

**ASPEK GASTRONOMI DALAM KOMIK *KICHIN* (만화 키친)**

**KARYA JO JOO HEE**

**(Kajian Gastronomi Sastra)**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan



oleh:

Adelia Deviyanti

1805665

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA KOREA**

**FAKULTAS PENDIDIKAN BAHASA DAN SASTRA**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2023**

**ASPEK GASTRONOMI DALAM KOMIK *KICHIN* (만화 키친)  
KARYA JO JOO HEE**

**(Kajian Gastronomi Sastra)**

oleh  
ADELIA DEVIYANTI

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan Bahasa Korea

© ADELIA DEVIYANTI  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak  
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa ada izin dari penulis

**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**

Adelia Deviyanti

1805665

**ASPEK GASTRONOMI DALAM KOMIK *KICHIN* (만화 키친)  
KARYA JO JOO HEE (KAJIAN GASTRONOMI SASTRA)**

Disetujui dan disahkan oleh:

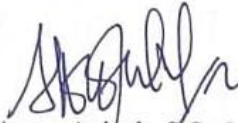
Dosen Pembimbing I,



Didin Samsudin, S.E., M.M., CHCM., CIT.

NIP 920160119760228101

Dosen Pembimbing II,



Asma Azizah, S.S., M.A.

NIP 920190219921231201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Korea,



Didin Samsudin, S.E., M.M., CHCM., CIT

NIP 920160119760228101

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI


Adelia Deviyanti

1805665

ASPEK GASTRONOMI DALAM KOMIK *KICHIN* (만화 키친)  
KARYA JO JOO HEE (KAJIAN GASTRONOMI SASTRA)

Disetujui dan disahkan oleh:

Penguji I



Prof. Dr. ~~Didi~~ Sukyadi, M.A.

NIP 196706091994031003

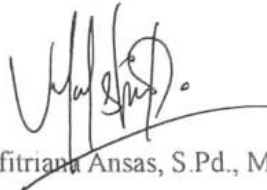
Penguji II



Risa Triarisanti, S.Pd., M.Pd.

NIP 920160119780419201

Penguji III,




Velayeti Nurfitriana Ansas, S.Pd., M.Pd.

NIP 920160119890610201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Korea,



Didin Samsudin, S.E., M.M., CHCM., CIT

NIP 920160119760228101

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Aspek Gastronomi dalam Komik *Kichin* (만화 키친) Karya Jo Joo Hee (Kajian Gastronomi Sastra)**” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2023



Adelia Deviyanti

NIM 1805665

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji serta syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Aspek Gastronomi dalam Komik *Kichin* (만화 키친) Karya Jo Joo Hee (Kajian Gastronomi Sastra)**” untuk melengkapi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Pendidikan Bahasa Korea, Fakultas Pendidikan Bahasa dan Sastra, Universitas Pendidikan Indonesia.

Selama penyusunan dan penyelesaian penelitian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, dukungan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih, rasa hormat, serta rasa syukur kepada:

1. Bapak Prof. Dr. M. Solehudin, M.Pd., M.A., selaku Rektor UPI yang telah memfasilitasi kegiatan pembelajaran para mahasiswa di Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Ibu Prof. Dr. Hj. Tri Indri Hardini, M.Pd., selaku Dekan FPBS beserta jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan layanan yang baik sehingga perkuliahan dapat berjalan dengan lancar.
3. Bapak Didin Samsudin, S.E., M.M., CHCM., CIT., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Korea sekaligus dosen pembimbing I yang telah sabar membimbing, memberikan arahan dan motivasi, serta memfasilitasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Korea dengan baik sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini dengan baik.
4. Ibu Risa Triarisanti, S.Pd., M.Pd. selaku sekretaris Program Studi Pendidikan Bahasa Korea yang selalu memberikan dukungan kepada mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Korea.
5. Ibu Asma Azizah, S.S., M.A. selaku dosen pembimbing II yang telah sabar membimbing, memberikan dukungan, motivasi, serta saran kepada penulis selama menyusun penelitian ini dan selama penulis menjalani masa perkuliahan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini dengan baik.

6. Ibu Jayanti Megasari, S.S., M.A., selaku dosen pembimbing kemahasiswaan Program Studi Pendidikan Bahasa Korea dan validator penyusunan abstrak bahasa Korea yang telah membimbing, memberikan dukungan, dan saran pada penulis selama penyusunan skripsi ini.
7. Ibu Ashanti Widiana, S.Hum., M.A. selaku dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Korea dan validator *expert judgement* BAB IV Temuan dan Pembahasan yang telah membimbing, memberikan arahan, dan saran selama penulis melakukan penyusunan skripsi ini.
8. Bapak Arif Husein Lubis, S.Pd., M.Pd. selaku dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Korea dan validator abstrak Bahasa Inggris yang telah membimbing, memberikan arahan, dukungan, serta saran selama penulis melakukan penyusunan skripsi ini.
9. Ibu Velayeti Nurfitriana Ansas, S.Pd., M.Pd., Bapak Prof. Shin Young Duk, M.A., Ph.D., Ibu Lee Joung Soon, M.H.E., Ibu Heo Kumju, Ph.D., Bapak Lee Taegun, M.Ed., Ph.D., selaku dosen Program Studi Pendidikan Bahasa Korea yang senantiasa membimbing, memberikan dukungan, motivasi, dan arahan selama masa perkuliahan.
10. Saudari Teja Mustika, S.Ak., selaku staf administrasi akademik Program Studi Pendidikan Bahasa Korea yang telah membantu para mahasiswa Pendidikan Bahasa Korea dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
11. Diri sendiri yang sudah bekerja keras dan berusaha semaksimal mungkin dalam menyusun penelitian ini. Kamu sudah cukup bersabar dan bekerja dengan baik. Terima kasih karena sudah menyelesaikan salah satu tanggung jawabmu.
12. Keluarga tercinta, yakni Papa, Mama, Aliya, dan Anandia yang memberikan perhatian, dukungan, dan motivasi untuk menyelesaikan penelitian ini. Terima kasih karena selalu berusaha menyediakan keperluan yang dibutuhkan dan mendengarkan keluh kesah penulis selama ini.
13. Hima Ragillia DPM., Fitri Ayu Randini, Dwi Bhakti O., Tiffany Kellytania S., Srinurul Ainun Mulyani, Isnaeny Aplia S., Nadya Evangelista T., Siti Balqis Nasihin, serta teman-teman angkatan 2018 yang

