

### **123. makanan khas korea selatan**

#### **Judul : Daftar Makanan Khas Korea Selatan Favorit para Idola K-POP**

Korea Selatan merupakan salah satu negara tujuan para pelancong dari berbagai negara. Tak terkecuali Indonesia. Negeri ginseng ini dianugerahi berbagai macam pesona serta keindahan alam yang melimpah. Mulai dari arsitektur bangunan-bangunan menarik, budaya K-POP yang demamnya ngga habis-habis, kemudian ditambah dengan berbagai kuliner lezat dan uniknya. Berikut adalah beberapa ragam kuliner lezat tersebut :

#### **Kimchi**

Kimchi bisa dibilang merupakan makanan yang mewakili citarasa masakan Korea Selatan. Yakni asam dan pedas. Kimchi merupakan sayuran yang difermentasikan, mirip dengan asinan bila di Indonesia. Sayuran yang biasa digunakan dan dijadikan kimchi adalah sawi putih, lobak serta mentimun. Selain rasa asam pedasnya, kimchi juga terkenal memiliki bau cukup tajam. Kimchi juga merupakan salah satu masakan berdaya tahan lama apabila disimpan di dalam lemari es atau disimpan dengan baik.

#### **Samgyeopsal**

Samgyeopsal merupakan makanan khas Korea Selatan berbahan dasar daging perut babi. Jenis daging ini biasanya memiliki tekstur tebal dan berlemak. Daging babi yang disajikan pada umumnya tidak diberi bumbu alias hanya dipanggang begitu saja di atas pemanggang. Setelah daging matang, barulah diberi bumbu sederhana berupa saus pedas.

#### **Bibimbap**

Bibimbap adalah makanan khas Korea Selatan berbentuk nasi putih dengan taburan lauk di atasnya. Dalam bahasa Korea, “bibim” berarti “nasi”. Taburan di sini bisa berupa daging-dagingan serta sayuran. Dahulu, bibimbap biasa dihidangkan untuk sesaji persembahan pada arwah leluhur. Penyajian bibimbap dilakukan di dalam mangkuk batu yang sudah dipanaskan. Kemudian pada bagian atas bibimbap biasanya dituangkan telur mentah yang akan matang melalui panas mangkuk. Selain itu, bibimbap juga sedikit berminyak dikarenakan pada bagian dasar mangkuk dituangkan minyak wijen sebelum dimasukkan nasi.

### **Bulgogi**

Bulgogi merupakan daging sapi yang sudah diiris tipis, kemudian dimasak dengan cara dipanggang. Sebelum dipanggang, daging sapi tersebut telah dibumbui terlebih dahulu. Bumbu bulgogi terbuat dari campuran gula dan kecap asin yang ditambahkan rempah-rempah lain asal Korea Selatan. Bulgogi pada umumnya disajikan bersama kimchi, bawang putih, atau bumbu penyedap lain lalu disatukan dalam bungkus daun selada.

### **Jeongol**

Jeongol merupakan makanan khas Korea Selatan berupa mie bertekstur kenyal sejenis shabu-shabu dari Jepang. Setali tiga uang dengan shabu-shabu khas Jepang, jeongol juga berisikan sayur-sayuran rebus bersama daging, olahan laut, dan bahan-bahan tambahan lain. Bedanya, pada jeongol ada tambahan tteok.

### **Tteokbokki**

Tteokbokki atau Tteok merupakan panganan asli Korea Selatan berbahan dasar tepung beras. Tepung kemudian dimasak bersama bumbu gochujang pedas manis. Gochujang sendiri sangat terkenal di Korea sebagai bumbu penting dan hampir selalu ada pada setiap makanan bercita rasa pedas. Adapun tteok biasanya hanya dibuat dengan 5 macam warna sebagai perlambangan Korea, yakni putih, merah, biru, kuning, dan hitam.

### **Japchae**

Japchae adalah makanan berupa sohn atau dang myeon. Japchae biasanya diolah bersama aneka macam sayuran dan daging sapi. Panganan ini termasuk lauk pendamping dalam tradisi masyarakat sekitar. Pada umumnya, sayur yang dihidangkan bersama daging sapi dalam Japchae terdiri dari wortel, jamur shiitake, paprika, bawang bombay, dan spinacia. Sayuran tersebut dipotong kecil-kecil memanjang kemudian ditumis secara terpisah menggunakan bumbu berupa bawang putih, kecap asin, serta gula pasir.

### **Haejangguk**

Makanan khas Korea Selatan satu ini dikenal unik oleh penduduk Korea. Pasalnya, ada orang yang menyantap sup haejangguk untuk obat mabuk. Bahan utama guna membuat haejangguk ialah daging dan jeroan sapi. Daging serta jeroan sapi yang biasa dipilih untuk membuat haejangguk kebanyakan menggunakan daging

berkualitas tinggi. Oleh karenanya, haejangguk biasa dijual dengan harga lumayan tinggi.

### **Jjajangmyeon**

Olahan dari Korea Selatan berbahan dasar mie lainnya ada Jjajangmyeon. Bila dilihat sekilas, mungkin Jjajangmyeon akan mirip serupa mie ayam di Indonesia. Cir dari Jjajangmyeon biasanya dicampur dengan saus kedelai hitam kental, kemudian diberi sayur mayur serta potongan daging. Jenis dagingnya sendiei biasanya menggunakan daging babi.

### **Miyeok Guk**

Miyeok guk merupakan makanan khas Korea Selatan berupa sup rumput laut. Rumput laut kering biasanya dimasak dengan cara direndam ke dalam air panas hingga menjadi lunak. Setelah menjadi lunak, rumput laut kemudian dicampurkan ke dalam air kaldu dan diberi bumbu kecap, garam dan juga minyak wijen.

### **Sannakji**

Bagi kebanyakan orang, mungkin Sannakji akan menjadi makanan khas Korea Selatan paling ekstrem. Apalagi bagi mereka yang tidak terbiasa memakan makanan mentah. Sannakji bisa dibilang merupakan makanan serupa shasimi namun berbahan dasar gurita hidup. Sannakji juga biasa disajikan bersama campuran saus serta taburan biji wijen di atasnya.

### **Sundubu jigae**

Sundubu jigae merupakan salah satu makanan khas Korea Selatan yang termasuk dalam kategori masakan berkuah. Sundubu jigae biasanya disajikan pada saat musim dingin atau saat hujan karena dapat menghangatkan tubuh. Bahan utama dari sundubu jigae adalah rebusan tahu lembut, kubis, udang, suiran ikan goreng serta cumi-cumi. Sundubu jigae sangat kaya dengan gizi dan juga lezat disantap ketika masih hangat.

### **Soondubu**

Soondubu merupakan makanan berkuah lain dari negeri ginseng. Bahan utamanya antara lain adalah tahu atau tofu. Isian dari Soondubu sebenarnya cukup bervariasi,

serta bisa dicampur bersama makanan laut lainnya. Soondubu biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau bisa juga dijadikan makanan utama.

**Samgyetang**

Samgyetang merupakan sup ayam ginseng berbubukan merica dan juga garam. Makanan ini memiliki kandungan gizi melimpah karena kuahnya sendiri direbus menggunakan tambahan tanaman obat dan dipercaya dapat mencegah penyakit. Samgyetang banyak dimakan pada hari-hari istimewa.