

Gastronomi Lawang Sewu Dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah

Erlangga Brahmanto ¹⁾

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika
Jalan Ringroad Barat Ambarketawang Gamping Sleman Yogyakarta
Email : Erlangga.egb@bsi.ac.id ¹⁾

Abstrak

Wisata gastronomi memang terdengar asing di Indonesia. Istilah wisata gastronomi memang lebih bergaung di luar negeri dibanding dalam negeri. Perbedaan wisata gastronomi dibandingkan dengan wisata yang lain adalah lebih menekankan pada budaya lokal dan makanannya. Wisatawan lebih mempelajari sejarah dan budaya dari makanan itu sendiri. Penyedia wisata gastronomi mengaitkan antara budaya lokal setempat serta makanan yang disajikan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, teknik pengambilan data yang digunakan adalah pengamatan, wawancara, dokumentasi, studi pustaka. Hasil dari penelitian ini adalah mengetahui bahwa lawang sewu dan lumpia adalah icon dari kota semarang. Selain itu adanya perkawinan budaya antara budaya tionghoa dengan budaya jawa dari asal usul lumpia. Dari sini kita bisa mempelajari bagaimana kentalnya budaya tionghoa pada jaman dahulu di kota semarang. Peran penting Dinas pariwisata Jawa tengah sangat diperlukan agar lawang sewu dan lumpia semakin terkenal dan bagi penjual Lumpia diharapkan untuk menciptakan kreasi rasa ataupun bahan isian yang lebih bervariasi lagi agar lumpia banyak rasa pilihannya.

Kata Kunci : Wisata Gastronomi, Icon, Perkawinan budaya

Gastronomy Of Lawang Sewu And Lumpia As Semarang City Icons, Central Java

Abstract

Gastronomic tourism does sound foreign in Indonesia. The term gastronomic tourism is indeed more resonant abroad than in Indonesia. The difference between gastronomic tourism compared to other tours is that it places more emphasis on local culture and food. Tourists learn more about the history and culture of the food itself. Gastronomic tourism providers link the local culture and the food served. This research uses a qualitative descriptive method, the data collection techniques used are observation, interviews, documentation, literature studies. The result of this research is knowing that Lawang Sewu and Spring Rolls are icons of Semarang City. In addition, there is a cultural marriage between Chinese culture and Javanese culture from the origin of spring rolls. From here we can learn how thick Chinese culture was in the ancient city of Semarang. The important role of the Central Java tourism office is very much needed so that lawing sewu and spring rolls are more popular and for Lumpia sellers it is expected to create more varied flavor creations or stuffing ingredients so that the spring rolls have a lot of flavors to choose from.

Keywords : Gastronomy Tourism, Icon, Cultural marriage

PENDAHULUAN

Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata, tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan (Blichfeldt, Chor, Ballegaard, 2010). Hal itu karena makan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia, meskipun pada perkembangannya, tujuan makan tidak

hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi merupakan sebuah pengalaman.

Di daerah tujuan wisata, belanja wisatawan untuk makanan mencapai sepertiga dari total pengeluarannya (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2003). Dengan menjelajahi akan mendapatkan pengalaman tentang makanan dan minuman di tempat tujuan (Wolf, 2002 dalam Kivela & Crotts, 2005), wisatawan sebenarnya mengkonsumsi budaya tujuan itu sendiri (Beer,

2008). Jenis wisatawan sangat berarti dan bisa menjadi segmen pasar yang sangat loyal (Kivela & Crotts, 2005). Demikian juga Bessiere (1998) yang dikutip oleh Green & Dougherty (2009) mengatakan bahwa wisatawan cenderung memiliki pengalaman otentik yang membawa mereka kembali ke alam. Molz (2007) juga menekankan bahwa wisata kuliner bukan hanya untuk mengetahui dan mengalami suatu budaya lain, tapi juga untuk melakukan rasa petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan. Disamping mencari makanan untuk memenuhi kebutuhan primernya, wisatawan akan mencari makanan khas daerah setempat. Makanan khas pada umumnya berupa makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di daerah tujuan wisata. Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003 batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat.

