

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semarang merupakan Ibukota Provinsi Jawa Tengah yang memiliki sejarah awal yang unik. Pada awalnya, nama Semarang diberikan oleh Raden Pandanarang karena Semarang sendiri berada diantara pohon yang subur dan hijau. Saat Raden Pandanarang beserta para pengikutnya sedang berada di lahan pertanian, mereka melihat sesuatu kejanggalan, di tanah yang subur itu tumbuh nya Pohon asam yang saling berjauhan. Dengan adanya kejadian aneh tersebut, Raden Pandanarang langsung menamai serta mengatakan bahwa daerah lahan pertanian tersebut dinamai Semarang. Dimana Semarang sendiri mempunyai pengertian yaitu Jarang-jarang. (Dosen Wisata, 2019). Dikarenakan jasanya yang telah memberi nama serta mendirikan Kota Semarang pertama kali, Raden Pandanarang lantas diangkat menjadi pimpinan serta mendapatkan gelar Ki Ageng Pandanarang I. Abad Ke-8 Masehi, Kota Semarang mempunyai sebuah pelabuhan yang terus berkembang dikarenakan pengendapan yang kian banyak hingga sekarang. Pengendapan tersebut terjadi ketika banyak nya pulau-pulau kecil yang kemudian menjadi daratan lalu terbuatlah pelabuhan. Letak pelabuhan itu sendiri berada di daerah Pasar Bulu dan memanjang ke Simongan. Daerah tersebut merupakan wilayah keberadaan armada milik Laksamana Cheng Ho (1405 M). Pada masa ini, mulailah para saudagar dari luar berdatangan ke Kota Semarang. Laksamana Cheng Ho kemudian mendirikan sebuah Klenteng dan juga Masjid, Klenteng itu bernama Klenteng Sam Poo Kong. Kota Semarang sendiri bermayoritaskan Suku Jawa, tetapi terdapat pula beberapa suku lainnya, yaitu Sunda, Tionghoa, Arab dan Pakistan.

Dampak dari adanya pelabuhan ini, terciptalah akulturasi baik budaya maupun makanan di Semarang, seperti Klenteng Sam Poo Kong dan daerah Pecinan Semarang. Selain memiliki sejarah yang panjang, Semarang sendiri memiliki berbagai kuliner yang khas, diantaranya Tahu Petis, Bandeng Presto, Tahu Gimbal, Babat Gongso, Soto Bokoran, Soto Bangkong, dan juga Swiekie. Diantara makanan khas tersebut, ada beberapa makanan khas Semarang yang merupakan

hasil dari akulturasi budaya seperti Wingko Babat dan Lumpia. (Ini Baru, 2019).

Wingko Babat pada awalnya bukan makanan khas dari Semarang, pertama kali dibawa oleh perempuan bernama Loe Lan Hwa bersama suaminya Tan Ek Tjong pada tahun 1944 yang berasal dari Babat dan ingin mencari kehidupan yang lebih baik di Semarang. Selain Wingko Babat, ada juga Lumpia. Sejarah Lumpia sendiri tidak lepas dari kisah 2 orang yang berasal dari suku dan ras yang berbeda, yaitu Tionghoa dan Jawa sejak ratusan tahun lalu. Lumpia sendiri berasal dari bahasa Hokkien “Lum”/ “Lun” yang berarti Lunak, dan “Pia” yang berarti Kue. Nama Lumpia sendiri tercipta karena pada zaman dahulu Lumpia disajikan langsung dan tidak melalui proses penggorengan. Namun, seiring berjalannya waktu, saat ini Lumpia menyediakan varian basah maupun yang digoreng.

