

## LAMPIRAN

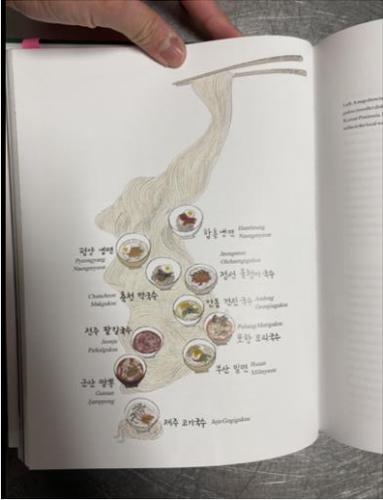
### Lampiran 1. Link Video

Link video:

[https://drive.google.com/file/d/1olWVzLdeETdFSqeSBDgIjbFVJbt5\\_lsI/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1olWVzLdeETdFSqeSBDgIjbFVJbt5_lsI/view?usp=drive_link)



**Lampiran 2. Dokumentasi pelaksanaan penelitian dan rekaman**

Gambar	Keterangan
	<p>Proses perekaman di restoran Kalguksu (sudah mendapat izin dari pemilik restoran)</p>
	<p>Menyantap kalguksu</p>
	<p>Informasi seputar mi dan Kalguksu di Korea Selatan (buku milik profesor spesialis makanan Korea)</p>



*Cooking Demonstration* Kalkuksu  
oleh Profesor Hyejin Kim, Spesialis  
makanan Korea.



### Lampiran 3. Daftar Pertanyaan

Pertanyaan untuk Profesor Kim Hye Jin (Dosen *Korean Cuisine* di Universitas Woosong):

1. Apa itu Kalguksu?
2. Bagaimana sejarah Kalguksu?
3. Bagaimana cara membuat Kalguksu?
4. Apa ciri khas Kalguksu?
5. Pendapat mengenai mengapa Kalguksu populer di Korea?
6. Apa harapannya untuk makanan Kalguksu bagi Indonesia kedepannya?

Pertanyaan untuk Septy Nurhilda - Manager Banban Chicken (Restoran Korea di Indonesia):

1. Apakah boleh memperkenalkan diri secara singkat?
2. Apa alasan untuk membuka restoran korea di Indonesia?
3. Menurut anda seberapa besar kepopuleran makanan korea di indonesia?
4. Apakah ada potensi untuk perkembangan kepopuleran makanan korea di Indonesia dalam masa mendatang?
5. Menurut anda apakah kalguksu bisa populer di indonesia?
6. Apa harapan dan pesan anda mengenai kalguksu dan pebisnis kuliner makanan korea kedepannya di indonesia?

Pertanyaan untuk orang Indonesia yang telah mencicipi mi Kalguksu:

1. Apa pendapat Anda mengenai Kalguksu?
2. Apakah Kalguksu cocok dengan selera Anda?
3. Menurut Anda, apakah Kalguksu akan populer di Indonesia?

## Lampiran 4. Kuesioner

### Nama

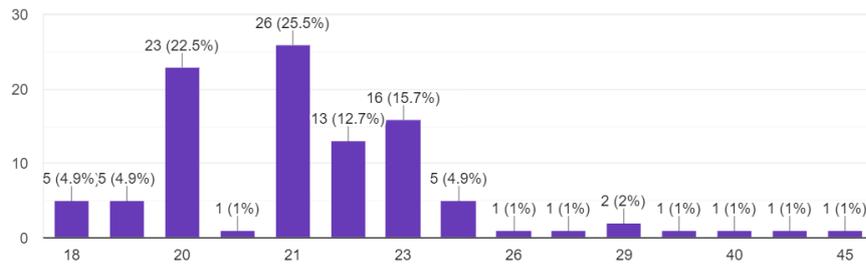
102 responses

Yaasmiin
Nazla
Azizah Mustafidah
Rosna
Dira ayundari
Dayenti Amalia
Rahmadani Najwa Alfriza
Kevin
Wan

### Usia

102 responses

[Copy](#)



### Pekerjaan

102 responses

[Copy](#)



### E-mail

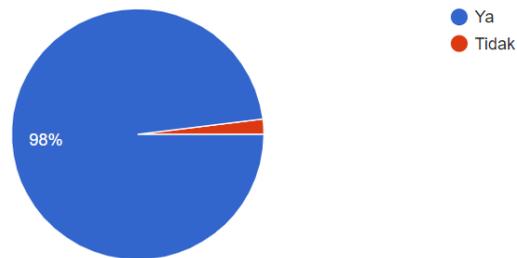
102 responses

- Khususubm@gmail.com
- aliffia.ardine@gmail.com
- Cindyevelyn887@gmail.com
- jessica.setiawan12@gmail.com
- vickytrioctaviani@gmail.com
- Selvy.juliani@gmail.com
- djennifer.2208@gmail.com
- dk021897@gmail.com

Apakah anda pernah makan di restoran makanan Korea di Indonesia?

