



BAKMI KOREA

(ZAMAN JOSEON DAN ZAMAN MODEREN)

Karya Tulis ini Diajukan untuk Melengkapi Persyaratan Kelulusan

Program Diploma Tiga

Akademi Bahasa Asing Nasional

Oleh:

Priskila Evasari

NIM :113450200550022

PROGRAM STUDI BAHASA KOREA

AKADEMI BAHASA ASING NASIONAL

JAKARTA

2014



LEMBAR PERSETUJUAN KARYA TULIS

Nama Mahasiswa : Priskila Evasari

No.Pokok / NIRM : 113450200550022

Jurusan : Bahasa Korea

Judul Karya Tulis : BAKMI KOREA (ZAMAN JOSEON DAN
ZAMAN MODEREN

Pembimbing,

Direktur,

Fitri Meutia, S.S., M.A.

Dra. Rurani Adinda, M.A.



LEMBAR PENGESAHAN

1. Zaini S.Sos., M.A.

Ketua

2. Yayah Cheriya S.E., M.E.

Sekretaris

3. Fitri Meutia, S.S., M.A.

Pembimbing

Disahkan pada tanggal,

Direktur

Dra. Rurani Adinda, M.A.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan karya tulis akhir ini dengan judul **“Bakmi Korea (Zaman Joseon dan Zaman Moderen)”**.

Karya tulis akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dari Diploma III Program Studi Bahasa Korea, Akademi Bahasa Asing Nasional, Universitas Nasional. Sementara maksud dari penulisan karya tulis akhir ini adalah untuk menambah pengetahuan kepada para pembelajar mengenai Korea.

Pada kesempatan ini, penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses penulisan karya tulis ini, sehingga karya tulis ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Rurani Adinda, M.A., selaku Direktur Akademi Bahasa Asing Nasional.
2. Ibu Fitri Meutia, S.S., M.M., selaku Ketua Program Studi Bahasa Korea, Akademi Bahasa Asing Nasional.
3. Ibu Fitri Meutia, S.S., M.M., selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan dalam penulisan karya tulis akhir ini.
4. Seluruh staf pengajar di Program Studi Bahasa Korea, Akademi Bahasa Asing Nasional, yakni Bapak Heri Suheri, Bapak Zaini, Ibu Rurani Adinda, Ibu Ndaru Catur Rini, Bapak William Gozali, serta para pengajar

asing Program Studi Bahasa Korea, yaitu Ms. Han Jae Won, Ms. Park Ji Min, Mr. Kwak Tae Ung, Mrs. Kwon Yeong Soon, dan Prof. Shin Young Dok.

5. Para pengajar di kantor Manhwa Kita Culture Mr. Choi Byeong Jo, Mr. Kim Seok, Mr. Lee In Jong, Mr. Ju Chang Hwan, Mr. Lee Il Hee dan Mr. Jo Byeong Ju atas partisipasinya membantu penulis dalam menerjemahkan artikel mengenai bakmi Korea.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan doa dan semangat.
7. Para senior, teman-teman seangkatan terutama Avie Qaraarin, Dwirani Agusheksa, Diajeng Tia, Syaniza Rahmadania, Eka Wijayanti serta adik-adik kelas yang telah mendukung dan memberi masukan dalam penulisan karya tulis akhir ini.
8. Seluruh karyawan Akademi Bahasa Asing Nasional terutama Ibu Retno yang telah membantu kelancaran administrasi selama proses penulisan.
9. Terakhir pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberi partisipasi dan bantuan dalam penyelesaian karya tulis akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya tulis akhir ini masih mempunyai banyak kekurangan sehingga jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima masukan dan saran yang kelak akan bermanfaat untuk pengembangan dan penyempurnaan karya tulis ini pada masa yang akan datang. Penulis berharap agar karya tulis akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, para pembelajar bahasa Korea dimanapun, terutama bagi mahasiswa ABANAS program studi Bahasa Korea.

