



SEJARAH PERKEMBANGAN KOREAN FOOD DI KOTA JAMBI MASA REFORMASI (2000-2021)

Sinta Mahardika

sintamahardika02@gmail.com

Universitas Jambi

Informasi Artikel

Kata Kunci :

Kota Jambi, Korean Wave, Sejarah Korean Food

Keywords:

Jambi City, Korean Wave, Sejarah Korean Food



This is an open access article under the [CC-BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.

Copyright ©2023 by Author.
Published by Universitas Jambi

ABSTRAK

Penelitian ini mendeskripsikan sejarah perkembangan makanan Korea (Korean Food) di Kota Jambi tahun 2000-2021. Dengan masuknya Korean Wave di Kota Jambi, perkembangan Korean Wave dapat dilihat dari tumbuhnya minat kaum muda terhadap kebudayaan Korea Selatan mulai dari musik, drama, fashion, makanan, hingga teknologi. Salah satunya adalah munculnya minat akan makanan khas Korea atau (Korean Food). Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan menggunakan pendekatan historis, dalam penelitian ini peneliti menggunakan beberapa tahap yaitu pengumpulan data, verifikasi atau pengujian, penafsiran, dan penulisan sejarah. Perkembangan Korean Wave di Kota Jambi dapat dilihat dari tumbuhnya minat kaum muda terhadap kebudayaan Korea Selatan mulai dari musik, drama, fashion, makanan, hingga teknologi. Karena pengaruh dari tayangan televisi drama korea tersebut dapat dilihat sebagai peluang-peluang bisnis

yaitu munculnya minat akan makanan khas Korea Selatan atau Korean Food pada kalangan masyarakat Indonesia termasuk Jambi. Hasil penelitian ini menjelaskan sejarah perkembangan dan minat makanan khas Korea di kalangan masyarakat Kota Jambi.

ABSTRACT

In this study, it describes the history of the development of Korean food (Korean Food) in Jambi City in 2000-2021. With the entry of the Korean Wave in Jambi City, the development of the Korean Wave can be seen from the growing interest of young people in South Korean culture, ranging from music, drama, fashion, food to technology. One of them is the emergence of interest in Korean specialties or (Korean Food). This research is a qualitative research and uses a historical approach. In this study, researchers used several stages, namely data collection, verification or testing, interpretation, and historical writing. The development of the Korean Wave in Jambi City can be seen from the growing interest of young people in South Korean culture, ranging from music, drama, fashion, food to technology. Due to the influence of Korean drama television shows, it can be seen as business opportunities, namely the emergence of interest in South Korean specialties or Korean Food among Indonesian people, including Jambi. The results of this study explain the history of development and interest in Korean specialties among the people of Jambi City.

PENDAHULUAN

Budaya yang berasal dari negara Korea Selatan, *Korean Wave*, yang sudah tidak asing di telinga merupakan budaya yang terkenal dihasilkan dari globalisasi. Industri hiburan juga berperan dalam penyebaran *Korean Wave*. Dimulai dengan drama Korea, *Korean Wave* terkenal tidak hanya di negara-negara Asia tetapi juga di Amerika Serikat dan negara-negara lain. Drama Korea pertama kali dikenal dan secara keseluruhan beberapa waktu sebelum musik, desain, makanan, dan lainnya.

Salah satu faktor keberhasilan budaya Korea adalah dengan pesatnya kemajuan teknologi. Selain K-Drama dan acara televisi Korea, musik yang dikenal juga dengan K-Pop, K-Style, K-Beauty, K-Food, dan lain sebagainya, semuanya termasuk dalam *Korean Wave*. Indonesia termasuk sebagai salah satu negara dengan jumlah penggemar *K-Pop* terbanyak (Adi, 2019:2).

Pada tahun 2000-an, *Korean Wave* atau yang dikenal dengan *Hallyu* masuk ke industri hiburan Indonesia. Menurut Yulia (dalam Adi, 2019:42) Saat salah satu stasiun televisi swasta Indonesia menayangkan drama "*Boys Over Flowers*", setelah itu *Korean wave* lebih dikenal luas. Globalisasi membawa perkembangan budaya. Budaya populer Korea Selatan, seperti halnya menyebarkan budayanya melalui industri hiburan. Salah satu soft power Korea Selatan sekarang adalah *The Korean Wave*. *Korean Wave* atau *Hallyu* tidak lepas dari penyebaran budaya ini. Indonesia menyiarkan acara musik pop Korea (KPop) selain drama Korea. Konser *Music Bank* dan SMTOWN dengan artis *boyband* dan *girlband* adalah dua contohnya. 50.000 orang menghadiri konser SMTOWN sendiri pada tanggal 2 September 2012 di Indonesia (Adi, 2019:42). Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia mulai mendapatkan pangsa pasar untuk mempromosikan budaya Korea.

