BAB II

MAKANAN JAJANAN KHAS KOTA BUSAN KOREA SELATAN

II.1 Makanan

Salah satu ciri makhluk hidup adalah membutuhkan makanan, tak terkecuali manusia. Kualitas kesehatan sangat ditentukan oleh kualitas asupan makanan yang dimakan. Setiap manusia memiliki kebutuhan makanan yang berbeda tergantung dari aktivitas kesehariannya, semakin banyak kandungan gizi pada makanan yang dimakan maka akan sehat tubuhnya, dan sebaliknya jika kurangnya kandungan gizi pada makanan yang dimakan menyebabkan tubuh menjadi lemah dan lesu serta akan muda sakit.

II.1.1 Pengertian Makanan

Menurut Chairinniza K. Graha (2010:144) Makanan merupakan sumber gizi yang memiliki kandungan nutrisi untuk mencukupi kebutuhan tubuh untuk melakukan aktivitas sehari-hari, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan. Pada umumnya bahan makanan mengandung beberapa unsur atau senyawa seperti air, karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan enzim.

Makanan bukan berarti harus mahal dan mewah, yang penting makanan tersebut sehat dan mengandung banyak gizi, vitamin, dan nutrisi untuk membantu kita tetap sehat dan juga fit. Setiap gizi pada makanan memiliki fungsi yang berbeda, seperti:

- Karbohidrat merupakan sumber tenaga sehari-hari yang contohnya dari nasi, roti, singkong.
- Protein digunakan oleh tubuh untuk membantu pertumbuhan, baik otak maupun tubuh, membangun sel-sel yang rusak, membentuk zat pengatur seperti enzim dan hormon, terdapat pada makanan seperti tahu, tempe, telur, dan daging.
- Lemak digunakan oleh tubuh sebagai cadangan makanan dan sebagai cadangan energi, lemak akan digunakan saat tubuh kekurangan karbohidrat, dan lemak akan memecah menjadi glukosa yang berguna bagi tubuh saat membutuhkan energi.

- Mineral digunakan sebagai bagian dari zat yang aktif dalam metabolisme atau bagian penting dari strukrut sel dan jaringan, mineral terdiri dari zat kapur (Ca), zat besi (Fe), zat flour (F), natrium (Na), chlor (Cl), kalium (K), dan iodium (I), mineral didapatkan dari Sayuran dan buah-buahan.
- Vitamin dibedakan menjadi 2, yaitu vitamin yang larut dalam air (vitamin A dan B) dan vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A, D, E, K)
    - Fungsi dari vitamin A sebagai pengatur kepekaan rangsang sinar pada saraf mata dan juga pertumbuhan sel-sel epitel.
    - Vitamin B1 berfungsi untuk metabolisme karbohidrat, keseimbangan air dalam tubuh dan membantu penyerapan zat lemak oleh usus.
    - Vitamin B2 berfungsi sebagai pemindahan rangsang sinar kesaraf mata dan enzim dan berfungsi dalam proses pksidasi dalam sel.
    - Vitamin B6 berfungsi dalam pembuatan sel-sel darah dan pertumbuhan serta bekerjanya urat saraf.
    - Vitamin C berfungsi sebagai aktivator perombak protein dan lemak, dalam oksidasi dan dehidrasi dalam sel, dam sebagai pembentuk trombosit.
    - Vitamin D berfungsi mengatur kadar kapur dan fosfor dalam kelenjar gondok, memperbesar penyerapan kapur dan fosfor dari usus.
    - Vitamin E berfungsi mencegah pendarahan bagi wanita hamil serta mencegah keguguran, dan diperlukan saat pembelahan sel saat membelah.
    - Vitamin K berfungsi pertumbuhan protrombin yang penting dalam pembekuan darah.

II.1.2 Fungsi Makanan

Setiap makanan terkandung berbagai macam zat yang diperlukan oleh tubuh, zat-zat tersebut akan dicerna oleh organ pencernaan, hasil pencernaan berupa sari-sari makanan yang akan diserap oleh tubuh dan akan disalurkan keseluruh tubuh menjadi tenaga untuk beraktivitas sehari-hari. Fungsi makanan bagi tubuh, menurut Chairinniza K. Graha (2010:164) diantaranya :

1. Sebagai sumber energi
2. Pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit
3. Sumber pembangun tubuh baik pertumbuhan maupun perbaikan tubuh

4. Sumber bahan pengganti sel-sel tua yang rusak/usia umur.
5. Mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan, misalnya keseimbangan asam basa, keseimbangan air, keseimbangan mineral dalam cairan tubuh
6. Sebagai penghangat dan pelindung organ penting
7. Berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit, misalnya antibodi dan antioksidan.