Jakarta, 23 Juli 2014

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iv

BAB I PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang	1
I.2. Alasan Pemilihan Judul	2
I.3. Tujuan Penulisan	2
I.4. Batasan Masalah	3
I.5. Metode Penulisan	3
I.6. Sistematika Penulisan	3

BAB II BAKMI KOREA

II.1. Bakmi Korea.....	5
II.2. Jenis-Jenis Bakmi Korea.....	8

BAB III KESIMPULAN

34

DAFTAR PUSTAKA.....

39

DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....

40

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak masyarakat di setiap belahan negara menggemari hidangan berjenis bakmi. Masyarakat Indonesia menjadi salah satu di antaranya. Masyarakat Indonesia dapat dikatakan menggemari hidangan berjenis bakmi ini dilihat dari banyaknya penjual atau rumah makan yang menghidangkan bakmi sebagai menu. Mulai dari bakmi buatan nusantara sampai bakmi buatan internasional. Bakmi buatan internasional misalnya, ada *Spaghetti* dari Italia, ada *Soba* dari Jepang, *Pho* dari Vietnam, dan bahkan *Guksu* dari Korea.

Sejak mewabahnya demam Korea, atau bisa dikenal dengan “Gelombang Korea” atau “Demam K-Pop”, beberapa restoran di Jakarta memasukkan hidangan *Guksu* atau bakmi Korea demi menarik pelanggan baru ke restorannya. Bakmi Korea ini dapat kita jumpai dan nikmati di beberapa restoran bernuansa Korea di Jakarta. Sampai saat ini *Guksu* bisa dinikmati dengan berkesan oleh masyarakat Indonesia, bahkan banyak dari mereka yang merasa ketagihan saat mencobanya baik saat memakannya di restoran Korea di Jakarta maupun di Korea saat mereka berkunjung ke sana.

Kesan dan rasa ketagihan yang melekat di hati masyarakat Indonesia akan bakmi Korea ini sudah tentu tidak terlepas karena kekhasan dan keistimewaan yang terdapat di dalamnya. Hal ini pun sangat penulis rasakan. Rasa bakmi Korea sangat cocok di lidah orang Indonesia. Bumbu yang digunakannya pun tidak

menyengat di lidah. Inilah yang sepertinya menjadi alasan kenapa bakmi Korea meninggalkan kesan baik dan membuat ketagihan para penikmatnya. Melihat kesan dan merasakan keistimewaan dari bakmi Korea ini menarik keinginan penulis untuk memberitahukan kepada masyarakat Indonesia mengenai kekhasan dan keistimewaan bakmi Korea yang sampai dapat meninggalkan kesan. Dalam penulisan ini penulis mendeskripsikan keistimewaan atau kekhasan bakmi Korea. Tidak terlepas juga dalam penulisan ini, penulis menyebutkan jenis-jenis dari bakmi Korea ini, yang nantinya diharapkan dapat dicoba oleh para pembaca.

1.2 Alasan Pemilihan Judul

Penulis memilih judul “Bakmi Korea, Berfokus pada Zaman Joseon dan Zaman Modern” sebagai judul penulisan karya tulis akhir ini karena bakmi Korea memiliki perbedaan saat pertama kali muncul di zaman Joseon dan zaman sekarang, dikarenakan selama masa transisi ada perubahan dan perkembangan bahan atau perubahan kasta dan sebagainya.

1.3 Tujuan Penulisan

Tujuan penulis membuat karya tulis akhir ini adalah untuk mendeskripsikan perbandingan bentuk bakmi Korea, cara pembuatan dan jenis bakmi Korea saat di zaman Joseon dan zaman modern ini. Selain itu karya tulis akhir ini dibuat juga untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dari Program Diploma III Program Studi Bahasa Korea, Akademi Bahasa Asing Nasional.

1.4 Batasan Masalah

Penulisan ini hanya difokuskan pada pembahasan mengenai perbedaan bakmi Korea zaman Joseon dan zaman modern, melalui penjabaran dari jenis-jenisnya di tiap zaman tersebut.

