



KIMCHI: REPRESENTATIF BUDAYA KULINER KHAS MASYARAKAT KOREA SELATAN

Published by **support** on November 21, 2025



Korea merupakan salah satu negara yang secara geografis terletak di wilayah Asia Timur. Negara dengan jumlah penduduk mencapai hampir 50 juta jiwa ini, memiliki cita rasa kuliner yang sangat mengakar pada nilai-nilai budaya, salah satunya adalah Kimchi. Kimchi adalah salah satu



putih, lobak, dan mentimun. Kimchi adalah sebuah makanan sehat yang terinspirasi dari acar khas China yang kemudian oleh bangsa Korea dimodifikasi dan disesuaikan oleh lidah orang Korea. Menurut catatan sejarah (Yang, Seung Yoon: 1988) bahwa pada masa kerajaan Koryo terdapat banyak catatan mengenai kimchi. Kata-kata mengenai kimchi juga banyak terdapat dalam puisi tradisional yang diciptakan oleh penyair kenamaan Lee Kyu-Bo. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa bangsa Korea telah membuat Kimchi sejak 800 tahun yang lalu. Pada awal abad ke 16, kimchi sebagai makanan yang populer mulai di bentuk menjadi beragam variasi, karena pada saat itu "*Go Choo*" atau cabai merah mulai dikenal oleh bangsa Korea. Kimchi pedas yang saat ini dapat kita jumpai di restoran Korea adalah bagian dari budaya makanan Korea yang sehat sejak abad ke 17. Bubuk cabai telah diperkenalkan di korea sejak kedatangan para pedagang dari Portugis, pada saat dinasti China Ming (1368-1644). Secara historikal ada 11 tipe dari kimchi pada akhir abad ke 17. pada awal sejarah juga menegaskan bahwa cabai telah digunakan untuk pembuatan Kimchi sejak tahun 1766. Sawi putih kimchi dan berbagai jenis rasa pedas kemudian menjadi populer selama pertengahan dinasti Korea (*choson*). Rasa pedas yang dihasilkan cabai itu digunakan untuk menambah cita rasa dari masakan tersebut dan masyarakat Korea tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatan kimchi. Di tahun-tahun selanjutnya cabai menjadi bahan dasar penting dalam pembuatan kimchi.

Tahapan pembuatan Kimchi yaitu dengan cara membersihkan jenis sayurannya tersebut, lalu diberi garam, dan dicampur oleh bumbu, kemudian dibubuhi cabai dan disimpan dalam tempat yang berbentuk seperti tempayan yang biasanya terbuat dari tanah liat sampai sayuran tersebut mengeluarkan rasa asam. -masyarakat korea dari zaman kerajaan juga banyak menggunakan alat masak yang terbuat dari tanah liat, hal ini disebabkan karena alat masak pun dapat mempengaruhi rasa bagi makanan tersebut- lihat saja misalnya pada film *Jewel in The Palace* "Jung Geum", mereka membuat kecap saja harus merendam kedelai hitamnya dalam tong-tong besar yang terbuat dari tanah liat, lalu airnya saja yang digunakan untuk memasak kecap juga tidak boleh "sembarang" air tetapi haruslah air tawar yang tidak asin" karena mereka akan menyajikannya untuk raja dan para pejabat negara.

Kimchi juga sering kali menjadi objek bahan penelitian para sarjana Korea. Mereka meneliti unsur-unsur yang terkandung dalam makanan kimchi. Hasil penelitian tersebut juga telah membuktikan bahwa kimchi mengandung banyak sekali vitamin C. Dikatakan juga bahwa, para petani dan para olahragawan, serta mereka yang banyak bekerja dan menghabiskan energinya harus lebih banyak makan kimchi daripada orang biasa, karena hal tersebut dapat meningkatkan energi dan menjaga metabolisme tubuh.

