

BAB IV

DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Cuplikan

4.1.1 Scene 1 : Judul Video Disertai dengan Pemandangan Kota di Seoul

Scene ini diisi dengan judul video yang diiringi cuplikan yang menggambarkan mi Kalguksu yang dipesan dan juga suasana di kota Seoul yang ramai dan padat. *Shoot* di Pasar Gwangjang ini diambil pada siang hari dengan tujuan untuk menampilkan keramaian pengunjung baik dari Korea sendiri dan juga mancanegara.

4.1.2 Scene 2 : Momen Cicip Kalguksu

Dalam scene ini, penulis mencoba Mi Kalguksu nya sendiri. Pemotretan close-up menangkap kelembutan mi, kelezatan kuah dan juga variasi bumbu yang menggoda selera.

4.1.3 Scene 3 : Interview dengan manager restoran Korea “BanBan Chicken” di Batam, Indonesia

Dalam scene ini, penulis berkesempatan melakukan wawancara kepada manager restoran BanBan Chicken, Septy Nurhilda, Banban Chicken adalah sebuah restoran yang berdasarkan di Batam yang menyajikan berbagai hidangan korea.

4.1.4. Scene 4 : Adegan masak dari Professor Kim Hye Jin

Pada scene ini, Professor Kim Hye Jin selaku dosen spesialis makanan korea sekaligus dosen pengampu “Korean Cuisine” di Woosong University mendemonstrasikan pembuatan Kalguksu dari awal.

4.1.5 Scene 5 : Interview dengan beberapa orang Indonesia yang sudah pernah mencicipi Kalguksu

Scene ini menyorot reaksi positif orang Indonesia saat mencicipi Kalguksu dan juga wawancara mengenai pendapat mereka terhadap Kalguksu.

4.1.6 Scene 6 : Closing dan Credit

Video diakhiri dengan *credit* yang menampilkan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam proses pembuatan video *storytelling* ini.

4.2 Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Saat ini, makanan Korea di Indonesia sudah sangat umum dan dinikmati oleh banyak masyarakat Indonesia, tetapi tidak untuk Kalguksu karena ketidaktahuan masyarakat Indonesia terhadap menu ini. Berkaitan dengan analisa pandangan warga Indonesia mengenai keberadaan kuliner kebanggaan Korsel yaitu Kalguksu, terlihat dengan jelas bahwa Kalguksu adalah mi Korea Selatan yang memiliki ciri khas karena dibuat menggunakan tangan dengan bentuk yang sedikit tebal, lembut dan kenyal. Walaupun terdapat beragam variasi dari Kalguksu yang dipengaruhi oleh bahan makanan khas daerahnya, yang paling khas dari hidangan ini adalah proses pembuatan adonan mi dan bentuknya yang khas. Setiap daerah di Korea Selatan memiliki jenis dan sejarah yang unik dari Kalguksu yang mereka sajikan serta varietas yang beragam, namun dikarenakan bahan-bahannya yang *simple* dan mudah ditemukan hingga tentunya dapat dibuat dan dikembangkan kembali di Indonesia. Dari segi rasanya pun, dianggap cocok dengan lidah warga Indonesia dikarenakan dengan cita rasa kaldunya yang *light* sehingga bisa dinikmati oleh banyak kalangan mulai dari remaja sampai orang tua.

Kalguksu sendiri pun merupakan salah satu makanan khas Korea Selatan yang sangat populer di negaranya. Dengan sejarah yang panjang direkam dari era Kerajaan Joseon (dari abad ke 14), Kalguksu sudah hadir sebagai makanan masyarakat Korea dari lama. Ditambah dengan kondisi negara pada tahun 1940-an dan persediaan bahan pangan yang cenderung didominasi oleh tepung, perkembangan yang stabil, Kalguksu menjadi salah satu makanan yang terkenal di

Korea Selatan dan tentunya bermakna bagi warganya pada saat itu. Unsur dinamis dari hidangan Kalguksu yang dapat dimodifikasi dan dikreasikan dengan bahan dan cara masak sendiri juga menjadi kunci dalam kepopulerannya. Hal ini juga didukung oleh selera makanan warga Korea Selatan yang menyukai makanan berkuah.

Keberadaan Kalguksu sebagai salah satu makanan khas Korea Selatan tidak populer di Indonesia apabila dibandingkan dengan makanan khas Korea Selatan lainnya. Berdasarkan wawancara dengan manager restoran Banban Chicken, Septy Nurhilda, masyarakat Indonesia lebih berminat terhadap makanan Korea yang mirip dengan cita rasa makanan Indonesia. Masyarakat Indonesia menyukai rasa makanan yang cenderung pedas dan memiliki rasa yang kuat baik gurih maupun manis. Sementara Kalguksu memiliki rasa gurih yang ringan, yang mungkin bagi orang Indonesia masih butuh tambahan perasa atau modifikasi rasa. Namun berdasarkan pandangan beberapa warga Indonesia, makanan ini bisa cocok di lidah orang Indonesia, oleh karena itu dapat disebabkan juga oleh faktor lain yang dapat mempengaruhi seperti belum banyaknya pelaku bisnis makanan Korea yang menyajikan makanan ini.