1.5 Metode Penulisan

Studi kepustakaan dan penjelajahan situs internet merupakan metode yang diambil untuk mencari data dan sumber yang relevan dengan judul. Setelah data terhimpun, penulis kemudian menguraikannya dalam bentuk tulisan deskriptif. Berikutnya, penulisan dibuat dalam bahasa Indonesia dan ditutup dengan kesimpulan berbahasa Korea.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan karya tulis akhir ini terdiri dari tiga bab, yaitu sebagai berikut :

1. BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang, alasan pemilihan judul, tujuan penulisan, batasan masalah, metode penulisan dan sistematika penulisan.

2. BAB II : BAKMI KOREA (ZAMAN JOSEON DAN ZAMAN MODEREN)

Bab ini berisi pembahasan mengenai garis besar bakmi Korea dan jenis-jenis bakmi Korea.

3. BAB III : KESIMPULAN

Bab ini berisi kesimpulan yang ditarik dari keseluruhan pembahasan pada bab sebelumnya. Kesimpulan ini ditulis dalam dua bahasa, yakni bahasa Indonesia dan bahasa Korea



BAB II

BAKMI KOREA

2.1 Bakmi Korea

Pada zaman dahulu penduduk lokal dari Asia Barat masuk ke Cina, mereka menemukan tepung terigu di sana yang kemudian mereka pakai untuk membuat mi. Sejak saat itu sampai pada saat kepemimpinan Raja Ming semua makanan yang terbuat dari mi disebut *Byeong*. *Byeong* dibedakan berdasarkan cara memasaknya, *Byeong* yang dimasak dengan cara dibakar disebut *Sobyeong*, *Byeong* yang dimasak dengan cara direbus disebut *Tangbyeong*, dan *Byeong* yang dimasak dengan cara diasinkan disebut *Jeungbyeong*.

Pada masa kependudukan Cina di abad ke-5 sampai ke-6 terdapat sebuah buku yang berjudul *Je Min Yo Sul*. Buku tersebut menjelaskan salah satu jenis *Tangbyeong*. Dalam penjelasan tersebut, dijelaskan juga bahwa bakmi Korea dibuat dengan cara diadoni menggunakan tepung terigu yang dibumbui dengan kaldu daging kemudian dipotong dengan panjang dan ketebalan seukuran sumpit, setelah itu dipipihkan tipis-tipis seperti daun kucai lalu dimasukkan satu per satu ke dalam panik yang berisi rebusan air.

Di negara Korea hampir tidak ada catatan sejarah yang berhubungan dengan bakmi. Sumber catatan hampir kebanyakan berasal dari Cina. Catatan-catatan tersebut dibawa dari Cina ke Korea pada masa Dinasti Goryeo. Namun, catatan itu kurang menjelaskan bagaimana cara pembuatan dan cara makan bakmi. Di samping itu karena harga tepung terigu yang sangat mahal membuat

banyak orang tidak bisa mendapatkannya sehingga tidak dapat mengkonsumsinya. Hal ini menjadi dampak tidak banyak tercatatnya pengonsumsi bakmi oleh masyarakat Korea.

Penduduk Asia Timur kemudian mencoba menanam gandum yang proses penanaman sampai panennya memakan waktu sekitar dua bulan. Tanaman gandum juga dapat tumbuh di tanah yang tandus. Oleh karena itulah, bangsa Korea mulai mencoba menggunakan tepung gandum untuk pembuatan bakmi. Tepung gandum kemudian dicampur dengan tepung pati dan air panas lalu diadoni, sehingga menjadi mi, baru kemudian menjadi bakmi setelah diolah dan dikreasikan dengan bumbu-bumbu lainnya.

Seiring berjalannya waktu, ternyata pada masa Dinasti Joseon penggunaan tepung gandum semakin berkembang hingga berbagai jenis bakmi mulai bermunculan.

