

Peran Kuliner Nusantara Dalam Pembentukan Identitas Nasional

Chen Chien Lie; Sasmita Ayu Larasati*; Andy Wijaya; Gabriel Abraham Budiman. Universitas Pradita, sasmita.ayu@student.pradita.ac.id

ABSTRACT: National Identity is an identity that a nation always needs to keep in this era of modern globalization. One of the examples of National Identity is National delicacy, which also has to be preserved. In this era of modern globalization, Korean food is one of Korean culture that is now in fashion in Indonesia. Many Korean restaurants already exist in Indonesia. The number of Korean food enthusiasts is also high. Korean food is a unique dish because most Korean food is made through pre-fermentation. This is due to cultural and climatic factors, in addition to enriching the taste of food. And also Korean food is called healthy food because of the fermentation. However, this has its own impact on Indonesian food. Some people are more familiar with Korean food than with Indonesian food. This caused Indonesian food to become less popular and in demand. The question arises is whether a National delicacy is enough to play a role in developing it's national identity?

KEYWORDS: National Identity, National Delicacy, Korea

ABSTRAK: Identitas nasional adalah sebuah jati diri nasional yang harus tetap di kembangkan dan pertahankan pada era globalisasi. Dengan kuliner nasional menjadi salah satu contoh identitas nasional, kuliner nasional harus tetap dilestarikan lebih dalam. Di jaman era globalisasi ini, Makanan Korea merupakan salah satu kebudayaan Korea yang sekarang sedang menjadi trend di Indonesia. Banyak restoran Korea yang sudah berdiri di Indonesia. Jumlah peminat makanan Korea juga banyak. Makanan Korea merupakan hidangan yang unik karena sebagian besar makanan korea dibuat melalui proses fermentasi terlebih dahulu. Hal ini dilakukan karena faktor budaya dan iklim, selain itu untuk memperkaya rasa makanan. Dan juga makanan korea disebut sebagai makanan sehat karena fermentasi tersebut. Namun hal ini memberikan dampak tersendiri bagi makanan Indonesia . Beberapa masyarakat lebih mengenal makanan Korea dibanding dengan makanan Indonesia. Hal ini menyebabkan makanan Indonesia menjadi kurang terkenal dan diminati. Pertanyaan yang muncul apakah kuliner nasional cukup menjadi peran dalam pembentukan sebuah identitas nasional?

KATA KUNCI: Identitas Nasional, Kuliner Nusantara, Korea

I. PENDAHULUAN

bangsa untuk membedakannya dari bangsa satu dengan satu lainnya. Identitas nasional terbentuk dari kata “Identitas” yang berarti sebagai setiap pihak yang dimaksud sebagai suatu pembeda atau pembanding dengan pihak yang lain, dan “nasional” memiliki arti suatu paham yang berpendapat bahwa kesetiaan tertinggi individu harus diserahkan kepada Negara kebangsaan. Identitas bersama itu dapat menunjukkan jatidiri serta kepribadiannya. Rasa solidaritas sosial, kebersamaan sebagai kelompok dapat mendukung upaya mengisi kemerdekaan. Istilah Identitas Nasional secara terminologis adalah suatu ciri yang dimiliki oleh suatu bangsa yang secara filosofis membedakan bangsa tersebut dengan bangsa lain. (Astawa, n.d., 2017)

Menurut Ida Bagus Brata (2016) telah diramalkan bahwa masa depan politik dunia akan semakin mengarah kepada benturan antar kebudayaan, bahkan antar peradaban. Para ahli meramalkan bahwa dalam era global isu-isu kebudayaan, agama, etnik, gender, dan cara hidup akan lebih penting daripada isu tentang konflik ekonomi yang terjadi pada masa industri.

Kecenderungan yang lain juga muncul seperti adanya semacam penolakan terhadap keseragaman yang ditimbulkan oleh kebudayaan global (kebudayaan asing), sehingga muncul hasrat untuk menegaskan keunikan kultur dan bahasa sendiri.