Lumpia Gang Lombok sendiri menjadi awal perjalanan Lumpia di Semarang. Berawal dari kisah cinta Tjoa Thay Joe yang berasal dari Tionghoa dan Warsih yang berasal dari Jawa, mereka memiliki persamaan dalam pekerjaannya, yaitu pedagang kuliner. Tjoa Thay Joe menjual panganan berbahan rebung dan Warsih menjual panganan berbahan kentang dan udang. Lalu mereka bekerjasama dan menghasilkan kuliner perpaduan antara udang dan rebung yang dibungkus dengan adonan tepung, dimana terdapat akulturasi antara Tionghoa dengan Jawa. Yang membedakan hanyalah mereka tidak menjual daging babi, dikarenakan tidak semua mengonsumsi babi, dan ada juga Lumpia ini berisikan Telur, Udang serta bawang goreng. Mereka kemudian menikah dan tinggal di kota Semarang. Lumpia Gang Lombok sendiri sudah berdiri lebih dari 100 tahun dan saat ini dikelola oleh generasi ke 4, Bapak Purnomo Usodo atau yang biasa dipanggil Pak Untung. Lumpia Gang Lombok terletak di kawasan Pecinan bersebelahan dengan Klenteng Tay Kak Sie, Semarang. (Sulistiarmi, 2019). Dalam kesehariannya, Lumpia Gang Lombok ini menjual dan memproduksi secara langsung produknya, berkisar 100 hingga 500 dalam sehari. Makanan tempo doeloe ini dikenal praktis dan lezat untuk dimakan sehingga populer dari zaman dahulu hingga sekarang, bahkan saat ini Semarang dijuluki dengan sebutan kota “Lumpia”. Untuk 1 Lumpia diberi harga berkisaran Rp18.000/pcs. Lumpia Gang Lombok juga menjual dalam bentuk basah

(tidak di goreng) dan di goreng.

Banyak sejarah serta cerita menarik dibalik Kota Semarang, begitu juga cerita di balik Lunpia yang jarang diketahui oleh masyarakat, khususnya kaum muda atau *Millenials*. Karya tulis storytelling ini sendiri dibuat karena kurangnya pengetahuan tentang sejarah dan filosofi Semarang dan Lunpia itu sendiri. Penulis ingin menggali lebih dalam tentang Lunpia Gang Lombok agar perkembangan Lunpia Gang Lombok serta proses pembuatannya dapat lebih dikenal oleh masyarakat terutama kaum muda atau *Millenials* baik di Indonesia maupun di kancan Internasional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah dalam tugas akhir story telling ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana asal usul serta perkembangan Lunpia Gang Lombok di Semarang?
2. Bagaimana proses pembuatan Lunpia Gang Lombok Khas Semarang ?
3. Bagaimana cara mempromosikan Lunpia Gang Lombok Khas Semarang?

1.3 Tujuan Story Telling

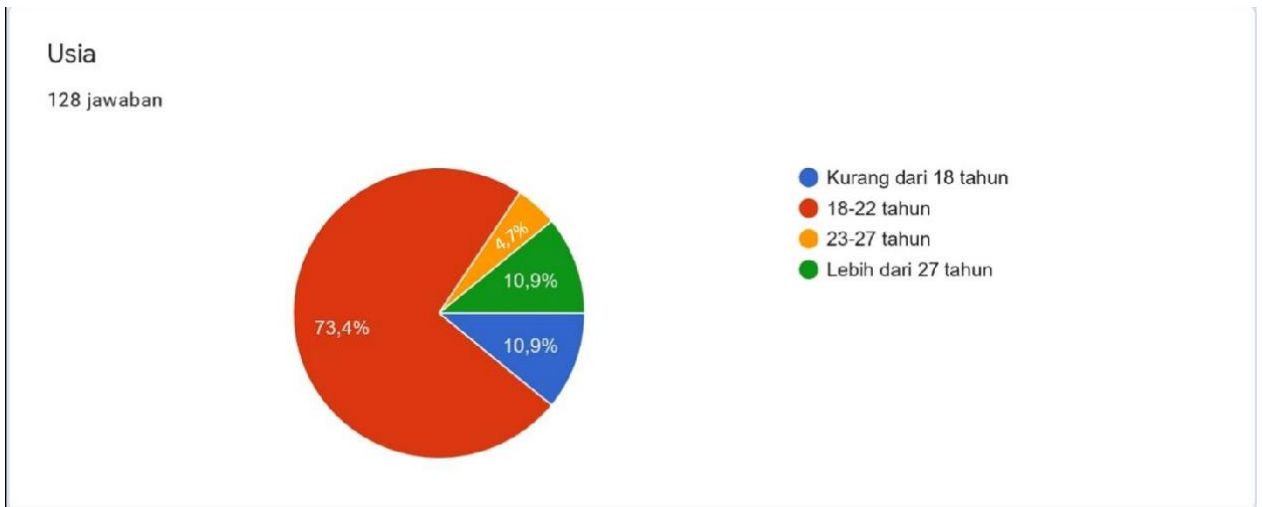
Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari tugas akhir *storytelling* ini adalah sebagai berikut, untuk mengetahui asal usul serta perkembangan Lunpia Gang Lombok, untuk mengetahui proses pembuatan Lunpia Gang Lombok Semarang, dan bagaimana cara mempromosikan Lunpia Gang Lombok itu sendiri.

