

Pelatihan Bahasa Prancis Bidang Gastronomi Level A1 bagi Guru dan Siswa di SMK Ibu Kartini Semarang

**Sri Handayani¹, Dwi Astuti², Neli Purwani³, Anastasia Pudjitiherwanti⁴,
Juwita Ria Rumondang⁵**

¹⁻⁵Universitas Negeri Semarang
¹handayani80.hh@gmail.com

Received: 1 September 2025; Revised: 15 Oktober 2025; Accepted: 23 November 2025

Abstract

Gastronomy is one of France's most renowned fields worldwide, leading to the establishment of a specialized area of study known as "français de la restauration et de la cuisine" (French for restaurant and culinary studies). This field is particularly relevant for vocational high school students majoring in Culinary Arts. However, many universal terms in this field, such as the names of dishes, cooking utensils, and culinary processes in French, are not automatically mastered in terms of pronunciation by these students. The main issue arises from the absence of a specialized French course in restaurant and culinary language for Culinary Arts students at SMK Ibu Kartini Semarang, primarily due to the lack of French teachers at the school. This program focuses on training in culinary terminology and language use to enhance students' linguistic abilities and contextual understanding. Their competence in applying appropriate vocabulary and expressions within the culinary and restaurant domain is developed through four methods: lectures, drills, games, and practical exercises, carried out routinely on a weekly basis. The outcome of this program demonstrates an increased knowledge among both teachers and students of SMK Ibu Kartini in relation to frequently used French terminology within the field of gastronomy.

Keywords: FOS; culinary art; gastronomy; restoration

Abstrak

Gastronomi menjadi salah satu bidang unggulan Prancis terkenal di penjuru dunia, sehingga terdapat satu bidang khusus untuk mempelajarinya yakni français de la restauration et de la cuisine atau Bahasa Prancis bidang restorasi dan dapur. Bidang ini dipelajari salah satunya oleh siswa SMK jurusan Tata Boga. Banyaknya istilah universal di bidang ini seperti nama makanan, alat masak dan proses memasak yang berbahasa Prancis tidak serta merta dikuasai pengucapannya oleh siswa SMK. Permasalahan yang muncul adalah belum diberikannya pelajaran Bahasa Prancis khusus restorasi dan dapur kepada siswa jurusan Tata Boga di SMK Ibu Kartini Semarang karena tidak ada guru bahasa Prancis di sekolah tersebut. Kegiatan ini terfokus pada pelatihan terminologi kuliner dan penggunaan bahasa yang dilaksanakan untuk meningkatkan kemampuan bahasa dan pemahaman konteks siswa. Kemampuan mereka dalam menggunakan kosakata dan frasa yang tepat dalam konteks restorasi dan dapur direalisasikan dengan menggunakan 4 metode, yakni ceramah, drill, permainan dan praktik yang akan dilakukan secara rutin tiap pekan. Hasil akhir dari pelaksanaan kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan para guru dan siswa tata boga SMK Ibu Kartini mengenai istilah bahasa Prancis yang sering digunakan di bidang gastronomi.

Kata Kunci: FOS; gastronomi; restorasi; tata boga



A. PENDAHULUAN

Selain tempat-tempat wisata yang indah dan mendunia, Prancis terkenal dengan bidang gastronominya sebagai bagian budaya negara tersebut. Gastronomi merupakan seni menyiapkan dan aktivitas menikmati hidangan yang baik, dapat dikatakan pula sebagai ilmu yang mempelajari antara makanan dan budaya. Gastronomi atau yang disebut juga tata boga adalah salah satu bidang keilmuan yang membahas seni pengolahan makanan dan minuman mulai dari menyiapkan, mengolah, sampai menghidangkan makanan dan minuman tersebut (Pilanti et al., 2019). Menurut Gardjito yang dikutip oleh Sutiandari, gastronomi adalah ilmu pengetahuan yang terkait dengan cara manusia menikmati makanan atau hidangan yang disantap, yang merupakan pengembangan dari kuliner dalam teknologi pangan. Gastronomi bersifat multidisipliner yang mencakup sejarah, budaya, sosial, geografi, kulinelogi, dan seni dapur yang kemudian berkembang menghasilkan hidangan yang memiliki cita rasa ketika ketika disantap. Gastronomi berkaitan dengan makanan, posisinya sebagai kesukaan pribadi, yang bukan sekadar kegiatan memasak, melainkan juga terkait bahan, cara pengolahan dan cara penyajiannya (Sutiandari et al., 2023).

