

## KULINER KHAS KOTA SEMARANG PADA ABAD KE-19

Farah Zahidah Setiawan<sup>1</sup>, Arif Permana Putra, M.Pd<sup>2</sup>

Email: [2288230023@untirta.ac.id](mailto:2288230023@untirta.ac.id), [arif.permana@untirta.ac.id](mailto:arif.permana@untirta.ac.id)

Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas.

Sultan Ageng Tirtayasa, Jl. Raya Ciwaru No.25 Serang Banten, 42117, Telp / fax (0254)

280330

### ABSTRAK

Penelitian ini merupakan eksplorasi kuliner khas serta ciri khas kuliner di kota Semarang pada abad ke 19. Keberadaan kuliner khas Semarang tidak sekedar makanan namun juga mengandung nilai sejarah yang mendalam. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif melalui wawancara. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah: Heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Penelitian ini membahas tentang beberapa masakan khas Semarang seperti asal usulnya, komposisi, serta perkembangan masakan khas Semarang. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengidentifikasi jenis kuliner khas kota Semarang. (2) Hasil penelitian ini dapat menjadi landasan strategi konservasi agar pangan ini dapat terus dikenal dan diapresiasi oleh generasi mendatang. (3) Penelitian ini memungkinkan konsumen kuliner untuk mengembangkan program pendidikan kuliner berbasis budaya yang lebih menarik dan informatif. (4) Penelitian ini juga memberikan kontribusi terhadap upaya meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga dan melestarikan warisan kuliner lokal. Hasil penelitian melalui wawancara dan penelitian dokumen dapat disimpulkan bahwa sebagian besar masyarakat mengetahui tentang kuliner khas Semarang, namun masih banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang kuliner khas Semarang karena kurangnya promosi. Harapannya upaya ini dapat membantu menjaga dan mempromosikan kekayaan kuliner khas kota Semarang kepada wisatawan nusantara dan mancanegara.

**Kata Kunci:** Kuliner, Semarang

### ABSTRACT

This research is an exploration of typical culinary and culinary characteristics in the city of Semarang in the 19th century. The existence of typical Semarang culinary is not just food but also contains deep historical value. This research was conducted using qualitative methods through interviews. This research uses historical research methods: Heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. This research discusses several typical Semarang dishes such as their origin, composition, and the development of typical Semarang dishes. This research aims to (1) identify the typical culinary types of Semarang city. (2) The results of this research can be the basis for conservation strategies so that this food can continue to be recognized and appreciated by future generations. (3) This research enables culinary consumers to develop more interesting and informative culture-based culinary education programs. (4) This research also contributes to efforts to increase public awareness of the importance of maintaining and preserving local culinary heritage. The results of research through interviews and document research can be concluded that most people know about typical Semarang culinary, but there are still many people who do not know about typical Semarang culinary due to lack of promotion. It is hoped that this effort can help maintain and promote the culinary richness of Semarang city to domestic and foreign tourists.

**Keyword:** Culinary, Semarang

### PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara dengan keanekaragaman etnis, suku, dan budaya terbesar di dunia, menawarkan banyak masakan tradisional daerah. Keberagaman etnis, suku, dan budaya menjadi ciri khas negara mana pun di dunia. Kota Semarang merupakan salah satu

daerah di Indonesia yang menawarkan menu tradisional yang beragam (Hidayah, 2015). Kota Semarang yang terletak di Jawa Tengah merupakan salah satu kota tertua di Indonesia. Kota ini dikenal sebagai rumah bagi banyak budaya, termasuk makanan lezat terkenal seperti Lumpia, Wingko babat dan presto de chano (Rochmawati et al., 2013).

Masakan adalah ruang budaya dan sosial kehidupan sehari-hari, yang sangat dipengaruhi oleh peristiwa terkini. Masakan juga dapat mengekspresikan identitas sosial dan menghubungkan manusia dengan makhluk hidup lainnya (Roza et al., 2023). Selain itu, kenikmatan kuliner dapat mengekspresikan identitas budaya, yang dapat menyebabkan perpecahan sosial budaya (Weichart, 2014). Dengan kekayaan kuliner warisan nenek moyang kita yang perlu dilestarikan dan diwariskan dari generasi ke generasi, maka sudah selayaknya kita berkontribusi dalam melestarikan keanekaragaman kuliner yang ada di Semarang (Rochmawati et al., 2013).

Lumpia merupakan hasil perpaduan budaya kuliner Cina dan Jawa. Lumpia sudah menjadi salah satu masakan khas kota Semarang. Lumpia Semarang mempunyai keistimewaan tersendiri, terlihat dari ukurannya, lumpia Semarang berukuran lebih besar dibandingkan lumpia daerah lain, selain itu rasa lumpia kota Semarang juga berbeda dengan lumpia pada umumnya.

Tahu gimbal merupakan masakan khas Semarang yang terbuat dari tahu goreng, sayur mayur, dan bakwan udang. Hidangan ini juga ditaburi saus kacang yang terbuat dari kacang tanah yang dipanggang kasar.

Ketupat/Lontong Cap Go Meh sering dikaitkan dengan perayaan Tahun Baru Imlek dan festival Cap Go Meh pada komunitas Tionghoa Peranakan di kota Semarang, Jawa Tengah. Namun masyarakat Betawi (Jakarta), masyarakat Muslim di Indonesia bahkan masyarakat di Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, dan Filipina juga memiliki tradisi menyantap Ketupat/Lontong Cap Go Meh saat hari raya (Idul Fitri dan Idul Adha). (Agustina, Dewi, 2012.)

Pelopop babat wingko di Semarang adalah Loe Lan Hwa, seorang wanita Tionghoa yang pindah ke Semarang pada tahun 1944 (Setiawan, 2009). Pada tahun 1946, setelah kemerdekaan Indonesia, Loe Lan Hwa mulai memproduksi wingko (pamflet babat Wingko, stempel kereta api, 2020). Sejak produksi babat Wingko pada tahun 1946, banyak pula pengusaha yang ikut serta dalam produksi babat Wingko. Hal inilah yang menjadi alasan munculnya merek Wingko lain yang menamakan dirinya Wingko "asli". Namun masih terdapat perbedaan antara produk Wingko asli dengan produk yang dihasilkan kompetitor (Pratama, R.A.N, 2018: 6).

Roti Ganjel Rel atau Roti Gambang merupakan salah satu jenis roti yang mempunyai rasa autentik dan sedikit empuk setelah dimakan bagian atasnya (Hidayah, 2015). Disebut irisan kereta api karena teksturnya yang tebal dan padat serta bentuknya menyerupai irisan kereta api atau pengikat kereta api, berwarna coklat tua seperti kayu dengan taburan wijen di atasnya (Candria, 2022).

Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk melestarikan warisan budaya. Dalam upaya pelestarian warisan budaya, perlu diketahui dan diakui warisan budaya untuk membangun rasa memiliki, rasa hormat dan keinginan untuk melestarikan warisan budaya. Kata pepatah mengatakan "tak kenal maka tak sayang". Sesuai dengan kewenangan pemerintah kabupaten/kota, pelestarian warisan budaya dapat dilakukan dalam bentuk perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan.

Novelty

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan informasi yang lebih mendalam tentang sejarah, perkembangan, dan perubahan, serta penelitian ini juga akan menggali nilai-nilai budaya. Penelitian mengenai kuliner khas Semarang menjadi penting karena makanan tersebut bukan hanya merupakan bagian dari warisan kuliner khas Kota Semarang yang kaya akan sejarah dan budaya, tetapi juga karena keberadaannya yang semakin terancam oleh perubahan zaman dan tren kuliner modern. Oleh karena itu, penelitian ini diperlukan untuk mengungkap cerita dan eksistensi dari kuliner serta untuk

melestarikan pengetahuan dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional ini agar dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Dengan pemahaman yang lebih mendalam tentang eksistensi kuliner khas Semarang sebagai manifestasi jejak sejarah dan warisan kuliner legendaris khas Kota Semarang, dengan dilakukannya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi penting dalam upaya pelestarian dan pengembangan warisan budaya kuliner ini. Hasil penelitian tersebut menunjukkan pengaruh akulturasi budaya dalam kuliner Semarang, keanekaragaman jenis makanan yang mencerminkan karakter masyarakat Semarang, faktor-faktor yang menghambat promosi dan eksistensi kuliner khas Semarang, dan upaya pelestarian kuliner khas Semarang dalam mengangkat kembali makanan khas Semarang, serta dalam melestarikan kuliner khas Semarang. Namun, hanya sedikit penelitian yang mengkaji secara mendalam sejarah dan keberlanjutan kuliner khas tertentu.

## Gap Penelitian

Gap Penelitian pada jurnal ini adalah Berdasarkan penelitian sebelumnya, peneliti menemukan bahwa kuliner khas Semarang telah menjadi warisan kuliner yang melekat dan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Semarang (Indarsih et al., 2021; Hermintoyo et al., 2021; Hadiati & Utomo, 2020). Namun kenyataannya saat ini makanan tradisional daerah mulai kurang mendapat perhatian karena harus bersaing dengan produk makanan modern yang banyak terdapat di pasaran. (Udin dan Mukaromah, 2015). Jadi, meski beberapa kuliner khas Semarang ini sudah menjadi bagian dari kehidupan warga Semarang, namun eksistensinya sebagai warisan kuliner khas Semarang masih perlu ditingkatkan. Hal ini terbukti karena seiring berjalannya waktu, beberapa masakan khas Semarang akan semakin langka, bahkan di pasar tradisional. Beberapa permasalahan yang muncul adalah kurang efektifnya promosi. Hal ini dapat disebabkan oleh faktor-faktor seperti kurangnya penerus yang dapat mempertahankan industri kuliner khas Semarang atau perubahan preferensi konsumen terhadap hidangan lezat serta kurangnya iklan. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini adalah penelitian ini berfokus pada kuliner khas kota Semarang, namun bedanya pada umumnya penelitian ini akan lebih fokus pada kuliner. Kajian ini mengisi kesenjangan tersebut dengan menggali secara detail sejarah, nilai-nilai budaya, dan tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan eksistensi kuliner sebagai warisan kuliner khas Kota Semarang.

## Rumusan Masalah

1. Apa saja jenis jenis kuliner khas Semarang?
2. Apa yang menjadi strategi pelestarian yang dapat dikenal dan dinikmati oleh generasi mendatang?
3. Apa saja wawasan bagi para konsumen kuliner dalam mengembangkan edukasi kuliner berbasis budaya?
4. Apa saja kontribusi pada upaya peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga dan melestarikan warisan kuliner lokal?