II.2 Jajanan

Pengertian makanan jajanan atau *street food* adalah jenis makanan yang dijual dikaki lima, pinggir jalan, di pasar, di tempat pemukiman serta lokasi sejenis (Winarno, 1997). Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan disajikan siap santap untuk dijual umum.

Makanan jajanan yang dijual dijalanan biasanya makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima yang banyak disukai karena rasanya yang beragam, praktis, mudah didapat dan harganya yang terjangkau. Mulai dari masyarakat perkotaan maupun pedesaan, anak-anak, remaja hingga dewasa menyukai makanan jajanan, sehingga peranannya dalam fungsi sosial ekonomi yang cukup penting karena dapat meningkatkan sosial ekonomi pedagang makanan jajanan tersebut.

II.2.1 Fungsi Makanan Jajanan

Makanan jajanan merupakan makanan selain dari menu makanan utama, makan pagi, makan siang dan makan malam. Makanan jajanan merupakan makanan sebagai penghilang dari rasa lapar dalam kurun waktu tertentu atau sementara, fungsinya memberikan sedikit energi kedalam tubuh, saat keadaan tertentu seperti bepergian atau bekerja dan biasanya sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya, atau sebagai makanan hiburan saja.

II.2.2 Jenis-jenis Makanan Jajanan

Ada banyak jenis makanan jajanan yang dijual oleh pedagang toko dan pedagang kaki lima, tetapi secara pengelompokan umum terbagi 2 macam seperti :

1. Makanan kecil, misalnya makanan untuk pencuci mulut setelah makanan utama seperti kue-kue kecil, permen gula, buah potong.
2. Makanan besar atau yang porsi, makanan yang dijual menggunakan tempat seperti bubur, baso, yang biasanya makanan jajanan ini membuat kenyang.

II.3 Makanan Korea Selatan

Makanan mencerminkan budaya setempat, orang tidak sekedar makan untuk hidup, berbagai jenis makanan mencerminkan sebuah bangsa, sejarah, dan kebudayaannya. Makanan dipandang sebagai sebuah jenis budaya, makanan yang tidak sehat dan kurang gizi yang baik, tidak akan dihargai tinggi. Oleh karena itu berbagai jenis makanan akan menunjukan keunikan suatu bangsa atau negara yang merupakan warisan dan produk budaya negara tersebut.

Kuliner Korea dipengaruhi oleh kebudayaan pertanian mereka. Hasil utama pertanian adalah beras, gandum, dan kacang-kacangan. Makanan pokok orang Korea adalah beras, selain itu hasil dari laut melimpah seperti ikan, cumi-cumi dan udang, karena Korea Selatan dikelilingi oleh 3 lautan. Kuliner Korea sebagian besar terbentuk dari hasil fermentasi yang sudah berkembang sejak lama, seperti *Kimchi* dan *doenjang*. Makanan fermentasi sangat berguna dalam menyediakan protein dan vitamin ketika musim dingin. Kebanyakan masakan Korea dibumbui dengan minyak wijen, kecap, garam, bawang putih, jahe, dan *gochujang* (saus cabai merah). Makanan jajanan di Korea Selatan banyak macamnya dan terkenal akan kenikmatannya, harganya cukup terjangkau dan mudah ditemukan terutama didaerah perbelanjaan, makanan jajanan Korea dijual di tenda-tenda pinggir jalan atau gerobak-gerobak. Terdapat beberapa makanan jajanan Korea Selatan yang terkenal dan paling digemari sebagai berikut :

a. *Kimbab* (nasi gulung rumput laut)

Kimbab adalah jenis makanan yang hampir sama dengan *sushi* (makanan jepang), *kimbab* berasal dari katan *kim* (rumput laut kering) dan *bab* (nasi). Cara pembuatan *Kimbab* yaitu nasi yang masih panas dibumbui dengan garam dan minyak wijen, kemudian siapkan lembaran *kim* dan beri nasi diatas *kim* secukupnya dan diratakan,

kemudian saat akan digulung dibagian pinggir nasi diberi beragam *topping* sayuran seperti wortel, timun, bayam, *danmuji* (asinan lobak berwarna kuning) dan daging kepiting, telur dan kemudian *kimbab* akan digulung menggunakan alat bantu menggulung yang terbuat dari bambu, kemudian digulung secara perlahan karena rumput laut mudah robek, kimbab dipotong menjadi beberapa potong dan siap dinikmati. Harga *Kimbab* bervariasi sekitar 1500-4000 won tergantung isi dari *topping kimbab*.



