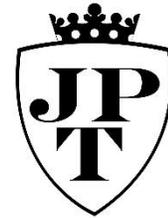

Dikumpulkan : 28 Februari 2017

Direvisi : 27 Maret 2017

Diterima : 28 Maret 2017



Keunggulan Wisata Kuliner Tahu di Korea

SUPRIADIANTO

Diploma Bahasa Korea, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

cadiuzaa12@yahoo.co.id

Abstract

The article entitled “The Advantage of Tofu Culinary Tourism in Korea” is a qualitative descriptive research framework that analysed on the types of tofu in Korea based on its philosophical and tourism value. In Korea, the soy-based tofu is cooked and combined into some foods of high nutritional value, distinctive, unique, and modern. These foods are the main attraction in the world of Korean tourism that should be enjoyed. The data in this article were collected and analysed through literature study from various sources of information. The results of this study indicate that in principle tofu in Korea and Indonesia do not have significant differences, but in Korea, they can serve the tofu in the form of distinctive foods that characterizes their local wisdom.

Keywords:

Tofu, Food, Tourism, Korea

Pendahuluan

Korea merupakan salah satu negara maju di wilayah Asia Timur. Letak geografisnya pun sangat strategis dengan jumlah pegunungan terbanyak di dunia antara 33°- 44° lintang Utara, dan 124°-132° lintang Bujur Timur, termasuk Korea Utara¹. Letak geografis yang strategis dan unik ini menjadikan Korea sebagai negara negara penghubung di dunia internasional.

Abad ke-20 ini merupakan abad kejayaan Korea. Kejayaannya secara global didukung oleh berbagai faktor khususnya pariwisata. Kejayaan ini merupakan momentum yang sangat dimanfaatkan oleh Korea untuk memperkenalkan beragam keunggulan, keunikan, bahkan keistimewaannya kepada seluruh dunia, khususnya Indonesia. Bila berbicara masalah pariwisata Korea, maka tidak akan lepas dari ciri khas dan keunggulan *tourisme special identities*-nya seperti *fashion*, *K-Pop*, *entertainment*, dan kuliner.

Keempat produk unggulan Korea tersebut sudah sekian lama menjadi konsumsi kegiatan *tourism* masyarakat Indonesia dengan segenap ragam atraksinya, baik di Indonesia maupun di Korea. Indonesia merupakan pasar pariwisata yang sangat strategis dan produktif bagi Korea. Terkait hal tersebut Papatheodorou (2006, p.187) menyatakan "A relevant market normally has a product and a geographic dimension. It contains all those substitute products and regions which provide a significant competitive constraint on the products and regions of interest". Artinya, bahwa pasar yang relevan bagi suatu negara sebagai penyedia objek wisata (meliputi semua segmentasi produk wisata) dalam sebuah bidang pariwisata merupakan wilayah yang memiliki dimensi produk dan dimensi geografis, di mana letak nilai unggul dan

nilai istimewanya dimiliki oleh negara penyedia objek wisata tersebut.

Merujuk pada pernyataan Papatheodorou tersebut, Korea memiliki kriteria yang sangat sesuai untuk menjadi objek tujuan wisata masyarakat Indonesia. Misalnya, secara geografis Korea sangat strategis terhadap Indonesia dengan karakteristik iklim yang berbeda (meskipun dalam sektor demografis memiliki kemiripan). Perbedaan tersebut tentunya akan memberi daya tarik tersendiri bagi masyarakat Indonesia untuk mengunjungi Korea. Selain itu, dalam wisata kuliner bahan-bahan baku masakan Korea memiliki banyak kesamaan dengan bahan-bahan makanan khas Indonesia, misalnya daging sapi, sayur mayur, rempah-rempah, dan *Tahu*. Karakteristik masakan Korea justru memiliki nilai tambah dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan masakan-masakan Indonesia. Masakan Korea yang berbahan dasar sama dengan masakan Indonesia mampu disajikan dengan variasi yang lebih beraneka ragam dan modern, bahkan dengan kandungan gizi yang lebih tinggi, akan mampu menjadi daya tarik yang sangat tinggi bagi masyarakat Indonesia.

Penelitian ini akan fokus pada potensi wisata masakan kuliner Korea yang berbahan *Tahu*. Fokus ini diambil oleh penulis karena *Tahu* merupakan bahan dasar makanan sehari-hari di Indonesia dalam beragam jenis variannya, tetapi di lain sisi *Tahu* juga merupakan bahan makanan khas Korea dalam berbagai produk makanan yang memiliki nilai modern, nilai unik, dan nilai gizi yang lebih tinggi. Dengan demikian, perbedaan jenis-jenis makanan antara Indonesia dan Korea ini akan menjadi nilai lebih *interest of culinary tour* yang tersendiri meskipun berada dalam dimensi yang sama.

