BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang penelitian yang juga menjelaskan fenomena serta urgensi dilakukannya penelitian ini. Selain itu, terdapat pula rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian secara teoritis dan praktis, serta struktur organisasi skripsi.

1.1 Latar Belakang

Saat ini terjadi peningkatan mengenai minat masyarakat internasional terhadap bahasa Korea Selatan karena adanya pengaruh dari Hallyu atau Gelombang Korea yang merupakan sebuah istilah yang diberikan untuk budaya Korea Selatan yang tersebar di berbagai negara. Prasodjo (dalam Pramita dan Harto, 2016) berpendapat bahwa *Hallyu* merupakan kiasan yang dibuat oleh pers Tiongkok sebagai penggambaran kepopuleran budaya Korea yang diprakarsai industri hiburan seperti serial televisi, musik, film, dan sebagainya yang menyebar ke benua Asia termasuk Tiongkok di akhir dekade 1990-an. Adapun dampak dari Hallyu atau Gelombang Korea ini adalah selain ketertarikan untuk mempelajari bahasa Korea Selatan, namun juga terdapat ketertarikan terhadap budaya dari negara Korea Selatan tersebut, salah satunya adalah kuliner. Hal ini didukung oleh pernyataan Sarajwati (dalam Prameswari. dkk, 2022) bahwa adanya idol K-Pop memberi pengaruh terhadap preferensi milenial dalam berbagai hal, salah satunya adalah konsumsi makanan yang berasal dari Korea. Kuliner yang merupakan salah satu bagian dari aspek sosial budaya pun menjadi sangat diminati oleh masyarakat. Artikel yang ditulis oleh Hansik Magazine (2021) dengan judul "Korean Food and Its Culture Blooming Around the World" menjelaskan dalam survei berjudul "Results of Overseas Korean Food Consumer Survey (2020-2021)" minat masyarakat internasional terhadap makanan Korea pada 2021 sebanyak 70.2% dan popularitas makanan Korea sebanyak 61.7% yang mana angka tersebut mengalami peningkatan sebanyak 2.7% dan 2.1%. Hal tersebut membuat Korea Selatan melakukan berbagai gastrodiplomasi. Rockower (dalam Fauzia, 2021) berpendapat mengenai gastrodiplomasi yaitu "the best way to win hearts and mind is through the stomach" atau yang dapat diartikan cara terbaik untuk memenangkan hati dan pikiran adalah melalui perut. Gastrodiplomasi upaya pemerintah untuk mengeksplor kekayaan kuliner demi adalah menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap nation branding suatu negara. Salah satu gastrodiplomasi yang dilakukan Korea Selatan adalah "Global Hansik Campaign". Presiden Korea Selatan, Lee Myung Bak, melalui Dewan Kepresidenan untuk National Bureaucracy menyatakan bahwa "Global Hansik Campaign" merupakan sarana untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dan mengenalkan national branding Korea Selatan karena tingginya minat masyarakat internasional untuk mencari pengalaman dalam mencoba kuliner khas Korea Selatan (Pham, dalam Fauzia, 2021). Diplomasi yang dilakukan oleh pemerintah Korea Selatan melalui kuliner khas negara juga dapat menjadi upaya untuk mempromosi budaya Korea, membangun hubungan antara Korea dengan negara lain, dan sebagai globalisasi industri makanan Korea (Zhang dalam Prameswari. dkk, 2022). Selain hal tersebut, berbagai maskapai penerbangan asal Korea Selatan pun turut menyediakan makanan Korea sebagai menu dalam penerbangan, salah satunya adalah Korean Air yang menyediakan bibimbap dalam menu. Knowing Korea (t.t) dalam artikelnya yang berjudul "Korean Airlines Provide Bibimbap as Airplane Food" menjelaskan bahwa bibimbap pertama kali dikenalkan kepada para penumpang pada tahun 1997 dan memenangkan Mercury Award yang dipilih oleh International Travel Catering Association karena merupakan menu yang disukai oleh para penumpang sehingga menjadi menu yang popular. Hal tersebut turut membantu Korea Selatan dalam mengenalkan makanan-makanan Korea Selatan kepada masyarakat internasional.