Fenomena Korean Food atau makanan Korea saat ini sedang populer di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Sudah banyak restoran bertema Korea di Indonesia. Rasa yang pedas dan kaya rempah pada masakan Korea menjadi daya tarik bagi masyarakat karena memiliki karakteristik yang sama seperti masakan Indonesia. Beberapa masyarakat Indonesia mengonsumsi makanan Korea karena menonton K-Drama, variety show atau sedang mengikuti trend tersebut. Namun, makanan Korea di Indonesia memunculkan dampak positif dan negatif pada masyarakat Indonesia. Dampak positifnya masyarakat mengetahui budaya dan makanan Korea tersebut. Dampak negatifnya adalah masyarakat Indonesia mulai melupakan makanan tradisional dan tergantikan oleh makanan modern. Terdapat beberapa cita rasa yang diganti hanya

karena ingin mengikuti trend. Hal ini juga memuat makanan daerah Indonesia kurang dikenal oleh banyak orang. Untuk itu masyarakat Indonesia harus tetap melestarikan dan mempopulerkan makanan Indonesia. Fenomena ini sendiri mempunyai arti yaitu “Hallyu atau Haryu” dalam Bahasa Korea, Namun di Indonesia dan berbagai negara lain disebutkan dengan “Korean wave”. Istilah tersebut adalah budaya Korea Selatan yang telah tersebar luas dengan skala besar secara global termasuk Indonesia. (Shim,2006)

Menurut Aullya (2013) Banyaknya anak muda di Indonesia mempunyai kemauan dan keinginan yang besar untuk mencari tau dan pelajari tentang Hallyu. Hallyu merangkum banyak jumlah hal dalam budaya Korea Selatan, mulai dari cara berpakaian, cara menata rambut, bahkan cara gaya hidup orang Korea. Namun dengan masuknya Kultur dan Budaya Korea Selatan dalam Indonesia membawa dampak negatif seperti cara berpakaian, gaya rambut, cara berpikir dan kegiatan sehari-hari artis di Korea Selatan yang cenderung Konsumtif. Hal ini membuat masyarakat Indonesia padanya terutama di kalangan remaja condong mengikuti dan adaptasi pada kultur Korea Selatan dan melupakan kultural dan budaya Indonesia sendiri.

Dengan kemajuan pesat Hallyu dan Fenomena Korean food di Indonesia memberikan dampak pada makanan Indonesia, masyarakat Indonesia terutama pada kalangan anak muda atau remaja sudah mulai melupakan kultur dan budaya Indonesia sendiri, salah satu nya adalah pada makanan Indonesia sendiri. Dari sejak jaman lama masyarakat Indonesia tidak hanya mempunyai banyak ragam hidangan kuliner dan cara teknik memasak, tapi juga mempunyai sejarah, budaya, kultur, dan tata cara makan hingga filosofi, cerita dan legenda dibalik sebuah makanan. Sampai sekarang kuliner nusantara Indonesia belum mampu menjadi identitas bangsa yang membedakan bangsa Indonesia dengan bangsa lain. Kuliner nusantara adalah contoh warisan secara turun menurun dalam warga dan masyarakat Indonesia yang menjadi sebuah identitas hasil budaya dari berbagai ragam komunitas yang bersatu di dalam negara Indonesia. Tetapi masyarakat Indonesia masih kurang melestarikan makanan Indonesia, sehingga banyak anak muda

Indonesia yang tidak mengetahui makanan daerah di Indonesia. Dan beberapa makanan juga sudah jarang ditemui karena kurang dilestarikan.

II. METODE

Dalam penelitian ini kami menggunakan kuesioner sebagai wujud metode kuantitatif untuk mensurvei dan mengumpulkan data dari sampel yang ada, sehingga kami dapat mendata hasil dari kuesioner tersebut sebagai data yang mendukung dari penelitian makalah kami. Menurut Sugiyono (2018) metode survei adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mendapatkan data yang terjadi pada masa lampau atau saat ini, tentang keyakinan, pendapat, karakteristik, perilaku hubungan variabel dan untuk menguji beberapa hipotesis tentang variabel sosiologi dan psikologis dari sampel yang diambil dari populasi tertentu, teknik pengumpulan data dengan pengamatan (wawancara atau kuesioner) yang tidak mendalam, dan hasil penelitian cenderung untuk di generasikan. Menurut KBBI, Kuantitatif artinya berdasarkan jumlah atau banyaknya. Penelitian Kuantitatif adalah penelitian yang mengambil data dalam jumlah yang banyak. Bisa puluhan, ratusan, atau mungkin ribuan. Hal ini dikarenakan populasi responden penelitian kuantitatif sangat luas. Tujuan dari penelitian survei yang kami buat adalah untuk mengetahui ketertarikan ataupun kesukaan terhadap makanan korea di masyarakat. Data yang didapat dalam penelitian ini diperoleh dengan menyebarkan kuesioner, yakni peneliti terjun langsung untuk mendapatkan data dari pihak yang bersangkutan secara langsung atau disebut juga data primer. Menurut Sugiyono (2018:193) data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.