1.4 Target Audience

Adapun target audience dalam penulisan tugas akhir storytelling ini adalah Kaum Muda atau *Millennials*. Kaum *Millennials* atau Generasi Y merupakan kaum yang dilahirkan pada tahun 1980 atau bulan sebelum Pertengahan tahun 1990-an atau awal tahun 2000. Hal ini disebabkan karena masih banyak generasi- generasi *millenials* yang sudah mengetahui Lunpia tetapi banyak yang tidak mengetahui proses pembuatannya serta sejarahnya. Hal ini terbukti dari hasil survey yang dilakukan kepada 126 responden. Berikut adalah hasil survey yang dilakukan

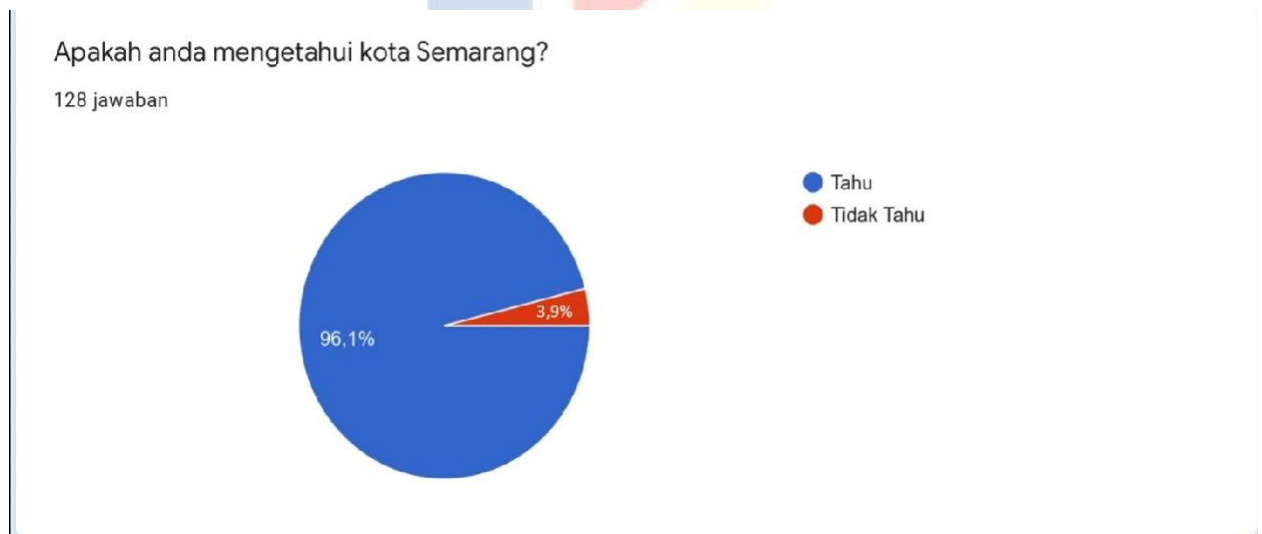
kepada 126 responden, dan hasilnya adalah sebagai berikut:

Sumber : Data Primer, 2021



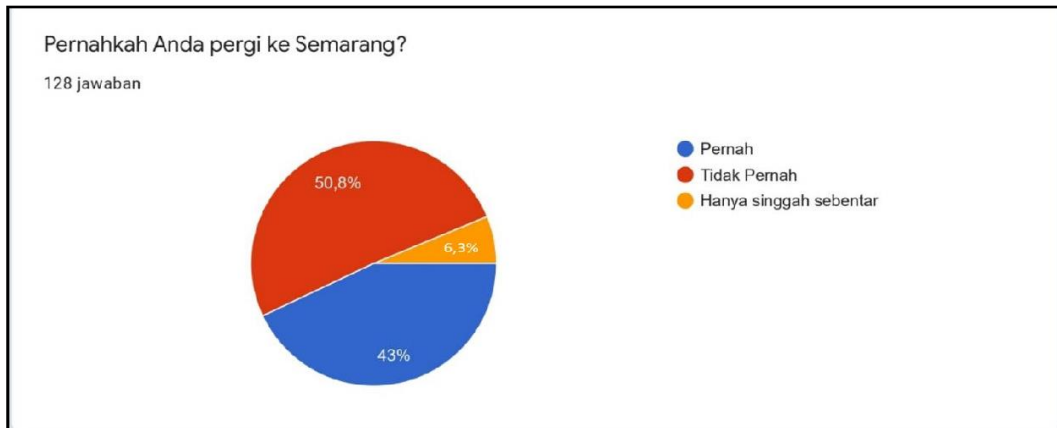
Gambar 2.1. Grafik Usia

Kategori usia: 10,9%/14 Orang berusia <18 tahun, 73,4%/93 Orang berusia 18-22 tahun, 4,7%/5 Orang berusia 23-27 tahun, dan 10,9%/14 Orang berusia >27 tahun.



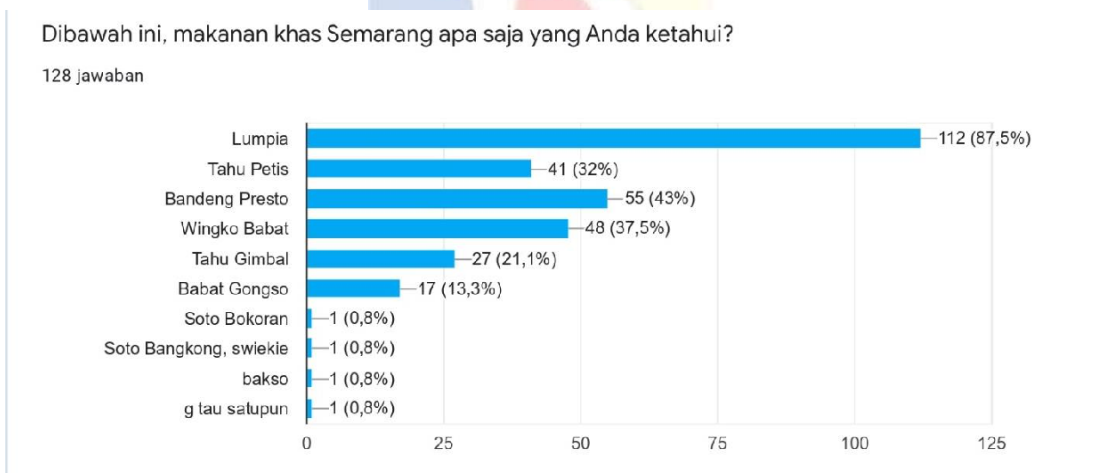
Gambar 2.2. Tahu Kota Semarang

Audience yang mengetahui Kota Semarang: Sebanyak 96,1%/121 Orang menjawab Tahu dan Sebanyak 3,9%/5 Orang menjawab Tidak Tahu.



Gambar 2.3. Pergi Ke Semarang

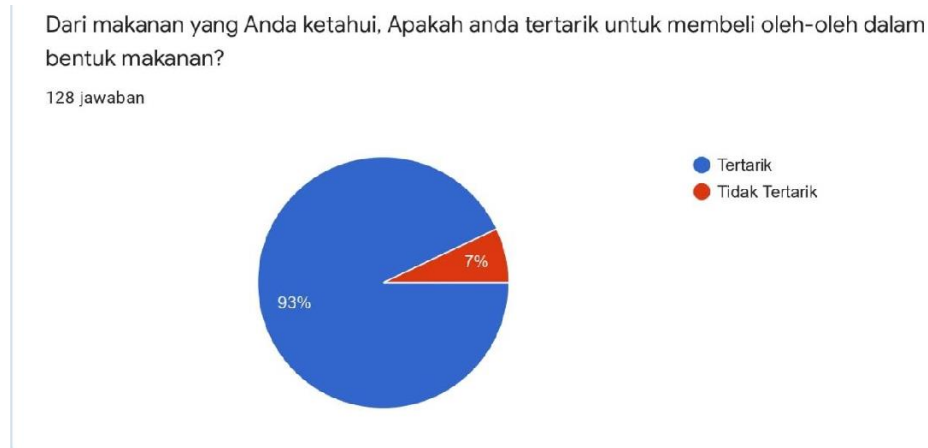
Audience yang pernah berkunjung ke Semarang: Sebanyak 43%/54 Orang menjawab Pernah, Sebanyak 50,8%/64 Orang menjawab Tidak Pernah, dan 6,3%/8 Orang menjawab Hanya Singgah Sejenak.



