

## ABSTRAK

Nama : Jovian Tan, Marsya Caroline  
Program Studi : Bisnis Perhotelan  
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis  
Judul : Eksplorasi Cita Rasa Mie Lomie di Indonesia

Kuliner adalah salah satu aspek budaya yang paling diterima oleh Masyarakat. Kuliner Indonesia terbentuk dari hasil persilangan berbagai budaya daerah dan budaya asing dari tionghoa, Arab, India, dan Eropa. Pengaruh kuat kuliner dari tionghoa di Indonesia sudah dimulai sejak abad ke-15. Penggunaan bumbu dan rempah yang beragam merupakan salah satu ciri utama budaya kuliner tionghoa. Mie lomie merupakan contoh perpaduan kuliner budaya Indonesia dengan budaya tionghoa. Mie lomie dibawa masuk ke Indonesia oleh para imigran tionghoa. Mie lomie merupakan makanan mie yang berbentuk gepeng lalu direbus dan disajikan dengan kuah kental yang terbuat dari ebi dengan tambahan telur, sayur, dan daging. Tujuan dari penelitian ini adalah mendalami dan memahami perkembangan mie lomie serta menggambarkan keistimewaan hidangan mie lomie dari segi cita rasa di Indonesia. Dalam mengeksplorasi cita rasa, penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan cara pengumpulan data melalui wawancara dan observasi secara langsung. Peneliti menemukan bahwa pengetahuan dan kepopuleran hidangan kuliner ini sangat minim di masyarakat sekitar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa belum terdapat pencatatan yang jelas dan spesifik mengenai sejarah masuknya hidangan ini dan keistimewaan dari mie ini yaitu penggunaan mie kuning gepeng dan penyajiannya yang unik.

Kata Kunci: Budaya, Kuliner, Mie Lomie

## Abstract

Name : Jovian Tan, Marsya Caroline  
Study Program : Hotel Business  
Faculty : School of Entrepreneurship and Business  
Title : Exploring The Taste of Lomie Noodles in Indonesia

*Culinary is one of the cultural aspects most accepted by society. Indonesian culinary is formed from the intersection of various regional cultures and foreign cultures from China, Arabia, India and Europe. The strong influence of Chinese culinary delights in Indonesia began in the 15th century. The use of various herbs and spices is one of the main characteristics of Chinese culinary culture. Lomie noodles are an example of a culinary fusion of Indonesian culture and Chinese culture. Lomie noodles were brought to Indonesia by Chinese immigrants. Mie lomie is a flat noodle dish that is boiled and served with a thick sauce made from ebi with the addition of eggs, vegetables, and meat. The aim of this research is to explore and understand the development of lomie noodles and to describe the features of lomie noodle dishes in terms of taste in Indonesia. In exploring taste, this research uses qualitative methods by collecting data through interviews and direct observation. Researchers found that knowledge and popularity of this culinary dish is very minimal in the local community. The research results show that there has been no clear and specific recording regarding the history of the introduction of this dish and the specialty of this noodle, namely the use of flat yellow noodles and its unique presentation.*

Keyword: *Culture, Culinary, Lomie Noodles*