

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Korea Selatan merupakan salah satu negara maju yang terletak di daratan Asia Timur yang meliputi bagian dari selatan Semenanjung Korea. Berdasarkan Statistik Korea, negara ini memiliki populasi sebanyak 51.690.000 jiwa per November 2022. Setelah memiliki sejarah yang panjang, dimulai dari periode kerajaan kuno, pengaruh Tiongkok dan Jepang, serta konflik berkepanjangan dengan Korea Utara, Korea Selatan berhasil mengalami pertumbuhan ekonomi dan perkembangan budaya yang luar biasa, sehingga menjadikannya salah satu negara yang menarik bagi banyak orang. Ibu kota Korea Selatan adalah Seoul, yang juga merupakan kota dengan penduduk terbanyak di negara tersebut dengan 26.040.000 jiwa per tahun 2020 menurut Statistik Korea.

Menurut Darojat (2021), negara ini merupakan salah satu negara Asia yang mengalami globalisasi yang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir. Terutama dengan fenomena *Korean Wave* yang mendominasi dunia dan mampu menarik perhatian dan minat masyarakat dunia luar belakangan ini (Valentina & Istriyani, 2013). *Korean Wave* mencakup banyak hal yang diminati masyarakat umum mulai dari hiburan, gaya, pakaian, budaya sampai makanan khas.

Setiap makanan khas tersebut memiliki varian yang berbeda dari setiap daerah atau kota di Korea Selatan. Dalam Zahara dan Afrianto (2020), dikatakan bahwa makanan Korea adalah masakan unik yang dipengaruhi oleh budaya, lingkungan, geografi, dan iklim dari negara Korea itu sendiri. Kemudian, sejarah setiap kota dan aspek bisnis ekonomi juga mempengaruhi dalam persediaan bahan untuk makanan seperti faktor penjajahan Jepang (Septi, Rambe, & Mulya). Salah satunya yaitu, kota Daejeon di Korea Selatan yang mempunyai sejarah, budaya dan ekonomi yang unik.

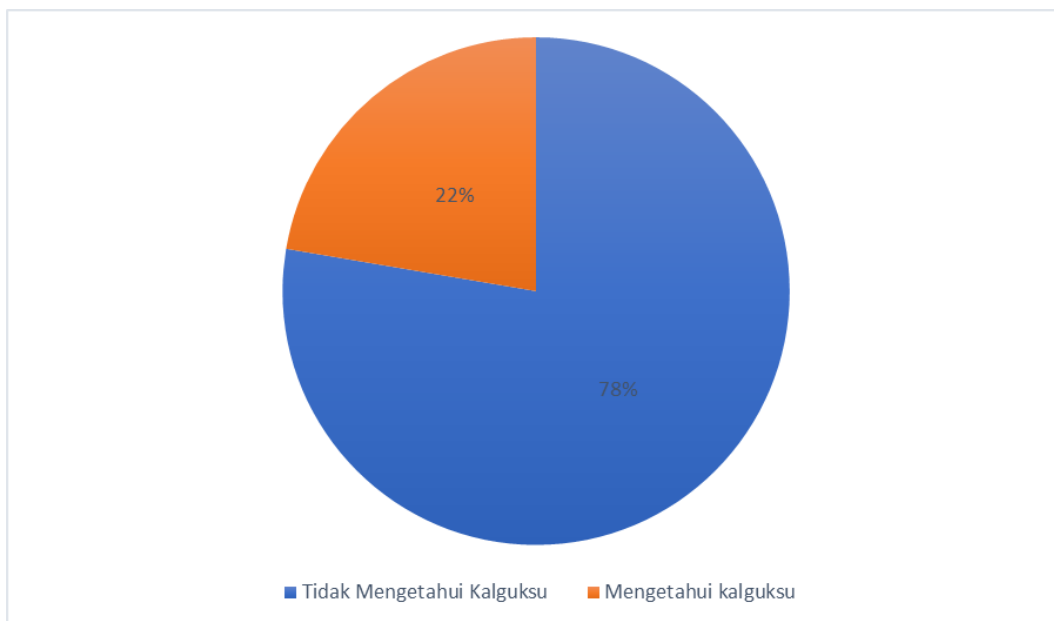
Pada saat perang Korea, tepung menjadi pasokan bantuan yang disediakan oleh Amerika Serikat, diangkut dan dikirimkan dengan kereta api, dan

pusat penyimpanannya berada dekat dengan Stasiun Daejeon. Oleh karena itu, Daejeon dianggap sebagai pusat distribusi dan konsumsi tepung yang terkemuka yang kemudian mengarah pada pengembangan mi dan roti berbahan dasar tepung salah satunya yaitu Kalguksu (Jang, 2023). Restoran Kalguksu yang dulu populer di sekitar Stasiun Daejeon, dengan seiring berjalannya waktu telah menyebar ke seluruh kota dan telah menjadi ciri khas makanan yang mewakili kota Daejeon saat ini. Terdapat sekitar dua ribu restoran Kalguksu di Daejeon (Ye, 2012).