Jenis-jenis *Tahu* di Indonesia dan Korea pada dasarnya memiliki banyak kesamaan. Misalnya, di Indonesia terdapat *Tahu* putih, *Tahu* kuning atau *Tahu* Kediri karena pusat produksinya berada di wilayah Kediri Jawa Timur, *Tahu* sutera, *Tahu* pong, *Tahu* susu, *Tahu* air, dan *Tahu* kulit. Adapun jenis-jenis *Tahu* di Korea juga beragam seperti *Ibandubu*, *Sundubu*, *Yeondubu*, *Yubu*, dan *Biji*. Semua jenis *Tahu* tersebut di kedua negara tentunya memiliki perbedaan dan persamaan. Secara detail akan dibahas di dalam bagian temuan dan pembahasan.

Berdasarkan pra observasi yang telah dilakukan oleh penulis tampak perbedaan yang sangat besar antara jenis-jenis makanan yang berbahan *Tahu* di Korea dan di Indonesia. Kombinasi dengan bahan lain yang disajikan bersama *Tahu* dalam masakan Korea lebih tampil modern, variatif, higienis, kreatif, dan unik. Informasi komprehensif diperlukan untuk mengetahui secara detail keunggulan dan keunikan masakan-masakan Korea yang berbahan dasar *Tahu*, yang tentunya layak menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat Indonesia untuk melakukan wisata kuliner ke Korea.

Adapun pokok-pokok permasalahan yang menjadi fokus pembahasan dalam artikel ini meliputi (1) Apa saja jenis *Tahu* yang ada di Indonesia dan Korea serta bagaimana perbedaan diantaranya, (2) Makanan apa saja yang berbahan *Tahu* di Korea, dan (3) Bagaimana kekuatan pasar (*market power*) dan persaingannya (*competition issues*) makanan berbahan *Tahu* di Korea dalam dunia pariwisata di Indonesia dan Korea.

Metode

Kerangka penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Peneliti menelaah dan

melakukan observasi baik dalam studi pustaka maupun media informasi yang lain, yang memberikan banyak inspirasi tentang karakteristik masing-masing variasi makanan berbahan dasar *Tahu* baik di Indonesia maupun di Korea. Koleksi data berupa data primer yakni jenis-jenis *Tahu* di Indonesia dan Korea, semua jenis makanan berbahan *Tahu* di kedua negara tersebut, nilai lebih dan potensi *culinary tour interest* masakan berbahan *Tahu* di Korea bagi masyarakat di Indonesia. Analisis data dilakukan dengan teknik komparasi komposisi, variasi, nilai gizi, dan nilai tambah serta keunikan makanan Korea berbahan *Tahu* terhadap makanan berbahan *Tahu* di Indonesia. Kemudian nilai kompetisi (*rivalry*) makanan-makanan di Korea tersebut dalam perindustrian wisata di Korea, di Indonesia, maupun di dunia.

Hasil dan Pembahasan

Jenis Tahu di Korea

Sebagaimana di Indonesia, *Tahu* di Korea berbahan dasar kedelai dan jenisnya pun sangat beragam sesuai dengan masing-masing fungsinya ketika dikombinasikan dengan bahan lain untuk disajikan dalam sebuah jenis makanan. Secara filosofis, *Tahu* memiliki peranan yang besar di Korea. Sesuai dengan warnanya yang putih masyarakat Korea meyakini bahwa *Tahu* merupakan simbol kesucian, sehingga setiap masyarakat Korea baru keluar dari penjara, maka akan selalu disajikan *Tahu* untuk dimakannya. Hal tersebut melambangkan bahwa orang tersebut telah kembali suci. Selain itu, bahan *Tahu* yaitu kedelai (*soy bean*) menyiratkan bahwa *Tahu* yang sudah putih dan lembut tidak akan kembali berubah wujud menjadi kedelai yang masih keras dan berbutiran kasar. Filosofi ini masih

berkembang dan diyakini oleh penduduk Korea sampai saat ini.

Tahu diproduksi menjadi beberapa jenis di Korea. Setiap jenis memiliki karakteristik tersendiri, dan fungsinya pun berbeda-beda sebagai bahan kombinasi sebuah sajian makanan. Adapun jenis-jenis *Tahu* di Korea adalah sebagai berikut:

a. *Ilbandubu* (일반두부)



Gambar 1. Ilbandubu (일반두부)

Sumber : www.blog.daum.net/ilbandubu

Ilbandubu (일반두부) adalah jenis *Tahu* Korea yang sering di gunakan dalam masakan *Jjigae* (찌개), *Buchim* (부침), *Twigim* (튀김) dan *Jorim* (조림). *Tahu* ini sama seperti *Tahu* pada umumnya. Teksturnya tidak selembut *Sundubu* (순두부), tidak terlalu keras dan bisa langsung dimakan bersama *Kimchi* (김치).

b. *Sundubu* (순두부)

Gambar 2. Sundubu (순두부)

Sumber : www.megamart.com/sundubu

Sundubu (순두부) adalah jenis *Tahu* Korea yang paling lembut. *Sundubu* (순두부) teksturnya lebih lembut dibandingkan *Tofu*. *Tahu* jenis ini sering digunakan pada masakan *Jjigae* maka dari itu di Korea terkenal dengan masakan *Sundubu Jjigae* (순두부찌개).