Gambar 2.4. Makanan Khas Semarang

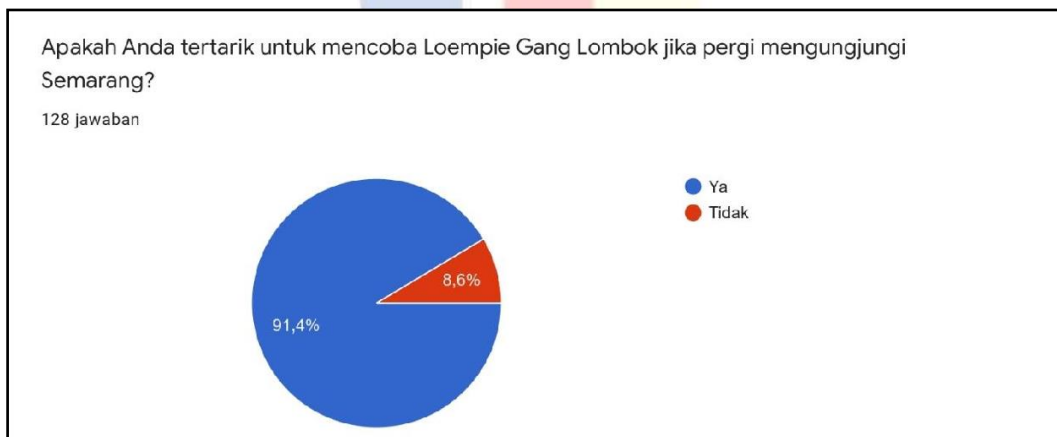
Makanan khas Semarang yang diketahui audience: Sebanyak 87,5%/111 Orang mengetahui Lumpia, sebanyak 32%/40 Orang mengetahui Tahu Petis, sebanyak 43%/54 Orang mengetahui Bandeng Presto, 37,5%/47 Orang mengetahui Wingko Babat, sebanyak 21,1%/25 Orang mengetahui Tahu Gimbal, sebanyak 13,3%/17 Orang mengetahui Babat Gongso, sebanyak 0,8%/1 Orang mengetahui Bakso, sebanyak 0,8%/1 Orang mengetahui Soto Bangkong dan Swiekie, sebanyak 0,8%/1 Orang mengetahui Soto Bokoran, dan sebanyak 0,8%/1 Orang Tidak Mengetahui 1

makanan pun.



Gambar 2.5. Ketertarikan Membeli Oleh-Oleh

Audience yang tertarik untuk membeli makanan khas Semarang: Sebanyak 93%/117 Orang menjawab Tertarik dan Sebanyak 7%/4 Orang menjawab Tidak Tertarik.



Gambar 2.6. Tertarik Mencoba Loempie

Audience yang tertarik untuk mencoba Lunpia Gang Lombok: Sebanyak 91,4%/115 Orang menjawab Ya dan Sebanyak 8,6%/11 Orang menjawab Tidak.



Gambar 2.7. Lumpia Makanan Hasil Akulturasi

Lunpia adalah hasil akulturasi budaya antara Tionghoa dan Jawa: Sebanyak 52,3%/66 Orang menjawab Tahu dan Sebanyak 47,7%/60 Orang menjawab Tidak Tahu.



Gambar 2.8. Lumpia Pertama Di Semarang

Lunpia Gang Lombok sebagai Lunpia pertama di Semarang: Sebanyak 14,8%/19 Orang menjawab Tahu dan Sebanyak 85,2%/107 Orang menjawab Tidak Tahu.