bahan-bahan kualitas nomor satu (Pegouret & Bourguignon 2009:59). *Seafood* harus segar setiap harinya. Seperti kodok yang harus segar, sehat dan gemuk; kodok kualitas utama, mereka membeli langsung dari nelayan langganannya mereka dan mereka juga sudah memiliki *suppliernya* sendiri. *Chef-chef* tidak boleh datang terlambat. Masakan dimasak harus sesuai peraturan, resep dan tidak boleh dikurangi sesendok atau dilebihi sesendok bahan-bahannya. Pengolahannya juga tidak boleh berubah tetapi harus sesuai dengan yang sudah dikatakan sebelumnya oleh *chef de cuisine* dan waktu pengolahannya juga tidak boleh berubah. Lama pengolahan tidak boleh lebih lama dari yang sudah ditentukan. Semua sudah diatur sedemikian rupa agar hasil masakan dapat memenuhi ekspektasi.

Melihat kedua contoh di atas dapat dikatakan bahwa ada suatu hal yang dibutuhkan dan peraturan yang diikuti untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Idealnya *la haute cuisine* di Perancis memiliki semua peraturannya yang *rigid* dan tidak dapat seenaknya dirubah untuk mendapatkan hasil yang sesuai ekspektasi. Melihat dari segala kondisi yang ada di Perancis, semua sudah diatur sedemikian rupa agar tidak mengganggu hal-hal yang *essential* tersebut. Ketika kuliner tersebut dibawa ke luar negaranya, perbedaan dari banyak aspek seperti budaya, cita rasa, peraturan, iklim, hingga ketersediaan bahan-bahan dasar atau bahan baku dapat mempengaruhi keseluruhan dari kuliner tersebut. Idealnya *la haute cuisine* di Jakarta harus tetap persis seperti yang ada di Perancis. Pada kesimpulan penelitian kita akan dapat melihat apakah semua perbedaan-perbedaan yang sudah disebutkan sebelumnya tersebut dapat mempengaruhi *la haute cuisine* di Jakarta atau tidak, karena tentunya dengan segala perbedaan yang ada, sulit jadinya untuk

mendapatkan kesempurnaan yang seharusnya seperti di Perancis. Penyesuaian sosial budaya yang sudah dilakukan dari awal terciptanya seni kuliner ini akan memperlihatkan cara penyesuaian *la haute cuisine* Perancis di Indonesia hingga dapat mendapatkan posisinya di tengah-tengah masyarakat Indonesia dan tetap memiliki konsumennya.

Beberapa pertanyaan yang akan diajukan dalam penelitian ini:

Apa makna masakan Perancis bagi kedua chef informan?

Apa makna dari *La haute cuisine; fine dining* Perancis bagi kedua chef informan?

Apa makna dari unsur-unsur kuliner (*le vin, le fromage* dan *la precisement*) Perancis di Indonesia bagi chef informan?

Apa gambaran dari masakan Perancis yang sudah disesuaikan oleh chef informan?

Apa makna dari penyesuaian masakan Perancis tersebut bagi chef informan?

Apa upaya-upaya dari chef informan dalam merepresentasikan dan menyebarkan informasi tentang masakan Perancis di Indonesia?

Apa perbedaan dari makna masakan Perancis bagi chef Robin di Emilie dan chef Marx di Amuz?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian saya ini adalah untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian yang sebagian telah saya cantumkan. Meneliti dan mendatangi beberapa restoran Perancis di Jakarta, khususnya restoran besar dan ternama, yang salah satunya adalah restoran Emilie dan Amuz, kita akan mendapatkan gambaran tentang masakan klasik Perancis yang sesungguhnya di luar negaranya. Dapat dilihat dari penelitian ini makna dari salah satu unsur budaya; kuliner Perancis bagi *chef* Perancis yang bekerja di luar Negara asalnya. Selain hal tersebut kita juga dapat mengerti upaya-upaya yang diberikan oleh *chef* Perancis agar masakan Perancis dapat bertahan dan berkembang di Jakarta dengan segala penyesuaian dan perbedaan sosial budaya yang ada. Dalam akhir peneltitian kita akan dapat melihat makna dari masakan Perancis dalam hal ini *la haute cuisine; fine dining* bagi *chef* Perancis yang bekerja di Jakarta. Semua hal tersebut dapat dijelaskan dengan pengamatan saya dengan *chef* masakan Perancis yang tinggal dan berkerja di Indonesia, dari mereka semua gambaran tentang

budaya orang Perancis dan gambaran tentang kuliner Perancis sendiri baik di negaranya dan di luar negaranya dapat terlihat dan dijelaskan dengan seksama.

#### **D. Signifikansi Penelitian**

Saat kuliner Perancis masuk ke daerah yang jauh dari daerah mereka yang memiliki banyak perbedaan, ada hal-hal yang dapat diterima dan ada yang harus disesuaikan. Seperti contohnya perbedaan budaya, perbedaan iklim, perbedaan cara menilai atau memandang suatu hal, perbedaan cita rasa dan perbedaan menilai mana masakan yang enak dan mana yang tidak enak adalah beberapa kendala bagi orang Indonesia dalam menilai masakan Perancis. Contohnya bisa saja orang Perancis berkata *foie gras* atau hati bebek itu sangat lezat dan enak sekali sehingga pantas dibayar mahal sekalipun, tetapi belum tentu orang Asia, khususnya orang Indonesia, berpendapat hal yang sama. Terlebih lagi bila mereka (orang Indonesia) tahu bagaimana proses *foie gras* dibuat dan dihasilkan. Tidak semua budaya dapat menerima cara memproses dan membuat suatu masakan yang asing dan aneh atau sulit diterima bagi mereka. Hal tersebut menimbulkan tantangan untuk *chef* masakan Perancis. Apakah mereka harus mengubah cita rasa suatu masakan tertentu agar dapat diterima di Indonesia, dalam hal ini khususnya Jakarta?

Meneliti restoran Perancis Emilie di Jakarta, saya dapat menjelaskan konsep dari restoran tersebut, bagaimana pemilihan bahan-bahan, pemilihan menu hingga cara memasak dan menghidang masakan tersebut. Hal-hal tersebutlah yang membentuk masakan Perancis dalam hal ini adalah *la haute cuisine; fine dining* Perancis di Jakarta. Kuliner adalah salah satu unsur dari budaya, sehingga dapat kita lihat bagaimana budaya diinterpretasikan dan direpresentasikan di luar negaranya. Ketika dua budaya yang berbeda bertemu apakah kedua budaya tersebut dapat membaur dan dapatkah budaya Indonesia menerima budaya Perancis dalam hal ini masakannya. Dalam penelitian ini kita dapat melihat gambaran budaya asing yang masuk ke daerah yang berbeda budaya. Selain itu kita juga dapat melihat upaya-upaya penyesuaian yang dilakukan oleh *chef-chef* Perancis atas masakan yang mereka hasilkan agar dapat diterima oleh pelanggan di Jakarta. Penelitian ini bukan saja hanya dapat menambah wawasan tentang

kuliner Perancis dan budaya Perancis, tetapi juga menambah pengetahuan kita tentang pemaknaan akan suatu budaya bagi individu di luar negara asalnya.

### **E. Kerangka Teori**

Pada penelitian tentang kuliner Perancis di Indonesia ini objek yang menjadi fokus penelitian adalah chef-chef yang bekerja di restoran *fine dining* Perancis di Jakarta, Emilie dan Amuz. Kehidupan dari chef de cuisine dari kedua restoran ini dilihat dengan menggunakan teori interaksi simbolik dan teori makna. Teori interaksi simbolik adalah segala hal yang saling berhubungan dengan pembentukan makna dari suatu benda atau lambang atau simbol, baik benda mati maupun benda hidup, melalui proses komunikasi baik sebagai pesan verbal maupun perilaku non verbal, dan tujuan akhirnya adalah memaknai lambang atau simbol (objek) tersebut berdasarkan kesepakatan bersama yang berlaku di wilayah atau kelompok komunitas masyarakat tertentu (Blumer 1998:2). Setiap manusia atau individu hidup dalam suatu lingkungan dipenuhi oleh simbol-simbol yang ada. Pemahaman individu terhadap simbol-simbol merupakan suatu pembelajaran dalam berinteraksi di tengah masyarakat, dengan cara mengkomunikasikan simbol-simbol yang ada disekitar mereka. Seperti perkataan Herbert Blumer (1998:2) di dalam bukunya yang berjudul *Symbolic Interactionism Perspective and Method* mengenai tiga premis yang menjadi landasan teori interaksi simbolik yang menjadi salah satu acuan untuk meneliti objek penelitian ini.

#### **Premis Pertama**

Manusia melakukan berbagai hal atas dasar makna yang diberikan oleh berbagai hal itu kepada mereka. Artinya, bahwa orang tidak bertindak terhadap berbagai hal ini, tetapi terhadap makna yang dikandungnya.

Meneliti *chef* Perancis di Indonesia selain melakukan wawancara mendalam untuk mengetahui pengetahuannya terhadap makna masakan Perancis, pengetahuan tentang kuliner Perancis, pengetahuan atas suatu daerah ia bekerja, saya juga mengamati, meneliti dan menggali informasi mereka tentang pengalaman mereka bekerja menjadi *chef*. Saya juga mencari tahu tentang pendapat pribadinya mengenai pelanggannya dan penyesuaian yang ia buat agar masakan Perancis yang ia buat dapat diterima oleh pelanggan di Indonesia. Di

lain sisi penelitian ini juga harus melihat kegiatan sang *chef* sehari-hari di dapur dan di restoran tempat ia bekerja, melihat dan meneliti semua kegiatan yang ia lakukan, sehingga kita dapat melihat hal-hal yang ia lakukan terlepas dari pendapatnya tentang hal yang ia lakukan tersebut. Contohnya sang *chef* berkata ia berusaha untuk memuaskan semua pelanggannya; bahkan saat pelanggan meminta sambal untuk menemani makan hidangan *foie gras*. Ia berkata bahwa ia membiarkan pelanggan tersebut untuk makan *foie gras* dengan sambal. Hal tersebut dapat diklarifikasikan dalam penelitian observasi partisipasi, apakah sang *chef* benar-benar mengikuti semua keinginan pelanggan walaupun bertentangan dengan pengetahuan dan kepercayaannya akan kuliner Perancis yang seperti ia katakan sebelumnya atau tidak. Bisa saja dalam praktiknya tidak selalu sesuai dengan perkataannya karena satu hal dan lainnya (seperti karena ketersediaan bahan, karena permintaan pelanggan yang terlalu aneh baginya dan hal-hal lainnya).

#### Premis Kedua

Hal yang mendasari interaksionisme simbolik adalah bahwa makna dari berbagai hal itu berasal dari atau muncul dari interaksi sosial seseorang dengan orang lain. Budaya, sebagai suatu sistem makna yang dimiliki bersama, dipelajari, diperbaiki, dipertahankan, dan didefinisikan dalam konteks orang yang berinteraksi. Budaya masing-masing kelompok, tak dapat disangkal lagi, terikat dengan kehidupan sosial komunitas mereka yang khas.

Menurut penjelasan di atas makna berasal dari interaksi sosial seseorang dengan orang lain. Interaksi *chef* Perancis pada saat mereka belajar memasak di Perancis membuat seorang *chef* mengerti makna dari masakan Perancis yang mereka masak. *Chef* Perancis tersebut juga belajar mengenai cara memilih bahan, mempersiapkan bahan untuk diolah, cara pengolahan, hingga cara menghidang masakan tersebut ia pelajari dari pendahulu-pendahulunya yang membuat batasan dalam pemahannya akan kuliner Perancis atas apa yang harus dilakukan dan apa yang tidak boleh dilakukan dalam dunia kuliner Perancis. Kehidupan sosial seorang *chef* masakan Perancis di Perancis membentuknya sedemikian rupa, membuatnya menjadi seorang *chef* yang paham dalam menggunakan

pengetahuannya dan dalam mengembangkan pengetahuannya dan tetap dalam jalur yang sudah ditetapkan oleh pendahulunya (juru masak yang mengajarkannya semua tentang kuliner Perancis) dan juga oleh pengalaman yang ia dapatkan selama ia menjadi juru masak.

Saat *chef* tersebut pindah ke tempat yang berbeda dengan apa yang ia ketahui dan ia rasakan sebagai sesuatu yang benar dan nyaman baginya, sang *chef* berinteraksi dengan komunitas atau individu yang memiliki simbol dan atau pemahaman atas sebuah simbol-simbol dengan cara dan arti yang berbeda dengannya. Hal tersebut menarik untuk dilihat seperti contohnya sang *chef* Perancis berpendapat bahwa makanan harus dihidangkan panas dan untuk makan siang biasanya mereka menghabiskan dua sampai tiga jam sambil bercengkrama dengan teman makan siangnya. Orang Asia dalam hal ini orang Indonesia, hampir tidak pernah menghabiskan waktu sampai tiga jam untuk makan siang tanpa ada suatu acara khusus tertentu pada beberapa rumah makan seperti rumah makan Padang, makanan langsung dihidang di meja tanpa harus dipanaskan terlebih dahulu. Bagi beberapa masyarakat dan paham orang dulu yang diajarkan turun temurun makan tidak boleh sambil berbicara atau bercengkrama dengan teman makan, bila sudah selesai makan barulah mereka boleh berbicara dapat dilihat hal-hal tersebut berbeda karena perbedaan budaya, perbedaan lokasi dan perbedaan-perbedaan lainnya. Menarik untuk diteliti penyesuaian yang dilakukan oleh *chef* Perancis saat ia datang dan bekerja di tempat yang memiliki banyak perbedaan termasuk perbedaan makna dari simbol-simbol yang *chef* pahami dan percaya dan masyarakat lokal percaya.

### Premis Ketiga

Makna ditangani atau dimodifikasi melalui suatu proses pemikiran yang digunakan oleh orang dalam kaitannya dengan berbagai hal yang ia hadapi. Proses tersebut terbentuk dengan menggunakan budaya untuk menginterpretasikan situasi. Aspek penafsiran ini dapat dilihat secara lebih jelas apabila menganggap budaya sebagai peta berulang-ulang dalam kehidupan sehari-hari. Peta kognitif berperan sebagai pedoman untuk bertindak dan menginterpretasikan pengalaman. Peta kognitif tidak memaksa untuk mengikuti suatu urutan tertentu karena

kebanyakan kehidupan merupakan serangkaian kesempatan sosial yang tidak diketahui sebelumnya. Walau suatu budaya tidak mencakup suatu peta detail mengenai berbagai kejadian, namun memberikan prinsip-prinsip untuk menginterpretasikan dan memberi respon terhadap budaya itu.

Menurut pernyataan di atas dapat dikorelasikan dengan kasus *chef* Perancis di Indonesia yang membawa simbol nasionalnya (masakan Perancis) kepada orang-orang yang memiliki paham berbeda akan suatu masakan, cara memasak, cara makan dan semua aspek kuliner yang terkait, *chef* tersebut akan melakukan penyesuaian-penyesuaian, modifikasi atas masakan Perancisnya agar dapat diterima oleh pelanggannya. Modifikasi yang dilakukan oleh sang *chef* tidak terlepas dari pengetahuan yang sudah ia dapatkan selama ini beserta peraturan dan batasan-batasannya. Sebagai contoh, *chef* tersebut melakukan penelitian singkat atas bahan makanan apa yang lebih sering atau menjadi pilihan para pelanggannya. Setelah itu ia membuat masakan yang menggunakan ayam bertulang yang mana tidak biasa baginya sebagai chef masakan Perancis. Masyarakat Indonesia yang menjadi pelanggannya lebih memilih ayam dengan tulang ketimbang ayam tanpa tulang, dan hal tersebut juga terlihat bahwa kesediaan akan ayam bertulang lebih banyak ketimbang ayam tanpa tulang. Bagaimanapun juga ada hal-hal tertentu yang tidak bisa diubah, seperti memberi sambal atau cabai agar rasa masakan Perancisnya menjadi pedas. Walaupun mayoritas dari masyarakat Indonesia menyukai masakan pedas, masakan Perancis tidak bisa diubah menjadi pedas rasanya sebagaimana seperti yang sang *chef* Perancis pelajari dan yakini selama ia menjadi seorang *chef* Perancis.

Setelah melihat ketiga hal tersebut di atas, dapat dilihat juga bahwa dua orang Indonesia dan dua orang Perancis yang masing-masing bekerja sebagai juru masak ini akan memberi gambaran tentang simbol masakan Perancis di Indonesia, makna dari masakan-masakan Perancis tersebut bagi sang juru masak yang membawanya ke Indonesia.

Dapat dilihat tujuh asumsi karya Herbert Blumer(1998:62) dan kaitannya dengan penelitian ini;

- Manusia bertindak terhadap orang lain berdasarkan makna yang diberikan orang lain pada mereka. *Chef* Perancis bertindak sebagai seorang yang mengerti,

memahami dan menguasai banyak hal tentang kuliner Perancis sehingga *sous chef*, bawahannya dan para pekerja yang lain sampai pelanggan dari restorannya mempercayai pemikiran, pemahaan, praktik dan masakannya sebagai masakan Perancis dalam hal ini *fine dining* yang salah satu contoh dari *la haute cuisine*, yang sebenarnya. Kenyataan individu-individu di sekelilingnya mempercayainya seperti itu membuatnya lebih mempercayai dirinya sendiri sebagai *chef* Perancis yang berkompeten dan ahli di bidangnya.

- Makna diciptakan dalam interaksi antar manusia. Makna dan penghargaan dari masakan Perancis yang dimasak oleh *chef* ini menjadi besar atau lebih tinggi setelah individu-individu di sekelilingnya mengetahui bahwa masakan tersebut dimasak olehnya, interaksi antar individu menguatkan makna dari masakan buatannya dan menguatkan citranya sebagai seorang *chef* Perancis. Terlebih lagi pada saat ada individu yang dikenal berkompeten, mempunyai citra yang tinggi dibidangnya dan adalah seorang ahli yang dipercayain pendapatnya mengatakan bahwa masakan dari sang *chef* tersebut enak dan melebihi ekspektasinya.

- Makna dimodifikasi melalui sebuah proses interpretif. Pemaknaan individu akan masakan dari *chef* Perancis tersebut akan berbeda atau berubah seiring berubahnya masakan-masakan yang ia hasilkan. Setelah ia memasak berulang-ulang beragam masakan khas Perancis akhirnya ia mengetahui masakan yang mana yang paling tepat untuk pelanggannya di Asia, khususnya di Indonesia.

- Individu-individu mengembangkan konsep diri melalui interaksi dengan orang lain. Pada saat *chef* Perancis datang ke Indonesia untuk pertama kalinya ia masih membawa kebiasaan, pemahaman, cara pikir dan bertindak seperti layaknya orang Perancis di Perancis. Seiring berkembangnya pengetahuan tentang Indonesia, bertambahnya jumlah interaksi yang ia lakukan dengan individu atau masyarakat lokal dan bertambah lamanya waktu ia tinggal dan bekerja di Indonesia, ia mendapatkan beberapa hal yang ia harus ubah atau sesuaikan dengan keadaan di Indonesia. Sebagai contoh, ia tidak akan berbicara begitu keras dan apa adanya lagi, akan lebih sedikit berhati-hati dengan cara berhadapan dengan orang baru, menerima perbedaan paham dan pendapat tentang cara makan dan jangka waktu makan di Indonesia yang lebih cepat ketimbang di negara aslinya dan menyesuaikan pola pikirnya sebagai orang Perancis di Indonesia.

- Konsep diri memberikan sebuah motif penting untuk berperilaku. Setelah sang *chef* Perancis ini mengerti posisinya sebagai orang Perancis di Indonesia, ia akan tahu seperti apa ia harus bertindak di dapurnya, di restorannya, bersama para pekerja di sekitarnya hingga para pelanggan restorannya. Pola pikir yang sudah ia ubah atau sesuaikan ini akan membentuk perilakunya sebagai individu. Sebagai contoh, ia akan memperlakukan *sous chef* nya di restoran Perancis di Indonesia berbeda dengan di restoran Perancis di Perancis. Saat ia berada di Perancis ia bisa saja berteriak menyuruh *sous chef* nya tetapi di restoran di Indonesia ia harus mengerti bahwa berteriak dapat membuat *sous chef*nya sedih atau tersinggung atau bahkan kaget dan terkejut, karena tidak biasa bagi orang Indonesia untuk berteriak seperti itu.

- Orang dan kelompok kelompok dipengaruhi oleh proses budaya dan sosial. Perilakunya sebagai orang Perancis adalah wajar karena ia mendapatkan perilaku dan pola pikirnya dari proses budaya dan sosial yang ia terima dari lahir hingga besar selama ia tumbuh besar di Perancis sebagai orang Perancis.

- Struktur sosial dihasilkan melalui interaksi sosial. Interaksi sosial yang terjadi di antara *chef* Perancis dengan *sous chef* nya, pekerja lainnya dan pelanggannya yang membentuk struktur sosial di restoran tersebut, yang tiap restoran memiliki caranya dan strukturnya yang berbeda-beda.

Herbert Blumer(1998) beranggapan peneliti perlu meletakkan empatinya dengan pokok materi yang akan dikaji, berusaha memasuki pengalaman objek yang diteliti dan berusaha untuk memahami nilai-nilai yang dimiliki dari tiap individu. Menurut anggapan Blumer tersebut saya dapat berasumsi bahwa tepat adanya untuk mengobservasi kegiatan sehari-hari para *chef* di dapur dan di restoran untuk memahami tiap-tiap nilai yang dimiliki oleh tiap-tiap *chef*, yang setiap individu atau *chef* pasti memiliki nilai-nilai yang berbeda bagi mereka. Dalam hal ini adalah nilai dari dua *chef* informan inti penelitian ini.

Selain teori tersebut di atas saya juga menggunakan teori tentang seni dari (Geertz 1983:69) yang menyatakan bahwa salah satu fungsi seni adalah alat komunikasi, sehingga seni dapat digunakan sebagai alat komunikasi seperti pesan, kritik sosial, kebijakan, gagasan, dan memperkenalkan produk kepada masyarakat. Teori tentang seni ini saya gunakan untuk menggambarkan seni kuliner yang *chef*

Perancis buat dalam bentuk masakan Perancisnya. Salah satu tujuan *chef* Perancis ini dalam membuat masakan Perancis di Indonesia adalah untuk memperkenalkan salah satu unsur budaya Perancis. Kedua chef informan saya menempatkan masakan Perancis hasil karya mereka sebagai alat komunikasi. Mereka ingin memperkenalkan kepada para pelanggannya salah satu bentuk budaya Perancis yang paling mereka banggakan.

Selain itu saya juga menggunakan teori tentang makna dari Victor Turner. Victor Turner membagi penjelasan makna kedalam tiga bagian; makna dari aspek fungsional dimana saya dapat melihat fungsi dan kegunaan dari masakan Perancis bagi kedua chef informan, makna dari aspek posisional dimana saya dapat melihat posisi dari masakan Perancis dalam kehidupan kedua chef informan dan aspek exegetic dimana saya bisa melihat makna dari masakan Perancis bagi kedua chef informan dari penuturan mereka saat saya mewawancarai mereka. Menurut hal-hal tersebut saya dapat menggambarkan makna atas masakan Perancis bagi *chef* berkewarganegaraan Perancis yang tinggal dan bekerja di Indonesia ini dari salah satu dan atau ketiga aspek tersebut. Lalu saya juga menggambarkan makna dari bekerja sebagai *chef* Perancis di Indonesia bagi kedua *chef* informan saya.

