

**UPAYA GASTRODIPLOMASI KOREA SELATAN DI  
INDONESIA TAHUN 2017-2019**

**SKRIPSI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana (S-1)  
Dalam Bidang Ilmu Hubungan Internasional**



**Disusun Oleh:**

**NYIMAS SHIETA PRIMA CITRA MAUSYACH SURI  
07041381924222**

**JURUSAN ILMU HUBUNGAN INTERNASIONAL  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI**  
**UPAYA GASTRODIPLOMASI KOREA SELATAN DI**  
**INDONESIA TAHUN 2017-2019**  
**SKRIPSI**

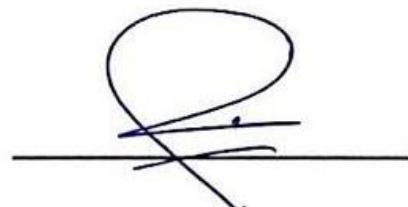
**Disusun oleh:**

**NYIMAS SHIETA PRIMA CITRA MAUSYACH SURI**  
**07041381924222**

**Telah Disetujui oleh Dosen Pembimbing, 06 Desember 2023**

**Pembimbing I**

Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003



**Pembimbing II**

Indra Tamsyah, S.I.P., M.Hub.Int  
NIP. 198805252023211033



**Disetujui oleh,  
Ketua Jurusan,**

Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

**“Upaya Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia Tahun 2017-2019”**

Skrripsi

Oleh :

Nyimas Shieta Prima Citra Mausyach Suri  
07041381924222

Telah dipertahankan di depan penguji  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat  
Pada tanggal 16 Juli 2024

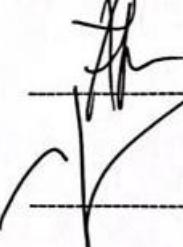
Pembimbing:

1. Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003
2. Indra Tamsyah, S.I.P., M.Hub.Int  
NIP. 198805252023211033

Tanda Tangan



Tanda Tangan



Penguji:

1. Sari Mutiara Aisyah, S.I.P., M.A  
NIP. 199104092018032001
2. Abdul Halim, S.I.P., M.A  
NIP. 199310082020121020

Mengetahui,



Ketua Jurusan  
Ilmu Hubungan Internasional,

Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nyimas Shicta Prima Citra Mausyach Suri

NIM : 07041381924222

Tempat dan Tanggal Lahir : Bekasi, 20 Desember 2001

Program Studi/Jurusan : Ilmu Hubungan Internasional

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa skripsi yang berjudul "**Upaya Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia Tahun 2017-2019**" ini adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi. Apabila di kemudian hari, ada pelanggaran yang ditemukan dalam skripsi ini dan atau ada pengaduan dari pihak lain terhadap karya ini, saya bersedia menanggung sanksi yang dijatuhan kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sungguh-sungguh tanpa pemaksaan dari pihak manapun.

Palembang, Mei 2024



Nyimas Shicta Prima Citra Mausyach Suri  
07041381924222

## ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan meningkatnya ketertarikan kuliner Korea Selatan di Indonesia sejak tahun 2017 hingga tahun 2019, gastrodiplomasi dikenal sebagai pendekatan diplomasi melalui kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia pada tahun 2017 hingga 2019. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data penelitian ini diambil melalui sumber data sekunder yang mana didapatkan tidak secara langsung. Teori yang digunakan dalam penelitian ini ialah gastrodiplomasi. Teknik pengumpulan penelitian ini menggunakan studi kepustakaan yang didapatkan melalui beberapa sumber seperti buku, jurnal, dan artikel yang berkaitan dengan topik penelitian. Teknik keabsahan yang digunakan ialah teknik triangulasi, dengan teknik analisis data melalui pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Penelitian ini membahas adanya upaya-upaya yang dilakukan oleh Korea Selatan di Indonesia melalui gastrodiplomasinya yaitu dengan adanya upaya melalui promosi warisan budaya kuliner, media komunikasi, dan kerjasama dengan aktor-aktor non-negara. Dengan adanya upaya-upaya tersebut, Korea Selatan berhasil menarik perhatian masyarakat Indonesia.

**Kata kunci:** kuliner, gastrodiplomasi, Korea Selatan, Indonesia

Pembimbing I



Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003

Pembimbing II



Indra Tamasyah, S.I.P., M.Hub.Int  
NIP. 198805252023211033

Palembang,  
Ketua Jurusan Ilmu Hubungan Internasional  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Sriwijaya



Sofyan Effendi, S.I.P., M.Si  
NIP. 197705122003121003

### *Abstract*

This research is motivated by the increasing interest in South Korean culinary in Indonesia from 2017 to 2019, gastrodiplomacy is known as a diplomatic approach through culinary. This study aims to determine how South Korea's gastrodiplomacy efforts in Indonesia in 2017 to 2019. This study uses a qualitative method with a descriptive approach. The data for this study were taken from secondary data sources which were not obtained directly. The theory used in this study is gastrodiplomacy. The research collection technique uses a literature study obtained from several sources such as books, journals, and articles related to the research topic. The validity technique used is the triangulation technique, with data analysis techniques through data collection, data reduction, data presentation, and drawing conclusions. This study discusses the efforts made by South Korea in Indonesia through its gastrodiplomacy, namely through efforts to promote culinary cultural heritage, communication media, and cooperation with non-state actors. With these efforts, South Korea has succeeded in attracting the attention of the Indonesian people.