Korean Wave, dengan masuknya *Korean Wave* di Jambi, (Adi, 2019:43) perkembangan *Korean Wave* di Kota Jambi dapat dilihat dari tumbuhnya minat kaum muda terhadap kebudayaan Korea Selatan mulai dari musik, drama, *fashion*, hingga teknologi. Menurut (Adi, 2019:43) Tak hanya melalui tayangan televisi yang menampilkan drama Korea, tapi pengaruh tersebut juga dapat dilihat dari peluang-peluang bisnis yang muncul akibat masuknya *Korean Wave*. Salah satunya adalah munculnya minat akan makanan khas Korea Selatan atau *Korean Food*.

Hansik, atau makanan tradisional Korea, didasarkan pada metode dan teknik memasak tradisional Korea. Secara teknis, menurut (Enggar, 2020:8) memasak dengan minyak sayur meliputi merebus, mengukus, mengaduk, atau mencampur. Beginilah cara memasak Cina dan Jepang digabungkan dalam masakan Korea. Perkembangan minat terhadap *Korean Food* dapat dilihat dengan semakin banyaknya tempat makan Korea yang hadir di Jambi, yang menawarkan makanan dengan cita rasa, bentuk, serta keaslian bahan makanan seperti makanan khas yang ada di Korea yang biasa dilihat di drama-drama. Peminat terhadap makanan Korea saat ini pun semakin banyak seiring dengan dampak dari perkembangan *Korean Wave* yang terjadi di Indonesia, termasuk Provinsi Jambi.

Sejauh yang penulis ketahui, penelitian yang mengkaji mengenai Sejarah Perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi masa Reformasi (2000-2021) belum ada yang menelitinya. Namun sudah ada yang menuliskannya, dari beberapa tulisan yang dibaca penulis ada beberapa tulisan yang bisa dijadikan bahan perbandingan atau acuan dalam penulisan ini, penulis telah berusaha mengumpulkan sejumlah sumber pustaka yang membahas pokok dan berkaitan dengan apa yang diteliti, yang dapat dijadikan perbandingan oleh penulis tentang sejauh mana masalah yang akan dibahas dalam tulisan ini yaitu:

Pertama, Yodia Widyani (2014) yang berjudul "Peran Drama *Let's Eat*" Sebagai Media Penyebaran Budaya Populer (Studi Kasus Kuliner Korea Terhadap Restoran Korea di Bandung)" Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Komunikasi dan Bisnis, Universitas Telkom. Hasil penelitian tersebut dapat diketahui bahwa informan kunci dan informan pendukung pun menyatakan dengan berkembangnya *Korean Wave*, khususnya dalam drama Korea, membuat mereka penasaran dan tertarik akan makanan Korea, adanya ketertarikan terhadap kuliner-kuliner Korea yang ditimbulkan oleh tayangan drama *Let's Eat*. Semua restoran Korea yang berhasil diwawancarai, mengaku bahwa restoran mereka pun semakin dikenal karena adanya dampak dari *Korean Wave*. Selain itu, tata cara makan orang Korea bagi orang Indonesia, dijadikan sebagai pembelajaran dan dipraktikkannya pada saat mereka mengunjungi restoran Korea.

Kedua, Erik Bayu Prawira, Maswadi, dan Rakhmad Hidayat (2018) yang berjudul "Analisis Pengaruh Budaya, Sosial, Pribadi dan Psikologis Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Korea di Kota Pontianak". Budaya Korea merupakan satu diantara budaya populer yang telah dikenal dan masuk ke berbagai negara, termasuk Indonesia. Invasi Korea ke Indonesia berdampak besar, terbukti dengan semakin banyaknya restoran-restoran yang menyediakan makanan khas negeri gingseng tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa budaya, sosial, dan psikologis berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian makanan Korea, dengan indikator paling dipengaruhi yakni pengetahuan, dimana semakin tinggi pengetahuan konsumen tentang budaya Korea akan diikuti oleh semakin tingginya keputusan pembelian.

Ketiga, Devy Yuliani (2018) yang berjudul "Kuliner Khas Korea Selatan di Dalam Kehidupan Masyarakat Kota Makassar" Program Studi Pendidikan Antropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Makassar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1) Korea Selatan adalah salah satu negara yang sukses membawa budayanya ke Indonesia sehingga melatar belakangi munculnya restoran korea di Kota Makassar. 2) Faktor-faktor yang menjadi kuliner Korea diminati oleh masyarakat kota Makassar yakni adalah karena seringnya masyarakat menonton drama Korea membuat mereka tertarik dan ingin mencoba makanan atau minuman yang mereka saksikan dalam drama tersebut, kelompok referensi, sajian dan selera, interior restoran dan faktor internal yang meliputi persepsi, minat konsumsi dan rasa ingin mencoba. Adapun kuliner Korea yang diminati masyarakat Kota Makassar adalah *tteokbooki*, *kimchi* dan *ramyeon*. 3) Dampak yang ditimbulkan dengan masuknya budaya Korea terutama makanannya adalah perubahan gaya hidup.

