



**MAKANAN OLAHAN FERMENTASI KOREA DAN INDONESIA
SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA**

***KOREAN AND INDONESIAN FERMENTED PROCESSED FOODS
AS CULTURAL IDENTITY***

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik (S.Li)

LOVLITA MAGGIE SHIERRA

192007516018

**Jurusan Sastra Korea
Fakultas Bahasa dan Sastra
Universitas Nasional
2024**

PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui pada tanggal 13 Februari 2024

Rahmad Faisal, S.E., M.Si.M

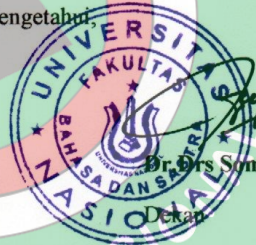
Pembimbing



Mengetahui

Fahdi Sachiya, S.S., M.A

Ketua Program Studi



Dr. Drs. Somadi, M.Pd

Dekan

UNIVERSITAS NASIONAL

PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada tanggal 13 Februari 2024



Dr. Tajdudin Nur, M. M
Ketua/Penguji

Dra. Rurani Edinda, M. E. D
Sekretaris/Penguji

Rahmad Faisal, S.E.,M.Si.M.
Pembimbing/Penguji

Disahkan pada tanggal 29 Februari 2024

Fahdi Sachiya S.S.,M.A.
Ketua Program Studi

Drs. Somadi, M.Pd
Dekan

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Lovlita Maggie Sierra
Nomor Induk Mahasiswa : 192007516018
Program Studi : Bahasa Korea
Tempat & Tgl. Lahir : Sukabumi, 18 Agustus 1997
Alamat : Jl. Robusta III-C, Blok U6, No. 14. Pondok Kopi,
Jakarta Timur, 13460.

menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

MAKANAN OLAHAN FERMENTASI KOREA DAN INDONESIA SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA

adalah asli (bukan plagiasi) dan belum pernah digarap oleh penulis/peneliti lain. Semua pendapat atau ide orang lain yang diambil dalam skripsi ini dilakukan melalui langkah-langkah ilmiah dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Jakarta, Febuari 2024
Yang membuat pernyataan,



Lovlita Maggie Sierra
(Tanda tangan di atas meterai Rp10.000)

UNIVERSITAS NASIONAL

KATA PENGANTAR

Pertama tama saya mengucapkan syukur kepada Tuhan atas karunia yang dilimpahkan kepada saya sehingga akhirnya saya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini guna memenuhi salah satu persyaratan dalam mencapai Gelar Sarjana (S1) Linguistik Bahasa Korea di Fakultas Bahasa Korea Universitas Nasional Jakarta. Adapun judul dari penulisan skripsi ini adalah “Makanan Olahan Fermentasi Korea dan Indonesia sebagai Identitas Budaya”

Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna, namun berkat dukungan dan saran yang diberikan dari berbagai pihak hingga terselesaikannya tugas akhir ini. Dalam kesempatan ini juga penulis ingin mengucapkan terima kasih atas bimbingan dan dukungan kepada:

1. Dr. Drs. Somadi, M.Pd selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Sastra Universitas Nasional.
2. Fahdi Sachiya, S.S., M.A selaku Ketua Program Studi Bahasa Korea Universitas Nasional.
3. Rahmad Faisal, S.E.,M.Si.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah mencurahkan tenaga serta pikiran dan waktunya untuk memberikan petunjuk, arahan dan nasihat selama proses penulisan skripsi ini dari awal hingga akhir.
4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Bahasa Korea Universitas Nasional.

Bapak Teguh Pratama Aditya, S.Si., M.A., Heri Suheri, S.S., M.M., Rahmad Faisal, S.E.,M.Si.M., Dr. Tadjuddin Nur, S.S., M.M., Fitri Meutia, S.S., M.A.,

Jung Shua, M.A., Ko Yoo Kyeong, M.A., Yayah Cheryah, S.E., M.A., Fahdi Sachiya, M.A., dan Dr. Rurani Adinda, M.Ed., Bunga Astya Safitri, S.Hum., M.Hum., Redita Devi, S.Hum., M.A., Siti Nurseha, M.Ba., M.A., yang telah memberikan pelajaran dan banyak pengetahuan selama perkuliahan.

