

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Secara simbolis bisa dikatakan bahwa makanan mampu mewakili budaya dari suatu negara. Makanan memiliki kaitan erat dengan ekonomi, ekologi, geografi, politik, dan sejarah yang mempengaruhi perilaku atau tindakan dari sekelompok orang (Kang Jeong Won, 2015:172). Diantara berbagai jenis perilaku manusia, perilaku makan termasuk salah satu bentuk perilaku budaya yang relatif sulit mengalami perubahan. Selera makan yang dimiliki seseorang sejak kecil cenderung melekat hingga dewasa. Oleh karena itu, makanan dan cara-cara memperolehnya menjadi representasi budaya dari sebuah kelompok masyarakat (Handayani,2015:249).

Bagi masyarakat Korea *kimchi* merupakan makanan bermakna simbolis yang selalu tersedia di meja makan dan sekaligus menjadi perwakilan budaya. Leleluhur bangsa Korea yang bermukim di bagian utara semenanjung Korea kerap kali mengalami periode musim dingin yang lama dan sangat dingin. Oleh karena itu, *kimchi* diciptakan oleh para leleluhur sebagai hidangan yang cocok disajikan untuk beradaptasi dengan musim dingin yang ekstrim. *Kimchi* diyakini telah menjadi bagian penting makanan Korea jauh sebelum disebutkan pertama kali dalam buku-buku sejarah tertulis. *Korean cookbook* tertua yang ditulis oleh Madam Chang (1598-1680), *Umsikdimibang*, menjelaskan metode pembuatan 7 (Tujuh) jenis asinan sayuran (Lee Cherl Ho,1986:1). *Kimchi* merupakan makanan tradisional hasil fermentasi yang terbuat dari berbagai jenis sayuran dengan menggunakan berbagai bumbu tertentu.

Kimchi merupakan hasil maksimal dari proses fermentasi bakteri asam laktat yang bercampur dengan sayuran yang sudah diasinkan dengan rempah-rempah.

Para leluhur bangsa Korea menetap di Semenanjung Korea menyimpan biji - bijian yang dipanen pada musim gugur dan acar sayuran sebagai persiapan menghadapi musim dingin ekstrim. Dulu, ketika Korea dilanda kemiskinan dan kekurangan makanan, nasi dan *kimchi* menjadi makanan pokok bagi kebanyakan orang. Maka dari itu, ketersediaan *kimchi* sangat diperlukan untuk bertahan selama musim dingin dan *kimjang* menjadi acara keluarga terbesar yang dilakukan ketika menjelang musim dingin. Segala jenis sayuran yang cocok untuk menjadi bahan *kimchi* dipilih dan dibudidayakan. Tidak semua budaya memiliki makanan fermentasi, hanya masyarakat dengan tradisi dan teknologi pengawetan dan penyimpanan yang biasanya memiliki budaya ini (Park Chae Lin, 2014:41).

Korea Selatan dikenal sebagai bangsa yang sangat menghormati kebudayaan dan peradaban leluhur karena sejarah panjang peradaban mereka yang kaya akan warisan seni dan budaya. Korea Selatan memiliki cukup banyak budaya yang masuk dalam daftar Warisan Budaya Takbenda Kemanusiaan UNESCO (*UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*). Salah satunya adalah *kimjang*. *Kimjang* didaftarkan dengan nama resmi “*Kimjang, Making and Sharing Kimchi*” sebagai Warisan Budaya Takbenda Kemanusiaan (*Intangible Cultural Heritage of Humanity*) dengan suara bulat oleh *Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* di Komite Warisan Takbenda (*Intangible Heritage Committee*) UNESCO ke-8 yang diadakan di Baku, Azerbaijan pada 5 Desember 2013. (The World Institute of *Kimchi*, 2014).

Festival *Kimchi* Seoul (서울 김장문화제) merupakan acara tahunan yang pertama kali diadakan pada tahun 2014 yang bertempat di Seoul Plaza. Festival ini biasanya diadakan pada bulan November sebelum memasuki musim dingin di Korea. Festival ini diadakan dengan tujuan untuk menghubungkan tradisi dan kehidupan modern melalui budaya *kimjang* sekaligus menjadi acara kebudayaan yang bisa diikuti oleh wisatawan internasional. Festival ini memperlihatkan segala tentang budaya *kimjang* dan memberikan kesempatan bagi para partisipan untuk langsung merasakan pengalaman membuat *kimchi*. Festival ini umumnya diselenggarakan selama lebih dari satu hari dengan acara utamanya adalah *Kimjang Sharing*, acara berbagi kehangatan di mana lebih dari 5.000 partisipan mencampur lebih dari 50-ton kubis dengan bumbu *kimchi* untuk kemudian dibagikan ke lebih dari 20.000 keluarga kurang mampu.