telah mendukung, memberikan motivasi, serta membuat masa perkuliahan penulis menjadi menyenangkan dan penuh dengan memori baik.

14. Syifa Azzah, Kartika Febry, Rosa Puspita, Silvylna Sasikirana, dan Nadya Syafira selaku sahabat yang menemani hari-hari penulis semenjak SMA. Berkat bantuan, doa, dan dukungan kalian, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Terima kasih karena selalu mendengarkan keluh kesah dan menghibur penulis dengan tingkah laku serta perkataan kalian.
15. Azella Salsyafira, Titi Lasro Ito Manalu, dan M. Fawwaz Ferriansyah selaku sahabat penulis sejak SD hingga saat ini yang selalu mengingatkan bahwa “waktu” setiap orang berbeda. Berkat doa dan dukungan kalian, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penelitian ini di “waktu” yang tepat.
16. NCT Dream, NCT 127, dan WayV yang selalu memberikan kata-kata baik sekaligus penyemangat, memotivasi penulis untuk selalu produktif seperti mereka, dan menemani hari-hari penulis melalui *chat bubble*, lagu, serta video sehingga penulis dapat melalui hari dengan menyenangkan.
17. Twenty One Pilots, Sleeping with Sirens, OneRepublic serta band aliran rock lainnya yang selalu menemani hari-hari penulis dengan karyanya yang dapat membantu mengurangi rasa jenuh yang dialami oleh penulis.
18. Seluruh teman dan keluarga yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh peneliti namun berkat doa dan dukungannya, penulis dapat menyelesaikan studi ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih serta permintaan maaf apabila skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan selesainya penelitian ini, penulis berharap penelitian ini dapat diterima dan berguna bagi pembacanya.

Bandung, Agustus 2023

Penulis,

Adelia Deviyanti



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Aspek Gastronomi dalam Komik *Kichin* (만화 키친) Karya Jo Joo Hee” dengan baik. Adapun maksud dari skripsi ini diajukan adalah untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti ujian sidang skripsi Program Studi Pendidikan Bahasa Korea, Fakultas Pendidikan Bahasa dan Sastra, Universitas Pendidikan Indonesia.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa syukur dan terima kasih kepada dosen pembimbing akademik, para dosen dan staf prodi Pendidikan Bahasa Korea, serta keluarga dan teman-teman penulis yang selalu mendukung dan membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon maaf jika terdapat kekurangan dan kekeliruan dalam skripsi ini. Penulis sangat menerima kritik dan saran untuk kelancaran proses penyusunan penelitian ini agar dapat lebih baik lagi ke depannya. Akhir kata, penulis sangat berharap skripsi ini dapat diterima dan berguna, baik untuk penulis maupun pembaca skripsi.

Bandung, Agustus 2023

Penulis

Adelia Deviyanti

NIM 1805665

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan dan mendeskripsikan aspek gastronomi yang disajikan dalam komik Kitchen 1 (만화 키친 1) karya Jo Joo Hee. Penelitian ini menggunakan teori gastronomi Renner (dalam Irawati, 2014) dengan metode kualitatif deskriptif. Data penelitian diperoleh dengan menggunakan teknik dokumentasi, simak, dan catat. Hasil dari penelitian ini adalah ditemukannya 119 data mengenai aspek gastronomi. Terdapat tiga aspek gastronomi yang dibahas dalam penelitian ini: aspek seni memasak, aspek makanan, dan aspek budaya. Aspek seni memasak dibagi menjadi persiapan memasak, teknik memasak, dan penyajian makanan. Teknik memasak yang paling sering ditemukan dalam penelitian adalah 끓이다 (merebus), yang mana sering disebut oleh para tokoh komik karena para tokoh sering membuat makanan berkuah di dalam komik. Aspek makanan dibagi menjadi bahan makanan, nama makanan, dan cita rasa makanan. Aspek ini paling dominan dalam komik karena tokoh komik sering membahas mengenai makanan, seperti 간장 (kecap Korea), 된장찌개 (sup pasta kedelai), dan 달콤하다 (rasa manis) yang kerap ditemukan dalam komik. Aspek budaya terbagi menjadi budaya turun-temurun dan kebiasaan masyarakat dengan budaya 김장 (membuat kimchi dalam jumlah besar) menjadi satu-satunya budaya Korea yang digambarkan dalam komik dan mengonsumsi tiram menjadi yang paling sering ditemukan dalam kategori kebiasaan masyarakat. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu dilihatkannya keragaman bahan makanan dan teknik memasak yang digunakan oleh masyarakat Korea untuk menghasilkan makanan khas Korea. Adanya penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pemahaman mengenai bahasa, gastronomi, dan budaya Korea, serta menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