**Keywords:** culinary, gastrodiplomacy, South Korea, Indonesia

Pembimbing I



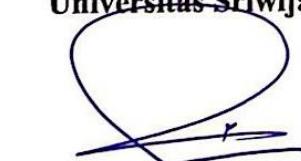
Sofyan Effendi, S.IP., M.Si  
NIP. 197705122003121003

Pembimbing II



Indra Tamasyah, S.IP., M.Hub.Int  
NIP. 198805252023211033

Palembang,  
Ketua Jurusan Ilmu Hubungan Internasional  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Sriwijaya



Sofyan Effendi, S.IP., M.Si  
NIP. 197705122003121003

## **KATA PENGANTAR**

Dengan nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, peneliti memanjatkan puji syukur ke hadirat-Nya, yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana dalam bidang Ilmu Hubungan Internasional pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sriwijaya. Peneliti menyadari bahwa, besarnya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sejak masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah S.W.T yang telah memberikan nikmat sehat dan rahmat-Nya kepada peneliti hingga dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi.
2. Bapak Prof. Dr. Taufiq Marwa, S.E., M.Si selaku Rektor Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Dr. Alfitri, M.SI selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Univeristas Sriwijaya.
4. Bapak Dr. Azhar, S.H., M.SC., LL.M selaku Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sriwijaya, sekaligus dosen pembimbing akademik peneliti.
5. Bapak Sofyan Effendi, S,IP, M.SI selaku Ketua Program Studi Ilmu Hubungan Internasional Universitas Sriwijaya, sekaligus dosen pembimbing pertama peneliti yang telah memberikan arahan dan masukan selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Indra Tamsyah, S.IP, M.HUB.INT selaku dosen pembimbing kedua peneliti yang telah menyediakan waktu untuk memberikan arahan dan masukan selama proses penyusunan skripsi.

7. Bapak Dr. Zulfikri Suleman, MA, Bapak Abdul Halim, S.I.P., MA, dan Mrs. Sari Mutiara Aisyah. S.I.P., M.A selaku dosen pembahas yang telah memberikan masukan dan saran yang sangat membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi.
8. Admin Jurusan Ilmu Hubungan Internasional, yaitu Mba Anty yang sangat membantu dan melancarkan dalam penyelesaian penulisan skripsi dan keperluan administrasi selama perkuliahan.
9. Mba Dahlia selaku staf karyawan di FISIP UNSRI yang telah membantu peneliti untuk mengetahui jadwal para dosen.
10. Seluruh dosen pengajar dan staf karyawan di Jurusan Ilmu Hubungan Internasional UNSRI.
11. Kedua orang tua peneliti, yaitu Yanda Kemas Maulana Suri, S.Si dan Bunda Rosani A.Md yang senantiasa memberikan dukungan baik berupa materil, moral, dan doa sehingga peneliti dapat menyelesaikan pendidikan hingga tingkat sarjana.
12. Saudara dan saudari peneliti, yaitu Nyimas Sonya Nafa Mausyach Suri S.Sos, Nyimas Bunga Annisa Mausyach Suri, dan Kemas Ade Krisna Mausyach Suri yang selalu mendukung dan sebagai penyemangat peneliti saat mengerjakan skripsi.
13. Tante dan kakak sepupu peneliti, yaitu Mama Ana dan Mba Nopa yang selalu menyemangati peneliti dikala mengerjakan skripsi.
14. Keluarga besar peneliti yang telah mendukung dan turut mendoakan peneliti hingga dapat menyelesaikan skripsi.
15. Teman-teman peneliti sejak awal kuliah hingga sekarang yaitu Aliyah (Roze), Nanda Aritha Sinulingga (Jennie), dan Vinka Rara Syah Putri (Vivi) yang selalu membantu peneliti sampai pada proses penyusunan skripsi.

16. Teman-teman peneliti sejak SD dan SMA yaitu, Bella Chyntia Agustina (Beldut) dan Muharikah Robbaniyah (Muhe) yang selalu menemani peneliti sampai pada proses penyusunan skripsi.
  17. Seluruh member EXO, Kim Jongdae, Chen Rcj, Billkin, PP Krit, dan Joy Red Velvet karena telah membangkitkan semangat peneliti ketika mengalami kesulitan dalam penggerjaan skripsi.
  18. มุหัมหมัดชาหริน ได้สนับสนุนให้กำลังใจและอธิษฐานเพื่อผู้วิจัยเพื่อที่เขาจะ ได้ทำวิทยานิพนธ์ของเขางามเรื่อง。
  19. Semua pihak yang turut membantu dan memberi dukungan dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu dalam halaman ini.
  20. Diri Sendiri, yang telah kuat dan hebat karena telah bertahan hingga saat ini untuk menyelesaikan skripsi.

Semoga Allah S.W.T berkenan membalas segala kebaikan dari semua pihak yang telah membantu. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, sehingga masukan dan saran sangat berarti bagi peneliti dengan harapan dapat menjadi lebih baik lagi. Di akhir penulisan ini, peneliti mengucapkan terima kasih dan harapannya dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi dunia akademisi.

Palembang, Mei 2024



Nyimas Shieta Prima Citra Mausyach Suri  
07041381924222

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI.....</b> | <i>ii</i>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....</b>  | <i>iii</i>  |
| <b>PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>          | <i>iv</i>   |
| <b>ABSTRAK.....</b>                           | <i>v</i>    |
| <b>ABSTRACT .....</b>                         | <i>vi</i>   |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                   | <i>vii</i>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                       | <i>x</i>    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                      | <i>xii</i>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                    | <i>xiii</i> |
| <b>DAFTAR GRAFIK.....</b>                     | <i>xv</i>   |
| <br>  |             |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                      | 1           |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                      | 6           |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                   | 6           |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                  | 7           |
| <br>  |             |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>          | <b>8</b>    |
| 2.1 Penelitian Terdahulu .....                | 8           |
| 2.2 Landasan Teori .....                      | 12          |
| 2.3 Kerangka Pemikiran .....                  | 13          |
| 2.4 Argumentasi Utama .....                   | 14          |
| <br>  |             |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>         | <b>15</b>   |
| 3.1 Desain Penelitian .....                   | 15          |
| 3.2 Definisi Konsep .....                     | 15          |
| 3.3 Fokus Penelitian.....                     | 16          |
| 3.4 Unit Analisis .....                       | 17          |
| 3.5 Jenis dan Sumber Data.....                | 17          |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data.....              | 17          |
| 3.7 Teknik Keabsahan Data .....               | 18          |
| 3.8 Teknik Analisis Data .....                | 18          |

