

GUDEG AND KIMCHI: EXPLORING THE UNIQUENESS OF TRADITIONAL JAVANESE AND KOREAN CUISINE

Indah Puspita Sari*

¹Studi Islam, Pascasarjana Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

ABSTRACT

Setiap masyarakat di dunia mempunyai masakan tradisional. Masakan tradisional mencerminkan sejarah, keunikan dan budaya suatu masyarakat. Salah satu contoh masakan tradisional adalah gudeg dari Yogyakarta dan kimchi dari Korea. Keduanya merupakan masakan tradisional yang telah diakui UNESCO sebagai warisan budaya takbenda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan persamaan dan perbedaan gudeg dan kimchi. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif. Teknik pengumpulan datanya adalah studi literatur. Alhasil, persamaan gudeg dan kimchi adalah sama-sama berasal dari sayuran, diolah dalam waktu lama, dan menjadi ikon daerah. Bedanya, rasa, warna, dan tekstur kedua masakan ini berbeda. Kesimpulannya, kedua masakan ini tercipta dari hasil adaptasi masyarakat terhadap lingkungan tempat mereka tinggal dengan menciptakan makanan tradisional dengan cita rasa yang khas. Kontribusi penelitian ini memberikan pemahaman tentang masakan tradisional dari berbagai daerah.

Kata Kunci: Gudeg, Yogyakarta, Kimchi, Korea, Makanan Tradisional

ABSTRACT

Every society in the world has a traditional cuisine. Traditional cuisine reflects the history, uniqueness and culture of a society. One example of traditional cuisine is gudeg from Yogyakarta and kimchi from Korea. Both are traditional cuisines that have been recognized by UNESCO as intangible cultural heritage. The purpose of this study is to compare the similarities and differences between gudeg and kimchi. The method used is qualitative method. The data collection technique is literature study. As a result, the similarities between gudeg and kimchi are that they both come from vegetables, are processed for a long time, and become regional icons. The difference is that the taste, color, and texture of these two dishes are different. In conclusion, these two dishes are created from the adaptation of the community to the environment in which they live by creating traditional foods with distinctive flavors. The contribution of this research provides an understanding of traditional cuisine from various regions.

Keywords: Gudeg, Yogyakarta, Kimchi, Korea, Traditional Food

PENDAHULUAN

Makanan menjadi ikon kuliner suatu tempat. Makanan tidak hanya sebagai makanan untuk dikonsumsi semata tapi menunjukkan budaya dan identitas di masyarakat setempat. Makanan tradisional menggambarkan kelompok tertentu, bagian dari budaya, yang menunjukkan kerja sama diantara orang-orang yang tinggal di daerah tertentu. Meskipun memasak menyita banyak waktu dalam kehidupan manusia tetapi memasak sebuah cara menghadirkan masakan sebagai bentuk manusia untuk memperkenalkan masakan tradisional yang dimiliki.

Masakan tradisional memiliki peran penting sebagai ikon budaya suatu daerah. Salah satu contoh masakan tradisional adalah gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea. Gudeg Yogyakarta merupakan hidangan khas yang berbahan dasar nangka muda, dimasak melalui proses perebusan yang memakan waktu lama dan ditambah berbagai bumbu untuk menghasilkan cita rasa manis dan gurih. Sementara itu, kimchi Korea yang memiliki berbagai jenis, salah satunya dibuat dari sawi putih merupakan masakan yang diberi bumbu utama seperti bubuk cabai merah, kemudian difermentasi untuk menciptakan rasa asam dan pedas yang khas.

Gudeg Yogyakarta yang memiliki sejarah panjang dan diwariskan secara turun-temurun telah menjadi kuliner ikonik Kota Yogyakarta. Sebagaimana kimchi Korea turut mendunia berkat merebaknya Korean Wave yang menjadikan kimchi dikenal seluruh dunia.

Gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea menjadi kajian yang menarik karena kedua masakan ini telah diakui oleh UNESCO. Gudeg Yogyakarta diakui UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada tahun 2021. Sedangkan kimchi Korea lebih dulu diakui oleh UNESCO pada tahun 2013 sebagai Warisan Budaya Takbenda. Gudeg maupun kimchi telah diakui sebagai warisan budaya takbenda dari masing-masing wilayah dan menawarkan cita rasa yang unik.

