

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kecintaan masyarakat Korea terhadap makanan membuat mereka tidak hanya menganggap makanan sebagai kebutuhan sehari-hari tetapi juga tentang pengalaman dan hubungan emosional. Hal ini didasari oleh kebiasaan masyarakat Korea zaman dahulu yang dilakukan berulang kali secara turun temurun sampai menjadi sebuah tradisi. Misalnya, tradisi minum soju yang dilakukan sesama karyawan sepulang kerja memiliki manfaat dalam membangun hubungan kekerabatan (Ulas Cakar & Haeun Kim, 2015). Selain itu, ada pula tradisi mengomsumsi sup sebagai makanan pembuka guna menghangatkan tubuh dan merangsang indera pengecap di lidah agar dapat mencicipi hidangan lainnya (Sierra Ayuningtyas Muktisari, 2022). Hidangan tradisional masyarakat Korea pada umumnya berupa nasi, sup, lauk pauk, sayuran hijau, hidangan asin, dan kimchi. Sebagian besar makanan-makanan Korea Selatan merupakan hasil bumi dan hasil laut antara lain ikan, cumi-cumi, udang, beras, gandum, kacang-kacangan, buah-buahan dan sayur mayur. Makanan tradisional Korea sendiri memiliki proses memasak yang unik, yaitu dengan menggunakan metode merebus, memanggang, dan mengasinkan. Metode-metode ini dapat meminimalisir minyak goreng yang digunakan saat memasak sehingga masakan yang dihasilkan menjadi rendah kalori. Dilihat dari proses memasak yang sehat, masyarakat Korea memang sangat memerhatikan kesehatan tubuh mereka. Dengan begitu, makanan Korea juga berfungsi untuk mencegah sekaligus mengobati berbagai macam penyakit. Surya (2022) mengatakan bahwa sudah menjadi budaya masyarakat Korea menganggap

makanan dan obat adalah hal yang sama. Salah satu contoh hidangan Korea Selatan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan memiliki rasa yang lezat adalah Bibimbap. Bibimbap merupakan salah satu warisan budaya Korea yang memiliki sejarah cukup lama.

Nama Bibimbap berasal dari kata *비빔* (*bibim*) yang berarti campur, dan *밥* (*bap*) yang berarti nasi. Secara umum Bibimbap merupakan nasi campur yang disajikan dalam mangkuk batu panas. Perpaduan nasi hangat dan sejumlah lauk pauk, berupa irisan daging sapi, berbagai jenis sayur tumis, campuran saus kedelai atau *doenjang* dan saus *gochujang* disusun dengan rapi di atas mangkuk batu tersebut. Seluruh bahan makanan itu diaduk sampai tercampur rata agar dapat terasa kelezatan dari gabungan cita rasa di tiap bahannya. Sejumlah bahan yang terkandung pada Bibimbap menciptakan rasa yang kompleks dan kaya akan lima elemen rasa, antara lain rasa manis dari sayuran wortel, rasa asin dari garam dan pasta kedelai (*doenjang*), sensasi asam dan pedas dari saus cabai (*gochujang*), serta rasa pahit dari sawi. Saat menyajikan makanan, masyarakat Korea terbiasa memerhatikan perpaduan warna dari bahan makanannya karena mereka percaya bahwa semakin beragam warna sayurannya semakin beragam pula nutrisi yang bisa didapatkan (Hasanah dan Rencidiptya, 2020). Dilihat dari nilai estetikanya, Bibimbap termasuk ke dalam hidangan Korea yang lengkap karena bentuk penyajiannya dibentuk oleh lima warna dari lima elemen membuatnya berbeda dari yang lain. Lalu dengan adanya berbagai warna dalam bahan makanan bibimbap ini apakah hanya sebagai penanda keberagaman nutrisi saja atau terdapat makna tersendiri dalam budaya masyarakat Korea.

Warna pada makanan berusaha mengindikasikan sesuatu, salah satunya untuk menarik perhatian konsumen agar mau mencicipi makanan yang telah disajikan.

Warna memang sering kali digunakan dalam makanan untuk menandakan varian atau memperkuat rasa secara visual (Tuorila-Ollikainen, 1984). Setiap warna memiliki makna dan menjadi simbol tersendiri. Makna dari setiap warna diciptakan tidak sama dan memiliki fungsi yang juga disesuaikan dengan penggunaannya. Warna kuning ini diartikan sebagai simbol dari sebuah sifat karena warna dapat memengaruhi persepsi, menyentuh emosi dan keputusan seseorang. Dalam kehidupan sehari-hari, penentuan suatu warna perlu dipertimbangkan dengan seksama agar dapat memilih warna yang tepat sesuai situasi, kondisi dan tujuan tertentu. Sederhananya, warna juga dapat dijadikan sebagai alat penyampai pesan dan tujuan karena warna merupakan jenis komunikasi non-verbal. Menurut Roland Barthes warna memiliki fungsi salah satunya untuk memudahkan manusia dalam berkomunikasi dengan manusia lainnya.