Kata kunci: Aspek gastronomi, gastronomi sastra, komik Korea

## ABSTRACT

The objective of this study is to identify and elaborate on the gastronomic aspects presented in *Comic Kitchen 1* (만화 키친 1) by Jo Joo Hee. This study employs Renner's gastronomy theory, as cited in Irawati (2014), in conjunction with a qualitative descriptive methodology. The research data were obtained by using documentation and note-taking techniques. The results of the study have found 119 data related to various gastronomic aspects. Three gastronomic aspects are discussed in this study: the art of cooking aspect, food aspect, and cultural aspect. The art of cooking is divided into cooking preparations, cooking techniques, and food presentation. The most frequently found cooking technique in the study is 끓이다 (boiling), which is often referred to by comic characters because the characters often make soupy food in the comic. Food aspects are divided into food ingredients, food names, and food tastes. This aspect is the most dominant in the comic, as the comic characters often discuss food, such as 간장 (Korean soy sauce), 된장찌개 (soybean paste soup), and 달콤하다 (sweet taste), which are frequently found in the comic. Cultural aspects are divided into traditional culture and societal habits, with 김장 (making large quantities of kimchi) culture being the only Korean culture represented in the comic and the consumption of oysters being the most frequently found in the societal habits category. The conclusion of the study highlights the diversity of food ingredients and cooking techniques used by Koreans to produce Korean dishes. This research holds the potential to enrich our understanding of Korean language, gastronomy, and culture, while also serving as a valuable reference for future studies in these domains.

Keywords: Aspects of gastronomy, gastronomic literature, Korean comic

## 초록

이 연구는 만화 '키친 1'에서 나타나는 가스트로노미의 특징을 기술하는 것을 주 목적으로 한다. 연구 방법으로는 질적 서술 방법을 활용하며, Irawati (2014)에서 인용된 Renner 의 가스트로노미 이론을 기반으로 분석하였다. 자료는 문서화 기법을 사용하여 수집되었고 노트 필 기법을 사용했다. 연구 결과로는 총 119 개의 다양한 가스트로노미의 데이터를 수집하였다. 이 연구에서는 요리예술의 양상, 음식의 양상 및 문화의 양상을 논의했다. 요리예술의 양상은 조리 준비, 조리 방법, 그리고 음식 제시로 나뉘었다. 연구에서 가장 자주 발견된 조리 방법은 ‘끓이다’ 로, 만화 인물들이 때때로 만화에서 국물 음식을 만들기 때문에 이 기술을 자주 언급했다. 음식의 양상은 식재료, 음식명 및 음식 맛으로 나뉘었다. 이 양상은 만화에서 가장 지배적인데, 만화 인물들이 때때로 음식을 논하므로 ‘간장’, ‘된장찌개’ 및 ‘달콤하다’ 와 같은 용어가 자주 나타냈다. 문화의 양상은 전통 문화와 사회적 습관으로 나뉘어지며, ‘김장’ 은 만화에서 한국 문화 중 유일하게 언급되며 ‘굴 소비’ 가 사회적 습관 범주에서 가장 자주 나타냈다. 데이터 분석 결과, 한국인들이 다양한 한국 요리를 만들기 위해 다양한 식재료와 조리 방법을 사용한다는 결론을 도출할 수 있었다. 이 연구는 한국어, 가스트로노미, 문화에 대한 지식을 보완하고 앞으로의 연구에 유용한 참고 자료가 될 것으로 기대된다.

주제어: 가스트로노미의 양상, 미식 문화, 한국 만화

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>초록.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>7</b>
<b>1.5 Struktur Organisasi Skripsi.....</b>	<b>7</b>
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 Gastronomi.....</b>	<b>9</b>
2.1.1 Pengertian Gastronomi.....	9
2.1.2 Gastronomi Sastra .....	11
2.1.3 Aspek Gastronomi.....	13
<b>2.2 Karya Sastra .....</b>	<b>22</b>
<b>2.3 Komik .....</b>	<b>24</b>
<b>2.4 Penelitian Terdahulu .....</b>	<b>27</b>
<b>2.5 Kerangka Berpikir .....</b>	<b>32</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
<b>3.1 Desain Penelitian .....</b>	<b>35</b>
<b>3.2 Data dan Sumber Data.....</b>	<b>37</b>