|   |    |
|---|----|
| <b>BAB IV SEJARAH DAN GAMBARAN UMUM .....</b>   | 19 |
| 4.1 Sejarah Gastrodiplomasi Korea Selatan .....   | 19 |
| 4.2 Perkembangan Gastrodiplomasi Korea Selatan.....   | 22 |
| 4.3 Hubungan Diplomatik Korea Selatan-Indonesia .....   | 25 |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>  | 27 |
| 5.1 Promosi Warisan Budaya Kuliner .....  | 27 |
| 5.1.1 Promosi Kuliner Melalui UNJ Campus Festival.....  | 27 |
| 5.1.2 Promosi Kuliner Melalui Asian Games K-Food Event.....   | 29 |
| 5.1.3 Promosi Kuliner Melalui UMN Campus Festival.....  | 31 |
| 5.2 Media Komunikasi.....   | 34 |
| 5.3 Kerjasama dengan Aktor-aktor Non-Negara .....   | 38 |
| 5.3.1 Mengadakan Seminar Perusahaan Melalui K-Food Fair .....   | 38 |
| 5.3.2 Melakukan Kerjasama dengan GS Supermarket Melalui K-Food Festival<br>Tema “Korea Dekat di Hati” ..... | 39 |
| 5.4 Hasil Upaya Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia Tahun 2017-2019 .....                            | 41 |
| <b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>  | 56 |
| 6.1 Kesimpulan .....  | 56 |
| 6.2 Saran .....   | 57 |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>   | 58 |

## **DAFTAR TABEL**

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1.1 Peringkat <i>World's 50 Best Foods</i> .....   | 3  |
| Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....   | 8  |
| Tabel 3.1 Fokus Penelitian .....   | 16 |
| Tabel 5.1 <i>Rating Reality Show Youn's Kitchen</i> .....                                      | 35 |
| Tabel 5.2 Kunjungan Wisatawan Indonesia ke Korea Selatan Tahun 2015-2017 .....                 | 44 |
| Tabel 5.3 Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Korea Selatan Tahun 2018 .....                    | 45 |
| Tabel 5.4 Produk Ekspor Sektor Pangan dan Pertanian Korea Selatan ke Indonesia Tahun 2018..... | 46 |
| Tabel 5.5 Minat Turis ke Korea Selatan Tahun 2019.....   | 50 |
| Tabel 5.6 Produk Ekspor Sektor Pangan dan pertanian Korea Selatan ke Indonesia Tahun 2019..... | 51 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.1 <i>Kimchi</i> .....  | 23 |
| Gambar 4.2 Museum <i>Kimchi</i> .....   | 23 |
| Gambar 5.1 Kedubes Korea Selatan melihat peserta ‘Hansik Contest’ .....   | 28 |
| Gambar 5.2 Peserta Hansik Contest K-Food Festival 2017 .....  | 28 |
| Gambar 5.3 Pembukaan K-Food & Content .....   | 29 |
| Gambar 5.4 Pelaksanaan K-Food & Content .....   | 29 |
| Gambar 5.5 Masak <i>bibimbap</i> bersama perwakilan aT Jakarta, KFPI, Keedubes Korea Selatan, dan Rektor UMN..... | 32 |
| Gambar 5.6 Peserta lomba memasak K-Food Campus Festival 2018 .....  | 32 |
| Gambar 5.7 Bahan pembuatan saus <i>Bulgogi</i> .....  | 36 |
| Gambar 5.8 Nasi <i>Bulgogi</i> .....  | 36 |
| Gambar 5.9 Roti <i>Bulgogi</i> .....  | 36 |
| Gambar 5.10 Mie <i>Bulgogi</i> .....  | 36 |
| Gambar 5.11 Pembukaan K-Food Fair 2019 .....  | 38 |
| Gambar 5.12 Pelaksanaa K-Food Fair 2019.....  | 38 |
| Gambar 5.13 Perlombaan memasak <i>Tteokbokki</i> .....  | 40 |
| Gambar 5.14 Popularitas Konten Korea di Indonesia .....   | 43 |
| Gambar 5.15 <i>Gochujang</i> .....  | 47 |
| Gambar 5.16 <i>Gochujang</i> Kemasan.....   | 47 |
| Gambar 5.17 <i>Doenjang</i> .....   | 47 |
| Gambar 5.18 <i>Doenjang</i> Kemasan.....  | 47 |
| Gambar 5.19 <i>Chunjang</i> .....   | 48 |
| Gambar 5.20 <i>Chunjang</i> Kemasan.....  | 48 |
| Gambar 5.21 <i>Ssamjang</i> .....   | 49 |
| Gambar 5.22 <i>Ssamjang</i> Kemasan.....  | 49 |
| Gambar 5.23 <i>Cheonggukjang</i> .....  | 49 |
| Gambar 5.24 <i>Cheonggukjang</i> Kemasan .....  | 49 |
| Gambar 5.25 <i>Kimchi</i> .....   | 52 |
| Gambar 5.26 <i>Kimchi</i> Kemasan .....   | 52 |
| Gambar 5.27 <i>Samyang</i> .....  | 52 |
| Gambar 5.28 <i>Samyang</i> Kemasan .....  | 52 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 5.29 <i>Ramyeon</i> .....            | 53 |
| Gambar 5.30 <i>Ramyeon</i> Kemasan.....     | 53 |
| Gambar 5.31 <i>Tteokbokki</i> .....         | 53 |
| Gambar 5.32 <i>Tteokbokki</i> Kemasan.....  | 53 |
| Gambar 5.33 <i>Jjangmyeon</i> .....         | 54 |
| Gambar 5.34 <i>Jjangmyeon</i> Kemasan ..... | 54 |

## **DAFTAR GRAFIK**

|   |    |
|---|----|
| Grafik 1.1 Ketertarikan Masyarakat Indonesia Terhadap Makanan Korea Selatan Tahun<br>2017-2019 .....  | 5  |
| Grafik 5.1 Ketertarikan Masyarakat Indonesia Terhadap Makanan <i>Bulgogi</i> Tahun<br>2016-2020 ..... | 42 |
| Grafik 5.2 Total Kunjungan Wisatawan Asing ke Korea Selatan Tahun 2017-2018 .....                     | 45 |
| Grafik 5.3 Popularitas Masakan Korea Selatan di Indonesia Tahun 2019 .....                            | 55 |