Berkat seni memasaknya yang tinggi, gastronomi Prancis didaftarkan sebagai warisan budaya pada UNESCO dan sejak tahun 2010 kuliner Prancis dan tata cara makannya telah diakui sebagai Intangible Heritage of Humanity oleh UNESCO (Satiakemala et al., 2022). Konsep haute cuisine yang terdiri dari pengolahan makanan dengan berbagai macam teknik memasak, penyajian dengan tampilan cantik dan elegan, penataan meja dan perangkat makan yang detail serta cita rasa yang sangat enak menjadi alasan terkenalnya gastronomi Prancis (Achiel & Taufik, 2022). Beberapa istilah seperti *gueridon service, banquet, croissant, baguette, chef* (Batubara, 2023) *à la carte, ambiente, canapé, flambée, fondue* menjadi istilah yang tidak asing lagi bagi orang yang menggeluti bidang kuliner (Trisna et al., 2024). Pemakaian

kata serapan dari bahasa Prancis dalam bidang kuliner tetap dipertahankan dengan alasan utama yakni kebutuhan akan istilah (Cholisy, 2016). Istilah Prancis yang dipertahankan tersebut antara lain terdapat dalam materi potongan bahan makanan yang terdiri dari potongan sayuran, potongan unggas dan potongan ikan, serta materi teknik pengolahan bahan pangan (Wulansari & Purwanti, 2017). Istilah Prancis juga sering digunakan dalam penamaan restoran dan nama menu yang dianggap sebagai strategi pemasaran yang efektif untuk menarik minat beli konsumen. Pemakaian istilah Prancis menciptakan kesan eksklusif dan internasional yang diharapkan meningkatkan daya tarik restoran (Utari et al., 2024). Melihat posisi dan pengaruh seni memasak dari Prancis memegang peranan penting, bahasa Prancis menjadi salah satu bahasa yang diajarkan pada di institusi yang menyelenggarakan program pariwisata dan perhotelan baik di tingkat universitas maupun sekolah menengah atas, sebagai alat untuk mengenal dan memahami gastronomi Prancis.

Bahasa Prancis yang menitikberatkan pada bidang gastronomi masuk dalam pembelajaran Français sur l'objectif spécifique (FOS), yakni bahasa Prancis untuk tujuan khusus. Tujuan khusus tersebut adalah français de la restauration et de la cuisine, atau bahasa Prancis bidang restorasi dan dapur, yang penting untuk dipelajari oleh pembelajar SMK program keahlian Tata Boga, termasuk SMK Ibu Kartini Semarang. SMK Ibu Kartini Semarang merupakan sekolah swasta di Semarang yang berdiri sejak tahun 80 an, dengan salah satu program keahliannya adalah tata boga. Berdasarkan wawancara dengan Kepala SMK Ibu Kartini dan salah satu guru Tata Boga, didapatkan beberapa informasi yang berkaitan dengan situasi program keahlian Tata Boga di sekolah tersebut. Pertama, setiap tahunnya program Tata Boga menerima 90 peserta didik baru, yang dibagi menjadi 3 kelas, sehingga total kelas X, XI dan XII adalah 9 kelas dengan masing-masing kelas kira-kira berisi 30 siswa. Situasi ini menandakan bahwa terdapat kurang lebih 270 siswa yang belajar bidang gastronomi di

Pelatihan Bahasa Prancis Bidang Gastronomi Level A1 bagi Guru dan Siswa di SMK Ibu Kartini Semarang

Sri Handayani, Dwi Astuti, Neli Purwani, Anastasia Pudjitiherwanti, Juwita Ria Rumondang