## **F. Metodologi Penelitian**

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian yang saya lakukan ini berlokasi di dua restoran Perancis yang cukup ternama, Emilie dan Amuz yang lokasinya tidak jauh satu sama lainnya. penelitian saya sudah dimulai sejak bulan Januari 2011, dimana saya sudah mulai melakukan *preliminary research*. Penelitian kualitatif di restoran *fine dining* Perancis Emilie di Senopati Jakarta Selatan dan Amuz di Energy Building Sudirman ini sudah saya lakukan selama kurang lebih enam bulan. Walaupun ada waktu dimana saya berhenti karena satu hal dan lainnya, tetapi tidak sulit bagi saya untuk meneruskannya karena tempat penelitian yang tidak jauh dari tempat tinggal saya.

Emilie adalah restoran *fine dining* Perancis yang belum begitu lama ada di Jakarta tetapi sudah mendapat cukup banyak penghargaan. Pada tahun 2010 mereka mendatangkan *chef* baru orang Perancis yang sudah melalang buana

dalam perjalanan kulinernya. Beberapa perubahan dilakukan oleh sang *chef*, seperti perubahan menu pembuka. Terdapat penyesuaian sosial budaya di dalam kasus ini, dan menarik adanya meneliti masakan Perancis di Jakarta yang diterapkan oleh *chef* yang belum lama ada di Jakarta karena selain restoran Emilie memiliki *chef* baru sehingga pasti ada penyesuaian individu-individu di restoran Emilie dengan sang *chef*, terdapat juga penyesuaian sang *chef* terhadap budaya Indonesia dan budaya yang ada di dalam restoran Emilie. Amuz adalah restoran *fine dining* Perancis yang baru buka pada akhir tahun 2010 lalu. Restoran yang diprakarsai oleh *chef* Perancis yang sudah tidak asing lagi dengan Indonesia dan segala keunikan dan perbedaannya dengan negara asalnya, Perancis. Walau restoran ini baru dibuka pada Oktober 2010 lalu, restoran ini sudah dapat memiliki pelanggannya sendiri dan sudah cukup terkenal di Jakarta. Keterampilan *chef founder* dari restoran ini didapatnya dari pengalaman bekerja di restoran *fine dining* Perancis sebelumnya, Riva Jakarta. *Chef* ini bekerja cukup lama di restoran tersebut untuk dapat mengenal keadaan pasar, target dari restoran *fine dining* Perancis, *supplier* yang tepat, dan hal-hal penting dan berpengaruh lainnya.



Gambar I.1. Suasana pada saat makan siang di ruang makan utama Emilie, Senopati. Dokumen pribadi.



Gambar I.2. Suasana pada saat makan malam di ruang makan utama Amuz, SCBD. Sumber dokumen pribadi

### Kriteria Pemilihan Informan

*Chef* pertama yang saya pilih untuk menjadi informan saya adalah *chef* Mikael Robin, *chef de cuisine* dari Emilie. Saya mendengar dan membaca cukup banyak tentang *chef* ini dan reputasinya. *Chef* Robin sudah bekerja di beberapa negara sebelum bekerja di Indonesia, dan ia juga belum lama menjadi *chef de cuisine* di Emilie. Ia senang menciptakan menu-menu baru dan cukup kreatif dalam mengolah bahan yang ia bisa dapatkan dari bahan lokal Indonesia maupun yang dikirim dari mancanegara. Keterampilannya dalam menghasilkan masakan khas Perancis ini yang membuatnya sukses hingga sekarang.

informan kedua saya yang tidak kalah pentingnya adalah *Chef* Gilles Marx. *Chef founder* dari Amuz. *Chef* Robin memberikan saya informasi tentang betapa kompetennya *chef* Marx dalam pekerjaannya, dan restorannya yang dapat terbilang baru di Jakarta sedang ramai-ramainya dibicarakan oleh ahli kuliner.

Kedua *chef-chef* tersebut diatas tidak diragukan lagi kompetensinya dalam bidang kuliner Perancis. Dua orang *chef* berkebangsaan Perancis tersebut memberikan saya banyak data tentang masakan Perancis di luar negaranya.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik penelitian yang saya lakukan adalah observasi partisipasi, wawancara mendalam dan studi literatur. Observasi partisipasi di Emilie dan Amuz akan memberikan saya data-data tentang suasana dan cara operasional restoran *fine dining* Perancis di Jakarta, cara *chef* Perancis bekerja dan berinteraksi sosial di dapurnya, pemilihan bahan baku, pengolahan makanan menjadi masakan,

penyajian makanan. Saya juga mengobservasi kegiatan *chef* Utama Emilie diluar Emilie, *chef de cuisine* yang baru sekitar satu tahun berada di Emilie ini. Sehubungan dengan hal tersebut, saya juga dapat melihat cara adaptasi sang *chef* yang asli orang Perancis beradaptasi di dapur dan pekerjaan barunya di Indonesia. Saya dapat melihat cara kerja *chef* founder Gilles Marx di dapur Amuz dengan *chef de cuisinenya* yang orang asli Indonesia tetapi sudah lama bekerja dengannya dan cara chef Gilles Marx menjalankan restorannya yang hasratnya adalah membawa keautentikan rasa Perancis di atas meja ini.

*Chef de cuisine* Emilie juga sudah dan akan mengubah beberapa menu lama di Emilie, saya akan mendapatkan data tentang hal-hal tersebut, seperti alasan ia mengubah menu, cerita dibalik menu barunya, kendala-kendalanya dan pertanyaan-pertanyaan sekitar *chef de cuisine* Emilie tersebut dalam wawancara mendalam. Wawancara mendalam saya akan lakukan kepada chef de cuisine Emilie, chef Mikael Robin. Lalu saya melakukan wawancara mendalam dengan chef founder Amuz dan *chef de cuisine* Amuz, salah satu restoran *fine dining* Perancis yang sukses di Jakarta, kedua chef dari restoran yang berbeda ini adalah teman dekat. Chef founder Amuz lebih senior dalam bidang *fine dining* Perancis di Indonesia dari *chef de cuisine* Emilie yang juga sudah senior dan memiliki banyak pengalaman dan prestasi yang cukup banyak. *Chef founder* Amuz sudah berada dan bekerja cukup lama di Indonesia sehingga lebih mengetahui seluk-beluk kuliner-kuliner Perancis di Indonesia. Informan utama saya adalah *chef de cuisine* Emilie yang bernama Mikael Robin, *chef founder* Amuz yang terkadang menjadi *chef de cuisine* Amuz Jakarta.

Studi literatur yang saya lakukan adalah dengan membaca buku-buku tentang kuliner, buku-buku tentang kuliner Perancis, buku-buku tentang sejarah kuliner Perancis, jurnal tentang Antropologi makan dan makanan, jurnal tentang penelitian serupa (restoran asing yang memiliki ciri khas dan peraturannya sendiri yang berada di luar negeri atau jauh dari tempat asalnya, tempat atau daerah yang memiliki banyak perbedaan dari banyak aspek dari negara asal atau asli dari restoran tersebut). Unit analisis dari penelitian saya adalah individu, chef di Amuz dan di Emilie.

### **G. Kendala Penelitian**

Penelitian yang sudah saya jalani selama kurang lebih enam bulan ini berjalan cukup mulus karena lokasinya yang dapat dijangkau dengan satu jam berkendara dari tempat tinggal saya. Walaupun terkadang kemacetan kota Jakarta membuat saya agak sedikit telat datang ke lokasi penelitian, tetapi saya tidak pernah membuat mereka menunggu lebih dari sepuluh menit, karena waktu bagi orang asing adalah suatu hal yang berharga dan ketepatan waktu adalah hal yang sangat penting bagi mereka, terlebih lagi *chef* informan saya ini selalu memiliki jadwal yang padat. Hanya satu hal yang membuat saya agak sulit untuk bertemu informan saya adalah *chef-chef de cuisine* atau *chef* utama dari dua restoran tersebut mempunyai jadwal yang sangat ketat dan terkadang tidak terduga. Kesibukan mereka membuat mereka agak sulit untuk ditemui. Walaupun terkadang saya tidak bisa menemui mereka, saya selalu sabar dan menunggu hingga mereka dapat menyisihkan sedikit waktunya untuk bertemu dengan saya. Bahasa tidak menjadi kendala bagi saya, karena saya aktif berbahasa Inggris dan Perancis. Bahkan salah satu dari *chef* informan saya ini pernah dalam beberapa kesempatan belajar bahasa Indonesia dengan saya secara formal. Hubungan kami sudah dekat, hingga terkadang saya agak sedikit tidak nyaman karena kedekatan kami tersebut.

### **H. Sistematika Penulisan**

Dalam penelitian saya kali ini sistematika penulisannya akan terbagi menjadi lima bab.

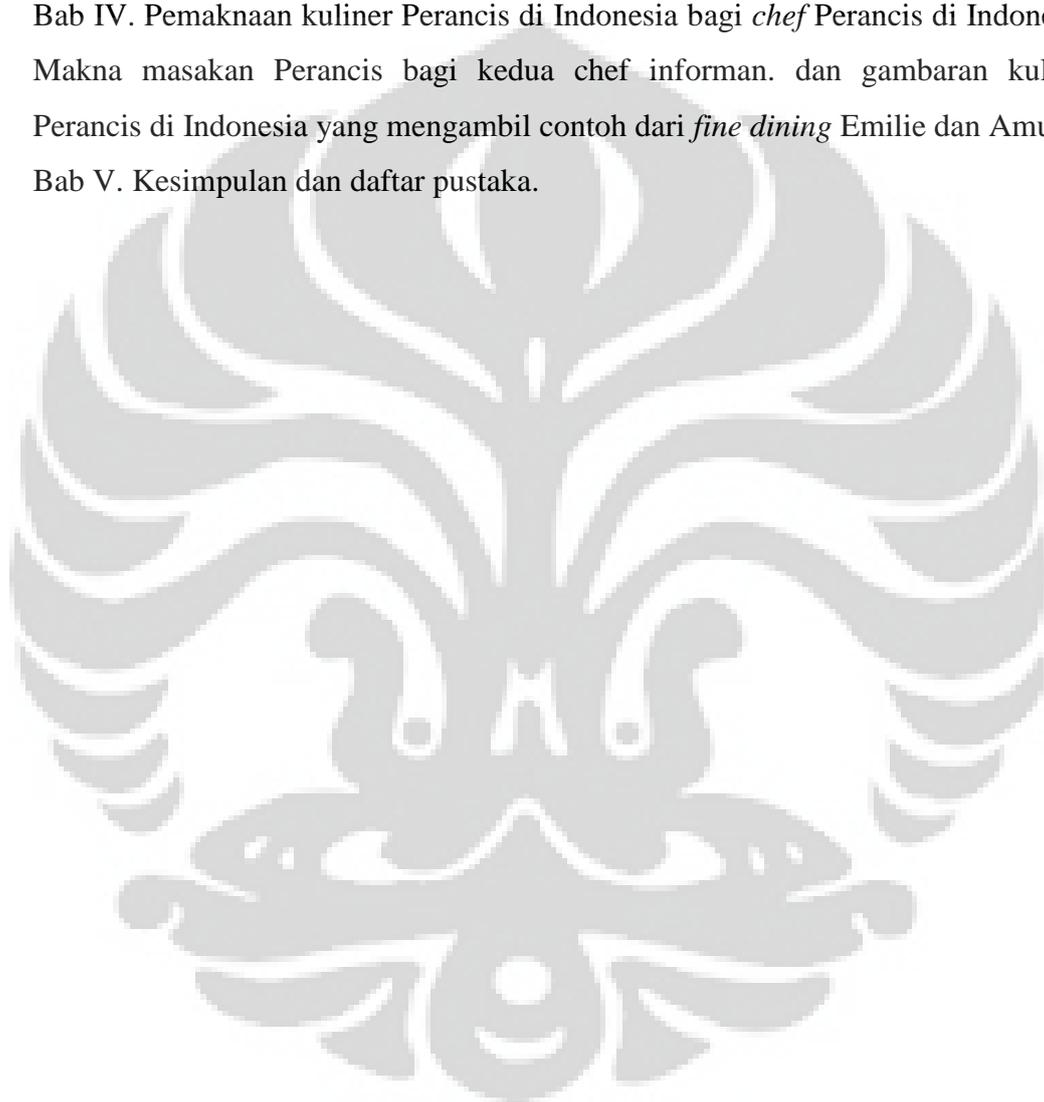
Bab I. Pendahuluan yang berisi latar belakang, masalah penelitian, tujuan penelitian, signifikansi penelitian, kerangka konsep, metode penelitian dan kendala penelitian.

Bab II. Deskripsi dari lokasi penelitian yang terletak di dua restoran *fine dining* Perancis yang berdekatan satu sama lainnya. Dua restoran Perancis yang memiliki persamaan dan perbedaan ini dapat menggambarkan dua bentuk kuliner Perancis di Indonesia yang beragam. Setiap bab disertai analisa dari teori simbolis interaksionisme.

Bab III. Penggambaran tentang ilmu gastronomi, beserta ilmu gastronomi molekuler yang dialami oleh kedua chef informan. seni kuliner yang diceritakan oleh chef informan, unsur kuliner Perancis yang diambil dari referensi kedua informan, kuliner Perancis di Perancis untuk menggambarkan bentuk kuliner yang salah satu informan acui, beserta analisa dengan teori simbolis interaksionisme di tiap akhir pembahasan.

Bab IV. Pemaknaan kuliner Perancis di Indonesia bagi *chef* Perancis di Indonesia. Makna masakan Perancis bagi kedua chef informan. dan gambaran kuliner Perancis di Indonesia yang mengambil contoh dari *fine dining* Emalie dan Amuz.

Bab V. Kesimpulan dan daftar pustaka.

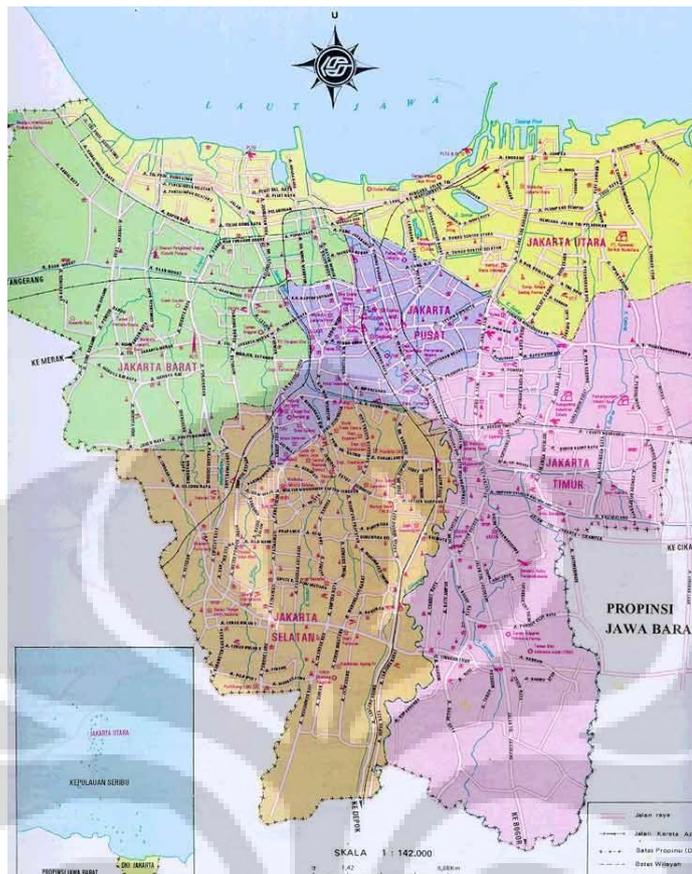


## BAB II

### EMILIE DAN AMUZ

Pada bab kedua ini saya akan membahas dan menjelaskan tentang lokasi penelitian saya di Emilie dan Amuz, dua restoran *fine dining* Perancis yang lokasinya tidak jauh satu sama lainnya. Dalam menjelaskan rincian gambaran lokasi dari kedua restoran ini, saya juga mencoba membahasnya dengan cara teori simbolis interaksionisme, makna dari dekor dan suasana di dalam dan di sekeliling kedua restoran ini terhadap desainer dan pemilik dari masing-masing restoran. Kedua restoran Perancis yang sukses ini dimiliki oleh dua pebisnis Indonesia yang sukses dan sangat menggemari kuliner khususnya kuliner Perancis. Dapat dilihat bahwa kenangan mereka pada masa lalu menentukan penilaian dan pengambilan keputusan dalam pembuatan dan atau pendekorasi kedua restoran ini.

Sunda Kelapa (397–1527), Jayakarta (1527–1619), Batavia (1619–1942) dan Djakarta (1942–1972) adalah nama-nama terdahulu dari Kota yang sekarang kita sebut Jakarta. Nama Jakarta sendiri berawal dari kata "Jayakarta". Diambil dari bahasa Jawa tua dan sansekerta. "Jayakarta" yang berarti kemenangan, tindakan penuh atau kemenangan mutlak atau penuh. Jakarta diberi julukan sebagai Durian besar karena Jakarta mirip dan serupa dengan New York tempat berkumpulnya banyak orang dari beragam budaya dan latar belakang dimana New York memiliki julukan sebagai Apel besar atau *Big Apple*. Salah satu bangsa yang ada di Negara kita ini adalah bangsa Perancis. Bangsa yang terkenal sebagai *the mother of culinary* ini memiliki beberapa restoran di Indonesia pada khususnya Jakarta. Restoran yang benar-benar mengangkat keunikan, keistimewaan, kekhasan masakan Perancis adalah restoran *fine dining* Perancis. Kedua restoran tersebut menjadi tempat penelitian saya pada kesempatan kali ini. Informan utama saya adalah dua *chef* berkebangsaan Perancis yang tinggal dan bekerja di Indonesia. Satu *chef* sudah lama tinggal dan bekerja disini dan *chef* lainnya baru kurang lebih satu tahun berada dan bekerja di Jakarta.



Gambar II.1. Peta Jakarta, sumber google map

Jakarta adalah ibukota dari Indonesia. Terdapat empat bagian dari Jakarta; Jakarta Barat, Timur, Selatan dan Utara. Ibukota Jakarta sudah menjadi tempat wisata kuliner yang terkenal dalam beberapa tahun ini. Khususnya daerah Jakarta Selatan dimana para penikmat kuliner lokal dan mancanegara dapat dengan mudah menemukan banyaknya tempat makan, mulai dari warung makan, cafe, bistro, restoran cepat saji, rumah makan daerah atau tradisional hingga *fine dining* kelas dunia. Walaupun kemacetan di ibukota sering kali menjadi penghalang bagi penikmat kuliner untuk dapat cepat sampai ke tujuan mereka, dengan banyaknya fasilitas seperti layan antar hingga bertambahnya jumlah cabang tempat makan mempermudah kegiatan mereka.

Bertambahnya jenis atau macam tempat makan dari satu jenis kuliner membuat para penikmat kuliner dimudahkan lagi dalam mendapatkan makanan kesukaan mereka. Dapat diambil contoh masakan Itali. Bila kita ingin menikmati masakan Itali tetapi tidak memiliki banyak waktu, kita bisa pergi ke mall-mall di seantero Jakarta, khususnya Jakarta Selatan, karena hampir semua *mall* atau tempat perbelanjaan ini memiliki *food court* dan atau restoran Itali. Bila ingin yang lebih baik kualitasnya dapat pergi ke hotel-hotel di bilangan Jakarta Selatan seperti Hotel Mulia. Pelanggan dapat juga pergi ke daerah Kemang dimana terdapat restoran Itali yang memiliki kualitas yang baik seperti Toscana.

### **I. Emilie, Senopati Jakarta Selatan**

#### **Deskripsi Lokasi dan Tata Ruang**

Salah satu restoran internasional yang sering mendapatkan penghargaan ini sudah berada di Jakarta sejak tahun sembilan puluhan. Letaknya yang strategis berada di jantung kota Jakarta membuat Emilie tidak sulit untuk ditemukan, terlebih lagi jalan raya Senopati selalu ramai dilewati dan sudah menjadi jalan utama membuat restoran ini lebih mudah lagi untuk diingat dan ditemukan. Walaupun letaknya berada di pinggir jalan satu arah, tidaklah sulit untuk menuju ke restoran ini dari beberapa arah.



Gambar II.3. Tampak luar Emilie, sumber dokumen situs Emilie.

Tampak luar dari restoran yang didesain oleh desainer ternama Jaya Ibrahim ini seperti rumah huni biasa. Rumah serba putih ini memiliki pohon-pohon yang menghiasi teras depan, pagar hitam yang mirip seperti pagar rumah,

serta jalan masuk yang juga mirip dengan jalan setapak masuk ke rumah huni. Bangunan dua lantai yang memiliki teras atas persis seperti balkon rumah huni ini sudah terlihat dan terkesan mewah dari tampilan luarnya saja. Terkadang bila kita hanya melewatinya sekilas saja, kita bisa saja beranggapan bahwa restoran ini adalah rumah mewah yang berada di antara restoran lainnya. Restoran ini hanya memiliki lahan parkir yang kecil dan tidak menyediakan tempat parkir ekstra bila pelanggan ingin mengadakan pesta untuk banyak orang. Oleh karena itu mereka menyediakan sarana *valet*, sehingga para pelanggan hanya perlu menitipkan kunci mobil mereka kepada petugas yang bekerja disana saja.



Gambar II.4. Gambar dari koleksi Emilie ini memperlihatkan keindahan dalam kesederhanaan pintu masuk Emilie. Sumber dokumen Emilie.

Saat memasuki pintu depan kita sudah ditunggu pelayan atau pekerja penerima tamu restoran, mereka memandu kita untuk duduk ditempat yang kita inginkan atau yang sudah kita pesan sebelumnya. Lantai pertama adalah ruang makan dan dapur. Ruangan-ruangan tersebut tidak begitu luas, kira-kira cukup untuk lima puluh hingga tujuh puluh orang saja. Meja dan kursi tertata rapih selaras dan serasi berwarna putih dengan taplak meja putih. Dindingnya dilapisi kertas dinding merah bercorak seperti batik dengan gambar burung, bunga dan dedaunan. Tatanan perlengkapan makan tertata rapih persis *table manner* standar internasional. Tidak lupa bunga segar yang menghiasi setiap vas kecil di setiap meja-meja makannya.

Dapur tempat para *chef* bekerja cukup luas dengan lima meja panjang untuk memasak dan tiga set kompor yang lengkap dan mereka memiliki perlengkapan dan persediaan bahan makanan yang lengkap. Saat *chef* Robin mengajak saya melihat keadaan di dapur saya agak terkejut karena ternyata panas juga suhu ruangan di dapur Emilie itu. Semua perlengkapan terlihat berada sesuai tempatnya, bersih dan rapih, tidak ada bau-bau aneh seperti gambaran dapur-dapur yang ada dalam pikiran saya. *Chef* Robin lalu memperlihatkan saya bahan-bahan makanan andalannya. Mereka mempunyai tempat penyimpanan khusus seperti lemari es yang terpisah-pisah agar tidak ada bahan-bahan makanan yang tercemar satu sama lainnya. Salah satu bahan makanan yang ia perlihatkan kepada saya adalah kodok, ikan dan *truffle*.

