

KARAKTERISTIK KIMCHI DI SETIAP PROVINSI KOREA SELATAN



CHRISTINE ADE LINA

NIM 163450200550078

PROGRAM STUDI BAHASA KOREA
AKADEMI BAHASA ASING NASIONAL
JAKARTA

2020

KARAKTERISTIK KIMCHI DI SETIAP PROVINSI KOREA SELATAN



Karya Tulis Akhir Ini Diajukan Untuk Melengkapi Pernyataan
Kelulusan Program Diploma Tiga Akademi Bahasa Asing Nasional

CHRISTINE ADE LINA

NIM 163450200550078

PROGRAM STUDI BAHASA KOREA
AKADEMI BAHASA ASING NASIONAL
JAKARTA

2020



Akademi Bahasa Asing Nasional

Jakarta

LEMBAR PERSETUJUAN KARYA TULIS

Nama Mahasiswa : Christine Ade Lina
Nomor Pokok Mahasiswa : 163450200550078
Program Studi : Bahasa Korea
Judul Karya Tulis : Karakteristik Kimchi di Setiap Provinsi Korea Selatan
Diajukan Untuk : Melengkapi Persyaratan Kelulusan Program Diploma III Akademi Bahasa Asing Nasional

Disetujui oleh,

Pembimbing

Fahdi Sachiya, S.S., M.A.

Direktur

Dra. Rurani Adinda, M.Ed.



Akademi Bahasa Asing Nasional

Jakarta

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Akhir ini telah diujikan pada tanggal 30 Januari 2020

Heri Suheri, S.S, M.M,
Ketua Penguji

Zaini, S.Sos, M.A,
Sekretaris Penguji

Fahdi Sachiya, S.S, M.A,
Pembimbing Penguji

Disahkan pada tanggal 30 Januari 2020

Zaini, S.Sos, M.A,
Ketua Program Studi

Dra. Rurani Adinda, M.Ed,
Direktur



Akademi Bahasa Asing Nasional

Jakarta

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Christine Ade Lina

NIM : 163450200550078

Program Studi : Bahasa Korea

Tahun Akademik : 2019-2020

Saya menyatakan, bahwa karya tulis akhir yang berjudul :

Saya menyatakan, bahwa karya tulis akhir yang berjudul **“Karakteristik Kimchi di Setiap Provinsi Korea Selatan”** ini adalah hasil karya penulis, dan saya tidak melakukan tindakan plagiarism atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam tradisi keilmuan.

Penulis bersedia menerima sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika akademik dalam pembuatan karya tulis akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat tanpa ada paksaan dari siapapun.

Jakarta, Januari 2020

Yang membuat pernyataan

Christine Ade Lina

ABSTRAK

Nama : Christine Ade Lina
NIM : 163450200550078
Fak/Jur : Akademi Bahasa Asing Nasional / Bahasa Korea
Judul KTA : Karakteristik Kimchi di Setiap Provinsi Korea Selatan

Kimchi merupakan makanan tradisional Korea yang berasal dari jenis sayur-sayuran yang difermentasikan menggunakan bumbu dan bahan – bahan tertentu. Jenis sayuran yang sering digunakan yaitu sawi putih (baechu), lobak (mu), daun kucai (buchu), timun (oi). Dari berbagai macam jenis bumbu dan bahan yang digunakan, masyarakat di setiap provinsi di Korea Selatan memiliki cita rasa yang berbeda-beda, sehingga masing-masing provinsi memiliki karakteristik kimchi yang khas. Karya tulis ini membahas tentang sejarah kimchi dari zaman kerajaan kuno sampai zaman Dinasti Joseon, bahan-bahan dominan yang digunakan masyarakat Korea di setiap provinsi, dan karakteristik kimchi beserta contoh yang menjadi ciri khas di setiap provinsi. Metode yang digunakan dalam karya tulis ini adalah metode deskriptif dengan cara mengumpulkan data melalui buku, jurnal dan sumber online. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Korea menggunakan bumbu dan bahan-bahan yang banyak ditemukan di masing-masing wilayah, sehingga memunculkan kimchi yang khas, yang mempresentasikan tiap-tiap provinsi di Korea Selatan.

Kata kunci : kimchi, Korea, fermentasi, sawi putih, lobak, daun kucai, karakteristik

ABSTRACT

Name : Christine Ade Lina
NIM : 163450200550078
Fac/Depart : Akademi Bahasa Asing Nasional / Bahasa Korea
Title : The Characteristics of Kimchi in Each Province South Korea

Kimchi is a traditional Korean food made from fermented vegetables using selected spices. The commonly used vegetables for kimchi are chinese cabbage (baechu), radish (mu), chives (buchu), and cucumber (oi). Each province uses the different spices and vegetables to make kimchi, thus it makes every province in south korea has their own characteristics of kimchi. This paper discussed about the history of kimchi from the early of civilization until the Joseon Dynasty, also about the main ingredients of the different types of kimchi, including the examples of the kimchi which is the signature of each of the province. This paper is written using qualitative method by collecting from different sources throughout the online, journals, and also books. This result of true encludes that the South Koreans use a lot of spices found in each of their provinces, which created a different type of kimchi and also represented South Korea in their respective provinces.

Keywords: kimchi, Korea, fermentation, chinese cabbage, radish, chives, characteristics

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas karya tulis yang berjudul **KARAKTERISTIK KIMCHI DI SETIAP PROVINSI KOREA SELATAN** ini tepat pada waktunya. Karya tulis ini kiranya tidak akan selesai tanpa bantuan dari beberapa pihak yang terus mendorong dan memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Karya tulis akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma Tiga (DIII) dalam Program Studi Bahasa Korea di Akademi Bahasa Asing Nasional Universitas Nasional, Jakarta. Dalam penyusunan Karya Tulis Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Rurani Adinda, M.Ed selaku Direktur Akademi Bahasa Asing Nasional, Jakarta.
2. Bapak Zaini, S.Sos., M.A selaku Ketua Program Studi Bahasa Korea dan selaku Wakil Direktur Akademi Bahasa Asing Nasional, Universitas Nasional, Jakarta
3. Bapak Fahdi Sachiya, S.S, M.A selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan memberikan masukan serta semangat dalam menyelesaikan tugas karya tulis ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Bahasa Korea : Ibu Fitri Meutia, S.S, M.A, Bapak Heri Suheri, S.S, M.M, Ibu Ndaru Catur Rini, M.I.Kom, Ibu Yayah

Cheriyah, S.E, M.A, Bapak Park Kyung Jae, Ibu Ko Yoo Kyung, Ibu Im Kyung Ae, dan para staf administrasi.

5. Orang tua dan adik-adik yang telah memberikan dukungan dan dorongan serta bantuan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Chae Jae Hyung, Chae Kyu Sik dan Jin Mi Yeon, yang selalu senantiasa memberikan semangat kepada penulis, membantu menjelaskan materi tugas akhir ini ke dalam Bahasa Korea yang lebih mudah untuk dipahami.
7. Teman-teman ku tersayang, yang selalu memberikan semangat dan membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini, Sabila Dwi yusrina, Desi Arisanti, Pandita Manggala, Ka Desri Natalia, Reina, Charlie, Raissa Reihan, Ka Salman, Ka Faisal.
8. Teman-teman seperjuang Akademi Bahasa Asing Nasional angkatan 2016, yang selalu mendukung penulis untuk menyelesaikan karya tulis ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Kritik dan saran sangat dibutuhkan dan diharapkan untuk kesempurnaan penulisan di masa mendatang. Semoga Karya Tulis Akhir ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagai tambahan informasi bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, Januari 2020

Christine Ade Lina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL
LEMBAR PERSETUJUAN KARYA TULIS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Alasan Pemilihan Judul.....	3
1.3 Tujuan Penulisan	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Metode Penulisan	4
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Sejarah Kimchi.....	6
2.1.1 Kimchi pada Zaman Kuno (918 SM).....	6

2.1.2	Kimchi pada Zaman Goryeo (918 – 1392 M).....	9
2.1.3	Kimchi pada Zaman Dinasti Joseon (1392 – 1600 M)	10
2.1.3.1	Kimchi setelah Zaman Dinasti Joseon (1392 - 1910).....	11
2.2	Jenis Kimchi yang khas di Setiap Provinsi Korea Selatan.....	13
2.3	Karakteristik Kimchi di Setiap Provinsi Korea Selatan.....	15
2.3.1	Provinsi Gyeonggi.....	15
2.3.2	Provinsi Chungcheong	18
2.3.3	Provinsi Gangwon.....	20
2.3.4	Provinsi Jeolla	22
2.3.5	Provinsi Gyeongsang	24
2.3.6	Provinsi Jeju	27
BAB III KESIMPULAN		
3.1	Kesimpulan dalam Bahasa Indonesia.....	30
3.2	Kesimpulan dalam Bahasa Korea	32
DAFTAR PUSTAKA		33
RIWAYAT HIDUP		35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia memiliki beberapa kebutuhan dasar yang harus dipenuhi, seperti makanan, pakaian hingga rumah yang merupakan contoh kebutuhan dasar manusia. Oleh karena itu, kebutuhan dasar manusia yang beraneka ragam ini dapat dikelompokkan sebagai kebutuhan primer (makan, minum, pakaian serta tempat tinggal), kebutuhan sekunder (pakaian pesta, komputer, sumbangan) dan kebutuhan tersier (mobil mewah, perhiasan dan vila). (Nurchayaningtyas, 2009:6-7).

