PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA KOREA

Sisi Dwiana Septi

Siti Afifah Rambe

Iren Citra Mulya

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

email : sisi040318@gmail.com

sifarambeZFN@gmail.com

irencitramulya27@gmail.com

Abstrak

Korea adalah sebuah semenanjung yang di Asia Timur (di antara Tiongkok dan Jepang). Korea terbagi menjadi dua negara, yakni Republik Korea (Korea Selatan) dan Republik Rakyat Demokratik Korea (Korea Utara) setelah Perang Dunia II pada tahun 1945. Korea Selatan kemudian berkembang menjadi negara demokratis sementara Korea Utara berhaluan komunis. Bendera Persatuan Korea sering digunakan untuk merepresentasikan Populasi warga asing di Korea terbesar adalah etnis Tionghoa (sampai Agustus 2007 mencapai 440 ribu jiwa) lalu orang Jepang, warga Asia Tenggara, Asia Selatan, Asia Tengah dan sebagainya. Sejumlah kecil komunitas Jepang, dan Tionghoa tinggal di Korea Utara. Bahasa resmi Korea Utara, dan Selatan adalah bahasa Korea. Tradisi Konfusianisme mendominasi kepercayaan, dan pemikiran bangsa Korea, bersama Buddhisme, Taoisme dan Shamanisme, Agama Buddha menjadi agama resmi Tiga Kerajaan dan dinasti Goryeo. Agama Kristen dibawa oleh misionaris Eropa menjelang akhir periode Joseon, dan pada abad ke-20 meningkat pesat. Agama Islam yang baru diperkenalkan di Korea sejak perang Korea oleh tentara Turki, memiliki pengikut di Korea. Walau begitu sebanyak 46,5% populasi Korea Selatan mengaku tidak mengikuti suatu kepercayaan tertentu. Di Korea Utara, kebebasan beragama mendapat tekanan.

Kata kunci : Pengolahan Makanan Korea, Penyajian Makanan Korea, Makanan Khas Korea

Pendahuluan

Negara Korea adalah Negara yang pernah dijajah oleh Negara Jepang. Dampak dari penjajahan Jepang atas Korea yang berakhir dengan kekalahan Jepang di Perang Dunia II pada 1945, Korea dibagi pada garis khayal 38 derajat Lintang Utara mengikuti persetujuan dengan PBB, diadministrasi oleh Uni Soviet di utara dan oleh Amerika Serikat di selatan. Mulai saat itu lah korea terbagi menjadi korea selatan dan korea utara. Walaupun sudah terbagi menjadi dua, namun dari segi kuliner antara korea selatan dengan korea utara hampir tidak terdapat perbedaan. Kuliner korea selain dipengaruhi oleh hasil pertanian alam juga di pengaruhi oleh kebudayaan jepang dan china karena faktor penjajahan jepang tersebut. Sehingga makanan korea, jepang dan china hampir-hampir mirip atau memiliki kesamaan.

Masakan korea, hamir sama dengan masakan jepang. Rasanya tidak begitu merangsang, tetapi gurih dengan aroma khas korea. Terutama pada sausnya. Makanan pokok penduduk korea adalah nasi dengan lauk pauk dari daging, ayam dan berbagai macam jenis sayuran. Dasar keselarasan makan korea terdiri dari 5 rasa yaitu pedas, pahit, manis, asam dan asin.

Makanan korea yang terkenal atau khas yaitu kimchi. makanan yang harus ada dalam setiap hidangan makan. Jika tidak ada kimchi maka rakyat korea merasa kurang lengkap tanpa adanya kimchi. Minuman yang terkenal dikorea adalah soju. Soju terbuat dari air beras yang difermentasikan. Kue beras sering disajikan pada festival-festival dikorea. Festival korea sering dirayakan untuk menghormati para leluhur mereka. dinikmati oleh keluarga kerajaan Dinasti Joseon, memerlukan waktu berjam-jam untuk pembuatannya. Makanan istana memiliki harmonisasi yang menampilkan kontras dari karakter panas dan dingin, pedas dan tawar, keras dan lembut, padat dan cair, serta keseimbangan warna. Makanan istana seperti ini beberapa di antaranya dapat mencapai harga ₩240.000 (sekitar USD 265) per orang termasuk minuman juga layanan oleh pelayan eksklusif. Restoran yang menyediakan makanan istana terdapat banyak di kota Seoul. Sejak meledaknya popularitas drama Daejanggeum, semakin banyak pula masyarakat yang menyukai makanan istana.