Sampel terisi sebanyak 70 responden dan Kuesioner kami. Dikumpulkan secara umum yaitu dari umur 10 tahun hingga lebih dari 25 tahun dengan 14 pertanyaan dalam bentuk pilihan ganda dan jawaban singkat. Pada pertanyaan terakhir kami juga menanyakan tentang bagaimana caranya untuk melestarikan makanan Indonesia.

Umur	Jumlah	Jumlah (%)
10-15	7	10%
16-20	45	64,3%
20-25	4	5,7%
>25	14	20%
Total	70	100%

Penelitian kami juga didukung dengan menggunakan metode wawancara dengan Chef Rahmat Kusnedi, S.ST.Par., M.Par. sebagai KAPRODI Pradita University sekaligus sebagai President of Indonesia Pastry Alliance (IPA)

Tempat : Pradita University

Waktu : 9 Mei 2023

P :	Bagaimana perkembangan kuliner Indonesia sekarang?
N :	Kalau perkembangan kuliner Indonesia sendiri, seperti biasa tahun ke tahun itu kita peningkatan. Cuman yang harusnya ditanya itu perkembangan kuliner Indonesia apa? Harus spesifik, karena masakan Indonesia itu kan luas. Dari Sabang sampai Merauke, kemudian makanannya juga kan berbagai macam gitu. Itu pertanyaannya harus spesifik juga. Pertanyaannya apa namanya putar makanan, makanan apa? Nah, kemudian kalau melihat berdasarkan perkembangan

	<p>makanan di Indonesia sendiri, berbagai macam masakan, baik dari yang otentik sampai dengan makanan-makanan yang sudah dimodifikasi, kemudian yang sudah bukan distandarkan, tapi lebih arahnya ke Indonesia, fusion nya. Itu yang berkembang. Jadi makan-makan Indonesia yang sifatnya tadi dua pilihan. Ada yang otentik, yang betul-betul otentik, dipertahankan, ya masakan-masakan yang berasal dari daerah-daerah tertentu. Ada yang masakannya pengennya dirasakan oleh secara nasional. Nah, inilah yang dipadukan jadi, akhirnya akan jadi fusion.</p>
P :	<p>Bagaimana tanggapan Chef mengenai popularitas dan tren masakan Indonesia sekarang?</p>
N :	<p>Popularitas tren masakan Indonesia. Masakan Indonesia itu sebetulnya sekarang itu secara popularity, popularitas di Indonesia sendiri juga sudah mulai banyak orang yang mengenal karena dengan adanya travelling. Waktu dulu kan orang jalan-jalan itu nggak pernah jauh, hanya di satu wilayah. Terus sekarang kan orang Sumatera jalan-jalan ke Bali, orang Bali jalan-jalan ke Manado, orang Manado jalan-jalan ke Sumatera, ada yang ke Jawa. Akhirnya jadi menemukan mereka itu cita rasa baru. Nah, kemudian kalau perkembangan masakan Indonesia itu sendiri, kalau di mancanegara juga banyak. Kenapa? Karena banyak Indonesia juga yang pergi ke luar negeri, sambil pergi itu orang Indonesia itu demennya bawa oleh-oleh Sehingga dikenal oleh masyarakat luas. Sehingga bukan hanya dulu itu yang dikenal di Indonesia kan cuma nasi goreng, sate, sama rendang. Nah, sekarang goreng-gorengan yang di Indonesia sudah mulai dikenal di mancanegara. Bahwa Indonesia itu penggemar goreng-gorengan. Gorengan pisang, tempe, tahu, dan lain-lain. Nah, itu orang Indonesia itu karena sudah mulai dikenal, cukup dikenal, orang Indonesia menyukai, sangat menyukai gorengan. Nah, untuk bagaimana masakan otentiknya? Kalau masakan otentiknya, tadi di mancanegara</p>