sekolah ini. Informasi kedua yang didapatkan adalah banyaknya istilah Prancis yang berkaitan erat dengan bidang gastronomi yang dipelajari oleh siswa jurusan Tata Boga. Situasi ini disebabkan karena reputasi sejarah Prancis sebagai negara yang terkenal akan gastronominya, sehingga banyak istilah bahasa Prancis bidang kuliner yang digunakan sampai sekarang, seperti yang dilakukan di salah satu kompetisi memasak nasional yang ditayangkan di televisi. Akan tetapi modul ajar yang digunakan tidak dilengkapi dengan cara membaca dalam bahasa Prancis sehingga siswa tidak dapat menirukan pengucapan yang benar. Ketiga, tidak ada guru SMK Ibu Kartini yang dapat berbahasa Prancis dan tidak ada mata pelajaran bahasa Prancis yang diberikan untuk para siswa. Menurut Kepala Sekolah, situasi ini dianggap kurang ideal mengingat banyak istilah Prancis yang muncul dalam modul ajar dan harus dipahami oleh guru dan siswa baik pengucapannya maupun artinya. Sampai saat ini SMK Ibu Kartini belum memiliki guru bahasa Prancis sedangkan materi pada program keahlian Tata Boga banyak ditemukan istilah-istilah Prancis.

Berkaitan dengan pembelajaran di jurusan Tata Boga, mata pelajaran kompetensi keahlian Tata Boga yang diberikan di kelas X, XI, dan XII meliputi : 1) Boga Dasar, 2) Ilmu Gizi, 3) Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, 4) Kepariwisataan, 5) Pengetahuan Bahan Makanan, 6) Produk Cake dan Kue Indonesia, 7) Pengolahan dan Penyajian Makanan, 8) Tata Hidang, 9) Produk Pastry dan Bakery, 10) Produk Kewirausahaan [2]. Di antara 10 mata pelajaran tersebut, 5 mata pelajaran banyak memuat istilah Prancis, yani: Boga Dasar, Pengetahuan Bahan Makanan, Pengolahan dan Penyajian Makanan, Tata Hidang dan Produk Pastry dan Bakery. Jadi dapat disimpulkan bahwa 50% mata pelajaran keahlian di jurusan Tata boga membutuhkan kemampuan bahasa Prancis bidang gastronomi. 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 visi dan misi SMK Ibu Kartini bertujuan menciptakan lulusan yang siap bersaing dalam dunia kerja. Berdasarkan SKKNI bidang kuliner, kompetensi lulusan SMK program keahlian boga meliputi *food and beverage, food production* dan *pastry and bakery* (Musdalifah et al., 2021). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mewujudkan visi misi ini adalah peningkatkan kompetensi SDM dalam hal ini guru tata boga melalui pengetahuan bahasa Prancis bidang gastronomi. Oleh karena itu diperlukan kegiatan untuk menambah pengetahuan guru dalam istilah-istilah Prancis yang sering muncul dalam pembelajaran tata boga, sehingga guru tersebut nantinya dapat mengajarkannya dengan benar kepada para siswa.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Tema utama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah peningkatan kompetensi guru Tata Boga SMK Ibu Kartini melalui pengenalan dan pelatihan bahasa Prancis bidang restorasi dan dapur. Mengacu pada tiga masalah yang telah dipaparkan, beberapa metode diterapkan dalam pengabdian ini sesuai dengan jenis kegiatan yang dilakukan, yakni : 1) metode ceramah untuk menjelaskan materi berkaitan dengan kosakata bahasa Prancis terkait bidang kuliner, 2) metode tanya jawab atau diskusi untuk memperdalam pemahaman peserta, 3) metode praktik membuat masakan berdasarkan resep dalam bahasa Prancis yang diterima.

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan dalam tiga tahap sebagai berikut. **Persiapan**

Aktivitas yang dilakukan di tahap persiapan meliputi : 1) koordinasi tim, 2) survei lapangan dan koordinasi dengan sekolah sebagai mitra sasaran, 3) studi literatur mengenai kosakata kuliner Prancis, 3) memilih resep sederhana masakan Prancis, 4) menyiapkan modul pelatihan dan video pembelajaran.

Pelaksanaan

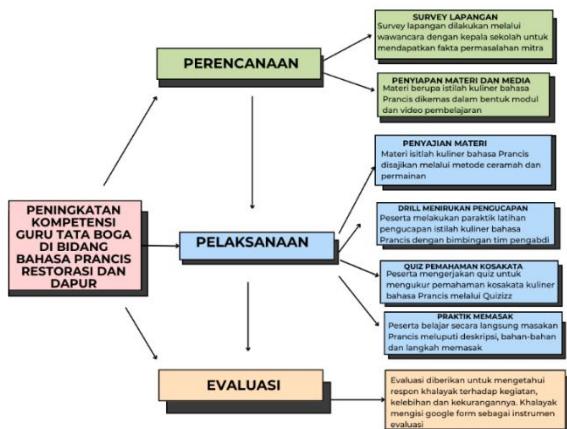
Tahap ini meliputi: 1) penyajian materi terkait budaya masyarakat Prancis dalam

bidang gastronomi melalui metode ceramah, 2) penyajian materi terkait kosakata bahasa Prancis bidang kuliner melalui metode ceramah dan permainan, 3) praktik menirukan pengucapan kosa kata bahasa Prancis bidang kuliner 4) Quiz untuk menguji penguasaan khalayak sasaran terhadap materi yang diberikan, 5) praktik satu resep masakan Prancis yang sederhana.

