

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING**

#### **2.1 Kudapan Tempo Doeloe Khas Semarang**

##### **2.1.1. Wingko Babat**

Wingko Babat adalah Makanan yang terbuat dari Tepung ketan dan kelapa muda. Asal mula nya Wingko Babat Sendiri ternyata bukan berasal dari Semarang Melainkan dari Jawa timu, Lamongan. Wingko babat biasanya digunakan sebagai kudapan dalam Seserahan Pernikahan Laki – Laki dengan Meminang seorang Perempuan. Wingko babat Sendiri pertama kali di bawa ke Semarang oleh seorang perempuan yang berasal dari Babat, yaitu Loe Lan Hwa.



**Gambar 2. 9. Wingko Babat**

##### **2.1.2 Soto Bangkong**

Soto Bangkong adalah soto ayam berkuah bening yang terletak di jalan bangkong, samping Kantor Pos. Sejak Tahun 1950 sudah memulai karier didunia Makanan dan minuman. Soto bangkong sendiri mempunyai kuah yang bening dengan citarasa yang sangat nikmat, ditambah dengan varian Sate yang untk yang tersedia di Meja. Soto Bangkong Sendiri di bandrol dengan harga Rp 8000 / porsi.



**Gambar 2.10. Soto Bangkok**

### **2.1.3 Mie Siang Kie**

Mie siang Kie merupakan Mie ayam yang sudah ada di jaman Belanda, yang menjadikan mie siang kie sendiri legendaris ialah citarasa yang begitu nikmat dan terletak di sebelah took Lunpia Gang Lombok.



**Gambar 2.11. Mie Siang Kie**

#### **2.1.4 Nasi Goreng Babat & Babat Gongso Pak Karmin**

Nasi Goreng Babat dan Babat gongso adalah Nasi goreng yang dicampurkan dengan babat sapi yang dimasak dengan beberapa rempah yang unik dan juga memiliki tingkat kepedasan yang berbeda. Dengan mencampurkan makanan babat kedalam nasi goreng sendiri mempunyai keunikan rasa yang berbeda.



**Gambar 2.12. Nasi Goreng Babat & Babat Gongso Pak Karmin**

#### **2.1.5 Swikee dan Soto Tautou Jolotundo**

Swikee atau daging kodok biasanya dihidangkan dengan cara digoreng tepung atau dimasak dengan soto tauto. Soto tauto sendiri adalah soto tauco yang dimasak dengan daging katak/ kodok. Sehingga Ketika dikonsumsi daging katak / kodok itu sendiri terasa tidak amis.



**Gambar 2. 13. Swikee**

### **2.1.6 Tahu Petis**

Tahu petis adalah Tahu goreng yang dimakan dengan petis / saus hitam kental terbuat dari udang / sari udang. Biasanya sendiri untuk menambah citarasa petis dimakan dengan cabai rawit. Yang membuat tahu petis terkenal ialah isian dari tahu petis sendiri / petis. Dimana terbuat dari bahan dasar udang sangatlah harum dan untuk.



