

## LAMPIRAN – LAMPIRAN

### Lampiran 1

Naskah wawancara dengan Bapak Awi, pemilik Rumah Makan Lomie Amen Pinangisia, Generasi ke-3

Pertanyaan: Sebelumnya boleh tahu ga bapak tentang sejarah perkembangan awal mie lomie?

Pak Awi: “Sejarah awal Lomie Amen sebenarnya awalnya dari nenek, nenek datang dari Tiongkok. Pada Tahun 49, berjualannya di depan Gereja Pinangisia. Tempatnya sudah ada dari pihak Belanda, dan berdagang disitu sampai tahun 94. Pada tahun 94 pindah ke seberang gereja dan terbentuklah Lomie “Dagu” dikarenakan papa bapak saya tunarungu, karena tidak enak didengar maka namanya diganti menjadi Lomie Amen Pinangisia. Tahun 2012 baru pindah ke sini sampai sekarang.”

Pertanyaan: Bagaimana cerita gerai mie lomie bapak dari awal berdiri dan bisa bertahan hingga sekarang?

Pak Awi: “*Basic* saya adalah Teknik Komputer, dulu saya ga mau pegang lomie karena bukan keinginan saya, tapi Tuhan berkehendak untuk saya pegang. Prinsip saya cuman dari dari film *Ratatouille: Everyone can cook*. Saya belajar, mantau terus kembangin sedikit-sedikit sampai sekarang. Mungkin resep dulu berandalan lidah dari papa, tapi sekarang sudah ada standarisasinya. Saya sudah generasi ketiga, turun dari nenek, papa kemudian saya”

Pertanyaan: Sejak kapan mie lomie mulai populer di daerah bapak?

Pak Awi: Tahun 49 sampai sekarang masih populer

Pertanyaan: Pelanggan mie lomie bapak kebanyakan siapa?

Pak Awi: Dari saya pegang di tahun 94, tahun ke tahun rata-rata umurnya yang tua-tua, generasi mudanya dibawa oleh orang tuanya jadi turun menurun kek saya. Semenjak ada internet, *blogger-blogger* dateng mulai regenerasi.

Pertanyaan: Karakteristik mie lomie bapak apa?

Pak Awi: Dari komen-komen saya lihat itu di dagingnya yang lebih *juicy*, sausnya lebih lengkap. Daging “kak sim” atau daging tenderloin mentah di bumbuin lalu di panggang di bakar.

Pertanyaan: Apa menu mie lomie yang khas di gerai bapak ?

Pak Awi: 70% pelanggan pilih lomie babi

Pertanyaan: Apa saja variasi mie lomie yang ada di kedai bapak sekarang?

Pak Awi: Lomie babi, lomie ayam, dan lomie campur. Bisa juga mie diganti ke bihun atau pake nasi.

Pertanyaan: Gimana cara masak mie lomie yang otentik?

Pak Awi: “Lo” itu sirem, lomie itu mie yang di sirem. Bikin sausnya tersendiri, di proses dari awal, tinggal rebus mie dan taro toping lalu sirem sausnya.

Pertanyaan: Cara masak kuah mie lomie bapak itu gimana?

Pak Awi: Sausnya itu simple kaldu ayam, kasih maizena untuk kentelinnya, coklatnya dari kecap.



## Lampiran 2

Naskah wawancara dengan Bapak Tjoe Beng, pemilik Lomie Gg Aut Khas Bogor, Generasi ke-3

Pertanyaan: Sebelumnya boleh tahu ga bapak tau tentang sejarah perkembangan awal mie lomie?

Pak Tjoe Beng: Cuma tau dari kakek, kakek dulunya berkerja di Jakarta yang mungkin tadinya bikin lomie, baru dia pulang ke Bogor baru ngerintis sendiri.

Pertanyaan: Bagaimana cerita gerai mie lomie bapak dari awal berdiri hingga sekarang?

Pak Tjoe Beng: Mungkin sekitar tahun 60an, kakek habis pulang dari Jakarta, ngerintis sendiri terus ngelanjutin. Banyak dari pelanggan dari jamannya kakek sama bapak bilang jangan sampe berhenti.

Pertanyaan: Sejak kapan mie lomie mulai populer di daerah bapak?

Pak Tjoe Beng: Populernya mungkin di tahun 70-an sampe sekarang masih

Pertanyaan: Pelanggan mie lomie bapak kebanyakan siapa?

Pak Tjoe Beng: Sehari-hari pelanggan kurang lebih ada diatas 50, ada yang tua ada yang muda, yang banyak yang tua tua, anak muda juga banyak yang tau

Pertanyaan: Apakah banyak anak muda mengetahui dan mengunjungi kedai mie lomie bapak/ibu?

Pak Tjoe Beng: Seiringin perkembangan jaman banyak anak-anak juga dateng

Pertanyaan: Karakteristik mie lomie bapak/ibu apa?