Makan merupakan kegiatan sehari-hari yang dilakukan seluruh makhluk hidup termasuk manusia untuk menambah kekuatan. Mengonsumsi makanan sehat setiap hari dapat menghasilkan tenaga yang dapat digunakan untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Sebagai contoh, daging yang lebih baik dikonsumsi dengan cara direbus, karena dapat menghindari tubuh dari masuknya lemak jenuh dalam tubuh, dan agar mudah dicerna. Sehingga hasil proses yang dilakukan oleh sistem organ tubuh dapat menghasilkan tenaga yang diperlukan. Mengolah adalah suatu proses menangani bahan makanan dari bahan mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang menggunakan proses pemasakan dengan suhu ataupun tidak. Mengolah makanan bertujuan untuk membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa pada makanan, dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain (Minantyo, 2011:145).

Terdapat berbagai macam cara pengolahan makanan, seperti pengasapan, pengeringan, pemanasan, pembekuan, pengawetan dengan zat kimia, dan fermentasi. Dari ragam cara pengolahan tersebut, fermentasi telah lama digunakan dan merupakan salah satu cara pemrosesan dan bentuk pengawetan makanan tertua (Achi, 2005:375). Fermentasi sudah ada sejak dulu karena proses perubahan sifat bahan makanan akibat pemecahan kandungan bahan makanan tersebut, sehingga bahan makanan menjadi lebih bergizi dan memberikan rasa yang lebih enak. Fermentasi juga merupakan suatu cara yang efektif dengan biaya rendah untuk mengawetkan, menjaga kualitas dan keamanan makanan (Misgiyarta & Widowati, 2003:374). Salah satu contoh makanan hasil fermentasi di Indonesia adalah tauco. Tauco berbahan dasar kacang kedelai yang difermentasikan dengan menggunakan kapang serta garam. Tauco, digunakan dalam berbagai masakan Indonesia, seperti cah kangkung, udang cah tauco dan sambal tauco.

Kimchi adalah makanan tradisional Korea Selatan hasil fermentasi yang terbuat dari sayur-sayuran dan menggunakan berbagai bumbu tertentu. Sayuran utama yang sering dibuat untuk pembuatan kimchi adalah sawi putih (baechu), daun bawang (yangpa), timun (oi), lobak (mu). Sedangkan bahan-bahan yang digunakan untuk bumbu kimchi adalah bawang putih (maneul), bubuk cabai (gochukaru), jahe (saenggang). Sejak tahun 918 SM, masyarakat Korea telah mengenal kimchi. Akan tetapi orang-orang yang pada zaman kerajaan Koguryeo (37 SM), terkenal sebagai pembuat makanan fermentasi yang handal seperti minuman (anggur), pasta kedelai, ikan asin, dan ikan fermentasi. Selain itu, makanan fermentasi tersebut

diperkenalkan oleh Raja Shinmun (618 M) tatkala beliau menghadiahkan makanan fermentasi untuk orang tua pengantin wanitanya (Lee Chun Ja dkk, 1998:24).

Selain dari bahan utamanya, kimchi juga mempunyai cita rasa yang berbeda-beda menurut daerahnya masing-masing. Negara Korea terbagi menjadi dua bagian, yaitu Korea Utara dan Korea Selatan. Korea Selatan memiliki 9 provinsi. Setiap provinsi memiliki bahan utama yang khas dan berbeda-beda, sehingga mempengaruhi rasa kimchi yang unik. Sebagai contoh, di provinsi Jeju banyak menggunakan bahan-bahan dari laut, seperti abalon, rumput laut, ikan teri, dan lain-lain, sehingga, rasa kimchi di provinsi Jeju lebih segar dan asin.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas mengenai bahan-bahan dominan yang digunakan dalam pembuatan kimchi. Oleh karena itu, penulis membuat tugas akhir ini dengan judul karakteristik kimchi di setiap provinsi di Korea Selatan.

1.2 Alasan Pemilihan Judul

Kimchi adalah makanan fermentasi yang sangat terkenal dari Korea Selatan. Kimchi yang dikenal oleh masyarakat adalah *Baechu kimchi* (배추김치) yaitu kimchi yang terbuat dari sawi putih yang difermentasikan. Selain *Baechu kimchi*, ternyata banyak sekali jenis-jenis kimchi yang belum banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia. Korea Selatan mempunyai enam provinsi dimana dalam setiap pembuatan kimchi di setiap provinsi menggunakan bahan-bahan dasar hasil bumi yang berbeda, sehingga kimchi memiliki cita rasa yang berbeda-beda. Oleh karena

itu, penulis ingin membahas tentang bahan-bahan dominan yang digunakan dalam pembuatan kimchi di setiap provinsi di Korea Selatan.

1.3 Tujuan Penulisan

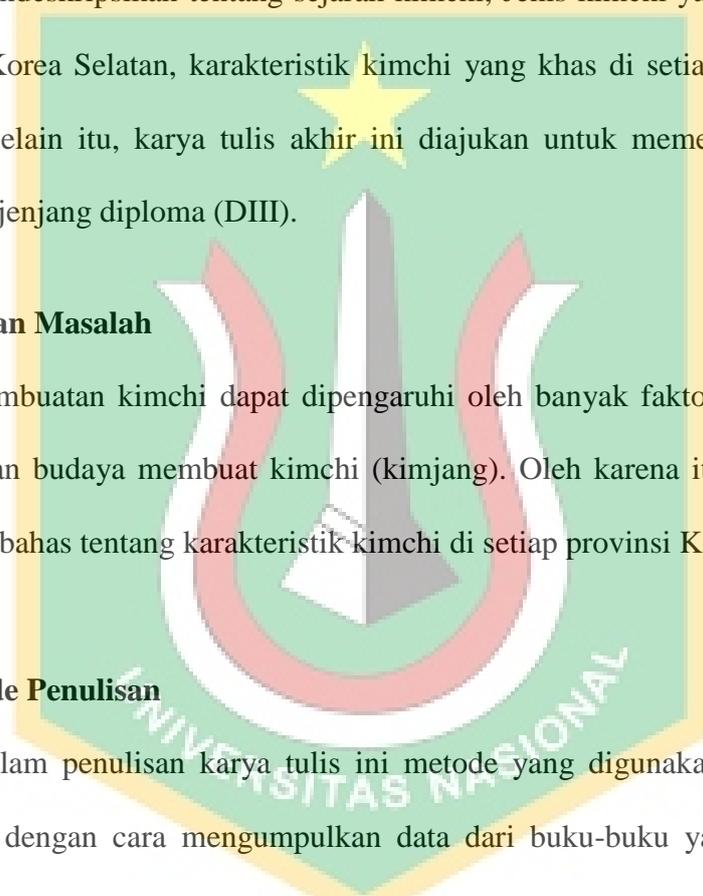
Berdasarkan pada alasan pemilihan judul di atas, tujuan dari penulisan ini adalah mendeskripsikan tentang sejarah kimchi, Jenis kimchi yang khas di setiap provinsi Korea Selatan, karakteristik kimchi yang khas di setiap provinsi Korea Selatan. Selain itu, karya tulis akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan kelulusan jenjang diploma (DIII).

1.4 Batasan Masalah

Pembuatan kimchi dapat dipengaruhi oleh banyak faktor seperti, daerah, musim, dan budaya membuat kimchi (kimjang). Oleh karena itu, Penulis hanya akan membahas tentang karakteristik kimchi di setiap provinsi Korea Selatan.

1.5 Metode Penulisan

Dalam penulisan karya tulis ini metode yang digunakan adalah metode kualitatif, dengan cara mengumpulkan data dari buku-buku yang berhubungan dengan bahan-bahan signifikan yang digunakan dalam pembuatan kimchi di setiap provinsi Korea Selatan, mencari dan mengumpulkan data melalui internet dan lainnya yang masih ada relevansinya dengan topik ini.