Penelitian diatas menjelaskan bahwa begitu banyak budaya masyarakat indonesia yang terinfluence dari budaya luar salah satunya budaya korea. Bukan hanya dari segi gaya hidup, namun merambah sampai ke kuliner atau yang sering disebut dengan korean food. Jika kita melihat dari sisi lainnya, korea dengan sejarah panjangnya dapat memperkenalkan budaya mereka dizaman modern ini. Korea Selatan berhasil menyebarkan budaya mereka dari berbagai macam platform. Seperti, K-drama, K-Series, K-pop, dan semacamnya.

Berdasarkan uraian di atas, *Korean wave* mempengaruhi perkembangan industri kuliner Korea di Indonesia yang ramai diminati oleh masyarakat lokal, khususnya anak muda. Penulis tertarik untuk meneliti mengenai sejarah perkembangan makanan Korea untuk mengetahui bagaimana perkembangan munculnya tren makanan Korea di Kota Jambi. Oleh karena itu, penelitian ini diberi judul “Sejarah Perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi Masa Reformasi (2000-2021). Berikut ini Daftar Tempat Makanan Korea di Kota Jambi:

Tabel 1 Daftar Tempat Makan Korea di Kota Jambi

No.	Tahun	Nama Restoran Korea	Alamat
1	2014	<i>Samwon Express</i>	WTC, Pasar Jambi, Kabupaten Batang Hari.
2	2015	<i>Okita Ramen</i>	Jalan Sk. Rd. Syahbudin No. RT 09, Mayang Mangurai, Kec. Kota Baru, Kota Jambi.
3	2016	<i>Eonni M Korean Food Café Jambi</i>	Jalan Gr. Djamin dt. Bagindo No. 69.
4	2017	<i>Park. Food+Bar</i>	Jalan Soekarno-Hatta No. 3, The Hok, Kota Jambi.
5	2017	<i>Yoo! Belly Talang Banjar</i>	Talang Banjar.
6	2018	<i>Dimsum Mini</i>	Jalan Erlangga, Budiman, Kec. Jambi Tim., Kota Jambi.
7	2018	<i>Ow My Plate</i>	Simpang III Sipin, Kota Baru.
8	2018	<i>Tahooe! WTC Batanghari</i>	Jalan Sultan Thaha No. Lt. 1, Ps. Jambi, Kec. Ps. Jambi, Kota Jambi.
9	2018	<i>Chicken Gunting Sipin</i>	Selamat, Telanaipura.
10	2018	<i>Alea House Shabu & BBQ</i>	Jalan Panglima Polim, Tj. Pinang, Kec. Jambi Tim., Kota Jambi.
11	2019	<i>KBeQ Korean BBQ House</i>	Jalan Panglima Polim, No. 74, Tj. Pinang, Kec. Jambi Tim., Kota Jambi.
12	2019	<i>Tteokbokki Korean Street Food</i>	Jalan Syamsu Bahroen, Payo Lebar, Kec. Jelutung, Kota Jambi.
13	2019	<i>Mocatila Cafe</i>	Jalan Kol. M Kukuh No. 66 Kec. Kota Baru, Kota Jambi.

14	2019	<i>Korean Hotdog Eloka Kota Baru</i>	Jl. Ir. H. Juanda No. 262, Simpang III Sipin, Kec. Kota Baru, Kota Jambi.
15	2020	<i>Eggdrop Jambi</i>	Jl. Ir. H. Juanda No. 4, Mayang Mangurai, Kota Jambi.
16	2020	<i>Eat Corndog Korean Street Food</i>	Simpang IV Sipin
17	2020	<i>Gildak Sipin Jambi</i>	Jalan Sumantri Brojonegoro No. 84, Solok Sipin, Kec. Telanaipura, Kota Jambi.
18	2020	<i>Kopi Chuseyo Jambi</i>	Jalan Kol. Pol. M. Thaher No. 53, Wijaya Pura, Kec. Jambi Sel., Kota Jambi.
19	2020	<i>Oifyoo Jambi</i>	Talang Banjar.
20	2021	<i>Pochajjang Jambi</i>	Jalan Moh. Bafadhal No. 17, Cemp. Putih, Kota Jambi.