Gambar II.1 *Kimbab*
Sumber: pribadi



Gambar II.2 Alas bambu untuk menggulung *kimbab*
Sumber: pribadi

b. *Odeng* (otak-otak ikan)

Odeng terbuat dari adonan tepung terigu dan ikan, kemudian adonan tersebut dicetak berbagai bentuk yang ditusuk dengan tusukan bambu dan dimasak dalam kuah kaldu yang terbuat dari lobak, rumput laut, daun bawang dan bumbu lainnya yang menjadi ciri khas dari masing-masing setiap penjual. Cara memakannya

dicelupkan sedikit pada kecap asin, dan kuah kaldunya dapat diminum sesukanya, *odeng* sangat cocok dimakan saat musim dingin karena dapat menghangatkan tubuh saat cuaca dingin. Harga *odeng* sekitar 1000 won untuk 3 tusuk. *Odeng* yang paling enak di Korea Selatan berada di daerah Busan, karena daerah Busan merupakan daerah penghasil ikan terbanyak dan juga daerah yang dekat dengan pantai.



Gambar II.3 *Odeng*
Sumber: pribadi

c. *Tteokbokki* (kue beras pedas)

Tteokbokki adalah kue beras yang berwarna putih dan bertekstur kenyal, dimasak menggunakan saus *gochujang* (saus cabai merah) khas dari Korea dan bubuk cabai, bawang bombay, daun bawang, dan irisan sayuran seperti wortel, dan kol. *Tteokbbokki* juga daat dimakan bersama dengan keju, *ramen* (mie) telur, sosis, gorengan, dan juga *odeng*, satu porsi *tteokbokki* berharga 1000-2000 won, sedangkan harga seporsi menu *Tteokbokki* dengan variasai berharga 12000 won, rasa pedas pada saus *tteokbokki* berbeda-beda tergantung keinginan penjual.



Gambar II.4 *Tteokbokki*
Sumber: pribadi



Gambar II.5 Menu variasi *Tteokbokki*
Sumber: pribadi

d. *Sundae* (usus babi berisi bihun)

Sundae adalah makanan tradisional Korea yang berasal dari usus babi yang termasuk dalam varian sosis darah, yang diisi dengan bihun, pasta kedelai, dan berbagai bumbu lainnya dan kemudian direbus dalam panci, *sundae* bentuknya memanjang seperti usus dan akan dipotong-potong saat akan dihidangkan, biasanya *sundae* dihidangkan bersama dengan potongan hati babi rebus. Setiap daerah memiliki resep *sundae* khas masing-masing. Harga per porsi 3500 won.



Gambar II.6 *Sundae* yang belum dimasak
Sumber: pribadi



Gambar II.7 Menu *Sundae* dengan potongan irisan hati
Sumber: pribadi

e. *Boendegi* (Larva ulat sutra)

Boendegi merupakan makanan yang berasal dari larva ulat sutra yang rebus di dalam kuali besar dengan kaldu kecap dan gula, rasanya renyah diluar dan lembut berair didalam, kandungan proteinnya tinggi. Makanan ini berasal dari perang Korea, saat itu tidak banyak pilihan makanan sehingga banyak orang tua memakan *boendegi* yang mudah didapat, sehingga makanan ini lebih populer dikalangan

orang yang lebih tua. Bau dari *boendegi* ini sangat khas, untuk orang yang pertama kali menciumnya pasti akan mual, *boendegi* disajikan dalam cangkir gelas kertas dan tusuk gigi.



Gambar II.8 *Boendegi*
Sumber: pribadi



Gambar II.9 Penyajian *Boendegi* Menggunakan Gelas Kertas
Sumber: pribadi

f. *Gyeranppang* (roti telur ayam)

Gyeranppang berasal dari kata *gyeran* yang berarti telur, dan *ppang* yang berarti roti, memiliki bentuk agak persegi panjang karena dimasak menggunakan cetakan

khusus, makanan ini berupa kue yang memiliki rasa manis dengan telur ayam diatasnya, 1 kue dengan 1 telur, makanan ini dibuat secara langsung saat ada pembeli yang mau membelinya sehingga kue ini selalu tersaji dalam keadaan hangat, harga *Gyeranppang* ini 1000 won.