1.6 Sistematika Penulisan

Karya Tulis ini diuraikan menjadi 3 bab, yaitu :

1. Bab I : Bab ini menjelaskan tentang Latar Belakang, Alasan pemilihan, Judul, Tujuan Penulisan, Batasan Masalah, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.
2. Bab II : Bab ini menjelaskan tentang Sejarah kimchi, Jenis-jenis kimchi yang khas di setiap provinsi, karakteristik kimchi yang khas di setiap provinsi Korea Selatan.
3. Bab III : Bab ini menjelaskan tentang Kesimpulan Karya Tulis ini dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Korea.



BAB II

PEMBAHASAN

2.1 Sejarah Kimchi

Bahan pangan adalah salah satu yang paling penting dalam kehidupan makhluk hidup. Zaman dulu, terutama pada saat musim dingin agar tidak kekurangan bahan pangan, masyarakat Korea menyimpan bahan pangan dengan teknik pengeringan. Supaya rasa dan nutrisi di dalam sayuran, ikan dan daging tidak hilang, masyarakat Korea pada umumnya menggunakan garam sebagai teknik pengawetan bahan pangan. Teknik pengawetan bahan pangan menggunakan garam menjadi semakin populer karena selain menghasilkan rasa asin dalam bahan pangan, dapat menghasilkan rasa asam yang dapat menggugah selera makan. Akan tetapi dengan seiring berjalannya waktu, teknik pengawetan ini semakin berkembang dan masyarakat Korea mulai menambahkan berbagai jenis bumbu lain seperti, bubuk cabai merah, makanan laut maupun jenis bumbu-bumbu lainnya yang kompleks untuk menciptakan rasa dan aroma yang sangat lezat.

2.1.1. Kimchi pada Zaman Kuno (918 SM)

Kimchi telah ada sebelum zaman Tiga Kerajaan (57 SM - 668 M) walaupun tidak ada catatan konkret yang menyatakan hal tersebut. Namun kimchi dapat diperkirakan keberadaannya melalui arsip Tiongkok, Jepang, dan arsip pada zaman kerajaan lainnya. Oleh karena itu, asal mula kimchi hanya dapat ditemukan didalam arsip Tiongkok. Catatan tentang kimchi pertama kalinya muncul sekitar 3000 tahun

yang lalu pada buku sastra Tiongkok berjudul Sikyeong (시경), yang menceritakan tentang keadaan kehidupan masyarakat Korea pada saat itu. Di buku ini tertulis istilah 'jeo' yang bermakna sayuran yang difermentasi. Masyarakat Korea pada zaman ini meyakini, untuk mendapatkan suatu keberkahan, dengan sangat hati-hati mereka mengolah timun yang ditanam menjadi timun kimchi (오이 김치) untuk dipersembahkan kepada para leluhur. Selain timun, di zaman ini masyarakat Korea mulai membudidayakan terong, bawang putih, daun kucai yang tercatat di dalam buku tersebut. (안용근, 2008:41-42).

Pada zaman Tiga Kerajaan, masyarakat Koguryo yang mulai membudidayakan berbagai jenis sayur mayur, dan mengonsumsi hasil budidaya seperti terong, sawi putih, jahe, sejenis daun sesawi (갓) dan lain-lain, sehingga terdapat kemungkinan jenis-jenis kimchi dibuat dengan bahan-bahan tersebut. Pada zaman kerajaan Koguryo, ketika musim dingin, masyarakat Koguryo menemukan cara efektif supaya sayuran dapat dikonsumsi dalam jangka waktu selama musim dingin. Sehingga masyarakat di zaman ini terkenal sangat handal dalam pembuatan minuman alkohol, membuat bumbu dalam bentuk pasta, ikan-ikan yang diasinkan, dan sayur-mayur yang difermentasi. Selain itu, wilayah Koguryo terletak di daerah perbatasan dengan Tiongkok sehingga kerap mengalami pencampuran bahan-bahan seperti makanan laut maupun sayur-mayur yang memungkinkan adanya persamaan jenis kimchi di daerah Koguryo dan daerah Tiongkok (안용근, 2008:47-48).

Pada zaman kerajaan Baekjae (16 SM – 660 M), ada seseorang yang bernama InBeon (인변). Beliau yang memperkenalkan teknik fermentasi pada zaman

kerajaan Baekje, seperti fermentasi menggunakan garam, bumbu yang berbentuk pasta (장절임), ampas minuman (술지게미절임), cuka (초절임), gandrung (수수보리절임), dan sayur yang menggunakan garam dan mencampurkan bubur beras (쌀죽) serta bubur kacang kedelai (콩죽). Oleh karena itu, jenis fermentasi tersebut menjadi cara pengolahan bahan makanan di zaman kerajaan Baekje (안용근, 2008:49-50).

Pada zaman kerajaan Silla (57 SM – 935 M), Raja Shinmun (683 M) mengirimkan makanan fermentasi sebagai hadiah untuk keluarga pengantin wanita, yaitu ikan-ikan yang diasinkan (젓갈), bumbu yang berbentuk pasta (장), dan kimchi (김치). Jenis kimchi yang berbahan dasar, seperti terong (가지), labu air (박), lobak (무), rebung (죽순), pakis (고사리), seledri air (미나리), bunga balon (도자리), kemudian difermentasi dengan menggunakan garam, cuka, kecap asin, ampas minuman dan ragi. Pada tahun 720 di area Beopjusa (법주사), pegunungan Sokri (속리산), terdapat seorang raja ke-33 yang bernama raja Seong Deok (성덕왕). Beliau memperkenalkan *Kimchidok* (김치독) yang berarti kimchi yang ditaruh di dalam tembikar dan diletakan di tanah lalu dikelilingi oleh batu-batu (안용근, 2008:51).

Berdasarkan pemaparan di atas, dapat disimpulkan bahwa perkembangan makanan yang difermentasikan mengalami perkembangan yang sangat pesat dari waktu ke waktu. Pada zaman kuno hanya menggunakan garam untuk mengawetkan bahan-bahan makanan hingga menggunakan berbagai jenis bumbu maupun jenis sayur mayur yang menjadikan berbagai jenis kimchi menjadi beragam.

2.1.2 Kimchi pada Zaman Goryeo (918 - 1392 M)

Pada masa kerajaan Goryeo, para pengikut agama Buddha lebih banyak mengonsumsi sayuran daripada mengonsumsi daging. Sehingga mereka lebih sering bercocok tanam, memanen kemudian mengonsumsi sayuran yang mereka tanam. Sayuran yang digunakan dalam pembuatan kimchi pun menjadi beragam, seperti lobak merah, lobak putih, terong, timun, daun kucai, selada air, pakis kerajaan (royal fern), bunga hollylock, labu, *bracken* (pakis), talas, bawang putih, rebung, labu putih, daun sesawi, daun selada, daun bawang dan akar jahe. Selain sayuran yang digunakan menjadi beragam, kimchi yang mengandung banyak air pun menjadi lebih populer di zaman ini serta inovasi rasa kimchi lainnya juga hadir dengan menambahkan bahan bumbu seperti, bawang putih dan rempah seperti lada sichuan, akar jahe maupun kulit jeruk.

Dalam puisi yang ditulis oleh Lee Kyu Bo (1168 – 1241) bercerita tentang “mencelupkan lobak ke dalam pasta untuk persiapan musim panas dan mengasinkan lobak untuk persiapan musim dingin”, ungkapan ini menyiratkan tentang perbedaan Kimchi dan Chang-atchi. Kemudian jenis kimchi yang telah ada sejak zaman Goryeo hingga sekarang adalah *Nabakchi* dan *Dongchimi* yang keduanya berbahan dasar lobak, tetapi cara pembuatan berbeda. *Nabakchi* dibuat dengan cara Chang-atchi (장아찌) sedangkan *Dongchimi* dibuat dengan cara fermentasi (절임).

Terdapat berbagai jenis kimchi di masa kerajaan Koryeo, tetapi kimchi seperti kimchi daun kucai (buchu kimchi), kimchi seledri air (minari kimchi),

kimchi rebung (juksun kimchi), kimchi lobak (mu kimchi) merupakan empat jenis kimchi yang harus ada saat melakukan upacara persembahan untuk nenek moyang. (Lee Chun Ja dkk, 1998:26).

Meski mengalami perkembangan yang sangat pesat di masa kerajaan Koryeo dalam pembuatan kimchi, di masa ini sawi tidak digunakan sebagai bahan utama dari pembuatan kimchi.