Berdasarkan tabel di atas, dapat dipahami bahwa makanan Korea di Jambi berkembang pesat selama 10 tahun terakhir. Dimulai dengan restoran makanan Korea pertama di tahun 2014, yakni *Samwon Express* lalu bermunculan lebih banyak restoran lain yang juga menawarkan beragam makanan Korea dikarenakan pengaruh *Korean Wave* yang semakin kuat. Industri bisnis kuliner terus tumbuh di Kota Jambi Hingga tahun 2021 dengan berbagai konsep yang menarik, pada restoran Korea juga memiliki keunikan tersendiri yaitu konsumen bisa memasak makanan sendiri di atas meja dengan alat dan bahan yang sudah disediakan. Jumlah restoran Korea di Kota Jambi sudah mencapai 20 tempat, penjualan makanan Korea tidak terbatas di restoran saja, tapi juga sudah tersedia di minimarket dalam bentuk makanan instan, seperti mie *Samyang* yang pernah menjadi tren pada tahun 2016. Makanan dan minuman Korea ini sangat ramai pengunjung terutama kalangan pelajar dan mahasiswa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini tergolong dalam penelitian kualitatif dengan pendekatan historis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah. Menurut Gottschalk (dalam Wardah, 2014:168-175) metode penelitian sejarah (*Historical Method*) adalah tata cara pemeriksaan dan penelaahan secara kritis terhadap catatan dan pusaka terdahulu. Ini termasuk menemukan sumber, membuat penilaian, menafsirkan fakta dari masa lalu, dan menafsirkan fakta tersebut untuk sampai pada kesimpulan tentang peristiwa tersebut. Heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi adalah empat langkah yang masuk ke dalam metode penelitian sejarah.

Langkah pertama adalah Heuristik, tahap pertama bagi penulis dalam proses mencari dan mengumpulkan bahan-bahan informasi yang diperlukan yang berhubungan dengan permasalahan penelitian. Heuristik adalah kegiatan mencari

sumber untuk mendapatkan data-data, materi sejarah atau evidensi sejarah. Dalam penelitian ini, peneliti mengumpulkan sumber-sumber. Sumber primer berupa arsip-arsip yang menyangkut Sejarah Perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi Masa Reformasi (2000-2021). Di lembaga arsip dan perpustakaan daerah kota Jambi, yang diakses oleh peneliti di *website* resmi jambi.bps.go.id. Arsip yang digunakan adalah dokumen-dokumen pemerintah yang dapat dijadikan fakta untuk melihat sejarah perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi masa reformasi. Kemudian sumber sekunder didapatkan dari buku, jurnal dan paper yang relevan dalam menyelesaikan topik yang diteliti mengenai Sejarah Perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi.

Kedua adalah kritik sumber (penilaian), penilaian kritis atas fakta dan data historis ini. Fakta dan data sejarah yang telah diolah menjadi bukti. Dalam penelitian sejarah, ada dua jenis verifikasi atau kritik sumber: kritik *eksternal* dan kritik *internal*. Tujuan kritik eksternal adalah untuk memverifikasi atau menguji aspek "luar" dari sumber sejarah untuk mengidentifikasi yang asli dan yang palsu. Kritik internal adalah verifikasi yang menitikberatkan pada "ke dalam", khususnya isi dari sumber-sumber yang dikumpulkan pada tahap sebelumnya. Setelah itu, data perlu diolah sekali lagi agar sesuai dengan masalah yang ingin diteliti sejarah perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi.

Ketiga, melakukan Interpretasi yang didasarkan pada hasil penelitian langsung di lapangan, fakta sejarah yang diperoleh dari arsip, buku-buku yang relevan dengan pembahasan, dan sumber lainnya. Untuk sampai pada kesimpulan atau gambaran kesejarahan ilmiah, tahap ini memerlukan kehati-hatian dan integritas penulis untuk menghindari interpretasi subjektif antara satu fakta dengan fakta lainnya. Untuk tahapan analisis pada penelitian ini menggunakan pembahasan terkait dengan sejarah perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi masa Reformasi (2000-2021).

Keempat, Historiografi merupakan tahap akhir dalam penelitian sejarah, yaitu tahap penulisan sejarah dari data-data yang dikumpulkan, diverifikasi dan telah diinterpretasi. Historiografi adalah proses penyusunan fakta sejarah dan berbagai sumber yang telah diseleksi dalam bentuk penulisan sejarah yang berkaitan dengan sejarah perkembangan *Korean Food* di Kota Jambi masa Reformasi (2000-2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masuknya Korean Food ke Kota Jambi

Pada tahun 2000-an, *Korean Wave* atau yang dikenal dengan *Hallyu* masuk ke industri hiburan Indonesia. Namanya mulai terdengar saat acara drama "*Boys Over Flower*" diputar di salah satu TV swasta di Indonesia. Globalisasi membawa perkembangan budaya populer. Budaya populer Korea Selatan, seperti halnya menyebarkan budayanya melalui industri hiburan. Salah satu *soft power* Korea Selatan sekarang adalah *The Korean Wave*. Keberadaan *Korean Wave* atau *Hallyu* tidak lepas dari penyebaran budaya ini. Indonesia menyiarkan acara musik pop Korea (KPop) selain drama Korea. Konser *Music Bank* dan SMTOWN dengan artis *boyband* dan *girlband* adalah dua contohnya. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia mulai diperhitungkan dalam pasar penyebaran budaya Korea.