Produk makanan tradisional mempunyai ketampakan, cita rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan dirindukan oleh masyarakat setempat. Bahkan, makanan tradisional menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun rasa cinta tanah air.

Menurut Xiaomin (2017) kriteria atau karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan endogen yang digunakan dalam masakan yaitu adanya bahan baku lokal yang unik dan khas setempat. Karena bahan dan bumbu masakan unik, maka citarasa dan aroma yang dihasilkannya menjadi unik pula. Esensi lokal dan tradisional adalah praktek kuliner berdasarkan metode, dan ketrampilan tertentu agar dapat bertahan (survive) dan terlindung dari gempuran industri maju atau perkembangan teknologi. Wisata kuliner makanan tradisional berfungsi meningkatkan pendapatan masyarakat dan menyerap tenaga kerja sehingga diperlukan pelestarian dengan cara memelihara, memanfaatkan, dan mengembangkannya. Terlepas dari peran utamanya, makanan tradisional terkesan diremehkan oleh masyarakat. Sebaliknya, penduduk setempat memilih masakan dari produk makanan internasional yang dipasarkan secara massal, seperti McDonalds dan makanan berantai global lainnya (Wilk, 1999 ; Blakey, 2012). Indonesia yang terdiri dari keragaman etnis

yang luas tercermin dalam pengaruh multi budaya kuliner Indonesia, masyarakat setempat tidak melihatnya sebagai sesuatu yang istimewa. Hal itu ditambah lagi bahwa promosi makanan tradisional di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan. Padahal apabila dicermati, warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik wisata paling populer yang ditawarkan oleh pemerintah.

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Kedutaan Besar Indonesia). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009).

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Selain itu jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar juga merupakan makanan pokok lainnya terutama di wilayah bagian timur Indonesia. Laut Indonesia yang luasnya tercatat sepertiga wilayah juga menyediakan bahan makanan dengan gizi sangat tinggi berupa ikan dan bahan makanan laut lainnya. Secara khusus, Indonesia memiliki tahu dan tempe untuk lauk-pauk dan makanan ringan di hampir semua wilayah. Tempe dianggap sebagai salah satu keunikan makanan Indonesia. Makanan khas Indonesia lainnya adalah bumbu yang disebut sambal, yang salah satu jenis sambal terbuat dari cabai, bawang merah, bawang putih, dan pasta udang. Biasanya sambal disajikan untuk pelengkap lauk di samping hidangan utama. Buah-buahan dan sayur-sayuran tropis juga merupakan bagian penting dari masakan Indonesia, terutama sebagai makanan penutup. Buah-buahan ini biasanya disajikan dalam bentuk buah segar atau sesekali dicampur dengan saus gula aren. Namun demikian, setiap etnis dan wilayah di Indonesia setiap etnis dan wilayah di Indonesia memiliki kekhasan makanan masing-masing dan menjadikannya sebagai hidangan tradisional populer di daerahnya.

Indonesia sebagai salah satu negara yang berupaya menjadi salah satu destinasi

wisata dunia terus berupaya meningkatkan diri agar mampu bersaing dengan negara lain. Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang salah satunya adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Global Report on Food Tourism, 2012:6). Istilah kuliner (culinary) merupakan bagian/subesensi gastronomi. Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah cuisine. Beragam pilihan cita rasa menu khas, baik yang tradisional maupun yang sudah termodernisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa eksklusif. Wisata kuliner merupakan bagian dari jenis pariwisata yang lebih luas, yaitu wisata gastronomi (gastronomy tourism). Wisata gastronomi merupakan suatu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan. Wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata. Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat. Hal ini dikarenakan tren wisatawan sekarang adalah berkunjung ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut.