Ada juga penelitian yang dilakukan oleh Dr. James Lind pada tahun 1700. dalam penelitiannya dia menyatakan bahwa sayuran segar dapat menjadi *anti-scorbutic*, yang menurutnya dapat



termasuk *thiamine, riboflavin, kalsium, dan zat besi*, dan yang lebih mengejutkan lagi memakan kimchi juga rendah kalori, hanya bekisar 33 kalori per porsi kecil. Hal ini disebabkan, kimchi terdapat banyak bakteri mikroorganisme yaitu *lactobacillus plantarum dan lactobacillus Brewis, proliferate*, yang banyak menghasilkan enzim yang baik bagi kesehatan. Rasa asam yang terdapat di kimchi juga berasal dari bahan murni tanpa menggunakan pengawet, karena proses fermentasi hanya menggunakan cuka ataupun *vinegar*. Itulah yang kemudian banyak membentuk organisme positif yang membantu kelancaran di saluran pencernaan.

Di Korea, rata-rata masyarakatnya menghabiskan 18 Kilogram (40 pons) kimchi setiap tahunnya. Di provinsi utara Korea telah lama terkenal sebagai daerah yang memiliki kimchi paling enak, yaitu kimchi dari PyŎngyang dan Kaêsong. Banyak jenis-jenis kimchi yang ada di Korea Selatan diantaranya adalah *nabak kimchi* yang terbuat dari potongan lobak dan sangat mudah untuk dibuat, kemudian ada juga *ch'onggak kimchi yang terbuat dari small native turnip*, kemudian ada juga jenis kimchi dengan nama *tongch'imi*, yang terbuat dari kimchi lobak air yang segar, yang biasanya banyak dimakan pada akhir musim gugur ataupun awal musim dingin. (Ensiklopedia: Korean Foundation). Di setiap warung makan di Korea Selatan seperti *Sonsuljip* banyak menyajikan makanan-makanan khas Korea di musim dingin, dan kimchi adalah sejenis makanan yang masuk dalam menu-menu pendamping di restoran Korea Selatan. Dengan demikian, dapat dipastikan bahwa kimchi merupakan makanan yang tak terpisahkan dengan adat dan budaya dari tradisi masyarakat Korea Selatan.



Oleh: **Jeanie Annissa, S.IP., M.Si** (Dosen Fakultas Komunikasi dan Desain Kreatif)

Categories: **TAJUK BUDAYA**





Leave a Reply

Name *

Email *

Website

What's on your mind?

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Search

SEARCH



<https://youtu.be/2o1aYCvtOMQ>



Related Posts



TAJUK BUDAYA

SEMANGKUK HANGAT BRENEBON

Di dapur Manado, semangkuk brenebon bukan sekadar sup kacang merah. Dari resep Belanda bruine bonensoep, hidangan ini bertransformasi mengikuti selera lokal, menjadi simbol bagaimana pesan dan makna bisa berubah ketika melewati batas budaya. Kehangatan sup [Read more...](#)

**BERITA****Haul Solo 2025: Harmoni Religi, Budaya, dan Ekonomi Umat di Kota Surakarta**

Sumber: Dokumentasi Pribadi Puluhan ribu jamaah dari berbagai daerah di Indonesia berdatangan memadati kawasan Masjid Riyadh, Pasar Kliwon, Kota Solo pada 12–13 Oktober 2025. Peringatan Haul Habib Ali bin Muhammad Al-Habsyi ke-114 kembali digelar dengan [Read more...](#)

**TAJUK BUDAYA****Tradisi Kirab Malam 1 Suro Keraton Kasunanan Surakarta Dan Fenomena Kebo Bule**

Kirab malam satu suro merupakan tradisi sakral yang dilakukan turun temurun sejak ratusan tahun lalu dan sampai saat ini masih dilaksanakan oleh Keraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat untuk menyambut tahun baru dalam kalender Jawa. Satu Suro [Read more...](#)

Search

SEARCH



<https://youtu.be/2o1aYCvtOMQ>

Contact

Jl. Ciledug Raya, RT.10/RW.2, Petukangan Utara, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12260

[HOME](#)

[ABOUT](#)

[TERAS BUDAYA](#)

[PROGRAM](#)

[BERITA](#)

[CONTACT](#)

Hestia | Developed by ThemelSle



**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS KOMUNIKASI & DESAIN KREATIF
UNIVERSITAS BUDI LUHUR
Nomor : K/UBL/FKDK/000/069/09/25**