Menurut Je seong, Jeon dan Yuwanntoyang (dalam Setyani, 2021: 68), Hallyu adalah penyebaran budaya populer kontemporer dari industri hiburan Korea Selatan ke seluruh dunia dalam bentuk musik populer (K-Pop), serial drama (K-Drama), film, game, masakan (K-Food), dan bahkan *fashion*. Dimulai pada 1990-an dan terus berkembang melalui versi baru hingga saat ini. Untuk mempertahankan akses berkelanjutan pada Korean Wave, media dan televisi telah menjadi sebuah perkembangan yang signifikan, begitu juga di Kota Jambi. Tayangan drama Korea di beberapa saluran televisi pada tahun 2000-an adalah awal mula masyarakat Kota Jambi mengenal segala sesuatu tentang kebudayaan Korea mulai dari musik populer (K-Pop), serial drama (K-Drama), gaya korea (K-Style), hingga kuliner (K-Food). Hal ini dapat dilihat dari berkembangnya jumlah tempat makan yang menawarkan makanan ala Korea di Kota Jambi untuk menarik minat para pecinta budaya Korea.

Korean Wave, dengan masuknya *Korean Wave* di Jambi, sejarah perkembangan *Korean Wave* di Kota Jambi dapat dilihat dari tumbuhnya minat kaum muda terhadap kebudayaan Korea Selatan mulai dari musik, drama, *fashion*, makanan, hingga teknologi. Tak hanya melalui tayangan televisi yang menampilkan drama Korea, tapi pengaruh tersebut juga dapat dilihat dari peluang-peluang bisnis yang muncul akibat masuknya *Korean Wave*. Salah satunya adalah munculnya minat akan makanan khas Korea Selatan atau *Korean Food*.

Makanan khas Korea atau yang biasa disebut *Hansik* merupakan makanan tradisional Korea yang berdasarkan teknik dan cara memasak orang Korea. Secara teknis, makanan korea merupakan kombinasi teknik masakan dari Cina dan Jepang, yaitu teknik olah rebus, kukus, aduk, atau campur dengan menggunakan minyak sayur. Perkembangan minat terhadap *Korean Food* dapat dilihat dengan semakin banyaknya tempat makan Korea yang hadir di Jambi, yang menawarkan makanan dengan cita rasa, bentuk, serta keaslian bahan makanan seperti makanan khas yang ada di Korea yang biasa dilihat di drama-drama. Peminat terhadap makanan Korea saat ini pun semakin banyak seiring dengan dampak dari perkembangan *Korean Wave* yang terjadi di Indonesia, termasuk Provinsi Jambi.

Perkembangan Korean Food di Kota Jambi

Makanan Korea di Jambi berkembang pesat selama 10 tahun terakhir. Dimulai dengan restoran makanan Korea pertama di tahun 2014, yakni *Samwon Express* lalu bermunculan lebih banyak restoran lain yang juga menawarkan beragam makanan Korea dikarenakan pengaruh *Korean Wave* yang semakin kuat. Industri bisnis kuliner terus tumbuh di Kota Jambi Hingga tahun 2021 dengan berbagai konsep yang menarik, pada restoran Korea juga memiliki keunikan tersendiri yaitu konsumen bisa memasak makanan sendiri di atas meja dengan alat dan bahan yang sudah disediakan.

Jumlah restoran Korea di Kota Jambi sudah mencapai 20, penjualan makanan Korea tidak terbatas di restoran saja, tapi juga sudah tersedia di minimarket dalam bentuk makanan instan, seperti mie *Samyang* yang pernah menjadi tren pada tahun 2016. Ditambah lagi jenis makanan *Street Food* dan *Snack* ringan Korea yang juga

digemari oleh masyarakat Jambi, seperti *Tteokbokki*, *Corndog*. Tak hanya restoran dan *street food* Korea saja, ada juga jenis minuman khas Korea di tempat Kopi Chuseyo Jambi seperti Kopi *Unnie*, Kopi *Ahjussi*, *Blue Flame*, *Yakult Series Honey Dew Sparkling* dan masih banyak lagi minuman yang menggugah selera. Makanan dan minuman Korea ini sangat ramai pengunjung terutama kalangan pelajar dan mahasiswa.