2. 2 Bakmi Zaman Joseon

Bakmi Korea sangat banyak. jenisnya, dapat disebutkan mulai dari zaman Dinasti Joseon. Pada masa Dinasti Joseon bakmi yang sering dibuat dan disajikan untuk Raja antara lain adalah, bakmi yang terbuat dari tepung padi dengan tepung terigu yang disebut *Ggotguksu*, dalam bahasa Indonesia disebut bakmi bunga. Bakmi yang dibuat menggunakan sari pati kacang hijau disebut dengan *Cheongpoguksu* atau bakmi hijau, bakmi yang menggunakan bahan dasar tepung kastanye disebut *Bamguksu* atau bakmi kastanye. Ada juga *Jinjuguksu*, bakmi yang dibuat dengan cara mencampur cincangan daging burung merak atau

daging ayam dengan tepung pati kacang hijau, selain itu ada *Heulkguksu* atau bakmi tanah, bakmi ini dibuat dari campuran tepung terigu.



2.1 *Ggotguksu*

(<http://postfiles5.naver.net>)

UNIVERSITAS NASIONAL



2.2 *Cheongpoguksu*

(<http://postfiles5.naver.net>)



2.3 *Bamguksu*

(<http://cfile1.uf.tistory.com>)



2.4 Jinjuguksu

(<http://cfile227.uf.daum.net>)

2.3 Bakmi Zaman Modern

Di era modernisasi sekarang ini banyak masyarakat Korea mencoba memanfaatkan hasil alam sekitar untuk membuat dan menciptakan bakmi Korea dengan cita rasa yang baru. Hampir di setiap daerah di Korea saat ini memiliki bakmi ciri khas daerah mereka. Beberapa jenis bakmi Korea yang sangat digemari dan paling umum di kalangan masyarakat Korea, antara lain adalah *Janchiguksu*, *Kalguksu*, *Bibimguksu*, *Makguksu* dan *Kongguksu*.

2.3.1 Janchiguksu

Janchiguksu merupakan jenis bakmi yang dinikmati di pesta-pesta atau hari-hari bahagia, salah satunya di hari ulang tahun. Bakmi ini terbuat dari tepung gandum, yang ditambahkan dengan kaldu ikan teri, kaldu ganggang laut, atau

kaldu daging sapi. Bakmi ini disajikan dengan saus yang terbuat dari minyak wijen, kecap, bubuk cabai, dan daun bawang. Sebagai hiasan di atasnya atau *topping*, biasanya mereka menambahkan irisan telur dadar, rumput laut kering, dan mentimun di atasnya.

Nama bakmi ini berasal dari kata Korea yaitu *Janchi* yang berarti pesta atau perjamuan. Oleh sebab itu bakmi ini banyak dihidangkan untuk acara-acara khusus seperti pesta pernikahan dan pesta ulang tahun. Kata *Guksu* sendiri dalam bahasa Korea melambangkan umur yang panjang.



2.5 Janchiguksu

(<http://pds22.egloos.com>)

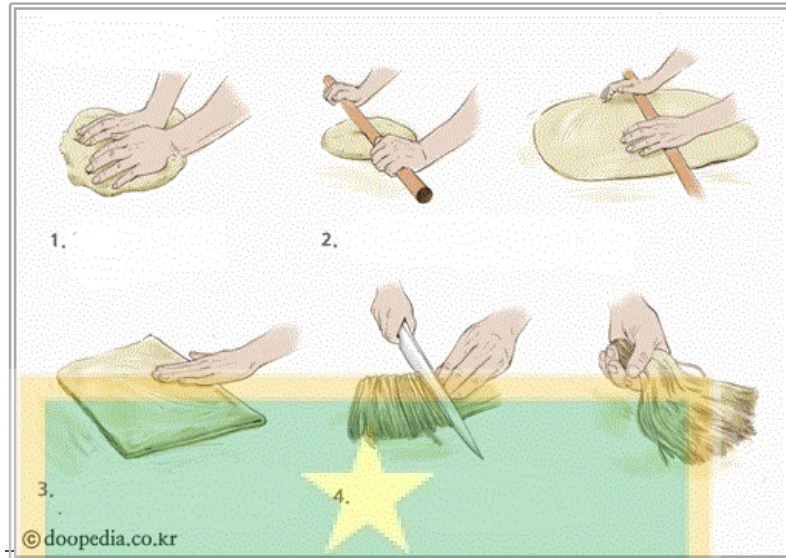
2.3.2 Kalguksu

Berikutnya adalah *Kalguksu* atau bakmi pisau. Bakmi ini dibuat dari adonan tepung terigu dan telur. Kemudian terkadang juga bisa ditambahkan bubuk