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Sejak keberhasilan drama Korea Selatan pada tahun 1990 sampai 2000-an, terciptanya ‘Korean Wave’ muncul untuk pertama kalinya. Pada saat itu, drama-drama dan musik yang berasal dari Korea Selatan mencapai kepopuleran yang sangat tinggi di negara-negara Asia, seperti negara Jepang dan China. Pada tahun 1997, drama Korea yang berjudul “*What is Love*” yang merupakan keluaran stasiun MBC disiarkan di salah satu stasiun TV yang populer di China. Drama tersebut mendapatkan peringkat kedua sepanjang sejarah China. Setelah kemunculan drama tersebut, bermunculan istilah “*Hallyu*” yang disebut juga merupakan “Gelombang Korea” dari kepopuleran budaya Korea Selatan di negara-negara Asia Tenggara dan Asia Tengah. (Kim, 2007) Pada tahun 2003, drama TV KBS yaitu “*Winter Sonata*” ditayangkan di salah satu stasiun TV Jepang, dan mendapatkan perhatian yang cukup menarik perhatian warga Jepang. Dalam drama tersebut, terdapat banyak adegan yang memamerkan keindahan Pulau Nami di Chuncheon, Korea Selatan, dan pulau tersebut menjadi salah satu tujuan wisata yang sering dikunjungi warga Jepang. (Korea.net, Culture and the Arts Hallyu (Korean Wave), 2023)

Kemunculan *Korean wave* berhasil menjadi suatu hal yang menarik perhatian negara-negara dan membangun citra positif bagi negara Korea Selatan tersebut. *Korean wave* tersebut juga menjadikan budaya Korea Selatan populer melalui series TV atau yang sering disebut dengan *K-Drama*. Hingga saat ini, Korea Selatan menguasai dunia melalui drama maupun *reality show*nya dan memperluas budayanya ke negara lain. Daya tarik yang unik dari budaya Korea Selatan tersebut membuat negara tersebut menjadi terkenal di seluruh

penjuru dunia. Kepopuleran tersebut meluas melalui jejaring internet seperti media sosial. Korea Selatan semakin populer karena tidak hanya menjual drama-dramanya saja tetapi juga menjual kebudayaan yang di sisipkan dalam drama-drama tersebut, seperti wilayah-wilayahnya yang indah, *fashion* yang digunakan oleh para aktor dan aktris, *skincare* yang digunakan, dan juga makanan-makanan khas Korea Selatan seperti *toppoki*, *eomuk*, dan lainnya.

Paul S. Rockower merupakan pelopor dari gastrodiplomasi sejak awal tahun 2000-an. Paul mengatakan bahwa gastrodiplomasi merupakan bagian dari diplomasi publik, gastrodiplomasi dapat diartikan sebagai salah satu cara terbaik untuk memenangkan pikiran dan hati melalui perut dalam artian gastrodiplomasi berusaha untuk memenangkan hati dan pikiran melalui hubungan emosional dengan menggunakan makanan sebagai media keterlibatannya diplomasi budaya. (Rockower, 2011) Korea Selatan merupakan salah satu negara yang menjadikan kuliner sebagai diplomasi budayanya. Salah satu upaya yang dilakukan Korea Selatan saat ini adalah menerapkan diplomasi kebudayaan melalui makanan. Pada tahun 2013, Korea Selatan mendaftarkan warisan budaya tak benda kemanusiaan UNESCO. (UNESCO, 2023) Makanan yang dipromosikan dan dijadikan warisan tak benda tersebut adalah sayuran fermentasi yang disebut “*Kimchi*”, kimchi merupakan salah satu makanan ciri khas dari negara tersebut dan sudah menjadi makanan yang turun menurun. (Pham, 2013)

Gastrodiplomasi dapat dijadikan salah satu cara alternatif bagi suatu negara untuk mempengaruhi publik negara lain. Tujuan dari gastrodiplomasi antara lain untuk mempromosikan budaya, membangun suatu hubungan internasional dengan negara-negara lainnya melalui makanan dan juga untuk menarik perhatian bagi para turis untuk mendatangi negara tersebut. Gastrodiplomasi biasanya dapat terlihat dalam suatu festival, film, maupun saat melakukan kerjasama bilateral. Menurut Cocina Peruana Para El Mundo dalam

jurnalnya yang berjudul “*Gastrodiplomacy, The Culinary Nation Brand, and The Context of National Cuisine in Peru*” bahwa makanan dapat dijadikan suatu sarana bagi pemerintah untuk memperluas diplomasi kebudayannya dengan negara lain. (Wilson, Gastrodiplomacy, The Culinary Nation Brand, and The Context of National Cuisine in Peru, 2013) Pada saat ini gastrodiplomasi tidak hanya dilakukan dalam suatu ruang diskusi dengan negara-negara, namun negara dapat juga melakukan gastrodiplomasi melalui diplomasi publik seperti televisi. Pada tahun 2017, CNN melakukan survei dan hasil tersebut terdapat 4 makanan tradisional Korea Selatan yang masuk dalam “*World’s 50 Best Foods*” menurut CNN. Peringkat tersebut diurutkan berdasarkan pilihan masyarakat dunia, dengan tabel sebagai berikut:

Tabel 1.1 Peringkat *World’s 50 Best Foods*

| Peringkat | Nama Makanan          | Negara               |
|-----------|-----------------------|----------------------|
| 1         | Rendang               | Indonesia            |
| 2         | Nasi Goreng           | Indonesia            |
| 3         | Sushi                 | Jepang               |
| 4         | Tom Yam Goong         | Thailand             |
| 5         | Pad Thai              | Thailand             |
| 6         | Som Tam (Papay Salad) | Thailand             |
| 7         | Dim Sum               | Hong Kong            |
| 8         | Ramen                 | Jepang               |
| 9         | Peking Duck           | China                |
| 10        | Massaman Curry        | Thailand             |
| 11        | Lasagna               | Italia               |
| <b>12</b> | <b>Kimchi</b>         | <b>Korea Selatan</b> |
| 13        | Chicken Rice          | Singapura            |
| 14        | Sate                  | Indonesia            |
| 15        | Ice Cream             | Amerika Serikat      |
| 16        | Kebab                 | Turki                |
| 17        | Gelato                | Italia               |
| 18        | Croissant             | Prancis              |
| 19        | Green Curry           | Thailand             |
| 20        | Pho                   | Vietnam              |

|           |                                    |                      |
|-----------|------------------------------------|----------------------|
| 21        | Fish n chips                       | Inggris              |
| 22        | Egg Tart                           | Hong Kong            |
| <b>23</b> | <b>Bulgogi</b>                     | <b>Korea Selatan</b> |
| 24        | Fried Rice                         | Thailand             |
| 25        | Chocolate                          | Mexico               |
| 26        | Penang Assam Laksa                 | Malaysia             |
| 27        | Tacos                              | Mexico               |
| 28        | Barbecue Pork                      | Hong Kong            |
| 29        | Chili Crab                         | Singapura            |
| 30        | Cheese Burger                      | Amerika Serikat      |
| 31        | Fried Chicken                      | Amerika Serikat      |
| 32        | Lobster                            | Global               |
| 33        | Seafood Paella                     | Spanyol              |
| 34        | Shrimp Dumpling                    | Hong Kong            |
| 35        | Neapolitan Pizza                   | Italia               |
| 36        | Moo Nam Tok                        | Thailand             |
| 37        | Potato Chips                       | Amerika Serikat      |
| 38        | Warm Brownie dan Vanilla Ice Cream | Global               |
| 39        | Masala Dosa                        | India                |
| <b>40</b> | <b>Bibimbap</b>                    | <b>Korea Selatan</b> |
| <b>41</b> | <b>Galbi</b>                       | <b>Korea Selatan</b> |
| 42        | Hamburger                          | German               |
| 43        | Fajitas                            | Mexico               |
| 44        | Laksa                              | Singapura            |
| 45        | Roti Prata                         | Singapura            |
| 46        | Maple Syrup                        | Kanada               |
| 47        | Fettucini Alfredo                  | Italia               |
| 48        | Parma Ham                          | Italia               |
| 49        | Lechon                             | Filipina             |
| 50        | Goi Cuon                           | Vietnam              |

Sumber: <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>

Berdasarkan data tersebut terlihat banyaknya masyarakat Indonesia yang tertarik dengan makanan Korea Selatan, dengan urutan ke-12 dengan makanan “*Kimchi*”, disusul dengan “*Bulgogi*” di urutan ke-23, lalu “*Bibimbap*” di urutan ke-40, dan terakhir di urutan

ke-41 dengan makanan “*Galbi*”. Selain 50 *Best Food*, terdapat grafik yang menunjukkan ketertarikan masyarakat Indonesia dengan makanan Korea Selatan tersebut.

Berdasarkan hasil tinjauan dari berbagai sumber, *interest* masyarakat Indonesia terhadap “*Korean Food*” pada tahun 2017-2019:

Grafik 1.1. Ketertarikan Masyarakat Indonesia Terhadap Makanan Korea Selatan  
Tahun 2017-2019



Sumber: <https://www.habibiecenter.or.id/img/publication/e8607c40ef16dbf646d9e8638be2a320.pdf>

Dari grafik diatas, terdapat peningkatan setiap tahunnya mengenai ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap makanan Korea Selatan. Terdapat penjelasan dari makanan tradisional Korea Selatan yang masuk kedalam dalam *World's 50 Best Foods* menurut CNN ialah:

1. *Kimchi*, makanan tradisional Korea Selatan berupa asinan sayur hasil fermentasi yang diberi bumbu pedas. Setelah diberi garam dan dicuci, sayuran dicampur dengan bumbu yang terbuat dari udang grill, kecap ikan, bawang putih, jahe, dan bubuk cabai merah. Sayuran yang paling umum digunakan untuk membuat *kimchi* adalah sawi putih dan lobak.
2. *Bulgogi*, suatu olahan daging khas Korea Selatan, daging yang digunakan adalah daging sirloin atau bagian daging sapi pilihan. Bumbu bulgogi menggunakan

campuran kecap asin dan gula yang ditambah bumbu lainnya tergantung resep dan daerah di Korea Selatan.

3. *Bibimbap*, hidangan Korea Selatan yang terdiri dari semangkuk nasi putih dengan sayuran, daging sapi, telur, dan saus gochujang yang pedas. Sebelum dimakan, nasi dan lauk pauknya dicampur/diaduk menjadi satu.
4. *Galbi* atau *Galbi-gui*, hidangan Korea Selatan berupa iga sapi panggang yang dipotong pendek-pendek. Dalam bahasa Korea, *galbi* berarti iga atau daging di sekitar iga. *Galbi* dapat juga dibuat dengan menggunakan iga babi, *galbi* dapat dimasak dengan bumbu dan tanpa bumbu. (Cheung, 2017)

Beberapa data yang telah ditunjukan oleh peneliti merupakan salah satu hal yang menjadi latar belakang dari penelitian ini, yaitu untuk mengetahui bagaimana upaya dari gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia pada tahun 2017-2019.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah diuraikan diatas, rumusan permasalahan sebagai berikut: “Bagaimana upaya gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia pada tahun 2017-2019?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang serta pertanyaan penelitian, tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana upaya gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia pada tahun 2017-2019 sehingga dapat menarik perhatian masyarakat di Indonesia sehingga terdapat dampak yang positif ke berbagai aspek seperti kenaikan perekonomian pada Korea Selatan di Indonesia.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Penelitian Teoritis**

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk akademis agar memperluas referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan memilih isu-isu gastrodiplomasi. Harapan lainnya agar hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa Ilmu Hubungan Internasional khususnya di Universitas Sriwijaya.