 Copy

102 responses



Apa sajakah makanan Korea favorit anda? (Sebutkan minimal 3)

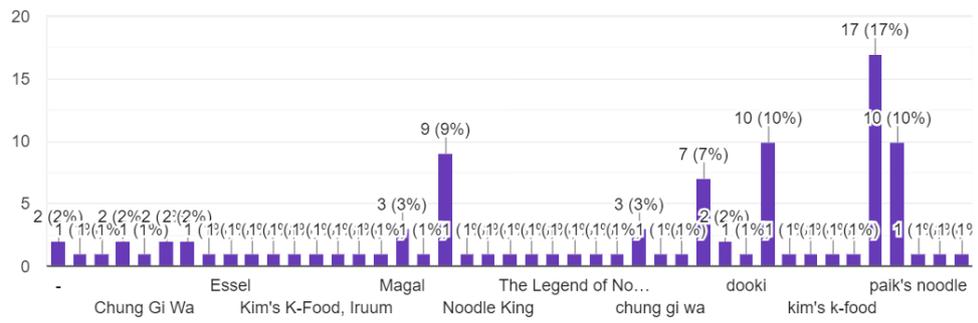
100 responses

- kimbap
- topokki  
kimbap  
japchae
- korbeq
- japchae
- Tteokbokki, Odeng, Bulgogi
- Hotteok, ramyeon, bibimbap

Dimanakah restoran makanan Korea favorit anda di Indonesia?

[Copy](#)

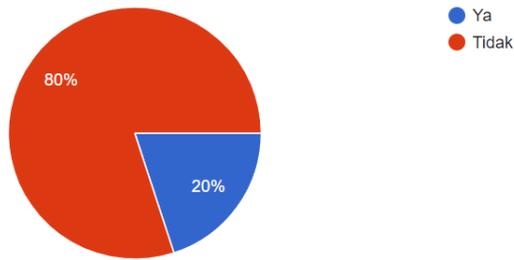
100 responses



Apakah anda mengetahui makanan Korea bernama Kalguksu?

[Copy](#)

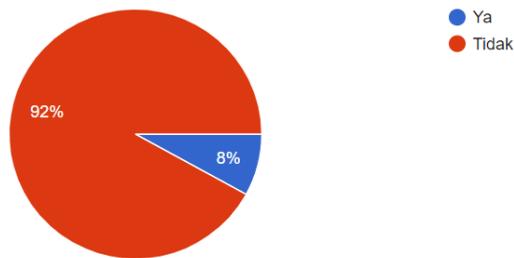
100 responses



Apakah anda pernah makan kalguksu?

[Copy](#)

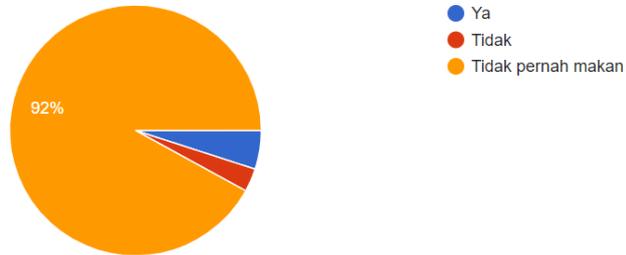
100 responses



Jika Ya, apakah anda menyukai kalguksu?

 Copy

100 responses



Jelaskan alasan mengapa anda Ya/Tidak menyukai makanan kalguksu (Apabila tidak pernah makan, maka cukup diisi dengan - )

100 responses

- 
- 
- Karena di indonesia sepertinya tidak ada menu kalguksu
- belum pernah mendengar makanan bernama Kalguksu
- rasanya enak n unik 🍑
- tidak menjadi menu mainstream
- Rasanya terlalu hambar

## Lampiran 5. Poster

**PODOMORO UNIVERSITY** **HOTEL BUSINESS**

# Kalguksu

## Mi Kebanggaan Korea Selatan

### Apa itu Kalguksu?

Mi khas Korea Selatan yang dibuat menggunakan tangan dengan bentuk yang sedikit tebal, lembut, dan kenyal. Kalguksu disajikan dengan kuah kaldu panas dari perebusan daging, tulang ayam, sapi, sejenis ikan teri, atau rumput laut dashi yang panas