kacang tanah untuk tekstur. Adonan bakmi yang sudah selesai kemudian didiamkan beberapa saat agar mengembang, kemudian ditekan-tekan hingga pipih, setelah itu dipotong memanjang. Bakmi ini dipotong-potong menggunakan pisau kemudian direbus dan disajikan dalam mangkuk besar dengan kaldu dan bahan lainnya. Pada umumnya kaldu yang sering digunakan adalah kaldu ikan asin kering, kaldu kerang, kaldu ayam, dan kaldu rumput laut. Untuk mendapatkan rasa yang pekat biasanya bahan-bahan kaldu tersebut direbus selama berjam-jam. Sebagai hiasan di atasnya dapat ditambahkan mentimun, sayur-sayuran, kentang dan bawang. Lalu untuk menambah cita rasa, umumnya mereka menambahkan garam dan bubuk merica.

Kalguksu dianggap sebagai makanan musiman di Korea, masyarakat Korea paling sering mengkonsumsinya saat musim panas karena cukup segar untuk dinikmati pada musim panas. Bakmi ini dinamakan *Kalguksu* dikarenakan minya tidak dibuat dengan cara ditarik atau dimelarkan seperti pada umumnya tetapi dengan dipotong-potong menggunakan pisau.





2.6 Cara Pembuatan *Kalguksu*
(<http://dicimg.naver.com>)



2.7 *Kalguksu*

(<http://c.ask.nate.com>)

2.3.4 *Bibimguksu*

Bibimguksu atau bakmi campur. Bakmi ini dihidangkan atau dinikmati tidak dengan panas atau hangat tetapi dingin. Bakmi ini dibuat dengan sangat tipis menggunakan tepung gandum yang disebut *Somyeon*. *Somyeon* ini kemudian direbus dan ditiriskan menggunakan air dingin. Setelah itu, dibaluri saus yang terbuat dari kombinasi bubuk cabai merah, pasta cabai, bawang putih, cuka, dan gula, yang kemudian menghasilkan rasa asam dan manis. Sebagai sentuhan terakhir, masyarakat Korea umumnya menambahkan minyak wijen untuk meningkatkan rasa. *Bibimguksu* biasanya disajikan dengan hidangan pendamping lainnya seperti tumis daging sapi, acar mentimun, dan jamur yang dicampur menjadi satu dengan kecap dan minyak wijen. Sementara itu untuk hiasan di atasnya menggunakan telur rebus, acar lobak, rumput laut kering, irisan mentimun, dan irisan tomat atau irisan pir Korea.

Bibimguksu merupakan salah satu hidangan bakmi tradisional yang terkenal di Korea. Ada juga yang menyebut bakmi ini *Guksubibim* dan *Goldongmyeon*. Namun kedua nama bakmi itu memiliki arti yang sama yaitu bakmi campur. *Bibimguksu* ini sangat populer selama musim panas.



2.8 Bibimguksu

(<http://cfile215.uf.daum.net>)

2.3.5 Makguksu

Makguksu adalah hidangan bakmi *Buckwheat* Korea yang disajikan dengan kaldu dingin. Terkadang ditambahkan gula, mustar, minyak wijen atau cuka. *Makguksu* adalah hidangan khas Provinsi Gangwon Korea Selatan, yang beribukota Chuncheon.

Makguksu memiliki kaitan erat dengan *Naengmyeon* atau bakmi dingin, namun ada perbedaan yang terletak pada penggunaan tepung *Buckwheat* di *Makguksu* yang jumlahnya pemakaiannya lebih banyak dibandingkan pemakaian pada *Naengmyeon*. Oleh sebab itu, *Makguksu* memiliki tekstur yang cenderung lebih kasar. Bakmi ini biasanya dibuat langsung menggunakan tanaman *Buckwheat* kemudian direndam, lalu ditumbuk menjadi pasta. Karena tepung *Buckwheat* kandungan glutennya sangat sedikit dibanding biji-bijian yang lain,

ini menyebabkan adonannya sulit diuleni dan diiris dengan tangan sehingga untuk mengolahnya banyak yang menggunakan mesin.