2.1.3 Kimchi pada Zaman Dinasti Joseon (1392-1600 M)

Di awal zaman Dinasti Joseon, mulai memasuki abad pembaharuan (renaissance) yakni masa berkembangnya industri pertanian, tipografi, astronomi serta industri lainnya. Dengan demikian, pembudidayaan jenis sayur-mayur menjadi sangat beranekaragam. Pada zaman ini, banyak jenis sayur-sayuran asing yang masuk ke Korea. Sehingga bahan-bahan yang digunakan dalam mengolah makanan semakin beragam. Begitu pula dengan cara dan bahan pembuatan kimchi. Pada zaman Dinasti Joseon, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kimchi adalah lobak putih (turnip), lobak merah (radish), timun, terong, labu, daun sesawi, rebung dan daun bawang. Di masa ini pula, mulai dikembangkan jenis kimchi yang menggunakan ayam pegas (Pheasants) dalam pembuatan kimchi.

Pada masa ini, kimchi mempunyai banyak variasi. Dari jenis kimchi yang pembuatan dengan sederhana, yaitu *Chang-atchi* (장아찌), *Singonji* (신건지) yang tidak menggunakan banyak garam dan bahan, dan air rendaman dari *Nabak kimchi*

(나박김치) dapat dimakan secara langsung, sementara air rendama *Dongchimi* (동치미) membutuhkan waktu untuk fermentasi.

Sementara itu, Bunga jambul ayam (cockscomb) dan Safflower (*Carthamus tinctorius*) banyak digunakan untuk memberikan warna yang menarik dalam pembuatan kimchi (Lee Chun Ja dkk, 1998:27).

2.1.3.1 Kimchi setelah Zaman Dinasti Joseon (1392 - 1910)

Memasuki pertengahan terakhir zaman Joseon, pertumbuhan yang pesat dibidang perdagangan, menyebabkan tanaman komersial menjadi semakin berkembang pesat. Berbagai jenis sayuran tradisional, buah-buahan, produk-produk hortikultura dan tanaman obat-obatan menjadi populer dan menjadi bahan utama dalam pembuatan kimchi.

Selama zaman Joseon, semakin banyak jenis sayur-sayuran yang masuk ke Korea dari negara lain, seperti labu, cabai merah, ubi jalar, labu putih, apel, dan semangka. Secara khusus, cabai merah membawa banyak perubahan dalam makanan Korea. Sudah hampir 100 tahun sejak cabai merah dibawa masuk dan diperkenalkan. Sejarah menunjukkan bahwa, penggunaan cabai merah didalam pembuatan fermentasi kimchi sudah ada sejak tahun 1766. Seperti *Chonggak kimchi* (총각김치), lobak yang ditambahkan dengan gulma laut atau labu maupun terung atau jenis sayur-mayur lainnya, yang ditambahkan dengan cabai merah, andaliman, biji tanaman sesawi atau jenis rempah-rempah lainnya yang kemudian

diaduk menjadi satu dan ditambahkan air sari bawang putih (Hong-Sik Cheigh, 2004:25).

Rasa kimchi dari zaman sebelumnya memiliki rasa yang sederhana dan segar. Tetapi di zaman ini, cabai merah digunakan sebagai salah satu bahan utama dalam pembuatan kimchi. Sehingga rasa kimchi menjadi lebih kompleks tetapi seimbang. Karena cabai merah banyak digunakan dalam pembuatan kimchi, banyak jenis ikan yang diasinkan dan difermentasikan menggunakan cabai merah. Kombinasi antara sayur-sayuran dan daging di dalam kimchi, menghasilkan kombinasi rasa dan nutrisi yang baik dan menghasilkan rasa gurih pada kimchi (Lee Chun Ja dkk, 1998:29).

Selain lobak, sawi putih juga merupakan bahan utama pembuatan Kimchi yang paling populer di masa ini, seperti *Baechu Tongkimchi* (kimchi sawi putih utuh). Sawi putih yang digunakan dalam pembuatan *Baechu Tongkimchi* berasal dari abad ke-19 yang memiliki bentuk lebih padat dan berisi. Selain itu, cara pembuatan bahan dalam kimchi pun menjadi semakin beragam, seperti *Changatchi* (장아찌) dibuat dengan cara fermentasi menggunakan bumbu utama yaitu *Dwenjang* (된장), *Ganjang* (간장) maupun *Gochujang* (고추장). *Mulkimchi* (물김치) dibuat dengan cara mencampurkan air dan bubuk cabai (고추가루). Kemudian *Sobagi* (소박이) dibuat dengan cara mencampurkan bumbu yang terdiri dari daun kucai, cabai bubuk, fermentasi ikan teri dan udang kecil, daun bawang, lalu dimasukkan ke dalam timun yang sudah dipotong-potong. lalu *Sokpakchi* (석박지) dibuat dengan cara mengacarkan lobak dengan ikan teri dan udang-udang yang sudah difermentasi, garam, bawang putih dan jahe cincang (Lee Chun Ja dkk, 1998:29).

2.2 Jenis Kimchi yang Khas di Setiap Provinsi Korea Selatan

Korea Selatan mempunyai berbagai macam jenis kimchi dan bahan utama yang paling banyak digunakan dalam pembuatan kimchi adalah sawi putih dan lobak. Selain sawi putih dan lobak, ada beberapa jenis sayuran yang digunakan sebagai bahan utama dalam membuat kimchi, seperti kubis, terung, timun, buah maupun akar tumbuhan seperti *yeolmu* (열무), sejenis daun sesawi (갓) dan lain-lain (배명자, 2014:13-25).

Selain bahan utama, perbedaan jenis-jenis kimchi dapat dipengaruhi dari daerah, cuaca maupun bumbu yang digunakan (Pasport to Korean Culture, 2009:32). Sehingga di setiap provinsi memiliki masing-masing bahan utama sayuran dan bumbu yang digunakan dalam membuat kimchi. Dengan demikian, bentuk, tekstur dan rasa yang khas pada jenis-jenis kimchi di setiap provinsi akan berbeda.

Korea Selatan memiliki enam provinsi besar, yaitu Gyeonggi, Chungcheong, Gangwon, Jeolla, Gyeongsang, dan Jeju. Setiap provinsi tersebut menggunakan bahan utama yang berbeda dan menghasilkan berbagai jenis kimchi. Masyarakat yang tinggal di provinsi Gyeonggi menggunakan sawi putih sebagai bahan utama dalam pembuatan kimchi. Jenis-jenis kimchi yang terbuat dari sawi putih di provinsi ini adalah *Tongbaechu kimchi* (통배추 김치), *Jang kimchi* (장김치), *Nabak kimchi* (나박 김치), dan *Bossam kimchi* (보쌈 김치) (Baek Seong Yeol dkk, 2011:8).

Sama seperti di provinsi Gyeonggi, masyarakat Korea di provinsi Chungcheong menggunakan sawi putih sebagai bahan utama. Jenis-jenis kimchi yang terbuat dari sawi putih di provinsi Chungcheong adalah *Bak kimchi* (박김치), *Eolgari jalbak kimchi* (얼갈이 잘박김치), *Yangbaechu kimchi* (양배추김치), *Susambaek kimchi* (수삼백김치), dan *Nabak kimchi* (나박김치) (이영순 dkk, 2014:88-106).

Berbeda dengan dua provinsi sebelumnya, provinsi Gangwon menggunakan tumbuh-tumbuhan (나물) sebagai bahan utama dalam membuat kimchi. Jenis-jenis kimchi yang terbuat dari tumbuh-tumbuhan (나물) di provinsi ini adalah *Jjokpa kimchi* (쪽파김치), *Kongnamul kimchi* (콩나물김치), *Chamnamul kimchi* (참나물김치), *Deodeok kimchi* (더덕김치) (이영순 dkk, 2014:110-132).

Selanjutnya masyarakat Korea di provinsi Jeolla menggunakan lobak sebagai bahan utama. *Chonggak kimchi* (총각김치), *Mumallaengi kimchi* (무말랭이김치), dan *Dongchimi* (동치미) merupakan jenis-jenis kimchi yang berbahan utama lobak di provinsi Jeolla (이영순 dkk, 2014:110-132).

Lalu di provinsi Gyeongsang kebanyakan masyarakat di provinsi ini menggunakan sawi putih dalam pembuatan kimchi. Jenis-jenis kimchi yang menggunakan sawi putih di provinsi Gyeongsang adalah *Baechubaek kimchi* (배추백김치), *Baechu kimchi* (배추김치), *Kulkimchi* (굴김치) (이영순 dkk, 2014:136-162).

