



Eun Sook Kim<sup>1</sup>  
 R. Kunjana Rahardi<sup>2</sup>  
 B. Widharyanto<sup>3</sup>  
 Dyah Puji Lestari<sup>4</sup>

## MAKNA SEMIOTIKA PADA MAKANAN SUP KHAS KOREA KAJIAN: EKOLINGUISTIK METAFORIS

### Abstrak

Tujuan penelitian ini mendeskripsikan merupakan makanan sup tradisional yang terdapat seluruh Korea Selatan. Macam dari sup tradisional Khas Korea yaitu: Miyeokguk (미역국) atau sup lumput laut, Samgyetang(삼계탕) atau sup ayam, Haejangguk(해장국) atau sup sayur dengan camourang daging, Galbitang(갈비탕) atau sup iga, dan terakhir adalah sup Seogogi Muguk (소고기 무국) atau sup daging sapi. Tujuan penelitian dilakukan ialah memperoleh penggambaran dari keberadaan sup-sup khas tradisional di negara Korea Selatan. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode kualitatif dengan mengumpulkan data dengan melakukan observasi dan wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat dua versi tradisi khas sup Korea Selatan, yaitu apa yang makna tradisional dan apa yang perbedaan khas sup di Korea Selatan. Dalam pembuatan tradisional khas sup-sup Korea Selatan sudah menyediakan tempat untuk wisata kuliner yaitu, di Seoul, di Gangnam dan di Leeteawon.

**Kata kunci:** Makanan Khas Tradisional, Makna, Semiotika

### Abstract

The purpose of this study is to describe traditional Korean soups that are found throughout in Korea. These the variants are found in traditional Korean soups, namely: Miyeokguk (미역국) or seaweed soup, Samgyetang(삼계탕) or chicken soup, Haejangguk(해장국) or vegetable soup with meat, Galbitang(갈비탕) or rib soup, and the last one is the Seogogi Muguk(소고기 무국) or beef soup. The purpose of this study was to obtain an overview of the existence of South Korean soups. This research was conducted using qualitative methods by directly collecting data by conducting observations and interviews. The results of this study indicate that there are two versions of the traditional South Korean soups, namely what is the traditional meaning and what is the difference between typical South Korean soups. To served the traditional Korean soups, it have provided places for culinary in Seoul, in Gangnam and in Leeteawon.

**Keywords:** Traditional food, Meaning, Semiotics

### PENDAHULUAN

Mempelajari suatu budaya dengan kajian ekolinguistik mengaitkan kajian ekologi (lingkungan) dan linguistik (bahasa). Ekolinguistik dalam pandangan Haugen, merupakan kajian tentang interaksi bahasa dengan lingkungan bahasa secara metaforis, yakni lingkungan dipahami sebagai masyarakat pengguna bahasa, sebagai salah satu kode bahasa (Haugen, 2001). Dengan demikian, ekologi bahasa ditentukan oleh orang-orang yang mempelajari, menggunakan, dan menyampaikan bahasa tersebut kepada orang lain. Suatu budaya lahir dari kegiatan serta pola pikir suatu masyarakat yang tinggal di suatu tempat. Begitu pula dengan makanan khas tradisional yang lahir karena penyajiannya yang khas dimiliki masyarakat setempat dan sudah ada sebagai menu hidangan secara tradisional diramu oleh masyarakat tersebut (Yanti, dkk, 2023). Makanan tradisional juga dianggap makanan yang memiliki cita rasa aneh bagi generasi muda yang lebih mengenal makanan khas daerah di luar negeri, dengan demikian bagi orang Korea Selatan, sangat penting mengenalkan makanan khas dengan

<sup>1,2,3,4</sup> Program Studi Magister Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta  
 email: kimpjogja22@gmail.com, rahardi.kunjana@gmail.com, bwidharyanto@gmail.com,  
 priskillady2018@gmail.com

pemaknaannya secara turun temurun. Makanan tradisional ini sangat erat dengan budaya dalam masyarakat, lebih pada pembuatan dan penyajian makanan khas tradisional pasti memiliki filosofi sendiri dari keturunan pertama yang menemukan resep tersebut. Filosofi tersebut sering dimaknai dengan tanda, simbol, maupun berbagai hal dalam kehidupan masyarakat, khususnya pada makanan khas masyarakat di Korea Selatan ini.