Evaluasi

Evaluasi kegiatan menggunakan metode reflektif, yaitu metode yang bertujuan untuk mengevaluasi program bersama mitra, untuk mengetahui kekurangan dalam pelaksanaan program sehingga selanjutnya akan dapat diperbaiki, monitoring keberlanjutan program, dengan melakukan pendampingan pada para guru untuk memastikan keberlanjutan dan keberlangsungan program. Langkah-langkah evaluasi yang dilakukan meliputi: 1) refleksi dengan membagikan kuesioner untuk mengetahui tanggapan atau respon khalayak sasaran terhadap kegiatan pengabdian yang dilakukan, 2) menyusun luaran, 3) menyusun laporan akhir kegiatan pengabdian.

Alur kegiatan digambarkan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Langkah Kegiatan Pengabdian

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menguraikan pelaksanaan kegiatan dan hasil evaluasi kegiatan pengabdian.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini terfokus pada pelatihan terminologi kuliner dan penggunaan bahasa yang dilaksanakan untuk meningkatkan

kemampuan bahasa dan pemahaman konteks dan kemampuan mereka dalam menggunakan kosakata dan frasa yang tepat dalam konteks restorasi dan dapur yang akan direalisasikan dengan menggunakan 4 metode, yakni ceramah, drill, permainan dan praktik . Tujuan akhir dari pelaksanaan kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan guru dan siswa tata boga SMK Ibu Kartini mengenai istilah bahasa Prancis yang sering digunakan di bidang restorasi dan dapur.

Kegiatan pengabdian ini diprakarsai oleh tim pengabdian pada masyarakat Universitas Negeri Semarang yang merupakan dosen-dosen dari Prodi Pendidikan Bahasa Prancis, Sastra Prancis dan Tata Boga. Pelaksanaan pengabdian pada hari Kamis, 12 Juni 2025 di aula SMK Ibu Kartini Semarang yang diikuti oleh guru dan siswa jurusan kuliner sejumlah 95 orang.

Sebelum penyampaian materi utama, guru dan siswa mengikuti ice breaking salam sapa bahasa Prancis melalui lagu sederhana. Pengenalan ungkapan menyapa “bonjour”, “comment ça va”, dan “ça va bien” dapat diikuti dengan baik oleh peserta. Beberapa siswa juga menunjukkan keberanian dengan melakukan simulasi menyapa di depan kelas.

Materi utama disampaikan melalui metode brainstorming, pemberian contoh, drill dan permainan untuk mengajarkan pelafalan kata dan frasa bahasa Prancis bidang restorasi dan dapur (Gambar 2). Melalui brain-storming, khalayak sasaran diminta untuk mengemukakan pengetahuan mereka tentang istilah bahasa Prancis. Banyak yang tidak mengetahui bahwa istilah yang mereka temui dalam kehidupan sehari-hari berasal dari bahasa Prancis, seperti trotoar, kado, buket, dan butik.



Gambar 2. Penyampaian Materi

Pelatihan Bahasa Prancis Bidang Gastronomi Level A1 bagi Guru dan

Siswa di SMK Ibu Kartini Semarang

Sri Handayani, Dwi Astuti, Neli Purwani, Anastasia Pudjitiherwanti, Juwita Ria Rumondang

Materi yang disampaikan adalah kosa kata bahasa Prancis bidang gastronomi yang terdiri dari 4 bagian, yakni : 1) *pâtisserie et boulangerie* (kue dan roti), 2) *ingrédients et ustensiles* (bahan dan alat masak), 3. *coupe de légumes et de fruits et technique de cuisiner*

(jenis potongan dan teknik memasak), dan 4) *carte de menu* (daftar menu). Kosa kata disajikan dalam bahasa Prancis dilengkapi dengan pengucapan dan definisi dalam bahasa Indonesia, seperti yang terlihat di Tabel 1.