Selain besarnya minat masyarakat internasional terhadap kuliner khas Korea Selatan, masyarakat internasional juga tertarik untuk membaca karya sastra Korea Selatan. Hal ini dijelaskan oleh Song (2021) dalam sebuah artikel yang berjudul "Korean Literature Becoming Popular Overseas" bahwa Literature Translation Institute of Korea (LTI Korea) membantu menerjemahkan 180 karya sastra ke dalam 29 bahasa yang berbeda yang mana hal tersebut merupakan jumlah karya sastra terbanyak yang diterjemahkan dalam satu tahun sejak LTI

Korea dibangun pada tahun 1996 dan peningkatan minat dalam sastra Korea ini diakibatkan oleh adanya *Hallyu* dan juga peningkatan kualitas translasi.

Beberapa sastra Korea pun turut memenangkan penghargaan internasional. Hal tersebut dijelaskan oleh Min dan Kim (2018) dalam artikelnya yang berjudul "Korean Wave of Literature has just Begun: LTI President" bahwa buku The Vegetarian (채식주의자) karya Han Kang memenangkan Man Booker International Prize pada tahun 2016 dan buku At Dusk (해질 무렵) karya Hwang Sokyong memenangkan Emile Guimet Prize for Asian Literature pada tahun 2018 yang mana hal tersebut merupakan permulaan dari 'Gelombang Korea' dalam bidang sastra.

Senakin besarnya minat masyarakat internasional terhadap kuliner Korea Selatan membuat karya seperti film, drama, serta acara-acara lain yang ditayangkan di televisi Korea Selatan mulai memasukan kuliner sebagai tema yang dibahas, tak terkecuali karya sastra Korea Selatan yang semakin memberikan warna terhadap dunia karya sastra Korea Selatan. Nurzaimah (2021) berpendapat bahwa makanan dapat menjadi suatu hal yang berperan dalam membangun struktur cerita dalam suatu karya sastra. Adapun karya sastra Korea Selatan yang memasukan tema kuliner kebanyakan adalah sastra *modern*. Contoh karya sastra bertema kuliner tersebut yaitu komik *Kichin* (키친) karya Jo Joo Hee, komik *Siksahago Gaseyo*! (식사하고 가세요!) Karya In Key Young, serta buku *Milgaruneun Mot Meokjiman, Ppangjibeul Hago Isseumnida* (밀가루는 못 먹지만, 빵집을 하고 있습니다) karya Song Seong Rye.

Dengan adanya latar belakang seperti penjelasan di atas, maka munculah fenomena berkembangnya karya sastra bertema kuliner. Hal tersebut didukung oleh perrnyataan Tama (2021) dalam artikelnya yang berjudul "Antara Korean Wave dan Sastra Populer" bahwa saat ini meningkatnya karya sastra yang mengangkat topik seputar budaya Korea. Fenomena ini tidak muncul pada Korea Selatan saja, namun juga pada Indonesia sendiri. Berkembangnya karya sastra bertema kuliner pada saat ini semakin didukung dengan adanya studi yang membahas mengenai kuliner yang bernama gastronomi. Soejoeti (dalam Irawati, 2014) berpendapat bahwa gastronomi adalah seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan dan menyiapkan bahan makanan yang akan 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 dimasak, lalu memasak bahan makanan yang sudah disiapkan, dan menyajikan makanan dengan menarik yang dapat mengunggah selera makan. Kim (2015) dalam artikel berjudul "가스트로노미, 미식 감상에도 문법이 필요하다" menjelaskan bahwa gastronomi Korea telah berkembang pesat sejak tahun 2000an. Hal ini berakibat pada kualitas makanan yang diproduksi di Korea sudah sebanding dengan negara-negara gastronomi yang lebih maju. Selain itu, para koki Korea Selatan sendiri pun memiliki peran dalam mengembangkan gastronomi di Korea. Umumnya para koki tersebut melakukan perjalanan keliling dunia untuk mendapatkan pengalaman dan mengembangkan indra pengecap mereka dengan menyicipi kuliner dari berbagai negara. Setelah mengejar negara gastornomi yang lebih maju dari segi produsen, maka selanjutnya adalah bagaimana konsumen mengonsumsi makanan tersebut. Selain gastronomi, adapun kajian untuk memahami sastra yang mengandung makanan disebut dengan gastronomi sastra. Endaswara (2018, hlm. 138) menyatakan bahwa gastronomi sastra adalah perspektif baru yang membahas mengenai karya sastra tentang kuliner. Dengan memahami gastronomi suatu negara, maka akan semakin mengetahui dan memahami kebudayaan dari negara tersebut.