### Jenis Kalguksu

#### Son Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu tanpa protein nabati dan hewani

#### Jang Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu ikan teri. Memiliki rasa gurih dan pedas dari bumbu doenjang dan gochujang

#### Bajirak Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu kerang manila yang gurih dilengkapi dengan wortel, labu, dan zucchini

### Keragaman Kalguksu

Kalguksu tersebar di seluruh daerah Korea Selatan dengan jenis tersendiri yang terpengaruh dari bahan makanan khas daerahnya. Sebelum terjadi keragaman jenis ini, kalguksu secara umum sudah memiliki sejarah yang kaya dari jaman kerajaan Joseon.

### Sejarah Kalguksu di Daejeon

Korea Selatan menerima bantuan bahan makanan berupa tepung dari Amerika Selatan yang kemudian didistribusikan kepada rakyat melalui moda kereta. Kala itu, Stasiun Daejeon menjadi pusat pembagian bahan baku atau bantuan, termasuk tepung. Melihat hal ini rakyat mulai memanfaatkan tepung untuk menciptakan ladang pekerjaan dengan berjualan kalguksu

**Daejeon**

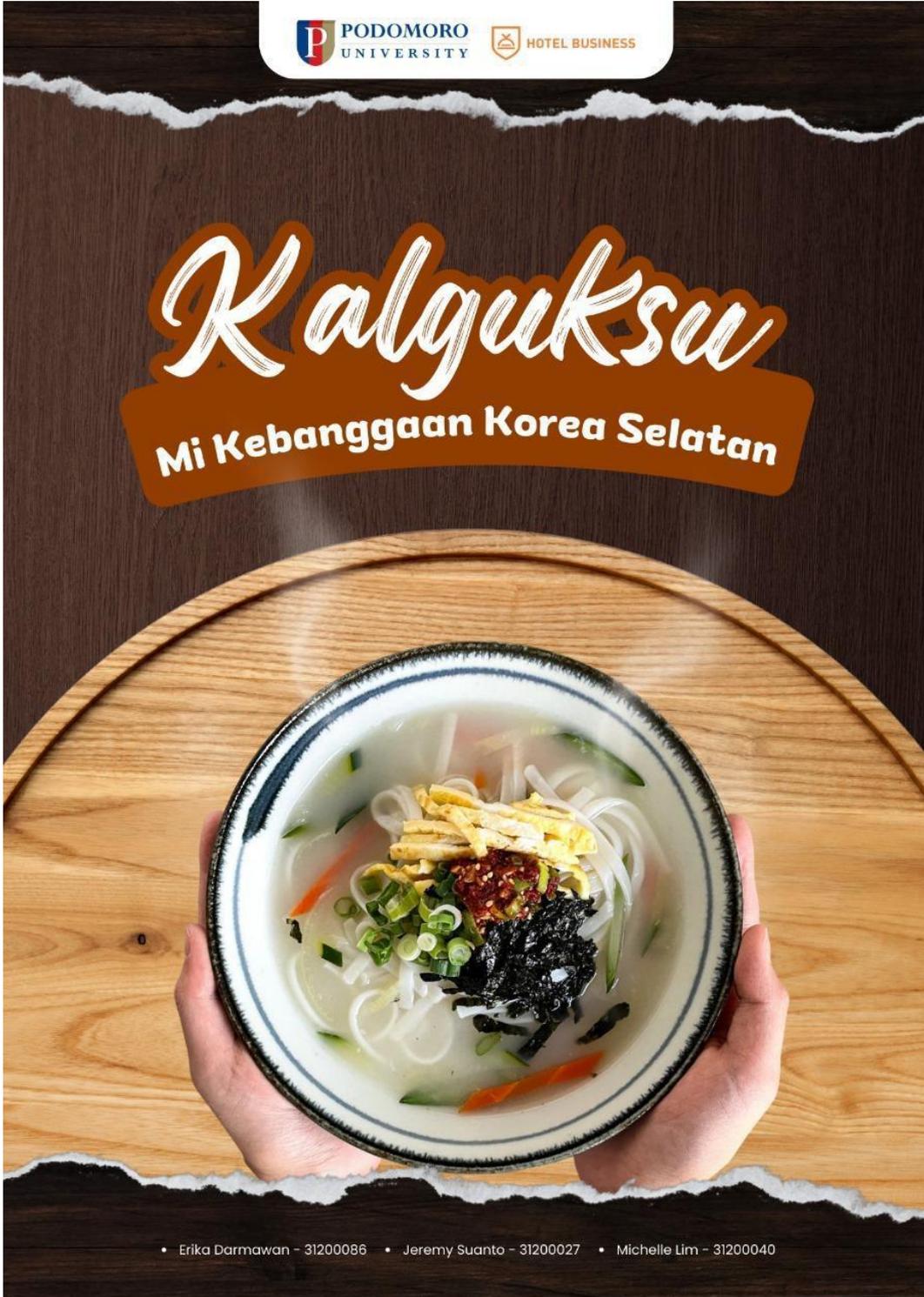
• Erika Darmawan - 31200086 • Jeremy Suanto - 31200027 • Michelle Lim - 31200040