	<p>juga Indonesia sudah lumayan banyak makanan-makanan yang mulai dikenal. Kayak soto-sotoan di luar sudah mulai dikenal, bukan hanya masakan padangnya saja.</p> <p>Nah, itu jadi secara popularitas menurut saya cukup stabil, tapi kalau dibilang perkembangan pesat juga belum. Itu dengan harapannya banyak para pelaku, para chef ini yang harus mencintai masakan itu sendiri. Jadi, yang termasuk kalian lah harus mencintai masakan lokal dan kalian bawa keluar.</p>
P :	Menurut Chef, seberapa jauh sih kuliner Indonesia itu dapat dikembangkan?
N ;	<p>Potensinya cukup besar, karena masakan Indonesia ini beda dengan masakan Western, sama dengan masakan Asia lainnya kayak Chinese food itu untuk ber bumbunya banyak. Nah, cuman pertanyaannya bagaimana cara mengembangkannya? Nah, itu yang harus kalian pikirkan bagaimana cara mengembangkan masakan Indonesia ke luar ini. Ya, kalian harus kreatif gitu loh. Kalian sebagai seorang chef itu tadi mencintai masakan Indonesia, memahami masakan Indonesia. Ya, maka dari itu kalian itu komposisi penguasaan masakan Indonesia itu harus 50%. Kenapa? Karena tadi dengan menguasai masakan Indonesia, maka masakan Indonesia itu bisa dikembangkan. Jadi kalian harus tahu dari bumbu dasar merah, putih, kuning itu dikombinasikan ataupun itu dikembangkan lagi jadi turunannya jadi apa saja. Jadi tergantung dari seberapa banyak orang Indonesia ataupun chef-chef Indonesia yang benar-benar menggeluti dan betul-betul mengetahui apa itu masakan Indonesia. Oke, Chef.</p>
P :	Menurut Chef, apa sih yang membedakan masakan Indonesia dengan masakan Korea?

N :	<p>Ya, beda lah. Masakan Indonesia dan Korea itu berbeda. Indonesia itu memiliki berdasarkan bahan dasarnya itu yang dipengaruhi oleh rempah. Rempahnya itu sangat kental. Indonesia itu terkenal dari zaman dulu. Kenapa Belanda bisa datang itu karena dengan rempahnya. Sehingga rempah itu yang tidak bisa digantikan. Kemudian ada herb and spices, ada cabai dan ada bahan-bahan bumbu-bumbunya. Indonesia itu terkenal dengan bauan bumbu. Sementara Korea itu tidak se-complicated di Indonesia bumbunya. Bumbu Korea itu sangat sederhana. Mereka itu lebih banyak menggunakan fermentasi ataupun misalkan mereka dengan ciri khasnya dengan ada kecap asin. Pedasnya mereka jauh lebih pedas dibandingkan Indonesia bahkan. Tapi ya pedasnya mereka itu bukan pedas cabai. Nah dan makanan-makanan mereka itu ya kenapa? Karena mereka itu cukup kuat, popularitasnya itu yang dipopulerkan oleh kaum mudanya, kaum mudanya millennial. Sementara di Indonesia kaum muda milenialnya itu ya tadi harus kreatif, harus bekerjasama. Antara pelaku usahanya yang juga harus dipopulerkan oleh orang-orang Indonesia sendiri. Jelas kalau makannya itu berbeda. Korea dan Indonesia dua hal yang berbeda dari jenis masakannya. Bukan rumpun.</p>
P :	<p>Apa sih dampak trendnya Korean food terhadap masak Indonesia?</p>
N :	<p>Sebetulnya kalau dampaknya sih tidak terlalu signifikan. Hanya perilakunya, perilaku adalah orang Indonesia itu jadi tadi. Ya orang Indonesia itu suka dengan trend-trendnya. Terutama anak mudanya banyak terpengaruh dengan masalah-masalah Korea tadi. Seperti halnya dulu orang tidak menyukai sushi sashimi. Sekarang orang Indonesia aja menyukai sushi sashimi padahal bukan makanan Indonesia asli. Itu aja yang dikhawatirkan. Jadi</p>