## Tujuan

1. Mengetahui jenis jenis kuliner khas Semarang
2. Mengidentifikasi strategi pelestarian yg dikenal dan dinikmati oleh generasi mendatang
3. Mengidentifikasi wawasan bagi para konsumen dalam kuliner mengembangkan pada edukasi kuliner berbasis budaya
4. Mengetahui kontribusi pada upaya peningkatan kesadaran masyarakat betapa pentingnya menjaga kelestarian warisan kuliner lokal

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan filsafat post-positivis, data kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata dalam format wawancara (Sekaran, Uma dan Bougie, 2016). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik wawancara dan mengumpulkan informasi dari jurnal, buku dan internet. Penulis memilih wawancara virtual dengan beberapa pelaku kuliner di Kota Semarang. Dalam penulisan kali ini, penulis menggunakan metode sejarah dalam menulis. Metode sejarah juga digunakan sebagai sistem atau cara yang benar untuk mencari kebenaran dalam penulisan sejarah (Wasino, 2018:11). Dalam buku Pengantar Sejarah Kuntowijoyo. Ada empat tahapan dalam penelitian sejarah, yaitu: mengidentifikasi topik, mengumpulkan sumber (heuristik), memverifikasi (kritik sumber), interpretasi (analisis) dan historiografi (penulisan). Pada tahap heuristik ini, penulis mengumpulkan data secara tertulis. Dalam penulisannya, penulis mengumpulkan dokumen berupa catatan harian yang menyajikan peristiwa-peristiwa sejarah yang tergolong sumber primer.

Arsip yang diperoleh peneliti merupakan arsip-arsip yang berkaitan dengan objek penelitian. Arsip yang berkaitan dengan penelitian ini termasuk surat kabar Tionghoa Asing Lebih Banjak Jg Tinggal di Semarang. Semarang: Suara Merdeka. (1969), dan Suara Merdeka. 06 November 1985. Suara Merdeka tentang perlindungan Makanan di Kota Semarang.

Setelah mengumpulkan sumber primer dan sekunder, penulis melakukan kritik atau verifikasi sumber untuk memperoleh keabsahan dokumen yang diperoleh. selanjutnya yang dilakukan penulis adalah melakukan interpretasi, yang biasanya berarti menafsirkan peristiwa untuk memperoleh pengetahuan dan memahami suatu peristiwa yang perlu direkonstruksi. Setelah data sudah melalui kritik dan diinterpretasikan, langkah selanjutnya adalah merekonstruksinya sebagai teks sejarah. Dalam sejarah dituntut untuk mampu menyusun kalimat-kalimat yang informatif dan mudah dipahami oleh pembaca selanjutnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Wisata kuliner telah menjadi simbol kota semarang, khususnya Kota semarang mempunyai banyak jenis masakan yang beragam sebagai hasil dari aktivitas budaya masyarakatnya. Keanekaragaman masakan mencerminkan kepribadian dan ciri khas masyarakat Semarang. Keistimewaan atau keistimewaan yang ditampilkan pada masakan semarang adalah masakannya yang pedas, sedikit bumbu dan disajikan panas. Memang benar, Kota Semarang merupakan wilayah pesisir dengan iklim dan cuaca yang panas.

Selain itu masakan lezat khas semarang diolah dengan bumbu yang sederhana dan minimalis karena masyarakat semarang merupakan masyarakat yang sederhana dan tidak suka mengambil resiko. (Ahmadi, 2019). Hidangan atau kuliner khas daerah ini merupakan wujud budaya yang diwariskan secara turun temurun oleh masyarakat setempat, sehingga menjadikannya salah satu hidangan khas dan populer di daerah tersebut. Oleh karena itu, masyarakat dari luar daerah maupun wisatawan mancanegara yang berkunjung ke daerah ini penasaran untuk mencoba sajian khas tersebut.

Kuliner khas Semarang muncul seiring berkembangnya kota Semarang. Masyarakat Semarang yang merupakan bagian dari masyarakat pesisir menunjukkan ciri-ciri yang sangat berakulturasi dan beradaptasi dengan budaya lain yang masuk ke lingkungannya (Rochmawati dkk, 2013: 5). Oleh karena itu, masyarakat Kota Semarang dapat dengan mudah menerima hal-hal baru, baik dari segi konstruksi, kebiasaan, maupun keunikan masakannya.

Kota Semarang mempunyai banyak jenis masakan yang beragam, hasil dari aktivitas budaya masyarakatnya. Keanekaragaman masakan mencerminkan kepribadian dan ciri khas masyarakat Semarang.

Kebudayaan kota semarang sangat beragam dan harmonis, sehingga di kota semarang anda dapat merasakan perpaduan budaya jawa dengan budaya arab, india, eropa, dan cina.

Kebanyakan pengemudi roda niaga di Jawa Tengah adalah keturunan Tionghoa. (Suara Merdeka. (1969).

## **Lumpia Semarang Sejarah dan asal-usul**

Lumpia merupakan salah satu produk warisan budaya yang perlu dilestarikan karena memiliki makna dan nilai sejarah yang besar. Asal usul masakan lumpia bermula ketika Tjoa Thay Joe, kelahiran Fujian, memutuskan untuk tinggal dan menetap di Semarang dengan membuka usaha makanan khas Tionghoa Tiongkok berupa suplemen makanan berbahan dasar daging babi dan bambu. menggambar. Tjoa Thay Joe kemudian bertemu dengan Wasi, seorang penduduk asli Jawa yang juga menjual makanan yang hampir sama, hanya saja rasanya lebih manis dan berisi kentang dan udang. Seiring waktu, bukannya bermusuhan, mereka malah jatuh cinta dan menikah.

Kedatangan pedagang Tionghoa menciptakan mahakarya kuliner berupa lumpia khas Semarang. Lumpia atau dikenal juga dengan nama lunpia, pertama kali muncul di kota Semarang pada abad ke-19. Hidangan ini pertama kali diperkenalkan oleh seorang warga Tionghoa bernama Tjoa Thay Joe yang memutuskan untuk pindah ke sana dan membuka usaha makanan khas Tionghoa di kota Semarang.

Sajian lumpia ke piring dan susun karena lumpia merupakan salah satu kuliner khas kota semarang, bahkan identik dengan kota semarang, kuliner khas kota semarang.

Pada abad ke-19, Lumpia Semarang mulai dikenal luas dan menjadi populer di kalangan masyarakat, baik Tionghoa maupun Jawa. Hal ini disebabkan oleh rasanya yang enak dan cara penyajiannya yang praktis. Seiring dengan perkembangan waktu, Lumpia Semarang mulai dikenal di luar kota Semarang dan menjadi salah satu oleh-oleh khas yang wajib dibawa ketika berkunjung ke Semarang. Makanan ini juga menjadi simbol identitas kota Semarang, yang dikenal dengan keberagaman budayanya. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Pengaruh budaya Tionghoa**

Awalnya, lumpia yang dijual Tjoa Thay Joe berisi irisan daging babi dan rebung. Namun setelah bertemu dengan Mbak Wasih, warga asli Jawa yang juga menjual makanan sejenis yang lebih manis dan mengandung kentang dan udang, ia mengganti makanan olahannya. Selain itu, setelah menikah, mereka juga menyiapkan lumpia yang cocok dengan selera orang Indonesia, diisi dengan ayam atau udang yang dicampur dengan irisan rebung. Kisah cinta Tjoa Thay Joe dan Mbak Wasih melahirkan lumpia khas Semarang yang masih tenar hingga saat ini. (Solopos.com. Imam Yuda Saputra / Chelin Indra Sushmita.)

Salah satu makanan khas kota semarang yang masih eksis, populer dan masih digemari oleh wisatawan maupun penduduk lokal di semarang adalah lumpia. (Novia Rochmawati, Op.cit.).

Arti masakan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah masakan berupa telur dadar yang berisi daging, rebung, dan lain-lain, yang kemudian digulung dan digoreng. (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta: Balai Pustaka, 1990).). Lumpia merupakan hidangan tradisional yang lahir dari budaya populer Sino-Jawa. Lumpia berasal dari kata lun bing (baca: lu-en ping), dalam dialek Hokkien dibaca lun pia yang berarti kue bulat, kemudian diadaptasi ke dalam bahasa setempat sehingga masih disebut sampai sekarang adalah Lumpia, meskipun di beberapa tempat masih disebut Lumpia disebut kue bulat. masih disebut lumpia. (Aji 'Chen' Bromokusumo, 2013).

Pada abad ke-19, Lumpia Semarang memainkan peran penting dalam berbagai acara dan perayaan di Semarang. Makanan ini tidak hanya dihargai karena rasanya yang lezat, tetapi juga karena melambangkan perpaduan budaya antara komunitas Tionghoa dan Jawa. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Pada abad ke-19, Semarang menjadi salah satu pusat perdagangan utama di Indonesia, yang membawa pengaruh besar terhadap perkembangan kuliner lokal, termasuk Lumpia Semarang dan Soto Semarang. Pengaruh budaya dan perdagangan luar negeri pada abad ke-19 memainkan peran signifikan dalam pengembangan kuliner di Semarang. Pengaruh ini tidak hanya memperkaya rasa dan variasi kuliner lokal tetapi juga membantu mempromosikan hidangan khas Semarang ke dunia luar, menjadikannya ikon kuliner yang dikenal hingga saat ini. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Bahan-bahan dan cara pembuatan**

Bahan: 15 lembar kulit lumpia, 2 sendok makan tepung terigu (larutkan dalam 1 sendok makan air), minyak goreng secukupnya (untuk menggoreng).

Bahan isian: 3 siung bawang putih (cincang), 1 sendok teh ebi sangrai (ditumbuk halus), 50 gram udang (cincang), 50 gram daging ayam (cincang), 2 butir telur (kocok rata), 200 gram rebung segar (iris tipis), 1 sendok makan kecap manis, 1/2 sendok teh garam, 1/4 sdt merica bubuk, 1/2 sdt gula pasir, 2 sdt minyak (untuk menggoreng).

