

## **BAB II**

### **TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Objek**

Kalguksu merupakan salah satu hidangan mi khas Korea Selatan. Mi dari Kalguksu ini dibuat menggunakan tangan secara manual. Mulai dari pembuatan adonan mi, hingga proses pemotongan menjadi mi yang menggunakan pisau (Lee, 2023). Hasil dari proses tersebut menghasilkan mi yang bentuknya sedikit tebal (dengan ketebalan 0,5 cm), tekstur yang lembut dan sedikit kenyal. Kemudian mi 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.

Menurut Ye (2012), untuk pembuatan adonan mi, akan tepung terigu berprotein tinggi atau sedang. Tabur tepung ke atas area untuk menguleni adonan. Uleni dengan tangan sampai adonan kalis dan terasa lembut, biasanya membutuhkan waktu sekitar 7-8 menit. Kemudian letakkan adonan di mangkuk dan tutupi dengan plastik wrap, biarkan adonan selama kurang lebih 30 menit hingga 1 jam untuk proses peristirahatan yang mana akan meningkatkan elastisitas dan tekstur adonan agar saat pembentukan adonan menjadi mi nanti dapat dilakukan dengan lebih mudah (Khairunnisa & Agmasari, 2020). Proses ini juga berpengaruh terhadap hasil jadi tekstur mi yang akan disantap nanti. 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 1 cm. Setelah dipotong maka terbentuk potongan-potongan mi yang sedikit tebal dan lembut.

Setelah pembuatan mi, kuah kaldu juga menjadi komponen penting dalam hidangan ini. Di Korea Selatan terdapat beberapa ragam jenis kaldu yang berbeda tergantung dari jenis hidangan Kalguksu beserta daerah khasnya. Mengutip dari Ensiklopedia Doosan, Andong Kalguksu yang merupakan Kalguksu dari daerah Gyeongsang-do menggunakan bubuk kacang di dalam adonan minyak dengan kaldu

dengan bahan dasar ayam. Ada juga terdapat Daseulgi Kalguksu dari Jeollabuk-do yang menggunakan sejenis siput air tawar kecil sebagai pelengkap.

Makanan Kalguksu tersebar di seluruh daerah Korea Selatan. Berdasarkan Jang (2023), masing-masing daerah tersebut memiliki versi tersendiri dari Kalguksu. Variasi dari Kalguksu di suatu daerah terpengaruh dari bahan makanan khas daerahnya. Ada berbagai jenis Kalguksu seperti variasi tepung yang tersedia untuk membuat mi, seperti gandum, soba, tepung kacang. Keberagaman ini semakin diperkaya oleh berbagai macam bahan yang dapat digunakan untuk kuah, hiasan, dan bumbu. Kuah Kalguksu dapat disiapkan dari ayam, tulang sapi, ikan teri, kerang, kacang merah, biji selasih, kimchi, rumput laut hijau, dan gurita kecil. Di daerah pedalaman, kuah umumnya dibuat dengan tulang kaki sapi dan daging sapi, sementara di sepanjang wilayah pesisir, seringkali disiapkan dengan ikan teri, kerang, dan berbagai jenis seafood. Berbagai jenis hiasan dapat ditambahkan, seperti irisan labu muda, daging sapi serut, daging ayam, jamur, atau irisan telur, kadang-kadang dengan putih dan kuning telur disiapkan secara terpisah (Ye, 2012). Setiap daerah memiliki jenis dan sejarah yang unik dari Kalguksu yang khas. Sebelum terjadi keragaman jenis ini, Kalguksu secara umum sudah memiliki sejarah yang kaya dari jaman kerajaan Joseon.

### **2.1.1 Jenis Produk/ Atraksi Unggulan**

Banyak jenis restoran Kalguksu yang terdapat di Korea Selatan dari pengamatan penulis. Ada restoran makanan Korea yang menghadirkan berbagai jenis masakan Korea (termasuk Kalguksu) dan ada juga restoran spesialis yang menghadirkan Kalguksu dengan berbagai variasinya.



Sumber : 10000recipe.com

Gambar 2.1.1.1 SonKalguksu

Menurut Lee (2022), varian Kalguksu polos ini merupakan Salah satu varian Kalguksu yang umum dan mudah ditemukan. Dengan harga rata-rata 7.000 Won (setara dengan Rp 78.000), Son Kalguksu merupakan hidangan yang dasar yang menjadi salah satu varian yang populer. Nama Son Kalguksu memiliki arti Hidangan Mie Kuah Potong (dengan tangan). Jenis Kalguksu ini tidak memiliki kandungan protein baik hewani maupun nabati karena komponen utama dalam penyajian makanan ini ialah Mie dan Kuah kaldunya.