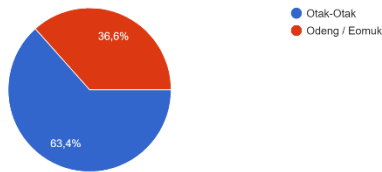
	ada pasir-pasir tertentu ataupun usia-usia tertentu itu yang sedikit akan terpengaruhi oleh gaya makan atau trend dari masakan Korea itu sendiri.
P :	Apa pandangan Chef mengenai Korean food?
N :	<p>Pandangan saya terkait dengan Korean food itu sama seperti halnya makanan Jepang. Korea itu adalah negara yang sedang berkembang menuju maju. Sekarang menjadi negara maju baru sehingga apapun banyak sekali produk yang keluar.</p> <p>Bukan hanya teknologinya, bukan hanya handphone saja, bukan hanya TV saja, bukan hanya kendaraan saja, tapi mereka juga eksplorasi terhadap makanan-makanan mereka atau kebudayaan-budaya mereka itu yang mereka bawa keluar. Jadi menurut saya suatu hal yang wajar ketika ada sebuah negara maju dan berkembang itu dia mengeksplorasi segala potensinya. Seperti halnya dulu Jepang, tidak ada di Indonesia, bukan Jepang. Kenapa? Sekarang banyak makanan Korea dan masakan Korea berkembang karena banyak sekali perusahaan Korea yang berdiri di Indonesia dan sekarang semakin banyak. Perusahaan-perusahaan Korea otomatis dia harus menjual makanannya untuk memfasilitasi masyarakat Korea yang semakin banyak. Di samping itu tadi mungkin ada penyesuaian rasa sehingga orang Indonesia juga menyukai masakan Korea</p>
P :	Apakah makanan Korea itu lebih unggul dibandingkan makanan Indonesia?
N :	Tidak juga. Makanan Indonesia walaupun gimana pun tidak bisa dikompare dan Indonesia jenis masakan yang banyak. Jadi Korea itu presentanya sangat kecil. Kalau misalnya mau menyaingi dengan masyarakat Indonesia berat mereka untuk

	<p>bersaing. Indonesia itu punya otentik, otentikasi yang berbeda. Baik Chef, selanjutnya seberapa besar efek makanan Indonesia sebagai bentuk identitas nasional? Sebetulnya Indonesia itu memiliki efek yang luar biasa. Dari makanan itu sangat besar. Karena tadi makanan itu yang paling banyak mempengaruhi identitas bangsa. Dari cara memasak, kemudian cara menyajikan, dan cara makan saja itu sebuah dampak bagi sebuah negara. Seperti kalian melihat bagaimana budaya orang Timur Tengah cara makannya dan kualitas makanan. Kemudian bagaimana orang Eropa itu cara makannya dan mereka menyajikan sampai dengan menyantap seperti apa. Nah, begitu Indonesia. Sebuah sesuatu hal yang berbeda, tapi disitu akan dampak yang sangat besar. Karena disitu akan tercermin budaya, budaya daripada bangsa, cara, kemudian etika itu akan terlihat dari menu masakan dan cara menyajikannya.</p>
P :	<p>Menurut Chef seberapa besar ketertarikan anak muda pada masakan Indonesia?</p>
N :	<p>Nah, ini tugas kalian. Sebetulnya masakan Indonesia itu sangat enak, masakan Indonesia sangat menyajikan. Hanya tugasnya itu bagaimana kalian bisa menyajikan masakan Indonesia seperti halnya masakan Korea. Bisa lebih menarik dari segi warna, tampilan, penyajian, ukuran, dan rasa. Nah, itu harus benar-benar kalian modifikasi sehingga anak-anak muda sekarang itu lebih tertarik dengan masakan sendiri dibandingkan dengan masakan orang lain. Jadi disini yang dibutuhkan adalah inovasi, pemahaman, dan modifikasi. Supaya makanan Indonesia itu dicintai oleh anak muda.</p>

