

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan survey dan hasil wawancara yang telah dilakukan dalam kota Semarang, dapat disimpulkan mengenai rumusan masalah terangkum sebagai berikut:

1. Dari hasil survey saat berada di kota Semarang, mendapatkan kesimpulan bahwa, Lunpia Gang Lombok mempunyai daya Tarik sendiri, dimana asal usul Lunpia Gang Lombok sendiri mempunyai sejarah yang dapat disangkutkkan dengan adanya asal usul masuknya jendral Cheng ho, dimana terdapat akulturasi Kudapan tempoe dulu yaitu perpaduan antara Tionghoa dengan Indonesia, Dan Asal – usul Lunpia Gang Lombok sendiri dapat dijabarkan yaitu Awal Mula nya Sejarah Lumpia sendiri tidak lepas dari kisah 2 orang yang yang berasal dari suku dan ras yang berbeda, yaitu Tionghoa dan Jawa sejak ratusan tahun lalu. Lunpia sendiri berasal dari bahasa Hokkien “Lum”/ “Lun” yang berarti Lunak, dan “Pia” yang berarti Kue. Nama Lunpia sendiri tercipta karena pada zaman dahulu Lunpia disajikan langsung dan tidak melalui proses penggorengan. Namun, seiring berjalannya waktu, saat ini Lumpia menyediakan varian basah maupun yang digoreng. Lunpia 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 mengkonsumsi babi, dan ada Juga Lunpia ini berisikan Telur, Udang serta bawang goreng. Mereka kemudian menikah dan tinggal di kota Semarang. Lunpia 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. Lunpia Gang Lombok terletak di kawasan Pecinan bersebelahan dengan Klenteng Tay Kak Sie, Semarang.

2. Dari hasil dokumentasi video yang didapatkan, Para Talent mendapatkan cara pembuatan Lunpia Gang Lombok, dimana pembuatan yang begitu sederhana, terdapat beberapa unsur makanan dalam pembuatan yaitu Rebung (bambu) sebagai signature Lunpia Gang Lombok sendiri, dimana Lunpia Gang Lombok sangat terkenal dengan Rebung (bambu) yang Tidak amis, dimana sudah dijelaskan dalam video untuk mendapatkan Rebung / bambu yang tidak amis ialah dengan Mencuci bersih Rebung dengan baik dan juga berkali-kali sehingga benar- benar bersih. Lalu bahan yang ditambahkan dalam Lunpia gang Lombok sendiri Terdapat Telur, serta daging ayam cincang dimana telur dan ayam cincang sendiri di masak dengan ditumis satu – persatu digabungkan Bersama Ketika semua sudah lengkap. Setelah ditumis Bersama, selanjutnya dibungkus dengan Kulit lunpia yang lembut dan juga pembuatan Kulit Lunpia selalu Segar (fresh) setiap harinya sehingga Ketika dibungkus tidak pecah, dan jika dikonsumsi dengan jarak yang lama, kulit lunpia sendiri tidak keras dan masih tetap lembut, baik Lunpia Goreng maupun Lunpia Basah.
3. Dalam Teknik mempromosikannya sendiri, ternyata Lunpia Gang Lombok, tidak pernah mempromosikan atau mengundang para-Influencer untuk meliputi Lunpia Gang Lombok. Yang membuat Lunpia Gang Lombok terkenal ialah para Konsumen Lunpia Gang Lombok sendiri melalui Media social, ataupun melalui Para Masyarakat sekitar hingga Kota Semarang sendiri.

5.2 Saran

Berdasarkan rangkaian survei yang telah Para Talent lakukan di Kota Semarang, Terhadap Lunpia Gang Lombok Berikut saran yang dapat Para Talent berikan :

1. Lunpia gang Lombok merupakan Pelopor pertama Lunpia sebagai Makanan hasil dari akulturasi Tionghoa dengan Indonesia. Saran Para Talent, ada

baik nya Tempat usaha Lunpia Gang lombok sendiri Memberikan Foto atau bukti- bukti historitikal awal berdiri Lunpia Gang Lombok dan juga awal mulanya Lunpia Gang Lombok dapat dirangkai melalui Video, foto dan media informasi lainnya.

2. Dimulai dari Pembuatan Lunpia Gang Lombok. Diketahui bahwa Lunpia Gang lombok adalah makanan yang sangat khas di Kota Semarang. Dimulai dari bahan bahan Lunpia yang segar dan dibuat dari 0 sangat menarik untuk disaksikan. Tapi menurut Para Talent karena Lunpia Gang Lombok bersifat terbuka, tempat dari lunpia gang lombok harus ditingkatkan kebersihannya / tingkat CHSE diutamakan. Selanjutnya Untuk penelitian yang akan datang menurut saran Para Talent ada baik nya Lunpia gang lombok menarik para pelanggan dengan cara Meliputi Pembuatan Lunpia, melalui Bentuk Video yang dapat dipampangkan di Toko Lunpia Gang Lombok, sebagai Media entertainment dan media dokumentasi.
3. Menurut Para Talent Lunpia gang Lombok, merupakan Hidden gems untuk para turis diluar kota. Saran Para Talent, ada baiknya Lunpia Gang Lombok Kembali memperkuat sistem mempromosikan melalui social media dan juga melakukan kemitraan Dengan Pemerintah atau Pihak lainnya dalam bidang Pariwisata Agar Lunpia Gang Lombok semakin dikenal sebagai makanan Hasil akulturasi dan juga sebagai Pelopor Pertama Lunpia di Kota Semarang.
4. Kekurangan dari Penelitian ini adalah terdapatnya keterbatasan Kunjungan Waktu. Dimana dikarnakan PSBB dalam masa Pandemic ini, menjadikan Halangan bagi Para Talent untuk mengulik lebih dalam. Dimana para Talent mempunyai rencana Untuk menilik lebih dalam terhadap Pembuatan Kulit Lumpia yang Khas, dan juga Proses pembersihan dan pemotongan Rebung. Proses pembersihan dan pemotongan rebung menurut Para Talent sangat Penting dikarenakan, Ke Khas-an Lunpia Gang Lombok sendiri ialah Rebung yang tidak amis.