Lampiran 6. Booklet



# Kalguksu

Mi Kebanggaan Korea Selatan



• Erika Darmawan - 31200086 • Jeremy Suanto - 31200027 • Michelle Lim - 31200040

## Jenis Kalguksu



Kalguksu tersebar di seluruh daerah Korea Selatan dengan jenis tersendiri yang terpengaruh dari bahan makanan khas daerahnya. Ada berbagai jenis kalguksu seperti variasi tepung yang tersedia untuk membuat mie, seperti gandum, soba, tepung kacang. Keberagaman ini semakin diperkaya oleh berbagai macam bahan yang dapat digunakan untuk kuah, hiasan, dan bumbu. Mulai dari Sebelum terjadi keragaman jenis ini, kalguksu secara umum sudah memiliki sejarah yang kaya dari jaman kerajaan Joseon.



### Jang Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu ikan teri. Memiliki rasa gurih dan pedas dari bumbu doenjang dan gochujang

### Bajirak Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu kerang manila yang gurih dilengkapi dengan wortel, labu, dan zucchini

### Son Kalguksu

Paduan mie dan kuah kaldu tanpa protein nabati dan hewani

## Sejarah Kalguksu di Daejeon



Saat perang, di Korea terjadi kekurangan bahan makanan. Korea Selatan menerima bantuan berupa bahan makanan terutama tepung dari Amerika Selatan yang kemudian didistribusikan ke daerah-daerah kepada rakyat. Bahan makanan tersebut dibagikan melalui moda transportasi kereta. Dari situ mulai berkembang makanan yang berbahan dasar dari tepung dan kalguksu menjadi salah satu makanan berbasis tepung yang populer hingga kini. Daejeon sendiri sebagai kota dengan pusat transportasi memiliki pengaruh besar dalam perkembangan kalguksu di Daejeon.

Stasiun Daejeon merupakan pusat pembagian bahan baku atau bantuan, termasuk tepung. Mulai dari sini banyak restoran kalguksu didirikan di daerah Stasiun Daejeon. Rakyat mulai memanfaatkan tepung untuk menciptakan ladang pekerjaan dengan berjualan kalguksu. Sebagai pusat transportasi darat pada saat Perang Korea, Daejeon juga menjadi tempat singgah untuk para pengungsi dari daerah lain. Kemudian mereka mulai menghadirkan kalguksu dari berbagai daerah dan membuka usahanya disini. Alasan ini merupakan kenapa banyak restoran kalguksu yang beragam ada di Daejeon.



## Apa itu Kalguksu?

Kalguksu merupakan salah satu hidangan mi khas Korea Selatan. Mi dari kalguksu ini dibuat menggunakan tangan secara manual. Mulai dari pembuatan adonan mie, hingga proses pemotongan menjadi mi yang menggunakan pisau. Hasil dari proses tersebut menghasilkan mie yang bentuknya sedikit tebal (dengan ketebalan 0,5 cm), tekstur yang lembut dan sedikit kenyal. Kemudian mie tersebut disajikan dengan kuah kaldu yang panas. Kaldu tersebut bisa didapatkan dari perebusan daging atau tulang ayam, sapi ataupun sejenis ikan teri dan rumput laut dashi.



Pembuatan adonan mi pada kalguksu menggunakan tepung terigu berprotein tinggi atau sedang. Tabur tepung ke atas area untuk menguleni adonan. Uleni selama 7-8 menit lalu biarkan adonan selama kurang lebih 30 menit sampai 1 jam. Setelah adonan diistirahatkan, adonan kemudian dipipihkan menjadi lembaran yang tipis. Kemudian lembaran tersebut dilipat menjadi dua. Proses pelipatan adonan ini terus dilakukan sampai terbentuk beberapa lapisan dan tidak bisa dilipat lagi. Setelah itu adonan akan dipotong tipis dengan ketebalan 4-5mm. Setelah dipotong maka terbentuk potongan-potongan mie yang sedikit tebal dan lembut.