c. *Yeondubu* (연두부)



Gambar 3. Yeondubu (연두부)

Sumber : www.blog.daum.net/yeondubu

Yeondubu (연두부) adalah jenis *Tahu* Korea yang menyerupai puding. *Tahu* ini saat pembuatannya air tidak dikeluarkan. Tekstur dari *Tahu* ini sama seperti *Sundubu* (lembut). Jenis *Tahu* ini biasanya digunakan dalam masakan seperti puding, salad, dan lain-lain.

d. *Yubu* (유부)



Gambar 4. Yubu (유부)

Sumber : www.blog.daum.net/yubu

Yubu (유부) adalah jenis *Tahu* Korea yang digoreng dan biasanya digunakan di masakan Jepang seperti *Udon* atau *Yubuchobab (유부초밥)* nasi berbumbu yang dimasukkan dalam *Yubu*). Jenisnya sama di Indonesia seperti *Tahu Pong* atau *Tahu Kulit*.

e. *Biji (비지)*



Gambar 5. Biji (비지)

Sumber : www.munhwa.com/biji

Biji (비지) adalah jenis *Tahu* Korea yang biji kedelainya digiling, menyerupai bubur kedelai dan ampas kedelainya tidak dibuang. Contoh masakan Korea yang menggunakan *Tahu* jenis ini adalah *Biji Jjigae (비지찌개)*.

Jenis Tahu di Indonesia

Tahu di Indonesia sama halnya dengan di Korea, yaitu berbahan dasar

kedelai. Secara umum tekstur *Tahu* di Indonesia juga sama yaitu halus dan berwarna putih. Namun demikian, seiring dengan kreasi masyarakat dan aneka kebutuhan konsumsinya *Tahu* memiliki jenis yang bermacam-macam pula di Indonesia, antara lain sebagai berikut:

a. *Tahu Putih*



Gambar 6. Tahu Putih

Sumber : www.aninditanst.wordpress.com/Tahu-putih

Tahu jenis ini teksturnya padat dengan pori-pori agak besar dan di pasaran dapat dijumpai dalam beragam bentuk dan ukuran. *Tahu Putih* cocok diolah menjadi lauk, hidangan berkuah (sup), aneka tumis, adonan isian, dan digoreng. *Tahu Putih* mudah hancur. Kualitas *Tahu Putih* hanya bisa bertahan selama dua hari, lebih dari itu akan terjadi perubahan aroma dan tekstur. Proses pengukusan dan penyimpanan dalam almari pendingin hanya mampu menambah usia konsumsi maksimal satu hari.

b. *Tahu Kuning*



Gambar 7. Tahu Kuning

Sumber : www.jawawetan.wordpress.com/Tahu-Kuning

Tahu ini dikenal juga dengan nama *Tahu Kediri*, karena pusat pembuatan *Tahu* ini banyak dijumpai di Kediri. Tekstur *Tahu kuning* sangat padat, kenyal, berpori halus, dan lembut. Bentuknya kotak segi empat dan agak pipih. Warna kuning pada *Tahu* menggunakan pewarna alami dari kunyit. Bentuknya yang tidak mudah hancur memudahkan dalam mengolah. *Tahu Kuning* bisa dimasak dalam bentuk tumisan, sup atau digoreng.

c. *Tahu Sutera (Tofu)***Gambar 8. Tahu Sutera**

Sumber : www.fjb.kaskus.co.id/Tahu-sutera

Jenis makanan ini disebut *Tahu sutera* karena teksturnya sangat halus. Pada umumnya tofu berwarna putih. Tofu yang ditambah dengan telur dikenal dengan nama *egg tofu*, warnanya lebih kuning. Sedangkan, tofu dengan tambahan udang dinamakan *shrimp tofu*. Tofu lebih mudah dipilih karena dalam kemasannya telah tercantum tanggal kadaluarsa. Tekstur tofu yang sangat lembut, dan rapuh membutuhkan cara khusus saat mengolahnya.

d. *Tahu Pong***Gambar 9. Tahu Pong**

Sumber : www.diahdidi.com/Tahu-pong

Tekstur *Tahu Pong* padat dengan pori-pori besar. Ciri khasnya ketika digoreng kering, maka bagian dalamnya akan terdapat rongga dan kulitnya akan kecokelatan dan renyah. *Tahu Pong* lebih umum disajikan untuk camilan dan campuran masakan berkuah, seperti pada makanan Bakso, *Tahu Gejrot*, dan lain-lain.