Bisa merasakan sensasi menyantap makanan seperti dalam serial drama Korea menjadi salah satu alasan warga Jambi memilih restoran Korea. Selain itu, ini telah berkembang menjadi media yang efisien untuk mengiklankan pertumbuhan restoran Korea. Rasa makanan berada di urutan kedua. Rempah-rempah yang kuat digunakan dalam masakan Indonesia, sedangkan sayuran dan rasa yang lembut membedakan makanan Korea. Ketiga, masakan Korea memiliki ciri khas tersendiri, salah satunya adalah *kimchi*, makanan fermentasi yang terbuat dari ketimun, sawi, dan lobak. Selain itu, kimchi merupakan bahan utama dalam banyak resep masakan Korea. Selain itu, makanan Korea biasanya dibumbui dengan saus cabai merah dan kental yang disebut *gochujang*. Keempat, menyajikan makanan Korea tidak butuh waktu lama. Di rumah, bisa membuat masakan sederhana yang berbahan dasar daging dan bahan dasar seperti nasi, mie, tahu, dan sayur. Masakan Korea dianggap bergizi karena penggunaan utama bahan segar dan sehat seperti daging, ikan, telur, dan sayuran. Begitu juga dengan cara memasak dan bumbu yang digunakan.

Jenis-jenis makanan Korea yang berkembang di Jambi

1. Makanan Daging

Makanan daging Korea ada bermacam-macam, seperti *Bulgogi* dan *Galbi* daging iga babi atau sapi daging *sirloin* dengan bumbu kecap, gula pasir, bombay dan rasanya agak manis. *Mandu* adalah sejenis pangsit berisi daging dan sayur dengan cara dikukus. *Gogigui* masakan daging yang dipanggang (BBQ) lalu digulung dengan daun selada. *Tteok Galbi* iga sapi yang dicincang kasar di bentuk bulat pipih dan dibakar. *Dakgalbi*, tumis potong dadu ayam. *Samgyeopsal* daging perut babi. *Hoe* makanan laut mentah. *Sannakji* atau gurita hidup. *Makchang gui* jeroan babi. *Gobchang gui* jeroan babi atau sapi muda. *Tangsuyuk* adalah tumisan daging sapi dengan saus asam manis. Varian makanan daging dapat di temukan di berbagai restoran di Kota Jambi seperti yang disajikan di restoran *Pochajjang*, *KBeQ Korean BBQ* Jambi Jelutung dan di *Park Food+Bar* yang menyajikan makanan daging seperti *Bulgogi*. *Galbi* dapat dibeli di restoran Korea seperti *Eonni M Korean Food café* dan *Samwon Express*. *Itaewon Crispy Chicken* yaitu makanan *Korean food fried chicken* yang ada di restoran *Gildak Sipin* Jambi.

2. Makanan Kerajaan

Makanan kerajaan memiliki bermacam-macam jenis seperti *Gujeolpan* yang berarti "piring yang dibagi menjadi sembilan", terbuat dari berbagai sayuran dan daging dan disajikan dalam bentuk pancake. biasanya disajikan pada pesta pernikahan dan perayaan. *Sinseollo* sup rebusan berisi sayur-sayuran dan bakso

daging dalam panci. Guksu adalah mie yang identik dengan perjamuan terbuat dari gandum tipis dan kuah kaldu ikan teri Jernih atau kaldu sapi. Mandu dan *Ddeokguk* adalah sup pangsit dan kue beras disajikan saat perayaan tahun baru. Walaupun nama makanannya bernama makanan kerajaan, pada jaman sekarang makanan ini dapat dinikmati khalayak ramai diberbagai lapisan masyarakat seperti masyarakat kota Jambi. mereka yang ingin mencoba makanan kerajaan ini dapat mencobanya di restoran *Ow My Plate*. restoran yang berdiri pada tahun 2018 ini menyajikan makanan kerajaan seperti *Sinseollo*. Pada masa Dinasti Joseon, alat masak yang dikenal sebagai *sinseollo* atau *juanlo* juga dikenal sebagai kapal uap. Ini digunakan untuk memasak sayuran, daging, dan jamur.

3. Sup dan Makanan Berkuah

Sup dan makanan berkuah merupakan jenis makanan yang termasuk kedalam makanan yang paling diminati karena kebanyakan masyarakat kota Jambi menyukai makanan yang berkuah. Karena itulah jenis makan seperti sup dan makanan berkuah khas Korea lainnya ini mudah di temukan seperti di restoran *KBeQ Korean BBQ House* dapat menemukan makanan berkuah seperti *Budae jjigae*, *Cheonggukjang jjigae*, *Kimchi jjigae*. Selain di restoran *KBeQ Korean BBQ House*, di restoran *Samwon Express* juga menyajikan makanan berkuah seperti *Jeongol* dan *Samgyetang*.

4. Nasi Campur

Nasi campur atau *bibimbap* merupakan salah satu makanan yang paling sering muncul di penayangan drama Korea yang disiarkan di televisi. Karena seringnya jenis makanan ini di tayangkan, membuat makanan ini menjadi populer di kota Jambi. masyarakat kota Jambi dapat merasakan *Bibimbap* ini di resroran yang menyajikan makanan Korea seperti restoran *Samwon Express*, *Eonni M Korean Food Café Jambi*, dan *KBeQ Korean BBQ House*. Ketiga restoran ini menyajikan makanan berbagai macam *Bibimbap* dari yang berbahan dasar daging ayam, sapi, sampai *seafood*.