**Gambar 2. 14. Tahu Petis**

## 2.2 Jenis Produk



**Gambar 2.15. Lunpia Gang Lombok**

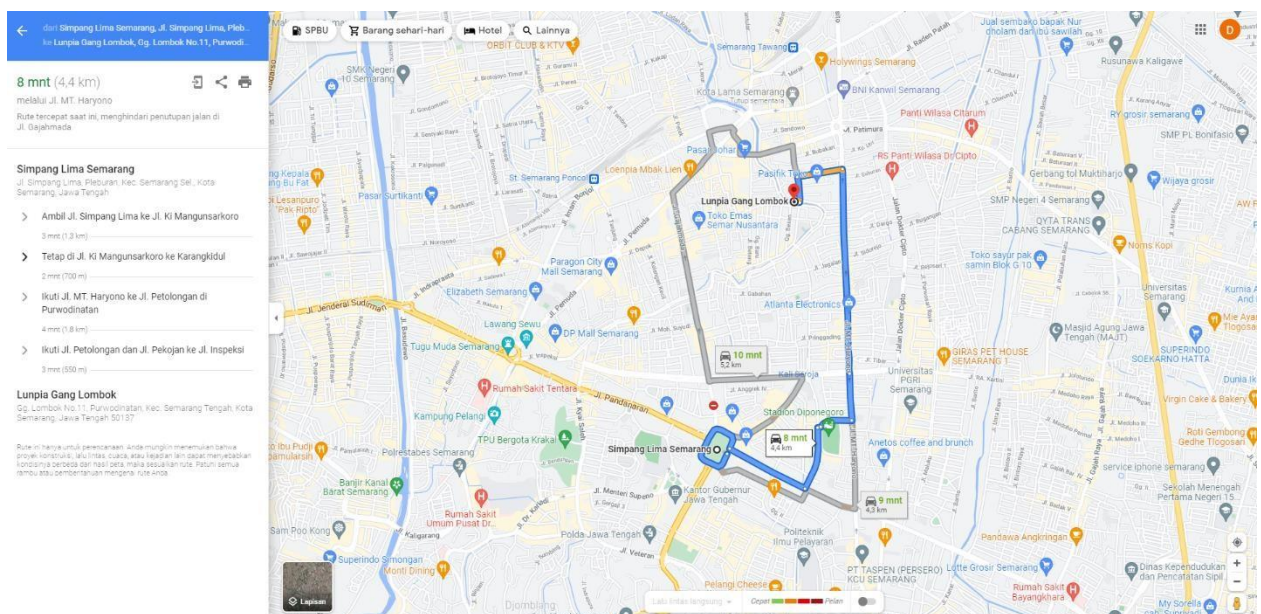
Produk dalam tugas akhir storytelling ini adalah lunpia. Dalam sejarahnya kata lunpia sangat beragam ada orang yang menyebutkan loempia, lunpia serta lumpia tetapi produknya sama. Adapun lunpia yang dijadikan sebagai produk dalam storytelling adalah Lunpia khas Semarang yang berada di gang lombok. Perlu diketahui bahwa Lunpia khas Semarang merupakan hasil akulturasi budaya Jawa dengan Tionghoa Di bidang kuliner sejak 100 tahun yang lalu. Akulturasi ini bermula dari kisah cinta seorang Tionghoa bernama Tjoa Thay Joe dengan wanita Jawa yang bernama Warsih. Lunpia di Semarang pertama kali diperkenalkan di dalam event Pekan Olahraga GANEFO atau Games of the New Emerging Forces, ajang pertandingan olimpiade yang diselenggarakan di masa pemerintahan Presiden Soekarno pada 10 November 1963 lunpia ini pun dipasarkan juga di sebuah pasar Belanda yaitu Olympia Park pada tahun 1963 dan merupakan asal mula penamaan Lunpia sendiri.

Umumnya Lunpia terdiri dari kulit dan isian yang beragam diantaranya, toge, daging ayam cincang, ragout (iris wortel dan bengkoang), sayuran, dan bihun. Lunpia Gang Lombok sendiri menggunakan isian rebung, yang juga menjadi ciri khas Lunpia Semarang. Selain rebung, Lunpia khas Semarang juga

menggunakan ayam dan juga udang kering. Perpaduan dari udang dan telur yang tidak amis. (Puspita, 2017).

Serta manisnya rebung yang dibungkus dengan kulit Lunpia yang terbuat dari tepung terigu dan juga tapioka dimana menjadi satu kesatuan cita rasa yang nikmat dan sempurna. (Yunita, 2020). Hingga saat ini, Lunpia menjadi salah satu makanan khas Semarang yang masih diminati dan populer baik di Semarang maupun diluar Kota Semarang.

## 2.2 Lokasi/Tempat



**Gambar 2. 16. Map Lunpia Gang Lombok**

Lunpia Gang Lombok pertama kali berdiri di Purwodinatan, Kecamatan Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah. Lunpia Gang Lombok merupakan pelopor Lunpia pertama di Kota Semarang sampai saat ini. (Musyarofah, 2020).