Kalguksu adalah sebuah hidangan mi kuah yang masih mempertahankan aspek tradisionalnya. Adonan mi tersebut terbuat dari tepung terigu, air, garam, dan terkadang bubuk kacang tanah. Kemudian adonan tersebut dibentuk dan dipotong secara manual menggunakan pisau. Inilah sebabnya mengapa terjemahan literal Kalguksu adalah “mi pisau”. Untuk kuah kaldunya ayam, ikan teri atau kerang sering digunakan sebagai bahan dasarnya (Maharem, 2019). Kalguksu dianggap sebagai hidangan musiman di Korea Selatan, hidangan ini paling sering dicari pada musim panas karena cukup segar untuk dinikmati di musim panas (Evasari, 2014).

Berdasarkan Jang (2023), Kalguksu di Korea sendiri cukup beragam karena setiap daerah memiliki karakteristik tersendiri, seperti deulkkae (biji perilla tumbuk) Kalguksu, eolkeuni (pedas) Kalguksu, dak (ayam) Kalguksu, eojuk (bubur nasi ikan) Kalguksu, mulching (kerang) Kalguksu, pat (kacang merah) Kalguksu, kong (kacang kedelai) Kalguksu, bibim (pedas dan dingin) Kalguksu, dubu duruchigi (tahu goreng pedas) Kalguksu, dotori muksabal (jeli biji oak) Kalguksu. Namun, yang paling terkenal dan menjadi ciri khas adalah Son Kalguksu (Kalguksu polos). Terlihat dari survey penulis yang berkunjung ke 6 restoran Kalguksu di Korea Selatan, varian ini tersedia di seluruh restoran dan sering disantap oleh pengunjung.

Berdasarkan ulasan diatas, penulis tertarik untuk menganalisa keberadaan dan kepopuleran Kalguksu di Korea Selatan. Keberagaman jenis Kalguksu dari setiap daerah juga menjadi daya tarik dari makanan ini yang layak diliput dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia. Walau dengan sejarah panjang dimulai dari tahun 1620 dan penggunaan bahan yang bermacam di masakan ini, penduduk Indonesia masih menunjukkan minat rendah terhadap Kalguksu.



Sumber : Data Peneliti, 2023

Gambar 1.1 Hasil Kuesioner Kepopuleran Dan Pengetahuan Kalguksu Di Masyarakat Indonesia

Di Indonesia sendiri, makanan khas Korea Selatan sudah terlihat keberadaannya melalui Korean Wave. Makanan seperti tteokbokki, kimbap hingga kimchi sudah bisa ditemukan di Indonesia. Namun Kalguksu sendiri memiliki kepopuleran yang cukup rendah dibandingkan makanan lainnya. Seperti yang terlihat di gambar 1.1 yang menunjukkan hasil kuesioner kepopuleran dan pengetahuan Kalguksu di masyarakat Indonesia, Hanya terdapat 22% yang menjawab mengetahui Kalguksu dalam hasil *survey*. Mayoritas dari responden menjawab kimchi, kimbab dan tteokbokki sebagai makanan khas Korea Selatan. Kepopuleran Kalguksu yang rendah di Indonesia juga terlihat dari beberapa restoran korea di Indonesia yang sedikit menyajikan menu Kalguksu. Dari 10 restoran korea di Indonesia yang di analisa, hanya 1 restoran yang menyajikannya.

Berdasarkan bahasan diatas terlihat bahwa Kalguksu merupakan mi kebanggaan korea selatan yang populer dikala musim panas, namun masakan khas Korea Selatan ini masih belum populer di kalangan masyarakat Indonesia, ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti perbedaan selera, ketersediaan bahan baku, serta persaingan yang ketat dengan varian mi lokal di Indonesia. Oleh karena itu

penulis tertarik untuk mengangkat topik Kalguksu sebagai mi kebanggaan Korea Selatan untuk sekaligus memperkenalkan masakan khas korea ini di Indonesia.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang sudah dijelaskan diatas, maka kami memilih beberapa rumusan masalah, yaitu:

1. Apa itu Kalguksu secara khusus menurut pandangan orang Indonesia?
2. Mengapa Kalguksu menjadi makanan populer di Korea Selatan?
3. Mengapa Kalguksu tidak sepopuler makanan Korea Selatan lainnya di Indonesia?

1.3 Tujuan *Storytelling*

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dipaparkan diatas, maka tujuan dari penulisan ilmiah ini, yaitu:

1. Untuk menganalisa pandangan warga Indonesia mengenai Kalguksu.
2. Mengetahui alasan Kalguksu menjadi makanan populer di Korea Selatan.
3. Mengetahui alasan Kalguksu tidak populer di Indonesia seperti makanan Korea Selatan lainnya.

1.4 Manfaat *Storytelling*

1.4.1 Kontribusi Pengembangan Teori

1. Penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti selanjutnya maupun pembaca/penonton untuk mengakses informasi yang lebih dalam mengenai budaya Korea Selatan khususnya masakan Kalguksu.
2. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi inspirasi kepada masyarakat Indonesia tentang makna, sejarah, jenis, maupun kekhasan yang dimiliki oleh Kalguksu.

1.4.2 Kontribusi Praktik

1. Melalui penelitian ini, diharapkan memiliki kontribusi praktik untuk memperkenalkan atau menunjukkan proses dari pembuatan Kalguksu sehingga memberikan wawasan dan pemaparan juga bagi penonton/pembaca.
2. Dari penelitian ini, diharapkan juga dapat membantu para pelaku bisnis khususnya dibidang kuliner untuk menjadi ide usaha maupun dalam mengembangkan bisnisnya yang sudah ada.

