

SEJARAH *SIDE DISH* SEBAGAI BUDAYA HIDANGAN KOREA

Assyifani Nindya

Universitas Muhammadiyah Sukabumi

e-mail: assyifaninindyaa@gmail.com

Corresponding author: assyifaninindyaa@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sejarah *side dish* sebagai hidangan Korea. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Teknik pengumpulan bersumber dari Film dan drama korea dan referensi kajian teori jadi jurnal penelitian. Teknik analisis data dimulai dengan reduksi data, penyajian data, kesimpulan, dan verifikasi. Hasil analisis dari bagaimana *banchan* atau *side dish* menjadi budaya hidangan Korea yaitu dimulai dari zaman dahulu sejak kerajaan. Adapula yang menjadi faktor penyebab mengapa *side dish* atau *banchan* di Korea menggunakan sayur-sayuran yang difermentasi.

Kata Kunci: *Banchan, side dish, budaya, Korea.*

ABSTRACT

*This research aims to describe the history of side dishes as a Korean dish. The method used in this research is a descriptive method. The collection technique comes from Korean films and dramas and references to theoretical studies into research journals. Data analysis techniques begin with data reduction, data presentation, conclusions and verification. The results of the analysis of how *banchan* or *side dishes* became Korean dish culture, starting from ancient times since the kingdom. There is also a reason why *side dishes* or *banchan* in Korea use fermented vegetables.*

Keywords: *Banchan, side dish, culture, Korea.*

PENDAHULUAN

Zaman ke zaman, generasi ke generasi, selalu terjadi perubahan dan pengembangan. Hidangan menjadi salah satu yang sering diinovasikan sehingga membuat perubahan selera seiring berjalannya waktu. Namun, beberapa hidangan memiliki ciri khasnya sendiri karena sejarah yang membuatnya menjadi suatu budaya.

Segala sesuatu tidak akan datang dengan tiba-tiba, selalu ada cerita atau sejarah dibaliknya. Di samping itu, masih banyak yang tidak tahu tentang bagaimana sejarah bisa terjadi. Semakin berkembangnya zaman, memunculkan kesadaran bahwa budaya adalah hal yang harus dilestarikan agar tidak hilang. Tidak memiliki pemahaman yang kuat tentang budaya juga bisa membuat budaya itu terancam punah, karena bagaimanapun budaya adalah warisan bangsa. Alangkah baiknya mengenal budaya lewat sejarah budaya tersebut, sehingga pengetahuan budaya tidak hanya berhenti pada generasi saat ini tapi bisa di wariskan pada generasi berikutnya.

Salah satu hidangan yang memiliki latar belakang bersejarah hingga menjadi salah satu budaya hidangan Korea yaitu 반찬 atau *Side dish*. *Side dish* (반찬) selalu terdapat dalam setiap hidangan, bahkan di restoran Korea selalu menyajikan *Side dish* (반찬) secara gratis dan bisa *refill* dengan sesuka hati. Hal ini yang membuat wisatawan penasaran dan semakin tertarik untuk mengetahui bagaimana awal mula dari semua ini. Sehingga rasa keingintahuan ini menjadi langkah awal dari terpeliharanya budaya ini. Peneliti bertujuan untuk memberikan informasi berupa

CALAKAN: Jurnal Sastra, Bahasa, dan Budaya

Published by: Alahyan Publisher Sukabumi

ISSN: 2987-9639

Vol: 2 No. 1 (Maret, 2023), hal: 10-17

Informasi Artikel: Diterima: 16-02-2024 Revisi: 24-02-2024 Disetujui: 08-03-2024

sejarah dari budaya yang merupakan hidangan Korea, yaitu *Side Dish* (반찬). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi berupa sejarah dari budaya yang merupakan hidangan di Korea.

KAJIAN PUSTAKA

Liliweri (2002: 8) kebudayaan merupakan pandangan hidup dari sekelompok orang dalam bentuk perilaku, kepercayaan, nilai, dan simbol-simbol yang mereka terima Menurut tanpa sadar yang semuanya diwariskan melalui proses komunikasi dari satu generasi ke generasi berikutnya. R. Linton (1893-1953), kebudayaan dapat dipandang sebagai konfigurasi tingkah laku yang dipelajari, di mana unsur pembentuknya didukung dan diteruskan oleh anggota masyarakat lainnya.