Sumber : Dealmoon.com

Gambar 2.1.1.2 Bajirak Kalguksu

Jenis Kalguksu ini terkenal dengan rasa kuah kaldu hasil rebusan kerang manila dan kerang manila beserta cangkangnya (Sue, 2019). Kuah Kaldu dari Bajirak Kalguksu ini memiliki rasa yang cenderung gurih dan memiliki dasar kaldu yang cukup kuat dari kerang manilanya. Wortel, labu, zucchini hingga daun bawang menjadi pelengkap dalam hidangan kuah mi ini.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 2.1.1.3 Jang Kalguksu

Hidangan Kalguksu ini memiliki rasa yang gurih dan pedas dari bumbu gochujang dan doenjang yang dipakai. Dasar dari kuah kaldu ini merupakan hasil dari perebusan ikan teri sehingga memiliki rasa dasar khas hasil laut dikutip dari laman Budaya Digital Gaengreung.

Gochujang dan doenjang merupakan bumbu dasar dari masakan Korea. Gochujang adalah bumbu yang dibuat dari tepung kue beras, bubuk cabai merah dan garam. Sementara Doenjang dibuat dengan merendam meju (hasil olahan kacang kedelai yang difermentasi dan dikeringkan) dengan air garam beserta cabai dan arang selama beberapa bulan.

## 2.1.2 Lokasi/ Tempat



Sumber : Tata Ruang  
Gambar 2.1.2 Peta Korea Selatan

Negara Korea Selatan terletak di semenanjung di daratan Asia Timur. Perang saudara yang terjadi membuat Korea terbelah menjadi dua negara yaitu Korea Selatan dan Korea Utara. Kemudian pada tahun 1948 Korea Selatan membentuk negara sendiri dan dinamai dengan Republic of Korea. Secara geografis, Korea Selatan berbatasan darat dengan Korea Utara di sebelah utaranya sedangkan sebelah timur, selatan dan barat dikelilingi oleh laut (Wulandari & Noviani, 2023, hlm. 17-32). Berdasarkan Badan Pusat Statistik Korea pada tahun 2020, total jumlah penduduk Korea Selatan mencapai 51,83 juta jiwa. Kemudian, Korea Selatan memiliki iklim sedang yang memiliki empat musim yaitu musim gugur, musim panas, musim semi, dan musim dingin (Luthfia, 2023).

Menurut Pangestu (2022), makanan Korea adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim Negara Korea itu sendiri. Beberapa daerah yang berdekatan dengan laut memiliki hasil produk pangan yang berasal dari hasil laut, baik hewani maupun nabati. Udang, kerang, abalon, hingga berbagai jenis rumput laut dapat dijumpai dalam masakan korea di daerah pesisir pantai. Hal ini juga terjadi di daerah yang terletak di sekitar pegunungan.

Pegunungan di Korea Selatan memiliki kondisi yang mendukung untuk bercocok tanam seperti padi, gandum, kacang hingga buah yang menjadi konsumsi utama penduduknya.

### **2.1.3 Sejarah Kalguksu di Daejeon**

Berdasarkan KBS World Indonesian (2013), Kalguksu pertama kali tercatat di buku masak tertua di kerajaan Joseon dengan nama “Jeolmyeon”. Pada saat itu sering digunakan tepung gandum hitam (buckwheat flour) dalam pembuatan untuk minya. Karena pada saat itu tepung terigu cukup langka untuk ditemukan dan memiliki harga yang tinggi. Untuk menyajikan Kalguksu berbahan tepung terigu, dipilih hari-hari khusus dan spesial untuk menghidangkannya (Maharem, 2019).

Berdasarkan Ye (2012), diketahui bahwa Kalguksu juga memiliki sejarah di masa modern dari perang Korea. 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 (Jang, 2023). Daejeon sendiri sebagai kota dengan pusat transportasi memiliki pengaruh besar dalam perkembangan Kalguksu di Daejeon.

Berdasarkan Jang (2023), diketahui bahwa Stasiun Daejeon merupakan tempat penting dalam jalannya ekonomi pada saat itu karena menjadi tempat transportasi kereta dan menjadi pusat pembagian bahan baku atau bantuan, termasuk tepung. Pada saat itu juga pekerja dapat diberi upah tepung untuk bayaran hasil kerja mereka. Mulai dari sini banyak restoran Kalguksu didirikan di daerah Stasiun Daejeon (Ye, 2012). 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.

Daejeon mulai mengembangkan Kalguksu sebagai makanan khasnya dan masih berlanjut hingga sekarang. Mulai dari berbagai restoran Kalguksu yang masih bermunculan hingga festival bertemakan Kalguksu diselenggarakan di Daejeon untuk membuktikan ciri khasnya.