Sebelum ada bahasa, manusia berkomunikasi melalui gambar, pencahayaan, dan juga warna yang bisa kita temukan pada lukisan gua zaman dulu dan *hieroglyphics*. Hal ini didasari karena manusia ingin menciptakan tanda-tanda yang saling dimengerti dengan indera manusia baik tanda berupa bunyi, tanda visual yang dapat dilihat, diraba, dirasakan, atau bahkan dapat dicium baunya. Warna juga merupakan unsur yang sangat tajam untuk menyentuh kepekaan penglihatan sehingga mampu menstimuli perasaan, perhatian, dan niat seseorang (Kusrito, 2007:46). Selain mencerminkan ekspresi dan emosi seseorang, warna juga mengindikasikan pesan dan makna yang tersembunyi dibalik warna itu sendiri. Contohnya warna kuning dalam produk makanan *Lay's* memiliki makna kehangatan dan kebahagiaan, warna tersebut digunakan untuk mencerminkan produk makanan *Lay's* yang ramah kepada setiap pelanggan. Pesan yang telah disalurkan ke otak melalui indera penglihatan itu memunculkan reaksi psikologis seperti perasaan senang atau tidak senang. Misalnya,

warna kuning dapat meningkatkan suasana hati seseorang menjadi lebih baik, tetapi apabila terlalu terang warna kuning juga bisa mengakibatkan perasaan cemas. Dapat disimpulkan, warna dapat mengindikasikan sebuah tanda.

Barthes berpendapat bahwa banyak hal yang kita lihat di kehidupan sehari-hari merupakan sebuah tanda. Secara etimologis, kata “semiotik” berasal dari bahasa Yunani *simeon* yang berarti tanda. Kata semiotika merupakan penurunan kata dari kata bahasa Inggris *semiotics* yang merupakan ilmu yang mempelajari tanda. Semiologi merupakan nama lain semiotika. Tanda, dalam semiotika, dianggap sebagai suatu dasar konvensi sosial dan memiliki makna tertentu. Menurut Barthes, semiotika adalah ilmu yang memahami cara manusia menginterpretasikan suatu hal. Semiotika merupakan ilmu yang mempelajari tentang tanda supaya dapat mengetahui bagaimana tanda tersebut berfungsi dan menghasilkan suatu makna (Tinarbuko, 2008). Tanda yang dimaksud nantinya dapat menunjukkan pada makna atau sesuatu hal lainnya yang tersembunyi dibalik tanda itu sendiri. Keberadaan tanda akan mewakili suatu hal yang berkaitan dengan objek tertentu. Objek-objek tersebut dapat membawa informasi dan mengomunikasikannya dalam bentuk tanda. Misalnya, dalam kemasan sebuah produk atau di gedung perusahaan, ditemukan tanda berupa gambar asap. Dari tanda tersebut sebagian besar orang menginterpretasikannya sebagai api. Begitupun halnya dengan warna, untuk mengungkapkan makna yang terkandung dalam berbagai bentuk pesan komunikasi perlu menggunakan unsur warna dalam material tersebut. Misalnya, warna merah apabila diasosiasikan dengan darah maka diartikan sebagai perasaan duka cita dan sifat sadis. Namun, apabila warna merah diasosiasikan dengan bunga mawar maka warna merah diartikan sebagai lambang romantis. Benda yang menjadi objek asosiasinya akan melahirkan makna-makna yang dekat dengan objek tersebut.

Di Korea, terdapat filosofi warna yang disebut dengan 오방색 (*Obangsaek*) yang mana 오 (*o*) berarti lima, 방 (*bang*) berarti posisi dan 색 (*saek*) yang berarti warna, atau dengan kata lain bermakna lima posisi warna. *Obangsaek* merupakan skema warna dari lima warna dasar Korea, yaitu putih, hitam, biru, dan kuning. Warna-warna ini sering ditemukan pada *hanbok* (pakaian tradisional Korea), lukisan Korea, alat musik dan acara festival, bangunan arsitektur, bendera dan simbol tradisional, dan juga makanan Korea. Teori *Obangsaek* sendiri merupakan gabungan dari teori lima elemen dan lima warna. Lima elemen ini berupa elemen kayu, api, tanah, logam, dan air yang didasari dari filosofi *yin* dan *yang*. Elemen-elemen tersebut kemudian diterjemahkan ke dalam berbagai aspek, antara lain organ tubuh, emosi, rasa, dan termasuk warna. Berdasarkan warna dan rasa, elemen kayu berwarna hijau dan rasanya asam, elemen api berwarna merah dan rasanya pahit, elemen tanah berwarna kuning dan rasanya manis, elemen logam berwarna putih dan rasanya pedas, elemen air berwarna hitam dan rasanya pahit. Lima rasa tersebut diyakini berkaitan dengan kesehatan tubuh yang didasari konsep keseimbangan alam semesta. Akibat ketidakseimbangan antara *yin* dan *yang*, akan dapat menimbulkan sebuah penyakit. Makanan *yin* sering dikaitkan dengan efek menenangkan, sementara makanan *yang* dihubungkan dengan efek menghangatkan sehingga kedua makanan tersebut sebaiknya dikonsumsi secara proporsional.