Restoran-restoran di Korea menggunakan resep mereka sendiri dalam pembuatan *Makguksu*. Sebagian besar mereka menambahkan pasta cabai, berbagai jenis *Kimchi* atau asinan sawi dan macam-macam sayuran dan lauk pauk lainnya. Di daerah Chuncheon, hidangan bakmi ini disertai dengan rebusan daging sapi atau daging babi. Ada juga yang menambahkannya dengan panekuk kacang hijau dan panekuk kentang.

Makguksu telah menjadi identitas daerah Chuncheon. Dalam beberapa dekade terakhir banyak restoran *Makguksu* yang bermunculan di pusat kota. Bahkan pemerintah daerah setempat membangun museum *Makguksu*. Di Chuncheon sendiri setiap tahun diadakan Festival *Makguksu* yaitu “*Chuncheon Makguksu Noodle Festival*”, di mana pengunjung yang datang bisa mencoba mencicipi *Makguksu*.



2.9 Makguksu

(<http://cfile1.uf.tistory.com>)

2.3.6 *Kongguksu*

Jenis *Guksu* berikut dinamakan *Kongguksu* atau bakmi kuah kacang kedelai. Untuk membuat hidangan ini hanya menggunakan bakmi yang terbuat dari tepung terigu, namun yang menjadi poin utamanya adalah kuah kacang kedelai. Kacang kedelai harus direndam terlebih dahulu kemudian direbus setelah itu dikupas. Kacang kedelai yang sudah lunak tersebut barulah ditumbuk hingga menjadi bubur kemudian disaring. Bakmi yang sudah direbus kemudian di atasnya dituangkan irisan disiram dengan kuah kacang kedelai lalu ditaburi wijen dan mentimun.

Kongguksu diperkirakan sudah ada sekitar abad kesembilan belas, hal ini dipastikan melalui buku masak Dinasti Joseon. Kacang kedelai yang terkandung dalam *Kongguksu* mengandung banyak protein, oleh karena itu, hidangan ini termasuk dalam hidangan yang sehat dan cocok dihidangkan saat musim panas.



2.10 *Kongguksu*

(<http://food.chosun.com>)



2.11 Cara Pembuatan Kuah *Kongguksu*

(<http://terms.naver.com>)



BAB III

KESIMPULAN

Bakmi Korea merupakan jenis makanan dari mi yang sudah ada sejak zaman Dinasti Jeseon seiring dengan ditemukannya tepung terigu oleh penduduk Asia Barat yang masuk ke Cina. Tepung terigu tersebut digunakan untuk membuat mi yang kemudian mi tersebut diolah lagi menjadi bakmi. Sejak zaman itulah masyarakat Korea menikmati dan menggemarinya sampai saat ini.

Jenis Bakmi Korea yang ada pada zaman Dinasti Jeseon sedikit berbeda dengan jenis Bakmi Korea yang dinikmati saat ini. Bakmi- bakmi yang umum disajikan pada zaman Dinasti Joseon antara lain, *Ggotguksu* atau bakmi bunga, *Cheongpoguksu* atau bakmi hijau, *Bamguksu* atau bakmi kastanye, *Jinjuguksu* dan *Heulkguksu* atau bakmi tanah. Sementara, setelah berkembangnya jenis bumbu dan rempah-rempah, masyarakat Korea mulai mengembangkan Bakmi Korea dan menghidangkannya dengan cara yang lain. Bakmi yang dibuat seperti ini antara lain adalah *Janchiguksu* atau bakmi perayaan, *Kalguksu* atau bakmi pisau, *Bibimguksu* atau bakmi campur, *Makguksu* atau bakmi *Soba* dan *Kongguksu* atau bakmi kuah kacang kedelai. *Janchiguksu* merupakan bakmi Korea yang dinikmati pada saat perayaan-perayaan atau hari bahagia. *Kalguksu*, *Bibimguksu*, *Makguksu*, dan *Kongguksu* banyak dinikmati dalam kesehariannya. Kedua jenis bakmi ini dapat banyak kita jumpai di kedai-kedai atau warung makan-warung makan di Korea. Ini merupakan bakmi Korea yang sering dimakan oleh mereka.