5. Terimakasih kepada seluruh anggota keluarga yang sudah mendukung skripsi dari awal hingga selesainya skripsi



DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
초록	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Metode dan Sumber Data	3
1.6 Sistematika Penyajian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.2 Keaslian Penelitian	9
2.3 Landasan Teori	10
2.3.1 Identitas Budaya	10
2.3.2 Budaya	11
2.3.3 Pembentukan Identitas Budaya	12
2.3.4 Makanan	12
2.3.5 Budaya Pangan	13
2.4 Kerangka Pikir	15
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	17
3.1 Hasil Penelitian	17
3.1.1 Unsur Sejarah	17
3.1.2 Faktor Geografis dan Iklim	20
3.2 Pembahasan	23

3.2.1	Udang Fermentasi Korea (Saeu Jeot)	23
3.2.2	Terasi Udang Rebon	26
3.2.3	Cincalok/kecalok/calok	27
3.2.4	Identitas Budaya pada Saeu Jeot, Terasi, dan Calok	29
3.2.5	Myeongran Jeot	31
3.2.6	Bakasang Telur Cakalang	35
3.2.7	Identitas Budaya pada Myeongran Jeot dan Bakasang Telur	
	Cakalang.....	37
3.2.8	Kimchi	38
3.2.9	Sayur Asin	43
3.2.10	Asinan	46
3.2.11	Identitas Budaya pada Kimchi, Sayur Asin, dan Asinan	50
BAB IV KESIMPULAN		52
4.1	Kesimpulan	52
4.2	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		59
	Tabel perbandingan Udang Fermentasi Korea (Saeu Jeot) dan Udang Fermentasi Indonesia (Terasi)	59
	Tabel perbandingan Udang Fermentasi Korea (Saeu Jeot) dan Udang Fermentasi Indonesia (Cincalok / kecalok / calok)	59
	Tabel perbandingan Telur Ikan Asin Fermentasi Korea (Myeongran Jeot) dan Telur Ikan Asin Fermentasi Indonesia (Bakasang Telur Cakalang)	60
	Tabel perbandingan Sayur Fermentasi Korea (Kimchi) dan Sayur Fermentasi Indonesia (Sayur Asin)	61
	Tabel perbandingan Sayur Fermentasi Korea (Kimchi) dan Sayur Fermentasi Indonesia (Asinan)	62
RIWAYAT HIDUP PENULIS		63

ABSTRAK

Kebudayaan dapat dilihat dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari tarian, cara berpakaian, alat musik, ataupun tata cara menyajikan makanan. Kebudayaan dapat juga dilihat dalam makanan sehari-hari, bisa terlihat dari cara pembuatan maupun cara penyajiannya. Hal ini berkaitan dengan sejarah, tradisi, iklim, dan geografi. Dikarenakan makanan merupakan bagian dari cara bertahan hidup dan hal ini berperan dalam membentuk sebuah identitas budaya suatu masyarakat. Salah satu makanan olahan yang dibuat untuk bertahan hidup pada jaman prasejarah ialah dengan mengawetkannya menggunakan garam, atau dengan mengeringkannya. Melalui proses pengawetan tersebut, manusia berhasil menciptakan makanan olahan fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara proses pembuatan makanan fermentasi Korea dan Indonesia dilihat dari perspektif budaya. Penelitian ini merupakan penelitian dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif dan dianalisis dengan teori identitas budaya. Subyek penelitian ialah makanan Korea dengan makanan Indonesia yang terlihat dalam perbedaan antara cara pengolahan makanan fermentasinya. Metode yang digunakan dalam proses pengumpulan adalah metode kepustakaan. Hasil penelitian yang didapatkan ialah faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya sebuah identitas budaya suatu negara dalam hal makanan adalah sejarah, letak geografi dan iklim. Korea lebih memfokuskan proses pengawetan makanan berdasarkan iklim, terutama di musim dingin supaya masyarakat tetap memiliki bahan pangan selama musim tersebut. Sementara itu masyarakat Indonesia yang tidak mengenal musim dingin, banyak memanfaatkan cuaca panas terik untuk menjemur dan mengawetkan bahan pangan mereka.