Tabel 1. Contoh Kosa Kata Gastronomi dalam Bahasa Prancis

<i>Pâtisserie et boulangerie (Kue dan roti)</i>	
<i>Baguette</i>	Roti yang beratnya sekitar 300 gram dengan bentuknya yang panjang
<i>Brioche</i>	Brioche merupakan salah satu produk vennoiserie yang berasal dari abad ke-16 di Normandia.
<i>Crème brûlée</i>	Krim yang disajikan dingin di bagian dalam dan dikaramelisasi di bagian luar, terbuat dari kuning telur, gula, krim, vanilla dan karamel.
<i>Crêpe</i>	Panekuk tipis asal Prancis yang dapat dibuat manis atau gurih, dan biasanya digulung atau dilipat dengan berbagai isian. Bahan utamanya adalah tepung, telur, dan susu, kemudian dimasak di atas teflon dengan sedikit mentega.
<i>Croissant</i>	Adonan pastry ragi kemudian dipipihkan dan digulung dalam bentuk bulan sabit.
<i>Soufflé</i>	hidangan penutup yang terbuat dari putih telur sehingga terasa ringan dan mengembang
<i>Ingrediénts et Ustensiles (Bahan dan Alat masak)</i>	
<i>Camembert</i>	Jenis keju lunak dan lembut dari Normandia, yang terbuat dari susu sapi dengan permukaan kulit berwarna putih yang disebabkan oleh jamur putih
<i>Roquefort</i>	Jenis keju biru bertekstur lembut dari Roquefort, yang terbuat dari susu domba. Di dalamnya tumbuh jamur biru yang memberikan rasa yang tajam dan kompleks
<i>Champignon</i>	Jenis jamur berbentuk bulat seperti kancing dan warna yang putih bersih, krem, atau coklat muda
<i>Casserole</i>	Sejenis panci atau mangkuk besar dan dalam yang digunakan untuk memasak berbagai hidangan
<i>Cocotte-minute</i>	Panci presto yang digunakan untuk memasak dengan tekanan, memasak lambat, memasak di oven, dan penyajian di meja, berkat desainnya yang elegan untuk membantu mempertahankan vitamin dan nutrisi dalam makanan, terutama sayuran.
<i>Béchamel</i>	Saus putih yang terbuat dari susu dan roux serta dapat ditambahkan bumbu-bumbu seperti garam, lada, dan biji pala.
<i>Beurre blanc</i>	Saus kental dan teremulsi yang terbuat dari mentega, cuka anggur putih, dan bawang merah.
<i>Coupe de légumes et de fruits et technique de cuisiner (Jenis potongan dan Teknik memasak)</i>	
<i>Jardinière</i>	Potongan memanjang 3cmx1cmx1cm, biasanya untuk wortel, ubi, lobak
<i>Julienne</i>	Potongan batang korek api 3mmx3mmx4cm, biasanya untuk salad
<i>Parisienne</i>	Potongan berbentuk bola kecil dengan memanfaatkan pisau khusus yang disebut parisienne cutter
<i>Flambé</i>	Teknik memasak dengan menambahkan alkohol ketika hidangan dimasak, sehingga menimbulkan api di wajah/panci
<i>Fondu</i>	Penyajian makanan yang dinikmati dengan mencelupkannya ke cairan meleleh seperti coklat, keju, caramel atau susu
<i>Gratin</i>	Metode pemanggangan makanan dengan menambahkan remah roti atau keju agar menghasilkan efek cokelat atau burn pada makanan.
<i>Carte de menu (Daftar menu)</i>	
<i>Bon appétit</i>	Selamat makan
<i>A la carte</i>	Daftar menu makanan yang lengkap dengan harga, yang dapat dibeli terpisah
<i>Table d'hôte</i>	Menu yang menawarkan hidangan lengkap dengan harga tetap, terdiri dari set hidangan yang harus dipesan secara lengkap dan tidak dapat dipesan terpisah
<i>Entrée</i>	Hidangan pembuka dalam rangkaian jamuan makan
<i>Plat principal</i>	Hidangan utama dalam rangkaian jamuan makan, biasanya berupa daging atau ikan
<i>Dessert</i>	Hidangan penutup dalam rangkaian jamuan makan yang berasa manis
<i>Ratatouille</i>	Tumis sayuran musim panas khas Prancis yang terbuat dari berbagai jenis sayuran seperti terong, zucchini, paprika, tomat, dan bawang-bawangan, yang kemudian dimasak dengan bumbu dan rempah-rempah
<i>Blanquette de veau</i>	Semur daging sapi muda yang dimasak dengan saus putih dan lembut, ditambah wortel dan bawang