## 2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2.2.1 Referensi Teori

No	Judul Referensi	Link Jurnal	Sumber	Hasil <i>Review</i>
1	Kerjasama Pemerintah Korea Selatan dengan Federasi Muslim Korea dalam Pariwisata dan Ekspor Korean Food	<a href="https://files.journoportfolio.com/users/30896/uploads/ae80b976-27ad-4e20-9fcb-9608e6994904.pdf">https://files.journoportfolio.com/users/30896/uploads/ae80b976-27ad-4e20-9fcb-9608e6994904.pdf</a>	Khatin Riyanti. (2017)	Berdasarkan literatur berikut, diketahui bahwa Korea Selatan terkenal dengan trennya yaitu <i>Korean Wave</i> dan mengalami pertumbuhan dalam berbagai bidang seperti ekonomi, teknologi, pendidikan, dan lainnya.
2	Sejarah (singkat) Kalguksu	<a href="https://www.wondong.es.kr/upload/2021/03/11/ba3f4b2c6881db1ea5e5a851c4130713.pdf">https://www.wondong.es.kr/upload/2021/03/11/ba3f4b2c6881db1ea5e5a851c4130713.pdf</a>	Wondong Elementary School. (2021)	Berdasarkan literatur berikut, diketahui tentang sejarah singkat mengenai mi Kalguksu.
3	Rangkuman Kalguksu	<a href="https://tawklink/5e6f43ddeec7650c3320408e/a/5ee8487e1d927e2239c20d12/fe374a861901bab1a846320103">https://tawklink/5e6f43ddeec7650c3320408e/a/5ee8487e1d927e2239c20d12/fe374a861901bab1a846320103</a>	Ye Jong Seok. (2012)	Berdasarkan literatur berikut, diketahui tentang sejarah, pengertian, penyebaran tentang Kalguksu.

		<a href="#">e32931a705469d/retrieve.pdf</a>		
4	Tentang Kalguksu	<a href="https://www.korea.net/koreanet/fileDownload?fileName=pdfdata/2023/02/KOREAMagazine2302_en.pdf">https://www.korea.net/koreanet/fileDownload?fileName=pdfdata/2023/02/KOREAMagazine2302_en.pdf</a>	Jang Hee Joo. (2023)	Berdasarkan literatur berikut, diketahui tentang sejarah Kalguksu secara khusus di kota Daejeon.
5	Tentang Korea Selatan	<a href="https://ejournal.lapad.id/index.php/jsii/article/view/118">https://ejournal.lapad.id/index.php/jsii/article/view/118</a>	Desti Wulandari, Ardeni, Hilmin, & Dwi Noviani. (2023)	Berdasarkan literatur berikut, diketahui tentang Korea Selatan secara singkat seperti lokasi dan sejarah singkat yang dimiliki.

Sumber : Dokumen Pribadi

Tabel 2.2.2 Referensi Video

No	Judul Referensi	Link Video	Sumber
1	Legendaris, Soto Betawi Sejak 1948 Wow!!	<a href="https://youtu.be/B1OW7nrm90?si=syQYLo_6H0Zr6DUp">https://youtu.be/B1OW7nrm90?si=syQYLo_6H0Zr6DUp</a>	Youtube: Cerita Rasa. (2020)
2	Korean Street Food - NETFLIX SEOUL - I Ate Everything From the Episode!   Gwangjang Market!	<a href="https://youtu.be/GalLzn7Tyzo?si=i8gM0gj-FyFbSHvc">https://youtu.be/GalLzn7Tyzo?si=i8gM0gj-FyFbSHvc</a>	Youtube: Mark Wiens. (2019)
3	Ayam Goreng Sayangan, Ternyata Enak Banget! Resep Sejak Lima Puluh	<a href="https://youtu.be/OJ3aFAoEHr8?si=R3x7wZG5Qr_bsm75">https://youtu.be/OJ3aFAoEHr8?si=R3x7wZG5Qr_bsm75</a>	Youtube: Cerita Rasa. (2023)

	Tahun Lalu		
4	Interview with Chef Kim Byung Jin from 3 MICHELIN Star Restaurant Gaon in Seoul Korea	<a href="https://youtu.be/tU2PZzXM7t4?si=_GGAy7sSH4ymP2gE">https://youtu.be/tU2PZzXM7t4?si=_GGAy7sSH4ymP2gE</a>	Youtube: MICHELIN Guide Asia. (2020)
5	Warung Siska: Restoran Michelin Guide di Redwood City, California	<a href="https://youtu.be/GIkPniwwHtA?si=VMO3GeyqU-93OfJa">https://youtu.be/GIkPniwwHtA?si=VMO3GeyqU-93OfJa</a>	Youtube: VOA Indonesia. (2021)

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan tabel diatas, terdapat 5 video yang dijadikan acuan untuk pengambilan gaya pengambilan *footage* video *storytelling* seperti *shoot* tempat-tempat, makanan, orang serta transisi yang digunakan.