3.2.1	Data Penelitian .....	37
3.2.2	Sumber Data Penelitian.....	38
<b>3.3</b>	<b>Instrumen Penelitian .....</b>	<b>39</b>
<b>3.4</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>39</b>
<b>3.5</b>	<b>Teknik Analisis Data.....</b>	<b>40</b>
<b>3.6</b>	<b>Uji Keabsahan Data .....</b>	<b>43</b>
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>44</b>
<b>4.1</b>	<b>Deskripsi Data.....</b>	<b>44</b>
<b>4.2</b>	<b>Aspek Seni Memasak .....</b>	<b>51</b>
4.2.1	Persiapan Memasak.....	51
4.2.2	Teknik Memasak .....	55
4.2.3	Penyajian Makanan .....	68
<b>4.3</b>	<b>Aspek Makanan.....</b>	<b>70</b>
4.3.1	Bahan Makanan.....	71
4.3.2	Nama Masakan.....	101
4.3.3	Cita Rasa Makanan .....	123
<b>4.4</b>	<b>Aspek Budaya .....</b>	<b>131</b>
4.4.1	Budaya Turun-Temurun .....	132
4.4.2	Kebiasaan Masyarakat .....	133
<b>4.5</b>	<b>Pembahasan .....</b>	<b>139</b>
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....</b>		<b>143</b>
<b>5.1</b>	<b>Simpulan.....</b>	<b>143</b>
<b>5.2</b>	<b>Implikasi.....</b>	<b>145</b>
<b>5.3</b>	<b>Rekomendasi.....</b>	<b>146</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>147</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>153</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	28
Tabel 3.1 Contoh Tabel Analisis Data.....	42
Tabel 4.1 Temuan Data Aspek Gastronomi dalam komik Kichin 1 (만화 키친 1) .....	44
Tabel 4.2 Temuan Data Aspek Seni Memasak .....	45
Tabel 4.3 Temuan Data Aspek Makanan.....	46
Tabel 4.4 Temuan Data Aspek Budaya.....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Metode Memasak Menggunakan Air .....	15
Gambar 2.2 Metode Memasak Tanpa Menggunakan Air .....	16
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir .....	34
Gambar 3.1 Alur Penelitian .....	37
Gambar 3.2 Sampul Depan Komik Kichin 1 (만화 키친 1).....	39
Gambar 4.1 Persentase Aspek Gastronomi dalam komik Kichin 1 (만화 키친 1) .....	50
Gambar 4. 4 Tampilan Gerakan Menghaluskan Kentang .....	51
Gambar 4. 2 Temuan Persiapan Memasak Kalda 2 .....	51
Gambar 4. 3 Temuan Persiapan Memasak Kalda 1 .....	51
Gambar 4. 5 Temuan Persiapan Memasak Sseolda 1 .....	53
Gambar 4. 6 Tampilan Labu yang Sudah Dipotong .....	53
Gambar 4. 7 Temuan Persiapan Memasak Sseolda 2 .....	53
Gambar 4. 8 Temuan Persiapan Memasak Jaesda 1 .....	54
Gambar 4. 9 Tampilan Mematangkan Tiram .....	55
Gambar 4. 10 Temuan Teknik Memasak Ikhida 1 .....	55
Gambar 4. 11 Temuan Teknik Memasak Ikhida 2.....	55
Gambar 4. 12 Temuan Teknik Memasak Hoe 2 .....	56
Gambar 4. 13 Temuan Teknik Memasak Hoe 1 .....	56
Gambar 4. 14 Temuan Teknik Memasak Kkeurhida 1 .....	57
Gambar 4. 15 Temuan Teknik Memasak Kkeurhida 2 .....	58
Gambar 4. 16 Temuan Teknik Memasak Kkeurhida 3 .....	58
Gambar 4. 17 Temuan Teknik Memasak Kkeurhida 4 .....	59
Gambar 4. 18 Temuan Teknik Memasak Gupda 1 .....	60
Gambar 4. 19 Temuan Teknik Memasak Gupda 2 .....	61
Gambar 4. 20 Temuan Teknik Memasak Gupda 3 .....	61
Gambar 4. 21 Temuan Teknik Memasak Muchida 1 .....	62
Gambar 4. 22 Temuan Teknik Memasak Muchida 2.....	63
Gambar 4. 23 Temuan Teknik Memasak Malda 1 .....	64



Gambar 4. 24 Temuan Teknik Memasak Buchida 1.....	65
Gambar 4. 25 Temuan Teknik Memasak Twigida 1.....	66
Gambar 4. 26 Temuan Teknik Memasak Twigida 2.....	66
Gambar 4. 27 Temuan Teknik Memasak Samda 1 .....	66
Gambar 4. 28 Temuan Teknik Memasak Samda 2 .....	67
Gambar 4. 29 Temuan Penyajian Makanan 2 .....	68
Gambar 4. 30 Temuan Penyajian Makanan 1 .....	68
Gambar 4. 32 Tampilan Yeolmu Kimchi yang Ditambahkan ke dalam Guksu ...	69
Gambar 4. 31 Tampilan Yeolmu Guksu .....	69
Gambar 4. 33 Temuan Penyajian Makanan 3 .....	69
Gambar 4. 34 Temuan Penyajian Makanan 5 .....	69
Gambar 4. 35 Temuan Penyajian Makanan 4 .....	69
Gambar 4. 36 Tampilan Tiram.....	71
Gambar 4. 37 Temuan Bahan Makanan Gul 2.....	71
Gambar 4. 38 Temuan Bahan Makanan Gul 1.....	71
Gambar 4. 39 Temuan Bahan Makanan Haesanmul 1.....	72
Gambar 4. 40 Temuan Bahan Makanan Chojang 2.....	73
Gambar 4. 41 Temuan Bahan Makanan Chojang 1 .....	73
Gambar 4. 42 Temuan Bahan Makanan Ganjang 2.....	74
Gambar 4. 43 Temuan Bahan Makanan Ganjang 1 .....	74
Gambar 4. 44 Temuan Bahan Makanan Ganjang 3 .....	75
Gambar 4. 45 Temuan Bahan Makanan Lemonjeub 1 .....	76
Gambar 4. 46 Temuan Bahan Makanan Gamja 1 .....	76
Gambar 4. 47 Temuan Bahan Makanan Gamja 2 .....	76
Gambar 4. 48 Temuan Bahan Makanan Gamja 3 .....	76
Gambar 4. 49 Temuan Bahan Makanan Milgaru 1.....	78
Gambar 4. 50 Temuan Bahan Makanan Milgaru 2.....	78
Gambar 4. 51 Temuan Bahan Makanan Yangpa 1 .....	79
Gambar 4. 52 Temuan Bahan Makanan Yangpa 2 .....	79
Gambar 4. 53 Temuan Bahan Makanan Yeongkyeoja 1 .....	80