Bahan saus: 1 siung bawang putih (dihaluskan), 300 ml air bersih, 50 gram gula merah (sisir halus), 1/4 sendok teh merica bubuk, 25 gram gula halus, 3 sendok makan sagu bubuk (dilarutkan dalam 1 sendok makan air)

langkah pembuatannya:

1. Tumis bawang putih dan ebi hingga harum, lalu masukkan udang dan ayam, masak sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Selanjutnya orak-arik telur lalu masukkan rebung dan tumisan daging. Lalu aduk rata hingga semua bahan matang merata, lalu tambahkan kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula halus. Aduk hingga meresap.
3. Ambil sepotong kulit lumpia dan masukkan isiannya, lalu lipat dan gulung kulit lumpia.
4. Rekatkan ujungnya dengan larutan tepung.
5. Goreng lumpia dalam minyak panas dengan api kecil hingga berwarna coklat keemasan, sajikan lumpia dengan saus.
6. Untuk membuat kuahnya, rebus bawang putih dengan 300ml air hingga mendidih, tambahkan gula merah, merica bubuk, dan gula halus, masak sambil diaduk hingga semua bahan larut. (Kompas.com. Nur Rohmi Aida.2023.)

Kulit Lumpia : terbuat dari tepung terigu, air, dan garam. Kulit ini dibuat tipis dan digoreng hingga renyah.

Isi Lumpia : Rebung (bambu muda), Ayam atau Udang, Telur ayam yang diorak-arik, Sayuran: Wortel, tauge, dan kadang-kadang sayuran lainnya seperti kubis.

Pelengkap : Saus manis, Acar

Pada abad ke-19, ketersediaan bahan mungkin lebih terbatas dan kualitasnya bervariasi tergantung pada musim dan metode pengawetan tradisional. Sekarang, bahan-bahan lebih mudah diakses sepanjang tahun dengan kualitas yang lebih konsisten berkat teknologi pengolahan dan distribusi modern. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Tahu Gimbal**

### **Latar belakang nama dan popularitas**

Dilansir dari [Jatengprov.go.id](http://Jatengprov.go.id), Jumat (13 Mei 2022), tahu gimbal merupakan makanan yang sudah ada sejak abad ke-19, tepatnya saat Semarang masih menjadi wilayah jajahan Belanda. Awalnya jenis tahu yang digunakan adalah tahu berongga. Kata "pong" merupakan singkatan dari kata dalam bahasa Jawa yaitu "kopong" yang artinya kosong.

Tahu gimbal merupakan masakan yang sangat melegenda dan salah satu masakan khas daerah Semarang. Tahu Gimbal menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di Semarang agar keberadaannya tidak hilang, sehingga diperlukan strategi yang tepat dalam mengembangkan Gimbal Tahu.

Ciri dari kacang jenis ini adalah jika digoreng hingga matang akan mengembang namun akan mengecil jika didiamkan beberapa saat. Secara tampilan, tahu gimbal mirip dengan

Ketoprak Jakarta. Hanya saja masakan Tahu Gimbal ini menggunakan udang dan kubis, sedangkan Ketoprak Jakarta menggunakan bihun, tauge, dan telur.

Namun seiring berkembangnya variasi masakan tradisional, penggunaan tahu dalam masakan tahu pong telah digantikan oleh tahu yang lebih kental. Sampai saat ini tahu gimbal masih digandrungi oleh masyarakat kota Semarang. Rasa manis dan asin dari bumbu kacang serta renyahnya udang dan tahu goreng membuat sajian ini semakin menarik. (Solopos.com. Yesaya Wisnu / Chelin Indra Sushmita. 2022)

Ciri khas tahu gimbal Semarang sudah ada sejak zaman kolonial, diperkirakan sudah ada sejak abad ke-19. Asal usul tahu gimbal tidak terlepas dari kehadiran tahu yang sudah ada di Semarang bahkan sebelum penjajahan. Awalnya tahu yang digunakan adalah tahu pong. Tahu pong merupakan salah satu jenis tahu yang tidak ada isiannya atau berlubang. Dalam bahasa Jawa, kopong artinya kosong atau kosong di tengah. Kopong dalam bahasa Jawa artinya hampa atau kosong. Belum ada informasi yang jelas mengenai sejarah tahu di Semarang. Mengutip buku *Peranakan Chinese in Indonesian Cuisine* karya Aji "Chen" Bromokusum yang diperoleh dari wawancara dengan berbagai sumber, disimpulkan bahwa tahu pong sudah populer di Semarang sejak tahun 1930-an.

Sekarang tahu gimbal Semarang tidak selalu menggunakan tahu pong. Semua jenis tahu bisa digunakan untuk membuat tahu gimbal. Nama "gimbal" dalam masakan ini berarti "kental". Saat itu, orang Jawa menyebut bentuk ini "kempel". Namun seiring berjalannya waktu, masyarakat di Semarang menyebut "rambut gimbal" dengan sebutan "gimbal". (ptsuparmatbk.com. Dini Harianti BR Sinambala. 22 Agustus 2024)

Tahu Gimbal adalah hasil dari perpaduan budaya dan inovasi lokal di Semarang. Meskipun tidak ada dokumentasi rinci tentang asal-usulnya pada abad ke-19, kombinasi bahan-bahan lokal dan pengaruh budaya yang kuat menjadikan hidangan ini sebagai simbol kuliner yang kaya sejarah dan cita rasa. Cerita-cerita tentang penamaan dan peran sosialnya menambah kekayaan budaya di balik Tahu Gimbal. (Wawancara dengan Pak Fauzie Dhimas)

## **Komponen utama dan resep tradisional**

Tahu gimbal merupakan masakan yang sangat melegenda dan salah satu masakan khas daerah Semarang. Hidangan ini terdiri dari tahu goreng, kubis mentah cincang, lontong, tauge, telur dan rambut gimbal, atau bakwan udang yang digoreng dengan adonan dan dicampur dengan saus kacang spesial karena menggunakan terasi. Pada tahu gimbal, gunakan saus kacang yang ditumbuk kasar hingga encer. Gimbal sendiri adalah nama masakan daerah Semarang yang terbuat dari udang yang digoreng, dibumbui dengan bumbu masakan dan sedikit tauge. Setelah digoreng, hasilnya berupa gumpalan padat menyerupai ikal rambut manusia.

Bahan membuat tahu goreng: 4-5 potong tahu goreng, 5 potong paprika, 2 siung bawang putih, 2 sendok makan kacang tanah sangrai, sedikit cuka, 1 sendok makan terasi, 2 batang bubuk seledri cincang kecil, bawang merah tumis, kecap manis, kol mentah

Bahan membuat gimbal udang: 100 gram udang kecil, 150 gram tepung beras, 2 umbi bawang putih, 1 sendok teh ketumbar, ½ sendok teh adas manis, 1 sendok teh adas lengkuas, 2 biji kemiri, Garam secukupnya, Air secukupnya, Minyak kelapa secukupnya

Cara membuat tahu gimbal:

1. Gimbal Udang: Haluskan bumbu seperti bawang putih, ketumbar, adas manis, lengkuas, biji candelilla dan garam. Campur dengan tepung. Tuangkan beberapa sendok air. Aduk campurannya.
2. Campur dengan udang lalu goreng tipis-tipis di wajan hingga kering.
3. Saus tahu: Haluskan bawang putih, cabai dan kacang tanah. Tambahkan terasi, cuka dan kecap.
4. Aduk dengan beberapa sendok air matang. Aduk dan cicipi.
5. Penyajian: Tata tahu di piring. Tambahkan tahu, kol suwir, dan siram dengan saus.

6. Taburi dengan bawang goreng dan irisan seledri. Hidangkan. (Alma Erin Mentari. Kompas.com. Diakses 18 Maret 2021 pukul 10.31 WIB)

## **Perubahan dari masa ke masa**

Masakan khas Semarang, termasuk tahu gimbal, bisa dikembangkan atau diperkenalkan lebih luas. Selain itu, harus ada kerjasama antar masyarakat Semarang. memperkenalkan dan mempromosikan wisata kuliner khususnya tahu gimbal yang merupakan salah satu daya tarik wisata kuliner Kota Semarang.

Hal ini terlihat dari banyaknya penjual tahu di ibu kota provinsi Jawa Tengah ini. Salah satu warung tahu gimbal yang legendaris adalah Warung Tahu Gimbal Lumayan Pak Man. Warung ini dikenal juga dengan nama Warung Tahu Gimbal Plampitan dan sudah ada sejak tahun 1950an

Nama "Plampitan" diberikan karena lokasi warungnya di Jalan Plalampitan dan tidak jauh dari Hotel Plalampitan. Lokasinya juga dinilai sangat strategis karena berada di pusat kota. Meski warungnya kecil dan hanya mampu menampung 10 orang, warung tahu gimbal ini menjadi tempat makan tahu gimbal favorit warga sekitar. (Solopos.com. Yesaya Wisnu / Chelin Indra Sushmita. 2022)

Pada abad ke-19, Tahu Gimbal memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Semarang. Makanan ini tidak hanya menyediakan nutrisi yang diperlukan tetapi juga berfungsi sebagai pengikat sosial dalam komunitas. Kehadirannya yang meluas di pasar dan warung, serta perannya dalam berbagai acara dan perayaan, menunjukkan bahwa Tahu Gimbal adalah bagian integral dari budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat Semarang. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Tahu Gimbal lebih populer di kalangan menengah ke bawah, termasuk pedagang, pekerja, dan komunitas lokal yang mencari makanan terjangkau namun mengenyangkan. Kuliner ini juga diterima luas oleh komunitas Jawa dan Tionghoa karena sifatnya yang sederhana dan adaptasi budaya yang kuat, sedangkan Soto Semarang lebih populer di kalangan menengah ke atas, pejabat, dan orang-orang berpengaruh yang menganggapnya sebagai hidangan istimewa. Soto sering disajikan dalam acara khusus dan dianggap sebagai simbol status, dengan penerimaan yang kuat di komunitas Jawa karena kekayaan rempah dan cita rasanya. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Lontong cap go meh**

### **Makna budaya dan sejarah**

Mengutip Halbwachs (1995), Ketupat/Lontong Cap Go Meh dengan tekstur kenyal/lengket yang disajikan dengan sambal pedas merupakan proses mengingat, meminjam/mengambil bahan dari kenyataan dan membangun reaksi sosial melalui tradisi makan bersama. Imigran Tionghoa asal Pulau Jawa ini merupakan bagian dari diaspora yang tidak serta merta meninggalkan budaya asalnya, namun ia bernegosiasi dengan menawarkan pengalaman pribadinya untuk dinamisme budaya lokal. Jadi, menurut kami, tradisi makan ketupat bersama saat perayaan Cap Go Meh merupakan kenangan umum masyarakat Tionghoa Peranakan. Wali Songo melestarikannya melalui perayaan Idul Fitri Ketupat (Bakda Ketupat).

