

**STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI  
*TURKISH CUISINE WEEK* DI PRANCIS TAHUN 2022-2025**

**SKRIPSI**



**Oleh:**

**NABILAH PUTRI SYAHRIAL**

**NPM. 22044010078**

**PROGRAM STUDI HUBUNGAN INTERNASIONAL  
FAKULTAS ILMU SOSIAL, BUDAYA, DAN POLITIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2026**

**STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI  
TURKISH CUISINE WEEK DI PRANCIS TAHUN 2022-2025**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Program  
Studi Hubungan Internasional Fakultas Ilmu Sosial, Budaya, dan Politik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Oleh:**

**NABILAH PUTRI SYAHRIAL**

**NPM. 22044010078**

**PROGRAM STUDI HUBUNGAN INTERNASIONAL  
FAKULTAS ILMU SOSIAL, BUDAYA, DAN POLITIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

**SURABAYA**

**2026**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI  
TURKISH CUISINE WEEK DI PRANCIS TAHUN 2022-2025**

Disusun oleh:



**Nabilah Putri Svahrial**  
**NPM. 22044010078**

Telah disetujui untuk mengikuti ujian skripsi

Menyetujui,

**PEMBIMBING**



**Helga Yohana Simatupang, S.IP., M.A.**  
**NIP. 199105282024062002**

Mengetahui,

**DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL, BUDAYA, DAN POLITIK**



**Prof. Dr. Catur Suratnoaji, S.Sos., M.Si.**  
**NIP. 196804182021211006**

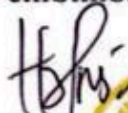
**LEMBAR PENGESAHAN**

**STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI  
TURKISH CUISINE WEEK DI PRANCIS TAHUN 2022-2025**

Disusun Oleh:  
Nabilah Putri Syahrial  
NPM. 22044010078

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial, Budaya, dan Politik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Pada Tanggal 16 April 2026 Menyetujui,

**Pembimbing**



Helga Yohana Simatupang, S.IP., M.A.  
NIP. 199105282024062002

**Tim Penguji**

**1. Ketua**



Dr. Ario Bimo Utomo, S.I.P., M.I.R., C.M.C.  
NIP. 199308032025061002

**2. Sekretaris**



Resa Rasvidah, M.Hub.Int.  
NIP. 198610312021212001

**3. Anggota**



Helga Yohana Simatupang, S.IP., M.A.  
NIP. 199105282024062002

Mengetahui,  
**DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL, BUDAYA, DAN POLITIK**



Prof. Dr. Catur Suratnoaji, S.Sos., M.Si.  
NIP. 196804182021211006

## **SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nabilah Putri Syahrial  
NPM : 22044010078  
Program : Sarjana (S1)  
Program Studi : Hubungan Internasional  
Fakultas : Ilmu Sosial, Budaya dan Politik

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Skripsi ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar Pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 12 Mei 2026  
Yang membuat pernyataan



Nabilah Putri Syahrial  
22044010078

## HALAMAN PERSEMBAHAN

*This work is sincerely dedicated. To myself, for getting through every phase of this journey, even on the days when everything felt uncertain. For staying, trying, and finishing what I once thought was too heavy to carry. To my beloved parents, for all the love that never ran out, for every prayer quietly sent, and for every sacrifice that I may not always be able to repay, but will always remember. To my closest friends, for being there in the simplest yet most meaningful ways through late-night talks, shared stress, laughter in between deadlines, and support that made difficult days feel lighter. To my family, for the comfort of always having a place to come back to, and for the steady encouragement that kept me going without needing many words. And to my lecturers, for the guidance, patience, and knowledge shared throughout this process, which not only helped shape this work but also shaped how I learn and think. This journey means a lot more because of all of you.*