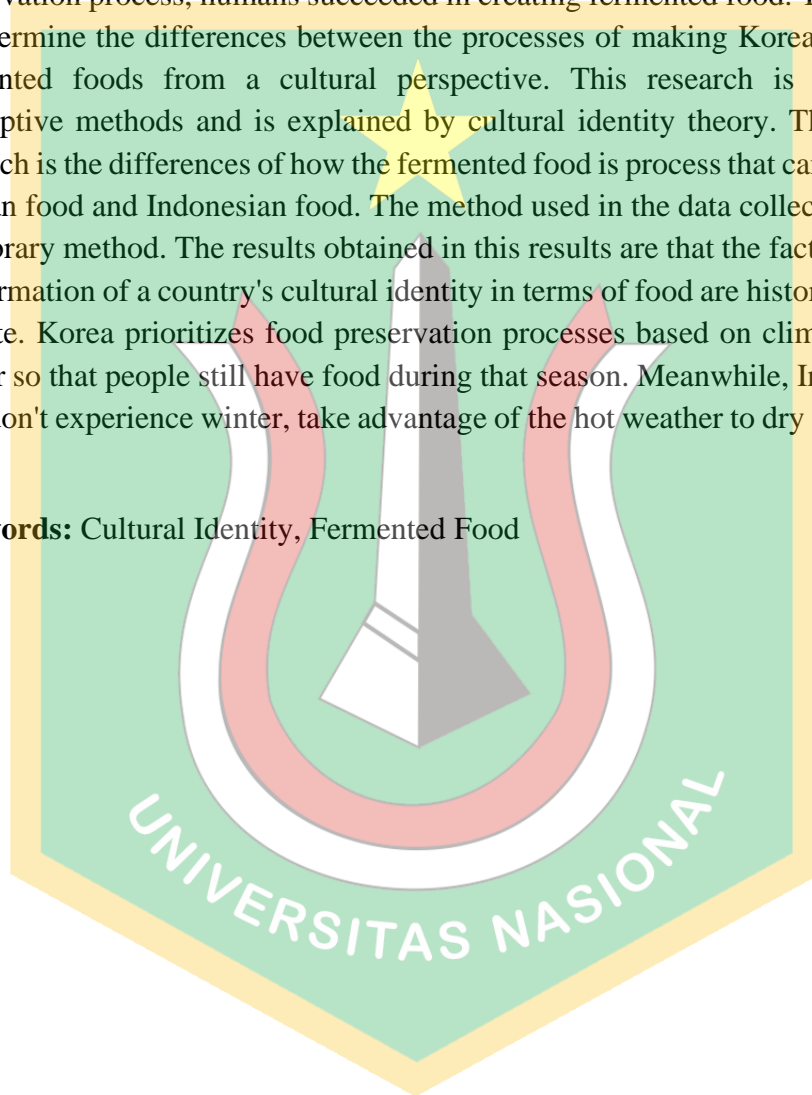
Kata Kunci: Identitas Budaya, Makanan Olahan Fermentasi



ABSTRACT

Culture can be seen in various aspects of life, starting from dancing, how to dress, musical instruments, or how to serve food. Culture can also be seen in everyday food, it can be seen from how it is made and how it is served. This is related to history, tradition, climate and geography. Because food is part of a way of survival and this plays a role in forming a society's cultural identity. One of the processed foods made to survive in prehistoric times was to preserve them using salt, or by drying them. Through this preservation process, humans succeeded in creating fermented food. This research aims to determine the differences between the processes of making Korean and Indonesian fermented foods from a cultural perspective. This research is using qualitative descriptive methods and is explained by cultural identity theory. The subject of this research is the differences of how the fermented food is process that can be seen between Korean food and Indonesian food. The method used in the data collection process is by the library method. The results obtained in this results are that the factors that influence the formation of a country's cultural identity in terms of food are history, geography and climate. Korea prioritizes food preservation processes based on climate, especially in winter so that people still have food during that season. Meanwhile, Indonesian people, who don't experience winter, take advantage of the hot weather to dry and preserve their food.

Keywords: Cultural Identity, Fermented Food



초록

문화는 춤, 의상, 음악 도구, 식사 준비 방식 등 다양한 삶의 측면에서 볼 수 있다. 문화는 일상적인 음식에서도 볼 수 있으며, 이는 조리 방법과 제공 방식에서 나타난다. 이는 역사, 전통, 기후, 지리와 관련이 있다. 음식은 생존방식의 일부이고, 이는 사회의 문화적 정체성을 형성하는 역할을 한다.

선사시대에 생존을 위해 사용된 음식 가공 방법 중 하나는 소금을 이용해 음식을 보존하거나 건조시켜 보존하는 것이었다.

이러한 보존 과정을 통해 인류는 발효가공식품을 만드는 데 성공했다.

본 연구는 한국과 인도네시아 발효식품을 만드는 과정의 차이점을 문화적 관점에서 밝히는 것을 목표로 한다.

본 연구는 질적 서술적 방법을 사용하였으며 문화정체성 이론을 이용하여 설명하였다.

본 연구에서는 한국음식과 인도네시아음식에서 볼 수 있는 발효식품의 가공과정의 차이점에 대해서 연구한다.

데이터 수집 과정에서는 라이브러리 방식을 사용했다. 본 연구를 통해 얻은 결과는 음식 측면에서 한 국가의 문화적 정체성 형성에 영향을 미치는 요인은 역사, 지리, 기후라는 것이다.

한국은 특히 겨울철 날씨에 맞게 식품을 보존하기 때문에 추운 계절에도 식량을 확보할 수 있다. 한편, 겨울을 경험하지 못하는 인도네시아 사람들은 더운 날씨에 맞게 음식을 건조시키고 보존한다.

키워드: 문화적 정체성, 발효식품, 한국 음식