e. *Tahu Susu***Gambar 10. Tahu Susu**

Sumber : www.sebandung.com/Tahu-susu

Tahu susu diperoleh dari proses *curdling* (menggumpalkan) susu menggunakan *lemon juice* atau cuka, lalu menghilangkan bagian cairnya. Bagian susu yang telah mengumpul tersebut kemudian dipadatkan hingga terbentuk batangan *Tahu* yang padat. Tampilan *Tahu susu* mirip dengan *Tahu air*, tetapi lebih padat dan gurih. Pembuatan *Tahu susu* adalah salah satu upaya memanfaatkan

susu yang kualitasnya rendah. *Tahu* susu cocok untuk olahan panggang seperti steak, digoreng, untuk campuran isi pai dan topping pizza.

f. *Tahu Air*



Gambar 11. Tahu Air

Sumber : www.Tahuyunyi.com/Tahu-air

Warnanya putih seperti *Tahu* putih, tetapi teksturnya lebih lembut dan lunak karena terbuat dari gumpalan susu kedelai yang dipadatkan. *Tahu* air cocok diolah untuk sapo, mapo dan beragam sajian berbumbu sechuan. Rasa *Tahu* putih lebih gurih dan lembut.

g. *Tahu Kulit*



Gambar 12. Tahu Kulit

Sumber : www.agroyasa.com/Tahu-kulit

Jenis *Tahu* kulit paling populer adalah *Tahu Sumedang*. Kulitnya berwarna kecokelatan dengan rongga bagian dalam yang akan tampak jika *Tahu* digoreng. *Tahu Sumedang* termasuk *Tahu* siap makan, jadi tidak perlu mengolahnya lagi. *Tahu* ini

cukup digoreng, lalu dimakan bersama saus atau cabe hijau kecil.

Makanan Berbahan Tahu di Korea

a. *Gochujeon* (고추전)

Gochujeon (고추전) adalah masakan Korea yang terbuat dari *Tahu* dan cabe hijau (besar). Hidangan ini termasuk dalam sajian *Appetizer* (hidangan pembuka) dan cara memasak hidangan ini tidak menggunakan banyak minyak. *Gochujeon* (고추전) terbuat dari cabe hijau maka dari itu dari segi rasa masakan ini tidak pedas. *Jeon* biasanya di hidangkan dalam suatu pertemuan, pesta, dan hari libur khusus.



Gambar 13. Gochujeon (고추전)

Sumber : Buku resep “Korean Kitchen” hal.18

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Gochujeon* (고추전) terdiri dari: cabe hijau (besar) 4 buah, Daging Sapi (giling) 225 gram, *Tahu Putih* 115 gram, Tepung Terigu 1 cup, Telur 2 butir, dan Minyak Sayur secukupnya. Adapun bumbu yang digunakan terdiri dari Daun Bawang yang iris halus 2 sendok makan, Bawang Putih yang dicincang halus sejumlah ½ sendok makan, Minyak Wijen 1 sendok teh, Biji Wijen 1 sendok makan, dan Garam serta Merica secukupnya. Selanjutnya, bumbu perlu ditambahkan

saus pelengkap yang terdiri dari Kecap Asin 2 sendok makan, Air Jeruk Lemon 2 sendok makan, Mustard 1 sendok makan, Gula 1 sendok teh, Daun Bawang yang diiris halus 1 sendok teh, dan garam serta merica secukupnya.

b. Dubu Kimchi (두부김치)

Dubu Kimchi (두부김치) adalah masakan Korea yang terbuat dari Tahu dan Kimchi. Dubu Kimchi (두부김치) termasuk hidangan Appetizer atau sering disebut Anjoo (안주) hidangan yang disajikan sebagai pendamping ketika minum alkohol/ Soju). Saat dihidangkan Kimchi (김치) berada di tengah-tengah Tahu. Cara memakannya Kimchi diletakkan di atas Tahu kemudian langsung dilanjutkan dengan minum Soju (소주/ alkohol Korea).

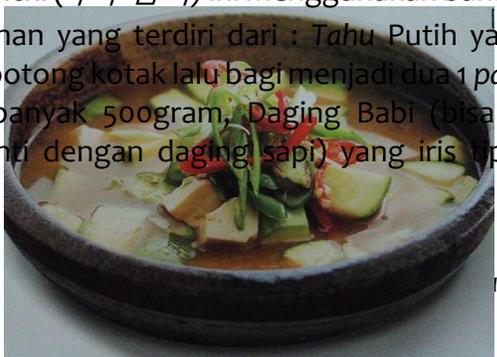


Gambar 14. Dubu Kimchi (두부김치)

Sumber: Buku resep “Korean Kitchen” hal.94

Pada masakan Dubu Kimchi (두부김치) bagi para Vegetarian daging sapi maupun daging babi bisa dihilangkan.