Hidangan ini konon merupakan hasil percampuran budaya Tionghoa dan Jawa. Hal ini bermula ketika pendatang Tionghoa tiba di Pulau Jawa pada abad ke-14. Para pendatang yang datang tidak diperkenankan membawa perempuan dari negaranya, sehingga banyak laki-laki Tionghoa yang menikah dengan perempuan Jawa. Kombinasi ini menghidupkan hidangan asli Jawa yang lezat saat perayaan hari raya Imlek, seperti Tahun Baru Imlek dan Cap Go Meh. Lontong Cap Go Meh menggantikan yuanxiao di sini yaitu bola-bola yang terbuat dari tepung beras.

Hidangan dalam perayaan Cap Go Meh semuanya mempunyai makna tersendiri, tak terkecuali lontong Cap Go Meh. Masyarakat etnis Tionghoa meyakini Cap Go Meh yang panjang bisa membawa keberuntungan, seperti dikutip detikNews.

Selain lontong, masakan ini juga memiliki telur, daging, dan ayam dengan kuah kelapa emas. Tentunya isian cap go meh lontong juga mempunyai arti tersendiri. Lontong yang panjang melambangkan umur yang panjang. Adapun telur dan saus emasnya dianggap sebagai simbol keberuntungan. Warna emas pada kuahnya melambangkan emas yang identik dengan kekayaan.

Selain itu, warna merah pada daging di dalamnya juga berarti kemakmuran. Sedangkan lauk ayam melambangkan kerja keras, karena ayam dianggap pekerja keras dan gigih dalam mencari makan. Selain hidangan yang memiliki makna mendalam, masyarakat juga harus memperhatikan cara penyajian lontong Cap Go Meh. Menurut detikFood, hidangan ini biasanya disajikan dalam mangkuk berisi lauk pauk dan kuah kental yang menjulang tinggi.

Cara penyajian ini terinspirasi dari tradisi Jawa dan Tiongkok. Masyarakat Jawa mempunyai kebiasaan makan dalam porsi besar sebagai salah satu cara menunjukkan rasa syukur kepada Tuhan. Tak jauh berbeda: Orang Tiongkok juga menganggap makan sepiring penuh berarti berdoa dan mengharapkan rejeki. (Alifia Kamila.detikcom 2024.)

Pengaruh budaya Tionghoa terhadap Lontong Cap Go Meh di Semarang pada abad ke-19 sangat signifikan. Melalui perayaan Cap Go Meh, komunitas Tionghoa mengintegrasikan tradisi mereka dengan bahan dan cita rasa lokal, menciptakan hidangan yang kaya akan makna budaya dan sosial. Adaptasi dan akulturasi ini tidak hanya memperkaya kuliner lokal tetapi juga memperkuat hubungan antara komunitas Tionghoa dan masyarakat pribumi. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

### **Bahan-bahan dan proses pembuatan**

Bahan lontong: 2 kg beras kualitas baik, dicuci, direndam 2 jam, ditiriskan

Bahan bubuk Kedelai: 20 gram kedelai, dicuci, ditiriskan 2 lembar daun jeruk, 1 lembar daun pandan, 1 sdm gula pasir, 1 sdt garam

Bahan sambal go meh (saus longong cap go meh): 200 g cabai merah besar, 250 g buncis iris, iris secara serong 150 g tempe, potong dadu kecil 10 pasang ampela hati, potong-potong 2 sendok makan udang kering 1 batang serai tumbuk 3 lembar daun salam, 2 lembar lengkuas, 1 setengah liter santan dari 1 butir kelapa 100 gram bawang goreng untuk taburan, 2 buah tomat, 1 1/2 sdt garam, 3 sdm gula halus, 1 sdt penyedap rasa, 1 sdt kalsu bubuk instan, 5 sdm minyak Rose Brand, untuk menggoreng.

Cara membuat Lontong cap go meh Ny. Liem:

1. Tuang 150 gr beras ke dalam cetakan yang dialasi daun pisang untuk membuat longong. Rebus dalam air mendidih dengan satu sendok teh garam selama enam jam. Angkat dan tiriskan airnya.
2. Siapkan bubuk kedelai dengan cara memanggang kacang kedelai dengan api kecil bersama daun jeruk dan daun pandan hingga kacang berubah warna menjadi coklat keemasan. Lift.
3. Masukkan kedelai sangrai ke dalam blender dan haluskan, lalu saring melalui saringan. Tambahkan gula dan garam, aduk rata. Menyisihkan.
4. Siapkan bahan sambal godok, panaskan minyak, masukkan hati ampela, serai, daun salam, dan lengkuas. Masak hingga harum.
5. Tambahkan 100 gram irisan cabai merah dan santan secukupnya hingga ampela empuk. Tambahkan santan kental dan sisa bumbu. Masak hingga mendidih.
6. Tambahkan kacang hijau, sisa irisan cabai merah, dan udang kering. Masak sampai matang. Ambil itu.
7. Rebus santan untuk membuat ayam. Tambahkan ayam, daun jeruk, daun salam dan serai.
8. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam rebus, aduk rata agar santan tidak pecah.
9. Tambahkan garam, gula, bumbu dan merica. Aduk rata lalu masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. (Krisda Tiofani Silvita Agmasari. (kompas.com) 15 Februari 2022).

### **Perayaan Cap Go Meh dan penyajian kuliner**

Ketupat/Lontong Cap Go Meh sering dikaitkan dengan perayaan Tahun Baru Imlek dan festival Cap Go Meh pada komunitas Tionghoa Peranakan di kota Semarang, Jawa Tengah. Namun masyarakat Betawi (Jakarta), masyarakat Islam di Indonesia bahkan masyarakat di Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, dan Filipina juga mempunyai tradisi menyantap Ketupat/Lontong Cap Go Meh saat Idul Fitri dan Idul Adha. (Agustina, Dewi. 2012.)

Dalam bukunya *Chinese Muslim in the 15th and 16th Centuries: The Malay Chronicle of Semarang and Chrebon*, H.J. de Graaf menjelaskan ketupat sudah dikenal masyarakat Jawa sejak abad ke-15. sejajar dengan penyebaran agama Islam di pulau Jawa oleh Wali Songo. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, Wali Songo berperan penting dalam menyebarkan agama Islam di Pulau Jawa. Menariknya, aksara Tionghoa termasuk dalam ajaran Islam mereka.

Lebaran Ketupat (Bakda Ketupat) adalah adat makan pada perayaan Hari Raya yang dipopulerkan oleh Wali Songo di pulau Jawa. Perayaan yang jatuh pada hari Sabtu setelah Idul Fitri ini diisi dengan tradisi mengantarkan atau menyantap ketupat bersama orang tersayang, melambangkan kebersamaan atau persahabatan yang erat. (Ringkasan dari sumber lisan: [berita.plasa.msn.com](http://berita.plasa.msn.com)). Menurut hipotesis kami, tradisi makan ketupat bersama orang tersayang saat perayaan Idul Fitri Ketupat dan Cap Go Meh juga memiliki makna yang sama.

Perayaan Cap Go Meh secara harafiah merupakan perayaan malam kelima belas dalam rangkaian perayaan Tahun Baru Imlek (Sincia). Istilah Cap Go Meh berasal dari dialek Hokkian yang berarti malam kelima belas; Paling populer di Indonesia, Singapura dan Malaysia. Di Tiongkok, Cap Go Meh menjadi puncak perayaan Tahun Baru Imlek. Alhasil, perayaannya lebih bersifat sosial dan lebih mirip "festival rakyat", seperti parade, pertunjukan barongsai di jalanan, dan penyalaan lampion sebagai penghias kota. Lentera yang menjadi ciri khas festival Cap Go Meh sudah ada sejak Dinasti Han, itulah sebabnya festival ini disebut Festival Lentera atau Festival Yuan Xiao. (Ringkasan dari sumber lisan, [chinahighlights.com](http://chinahighlights.com). 13 Mei 2012, [indonesia.cri.cn](http://indonesia.cri.cn). 13 Mei 2012, [en.wikipedia.org](http://en.wikipedia.org). 13 Mei 2012)

Selain festival lampion rakyat, festival Cap Go Meh atau dikenal dengan Yuan Xiao juga dirayakan secara keluarga melalui tradisi makan dan minum bersama. Hidangan khasnya adalah Yuan Xiao (tangerine) atau bulat. Kue bundar adalah bola-bola yang terbuat dari ketan (seperti moci) yang dimakan dengan gula rebus dan bumbu. Yuan Xiao atau siklus ini dimaksudkan untuk mempererat persaudaraan, mempersatukan dan meraih kebahagiaan di tahun baru. (Sumber dari lisan di [Chineseculture.about.com](http://Chineseculture.about.com). 13 Mei 2012, [chinahighlights.com](http://chinahighlights.com). 13 Mei 2012)

Cap Go Meh bukan hanya tentang hidangan khas seperti Lontong Cap Go Meh, tetapi juga merupakan sebuah perayaan budaya yang penting dalam komunitas Tionghoa. Penyajian khusus dari hidangan ini sering kali menjadi momen untuk berkumpul bersama keluarga dan menikmati hidangan lezat dalam suasana yang penuh kebersamaan dan kegembiraan. Tradisi ini juga mengandung makna sosial dan spiritual yang dalam bagi komunitas Tionghoa, memperkuat hubungan keluarga dan kebersamaan di tengah-tengah tahun yang baru. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Pada awalnya merupakan integrasi antara hidangan tradisional Indonesia (lontong) dengan elemen-elemen Tionghoa (opor ayam, sayur lodeh, sambal goreng ati, dan telur pindang), hidangan ini telah menjadi simbol kebersamaan dan perpaduan budaya yang penting dalam perayaan Cap Go Meh. Meskipun mungkin mengalami sedikit perubahan dalam teknik memasak dan variasi bahan. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Wingko babat**

### **Asal-usul dan popularitas di Semarang**

Wingko babat merupakan salah satu sajian masakan khas Semarang yang semakin berkembang dan diminati masyarakat dari tahun ke tahun. Hal inilah yang menjadi alasan munculnya merek wingko-wingko lainnya. Namun seiring berjalannya waktu, masakan

tradisional yang lezat mulai kehilangan popularitas. Oleh karena itu, upaya pelestarian harus dilakukan agar wingko sebagai makanan tradisional tetap eksis.