Terdapat pula program lain seperti *Master's Kimjangan* yaitu demo pembuatan *kimchi* oleh *Kimchi Masters* yang dipertunjukkan secara gratis kepada pengunjung yang ingin mempelajari resep pembuatan *kimchi*. *Family Kimjangan* merupakan program yang kurang lebih serupa dengan *Master's Kimjangan* namun program ini berbayar yaitu partisipan dapat membuat *kimchi* sendiri berdasarkan resep dari master *kimchi* dan hasilnya dibawa pulang.

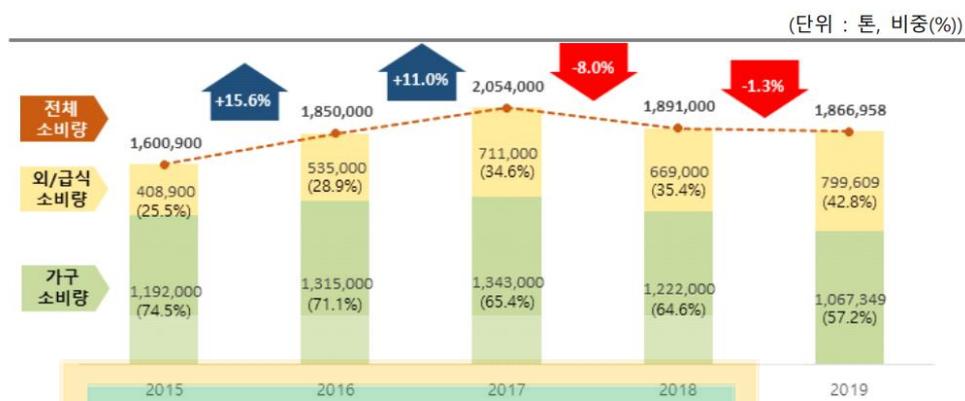
Pengunjung dapat menikmati *Kimchi* Museum yaitu sebuah pameran dengan tema "*kimchi from mountainous villages, seaside villages, and islands*" yang diselenggarakan oleh World Institution of *Kimchi*. Terdapat pula pasar produk regional lokal, di mana vendor akan menjual produk pertanian lokal dari lebih dari 80 wilayah di seluruh negeri. Program-program tersebut memungkinkan pengunjung untuk membeli bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *kimchi* sekaligus belajar

mengenai tren *kimchi* di setiap tahunnya (Seoul Metropolitan Government, 2019 <https://english.seoul.go.kr/service/amusement/festivals/seoul-kimchi-festival/>).

Konsumsi *kimchi* yang tinggi membuat masyarakat Korea mempunyai budaya *kimjang*. *Kimchi* pada dasarnya adalah hidangan musim dingin yang disimpan dan diawetkan pada suhu rendah. *Kimchi* tradisional dapat dikatakan sebagai makanan fermentasi yang sehat yang memanfaatkan bahan yang dihasilkan selama periode 4 musim di Korea. (Lim Jae Hae, 2015: 26-27). Berdasarkan data dari *The Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs* Korea Selatan mengenai konsumsi *kimchi* di Korea di tahun 2020, rata-rata orang Korea mengonsumsi 37-kilogram *kimchi* setiap tahun. Dan lebih dari 43% rumah tangga di Korea masih membuat *kimchi* sendiri di rumah, sedangkan sisanya membeli *kimchi* dari toko atau mendapatkannya dari kenalan (KOCIS, 2021 Korean Culture and Information Service (kocis.go.kr)).

Konsumsi *kimchi* domestik pada 2019 diperkirakan mencapai 1.866.958-ton atau turun 1,3% dari tahun sebelumnya. Dari total konsumsi, *kimchi* yang dikonsumsi oleh rumah tangga adalah 1.067.349 ton, turun 12,7% dari tahun sebelumnya, tetapi *kimchi* yang dikonsumsi di luar negeri dan kantin sekolah adalah 799.609 ton, naik 19,5% dari tahun sebelumnya. Di antara konsumsi *kimchi* domestik pada tahun 2019, diperkirakan 799.609 ton dikonsumsi orang korea saat *dine out* atau *wesik* (외식) dan *school meals* atau *geupssik* (급식), lalu 367.823 ton (46,0%), *kimchi* diproduksi secara mandiri dan 431.786 ton (54,0%) melalui pembelian produk jadi *kimchi* (Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation & World Institute of *Kimchi*, 2021).