Adapun pada pendapat ahli mengenai makna semiotik atau ilmu tentang tanda-tanda yang dibagi ke dalam 3 (tiga) jenis, yaitu ikon, indeks, dan simbol (Pradopo, 1999). Jenis tanda yang pertama adalah ikon, merupakan tanda yang sama dengan penandanya misalnya, gambar, potret, gambar rumah yang sama dengan aslinya, dan juga patung. Kedua ialah indeks merupakan tanda yang menandakan sebab akibat. Contoh dari indeks adalah jika ada asap maka akan ada api, serta mendung menandakan akan datang hujan. Jenis tanda yang ketiga ialah simbol yang merupakan tanda yang tidak memiliki keterkaitan dengan aslinya atau arbitrer (semau-maunya). Contoh dari simbol adalah kata “ibu” dalam bahasa Indonesia menandai “orang yang melahirkan kita”, berbeda dengan bahasa Inggris yang menyebut tandanya “mother”. Dengan demikian penelitian ini akan menemukan tanda-tanda dalam makanan khas Korea Selatan baik berupa ikon, indeks, maupun simbol. Tanda-tanda yang memiliki arti tersebut memiliki makna mencari konvensi (aturan atau hukum tidak tertulis) yang tumbuh di kehidupan masyarakat asli dari Korea Selatan. Diperlukan upaya untuk melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional (Oda, 2012) di setiap daerah terdapat makanan tradisional. Sama dengan penelitian ini dibuat, pengenalan makanan khas Korea selatan ini berupa sup-sup yang dipercaya memiliki makna tertentu dalam perayaan tradisi masyarakat di Korea Selatan. Ada beberapa jenis sup yang menjadi makanan khas Korea Selatan ini akan dibagi menjadi 3 simbol makna yang terdapat dalamnya.

Adapun simbolisasi dalam warna pada makanan yang disajikan oleh masyarakat Korea Selatan. Simbolisasi warna tersebut mendefinisikan secara universal mengenai warna serta pemaknaannya seperti; 1)hijau adalah simbol keselamatan, kesuburan serta kebahagiaan, 2)kuning atau oranye simbol perayaan khusus dan kehati-hatian, 3)merah adalah bahaya, keberanian, keberuntungan, dan kemarahan, dan 4)putih merupakan simbol kesucian, pemulihan dari keburukan, dan kesetaraan (Suhendra, 2019).


Penelitian terdahulu mengenai makanan khas suatu daerah adalah milik Nugroho (2020) yang berjudul “Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner” penelitian tersebut berisi tentang wisata kuliner di Yogyakarta sangat beragam, mulai dari tradisional antara lain; gudeg (makanan khas Jogja dengan ciri khas rasa manis), oseng mercon (sajian masakan dengan cita rasa pedas hingga sangat pedas), sate kere (sajian sate yang terbuat dari kulit dan lemak sapi berukuran kecil), mie letheq (sajian mie dengan warna sedikit gelap dan terlihat kotoq atau dalam bahasa Jawa disebut letheq) dan lain-lain. Selanjutnya, penelitian yang sudah dilakukan oleh Purwaningtyas (2017) yang berjudul “Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris” berisi tentang macam makanan khas daerah tiap provinsi dan ciri khas makanan tersebut berdasarkan bahan utama pembuatannya. Penelitian ini meneliti masyarakat sekitar yang memiliki ciri-ciri pengenalan fisik, kalangan sosial-budaya yang membedakan dari kelompok lainnya.

## **METODE**


Penelitian ini menggunakan penelitian etnografi yang telah dimodifikasi. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan delapan (8) tahapan penelitian etnografi, yaitu: (1) menetapkan informan. Informan yang dipilih adalah warga kroea yang mengenal festival tersebut; (2) melakukan wawancara. Wawancara yang digunakan adalah wawancara terstruktur sehingga pertanyaan-pertanyaan yang akan ditujukan pada narasumber telah dipersiapkan terlebih dahulu; (3) mengajukan pertanyaan deskriptif. Pertanyaan deskriptif tersebut bertujuan untuk menegaskan kembali pernyataan dari informan tersebut; (4) melakukan analisis wawancara etnografis; (5) mengajukan pertanyaan kontras. Pertanyaan-pertanyaan tersebut diajukan pada narasumber guna mencari perbedaan dari topik yang ditanyakan; (6) membuat analisis komponen; (7) menemukan tema-tema budaya; dan (8) menulis etnografi. Sumber data pada penelitian ini adalah narasumber dan studi literature. Data yang diperoleh adalah hasil wawancara dan hasil studi literatur.