Dalam proses pembuatan Dubu Kimchi (두부김치) ini menggunakan bahan-bahan yang terdiri dari : Tahu Putih yang dipotong kotak lalu bagi menjadi dua 1 pack sebanyak 500gram, Daging Babi (bisa di ganti dengan daging sapi) yang iris tipis-



tipis sebanyak 350gram, Kimchi 450 gram, Mentega 1 sendok makan, Bawang Bombay diiris tipis 1/2 irisan, Cabe Merah dipotong miring 1 buah, Daun Bawang 4 sendok makan, Minyak sayur secukupnya. Adapun bumbu yang digunakan terdiri dari Kecap Asin 1 sendok makan, Gochugaru 1 sendok makan, Gochujang 1 sendok makan, Gula 1 sendok makan, Bawang Putih 1 sendok teh, Jahe 1/2 sendok teh, dan Minyak Wijen 1/2 sendok makan.

c. Dwenjang Jjigae (된장찌개)

Dwenjang Jjigae (된장찌개) adalah masakan berkuah tradisional di Korea. Rasa pasta kedelai sangat menyatu dengan sayuran hangat seperti lobak Korea dan lobak jepang. Rebusan Dwenjang Jjigae (된장찌개) akan sempurna dengan tambahan Tahu. Dwenjang Jjigae (된장찌개) sangat cocok dihidangkan untuk melengkapi sajian Bulgogi (불고기), Galbi (갈비), dan ikan bakar. Kualitas Dwenjang Jjigae (된장찌개) tergantung pada pasta kedelai dan kekayaan kaldu dasar. Saat dihidangkan, Dwenjang Jjigae (된장찌개) biasanya menggunakan dolsot (돌솥/ mangkuk batu panas) supaya Dwenjang Jjigae (된장찌개) selalu hangat saat dimakan.

Gambar 15. Dwenjang Jjigae (된장찌개)

Sumber : Buku resep “Korean Kitchen” hal.142

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Dwenjang Jjigae (된장찌개) ini terdiri dari: Mentega 1 sendok makan, Bawang Putih yang dicincang halus 1 sendok teh, Daging sapi (tanpa lemak) diiris tipis 110 gram, Bawang Bombay diiris tipis ½ potong, Dwenjang 6 sendok makan, Tahu Putih dipotong dengan bentuk dadu 450 gram, Lobak jepang dipotong bentuk dadu 1 buah, Cabe Merah dipotong miring 2 buah, Cabe Hijau dipotong miring 2 buah, dan Daun Bawang dipotong miring 2 batang.

d. Kimchi Jjigae (김치찌개)**Gambar 16. Kimchi Jjigae (김치찌개)**

Sumber : Buku resep “Korea Kichen” hal. 143

Adalah masakan Korea kategori sup (kental). Dari segi rasa sedikit pedas dan asam. Kimchi Jjigae (김치찌개) biasanya dinikmati saat musim dingin. Kimchi Jjigae (김치찌개) di Korea bisa dinikmati kapan saja dan dimana saja. Banyak variasi dalam masakan ini tergantung selera masing-

masing. Masakan ini dapat ditambahkan kentang, jamur, dan lain sebagainya. Saat dihidangkan, Kimchi Jjigae (김치찌개) biasanya menggunakan Dolsot (돌솥/ mangkuk batu panas) supaya Kimchi Jjigae (김치찌개) selalu hangat saat dimakan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Kimchi Jjigae (김치찌개) terdiri dari: Mentega 2 sendok makan, Bawang Putih cincang halus 1 sendok teh, Bawang Bombay diiris panjang ½ potong, daging babi (bisa diganti dengan daging sapi) yang dipotong-potong kecil 450 gram, Kimchi 900 gram, Tahu Putih 1 pack (500 gram), Gula ½ sendok makan, Air Kimchi ½ cup, Air ½ cup, dan Daun Bawang dipotong miring 1 batang.

e. Sundubu Jjigae (순두부찌개)

Sundubu Jjigae (순두부찌개) adalah sup Tahu (lembut) pedas khas Korea. Kombinasi antara aroma daging, seafood, sayuran, dan bumbu pedas dengan Sundubu (Tahu Korea yang sangat lembut). Sundubu dapat menjadi hidangan lengkap ketika dihidangkan bersama semangkuk nasi hangat. Selain itu, Sundubu Jjigae (순두부찌개) dapat divariasikan dengan berbagai macam daging atau dengan seafood saja. Saat dihidangkan, Sundubu Jjigae (순두부찌개) biasanya menggunakan Dolsot (돌솥/ mangkuk batu panas) supaya Sundubu Jjigae (순두부찌개) selalu hangat saat dimakan.

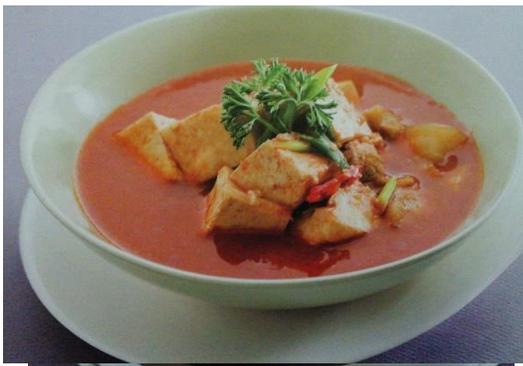
Gambar 17. Sundubu Jjigae (순두부찌개)