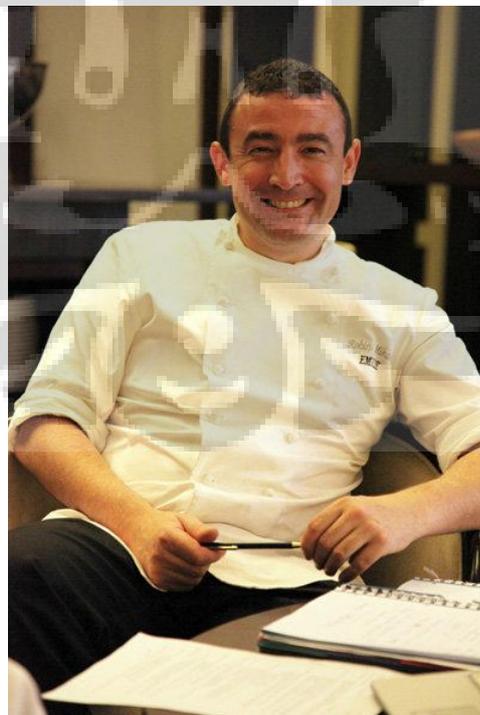
Lantai dua adalah *Lounge* atau tempat bersantai dimana para pelanggan dapat menikmati berbagai minuman dan makanan kecil seperti keju-keju pilihan yang dikirim langsung dari Perancis. Pada ruangan ini sering dipasang lagu-lagu internasional seperti lagu-lagu Perancis. Sofa-sofa berwarna coklat dan bar minuman di salah satu sisi ruangan dengan meja panjang di depannya untuk menyajikan minuman-minumannya. Ruangan lantai dua ini juga sama luasnya dengan lantai satu, tidak begitu luas tetapi terlihat nyaman dan cukup untuk kira-kira lima puluh orang. Pada lantai dua ini terkadang diadakan demo masak dan les masak Perancis oleh *Chef de Cuisine*, Mikael Robin.



Gambar II.5. Suasana di lantai satu ruang makan utama Emilie, sumber dokumen Emilie.

### ***Chef Informan di Emilie***

*Chef de cuisine* adalah juru masak utama di sebuah dapur. *Chef de cuisine* adalah orang yang menentukan masakan yang dibuat di dapur. Standar masakan yang dibuat adalah standar dari *chef de cuisine*. *Chef de cuisine* atau juru masak utama yang bekerja di restoran ini adalah Mikael Robin. *Chef* berkewarganegaraan Perancis yang sudah melalang buana bekerja sebagai *chef* di berbagai Negara ini sudah memiliki dua puluh tahun pengalaman sebagai *chef* restoran dan *chef* masakan Perancis. Ia lahir dan dibesarkan di La Baule-Escoublac daerah Perancis Barat. Ia masuk sekolah kuliner CIFAM di Sainte-Luce-sur-Loire. Beberapa pengalaman pekerjaannya adalah Billesley Manot Hotel di Warwickshire, Nicholas di New Jersey, di laut lepas, kapal *cruise* Cunard dan sebagai konsultan di Raffles Beijing Hotel pada saat Olimpiade 2008. Posisi terakhir sebelum ia datang ke Emilie adalah *Senior Chef de Partie* di Espadon, bintang dua Michelin di Hotel Ritz di Paris di bawah *Chef* Michel Roth. *Chef* Mikael Robin sudah bekerja di Emilie selama hampir dua tahun. *Chef* Robin adalah informan utama dari penelitian ini.



Gambar II.6. *Chef de cuisine* Emilie, Mikael Robin, sumber dokumen Emilie.

## Menu-menu di Emilie

Menu di Emilie terbagi menjadi empat bagian menu yang berbeda;

- Menu *Dejeuner* atau menu untuk makan siang,
- Menu *a la Carte* atau menu yang dapat dipesan secara individual untuk makan siang dan makan malam
- Menu *Decouverte* atau menu untuk makan malam,
- *Carte des Desserts* atau menu makanan penutup

### LES DEJEUNERS DU EMILIE

#### ENTREES

- Le Champignon. Terrine of Chicken & Portobello Mushroom with Truffle & Mushroom Salad.
- La Courgette. Chilled Zucchini Bavarois with Smoked Salmon, “Salmon Ricotta” & Vegetable Pearls.
- La Tomate. Soup of Fresh Tomato with Aubergine “Caviar” & Crisps.
- L’Oeuf. Soft Boiled “Egg Clamart” with Green Peas à la Française.

#### VIANDES ET POISSONS

- Le Navarin d’Agneau. Stewed Leg of Lamb with Spring Vegetables.
- L’Entrecôte. Black Angus Rib-Eye with “Pomme Pont Neuf” & Blue Cheese Sauce.
- Le Poivrons Rouge. Vegetarian Mushroom “Goulash” with Sweet Peppers & Onion.
- Le Vivaneau. Pan Seared Red Snapper with Spinach Ricotta Cannelloni, Clams & “Niçoise Beurre Noisette”.

#### DESSERTS

- La Tarte. Seasonal Fruit Tart.
- La Mousse au Chocolat. Classic Chocolate Mousse.
- Le Mille Feuille. Classic Mille Feuille with Raspberry Coulis.

### MENU A LA CARTE

#### ENTREES

- La Soupe à L’oignon. Gratinated Onion Soup with Emmenthal Cheese.
- La Potage Saint Germain. Fresh Spring Pea Soup with “Jambon de Bayonne”, Snap Peas & Mint Sorbet.
- La Tomate. Tart of Fresh Seasonal Heirloom Tomatoes.
- Le Quinoa. Organic Quinoa with Vegetable Bouquet, Razor Clams & Citrus Dressing.
- L’écrevisse. Seared Crayfish in Light Curry with “Royale” of Crayfish.
- La Saint Jacque Fumée. “Smoked” Hokkaido Scallop with Parsnip Mousseline, Bacon, Apple, Chanterelle & Verjus.
- Les Escargots. Baked Snails with Provençale Butter.

- La Terrine de Foie Gras. Seaweed Crusted Foie Gras Terrine with Toast of Cured Yellowfin Tuna & Lemon Marmalade.
- Le Foie Gras. Seared Foie Gras with Corn Bread & Figs “Mille Feuille” and Port Reduction.
- Le Caviar d’Aquitaine. Fine French Sturgeon Caviar “Baeri” (30gr) served with Condiments.

## **POISSONS & CRUSTACES**

- Le Cabillaud. Seared Butterfish with Seasonal White Asparagus Velouté, Quail Eggs & Caviar d’Aquitaine.
- La Sole. Poached Fillet of Dover Sole with Ginger-Sauternes Sauce & Carrot Flan.
- La Coquille St Jacques. “Chartreuse” of Hokkaido Scallops & Foie Gras with Chanterelle & “Lard de Colonata”.
- Le Homard. Whole Floresian Lobster with Beetroot “Beurre Blanc” & Ratte Potato.

## **VIANDES**

- Le Râble de Lapin. Stuffed French Saddle of Rabbit with Organic Pearl Barley, Tarragon Jus & Carrot Emulsion.
- Le Confit de Canard. Confit of Pekin Duck Leg with Caramelized Shallot “Tatin” & Orange Sauce.
- L’ Agneau. Fillet of Tasmanian Lamb with Cornet of Quinoa, Aubergine Flan & Sesame Sauce.
- Le Filet de Boeuf. Tenderloin of Wagyu Beef with Sautéed Forest Mushrooms, Guanaja Jus & Potato Truffle Cappuccino.
- Le Boeuf Bourguignon. Braised Wagyu Beef Cheeks “Burgundy Style” with Potato Gratin.

## **Amuse Bouche**

### **Kir Péillant**

- Les Escargots. Escargots in Breaded Shell with Garlic Emulsion & Ratatouille. 2004 cerre – La Chapelle des Augustins – Henri Bourgeois – Loire Valley.
- La Terrine de Foie Gras. Seaweed Crusted Foie Gras Terrine with Toast of Cured Yellowfin Tuna & Lemon Marmalade. 2007 yong – Clonale – Chardonnay – Mornington Peninsula.
- La Bisque de Homard. Lobster Bisque with Crayfish, Fish Ravioli & Lobster Oil
- La Saint Jacque Fumée. “Smoked” Hokkaido Scallop with Parsnip Mousseline, Bacon, Apple, Chanterelle & Verjus. 2008 Clos Henri – Pinot Noir – Marlborough New Zealand
- Le Filet de Boeuf. Tenderloin of Beef with Winter Vegetables & Sauce Morilles. 2008 Promis – Ca’ Marcanda (Gaja) – Tuscany Italy.
- L’ Assiette de Fromage. Selection of Fine French Farm Cheeses served with condiments.
- Le Dessert. Selection of Petite Desserts.

## **LES FROMAGES**

- L’ Assiette de Fromage. Selection of Fine French Farm Cheeses by Hervé Mons served with Condiments.

## LES DESSERTS

- La Pistache. Pistachio Parfait, Pistachio Madeleine & Red Berries.
- La Crème Caramel. Vanilla Crème Caramel with Apple Caramel Jelly & Cream.
- Le Panna Cotta. Yogurt Panna Cotta with Gelée of Mango, Raspberry Granite & Basil Emulsion.
- Le Chocolat. Warm Valrhona Chocolate Fondant with Mocha Cigar & “Petit Pot de Crème”.
- Le Mille Feuille. Classic “Mille Feuille“ with Raspberry Coulis.
- L’ananas. Coconut Bavarois with Roasted Pineapple, Pineapple Sorbet & Sweet Basil Coulis.
- Le Café Gourmand. Selection of Petite Desserts with a Choice of Coffee or House Tea.

Salah satu contoh menu-menu *Summer Pride* di Emilie



Gambar II.7. Sumber gambar dari surat elektronik kiriman Emilie.

Terlepas dari menu standar di atas, Emilie juga cukup sering mengadakan variasi masakan. Seperti bila ada *wine pairing* dengan *michellin star chef*. *Chef* tamu yang berkunjung ke Jakarta untuk memperkenalkan suatu macam anggur tertentu, atau *chef* tamu yang membawa suatu bahan masakan khas tertentu adalah dua contoh acara Emilie dengan masakan diluar menu standar restoran ini. Biasanya *chef de cuisine* Emile, *chef* Robin membuat menu khusus hanya untuk hari itu atau hanya untuk acara tersebut saja. Menu diluar menu standar Emilie.

## II. Amuz, Energy Building, SCBD Jakarta Selatan

### Deskripsi Lokasi dan Tata Ruang

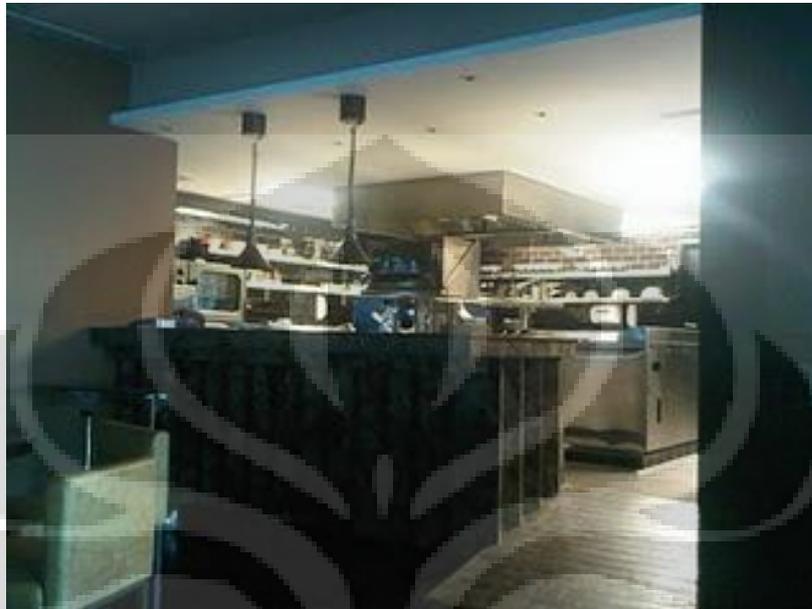
Restoran Perancis yang baru saja berdiri pada tahun 2010 ini sudah mengambil hati banyak pelanggan. Selain tempatnya yang strategis, gedung perkantoran tempat restoran ini berada merupakan gedung kantor yang penuh dengan eksekutif dan atau para pekerja kalangan atas. Mereka adalah salah satu target pasar Amuz, sehingga para pekerja kantor yang berada dalam satu gedung dengan restoran ini secara tidak langsung menjadi pelanggan dan pemasar akan keberadaan Amuz ini. Restoran yang terletak di lantai dua gedung Energi SCBD Sudirman ini cocok untuk menjadi tempat makan penghilang lelah dan stress dari ramainya kota Jakarta dan macetnya jalanan disekitar gedung ini.

Selain dari gedung perkantoran yang mengelilingi gedung Energy Building, daerah sekitar gedung ini pun sudah menjadi area restoran atau rumah makan mahal, seperti restoran Emilie *fine dining* Perancis yang terletak dekat dari area gedung ini, lalu cafe-cafe dan restoran internasional lainnya seperti restoran Korea Lobak.

Saat kita memasuki restoran ini, kita seakan berada di salah satu restoran di Paris. Tata ruang dan dekorasi ruangan dibuat sedemikian rupa sehingga seperti berada di ruang makan yang modern megah dan indah. Di tengah ruangan terdapat miniatur menara Eiffel yang terbuat dari semacam besi baja. Restoran yang di desain oleh Idris Samad ini bertema kemegahan dan keromantisan kota besar dunia layaknya Paris pada zaman ini. Amuz memiliki meja-meja dan kursi standar restoran berbintang, peralatan makan lengkap standar *table manner* internasional, lukisan-lukisan terkenal yang menghiasi dinding restoran, sofa-sofa besar dengan warna abu-abu gelap, dan kursi dan meja makan khusus untuk ruangan VIP.

Restoran ini juga memiliki *open kitchen* atau dapur terbuka tempat para penikmat masakan Perancis ini dapat melihat langsung proses pengolahan makanan yang mereka pesan atau masakan khusus hasil karya spontan *chef de cuisine*. Hal tersebut dapat dinikmati dengan pemesanan tempat sebelumnya. Dapur terbuka ini dapat dipersiapkan untuk set makan skala kecil. Seni kuliner yang digunakan oleh *chef-chef* ini adalah seni kuliner tingkat tinggi dengan tema

kuliner klasik dan kontemporeri Perancis. Terlebih lagi di saat *chef* membuat menu-menu andalan kontemporeri Perancisnya secara spontan, tidak ada resep atau persiapan sebelumnya. Hal tersebut memperlihatkan keahlian *chef* masakan Perancis dalam bidangnya.



Gambar II.8. Open kitchen Amuz, sumber <http://seductivegustation.blogspot.com/2010/10/amuz-gourmet-restaurant.html>



Gambar II.9. Private dining Amuz, sumber <http://seductivegustation.blogspot.com/2010/10/amuz-gourmet-restaurant.html>



Gambar II.10. Suasana ruang makan utama, ruangan terbesar di Amuz dari pintu masuk, sumber situs Amuz.

### ***Chef Informan di Amuz***

*Chef founder* atau chef yang memiliki peran dan andil paling penting di restoran ini adalah Chef Gilles Marx. Chef founder adalah chef yang mendirikan restoran ini. *Chef founder* memiliki teman kerja untuk mendanai restoran ini agar menjadi restoran bersama. Sehingga *chef founder* dapat dikatakan memiliki saham dalam restoran ini. *Chef de cuisine* dari restoran ini adalah Rizki Pradana. Kedua chef ini adalah chef utama di restoran ini. *Chef founder* juga memiliki peran dalam menentukan masakan di dalam menu. *Chef founder* berkolaborasi dengan *chef de cuisine* untuk membuat masakan Perancis klasik dan kontemporer untuk mendapatkan hasil yang sesuai ekspektasi mereka. Mereka saling membantu dan mengisi kekurangan satu sama lainnya. Walaupun posisi *chef founder* pada akhirnya lebih tinggi dan chef founder lebih memiliki kuasa dari *chef de cuisine*.

Pada penelitian kali ini chef Gilles Marx adalah salah satu informan utama saya. Mereka sudah bekerja bersama sejak beberapa tahun yang lalu dan Chef Marx bekerja di Riva saat mereka pertama kali bertemu dengan chef Rizki dan bekerja bersama. Awal pertemuan mereka di Riva membuat kedua chef ini tidak

terpisahkan. Hingga Chef Rizki ikut bekerja di Australia bersama chef Marx sebelum mereka kembali ke Jakarta untuk bekerja di Amuz.

*Chef Marx* mendapat rasa cintanya kepada makanan dari ibunya. Ibunya adalah seorang yang sangat pandai memasak, dan semua masakan yang ada di meja datang dari kebunnya sendiri. Kakek dan neneknya juga petani. Ia menjelaskan bahwa sudah menjadi kebiasaan di keluarganya untuk membantu mereka yang sedang memasak di dapur, semua harus ikut berpartisipasi, terlebih lagi pada saat akhir pekan. Hal tersebutlah yang menjadi pelajaran pertamanya dalam memasak. Pada saat ia meninggalkan rumah, ia baru sadar bahwa makanan kantin di sekolah tidak seenak makanan rumahnya, hingga ia ingin sekali menciptakan ulang apa yang ia biasa makan di rumahnya. Akhirnya ia masuk sekolah kuliner selama dua tahun; ia bersekolah selama seminggu dan bekerja selama tiga minggu. Pada akhir sekolahnya ia bergelar diploma pada umur enam belas tahun. *Chef Marx* sekarang sudah memiliki pengalaman kerja selama dua puluh tahun. Beberapa pengalaman kerjanya adalah bekerja di restoran Michelin Star di Lyon, Burgundy dan Paris. Ia juga pernah bekerja di Australia di perkebunan anggur dan Asia Tenggara. Pada saat itulah ia mendalami pengetahuannya tentang anggur. Di sana juga *chef Rizki* mengikuti jejaknya dan bekerja bersamanya selama beberapa tahun dan akhirnya kembali ke Jakarta untuk bekerja di Amuz.



Gambar II.11. Chef founder Amuz, chef Gilles Marx. Sumber gambar <http://www.poonamsagar.com/people/doing-what-i-love-chef-gilles-marx-french-culinarymaster/>

### **Menu-menu di Amuz**

Menu-menu di Amuz ini mengalami beberapa perubahan tiap beberapa bulan. Perubahan yang tidak tetap tergantung ketersediaan bahan-bahan masakan dan kesiapan kedua *chef de cuisine* dan *chef founder* dalam menemukan dan menentukan menu baru. *Chef founder* Gilles Marx dan *Chef de cuisine* Rizki Pradana selalu berusaha memberikan masakan-masakan kontemporer klasik Perancis yang beragam, tetapi tetap mengikuti peraturan-peraturan klasik kuliner Perancis. Mereka selalu berusaha menciptakan masakan-masakan dengan tingkat seni yang tinggi. Menu di Amuz terbagi atas dua bagian; *Le Classic* dan *Le Contemporaire*. Dalam *Le classic*, masakan-masakan yang ada di dalam menu ini dibuat seperti masakan Perancis klasik, tidak dimodifikasi. *Le contemporaine* adalah menu masakan-masakan klasik yang sudah dimodifikasi oleh *chef* Gilles Marx dan *chef* Rizki Pradana tanpa mengurangi atau menghilangkan kekhasan dari masakan klasik Perancis. Duo *chef*

ini juga sering mendemonstrasikan menu-menu andalan di luar menu yang tercatat di buku menu. Mereka dapat membuatnya secara spontan di dapur terbuka.

Beberapa contoh menu di Amuz



Gambar II.12. Sumber gambar dari situs official Amuz+

Beberapa gambar menu-menu andalan dari Amuz ini adalah contoh dari kombinasi klasik dan kontemporer. Mulai dari masakan ikan, domba, *escargot*, hingga ke makanan penutup seperti *trio chocolate* dan *raspberry sorbet* dan *pastry* ini terlihat sangat indah. Makanan-makanan tersebut di tata di atas alat saji khusus yang tidak berbentuk seperti piring putih bulat biasa dan disusun hingga terlihat indah di mata dan indah di dalam gambar. Alat saji yang digunakan adalah alat-alat memasak seperti alas potong dari kayu, marmer segi empat untuk memotong bahan masakan hingga kaca segi empat seperti cermin. Dapat dilihat dalam gambar menu domba, *risotto* disajikan di dalam gelas kecil membuatnya sangat menarik dan unik. Pada hidangan penutup, buah apel dipotong dan diolah sedemikian rupa sehingga berbentuk seperti hati dan seperti potongan korek api. Pada masakan *escargot*, *escargot* disajikan di atas *pastry* dan tomat panggang.

Beberapa contoh tersebut adalah contoh penataan masakan yang unik dan indah dalam penerapan penghidangan masakan Perancis.



## BAB III

### *LA HAUTE CUISINE; FINE DINING SENI KULINER PERANCIS*

Pada bab ketiga ini saya akan menjelaskan tentang kuliner secara luas dan kuliner Perancis. Hal-hal tersebut termasuk jenis-jenis kuliner Perancis dengan lebih menjelaskan jenis *la haute cuisine*. Selain itu saya juga melihat tiga unsur dari kuliner Perancis yang saya tangkap menjadi hal yang penting bagi *chef* Perancis informan saya dalam penelitian ini. Saya juga menjelaskan tentang kuliner Perancis di Perancis dengan mengambil contoh Laurent, restoran terkenal di Paris yang dituangkan kedalam buku dan menjadi sumber ide masakan Perancis untuk menu restorannya bagi salah satu *chef* informan saya. Pada akhir dari setiap bagiannya saya membahasnya dari sudut pandang teori makan dari Victor Turner yang dilihat dari aspek fungsional, posisional dan exegetiknya, lalu saya juga melihat dari sudut pandang teori simbolis interaksionisme dimana pengalaman di masa lalu kedua *chef* informan saya mempengaruhi masa sekarang mereka. Walaupun masa sekarang lebih difokuskan, hal-hal yang diputuskan dan dilakukan oleh kedua *chef* ini masih ada yang berdasarkan pengalaman masa lalu mereka.

#### A. **Gastronomi**

Gastronomi adalah terjemahan *gastronomy* dari bahasa Inggris ke dalam bahasa Indonesia. *Gastronomy* yang artinya seni menyiapkan yang lezat. Pada hal ini teknik membuat, mengolah hingga menghidangkan masakan dengan baik. Bahasa Indonesia memiliki kata yang mengandung arti yang sama, adalah tata boga. Kata *gastronomy* sendiri berawal mula dari bahasa Yunani kuno *gastros* yang berarti lambung atau perut dan *nomos* yang berarti hukum atau aturan. Individu-individu yang mempelajari dan mendalami gastronomi biasa disebut *le gourmand*, diambil dari bahasa Perancis yang berarti orang yang mengerti, mendalami, mengapresiasi dan mencintai makanan yang memiliki nilai seni dan teknik yang tinggi. Dalam bahasa Inggris ahli gastronomi ini disebut *a gourmet* dan *a gastronome*.

Gastronomi juga mempelajari hubungan antara makanan dan budaya, dimana komponen budaya dan makanan menjadi pusat pembelajarannya yang sekarang lebih sering disebut seni kuliner. Hubungan seni kuliner dengan pembelajaran tentang budaya adalah makanan dapat ditelusuri darimana asalnya, mulai dari orang-orang menanam bahan-bahan tertentu hingga menernak dan memburu hewan untuk menghasilkan makanan. Kegiatan-kegiatan mencari dan menghasilkan bahan baku atas sebuah makanan hingga bahan baku diolah menjadi makanan tersebut adalah hal-hal yang dipelajari dalam gastronomi atau tata boga. Peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu. Melalui gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya.

Bidang gastronomi terbagi atas lima bidang :

Gastronomi Praktis, studi yang mendalami praktik dari mengolah makanan, seperti bagaimana cara membuat daging panggang yang lembut, sup ikan yang tidak amis, mulai dari cara memasak bahan makanan yang mudah hingga ketinggian yang lebih lanjut lagi.

Gastronomi Teoritis, studi yang lebih mendalami teori-teori seperti memahami resep-resep, aturan-aturan mutlak, hal-hal yang harus dihindari dan harus dilakukan dalam kegiatan mengolah dan menghasilkan makanan. Resep-resep klasik menjadi dasar aturan memasak modern. Modifikasi dari resep-resep klasik tersebutlah yang menambah ragam masakan modern.

