



SESHISKI

**SOUTHEAST JOURNAL OF LANGUAGE
AND LITERARY STUDIES**

Volume 2 Issue 1 June 2022

E-ISSN 2797-8117

PENGENALAN ISTILAH KULINER PRANCIS PADA SISWA SMK N 3 KENDARI PROGRAM TATA BOGA

Samsul¹, Yuli Mahmudah Sentana², Muh. Yazid A.R.G.³

¹²³ Program Studi Sastra Prancis, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo,
Kendari, Indonesia

Korepondensi penulis: email: sentana@uho.ac.id

Abstract

As the world center of culinary, it is not only French food that is global but also its cutting and dicing techniques and French cooking terms. These French culinary terms that have become worldwide in tourism make culinary industry have no choice but to embrace it. As a tourism school, SMKN 3 Kendari must participate on studying it so that its graduates will have the skill that the world need. However, the absence of a French teacher is a problem for SMKN 3 Kendari. Thus, a training was carried out as a learning effort for students, especially for culinary student. This training is not only aiming to increase students' knowledge of French culinary terms but also to make students to be able to pronounce French culinary terms correctly. So that later these skills can be useful for them in the working world.

Keywords: *cooking terms, French culinary terms, culinary student*

PENDAHULUAN

Jika berbicara terkait kuliner atau masakan, istilah Prancis selalu muncul. Terlebih Prancis selalu dikaitkan dengan masakan baik masakan di rumah maupun masakan di dapur koki profesional. Orang Prancis bahkan dapat mengklaim bahwa mereka-lah penemu restoran. Hingga saat ini banyak sekali istilah kuliner dalam bahasa Prancis, koki-koki kelas atas dan hotel bintang lima selalu berhubungan erat dengan Prancis.

Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa SMKN 3 Kendari Program Tata Boga

Hal ini bermula pada tahun 1651, saat seorang koki bernama François Pierre La Varenne menulis *Le Cuisinier françois*, yang dianggap sebagai fondasi masakan Prancis modern. Buku ini sangat berpengaruh dan menjadi salah satu buku pertama yang menetapkan aturan dan prinsip penyiapan makanan yang terkodifikasi dan tersistematisasi. Koki-koki kerajaan pada zaman itu menyukai ideologi *haute cuisine* ini terlebih para koki diberi kebebasan dalam memasak sesuai keinginan mereka. Namun saat revolusi Prancis pecah pada tahun 1790-an, para koki istana kehilangan pekerjaan sehingga mereka mencari pekerjaan di luar negeri yang mengakibatkan pengaruh kuliner Prancis menyebar di Eropa. Penyebaran ini tidak hanya mengakibatkan Prancis menjadi kiblat dunia kuliner namun juga mengakibatkan maraknya penggunaan istilah Prancis dalam kuliner. Istilah kuliner Prancis tersebut banyak tidak diterjemahkan meski tidak diketahui penyebabnya, sulitnya menemukan padanan atau ingin menjaga ideologi sebagai masakan kelas atas seperti Prancis. Sebagai contoh, ungkapan *bon appétit* yang berarti selamat menikmati telah mendunia bahkan tidak ada padanannya dalam bahasa Inggris sebagai bahasa internasional.

SMK N 3 Kendari adalah salah satu sekolah kejuruan di Kendari. Sekolah Menengah Kejuruan adalah sekolah yang berorientasi pada *skill* siswa. Hal ini dikarenakan tujuan dari SMK adalah menyiapkan peserta didik agar dapat bekerja, baik secara mandiri atau mengisi lapangan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan bidang dan program keahlian yang diminati. Kejuruan pada SMK pun beragam mulai dari teknik otomotif, perhotelan, sekretaris, tata boga, seni, dll. SMK N 3 Kendari yang beralamatkan di Jalan Budi Utomo No. 1, Kecamatan Kadia, Kota Kendari ini memiliki lima program keahlian; (1) Teknik Komputer dan Jaringan, (2) Perhotelan, (3) Tata Boga, (4) Tata Kecantikan Kulit dan Rambut, (5) Tata Busana.

Saat ini SMK N 3 Kendari belum memiliki guru bahasa Prancis sedangkan pada program keahlian tata boga banyak ditemukan istilah-istilah Prancis. Tidak hanya pemahaman terkait istilah kuliner Prancis yang harus diketahui para siswa

program keahlian tata boga, namun pengucapan istilah tersebut juga penting untuk diketahui. Pembelajaran istilah kuliner Prancis ini wajib dilakukan mengingat SMK N 3 Kendari bertujuan menciptakan lulusan yang siap bersaing dalam dunia kerja.