Gudeg biasanya disajikan dengan lauk pelengkap seperti telur, ayam, atau cecek dengan cita rasa manis khas dari bumbu yang digunakan selama proses pemasakan. Sementara itu, kimchi hadir sebagai pendamping di meja makan masyarakat Korea, memberikan cita rasa khas sekaligus berbagai manfaat kesehatan, biasanya disantap bersama nasi dan lauk lainnya. Kedua masakan ini dijadikan sebagai

masakan tradisional yang menggambarkan suatu daerah.

Penelitian ini bertujuan mengomparasikan antara persamaan dan perbedaan gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea, dua masakan yang telah diakui sebagai warisan budaya takbenda oleh UNESCO. Keduanya menjadi daya tarik kuliner yang mengundang masyarakat untuk berkunjung ke daerah asalnya demi mencicipi keautentikan rasa. Baik gudeg maupun kimchi berbahan dasar sayuran yang diolah dengan bumbu khas, menciptakan cita rasa unik yang mencerminkan identitas wilayahnya. Gudeg menawarkan rasa manis, sementara kimchi didominasi rasa pedas, yang secara tidak langsung merefleksikan sejarah dan karakter masyarakatnya.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam yang terkait dengan masalah-masalah manusia dan sosial (Rukin, 2021). Teknik pengumpulan data berupa studi pustaka (*library research*). Proses ini dilakukan dengan mengumpulkan data dengan cara membaca dan memahami bahan bacaan yang terkait dengan tema. Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan literatur seperti buku, jurnal, atau artikel yang relevan dengan pembahasan. Membaca dan memahami bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam terhadap tema. Teknik analisis data dilakukan dengan model Miles dan Huberman yang meliputi tiga proses yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah gudeg dapat ditelusuri sejak era Kerajaan Mataram pada abad ke-16, di mana wilayahnya banyak tumbuh pohon nangka. Buah nangka yang melimpah mendorong masyarakat untuk mengolahnya menjadi hidangan berbahan dasar nangka muda atau biasa dikenal sebagai gori. Pada masa penjajahan nangka tidak menjadi komoditas utama karena dianggap memiliki nilai jual yang rendah sehingga kurang diminati oleh penjajah. Kondisi ini ironis, mengingat nangka mudah didapat oleh masyarakat namun tidak dihargai secara ekonomi (Kurniawati & Marta, 2021).

Proses dari pengolahan nangka menjadi kuliner gudeg direbus dalam waktu yang lama sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan dibumbui oleh berbagai macam rempah hingga meresap ke dalam buah nangka muda kemudian dicampur kelapa. Gudeg menjadi sajian makanan bagi para rakyat biasa seperti prajurit atau pekerja buruh yang dimasak dengan jumlah banyak menggunakan ember besar semacam kuali dan membutuhkan alat pengaduk yang berbentuk mirip dengan dayung perahu. Pada tahun 1819 gudeg mulai dikenal oleh masyarakat lain dan dipandang sebagai makanan yang bisa disajikan dengan

masakan lain. Hal ini membuat gudeg menjadi makanan yang cepat dikenal oleh masyarakat hingga menjadi mata pencaharian baru di salah satu jalan di Kota Yogyakarta yakni jalan Wijilan pada tahun 1970 hingga 1980an.

Gudeg berasal dari kata *hanguded* yang berarti memasak nangka dengan santan kelapa dan daun melinjo dengan menggunakan kuali besar (Yudhistira, 2022). Gudeg umumnya dapat disimpan di suhu ruang atau sekitar kurang lebih 25 derajat celcius sehingga tahan antara 2 sampai 3 hari. Terdapat dua jenis gudeg yang biasa dihidangkan yaitu gudeg basah dan gudeg kering. Gudeg basah adalah gudeg yang diproses hanya sampai perebusan sehingga masih berair. Sedangkan gudeg kering diolah dengan proses selanjutnya. Nangka yang sudah direbus kemudian ditiriskan dan ditumis bersama bumbu-bumbu lainnya. Gudeg kering lebih sering dicari oleh wisatawan karena sifatnya lebih awet dibandingkan gudeg basah. Gudeg kering biasanya dikemas dalam kendil yang terbuat dari tanah liat (Santoso, Gardjito, & Harmayani, 2019).