Semarang merupakan ibukota provinsi Jawa Tengah yang perkembangannya dimulai abad ke- 8 Masehi dengan nama Pragota. Semarang berkembang dengan pesat sejak kedatangan armada Laksamana Cheng Ho bersandar di pelabuhan Simongan pada tahun 1405 dan mendirikan kelenteng yang saat ini disebut Kelenteng Sam Po Kong (Gedung Batu). Dalam kurun waktu 606 tahun, pelabuhan Simongan telah berubah menjadi daratan yang saat ini letaknya berada 5 km di sebelah selatan dari pelabuhan Tanjung Perak. Sejak Semarang di serahkan ke Belanda tahun 1705 oleh Paku

Buwono I, Raja Mataram (Purwanto, 2005), mulailah dibangun permukiman-permukiman dan perkantoran yang saat ini lebih dikenal sebagai kota lama Semarang. Belanda mulai membangun vila-vila di daerah yang lebih tinggi di selatan kota Semarang mulai tahun 1942 dan dilanjutkan hingga jaman kemerdekaan tahun 1972. Kota Semarang secara administratif terdiri atas 16 kecamatan yang meliputi 177 kelurahan dengan luas wilayah keseluruhan 373,7 km². Jumlah penduduk tahun 2010 adalah 1.527.433 jiwa, dengan tingkat pertumbuhan penduduk 2,09% pertahun dengan kepadatan penduduk rata-rata 4.087 jiwa/km² (Bappeda dan BPS Kota Semarang, 2011)

Semarang memiliki destinasi wisata yang menarik dan karakteristik dari destinasi wisatanya didominasi oleh bangunan-bangunan peninggalan Belanda.

Destinasi wisata di Semarang sebagai contoh Lawang Sewu. Mengapa disebut Lawang Sewu? Karena bangunan ini mempunyai banyak pintu. Makanan khasnya pun ada bermacam-macam yang bisa kita temui. Sebagai contoh makanan khas Lumpia. Berdasarkan atas pendahuluan diatas, maka peneliti ingin menjabarkan asal usul lumpia, Lawang Sewu sebagai icon kota Semarang.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Gastronomi menurut Rao, Monin & Durand (2003) Gastronomi menggambarkan pengaruh dari lingkungan (geografi dan iklim) dan budaya (sejarah dan etnis) terhadap komponen aroma, tekstur serta rasa dalam makanan dan minuman. Identitas gastronomi merupakan kepentingan suatu daerah (Negara) dalam menentukan keragaman budaya dan retorik kuliner.

Menurut Gilleisole (2001:235) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (good eating). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman.

Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu: (Ketaren, 2017)

1. Sejarah : yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya : yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis : mengenai factor lingkungan (alam & etnis yang

mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.

4. Metode memasak : yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronomi tidak harus bisa memasak.

Keempat elemen itu dinamakan dengan tangible (nyata, jelas dan terwujud) yang selalu dipakai sebagai tolak ukur masyarakat barat jika bicara gastronomi.

Berdasarkan motivasinya, Hall, C.M, Sharples, L., et al (2003) membagi food tourism atas tingkat ketertarikan wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata menjadi 3 tingkatan, yaitu:

1. Gastronomic Tourism. Wisata jenis ini dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi terhadap makanan atau minuman tertentu di wilayah tertentu. Keinginan berkunjung tersebut biasanya dihubungkan dengan harga makanan yang tinggi, kategori restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival.
2. Culinary Tourism. Keinginan untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan karena merupakan bagian dari destinasi wisata yang diikutinya.
3. Rural/Urban Tourism. Jenis wisata yang memandang makanan sebagai bagian dari kebutuhan hidup. Ketertarikan wisatawan buka pada makanannya, tetapi jika mereka merasakan cita rasa yang tidak enak, mereka masih tertarik untuk mencoba. Di Indonesia, tren wisata kuliner mulai berkembang pesat sejak Bondan Winarno memandu sebuah acara tentang wisata kuliner yang tayang di salah satu stasiun tivi swasta. Tak dipungkiri, sejak itu makanan kerap menjadi objek yang sengaja dicari dan dikejar wisatawan saat berkunjung ke sebuah daerah.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penelitian kualitatif. Menurut Moleong dalam Utama (2019) menyatakan bahwa metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang dan bukan berupa angka, serta perilaku yang dapat diamati. Dengan metode penelitian ini, penulis mengumpulkan data yang berkaitan dengan wisata gastronomi di daerah Semarang Jawa Tengah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lawang Sewu adalah salah satu destinasi pariwisata di Semarang Jawa Tengah. Asal muasal lawang Sewu berawal dari kata "Lawang Sewu" bila diartikan ke dalam Bahasa Indonesia memiliki arti "seribu pintu". Sebutan *sewu* (seribu dalam bahasa Jawa), merupakan penggambaran masyarakat Semarang tentang banyaknya jumlah pintu yang dimiliki Lawang Sewu, meski dalam kenyataannya jumlah pintu yang ada tidak mencapai seribu, namun lebih tepatnya 429 buah lubang pintu. Namun Lawang Sewu memiliki banyak jendela yang tinggi dan lebar yang membuat jendela tersebut nampak seperti pintu.

Gedung utama Lawang Sewu memiliki tiga lantai lengkap dengan dua sayap bangunan yang melebar ke bagian kanan dan kiri. Kalau kita memasuki gedung utama, kita akan menemui tangga besar membentang di hadapan kita yang menuju ke lantai dua. Di antara tangga terdapat kaca gelas berukuran besar dengan gambar dua wanita muda Belanda. Semua bentuk bangunan, pintu, hingga jendela mengambil ciri khas arsitektur Belanda.

Selain pintu dan jendela berukuran besar, masing-masing pintu memiliki daun pintu masing-masing dengan jumlah total sebanyak 1200 daun pintu. Sebagian pintu memiliki dua daun pintu dan ada juga yang memiliki 4 daun pintu yang terdiri dari 2 daun pintu ayun ditambah 2 daun pintu geser.

Lawang Sewu mulai dibangun oleh Belanda pada 27 Februari 1904 dan rampung pada tahun 1907. Pada awalnya gedung ini berfungsi sebagai kantor pusat perusahaan kereta api swasta milik Belanda dengan nama *Nederlands Indische Spoorweg Maatschappij* atau disingkat NIS. Perusahaan inilah yang pertama kali membangun jalur kereta api di Indonesia menghubungkan Semarang, Surakarta dan Yogyakarta. Jalur pertama yang dibangun adalah Semarang Temanggung pada tahun 1867. Direksi NIS memercayakan perancangan gedung kepada Prof. Jacob F. Klinkhamer dan B.J. Quendag. Keduanya berdomisili di Amsterdam. Semua proses perancangan bangunan dilakukan di Belanda. Setelah rancangan selesai, gambar-gambar rancangan tersebut kemudian dibawa ke Kota Semarang.

Kantor pusat NIS tersebut adalah sebuah bangunan besar dua lantai dengan bentuk menyerupai huruf "L". Pembangunan kantor pusat NIS di Semarang karena adanya kebutuhan yang cukup besar untuk mendirikan banyak bangunan untuk publik dan perumahan akibat perluasan daerah jajahan, desentralisasi administrasi kolonial dan pertumbuhan usaha swasta. Pada awalnya kegiatan perkantoran perusahaan kereta api milik Belanda berpusat di sini. Namun karena berkembangnya jaringan perkeretaapian yang demikian pesat pada saat itu menuntut terus ditambahkan personil teknis dan tenaga administrasi untuk mengikuti bisa mengikuti perkembangan.