[그림 2-6] 연도별 김치 소비량



* 출처 : 2015~2018년 (세계김치연구소_김치산업 동향) / 2019년 (2019 김치산업 실태조사_외급식업 조사 결과)

Grafik 1.1 Konsumsi *Kimchi* Tahunan Korea Selatan 2015-2019

Sumber : 2015~2018 년 (세계김치연구소_김치산업 동향)

Konsumsi *kimchi* domestik dari tahun 2015 sampai 2017 terus meningkat dimana di tahun 2017 angka tertinggi mencapai 2.054.000-ton naik 11,0% dari tahun sebelumnya, namun mengalami penurunan di tahun 2018 dan 2019. Konsumsi *kimchi* orang Korea saat *dine out* atau *wesik* (외식) dan *school meals* atau *geupssik* (급식), mengalami kenaikan dari tahun 2015 sebesar 408.900 ton (25,5%) sampai mencapai angka 799.609 ton (42,8%) di tahun 2019. Berbanding terbalik dengan konsumsi *kimchi* rumah tangga yang terlihat dalam grafik mengalami penurunan dari tahun 2017 sebesar 1.343.000-ton (65,4%) kemudian tahun 2019 1.067.349-ton (57,2%) (Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation & World Institute of *Kimchi*, 2021).

Kimchi yang paling banyak dikonsumsi oleh orang Korea adalah *kimchi* jenis *napa cabbage* atau *kimchi* kubis. Persentase konsumsi *kimchi* kubis adalah 72%. *Kimchi* kubis banyak digunakan dalam berbagai jenis masakan Korea dibandingkan dengan jenis *kimchi* lainnya, sehingga bisa dikatakan bahwa *kimchi* kubis ini pada dasarnya sering dikonsumsi pada segala musim. Sedangkan berdasarkan sebuah penelitian yang dilakukan oleh Han pada tahun 2009 kepada orang Amerika yang

tinggal di wilayah California dan Illinois Amerika Serikat mengenai persepsi *kimchi*, ditemukan bahwa 71,0% respondennya lebih menyukai *baechu kimchi*, 9,2% *oi kimchi*, dan 8,4% *mu/bak kimchi* (Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation & World Institute of *Kimchi*, 2021).

Bagi orang Korea, *kimjang* bukan hanya sekedar menyiapkan *kimchi* untuk musim dingin tetapi menjadi acara musiman khusus yang mengumpulkan seluruh anggota keluarga, tetangga, dan teman untuk bekerja bersama membuat *kimchi*. *Kimjang* mencerminkan kebiasaan nenek moyang dalam beradaptasi dengan perubahan musim. Dengan membuat *kimchi* kemudian membagikannya maka diharapkan semua orang dapat bertahan di musim dingin yang panjang. Setiap daerah dan keluarga memiliki keunikan dalam membuat *kimchi*, namun kesamaannya adalah mengutamakan kebersamaan dengan keluarga dalam *kimjang*.

Dalam deskripsi awal, budaya *kimjang* adalah kegiatan membuat *kimchi* dalam jumlah besar dan membaginya dengan kerabat yang dilakukan mulai dari akhir musim gugur sampai awal musim dingin. Zaman dahulu, setiap akhir bulan November atau awal bulan Desember, setiap keluarga di Korea akan menyiapkan *kimchi* dalam jumlah besar sebagai persediaan untuk menghadapi musim dingin. *Kimjang* merupakan kegiatan yang menguras tenaga dan waktu tetapi makna kebersamaan bisa dirasakan terutama diantara perempuan dalam suatu keluarga, karena kegiatan *kimjang* sendiri lebih dominan dilakukan oleh perempuan.

Budaya *kimjang* merupakan elemen penting dari sejarah Korea yang menunjukkan adanya nilai, pengetahuan dan interaksi sosial. Budaya *kimjang* juga

merupakan bentuk rasa syukur karena telah melewati satu tahun dengan selamat dan menyambut awal kehidupan di tahun yang baru.