Pak Tjoe Beng: Dagingnya dan kuahnya, diolahnya direbus terus digoreng, lalu masukin ke kuah. Kuahnya dikentelin pake tepung maizena terus pakein kecap tambahin sebagian daging ke kuah,

Pertanyaan: Variasi mie lomie di sini ada berapa ?

Pak Tjoe Beng: Hanya 1 aja, mie lomie disini bisa disebutnya mie kangkung

Pertanyaan: Ada ga sih keinginan untuk memperbanyak variasi mie lomie?

Pak Tjoe Beng: Sebetulnya ada, tapi masih ragu. Sempet diadain lomie versi bihun tapi peminatnya kurang, jadi di tiadain.

Pertanyaan: Cara masak mie lomie yang otentik dan kuah yang khas?

Pak Tjoe Beng: Pertama saya rebus daging dulu, terus dipotong-potong. Minyaknya di oseng-oseng, bawang putih, udang kering, dagingnya ditambahin kecap asin, kecap manis lalu di unkep. Baru ke kuah, tambahin air. Tambahin air terus di tutuplagi terus dikentelin pake maizena.



### Lampiran 3

Naskah wawancara dengan Bapak Arif, penerus Lomie Imam Bonjol, Generasi ke-2

Pertanyaan: Sebelumnya boleh tahu ga bapak tau tentang sejarah perkembangan awal mie lomie?

Pak Arif: Awalnya bapak Haji Ngatimin sekitaran tahun 77 kerja sebagai karyawan di restoran kepunyaan orang chinese yang bikin lomie versi chinese. Kerja disana sekitaran 10 tahun sampe tahun 87. Kebanyakan orang tahu lomie itu non halal.

Pertanyaan: Bagaimana cerita gerai mie lomie bapak dari awal berdiri hingga sekarang?

Pak Arif: Saat keluar dari kerja, karena punya basik lomie jadi cari cara untuk lomie bisa dikonsumsi oleh semua kalangan. Setelah beberapa kali percobaan ketemulah resep lomie halal, dan pengakuan bapak ini adalah lomie halal yang pertama di Indonesia. Pertama kali buka sekitaran tahun 87 88an, di dekat tempat sekarang tapi awalnya pake gerobakan selama 10 tahunan. Sekitar tahun 97 98 mulai perkembangan, dan tahun 2002 baru pindah kesini.

Pertanyaan: Sejak kapan mie lomie mulai populer di daerah bapak?

Pak Arif: Mungkin sekitaran 97 98 mulai progress naiknya sampe sekarang

Pertanyaan: Pelanggan mie lomie bapak kebanyakan siapa?

Pak Arif: Sebagai lomie halal pertama di Indonesia, ga mudah untuk ngerintisnya butuh waktu. Pada tahun 97 98 kenapa bisa naik itu ga lepas dari pelanggannya yaitu salah satunya Pak B.J Habibie karena salah satu rumahnya dekat disini. Kalo Pak Habibie ada di Bandung, selalu makan disini. Dari sini jadi terkenal, dan disebut juga lomie Habibie. Bisa naik karena pengaruh dari B.J. Habibie, tingkat kedua adalah mahasiswa dan karyawan kantor karena harganya masih masuk di kantong mahasiswa.

Pertanyaan: Apakah banyak anak muda mengetahui dan mengunjungi kedai mie lomie bapak?

Pak Arif: Untuk range umur beragam, remaja, dewasa, semakin kesini ada yang dulunya remaja jadi dewasa, berkeluarga, ingin nostalgia makanya bawa anak-anak sekeluarga diajak ke sini, ada lah semua kalangan.

Pertanyaan: Karakteristik mie lomie bapak apa?

Pak Arif: Karakter kuahnya lebih ke arah manis dan gurih dengan kuah yang lumayan kental karena ada campuran tepung kanjinya, dan rasa *seafoodnya* lumayan kenceng

Pertanyaan: Menu mie lomie yang khas di gerai bapak apa?

Pak Arif: Karena nama tempat ini lomie dan bakmie imam bonjol, yang khas lomie aja, yang mienya tipis lebar kriting-kriting

Pertanyaan: Apa saja variasi mie lomie yang ada di kedai bapak sekarang?

Pak Arif: kalo variasi bedanya di *topping* aja, ada 2 yaitu bakso dan pangsit atau keduanya.

Pertanyaan: Apa resep/cara masak mie lomie yang otentik?

Pak Arif: Kita sudah bikin bumbu keringnya, campuran bawang putih, ebi, dan cumi, terus bumbu kering ini biasanya kita masukan ke kaldu ayam yang sudah mendidih, lalu dimasukan bumbu2 lainnya dan kecap manis sampe cukup mendidih, setelahnya baru dicampur tepung aci dan telur.