Banchan adalah makanan yang dimaksudkan untuk meningkatkan, melengkapi, atau memberikan kontras dari hidangan utamanya. Banchan biasanya disajikan dalam porsi mini dan setiap lauk pauknya disajikan per 1 piring sehingga jika Banchan disajikan, maka meja akan terasa penuh.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis menerapkan tiga tahapan dalam menyusun penelitian ini, yaitu:

1. Persiapan

- Menonton film dan drama Korea.
- Membaca jurnal penelitian, buku-buku yang berhubungan dengan topik penelitian.

2. Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dari Film, drama, dan jurnal-jurnal tentang Banchan. Terutama pada fokus penelitian ini yaitu mencari sejarah tentang bagaimana Banchan bisa menjadi budaya saat makan di Korea.

3. Analisis Data

Dalam menganalisis data, penulis menganalisis semua data-data yang sudah dikumpulkan sebelumnya. Penulis juga mencoba mengkaji teori budaya dan Banchan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagi yang pernah berkunjung ke Korean *restaurant* pasti sudah tidak mengejutkan melihat banyaknya *side dish* yang dihidangkan. Makanan-makanan itu memegang peran penting di dalam budaya meja makan Korea. Biasanya *side dish* yang diberikan akan memiliki porsi yang tidak terlalu besar namun disajikan dalam beberapa porsi, juga mereka memberikan *free refill* sehingga pembeli bisa sepenuhnya menikmati *side dish* tersebut. Hal ini didasarkan Korea memiliki budaya *bernama* “Jeong” yang berarti berbagi hingga akhirnya mereka menyebutnya “*sharing food*”. Ini sama dengan orang Korea memberikan kasih sayang hangat mereka untuk orang lain.

Banchan pada zaman kuno merupakan makanan berupa lauk sederhana yang diawetkan, sayuran yang difermentasi, dan makanan yang berbumbu. Selama berabad-abad mereka membuat *side dish*, dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti iklim, bahan-bahan regional, dan pertukaran budaya dengan negara tetangga seperti Tiongkok dan Jepang. Ajaran Buddha sangat mempengaruhi pada pertengahan era Three Kingdoms, memengaruhi monarki untuk membatasi konsumsi daging. Karena itu, hidangan berbahan sayur menjadi lebih menonjol dalam masakan Korea. Pada masa Dinasti Joseon, raja-raja menggunakan tong makanan untuk syarat hidup

rakyat-rakyatnya. Di hari tua, 12 banchan adalah untuk orang-orang kelas atas seperti raja, sedangkan keluarga kerajaan memiliki maksimal 9 banchan yang dihidangkan. Pengaturan banchan yang berbeda membedakan kekuasaan dan hierarki antar bangsawan.

Banchan memiliki banyak jenis, namun ada beberapa yang paling populer, diantaranya:

1. Kongnamul (taoge)



Gambar 1. Kongnamul

Kongnamul terbuat dari taoge yang dimasak dengan minyak wijen. Kongnamul sering dimasak pedas. Kongnamul memiliki rasa seperti kacang dan juga memiliki tekstur *crunchy*.

2. Gaji namul (terong)



Gambar 2. Gaji Namul

Gaji namul adalah terong kukus yang diberi bumbu minyak wijen dan biji wijen. Gaji namul bisa bertahan hingga 1 minggu.

3. Gim (rumput laut kering)



Gambar 3. Gim

Gim adalah lembaran rumput laut kering yang dimakan bersama dengan nasi. Gim memiliki perbedaan dengan nori, gim merupakan rumput laut yang tidak memiliki rasa dan hanya menggunakan wijen dan minyak wijen.

4. Musaengchae (acar wortel)



Gambar 4. Musaengchae

Acar berbahan wortel ini memiliki rasa manis dan asam, terkadang ditambahkan cabai kering. Musaengchae menambah tekstur renyah pada makanan.

5. Hobak bokkeum (timun jepang tumis)



Gambar 5. Hobak bokkeum

Timun jepang dipotong dadu, diberi bumbu minyak ikan, lalu ditumis. Makanan ini cocok menemani hidangan daging seperti bulgogi dan galbi.