Gastronomi Teknis, studi yang mendalami hal-hal yang lebih sistematis. Segala hal yang berhubungan dengan sistematis produksi makanan skala kecil hingga skala besar seperti perusahaan pembuat makanan instan.

Gastronomi Makanan, studi yang mendalami fungsi dan peranan akan suatu makanan atau minuman. Seperti pada contohnya perpaduan minuman anggur putih dengan masakan ikan dan anggur merah dengan masakan daging merah seperti daging sapi dan domba.

Gastronomi Molekuler, studi yang mendalami proses pengolahan makanan dari segi fisika dan ilmiahnya. Suatu satuan kimiawi tertentu bila digabungkan

dan diolah dengan cara tertentu akan menghasilkan makanan yang berbeda. Masakan yang diolah dengan cara ini mengandung seni dan teknik yang tinggi. Gastronomi inilah yang sering dialami dan digunakan oleh para juru masak internasional dalam penerapan untuk menghasilkan makanan dengan kadar seni dan teknik yang tinggi dengan selalu memomorsatukan kualitas dan rasa. Dalam satu kesempatan *chef* Robin menjelaskan bahwa ia mendalami gastronomi molekuler untuk dapat menciptakan masakan yang dapat merepresantasikan masakan Perancis dengan baik dan dapat menarik minat para penikmat masakan Perancis.

Peraturan pertama yang saya tidak ketahui sebelum saya bertemu *chef* Robin adalah yoghurt tidak bisa dimasak ulang serta dicampur dengan bahan-bahan masakan lainnya. Saat saya menceritakan tentang *Panna Cotta* saya yang gagal, ia hanya menjawab dengan singkat bahwa kesalahan besar saya adalah memasak *yoghurtnya* bersamaan dengan bahan-bahan lainnya. *Yoghurt* hanya boleh dicampur kedalam bahan-bahan lainnya saat kompor telah dimatikan, sehingga *yoghurt* tidak akan matang. Senyawa atau bahan-bahan atau kandungan yang terkandung didalam *yoghurt* yang harus seorang juru masak ketahui agar mereka mengetahui reaksi yang dapat terjadi bila senyawa dan atau bahan-bahan tersebut berubah bentuk, seperti bila bahan-bahan tersebut dipanaskan atau didinginkan. Hal tersebut adalah salah satu contoh dari pengetahuan *chef* Robin akan gastronomi molekulernya yang saya akan terus ingat dihari kedepan.



Gambar III.1. *L'ananas Coconut Bavaois with Roasted Pineapple, Pineapple Sorbet & Sweet Basil Coulis*. Sumber dokumen Emilie.



Gambar III.2. "La Sole". *Poached Dover Sole with Ginger-Saurternes Sauce & Carrot Flan*. Sumber dokumen Emilie.

Salah satu contoh masakan yang menggunakan teknik gastronomi molekuler adalah membuat *salad* dengan *jelly* berbagai warna dan bentuk yang terbuat dari sayur-sayuran. *Chef* Robin menjelaskan secara singkat tanpa memberikan resepnya kepada saya. Menurut saya agak sulit untuk membayangkan seperti apa wujud dari masakan yang diolah dengan cara gastronomi molekuler hingga *chef* Robin memberikan saya gambar diatas tersebut.

*Dessert* atau makanan penutup adalah salah satu masakan yang memerlukan pengetahuan gastronomi molekuler juga bagi *chef* Robin. Gambar diatas adalah salah satu makanan penutup yang belum lama ia buat untuk menambah variasi menu makanan penutup di Emilie. *Chef* Robin menjelaskan bahwa ia memotong nanas hingga sangat tipis lalu memanggangnya dengan temperatur dan durasi yang harus tepat. Lalu ia membuat *Sorbet*, semacam *ice cream* tetapi dibuat dari buah asli. Pada masakan kali ini ia menggunakan buah nanas segar. *Coconut bavarois* adalah semacam krim yang dicampur dengan buah kelapa segar yang diolah agar dapat menyatu dengan krim dan dapat dibentuk seperti *pudding*. *Bavarois* adalah salah satu makanan penutup klasik Perancis yang sudah ada sejak lama, sejak kehadiran Marie Antoine Careme, pencetus *la haute cuisine* di Perancis. Hal tersebut adalah salah satu alasan *chef* Robin membuat makanan penutup ini, agar pelanggan Emilie kenal dengan banyak masakan klasik Perancis. *Chef* Robin mengatakan bila pengetahuan tentang

gastronomi molekuler tidak diteruskan kepada *chef-chef* di Emilie, sulit bagi mereka untuk dapat menciptakan kembali makanan penutup ini persis seperti yang ia telah buat.

Pada penelitian saya tentang masakan Perancis kali ini, kedua informan utama saya yang bekwarganegaraan Perancis ini terus mengingatkan saya betapa pentingnya gastronomi molekuler dalam dunia kuliner terlebih kuliner Perancis. *Chef Robin* meminjamkan saya buku masakan dari Perancis, berbahasa Perancis yang menjelaskan banyak tentang resep-resep masakan Perancis yang menggunakan pengetahuan gastronomi molekuler. Buku berjudul Laurent ini memuat cukup banyak resep-resep masakan Perancis yang terlihat sangat indah dan dapat membuat kita sangat tergiur hanya dengan melihat gambar-gambarnya saja. Jelas resep-resep yang dimuat didalam buku ini adalah resep-resep tingkat lanjut yang memerlukan teknik tinggi untuk menguasainya. Mengutip perkataan *chef Marx*, “*There is a depth in the taste of the food*”. Hasil wawancara dengan *chef Marx* 3 Juni 2011. Hal tersebut berarti ada kedalaman dalam rasa setiap masakan dan seorang *chef* harus dapat mengeluarkan rasa-rasa tersebut untuk menciptakan keselarasan dari rasa dan tampilan dalam memuaskan para pelanggan agar mereka dapat mengapresiasi masakan klasik Perancis. gastronomi molekuler adalah salah satu cara penting untuk dapat mengeluarkan rasa-rasa dari masakan tersebut.

Merujuk dari pengamatan saya terhadap *chef Robin* dan *chef Marx* tentang pemahaman dan penjelasan mereka tentang gastronomi molekuler, dapat saya lihat bahwa setiap mereka menceritakan, menjelaskan suatu hal tentang gastronomi molekuler mereka selalu merujuk kepada pengalaman mereka pada masa lalu di Perancis dan atau di belahan dunia yang lain. Mereka menjelaskannya dengan mengambil contoh pengalaman mereka belajar saat muda dan pengalaman mereka bekerja dari tingkat awal hingga lanjut. Pemaknaan akan gastronomi molekuler terbentuk dari saat pertama kali mereka belajar akan hal ini di Perancis. Saat mereka mulai mengenal dan mengerti lalu menerapkan hal-hal yang sudah mereka pelajari sebelumnya. Pada awal mereka belajar tentang kuliner, mereka diberitahukan bahwa gastronomi molekuler adalah penting untuk dikuasai demi menguasai kuliner Perancis. Interaksionisme simbolis tidak begitu mementingkan masa lalu, yang lebih ditekankan adalah masa sekarang, tetapi hal-

hal yang terjadi di masa sekarang ada hubungannya dengan masa lalu. Pada contohnya *chef* Robin merujuk ke masa lalunya untuk menjelaskan tentang gastronomi molekuler.

## B. Cuisineart atau Seni Kuliner



Gambar III.3. "*Le Homard*". Floresian Lobster with Beetroot Beurre Blanc, Ratte & Vittelotte Potato. Sumber dokumen Emilie.



Gambar III.4. "*L'agneau*". Herb Crusted Tasmanian Lamb Loin & Rack with Sesame Sauce, Cornet of Quinoa & Aubergine Flan. Sumber dokumen Emilie.

Memasak memerlukan keahlian. Memasak sendiri adalah seni mengolah dan menyajikan makanan sehingga menjadi indah, enak dilihat dan enak dimakan. Seni kuliner mempelajari cara mengolah dan menyajikan masakan agar menjadi indah dan enak. Seni kuliner dapat dipelajari mulai dari rumah di dapur sendiri hingga di sekolah masak, kursus masak hingga sekolah tinggi masak professional. Menjadi seorang *chef* suatu restoran ternama jelas memerlukan jenjang belajar dan karir yang panjang. Selain itu dibutuhkan juga keahlian dalam seni kuliner tersebut. Tidaklah mudah menguasai seni kuliner tingkatan *chef* Michelin star dunia. Salah satu contoh *chef* yang menguasai keahlian tersebut adalah chef

Robin. Gambar diatas adalah satu masakan hasil buatan *chef* Robin yang memerlukan seni dan teknik yang tinggi. Keindahan dari masakan inilah yang membuatnya sangat berharga. Suatu karya seni kuliner yang mengandung kadar seni yang sangat tinggi. *Chef* Robin beberapa kali menjelaskan kepada saya bahwa ia senang menghasilkan masakan Perancis yang unik, orisinil dan yang paling penting adalah harus indah dan enak dilihat. *“I like to make a dish that is pretty as a picture”*. Hasil wawancara dengan Chef Robin 25 Maret 2011. Penjelasan *chef* Robin dalam bahasa Inggris. Menurut *chef* Robin masakan harus enak dilihat dari berbagai sisi, tidak hanya rasa yang enak. Kita tidak boleh menyembunyikan satu sisi masakan yang kurang pas hasilnya seperti terlalu matang atau kurang matang. Salah satu contohnya seperti masakan Lobster seperti gambar diatas. Lobster biasa dimasak dengan cara dipanggang atau digoreng lalu disajikan dengan makanan pendamping disampingnya. *Chef* Robin ingin membuat masakan Lobster yang sehat. Ia ingin membuat lobster dengan salad dan bunga-bunga segar yang dapat dimakan. Menurutnya keindahan masakan tersebut diatas adalah hal yang sama pentingnya dengan rasanya yang enak. Mengutip perkataan *chef* Robin, *“food is beautiful and food can make you feel happy”*. Hasil wawancara dengan *chef* Robin 25 Maret 2011. Bila masakan dengan rasa yang enak tetapi tidak terlihat enak dan indah, ia percaya bahwa tidak banyak orang akan memesannya dan penyampaian pesan dari masakan Perancis yang indah dan nikmat pun tidak tersampaikan. Masakan itu indah dan dapat membuat orang senang pada saat dan setelah mengkonsumsinya. Hal tersebut dikarenakan rasa yang enak dan tampilan yang indah. Tampilan masakan yang indah dapat menambah kepuasan pelanggan saat menyantapnya. Gambar dan penjelasan atas sebuah menu adalah hal yang penting. Bila pelanggan tidak bisa membayangkan seperti apa bentuk dan rasa masakannya orang akan cenderung lebih memilih masakan yang mereka bisa bayangkan bentuk dan rasanya.



Gambar III.5. *La Fromage Bleu. Bleu D'auvergne & White Chocolate with Moutarde au Moût de Raisins*. Sumber dokumen Emilie.

Masakan diatas hanya menggunakan keju sebagai bahan dasar dan bahan utamanya. Saya berkata kepada chef Robin bahwa masakan tersebut akan habis saya makan dalam waktu hitungan detik saja. Kamipun tertawa karena jelasnya saya belum sepenuhnya mengerti dan mengapresiasi hasil masakan chef Robin ini. Menurutnya keju akan lebih lezat bila dipadukan dengan buah-buahan dengan saus dan biskuit yang diolah dan disajikan sedemikian rupa agar terlihat indah, cantik dan enak untuk dimakan. Warna dari masakan ini sudah seimbang, begitu pula dengan penempatan bahan-bahannya di piring. Warna, komposisi, penempatan bahan di piring dan rasa adalah satu kesatuan dari masakan Perancis yang chef Robin maksudkan sebagai sebuah karya seni masakan *fine dining* Perancis.

Gambar-gambar di atas adalah contoh dari hasil seni yang diciptakan oleh chef Robin. Ia merujuk masakan tersebut dari Laurent, restoran di Paris yang ia miliki bukunya untuk menjadi sumber inspirasinya dalam berkarya. Menurut *chef* Robin masakan-masakan yang dihasilkan oleh-oleh *chef* Laurent adalah masakan-masakan Perancis yang patut ia tiru karena keindahan dan nilai, kualitasnya yang tinggi. Pada bagian ketepatan akan saya lampirkan gambar-gambar *chef* Robin membuat masakan yang ia sebut dengan *Terrine of Foie Gras "mi cuit" with Seaweed Crust and Cured Yellowfin on Tuna Seaweed Toast with Lemon Marmalade*.

Salah satu fungsi seni adalah fungsi komunikasi. Seni dapat digunakan sebagai alat komunikasi seperti pesan, kritik sosial, kebijakan, gagasan dan memperkenalkan produk kepada masyarakat (Geertz,1983). Menurut penjelasan-penjelasan diatas, masakan Perancis yang dibuat oleh *chef-chef* informan saya adalah sebagai salah satu alat untuk memperkenalkan dan menyebarkan informasi dan pengetahuan akan unsur budaya Perancis mereka. Pemaknaan akan masakan Perancis hasil karya *chef* informan saya yang mereka anggap hasil karya seni ini dapat dilihat dari aspek posisionalnya. Aspek posisional dari pemaknaan karya seni masakan Perancis bagi kedua *chef* tersebut adalah masakan menjadi salah satu cara memperkenalkan budaya Perancis dengan memperkenalkan masakan-masakannya kepada pelanggan di Indonesia. Suatu keutuhan masakan Perancis yang dimasak oleh kedua *chef* tersebutlah yang dianggap sebagai karya seni bagi mereka.

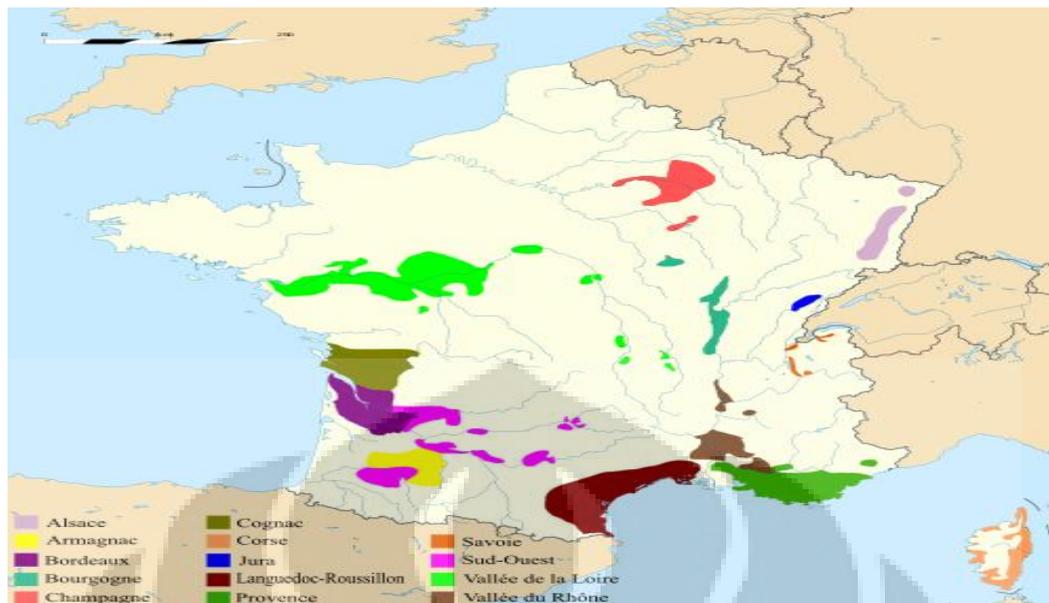
### **C. Unsur-unsur Kuliner Perancis**

Kuliner Perancis adalah salah satu macam kuliner dunia yang terkenal di seluruh dunia. Kuliner ini juga memiliki banyak penggemar. Kuliner Perancis tidak akan pernah lepas dari Anggur dan Keju. Kedua hal tersebut adalah salah satu dari kebanggaan Perancis akan negaranya dan budayanya. Masyarakat Perancis berusaha untuk tetap menjaga, melestarikan dan meningkatkan kualitas dari anggur dan keju mereka. Mereka biasa menyebut anggur dengan *Le Vin* dan keju dengan *Le Fromage*. Keragaman dari anggur dan keju Perancis juga tidak pernah berkurang jumlahnya. Mereka selalu berusaha untuk menciptakan rasa-rasa baru dengan cara-cara lama dan baru. Tradisi lama tetap dihormati, dihargai dan cara-cara modern juga dikembangkan dan digunakan agar dapat menyelaraskan kerja mereka dengan baik dalam upaya memproduksi anggur dan keju terbaik. Sejarah dari kuliner Perancis sudah saya jelaskan pada bab pertama, dimana Marie Antoine Careme ialah pencetus dari kuliner Perancis. Ia juga yang membuat pembagian-pembagian dari macam kuliner Perancis. Kuliner Perancis sekarang dapat ditemukan di seluruh dunia, kita tidak perlu pergi jauh-jauh ke Perancis untuk mencoba masakan asli khas Perancis ini. Sudah banyak *chef-chef* bekebangsaan Perancis yang bekerja di restoran bertema masakan Perancis di seluruh dunia untuk memperkenalkan masakan-masakan khas Perancis favorit

mereka. Saya dalam penelitian kali ini mendapat kesempatan untuk bertemu dua *chef* berkebangsaan Perancis yang bekerja di Indonesia sebagai *chef* restoran *fine dining* Perancis. Hal ketiga yang saya angkat menjadi salah satu unsur penting dalam kuliner Perancis adalah ketepatan atau dalam bahasa Perancisnya adalah la *precisement*. Setelah mengamati kedua *chef* informan saya, dapat saya katakan bahwa ketepatan adalah hal yang sangat penting dalam dunia kuliner Perancis, menyambangi kualitas bahan makanan dan kualitas para pekerja.

### C.1. Le Vin

*Le Vin* atau dalam bahasa Inggrisnya biasa disebut *wine* ini adalah salah satu hal yang cukup identik dengan kuliner Perancis. Dalam kesempatan saya mengamati kedua *chef* informan saya, mereka sering menyebutnya dengan *wine*, walau terkadang saat mereka berbicara dengan bahasa Perancis mereka menyebutnya dengan *Le Vin*. Eropa adalah benua tempat anggur banyak diproduksi dan di Eropalah anggur-anggur terbaik dihasilkan. Tiga Negara terbesar pembuat anggur adalah Spanyol, Perancis dan Itali. Anggur sudah menjadi satu kesatuan dengan masakan Perancis. Hampir setiap menu di *French fine dining* memiliki *wine pairing* menu. *Wine pairing menu* adalah bila menu-menu andalan masakan Perancis dipadukan dengan anggur pilihan yang dapat mengangkat rasa dari menu-menu tersebut. *Chef* Robin berkata bahwa menu-menu tertentu bila dipadukan dengan anggur akan lebih lengkap dan nikmat rasanya. *Chef* sering memadukan anggur dengan masakan-masakan andalannya. Anggur putih dengan masakan ikan, anggur merah dengan masakan daging sapi adalah dua contoh paduan utama anggur dengan masakan Perancis. Bila dalam beberapa kesempatan *chef Michelin Star* sedang datang ke Jakarta, Emilie dan Amuz pernah beberapa kesempatan mengadakan *wine pairing* dengan sang *chef* tersebut. Salah satu *wine pairing* yang saya angkat adalah *wine pairing* di Emilie pada saat-saat awal saya kenal dengan *Chef* Robin. Ia menceritakan saya tentang *wine pairing* tersebut. Salah satu kendala saya adalah agar dapat mengikuti *wine pairing* biasanya pelanggan harus membayar lebih dari satu juta dalam tiap kesempatan. Hal tersebut yang sedikit menghambat saya untuk menghadiri *wine pairing* di Emilie.



Gambar III.7. Peta penyebaran daerah penghasil anggur di Perancis, sumber google map.

Perancis adalah salah satu Negara terbesar penghasil anggur. Lokasi daerah pembuat anggur tersebar seantero negasa Perancis. Alsace, Bordeaux, Burgundy, Champagne, Corsica, Jura, Languedoc-Roussillon, Loire, Provence, Rhone, Savoy, dan South West France. Burgundy adalah daerah yang memproduksi salah satu anggur termahal dan terbaik Perancis. Banyak jenis anggur yang ditanam di Perancis dan dijadikan anggur. Cara pengolahan tradisional anggur Perancis adalah mencampur beberapa jenis anggur yang berbeda menjadi satu anggur. Perancis membuat semua jenis anggur. Anggur merah, *rose*, anggur putih, *sparkling wine*, *dry wine*, setengah manis dan manis adalah contoh dari jenis anggur yang dibuat di Perancis. Anggur Perancis dibuat dari versi yang paling murah hingga yang paling terkenal, paling mahal dan eksklusif. Jenis anggur Perancis mewakili daerah tempat anggur tersebut dibuat. Jenis anggur yang berbeda, cara penanaman anggur hingga pembuatan anggur yang berbeda adalah contoh dari perbedaan karakteristik anggur dari tiap-tiap daerah. Harga dan kualitas anggur juga sangat beragam. Beberapa anggur dibuat untuk segera diminum, tetapi beberapa anggur lainnya dibuat agar dapat dinikmati sepanjang masa. Persamaan dari anggur-anggur Perancis ini adalah mereka dibuat untuk diminum menemani dan melengkapi sebuah makanan. Beberapa contoh

makanan tersebut adalah roti *baguette*, makanan bistro hingga makanan mewah seperti *caviar* dan *foie gras* di restoran berbintang.

Chef Gilles Marx pernah bekerja dan mendalami cara pembuatan anggur di Australia. Saat ia bekerja di tempat pembuatan anggur tersebut ia mendapatkan banyak pengetahuan tentang anggur. Chef Robin mempelajari cara mengolah anggur dari awal mulanya, menanam anggur pilihan terbaik hingga memprosesnya menjadi anggur. Pada awalnya pengetahuan chef Marx tentang pembuatan anggur di luar Perancis masih terbatas hingga saat ia bekerja di Australia lah ia mendapat banyak pengetahuan dan pengalaman tentang hal tersebut. Sejak kecil memang chef Marx sudah terbiasa dengan anggur. Ia bisa minum anggur setiap hari, karena hal tersebut adalah hal yang biasa dilakukan oleh keluarganya. Salah satu alasannya adalah untuk menghangatkan badan disaat musim dingin. Selain itu chef Marx juga lebih mengapresiasi anggur karena keunikan rasa dan aromanya. Menurutnya rasa dan aroma minuman anggur dapat menggambarkan daerah perkebunan anggur tempat minuman tersebut dibuat. Hal tersebut membuatnya bangga akan Negara dan budaya orang Perancis akan membuat minuman anggur.

Dapat dilihat chef Marx mengacu kepada pengalaman masa lalunya untuk menceritakan tentang pengetahuannya tentang anggur. Pengalamannya semasa bekerja di Australia ini menjadi rujukan besar untuk ke masa sekarang dan masa depannya menjalani pekerjaan sebagai chef Perancis. Dalam teori interaksionisme simbolik orang cenderung merujuk ke masa lalunya, pengalamannya di belakang untuk menjalani kehidupannya di depan, di masa sekarang dan masa mendatang.