Secara keseluruhan materi dapat tersampaikan dengan baik yang ditayangkan melalui PPT yang dilengkapi gambar dan suara pelafafan kata. Materi yang disampaikan meliputi kosa kata tentang pastry dan bakery, bahan-bahan makanan, jenis saus, teknik pemotongan sayur dan buah, teknik memasak, menu hidangan pembuka, utama dan penutup. Peserta diperlihatkan gambar dan diperdengarkan pelafalan kata, untuk kemudian ditirukan pelafalannya. Untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap kosa kata yang ditampilkan, beberapa siswa diminta untuk menjelaskan istilah tersebut. Sebagai contoh saus béchamel terbuat dari apa dan biasanya untuk mendampingi hidangan apa saja.



Gambar 3. Games Peserta

Selain penyampaian materi, peserta juga diajak melakukan games tebak gambar dan menuliskan kata yang dilakukan per kelas dan individu (Gambar 3). Tim dari masing-masing kelas Boga menebak kata berdasarkan gambar yang diberikan, dan menjelaskan definisi kata dan istilah tersebut. Untuk game individu, peserta mendengarkan 6 kata untuk kemudian menuliskan kata tersebut. Hadiah yang diberikan untuk permainan ini berkaitan dengan gastronomi, khususnya yang berhubungan dengan makanan Prancis, seperti *mille-crêpes, macaron dan madeleine*.

Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Secara keseluruhan materi dapat tersampaikan dengan baik. Hal itu terlihat dari antusiasme dan semangat mereka ketika diajak berpartisipasi untuk memperagakan membaca komik dan ketika berdiskusi membahas unsur budaya yang muncul.

Adapun evaluasi terhadap kegiatan pemberdayaan dilakukan melalui angket yang diberikan kepada para peserta. Angket tersebut

merupakan form evaluasi dan refleksi yang meliputi kesan peserta selama mengikuti kegiatan, kebermanfaatan program untuk menunjang profesi peserta, kemungkinan penyelenggaraan kegiatan sejenis secara kontinyu, dan saran-saran peserta terhadap penyelenggaraan kegiatan berkenaan dengan materi, pemateri atau instruktur, alokasi waktu dan metode yang digunakan. Selain itu, respon peserta terhadap komik juga diungkap dalam evaluasi.

Hasil Kegiatan ini mendapatkan respon positif dari pihak sekolah. Seperti yang dikemukakan oleh bapak Adi Kusbiantoro, Wakil Kepala Sekolah Bidang Kurikulum, bahwa bahasa Prancis itu penting untuk kelas SMK karena ada beberapa istilah dalam masakan yang menggunakan bahasa Prancis dan anak-anak juga belum bisa melafalkan dalam bahasa Prancis. Pendapat pihak sekolah ini sesuai dengan pendapat Millenia et al. bahwa pengetahuan dan wawasan tentang istilah-istilah asing pada makanan kontinental sangat berguna saat mereka bekerja sebagai guru ataupun berkerja di bidang industri *food and beverage* (Millenia et al., 2024). Untuk rencana tindak lanjut, bahasa Prancis mungkin bisa dimasukkan ke muatan lokal namun perlu dikaji kembali kebutuhan bahasa Prancis untuk pelajaran apa saja.

Adapun perwakilan siswa menyatakan bahwa mempelajari istilah bahasa Prancis bidang gastronomi menjadi bekal mereka ketika terjun di lapangan, seperti ketika melaksanakan magang atau nantinya mereka akan bekerja di bidang restorasi. Pengetahuan mereka akan kosa kata gastronomi berbahasa Prancis menambah pemahaman mereka akan kulineri asing. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Uswar et al. yang menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman siswa dalam penguasaan kosa kata “Baking and Cooking” memberikan efek positif dalam melatih kemampuan siswa jurusan tata boga untuk mengenali kosa kata bahasa Inggris yang sesuai dengan jurusan mereka (Uswar et al., 2024).