6. Sigeumchi namul (bayam)



Gambar 6. Sigeumchi namul

Sigeumchi namul adalah bayam yang dimasak lalu diberi bumbu.

7. Kimchi (fermentasi sawi putih)



Gambar 7. Kimchi

Kimchi adalah banchan yang paling terkenal dan wajib ada di setiap meja makan di Korea. Kimchi terbuat dari sawi putih yang diberi bumbu jahe, bawang putih, dan bubuk cabai. Hasil fermentasinya menimbulkan rasa pedas dan asam, sehingga cocok menemani hidangan daging.

8. Oiji muchim (acar timun pedas)



Gambar 8. Oiji muchim

Oiji muchim adalah acar timun yang difermentasi dengan air garam. Oiji muchim memiliki tekstur renyah dan kenyal dengan rasa tajam.

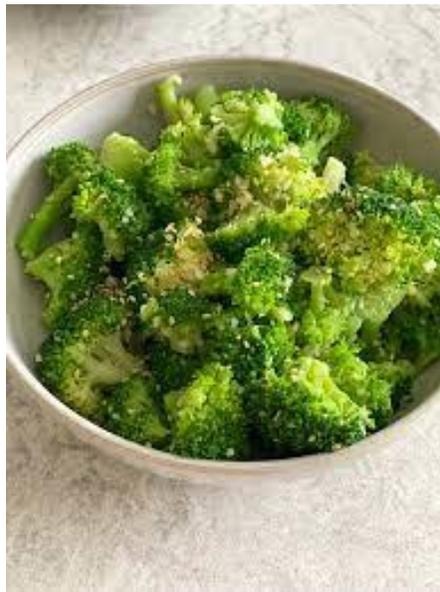
9. Sukju namul (taoge)



Gambar 9. Sukju namul

Sukju namul adalah taoge yang direbus sebentar lalu diberi bumbu. Namul merupakan nama makanan dari Korea berupa sayuran yang direbus dan dihidangkan bersama bumbu dan minyak wijen. Sukju namul juga disebut dengan salad touge Korea.

10. Brokoli



Gambar 10. Brokoli

Brokoli direbus atau dikukus, lalu diberi minyak wijen banyak-banyak. Selanjutnya diberi bumbu garam dan biji wijen.

CALAKAN: Jurnal Sastra, Bahasa, dan Budaya

Published by: Alahyan Publisher Sukabumi

ISSN: 2987-9639

Vol: 2 No. 1 (Maret, 2023), hal: 10-17

Informasi Artikel: Diterima: 16-02-2024 Revisi: 24-02-2024 Disetujui: 08-03-2024

KESIMPULAN

Banchan merupakan budaya di Korea yang sudah ada sejak zaman Kerajaan ketiga di Korea. Dimulai dari ajaran Buddha yang mengharuskan untuk membatasi konsumsi daging hingga membuat sayuran-sayuran fermentasi untuk cadangan bertahan hidup. Banchan juga merupakan bukti dari kasih sayang yang orang Korea mereka berikan melalui makanan. Banchan memiliki banyak jenisnya, namun yang paling populer adalah kongnamul, gaji namul, gim, musaengchae, hobak bokkeum, sigaeumchi namul, kimchi, oiji muchim, sukju namul, brokoli.

DAFTAR PUSTAKA

Ii, B. A. B., & Budaya, P. (n.d.). *No Title*. 130–131.

Raissa Yulianti. (2022). 8 Panduan Istilah Umum Makanan Korea yang Harus Anda Ketahui. Diakses pada 11 Januari 2024,
<https://www.google.com/amp/s/amp.kontan.co.id/news/8-panduan-istilah-umum-makanan-korea-yang-harus-anda-ketahui>

Good Job Korean team. (2023). Banchan 반찬: The Hidden Gems of Korean Dining Culture. Diakses pada 5 Januari 2024,
<https://www.goodjobkorean.com/blog/banchan-the-hidden-gems-of-korean-dining>
culture#:~:text=%EB%B0%98%EC%B0%AC%20traces%20back%20to%20ancient,countries%20like%20China%20and%20Japan