Gambar III.8. koleksi anggur Amuz, sumber dokumen Amuz



Gambar III.9. Koleksi anggur Emilie, Les Pagodas de Cos 2004, Château Cos d'Estournel 2004, Château Cos d'Estournel 2002, Château Cos d'Estournel 1999, Château Cos d'Estournel 1996, Château Cos d'Estournel 1995, Château Cos d'Estournel 1988. Sumber dokumen Emilie

## C.2. Le Fromage



Gambar III.10. *Cheese platter*, sumber dokumen pribadi

Pada pertemuan pertama saya dengan *chef* Robin, ia menyuguhkan saya dengan *cheese platter* seperti gambar di atas ini. Ia mengatakan bahwa keju-keju ini adalah keju-keju pilihan terbaik Perancis yang didatangkan langsung dari Perancis. Ia langsung bercerita bahwa ia sangat menggemari keju sejak kecil. Keju Perancis adalah keju terbaik dari keju-keju lainnya di seluruh dunia tambahnya. *Chef* Robin juga mengajarkan saya cara memakannya. Mulai dari yang paling kiri adalah yang rasanya paling lembut hingga paling kanan yang rasanya paling keras jelasnya. Keju-keju ini dihidangkan dengan roti-roti pilihan khas Perancis. Bagi yang tidak biasa mengonsumsi keju dengan rasa yang kuat tanpa makanan pendamping, tersedia roti dan buah-buahan untuk penetralisir rasa. Bagi *chef* Robin yang sudah mencintai keju sejak kecil, ia bisa memakan keju dengan bau dan rasa paling keras tanpa makanan atau minuman pendamping sekalipun.

Emilie memiliki beberapa keju asli dikirim langsung dari Perancis pada bulan April. Keju-keju ini disuguhkan didalam menu *cheese platter* maupun menu lain-lainnya.



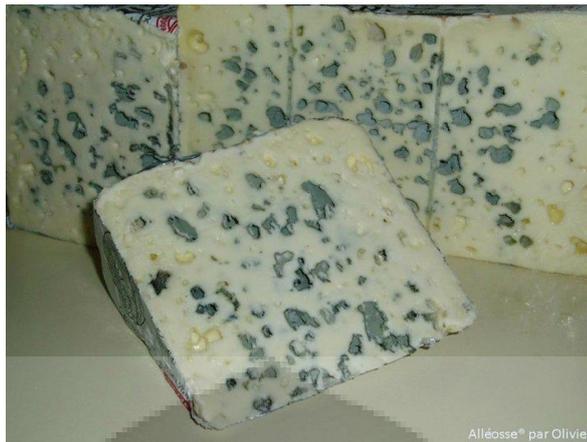
Gambar III.11. Aisy Cendré. Sumber dokumen Emilie.

Aisy Cendre adalah keju tradisional yang dibuat di rumah perkebunan penghasil keju Burgundy. Keju ini adalah keju semi lembut yang dibuat dari susu sapi yang tidak dipasturisasi. Keju yang berbentuk bulat dengan kulit luar yang keras dan tebal seperti dari debu. Proses kematangan keju sangat lambat. Keju ini memiliki bagian tengah yang berwarna putih, lembut, asin dan memiliki tekstur seperti bubuk. Bagian luar dari keju ini memiliki rasa yang alami.



Gambar III.12. Bonde de Gâtine. Sumber dokumen Emilie.

Bonde de Gâtine dibuat di daerah Gâtine di Poitou. Rasa dari keju ini lebih condong ke asam dengan sedikit rasa asin. Keju unik ini akan meleleh di mulut dan meninggalkan aroma yang kuat. Keju ini adalah keju yang akan sangat dinikmati oleh penggemar keju kambing.



Gambar III.13. Roquefort AOC. Sumber dokumen Emilie.

Keju yang dibuat dari susu domba ini adalah salah satu variasi dari keju biru atau lebih sering dikenal sebagai *blue cheese*. Keju ini berwarna putih dengan aroma yang keras, tekstur agak lembut dan memiliki jamur-jamur hijau yang memproduksi aroma yang keras. Pada saat dikonsumsi keju ini dimulai dengan rasa yang lembut, lalu agak manis, sedikit keras dan berakhir dengan rasa asin.



Gambar III.14. Brie de Meaux AOC. Sumber dokumen Emilie.

Keju lembut yang dibuat dari susu sapi ini diberi nama dari Brie, Seine, dan Marne. Nama-nama provinsi kecil di Perancis tempat keju ini dibuat. Pada awalnya keju *Brie de Meaux* dibuat di luar Paris dan dikenal dengan nama “*King Cheese*”. Keju ini memiliki rasa seperti kacang yang keras dengan aroma fermentasi yang tidak begitu keras.

Setiap Negara di Eropa memiliki keju khasnya masing-masing. Pada kesempatan kali ini saya akan menjelaskan sedikit dari ragam keju dari Eropa.

Keju Inggris, keju-keju yang dibuat di Inggris adalah

- Keju *Cheddar*, keju *cheddar* Inggris berbeda dari keju *cheddar* Amerika, mulai dari rasa, tekstur dan warna mereka berbeda walaupun cara pembuatan keju *cheddar* Amerika mengikuti keju *cheddar* Inggris.
- Keju *English dairy*, mirip dengan keju *cheddar* tetapi warnanya lebih merah daripada keju *cheddar*. Keju macam ini baik untuk dimasak dan diparut.
- Keju *Cheshire*, Tipe keju yang terkenal di Inggris ini terbuat dari susu sapi sepenuhnya, warna dan rasa yang serupa dengan *cheddar* keju ini juga dapat digunakan dengan cara yang sama dengan keju *cheddar*.
- Keju *Stilton* adalah keju yang keras terbuat dari susu sapi yang sudah diberi tambahan krim. Keju ini juga mengandung jamur untuk menambah rasa.

Macam keju selanjutnya adalah keju yang dibuat di Belanda. Salah satu keju Belanda yang terkenal adalah keju *Edam*. Keju *Edam* memiliki bentuk yang bulat seperti bola, bagian luar keju berwarna merah, dan rasanya lembut. Keju ini dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang. Keju *Edam* adalah salah satu makanan yang paling penting di Belanda.

Macam keju berikutnya adalah keju yang dibuat di Perancis. Saya akan menjelaskan beberapa ragam keju Perancis yang paling terkenal.

- Keju *Gruyere*. Keju ini terbuat dari susu skim, warnanya kuning dan rasanya lembut. Keju ini adalah salah satu keju yang paling digemari di Perancis. Keju ini memiliki rasa yang manis dan memiliki bolong-bolong seperti keju Swiss dan keju *Emmenthal* karena mereka serupa. Tipe keju ini dapat dimasak dan dapat langsung dimakan dengan atau tanpa makanan sampingan.

- Keju *Brie* adalah salah satu keju Perancis yang paling lembut dengan bau dan rasa yang keras. Keju ini dibuat dari susu skim. Tipe keju ini biasa dimakan dengan makanan pendamping.
- Keju *Camembert* adalah keju yang lembut. Proses pembuatannya serupa dengan keju *Brie* sehingga biasa dimakan dengan makanan pendamping juga. Keju ini memiliki bau yang unik. Bagian luar dari keju ini keras dan kering sedangkan bagian dalamnya sangat lembut hingga terkadang berbentuk cairan.
- Keju *Neufchatel* adalah keju lembut yang dibuat dari susu sapi. Keju ini dibuat di Neufchatel-en-Bray, Perancis. Keju ini dibungkus dengan *tin-foil* lalu dijual dalam kemasan kecil. Bila kemasan sudah dibuka, keju ini harus segera dihabiskan karena tidak bisa bertahan lama. Biasanya keju ini digunakan untuk membuat *sandwich* dan *salad*.
- Keju *Roquefort* adalah keju yang keras dengan rasa yang keras. Tipe keju ini dibuat dari susu domba yang diproses dan diberi jamur hingga mejadi keju. Penampilan dari keju ini terlihat seperti marmer yang terbuat dari porses penjamuran. Keju ini biasanya disuguhkan pada akhir jamuan dimakan dengan *crackers*.

Tipe keju berikutnya adalah keju yang dibuat di Itali. Keju ini sering dikirim keseluruh penjuru dunia. Salah satu keju dari Itali yang paling terkenal dan digemari adalah keju Parmesan. Keju Parmesan dapat bertahan lama, tekstur keras, sering dimasak untuk macaroni, pasta, sup hingga pizza.

- Keju *Gorgonzola* terbuat dari susu sapi seluruhnya yang diberi jamur yang membuat tampilan luarnya memiliki karakteristik yang unik.
- Swiss* keju, keju-keju yang dibuat di Swiss ini memiliki nama sesuai tempat pembuatannya. Keju-keju ini memiliki rasa dan warna yang serupa.
- Keju *Emmenthal* adalah keju Swiss yang cukup keras ini pada awalnya hanya dibuat di Swiss tetapi sekarang sudah dibuat diseluruh dunia. Keju ini terbuat dari keju sapi seluruhnya dan memiliki lubang-lubang besar.

- Keju *Sapsago* adalah keju yang terbuat dari susu skim. *Sapsago* adalah keju yang sangat keras oleh karena itu sangat cocok untuk diparut. *Melilot*, sebuah bumbu khusus khas Swiss ditambahkan pada keju ini untuk menciptakan warna hijau dan rasa yang tidak biasa.

Keju berikutnya adalah keju-keju asal Belgia yang sudah dibuat di banyak Negara. Keju yang lembut ini terbuat dari susu sapi seluruhnya. Rasa dan baunya sangat keras.

Keju-keju yang sering digunakan dan dikonsumsi oleh *chef* Robin adalah keju-keju Perancis seperti *Guyere*, *Brie* dan *Camembert*. *Chef* Robin berusaha setidaknya mengkonsumsi keju satu hari sekali. *Chef* Robin juga senang memadukan keju dengan makanan pendamping lainnya dan dengan anggur. Keju adalah salah satu kebanggaannya akan kuliner Perancis. Hal tersebut tidak berarti *chef* Robin tidak menyukai keju-keju selain keju Perancis. Salah satu makanan kebanggaannya ini sudah ia kenal sejak ia kecil. Kecintaannya dengan keju sudah dirawat dan dikembangkan sejak ia kecil. Pengalaman masa lalunya saat ia disuguhkan keju setiap hari oleh ibunya membuat ia menyenangi keju dan ingin mempelajari dan mendalaminya. Setelah ia belajar dan bekerja di bagian kuliner ia terus mendalami bidang keju hingga sampai sekarang ini ia tahu benar segala hal tentang keju. Ia merujuk kemasa lalunya tersebut saat ia menceritakan kegemaran dan keahliannya tentang keju tersebut. Menurutnya dibutuhkan waktu belajar yang tidak sebentar hingga ia memiliki pengetahuan tentang keju sampai seperti sekarang ini. Perilaku *chef* Robin yang merujuk pada kenangan masa lalunya pada saat ia menceritakan tentang keju ini adalah sesuai seperti teori interaksionisme simbolik, dimana sang objek penelitian merujuk kepada kenangan masa lalunya untuk dijadikan acuan dan pegangan untuk masa-masa kedepannya. Menurut sepenggal kisahnya diatas tentang keju dapat dilihat bahwa ia memaknai keju sebagai salah satu bagian dari kuliner Perancis yang ia sangat bangga dan gemari, dan ia ingin memperkenalkan lebih jauh lagi keju kepada penikmat masakan Perancis di seluruh dunia. Dalam hal ini keju adalah alat komunikasi *chef* Robin untuk menyebarkan informasi akan budaya Perancis.

### C.3. La Précisément

*La Précisément* adalah bahasa Perancis dari ketepatan. Hal ini saya jadikan salah satu hal yang penting dalam pembahasan kuliner Perancis karena selama saya mengamati kedua *chef* informan saya, saya melihat dan akhirnya mengerti ketepatan dalam dunia kuliner adalah sangat penting, terlebih lagi dalam kuliner Perancis. Ketepatan adalah salah satu hal yang paling penting dalam mengolah dan membuat masakan Perancis, menurut *chef* Robin bila kita sudah salah memotong bahan makanan, bahan tersebut sudah tidak bisa digunakan lagi. Hal tersebut adalah contoh pertama atas ketepatan dalam memotong bahan makanan. *Chef* Robin juga sempat beberapa kali menekankan bahwa untuk memanggang suatu bahan makanan durasi dan temperaturnya harus tepat. Cara memotong bahan-bahan makanan seperti sayuran juga harus tepat, tidak boleh terlalu besar atau terlalu kecil. Daging-dagingan juga harus dipotong sesuai resep atau aturannya. Pada pertemuan saya dengan *chef* Robin di Potato Head Pacific Place, ia menekankan betapa kesalnya ia karena *quiche* yang ia pesan tidak sepenuhnya matang, tidak dipanggang dengan baik. Kekesalannya dengan *quiche* tiga perempat matang itu membuatnya tidak ingin bicara banyak tentang menu baru yang ia buat untuk bulan itu. Makan siang pada saat itu mempengaruhi suasana pertemuan kami. Pertemuan yang singkat hanya kurang lebih satu setengah jam dan pembicaraan kami juga tidak terlalu luas tidak seperti biasanya. Akhirnya setelah pertemuan saat itu, saya kembali berpikir bahwa ketepatan adalah sangat penting bagi *chef* Robin.

Pada saat *chef* Robin menjelaskan tentang cara membunuh dan memotong kodok dengan benar, saya agak miris melihat kodok hidup segar itu ditusuk hingga mati. *Chef* Robin memperlihatkan saya bahwa cara membunuhnya adalah menusuk kodok tepat di otaknya sehingga dia akan langsung mati seketika tanpa menderita. Setelah itu ia juga menambahkan bahwa ia pernah melihat seorang *chef* memotong ikan salmon utuh hingga hancur, miris sekali katanya. Pengetahuan cara memotong daging-dagingan sangat penting bagi seorang *chef*, karena bila cara membunuh hewan dan cara memotong-motongnya tidak benar, rasa dan tekstur dari daging-daging tersebut tidak akan sempurna.

Selain pengetahuan akan cara memotong daging, cara memotong sayuran juga tidak kalah pentingnya. Cara memotong bawang bombai yang baik dan benar adalah salah satu ajaran pertama saat kita masuk kursus atau sekolah memasak. Bila para pelajar atau juru masak muda di sekolah memasak tidak bisa memotong bawang bombai dengan baik dan benar mereka tidak bisa lulus dan naik ke tingkat selanjutnya.

Menurutnya pengetahuan akan ketepatan dalam menangani dan mengolah bahan-bahan makanan harus dikuasai oleh seorang *chef*. Hal tersebut adalah salah satu hal yang ia paling ingat saat ia belajar pertama kali di sekolah memasak di Perancis. Ia harus menguasai cara memotong bawang bombai dengan baik, saat ia telah lulus tahap bawang bombai ia harus melewati tahap sayur-sayuran lainnya seperti kentang, wortel, hingga cara memotong daging-dagingan, seperti daging sapi daging ikan, daging ayam hingga daging kodok dan babi. Pengetahuan akan nama dan kegunaan akan tiap bagian daging pada daging-daging yang ia pelajari sangat pentingnya. Bila ia mengambil potongan daging yang salah untuk dimasak dengan cara yang salah dan dipotong dengan cara yang salah, ia harus membuang masakan daging tersebut dan mengulangnya dari awal lagi. Setiap macam daging dipelajari pada tingkatan yang berbeda. Pada akhir semester ia harus bisa mempraktekan kemampuannya dalam ketepatan memilih macam dan potongan daging, memotong, mengolah dan menghidangkan dengan benar. Lalu memotong sayur-sayuran sesuai peraturannya seperti cara memotong julienne, korek api, dan seterusnya. Bila ia melakukan semua dengan baik dan benar sesuai apa yang telah ia pelajari ia dapat lulus ujian.

Ketepatan dalam menangani dan mengolah bahan makanan ini ia terus bawa kemanapun ia pergi dan bekerja. Merujuk pada pengalaman masa lalunya yang sangat ketat dalam mempelajari bagian ini ia dapat menjadi *chef* yang hebat dan kompeten didalam bidangnya. Hal-hal yang ia pelajari dimasa lalunya ini terus ia bawa hingga sekarang, menurutnya pelajaran akan ketepatan tersebut menjadi salah satu kunci keberhasilannya menjadi seorang *chef* Perancis. Contoh tersebut adalah contoh bagaimana simbolis interaksionisme diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Di bawah ini adalah gambar-gambar *chef* Robin membuat salah satu masakan terbarunya, *Terrine of Foie Gras “Mi Cuit” with Seaweed Crust and Cured Yellowfin Tuna on Seaweed Toast with Lemon Marmalade* dengan ketepatan, keakuratan dan kemantapan dalam setiap tahapnya.



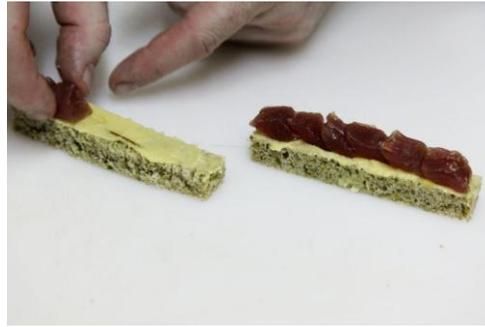
Gambar III.15. Bahan-bahan dasar yang dibutuhkan untuk membuat masakan ini.



Gambar III.16. Langkah pertama memotong roti rumput laut.



Gambar III.17. Membagi roti menjadi lebih kecil.



Gambar III.18. Menyusun potongan tuna diatas roti.



Gambar III.19. Memotong *foie gras*.



Gambar III.20. Membagi *foie gras* menjadi potongan lebih kecil.



Gambar III.21. Memotong buah jeruk segar menjadi potongan kecil.



Gambar III.22. Menyusun potongan jeruk diatas roti



Gambar III.23. Merapihkan hasil kerja sebelumnya.



Gambar III.24. Menaruh dan menyusun sayuran sebagai pelengkapya.



Gambar III.25. Menyusun masakannya diatas piring.



Gambar III.26. Menghias piring agar lebih cantik dan lengkap.



Gambar III.27. Membubuhi bumbu diatas surat elektronik.



Gambar III.28. Hasil akhir masakan terbaru chef Robin, *Terrine of Foie Gras “Mi Cuit” with Seaweed Crust and Cured Yellowfin Tuna on Seaweed Toast with Lemon Marmalade*. Sumber dokumen Emilie.

#### D. Jenis-Jenis Kuliner Perancis

Pada bagian ini saya akan membahas jenis masakan Perancis. Masakan Perancis dapat dibagi atas empat bagian; *la regionale cuisine*, *la burjuoise cuisine*, *l’impromptue cusine* dan *la haute cuisine*. Saya akan menjelaskan keempat bagian tersebut secara singkat dan saya akan lebih mendalami *la haute cuisine*, *fine dining* karena kedua hal tersebut adalah tema penelitian saya.

##### D.1. La Regionale Cuisine

Masakan daerah adalah terjemahan Bahasa Indonesia dari *La Regionale Cuisine*. Masakan khas setiap daerah memiliki ciri khasnya tersendiri, setiap daerah berbeda-beda keunikannya. Mengutip perkataan *chef* Robin tentang *regionale cuisine*,

*“..Regional cuisine, which is typical from each region. This is definitely a beauty in France, with so many differences from North to South. In the North it’s cool, in the south, the Mediterranean. There are three different seas in France, the Mediterranean, the Atlantic, the English Channel, so three different kinds of fish are available. It’s a lot because there are definitely differences. The Channel is very cold, the Mediterranean is a hot sea, nearly not moving..”*. Hasil wawancara dengan *chef* Robin 25 Februari 2011.

Sama halnya dengan Indonesia yang dapat dijadikan contoh yang baik, seperti Sumatera Barat dengan Rendangnya, Jogja dengan Gudegnya dan

Palembang dengan Pempeknya. Sama halnya dengan Negara Perancis, mereka memiliki masakan khas pada tiap daerah.

## D.2. La Burjuoise Cuisine

Mengutip perkataan *chef* Robin tentang jenis masakan ini,

“..bourgeois now in French not the same anymore as bourgeois was a more in the fifties, sixties..”. Hasil wawancara dengan *chef* Robin 25 Februari 2011.

Pada masa zaman kerajaan Perancis, Raja-raja Perancis memiliki *chef* kerajaan yang ahli dalam masakan-masakan yang menggunakan bahan-bahan mahal dan berkualitas. Masakan-masakan dalam kerajaan ini akhirnya ditiru oleh keluarga-keluarga kaya atau yang mereka sebut *la burjoise*. Tidak banyak orang yang mampu membuat masakan-masakan tersebut pada masa itu. Pada akhirnya masakan-masakan tersebut dikenal sebagai *la burjuoise cuisine*. Jenis masakan ini hanya ada pada abad kesembilan belas tahun lima puluh hingga enam puluhan. Zaman sekarang sudah banyak perubahan dari zaman dahulu.

## D.3. L’Impromptue Cuisine

Zaman ini orang-orang sudah jarang meluangkan waktu mereka di dapur. Gaya hidup yang serba praktis dan instan membuat orang-orang lebih memilih makanan cepat saji atau makanan instan yang dapat dibuat dengan cepat. Masakan yang dibuat dengan cepat inilah yang disebut *L’Impromptue Cuisine*. Mengutip perkataan *chef* Robin,

“..the cuisine impromptu now people tend to eat faster so they put less time into cooking..”. Hasil wawancara dengan *chef* Robin 25 Februari 2011.

Salah satu contoh masakan ini adalah *salad* atau *omellete*. Kedua masakan tersebut tidak memerlukan waktu yang lama untuk membuatnya tetapi masih dibuat dengan bahan-bahan yang segar atau alami. Lain lagi ceritanya dengan mie instan yang direbus dengan air, ini bukanlah yang disebut sebagai *l’impromptue cuisine*.

## D.4. La Haute Cuisine

Pada bab pertama saya telah menjelaskan tentang kuliner Perancis dan pembagiannya. Kuliner Perancis terbagi atas empat; *la haute cuisine*, *la burjoise*

*cuisine, la regionale cuisine dan la impromptue cuisine* seperti yang sudah saya jelaskan di atas. Bila diterjemahkan secara harafiah ke dalam bahasa Indonesia *haute* berarti tinggi dan *cuisine* adalah masakan, sehingga menjadi masakan yang tinggi. Kita dapat menjelaskan masakan tinggi adalah masakan yang dibuat dengan teknik yang tinggi, tidak biasa dan diperlukan keahlian lebih dari juru masak biasa. Tidak ada pengganti dari *la haute cuisine* dalam bahasa Indonesia, kita dapat menerjemahkannya untuk pemahaman kita tetapi tidak untuk menggantinya dan menyebutnya dalam Bahasa Indonesia dalam penerapannya.

Pada penelitian saya kali ini saya meneliti tentang *la haute cuisine*. *La haute cuisine* adalah salah satu tipe kuliner Perancis yang dalam penerapannya memerlukan seni dan teknik yang tinggi. Praktik tipe kuliner ini memang tidak harus selalu berada di restoran mewah. Seorang ibu rumah tangga yang memiliki pengetahuan tentang *la haute cuisine* dan telah mendapatkan pelajaran dapat menerapkannya di rumahnya sekalipun seperti yang sudah sedikit saya jelaskan di atas. Seni dan teknik tentang kuliner inilah yang membuat *la haute cuisine* memiliki keunikan dan keunggulannya sendiri.