Proses pembuatan gudeg dimulai dengan mengupas, mencuci, dan memotong nangka muda menjadi bagian kecil, lalu merebusnya dalam air mendidih hingga lunak. Setelah itu, potongan nangka dimasak dengan santan dan bumbu khas, kemudian direbus selama 4–6 jam. Warna khas gudeg yang merah kecokelatan berasal dari penggunaan daun jati atau bahan tambahan seperti Moringa oleifera dan terasi. Beragam rempah yang digunakan tidak hanya memberikan cita rasa khas, tetapi juga mengolah nangka muda yang awalnya tawar menjadi hidangan yang kaya rasa (Dylanesia, 2024). Gudeg basah memiliki cita rasa yang lebih gurih karena lebih cair dan tidak tahan lama.

Gudeg kering terbuat dari nangka muda yang dipotong berbentuk kecil-kecil yang dimasak dengan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula merah, garam, daun salam, lengkuas dan air asam jawa. Untuk memperoleh gudeg yang berwarna kecokelatan selama perebusan ditambah daun jati, daun jambu biji, dan kulit bawang merah. Untuk mendapatkan gudeg yang benar-benar kering biasanya pemasakan dilakukan selama kurang lebih 12 jam (Lestari, Lestari, & Utami, 2018). Cita rasa dari gudeg kering lebih manis dan tahan lama mengingat waktu masak yang memakan waktu lama di atas api kecil.

Selain dari gudeg makanan tradisional Yogyakarta yang terbuat dari tumbuhan nangka, makanan tradisional lain yang berbahan dasar sayuran juga dapat ditemukan di Korea Selatan dan kini telah mendunia yakni kimchi. Kimchi adalah makanan tradisional khas Korea yang berbahan dasar sayuran yang difermentasi dengan bumbu pedas. Salah satu sayuran yang dijadikan kimchi adalah sawi putih. Meskipun ada banyak sekali jenis kimchi. Sawi putih direndam kemudian digarami dalam beberapa jam kemudian dicuci dan diberi bumbu yang terbuat dari kecap ikan, cabai merah bubuk, jahe, bawang putih

dan campuran udang krill (Akyuni, Putri, Annisa, & Fevria, 2022).

Semenanjung Korea secara geografis terisolasi dari negara-negara sekitar. Dikelilingi oleh lautan berbatu di sebelah barat, selatan dan timur dan pegunungan terjal di sisi utara. Budaya makanan Korea sangat berkaitan dengan sejarah pertanian yang telah berlangsung selama lebih dari 5000 tahun. Fokus dari pertanian Korea telah membentuk pola makanan masyarakat Korea yang sebagian besar terdiri dari makanan nabati. Masyarakat Korea terdorong keinginan untuk menyimpan dan mengawetkan sumber daya makanan untuk melindungi tanaman dari hean atau burung dan memastikan ketersediaan makanan. Masyarakat Korea memiliki keterbatasan dalam produksi minyak goreng sehingga orang Korea kuno memilih fermentasi sebagai strategi pengawetan makanan.

Kimchi diciptakan 4000 tahun yang lalu menurut "Sikyung". Informasi tertua tentang kimchi dapat diambil dari literatur Korea kuno berjudul Samkuksagi (The Chronicles of the Tree Kingdoms of Korea) yang diterbitkan pada tahun 1145 M yang menyatakan bahwa orang-orang sudah makan kimchi kubis di tiga negara bagian sekitar 1500 tahu lalu. Dokumen lain tentang keberadaan kimchi adalah "Naheun" "Hunmongjahoe", "Sinjeung-yuhap" dan "Kanicuckonbang". Oleh karena itu kimchi diperkirakan sudah ada dalam gastronomi Korea selama ribuan tahun (Surya & Lee, 2022).

Nenek moyang orang Korea telah membuat kimchi menggunakan kubis musim semi (bomdong), olgari atau kubis musim panas selama musim semi dan panas dan dengan menggunakan kubis musim gugur. Kimchi disimpan dalam tople untuk mengawetkannya sepanjang musim dingin. Karena kimchi musim semi hanya bertahan 5-10 hari dan kimchi musim panas hanya bertahan 3-7 hari. Untuk memperpanjang masa penyimpanan dan menikmati rasa dingin selama musim panas orang-orang menggantung kimchi di dalam sumur. Untuk melewati musim dingin, kimchi dikubus dalam toples di dalam tanah untuk penyimpanan (Jang, Chung, Yang, Kim, & Kwon, 2015).