Sumber : Buku resep “Korean Kitchen” hal. 144

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *Sundubu Jjigae* (순두부찌개) terdiri dari: daging babi (bisa diganti dengan daging sapi) yang diiris tipis 115 gram, Udang medium 115 gram, Kerang 60 gram, Kerang Tiram 60 gram, Kerang kecil 80 gram, *Tahu Sutera (Tofu)* 625 gram, Jamur Shitake 6 buah, Daun Bawang 2 batang, Minyak Zaitun secukupnya dan air 1/3 cup. Selanjutnya adapun bumbu yang digunakan terdiri dari: *Gochugaru* 1 sendok makan, Kecap Asin 1 sendok makan, Kecap Ikan 1 sendok makan, Daun Bawang diiris halus 2 sendok makan, Bawang putih yang dicincang halus 1 sendok teh, Biji Wijen 1 sendok teh, Minyak Wijen 1 sendok teh, dan Garam serta merica secukupnya.

f. Dwejigogi Dubu Gochujang Jjigae (돼지고기두부고추장찌개)

Dwejigogi Dubu Gochujang Jjigae (돼지고기두부고추장찌개) adalah sup (kental) *Tahu* dan daging babi. Hidangan ini tidak menggunakan sayuran saat memasak, hanya menggunakan daun bawang. Daging sapi dapat digunakan sebagai ganti daging babi saat membuat masakan ini.



Gambar 18. Dwejigogi Dubu Gochujang Jjigae (돼지고기두부고추장찌개)

Sumber : Buku resep “Korean Kitchen” hal. 146

Bahan- bahan untuk membuat *Dwejigogi Dubu Gochujang Jjigae* (돼지고기두부고추장찌개) terdiri dari: Daging Babi, potong ukuran 1 cm (bisa diganti daging sapi) 450 gram, Bawang Bombay 1 buah, *Tahu Putih* 1 pack (500 gram), Daun Bawang Besar dipotong miring ½ batang, Daun bawang dipotong miring 2 batang, dan air secukupnya.

g. Daehap Gui (대합구이)



Gambar 19. Daehap Gui (대합구이)

Sumber : Buku resep “Korean Kitchen” hal. 38

Daehap Gui (대합구이) adalah cangkang kerang yang diisi dengan daging, *Tahu*, dan bahan lain lalu dipanggang. Masakan ini menggunakan kerang yang bercangkang besar. *Daehap Gui* (대합구이) adalah masakan tradisional Korea. Masakan ini termasuk dalam sajian *Appetizer* (makanan pembuka).

Bahan- bahan untuk membuat *Daehap Gui* (대합구이) terdiri dari: Kerang (dengan cangkang besar) 12 gram, *Tahu* putih 60 gram, Daging Sapi (giling) 60 gram, Jamur Shitake yang diiris halus 2 buah, Keju Permesan secukupnya, Daun Parsley 4 sendok makan, dan Minyak Zaitun secukupnya. Adapun bumbu-bumbu yang digunakan terdiri dari: Kuning telur 1 butir, Gula 1 ½ sendok teh, Bawang Putih 1 sendok teh, Daun Bawang 2 sendok makan, Minyak Wijen 1 sendok teh, Biji Wijen 1 sendok makan, dan garam serta merica secukupnya.

h. *Pyeonsu* (편수)



Gambar 19. *Pyeonsu* (편수)

Sumber : Buku resep “Modern Korean Cooking” hal. 28

Pyeonsu (편수) adalah masakan Korea semacam mandu. Nama “*Pyeonsu*” berasal dari Cina yang artinya “sebuah fragmen kecil di atas air”. *Pyeonsu* (편수) adalah makanan saat musim panas. *Pyeonsu* (편수) biasanya disajikan dingin, atau disajikan dengan sup kecap asin dingin. *Pyeonsu* (편수) termasuk dalam sajian *Appetizer* (makanan pembuka).

Bahan- bahan untuk membuat *Pyeonsu* (편수) terdiri dari: Kulit Mandu yang berbentuk kotak 1 pack, Daging Sapi

(giling)/ Daging Babi 150 gram, *Tahu* Putih ½ pack (250 gram), Jamur Shitake yang rendam dalam air hangat selama 30 menit lalu iris halus 2 buah, Lobak jepang yang diparut lalu taburi garam 1 buah, Telur yang dimasak dadar lalu potong kotak-kotak 1 butir, Pine Nuts 2 sendok makan, dan Putir Telur 1 butir. Selanjutnya adpun bumbu-bumbu yang digunakan terdiri dari: Kecap Asin 1 sendok teh, Garam ¼ sendok teh, Bawang Putih yang dicincang halus 1 sendok teh, Daun Bawang yang diiris halus 1 sendok makan, Biji Wijen disangrai 1 sendok teh, Minyak Wijen 1 sendok makan, Black Pepper 1/8 sendok teh, dan Jahe 1 sendok teh, kemudian setelah itu ditambahkan dengan saus pelengkap yang terdiri dari: Kecap Asin 1 sendok makan, Gula ½ sendok makan, dan Vinegar ½ sendok makan.

i. *Dubu Gui* (두부구이)



Gambar 20. *Dubu Gui* (두부구이)

Sumber : Buku resep “Modern Korean Cooking” hal. 36

Dubu Gui (두부구이) adalah masakan Korea yang terbuat dari *Tahu* dan daging yang dipanggang. Masakan ini bentuknya seperti sandwich karena cara menyajikannya dengan cara daging berada diantara dua *Tahu* yang sudah dipanggang. Masakan ini sangat sederhana dan mudah untuk membuatnya. *Dubu Gui* (두부구이)

termasuk dalam sajian *Appetizer* (makanan pembuka).