Hal ini membuat kantor NIS di Semarang tidak lagi memadai untuk menampung semua staf NIS. Berbagai jalan sudah ditempuh seperti misalnya menyewa sejumlah bangunan milik perseorangan untuk solusi sementara justru membuat pekerjaan makin tidak efisien. Belum lagi letak Stasiun Semarang NIS dekat dengan rawa membuat hal-hal seperti kebersihan dan kesehatan menjadi pertimbangan penting.

Maka diusulkanlah pilihan lain, yakni membangun kantor administrasi untuk pegawai NIS di lokasi yang baru. Pilihan jatuh pada sebidang tanah yang berada di pinggir kota dekat dengan kediaman Residen Hindia Belanda. Lokasi tepatnya berada di ujung Bodjongweg Semarang (sekarang Jalan Pemuda), di sudut pertemuan Jalan Pemuda dan jalan raya menuju Kendal.

Lawang Sewu menjadi saksi bisu dari kelamnya masa penjajahan Belanda. Setelah ditinggal oleh NIS, bangunan ini sering difungsikan oleh penjajah Belanda dan Jepang sebagai penjara. Beberapa ruangan di bangunan ini bahkan disulap menjadi ruang tahanan yang menyiksa. Namanya saja sudah bisa membuat bulu kuduk berdiri, yakni Penjara Jongkok, Penjara Berdiri dan Ruang Penyiksaan. Berikut fungsi dari masing-masing ruangan:

Ruang Penjara Berdiri pada awalnya digunakan sebagai lokasi penampungan tahanan. Tahanan yang tertangkap dimasukkan ke dalam ruangan tersebut dalam kondisi yang berdesak-desakan. Hal ini memaksa mereka untuk selalu berdiri karena apabila mereka duduk, ruangan penjara akan

terasa lebih sempit dan menyiksa. Tak sedikit dari para tahanan ini meninggal di ruangan ini karena kelelahan atau kekurangan oksigen.

Penjara Jongkok lebih parah lagi. Berbeda dengan ruangan Penjara Berdiri, tahanan yang dimasukkan ke ruang Penjara Jongkok dipaksa untuk berdesak-desakan dalam keadaan berjongkok karena tinggi ruangan tak sampai satu setengah meter. Bisa dibayangkan seperti apa penderitaan para tahanan yang dimasukkan ke dalam ruangan ini.

Setelah Proklamasi Kemerdekaan, Lawang Sewu menjadi saksi mata ketika berlangsungnya peristiwa Pertempuran Lima Hari di Semarang (14 Oktober – 19 Oktober 1945) antara pemuda AMKA atau Angkatan Muda Kereta Api melawan Kempetai dan Kidobutai dari tentara Jepang.

Tak heran bila melihat sejarah kelam yang dimiliki Lawang Sewu membuat bangunan ini memiliki seribu cerita dengan unsur mistis. Mulai dari penggunaan Lawang Sewu sebagai penjara dan ruang penyiksaan tahanan, hingga pertempuran antara pejuang dan penjajah Jepang yang menewaskan banyak korban jiwa membuat warga Semarang banyak menemui kejadian-kejadian mistis ketika mengunjungi Lawang Sewu di siang atau malam hari. Selain itu tak terurusnya bangunan Lawang Sewu kala itu makin menambah suramnya suasana Lawang Sewu. Lantai yang kotor, cat dinding yang terkelupas serta kurangnya penerangan membuat bulu kuduk orang yang mengunjungi gedung ini berdiri.

Sekian lama tak terurus, PT. KAI selaku pemilik bangunan Lawang Sewu melihat perlunya pemugaran bangunan. Hal ini dirasa penting karena nilai sejarah Lawang Sewu sangatlah tinggi maka dari itu bangunan ini perlu dilestarikan agar tak usang digerus jaman.