Gambar II.10 *Gyeranppang*
Sumber: pribadi



Gambar II.11 *Gyeranppang* saat disajikan
Sumber: pribadi

g. *Bungoppang* (kue berbentuk ikan berisi krim)

Bungeoppang adalah kue berbentuk ikan yang melambangkan keberuntungan dibuat dari tepung, vanili, gula, *baking powder*, dan telur yang dicetak menggunakan panggangan khusus berbentuk ikan dan diisi dengan krim kacang

merah atau krim vanilla, *bungeoppang* dijual pada awal musim gugur sampai akhir musim semi karena saat itu cuaca terasa dingin dan makanan ini dapat membuat hangat tubuh. Harga 1000 won perbuah.



Gambar II.12 *Bungeoppang*
Sumber: pribadi



Gambar II.13 Cetakan *Bungeoppang*
Sumber: pribadi

h. *Hotteok* (pancake berisi gula merah dan kacang-kacangan)

Hotteok adalah kue tradisional yang mirip seperti *pancake*, terbuat dari tepung terigu, air, susu, gula dan ragi, adonan dibiarkan mengembang dalam beberapa jam kemudian adonan diambil segenggam dam dibentuk bundar, kemudian ditempatkan diwajan datar berisi minyak panas dan adonan *hotteok* ditekan menggunakan

cetakan berbentuk piring stainless dengan pegangan kayu sehingga adonan *hotteok* akan menipis dan berbentuk bundar, setelah itu adonan diisi dengan gula coklat, bubuk kayu manis, madu, dan berbagai macam kacang-kacangan. Rasa *hotteok* kenyal, renyah, lembut, dan hangat, cocok dinikmati saat cuaca dingin, harga 1000 won perbuah.



Gambar II.14 *Hotteok*
Sumber: pribadi



Gambar II.15 Cetakan *Hotteok*
Sumber: pribadi



Gambar II.16 Proses penggorengan *Hotteok*
Sumber: pribadi

II.4 Analisis Masalah

Negara Indonesia dan Korea selatan memang memiliki hubungan kenegaraan yang baik, banyak kerjasama yang disetujui dan ditendatangani seperti perjanjian politik, sosial budaya dan pendidikan. Jumlah pelajar indonesia yang sedang menempuh studi di Korea Selatan terus meningkat setiap tahunnya, pelajar Korea selatan juga memiliki minat untuk belajar bahasa Indonesia sehingga sering diadakan program pertukaran mahasiswa asing antar mahasiswa Korea selatan dengan mahasiswa Indonesia. Selain itu potensi pariwisata di Korea Selatan sangat tinggi, menurut data Korea Tourism Organization jumlah orang Indonesia yang berlibur di Korea Selatan meningkat sekitar 50% setiap tahunnya.

Di Indonesia, makanan jajanan Korea sangat terkenal dikalangan masyarakat remaja dikarenankan pengaruh dari film-film drama Korea yang sering ditayangkan dalam televisi swasta dan juga pengaruh dari artis-artis grup band atau *boy band* Korea yang digemari oleh kebanyakan remaja, sehingga kebiasaan dan keunikan dari Korea melekat di pikiran remaja saat ini.

Banyak anak remaja berusaha untuk mengikuti dan mecoba hal yang dilakukan oleh idola mereka seperti berusaha untuk mempelajari huruf Korea *hanggeul* yang menjadi tren remaja saat ini sehingga terlihat gaul dan mengetahui banyak tentang

Korea, anak remaja juga berusaha untuk mencari-cari restoran atau rumah makan yang bertemakan makanan Korea, untuk dapat mencoba makanan Korea seperti yang mereka lihat dalam drama-drama yang mereka tonton.

Makanan Korea Selatan dapat dimakan oleh masyarakat Indonesia tetapi sebagian besar tidak bisa dimakan bagi seorang Muslim dikarenakan makanan Korea mengandung babi dan tidak halal, untuk membantu masyarakat Indonesia, orang yang beragama Islam dan orang yang senang pergi keluar negeri terutama berlibur ke Korea Selatan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti maka ditemukan beberapa permasalahan yang terjadi, yaitu :

1. Banyaknya jenis makanan jajanan di Korea Selatan
2. Media informasi tentang makanan jajanan Korea Selatan yang terkenal
3. Promosi makanan jajanan Korea Selatan sebagai kebudayaan kuliner

Melihat permasalahan yang ada dimakanan jajanan Korea Selatan dibutuhkan sebuah media yang efektif untuk membantu masyarakat untuk mengenali makanan jajanan Korea Selatan sehingga kedepannya makanan jajanan Korea Selatan mudah dikenali dan dapat mengetahui jenis makanan apa saja yang dapat dimakan oleh orang Muslim dengan menggunakan pendekatan secara psikologis menggunakan media yang memiliki visual yang menarik dan tidak membosankan yang dapat mewakili segmentasi remaja hingga semua umur dapat menikmatinya.