**TENTANG
KEWAJIBAN DOSEN MELAKSANAKAN TRIDHARMA PERGURUAN TINGGI
FAKULTAS KOMUNIKASI & DESAIN KREATIF UNIVERSITAS BUDI LUHUR
SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK 2025/2026**

- Menimbang : a) Bahwa untuk meningkatkan kinerja Dosen dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi di Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif Universitas Budi Luhur.
b) Bahwa dipandang perlu meningkatkan peran Dosen dalam pengembangan keilmuan dan karya nyata dalam kehidupan masyarakat.
- Mengingat : 1) Undang-Undang Nomor 12/Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia/Tahun 2012 Nomor 5336);
2) Undang-Undang Nomor 20/Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia/Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301);
3) Undang-Undang Nomor 60/Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 115, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3859);
4) Peraturan Pemerintah Nomor 17/Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 23);
5) Permendikbudristek Nomor 53 tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
6) Statuta Universitas Budi Luhur No. K/YBLC/KET/000/216/06/23;
7) Keputusan Pengurus Yayasan Pendidikan Budi Luhur Cakti No. K/YBLC/KET/000/072/03/23 tentang Pengangkatan Dekan

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN

- Pertama : Mewajibkan setiap dosen tetap Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif Universitas Budi Luhur untuk memiliki *roadmap* penelitian, menyusun rencana atau proposal penelitian, melaksanakan penelitian, dan menyusun karya ilmiah minimal satu karya dalam satu semester.
- Kedua : Mewajibkan setiap dosen tetap Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif untuk terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat minimal satu kegiatan dalam satu semester.
- Ketiga : Mewajibkan setiap dosen Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif untuk mengajar sesuai dengan jadwal dan mata kuliah yang telah ditetapkan Ketua Program Studi.
- Kempat : Dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi setiap dosen berkewajiban membuat laporan kepada Ketua Program Studi terkait dan bertanggung jawab kepada Dekan Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif Universitas Budi Luhur.
- Kelima : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan akan diubah sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada Tanggal : 01 September 2025

Dekan Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif

Universitas Budi Luhur



Rocky Prasetyo Jati



Lampiran Keputusan Dekan Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif Universitas Budi Luhur

Nomor : K/UBL/FKDK/000/069/09/25

Tentang : Kewajiban Dosen Melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif Universitas Budi Luhur Semester Gasal Tahun 2025/2026