Gambar 4. 54 Tampilan Yeonkyeoja .....	80
Gambar 4. 55 Temuan Bahan Makanan Gim 1.....	81
Gambar 4. 56 Tampilan Gim .....	81
Gambar 4. 57 Temuan Bahan Makanan Gim 2.....	81
Gambar 4. 58 Temuan Bahan Makanan Eorin Musun 1.....	82
Gambar 4. 59 Tampilan Eorin Musun.....	82
Gambar 4. 60 Temuan Bahan Makanan Nalchial 1 .....	83
Gambar 4. 61 Tampilan Nalchial .....	83
Gambar 4. 62 Temuan Bahan Makanan Chapssal 1 .....	84
Gambar 4. 63 Temuan Bahan Makanan Naengi 2 .....	85
Gambar 4. 64 Temuan Bahan Makanan Naengi 1 .....	85
Gambar 4. 65 Tampilan Naengi .....	85
Gambar 4. 66 Temuan Bahan Makanan Naengi 3 .....	85
Gambar 4. 67 Temuan Bahan Makanan Dasima 1 .....	87
Gambar 4. 68 Temuan Bahan Makanan Myeolchi 1 .....	87
Gambar 4. 69 Temuan Bahan Makanan Beoseot 1 .....	88
Gambar 4. 70 Temuan Bahan Makanan Beoseot 2.....	89
Gambar 4. 71 Tampilan Labu .....	90
Gambar 4. 72 Temuan Bahan Makanan Hobak 1 .....	90
Gambar 4. 73 Temuan Bahan Makanan Mu 1 .....	90
Gambar 4. 74 Temuan Bahan Makanan Dajin Maneul 1.....	91
Gambar 4. 75 Temuan Bahan Makanan Samchi 1.....	92
Gambar 4. 76 Tampilan Ikan Makarel .....	92
Gambar 4. 77 Temuan Bahan Makanan Saengseon 1.....	93
Gambar 4. 78 Tampilan Kepiting 1.....	93
Gambar 4. 79 Temuan Bahan Makanan Kkotge 1 .....	93
Gambar 4. 80 Tampilan Kepiting 2.....	93
Gambar 4. 81 Temuan Bahan Makanan Seoltang 1.....	94
Gambar 4. 82 Tampilan Cabai Cheongyang .....	95
Gambar 4. 83 Temuan Bahan Makanan Cheongyang Gochu 1 .....	95
Gambar 4. 84 Temuan Bahan Makanan Sikcho 1.....	96
Gambar 4. 85 Temuan Bahan Makanan Doenjang 1 .....	97

Gambar 4. 86 Temuan Bahan Makanan Myeon 1 .....	97
Gambar 4. 87 Temuan Bahan Makanan Chamgireum 1 .....	98
Gambar 4. 88 Temuan Bahan Makanan Kkaesogeum 1 .....	99
Gambar 4. 89 Temuan Bahan Makanan Gyeran 1 .....	100
Gambar 4. 90 Temuan Bahan Makanan Gyeran 2 .....	100
Gambar 4. 91 Temuan Nama Makanan Kimchi 1 .....	101
Gambar 4. 92 Temuan Nama Makanan Buchimgae 1 .....	102
Gambar 4. 93 Tampilan Gamjajeon .....	103
Gambar 4. 94 Temuan Nama Makanan Gamjajeon 1 .....	103
Gambar 4. 95 Temuan Nama Makanan Ramyeon 1 .....	104
Gambar 4. 96 Temuan Nama Makanan Syabeu-syabeu 1 .....	105
Gambar 4. 97 Temuan Nama Makanan Doenjang jjigae 1 .....	106
Gambar 4. 98 Tampilan Doenjang jjigae 1 .....	106
Gambar 4. 99 Temuan Nama Makanan Doenjang jjigae 2 .....	106
Gambar 4. 100 Tampilan Doenjang jjigae 2 .....	106
Gambar 4. 101 Temuan Nama Makanan Naengi Doenjangjjigae 1 .....	107
Gambar 4. 102 Temuan Nama Makanan Donkkaseu 1 .....	108
Gambar 4. 103 Tampilan Donkkaseu .....	108
Gambar 4. 104 Temuan Nama Makanan Sigeumchi Doenjangguk 1 .....	109
Gambar 4. 105 Tampilan Sup Pasta Kedelai Bayam .....	109
Gambar 4. 106 Temuan Nama Makanan Kkotgetang 1 .....	110
Gambar 4. 107 Temuan Nama Makanan Kkotgejjim 1 .....	111
Gambar 4. 108 Temuan Nama Makanan Ppang 2 .....	112
Gambar 4. 109 Temuan Nama Makanan Ppang 1 .....	112
Gambar 4. 110 Tampilan Roti Kacang Merah .....	112
Gambar 4. 111 Temuan Nama Makanan Kimbap 1 .....	113
Gambar 4. 112 Tampilan Yubuchobap 2 .....	114
Gambar 4. 113 Temuan Nama Makanan Yubuchobap 1 .....	114