Terletak di daerah Pecinan dan berseberangan dengan Klenteng Tay Kak Sie yang tidak dapat dipisahkan dengan kisah Laksamana Cheng Ho. (Ini Baru, 2019). Akses dari Jakarta menuju Lunpia Gang Lombok sendiri cukup mudah, bisa menggunakan mobil, bus, kereta, dan juga pesawat dilansir dari laman Traveloka, range harga menuju Semarang sendiri mulai dari Rp. 180.000 - Rp. 979.700. Kemudian dari pusat kota Semarang yaitu Simpang Lima, Lunpia Gang Lombok

dapat diakses melalui 3 jalan yang berbeda, jika melewati Jl. MT. Haryono berjarak sekitar 4,4 km. lalu jika melewati Jl. Gajahmada berjarak 5,2 Km dan jika melewati Jl. Erlangga berjarak sekitar 4,3 Km.

Lunpia Gang Lombok sudah dikelola lebih dari 100 tahun dan sampai saat ini belum membuka cabang baik di Kota Semarang maupun di kota-kota lainnya.

### **2.3 Lama Berkecimpung di Bidang Bisnis Makanan**

Lunpia Gang Lombok pertama kali berdiri pada tahun 1900 an, yang didirikan oleh seorang pria keturunan tionghoa yang bernama Tjoa Thay Joe dan Warsih, yang berasal dari Jawa. Keduanya merupakan seorang pedagang kuliner. Tjoa Thay Joe menjual kentang dan udang, setelah itu Tjoa Thay joe dan warsih menikah. Tjoa Thay Joe bersama Warsih menciptakan kuliner yang unik berisi udang dan rebung yang dibungkus dengan adonan tepung, yang bisa diberi nama lunpia. Saat itu usaha yang dikembangkan berlokasi di Gang Lombok di Kawasan Pecinan dan usaha itu diteruskan anaknya, Siem Gwan Sing. Generasi ketiga, Siem Swie Hie membuka warung di Jl. Pemuda dan berkembang hingga kini.

### **2.4 Keunggulan Objek**



**Gambar 2. 17. Klenteng Sam Poo Kong**

Kota Semarang merupakan Kota Metropolitan terbesar ke 5 di Negara Indonesia. Kota Semarang sendiri memiliki barisan yang beruntun dengan Jakarta, Surabaya, Medan dan juga Bandung, serta memiliki jumlah populasi yang sangat besar yaitu 2,5 Juta jiwa. KEDUNGSEPUR (Kendal, Demak, Ungaran Kab.Semarang, Kota Salatiga, Kota Purwodadi dan juga Kab. Grobogan) merupakan bagian dari Kota Semarang sehingga bisa menjadi Kota Metropolitan. Kota Semarang juga mempunyai julukan-julukan yang unik, yaitu Kota Atlas, Venice van Java, The Port of Java dan sering kita kenal dengan Kota Lempia. (Bandar Loenpia, 2019). Selain memiliki julukan-julukan tersebut, Semarang juga memiliki keunikan lainnya yaitu bisa dilihat dari Kota Lama Semarang yang merupakan Benteng pada masanya dan menurut arkeolog dari Yogyakarta, benteng tersebut sudah ada sejak tahun 1760an. Pasar terbesar di Indonesia juga terdapat di Semarang yaitu Pasar Johar, pasar dengan sentuhan arsitektur Belanda yang berukuran 1.5 hektar. Ditambah dengan penduduknya yang masih menggunakan bahasa Jawa sehari-hari dan juga terkenal ramah serta akses wisata yang mudah dijangkau dan tidak terlalu mahal atau budget friendly menjadi nilai tambah untuk kawasan wisata Semarang dan sekitarnya. Sebagai kota metropolitan ke-5 terbesar di Indonesia, Semarang memiliki daya tarik serta potensi wisata yang sangat beragam untuk dikunjungi wisatawan. Terbagi 3 daya tarik wisata yang bisa dikunjungi. Ada daya tarik wisata alam, daya tarik wisata buatan, dan daya tarik wisata di bidang kuliner. (Bandar Loenpia, 2019). Contoh dari wisata alam sendiri ada tempat yang bernama Brown Canyon yang terletak di Rowosari, Kecamatan tembalang, Kota Semarang. Awal mula tempat ini bukan lah sebagai daya tarik wisata tetapi sebagai tempat tambang galian. Dikarenakan bentuk unik di brown canyon ini, maka tempat ini akhirnya dijadikan tempat daya tarik wisata alam. Saat pagi maupun sore, dengan cuaca yang cerah tempat ini bisa dijadikan tempat untuk berfoto yang sangat bagus. Wisata buatan di Semarang juga tidak kalah menarik, tempat yang bernama kampung pelangi yang warna warni contohnya. Letaknya, ada di belakang Pasar Bunga Kalisari, di pinggir kali Semarang, Jalan Dr Soetomo. Sebelumnya tempat ini adalah kampung kumuh yang tak tertata dengan rimbunan pepohonan dan tembok-tembok merah dengan kurang dari 325 rumah yang di cat