NO	NAMA
1.	Abdul Azis, S.S, M.I.Kom.
2.	Ahmad Thabathaba'I Saefudin, S.I.Kom., M.Ds.
3.	Amin Aminudin, S.Kom.I, M.I.Kom.
4.	Anastasia Putri Kristiani, M.I.Kom.
5.	Anggun Putri Dewanggi I.B, S.Sos, M.M.
6.	Arbi Cristional Lokananta, S.I.Kom., M.I.Kom.
7.	Arif Nur Hidayat, S.Kom., M.I.Kom.
8.	Artyasto Jatisidi, S.I.Kom., M.I.Kom.
9.	Benny Muhdaliha, S.Sn., M.Sn.
10.	Danang Soeminto, S.Sos., M.I.Kom.
11.	Denik Iswardani Witarti, S.I.P, M.Si, Ph.D.
12.	Dewi Pugersari, S.Ds, M.Ds.
13.	Dhika Purnama Putra, S.I.Kom., M.Sn.
14.	Dini Maryani Sunarya, S.Sos, M.Si.
15.	Doddy Wihardi, S.I.P., M.I.Kom.
16.	Dominggo Subandrio, S.Sn., M.I.Kom.
17.	Dr. Afrina Sari, S.Sos, M.Si.
18.	Dr. Ahmad Toni, S.Sos.I., M.I.Kom.
19.	Dr. Arief Ruslan, S.Kom. M.Sn.
20.	Dr. Dudi Iskandar, S.Ag., M.I.Kom.
21.	Dr. Eko Putra Boediman, S.S, MM, M.I.Kom.
22.	Dr. I.G.P. Wiranegara, S.Sn., M.Sn.
23.	Dr. Indah Suryawati, S.Sos, M.Si.
24.	Dr. Nawiroh Vera, S.Sos, M.Si.
25.	Dr. Ni Gusti Ayu Ketut Kurniasari, S.I.P, M.Si.
26.	Dr. Rocky Prasetyo Jati, S.P.T., M.Si.
27.	Dra. Rachmi Kurnia Siregar, M.I.Kom.
28.	Dra. Riyodina Ganefsri Pratikto, M.Si.
29.	Drs. Ahmad Pramegia, M.I.Kom.
30.	Drs. Dwi Prijono Soesanto, M.I.Kom.
31.	Eko Sumardi, S.Sos., M.I.Kom.
32.	Fatma Misky, S.I.Kom., M.Sn.
33.	Geri Suratno, S.I.Kom., M.I.Kom.
34.	Harningsih, S.I.Kom., M.I.Kom.
35.	Haronas Kutanto, S.P.T., M.I.Kom.
36.	Ilham Akbar Afandi, S.I.Kom., M.I.Kom.
37.	Jeanie Annissa, S.I.P, M.Si.
38.	Julaiha Probo Anggraini, S.Si, M.Kom.
39.	Laksmi Rachmaria, S.Sos., M.I.Kom.
40.	Lies Andayani, S.Pd., M.Pd.
41.	Liza Dwi Ratna Dewi, S.Sos, M.Si.
42.	Medya Apriliansyah, S.E, M.Si.
43.	Mira Herlina, S.Sos., M.I.Kom.
44.	Mohammad Agung Akhdani, S.I.Kom., M.I.Kom.
45.	Muhammad Ikhwan, S.Sos., M.I.K.
46.	Muhammad Iqbal Naufal, S.I.Kom., M.I.Kom.
47.	Mulyati, S.I.Kom., M.I.Kom.
48.	Nexen Alexandre Pinontoan, S.I.Kom., M.I.Kom.
49.	Nurfitrihanah Octavianingrum Raharjo Putri, S.Sn., M.Sn.
50.	Prof. Dr. Ir. Prudensius Maring, M.A.
51.	Prof. Dr. Umaimah, S.Fil., M.Si.
52.	Putro Nugroho, S.S.T.
53.	Raden Wahyu Utomo Martianto, S.I.Kom., M.I.Kom.
54.	Rahajeng Puspitosari, S.I.Kom., M.I.Kom.
55.	Rama Romindo Utomo, M.I.Kom.
56.	Rana Syakirah Rinaldi, S.I.Kom., M.I.Kom.
57.	Ria Anggraini, S.I.Kom., M.I.Kom.
58.	Ricky Widyananda Putra, S.I.Kom., M.Sn.
59.	Rifqi Muflih, S.Sos, M.Si.
60.	Rini Lestari, S.Sos., M.I.Kom.
61.	Sangga Arta Witama, S.I.Kom., M.I.Kom.
62.	Sekarseta Prihatmadi, S.P.T., M.I.Kom.
63.	Shinta Kristanty, S.Sos, M.Si.
64.	Sinta Dwi Utami, S.I.P., M.I.Kom.
65.	Sukma Alam, S.I.Kom., M.I.Kom.
66.	Suwarno, S.Sos., M.I.Kom.
67.	Wahyu Arnisa, S.I.Kom., M.Ds.
68.	Wedha Stratesti Yudha, S.S., M.Sc.
69.	Wenny Maya Arlena, S.Sos, M.Si.



UNIVERSITAS BUDI LUHUR

Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif

KAMPUS PUSAT : Jl. Raya Ciledug, Petukangan Utara, Jakarta Selatan 12260

Telp : (021) 5853753 (Hunting) Fax : (021) 7371164, 5853752

Website : <http://www.budiluhur.ac.id>

70.	Yori Pusparani, S.Ds, M.Ds.
71.	Yousep Eka Irawan Apriandi, S.P.T., M.I.Kom.
72.	Yuliana Choerul Reza, S.I.Kom., M.I.Kom.
73.	Zakaria Satrio Darmawan, S.P.T., M.I.Kom.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada Tanggal : 01 September 2025

Dekan Fakultas Komunikasi & Desain Kreatif

Universitas Budi Luhur



Rocky Prasetyo Jati