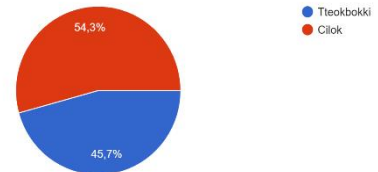
III. HASIL PENELITIAN

Berdasarkan dari kuesioner yang telah kami sebar dan dapatkan jawaban dari beberapa responden, berikut merupakan hasil analisa yang kami dapat simpulkan dan kamu gunakan sebagai data pendukung untuk penelitian kami.

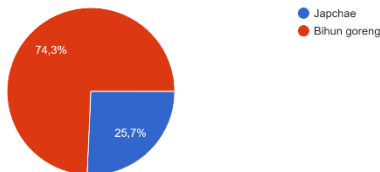
1. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
71 jawaban



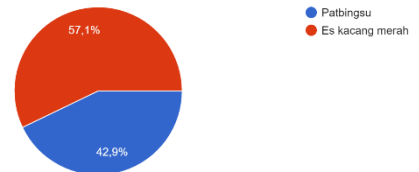
2. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



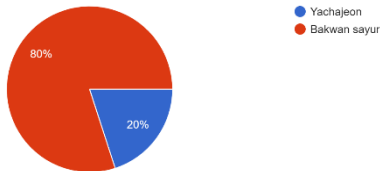
3. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



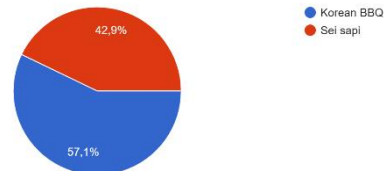
4. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



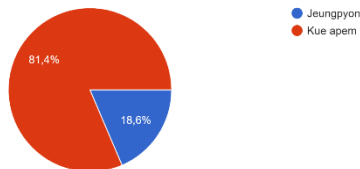
5. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



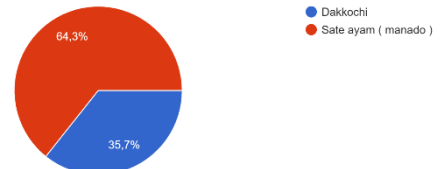
6. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



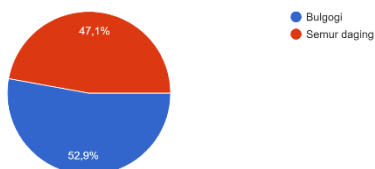
7. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



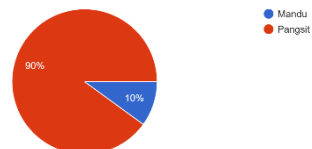
8. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



9. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



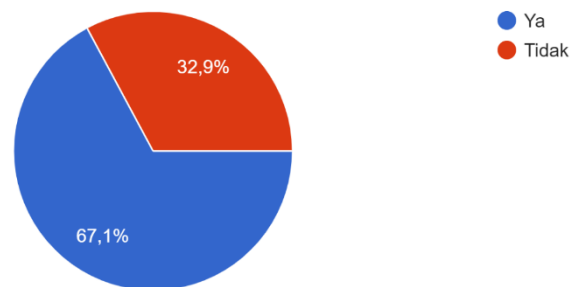
10. Manakah makanan di bawah ini yang kamu suka?
70 jawaban



Pada 12 pertanyaan yang berada dalam kuesioner kami bertujuan untuk mengetahui manakah makanan yang mereka sukai dari 2 makanan (Indonesia dan Korea) yang kami tanyakan. Berdasarkan hasil yang di dapat kami menyimpulkan bahwa masih banyak masyarakat yang lebih menyukai makanan Indonesia daripada makanan Korea terutama makanan-makanan Korea yang kurang terkenal atau viral.

Apakah makanan Korea berpengaruh bagi makanan yang ada di Indonesia?