**HALAMAN MOTTO**

*“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”*

**[QS. Al-Insyirah ayat 6]**

*"Sometimes i need to get lost to find myself"*

**[Ria Sw]**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, berkat karunia-Nya penulis dilancarkan dalam proses pengerjaan proposal skripsi yang berjudul **“Strategi Gastrodiplomasi Turki Melalui *Turkish Cusine Week di Prancis Tahun 2022-2025*”** dengan baik dan lancar. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, doa, serta motivasi, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Akhmad Fauzi, MMT., IPU., selaku Rektor UPN “Veteran” Jawa Timur
2. Prof. Dr. Catur Suratnoaji, S.Sos., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial, Budaya dan Politik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Ario Bimo Utomo, S.IP., MIR, C.M.C., selaku Koordinator Program Studi Hubungan Internasional.
4. Helga Yohana Simatupang, S.IP., M.A., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, serta dengan sabar memberikan arahan, bimbingan, kritik, dan saran selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Program Studi Hubungan Internasional UPN “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan segenap ilmu dan pengetahuan selama penulis menempuh proses masa studi.
6. Kedua orang tua penulis, Papa dan Mama penulis yang senantiasa melimpahkan kasih sayang, menghibur, memberi dukungan moril, doa, dan material kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
7. Keluarga dekat penulis, yang telah memberikan doa, dukungan, dan semangat untuk terus maju dan berjuang selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi hingga selesai
8. Teman-teman penulis Anjely, Gita, Diana, Sasha, dan Aurel, yang selalu menemani, membantu, memberikan semangat, hiburan, serta dukungan selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
9. Teman-teman “Get Lost with BLB”, Tika, Tifani, dan Silvi, yang selalu menghibur, memberikan dukungan dan semangat dalam proses ini.
10. Seluruh teman penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu. Terima kasih telah memberikan dukungan positif yang sangat berarti kepada penulis.
11. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah mampu bertahan, berjuang, dan terus melangkah hingga dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun dihadapkan pada berbagai tantangan dan rintangan selama prosesnya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi penyempurnaan penulisan selanjutnya. Akhir kata, dengan segala keterbatasan yang dimiliki, penulis

berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi bahan evaluasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya.

Surabaya, 11 Mei 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.3.1 Tujuan Secara Umum.....	10
1.3.2 Tujuan Secara Khusus.....	11
1.4 Kerangka Pemikiran.....	11
1.4.1 Gastrodiplomasi.....	11
1.5 Sintesa Pemikiran.....	17
1.6 Argumentasi Utama.....	18
1.7 Metodologi Penelitian.....	19
1.7.1 Tipe Penelitian.....	19
1.7.2 Jangkauan Penelitian.....	20
1.7.3 Teknik Pengumpulan Data.....	20
1.7.4 Teknik Analisis Data.....	21
1.7.5 Sistematika Penulisan.....	22
<b>BAB II</b>	
<b>IMPLEMENTASI STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI TURKISH CUISINE WEEK DI PRANCIS (2022-2025): ANALISIS STRATEGI 1-3.....</b>	<b>23</b>
2.1. Product Marketing Strategy.....	23
2.2. Food Event Strategy.....	30
2.2.1. Turkish Cuisine Week 2022 di Prancis.....	32