Budaya dapat didefinisikan sebagai cara hidup. Tidak peduli di mana seseorang tinggal, perilaku dan pikiran yang mengikuti umumnya didasarkan pada budaya mereka sendiri. Budaya memiliki banyak dimensi yang berbeda. Ini termasuk ide, adat istiadat, keterampilan, seni dan alat yang menjadi ciri sekelompok orang dalam jangka waktu tertentu; juga keyakinan, nilai-nilai, dan benda-benda material yang membentuk cara hidup kita. Budaya menetapkan konteks perilaku kognitif dan afektif untuk setiap orang. Hal ini mempengaruhi estimasi dan sikap individu, serta dapat berdampak pada aspek praktis kehidupan seperti hobi (Condon, dikutip dalam Kuo & Lai, 2006).

Budaya juga memiliki keterkaitan erat dengan masalah kebiasaan. Diawali dari sebuah kebiasaan kemudian menjadi tradisi dan tradisi lah yang mendorong kemunculan budaya. Penduduk lokal atau setempat menghasilkan suatu kebiasaan dan terus menciptakan stereotip umum. Lebih lanjut dijelaskan oleh Condon bahwa stereotip menetapkan karakteristik kelompok terhadap individu murni berdasarkan *cultural membership* mereka. Stereotip budaya berdampak pada bagaimana cara berpikir seseorang, berbicara, bertindak, dan berinteraksi dengan orang lain (Kuo & Lai, 2006:2). Sedangkan menurut Meutia Hatta dalam KOMINFO (2020) mengatakan bahwa kebiasaan merupakan suatu aktivitas yang dilakukan oleh sekelompok orang, yang kemudian dibiasakan untuk dilakukan. Kebiasaan berawal dari aktivitas yang dianggap memiliki manfaat bagi orang-orang yang melakukannya. Aktivitas tersebut kemudian dilakukan secara berkala hingga menjadi sebuah kebiasaan dalam masyarakat. Namun, diperlukan waktu yang tidak singkat untuk kebiasaan bisa berubah menjadi kebudayaan.

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa kebiasaan merupakan perbuatan yang dilakukan berulang-ulang sampai kemudian diakui dan diterima oleh masyarakat. Kebiasaan sekelompok orang yang sudah diterima oleh orang banyak akan diikuti dan dianggap sebagai sesuatu yang praktis dan benar. Kebiasaan yang diikuti oleh sebagian besar anggota masyarakat dan kemudian diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya dikenal dengan sebutan tradisi.

Pergeseran tradisi bisa terjadi dalam segi bentuk tradisi, fungsi tradisi dan makna tradisi itu sendiri. Hal ini biasa terjadi disebabkan oleh pengaruh perkembangan teknologi komunikasi dan semakin kompleksnya tantangan kehidupan masyarakat (Raofu, dikutip dalam Lase, 2021).

Perubahan-perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat berpengaruh terhadap perubahan tradisi atau kebudayaan, hal ini disebabkan adanya sesuatu hal yang lama sudah dianggap tidak memuaskan lagi. Perubahan bisa saja terjadi akibat munculnya faktor baru yang lebih memuaskan sebagai pengganti faktor yang untuk menyesuaikan faktor-faktor lain yang sudah lebih dahulu mengalami perubahan. Pergeseran sebuah kebudayaan atau tradisi merupakan hal yang wajar terjadi. Adapun menurut Soekanto dan Sulistyowati, penyebab perubahan kebudayaan adalah karena bertambah dan berkurangnya penduduk, munculnya penemuan-penemuan baru, adanya pertentangan dari masyarakat serta pengaruh kebudayaan masyarakat lain (Kurniawan, 2019:135).

Di Indonesia sendiri terjadi pergeseran tradisi *Hombo Batu* di Nias dimana yang awalnya berfungsi sebagai latihan perang, sekarang lebih sekedar simbol dan ikon wisata saja. Faktor penyebab pergeseran fungsi tradisi *Hombo Batu* bisa dilihat

dari faktor internal dan eksternal. Faktor internal berasal dari ide masyarakat Nias Selatan yang menjadikan tradisi ini sebagai ikon wisata untuk komersialisasi budaya demi menghasilkan pendapatan. Sedangkan faktor eksternal berasal dari kedatangan misionaris Jerman, yang memperkenalkan sistem Pendidikan dan mengabaikan tradisi leluhur (Lase, 2021:122).