warna warni. Namun sekarang kampung kumuh ini sudah tertata rapi dengan berbagai macam warna yang menghiasi setiap rumahnya. Area ini pun sekarang menarik wisatawan yang suka untuk berfoto ria. Dan yang terakhir ada daya tarik wisata kuliner, Semarang kota Lunpia.

Lunpia Gang Lombok merupakan pelopor Lunpia pertama di Kota Semarang yang masih beroperasi hingga saat ini. Dahulu kala sebelum menjadi daerah pemukiman, di daerah Semarang terdapat ladang tanaman cabai. Setelah Klenteng Kwan Im Teng pindah ke daerah Gang Lombok maka dinamailah daerah ini Gang Lombok untuk mengingat daerah tersebut tadinya merupakan ladang cabai atau Lombok dalam bahasa Jawa. Pemandahan Klenteng Kwan Im Teng sendiri beralasan kuat yaitu karena di Gang Belakang (daerah di belakang Gang Lombok) sering terjadi perseteruan antar saudagar kaya, sehingga setelah mempertimbangkan banyak aspek termasuk hong shui dan feng shui menurut kepercayaan Tionghoa maka dipilihlah Gang Lombok sebagai lokasi Klenteng Kwan Im Teng yang kemudian berganti nama menjadi Klenteng Kay Tak Sie yang digunakan masyarakat budha beraliran Tri Dharma dan masih berdiri kokoh hingga saat ini.

Lunpia Gang Lombok merupakan Lunpia pertama yang sudah berdiri dan beroperasi lebih dari 100 tahun dan masih bertahan hingga saat ini. Hal ini menjadikan Lunpia Gang Lombok sebagai pelopor Lunpia pertama dan menjadi yang tertua di Semarang. Lunpia Semarang memiliki kelebihan baik dari segi sejarahnya yang unik yaitu kisah cinta 2 sejoli yang berbeda suku dan budaya ditambah dengan kemasan Lunpia ini juga unik yaitu menggunakan anyaman bambu. Rasa yang diciptakan oleh Lunpia Gang Lombok sendiri berbeda dengan Lunpia lain yang ada di Semarang dan menjadi daya jual tersendiri. Dimana isian udang, telur, dan juga rebung yang dipakai tidak menghasilkan bau amis yang begitu pekat, sehingga dapat dikonsumsi dengan nyaman bagi pembeli yang tidak menyukai bau amis dari rebung dan udang itu sendiri.

Lunpia Gang Lombok meraih beberapa penghargaan di bidang kuliner, misalnya dari Tripadvisor pada tahun 2014 dalam kategori terunggul, dari Fakultas Sastra Jurusan Sejarah Angkatan 2004 Universitas Diponegoro, serta sebagai

Recommended Restaurant oleh Idealife yang dapat dilihat di kedai berukuran empat kali lima meter persegi yang ada di Semarang.