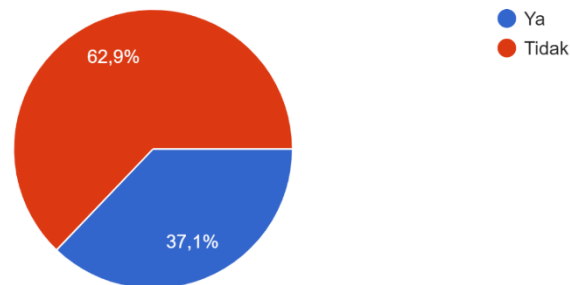
70 jawaban



Pada pertanyaan ini kami bertujuan untuk mengetahui apakah makanan korea yang masuk kedalam Indonesia memiliki pengaruh bagi makanan-makanan yang ada di Indonesia. Berdasarkan data yang kami dapat 67,1% menjawab Ya dan 32,9% menjawab Tidak Sehingga dapat kami simpulkan bahwa memang makanan korea dapat mempengaruhi

Menurut Anda apakah makanan Korea lebih di sukai dibandingkan makanan khas Indonesia?

70 jawaban



eksistensi makanan yang ada di Indonesia terlebih lagi makanan-makanan yang sudah langka di Indonesia.

Pada pertanyaan ini kami bertujuan untuk mengetahui apakah makanan korea lebih digemari oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data yang kami dapat kami simpulkan bahwa makanan korea memiliki pengaruh pada makanan Indonesia tetapi tidak semua masyarakat mengetahui dan menyukai makanan korea. Pertanyaan ini terisi dengan mayoritas masyarakat tidak menyukai makanan korea.

Berdasarkan hasil kuesioner yang kami lakukan dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai makanan Indonesia dibanding dengan Korea, tetapi ada beberapa responden yang lebih menyukai makanan Korea dibanding dengan makanan Indonesia. Hal ini terjadi karena selera makanan masyarakat yang berbeda beda. Dapat dijelaskan juga bahwa menurut responden kami makanan Korea di Indonesia sangat berpengaruh bagi makanan Indonesia sendiri, eksistensi makanan Indonesia kurang dikenal oleh masyarakat Indonesia terutama makanan khas daerah Indonesia sendiri. Kita sebagai masyarakat Indonesia harus lebih memperhatikan hal ini, karena makanan daerah bisa hilang atau punah jika kita tidak mengenal atau melestarikan makanan Indonesia.

Menurut KBBI Kata “kuliner” berasal dari Bahasa Inggris “culinary” yaitu sesuatu yang berhubungan dengan masakan . Kuliner juga terbagi menjadi dua yaitu tradisional maupun nontradisional. Kuliner

Tradisional berarti makanan yang sudah ada sejak lama yang tercipta karena adanya komunikasi antar masyarakat dan di turunkan baik melalui adat, suku maupun budaya suatu daerah sedangkan kuliner non-tradisional berarti makanan yang tercipta tanpa adanya pengaruh budaya masyarakat. Kuliner tradisional sudah mulai jarang terdengar atau terekspos seperti makanan-makanan yang hanya ada pada saat acara keadatan. Hilangnya kuliner tradisional itu terjadi karena menurunnya rasa ingin melestarikan kuliner tradisional, bahan yang digunakan dalam masakan tersebut sudah mulai jarang ditemui dan juga dipengaruhi oleh makanan yang berasal dari luar negeri dimana ketenaran maupun pengaruhnya lebih menarik daripada kuliner tradisional.

Korean wave atau Hallyu merupakan penyebaran budaya Korea keseluruh berbagai negara di dunia termasuk Indonesia. Perkembangan teknologi informasi yang masif akibat adanya globalisasi menjadi faktor utama penyebab besarnya antusiasme publik terhadap Korean Wave di Indonesia. Fenomena ini terjadi melalui K-Drama, K-pop, dan juga melalui Variety show yang dikemas dengan baik untuk memperkenalkan budaya Korea. K-pop dan K-drama banyak digemari oleh kaum milenial di Indonesia. Pada tahun 2019, Twitter mengumumkan daftar negara yang paling banyak men-tweet terkait artis Kpop sepanjang tahun 2019 dan Indonesia berada pada peringkat 3 setelah Thailand dan Korea Selatan. K-drama juga digemari karena beberapa menayangkan tentang budaya Korea seperti pakaian tradisional korea, dan juga makanan Korea.