Metode penelitian

Jenis metode ini adalah kualitatif. fokus penelitian adalah makanan khas dan cara penyajian dan tata cara makan orang korea. teknik dalam mengumpulkan data dikumpul dengan mengkaji dengan sumber leteratur

Pembahasan

1. Tata cara penyajian makanan Korea

Di Korea orang biasanya makan dengan duduk di bantal (tanpa kursi) pada meja yang rendah dengan posisi kaki menyilang (menyila). Makanan dimakan dengan sumpit dari stainless steel (jeotgarak) dan sendok panjang (sutgarak); set sumpit dan sendok ini dinamakan sujeo (gabungan sutgarak dan jeotgarak). Orang Korea tidak mengangkat mangkuk nasi dan sup mereka dari meja. Etiket mengharuskan mangkuk tetap di meja dan sendok/sumpit digunakan untuk menyuap makanan ke mulut. Mengangkat mangkuk dengan tangan dianggap tidak sopan, kecuali dalam beberapa keadaan yang cukup longgar, hal itu masih bisa diterima. Dalam makan malam tidak diharuskan menghabiskan semua porsi lauk pauk yang disediakan, namun nasi individual harus dihabiskan. Menyantap makanan terlalu cepat akan membuat tuan rumah berpikir bahwa makanan yang disediakan tidak cukup. Selain itu menyisakan lauk dalam jumlah banyak adalah tidak sopan karena dianggap membuang-buang makanan. Untuk makanan tradisional digunakan untuk merayakan berbagai festival. Tahun baru imlek dirayakan dengan suatu upacara peringatan nenek moyang dan sup kue beras yang disebut “tteokguk” yang dimakan bersama mie, kue dadar kacang hijau dan buah. Dikatakan bahwa mengkonsumsi kacang-kacangan misalnya kenari pada hari pertama dibawah bulan penuh akan mengusir roh jahat. Lima butir beras manis juga disajikan pada perayaan ini.

“Dano” adalah hari dimana musim panas dimulai, menunya adalah kue beras, sup ikan dan sari buah. “Sambok” adalah perayaan pada saat musim panas yang sangat membakar dirayakan dengan ayam muda di rebus dengan ketan, ginseng dan bawang putih. Kebijakan tradisional adalah bahwa makanan yang panas membuat pikiran dan tubuh menjadi kuat menjalani musim panas. “Chuseok” festival musim gugur/ panen raya bulan penuh dirayakan oleh orang Korea diseluruh dunia. Dimana semua anggota keluarga mengenakan sutra tradisional “hanbok” untuk memperingati leluhur mereka. Salah satu hidangan khusus yang disediakan adalah songpyeon yaitu kue beras yang berbentuk setengah lingkaran yang diisi dengan wijen dan kacang merah. “Dongji” adalah titik balik matahari dan musim dingin, secara tradisional mereka diharuskan untuk makan kacang merah dengan bola-bola nasi, satu bola nasi masing-masing untuk setiap tahun umur mereka. Jadi jika berumur 20 tahun maka mereka memakan 20 bola nasi.

2. Alat makan yang digunakan oleh masyarakat Korea

Peralatan makan yang sering kita temukan ini juga ternyata menjadi ciri khas bagi negara Korea, tetapi tidak seperti tetangga nya china dan jepang, Korea menggunakan sumpit dengan bahan tembaga, perak, dsb bukan menggunakan bahan kayu, wadah yang digunakan untuk nasi adalah stainless, wadah ini unik dan bisa menjadi ciri khas, gelas minum yang akan sering digunakan adalah gelas berbahan stainless. Dan Ttukbaegi (mangkuk keramik) yaitu mangkuk yang terbuat dari tanah liat yang dibakar ini biasanya digunakan untuk menyajikan sup atau bibimbab yang disajikan dalam keadaan panas.

3. Bumbu dan rempah dari Malaysia

Adapun bumbu dan rempah yang sering digunakan oleh masyarakat korea adalah bawang putih (maneul), masyarakat korea sangat menyukai bawang putih dan masakan korea juga tidak bisa terlepas darinya. Mulai dari aneka sup, bulgogi, mie semuanya menggunakan bawang putih, dan bumbu lainnya adalah seperti : pasta cabai, pasta kedelai, saus pedas, minyak wijen, kecap ikan, biji wijen, dan daun bawang.