#### **D.4.a. Masakan Rumah**

Keunikan dari masakan Perancis adalah masakan yang bernilai tinggi dan sarat dengan pengetahuan kuliner yang tinggi ini dapat juga ditemukan di rumah. Ibu-ibu rumah tangga sejak dahulu terus menerapkan resep-resep, tradisi dan aturan klasik dan menurunkannya kepada anak-anaknya agar dapat diteruskan kepada cucu-cucunya. Pengetahuan dan keahlian ini penting bagi mereka untuk dilestarikan karena menyangkut kelanjutan tradisi mereka. Ibu-ibu rumah tangga inilah yang menerapkan *la haute cuisine* di rumah mereka sebagai masakan rumahan. Hal tersebut sesuai dengan perkataan *chef* Marx tentang penjelasan *la haute cuisine* yang ia temukan juga di rumah-rumah di Perancis. Awal ketertarikan *chef* Marx pada kuliner Perancis adalah saat ia masih kecil dan harus sering membantu ibunya untuk menyiapkan masakan di dapur untuk keluarganya. Pada awalnya menurut *chef* Marx masakan-masakan yang ibunya buat adalah masakan-masakan yang sulit untuk ia ikuti. Lama kelamaan ia tertarik untuk mengikuti resep-resep dan cara-cara ibunya memasak masakan klasik Perancis.

Menurutnya masakan ibunya sangat lezat sekali hingga ia tidak bisa menjelaskannya.

#### **D.4.b. *Fine Dining***

Salah satu penerapan *la haute cuisine* yang paling terkenal adalah *fine dining*. *Fine dining* adalah tipe dari restoran. Tipe-tipe restoran dapat dibagi menjadi lima;

- *Fast food*
- *Fast casual*
- *Casual dining*
- *Family style*
- *Fine dining*

Dalam penelitian kali ini tipe restoran yang menjadi salah satu contoh dari *la haute cuisine* adalah *fine dining*, dan saya akan pada khususnya menjelaskan *fine dining* lebih lanjut lagi. *Fine dining* adalah tipe restoran dimana ada *dress code* untuk dapat makan di restoran ini, ada cara-cara khusus menghidang dan memakan masakan di restoran ini, porsi masakan relatif kecil tetapi kualitas rasa dan keindahan dari masakan yang dihidang adalah hal utama bagi restoran. Para *waiters* menggunakan baju formal, biasanya setelan jas dan celana bahan berwarna hitam. Mereka sudah memiliki pengalaman kerja dan pengetahuan akan etika kerja yang baik. Restoran inipun memiliki dekorasi yang selaras dengan tema masakan yang ada di dalam menu. Hal yang paling membedakan *fine dining* dengan restoran lainnya adalah kualitas bahan-bahan nomor satu yang menjadikan masakan-masakannya bernilai dan berharga tinggi.

Pada banyak Negara penerapan *fine dining* sudah menyebar dikota-kota besar dunia. Salah satu alasan mereka memakai *fine dining* sebagai pelengkap nama restorannya adalah untuk menambah *image* dari restorannya. Uniknya, menurut *chef* Marx tidak ada restoran di Perancis yang memakai kata-kata *fine dining* pada namanya ataupun penjelasan akan restorannya. Menurut pendapat saya nampaknya seperti para pelanggan sudah mengerti restoran mana saja yang memiliki bintang satu, dua, tiga atau yang tidak berbintang sekalipun. Bila kita ingin makan di restoran berbintang atau *Michelin star restaurant* di Perancis kita

harus memesan tempat setidaknya enam bulan hingga satu tahun sebelumnya karena restoran tersebut selalu penuh.

#### **E. Kuliner Perancis di Perancis**

Kuliner Perancis di Perancis adalah hal yang sangat menarik perhatian saya sejak lama, sejak saya belajar dan mendalami bahasa dan budaya Perancis. Belum adanya pengalaman mengunjungi Negara tersebut tidak membuat saya kehabisan akal untuk mendalami, mempelajari dan membahas tentang kuliner Perancis di negaranya sendiri ini. Pada beberapa kali kesempatan saya bertemu dengan *chef* Robin, ia meminjamkan saya buku tentang restoran di Perancis, dan buku mengenai masakan-masakan khas Perancis yang menjadi ide-idenya untuk berkreasi dalam membuat menu-menu masakan Perancis baru di Emilie. Buku-buku tersebut seperti pedoman untuk *chef* Robin, bahkan hingga ia berlangganan majalah tentang perkembangan kuliner Perancis di Perancis yang dikirim langsung tiap bulannya dari Perancis ke Indonesia. Menurutnya mengikuti perkembangan kuliner di Perancis adalah salah satu hal yang penting untuk perkembangan karirnya di Jakarta. Buku-buku tersebut sangat membantu saya untuk memahami kuliner Perancis di Perancis, bukan hanya sekedar dari segi kulinernya saja tetapi dari segi budayanya juga. Saya juga menemukan buku-buku bekas di internet tentang kuliner Perancis di Perancis yang saya pesan khusus dari Inggris yang dari buku-buku tersebutlah saya mendapatkan gambaran dan pada akhirnya dapat menjelaskan tentang kuliner Perancis di Perancis.

Saat wawancara formal pertama saya dengan *chef* Robin, ia menjelaskan tentang *la haute cuisine* di Perancis. Saat ia bekerja di Perancis ia menjelaskan bahwa tidak ada restoran bernama atau berjudul *fine dining* disana. Semua restoran berbintang atau *Michelin star restaurant* sudah otomatis menjadi restoran *fine dining* walaupun mereka tidak menyebutkan kata-kata tersebut atau menjelaskannya tentang restoran mereka. Kebanyakan para pelanggan sudah mengerti dan mengetahui restoran-restoran berbintang dari *chef* yang bekerja di dapur restoran tersebut atau dari berita-berita lokal maupun internasional. Berita tentang kuliner di Perancis merupakan salah satu berita terhangat dan banyak diminati orang.

*Chef Marx* juga menjelaskan bahwa penerapan *la haute cuisine* tidak hanya berada di restoran berbintang saja. Ibu-ibu rumah tangga dengan pengetahuan turun temurun dari ibu mereka juga dapat menerapkannya dirumah. Ibu-ibu tersebut dapat membuat masakan Perancis kelas dunia juga tambahannya. *Chef Marx* juga menambahkan bahwa pengetahuan tentang *la haute cuisine* tidak harus selalu didapatkan dari belajar di kursus atau sekolah khusus. Resep dan ajaran turun-temurun inilah yang juga sama pentingnya dan hebatnya dengan pengetahuan kursus dan sekolah tinggi kuliner.

### **Laurent**

Laurent adalah restoran ternama di Paris. Restoran yang memiliki pemandangan indah kebun *Champ L'Elysee* ini menjadi salah satu acuan atau sumber ide bagi *chef Robin*. *Laurent* dituangkan kedalam buku, semenjak itu *chef Robin* tidak pernah lupa membawa buku tersebut kenegara manapun ia pergi. *Chef Robin* meminjamkan buku tentang restoran ini kepada saya pada awal bulan pertama pertemuan kita. *Chef Robin* menjelaskan bahwa ide-ide masakan yang ia ciptakan berawal dari buku-buku yang ia bawa langsung dari Perancis itu. Buku yang cukup besar dan lengkap dengan gambar-gambar yang sangat indah. Mulai dari gambar pemandangan dan gambar suasana di dalam restoran hingga gambar-gambar masakan di Laurent.

Kisah yang diceritakan oleh *chef de cuisine* restoran *Laurent* ini juga cukup menarik perhatian. Salah satu cerita yang menarik adalah tentang *chef de cuisine* yang kesal karena keterlambatan dari para pekerja di restoran tersebut yang membuat ia tidak dapat bekerja dengan maksimal. Lalu kisah tentang bahan-bahan masakan yang dikirim setiap pagi masih segar langsung dari nelayan pemasok restoran ini mirip dengan cerita *chef Robin* yang sangat mementingkan kesegaran dan kualitas dari bahan-bahan masakannya. Dapat dilihat bahwa *chef-chef* Perancis ini dimanapun mereka berada mereka tetap membawa budaya kerja mereka. Kesamaan lainnya adalah ketepatan yang *chef de cuisine* restoran Laurent jelaskan dalam bukunya persis dengan ketepatan yang diceritakan oleh *chef Robin* dan *chef Marx*. Mereka akan dengan tanpa ragu dapat marah atau memperlihatkan bahwa mereka tidak suka dengan cara berbicara yang keras atau bahkan berteriak. Hal tersebut kembali kepada budaya dari orang Perancis. Saya pernah bekerja

dengan orang Perancis pada tahun 2007. Mereka tidak ragu dan tidak malu untuk memperlihatkan perasaan mereka dan berteriak atau berbicara dengan keras, buat mereka itu adalah hal yang biasa. Dilain sisi, bagi kita orang Indonesia, kita diajarkan untuk selalu ramah dan bersopan santun terhadap siapa saja terlebih lagi orang yang lebih tua. Kita juga diajarkan untuk tidak langsung memperlihatkan perasaan kita bila waktunya tidak tepat seperti dalam suasana kerja. Orang Indonesia diajarkan sopan santun, keramahan dan budi pekerti. Mulai dari keluarga hingga di sekolahpun kita diajarkan tentang hal tersebut. Nampaknya lain halnya dengan budaya orang Perancis. Bagi mereka memperlihatkan perasaan dengan berteriak atau berbicara dengan keras walaupun dengan orang yang lebih tua adalah hal yang biasa.

Pada kesempatan yang lain saya dapat melihat dari buku Laurent dan cara bekerja kedua *chef* Perancis informan saya adalah mereka selalu tepat waktu dan selalu bekerja sesuai prosedur dan peraturan. *Chef-chef* Perancis informan saya selalu tepat waktu pada saat janji bertemu kita, mulai dan selesai kerja sesuai ketetapan yang berlaku, tidak menggunakan alat-alat kantor atau dapur untuk keperluan pribadi, ketat dalam penggunaan bahan masakan, tidak ada yang disalahgunakan atau diigunakan untuk hal pribadi hingga ke hal seperti tidak pernah membatalkan janji atau pertemuan dengan siapapun termasuk saya yang hanya meneliti mereka sebagai orang luar. Hal tersebut adalah perbedaan dengan cara bekerja orang Indonesia yang dengan banyak sekali alasan sering datang terlambat dan terkadang tidak melakukan pekerjaan yang sesuai prosedur atau peraturannya. Saya tidak menilai bahwa semua pekerja Indonesia seperti itu, tetapi dalam pengamatan saya selama ini di restoran maupun tempat kerja saya yang lain, banyak sekali pekerja yang telat dengan banyak alasan dan sering tidak bekerja sesuai prosedur atau aturan. Contohnya seperti tidak bekerja delapan jam seperti yang seharusnya, memakai waktu jam makan lebih dari yang ditetapkan, tidak hadir di *meeting* dengan alasan yang tidak jelas dan tidak dapat dijelaskan dengan baik, hingga menggunakan perlengkapan atau alat-alat dikantor tidak sesuai peraturan, seperti memakai telepon kantor secara sengaja dengan waktu yang lama dan bukan untuk keperluan kantor.

Dapat dilihat bahwa individu berperilaku sesuai dengan ajaran yang mereka anut dan mereka pahami sejak kecil. Mulai dari budaya dan adat mereka yang diajarkan kepada mereka dari keluarga mereka. Orang-orang Perancis dan orang-orang Indonesia memiliki ajaran, budaya dan adat yang berbeda sehingga dapat dilihat dari beberapa contoh di atas perbedaan perilaku orang Indonesia dan orang Perancis yang memang sudah bawaan dari budaya mereka masing-masing. Bila pada kesempatan orang Perancis yang tinggal diluar Negara Perancis dalam hal ini di Indonesia, bagi paham orang Indonesia, baiknya mereka harus mengikuti budaya, adat dan ajaran orang Indonesia. Lain lagi paham dan pikir orang Perancis, mereka tidak mau mengubah kebiasaan dan perilaku mereka sehari-hari karena mereka tinggal di tempat yang memiliki ajaran dan budaya yang berbeda dengan mereka. Menurut mereka budaya mereka adalah budaya mereka dan mereka sangat bangga dengan budaya mereka. Keotentikan, keunikan, kekhasan tiap-tiap Negara dan budaya harus dijunjung tinggi, dimanapun mereka berada. Hal tersebutlah yang saya tangkap mengenai orang Perancis dan budaya mereka.

#### **F. Pemaknaan Unsur Masakan Perancis bagi *chef* Perancis di Jakarta**

Penjelasan dari makna menurut Victor Turner dapat dibagi menjadi tiga;

- makna dari aspek fungsional
- makna dari aspek posisional
- makna dari aspek exegetik

Gastronomi molekuler adalah salah satu hal yang menurut saya penting dalam pengamatan saya dengan *chef* Robin dan *chef* Marx. Pada saat saya bertanya tentang cara masakan Perancis diolah, salah satu cara yang paling penting untuk dikuasai adalah gastronomi molekuler. Memang tidak semua masakan Perancis memerlukan teknik dari gastronomi molekuler, tetapi bagi kedua chef informan saya hal tersebut adalah hal yang harus dimengerti dan dikuasai pula oleh seorang chef masakan Perancis. Pemaknaan dari gastronomi molekuler tersebut bagi chef Robin dari aspek exegetiknya adalah penting bahwasanya untuk mengerti cara membuat dan mengolah suatu bahan biasa menjadi terlihat luar biasa dengan cara gastronomi molekuler. Contohnya

membuat *poached dover sole*, atau dalam bahasa Indonesianya ikan rebus. Masakan tersebut bukanlah sesederhana merebus ikan didalam air mendidih. Ada tahapan dan cara-cara khusus yang bila tidak diikuti dengan benar hasilnya tidak akan sesuai dengan resepnya. Penuturan chef Robin mengenai penguasaan gastronomi molekuler menyebutkan bahwa bila seorang chef tidak mengerti aturan-aturannya, chef tersebut belumlah menjadi chef yang selayaknya.

Aspek fungsional adalah makna berdasarkan fungsi akan suatu hal bagi individu, seperti contohnya fungsi *le vin* chef Marx. Fungsi *le vin* bagi kehidupan chef Marx sebagai chef masakan Perancis cukup besar karena dalam kehidupan sehari-harinya kegunaan *le vin* adalah salah satu bagian terbesar dari kuliner Perancis itu sendiri. Contohnya *steak* sapi lebih lengkap bila dinikmati dengan anggur merah, masakan ikan lebih nikmat dipadukan dengan anggur putih. Kelengkapan dari masakan Perancis itu tersebut lebih lengkap pada saat suatu masakan dipadukan dengan anggur.

Aspek posisional adalah makna suatu hal bagi individu dari posisi atas sebuah hal bagi individu tersebut. Pada contohnya adalah posisi *le fromage* bagi chef Robin sebagai salah satu bagian dari budaya Perancis yang termasuk dalam kuliner Perancis yang paling ia gemari, banggakan dan cintai. Atas dasar tersebut chef Robin yang mengerti lebih banyak tentang keju ketimbang chef-chef lainnya, ingin menyebarkan pengetahuannya akan salah satu bagian dari budaya Perancis ini kepada dunia dengan cara mengadakan keju *event* dan menyuguhkan beragam keju di Emilie.

Aspek exegetik adalah makna atas suatu hal bagi individu berdasarkan penuturan mereka tentang hal tersebut. Contohnya saat saya bertanya kepada chef Robin tentang ketepatan mengolah kepiting, menurutnya bila seorang chef sudah salah membunuhnya dari awal, masakan tersebut akan kehilangan sebagian besar rasa dari kepitingnya, sehingga ketepatan dalam cara membunuh kepiting adalah sangat penting bagi seorang chef. Penuturan chef Robin tentang ketepatan tersebutlah yang memaknai *la precisement* bagi chef Robin.

Aspek fungsional dari *le vin*, *le fromage* dan *la precisement* bagi chef Robin dan chef Marx dapat dilihat dari fungsi ketiga hal tersebut bagi kedua chef tersebut. Fungsi ketiga hal tersebut baginya adalah unsur-unsur penting yang

melengkapi kuliner Perancis. Tanpa ketiga hal tersebut masakan Perancis tidak lengkap, ketiga hal tersebut diataslah yang dapat menjabarkan masakan Perancis secara luas. Fungsi *le vin* lebih besar bagi chef Marx ketimbang chef Robin dan fungsi *le fromage* lebih besar bagi chef Robin. Hal tersebut kembali merujuk kepada masa lalu kedua chef tersebut. Chef Marx lebih menggemari, mendalami dan mempelajari tentang *le vin*, sedangkan chef Robin lebih menggemari, mendalami dan mempelajari tentang *le fromage*. Sesuai dengan teori simbolis interaksionisme yang mengatakan bahwa makna dari symbol-simbol yang seorang bawa dalam kehidupan sekarang merujuk kepada pengalaman masa lalunya, walaupun masa kini lebih penting daripada masa lalu, tetapi masa kini masih terbentuk sebagian dari hal-hal yang terjadi dimasa kini. Hal tersebut dapat disimpulkan dari pengamatan selama bersama kedua chef tersebut. Bila dilihat dari sisi *exegeticnya*, *le vin*, *le fromage* dan *la precisement* menjadi penting bagi chef Robin dan chef Marx karena kedua chef tersebut sering membahas ketiga hal tersebut ketika sedang berbicara tentang masakan Perancis. Aspek *exegetic* adalah makna ketiga hal tersebut berdasarkan penuturan chef Robin dan chef Marx. Dapat saya katakan bahwa hampir di setiap pertemuan mereka selalu membahas setidaknya salah satu dari *le vin*, *le fromage* dan *la precisement*.

Pemaknaan akan unsur masakan Perancis bagi chef Robin dan chef Marx berbeda. Pertama chef Robin adalah chef de cuisine dimana ia hanya bekerja sebagai chef utama di dapur. Otoritas chef Robin adalah seputar masakan, bahan masakan dan perubahan masakan, menu dan acara atau kegiatan di Emilie seputar masakan Perancis. sedangkan chef Marx adalah chef founder. Ia memiliki otoritas yang lebih di restoran Amuz. Ia juga memikirkan keuangan dari restorannya. Bahan-bahan yang ia pesan harus sesuai dengan dana dan hal-hal pendukung lainnya. Ia dapat memutuskan untuk menambah pemasok atau mengurangi pemasok bahan masakan. Sedangkan chef Robin untuk melakukan hal tersebut harus berkonsultasi dan meminta persetujuan dengan pemilik restoran. Chef Marx karena memiliki saham di restoran Amuz sehingga ia lebih memiliki otoritas dan atau kekuasaan lebih ketimbang chef Robin di Emilie. Kedua chef Marx sudah tinggal di Indonesia lebih dari sepuluh tahun. Ia sudah jauh memiliki banyak pengalaman, informasi dan pemahaman akan perbedaan budaya Indonesia dan

Perancis. ia tahu lebih banyak hal yang harus ia harapkan dan hal yang ia tidak dapat harapkan, hal yang mungkin terjadi dan hal yang sulit terjadi. Kebiasaan orang-orang Indonesia di lingkungan kerja dan luar kerja, hingga cara berkomunikasi dengan orang Indonesia untuk dapat memiliki hubungan yang lebih baik adalah hal-hal yang chef Marx lebih ketahui ketimbang chef Robin. Menurut kedua perbedaan tersebut diatas, pemaknaan akan masakan Perancis bagi kedua chef menjadi berbeda. Chef Marx dapat lebih leluasa untuk mencari informasi dan menyebarkan informasi tentang masakan Perancis ketimbang chef Robin, karena orang-orang yang ia kenal lebih banyak daripada chef Robin. Chef Marx lebih tahu orang-orang dan pihak mana saja yang ia harus datangi untuk mencari informasi, mencari data, hingga meminta bantuan.

Chef Robin masih membawa budaya dan kebiasaan Perancisnya ketimbang chef Marx. Ia masih memiliki cara berpikir seperti orang Perancis dimana segala hal dan peraturan harus dituruti, dan bila tidak dituruti ada konsekuensi besar. Sedangkan chef Marx mengetahui bila hal tersebut tidak selalu terjadi di Indonesia. Ada hal-hal yang harus diterima karena hal tersebut sudah menjadi kebiasaan orang Indonesia. Contoh lainnya chef Robin masih tidak habis pikir dan menjadi kesal bila ada pekerja yang telat menghadiri rapat, pertemuan atau pelatihan kerja, sedangkan chef Marx sudah biasa dengan hal tersebut sehingga tidak begitu mengindahkannya lagi. Hal lainnya adalah birokrasi yang berbelit di Indonesia. Chef Robin kesal sekali dengan rumitnya proses birokrasi di Indonesia. Contohnya saat ia mengikuti kompetisi memasak sebagai juri, ia sering menghubungi saya dan berkata bahwa ia kesal sekali dengan cara kerja orang-orang Indonesia di kompetisi tersebut. Banyak yang datang telat, banyak yang merumitkan proses penilaian, proses akreditasi, proses penyediaan bahan masakan untuk para chef yang ikut kompetisi hingga proses pemilihan pemenang. Setelah kompetisi berakhir ia sadar bahwa ia masih berpikir seperti orang Perancis dan masih berharap bahwa hal-hal terjadi seperti bagaimana layaknya di Perancis. dari hal-hal tersebut lah saya dapat katakan bahwa penilaian dan pemaknaan akan masakan Perancis bagi chef Robin dan chef Marx berbeda.

## **BAB IV**

### **MAKNA KULINER PERANCIS BAGI CHEF PERANCIS DI INDONESIA**

Pada bab empat saya akan membahas makna dari kuliner Perancis di Indonesia bagi chef-chef yang menjadi informan saya yang bekerja sebagai chef restoran *fine dining* Perancis di Jakarta. Kedua chef tersebut sudah memberikan saya gambaran tentang kuliner Perancis dan maknanya bagi mereka secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian yang saya mulai pada bulan Januari 2011 ini berjalan dengan baik karena kedua informan inti dari penelitian ini bersedia membantu saya dengan senang hati. Penelitian tentang pemaknaan akan kuliner Perancis di Indonesia ini saya lihat coba lihat dengan pandangan teori Simbolis Interaksionisme. Teori yang di prakarsai oleh Blumer ini cukup menarik dan cocok untuk membahas tentang kuliner Perancis di Indonesia dan pemaknannya bagi chef berkewarganegaraan Perancis yang bekerja di Indonesia. Kedua chef ini memiliki persamaan dan perbedaan dalam berperilaku sebagai chef dan sebagai orang Perancis di Jakarta. Kedua hal tersebut menarik pula dilihat dengan sehubungannya dalam pemaknaan masakan Perancis di Indonesia dalam hal ini khususnya di Jakarta. Selain teori simbolis interaksionisme saya juga menggunakan teori tentang makna dari Victor Turner. Saya dapat melihat pemaknaan masakan Perancis bagi chef Robin dan chef Marx di Indonesia. Pemaknaan dari kuliner Perancis di Indonesia bagi chef Robin dan chef Marx dilihat dari aspek fungsional, posisional dan exegetiknya.

#### **Kuliner Perancis di Indonesia**

##### **Emilie**

Restoran Perancis yang mengusung suasana kesederhanaan, keelaganaan, keindahan sebuah rumah yang di dekor dengan mewah ini sudah memiliki tempat di hati pelanggannya. Hampir setiap tahun Emilie menyabet penghargaan dari berbagai institusi kuliner. Emilie selalu mengutamakan kualitas masakan dan pelayanan mereka agar senantiasa dapat memuaskan pelanggannya. Chef-chef yang bekerja di Emilie adalah chef-chef pilihan yang sudah memiliki nama dan

pengalaman kerja sebagai chef yang patut dibanggakan. Chef Mikael Robin, *chef de cuisine* terbaru Emilie ini sudah kompeten dibidangnya. Chef Robin sudah berkeliling dunia dalam mengarungi alur karirnya sebagai seorang chef masakan Perancis selama dua puluh tahun terakhir ini. Kedatangan chef Robin membuat Emilie memiliki berbagai perubahan menu-menu dan hal-hal lainnya yang menurut saya menjadikan Emilie adalah tempat yang menarik untuk dijadikan tempat penelitian saya pada kesempatan kali ini.