Gambar 4. 114 Tampilan Yubuchobap 1 .....	114
Gambar 4. 115 Temuan Nama Makanan Jangajji 1 .....	115
Gambar 4. 116 Temuan Nama Makanan Gochu Jangajji 2 .....	116
Gambar 4. 117 Tampilan Gochu Jangajji 1 .....	116
Gambar 4. 118 Temuan Nama Makanan Gochu Jangajji 1 .....	116
Gambar 4. 119 Temuan Nama Makanan Guksu 1 .....	118
Gambar 4. 120 Temuan Nama Makanan Yukgaejang 1 .....	119
Gambar 4. 121 Tampilan Yukgaejang 1 .....	119
Gambar 4. 122 Tampilan Yukgaejang 2 .....	119
Gambar 4. 123 Temuan Nama Makanan Cheese Cake 1.....	120
Gambar 4. 124 Temuan Nama Makanan Yeolmu Kimchi 1 .....	121
Gambar 4. 125 Tampilan Yeolmu Kimchi.....	121
Gambar 4. 126 Temuan Nama Makanan Yeolmu Guksu 1 .....	122
Gambar 4. 127 T Yeolmu Guksu .....	122
Gambar 4. 128 Temuan Cita Rasa Makanan Dalkomhada 1 .....	123
Gambar 4. 129 Temuan Cita Rasa Makanan Dalkomhada 2 .....	123
Gambar 4. 130 Temuan Cita Rasa Makanan Dalkomhada 3 .....	124
Gambar 4. 131 Tampilan Roti Kacang Merah .....	124
Gambar 4. 132 Temuan Cita Rasa Makanan Dalkomhada 4.....	124
Gambar 4. 133 Temuan Cita Rasa Makanan Jjada 1 .....	126
Gambar 4. 134 Temuan Cita Rasa Makanan Jjada 2 .....	126
Gambar 4. 135 Temuan Cita Rasa Makanan Maepda 1.....	127
Gambar 4. 136 Temuan Cita Rasa Makanan Maepda 2.....	128
Gambar 4. 137 Temuan Cita Rasa Makanan Saekomhada 1 .....	129
Gambar 4. 138 Temuan Cita Rasa Makanan Saekomhada 2 .....	129
Gambar 4. 139 Temuan Cita Rasa Makanan Sinseonhada 1 .....	130
Gambar 4. 140 Temuan Cita Rasa Makanan Mingminghada 1 .....	131
Gambar 4. 141 Temuan Budaya Turun-Temurun 1.....	132
Gambar 4. 142 Temuan Kebiasaan Masyarakat 1 .....	133
Gambar 4. 143 Temuan Kebiasaan Masyarakat 2 .....	133

Gambar 4. 144 Temuan Kebiasaan Masyarakat 3 .....	133
Gambar 4. 147 Tampilan Gamjajeon yang sedang dimasak.....	135
Gambar 4. 145 Temuan Kebiasaan Masyarakat 4 .....	135
Gambar 4. 146 Temuan Kebiasaan Masyarakat 5 .....	135
Gambar 4. 148 Temuan Kebiasaan Masyarakat 6 dan 7.....	136
Gambar 4. 149 Temuan Kebiasaan Masyarakat 8 .....	137
Gambar 4. 151 Tampilan Yukgaejang yang disajikan di rumah duka.....	139
Gambar 4. 152 Tampilan rumah duka di Korea Selatan.....	139
Gambar 4. 150 Temuan Kebiasaan Masyarakat 9 .....	139

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, A. (2019). *Metode penelitian sastra*. Graniti.
- Casual Walker. (t. t.). *The Korean culinary series – Korean cooking for Indian homes*. <https://casualwalker.com/the-korean-culinary-series-korean-cooking-for-indian-homes/>
- Choi, K. (t. t.). Korean food culture: A brief history. *Kelly Loves* <https://kellyloves.com/blogs/news/korean-food-culture>
- Darakwon. (2022, Maret 14). *Easy & fun Korean recipes 1. Korean cooking basic*. *네|오|버* 포스트. <https://m.post.naver.com/viewer/postView.naver?volumeNo=33445728&memberNo=4753342>
- Dasmawati, M. (2022). *Aspek gastronomi dalam manga Oishinbo A La Carte volume 13* [Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman]. Repository Universitas Jenderal Soedirman. <https://repository.unsoed.ac.id/15771/>
- Dewanti, W. A. (2022). *Gastronomi ramen pada anime "Ramen Daisuki Koizumi-san"* [Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman]. Repository Universitas Jenderal Soedirman. <https://repository.unsoed.ac.id/14420/>
- Dokkaebi. (2021, April 5). *Korean cuisine #12 saengseonhoe (Korean sashimi)*. <https://kodokkaebi.tistory.com/30>
- Endraswara, S. (2018). *Metodologi penelitian gastronomi sastra*. Textium.
- Fauzia, R. (2021). *Gastrodiplomasi Korea Selatan melalui globak hansik campaign tahun 2009-2019* [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang]. UMM Institutional Repository. <https://eprints.umm.ac.id/85982/>
- Fawziah, L. A. F. (2020). *Food, cultural identity, and emotional Release in Home Novel by Leila S. Chudori* [Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah]. Institutional Repository UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/51837>
- FoodTrip in Korea. (t. t.). Hearty and Affordable Korean ‘Oyster Dish’. *한국관광공사*.