4. Makanan khas negara Korea

Bentuk kuliner Korea dipengaruhi oleh kebudayaan pertanian mereka. Makanan pokoknya adalah beras. Hasil utama pertanian rakyat Korea adalah beras, gandum dan kacang-kacangan. Hasil laut pun melimpah seperti ikan, cumi-cumi dan udang, sebab Korea dikelilingi 3 lautan. Korea juga merupakan Negara penghasil ikan kering yang bermutu tinggi karena merupakan semenanjung yang kaya akan ikan. Kuliner korea dapat diartikan menghadirkan keindahan, kesegaran rasa dan aroma bahan makanan yang digunakan dan kebiasaan sehat dengan tumbuhan hijau, makanan laut (seafood), daging tanpa lemak dan bumbu-bumbu yang sedap. Dasar keselarasan makanan korea terdiri dari 5 rasa yaitu pedas, pahit, manis, asam dan asin. bumbu digunakan untuk kesehatan dan menambah nutrisi. Bahan utama makanan korea adalah garam, pasta kedelai, bawang prey, kunyit, lada hitam, minyak wijen, cuka, kecap, pasta cabe (red chili paste), bawang putih, cabe bubuk, sawi putih (napa), lobak, timun, Korean watercress stem. Bumbu yang tidak pernah ketinggalan dalam masakan korea adalah biji wijen. Makanan Korea berbeda setiap musimnya. Selama musim dingin, biasanya makanan tradisional yang dikonsumsi adalah kimchi dan berbagai sayuran yang diasinkan di dalam gentong besar yang disimpan di bawah tanah di luar rumah. Persiapan pembuatan masakan Korea biasanya sangat membutuhkan kerja sama. Makanan khas korea ialah Kimchi adalah asinan kubis yang diberi

sedikit cabe. Rasa pedasnya yang khas membuat makanan ini enak dinikmati bersama apapun, bahkan hanya dengan sepiring nasi. Selain itu, Kimchi juga bisa disimpan dalam waktu yang cukup lama. Masakan Korea (Han-sik) sebagian besar adalah hasil fermentasi dan sebagian besar sudah terkenal di dunia karena diakui manfaat kesehatannya seperti Kimchi dan Doenjang. Cara memasak makanan tradisional Korea memperlihatkan cara yang unik dalam pembuatan, dan penyajian. Masakan Korea umumnya terdiri dari nasi, sayur-sayuran yang dibumbui, sup, rebusan, lauk pauk daging, dan ikan. Jenis masakan Korea sangat bervariasi berdasarkan daerah-daerahnya. Kimchi adalah salah satu makanan orang-orang Korea, makanan ini terbilang makanan yang sederhana, dan dapat disimpan dalam waktu lama, serta dikenal berasa kuat, dan pedas. Banyak sajian banchan dibuat dari proses fermentasi, menghasilkan rasa pedas, kuat, dan asin. Setiap daerah memiliki rasa bumbu kimchi yang berbeda-beda.

Simpulan Dan Saran

Simpulan

Korea terbagi menjadi Korea Selatan dan Korea Utara. Walaupun sudah terbagi menjadi dua, namun dari segi kuliner antara Korea Selatan dengan Korea Utara hampir tidak terdapat perbedaan. Kuliner Korea selain dipengaruhi oleh hasil pertanian alam juga dipengaruhi oleh kebudayaan Jepang dan China karena faktor penjajahan Jepang tersebut. Sehingga makanan Korea, Jepang dan China hampir-hampir mirip atau memiliki kesamaan. Bahan utama makanan Korea adalah bawang putih, pasta cabai, pasta kedelai, saus pedas, minyak wijen, kecap ikan, biji wijen, dan daun bawang. Biji wijen.

Saran

Menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna, kedepannya penulis akan lebih fokus dan details dalam menjelaskan tentang makalah diatas dengan sumber-sumber yang lebih banyak yang tentunya dapat dipertanggung jawabkan. Untuk saran bisa berisi kritik atau saran terhadap penulisan juga bisa menanggapi terhadap kesimpulan dari bahasan makalah yang telah di jelaskan..

Daftar pustaka

Zulfikar, D.2019. Pengolahan dan penyajian Makanan Malaysia- OSF.IO/INA. RXIV

Zulfikar, D.(2019). Pengolahan dan penyajian Makanan negara Thailand- OSF.IO/INA. RXIV

Fatimah. 2010. <http://fishyoriga.wordpress.com/sharing/korean-cuisen/> (diakses 12 september 2014)

Ervina. 2013. <http://www.teruskan.com/11248/mengenal-alat-makan-khas-korea.html> (diakses 12 september 2014)

Seni reni. 2010. <http://www.google.com/#q+teknik+pengolahan+makanan=oriental> (diakses

http://www.wiwiwand.com/id.Hidangan_Korea