Gambar 1. Siswa SMK N 3 Kendari Program Keahlian Tata Boga



Uraian permasalahan di SMK N 3 Kendari berdasarkan analisis situasi di atas adalah, tidak adanya pengajar bahasa Prancis. siswa-siswi program keahlian tata boga tidak memahami istilah kuliner Prancis, siswa-siswi program keahlian tata boga tidak dapat mengucapkan istilah kuliner Prancis dengan benar. Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang telah dipaparkan maka pada kegiatan utama pengabdian masyarakat ini adalah memberi pelatihan terhadap siswa-siswi SMK N 3 Kendari Program Tata Boga terkait istilah kuliner Prancis. Pelatihan ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu memberikan pemahaman terkait makna istilah kuliner Prancis dan memberikan pelatihan bagaimana pengucapan istilah kuliner Prancis.

PENGENALAN ISTILAH KULINER PRANCIS

Istilah Kuliner Prancis

Sebagai usaha dalam penyelesaian permasalahan-permasalahan maka dibutuhkan beberapa konsep dalam melaksanakan solusi permasalahan. Konsep-konsep ini nantinya akan digunakan sebagai acuan dalam melakukan tindakan.

Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa SMKN 3 Kendari Program Tata Boga

Konsep tersebut berupa istilah-istilah kuliner Prancis yang akan disampaikan pada siswa siswa SMK N 3 Kendari Program Keahlian Tata boga. Guna memudahkan kegiatan belajar istilah kuliner Prancis bagi para siswa maka istilah-istilah kuliner Prancis ini akan dibagi menjadi 5 bagian. Bagian-bagian adalah istilah umum, istilah makanan, istilah teknik memotong, istilah cara memasak dan teknik menyiapkan, serta istilah makanan populer Prancis.

Istilah Umum

Istilah umum kuliner Prancis berisikan istilah yang masih bersifat umum yang biasanya telah banyak diketahui oleh kalayak umum meski tidak bekerja pada dunia kuliner. Istilah pada bagian ini contohnya adalah seperti *bon appétit* yang berarti selamat menikmati hidangan. Istilah lainnya yang sudah tidak asing adalah *à la carte* yang berarti jenis menu yang setiap makanan memiliki harga masing-masing.

Tabel 1. Istilah Umum Kuliner Prancis

| No | Istilah | Pengertian |
|----|---------------------------|--|
| 1 | <i>Entrée</i> | Istilah yang digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang disajikan sebelum hidangan utama tetapi digunakan sekarang untuk merujuk pada hidangan utama yang sebenarnya. |
| 2 | <i>Entremets</i> | Makanan penutup atau manis, tetapi tidak termasuk kue kering. |
| 3 | <i>Hors d'Oeuvres</i> | Hidangan atau hidangan pembuka pertama. |
| 4 | <i>Table D'Hote</i> | Makanan dengan beberapa hidangan, dengan pilihan terbatas dan dengan harga tertentu. Diterjemahkan dari bahasa Prancis sebagai “host’s table”. |
| 5 | <i>Haute cuisine</i> | Makanan Klasik, Masakan Prancis kelas atas |

Istilah Makanan

Istilah makanan Prancis berisikan istilah-istilah makanan Prancis yang telah mendunia dan penggunaan istilah-istilah tersebut tidak diterjemahkan. Sebagai pelajar yang bergelut pada bidang tata boga mungkin telah banyak mengerti beberapa jenis masakan Prancis akan tetapi pada kebanyakan fakta pengucapan istilah-istilah tersebut masih kurang tepat. Contoh istilah masakah Prancis diantaranya adalah *croissant*, sebuah kue kering yang berbentuk bulan sabit. Kue ini telah menjamur di toko-toko kue Indonesia. Istilah lainnya adalah *canapé*, irisan roti yang dipotong dalam berbagai variasi bentuk dan dihias.

Tabel 2. Istilah Makanan Prancis

| No | Istilah | Pengertian |
|----|--------------------------------|---|
| 1 | <i>Alumette</i> | Potongan seperti Baton yang lebih tebal dari julienne namun lebih tipis dari baton |
| 2 | <i>Batonnet/ jardinère</i> | Jenis potongan |
| 3 | <i>Brunoise</i> | Sebuah dadu halus, biasanya dibuat dengan memotong dadu dari potongan allumette. Seringkali sayuran yang dipotong dengan gaya brunoise dimasak dengan mentega dan digunakan untuk membumbui sup dan saus. |
| 4 | <i>Chiffonade</i> | Memotong menjadi strip/irisiran tipis atau pita halus |
| 5 | <i>Concasser</i> | Mencincang kasar bahan, biasanya pada sayuran atau buah, istilah ini biasanya digunakan pada toma, tomat yang telah dikupas, dibuang bijinya dan dicincang |
| 6 | <i>julienne</i> | Irisan yang sangat halus |
| 7 | <i>Mince</i> | Potongan Dadu yang sangat halus, biasanya dibuat dengan memotong dadu dari potongan Julienne. |
| 8 | <i>Paysanne</i> | Gaya dadu yang tebal dan kasar, biasanya dibuat dari potongan baton yang tebal |

Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa SMKN 3 Kendari Program Tata Boga

9 *Rondelle* Potongan bulat atau koin, seperti potongan wortel

Istilah Pemotongan

Sebagai pelopor dunia kuliner, Prancis memiliki banyak istilah teknik memotong bahan-bahan makanan dalam memasak. Istilah pertama adalah *julienne* yang berarti irisan yang sangat halus, seperti tongkat atau tongkat tipis. Istilah lainnya adalah *rondelle* yang berarti dadu bulat. Selanjutnya *brunoise*, adalah dadu halus, biasanya dibuat dengan memotong dari potongan *alouette*. Seringkali sayuran yang dipotong dengan gaya *brunoise* dimasak dengan mentega dan digunakan untuk membumbui sup dan saus.

Tabel 3. Istilah Pemotongan Prancis

| No | Istilah | Pengertian |
|----|-------------------|--|
| 1 | <i>Bain-marie</i> | Disebut juga double boiler, memasak bahan makanan dalam sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Bain-marie atau mengetim adalah metode melelehkan cokelat yang mencegah cokelat membeku. Untuk melakukannya, cukup didihkan air dalam panci berukuran kecil hingga sedang, lalu letakkan mangkuk kaca di atas panci. Dalam mangkuk kaca, tempatkan cokelat dan lemak yang Anda gunakan untuk melelehkan cokelat (biasanya mentega atau minyak kelapa). Kemudian aduk cokelat sampai benar-benar meleleh. |
| 2 | <i>Brûlé</i> | dibakar; dibuat hangus; |
| 3 | <i>Confit</i> | Metode memasak makanan dalam lemak, minyak atau sirup air pada suhu rendah. |
| 4 | <i>Cuisson</i> | "Cuisson" adalah kata Prancis untuk "memanggang" dan digunakan oleh koki untuk merujuk pada kualitas panggang atau proses memasak dan keterampilan koki. Sesuatu yang terlalu matang atau kurang matang tidak akan disebut cuisson |

| | | |
|----|---------------------|--|
| 5 | <i>Dégorger</i> | Untuk proses taburan sayuran dengan garam untuk menghilangkan air. Terong, mentimun dan kubis sering diasinkan, dibilas dengan cepat dan dikeringkan sebelum dimasak. |
| | | Dégorger juga berarti merendam daging, unggas atau ikan dalam air dingin (biasanya air yang diasamkan). Ini menghilangkan kotoran seperti darah dan pasir. Hal ini paling sering dilakukan dengan ikan air tawar untuk menghilangkan rasa berlumpur. |
| 6 | <i>Dépouiller</i> | Menghilangkan lapisan lemak "kulit" yang muncul di bagian atas kaldu, semur, dan saus. Atau untuk menghilangkan buih yang menumpuk di bagian atas kaldu atau saus |
| 7 | <i>En croute</i> | Makanan yang sudah dibungkus dengan adonan pastry lalu dipanggang di oven |
| 8 | <i>En papillote</i> | Metode memasak di mana bahan-bahan (sering kali termasuk ikan) dimasukkan ke dalam kantong yang terbuat dari kertas roti sebelum dipanggang dalam oven. |
| 9 | <i>Flambé</i> | Mengacu pada makanan yang dibakar dengan anggur atau minuman keras. Teknik ini pada dasarnya untuk tujuan penyajian dan untuk sedikit menghangatkan hidangan, tetapi minuman keras juga menambah rasa saat alkohol dibakar. |
| 10 | <i>Fondue</i> | Kata Prancis untuk "meleleh." Bentuk past participle, "fondue" biasanya mengacu pada keju leleh atau cokelat yang digunakan sebagai bumbu komunal. |
| 11 | <i>Frappé</i> | Sebuah istilah Perancis untuk dingin. Frappé biasanya terdiri dari jus buah atau perasa manis yang telah dibekukan hingga menjadi cair. Disajikan sebagai makanan pembuka atau pencuci mulut. |
| 12 | <i>Gratin</i> | Kata Prancis untuk "memanggang." Kata ini biasanya mengacu pada metode pencoklatan yang melibatkan penambahan remah roti dan keju ke piring dan kemudian |

**Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa
SMKN 3 Kendari Program Tata Boga**

| | |
|--------------------------|---|
| | <p>pencoklatan di ayam pedaging. Teknik kuliner di mana bahan diberi topping browned crust, seringnya menggunakan remah roti, keju parut, telur atau mentega.</p> |
| 13 <i>Mirepoix</i> | <p>Istilah Perancis untuk trio bawang, wortel, dan seledri. Mirepoix membentuk dasar dari banyak hidangan Prancis. Biasanya digunakan terutama sebagai dasar untuk sup, semur, dan saus.</p> |
| 14 <i>Liaison</i> | <p>Campuran kuning telur dan krim kental yang digunakan untuk memperkaya sup atau saus di akhir proses memasak biasanya 1 bagian kuning telur hingga 3 bagian krim kental. Selain memperkaya dan memberi hidangan akhir tekstur yang lembut, penghubung juga memiliki beberapa kekuatan penebalan. Bahan yang digunakan untuk mengentalkan saus, sup atau cairan lainnya.</p> |
| 15 <i>Mise en place</i> | <p>Sebuah istilah Perancis untuk "<i>everything in place</i>". Frasa ini mengacu pada mengumpulkan dan menyiapkan semua bahan Anda sebelum memasak resep. Atau dengan kata lain semua bahan Anda telah ditakar, dipotong, dikupas, diiris, parut, dll sebelum Anda mulai memasak</p> |
| 16 <i>Mortifier</i> | <p>Sebuah istilah Perancis yang berarti menggantung daging atau unggas.</p> |
| 17 <i>Mouiller</i> | <p>Sebuah istilah Perancis yang berarti untuk melembabkan bahan dengan air atau kaldu sebelum dimasak.</p> |
| 18 <i>Moulè-à-manqué</i> | <p>Loyang kue yang bagian dasarnya lebih lebar daripada bagian atasnya dan hanya sekitar 1 inci dalamnya</p> |
| 19 <i>Napper</i> | <p>Istilah Prancis yang menggambarkan pelapisan hidangan yang disiapkan dengan saus. Tindakan melapisi makanan dengan sedikit saus sehingga benar-benar menutupi makanan dengan lapisan tipis yang rata.</p> |
| 20 <i>Nouvelle</i> | <p>Gaya memasak modern yang menyajikan hidangan ringan</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| <i>cuisine</i> | dengan saus yang lebih ringan dan bahan-bahan yang sangat segar dan menghindari makanan berat dan menekankan kesegaran bahan dan penyajian hidangan. |
| 21 <i>Panade</i> | Pasta kental yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan bertepung seperti tepung, kentang atau nasi yang dicampur dengan air atau kaldu. Digunakan sebagai pengental untuk saus, atau sebagai bahan pengikat untuk isian. Digunakan sebagai bahan dasar masakan seperti souffle dan fish cake. |
| 21 <i>Paner</i> | Untuk melapisi dengan telur dan remah-remah sebelum menggoreng. |
| 22 <i>Parisienne</i> | Mengacu pada kentang yang dibentuk menjadi bola dengan sendok melon dan digoreng atau dipanggang |
| 23 <i>Parer</i> | Sebuah istilah Perancis yang berarti mengupas makanan apapun dan menghilangkan semua bagian yang tidak terpakai. Seperti menghilangkan kulit sayuran atau buah, seperti kentang |
| 24 <i>Pincer</i> | Sebuah istilah Perancis yang menggambarkan kecoklatan sayuran atau tulang dalam oven. |
| 25 <i>Piquant</i> | Memiliki rasa, rasa atau bau yang pedas atau gurih, seringkali dengan sedikit rasa asam atau pahit. |
| 26 <i>Plier</i> | Istilah yang berarti melipat. |
| 27 <i>Purée</i> | Campuran makanan yang halus atau zat krim yang terbuat dari buah atau sayuran yang dicairkan atau dihancurkan. |
| 28 <i>Quadrillage</i> | Metode memanggang daging dan sayuran untuk membuat pola kisi-kisi dari tanda panggangan. |
| 29 <i>Quenelle</i> | Campuran ikan atau daging cincang yang dibentuk menjadi bentuk-bentuk kecil dan direbus. Ini juga mengacu pada bentuk yang dibuat dari campuran cincang. |

**Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa
SMKN 3 Kendari Program Tata Boga**

| | | |
|----|--------------------|---|
| 30 | <i>Rafraîchir</i> | Untuk mendinginkan makanan. Juga pendinginan cepat makanan dengan mengalirkannya di bawah air dingin. |
| 31 | <i>Reduce</i> | Konsentrasi saus, kaldu atau hidangan lainnya dengan cara direbus. |
| 32 | <i>Reduire</i> | Untuk mengurangi cairan ke konsistensi yang diinginkan dengan pemanasan lembut dan penguapan. |
| 33 | <i>Réchauffée</i> | Makanan yang dipanaskan kembali. |
| 34 | <i>Rechauffer</i> | Untuk mengurangi cairan ke konsistensi yang diinginkan dengan pemanasan lembut dan penguapan. |
| 35 | <i>Remouillage</i> | Tulang direbus lagi dengan air segar setelah kaldu dituang. |
| 36 | <i>Repere</i> | Tepung dicampur dengan air atau putih telur dan digunakan untuk menutup panci saat memasak makanan secara perlahan. Sering digunakan saat memasak ragoût. |
| 37 | <i>Revenir</i> | Istilah Prancis yang menggambarkan proses menggoreng daging atau sayuran dengan cepat dalam minyak panas, sehingga menyegel rasa dan jus sebelum dimasak. |
| 38 | <i>Ribbon</i> | Serutan sayuran tipis panjang yang diproduksi dengan menggunakan alat pengupas, biasanya mentimun, wortel atau cukini. Juga istilah yang menggambarkan konsistensi telur yang dikocok dengan gula hingga kaku; saat pengocok dilepas, adonan mengalir dengan pita yang halus dan tebal. |
| 39 | <i>Rissoler</i> | Untuk memanggang atau menggoreng hingga kecokelatan. |
| 40 | <i>Rostir</i> | Tindakan memanggang. |
| 41 | <i>Rouille</i> | Emulsi bawang putih dan minyak digunakan sebagai penyedap. |
| 42 | <i>Roux</i> | Tepung dan lemak biasa, biasanya mentega, dimasak bersama dan digunakan sebagai pengental untuk saus, sup, dll |
| 43 | <i>Saignant</i> | Kurang matang. |
| 44 | <i>Saisir</i> | Untuk menutup daging di atas api sedang tanpa kecokelatan. |

| | | |
|----|---------------------------|---|
| 45 | <i>Salmagundis</i> | Istilah Prancis yang secara harfiah berarti 'daging asin yang dibumbui', tetapi lebih umum digunakan untuk menunjukkan campuran berbagai jenis makanan; seringkali merupakan campuran salad dari berbagai bahan seperti daging, unggas, ikan, dan sayuran yang disusun berjajar rapi di atas piring |
| 46 | <i>Sauté</i> | Mencokelatkan atau memasak makanan dengan cepat di atas api yang cukup tinggi menggunakan sedikit lemak atau minyak dalam wajan yang lebar dan dangkal |
| 47 | <i>Scorch</i> | Untuk membakar sedikit permukaan makanan, hanya dibakar yang tipis. |
| 48 | <i>Soufflé</i> | Hidangan manis atau gurih, panas atau dingin. Teksturnya sangat ringan, dengan kandungan putih telur tinggi. |
| 49 | <i>Suer</i> | Sebuah istilah Perancis yang berarti memasak dengan perlahan daging, unggas, ikan, dll dalam panci dengan sedikit minyak. |
| 50 | <i>Suprême</i> | Potongan fillet halus dari unggas atau ikan |
| 51 | <i>Tomated</i> | Sebuah istilah Perancis yang menunjukkan penambahan pure tomat ke dalam persiapan, sehingga menambah warna dan rasa. |
| 52 | <i>Tomber des Legumes</i> | Sebuah istilah Perancis yang menggambarkan memasak sayuran siap dalam air, atau mentega atau wine, dipanaskan dengan lembut sampai cairan benar-benar menguap. |
| 53 | <i>Tourner</i> | Istilah Perancis yang berarti sayuran disiapkan dan dipotong menjadi bentuk barrel. |
| 54 | <i>Trancher</i> | Untuk mengukir atau mengiris daging, ikan, |
| 55 | <i>Tronco</i> | Sebuah istilah Perancis yang berarti potongan ikan pipih yang diambil di tulang, kadang-kadang juga diterapkan pada potongan serupa yang diambil dari ekor sapi. |
| 56 | <i>Trousse</i> | Sebuah kata Perancis yang berarti untuk mengikat |
| 57 | <i>Velouté</i> | Saus dasar. Basis sup atau saus krim, campuran kaldu segar dan roux. Sebuah Jenis saus yang terbuat dari mentega, tepung, krim dan kaldu. |
| 58 | <i>Voiler</i> | Sebuah istilah Perancis yang menggambarkan potongan-potongan kecil penganan yang dilapisi dengan spun sugar. |

Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa SMKN 3 Kendari Program Tata Boga

Istilah Cara Memasak

Istilah cara memasak dan teknik menyiapkan yang merupakan hal krusial bagi seorang koki karena sering digunakan dalam dapur. Contoh dalam istilah ini adalah *brûlé*, sebuah istilah yang sering muncul yang berarti "membakar", dalam memasak, ini biasanya berarti dengan obor atau dipanggang. Selanjutnya adalah *sauté*, yang artinya memasak daging atau sayuran dengan lemak yang sangat panas dengan cepat

Tabel 4. Istilah Cara Memasak Prancis

| No | Istilah | Pengertian |
|----|----------------------|--|
| 1 | <i>Bavarois</i> | Puding krim yang dibuat dengan krim dan telur, kemudian ditata dengan agar-agar. |
| 2 | <i>Bisque</i> | Sup kerang yang telah dikentalkan. |
| 3 | <i>Blanquette</i> | Rebusan yang terbuat dari daging yang belum dicokelat atau digoreng. Biasanya mengacu pada semur yang terbuat dari domba, ayam atau daging sapi muda. |
| 4 | <i>Bouchées</i> | Kulit puff pastry kecil. |
| 5 | <i>Bouquet Garni</i> | Campuran rempah segar yang diikat dengan tali dan digunakan untuk membumbui semur, sup, dll. Ini mengacu pada campuran Peterseli, daun salam, thyme (dan terkadang batang seledri). Buket diambil sebelum makanan disajikan. |
| 6 | <i>Brunoise</i> | Makanan pembuka yang terdiri dari roti kecil atau dasar biskuit yang dilapisi dengan topping rasa. |
| 7 | <i>Canapé</i> | Makanan pembuka yang terdiri dari roti kecil atau dasar biskuit yang dilapisi dengan topping rasa. |
| 8 | <i>Crêpes</i> | Pancake yang sangat tipis. |
| 9 | <i>Croquettes</i> | Campuran kentang dengan daging giling, ikan atau unggas yang dibentuk menjadi bola-bola, patty atau bentuk lain dan dilapisi dengan tepung roti sebelum digoreng. |
| 10 | <i>Croustade</i> | Potongan roti dicelupkan ke dalam mentega dan dipanggang sampai kering |
| 11 | <i>Croûte</i> | Crust. Terkadang mengacu pada crust kue, terkadang roti panggang atau goreng |
| 12 | <i>Croûtons</i> | Roti kubus kecil yang digunakan sebagai hiasan adalah salad dan sup. |
| 13 | <i>Escalops</i> | Sepotong tipis daging yang sering ditumbuk untuk |

| | | |
|----|----------------------|--|
| | | membuatnya lebih tipis. |
| 14 | <i>Fricassé</i> | Rebusan yang terbuat dari unggas, daging atau kelinci yang diberi saus putih. |
| 15 | <i>Glace</i> | Es |
| 16 | <i>Grenouilles</i> | Kaki katak |
| 17 | <i>Hure</i> | Kepala babi yang telah dimasak |
| 18 | <i>Jus</i> | Kuah dasar yang tipis, sebagian besar terdiri dari jus alami dari makanan yang disajikan. Juga jus buah, misalnya lemon. Sebuah kata Prancis yang diterjemahkan sebagai 'jus'. Lihat juga stok coklat |
| 19 | <i>Jus de Veau</i> | Kuah daging sapi muda berwarna coklat, dibuat dari tulang daging sapi muda yang direbus dengan warna coklat bersama dengan mirepoix. Ditunggu dengan kaldu putih dan direbus selama beberapa jam, disaring dan disaring. |
| 20 | <i>Jus de Viande</i> | Kuah sederhana dan dasar. Terbuat dari jus alami dari daging panggang, tanpa glasir dengan sedikit kaldu coklat. |
| 21 | <i>Petits Fours</i> | Biskuit atau cake ukuran sekali gigit yang disajikan di akhir makan dengan kopi |
| 22 | <i>Tranche</i> | Sepotong kue puff persegi panjang tipis. Juga untuk mengiris atau memotong makanan. Sebuah kata Prancis yang berarti 'slice'. |
| 23 | <i>Vol-Au-Vent</i> | Sebuah kotak kecil dari puff pastry. Itu sebelumnya juga disebut peti patty |

Nama Makanan Populer Prancis

Sebagai pusat kuliner dunia, tentu saja Prancis banyak memiliki masakan yang terkenal di seluruh dunia termasuk Indonesia. Keberadaan makanan-makanan Prancis ini tentu saja berdampak pada dunia pariwisata. Para pelaku pariwisata tidak hanya diharapkan mampu mengetahui cara membuat masakan tersebut namun juga diharapkan mengetahui cara pengucapan nama makanan tersebut sesuai asalnya.

**Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa
SMKN 3 Kendari Program Tata Boga**

Tabel 5. Istilah Makanan Populer Prancis

| No | Istilah | Pengertian |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <i>Baguette</i> | Dikenal di seluruh dunia, baguette adalah simbol Prancis. |
| 2 | <i>Crème brûlée</i> | Makanan penutup vanilla dengan gula karamel di atasnya. |
| 3 | <i>Coq au Vin</i> | Terbuat dari ayam yang direbus dengan anggur, jamur, babi asin atau bacon (lardon), jamur, bawang bombay, bawang putih, dan terkadang bahkan setetes brendi. |
| 4 | <i>Bœuf bourguignon</i> | Hidangan ini berasal dari wilayah yang sama dengan coq au vin – yaitu Burgundy di Prancis timur. Boeuf bourguignon pada dasarnya adalah rebusan yang terbuat dari daging sapi yang direbus dalam anggur merah, kaldu sapi, dan sayuran berbumbu termasuk bawang mutiara dan jamur. Awalnya hidangan petani, resep ini sekarang menjadi makanan pokok di restoran Prancis di seluruh dunia. |
| 5 | <i>Cassoulet</i> | Cassoulet adalah hidangan lezat dari kacang putih yang direbus perlahan dengan daging. Hidangan ini biasanya menggunakan daging babi atau bebek, tetapi bisa juga termasuk sosis, angsa, daging kambing, atau apa pun yang ada di sekitar koki |
| 6 | <i>Chocolate soufflé</i> | Hidangan ini berasal dari awal abad ke-18 dan saat ini menjadi menu makanan penutup di seluruh dunia. Kerak cokelat yang renyah sangat cocok untuk membiarkan cokelat krim mengalir keluar untuk kejutan yang kaya akan rasa. |
| 7 | <i>Cordon Bleu</i> | Hidangan daging yang dibalut keju (atau dengan isian keju), lalu dilapisi tepung roti dan digoreng atau digoreng. |
| 8 | <i>Confit de canard</i> | Hidangan bebek Prancis yang lezat – meskipun beberapa koki menggunakan angsa atau babi – dan merupakan |

| | | |
|----|-------------------------------------|--|
| | | salah satu hidangan Prancis terbaik. Dagingnya disiapkan khusus menggunakan pengawetan kuno dan proses pemasakan lambat. Daging bebek direndam dalam garam, bawang putih, dan thyme selama sekitar 36 jam dan kemudian dimasak perlahan dalam lemaknya sendiri pada suhu rendah. |
| 9 | <i>Croissant</i> | Sejenis kue kering |
| 10 | <i>Escargots au Beurre Persillé</i> | Siput yang dimasak dengan mentega herbal, yang biasa disebut "escargots la bourguignonne". Dimasak, seperti namanya, dengan saus peterseli mentega, mereka disajikan dalam cangkangnya dan Anda bisa memakannya dengan sedikit tusuk sate. |
| 11 | <i>Foie Gras</i> | Hati bebek atau angsa yang telah diperbesar melalui teknik pemberian makan khusus |
| 12 | <i>Gratin Dauphinois</i> | Terbuat dari irisan kentang yang dimasak dengan krim, susu, dan pala. Tidak ada keju yang ditambahkan dalam resep aslinya tetapi mungkin ada keju di dalamnya saat dipesan. |
| 13 | <i>Huîtres</i> | Kerang yang disajikan mentah-mentah dan masih hidup. Bisa disajikan berbagai macam tiram baik polos, atau dengan sedikit jus lemon, atau cuka, atau dengan saus bawang merah. |
| 14 | <i>Mouclade Charentaise</i> | Kerang dari Bouchot (jenis yang sangat populer) dimasak dengan bawang merah, siung bawang putih, rempah-rempah, rempah-rempah, telur, beberapa krim, dan yang paling penting beberapa Pineau des Charentes (alkohol lokal). |
| 15 | <i>Soupe à l'oignon</i> | Sup tradisional Prancis yang terbuat dari bawang dan kaldu sapi, biasanya disajikan dengan crouton dan keju leleh di atasnya. Rasa sup yang unik berasal dari karamelisasi bawang, yang sering kali ditambahkan brandi atau sherry selama proses memasak lambat. |

Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa SMKN 3 Kendari Program Tata Boga

| | | |
|-------|-----------------------|---|
| 16 | <i>Salade Niçoise</i> | Saladnya adalah campuran selada, tomat segar, telur rebus, tuna (kalengan atau segar), kacang hijau, zaitun Nicoise Cailletier, dan ikan teri |
| <hr/> | | |
| 17 | <i>Tartiflette</i> | itu terbuat dari kentang, bacon, bawang dan reblochon, keju Savoyard. |
| <hr/> | | |
| 18 | <i>Ratatouille</i> | Hidangan terdiri dari sayuran digoreng sedikit dan kemudian dilapisi di piring casserole sebelum dipanggang dalam oven. |

PENGENALAN ISTILAH KULINER DI SMKN 3 KENDARI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh TIM PKMI-FIB UHO tentang pengenalan istilah kuliner Prancis pada Siswa SMK Negeri 3 Kendari Program tata Boga Kelas X Kecamatan Kadia, Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara mendapatkan sambutan dan respon positif dari para peserta pelatihan. Selama proses penyampaian materi, para peserta yang berjumlah 30 siswa sangat antusias dan memperhatikan dengan serius setiap materi tersebut.

Foto 2. Kegiatan Pelatihan Pengenalan Istilah Kuliner Prancis di SMK N 3 Kendari



Pada pelatihan ini dibagi 3 tahap pembelajaran. Pertama para siswa diajarkan terkait cara pelafalan bahasa Prancis yang mana pengucapannya sangat berbeda

dengan tulisannya tidak seperti bahasa Indonesia. Pembelajaran kedua adalah pemanasan dengan mempelajari *salutation* atau perkenalan singkat dalam bahasa Prancis. Pada pembelajaran ketiga merupakan pembelajaran inti yaitu pelatihan istilah kuliner bahasa Prancis. Kegiatan pembelajaran ini ditutup dengan *games* berupa pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang mana siswa yang berhasil menjawab akan menapatkan hadiah.

Respon positif dari peserta tergambar dan terlihat dari sikap mereka ketika mereka melafalkan kata-kata istilah kuliner Prancis dengan senang hati. Meskipun pada awalnya mereka mengalami kesulitan dalam pengucapannya, tetapi setelah mereka mengucapkannya secara berulang-ulang, pada akhirnya mereka bisa melafalkan istilah-istilah kuliner Prancis itu dengan baik dan benar. Harapannya pengetahuan baru dalam hal ini cara mengucapkan istilah-istilah kuliner Prancis dan maknanya yang diperoleh para siswa dapat diterapkan pada saat mereka bergelut di dunia kerja. Selain itu, pihak sekolah terutama Jurusan Tata Boga sangat merespon secara positif dengan adanya kegiatan pelatihan ini karena para siswa sangat bersemangat dalam mengucapkan istilah-istilah kuliner Prancis tersebut.

KESIMPULAN

Pengenalan istilah kuliner Prancis pada Siswa SMK Negeri 3 Kendari Program tata Boga Kelas X Kecamatan Kadia, Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara meliputi pengenalan istilah umum, istilah masakan, istilah pemotongan bahan, cara memasak, dan masakan populer Prancis. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan siswa Program Tata Boga di SMK Negeri 3 Kendari dalam mengucapkan dan memahami istilah kuliner Prancis. Pelatihan ini diharapkan dapat ditindaklanjuti dengan kegiatan-kegiatan lainnya yang bisa mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan bahasa Prancis bagi siswa-siswa Sekolah Menengah Kejuruan terutama jurusan tata boga dalam memahami kuliner dan istilah dalam bahasa Prancis.

**Pengenalan Istilah Kuliner Prancis pada Siswa
SMKN 3 Kendari Program Tata Boga**

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Muhammad. (2014). *Mengenal Metodologi Pembelajaran*. Pasuruan: Pustaka Hulwa.
- Arifin, Zainal. (2013). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Gogué, Antoine. (2015). *La Cuisine Française*. Paris: Édition Ligarán
- Grevisse, Maurice. (1990). *Précis de Grammaire Française*. Paris: Duculot
- Parera, Jos Daniel. (1993). *Leksikon Istilah Pembelajaran Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Piège, Jean-François. (2020). *Le grand livre de la cuisine française*. Paris: Hachette.
- Prévedan, Élizabeth. (2006). *Lexique Culinaire*. Québec: La Cité des Mots
- Yesputra, Rolly. (2015). *Pengabdian Kepada Masyarakat*. LP2M STIKOM Royal Kisaran, diunduh melalui <https://lppm.stmikroyal.ac.id/pengabdian-kepada-masyarakat/> pada tanggal 29 April 2021 Pukul 12.17 WITA.