

## SIARAN PERS

Untuk segera diterbitkan

### Merasakan Perjalanan Kuliner Korea

*Mencicipi cita rasa Korea yang diracik dengan resep keluarga yang lama dijaga, dengan suasana kontemporer di jantung Jakarta.*



**Jakarta, 3 Juli 2024** — **DOEUN**, *hidden gem* terbaru di dunia kuliner Jakarta yang dinamis, siap memikat para pecinta makanan dengan masakan Korea artisan. Terletak di jantung Menteng, DOEUN menawarkan perpaduan sempurna antara cita rasa tradisional Korea dan pengalaman bersantap kontemporer.

Kisah DOEUN dimulai pada 2017 dengan DOEUN Kitchen, sebuah usaha rumahan sederhana yang didirikan oleh **Chef Kim Doeun** di Tangerang Selatan. DOEUN Kitchen menawarkan *frozen food* buatan sendiri, bumbu, saus, selai, sirup, dan *scones*, serta melayani katering. Seiring pertumbuhan bisnis, DOEUN Kitchen memperluas layanannya dengan mengadakan kelas memasak, di mana Chef Doeun mengajarkan para ibu rumah tangga cara memasak menggunakan produk DOEUN Kitchen.



DOEUN 110 111

Kelas-kelas ini segera bertransformasi menjadi pertemuan sosial yang menyenangkan. Selepas sesi, para peserta biasanya makan siang dan bersosialisasi di rumah Chef Doeun. Seiring berjalannya waktu, pertemuan ini berkembang menjadi *private dining*, di mana Chef Doeun menjadi tuan rumah dan mengenakan biaya berdasarkan jumlah tamu.

Setelah tiga tahun menawarkan layanan memasak di rumah, *hampers*, katering, kelas memasak, dan *private dining*, Chef Doeun berencana membuka dapur di Jakarta untuk melayani pelanggan dengan lebih baik. Meskipun menghadapi tantangan pandemi COVID-19, ia menunjukkan ketangguhan dan kemampuan beradaptasi yang luar biasa, yang mendorongnya untuk pindah ke Jakarta. Ia bermitra dengan rekan bisnis untuk memperluas DOEUN Kitchen. Pada 17 September 2023, DOEUN yang baru dan lebih baik pun lahir.

Sebelum memulai perjalanan kulinernya, Chef Doeun menjalani kehidupan yang beragam, bekerja sebagai instruktur kebugaran, golf-pilates, dan aquarobik bersertifikat di masa mudanya. Namun, sebuah insiden yang mengubah hidup membawanya ke Shanghai, Tiongkok, di mana cintanya pada memasak mulai berkembang. Untuk mengejar hasrat barunya, ia kembali ke Korea dan mendalami studi tentang masakan Korea, bahan-bahan, teknik memasak, dan resep tradisional.

Dalam merangkul hasrat barunya, Chef Doeun kembali terhubung dengan keluarganya. Memilih pendekatan yang lebih tradisional dalam memasak, ia mendalami resep tradisional keluarga dari pihak ibunya, mempelajari teknik persiapan makanan, termasuk fermentasi, yang membuat DOEUN berbeda dari restoran Korea lainnya di Jakarta.

“Saya tidak menggunakan garam, gula, atau bahan tambahan langsung ke dalam masakan untuk menciptakan rasa. Setiap hidangan di DOEUN dibuat melalui proses fermentasi yang panjang dan teliti,” ungkapnya. “Saya percaya teknik kuno yang saya pelajari di Korea ini menawarkan rasa yang lebih alami tetapi kaya rasa. Teknik memasak saya dikenal karena menghasilkan hidangan yang kaya rasa dengan cita rasa yang ringan.”

### **Hidangan Andalan**

DOEUN menawarkan berbagai macam hidangan. Namun, beberapa di antaranya dianggap sebagai kreasi terbaik Chef Doeun berdasarkan ulasan/pesanan pelanggan:

- **Woodae Galbi:** Hidangan ini menggunakan iga sapi dari baris keenam hingga kedelapan yang terkenal akan kelembutannya. Dagingnya sedikit



DOEUN 110 HR

diasapi sebelum disajikan untuk menambahkan sentuhan aroma *smoky*.

Tersedia dalam dua pilihan, orisinal dan dimarinasi.

- **Diamond Cut Galbi:** Daging sapi yang dipotong berbentuk berlian dan dimarinasi dengan saus spesial buatan Chef Doeun. Racikannya dibuat dari kaldu sapi. Saus rahasia ini persiapannya memakan proses lebih dari 10 jam.
- **Gochujang Iberico Pork Belly:** Menggunakan daging babi Iberico, salah satu dari tiga jenis daging babi terbaik. Dimarinasi dengan saus *gochujang* buatan Chef Doeun.
- **Butter Dry Aged Beef:** Daging sapi yang telah melalui proses *dry aging* dengan mentega selama minimal 45 hari. Proses *dry aging* ini menghasilkan rasa yang lebih kaya.
- **Japchae:** Setiap komponen disiapkan sesaat setelah pemesanan. Menggunakan metode memasak rumahan yang meniadakan penggunaan minyak goreng.
- **Samgyetang:** Sup ayam ini kaya akan rasa karena menggunakan kaldu sapi yang telah dimasak selama 24 jam. Cita rasanya menghangatkan.
- **Sundubu Jiggae:** Sup tahu dan daging sapi tradisional Korea, dimasak menggunakan saus fermentasi, menghasilkan sup yang ringan tapi kaya akan rasa karena menggunakan bahan-bahan alami.
- **Sous Vide Octopus dengan Gim Puree:** Gurita yang dimasak dengan metode *sous vide*, digoreng dan disajikan dengan saus khas yang dibuat dari krim, mentega, dan rumput laut.

Selain hidangan yang menggugah selera, DOEUN menawarkan *Makgeolli Signature Series* untuk melengkapi hidangan. *Makgeolli* DOEUN adalah bentuk penghormatan Chef Doeun kepada ibu dan para bibinya. Setiap rasa dalam seri ini dibuat dengan cermat, mencerminkan kepribadian unik mereka dan pelajaran kuliner yang mereka wariskan kepada Chef Doeun.

Dimulai sebagai usaha rumahan yang sederhana, DOEUN telah berkembang menjadi sebuah restoran mewah dan canggih, mencerminkan kualitas makanan yang dikurasi dan disiapkan oleh Chef Doeun. Interior restoran ini menampilkan desain modern dengan sentuhan Korea yang halus. Pendekatan minimalis ini dipilih dengan sengaja untuk menyoroti bintang sejati DOEUN, yakni makanannya.

—SELESAI—



DOEUN 110 111

## Tentang DOEUN

DOEUN adalah restoran BBQ Korea kelas atas yang mengkhususkan diri dalam daging premium dan hidangan yang disempurnakan. Dimiliki dan dikelola oleh Chef Doeun, seorang instruktur pilates yang beralih menjadi koki, DOEUN menawarkan pendekatan unik terhadap masakan Korea, menekankan resep tradisional dan bahan-bahan alami, terutama yang difermentasi. Restoran ini menampilkan desain modern dan minimalis yang memungkinkan makanan istimewanya menjadi pusat perhatian.

## MEDIA CONTACT

Isyana Atiningmas  
Account Services



P R E F I N I T E  
C O M M U N I C A T I O N S

M. +62 812 8100 654  
E. [isyana@prefinite.id](mailto:isyana@prefinite.id)