

Kimchi: dilihat dari kandungan nutrisi dan unsur kebudayaan = Kimchi: nutritional and cultural elements perspective

Imas Nur Qomariyah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20479061&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Kimchi merupakan makanan khas Korea yang terbuat dari berbagai sayuran yang dicampur dengan bumbu-bumbuan dan melalui proses fermentasi. Kimchi bahkan mampu menangkal wabah SARS dan virus flu burung yang sempat melanda kawasan Asia. Jurnal ini membahas kandungan-kandungan dalam kimchi yang membuat kimchi menjadi salah satu makanan bernutrisi tinggi dan memenuhi unsur-unsur kebudayaan universal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan latar belakang budaya makan kimchi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Korea Selatan yang kemudian dikaitkan dengan tujuh unsur kebudayaan universal dari C. Kluckhohn dan ilmu gizi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan mengambil sumber-sumber yang berhubungan dengan gizi dan kimchi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan proses fermentasi dari pembuatan kimchi menghasilkan nutrisi seperti vitamin dan mineral dan memiliki efek kesehatan yang melimpah. Dari segi budaya, kimchi dapat dikaitkan dengan lima dari tujuh unsur kebudayaan universal, yakni sistem pengetahuan; sistem kekerabatan dan organisasi sosial; sistem peralatan hidup dan teknologi; sistem mata pencaharian hidup dan kesenian.

<hr>

ABSTRACT

Kimchi is a typical Korean food made from various vegetables mixed with spices prior to undergo fermentation process. Kimchi even able to fight off SARS and avian influenza virus outbreaks that once hit Asian region. This journal discusses the contents in kimchi that make it one of the most nutritious foods and meet the elements of universal culture. The purpose of this research is to explain the cultural background of eating kimchi in the daily life of South Korean society which is then associated with C. Kluckhohn rsquo;s seven elements of universal culture and nutritional science. This journal uses descriptive qualitative method by collating references related to nutrition and kimchi. The result of this journal revealed that fermentation process in making kimchi produces nutrients such as vitamins and minerals and generates abundant health effects. From cultural perspective, kimchi can be attributed to five of the seven elements of universal culture, i.e. knowledge system; kinship and social organization system; live equipment and technology system; livelihood systems; and arts.