

## BAB IV

### Kesimpulan

#### 4.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian mengenai “Analisa Makanan sebagai Identitas Budaya Korea yang Terlihat dalam Perbedaanantara Saeu Jeot dengan Terasi Faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya sebuah identitas budaya suatu negara dalam hal makanan ialah sejarah, letak geografi dan iklim.karena pada dasarnya pemilihan bahan makanan dan cara mengolah bahan makanan sangat berkaitan dengan cara bertahan hidup. Korea lebih memfokuskan proses pengawetan makanan berdasarkan iklim, terutama bagaimana masyarakat korea dapat mengawetkan makanan di musim dingin dan tetap memiliki bahan pangan selama musim dingin. Mulai dari Saeu Jeot, Myeongran jeot, hingga kimchi sekalipun, fermentasinya dilakukan dengan menyimpannya ke dalam wadah dan diletakan di tempat dingin, tanpa bergantung pada proses penejmuran menggunakan matahari. Sementara itu masyarakat Indonesia yang tidak mengenal musim dingin, banyak memanfaatkan cuaca panas terik untuk menjemur dan mengawetkan bahan pangan mereka, seperti hal nya dalam pembuatan terasi; bakasang telur cakalang; maupun sayur asin. perbedaan dari kebiasaan ataupun cara pembuatan pangan sehari-hari ini dapat dijadikan sesuatu yang khas dari negara tersebut, maka hal ini dapat dikatakan sebagai identitas kebudayaan negara. Identitas kebudayaan makanan Korea ialah pembuatan makanan fermentasi dalam sebuah wadah yang ditanam di dalam salju, walaupun di zaman modern ini masyarakat korea dapat menyimpan makanannya dalam kulkas,

tetapi tradisi pembuatan makanan fermentasi untuk musim dingin ini telah menjadi suatu tradisi dan kebiasaan tersendiri.

#### **4.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian berikut ini saran-saran yang diberikan untuk mereka yang hendak meneliti mengenai “Makanan sebagai Identitas Budaya Korea”:

Dapat meneliti kebudayaan Makanan menggunakan pengaruh Globalisasi, karena pengetahuan mengenai pembuatan makanan sangatlah rentan terhadap pengaruh budaya lain ataupun globalisasi.