Bakmi Korea tidak kalah enakya dengan bakmi Indonesia. Dengan diperkenalkannya bakmi Korea melalui penulisan ini, diharapkan pembaca dapat mencoba bakmi-bakmi tersebut saat berkunjung ke Korea Selatan.



결론

한국 국수는 조선시대부터 존재한 음식이다. 중국으로 입국한 서쪽 아시아 사람들은 밀가루를 발견하여 밀가루로 면을 만들기 시작하였다. 각종 법으로 만들어진 면을 갖고 국수로 만들었다. 이때부터 현재까지 한국 주민들이 국수를 즐겨 먹는다.

조선 시대 때 국수 종류는 현재와 조금 달랐다. 그 시대에 주로 먹는 국수는 꽃국수, 꽃을 올려서 만드는 국수, 청포국수, 하얀 색으로 된 국수에다가 썬 고기와 오이 등을 얹어서 먹는 국수, 밤국수, 밤이라는 열매를 갈아서 얹는 국수와 진국수, 썬 공작새나 닭 고기를 올려놓고 먹는 국수 등이 있었다. 현재 즐겨 먹는 국수는 여러 가지 향신료와 재료 등이 생기면서 주민들은 그 것을 사용해서 국수를 새로 개발하게 된 국수이다. 잔치국수, 칼국수, 비빔국수, 막국수, 콩국수 등은 현재 한국 사람들이 주로 즐겨 먹는 국수이다. 잔치 국수는 생일과 결혼식 같은 행복한 날에 먹는 국수이다. 행복하다라는 의미가 들어있는 잔치라는 말을 갖고 잔치국수는 거의 행복한 날에만 먹어진다. 칼국수는 칼을 사용해서 썰고 나서 끓인 국수를 말한다. 비빔국수는 썬 맛을 내려고 식초와 섞어 젓고 먹을 수 있는 국수이다. 막국수는 말 그대로 막 만드는 국수이다. 특별한 재료나 사용하지 않고

있는 재료로 만들어서 먹을 수 있는 국수이다. 콩국수는 콩국물로 국수를 넣은 후 먹을 수 있는 국수이다. 이 국수들은 한국의 분식점에서 구할 수 있고 언제나 먹고 싶을 때 늘 있는 국수들이다. 그래서 그 국수들은 한국 사람들이 주로 먹는 국수가 되었다.

한국 국수는 인도네시아 국수와 똑 같이 맛이 나는 국수이기 때문에 먹어볼 필요가 있다. 이 글을 통해 한국 국수가 소개되며 독자는 한국에 가서 이 국수들을 먹어보기를 바라는 바이다.



DAFTAR PUSTAKA

Kim, Yong Ja. 2009. *Korean Cuisine*. Seoul : Yekyeong Publishing Co.

Kim, Yeong Bok 2008. *한국음식의 뿌리를 찾아서*: Baeksan.

Han, Bok Jin. 1998. *우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지/1*. Hyeon Am Sa

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Priskila Evasari
NIM : 113450200550022
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 11 Juni 1993
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen Protestan
Alamat : Reni Jaya blok i5 no 1, RT 005 RW 08, Pondok
Petir, Bojongsari, Depok 1617
No. Telepon : 081285378392
E-mail : dwaegge93@gmail.com

Riwayat Pendidikan Formal

1997 – 1999 : Playgroup Tadika Puri
1999 – 2005 : SDK Mater Dei

2005 – 2008 : SMP Mater Dei
2008 – 2011 : SMA Mater Dei
2011 – 2014 : Program Studi Bahasa Korea, Akademi Bahasa Asing
Nasional

Riwayat Pendidikan Tidak Formal

2008 – 2010 : LBI UI Bahasa Korea