Kimjang adalah tradisi membuat dan mengawetkan kimchi untuk persiapan di musim dingin. Tradisi ini menekankan budaya berbagi dan semangat komunitas. Kimjang adalah proses kerja tim untuk menciptakan rasa yang sama. Para orang yang terlibat kimjang, membuat bumbu sebagai penentuan tingkat keasinan kubis, menambahkan bahan-bahan yang telah disepakati bersama dan menikmati olahan kimchi secara bersama-sama. Kimjang dirayakan setiap tahun dan diwariskan kepada banyak generasi keluarga (Surya & Lee, 2022).

Bubuk cabai merupakan bahan tambahan penting dalam pembuatan kimchi. Kimchi di Korea umumnya menggunakan banyak bubuk cabai merah (gochugaru). Penambahan bubuk cabai memiliki pengaruh yang signifikan terhadap rasa pedas dari kimchi, semakin banyak bubuk cabai yang

ditambahkan maka kimchi semakin pedas. Selain itu penggunaan kimchi mempengaruhi warna kimchi, semakin banyak maka semakin pekat warnanya (Teiseran dkk., 2022). Untuk membuat kimchi, sawi putih atau jenis sayuran lain, dicuci kemudian direndam dalam larutan garam. Tujuan penggaraman adalah untuk mengurangi kadar air yang terkandung di sawi putih. Setelah itu ditiriskan ditambahi bumbu dan difermentasi selama beberapa minggu.

Karakteristik kimchi berbeda-beda tergantung dari bahan baku yang digunakan, metode pembuatan, lokasi dan fungsinya. Tetapi umumnya kimchi memiliki tekstur yang renyah khas sayuran dan memberikan rasa asam yang cukup kuat disertai dengan rasa gurih. Pada proses pembuatan kimchi ditambahkan garam untuk mengurangi kelarutan oksigen dalam air dan dapat menghambat aktivitas bakteri proteolitik (H & Faujania, 2024).

Tulisan ini menyajikan persamaan dan perbedaan dari gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea. Berikut adalah persamaan dan perbedaan dari kedua masakan yang menjadi ikon suatu wilayah:

1. Persamaan gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea

- a. Bahan Dasar dari Tumbuhan
Gudeg menggunakan nangka muda (gori) sebagai bahan utama, sedangkan kimchi berbahan dasar sayuran seperti sawi putih.
- b. Proses Pembuatan yang Panjang
Gudeg memerlukan waktu memasak yang lama, mulai dari 4–6 jam untuk gudeg basah hingga 12 jam untuk gudeg kering. Kimchi melalui proses fermentasi yang berlangsung selama beberapa minggu.
- c. Menggunakan Bumbu Khas untuk Rasa dan Warna
Gudeg menggunakan rempah seperti gula merah, lengkuas, daun salam, dan daun jati untuk memberikan rasa dan warna kecokelatan. Kimchi menggunakan bubuk cabai merah, jahe, bawang putih, dan kecap ikan untuk memberikan rasa pedas dan warna kemerahan.
- d. Simbol Budaya Tradisional
Gudeg dan kimchi sama-sama menjadi ikon kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya masing-masing wilayah. Keduanya memiliki nilai sejarah dan diwariskan dari generasi ke generasi.
- e. Dikaitkan dengan Persiapan untuk Musim atau Situasi Tertentu
Gudeg sering dijadikan oleh-oleh khas Jogja dan memiliki variasi kering untuk keawetan. Kimchi, melalui tradisi kimjang, dibuat untuk persiapan menghadapi musim dingin.

2. Perbedaan gudeg Yogyakarta dan kimchi Korea

- a. Bahan Utama

- Gudeg berasal dari nangka muda dan kimchi berasal dari sayuran salah satunya sawi putih.
- b. Cita Rasa
Gudeg bercita rasa manis dan gurih sedangkan kimchi asam, pedas, dan asin.
 - c. Warna
Gudeg berwarna kecoklatan dari daun jati sedangkan kimchi berwarna kemerahan dari bubuk cabai.
 - d. Tekstur
Gudeg basah cenderung lembut, gudeg kering lebih padat dan kimchi bertekstur renyah.
 - e. Simbol Tradisi
Gudeg menyimbolkan kehangatan keluarga dan kimchi menyimbolkan semangat komunitas melalui tradisi kimjang.