5. *Banchan* (Lauk Pauk)

Lauk Pauk (*Banchan*) khas Korea memiliki berbagai macam jenis seperti *Kimchi*, sayuran yang biasanya dari kubis, sawi, lobak putih, atau ketimun yang difermentasikan. Variasinya: *kongnamul-bap* (kecambah dengan nasi), *kongnamulguk* (sup kecambah), dan *kongnamulgukbap* (nasi dengan sup kecambah). Di Korea Selatan ada *Jorim*, *Jorim* disiapkan dengan berbagai saus, termasuk *dubu-jorim* berbahan dasar tahu dan *jang-jorim* berbahan dasar daging sapi dan hati. *Jeon* adalah makanan yang digoreng, *Jeon* yang terkenal adalah *buchimgae* yang diproduksi menggunakan adonan tepung terigu dan sayuran yang digoreng sedikit seperti pancake. *Oi Sobagi* adalah sebutan lain dari *Kimchi Timun*, bumbu dari *Oi Sobagi* sama dengan pembuatan *Kimchi* pada umumnya dan memiliki tekstur yang renyah dengan asam yang segar. Masyarakat kota Jambi dapat dengan mudah mencobanya karena sebagian besar restoran Korea di Jambi menyajikan *Kimchi* seperti restoran

Eonni M Korean Food café, restoran *Samwon Express*, restoran *Park Food+Bar*, *Pochjjang* dan restoran *Okita Ramen*.

6. Mie

Makanan Korea mie merupakan makanan yang mudah diterima masyarakat kota Jambi karena makanan berjenis mie baik itu berkuah maupun tidak sudah terbiasa di lidah masyarakat kota Jambi. Hal inilah yang membuat makanan bervariasi mie ramai orang yang mengonsumsinya. Karena antusias masyarakat kota Jambi terhadap makanan berbahan mie sangat tinggi, membuat mie khas Korea ini mudah ditemukan seperti *Jajangmyeon* yang disajikan di restoran *Samwon Express* dan *Eonni M Korean Food café*, *Ramyeon* yang disajikan di restoran *Okita Ramen* dan *Eonni M Korean Food café*. Tidak hanya itu, makanan mie Korea kemasan seperti *Samyang* dan *Ramyeon* juga dijual di minimarket dan supermarket di Kota Jambi.

7. Makanan Ringan

Makanan Ringan Korea adalah *Gyeran-ppang*, camilan yang terdiri dari roti kecil seperti roti yang diisi dengan telur, dan terkadang ham, keju, atau peterseli. Bagian dasarnya dibuat dengan adonan telur sederhana. Bila sudah berwujud menjadi roti, biasanya diberi taburan kacang, saus tomat, atau keju. Ada juga *Corndog Korea (Hot Dog Kentang)* yang dibuat dengan melapisi sosis dengan adonan *corn dog* kemudian dicampur ke dalam potongan kentang, lalu digoreng semuanya dalam minyak. Hidangan ini disajikan dengan tusuk sate dan biasanya dikonsumsi saat bepergian. Kemudian ada *Hodu-gwaja* (Kue Kenari), makanan pokok musim dingin di Korea Selatan. Terdiri dari kulit kenari yang diolah dengan adonan berbahan dasar kenari tipis. Isinya menggabungkan potongan kenari dan pasta kacang merah manis. Lalu ada *Bungeoppang*, Kue Berbentuk Ikan dengan Kacang Merah. Di Kota Jambi, restoran yang menjual makanan ringan Korea ada di beberapa tempat, seperti di *Tahoe!* dan *Eat Corndog Korean Street Food*.

KESIMPULAN

Dengan masuknya *Korean wave* atau *Hallyu* pada tahun 2000-an, memasuki industri hiburan Indonesia. Namanya mulai marak terdengar saat acara drama "*Boys Over Flower*" diputar di salah satu stasiun TV swasta di Indonesia. Globalisasi membawa perkembangan budaya populer. Budaya populer Korea Selatan, seperti halnya budaya populer yang menyebarkan budayanya melalui industri hiburan. *Hallyu* merupakan penyebaran budaya populer *modern* dari dunia hiburan Korea Selatan ke seluruh dunia yang berupa musik populer (*K-Pop*), serial drama (*K-Drama*), film, game, kuliner (*K-Food*), bahkan *fashion* yang mulai tersebar pada tahun 1990-an.