Dan yang terakhir adalah provinsi Jeju. sangat berbeda dengan provinsi yang lain, di provinsi ini lebih banyak menggunakan hasil laut sebagai bahan utama dalam pembuatan kimchi. Jenis-jenis kimchi di provinsi Jeju yang menggunakan

hasil laut sebagai bahan utama adalah *Jeonbok kimchi* (전복김치), *Jaridom kimchi* (자리돔김치), *Galchi kimchi* (갈치김치), *Thot kimchi* (툰김치) (이영순 dkk, 2014:166-184).

2.3 Karakteristik Kimchi di Setiap Provinsi Korea Selatan

Setiap makanan yang sudah diolah dari bahan dan bumbu pilihan, akan menghasilkan suatu makanan yang baik untuk dikonsumsi. Serta, menghasilkan karakteristik makanan, seperti bentuk, rasa, aroma, warna serta tekstur yang berbeda (hanh Fatmawati, 2013:50-54).

Karakteristik kimchi di Korea Selatan dapat dilihat dari letak wilayah, musim dan hasil bumi yang dihasilkan di setiap daerah. Kimchi pada setiap daerah menggunakan bahan utama dan takaran bumbu yang berbeda dalam mengolah kimchi. Tidak hanya bumbu, cara pengolahan dan suhu udara pun mempengaruhi cita rasa dari kimchi. Sehingga jenis kimchi di Korea Selatan menjadi beragam dan cita rasa kimchi dari masing-masing provinsi mempunyai ciri khas yang berbeda (Sri Sugiarti, 2012:30-31).

Dengan demikian penulis akan menjelaskan tentang karakteristik yang muncul di setiap provinsi yang ditunjukkan dari bahan-bahan di setiap provinsi.

2.3.1 Provinsi Gyeonggi

Provinsi Gyeonggi terletak di pusat semenanjung Korea. Provinsi Gyeonggi terbagi menjadi dua wilayah besar, yaitu wilayah di sebelah timur dan sebelah barat. Di wilayah sebelah timur provinsi Gyeonggi dekat dengan

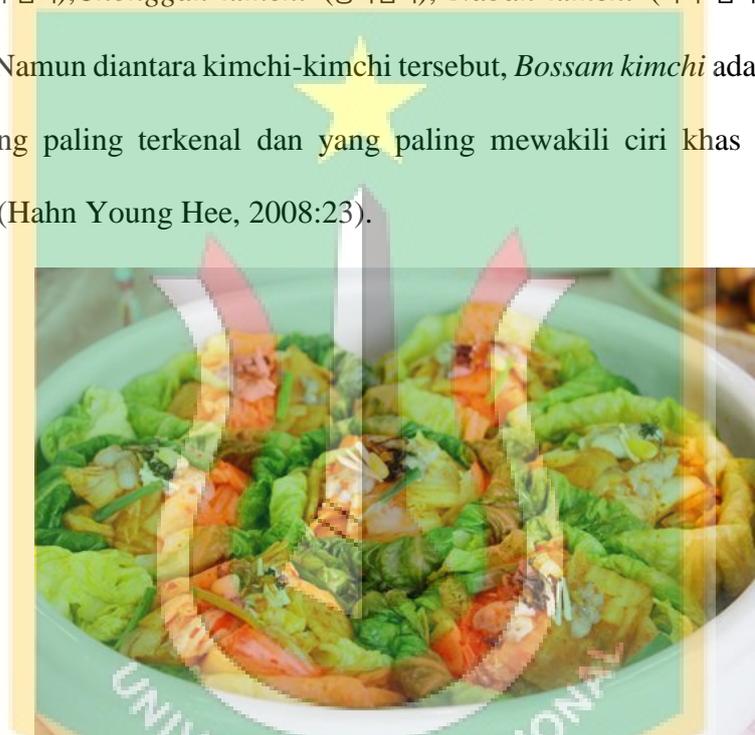
pegunungan Charyong, maka di wilayah ini dapat ditemukan berbagai jenis sayur mayur dan tumbuh-tumbuhan herbal. Sedangkan wilayah sebelah barat provinsi Gyeonggi berada dekat laut, sehingga di wilayah ini sangat berlimpah akan produk-produk laut. Provinsi Gyeonggi terbagi menjadi 66 kota dan beberapa yang terkenal diantaranya adalah kota Gimpo dan Pyeongtaek. Kota Gimpo dan Pyeongtaek berada di dataran yang cukup subur, sehingga di dataran ini banyak menghasilkan berbagai jenis tanaman seperti padi, gandum, kacang tanah, jagung, rempah-rempah yang berasal dari pegunungan, dan sayuran serta buah-buahan yang berlimpah seperti pir, persik dan anggur.

Kota Gaesong dan Seoul dipilih sebagai salah satu pusat kerajaan pada zaman Koryeo dan Joseon. Kota Gaesong merupakan daerah yang terkenal akan produksi sawi putih yang berkualitas. Sawi yang berasal dari Gaesong mempunyai tekstur yang lembut, daun sawi yang lebar dan mempunyai rasa yang gurih. Sehingga menjadi ciri khas dalam pembuatan fermentasi kimchi.

Provinsi Gyeonggi terletak di daerah pusat kerajaan. Karena berada di pusat kerajaan maka dari penggunaan bahan dan bumbu untuk mengolah kimchi terkesan menjadi lebih mewah. Bahan-bahan mewah yang digunakan seperti abalon, gurita, kerang, pir, dan lain-lain yang tidak ditemukan pada jenis kimchi di provinsi lain. Selain itu, bahan-bahan hasil laut seperti ikan gelama, udang-udang kecil, ikan teri dipotong menjadi ukuran kecil lalu diasinkan kemudian digunakan dalam pembuatan kimchi. Di provinsi Gyeonggi, masyarakat tidak terlalu banyak

menggunakan garam maupun cabai. Sehingga rasa masakan di provinsi ini tidak terlalu asin atau pedas. (Lee Chun Ja dkk, 1998:44).

Provinsi Gyeonggi memiliki beberapa jenis kimchi yang terkenal, seperti *Tongbaechu kimchi* (통배추 김치), *Jang kimchi* (장김치), *Kkakdugi* (깍두기), *Yeolmu kimchi* (열무김치), *Chonggak kimchi* (총각김치), *Nabak kimchi* (나박 김치) (백성열 dkk, 2011:12). Namun diantara kimchi-kimchi tersebut, *Bossam kimchi* adalah salah satu kimchi yang paling terkenal dan yang paling mewakili ciri khas dari provinsi Gyeonggi (Hahn Young Hee, 2008:23).



Gambar 2.1 : Bossam kimchi

Sumber : <http://www.kyeonggi.com/news/articleView.html?idxno=851580>

Sejak dulu *Bossam kimchi* berasal dari salah satu kota di provinsi Gyeonggi, tepatnya dari kota Gaesong. Di kota Gaesong, *Bossam kimchi* disebut dengan *Ssam kimchi*. Tetapi sekarang *Bossam kimchi* menjadi salah satu kimchi yang terkenal di Seoul. *Bossam Kimchi* dapat dikatakan kimchi yang paling mewah karena *Bossam kimchi* adalah kimchi yang terbuat dari sawi putih yang sudah direndam air garam dan campuran potongan gurita, abalone, kerang, *chestnut* (밤), pir, kacang pinus,

dan *jujube* (대추). Cara pembuatan *Bossam kimchi* pun cukup berbeda dengan kimchi lainnya, yaitu dengan cara membungkus semua bahan-bahan sebagai isi kimchi yang sudah dicampur dengan bumbu ke dalam sawi putih yang sudah direndam dengan air garam (Han Bok Jin, 2010:433).

2.3.2 Provinsi Chungcheong

Provinsi Chungcheong merupakan provinsi yang terletak di pusat Korea Selatan. Wilayah provinsi Chungcheong memiliki iklim yang relatif sedang. Selain itu, memiliki lahan subur yang sangat cocok untuk bercocok tanam. Dataran Nonsan merupakan salah satu daerah penanaman padi terbesar di Korea. Provinsi Chungcheong terbagi menjadi dua wilayah besar, yaitu wilayah sebelah selatan dan wilayah sebelah utara.

Wilayah sebelah selatan provinsi Chungcheong dekat dengan laut kuning, sehingga menghasilkan berbagai jenis hasil laut, seperti tiram, udang, ikan layur, ikan belanak, ikan pari, ikan gelaman dan kepiting.

Sedangkan wilayah sebelah utara provinsi Chungcheong tidak mengarah ke arah laut, sehingga hasil laut sulit untuk didapatkan. Oleh karena itu, jenis-jenis ikan tawar di provinsi Chungcheong menjadi sangat terkenal, seperti udang tawar, belut tawar, dan ikan mandarin.