Gudeg Yogyakarta maupun kimchi Korea merupakan olahan masakan yang dibuat oleh nenek moyang sebagai bentuk adaptasi dengan lingkungan sekitar. Gudeg Yogyakarta merupakan hidangan yang berasal dari nangka muda yang merupakan hasil inovasi dari orang-orang terdahulu di masa Kerajaan Mataram karena produksi nangka yang begitu melimpah. Sedangkan kimchi merupakan olahan berbahan dasar sawi putih diberi bubuk cabai merah kemudian difermentasi dengan tujuan menyediakan bahan pasokan di musim dingin ketika sayuran tidak dapat tumbuh di musim tersebut.

Gudeg Yogyakarta menjadi ikon Kota Yogyakarta sebagaimana di jurnal Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Ekonomi (Kusumawati, Tyas, Fitriana, & Kusumaningrum, 2023) yang menuliskan bahwa gudeg adalah ikon makanan khas yang berasal dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta dikenal sebagai Kota Gudeg. Banyak wisatawan asing maupun lokal yang mengunjungi Kota Yogyakarta karena kota ini menjadi salah satu kota yang diincar oleh para wisatawan. Kota Yogyakarta menawarkan berbagai bangunan sejarah, wisata alam, dan kuliner. Setiap kuliner yang ditawarkan di Kota Yogyakarta menyimpan cerita sejarah dan budaya Kota Yogyakarta dan salah satunya adalah kuliner gudeg (Wijayanti, 2020). Masakan gudeg banyak dijual di beberapa titik di Kota Yogyakarta. Ada penjual gudeg yang sudah membuka warung usahanya sejak zaman penjajahan salah satunya adalah gudeg Mbah Lindu.

Begitu pula dengan kimchi Korea yang kini telah menjadi ikon Korea. Kimchi menjadi lauk sayuran fermentasi tradisional di Korea dan telah menjadi makanan kesehatan global (Cha dkk., 2024). Berkat Korean Wave sebagai alat utamanya adalah kimchi untuk mempromosikan kulinernya sebagai daya pikat agar warga internasional mengenal negara Korea Selatan melalui program gastrodipomasi. Program Hansik adalah bentuk pengaplikasian mengglobalkan makanan Korea melalui program makanan Korea untuk dunia yang merupakan perbaduan antara

makanan tradisional Korea yang bercita rasa pedas dan asam untuk menarik wisatawan (Juniarti, Hidayat, & Safitri, 2021).

Gudeg Yogyakarta biasanya dihidangkan sehari-hari oleh masyarakat Yogyakarta. Pada masa kini banyak sekali kedai atau restoran yang menjual gudeg di sepanjang jalan di Kota Yogyakarta. Ada penjual gudeg yang telah legendaris dan tetap eksis di masa sekarang. Banyaknya penjual gudeg di Yogyakarta menandakan bahwa minat masyarakat mengonsumsi gudeg cenderung tinggi. Selain itu Kota Yogyakarta merupakan kota wisata banyak para pengunjung datang untuk melihat budaya sekaligus mencicipi kuliner khas salah satunya adalah gudeg yang dimakan bersama lauk lain seperti telur rebus, ayam kampung dan krecek (Bumbu, 2023).

Kimchi Korea menjadi masakan yang selalu hadir di meja makan orang Korea. Makanan Korea terdiri dari banyaknya lauk-pauk yang disajikan (banchan). Semua hidangan Korea disajikan di dalam waktu yang bersamaan dan biasanya tidak ada hidangan yang terpisah. Menu banchan yang paling penting adalah kimchi (Imatome-Yun, 2015), lauk sayuran fermentasi khas Korea yang pedas dan disajikan dalam ratusan jenis salah satunya kimchi sawi putih. Konsumsi rata-rata orang Korea makan kimchi diperkirakan adalah 27,6 g kimchi (25, 0 g untuk pria dan 29,9 g untuk wanita (Surya & Lee, 2022). Ratusan ragam dari kimchi bervariasi menurut bahan yang digunakan, daerah tempat yang dikembangkan dan musim.

Gudeg Yogyakarta kini tidak hanya dihidangkan di kedai pinggir jalan, tetapi juga telah menjadi bagian dari menu di berbagai restoran. Harga gudeg pun bervariasi, tergantung pada lauk pendamping yang dipilih dan lokasi tempat makan. Demikian pula, kimchi, yang telah menjadi makanan sehari-hari masyarakat Korea, hadir tidak hanya di rumah makan tradisional tetapi juga merambah ke restoran. Masyarakat Korea sangat menggemari rasa khas kimchi sebagai pelengkap hidangan dalam berbagai menu.