Chef Robin senang bercengkrama dan bersosialisasi dengan pelanggannya. Dalam beberapa kesempatan saya sedang bercengkrama di Anomalie café tempat pertemuan saya dengan chef Robin, kita bertemu dengan beberapa pelanggan Emilie. Chef Robin langsung teringat dan mengatakan kepada saya bahwa empat wanita berkebangsaan Cina tersebut datang ke Emilie dua malam yang lalu dan mereka terkesan dengan masakan chef Robin. Menurutnya hubungannya dengan pelanggan sangatlah penting, ia dapat langsung mendengarkan saran, kesan, pesan dari para pelanggannya sehingga ia dapat memikirkan apa langkah-langkah selanjutnya untuk dapat terus meningkatkan kualitas dari servis Emilie.



Gambar IV.1. *Le Râble de Lapin. Stuffed French Saddle of Rabbit with Organic Pearl Barley, Tarragon Jus & Carrot Emulsion.* Sumber dokumen Emilie.

Salah satu kreasi chef Robin pada menu bertema *Summer Pride* ini menampilkan keterampilannya dalam mengolah daging kelinci diisi dengan berbagai macam bahan makanan dan dipadukan di piring dengan *Barley*. *Barley* adalah sejenis beras yang dikirim dari luar negeri. Bahan yang terdengar asing

bagi telinga kita ini memang bukan bahan masakan yang biasa untuk orang-orang awam di Asia. Banyak bahan-bahan yang digunakan oleh Chef Robin yang terdengar tidak biasa bagi orang awam. Bahan-bahan yang seringkali dikirim langsung dari Perancis. Chef Robin secara khusus memesan beberapa bahan-bahan yang tidak ia dapatkan di Indonesia untuk melengkapi masakannya dari seluruh dunia. Ia sempat mengalami kendala pada saat Jepang terkena gempa bumi dan ledakan PLTN mereka, karena untuk sementara waktu semua pengiriman bahan makanan dari Jepang dihentikan.

Deretan menu terakhir yang disuguhkan oleh chef Robin sudah beredar di situs Emilie. Setiap ada kegiatan di restoran atau bila ada menu baru, fotografer Emilie langsung mengabadikan gambar-gambar dan memasangnya pada situs Emilie dan akun di Facebook Emilie. Menu pada bulan Oktober ini nampak lebih indah dari menu-menu sebelumnya. Chef Robin berusaha mengolah bahan-bahan yang dikirim langsung dari Perancis dengan kekreatifitas dan keahliannya dalam membuat masakan Perancis. Gambar-gambar masakan-masakan baru ini adalah sebagai berikut;



Gambar IV.2. *Le Ris de Veau. Seared Veal Sweetbread with "Vadouvan" Risotto, Star Anise Jus & Arabica Emulsion.* Sumber dokumen Emilie.



Gambar IV.3. *La Saint Pierre. Steamed and Glazed Atlantic John Dory with “Ratte Potato & Grapefruit Ecrasée”, Coconut Emulsion, Safran and Vanilla Cream.* Sumber dokumen Emilie.



Gambar IV.4. *Le Crabe. Crab & Bulgur Salad with Tomato Gazpacho & Red Pepper Granite.* Sumber dokumen Emilie.



Gambar IV.5. *Le Champignon. Terrine of Chicken Liver & Portobello Mushroom with Truffle & Mushroom Salad.* Sumber dokumen Emilie.



Gambar IV.6. *Le Saumon. Herb Crusted Tasmanian Salmon with Autumn Truffle Cream, "Potato & Leek Napoleon.* Sumber dokumen Emilie.

Menu Emilie untuk makan siang dan makan malam berbeda. Mengutip perkataan chef Robin,

*"I was doing boudin blanc, it's a traditional dish, it's more like a chicken mousse, which is then poached and there is truffle inside. And that's what we were providing at night. This chicken dish is only served for lunch and it's been made specially to reach Indonesian tastes."* Hasil wawancara dengan chef Robin 25 Februari 2011.

Menurut perkataan chef Robin tersebut, menu makan siang dan makan malam di Emilie tidak sama. Salah satu alasan chef Robin membuat perbedaan menu tersebut adalah untuk lebih menarik pelanggan dan untuk menghasilkan sebuah masakan Perancis yang lebih dapat diterima oleh cita rasa pelanggan Indonesia. Oleh karena itu juga chef Robin rajin dalam memvariasikan ragam menu mereka. Bulan Desember ini mereka membuat paket menu untuk Natal dan perayaan tahun baru. Mulai bulan November Chef Robin sudah sibuk membuat paket menu untuk Natalan. Ia ingin para pelanggan dapat merasakan masakan Perancis saat musim Natal tiba dan perayaan tahun baru. Selama beberapa bulan terakhir ini kesibukannya terlihat lebih padat ketimbang bulan-bulan sebelumnya. Ia sering mendatangi acara kuliner seperti demo memasak di *pantry magic* yang sudah saya bahas sebelumnya, lalu demo memasak dengan *chef Michelin star* yang datang khusus dari Perancis untuk berdemo masak di Emilie, *wine pairing* dengan *chef Michelin star* lainnya, hingga mencari bahan-bahan dari dalam dan

luar negeri terbaik yang dapat ia masukkan menjadi bahan-bahan masakan menu Emilie berikutnya. Terlepas dari seluruh kesibukannya, chef Robin berhasil merampungkan paket menu Natal dan tahun baru. Berikut gambaran paket menu Natal dan tahun baru yang saya dapatkan dari surat elektronik saya dari Emilie. Bagi para pelanggannya Emilie selalu mengirimkan pesan lewat surat elektronik setiap ada acara, kegiatan hingga menu baru sehingga para pelanggan Emilie tidak pernah ketinggalan berita. Salah satu langkah yang cukup baik untuk terus menginformasikan dan menyebarkan pengetahuan akan kuliner Perancis yang dilakukan oleh Emilie.

**EMILIE**

**FESTIVE MENUS AT EMILIE**

**Festive mood is pervading at Emilie and Chef Mikaël Robin has been busy conjuring up some marvellous menus to grace the pages of our Christmas and New Year's Menus.**

an elegant and sophisticated setting for your Mikaël is preparing a special Christmas treat featuring *[La Poularde de Bresse](#)*, feted as "[the queen of chickens, and the chicken of kings](#)". Reared in small farms on proper organic diet to maximize their flavour, they are the only chicken in the world to be protected, like fine wines, by the French [Appellation d'Origine Contrôlée \(AOC\)](#).

To usher in the New Year, we present another 5-course dinner menu featuring Hokkaido Scallops with Caviar d' Aquitaine; Atlantic Seabass and Tenderloin of French Veal with Sauce Saint-Gratien.

An explosion of divine flavors in served imemorable moments

**Christmas Eve Dinner and Christmas Day**  
5-course menu IDR 800,000++  
click [here](#) to view the menu

**New Year's Eve Dinner**  
5-course menu IDR 880,000++  
click [here](#) to view the menu

For reservations, please call 521-3626  
or email [sales@emilierestaurant.com](mailto:sales@emilierestaurant.com)

## MENU DE NOEL

### Christmas Eve Dinner and Day Menu

Amuse Bouche  
**Brie de Meaux Cheese with French Morel**  
 Le Foie Gras  
**Foie Gras Torchon with Citrus Marmalade & Brioche**  
 L'assiette de la Mer  
**Seared Scallop with Caviar d'Aquitaine,  
 Warm Oyster in Champagne Sabayon  
 & Warm Smoked Salmon with Mustard Cream**  
 La Poularde de Bresse  
**Roasted Farm Hen from Bresse  
 with Stew of Winter Vegetables & Black Truffle**  
 Le Brie de Meaux  
**Brie de Meaux Cheese with French Morel**  
 La Bouche de Noël  
**Christmas Log Cake**  
 Mignardises  
 Chef de Cuisine Mikaël Robin  
 IDR 800,000++

### MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

#### NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Amuse Bouche  
 La Coquille Saint Jacques  
**Carpaccio of Marinated Hokkaido Scallops  
 with Caviar d'Aquitaine & Orange Caviar**  
 Le Foie Gras  
**Terrine of Moulard Duck Foie Gras  
 With Nori & Yuzu Vinaigrette**  
 Le Bar  
**Atlantic Sea Bass with Sauternes  
 & Ginger Beurre Blanc**  
 Le Filet de Veau  
**Tenderloin of French Veal with Sauce Saint-Gratien,  
 Artichoke Mousseline & Crispy Polenta**  
 L'omelette Norvégienne  
**Joconde Biscuit, Passion fruit Sorbet,  
 Chocolate Ice Cream with Flaming Meringue**  
 Mignardises  
 Chef de Cuisine Mikaël Robin  
 IDR 880,000++

## I. Amuz

Restoran Amuz yang terbilang masih baru dalam dunia kuliner internasional di Indonesia sudah mulai mempunyai tempat tersendiri di pelanggannya. Banyak orang asing dan orang lokal yang datang ke restoran ini. Mereka dapat merasakan masakan Perancis dengan suasana yang romantis di

Amuz. Selain hal tersebut mereka juga dapat mengadakan makan malam formal dengan kolega-koleganya.

Chef Marx menjelaskan bahwa variasi dari pelanggan mereka cukup luas. Salah satu contoh pelanggan yang tidak mudah untuk dilupakan bagi chef Marx adalah seorang lelaki paruh baya dengan pakaian setelan jas yang rapi. Tampak luar dari lelaki ini sangat meyakinkan seperti orang yang sudah biasa dengan masakan internasional. Ia menyita cukup banyak waktu hanya untuk membaca menu makan malam pada saat itu. Setelah itu ia memesan surat elektronik sebagai makanan pembukanya. Tidak lama setelah makanan pembuka datang dan disajikan di meja, ia terlihat kecewa. Ia meminta pelayan untuk memanggil chef nya. Chef Marx datang menemui lelaki tersebut, ia tidak berkata banyak kepada chef Marx. Ternyata lelaki tersebut beranggapan bahwa *foie gras*nya kurang enak dan ia ingin dibawakan saos sambal segera untuk menemani *foie gras*nya. Chef Marx hanya diam dan mengangguk. Penghujung malampun tiba, ketika semua pelanggan selesai dan restoran tutup, Chef Marx masih merasa miris dan geli, tidak habis pikir bahwa penilaiannya terhadap pelanggannya ternyata terkadang masih belum tepat. Jelas chef Marx tidak bisa marah kepada pelanggan, tetapi tidak pernah ada di dalam sejarah ia menjadi seorang chef masakan Perancis ada pelanggan yang menginginkan saos sambal untuk menemani *foie gras*. Pada awalnya ia berpikir bahwa pelanggan Amuz sudah siap untuk menerima masakan Perancis klasik dan mengetahui setidaknya pengetahuan tentang apa yang akan ia makan, dengan apa dan bagaimana ia memakannya. Sejak saat itu chef Marx bertekad untuk mempersiapkan pelanggannya yang terkhusus pada orang lokal untuk setidaknya memiliki pengetahuan tentang masakan Perancis. Ia memberi penjelasan tentang masakan Perancis, cara memakannya dan pendamping masakannya pada kesempatan seperti *cooking class* dan *cooking demonstration*.

Chef Marx mengerti bahwa pengetahuan pelanggan restorannya di Jakarta ini belum sebaik pengetahuan para pelanggan restoran-restoran tempat ia bekerja sebelumnya di luar negeri. Hingga saat ini masih banyak pelanggan Amuz yang menanyakan masakan-masakan café atau bistro yang jarang sekali ada di restoran *fine dining* Perancis. Seperti contohnya dalam beberapa kesempatan ada pelanggan yang menanyakan *croissant* dan *crepe*. Bukan *croissant* dan *crepe* yang

istimewa yang mereka tanyakan, ternyata mereka hanya menginginkan yang sederhana dan tidak memakai tambahan rasa seperti buah atau selai. Jelas di restoran *fine dining* seperti Amuz tidak pernah menyediakan dan membuat *croissant* dan *crepe* polos macam di *café*, sehingga chef Marx harus menjelaskan secara singkat dan padat bahwa Amuz adalah restoran *fine dining* dimana masakannya hanya dipesan dari menu-menu yang ada. Bila ada yang menginginkan masakan khusus, chef Marx akan membuatnya sendiri dari imajinasi dan kreasinya hari itu sesuai bahan-bahan yang tersedia, bukan dari keinginan pelanggan. Merujuk kejadian-kejadian seperti contoh sebelumnya akhirnya chef Marx berpendapat bahwa dengan teraturnya pergantian menu setiap beberapa bulan sekali dapat membuat para pelanggan Amuz memiliki pengetahuan baru tentang masakan Perancis.



Gambar IV.7. Chef Marx sedang melakukan demo memasak, sumber dokumen situs Amuz.

Pada situsnya, Amuz dalam beberapa kesempatan menyebutkan hadirnya menu baru. Perbedaannya dengan Emilie adalah Amuz tidak memaparkan detailnya dan tidak juga memberikan gambaran lengkap dan gambar visualnya. Mereka nampaknya hanya ingin memberikan sedikit penjelasan agar penikmat masakan Perancis di Amuz menjadi tertarik lalu datang ke restoran tersebut untuk mencobanya.

Pergantian masakan di Amuz berdasarkan bahan masakan segar yang dikirim langsung dari Perancis. Misalnya seperti; *braised veal sweet breads, with Puy lentils and vermouth Jus, fresh autumn truffles, fresh Girolles mushrooms delicately sautéed with a touch of garlic and herbs*. Masakan baru yang bahannya didatangkan langsung dari Australia adalah; *John Dory Fish fillet on a bed of sautéed baby spinach with crispy duck bacon and Cray fish Jus and from Ireland, fresh scallops prepared sautéed on fresh Mache Salad, or as a Carpaccio*. Dapat dilihat bahwa restoran Amuz memiliki sumber pengirim bahan-bahan makanan yang berbeda dengan restoran Emilie. Kedua restoran ini menyesuaikan menu-menu mereka dengan ketersediaan bahan yang ada. Pada Amuz, bahan-bahan yang dikirim ke restoran ini selalu bahan-bahan yang baru atau unik untuk terus memperkenalkan bahan makanan dan masakan Perancis klasik kepada pelanggan Amuz di Jakarta.

Pada saat pertama kali saya memutuskan untuk mengamati dan meneliti Amuz, saya mendapatkan kesempatan langka yang sangat saya syukuri. Saya dapat merasakan makan malam lengkap di Amuz dengan teman saya. Ia dengan baik hati membawa saya untuk makan malam yang romantis di Amuz. Mulai dari saat tersebut saya sudah mulai meneliti dan mengambil beberapa gambar dari masakan-masakan yang kami pesan dan suasana di Amuz pada saat itu. Masakan yang kami pesan bernama *le degustation* menu. Set menu untuk dua orang atau lebih. Chef Marx menjelaskan kepada saya maksud dari *le degustation* menu adalah menu kumpulan masakan-masakan yang bila dipadukan akan mengangkat selera makan kita dari satu masakan ke masakan berikutnya. Mulai dari masakan pertama hingga masakan terakhir melengkapi satu sama lainnya dan tiap masakan akan menambah selera makan kita untuk mencoba masakan berikutnya. Berikut adalah gambar-gambar masakan dari *le degustation menu* yang kami cicipi malam itu. Mulai dari *amuse bouche*, makanan pembuka hingga makanan penutup. Sedikit menjelaskan tentang *amuse bouche*, *amuse bouche* adalah makanan kecil yang disuguhkan diatas piring yang kecil pada awal jamuan sesaat setelah para pelanggan memesan masakan yang akan mereka cicipi. *Amuse bouche* bersifat temporer dan tidak selalu ada di dalam menu.



Gambar IV.8. *Amuse Bouche*. Makanan kecil, masakan yang tidak ada di dalam menu yang disuguhkan sebelum makanan pembuka. *Salmon fish cake, red wine sauce reduction with salad*. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.9. *Tomato infuse with aroma tea soup with green broccoli pasta and crab filling with celery and salad*. Soup sebagai makanan pembuka. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.10. *Broccoli asparagus green cream soup with parmesan cheese*. Makanan pembuka kedua. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.11 *Seared scallop and chips with salad*. Makanan pembuka ketiga. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.12. *Pasta with cream sauce and wild mushroom*. Makanan utama pertama. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.13. *braised seafood with crouton*. Makanan utama kedua. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.14. *Lamb shank with salad and couscous*. Makanan utama ketiga. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.15. *Salmon with green and white sauce with tomato salad*. Sumber dokumen pribadi.



Gambar IV.16. Makanan penutup. *Carrot cake with pistachio, strawberry and chocolate rabbit*. Sumber dokumen pribadi.

Dapat dilihat dari menu-menu diatas bahwa porsi setiap masakannya tidak terlalu besar. Salah satu alasannya adalah menyeimbangkan bentuk dan tampilan masakan agar terlihat indah dan agar para pelanggan dapat menyicipi seluruh

masakan dari paket *le degustation menu* ini. Satu paket menu ini terdiri dari delapan masakan diluar *amuse bouche* untuk dua orang, jelas bila porsi yang besar-pelanggan tidak akan mampu menyicipi keseluruhan menu. Soal porsi masakan Perancis yang terlihat sedikit dan menggunakan piring yang besar, memang benar adanya hal tersebut disengaja. Hal tersebut kembali lagi ke budaya orang Perancis yang menurut mereka ritual makan adalah bukan hanya semata-mata untuk mengisi perut saja. Mereka bercengkrama, berkumpul dengan teman dan atau keluarga, sehingga prosesi memakan makanannya itu sendiri bukanlah hal yang paling penting atau utama. Masakan-masakan tersebut diatas juga dibuat berurutan agar masakan sebelumnya dapat mengangkat masakan sesudahnya. Seperti chef Marx mengatakan;

*“Previous dish will compliment the next dish in the menu, so it will compliment each other in the end”*. Hasil wawancara dengan chef Marx.

Sehingga paket menu *le degustation* ini adalah paket masakan yang lengkap untuk pelanggan yang ingin menyicipi masakan Perancis yang beragam dan berpadu satu sama lainnya. Cocok untuk mereka yang ingin bersantai dan benar-benar menikmati rangkaian masakan Perancis untuk benar-benar terbawa dalam perjalanan kisah cita rasa kuliner Perancis.

Mengingat pengalaman saya bekerja dengan orang Perancis sebelumnya, setiap makan siang tiba, mereka menghabiskan setidaknya tiga jam untuk makan siang di restoran, hal yang tidak biasa bagi orang Indonesia. Salah satu alasan lagi, bagi mereka makanan dimakan harus dengan dinikmati tiap sendoknya, sehingga bukan kuantitasnya tetapi kualitasnya. Terlebih lagi masakan dari restoran *fine dining* yang benar-benar mengutamakan kualitas, kualitas adalah nomer satu. Hal tersebut berhubungan pula dengan biaya produksinya. Menggunakan bahan-bahan kualitas nomer satu tidaklah murah, sehingga dikurangnya jumlah penggunaannya dalam tiap porsi, tetapi tidak berarti pengurangan yang signifikan tetapi masih sesuai dengan tata penyajiannya.

Mengingat salah satu asumsi Herbert Blumer yang mengatakan bahwa makna dimodifikasi melalui sebuah proses interpretif, saya teringat akan hubungannya dengan perkataan chef Marx. Ia berkata bahwa butuh waktu yang cukup lama untuk mengumpulkan masakan-masakan klasik Perancis yang cocok

untuk dimasukkan kedalam *le degustation menu*. Menurutnya *le degustation menu* adalah salah satu paket menu andalannya karena pelanggan dapat mencoba beberapa masakan klasik Perancis dalam satu kali kunjungan dan memang lebih ringan harganya bagi pelanggan juga. Ia dan tim chef lainnya harus memasak beragam masakan-masakan Perancis berulang-ulang kali hingga akhirnya didapatkan suatu masakan yang dinilai oleh chef Marx dan chef de cuisinanya cocok menjadi masakan dalam *le degustation menu*. Memang tidak ada yang benar-benar diubah melewati aturan dasar masakan klasik Perancis, tetapi ada modifikasi bahan dan cara pengolahan bahan masakan sebisa mungkin sehingga dirasa cocok untuk dijual di Indonesia.

### **C. Makna Kuliner Perancis bagi Chef Mikael Robin dan Chef Gilles Marx**

Setelah dalam beberapa bulan ini saya meneliti chef Robin dan chef Marx sebagai chef restoran *fine dining* Perancis di Jakarta, saya mendapatkan cukup banyak pengalaman dan pengetahuan baru tentang budaya Perancis, orang Perancis, kuliner Perancis hingga bahasa Perancis yang saya pernah dalam saat belajar dua tahun yang lalu dalam jenjang diploma. Kedua chef ini memiliki latar belakang yang berbeda. Chef Marx sudah lama bekerja dan tinggal di Indonesia sedangkan Chef Robin baru kurang lebih satu setengah tahun bekerja dan tinggal di Indonesia. Persamaan mereka adalah mereka sudah memiliki pengalaman yang cukup banyak tentang segala hal di bidang kuliner lebih dari lima belas tahun di banyak Negara termasuk Perancis. Perbedaan pengalaman berada di Indonesia ini membuat kedua chef ini memiliki perbedaan dalam berperilaku dan berinteraksi sosial. Chef Marx yang sudah lama di Indonesia lebih mengerti, sabar, dan lebih mau memahami hal-hal, masalah atau kendala yang muncul bagi chef berkewarganegaraan asing yang tinggal dan bekerja di Indonesia. Dilain sisi, chef Robin masih dalam tahap transisi. Bila saya dapat merangkum perilakunya selama ini sebagai chef dan sebagai orang asing yang tinggal di Jakarta. Beberapa hal sudah ia terima, seperti contoh kecilnya orang Indonesia suka telat dalam apapun, meeting, pertemuan hingga jamuan makan, tetapi beberapa hal juga ia masih sulit terima seperti kurang teliti dan kurang perdulinya orang-orang Indonesia yang bekerja dengannya terhadap kualitas dan kebersihan bahan masakan.

Tiap chef memiliki keunikannya sendiri. Mereka seperti sama tapi tak serupa. Terkadang mereka memiliki perilaku yang serupa seperti layaknya orang Perancis, tetapi terkadang salah satu dari mereka memiliki perbedaan berpikir dan berperilaku karena sudah berada di Jakarta lebih lama dari yang lainnya seperti yang saya jelaskan sedikit diatas. Chef Marx lebih berpikir terbuka dan lebih sabar dalam menangani orang Indonesia dalam hal ini pelanggan dan para pekerja, sedangkan chef Robin agak kurang sabar karena belum terbiasa seperti chef Marx yang sudah lama berada di Jakarta. Chef Robin sering mengikuti acara kuliner diluar restoran Emilie, seperti contoh kegiatan terakhirnya adalah demo memasak di *Pantry Magic* dalam rangka ulang tahun *Pantry Magic* ke tiga. Chef Robin menjadi tamu yang sudah ditunggu-tunggu sejak lama. Walaupun chef Robin selalu memiliki banyak kegiatan diluar Emilie, chef Marx sudah memiliki lebih banyak waktu dan pengalaman di Indonesia. Chef Marx sudah mendatangi lebih banyak demo masak. Perbedaan tersebut membuat perbedaan perilaku bagi kedua chef tersebut. Cara pemasaran kedua chef tersebut juga berbeda, dalam beberapa bulan saya mengamati mereka, dapat dilihat bahwa chef Robin lebih sering memiliki cara memasarkan dirinya dan masakannya ketimbang chef Marx. Chef Marx lebih memasarkan dirinya dan masakannya kepada kelompoknya sendiri. Maksud dari kelompoknya adalah grup dari orang-orang yang sudah mengenal, mengetahui, menaruh minat kepadanya. Situs Emiliepun lebih sering di *update* ketimbang situs Amuz. Akun Facebook Emilie selalu di *update* oleh chef Robin. Cara pemasaran chef Marx lebih ke *reviews*, majalah, koran, blog dan berita di internet tetapi tidak seluas chef Robin dengan Emilienya.