[https://kto.visitkorea.or.kr/kor/ktom/menupan/article/chefspick\\_list.kto?ac\\_sno=141](https://kto.visitkorea.or.kr/kor/ktom/menupan/article/chefspick_list.kto?ac_sno=141)

Gillespie, C. (2011). *European gastronomy into the 21th century*. Routledge.

Hoa, Q. (2016, September 20). Kimjang culture of making and sharing kimchi. *The Voice of Vietnam*. <https://vovworld.vn/en-US/cultural-rendezvous/kimjang-culture-of-making-and-sharing-kimchi-471459.vov>

Hyosun. (2021, Juni 11). Gamjajeon (Potato pancakes). *Korean Bapsang*. <https://www.koreanbapsang.com/gamjajeon-potato-pancakes/>

Intan, T. (2021). Little Bit of Muffin karya Aiu Ahra: Yummy lit pada persimpangan teen lit dan sastra kuliner. *Jurnal Pesona*, 7(2), 81-96. <https://doi.org/10.52657/jp.v7i2.1501>

Irawati, E. (2014). *Aspek gastronomi dalam film Comme un Chef karya Daniel Cohen*. [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta]. Repository Universitas Negeri Jakarta. <http://repository.unj.ac.id/765/>

Isna, I. S. N. A. (2020). *Globalisasi budaya makanan Korea Selatan melalui reality show*. [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang]. UMM Institutional Repository. <https://eprints.umm.ac.id/68509/>

Jinjoo. (2012, Juni 21). Korean seasonings – a comprehensive list (양념 yang nyeom). *Kimchimari*. <https://kimchimari.com/korean-seasonings-a-comprehensive-list/>

Jo, J. H. (2009). *키친 1*. 서울문화사.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2023, Juli 11). *Mengenal lebih jauh tentang gastronomi kuliner Indonesia*. <https://kemenparekraf.go.id/ragam-ekonomi-kreatif/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia>

Kim, dkk. (2016). Korean diet: characteristics and historical background. *Journal of Ethnic Foods*, 3(1), 26-31. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.03.002>

Kim, E. J. (2015, Juli 10). 가스트로노미, 미식 감상에도 문법이 필요하다. *주간조선*. <http://weekly.chosun.com/news/articleView.html?idxno=8739>

Kim, H. S. (2017, Juli). *Funeral Foods and Its Role as Vehicle of Communication*. *Departemental Bulletin Paper*, 47-54.

Adelia Deviyanti, 2023

ASPEK GASTRONOMI DALAM KOMIK KICHIN (만화 키친) KARYA JO JOO HEE (KAJIAN GASTRONOMI SASTRA)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

<https://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/result/memoirs/tokusyugou201707/tokusyugou201707-07.pdf>

Knowing Korea. (t. t.). Korean airlines provide bibimbap as airplane food.

[https://www.knowingkorea.org/contents/view/279/Korean-airlines-  
provide-bibimbap-as-airplane-food](https://www.knowingkorea.org/contents/view/279/Korean-airlines-provide-bibimbap-as-airplane-food)

Korean Tourism Organization Indonesia. (2022, November 8). Semua tentang chimaek. <https://visitkorea.or.id/article/semua-tentang-chimaek>

Krisnadi, A. R. (2018). *Gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah*. Dalam *Proceeding: National Conference of Creative Industry* (hlm. 381-396). Universitas Bunda Maria Jakarta. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/ncci/issue/view/181/showToc>

Lee, S. Y. (2021). Internal sense of ‘gastronomie’: in ‘Romanée-Conti 1935’ by Kaiko Takeshi. *일본연구*, 35(7), 179-202.

Magner, L. (2000). Korea. In K. Kiple & K. Ornelas (Eds.), *The Cambridge World History of Food* (pp. 1183-1192). Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402156.008>

Maharsi, I. (2011). *Komik: Dunia kreatif tanpa batas*. Kata Buku.

McKinney, DW. (2020, Oktober 24). Riding the wave: The steady rise of Korean manhwa. *Los Angeles Review of Books*. <https://lareviewofbooks.org/article/riding-the-wave-the-steady-rise-of-korean-manhwa/>

Mhamane, V. N. (2022). A gastro critical study of Seamus Heaney’s poetry. *IJFANS International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 11(11), 98-102. <https://www.ijfans.org/uploads/paper/310be1abb44e5b88f623f4a9bb9c3f89.pdf>

Nugraha, D. (2021). Hot coffee for the guest: Gastro criticism on Budi Darma’s Tamu. *Leksema: Jurnal Bahasa dan Sastra*, 6(1), 23-31. <https://doi.org/10.22515/ljbs.v6i1.2736>

Nugrahani, F. (2014). *Metode penelitian kualitatif dalam penelitian pendidikan bahasa*. Cakra Books.