Sejalan dengan perkembangan dan perubahan zaman, budaya *kimjang* di Korea khususnya Korea Selatan juga mengalami pergeseran serta perubahan. Generasi yang lebih tua masih melakukan kebiasaan membuat *kimchi* bersama dengan anak-anaknya, namun generasi muda banyak beranggapan bahwa tradisi tahunan ini sudah kuno dan tidak kekinian. Banyak pula anak muda yang sudah terbiasa dengan pola mengonsumsi makanan barat dan semakin tingginya jumlah wanita pekerja di Korea Selatan berkontribusi terhadap pergeseran budaya *kimjang*. Institut Pengembangan Industri Kesehatan Korea (*The Korea Health Industry Development Institute*) mempelajari asupan gizi orang Korea dan menemukan bahwa asupan *kimchi* harian rata-rata masyarakat Korea turun dari 79,43-gram per orang pada 2008 menjadi 59,87-gram pada 2019, turun 24,6% (Nam Jeong-mi, 2021).

Korea Selatan sebagai negara yang selama tiga generasi terakhir telah berevolusi karena industrialisasi yang cepat juga berdampak terhadap transformasi sosial di dalam masyarakatnya. Salah satunya adalah budaya *kimjang*. Maka dari itu peneliti memilih “Perubahan Budaya *Kimjang* Pada Masyarakat Modern Korea” sebagai tema yang akan diteliti lebih lanjut pada penelitian ini.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan beberapa hal yang sudah diuraikan pada latar belakang di atas, maka dari itu masalah yang akan dikaji atau diteliti adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana budaya *kimjang* dalam masyarakat Korea modern?
- 2) Faktor pendorong perubahan dalam budaya *kimjang*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan utama dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Menjelaskan budaya *kimjang* dalam masyarakat Korea modern.
- 2) Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan dalam budaya *kimjang*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang didapatkan dari penulisan ini adalah:

- 1) Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan kepustakaan maupun referensi dalam pengembangan ilmu budaya khususnya budaya masyarakat Korea.

- 2) Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber informasi dan acuan dalam menambah wawasan mengenai perubahan suatu budaya dalam hal ini budaya *kimjang*.

1.5 Metode Penelitian

Dalam penulisan karya tulis ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif dilakukan dengan cara mendeskripsikan dan

menginterpretasikan sesuatu hal sebagai tujuan utamanya guna memberikan gambaran sederhana tentang objek-objek yang diteliti secara sistematis dan tepat sesuai dengan fakta-fakta yang ada. Penelitian ini tidak menggunakan angka atau perhitungan apapun dalam prosesnya. Analisis kualitatif menggunakan kata-kata yang disusun secara sistematis dalam bentuk deskripsi kalimat dari sumber-sumber data yang akan diteliti.

Moleong dalam Nurdin (2019: 75) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah pada suatu konteks khusus yang alamiah seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan sebagainya secara holistik, dan mendeskripsikannya dalam bentuk kata-kata dan bahasa.

Penelitian ini memfokuskan pada analisis perubahan budaya *kimjang* yang berawal dari kebiasaan serta menjabarkan sedikit mengenai budaya *kimchi*, muasal dan transformasi budaya *kimjang*, faktor yang menyebabkan terjadinya transformasi budaya *kimjang* dan bagaimana generasi muda Korea saat ini melihat budaya *kimjang*

1.6 Sumber Data

Dalam mengklasifikasi data sumber penelitian ini, penulis membaginya menjadi dua bentuk yang berupa sumber data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan oleh penulis diambil dari sumber data berupa jurnal ilmiah, artikel ilmiah dan data buku elektronik, sedangkan data sekunder diambil dari data buku teks.

1.7 Sistematika Penyajian

Penulisan skripsi ini terdiri dari 4 bab beserta daftar pustaka. Berikut adalah sistematika penulisan yang digunakan penulis untuk menyusun karya tulis.

Bab 1 Pendahuluan, merupakan bab awal yang didalamnya terdapat latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, sumber data dan teknik pengambilan data, serta sistematika penyajian.

Bab 2 Kerangka Teori, merupakan bagian yang menyajikan tinjauan pustaka, landasan teori dan keaslian penelitian. Tinjauan Pustaka mengenai *kimjang* dan *kimchi* serta sejarahnya, teori perubahan sosial.

Bab 3 Analisis dan Pembahasan, merupakan bagian yang memuat analisis dan pembahasan yang terpadu. Penjelasan hasil penelitian mengenai perubahan budaya *kimjang* dalam masyarakat Korea dan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan budaya *kimjang* tersebut.

Bab 4 Simpulan dan Saran, berisi tentang kesimpulan terkait hasil dari penelitian dan saran untuk penelitian lanjutan di masa depan.