Setelah memakan waktu cukup lama, proses pemugaran selesai pada bulan Juni 2011 dan kembali dibuka untuk masyarakat umum pada tanggal 5 Juli 2011. Pembukaan Lawang Sewu ini diresmikan oleh Ibu Ani Bambang Yudhoyono dan dilanjutkan dengan acara Pameran Kriya Unggulan Nusantara yang menampilkan produk tradisional dari seluruh Nusantara.

Lawang Sewu kini tampil cantik seperti saat digunakan oleh NIS dulu. Tidak ada lagi

lantai yang kotor dan cat yang terkelupas. Yang kita temui hanyalah bangunan megah dengan arsitektur unik bergaya Belanda dilengkapi dengan taman-taman yang indah. Hal inilah yang membuat Lawang Sewu kini ramai dikunjungi oleh warga, bahkan banyak pasangan muda-mudi yang berfoto di sini atau menjadikannya lokasi foto pre-wedding.

Bila anda ingin mengunjungi Lawang Sewu, anda bisa langsung datang ke Kota Semarang di Propinsi Jawa Tengah. Lokasi Lawang Sewu terdapat di sebelah timur Tugu Muda Semarang. Lokasi tepatnya adalah di pertemuan antara Jalan Pandanaran dan Jalan Pemuda. Rute untuk menuju lokasi Lawang Sewu sangatlah gampang. Bila menaiki kendaraan pribadi atau kendaraan umum, carilah arah atau angkot menuju Simpang Lima dan anda akan menemui gedung Lawang Sewu.

Lawang Sewu kini menjadi lokasi wisata umum. Wisatawan diperbolehkan masuk dari jam 07:00 WIB hingga jam 21:00 WIB. Untuk biaya masuk, orang dewasa dikenakan ongkos Rp. 10.000, anak-anak/pelajar sebesar Rp. 5.000. Sedangkan untuk masuk ke ruang bawah tanah, anda membutuhkan tour guide dan diwajibkan membayar biaya tambahan sebesar Rp. 30.000.

Jika ke Semarang tidak afdol rasanya jika tidak merasakan makanan khas kota Semarang ini. Makanan khas kota Semarang tak lain dan tak bukan adalah Lumpia. Rasanya khas karena ada rebung dan isian nya juga bermacam macam sesuai selera. Ada yang berisi ayam ada yang berisi telur. Asal muasal lumpia ini juga unuk dan bersejarah karena ada penetrasi budaya antara budaya tionghoa dengan budaya Jawa. Adapun asal muasal lumpia adalah sebagai berikut :

Penamaan lumpia atau lumpia berasal dari dialek Hokkian, "lun" atau "lum" berarti lunak dan "pia" artinya kue. Pada awalnya lumpia Semarang tidak digoreng, sehingga sesuai dengan makna lumpia, kue yang lunak.

Modifikasi ini terjadi ketika kuliner Tiongkok dan Jawa berpadu. Citarasa lumpia yang manis juga bagian dari penyesuaian lidah masyarakat setempat. Dirangkum dari banyak sumber, makanan khas kota Semarang ini hadir pertama kali pada abad ke 19 dan merupakan salah satu contoh perpaduan

budaya asli Tiong Hoa-Jawa yang serasi dalam cita rasa.

Semua bermula saat Tjoa Thay Joe yang lahir di Fujian, memutuskan untuk hijrah dan tinggal di Semarang dengan membuka bisnis makanan khas Tiong Hoa berupa makanan pelengkap berisi daging babi dan rebung. Tjoa Thay Joe kemudian bertemu dengan Mbak Wasih, orang asli Jawa yang juga berjualan makanan yang hampir sama, hanya saja rasanya lebih manis dan berisi kentang juga udang. Seiring waktu bejalan, mereka ternyata saling jatuh cinta dan kemudian menikah. Bisnis yang dijalankan pun akhirnya dilebur menjadi satu dengan sentuhan perubahan yang malah makin melengkapi kesempurnaan rasa makanan lintas budaya ini. Isi dari kulit lumpia diubah menjadi ayam atau udang yang dicampur dengan rebung, serta dibungkus dengan kulit lumpia khas Tiong Hoa. Keunggulannya adalah udang dan telurnya yang tidak amis, rebungnya manis, serta kulit lumpia yang renyah jika digoreng.