**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tabel 1. Nama Sup dan Maknanya

Nama Sup dan Maknanya		
No	Gambar Sup	Makna Sup
1.	 <p><b>Miyeokguk</b> (미역국)</p>	Makna dari sup Miyeokguk adalah keberuntungan (fortune) karena berhasil memiliki anak sehat dan ibunya sehat.
2.	 <p><b>Sup Samgyetang</b> (삼계탕)</p>	Makna sup ini adalah kesehatan karena berbahan dasar bisa ginseng, bawang putih, dan lain-lainnya sesuai selera.
3.	 <p><b>Sup Haejangguk</b> (해장국)</p>	Makna sup ini adalah kesehatan karena habis mengonsumsi minuman keras supaya cepat sembuh.
4.	 <p><b>Galbitang</b> (갈비탕)</p>	Makna dari sup ini adalah mendapatkan kebahagiaan karena rasa syukur di hari bahagia.
5.	 <p><b>Seogogi Muguk</b> (소고기 무국)</p>	Makna dari sup ini adalah rasa terima kasih kepada leluhur.

Tabel 2. Lambang Ucapan dan Maknanya

Lambang Ucapan dan Maknanya		
No	Lambang Ucapan	Makna
1.	 <p><a href="https://www.urbanbrush.net">https://www.urbanbrush.net</a></p>	Simbol kelahiran, kesehatan, dan ulang tahun Menyambut perbuatan baik orang lain dengan hati gembira dan bahagia.

2.	 <p><a href="https://m.facebook.com/T HESHIM85">https://m.facebook.com/T HESHIM85</a></p>	<p>Kedukaan 상중에 처해 있음.</p> <p>Perayaan orang tua dan keluarga dalam masa kedukaan 부모 및 가족에 대한 의례</p>
3.	<p>(解)</p>	<p>Simbol kesembuhan dalam kehidupan masyarakat di Korea Selatan.</p>

Pemaknaan sup khas Korea ini terbagi menjadi beberapa makna sesuai dengan manfaat dari sup yang dihidangkan, ketika dikonsumsi oleh orang Korea dalam waktu-waktu tertentu makna dari sup-sup tersebut sebagai berikut;

**1. Simbol Kesehatan**

Terdapat dua jenis sup yang melambangkan kesehatan yang dipercaya oleh orang Korea. Pertama, sup Samgyetang (삼계탕), di negara Korea Selatan memiliki sebutan khusus yaitu pada saat-saat hari paling panas dalam setahun, yang disebut dengan sambok (waktu panas di Korea), dalam lunar kalender masyarakat Korea Selatan memiliki tiga hari sampai saat ini masih digunakan sebagai Chobok (musim panas pertama paling panas), Jungbok (pertengahan musim panas), serta hari Malbok (musim panas yang terakhir). Semua masyarakat di Korea Selatan akan datang untuk menikmati samgyetang di beberapa restoran di sana. Makna dari mengonsumsi sup ini adalah untuk kesehatan karena pada musim panas tiga kali makan samgyetang tidak akan gampang sakit dan gampang panas dalam saat kepanasan. Begitu pun jika dilihat dari bahan yang digunakan yaitu beras ketan, ayam, bam (kacang khas dari Korea), dechu (kurma khas Korea), serta ginseng merupakan bahan utama sup ini memiliki khasiat yang luar biasa. Warna putih pada sup ini melambangkan simbol kesucian, pemulihan dari keburukan, dan kesetaraan (Suhandra, 2019).

Kedua, sup Haejangguk (해장국) berasal dari kata "haejang" dan "guk" yang bermakna sup pereda mabuk. Haejangguk memiliki isian berupa daging sapi beserta jeroan dan dihidangkan selagi hangat terbilang legendaris sebab dikenal sebagai sup pereda mabuk sejak zaman dahulu karena memiliki variasi memasak yang khas berdasarkan daerahnya. Haejangguk akan semakin sedap dilahap bersama nasi dan aneka pendamping seperti daging, sawi putih, lobak, tauge, dan kedelai. Walaupun daging sapi dan jeroan yang digunakan adalah kualitas bagus, tetapi bagi orang Korea sup ini merupakan makanan dengan standar kesehatan bermutu maka sering dihidangkan pada saat berlumpul. Makna sup ini adalah kesehatan karena sebagai pereda rasa mabuk dan ucapan lekas sehat kepada yang sedang proses penyembuhan dari sakit. Warna sup ini cenderung kuning atau oranye, warna tersebut merupakan simbol perayaan khusus dan kehati-hatian (Suhandra, 2019). Maksud dari kehati-hatian adalah agar masyarakat di Korea Selatan mengingat selalu untuk menjaga kesehatan diri maupun keluarganya.