Kandungan gizi dari gudeg Yogyakarta beserta nasi adalah asupan kalori, karbohidrat, lemak, protein, air, dan mineral (Lestari dkk., 2018). Sedangkan kandungan gizi dari kimchi Korea adalah diyakini bermanfaat mencegah penyakit kanker. Kimchi berperan anti inflamasi, antibakteri, antioksidan, anti kanker, anti obesitas, sifat probiotik, pengurangan kolesterol, dan anti penuaan dini (Enjelly, Radhifah, Fauzia, & Fevria, 2022). Satu peringatan terhadap manfaat dari kimchi adalah kandungan garamnya yang cukup tinggi. Orang Korea rata-rata mengonsumsi setidaknya satu porsi (100 g) kimchi setiap hari yang setara dengan 781 mg sodium. Jumlah ini setara dengan mengonsumsi sodium harian 52% (1500mg) (Surya & Lee, 2022).

Selain manfaat yang baik untuk tubuh, kimchi juga memiliki makna simbolis dalam budaya Korea. Warnanya yang ceras dengan cita rasa yang kuat dianggap mewakili semangat dan ketahanan

masyarakat Korea. Proses fermentasi kimchi mencerminkan kekuatan tradisi Korea yang bertahan dan kemampuan untuk beradaptasi dalam kondisi yang menantang (Williams, 2024). Orang Korea tidak bisa hidup tanpa kimchi karena kimchi selalu hadir di meja makan orang Korea.

Pada era kini dengan banyaknya inovasi membuat orang-orang mudah membawa gudeg sebagai bingkisan ketika bertandang dari Kota Yogyakarta inovasi ini dibentuk dengan membuat kemasan praktis agar gudeg mudah dibawa. Kemasan gudeg menjadi lebih bervariasi seperti menggunakan kemasan kardus, kemasan besek, kemasan kendil, dan kemasan kaleng (Susanti, Ma'arif, Nurhayati, Zulmarihana, & Dharu, 2022). Inovasi pengemasan gudeg menjadi lebih mudah ditujukan agar gudeg dapat dibawa ke mana-mana dan dimakan di mana pun. Seperti dalam berita TribunJogja yang menerangkan bahwa Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY mengupayakan agar gudeg dapat diekspor ke negara Arab Saudi (Tribunjogja.com, 2024).

Kimchi Korea telah merebak ke berbagai dunia seiring dengan adanya Korean Wave dan para perantau Korea yang datang menuju negara tertentu sambil membawa budaya kuliner. Korean Wave atau hallyu adalah istilah yang diberikan untuk budaya pop Korea Selatan yang tersebar ke berbagai penjuru dunia (Putri, Liany, & Nuraeni, 2019). Bagian dari Korean Wave adalah musik, drama, film, dan kuliner. Berkat Korean Wave eksplor kimchi semakin luas salah satu tujuan utama ekspor kimchi di negara Jepang dan Amerika Serikat (Martins & Brandão, 2023).

Dengan merebaknya Korean Wave para masyarakat diberbagai penjuru dunia ingin mencicipi kuliner kimchi. Inovasi dilakukan dengan mengemas kimchi dengan wadah praktis, bahan kemasan kimchi yang paling umum digunakan adalah plastik, logam, kaca dan kertas. Berkat inovasi pengemasan membuat produk kimchi terlindungi dari lingkungan luar dan memperlambat kerusakan produk kimchi dan untuk mempertahankan efek fermentasi. Di Indonesia, di supermarket banyak ditemui kimchi-kimchi dengan kemasan yang praktis. Kuliner kimchi menjadi daya tarik wisatawan yang ingin berkunjung ke Korea Selatan. Popularitas globalkmusik K-Pop, film, drama Korea telah meningkatkan minat dunia terhadap budaya Korea secara keseluruhan. Minat yang meluas terhadap budaya Korea ini juga meningkatkan kesadaran terhadap makanan etnis Korea (Kwon, Soon-Hee, Chung, Daily, & Park, 2023).