Terdapat 11 penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini. Penelitian tersebut dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu kelompok aspek gastronomi, kelompok gastronomi, dan kelompok karya sastra bertema kuliner. Kelompok aspek gastronomi terdiri dari penelitian yang dilakukan oleh Irawati (2014), Dasmawati (2022), dan Dewanti (2022). Penelitian-penelitian ini membahas mengenai aspek gastronomi yaitu aspek seni memasak, aspek makanan, dan aspek budaya dengan menganalisis dialog film dan anime serta kalimat dalam *manga* menggunakan teori Renner dan Gillespie. Kelompok gastronomi terdiri dari penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi (2022), Sari, Putra, dan Giri (2020), Yoon (2021), dan Fawziah (2020). Adapun penelitian-penelitian tersebut membahas mengenai bagaimana gastronomi digambarkan dalam masingmasing objek penelitiannya dengan penggunaan teori analisis yang berbeda. Kelompok kajian gastronomi sastra (*gastro criticism*) terdiri dari penelitian yang dilakukan oleh Rosyadi (2020), Sukmawan (2020), Intan (2021), dan Mhamane

(2022). Penelitian-penelitian ini membahas mengenai bagaimana gastronomi dapat terhubung dengan karya sastra.

Urgensi dilakukannya penelitian ini adalah berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ditemukannya penelitian gastronomi dengan objek penelitian karya sastra bertema kuliner yang berasal dari Korea Selatan sehingga penulis melakukan penelitian ini karena masyarakat internasional memiliki minat untuk mempelajari kebudayaan dari Korea Selatan. Makanan sebagai bagian dari kebudayaan memiliki peran dalam meningkatkan minat masyarakat terhadap kebudayaan suatu negara. Makanan yang menjadi tema dari karya sastra membuat makanan, bahasa, dan kebudayaan suatu negara dapat dipromosikan dengan lebih menarik. Selain hal tersebut, pembahasan mengenai aspek gastronomi dalam penelitian terdahulu tidak dipaparkan secara menyeluruh. Oleh karena hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang aspek gastronomi dengan objek karya sastra dari Korea Selatan karena dapat menjadi sarana untuk mengenal lebih lanjut mengenai gastronomi, bahasa, dan kebudayaan negara Korea. Adapun perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah pembahasan mengenai aspek gastronomi yang terdapat dalam karya sastra Korea Selatan yang saat ini menarik masyarakat internasional dan mengaitkannya dengan kajian gastronomi sastra menurut Sukmawan (2020) yang terdiri dari memahami, mengekspresikan, dan menganalisis gastronomi dari karya sastra bertema kuliner.

Penelitian ini menggunakan objek penelitian berupa komik yang merupakan karya sastra bergambar. Penulis menggunakan komik *Kichin* (만화키친) karya Jo Joo Hee. Adapun alasan dari penggunaan komik ini sebagai objek penelitian adalah karena peringkat yang diberikan pembeli dalam situs ridibooks.com adalah 4,6 bintang yang mana peringkat tersebut cukup tinggi. Komik ini mempunyai 7 jilid dan penelitian ini hanya berfokus pada jilid pertama yang diterbitkan oleh Seoul Cultural Publisher (서울문화사) pada tahun 2009 sebagai objek dalam penelitian. Komik *Kichin* 1 (만화 키친 1) ini terbagi ke dalam enam belas episode yang mana dalam setiap episode tersebut terdapat kisah yang berbeda. Penggunaan komik *Kichin* 1 (만화 키친) karya Jo Joo Hee sebagai objek penelitian sendiri pun tepat untuk dibahas karena komik tersebut berisikan 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

6

gastronomi dan kebudayaan Korea Selatan. Adapun kelebihan dari komik ini, yaitu tidak hanya memiliki versi buku komik cetak berbahasa Korea saja, namun juga sudah mempunyai versi buku komik cetak berbahasa Indonesia sehingga dapat membuktikan bahwa minat masyarakat internasional terhadap gastronomi Korea Selatan sendiri sangat besar. Gastronomi dalam komik tersebut akan dibagi ke dalam tiga aspek, yaitu aspek seni memasak, aspek makanan, dan aspek budaya.