**2. Simbol Kebahagiaan**

Miyeokguk (미역국) merupakan sup dengan bahan utama pembuatannya adalah miyeok (rumput laut hijau tua), kuah sup ini dimasak dengan kaldu sapi serta kerang dari laut. Pada beberapa penelitian rumput laut diketahui kaya akan nutrisi, mineral, vitamin A, B, C, D, E, dan K. Rumput laut membuat aliran darah di tubuh dan membersihkan toxin dalam tubuh serta menambah kalsium karena kandungan gizinya yang tinggi, rumput laut mampu meningkatkan sistem kerja hormonal, saraf, memperbaiki sistem kerja jantung dan peredaran darah, serta sistem pencernaan (Ratnaningsih, 2006). Menurut orang Korea Selatan, tradisi untuk menyajikan sup rumput laut ini pertama kali diberikan kepada ibu yang baru saja melahirkan atau se usai bersalin karena dipercaya dapat memperbanyak produksi ASI (Air Susu Ibu) saat menyusui. Mengonsumsi sup miyeok juga dilakukan pada hari ulang tahun. Pada zaman dahulu,

ayah mertua yang menunggu cucu lahir akan membeli sendiri miyeok yang berukuran panjang dan lebar di pasar, supaya tidak remuk, miyeok dibawa pulang di punggung diikat tali jerami. Mereka percaya, jika miyeok remuk atau patah, si ibu akan kesusahan saat melahirkan. Makna dari sup miyeokguk adalah keberuntungan, ada pun saat ulang tahun tidak mengonsumsi sup ini akan kurang rezekinya. Jika waktu ulang tahun, nasi dan sup ini harus dikonsumsi banyak agar mendapat rezeki dan bahagia selalu, panjang umur, serta sebagai ucapan terima kasih kepada orang tua karena telah melahirkan. Sup ini berwarna dominan hijau yang melambangkan keselamatan, kesuburan serta kebahagiaan dan dianggap sebagai simbol rasa syukur atas kebahagiaan yang diterima oleh masyarakat di Korea Selatan.

Makna kedua, ada sup Galbitang (갈비탕) adalah sup kuah bening yang dibuat dengan iga sapi atau beef short rib. Galbitang juga merupakan sup hangat yang kaya akan gizi dan memiliki cita rasa lembut, cocok sekali untuk menu di rumah kala musim hujan. Proses pembuatan sup galbitang, bagi masyarakat Korea Selatan adalah merebus daging serta tulang iga sapi, bawang putih, dan lobak (mu) hingga daging sapi tersebut menjadi empuk. Beberapa bahan penting lainnya juga ikut "meramaikan" sup yang satu ini, seperti guk ganjang (Korean soup soy sauce atau kecap asin) dan dangmyeon atau sohn dalam bahasa Indonesia. Sup galbitang, sup ini juga dikenal masyarakat setempat sebagai galbitguk yang dimasak seperti sup jangguk (sup kecap), sup gomguk (sup daging) dan malgeunjangguk. Galbitang sup iga sapi ala Korea, dengan campuran bihun Korea yang memiliki tekstur dan rasa unik. Dimasak secara khusus sehingga bumbu meresap sempurna, dan daging sapi menjadi empuk. Enak dinikmati hangat untuk tambah imunitas tubuh. Warna dari sup ini adalah bening atau dominan putih, warna putih pada sup ini melambangkan simbol kesucian, pemulihan dari keburukan, dan kesetaraan (Suhandra, 2019). Makna dari sup ini adalah mendapatkan kebahagiaan dan saat merayakan ulang tahun namun orang tua tidak memasak sup ini berarti tidak menghormati yang merayakan ulang tahun.

### 3. Simbol Ucapan Syukur

Sebagai ucapan rasa syukur bagi orang Korea dipercaya dengan mengonsumsi sup Seogogi Muguk (소고기무국), sup yang satu ini adalah sup yang berbahan dasar daging sapi, bawang putih cincang, dan lobak. Sup ini berasal dari bahan-bahan pangan berwarna putih yang dalam filosofi masyarakatnya melambangkan kesucian, pemulihan dari keburukan (Suhandra, 2019) yaitu mengucapkan syukur telah melewati hal yang cukup berat dan merayakan kemenangan atas kesabaran mereka melewati peristiwa hidup. Proses pembuatannya juga sederhana dan tidak terlalu rumit. Sup ini dapat disajikan dengan nasi dan rasanya tidak pedas, maka sup ini juga cocok untuk dinikmati oleh anak-anak. Di dalam keluarga orang Korea Selatan ketika sedang berkumpul, mereka akan menyajikan sup ini sebagai makanan yang sangat penting. Dalam kepercayaan orang Korea Selatan, kerabat atau orang yang mengonsumsi sup ini akan mendapatkan kesehatan dan ucapan terima kasih kepada nenek moyang atau leluhur dalam beberapa ritual acara khusus.