Proses dari masakan gudeg maupun kimchi memakan waktu yang lama. Gudeg membutuhkan waktu sekitar 4 – 12 jam sedangkan kimchi difermentasi selama berminggu-minggu untuk menciptakan cita rasa. Proses pemasakan gudeg yang memakan waktu lama bertujuan agar nangka muda yang dijadikan bahan utama berubah tekstur menjadi lembut dan bumbu-bumbu yang dicampurkan meresap ke setiap lapisan nangka sehingga menciptakan cita

rasa yang enak. Selain itu warna yang ditampilkan ketika pemasakan dengan waktu lama membuat tampilan menjadi lebih menarik. Sedangkan kimchi membutuhkan waktu lama karena memang diproses dengan cara fermentasi yang membutuhkan waktu berminggu-minggu. Kimchi menjadi asupan sayuran di musim dingin ketika tidak ada sayuran di musim dingin.

Untuk mempersiapkan kebutuhan di musim dingin yang panjang pada zaman dahulu masyarakat Korea melakukan pembuatan kimchi secara beramai-ramai antar anggota keluarga atau tetangga. Proses pembuatan ini disebut dengan kimjang. Keluarga dan masyarakat berkumpul untuk menyiapkan kimchi dalam jumlah yang besar. Kimjang tidak hanya memastikan pasokan untuk kebutuhan musim dingin yang panjang tetapi juga memperkuat ikatan sosial dan merayakan warisan bersama. Kimjang memperlihatkan kekuatan dalam nilai-nilai persatuan, berbagi, dan kolerasi (Williams, 2024).

Gudeg menawarkan cita rasa masakan yang manis sedangkan kimchi menawarkan cita rasa yang pedas dan asam. Keunikan dari rasa yang ditawarkan oleh masakan tradisional suatu masyarakat menciptakan kekhasan dari masing-masing masyarakat. Gudeg yang berasal dari Yogyakarta berasal dari nangka muda ditambah dengan gula jawa. Cita rasa masakan dari Jawa Tengah dan Yogyakarta dominan manis. Pada abad ke- 18 hingga awal abad ke- 19 terdapat pabrik gula di Yogyakarta dan di Solo sebanyak 17 pabrik gula, hal ini berkaitan dengan tanam paksa yang membuat masyarakat menanam tebu untuk komoditas. Produktivitas tebu yang melimpah membuat masyarakat memanfaatkan gula sebagai bumbu masakan. Maka cita rasa masakan yang dihasilkan cenderung manis.

Sedangkan kimchi bercita rasa asam pedas mengingat penambahan bubuk cabai saat proses pembuatan dan proses fermentasi yang menghasilkan rasa asam. Masakan Korea cenderung pedas dibandingkan dengan masakan Cina atau Jepang karena menggunakan rempah-rempah dan bumbu pedas dalam masakannya. Dalam perkembangannya kuliner Korea tidak terlalu mengadopsi masakan Barat. Cita rasa asli masakan Korea adalah pedas, hangat, dan berempah karena memakai pasta cabai, bawang putih, jahe dan minyak wijen (Prakoso, 2012).

KESIMPULAN

Kesimpulannya adalah gudeg dan kimchi adalah masakan tradisional yang lahir dari adaptasi masyarakat terhadap lingkungan setempat, mencerminkan budaya dan kearifan lokal Yogyakarta serta Korea. Masakan gudeg dan kimchi menjadi masakan dari nenek moyang terdahulu dan masih ada hingga hari ini. Cita rasa dari gudeg dominan manis sedangkan kimchi dominan rasa pedas asin. Sebagai ikon kuliner masing-masing wilayah, keduanya tidak hanya menarik wisatawan untuk mencicipi kelezatannya tetapi juga berkontribusi pada pelestarian warisan budaya. Pengakuan UNESCO

sebagai warisan budaya takbenda menegaskan nilai historis dan budaya gudeg serta kimchi di tingkat global.