Pemaknaan kuliner Perancis bagi chef Perancis yang bekerja di Jakarta dapat dilihat dari konsep teori makna dari Victor Turner. Bagi kedua chef Perancis tersebut pemaknaan atas kuliner Perancis dilihat dari aspek posisionalnya adalah kuliner Perancis sebagai salah satu simbol dari budaya Perancis yang mendapat tempat spesial di kehidupan mereka. Mereka ingin masyarakat dunia lebih mengerti dan memahami kuliner Perancis dengan tujuan akhir agar merekapun dapat lebih mengapresiasi kuliner Perancis itu sendiri. Posisi kuliner Perancis bagi kedua chef Perancis ini adalah sebagai salah satu cara untuk memperkenalkan salah satu unsur dari budaya Perancis. Kedua informan dalam

penelitian saya ini memiliki keahlian dalam memasak dan kegemaran yang mendalam terhadap bidang ini sehingga cara mereka untuk memperkenalkan, menyebarkan, membuat kuliner Perancis terkenal dan dapat diapresiasi adalah dengan memasak beragam masakan klasik Perancis di Negara-negara termasuk Indonesia.

Bila dilihat dari aspek fungsional dari teori makna Victor Turner, kuliner Perancis bagi kedua chef ini adalah sebagai salah satu cara untuk menambah pengetahuan tentang kuliner, mengasah kemampuan, menambah keahlian, pengalaman serta kepuasaan diri dengan memasak masakan Perancis di berbagai Negara. Fungsi dari kuliner Perancis bagi mereka adalah hal tersebut. Dapat dikatakan dalam perspektif ini makna kuliner Perancis bagi kedua chef ini adalah untuk menambah pengetahuan, pengalaman, kemampuan, keahlian serta kepuasaan diri mereka.

### **Chef Mikael Robin**

Bagi chef Robin salah satu alasan ia bekerja di Jakarta adalah untuk terus menambah pengalaman, keahlian dan pengetahuannya dalam bidang kuliner Perancis. Ia juga senang menyebarkan pengetahuannya akan kuliner Perancis di seluruh dunia. Menurutnya kuliner Perancis yang ia pahami adalah suatu hal yang indah dan ia berharap bahwa pelanggan diseluruh dunia dapat mengetahui dan merasakannya pula. Ia senang menghadapi rintangan yang ada di tiap Negara yang ia kunjungi, seperti salah satu contohnya adalah kendala tentang ketersediaan bahan masakan. Selama ia bekerja di Jakarta ia senang mencari pemasok bahan masakan lokal yang menurutnya memiliki kualitas yang tinggi. Pertanian dan perikanan di Indonesia cukup baik menurutnya, hanya kendala dalam pendistribusian bahan masakan saja yang ia masih sayangkan. Menurutnya para pemasok bahan masakan tersebut belum begitu menyadari bahwa betapa pentingnya pengiriman bahan masakan dengan baik dan benar untuk tetap menjaga kualitas dari bahan masakan tersebut. Kualitas dari masakan yang ia ciptakan tidak perlu diragukan lagi. Ia memang pintar mengolah bahan masakan lokal dan luar negeri yang ia pesan khusus menjadi masakan khas Perancis yang indah dilihat dan nikmat dirasa. Ia juga senang bekerja dengan pekerja Indonesia.

Menurutnya mereka tidak sulit untuk diatur. Mereka mau mengikuti peraturan yang chef Robin buat di dapur. Walau terkadang masih ada kelalaian yang mereka lakukan tetapi hal tersebut tidak begitu membuat chef Robin kesal. Budaya orang Perancis yang mudah untuk berteriak kepada mereka yang membuat kesal juga sesekali ia keluarkan di Indonesia. Ia memang tidak begitu paham bahwa budaya Indonesia tidak begitu menerima orang untuk berteriak-teriak kepada orang lain terlebih lagi didepan orang lain. Tetapi bagi chef Robin dengan budaya Perancisnya itu hal yang biasa. Bila ia sedang kesal dan ada chef yang berbuat kesalahan, ia tidak segan untuk berteriak dengan bahasa Inggris ataupun bahasa Perancis kepada chef tersebut. Jelas chef-chef yang bekerja dengannya sudah tidak mengambil hati lagi perlakuannya tersebut karena mereka sudah terbiasa dengan hal tersebut. Chef-chef Emilie sudah lama bekerja dengan chef asing khususnya chef Perancis.

Selama penelitian saya dengan chef Robin saya dapat menyimpulkan bahwa hubungan chef Robin dengan para pelanggannya adalah baik. Tidak jarang ia dapat mengingat nama-nama pelanggan yang beberapa kali mengunjungi dan menikmati masakan chef Robin di Emilie. Pada suatu kesempatan saat saya bertemu dengan chef Robin di Anomalie café dekat Emilie, kami bertemu dengan langganan Emilie. Mereka adalah sekelompok wanita muda dari Jepang. Mereka tampak menyukai masakan Perancis hingga sudah beberapa kali kembali ke Emilie. Akhirnya kami menyapa mereka dan chef Robin bercengkrama dengan mereka tentang menu terbaru yang aka ada di Emilie. Sekelompok wanita muda Jepang itu tampak sudah tidak sabar untuk mencobanya. Bagi pelanggan yang sering datang dan sudah menjadi langganan Emilie, chef Robin memberi sedikit perhatian lebih. Seperti bila ada acara atau kegiatan tertentu, mereka adalah pelanggan pertama yang tahu. Bila mereka memesan suatu masakan atau bahan masakan tertentu yang belum bisa chef Robin penuhi, ia berikan waktu lebih untuk mencarinya. Memang semua pelanggan-pelanggan tersebut adalah orang-orang kalangan atas yang tidak begitu mempermasalahkan soal harga lagi, bagi mereka kualitas adalah segalanya. Chef Robin juga aktif dalam menjalin hubungan dengan para pelanggannya lewat internet seperti surat elektronik dan Facebook. Dia juga sering *memposting* gambar-gambar kegiatan yang Emilie

adakan seperti demo memasak, *wine pairing*, acara khusus seperti ulang tahun dan sebagainya. Menurut chef Robin menjalin hubungan dengan para pelanggan lewat facebook adalah salah satu cara yang efektif, mereka bisa melihat menu-menu terbaru hingga seluruh kegiatan yang chef Robin dan Emilie lakukan sepanjang tahun. Para pelanggan juga rajin memberikan komentar dan tanya-jawab soal masakan dan kegiatan-kegiatan yang Emilie lakukan. Mereka selalu aktif sehingga membuat chef Robin senang untuk terus mengupdate akun Facebooknya. Salah satu kutipan tentang chef Robin sudah mengerti tentang keinginan pelanggannya di Jakarta adalah

“..This chicken and rice, again they were served with rice, so it's more to attract people for lunch. Then people who know about French cuisine might go for something else..”. hasil wawancara dengan chef Robin 25 Februari 2011.

Chef Robin mengerti bahwa nasi adalah makanan pokok orang Indonesia, sehingga untuk menarik minat pelanggan lebih luas lagi, ia memasukkan nasi dalam salah satu masakannya. Chef Robin akan terus mencari cara untuk tetap menarik minat pelanggannya dan berusaha untuk menarik lebih banyak pelanggan baru untuk lebih mengapresiasi masakan Perancis buatannya.

### **Chef Gilles Marx**

Menurut chef Marx alasan ia bekerja sebagai chef Perancis di berbagai belahan dunia juga serupa dengan chef Robin. Ia juga senang bekerja diseluruh dunia untuk mencari ilmu dan pengetahuan dan pengalaman seluas-luasnya. Ia juga senang membawa dan memperkenalkan masakan klasik Perancis kepada dunia. Menurutnya warisan pengetahuan tentang kuliner Perancis tidak boleh putus atau mati. Seperti saat ia diajarkan pertama kali oleh ibunya di dapur.

Seperti salah satu contoh dari asumsi karya Herbert Blumer yang mengatakan bahwa makna diciptakan dalam interaksi antar manusia. Masakan karya chef Marx begitu dikenal dan dihargai oleh banyak chef, pelanggan, penikmat dan *food critique*. Penghargaan, penilaian dari pihak-pihak tersebutlah yang membuat ia menjadi terkenal seperti sekarang. Penilaian dari orang-orang disekitarnya yang membuat ia dan masakannya menjadi terkenal. Seluruh kegiatan interaksi sosial yang chef Marx lakukan baik di dapur dan diluar dapur selama ia bekerja di bidang kulinerlah yang membuat citra dan namanya dapat besar hingga seperti

sekarang. Dilain sisi tidak semua pelanggan chef Marx dapat menghargai sepenuhnya masakan karyanya. Ada beberapa pelanggan yang menurutnya tidak memiliki cukup pengetahuan tentang masakan Perancis klasik sehingga mereka tidak dapat menghargai, menikmati hingga memahami sepenuhnya masakan-masakan yang chef Marx buat. Satu contohnya saat ada pelanggan yang mengatakan bahwa rasa *foie gras* olahan chef Marx kurang sedap dan enak sehingga sang pelanggan meminta dibawakan sambal untuk menemani *foie gras*. Menurut chef Marx jelas hal tersebut terjadi karena sang pelanggan tidak sepenuhnya mengerti tentang masakan Perancis, karena bila ia mengerti ia tidak akan meminta sambal untuk menemani *foie gras*. Hal-hal tersebut sudah seperti diharapkan terjadi di Indonesia. Chef Marx mengatakan bahwa memang pasar Indonesia belum sepenuhnya mengerti dan benar-benar memahami tentang kuliner Perancis, dan oleh karena itulah chef Marx menjadi lebih giat dan bersemangat lagi untuk terus menyebarkan informasi dan pengetahuannya tentang kuliner Perancis.

Selama penelitian saya dengan chef Marx saya dapat melihat ia cukup ramah dengan para pelanggannya. Ia selalu terlihat bersemangat dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan dan permintaan pelanggannya. Memang terkadang saya mendapatkan kesan bahwa ia kurang sabar atau kurang rendah hati bila ia sedang sibuk atau sedang lelah ataupun kesal. Tetapi hal tersebut bukanlah hambatan bagi saya karena saya sudah mengerti budaya orang Perancis dan para pekerja disekeliling chef Marx pun nampaknya juga sudah mengerti. Bila dibandingkan dengan chef Robin, chef Marx memang lebih mengerti cara berperilaku dengan orang Indonesia, karena memang ia sudah lebih lama bekerja dan tinggal di Indonesia. Ia sudah mengerti kurang lebihnya perbedaan budaya Indonesia dengan budaya Perancis. mengutip salah satu perkataan chef Marx,

*“..yea but you know here...all.. Event something else that is French you know...you don't walk into a restaurant and tell the chef what to do....you go to those restaurant because you wanna try his food not what you like, you wanna try what he does best and eeeee...that's now always translate in this part of the world yea, people walking in to the restaurant they...oh i want this and that...you don't do that when you go to a in France restaurant..”*. Hasil wawancara dengan chef Marx 26 April 2011.

Menurut contoh kejadian tersebut dapat dikatakan perilaku orang Indonesia berbeda dengan orang Perancis dalam prosesi atau ritual makan. Orang Indonesia lebih cenderung ingin makan masakan yang mereka ketahui, sedangkan budaya orang Perancis, mereka makan masakan yang sudah dipersiapkan, direncanakan, hingga dibuat oleh orang lain. Dalam kasus ini orang Perancis datang ke restoran untuk mencoba masakan chef bukan meminta chef memasak suatu masakan untuk mereka. Hal tersebut adalah pengalaman yang unik bagi chef Marx karena jarang baginya untuk bertemu pelanggan seperti itu. Kejadian tersebut juga memperkaya pengalamannya dan dimasa mendatang ia sudah mengerti cara menghadapi pelanggannya lebih baik lagi.

Contoh perbedaan budaya lainnya adalah chef Marx sudah tidak begitu kesal dan mengabaikan budaya telat atau jam orang Indonesia sedangkan chef Robin masih sedikit sulit menerimanya. Pada awalnya saat pertama kali chef Marx datang ke Indonesia hal yang kurang lebih sama terjadi juga dengannya seperti yang terjadi dengan chef Robin. Ia kaget dengan perbedaan budaya yang ada. Orang-orang Indonesia tampak terlihat jauh lebih ramah daripada yang ia bayangkan. Budaya telat atau jam karet juga sangat membuatnya kesal. Beberapa kali ia meninggalkan acara meeting dengan pelanggan karena pelanggannya telat, tetapi sekarang ia sudah mengerti dengan hal tersebut sehingga ia tidak begitu kesal lagi. Butuh waktu untuk Chef Marx untuk menyesuaikan diri dengan keadaan Indonesia beserta semua perbedaan yang ada. Ia juga sudah mengerti cara menarik minat pelanggan Indonesia. Menurutnya pelanggan di Indonesia mudah tertarik dengan suatu hal yang baru, terlebih lagi yang kebarat-baratan. Bukan hal yang buruk menurutnya dan ia percaya bahwa pelanggannya mengutip perkataan chef Marx,

*“..here people want to eat five four courses in one hour you know...theres no way that can happen in Europe you know so...it's already...a total different eee way of thinking...and then eeeee....and the way of eating..”*. Hasil wawancara dengan chef Marx 26 April 2011.

Menurut chef Marx pelanggan restoran *fine dining* di Indonesia berbeda dengan pelanggan restoran *fine dining* di benua Eropa. Pelanggan disini memiliki cara dan prosesi makan yang berbeda. Di Eropa orang makan setidaknya dua sampai tiga jam, sedangkan di Indonesia orang ingin makan jauh lebih cepat. Dalam jamuan

makan di restoran *fine dining* Perancis ada jeda setidaknya tiga puluh menit dalam setiap masakan yang disajikan, sehingga bila pelanggan memesan paket menu berisi lima masakan, waktu makan akan cukup panjang. Hal tersebut terkadang tidak disadari oleh para pelanggan restoran *fine dining* Perancis di Indonesia. Mereka tetap ingin menyelesaikan prosesi makan lima masakan tersebut dalam waktu satu hingga satu setengah jam. Perbedaan tersebut yang membuat para pelanggan belum siap untuk mengapresiasi sepenuhnya masakan Perancis selayaknya orang Perancis. Walaupun yang seperti ia katakan belum sepenuhnya siap untuk mengerti dan memahami sepenuhnya tentang budaya dan kuliner Perancis tetapi mereka mau belajar dan cepat belajar dan mengerti akan suatu hal yang baru. Hal tersebut membuat chef Marx lebih bersemangat lagi dalam menyebarkan pengetahuan akan budaya dan kuliner Perancisnya. Sudah banyak rencana demo memasak yang akan ia hadiri. Ia percaya suatu hari nanti, tidak begitu lama lagi, para pelanggan masakan Perancis klasik di Indonesia akan siap, mengerti dan memahami keseluruhan makna dari masakan Perancis.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Penelitian saya tentang kuliner Perancis di Indonesia berawal dari ketertarikan saya dengan dunia kuliner dan budaya Perancis. Ditambah dengan kemampuan saya berbicara bahasa Perancis membuat saya lebih tertarik lagi dalam hal ini. Jelas penelitian ini adalah salah satu cara saya untuk terus mengasah ilmu pengetahuan saya baik dalam dunia antropologi dan dunia budaya dan bahasa Perancis. Saya mendapat banyak pengalaman berharga selama saya meneliti kedua chef informan saya. Meskipun mereka memiliki pekerjaan yang membuat mereka sibuk hingga tujuh hari dalam satu minggu mereka tidak pernah mengecilkan atau menyepelkan saya dan penelitian saya. Saya merasa mendapat penghargaan dari perilaku mereka terhadap saya. Sebelumnya saya sudah pernah sedikit mendalami tentang budaya Perancis dan pernah juga bekerja dengan orang Perancis di Jakarta. Menurut pengalaman saya orang Perancis dan orang Indonesia memiliki cukup banyak perbedaan salah satunya dalam hal budaya. Terkadang bagi beberapa orang perbedaan bukanlah hal yang dapat mereka terima dengan lapang dada. Bagi saya perbedaan adalah suatu hal yang unik dan menarik untuk dipahami dan dimengerti. Memang terkadang sulit rasanya untuk tidak menghakimi perbedaan, tetapi hal tersebut kembali pada kualitas dari pemahaman dan pengertian kita akan perbedaan itu sendiri. Selama hidup, kita akan terus menemukan perbedaan dalam setiap segi di hidup kita.

Perbedaan budaya tidak menghentikan banyak orang dalam berkarya dalam hidupnya. Saya ambil contoh dua chef informan saya. Mereka mengerti dalam pekerjaannya sebagai chef Perancis di negeri orang mereka akan menemukan banyak perbedaan yang dapat menjadi kendala. Kadang mereka menyadarinya dan kadang mereka tidak menyadarinya. Cara mereka dan cara orang Indonesia disekitar mereka dalam menyikapi perbedaan tersebut jelaslah berbeda. Cara pemaknaan akan suatu hal bagi orang Perancis dan bagi orang Indonesia pun berbeda. Cara chef Perancis melihat dan menginterpretasikan sebuah masakan klasik Perancis di Indonesia dengan chef lokal yang bekerja dengan mereka juga berbeda. Disinilah saya dapat melihat segala perbedaan tersebut dan

saya dapat jelaskan dalam skripsi ini semua pemaknaan atas masakan klasik Perancis di Indonesia bagi chef Perancis yang berkerja dan tinggal di Indonesia. Suatu kebanggaan tersendiri dapat meneliti dan memahami mereka setidaknya dalam segi pemahaman akan pemaknaan masakan Perancis yang mereka hasilkan di Indonesia.

Selain melihat perbedaan dan pemaknaan atas masakan Perancis bagi chef informan, penelitian ini dapat menyimpulkan bahwa masakan Perancis di Jakarta dimodifikasi dan disesuaikan dengan cita rasa orang Indonesia, walaupun tidak benar-benar mengubahnya secara total. Hal ini sama dengan kasus pizza yang dibawa keluar daerah asalnya seperti contohnya Indonesia. Pizza Hut salah satu restoran pizza terbesar di Indonesia selalu merubah pizza-pizzanya dari bentuk maupun rasa untuk terus menarik pelanggan. Pizza di Negara asalnya tidak sama dengan pizza di Indonesia. Sebagai contohnya pizza rendang. Pizza rendang hanya ada di Indonesia. Contoh lainnya adalah pizza di Indonesia ukurannya lebih kecil dari pizza di Itali. Hal-hal tersebut adalah upaya-upaya restoran pizza di Indonesia untuk menyesuaikan pizza dengan cita rasa Indonesia. Sama halnya dengan masakan Perancis, chef Robin dan chef Marx berusaha menyesuaikan masakan Perancis yang mereka masak di Indonesia agar sesuai dengan cita rasa Indonesia. Kajian masakan Perancis di Indonesia ini konsisten dengan masakan internasional lainnya yang berada di Negara lain selain Negara asalnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous  
2001 "Books in Review. Gastronomica" *The Journal of Food and Culture*, Vol. 1, No. 2, pp. 98-108. University of California Press. Diambil dari:  
<http://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2001.1.2.98> . Diakses pada: 13/03/2011 23:26.
- Blumer, Herbert  
1998 *Symbolic Interactionism, perspective and method*. Berkeley, California: University of California Press.
- Brault, Gerard J.  
1962 "French Culture: Some Recent Anthropological and Sociological Findings." *The French Review*, Vol. 36, No. 1, pp. 44-54. American Association of Teachers of French. Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/384062> . Diakses pada: 06/03/2011 22:46.
- Bryant, Carol A, DeWalt Kathleen M, Anita Courtney, Anita M & Schwartz, Jellery  
1985 *The Cultural Feast: an Introduction to Food and Culture*. Minnesota: West Publishing CO.
- Clark, Priscilla P.  
1975 "Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture." *The French Review*, Vol. 49, No. 1, pp. 32-41. American Association of Teachers of French. Diambil dari:  
<http://www.jstor.org/stable/389684> . Diakses pada: 06/03/2011 22:44.
- Danandjaja, James  
1997 *Folklor Indonesia. Ilmu Gossip, dongeng, dan lain-lain*. Jakarta: Pustaka Utama Grafiti.
- Dickenson, Margaret H.  
1996 *From the Ambassador Table Blueprints for Creative Entertaining*. Singapore: Times Editions.
- Deutsch, Richard

- 1997 *Perspectives Anthropology*. Minnesota: Coursewise Publishing Inc.
- Dolgin, Janet L, Kennitzer, David S&Schneider, David M.  
1977 *Symbolic Anthropology: A Reader in the Study of Symbols and Meanings*. New York: Columbia University Press.
- Farb, Peter, George Armelagos.  
1983 *Consuming Passions The Anthropology of Eating*. New York: Washington Square Press.
- Ferguson, Priscilla P.  
1998 "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France." *The American Journal of Sociology*, Vol. 104, pp. 597-641. The University of Chicago Press. Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/10.1086/210082> . Diakses pada: 06/03/2011 22:35.
- Ferguson, Priscilla P.  
2003 "Writing Out of the Kitchen: Carme and the Invention of French Cuisine. *Gastronomica*": *The Journal of Food and Culture*, Vol. 3, No. 3, pp. 40-51. University of California Press. Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2003.3.3.40> . Diakses pada: 06/03/2011 22:46.
- Geerts, Clifford  
1983 *Abangan, Santri, Priyayi dalam Masyarakat Jawa*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Hutchins, E A.  
1944 "Culinary herbs". *The American Biology Teacher*, vol.7, no.1, pp.16-18. University of California Press on behalf of the national association of biology teachers. Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/4437543>. Diakses pada: 13/03/2011 23:51.
- Kesteloot, Christian, Mistiaen, Pascale  
1997 *From Ethnic Minority Niche to Assimilation: Turkish Restaurants in Brussels* Vol. 29, No. 4 pp. 325-334. Blackwell Publishing on behalf of The Royal Geographical Society (with the Institute of British Geographers). Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/20003825>. Diakses pada: 13/03/2011 23:38

- Lauer, Robert H,Handel, Warren H.  
1977 *Social Psychology, The theory and application of symbolic interactionism*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Masui, Kazuko  
2008 *ALLEN0.101 Creation*. Glenobe Cedex: Glenat Production.
- Mintz, Sidney W,Du Bois, Christine M.  
2002 “The Anthropology of Food and Eating.” *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31, pp. 99-119. Diambil dari: <http://www.jstor.org/stable/4132873> . Diakses pada: 06/03/2011 22:27.
- Pegouret, Alain,Bourguignon, Phillipe  
2009 *LAURENT*. Grenoble Cedex: Glenat Production.
- Petterson, Sarah T.  
2006 *The Cookbook that Changed the World The Origin of Modern Cuisine*. US&Great Britain: Cornell University Press&TEMPUS.
- Pinkard, Susan  
2009 *A Revolution in Taste, the Rise of French Cuisine*. New York: Cambridge University Press.
- Robert Pitte, Jean  
2002 *French Gastronomy, The History and Geography of a Passion*. New York: Columbia University Press.
- Schehr, Lawrence R&Weiss, Allen S.  
2001 *French Food On the Table, On The Page, and in French Culture*. New York: Routledge.
- Spang, Rebecca L.  
2000 *The Culture Invention of a Restaurant, Paris and Modern Gastronomic*. London: Harvard University Press.
- Steinberger, Michael  
2009 *Au Revoir to All That, The Rise and Fall of French Cuisine*. London: Bloomsbury Publishing.