Dilihat dari paparan di atas, peneliti tertarik untuk meneliti makna-makna yang terkandung di dalam warna makanan tradisional Korea, khususnya pada Bibimbap. Seperti yang sudah disebutkan, Bibimbap merupakan makanan representatif Korea Selatan yang memiliki cita rasa dan penyajian yang unik serta menyehatkan bagi tubuh.

Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pembahasan mengenai makna apa saja yang terkandung pada warna yang terdapat di makanan Bibimbap.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka terdapat rumusan masalah yang akan diteliti yaitu, Apa makna warna yang terdapat pada Bibimbap?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk menganalisis makna warna yang terdapat pada makanan Bibimbap.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Secara teoritis, penelitian ini memiliki manfaat untuk menambah wawasan, pengetahuan, dan referensi tertulis dalam bidang Bahasa Korea, khususnya dalam dunia budaya makanan terkait makna pada warna makanan Korea. Selain itu, penelitian ini juga bermanfaat untuk memberikan informasi dan penjabaran mengenai konsep warna khas Korea, yaitu Obangsaek. Selanjutnya, penelitian ini juga memiliki manfaat praktis, yaitu (i) dapat memperkaya dan memperdalam pengetahuan mengenai warna pada makanan Korea; (ii) dapat memberikan pemahaman mengenai makna pada warna makanan Korea, dan; (iii) dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

## **1.5 Metode Penelitian**

Penelitian ini disusun menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Sugiyono (2011), metode ini berlandaskan pada filsafat *post positivisme*, yang mana digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti berperan sebagai instrumen kunci, dan pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive* dan *snowball*,

serta menggunakan teknik pengumpulan data dengan triangulasi atau gabungan, sehingga analisis datanya bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian lebih menekankan pada makna daripada generalisasi. Selanjutnya, Sevilla (1993:61) berpendapat bahwa pendekatan deskriptif dirancang untuk mengumpulkan informasi mengenai keadaan-keadaan nyata pada masa sekarang. Maka, dapat disimpulkan, penelitian deskriptif kualitatif adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman tentang suatu fenomena sosial dengan cara menggali informasi yang menggambarkan kondisi, objek, dan fenomena tersebut. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif yang berfokus pada analisis terhadap makna warna yang terdapat pada Bibimbap, salah satu makanan tradisional Korea.

## **1.6 Sumber Data Dan Teknik Pengumpulan Data**

### **1) Sumber data**

Sumber data penelitian terbagi menjadi data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan sumber data sekunder yang mana merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpulan data, misalnya melalui orang lain atau dokumen (Sugiyono, 2005). Peneliti menggunakan sumber sekunder karena tidak melakukan kegiatan wawancara dan observasi secara langsung. Sumber data sekunder ini diperoleh mencakup pengambilan data dari buku-buku, karya ilmiah, jurnal, dan hasil pemikiran para ahli. Peneliti lebih fokus mengambil data sekunder berupa data-data yang berhubungan dengan makna warna dalam budaya makanan tradisional Korea, khususnya pada Bibimbap.

### **2) Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dalam bentuk studi kepustakaan. Studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian dan melakukan kajian yang berkaitan dengan topik penelitian (Nazir, 1998). Studi kepustakaan merupakan metode yang diarahkan kepada pencarian data dan informasi melalui jurnal, internet, buku-buku dan karya ilmiah yang bisa mendukung dalam proses penulisan. Dalam studi kepustakaan peneliti melakukan beberapa langkah dalam penelitian yaitu pengumpulan data dengan cara membaca, mempelajari, dan mencatat data yang berkaitan dengan penelitian, lalu peneliti menganalisa data yang sudah melalui proses tersebut sehingga menemukan hasil terkait makna warna pada budaya makanan tradisional Korea yaitu bibimbap.

### **1.7 Sistematika Penulisan**

BAB I Pendahuluan, berisi mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, sumber data dan teknik pengumpulan data, serta sistematika terkait dengan tema yang akan diteliti.

BAB II Kajian Pustaka, yang terdiri dari pendahuluan, tinjauan pustaka, landasan teori, kerangka pikir, dan keaslian penelitian. Kajian pustaka berisi deskripsif sistematis mengenai hasil penelitian atau pemikiran dari penelitian sebelumnya. Di samping itu, pada bagian landasan teori mengandung teori yang terkait dengan penelitian.

BAB III Hasil dan Pembahasan, terdiri atas hasil penelitian dan juga pembahasannya, hasil penelitian berisi mengenai temuan dari yang sudah diteliti. Selain itu, pembahasan juga terdiri dari kesesuaian atau tidaknya penelitian ini terhadap teori yang sudah ditentukan pada Bab II.

BAB IV Kesimpulan dan Saran, terdiri dari kesimpulan dan saran, yang merupakan bagian akhir yang akan menarik simpulan dari penelitian ini.