2.2.2. Turkish Cuisine Week 2023 di Prancis.....	37
2.2.3. Turkish Cuisine Week 2024 di Prancis.....	40
2.2.4. Turkish Cuisine Week 2025 di Prancis.....	43
2.3 Coalition Building Strategy.....	49
<b>BAB III</b>	
<b>IMPLEMENTASI STRATEGI GASTRODIPLOMASI TURKI MELALUI</b>	
<b>TURKISH CUISINE WEEK DI PRANCIS (2022-2025): ANALISIS</b>	
<b>STRATEGI 4-6.....</b>	<b>54</b>
3.1. Use of Opinion Leaders Strategy.....	54
3.2. Media Relations Strategy.....	62
3.3. Education Strategy.....	73
<b>BAB IV</b>	
<b>PENUTUP.....</b>	<b>81</b>
4.1 Kesimpulan.....	81
4.2 Saran.....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>85</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sintesa Pemikiran.....	17
Gambar 2.1 Jamuan makan Turkish Cuisine Week di markas UNESCO Paris.....	33
Gambar 2.2 Kegiatan promosi kuliner Turki di Konsulat Jenderal Turki di Paris.....	33
Gambar 2.3 Promosi kuliner Turki di markas OECD Paris.....	34
Gambar 2.4 Jamuan kuliner Turkish Cuisine Week di Lyon dengan konsep “Menu Istanbul”.....	35
Gambar 2.5 Kegiatan pre-event Turkish Cuisine Week di Le Cordon Bleu Paris melalui demonstrasi memasak dan demonstrasi kuliner oleh Chef Ali Ronay.....	36
Gambar 2.6 Demonstrasi memasak hidangan khas Hatay di FERRANDI Paris dalam Turkish Cuisine Week 2023.....	37
Gambar 2.7 Promosi kuliner Hatay di Le Cordon Bleu Paris kepada mahasiswa dan tamu undangan.....	38
Gambar 2.8 Resepsi diplomatik Turkish Cuisine Week di Kedutaan Besar Turki di Paris.....	39
Gambar 2.9 Promosi kuliner Turki di markas OECD Paris.....	39
Gambar 2.10 Jamuan makan internasional di UNESCO dengan hidangan khas Hatay.....	40
Gambar 2.11 Resepsi Turkish Cuisine Week 2024 di Paris dengan tema Aegean Flavours.....	42
Gambar 2.12 Pertunjukan seni Duo Cello & Kanun oleh Sedef Erçetin dan Tahir Aydoğdu dalam rangkaian promosi kuliner Turki Sumber: (Türkiye in France, 2024).....	42
Gambar 2.13 Jamuan makan internasional di UNESCO dan presentasi program TCW oleh Duta Besar Gülnur Aybet.....	43
Gambar 2.14 Promosi kuliner Turki di Lyon yang dihadiri oleh Konsul Jenderal Turki, Elif Çelebican (tengah), serta Chef Joseph Viola (sebelah kanan).....	44
Gambar 2.15 Jamuan makan di atas kapal Le Paris Seine dengan latar Menara Eiffel dan presentasi gastronomi oleh Chef Turki.....	45
Gambar 2.16 Kegiatan Turkish Cuisine Week di UNESCO dan di Kedutaan Besar Turki yang diiringi dengan resital piano oleh Nazlı Hacıalioğlu Sumber: (Hurriyet Daily News, 2025; Türkiye in France, 2025; Türkiye in France, 2025).....	46
Gambar 2.17 Promosi kuliner Turki di markas OECD Paris dan dipandu oleh Duta Besar Esen Altuğ.....	47
Gambar 2.18 Chef Turki dalam kegiatan Turkish Cuisine Week di Bordeaux yang menampilkan hidangan home-style cooking.....	48
Gambar 3.1 Keterlibatan Elif Çelebican (tengah) yang memperluas jangkauan TCW ke kota Lyon.....	57