Jajanan ini biasanya dipasarkan di Olympia Park, pasar malam Belanda tempat biasa mereka berjualan kala itu. Oleh karena itu makanan ini dikenal dengan nama lumpia. Usahanya makin besar, hingga dapat diteruskan oleh anak-anaknya, Siem Gwan Sing, Siem Hwa Noi yang membuka cabang di Mataram, dan Siem Swie Kiem yang meneruskan usaha warisan ayahnya di Gang Lombok no 11.

Tanpa disangka, lumpia buatan mereka menjadi primadona di kalangan keturunan Tionghoa maupun masyarakat pribumi.

Hingga saat ini, lumpia Semarang dikenal luas hingga seluruh Indonesia. Sajian ini terkenal dengan rasa manis dan gurih yang disajikan dengan saus manis nan kental dengan acar dan lokio. Dalam perkembangannya kini, penyajian lumpia ada dua pilihan, lumpia goreng dan lumpia basah.

Karena sejarahnya yang Panjang maka Lumpia ditetapkan sebagai warisan budaya Nusantara oleh UNESCO pada tahun 2014.

PENUTUP

Berdasar pada pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa lawang sewu dan Lumpia adalah icon dari kota Semarang, ini dibuktikan dengan diangkatnya lawang sewu

sebagai cagar budaya. Sedangkan lumpia sudah diakui dunia merupakan kuliner warisan budaya karena ada perpaduan budaya tiongkok dengan budaya local. Dengan mengunjungi lawang sewu serta mencicipi lumpia maka kita sudah termasuk berwisata Gastronomi karena selain kita mengerti sejarah lumpia yang lahir dari percampuran budaya tionghoa dengan budaya jawa serta asal usul lawang sewu jelas itu bisa dikategorikan wisata Gastronomi sesuai dengan pengertian wisata Gastronomi itu sendiri bahwa selain kita menikmati kuliner khas kota Semarang, kita juga mempelajari tentang budaya asli yang melatari asal usul kuliner itu tercipta.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Akbar, Wiwin. 2014. Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Clinton, Bill. 2018. 10 Kota Tujuan Wisata Terpopuler Menurut Google. Melalui: <<https://tekno.kompas.com/read/2018/10/09/17320017/10-kota-tujuan-wisata-terpopuler-di-indonesia-menurut-google>>[10/2/22]
- Baiquni, M. Forum Geografi, Vol 23 No 1: Belajar Dari Pasang Surut Peradaban Borobudur Dan Konsep Pengembangan Pariwisata Borobudur. 2009
- Gilleisole. 2001. Psikologi Umum. Bandung: Bumi Aksara.
- Gunardi, Gugun. 2010. Identifikasi Potensi Kawasan Wisata Kali Pasir Kota Tangerang. Jurnal PLANESA Vol. 1 No. 1, Jurusan Teknik Planologi, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Hall, C.M., Sharples, L, et al. 2003. Food Tourism Around The World. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Ketaren, Indra. 2017. Gastronomi Upaboga Indonesia. IGA Press. Jakarta.
- Moleong Lexy J. 2004, Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Permana, T.S. 2011. Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Medan. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purbasari, Mita. 2010. Indahnya Betawi. Humaniora Vol. 1 No. 1. Jurusan Desain Komunikasi Visual, Universitas Bina Nusantara. Jakarta.
- Xiaomin, C. (2017) "City of Gastronomy" of UNESCO Creative Cities Newtwork: From Internasional Criteria to Local Practice. Retrieved from <http://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/resulp/memoir/tokusyuuugou201707/tokusyuugou201707-08.pdf>.