Masyarakat yang tinggal di wilayah tengah provinsi Chungcheong, banyak memanfaatkan jenis tanaman-tanaman herbal yang berasal dari gunung dan jenis jamur yang beraneka ragam untuk menjadi bahan dalam pembuatan kimchi (Lee Chun Ja dkk, 1998:45).

Berbeda dengan provinsi Gyeonggi, sebagai pengganti garam dalam pembuatan kimchi, masyarakat provinsi Chungcheong lebih banyak menggunakan hasil laut yang diasinkan (젓갈). Sehingga rasa kimchi di provinsi Chungcheong cenderung memiliki rasa yang sederhana namun gurih karena rasa yang dihasilkan oleh hasil-hasil laut yang difermentasikan (이영순 dkk, 2014:13). Dan Eoriguljeot (어리굴젓) serta Saeujeot (새우젓) merupakan dua jenis jeotgal yang terkenal di provinsi Chungcheong (Lee Chun Ja dkk, 1998:45).

Provinsi Chungcheong juga memiliki beberapa kimchi yang terkenal, yaitu *Yeolmu kimchi* (열무김치), *Kulkkakdugi kimchi* (굴각두기), *Yangbaechu kimchi* (양배추김치), *Bak kimchi* (박김치), *Gongju kkakdugi* (공주깍두기), *Sigeumchi kimchi* (시금치김치), *Hobak kimchi* (호박김치), *Eolgari jalbak kimchi* (얼갈이 잘박김치), *Susambaek kimchi* (수삼백김치), dan *Nabak kimchi* (나박김치) (이영순 dkk, 2014:88-106). Namun kimchi yang terkenal dari provinsi Chungcheong adalah *Seokkbakji* (섞박지).



Gambar 2.2 : Seokkbakji

http://www.62life.com/m/goods/item_detail_m.asp?odtype=12&odtype2=01&gdttype=71&gdcd=91040202&divcd=30

Seokkbakji (췍박지) merupakan jenis kimchi yang paling mewakili ciri khas dari provinsi Chungcheong. Masyarakat di provinsi Chungcheong menggunakan daun sesawi (mustard leaf), seladren (dropwort), daun bawang (green onions), maupun jamur yang difermentasi dengan bubuk cabai (fermented red pepper and dead man's finger) sebagai bahan dasar dalam pembuatan kimchi. Namun, bahan-bahan dasar tersebut tidak digunakan dalam pembuatan *Seokkbakji*. *Seokkbakji* berbahan dasar lobak putih. Selain lobak, *Seokkbakji* dapat dicampurkan dengan kol yang kemudian dipotong besar-besar. Lalu untuk menjaga rasa segar, lobak dan kol dibumbui sedikit menggunakan hasil-hasil laut yang diasinkan, seperti ikan croaker kuning (황석어젓) dan udang (새우젓) (Koreana, 2008:23). Tidak hanya lobak, bahan-bahan yang lain dapat dicampurkan dalam pembuatan *Seokkbakji*, seperti kerang, sawi putih, gurita, ikan pollack (배명자, 2014:114).

2.3.3 Provinsi Gangwon

Provinsi Gangwon terletak di sebelah timur Korea Selatan. Wilayah di provinsi Gangwon terbagi menjadi dua, yaitu wilayah pegunungan dan wilayah pesisir pantai.

Wilayah provinsi Gangwon terkenal dengan daerah yang banyak pegunungan, sehingga mata pencaharian mayoritas masyarakat di provinsi Gangwon adalah bercocok tanam. Tanaman yang umumnya ditanam adalah biji-bijian, seperti jagung, gandum dan kentang. Selain itu, di daerah pegunungan dapat ditemukan tanaman-tanaman yang memiliki aroma khas seperti tumbuh-tumbuhan herbal, *korean angelica tree* (두릅나무) dan belut moray (곰치).

Sedangkan wilayah provinsi Gangwon yang dekat dengan pesisir pantai, menghasilkan hasil laut yang berlimpah, seperti cumi, ikan pollack, dan rumput laut. Masyarakat di provinsi Gangwon banyak menggunakan campuran kaldu ikan teri dan udang-udang yang diasinkan (pickled shrimp) untuk menciptakan rasa yang lezat pada pembuatan kimchi. Selain itu dapat juga menggunakan cumi-cumi yang dipotong kecil-kecil kemudian dikeringkan lalu dicampur dengan daging ikan pollack dan difermentasi. Lalu di beberapa daerah yang ada di provinsi Gangwon, di daerah Yongdong, masyarakat di daerah ini terkenal banyak menggunakan cumi-cumi, ikan pollock kering, dan ikan pollack dalam pembuatan kimchi. Sedangkan di daerah Yongso, masyarakat di daerah ini lebih banyak menggunakan garam dan cabai dalam proses fermentasi kimchi. Sehingga rasa kimchi provinsi Gangwon memiliki rasa yang sederhana namun menggugah selera (이영순 dkk, 2014:14).

Di provinsi Gangwon ada beberapa jenis kimchi yang terkenal, yaitu *Haemul kimchi* (해물김치), *Changranjeot kimchi* (창란젓 깍두기), *Seogori kimchi* (서거리김치), *Chonggak kimchi* (총각김치), *Putgochu kimchi* (풋고추김치), *Baechu kimchi* (배추포기김치), dan *Gat kimchi* (갯김치) (Baek Seong Yeol dkk, 2011:8).



Gambar 2.3 : Deodeok Kimchi

https://www.am1660.com/kradio/board.php?bo_table=delicious&wr_id=190

Deodeok (더덕) adalah jenis tumbuhan alami yang umumnya tumbuh di daerah yang banyak memiliki pegunungan. *Deodeok* merupakan jenis tumbuhan akar-akaran yang memiliki kaya akan serat dan jika dikonsumsi, tekstur dan rasa *Deodeok* hampir sama dengan daging. Sehingga *Deodeok* dapat diumpamakan dengan “산에서 나는 고기” (“Saneseo naneun gogi”). Meskipun demikian, *Deodeok* mempunyai rasa yang cenderung pahit dan pedas serta mempunyai manfaat yang bagus untuk kesehatan. Karena provinsi Kangwon yang terletak di daerah pegunungan menjadikan tanaman *Deodeok* banyak dapat ditemukan di provinsi Kangwon (Kim Man Joo, 2008:254).

Deodeok yang memiliki banyak nutrisi yang bagus untuk kesehatan, oleh karena itu sejak zaman dulu masyarakat di provinsi Kangwon menggunakan *Deodeok* sebagai bahan untuk membuat obat-obatan. Selain itu, biasanya masyarakat di provinsi Kangwon menggunakan *Deodeok* sebagai bahan dasar membuat kimchi dan dicampur dengan *Jeotgal* (젓갈) kemudian dikonsumsi, maka rasa pedas dan aroma yang kuat serta efek yang didapat oleh tubuh yaitu badan menjadi hangat (김순자, 2016:155) Sehingga *Deodeok kimchi* (더덕김치) menjadi salah satu kimchi yang terkenal di provinsi Kangwon.

2.3.4 Provinsi Jeolla

Provinsi Jeolla terletak di bagian barat daya Korea. Provinsi Jeolla terdiri dari beberapa bagian, yaitu wilayah sebelah utara, wilayah sebelah selatan dan wilayah sebelah barat.

Terletak diantara pegunungan Noryong dan pegunungan Sobaek, wilayah sebelah utara provinsi Jeolla banyak menghasilkan berbagai jenis sayuran seperti ginseng, paprika merah, tanaman-tanaman herbal, pakis dan jamur. jahe, kesemek dan sitron (Lee Chun Ja dkk, 1998:46).

Sedangkan wilayah sebelah selatan dan barat provinsi Jeolla dekat dengan pesisir laut. Sehingga di wilayah ini banyak menghasilkan hasil laut seperti udang, ikan teri dan ikan croaker kuning. Oleh karena itu, masyarakat di provinsi Jeolla banyak menggunakan jeotgal dan bubuk cabai dalam pembuatan kimchi. Sehingga rasa kimchi di provinsi Jeolla cenderung asin, pedas serta gurih (Koreana, 2008:20).

Provinsi Jeolla memiliki beberapa kimchi yang terkenal, seperti *Chonggak kimchi* (총각김치), *Mumallaengi kimchi* (무말랭이김치), *Dongchimi* (동치미), *Juksun kimchi* (죽순김치), *Nogakmul kimchi* (노각물김치), *Dureub kimchi* (두릅김치), *Godeulppaengi kimchi* (고들빼이김치), *Ueong kimchi* (우영김치), *Banji kimchi* (반지김치), *Jalbak kimchi* (잘박김치), dan *Pharae kimchi* (파래김치) (이영순 dkk, 2014:110-132).