Gambar 3.2 Keterlibatan chef seperti Ali Ronay (kanan atas), Veysel Karani Yalçın, Zeynel Aksar, Adıgüzel Yıldız, Süreyya Çetin (kanan bawah), serta chef internasional Joseph Viola (kiri) dalam Turkish Cuisine Week.....	59
Gambar 3.3 Pidato oleh Ahli Gizi Nilay Keçeci Arpacı.....	60
Gambar 3.4 Artikel media Papilles et Pupilles dan Fresh Magazine Paris.....	60
Gambar 3.5 Unggahan pengalaman Turkish Cuisine Week oleh figur publik melalui LinkedIn, TikTok, dan media sosial.....	61
Gambar 3.6 Tampilan website resmi Turkish Cuisine Week periode 2025.....	65
Gambar 3.7 Website GoTürkiye France mengenai program Turkish cuisine week...	66
Gambar 3.8 Konten digital Turkish Cuisine Week di Facebook, LinkedIn, X, dan Instagram.....	69
Gambar 3.9 Publikasi resep kuliner Turki di Facebook dan website Turkish Cuisine Week.....	70
Gambar 3.10 Penggunaan hashtag Turkish Cuisine Week di media sosial LinkedIn, TikTok, Instagram, X.....	71
Gambar 3.11 Publikasi Turkish Cuisine Week oleh media online internasional seperti AA, Daily Sabah, dan Luxury Place Magazine, serta platform TasteAtlas...	72
Gambar 3.12 Demonstrasi memasak oleh chef Ali Ronay dalam Turkish Cuisine Week.....	75
Gambar 3.13 Demonstrasi dan presentasi hidangan oleh chef Turki di Le Cordon Bleu dan FERRANDI Paris.....	76
Gambar 3.14 Penampilan musik Duo Cello & Kanun oleh Sedef Erçetin dan Tahir Aydoğdu dalam Turkish Cuisine Week yang mengiringi penyajian hidangan.....	77
Gambar 3.15 Jamuan makan Turkish Cuisine Week di atas kapal Seine (Le Paris Seine) dengan presentasi kuliner oleh chef Veysel Karani Yalçın.....	77
Gambar 3.16 Kegiatan resepsi Turkish Cuisine Week di UNESCO dan OECD...	78
Gambar 3.17 Tampilan website resmi Turkish Cuisine Week dan Turkish Cuisine Academy.....	79

## **DAFTAR GRAFIK**

Grafik 1.1 Jumlah Diaspora Turki (Lahir di Turki) di Prancis Tahun 2010-2024... 5

Grafik 2.1 Tren ekspor keju (cheese and curd), olive oil, serta buah kering dan kacang-kacangan Turki ke Prancis sebelum dan sesudah Turkish Cuisine Week. 28

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Analisis Product Marketing Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	24
Tabel 2.2 Analisis Food Event Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	31
Tabel 2.3 Analisis Coalition Building Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	50
Tabel 3.1 Analisis Use of Opinion Leaders Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	55
Tabel 3.2 Analisis Media Relations Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	63
Tabel 3.3 Analisis Education Strategy dalam Turkish Cuisine Week di Prancis (2022-2025).....	74

## ABSTRAK

Penelitian ini membahas strategi gastrodiplomasi Turki melalui program *Turkish Cuisine Week* di Prancis periode 2022-2025. Fokus penelitian diarahkan pada bagaimana program tersebut diimplementasikan sebagai instrumen komunikasi budaya untuk membangun citra kuliner Turki di tengah lingkungan gastronomi Prancis yang memiliki otoritas global. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif melalui studi dokumentasi dan literatur dari sumber resmi pemerintah, institusi internasional, serta pemberitaan media. Analisis dilakukan menggunakan kerangka gastrodiplomasi Juyan Zhang dengan enam indikator utama, yaitu *product marketing strategy*, *food event strategy*, *coalition building strategy*, *use of opinion leaders strategy*, *media relations strategy*, dan *education strategy*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa TCW berfungsi sebagai *flagship program* berbasis *event* yang tidak terintegrasi dalam kebijakan nasional terpusat (*umbrella strategy*), melainkan dijalankan secara fleksibel melalui jaringan diplomatik Turki. Implementasi strategi pada tahap awal didominasi oleh *food event strategy* melalui kegiatan terkurasi di ruang diplomatik dan institusi prestisius dengan karakter *invite-only*, yang mencerminkan pola komunikasi *elite to mass*. Didukung oleh *product marketing* dan *coalition building*. Pada tahap lanjutan, penyebaran pesan diperkuat melalui *opinion leaders*, media, dan pendekatan edukatif. TCW juga mengangkat narasi *sustainable*, kesehatan, dan kualitas bahan. Temuan ini menegaskan bahwa strategi ini tidak hanya meningkatkan visibilitas, tetapi juga mentransformasi representasi kuliner Turki dari citra kasual berbasis diaspora menjadi gastronomi yang lebih formal dan terkurasi di tingkat internasional.

**Kata Kunci:** Gastrodiplomasi, *Turkish Cuisine Week*, Prancis, Strategi Gastrodiplomasi, *Nation Branding*