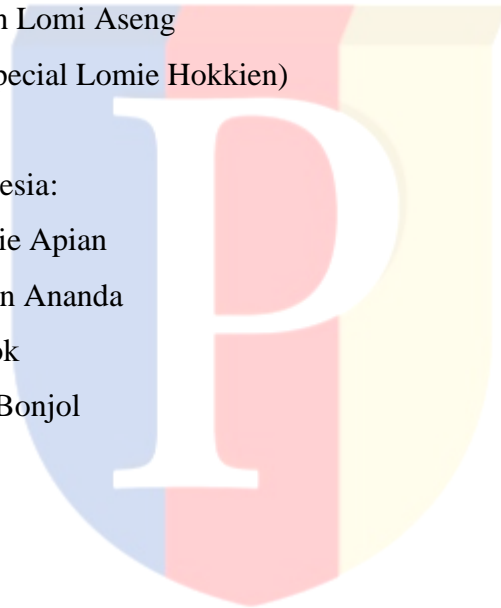
## Lampiran 4

Lomie Non-Halal di Indonesia:

1. Lomie Bandengan
2. Lomie Karet (bisa request halal)
3. Rumah Makan Lomie Amen Pinangsia
4. Lomie Tua Thao
5. Hokkian Lomie Mikado
6. Lomie Atong
7. Hokian Lomie Abadi
8. Lomie Hokkian Jiban
9. Rumah Makan Lomi Aseng
10. Chuan Tin (Special Lomie Hokkien)

Lomie Halal di Indonesia:

1. Hokkian Lomie Apian
2. Lomie Lieguan Ananda
3. Lomie Lombok
4. Lomie Imam Bonjol



## Lampiran 5

Resep Mie Lomie (*origin/non-halal*)

Sumber: baike.baidu.com

1. Masukkan irisan daging b2, udang kupa, cumi kering, *day lily*, suwiran jamur dan rebung ke dalam kuah tulang.
2. Didihkan, tuang telur yang sudah disiapkan, aduk rata.
3. Tambahkan kecap asin dan air kanji yang sudah disiapkan, menjadi rebusan Sup.
4. Rebus mie kuning gepeng dan tauge atau sayuran lainnya dalam panci berisi air mendidih sebentar, angkat dan tuangkan ke dalam kuah rebusan.
5. Tambahkan cuka bawang putih, bawang putih potong dadu renyah, dan terakhir taburi mie merica dan ketumbar atau minyak pedas.
6. Semangkuk mie rebus harum sudah siap disajikan.

Cara penyajian yang terbaik adalah makan mie rebus selagi masih panas. Bawang putih yang dipotong dadu renyah memiliki aroma yang khas, namun akan menjadi pahit jika direndam dalam waktu lama, sehingga harus segera dimakan.

Bahan-bahan yang biasa digunakan untuk menyantap mie lomie antara lain: usus besar rebus, irisan paru-paru rebus, daging babi rebus, babi goreng, rebung, darah bebek, adonan stik goreng, lima bumbu, dll.



## Lampiran 6

 **PODOMORO UNIVERSITY**  **HOTEL BUSINESS**

# MIE LOMIE

Mie Lomie adalah hidangan mie Hokkien Tiongkok dari Zhangzhou, Quanzhou, Xinghua dan Fuzhou di Fujian. Mie lomie dalam Hanzi Hokkien ditulis 滷麵 yang dibaca ló-mi, Mandarin Sederhana: 卤面; Hanzi tradisional: 滷麵 yang dibaca lúmiàn.

Keistimewaan mie lomie adalah penggunaan mie kuning gepeng yang berbeda dari mie-mie umumnya dan cara penyajian yang unik. Arti kata “Lo” dalam lomie adalah siram, Mie Lomie adalah mie yang di siram dengan kuah kental. Kuah yang dibuat untuk Mie Lomie merupakan kuah kental yang manis gurih dengan warna kecokelatan.

Pulau Jawa merupakan salah satu daerah yang banyak dihuni oleh warga keturunan Tionghoa khususnya Jakarta, Bandung dan Bogor. Mie Lomie juga tidak kalah menarik dan enak dibanding masakan chinese lainnya. Di Indonesia, masih terdapat banyak mie lomie yang menjaga keaslian resep dari tiongkok maupun resep turun temurun, sehingga masih banyak yang merupakan hidangan non halal. Tetapi juga masih dapat ditemukan mie lomie yang halal.



### JAKARTA:

- Sejak 1949
- Non Halal
- Generasi ke-3
- Daging panggang
- Kuah kental



### BOGOR:

- Sejak 1960
- Non Halal
- Generasi ke-3
- Daging goreng



### BANDUNG:

- Sejak 1987
- Halal Pertama di Indonesia
- Generasi ke-2
- Kuah gurih manis



JOVIAN TAN 3120045      MARSYA CAROLINE 31200142

## Lampiran 7

Video dapat di akses melalui link *Google Drive* berikut:

[https://drive.google.com/file/d/1jaFZMaAzjNUzYWKVmJa0Vq1ljDcsIsRf/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1jaFZMaAzjNUzYWKVmJa0Vq1ljDcsIsRf/view?usp=drive_link)