Berdasarkan fenomena, urgensi, serta latar belakang penelitian yang telah diuraikan tersebut, peneliti mengambil judul penelitian yaitu "Aspek Gastronomi dalam Komik Kichin (만화 키친) Karya Jo Joo Hee". Objek penelitian ini adalah komik Kichin 1 (만화 키친 1) karya Jo Joo Hee dan menggunakan teori Gastronomi Renner dalam penelitian Irawati (2014) sebagai teori utama. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai gastronomi, bahasa, dan budaya Korea Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang sudah dijelaskan, maka tersusunlah rumusan masalah, yaitu:

- 1) Bagaimana aspek seni memasak dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee?
- 2) Bagaimana aspek makanan dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee?
- 3) Bagaimana aspek budaya dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan di atas, maka tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1) Mengetahui bagaimana aspek seni memasak dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee.

- 2) Mengetahui bagaimana aspek makanan dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee.
- 3) Mengetahui bagaimana aspek budaya dalam komik *Kichin* (만화 키친) karya Jo Joo Hee.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber pengetahuan dan informasi dalam bidang gastronomi, bahasa, dan kebudayaan bagi masyarakat, khususnya terkait negara Korea Selatan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya terkait gastronomi, bahasa, dan kebudayaan Korea Selatan.

2) Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi kepada masyarakat untuk dapat mengembangkan karya sastra yang lebih beragam serta menjadikan karya sastra sebagai salah satu sarana untuk mempromosikan kuliner, bahasa, dan kebudayaan suatu negara.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi disajikan sebagai upaya untuk memudahkan dalam pembacaan maupun pemahaman sebuah penelitian. Adapun struktur organisasi skripsi ini berisikan penjelasan singkat mengenai isi dari Bab I Pendahuluan, Bab II Kajian Pustaka, Bab III Metode Penelitian, Bab IV Temuan dan Pembahasan, serta Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi yang akan dijelaskan di bawah ini.

Bab I Pendahuluan membahas mengenai latar belakang yang juga membahas fenomena serta urgensi dari penelitian. Selain itu, terdapat pula rumusan masalah penelitian, tujuan dari dilakukannya penelitian penelitian ini,

8

manfaat penelitian secara teoritis dan praktis, serta struktur organisasi proposal skripsi.

Bab II Kajian Pustaka memaparkan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian. Adapun teori yang dibahas dalam penelitian ini adalah teori gastronomi, gastronomi sastra, aspek gastronomi, karya sastra, dan juga komik. Selain itu, terdapat pula penjelasan mengenai penelitian-penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini, serta kerangka berpikir.

Bab III Metode Penelitian ini berisikan penjelasan mengenai desain penelitian yang memuat alur penelitian. Selain itu terdapat pula data dan sumber data penelitian, instrumen penelitian, teknik untuk mengumpulkan dan menganalisis data, serta uji keabsahan data.

Bab IV Temuan dan Pembahasan berisikan deskripsi temuan data berupa kalimat-kalimat yang mengandung aspek gastronomi yang telah dikumpulkan sebelumnya. Selain itu, terdapat pula pembahasan berupa interpretasi mengenai data yang mengandung aspek gastronomi menurut teori Renner, yaitu aspek seni memasak, aspek makanan, dan aspek budaya.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi membahas mengenai kesimpulan yang dapat ditarik dari pembahasan temuan penelitian ini serta implikasinya. Selain itu juga terdapat rekomendasi yang ditunjukan untuk penelitian yang relevan kedepannya.