### **1.4.2 Manfaat Penelitian Praktis**

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah hasil penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan bagi aktor hubungan internasional, individu, maupun pemerintah untuk mengembangkan program-program gastrodiplomasi dalam suatu negara untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produk negaranya sendiri sehingga dapat meningkatkan perekonomiannya di berbagai bidang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, T. (2018, Oktober 5). *Korea Mulai Kenalkan Makanan Khas lewat K-Food Festival*. Retrieved from SindoNews:  
<https://lifestyle.sindonews.com/berita/1343945/185/korea-mulai-kenalkan-makanan-khas-lewat-k-food-festival>
- Armenia, R. (2017, April 3). *Syuting di Lombok, Rating Acara Korea 'Youn's Kitchen' Tinggi*. Retrieved from CNN Indonesia:  
<https://www.cnnindonesia.com/hiburan/20170403135724-220-204590/syuting-di-lombok-rating-acara-korea-youns-kitchen-tinggi#:~:text=Dalam%20episode%20itu%2C%20tim%20produksi,meraih%209%2C6%20persen%20rating.>
- Belly, T. H. (2024, May 23). *Gochujang Paste*. Retrieved from The Healthy Belly:  
<https://www.thehealthybelly.co/glossary/condiments-seasoning/gochujang-paste/>
- Candy. (2021, July 1). *The Effect of the Korean Wave in Indonesia's Food Industry*. Retrieved from Bright Indonesia: <https://brightindonesia.net/2021/07/01/korean-wave-in-indonesia/>
- Cheung, T. (2017, July 12). *Your pick: World's 50 best foods*. Retrieved from CNN Travel:  
<https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>
- D'Hooghe, I. (2007). The Rise of China's Public Diplomacy. *The Hague Netherlands Institue of International Relations*, 1-38.
- Dinanty, N. P., & Pertiwi F, N. M. (2019, September 30). *Pecinta Makanan Korea, Puas-puas Jajan di Korean Food Festival 2019*. Retrieved from Kompas.com:  
<https://travel.kompas.com/read/2019/09/30/060100427/pecinta-makanan-korea-puas-puas-jajan-di-korean-food-festival-2019?page=all>
- Dream. (2019). *K-Food Fair Jakarta Sajikan Seluruh Kuliner Halal Korea*. Retrieved from Dream.co.id: <https://www.dream.co.id/culinary/makanan-khas-korea-hadir-di-k-food-fair-2019-190729o.html>
- Eric. (2024, April 25). *Pasta Ssamjang Korea Krim*. Retrieved from Eric Tries It Food Photography: [https://erictriesit-com.translate.goog/creamy-korean-ssamjang-pasta/?\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=id&\\_x\\_tr\\_hl=id&\\_x\\_tr\\_pto=tc](https://erictriesit-com.translate.goog/creamy-korean-ssamjang-pasta/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc)

Farli, Y. (2017, Mei 23). *K-Food Campus Festival 2017*. Retrieved from Sindonews: <https://photo.sindonews.com/gallery/22798/k-food-campus-festival-2017>

GSSupermarket. (2019, Oktober 10). K-Food Festival 2019. Jakarta.

Guide, T. S. (2023, Mei 28). *Museum Kimchikan*. Retrieved from The Seoul Guide: <https://www.theseoulguide.com/museum-kimchikan/>

Hadi, A. (2009). *Politik Luar Negeri Indonesia: Prospek dan tantangan dalam Era Globalisasi*. Dirjen IDP Departemen Luar Negeri RI.

Hansik. (2023, Mei 28). *Korean Food Promotion Institute*. Retrieved from The Taste of Korea: Hansik: <https://www.hansik.org/en/article.do?cmd=html&menu=PEN6010100&lang=en>

Hansik, T. T. (2023, Mei 31). *Hansik*. Retrieved from The Taste of Korea: <http://www.hansik.org/en/article.do?cmd=html&menu=PEN6010100&lang=en>

Hanum, J. A. (2017). *DIPLOMASI KEBUDAAYAN KOREA SELATAN TERHADAP ASEAN MELALUI GASTRODIPLOMASI PERIODE 2012-2017*. Jakarta: UPN Veteran Jakarta.

Harususilo, Y. E. (2018, Oktober 4). *Belajar dari Gelombang Budaya K-Pop*. Retrieved from Kompas: <https://edukasi.kompas.com/read/2018/10/04/21465231/belajar-dari-gelombang-budaya-k-pop>

Hatta, R. T. (2022, Januari 7). *Korean Food Festival 2019 Hadirkan Ginseng hingga Topokki*. Retrieved from Liputan6: <https://www.liputan6.com/global/read/4074412/korean-food-festival-2019-hadirkan-ginseng-hingga-topokki?page=2>

Indonesia, K. B. (2023). *Sejarah Hubungan Diplomatik*. Retrieved from Kedutaan Besar Republik Korea untuk Republik Indonesia: [https://overseas.mofa.go.kr/id-id/wpge/m\\_2717/contents.do](https://overseas.mofa.go.kr/id-id/wpge/m_2717/contents.do)

Ismanto, F. (2018, September 4). *Giat BiBimBAB K Food dan Content Festival Pada Penutupan Asian Games 2018*. Retrieved from Tribun Bisnis:

<https://www.tribunnews.com/bisnis/2018/09/04/giat-bibimbab-k-food-content-festival-pada-penutupan-asian-games-2018>

Jang, G., Won K, & Paik. (2012). Korean Wave as Tool for Korea's New Cultural Diplomacy. *Advances in Applied Sociology* 2012. Vol.2, No.3, 196-202, 196-202.