Gambar 2.4 : Dolsangat Kimchi

http://www.wellbeingchon.co.kr/goods_list.php?Index=320

Sama seperti masyarakat di provinsi Gangwon, tumbuhan sesawi merupakan jenis tumbuhan yang terkenal di provinsi Jeolla. Masyarakat provinsi Jeolla menggunakan *Dolsangat* sebagai bahan utama dalam membuat kimchi yang terkenal dari provinsi Jeolla. Selain itu, masyarakat di provinsi Jeolla banyak menggunakan bumbu dalam membuat kimchi. Sehingga kimchi dari provinsi Jeolla memiliki rasa yang paling kuat dibandingkan dengan provinsi lain.

Dolsangat kimchi (돌산갓 김치) merupakan kimchi yang terbuat dari tumbuhan. *Dolsangat* merupakan jenis tumbuhan daun sesawi yang mempunyai rasa pedas dan menyengat, tidak ada bulu halus di bagian batang sayur, daun-daunnya tidak besar dan memiliki tekstur yang lebih lembut. Dalam membuat *Dolsangat kimchi*, masyarakat Jeolla memfermentasikan *Dolsangat* dengan menggunakan garam lalu menggunakan bubuk cabai kasar yang sudah dicampur dengan ikan yang sudah diasinkan sebagai bumbu kemudian menambahkan pasta beras ketan pada *Dolsangat kimchi* agar kuah menjadi lebih kental. Namun dikarenakan memiliki rasa yang kuat, beberapa orang masyarakat Jeolla akan menambahkan *Dwenjang* untuk menambahkan rasa gurih dalam *Dolsangat kimchi* (Koreana, 2008:20).

2.3.5 Provinsi Gyeongsang

Provinsi Gyeongsang terletak di bagian tenggara Korea dan berada dekat dengan pesisir laut. Sehingga masyarakat di provinsi Gyeongsang banyak menggunakan jenis ikan laut dalam membuat kimchi, seperti ikan layur, ikan makarel dan ikan teri (Lee Chun Ja dkk, 1998:46). Mayoritas masyarakat di

provinsi Gyeongsang banyak menggunakan ikan teri yang diasinkan. Berbeda dari provinsi lain, ikan teri dari provinsi Gyeongsang jika difermentasi dengan waktu yang lama akan menghasilkan warna kemerahan yang hampir sama dengan kecap asin. Ada beberapa cairan yang dihasilkan dari hasil fermentasi ikan teri, yaitu *aekjeot* (액젓), *myeoljang* (멸장), dan *eojang* (어장). Dan beberapa kecap ikan tersebut juga digunakan oleh masyarakat di provinsi Gyeongsang dalam membuat kimchi. Selain ikan teri, ikan layur yang dipotong halus lalu difermentasi dengan menggunakan bubuk cabai dan garam juga digunakan dalam pembuatan kimchi (Koreana, 2008:20).

Masyarakat di provinsi Gyeongsang cenderung menyukai rasa yang sederhana dibandingkan dengan provinsi lain yang kaya akan cita rasa. Akan tetapi, karena berada di bagian tenggara korea, provinsi Gyeongsang memiliki iklim yang cenderung hangat sehingga makanan dapat menjadi lebih cepat busuk. Oleh karena itu, masyarakat di provinsi Gyeongsang lebih banyak menggunakan ikan teri dan ikan layur yang diasinkan dan ditambahkan sedikit jahe dalam pembuatan kimchi. Selain itu, masyarakat di provinsi Gyeongsang banyak menggunakan bawang putih dan bubuk cabai untuk mendapatkan rasa pedas dan kuat (Lee Chun Ja dkk, 1998:46).

Sama seperti provinsi lain, provinsi Gyeongsang juga mempunyai beberapa jenis kimchi yang terkenal, seperti *Baechubaek kimchi* (배추백김치), *Gochu kimchi* (고추김치), *Kkaenip kimchi* (깻잎김치), *Sangchu kimchi* (상추김치), *Yangpha kimchi* (양파김치), *Khongipmul kimchi* (콩잎물김치), *Khongip kimchi* (콩잎김치), *Doraji kimchi*

(도라지김치), *Baechu kimchi* (배추김치), *Dolnamulmul kimchi* (돌나물물김치), *Bijimi kimchi* (비지미김치), *Kulkimchi* (굴김치) (이영순 dkk, 2014:136-162).



Gambar 2.5 : Buchu Kimchi
<https://blog.naver.com/ru8405/221005806249>

Dari beberapa kimchi tersebut, salah satu kimchi yang terkenal di provinsi Gyeongsang yaitu *Buchu kimchi* (부추김치). *Buchu kimchi* (부추김치) merupakan kimchi yang berbahan dasar daun kucai. Provinsi Gyeongsang terbagi menjadi 40 kota dan beberapa kota yang terkenal yaitu kota Pohang dan Kimhae. Kedua kota tersebut merupakan kota yang terkenal sebagai penghasil daun kucai yang berkualitas bagus. Selain itu, jika dibandingkan dengan daun kucai dari provinsi lain dalam pembuatan *Buchu kimchi*, daun kucai di provinsi Gyeongsang cenderung memiliki penampilan yang lebih bagus, tekstur yang renyah dan aroma daun kucai

yang lebih kuat sehingga menghasilkan rasa enak dalam *Buchu kimchi* (Jeong Geun Ok, 1997:18-19).

Berbeda dengan jenis kimchi lain, *buchu kimchi* difermentasi tidak menggunakan garam karena dapat menghilangkan kandungan air yang menyebabkan tekstur daun kucai menjadi lebih alot. Akan tetapi jika terlalu banyak kandungan air, maka bumbu pada *buchu kimchi* akan menjadi terasa hambar. Sehingga jika dibandingkan dengan jenis kimchi dari provinsi lain, *buchu kimchi* cenderung lebih banyak menggunakan bumbu seperti bubuk cabai, jahe, bawang putih. Selanjutnya pada saat membersihkan dan membumbui, daun kucai tidak boleh diremas terlalu kencang karena akan mengakibatkan aroma yang tidak sedap pada *buchu kimchi* (김순자, 2016:57)

2.3.6 Provinsi Jeju

Provinsi Jeju merupakan pulau terbesar yang berada di semenanjung barat daya korea. Letak provinsi Jeju yang dekat dengan laut, menjadikan mayoritas masyarakat di provinsi Jeju bermata pencaharian sebagai nelayan dan penyelam. Oleh karena itu, pulau Jeju berlimpah akan hasil laut dan jenis kimchi yang berbahan dasar dari hasil laut pun menjadi semakin beragam, seperti abalon, ikan dan jenis produk hasil laut lain juga banyak digunakan dalam pembuatan kimchi serta bumbu yang digunakan cenderung lebih asin dari provinsi yang lain (Lee Chun Ja dkk, 1998:46).

Meskipun Provinsi Jeju dikelilingi oleh laut, tetapi provinsi jeju memiliki cuaca yang cenderung lebih hangat dibandingkan dengan provinsi lain yang berada di korea. Sehingga masyarakat di provinsi jeju tidak perlu menyiapkan sayuran untuk dikonsumsi selama musim dingin (Koreana, 2008:20).

Selain itu, karena cenderung memiliki cuaca yang lebih hangat, bahan-bahan yang segar pun dapat dengan mudah ditemukan di provinsi Jeju. Sehingga mempengaruhi bahan yang digunakan masyarakat provinsi Jeju dalam membuat kimchi. Dan untuk mendapatkan rasa original dari bahan-bahan segar tersebut, menjadikan masyarakat provinsi Jeju cenderung lebih sedikit menggunakan bumbu dalam membuat kimchi (Lee Chun Ja dkk, 1998:46).

Tidak berbeda dengan provinsi yang lain, provinsi Jeju juga memiliki beberapa jenis kimchi yang terkenal, yaitu *Chonggak kimchi* (총각김치), *Namppi kimchi* (남배김치), *Gatmul kimchi* (갯물김치), *Jaridom kimchi* (자리돔김치), *Gamgyulmul kimchi* (감굴물김치), *Kkwongmanong kimchi* (평마농김치), *Galchi kimchi* (갈치김치), *Phodeode kimchi* (퍼데기김치), *Thot kimchi* (툇김치) (이영순 dkk, 2014:166-184).



Gambar 2.6 : Jeonbok Kimchi

<https://blog.naver.com/ogawon62/80106300514>

Dari berbagai jenis-jenis kimchi yang terkenal di provinsi Jeju, salah satu kimchi yang paling terkenal di provinsi Jeju adalah *Jeonbok kimchi* (전복김치). *Jeonbok* (abalon) merupakan jenis kerang-kerangan hasil laut yang dapat ditemukan di provinsi Jeju. Selain itu, abalon juga mengandung rasa gurih, memiliki tekstur yang cenderung ringan dan lembut serta memiliki banyak kandungan nutrisi tinggi. Sehingga masyarakat di provinsi Jeju banyak menggunakan abalon dalam pembuatan kimchi.