- Nurzaimah. (2021). *Peran makanan dalam lima cerpen Kompas: Perspektif gastrokritik sastra serta implikasinya terhadap pembelajaran sastra di SMA*. [Skripsi, Universitas Islam].  
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/58513>
- Prameswari, N. M., Susiatiningsih, H. & Windiani, R. (2022). Gastrodiplomasi Korea Selatan dalam upaya nation branding di Indonesia sebagai negara muslim terbesar. *Journal of International Relations*, 8(4), 675-689.  
<https://doi.org/10.14710/jirud.v8i4.35562>
- Pramita, Y. & Harto, S. (2016). Pengaruh hallyu terhadap minat masyarakat Indonesia untuk berwisata ke Korea Selatan. *JOM FISIP*, 3(2), 1-15.  
<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/11254>
- Pratiwi, S. R. (2022). *Gastronomi dalam film Les Saveurs du Palais karya Christian Vincent*. [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta]. Repository Universitas Negeri Jakarta. <http://repository.unj.ac.id/23787/>
- Purwanza, S. W. dkk. (2022). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi*. Penerbit Media Sains Indonesia.
- Rosyadi, Y. F. (2020). *Representasi gastronomi Indonesia pada masyarakat modern dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak* [Skripsi, Universitas Islam Malang]. Universitas Islam Malang Institutional Repository.  
<http://repository.unisma.ac.id/handle/123456789/808>
- Sari, I. A. L., Putra, I. N. D., & Giri, N. L. K. Y. (2020). Gastronomi dalam cerita rakyat Ainu Jepang. *Jurnal Panggung*, 30(2), 235-250.  
<http://dx.doi.org/10.26742/panggung.v30i2.1205>
- Semi, M. A. (2021). *Metode penelitian sastra*. Penerbit Angkasa Bandung.
- Seoul Hot Pot. (2018, Mei 9). *A pancake perspective for the rainy season*.  
<https://seoulhotpot.com/a-pancake-perspective-for-the-rainy-season/>
- Sue. (2022, Februari 8). Korean green chilli pickles. *My Korean Kitchen*.  
<https://mykoreankitchen.com/korean-style-green-chilli-pickles/>
- Shaheen, S. (2021, Januari 13). Korean etiquette and manners.  
[https://overseas.mofa.go.kr/no-en/brd/m\\_21237/view.do?seq=111](https://overseas.mofa.go.kr/no-en/brd/m_21237/view.do?seq=111)
- Siswanto, W. (2008). *Pengantar teori sastra*. PT Grasindo.

- Siyoto, S. & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Slamet, Y. B. M. (2018). Fungsi dan peran karya sastra dari masa ke masa. *Jurnal PRAXIS*, 1(1), 24-40. <https://doi.org/10.24167/praxis.v1i1.1609>
- Soedarso, N. (2015). Komik: Karya sastra bergambar. *HUMANIORA*, 6(4), 496-506. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v6i4.3378>
- Son, J. W. (2009). 한식 조리방법의 종류. 램프쿡. [http://www.lampcook.com/food\\_story/healthfood\\_story\\_view.php?idx\\_no=6-2](http://www.lampcook.com/food_story/healthfood_story_view.php?idx_no=6-2)
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan r&d*. Alfabeta.
- Sukmawan, S. (2020). The gastronomy of Tenggerese's Cangkringan-sodoran oral literature. *Lensa: Kajian Kebahasaan, Kesusastraan, dan Budaya*, 10(2), 167-178. <https://doi.org/10.26714/lensa.10.2.2020.167-178>
- Tama, K. (2022). Antara Korean Wave dan sastra populer. *Kompasiana*. <https://www.kompasiana.com/kimkrisna/633f313aa4fa587e55511722/antara-korean-wave-dan-sastra-populer>
- The Sool Company. (2020). *Why do koreans drink makgeolli on rainy days?*. <https://thesoolcompany.com/post/why-do-koreans-drink-makgeolli-on-rainy-days/>
- Tjahjadi, I., Andayani, S. & Wafa, H. (2020). *Pengantar teori dan metode penelitian budaya*. Pagan Press.
- WP Creative Group. (2021). *How Korean food philosophy can help us reconnect*. <https://www.washingtonpost.com/brandstudio/wp/2021/06/01/feature/how-korean-food-philosophy-can-help-us-reconnect/>
- Wulansari, R. A. (2018). *Gastronomi sastra: Manifestasi kekayaan boga dan budaya nusantara*. Dalam *Proceeding: Seminar Internasional II (ISLLAC, 2018)* (hlm. 557-562). Universitas Negeri Malang. <http://isllac.um.ac.id/proceedings2018/>
- Yacob, dkk. (2022). Pendekatan ilmu saintifik dalam trend gastronomi semasa. *Sains Insani 2022*, 7(1), 99-104.

- Zagita, N. I. & Sukandar, R. (2021). Pandangan masyarakat Indonesia terhadap budaya Korea Selatan: Studi kasus manhwa Noblesse pada aplikasi Line Webtoon. *COMMENTATE: Journal of Communication Management*, 2(1), 78-93.
- Zaim, M. (2014). *Metode penelitian bahasa: Pendekatan struktural*. FBS UNP Press.