Makanan Korea merupakan salah satu kebudayaan Korea yang sekarang sedang menjadi trend di Indonesia dan menjadikannya sebagai budaya populer. Hal tersebut terjadi karena masyarakat Indonesia melihat makanan Korea di drama atau artis Korea yang mereka tonton, kemudian masyarakat Indonesia ingin mencicipi makanan tersebut. Sehingga sekarang sudah banyak restaurant Korea di Indonesia yang menyajikan makanan hingga side dish seperti di drama tersebut. Rasa makanan Korea yang pedas dan asam karena fermentasi seperti Kimchi juga disukai oleh banyak orang karena memiliki rasa yang unik. Dan

juga side dish yang disajikan oleh restaurant tersebut banyak macamnya merupakan hal baru bagi masyarakat Indonesia.

Korean wave ini juga membawa pengaruh bagi Indonesia sendiri seperti masyarakat Indonesia mengetahui budaya Korea. Mulai dari bahasa, cara makan dan juga generasi milenial saat ini mengikuti cara berpakaian idola mereka. Beberapa masyarakat juga lebih mengetahui makanan Korea dibanding dengan makanan Indonesia. Hal ini menyebabkan makanan Indonesia menjadi kurang terkenal dan diminati. Karena itu kita harus tetap melestarikan dan juga memperkenalkan makanan Indonesia juga.

IV. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa makanan Korea mempengaruhi makanan Indonesia. Masyarakat punya kehendak bebas untuk memilih makanan yang hendak dimakannya yang menjadi faktor penting adalah faktor rasa, harga, ketersediaan serta tren yang sedang berlaku saat itu. Sehingga untuk melestarikan makanan tradisional Indonesia kita juga harus mengacu pada faktor diatas.

Faktor rasa yang lezat yang bukan hanya untuk masyarakat setempat tetapi disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia pada umumnya sehingga lebih banyak orang menyukai makanan tersebut.

Terkadang dengan benamakan sebagai makanan yang bertradisi Indonesia asli penjual mengenakan harga yang tidak masuk akal sehingga jarang ada yang membelinya. Seharusnya harga untuk makanan dikenakan sewajarnya sebanding harga pokok, dimana akan membuat lebih banyak orang untuk mau membelinya.

Terkadang satu makanan tradisional amat sukar dijumpai di daerah selain asal dari makan tersebut. Hal ini juga membuat makanan tradisional sukar untuk bersaing dengan makanan yang trendy yang dengan mudah dijumpai di setiap pelosok.

Seharusnya para influencer makanan Indonesia lebih mengedukasi masyarakat mengenai makanan tradisional Indonesia daripada makanan

luar, sehingga tren makanan di sosial media bukan hanya lebih ke makanan Korea tetapi juga banyak membahas makanan tradisional Indonesia. Dan juga masyarakat bisa melestarikan makanan Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Arti kata kuliner - Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). KBBI. Retrieved March 19, 2023, from <https://kbbi.web.id/kuliner>
- Astawa, I. P. A. (n.d.). IDENTITAS NASIONAL. (2017), 3,4. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/20bb958d430cc7d21ef6c2b58d14da41.pdf
- BAB III METODE PENELITIAN. (n.d.). BAB III METODE PENELITIAN. Retrieved March 19, 2023, from <http://repository.stei.ac.id/2948/4/BAB%20III.pdf>
- Brata, I. B. (2016). KEARIFAN BUDAYA LOKAL PEREKAT IDENTITAS BANGSA. 12.
- Krisnadi, A. R. (n.d.). GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH, (2018), 4. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/ncci/article/view/1221/1051>
- Meidita, A. (2013). DAMPAK NEGATIF INDUSTRI HALLYU KE INDONESIA, 2. https://www.academia.edu/download/52408238/EJOURNAL_Aullya_Meidita_fix_11-18-13-10-40-38.pdf
- Shim, D. (n.d.). Hybridity and the rise of Korean popular culture in Asia, (2006), 25. https://www.researchgate.net/publication/254737351_Hybridity_and_the_Rise_of_Korean_Popular_Culture_in_Asia