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pengabdian sudah dilaksanakan dengan sebaik-baiknya untuk mencapai tujuan memperkenalkan dan mengimplementasikan bahasa Prancis bidang kuliner kepada para guru dan siswa jurusan boga di SMK Ibu Kartini Semarang. Kegiatan ini sudah mencapai target yang diharapkan dan semoga dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, diharapkan permasalahan pembelajaran bahasa Prancis dapat terselesaikan. Selain itu, produk video pembelajaran kosa kata yang diimplementasikan dalam kegiatan ini dapat menjadi alternatif media bagi guru tata boga untuk mengajarkan bahasa Prancis dan muatan budaya Indonesia – Prancis kepada para siswa.

Saran

Mengingat pentingnya pemerolehan dan penguasaan kosa kata bahasa Prancis bidang gastronomi oleh siswa jurusan Tata Boga, sekolah bisa mempertimbangkan untuk memberikan mata pelajaran bahasa Prancis kepada siswa.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada para guru dan siswa jurusan Boga SMK Ibu Kartini Smeareang yang telah bersedia mengikuti kegiatan pengabdian ini, dan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan dukungan secara materi dan immaterial dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sehingga dapat terselesaikan dengan baik dan bermanfaat bagi masyarakat.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Achiel, N. S., & Taufik, M. (2022). *Wisata Kuliner* (Vol. -, Issue -). Insan Cendekia Mandiri.
- Batubara, R. E. N. (2023). Analisis Kebutuhan Buku Tingkat A1 Bidang Restoran dan Bidang Dapur di Politeknik Pariwisata Lombok. *Media Bina Ilmiah*, 17(8), 1881–1900.
<https://doi.org/https://doi.org/10.33578/mbi.v17i8.328>

- Cholsy, H. (2016). Kata Serapan Bahasa Perancis Sebagai Sebuah Distingsi Dalam Ranah Kuliner Dan Mode Di Indonesia. *Prosiding Prasasti*, 362–367.
- Millenia, M. O. S., Mariani, & Artanti, G. D. (2024). Perbedaan Tingkat Pemahaman Mahasiswa Bidang Keahlian Boga dan Appetizer juga akan berpengaruh terhadap tingkat pemahamannya . Mahasiswa yang sebelumnya keterampilan siswa untuk dapat mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan ilmu. *Pendekar : Jurnal Pendidikan Karakter*, 2(3), 49–58.
- Musdalifah, S., Pangesthi, L. T., Sulandjari, S., & Purwidiani, N. (2021). Penerapan Media Kartu Bergambar Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Smk Program Keahlian Kuliner. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 35–43.
- Pilanti, Kusrini, N., & Ikhtiar, E. (2019). Register Bahasa Prancis Bidang Tata Boga dalam Majalah Journal des Femmes. *Pranala*, 1, 1–12.
- Satiakemala, S., Pratama, A. D., & Rosiana, A. A. (2022). Senadiba ii 2022. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, Desember 2022*, 395–400.
- Sutiandari, I., Rohman, S., & Iskandar, I. (2023). Penggunaan Kajian Gastronomi pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Teks Observasi di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga. *Jurnal Paedagogy*, 10(1), 134.
<https://doi.org/10.33394/jp.v10i1.6087>
- Trisna, I. N., Ikhtiar, E., Rosita, D., & Rini, S. (2024). Cooking Class Untuk Melatih Bahasa dan Mengenalkan Budaya Prancis Bidang Kuliner pada Siswa SMK N 3 Bandarlampung. *Education, Language, and Art (ELA): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 22–29.
- Uswar, Y., Harahap, D. I., & Heriawan, S. R. (2024). Meningkatkan Penguasaan Kosakata Bahasa Inggris “Baking and Cooking” melalui Aplikasi WOW (Words of Wonders). *Abdimas Mandiri*, 4(1), 1–9.

Utari, Y. T., Hanum, R., Makanan, M., & Beli, M. (2024). Pengaruh Penerapan Bahasa Asing Pada Menu Makanan terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 10001–10007.

Wulansari, D., & Purwanti, S. (2017). Tingkat Pemahaman Istilah Asing Dalam Pelajaran Boga Dasar Siswa Kelas X SMKN 2 Godean. *Journal of Culinary Education and Technology*, 2, 1–8.