Pelopop Wingko Babat di Semarang adalah Loe Lan Hwa, seorang wanita Tionghoa yang pindah ke Semarang pada tahun 1944 (Setiawan, 2009). Pada tahun 1946, setelah kemerdekaan Indonesia, Loe Lan Hwa mulai memproduksi wingko (pamflet babat Wingko, stempel kereta api, 2020). Sejak produksi babat Wingko pada tahun 1946, banyak pula pengusaha yang ikut serta dalam produksi babat Wingko. Hal inilah yang menjadi alasan munculnya merek Wingko lain yang menamakan dirinya Wingko "asli". Namun masih terdapat perbedaan antara produk Wingko asli dengan produk yang dihasilkan kompetitor (Pratama, R.A.N, 2018: 6).

Wingko Babat sudah dikenal sejak tahun 1946 dan mulai berkembang sesuai selera masyarakat. Hal ini ditandai dengan berdirinya produsen babat Wingko yang tersebar di berbagai wilayah Kota Semarang.

Keberadaan Wingko semakin diapresiasi konsumen yang mayoritas adalah wisatawan. Tahun 1946 menandai dimulainya penciptaan kronik Wingko Babat. Loe Lan Hwa dan D Mulyono merupakan pionir babat wingko pertama di Semarang. Ia mulai memperkenalkan resep masakan Semarang milik keluarganya dengan nama babat wingko "Cap Kereta Api". Awalnya babat Wingko dikemas dalam kertas biasa, tanpa stempel atau label. Namun, ketika pembeli mulai bertanya tentang kue yang dibuatnya, Loe Lan Hwa mulai berpikir untuk memberi stempel atau branding pada kue tersebut. Merek yang dipilih adalah "Cap Kereta Api". Ide dan logonya berasal dari gambar sampul buku nasehat yang disediakan di gerbong makan yang dahulu dikenal dengan nama gerbong katering. Ilustrasi kereta api yang dibuat dalam kemasan wingko merupakan pilihan D Mulyono yang bekerja di bagian restorasi kereta api (Setiawan, 2009).

Awalnya dia menggunakan gambar kereta api bernama "Cap Spoor". Namun kemudian sesuai perkembangan bahasa Indonesia, kata "Cap Spoor" diganti dengan "Cap Kereta Api" (pamflet stempel kereta api kolom Wingko, 2020). Namun Wingko babat semakin digemari banyak orang sehingga menginspirasi orang lain untuk mencoba membuat kue serupa dengan gambar kereta api sebagai merek dagangnya, meski gambarnya tidak seratus persen sama. Situasi tersebut cukup membingungkan konsumen. Nah, untuk membedakan kue babat wingko yang dibuatnya dengan kue lainnya, Loe Lan Hwa menambahkan nama suaminya "D Mulyono".

Dengan tulisan "d/h Loe Soe Siang" (nama ayahnya) ditambahkan pada bagian belakang kemasan masakan babat wingko buaatannya. Penambahan "d/h Loe Soe Siang" dimaksudkan untuk menegaskan bahwa wingko triptych karya D. Mulyono merupakan kelanjutan dari wingko babat yang dibawakan oleh Loe Soe Siang dalam Babat (Abidin, 2013).

Wingko Babat bukan hanya sekadar makanan tradisional Semarang, tetapi juga simbol dari interaksi budaya yang kaya dan perkembangan kuliner di Indonesia pada abad ke-19. Dengan bahan-bahan lokal yang melimpah dan teknik pembuatan yang sederhana namun lezat, Wingko Babat berhasil mendapatkan tempat di hati masyarakat Semarang. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Resep tradisional dan cara pembuatan**

Proses pembuatan babat wingko tahun 1898 di Babat dan di Semarang tahun 1946 sampai sekarang masih menggunakan bahan-bahan yang tersedia antara lain: tepung ketan, kelapa muda parut, gula pasir, santan dan air. Dimana bahan-bahan tersebut sudah lama ada di nusantara dan masuk dalam teks kuliner "Serat Centhini" (Sunjata, 2014: 25). Awal produksi babat wingko dilakukan tanpa penambahan bahan pengawet. Namun sejak tahun 2019, babat Wingko dikemas secara higienis dalam plastik vakum press sehingga dapat disimpan hingga satu bulan (Rismoko, 2019).

Proses pembuatan babat wingko pertama kali dilakukan pada tahun 1946, masih menggunakan alat tradisional. Proses pemanggangan disebut juga menyangrai

menggunakan kompor besar dengan api menggunakan kayu bakar serta batok kelapa dan serabut. Melalui penyangraian dengan cara tradisional ini, aroma wingko bisa menjadi lebih khas (Sholikhah, 2013:93).

Namun pada tahun 1980an, proses pembakaran babat wingko menggunakan peralatan modern yang sebagian besar terbuat dari aluminium, seperti loyang, oven, dan pengaduk atau mixer (Sugito, 2020).

## **Pelestarian tradisi kuliner**

Sejak awal pembuatan Wingko Babat pada tahun 1946 di Semarang hanya mempunyai rasa original atau kelapa, namun seiring dengan semakin meningkatnya selera konsumen masyarakat dan agar tidak ketinggalan dibandingkan dengan makanan lainnya. Tahun berikutnya, pada tahun 2014 Wingko adalah dilahirkan. Babat Semarang mulai berinovasi dengan menawarkan berbagai rasa seperti original, coklat, pisang, durian dan nangka yang diluncurkan di pasaran dengan kereta cap Wingko (Lily Handayani, 2020).

Salah satu warisan budaya takbenda yang menjadi kuliner khas Semarang adalah wingko babat. Babat Wingko dianggap sebagai warisan budaya tak benda karena usianya sudah lebih dari 50 tahun sejak Wingko diproduksi pada tahun 1946. Babat Wingko merupakan salah satu kuliner khas Semarang yang disukai warga kota Semarang dan paling banyak dicari wisatawan. dibuktikan dengan semakin banyaknya pengusaha yang memproduksi wingko babat sejak berdirinya wingko babat pada tahun 1946. Namun di era globalisasi saat ini, masakan barat semakin membanjiri pasar konsumsi. Seiring dengan mulai berkembangnya selera masyarakat, maka lambat laun warisan budaya nenek moyang akan tergerus oleh budaya baru. Dari sinilah budaya modern lahir. Menurut Koentjoroningrat, kebudayaan merupakan cerminan nilai-nilai, kepercayaan, pendapat, dan gagasan komunal secara umum, sehingga dapat dipahami sebagai identitas masyarakat (Septemuryantoro, 2020: 3).

Mengingat kondisi kuliner di Semarang saat ini, perlu dilakukan upaya preventif agar masakan wingko, salah satu warisan budaya takbenda khas Semarang, dapat bertahan di masa depan.

Wingko Babat, seperti makanan tradisional lainnya, mengalami evolusi dalam proses pembuatannya seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi. Meskipun ada variasi yang mungkin terjadi dari tahun ke tahun, inti dari resep dan tradisi dalam pembuatan Wingko Babat tetap dipertahankan untuk memastikan bahwa warisan kuliner ini terus hidup dan dapat dinikmati oleh generasi masa kini dan mendatang. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Wingko Babat khas Semarang memiliki beberapa perbedaan yang membuatnya berbeda dari versi yang ada di daerah lain di Indonesia. Perbedaan ini tidak hanya terkait dengan bahan-bahan yang digunakan tetapi juga dengan cara pembuatan, tekstur, dan cita rasa yang dihasilkan. (Wawancara dengan Pak Fauzie Dhimas)

Pada abad ke-19, pengaruh dari kuliner lain di Indonesia maupun mancanegara memang mempengaruhi evolusi dan variasi dari resep asli Wingko Babat di Semarang. Meskipun resep dasarnya tetap mengutamakan bahan-bahan tradisional seperti kelapa parut dan gula jawa, adanya interaksi dengan budaya kuliner lain membawa pengaruh dalam beberapa aspek, seperti teknik pembuatan, presentasi, atau bahan tambahan yang digunakan. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Wingko Babat khas Semarang tetap mempertahankan esensi resepnya yang tradisional, meskipun ada pengaruh dari kuliner lain di Indonesia atau mancanegara yang mempengaruhi beberapa aspeknya seperti pengaruh budaya, globalisasi, perubahan iklim serta ketersediaan bahan baku. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Roti Ganjel Rel atau Roti Gambang merupakan roti dengan rasa legit yang sedikit melunak setelah diberi topping (Hidayah, 2015). Disebut Ganjel Rel karena teksturnya tebal dan padat serta bentuknya menyerupai Ganjel Rel atau pengikat kereta api, warnanya coklat tua seperti kayu yang ditaburi wijen (Candria, 2022). Roti Ganjel Rel sebenarnya mirip dengan roti gambang Betawi peninggalan Belanda (Candria, 2022). Oleh karena itu, di Jakarta roti jenis ini disebut roti gambang karena bentuknya yang sama dengan Gambang Kromong, alat musik khas Betawi. Roti gambang sendiri mencapai puncak popularitasnya pada tahun 1980an dan 1990an (Lestari, 2020). Roti Ganjel Rel juga merupakan warisan yang sangat penting dalam sejarah dan budaya kota Semarang. Dalam sejarah roti jenis ini sebenarnya belum ada bukti khusus, namun diyakini bahwa roti jenis ini pertama kali dibuat pada masa penjajahan Belanda. Lebih detailnya, roti jenis ini awalnya terinspirasi dari roti Belanda bernama ontbijtkoek.

Ontbijtkoek merupakan masakan yang terbentuk dari akulturasi lokal Belanda, seringkali menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya (Yuniasih, 2023). Ontbijtkoek artinya "kue sarapan" (ontbijt = sarapan, koek = kue). Ontbijtkoek juga sering disebut kue bumbu belanda karena dibumbui dengan beberapa bumbu seperti cengkeh, kayu manis, jahe dan pala. Banyak resep tradisional Belanda yang memerlukan bumbu (kruiden), yang awalnya dipasarkan oleh Perusahaan Hindia Timur Belanda (VOC).