## SIMPULAN

Penelitian ini telah dilakukan dengan sangat rinci dan menghasilkan beberapa topik yang berupa deskripsi makna dalam suatu makanan khas Korea Selatan ini. Penelitian ini meneliti mengenai 5 (lima) macam jenis sup khas Korea Selatan dan makna simbol yang terdapat dalam sup-sup tersebut. Pertama, Sup Samgyetang (삼계탕) dan Haejangguk (해장국) sebagai simbol Kesehatan yang dipercaya oleh orang Korea Selatan. Makna kedua adalah makna simbolik kebahagiaan dari tradisi makan sup Miyeokguk (미역국) dan Galbitang (갈비탕). Terakhir, makna simbolik atas rasa syukur dari sup Seogogi Muguk (소고기무국). Semua sup ini memiliki makna pada tradisi-tradisi yang telah dilakukan setiap orang di Korea Selatan sebagai tanda kesehatan, rasa terima kasih, serta pengalaman konsumsi makan sehat orang Korea Selatan. Adapun simbolisasi dalam warna pada makanan yang disajikan oleh masyarakat Korea Selatan. Simbolisasi warna tersebut mendefinisikan secara universal mengenai warna serta pemaknaannya seperti; 1) Warna hijau adalah simbol keselamatan, kesuburan serta kebahagiaan, 2) Warna kuning atau oranye simbol perayaan khusus dan kehati-hatian, 3) Warna merah adalah bahaya, keberanian, keberuntungan, dan kemarahan, dan 4) Warna putih

merupakan simbol kesucian, pemulihan dari keburukan, dan kesetaraan (Suhandra, 2019). Simbolisasi warna di masyarakat Korea Selatan yaitu hijau berarti kesuburan dan kebahagiaan, putih simbol dari kesembuhan atau pemulihan, serta kuning atau oranye melambangkan perayaan khusus dan tanda ucapan syukur.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja (journal of Business and Economic)*, 15(2), 112-125.
- Arifin, F. (2017). Pergulatan Identitas Kultural antara Fastfood dan Kudapan. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 1-7. Retrieved from <https://doi.org/10.23917/humaniora.v18i1.3640>.
- Nugroho, Setyo Prasiyono, dkk. (). *Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner*. *Jurnal Pariwisata Bina Sarana Informatika*, volume 7 (1), 2528-222. Retrieved from <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>.
- Nurhalimah. (2016). Tentang Makanan Khas Indonesia. *Jurnal Prodi PBSI UNWIR Indramayu*.
- Oda. (2012). Pengembangan Pusat Kuliner Nusantara Kota Bandung Sebagai Tujuan Wisata. *Jurnal Khasanah Ilmu*, volume 3 (1), 51-60.
- Pradopo, R.D. (1999). *Semiotika: Teori, Metode, dan Penerapannya dalam Pemaknaan Sastra*. *Humaniora*, nomor 10, 1999.
- Purwaningtya, Agnes Siwi. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan (JPT)*. Volume 1 (1).
- Rahmalianti, R., A, M. N., & Riyadi, D. (2016). Pelestarian Makanan Tradisional Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Volume 9 (2), ISSN: 2655-5433 (online).
- Setyawati, V. A., & Rimawati, E. (2016). Pola Konsumsi Fast Food dan Serat sebagai Faktor Gizi Lebih pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*, 5(3), 275-284.
- Sibarani, Robert. 2013. "Folklor sebagai Media dan Sumber Pendidikan: Sebuah Rancangan Kurikulum dalam Pembentukan Karakter Siswa Berbasis Nilai Budaya Batak".
- Subiyanto, Agus. (2013). Ekolinguistik: Model Analisis dan Penerapannya. *Jurnal Humanika*, volume 18 (2). Retrieved from <https://doi.org/10.14710/humanika.18.2>
- Suhandra, Ika Rama. (2019). Studi KOMparatif Makna Konotasi Warna dalam Budaya Masyarakat Barat dan Masyarakat Suku Sasak Lombok Indonesia. *Cordova Jurnal UIN Mataram*, volume 9 (1), 2714-5808. Retrieved from
- Tommy. (2024). *Traditional Celebration Banner Picture by Urban Brush*. Akses dan unduhan gambar <https://www.urbanbrush.net/en/downloads>.
- Yanti, M.R., dkk. (2023). Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadhan di Indonesia. *Jurnal KOMITMEN*, volume 4 (1).
- The, i♡. (2019). Akses dan unduhan gambar <https://m.facebook.com/THESHIM85/photos>.