Bahan- bahan untuk membuat *Dubu Gui* (두부구이) terdiri dari: *Tahu* putih yang dipotong ukuran persegi panjang dengan tebal 1 cm sebanyak 1 pack (500 gram), *Daging Sapi* has dalam (thenderloin) yang dipotong tipis dan panjang seperti *Tahu* 150 gram, *Bawang Putih* diiris tipis 2 siung, *Garam* 1 sendok teh, dan *Minyak sayur* secukupnya.

Selanjutnya, bumbu yang digunakan untuk melumuri daging menggunakan bumbu yang terdiri dari: *Kecap Asin* 1 sendok makan, *Gula Coklat* 1 sendok makan, *Minyak Wijen* 1 sendok teh, *Bawang Putih* yang dicincang halus ½ sendok teh, *Daun Bawang* yang diiris halus ½ sendok teh, dan *Black Pepper* secukupnya.

Sumber : Buku resep “Modern Korean Cooking” hal.62

Saengdubu Yachae Muchim (생두부야채무침) adalah masakan yang terbuat dari *Tahu* yang direbus dan sayuran mentah yang ditata lalu diberi saus dari kecap asin. *Saengdubu Yachae Muchim* (생두부야채무침) termasuk dalam sajian *Salad*. Hidangan ini sangat cocok bagi para *vegetarian* atau yang sedang menjalani proses diet.

Bahan- bahan untuk membuat *Saengdubu Yachae Muchim* (생두부야채무침) terdiri dari: *Tahu Putih* atau *Tofu* ½ pack, *Lettuce* dipotong kecil-kecil berbentuk korek api 1 cup, *Timun* dipotong kecil memanjang ½ buah, *wortel* dipotong kecil memanjang ½ buah, *Radish sprout* ½ pack, dan *Paprika merah* yang dipotong kecil memanjang ¼ buah.

Selanjutnya, untuk saus yang digunakan dibuat dengan bahan-bahan yang terdiri dari: *Kecap asin* 2 sendok makan, *Daun Bawang* diiris halus 1 batang, *Bawang Putih* yang dicincang halus 1 siung, *Biji wijen* yang disangrai 1 sendok teh, *Gula* 1 sendok makan, *Vinegar* 1 sendok makan, dan *Minyak wijen* 1 sendok teh.

j. *Saengdubu Yachae Muchim*
(생두부야채무침)



Gambar 21. *Saengdubu Yachae Muchim*
(생두부야채무침)

Market Power dan Competition Isuue Makanan Berbahan Tahu di Korea

Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya, bahwa Korea memiliki dimensi pasar yang mengungguli produk makanan berbahan *Tahu* yang ada di Indonesia. Keunggulan produk tersebut juga didukung oleh dimensi geografis yang memberikan kekuatan pada pasar wisata di Korea. Letak geografis tersebut memiliki kekhasan tersendiri di Asia Timur yang sangat mendukung untuk menjadi sebuah

wilayah destinasi wisata yang maju di dunia, khususnya di Asia.

Ciri khas masakan berbahan *Tahu* di Korea merupakan masakan yang memiliki nilai komposisi gizi yang tinggi. Selain sering menjadi campuran dalam beberapa hidangan termasuk dalam masakan Korea, *Tahu* memiliki beberapa manfaat. *Tahu* dari segi ekonomi adalah makanan yang murah, mudah di jumpai, dan sehat. *Tahu* memiliki kandungan seperti protein. Kualitas protein dalam *Tahu* hampir sama dengan daging atau susu. *Tahu* memiliki kandungan lemak jenuh yang cukup rendah dan juga bebas kolesterol. Setiap 100 gram *Tahu* dapat mengandung sekitar 6-10 gram kandungan protein yang memenuhi 18% kebutuhan tubuh akan protein (tergantung pada jenis *Tahu*). *Tahu* padat lebih kaya akan protein dibandingkan *Tahu* sutra.

