



## INTISARI

Tugas Akhir ini berjudul “Penerapan *Obangsaek* Dalam Masakan Tradisional Korea”. *Obangsaek* digunakan dalam berbagai aspek di Korea sampai saat ini, salah satu contohnya adalah dalam bidang makanan. Penerapan *Obangsaek* dalam makanan dapat dilihat dari segi rasa, bahan-bahan, dan cara memasaknya. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan *Obangsaek* dalam masakan Tradisional Korea, dan mengetahui bagaimana filosofi dari makanan Korea yang menerapkan *Obangsaek*. Penulisan ini hanya berfokus pada makanan tradisional korea yang menerapkan *Obangsaek* pada tiap musimnya.

Penyusunan Tugas Akhir ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Untuk mendapatkan hasil penelitian, dilakukan pengumpulan data-data menggunakan studi pustaka dengan merujuk kepada artikel, buku, internet, dan berita-berita yang relevan untuk mendapatkan data yang valid. Setelah itu dicari mengenai hal-hal yang berhubungan dengan penerapan *Obangsaek* dalam bidang makanan serta filosofi dari tiap-tiap makanan tersebut.

Penelitian yang dilakukan menghasilkan kesimpulan bahwa adanya penerapan *Obangsaek* dalam setiap makanan tradisional korea. Penerapan tersebut bisa dilihat pada penggunaan bahan, rasa, dan cara memasaknya. Dan penerapan *Obangsaek* tersebut akan lebih dominan pada tiap-tiap musimnya.

Kata kunci: *obangsaek*, masakan tradisional Korea, 5 elemen alam



## **ABSTRACT**

This final paper entitled "Application of *Obangsaek* in Traditional Korean Cuisine". *Obangsaek* is used in many aspects in Korea until now, one example being in food. The application of *Obangsaek* in food can be seen in terms of taste, ingredients, and how to cook it. The purpose of this paper is to know how the application of *Obangsaek* in Traditional Korean cuisine, and to know how the philosophy of Korean food that implements *Obangsaek*.

This research uses library research and qualitative method. To get the results of research, the data are found from articles, books, internet and news report which is relevant to this research. After that will search about the relation between *Obangsaek* dan Food, and search the philosophy about the food.

The research has resulted in the conclusion that the implementation of *Obangsaek* in every traditional food of Korea. The application can be seen in the use of ingredients, taste, and how to cook it. And the implementation of *Obangsaek* will be more dominant in each season

Keywords: *obangsaek*, traditional Korean cuisine, 5 elements of nature