Makanan Korea di Jambi berkembang pesat selama 10 tahun terakhir. Dimulai dengan restoran makanan Korea pertama di tahun 2014, yakni *Samwon Express* lalu bermunculan lebih banyak restoran lain yang juga menawarkan

beragam makanan Korea dikarenakan pengaruh *Korean Wave* yang semakin kuat. Industri bisnis kuliner terus tumbuh di Kota Jambi Hingga tahun 2021 dengan berbagai konsep yang menarik, Jumlah restoran Korea di Kota Jambi sudah mencapai 20, penjualan makanan Korea tidak terbatas di restoran saja, tapi juga sudah tersedia di minimarket dalam bentuk makanan instan, ditambah lagi jenis makanan *Street Food* dan *Snack* ringan Korea yang juga digemari oleh masyarakat Jambi.

Adapula beberapa jenis makanan korea di Jambi yaitu: (1) Makanan Daging, seperti *Bulgogi* dan *Galbi* terbuat dari olahan daging iga sapi atau babi, *Hoe* makanan laut (Gurita hidup), *Makchang* (Jeroan babi), dapat ditemukan di restoran Pochajjang, KBeq, dan *Park Food+Bar* di kota Jambi. (2) Makanan Kerajaan, *Gujeolpan* yaitu sayuran dan daging yang disajikan, *Sinseollo*, *Guksu*, dapat mencobanya di restoran *Oh My Plate* Jambi. (3) Sup dan Makanan Berkuah, seperti *Budae jjigae*, *Cheonggukjang Jjigae*, *Kimchi Jjigae*, tersedia di restoran *Samwon Express*, *Korean BBQ House*. (4) Nasi Campur, *Bibimbap*, tersedia di *Samwon Express*, *Eonni M Korean Food Café*, *KBeQ*. (5) Lauk Pauk (*Banchan*), yaitu *Kimchi*, *Kongnamulguk*, *Jorim*, *Buchimgae*, *O Sobagi*, tersedia di restoran *Samwon Express*, *Eonni M Korean Food Café*, *Park Food+Bar*, *Okita Ramen*, dan *Pochajjang*. (6) Mie, *Jajangmyeon*, *Ramyeon*, dan mie instan di minimarket, tersedia di *Okita Ramen*, *Pochajjang*, *Eonni M Korean Food Café*, dan *Samwon Express*. (7) Makanan Ringan, *Gyeran-ppang*, *Corndog Korea*, *Hodu-Gwaja*, *Bungeoppang*, restoran yang menjual makanan ringan Korea ada di beberapa tempat, seperti di *Tahoe!* dan *Eat Corndog Korean Street Food*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, G. K. H. (2019). *KOREAN WAVE (Studi Tentang Pengaruh Budaya Korea Pada Penggemar K-Pop di Semarang)*. Program Studi Antropologi Sosial. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro.
- Budaya Makanan Korea Selatan*. <https://eprints.umm.ac.id/68509/3/BAB%202.pdf>
Diakses pada Kamis, 28 April 2022, pukul 14.23 WIB.
- Gottschalk, L. (1983). *Mengerti Sejarah (terj. Nugroho Notosusanto)*. Jakarta: UI Press.
- Je Seong, Jeon dan Yuwanto. (2014). "Era Emas Hubungan Indonesia-Korea: Pertukaran Kultural Melalui Investasi dan Migrasi," *Hubungan Internasional-Korea Selatan*, Penerbit Buku Kompas.
- Masbudi, M., Elisabeth C. Y., Adi S. K. (2014). Perancangan Buku Pengenalan Makanan khas Korea. *Jurnal DKV Adiwarna*, Vol. 1 No. 4, Hal. 1-2
- Prawira, E. B., Maswadi, dan Rakhmad H. (2019). *Analisis Pengaruh Budaya, Sosial, Pribadi dan Psikologis Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Korea di Kota Pontianak*. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, Vol. 8 No. 3. Hal.
- Ristorini, E., Tati S., dan Karpin. (2020). *Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea*. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol. 9, No. 1. Hal. 7-16. DOI: <https://doi.org/10.17509/boga.v9i1.24173>
- Setyani Hillar, Aulia., dan Azhari Zakky, M. (2021). Pengaruh Korean Wave dan Ulasan Online Terhadap Minat Beli Produk Skin Care Korea Selatan. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*. Vol. 4 No. 1 Hal. 67-74.

- Wardah, S. E. (2014). Metode Penelitian Sejarah. TSAQOFAH, Vol. 12 No. 2 Hal. 163-175.
- Widyani, Y. (2014). *Peran Drama "Let's Eat" Sebagai Media Penyebaran Budaya Populer (Studi Kasus Kuliner Korea Terhadap Restoran Korea di Bandung)*. Program Studi Ilmu Komunikasi. Fakultas Komunikasi dan Bisnis. Universitas Telkom.
- Yuliani, D. (2018). *Kuliner Khas Korea Selatan di Dalam Kehidupan Masyarakat Kota Makassar*. Program Studi Pendidik Antropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Makassar.