Roti Ganjel Rel atau Roti Gambang adalah roti yang memiliki ciri khas berupa bentuknya yang panjang dan pipih, mirip dengan gantungan kunci atau "ganjel rel" yang digunakan di kereta api pada masa lampau, sehingga dikenal dengan sebutan Roti Ganjel Rel. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Perubahan dalam penyajian dan cita rasa**

Seiring berjalannya waktu, Roti Ganjel Rel telah menjadi warisan kuliner yang melekat dan menjadi bagian dari keseharian masyarakat Semarang (Indarsih dkk., 2021; Hermintoyo dkk., 2021; Hadiati & Utomo, 2020). Namun kenyataannya saat ini makanan tradisional daerah mulai kurang mendapat perhatian karena harus bersaing dengan produk makanan modern yang banyak terdapat di pasaran (Udin & Mukaromah, 2015). Oleh karena itu, meskipun roti ini sudah menjadi bagian dari kehidupan warga Semarang, namun eksistensinya sebagai warisan kuliner khas Semarang masih perlu lebih ditingkatkan. Hal ini terbukti karena seiring berjalannya waktu roti jenis ini semakin langka, bahkan di pasar tradisional. Beberapa permasalahan yang dihadapi adalah kurang efektifnya promosi. Hal ini dapat disebabkan oleh faktor-faktor seperti kurangnya penerus yang dapat menopang industri Roti Ganjel Rel atau perubahan preferensi konsumen terhadap makanan modern dan juga kurangnya kegiatan promosi.

Roti Ganjel Rel berfungsi sebagai simbol identitas budaya masyarakat Semarang. Sajian ini tidak hanya mencerminkan warisan kuliner lokal, namun juga mewakili nilai dan tradisi yang dipertahankan masyarakat. Kuliner khas tradisional ini jarang ditemui di luar kota Semarang. Roti Ganjel Rel merupakan salah satu hidangan tradisional yang mempunyai nilai sejarah dan budaya yang tinggi di kota Semarang. Roti jenis ini terkenal dengan teksturnya yang keras dan bentuknya yang menyerupai rel kereta api, sesuai dengan namanya. Meski sudah tidak sepopuler dulu, Roti Ganjel Rel masih dijual di beberapa toko roti tradisional dan sering dijumpai pada acara-acara tertentu seperti Dugderan, festival tahunan yang diadakan untuk merayakan bulan Ramadhan.

Mempertahankan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan budaya Kota Semarang memerlukan upaya yang komprehensif. Aspek penting lainnya adalah memperluas pasar roti jenis tersebut agar tetap relevan dengan pertumbuhan konsumsi masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan 48% setuju dan 52% sangat setuju Roti Ganjel Rel membutuhkan pasar yang lebih besar. Langkah strategis yang bisa dilakukan adalah dengan menggunakan platform penjualan online. Melalui penjualan online, Roti Ganjel Rel dapat menjangkau pasar yang lebih luas, tidak hanya terbatas di wilayah Semarang atau bahkan Indonesia. Dengan memiliki website atau toko online yang mudah diakses,

Upaya yang dapat dilakukan adalah meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan dan mempromosikan masakan tradisional seperti Roti Ganjel Rel. Edukasi tentang sejarah, nilai budaya dan keunikan Roti Ganjel Rel dapat diberikan melalui program edukasi di sekolah, seminar, workshop dan acara kebudayaan lainnya.

Tidak hanya itu, perlu juga adanya inovasi dalam penyajian dan pemasaran Roti Ganjel Rel agar tetap diminati konsumen masa kini. Mungkin dengan menciptakan variasi rasa baru, menawarkan paket kuliner antara lain Roti Ganjel Rel atau mengikuti event kuliner lokal dan internasional untuk memperluas jangkauan pasar.

Melalui upaya bersama banyak pihak, termasuk generasi muda sebagai agen perubahan, diharapkan keberlangsungan Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan budaya Mei Kota Semarang terus dijaga dan diapresiasi oleh masyarakat. orang-orang di masa depan. generasi dan tetap relevan di era globalisasi. Roti Ganjel Rel diharapkan dapat terus eksis dan diminati masyarakat, bahkan di tengah globalisasi yang semakin meningkat. Upaya ini tidak hanya membantu menjaga tradisi kuliner Semarang tetapi juga meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan budaya lokal.

Roti Ganjel Rel pada abad ke-19 dapat dibedakan dari roti lainnya melalui penggunaan kombinasi bahan-bahan tersebut dengan proporsi yang tepat serta teknik pembuatan yang khas. Penggunaan santan, gula jawa, dan cara pembentukan yang unik menjadi faktor penting yang membedakannya dari jenis roti atau kue lain yang ada pada masa tersebut. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Meskipun Roti Ganjel Rel secara umum tetap mempertahankan resep dan teknik tradisionalnya, perubahan dalam cita rasa atau penyajian dapat terjadi seiring dengan berbagai faktor, antara lain adalah perubahan bahan utama, inovasi pembuatan dan juga permintaan pasar. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Bahan utama dan cara pembuatan pada abad ke-19**

Bahan-bahan yang digunakan umumnya masih tradisional yaitu tepung singkong, gula jawa, gula pasir, cengkeh, garam, minyak, wijen dan kayu manis bubuk. Kini, bahan yang digunakan pun ikut berkembang seiring berjalannya waktu. Bahan-bahan yang digunakan pengusaha Roti Ganjel Rel "Masjuki" adalah tepung terigu, margarin, telur, minyak goreng, gula pasir, garam, air, gula aren bubuk, kayu manis bubuk dan wijen. Perlengkapan yang diperlukan saat ini cukup sederhana, antara lain loyang, oven, sendok pengaduk, blender, dan panci besar. Proses pembuatan Roti Ganjel Rel diperoleh melalui hasil survey salah satu produsen Roti Ganjel Rel di Kota Semarang yaitu "Masjuki". Di tempat ini pemiliknya menunjukkan cara membuat Roti Ganjel Rel.

## **Soto Semarang**

### **Karakteristik khusus yang membedakan dari soto lainnya**

#### **1. Berbeda jenis kuah**

Perbedaan pertama terletak pada sausnya. Kuah soto semarang lebih ringan dan warnanya lebih kecoklatan.

#### **2. Sate Berkuah**

Selain soal kuah, tambahan sate Soto Semarang dan Soto Kudus juga berbeda. Di soto semarang, sate dicelupkan ke dalam kecap hingga lembab.

#### **3. Taburan bawang**

Soto Semarang sering ditaburi bawang ungu goreng.

#### **4. Gunakan Bihun atau Sohun**

Soto Semarang terkenal dengan Bihun atau Sohun.

#### **5. Daging**

Soto Semarang dan soto Kudus sama-sama menggunakan kuah kaldu ayam. Soto Semarang juga disantap dengan potongan daging sapi. (Risiko Fitria. 5 Perbedaan Soto Semarang dan Soto Kudus, dari kuah sampai sate. (detikFood – detikJateng) 2 November 2022 12:57 WIB.)

Soto Semarang secara keseluruhan memiliki rasa yang gurih dan kaya rempah, serta kombinasi bahan-bahan yang memberikan sensasi rasa yang unik. Perbedaannya dengan varian soto lainnya, seperti Soto Betawi atau Soto Madura, terletak pada bahan utama, cara penyajian, dan bumbu khas yang digunakan dalam pembuatannya. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Soto Semarang memiliki ciri khas pada kuah yang berwarna bening kecoklatan yang berasal dari perpaduan bumbu sederhana yaitu bawang putih dan kemiri. Penyajian soto semarang biasanya menggunakan mangkuk porselin kecil yang di satu porsinya terdapat ayam suwir, bihun (so'un), tauge, telur rebus dan taburan daun bawang. Soto ini dapat dimakan dengan nasi dicampur atau dipisah. Di samping itu beragam pilihan lauk pelengkap disajikan secara terpisah yang bisa dinikmati sesuai selera. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Perdagangan dan interaksi budaya pada masa lalu telah membawa berbagai pengaruh terhadap cita rasa dan cara penyajian Soto Semarang. Meskipun resep dasarnya tetap berakar dalam tradisi Jawa dengan bumbu-bumbu lokal, adopsi bahan-bahan baru dan teknik masak yang memasuki kawasan ini melalui perdagangan internasional telah memberikan variasi dan inovasi yang khas. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

Secara keseluruhan, pengaruh budaya dan perdagangan luar negeri pada abad ke-19 memiliki peran penting dalam pengembangan kuliner di Semarang, termasuk Soto Semarang. Interaksi dengan budaya-budaya asing, pengenalan bahan-bahan baru, dan teknologi dalam proses memasak telah menghasilkan variasi dan inovasi dalam penyajian serta rasa dari Soto Semarang. Hal ini mencerminkan bagaimana Semarang sebagai kota pelabuhan dan pusat perdagangan telah menjadi medan yang subur bagi pertukaran kuliner dan budaya yang berharga. (Wawancara dengan Pak Fauzie Dhimas)

Pada abad ke-19, Soto Semarang lebih dikenal dan populer di kalangan berbagai kelompok sosial dan budaya di Semarang, antara lain :

- Masyarakat Umum: Soto Semarang pada dasarnya adalah makanan sehari-hari yang dikenal luas di kalangan penduduk Semarang pada abad ke-19. Ini menjadi pilihan makanan yang populer untuk sarapan atau makan siang karena kelezatannya dan keberagaman bahan-bahannya.
- Pedagang dan Nelayan: Semarang sebagai kota pelabuhan memiliki banyak pedagang dan nelayan. Soto Semarang bisa menjadi pilihan yang praktis dan mengenyangkan bagi mereka yang beraktivitas di pelabuhan atau pasar tradisional.
- Komunitas Tionghoa: Pengaruh budaya Tionghoa yang kuat di Semarang juga mempengaruhi popularitas Soto Semarang. Komunitas Tionghoa mungkin memberikan kontribusi dalam variasi atau adaptasi Soto Semarang dengan menggunakan bahan-bahan atau teknik masak yang khas.
- Kelas Menengah dan Atas: Meskipun Soto Semarang adalah makanan yang umum dikonsumsi di semua kalangan, variasi atau penambahan bahan-bahan premium seperti daging lebih mungkin disukai oleh kalangan ekonomi menengah ke atas.
- Pasar Tradisional dan Restoran: Soto Semarang tidak hanya populer di rumah tangga, tetapi juga di warung-warung makan, pedagang kaki lima, dan restoran-restoran tradisional di Semarang. Ini mencerminkan popularitasnya di berbagai lapisan masyarakat. (Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas)

## **Bahan-bahan dan metode pembuatan**

Bahan: 2 1/2 liter kaldu ayam, 1/2 ekor ayam (kurang lebih 450 gram), 2 lembar daun salam, 2 batang serai, 3 cm lengkuas dihaluskan, 3 cm jahe dihaluskan, 4 lembar daun jeruk purut, dihaluskan, tulang daun dibuang, 3 sendok makan minyak goreng, 2 sendok garam, 2 batang daun bawang potong 1 cm 3 buah tomat merah, 2 batang seledri potong dadu, iris 1/2 cm

Bahan bumbu halus: 8 bawang merah, 4 siung bawang putih, 2 cm jahe, 1/4 pala, 1/2 sendok teh merica bubuk.