Jobst, N. (2024, January 22). *Korean Food Popularity in Indonesia 2019*. Retrieved from Statista: <https://www.statista.com/statistics/1002094/south-korea-korean-food-popularity-in-indonesia/>

KBBI. (2023, Mei 4). *Upaya*. Retrieved from Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI): <https://kbbi.web.id/upaya>

KCC. (2021, June 8). *Pusat Kebudayaan*. Retrieved from Korean Cultural Center: <https://id.korean-culture.org/id/1216/board/975/read/108861>

KCCI. (2017, April 25). *K-Food Campus Festival 2017*. Retrieved from Kocis Korean Cultural Center : <https://id.korean-culture.org/id/485/board/231/read/81149>

KCCI. (2019, Juli 22). *K-Food Fair 2019 Jakarta*. Retrieved from KCCI: <https://id.korean-culture.org/id/485/board/231/read/97988;jsessionid=MHD0oCQ5-GDLKKouUdKP5iLf.kocc10>

Khoiri, A. (2016, April 27). *Ternyata Korea Selatan Punya 200 Jenis Kimchi*. Retrieved from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160427152750-262-126989/ternyata-korea-selatan-punya-200-jenis-kimchi>

Kim, J. Y. (2007, May). *University of Warwick Publications service & WRAP*. Retrieved from Rethinking Media flow Under Globalisation: Rising Korean Wave and Korean TV and Film Policy Since 1980s: [http://wrap.warwick.ac.uk/1153/1/WRAP\\_THESIS\\_Kim\\_2007.pdf](http://wrap.warwick.ac.uk/1153/1/WRAP_THESIS_Kim_2007.pdf)

Kimchikan. (2023, Mei 28). *About Kimchikan*. Retrieved from Kimchikan: [https://www.kimchikan.com/en/?page\\_id=8](https://www.kimchikan.com/en/?page_id=8)

KoranJakarta. (2018, September 1). *K-Food & Content Festival Meriah Hingga Akhir Asian Games 2018*. Retrieved from KoranJakarta: <https://koran-jakarta.com/k-food-content-festival-meriah-hingga-akhir-asian-games-2018?page=all>

Korea.net. (2023, Maret 3). *Culture and the Arts Hallyu (Korean Wave)*. Retrieved from Korea.net: <https://www.korea.net/AboutKorea/Culture-and-the-Arts/Hallyu>

Korea.net. (2023, Mei 29). *Kebudayaan dan Seni Warisan yang Terdaftar di UNESCO*. Retrieved from Korea.net: <https://indonesian.korea.net/AboutKorea/Culture-and-the-Arts/UNESCO-Treasures-in-Korea>

KTO. (2019, Desember 27). *Korea Menyambut Wisatawan ke-17.25 Juta: Wisatawan Asal Indonesia!* Retrieved from Imagine Your Korea: <https://www.visitkorea.or.id/article/korea-menyambut-wisatawan-ke-1725-juta-wisatawan-asal-indonesia>

Kumoro, B., Sari, M. I., & Cholid, S. (2023, Maret 8). *South Korea in the Perspective of Millennials Generation*. Retrieved from Habibie Center: <https://www.habibiecenter.or.id/img/publication/e8607c40ef16dbf646d9e8638be2a320.pdf>

Maharani, K. G. (2019). *Gastrodiplomasi Korea Selatan Melalui Program Hansik: Kimchi Diplomacy di Indonesia Periode 2015-2018*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

Mee, I. (2023, Maret 3). *Youn's Kitchen - Ep.1*. Retrieved from Bstasion: <https://www.bilibili.tv/id/video/4786306973175296>

Muthiillah, L. (2022). *Analisis Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia Dalam Peningkatan Pertumbuhan Ekonomi Korea Selatan di Sektor Pangan dan Pertanian Tahun 2018-2021*. Jakarta: Universitas Nasional.

Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Novyanti, V. (2019). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Visit Intention Penduduk Kota Batam ke Korea Selatan*. Batam: Universitas International Batam.

Nurani, N. (2017, Mei 18). *Kedubes Korsel Gelar 'K-Food Campus Festival 2017' di Kampus UNJ*. Retrieved from KumparanNews: <https://kumparan.com/kumparannews/kedubes-korsel-gelar-k-food-campus-festival-2017-di-kampus-unj/full>

Ostapenko, N. (2010). Nation Branding of Russia through the Sochi Olympic Games of 2014. *Journal of Management Policy and Practice* vol. 11(4) , 60-63.

Paraswati, R. (2017). Labelisasi K-Food Halal Dalam Pasar Pangan ke Indonesia. *Jurnal HUbungan Internasional*, 1-16.

Park, Y. (2017, November 8). *Results Announced For MICHELIN Guide Seoul 2018*. Retrieved from guide.michelin.com: <https://guide.michelin.com/en/article/news-and-views/michelin-guide-seoul-2018-sg>

Pham, M. J. (2013). Food as Communication: A Case Study of South Korea's Gastrodiplomacy. *Journal of International Service*, Volume 22 No. 1, 1-22.

Prameswari, N. M., Susiatiningsih, H., & Windiani, R. (2022). Gastrodiplomasi Korea Selatan Dalam Upaya Nation Branding di Indonesia Sebagai Negara Muslim Terbesar. *Journal of International Relations*, Volume 8, No. 4, 675-689.

Prasetya, A. R. (2015, Mei). *NATION BRANDING: KOMUNIKASI (KENEGARAAN) ATAU KOMUNIKASI PEMASARAN?* Retrieved from Researchgate.net: [https://www.researchgate.net/publication/287640786\\_NATION\\_BRANDING\\_KO\\_MUNIKASI\\_KENEGARAAN\\_ATAU\\_KOMUNIKASI\\_PEMASARAN](https://www.researchgate.net/publication/287640786_NATION_BRANDING_KO_MUNIKASI_KENEGARAAN_ATAU_KOMUNIKASI_PEMASARAN)

Pratiwi, F. (2015, Maret 25). *Korea Selatan Segera Operasikan RPH Halal*. Retrieved from Republika: <https://ekonomi.republika.co.id/berita/nlr5zz/korea-selatan-segera-operasikan-rph-halal>

Prayuda, R., & Sundari , R. (2020). DIPLOMASI DAN POWER: SEBUAH KAJIAN ANALISIS. *Journal of Diplomacy and International Studies* Vol. 3 No. 02 , 80-93.

