

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebudayaan akan terus hidup dari satu zaman ke zaman lainnya dan berkembang secara turun temurun. Walaupun zaman dapat dikatakan sudah modern dan sudah lebih dipenuhi oleh teknologi canggih, tetapi kita masih dapat menemukan jejak-jejak tradisi atau jejak-jejak kebudayaan terdahulu yang masih dipraktikkan. Tradisi atau jejak-jejak kebudayaan ini dapat ditemukan dalam makanan yang sehari-hari disantap.

Suatu masyarakat kebudayaan dapat dikatakan sebagai suatu identitas negaranya itu sendiri. Identitas nasional bangsa dapat dikatakan sebagai keunikan, karakteristik, atau kekirkhasan, agar suatu bangsa tersebut dapat dibedakan dengan bangsa lainnya, tidak terkecuali pada tradisi makanan yang dimiliki negara tersebut. Baik dari cara pembuatan, penataan, kapan makanan tersebut disajikan/dimunculkan ataupun siapa saja yang bisa menyantap makanan tersebut. Salah satu budaya makanan yang terus terbawa hingga zaman kini ialah pengawetan makanan dengan menggunakan garam. Di zaman dahulu, manusia belum memiliki teknologi yang cukup untuk mengawetkan makanan di dalam kulkas, maka mereka melakukan pengawetan dengan berbagai cara, salah satunya dengan menggunakan garam.

Dikutip dari *History.com* dan *Britannica.com*, orang Mesir kuno adalah yang pertama menyadari proses pengawetan dapat dilakukan dengan garam. Hal tersebut karena garam mengandung sodium, yaitu kandungan yang menarik kelembaban penyebab bakteri keluar dari makanan. Makanan yang kering, berarti mencegah proses pembusukan. Teknik pengawetan makanan dengan garam tersebut juga

dipraktikkan di negara-negara Asia. Menurut Zaka (2022:90), Di Korea sendiri, pengawetan makanan menggunakan garam mulai berkembang semenjak jaman tembikar (kurang lebih 200 SM). Dan di Indonesia teknik pengasinan atau pengawetan bahan makanan, terutama ikan, menggunakan garam sudah ada semenjak tahun 902 Masehi. Dikutip dari buku *Dinamika Sosial Budaya Masyarakat di Pulau Jawa Abad VIII-XX* (1996) terbitan Dinas Pariwisata Jawa Timur & UGM, Prasasti Kembangarum yang berangka tahun 824 Saka atau 902 Masehi membuktikan bahwa masyarakat pada zaman itu sudah menyantap ikan asin.

Budaya dan kuliner dapat dijadikan sebagai identitas bagi masyarakat dan negara. Makanan adalah elemen budaya dan mewakili hubungan sosial. Selain kebutuhan biologis untuk kelangsungan hidup manusia. Sebagai makhluk hidup pastinya membutuhkan makanan sebagai kebutuhan biologis yang juga disertai dengan sosial dan budaya manusia dalam suatu masyarakat (Krisnadi 2018). Makanan merupakan salah satu unsur budaya suatu bangsa yang praktis sebagai identitas suatu masyarakat yang mandiri dalam kehidupan dan dipengaruhi oleh globalisasi. Identitas budaya tidak hanya budaya sebagai cerminan identitas, melainkan makanan bisa menciptakan perbedaan dengan identitas budaya lainnya. Makanan adalah salah satu cara paling mendasar dan umum yang membedakan seseorang dari orang atau budaya lain agar lebih menonjol dari yang lain.

Makanan memiliki banyak arti yaitu persiapan ritual, kondisi sosial, perubahan iklim, dan dimana makanan itu ditanam juga ditabur, dikumpulkan, diolah dan dimakan yang merupakan wujud ekspresi budaya serta identitas. Disisi lain budaya

merupakan proses aktif pemaknaan dengan mendukung gagasan bahwa budaya adalah kata kerja dan bukan kata benda (Sri Utami 2018).

1.2 Rumusan masalah

1. Apa latar belakang makanan fermentasi Korea dan Indonesia?
2. Bagaimana makanan fermentasi menjadi identitas budaya Korea dan Indonesia?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan latar belakang makanan fermentasi Korea dan Indonesia, dan untuk mendeskripsikan makanan fermentasi menjadi identitas budaya Korea dan Indonesia.

1.4 Manfaat Penelitian

Secara teoretis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk menambah wawasan atau pengetahuan mahasiswa. Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk mahasiswa yang ingin menganalisis dengan penerapan Budaya, khususnya Identitas suatu budaya yang mungkin terlahir dari sebuah budaya kuliner.

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan peneliti dalam memahami konsep Identitas Budaya dan faktor pembentuknya. Penelitian ini juga dapat menjadi salah satu referensi bagi pembaca untuk melakukan penelitian lebih lanjut seperti menganalisa Identitas Budaya melalui data yang berbeda selain kuliner contohnya seperti pakaian, sastra, musik, dan sebagainya.

1.5 Metode dan Sumber Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif, Penelitian yang menggunakan metode kualitatif selalu menggunakan data tidak sistematis, sangat individual, kurang ilmiah dan sukar dilakukan pelacakan terhadap data yang terkumpul,

karena tidak mungkin mengulangi peristiwa yang lampau, juga diragukan hasilnya. Sumber data dari penelitian ini akan diambil dari buku-buku resep Saeu Jeot dan buku-buku resep terasi, serta buku atau artikel sejarah yang menyangkut metoda pembuatan kedua makanan tersebut.

1.6 Sistematika Penyajian

Bab I, Pendahuluan. Pada bab ini Penulis akan menjabarkan latar belakang penelitian mengenai perbedaan antara Saeu Jeot dan Terasi dalam bidang pembuatan dan sejarah budaya. Memaparkan rumusan masalah dan ide pendukung yang didapat dari artikel, skripsi yang membahas tentang *Jeotgal* ataupun Terasi, dan beberapa sumber terkait seperti jurnal dan situs web tentang teori Identitas Budaya melalui internet untuk mendukung penelitian ini.

Bab 2, Kerangka Teori. Pada bab ini peneliti akan memaparkan pengertian teori mengenai Identitas dan Budaya, Penulis menganalisis artikel yang bersangkutan dengan sejarah atau cara pembuatan terasi dan Saeu/Sawoo Jeot, kemudian mengambil data dari setiap artikel yang merefleksikan identitas budaya Korea melalui perbedaan kedua kuliner tersebut.

Bab 3, Hasil analisis. Pada bab ini Penulis mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh artikel yang berkaitan dengan sejarah maupun perbedaan dalam Kuliner Saeut/Sawoo Jeot dengan Terasi. Kemudian penulis mengaitkan teori Identitas Budaya dengan materi yang didapatkan.

Bab 4, Kesimpulan. Pada bab ini penulis akan menarik kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah di dapatkan.