Selain itu, *Tahu* juga mengandung lemak tak jenuh, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, vitamin B-kompleks, Vitamin E, Vitamin B12, kalium, dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang). Selain itu, banyaknya kandungan gizi pada panganan jenis *Tahu*, membuat *Tahu* memiliki banyak khasiat bagi kesehatan. Selanjutnya *Tahu* juga memiliki banyak manfaat, khususnya dari segi kesehatan, seperti mencegah penyakit Jantung, meingkatkan produksi energi, untuk wanita *Menopause*, mencegah *Osteoporosis*, menurunkan berat badan, dan membantu penderita diabetes. Sehingga, karena masakan yang berbahan dasar *Tahu* sangat sehat, murah, praktis dan mudah untuk dibuat. Maka dari itu, masakan berbahan dasar *Tahu* tidak bisa disepelekan karena *Tahu* memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh kita.

Selain itu, masakan dikemas secara modern dengan keunikan budaya kuliner

mereka. Terkait hal tersebut Donald dan G. Gammack (2007: p.47) menyatakan “Brand awareness and salience are known to positively affect choice among competing products and destinations.” Artinya, bahwa informasi tentang merk (brand) dan ciri khas (keunikan) menentukan nilai saing sebuah produk atau destinasi wisata. Merujuk pada pernyataan tersebut sangat tampak bahwa masakan berbahan *Tahu* di Korea akan menjadi produk wisata kuliner yang memiliki daya saing tinggi dalam dunia wisata kuliner Korea, dengan didukung oleh globalisasi produk-produk wisata Korea yang lain misalnya wisata budaya, musik, dan lain sebagainya.

Beberapa dekade terakhir produk makanan Korea berbahan *Tahu* sudah merambah ke seluruh dunia, khususnya Indonesia. Produk-produk tersebut bisa ditemukan di berbagai restoran Korea di Indonesia yang tentunya memberikan impuls bagi penikmat wisata kuliner Korea untuk bisa lebih mudah mendapatkannya di Indonesia. Selain itu, keberadaan restoran-restoran Korea yang menyajikan produk-produk makanan tersebut merupakan media stimulasi dalam merangsang minat wisatawan Indonesia untuk datang ke Korea. Dengan demikian, kekuatan pasar (*market power*) dan nilai daya saing produk-produk tersebut akan mampu memberikan dampak positif perkembangan pariwisata Korea baik di Indonesia maupun di seluruh dunia.

Kesimpulan

Tahu selain sebagai bahan makanan di Korea juga memiliki nilai filosofis sebagai lambang kesucian dan kebersihan hati. *Tahu* juga beraneka ragam jenisnya di Korea, yang digunakan sebagai komposisi sajian makanan yang memiliki nilai gizi,

higienis, dan keunikan tersendiri. Meskipun memiliki kesamaan dalam jenisnya, *Tahu* Korea mampu menjadi produk wisata kuliner yang diminati oleh para wisatawan manca negara, karena disajikan secara variatif cara penyajiannya dan modern. Selain itu, hal tersebut didukung oleh identitas negara Korea yang secara global memiliki daya tarik tersendiri dalam dunia pariwisata terutama dari wisata kulinernya. Dengan demikian, melalui makanan dari bahan *Tahu*, secara khas menjadi identitas makanan lokal Korea yang mendunia.

Daftar Pusaka

- Donald, Stephanie Hemelryk dan John G. Gammack. 2007. *Tourism and The Branded City. Film and The Identity on The Pasific Rim*. Queensland: Griffith University Press.
- Geografi Korea. 2017. Retrieved from http://www.visitkorea.or.id/bbs/page.php?hid=geografi_ko
- Hyeon-suk, Park. 2013. *Korean Cuisine 'Refresh Your Sense'*. Seoul: HodgePodge
- Kye, Kim. 2009. *Modern Korean Kitchen*. Seoul: Bookhouse.
- Papatheodorou, Andreas. 2006. *Corporate Rivalry and Market Power*. New York: I. B. Tauris & Co. Ltd.
- Quirky stuff in Korea. 2017. Retrieved from <http://www.dramasrok.com/2010/03/korea-tofu-prison/>
- Soyearn, Yoo dan Junghwa, Yoo. 2009. *Korean Kitchen*. Seoul: Leescom.
- Yeong Ho, Ahn. 1995. *Kamus Bahasa Indonesia-Korea*. Seoul: HUFSS.
- www.aninditanst.wordpress.com/Tahu-putih diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 13.59 WIB
- www.jawawetan.wordpress.com/Tahu-kuning diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.03 WIB
- www.diahdidi.com/Tahu-pong diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.04 WIB
- www.sebandung.com/Tahu-susu diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.08 WIB
- www.fjb.kaskus.co.id/Tahu-sutera diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.09 WIB
- www.Tahuyunyi.com/Tahu-air diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.18 WIB
- www.agroyasa.com/Tahu-kulit diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.18 WIB
- www.blog.daum.net/yeondubu diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.32 WIB
- www.blog.daum.net/yubu diunduh pada 25 Mei 2015 pukul 14.42 WIB
- www.blog.daum.net/ilbandubu diunduh pada 27 Mei 2015 pukul 14.19 WIB
- www.megamart.com/sundubu diunduh pada 27 Mei 2015 pukul 14.35 WIB
- www.munhwa.com/biji diunduh pada 27 Mei 2015 pukul 15.38 WIB