Sama seperti provinsi lain, masyarakat di provinsi Jeju juga menggunakan sawi putih atau lobak dalam pembuatan kimchi. Akan tetapi, masyarakat di provinsi Jeju menambahkan potongan-potongan besar daging abalon yang sudah dibersihkan ke dalam kimchi dan menggunakan bumbu yang sedikit supaya tetap menjaga cita rasa asli dari bahan-bahan yang digunakan (배명자, 2014:118).

Sedangkan bagian dalam abalon tidak digunakan dalam pembuatan kimchi, melainkan digunakan untuk membuat bubur abalon. Bubur abalon dan Jeonbok kimchi yang dikonsumsi secara bersamaan merupakan ciri makanan yang khas dari provinsi Jeju (김순자, 2016:189).

BAB III

KESIMPULAN

3.1 Kesimpulan dalam Bahasa Indonesia

Kimchi merupakan salah satu ciri khas makanan tradisional Korea. Sejak ribuan tahun yang lalu, masyarakat Korea sudah mulai mengonsumsi kimchi. Berawal dari mengawetkan sayuran dengan garam, dari waktu ke waktu masyarakat Korea mulai mengembangkan cara pembuatan kimchi dan bahan-bahan serta bumbu yang digunakan menjadi semakin bervariasi sehingga menghasilkan berbagai jenis kimchi yang ada pada saat ini. Selain itu, kimchi juga dikenal sebagai salah satu makanan pendamping yang populer dikalangan masyarakat Korea.

Pada umumnya sawi putih merupakan bahan dasar dalam pembuatan kimchi. Namun tidak hanya sawi putih, bahan lain seperti lobak, daun sesawi, daun kucai dan timun digunakan masyarakat Korea sebagai bahan dasar pembuatan kimchi. Akan tetapi, bahan-bahan yang digunakan oleh masyarakat Korea berbeda pada setiap letak wilayah provinsi Korea. Sesuai dengan wilayah di Korea Selatan, masyarakat di daerah pegunungan banyak menggunakan tumbuh-tumbuhan yang berasal dari pegunungan dan daerah yang dikelilingi laut, masyarakat di provinsi ini banyak menggunakan produk hasil laut dalam membuat kimchi. Selanjutnya di daerah selatan Korea yang memiliki iklim relatif hangat, maka masyarakat di daerah ini menggunakan bumbu yang kuat agar kimchi tidak mudah rusak. Sementara di daerah utara Korea yang berada dekat dengan pegunungan, memiliki suhu cenderung lebih dingin. Oleh karena itu, masyarakat di provinsi ini tidak

terlalu banyak menggunakan bumbu dalam pembuatan kimchi. Seiring berjalannya waktu, masyarakat Korea mempelajari dan memperdalam pengetahuan tentang berbagai macam teknik fermentasi dari zaman dahulu dengan mengombinasikan beragam jenis sayuran, sehingga menghasilkan berbagai jenis kimchi yang ada pada saat ini.

Selain memiliki rasa yang enak, dalam pembuatan kimchi banyak menggunakan sayur-sayuran, seperti sawi putih, lobak, daun kucai yang memiliki kadar serat yang tinggi dan menggunakan daun bawang, bawang putih, dan cabai merah yang kaya akan vitamin. Sehingga kimchi dikenal masyarakat Korea memiliki banyak manfaat yang bagus untuk tubuh.



3.2 Kesimpulan Bahasa Korea

한국의 여러 전통 음식중 김치는 가장 유명한 대표 음식이다. 한국사람들은 예로부터 김치를 먹어왔다. 처음에는 여러가지 야채와 소금을 이용해 발효시킨 형태의 음식이 김치였다. 시간이 지나며 김치는 여러방법으로 진화해왔으며, 여러 양념과 재료들을 이용해 만들기 시작해서 지금의 김치가 되었다. 한국사람들에게 김치는 중요한 반찬이다.

김치는 보통 배추를 이용해 많이 만들지만 이외에도 무, 갓, 부추 등등 여러가지 재료를 이용한 다양한 종류의 김치가 있다. 각 지방마다 김치를 만드는 주재료가 다르다. 산간 지방에서는 산에서 얻을 수 있는 나물을 이용한 김치를 담갔고, 바다로 둘러싸여 있는 지역에서는 해산물을 이용한 김치를 담근다. 비교적 더운 기후인 남쪽 지방에서는 쉽게 쉬어버리지 않기 위해 강한 양념을 하고, 비교적 추운 기후인 북쪽, 산간 지방의 김치는 심심한 간을 맞춘다. 각 지역마다 예로부터 수많은 지혜와 경험들이 쌓여 오늘날의 김치가 완성되었을 것이다.

김치에는 배추와 무, 부추등 영양가가 높은 야채가 많이 들어간다. 그외에도 파, 마늘, 고추 등 섬유질이 풍부한 식품이 많이 첨가되어 김치는 한국사람들의 건강에 큰 몫을 하고있다.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

Fatmawati, Harnani. 2013. *PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN 1*. Jakarta:

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan

Lee, Chun Ja, Park, Hye Won, Kim, Kwi Young. 1998. *The Book of KIMCHI*.

the Korea Information Service, Seoul: The Republic of Korea

Nurchayaningtyas. 2009. *Ekonomi untuk kelas X SMA/MA*. Jakarta : Penerbit

Cempaka Putih

김순자. 2016. 김치. 서울 : 더 한스

김정숙. 2014. 김치 수첩. Korea : 우듬지

배명자. 2014. 시골 엄마 김치. 서울 : 상상출판

안용근, 이규춘. 2008. 전통김치. South Korea : 교문사

이규태, 김만조. 2008. 김치 견문록. 서울 : 디자인하우스

이영순, 김선희, 김경진, 허세은, 이정원, 정광열, 정은숙, 김가연. 2014. 각

지역별 재료로 만든 팔도김치&퓨전요리. South Korea : 린

한복진. 2010. 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 1. 서울 : 현암사

Sumber Jurnal :

Achi, O.K. 2005. The potential for upgrading traditional fermented foods through

biotechnology. *African Journal of Biotechnology* 4(5): 375-380

Indonesia. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Ilmu Pengetahuan Alam/Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.-
- .Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017. xx, 324 hlm. :
ilus. ; 25 cm.

Korean Culture and Information Service. 2017. Korean Culture No.9: K-Food:
Combining Flavor, Health, and Nature. Republic of Korea; Korean Culture
and Information Service Ministry of Culture, Sports and Tourism. Seoul

Korean Culture and Information Service. 2009. Passport to Korean Culture. Korean
Culture and Information Service. Seoul

The Korea Foundation. 2018. Koreana Korean Art & Culture Vol. 22, No. 4 Winter.
The Korea Foundation. Seoul

Misgiyarta & Widowati, S. (2003). Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat
(BAL) Indigenous. Di dalam : Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan
dan Bioteknologi Tanaman

백성열, 한귀정, 박혜영, 최혜선, 여수환. 2011. 천년의 맛 김치를 말한다.

Seoul : RDA INTEROBANG

Sumber online :

https://m.khan.co.kr/view.html?art_id=200611160936031 diakses pada 21
November 2019 pukul 20:26

<http://www.citypopulation.de/php/southkorea-admin.php> diakses pada 26
November 2019 pukul 02:14

http://kosis.kr/eng/statisticsList/statisticsListIndex.do?menuId=M_01_01&vwcd=MT_EITLE&parmTabId=M_01_01#SelectStatsBoxDiv diakses pada 26
November 2019 pukul 03:24

<https://m.chosun.com/svc/article.html?sname=news&contid=2003060370265#Re dyho> diakses pada 2 Januari 2020 pukul 12:53

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Christine Ade Lina
Tempat dan Tanggal Lahir : Jakarta, 28 Juli 1993
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Katolik
No. Telp : 0877 – 8531 – 8059
Hobi : Mendengar Musik, Menonton Film
Alamat : Green Cipayung Regency Kav. 1 No. 17A Jl.
Raya Setu Cipayung, Cipayung, Jakarta Timur
13840
Email : yoonjich93@naver.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

1999 – 2005 : SD.K Nusa Melati, Jakarta Timur

2005 – 2008 : SMP.K Ign. Slamet Riyadi, Jakarta Timur

2008 – 2011 : SMK Sahid, Jakarta Timur

2016 – 2020 : ABANAS Bahasa Korea, Universitas Nasional, Jakarta Selatan