Production, H. (Director). (2019). *Event K-food Fair Jakarta 2019* [Motion Picture].

Pujayanti, A. (2017). GASTRODIPLOMASI – UPAYA MEMPERKUAT DIPLOMASI INDONESIA. *Politica* Vol. 8 No. 1, Mei.

Putri, I. P., Liany, F. D., & Nuraeni, R. (2019). K-Drama dan Penyebaran Korean Wave di Indonesia. *ProTVF*, Volume 3, No. 1 , 68-80.

Rahayu, S., & Arianti, R. K. (2014). PERSEPSI NATIONAL BRANDING SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KINERJA EKSPOR KE JEPANG DAN AUSTRALIA. *Vol.8 No.2.*

Ramadhan, F., Rezasyah, T., & Dermawan, W. (2019). Budaya Kuliner sebagai Soft Power: Studi Perbandingan Thailand dan Republik Korea. *Insignia Journal of International Relations Vol.6, No.2, November 2019, 137-153 P-ISSN: 2089-1962; E-ISSN: 2597-9868. Universitas Padjajaran.,* 137-153.

Rockower, P. S. (2011). Projecting Taiwan: Taiwan“s Public Diplomacy Outreach. *Issues & Studies Vol. 47,* 107-152.

Schneider, C. P. (2004). Culture Communicates: US Diplomacy that Works. *Clingendael: The Netherlands Institute of International Relations Press No. 94.*

Sik, C. H. (2006). Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity. *The Korean Journal of International Relations, Volume 46, Number 5, 2006,* 207-229.

Situmorang, R. T. (2019, Juli 28). *K-food Fair 2019 Suguhkan Makanan Serba Korea.* Retrieved from Bisnis Style:  
<https://lifestyle.bisnis.com/read/20190728/223/1129606/k-food-fair-2019-suguhkan-makanan-serba-korea>

Snapcart. (2022, February 4). *K-Everything: Indonesian Consumption of Korean Culture and Entertainment.* Retrieved from Snapcart: <https://snapcart.global/article-k-everything-indonesian-consumption-of-korean-culture-and-entertainment/>

Strugar, T. (2015). *EASTERN GASTRODIPLOMATIC EFFORTS: ASIAN NATIONS AS PIONEERS IN THE USE OF CUISINE IN CULTURAL DIPLOMACY.* Retrieved from IGCAT: [https://igcat.org/wp-content/uploads/2016/09/01\\_EASTERN\\_GASTRODIPLOMATIC\\_EFFORTS.pdf](https://igcat.org/wp-content/uploads/2016/09/01_EASTERN_GASTRODIPLOMATIC_EFFORTS.pdf)

Sulaiman, M. R. (2019, Juli 26). *Penggemar Makanan Korea, Kunjungi K-Food Fair 2019 Yuk!* Retrieved from Suara.com:  
<https://www.suara.com/lifestyle/2019/07/26/190500/penggemar-makanan-korea-kunjungi-k-food-fair-2019-yuk>

The Michelin Guide UK. (2022, Oktober 1). *What is a Michelin Star?* Retrieved from Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/us/en/article/features/what-is-a-michelin-star>

Times, I. (2024, April 25). *5 Bumbu Pasta Penting yang Biasa Hadir dalam Masakan Korea.* Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/bumbu-pasta-di-masakan-korea-c1c2?page=all>

Times, T. K. (2010, Oktober 19). *First lady's pet project: food diplomacy.* Retrieved from The Korea Times: [http://www.koreatimes.co.kr/www/news/nation/2010/10/116\\_74843.html](http://www.koreatimes.co.kr/www/news/nation/2010/10/116_74843.html)

Trends, G. (2023, April 15). Retrieved from Google Trends: <https://trends.google.co.id/trends/explore?date=2014-01-01%202018-12-31&geo=ID&q=Korean%20Food&hl=en>

Trends, G. (2023, April 15). Retrieved from <https://trends.google.co.id/trends/explore?date=2013-12-31%202018-12-31&geo=ID&q=%2Fm%2F02flbl&hl=en>

UNESCO. (2023, Maret 10). *Decision of the Intergovernmental Committee: 8.COM 8.23.* Retrieved from UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/decisions/8.COM/8.23>

Vellycia. (2021). Beyond Entertainment: Gastrodiplomacy Performance in Korean Drama and Reality Show. *Communicare: Journal of Communication Studies Volume 8 No.2, October 2021, p 104-118 P-ISSN: 2089-5739, E-ISSN: 2502-2091*, 104-118.

VisitKorea. (2023, Maret 4). *Dining In Korea.* Retrieved from Visit Korea: <https://english.visitkorea.or.kr/svc/contents/infoBscView.do?vcontsId=140728&menuSn=202>

Wilson, R. (2010). Gastrodiplomacy, The Culinary Nation Brand, and The Context of National Cuisine in Peru. *Syracuse University*, 13-20.

Wilson, R. (2013). Gastrodiplomacy, The Culinary Nation Brand, and The Context of National Cuisine in Peru. *Syracuse University*, 13-20.

Yani, Y. M., & Lusiana, E. (2018). SOFT POWER DAN SOFT DIPLOMACY. *Jurnal TAPIs Vol. 14 No.02 Juli-Desember 2018*, 49-65.

Yoon, S. (2004). *Hubungan Bilateral Korea-Indonesia Pada Era Asia Timur*. UI: Fisip UI Press.

Yudika, C. (2019). *STRATEGI GASTRODIPLOMASI KOREA SELATAN DALAM MENDUKUNG KEPENTINGAN NASIONAL TAHUN 2012-2016*. Lampung: Digital Unila.

Yulianti, S. (2013). PERSEPSI MASYARAKAT TENTANG PROGRAM ACARA REALITY SHOW “CATATAN SI OLGA” DI KELURAHAN GUNUNG LINGAI KECAMATAN SUNGAI PINANG SAMARINDA. *eJournal Ilmu Komunikasi, Volume 1, Nomor 1*, 46-61.

Zhang, J. (2015). The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication* , 9.