Cara membuat soto semarang

1. Rebus ayam bersama daun salam, serai, lengkuas, jahe dan daun jeruk hingga empuk, lalu matikan api. Takar sisa air hingga mencapai kurang lebih 1500 liter, jika tidak tambahkan air panas, sisihkan.
2. Panggang ayam, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan matang, lalu tuang ke dalam panci. Tambahkan ayam cincang.
4. Masak kembali kuah soto, tambahkan garam, daun bawang, tomat dan seledri. Setelah mendidih, matikan api dan tuang ke dalam mangkuk yang berisi taughe dan bihun.
5. Taburi dengan bawang goreng, bawang putih goreng, tambahkan air jeruk lemon, sambal dan kentang goreng. Melayani. (Nuril Laili Azizah. Kompas.com "Resep Soto Ayam Khas Semarang, Cocok untuk Menu Makan Malam", 9 Januari 2023. 20.03 WIB)

## Wedang

### Jenis - Jenis wedang populer pada abad ke-19

Wedang Tahu merupakan minuman tradisional khas kota Semarang, Jawa Tengah. Wedang ini terbuat dari wedang jahe dan kembang tahu. Kembang tahu dibuat dari susu kedelai yang dicampur dengan air garam dan bubuk agar-agar, dimasak hingga menjadi kembang tahu atau tahu sutra.

Wedang tahu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Mengandung antioksidan yang efektif untuk mengusir radikal bebas penyebab penyakit dan penuaan dini. Wedang ini diperkenalkan oleh orang Tionghoa pada akhir abad ke-19. (A. Arif. "Berikut 15 Jenis Wedang Minuman Tradisional Jawa". 08 Juli 2021.)

Wedang Jahe, Wedang Uwuh, Wedang Secang, Wedang Ronde, Wedang Asle. (Wawancara dengan Pak Fauzie Dhimas)

### Manfaat kesehatan dan kepercayaan masyarakat

Berdasarkan sejarah, kuliner tradisional ini konon diperkenalkan oleh masyarakat Tionghoa dan ada di kota Semarang sejak abad ke-19. Rasanya yang hambar, kemudian dimodifikasi oleh masyarakat Indonesia menjadi rasa yang manis ditambah campuran bumbu.

Rasa kembang tahu yang hambar dan teksturnya yang kental berpadu sempurna dengan kuah jahe yang manis dan hangat. Minuman ini tentunya sangat cocok diminum pada malam hari untuk menghangatkan tubuh. (Nurazizah. (pancar.id). 2 September 2023 pukul 08.08 WIB.)

Tradisi menyajikan wedang masih sangat kental dengan nilai-nilai tradisional Jawa Tengah. Wedang disajikan tidak hanya sebagai minuman penghangat tubuh, tetapi juga memiliki nilai-nilai kesehatan dan ritualistik. Jenis wedang yang populer pasar masa itu antara lain Wedang Jahe, Wedang Uwuh, Wedang Secang. (Wawancara dengan Pak Fauzie Dhimas)

### Resep dan penyajian wedang dalam kehidupan sehari-hari

Singkat cerita, ternyata makanan yang dibawakan Ong ini sangat digemari masyarakat Semarang. Kemudian masyarakat memanfaatkan tahu wedang dalam berbagai rasa dan bentuk.

Wedang tahu yang semula lezat kini menjadi manis. Air kedelai diganti dengan susu kedelai yang dicampur gelatin. Saus celupnya dicampur dengan perasan jahe dan daun pandan, daun bodhi, kayu manis atau cengkeh agar lebih harum. "Karena penyebarannya lambat, orang lain tampak tertarik untuk menjualnya sambil mengenal bahasa warga Semarang, dari semua etnis dan kelas sosial," kata Heri.

Memakan semangkok tahu wedang ibarat menikmati hidangan lezat hasil adaptasi budaya. "Aspek pangan menjadi perekat kuat hubungan sosial. Buktinya kita mengonsumsi produk-produk inovatif tanpa mempersoalkan perbedaan etnis", tutupnya. (Élise Dwi Ratnasari. (cnnindonesia.com). 19 Juni 2016 (01.31 WIB)

Menurut laporan [Visitjawatengah.jatengprov.go.id](http://Visitjawatengah.jatengprov.go.id), cara membuat minuman ini sangat sederhana, pertama-tama kedelai harus direndam semalaman hingga dikupas kulitnya. Kemudian kedelai dihaluskan dan dimasak dengan api kecil. Kemudian saring untuk memisahkan ampas dan sarinya.

Langkah selanjutnya sari buah yang dihasilkan dicampur dengan bahan lain seperti agar-agar atau tepung tapioka, diaduk hingga merata dan didiamkan hingga mengendap.

Sementara itu, pembuatan sambalnya juga sangat sederhana. Cukup rebus jahe, gula merah, gula pasir, daun pandan, daun jeruk, kayu manis, cengkeh dan garam, lalu saring dan wedang siap dinikmati.

Dilaporkan dari [wikipedia.org](http://wikipedia.org), seiring berjalannya waktu, minuman tradisional ini sudah tidak ditemukan lagi. Biasanya untuk menarik perhatian pembeli, pedagang Wedang Tahu yang membawanya akan membunyikan alat musik teng-teng kecil seukuran pemukul kayu. (Nurazizah. (pancar.id). 2 September 2023. 08.08 WIB.)

Pada abad ke-19 di Semarang, wedang merupakan minuman yang populer dan diterima dengan baik oleh masyarakat sebagai minuman sehari-hari, terutama sebagai penghangat tubuh dan untuk kesehatan. Penerimaan terhadap wedang pada masa itu mencerminkan nilai-nilai tradisional dan kecenderungan untuk menggunakan ramuan herbal atau rempah-rempah dalam pengobatan tradisional Jawa Tengah. (Wawancara dengan Pak Fauzhe Dhimas)

## KESIMPULAN

Kota Semarang merupakan kota dengan banyak kuliner khas yang dikenal, dapat dikunjungi, dan disukai wisatawan sehingga menjadikannya sebagai simbol wisata kuliner di kota ini. Lambang wisata kuliner di kota Semarang adalah Lumpia, Tahu gimbal, Lontong cap go meh, Wingko babat, Roti ganjel rel atau roti gambang, Soto Semarang, Wedang dan masih banyak lagi yang lainnya.

Salah satu kelebihanannya, wisata kuliner mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan dan dimanfaatkan apabila dikelola secara profesional dan terorganisir bahkan dapat menjadi daya tarik tersendiri sehingga dapat meningkatkan minat wisatawan untuk berkunjung. Kota Semarang khususnya.

Perpaduan peninggalan sejarah, keanekaragaman budaya dan alam di Semarang. Semarang merupakan salah satu destinasi wisata di Indonesia khususnya di Jawa Tengah. Kota Semarang menawarkan pengalaman berwisata yang unik. Selain itu, pengaruh budaya Tionghoa cukup kuat pada arsitektur dan budaya kota ini. Kebangkitan Kota Lama Semarang semakin meningkatkan daya tarik Semarang sebagai destinasi wisata, khususnya bagi wisatawan domestik. Selain menarik perhatian wisatawan, berkat arsitektur, budaya, dan alamnya, Semarang juga menarik wisatawan yang mencari pengalaman langsung (Cooper, dkk, 2023). Keberagaman budaya kota yang menjadi pusat perdagangan dan kegiatan ekonomi di Jawa Tengah ini membuat wisatawan bisa menikmati banyak kuliner khas. Seiring berjalannya waktu, banyak wisatawan yang khusus datang ke Semarang karena ingin menikmati dan merasakan kenikmatan kuliner.