DAFTAR PUSTAKA

- Akyuni, Q., Putri, F. R., Annisa, N., & Fevria, R. (2022). Pembuatan Kimchi Berbahan Dasar Sawi Putih (*Brassica pekinensis* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(1), 492–498. <https://doi.org/10.24036/proseminasbio/vol2/414>
- Bumbu, T. (2023). *Masakan Jawa: Kelezatan Tradisi Kuliner Nusantara*. Tiram Media.
- Cha, J., Kim, Y. B., Park, S.-E., Lee, S. H., Roh, S. W., Son, H.-S., & Whon, T. W. (2024). Does Kimchi Deserve The Status Of A Probiotic Food? *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(19), 6512–6525. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2170319>
- Disperindag DIY Targetkan Bisa Ekspor Gudeg ke Arab Saudi Tahun Depan—Tribunjogja.com. (2024). Diambil 21 Januari 2025, dari <https://jogja-tribunnews-com>. <https://jogja.tribunnews.com/2024/06/24/disperindag-diy-targetkan-bisa-ekspor-gudeg-ke-arab-saudi-tahun-depan>
- Dylanesia, W. (2024). *Ensiklopedia Makanan Khas Jawa*. Penerbit Andi.
- Enjelly, Radhifah, Fauzia, S. H., & Fevria, R. (2022). Peranan Fermentasi dalam Proses Pembuatan Kimchi Sawi Putih (*Brassica chinensis* L.) dan Mentimun (*Cucumis sativus* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(2), 471–476. <https://doi.org/10.24036/proseminasbio/vol2/472>
- H, S. B. S. N. M., & Faujania, D. M. (2024). Studi Literatur: Kualitas Kimchi Berdasarkan Lama Fermentasi. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 11(1), 36–40. <https://doi.org/10.24843/MITP.2024.v10.i01.p36-40>
- Imatome-Yun, N. (2015). *Seoul Food Korean Cookbook: Korean Cooking from Kimchi & Bibimbap to Fried Chicken & Bingsoo*. Sourcebooks, Inc.
- Jang, D.-J., Chung, K. R., Yang, H. J., Kim, K., & Kwon, D. Y. (2015). Discussion On The Origin Of Kimchi, Representative Of Korean Unique Fermented Vegetables. *Journal of Ethnic Foods*, 2(3), 126–136. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.005>
- Juniarti, S., Hidayat, A., & Safitri, P. (2021). Analisis Strategi Gastrodiplomasi Korea Selatan dari Segi Peningkatan Kunjungan Wisatawan Asing di Korea Selatan (2014-2019). *Indonesian Journal of Global Discourse*, 3(1), 20–34. <https://doi.org/10.29303/ijgd.v3i1.30>
- Kurniawati, L. S. M. W., & Marta, R. F. (2021). Menelisik Sejarah Gudeg Sebagai Alternatif Wisata Dan Citra Kota Yogyakarta. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 15(1), 26–35. <https://doi.org/10.17977/um020v15i12021p26-35>
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, F., & Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Ekonomi. *Pringgitan*, 4(2), 40–56. <https://doi.org/10.47256/prg.v4i2.350>
- Kwon, D. Y., Soon-Hee, K., Chung, K. R., Daily, J. W., & Park, S. (2023). Science And Philosophy Of Korea Traditional Foods (K-Food). *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 26. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00194-3>
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. UGM PRESS.
- Martins, N., & Brandão, D. (2023). *Advances in Design and Digital Communication IV: Proceedings of the 7th International Conference on Design and Digital Communication, Digicom 2023, November 9–11, 2023, Barcelos, Portugal*. Springer Nature.
- Prakoso, P. (2012). *Masakan Jepang dan Korea*. DeMedia.
- Putri, I. P., Liany, F. D. P., & Nuraeni, R. (2019). K-Drama dan Penyebaran Korean Wave di Indonesia. *ProTVF*, 3(1), 68–80. <https://doi.org/10.24198/ptvf.v3i1.20940>
- Rukin. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Surabaya: Jakad Media Publishing.
- Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)*. UGM PRESS.
- Surya, R., & Lee, A. G.-Y. (2022). Exploring The Philosophical Values Of Kimchi And Kimjang Culture. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 20. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00136-5>
- Susanti, D. A., Ma'arif, S., Nurhayati, E., Zulmarhana, D., & Dharu, A. R. (2022). Perancangan Desain Kemasan Gudeg Jogja dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Engine: Energi, Manufaktur, Dan Material*, 6(2), 64–69. <https://doi.org/10.30588/jeemm.v6i2.1359>
- Teiseran, A. A. U., Cicilia, Natalia, P., Christian, V. N., Miharti, Y., & Rukmini, E. (2022). The Differences Of Sensory Quality In Kimchi From Korea And Indonesia: A Systematic Review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1116(1), 012005. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1116/1/012005>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota YOGYAKARTA,

Indonesia. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*,
11(1), 74–82.

<https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>

Williams, B. (2024). *Kimchi Magic: A Step-by-Step Guide to Making and Incorporating Kimchi into Your Diet*. Barrett Williams.

Yudhistira, B. (2022). The Development And Quality Of Jackfruit-Based Ethnic Food, Gudeg, From Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00134-7>