

## ABSTRAK

Nama : Erika Darmawan, Jeremy Suanto, Michelle Lim  
Program Studi : Bisnis Perhotelan  
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis  
Judul : Mi Kebanggaan Korea Selatan: Kalguksu

Kalguksu adalah sebuah hidangan mi kuah yang terbuat dari tepung terigu, air, garam, taburan bubuk kacang tanah, dengan kaldu ayam, ikan teri atau kerang sebagai bahan dasar kuahnya dan merupakan salah satu makanan kebanggaan khas Korea Selatan yang sudah ada sejak tahun 1940-an hingga sekarang. Makanan ini dibuat dengan adonan tepung yang dibentuk dan dipotong secara manual menggunakan pisau yang mana menjadi terjemahan literal dari Kalguksu yaitu “mi pisau”. Mi ini sangat populer untuk dinikmati di musim panas. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui kepopuleran dan pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap makanan populer Kalguksu dan mengenalkan makanan yang populer di Korea Selatan, Kalguksu, kepada masyarakat Indonesia. Proses pengambilan data tugas akhir dilakukan melalui metode observasi objek, penelitian literasi, wawancara dengan narasumber yang berkaitan. Terdapat 3 sumber informan yang disorot di dalam *storytelling* ini yaitu sudut pandang dari profesor yang mengajar tentang makanan tradisional Korea Selatan, manajer restoran makanan Korea di Indonesia, dan beberapa orang Indonesia yang sudah pernah mencicipi Kalguksu. Hasil dari penelitian tentang kepopuleran dan pengetahuan Kalguksu di masyarakat Indonesia adalah sebagian besar dari responden masyarakat Indonesia tidak mengetahui tentang makanan Kalguksu dan sebagian besar dari responden belum pernah memakan Kalguksu. Berdasarkan wawancara dengan narasumber di bidang kuliner spesialis makanan Korea, Kalguksu memiliki potensi untuk berkembang di Indonesia jika dilakukan penyesuaian rasa untuk selera makan masyarakat Indonesia.

Kata Kunci: Korea Selatan, Makanan, Makanan Populer, Kuliner, Mi, Kalguksu

## Abstract

Name : Erika Darmawan, Jeremy Suanto, Michelle Lim  
Study Program : Hotel Business  
Faculty : School of Entrepreneurship and Business  
Title : South Korea's Pride of Noodles: Kalguksu

*Kalguksu is a noodle soup dish made from wheat flour, water, salt, sprinkled with peanut powder, and features chicken broth, anchovies, or clams as the base of its soup. It is a distinctive South Korean dish that has been popular since the 1940s. The noodles are made from dough that is manually shaped and cut using a knife, which is a literal translation of Kalguksu, meaning "knife noodles." This dish is particularly popular to enjoy during the summer. The purpose of this final project is to explore the popularity and awareness of the Indonesian community regarding the popular Korean dish Kalguksu and introduce it to the Indonesian population. The data collection process for this final project was conducted through object observation, literary research, and interviews with relevant sources. Three sources of information are highlighted in this storytelling: the perspective of a professor who teaches about South Korean traditional food, a manager of a Korean food restaurant in Indonesia, and several Indonesians who have tasted Kalguksu. The research results on the popularity and knowledge of Kalguksu in the Indonesian community indicate that the majority of respondents are not familiar with Kalguksu, and most have never tried it. Based on interviews with culinary experts specializing in Korean food, Kalguksu has the potential to thrive in Indonesia with adjustments to the taste preferences of the Indonesian population.*

*Keywords: South Korea, Food, Popular Foods, Culinary, Noodles, Kalguksu*