Penelitian ini memberikan kontribusi signifikan terhadap upaya konservasi dan menekankan pentingnya menjaga warisan budaya sebagai bagian dari identitas dan sejarah kota Semarang. Meski masih dikenal secara luas, namun masih banyak masyarakat yang belum memahami nilai sejarahnya, sehingga menunjukkan perlunya edukasi dan promosi yang berkelanjutan. Upaya konservasi harus terkoordinasi antara pemerintah, masyarakat, dan sektor swasta. Melalui strategi edukasi, promosi wisata kuliner dan inovasi penyajian diharapkan dapat terus menjadi bagian penting dari identitas dan warisan budaya kota Semarang. Dengan dokumentasi dan promosi yang tepat, kuliner khas Semarang dapat terus eksis dan dikenal oleh generasi mendatang, tidak hanya sebagai hidangan namun juga sebagai simbol kekayaan budaya dan sejarahnya. Kekayaan kota ini perlu dijaga dan dilestarikan agar tetap bisa bertahan dan berkembang. diketahui. kepada generasi mendatang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Jurnal
- Safitri, RDE, Nugroho, AB, Fauziyah, INM, Putri, BC, Purnomo, AH, Umam, S., & Bashori, M. (2024). Roti Rel Ganjil: Mengungkap Kisah dan Eksistensi Warisan Makanan Khas Kota Semarang. *Sabda: Jurnal Kajian Budaya*, 19 (1), 55-75.
- Rochmawati, Novia, dkk, 2013, "Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah". *Dipointeks*. Volume 1, No.1, <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dipointeks/article/view/5462>, 1 Mei 2017.
- Safitri, A. (2021). *KONSERVASI TAHU GIMBAL SEBAGAI KULINER LEGENDARIS KHUSUS SEMARANG* (Disertasi Doktor Universitas Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta).
- Jannah, DN, Septemuryantoro, SA, & Putri, R. (2020). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dalam Situasi Covid-19 Simpang Lima Semarang. *Jurnal Dinamika Sosiokultural*, 22 (2), 344-352.
- Indrianto, ATL, & Kristanti, DA (2024). PERKEMBANGAN WISATA KULINER DI KOTA SEMARANG. *Jurnal Cahaya Mandalika ISSN 2721-4796 (online)*, 5 (1), 203-208.
- Noviyanti, RD (2017). *Video perencanaan promosi wisata kuliner kota semarang dalam program "Ayo Wisata ke Semarang"* (Disertasi Doktor Program Studi Desain Komunikasi Visual FTI-UKSW).
- Sarwopeni, S. D., & Saraswati, U. (2021). Intangible Conservation: Keberadaan Wingko Babat Kuliner Khas Semarang Tahun 1946-2019. *Journal of Indonesian History*, 10(1), 77-85.
- WIJAYA, M. N. P. (2020). *Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang* (Doctoral dissertation, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang).
- Liem, Thian Joe. 1933. *Riwayat Semarang: dari Djamanja Sam Poo Sampe Terhaposnja Kongkoan*. Semarang-Batavia: Boekhandel Ho Kim Yoe.
- Fiyani, A. (2019). *Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017*. Skripsi. Semarang: UNNES.
- Saraswati, L. A., & Wardhani, A. I. (2012). Perjalanan multikultural dalam sepiring ketupat Cap Go Meh. In *Prosiding Seminar Internasional Multikultural & Globalisasi*.
- Rochmawati, N., Nailah, N., & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *Dipointeks*, 1(1), 7-11.
- Hall, C. M, et al. (2023). *Food Tourism Around the world: development, management and markets*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann.
- Long, Larry M. (2023). *Culinary Tourism. USA: University of Ken*
- Pratama, R.A.N. 2018. "Mengembangkan Wirausaha Wingko Babat Di Kota Semarang". *Jurnal Kewirausahaan*. Desember 2019. Hlm 6
- Sunjata, W.P, dkk. 2014. "Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini". Yogyakarta: BPNB
- Sholikhah, E.A dan Nurlaela, Luthfiyah. 2013. "Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat)". *E-Journal Boga*. Vol 02 No 03.
- Septemuryantoro, S.A. 2020. "Potensi Akulturasi Budaya Dalam Menunjang Kunjungan Wisatawan Di Kota Semarang". Semarang: UDINUS
- Indarsih, F. R., Widayani, S., & Anis, S. (2021). Development of creative economy educational tour pocket books in semarang city. *Journal of Vocational and Career Education*, 6(2).
- Hidayah, N. (2015). Teknik produser dalam program feature "tempoe doeloe" eps. roti ganjel rel legenderis semarang. Universitas Dian Nuswantoro. Diakses dari link URL: [http://eprints.dinus.ac.id/16672/1/jurnal\\_15687.pdf](http://eprints.dinus.ac.id/16672/1/jurnal_15687.pdf)
- Rochmawati, N., Nailah, & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran jejak makanan khas semarang sebagai aset. *DIPOIPTS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, 3-5.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas budaya dan sosial pada makanan khas daerah: tinjauan terhadap perilaku konsumsi masyarakat

muslim pada bulan ramadan di indonesia. Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen, 4(1), 305-315. DOI: <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.25031>

Candria, M. (2022). Pengantin semarangan: tradisi yang mesti di uri-uri. Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi, 5(2), 37-45. DOI: <https://doi.org/10.14710/endogami.5.2.37-46>

Lestari, N. S. (2020). Roti gambang, acculturation bread from betawi. Journal of Indonesian tourism, hospitality and recreation, 1-9. DOI: <https://doi.org/10.17509/jithor.v3i1.23468>

Yuniasih, M. D. (2023). "Akulturasi makanan lokal belanda-indonesia sebagai daya tarik wisata gastronomi di kota bandung". Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).

Udin, M., & Mukaromah (2015). "Teknik pengambilan gambar feature acara tempoe doeloe eps ganjel rel legendaris semarang". Universitas Dian Nuswantoro.

Sekaran, Uma dan Bougie, R. (2016). Research Methods For Business: A Skill Building Approach. In New Jersey (7th Editio). Wiley.

Wasino dan Endah Sri Hartatik. 2018. Metode Penelitian Sejarah: Dari Riset Hingga Penulisan. Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama

## Koran

Tionghoa Asing Lebih Banjak Jg Tinggal di Semarang. Semarang: Suara Merdeka. (1969)

Suara Merdeka. 06 November 1985

## Internet

Imam Yuda Saputra, Chelin Indra Sushmita. Asal-Usul Lumpia Semarang: Ada Cinta di Tiap Gigitan. <https://jateng.solopos.com/asal-usul-lumpia-semarang-ada-cinta-di-tiap-gigitan> 1333042. Diakses pada Senin, 6 Juni 2022 - 17:33 WIB

Setiawan, Zudi. 2009. "Meluruskan klaim wingko babat". <https://nasional.kompas.com/read/2009/12/14/10433426/twitter.com?page=all>. Diakses pada 28 Desember 2019

Abidin, Aflahul. 2013. "Loe Lan Ing, Wingko Legendaris dari Babat". <https://www.google.com/amp/s/lamonganoke.wordpress.com/2013/02/06/loe-lan-ing-wingko-legendaris-dari-babat/amp/> Dikses pada 5 Mei 2020

Rismoko, Afri. 2019. "Kuliner Semarang: Wingko Babat Vacuum yang Bisa Awet Satu Bulan". Ayo Semarang. <https://www.ayosemarang.com/read/2019/06/17/39846/kuliner-semarang-wingko-babat-vacuum-yang-bisa-awet-satu-bulan>. Diakses pada 7 Agustus 2010.

Kurniawan, Robby. 2020. "Wingko Babat Loe Lan Ing Lamongan, Bertahan karena Tungku Batu". <https://www.google.com/amp/s/www.jawapos.com/wisata-dan-kuliner/24/01/2020/wingko-babat-loe-lan-ing-lamongan-bertahan-karena-tungku-batu/%3famp>. Diakses pada 3 Mei

Agustina, Dewi (Editor). 12 Februari 2012. Komplitnya Lontong Cap Go Meh. (sumber: tribunjabar.co.id), <http://www.tribunnews.com/2012/02/12/komplitnya-lontong-cap-go-meh>

<http://berita.plasa.msn.com/nasional/beritasatu/puasa-dan-piwulang-sunan-bonang-ungkap-makna-ketupat-1>

<http://www.chinahighlights.com/festivals/lantern-festival.htm>

<http://indonesian.cri.cn/chinaabc/chapter18/chapter180105.htm>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Lantern\\_Festival](http://en.wikipedia.org/wiki/Lantern_Festival)

<http://chineseculture.about.com/library/weekly/aa020998.htm>

Nur Rohmi Aida. "Mengenal Sejarah dan Cara Membuat Lumpia Semarang". 22 Januari 2023, 06:05 WIB. <https://www.kompas.com/tren/read/2023/01/22/060500765/mengenal-sejarah-dan-cara-membuat-lumpia-semarang>

Yesaya Wisnu / Chelin Indra Sushmita. "Tahu Gimbal Semarang, Makanan Era Kolonial yang Masih Eksis". Jumat, 13 Mei 2022 - 14:23 WIB. <https://jateng.solopos.com/tahu-gimbal-semarang-makanan-era-kolonial-yang-masih-eksis-1315760>

Dini Harianti BR Sinambela pada 22 April 2024 <https://ptsuparmatbk.com/article/tahu-gimbal-semarang>

Alma Erin Mentari "Resep Tahu Gimbal Khas Semarang, Bikin Buat Makan Siang". Diakses pada 18 Maret 2021-10:31

WIB. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/18/103100175/resep-tahu-gimbal-khas-semarang-bikin-buat-makan-siang>

Alifia Kamila. "Lontong Cap Go Meh: Sejarah hingga Maknanya" 20 Feb 2024 19:48 W sumber: detikJatim. <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-7203199/lontong-cap-go-meh-sejarah-hingga-maknanya>

Krisda Tiofani Silvita Agmasari. "Resep lontong cap go meh nyonya Liem lengkap dengan opor ayam"(kompas.com) 15 Februari 2022 11:26 WIB.

<https://www.kompas.com/food/read/2022/02/15/112600475/resep-lontong-cap-go-meh-ny-liem-lengkap-dengan-opor-ayam>.

Riska Fitria. "5 Perbedaan Soto Semarang dan Soto Kudus, dari Kuah hingga Satenya". (detikFood – detikJateng) 02 Nov 2022 12:57 WIB.

<https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6383345/5-perbedaan-soto-semarang-dan-soto-kudus-dari-kuah-hingga-satenya>

Nuril Laili Azizah. "Resep Soto Ayam Khas Semarang, Cocok untuk Menu Makan Malam", 09 Januari 2023. 20.03 WIB

<https://www.kompas.com/food/read/2023/01/09/200300675/resep-soto-ayam-khas-semarang-cocok-untuk-menu-makan-malam>.

A.Arif. "Ini 15 macam wedang, minuman tradisional khas Jawa". 08 Juli 2021. <https://serat.id/2021/07/08/ini-15-macam-wedang-minuman-tradisional-khas-jawa/>

Elise Dwi Ratnasari. (cnnindonesia.com). 19 Juni 2016. 01.31 WIB) "Rayuan Manisnya Penuh Budaya Wedang Tahu Khas Semarang".

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180617140300-262-306783/rayuan-manisnya-penuh-budaya-wedang-tahu-khas-semarang>.

Nurazizah. "Wedang tahu, minuman hangat khas Semarang yang penuh khasiat dan menggugah selera". (pancar.id). 02 September 2023. 08.08 WIB. <https://pancar.id/1460/wedang-tahu-minuman-hangat-khas-semarang-yang-penuh-khasiat-dan-menggugah-selera>

## Buku

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1990. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.

romokusumo, Aji 'Chen'. 2013. Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara, Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

Weichart, G. (2014). Identitas minahasa: sebuah praktik kuliner. Antropologi Indonesia.

Kuntowijoyo. 2013. Pengantar Ilmu Sejarah. Yogyakarta: Tiara Wacana

Cooper, C, et al. (2023). Contemporary Tourism: An international approach. Burlington MA: Butterworth-Heinemann. USA.

## Wawancara

Wawancara dengan Pak Fauzhie Dhimas, tanggal 22 Juni 2024, di chat WhatsApp, 10.16 WIBWIB.