

TRANSFORMASI LUMPIA TIONGKOK MENJADI LUMPIA KHAS SEMARANG: KAJIAN AKULTURASI KULINER



Desfira Safitri

NIM 2022120007

PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN
DAN KEBUDAYAAN TIONGKOK
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi yang berjudul :

TRANSFORMASI LUMPIA TIONGKOK MENJADI LUMPIA KHAS SEMARANG: KAJIAN AKULTURASI KULINER

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Desfira Safitri
NIM : 2022120007
Tanda Tangan : 
Tanggal : 21 September 2026

Jakarta, 21 September 2026



Desfira Safitri
2022120007

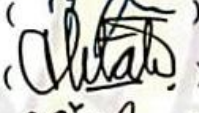
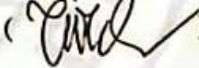
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Desfira Safitri
NIM : 2022120007
Jurusan : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok
Judul Skripsi : Transformasi Lumpia Tiongkok menjadi Lumpia Khas Semarang: Kajian Akulturasi Kuliner

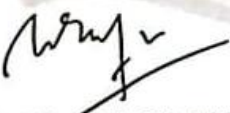
Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Fakultas Bahasa dan Budaya, Universitas Darma Persada.

DEWAN PENGUJI

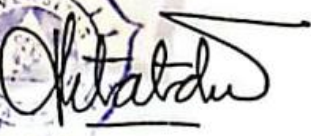
Ketua Penguji : Dr. David Darwin, S.S, M.Pd ()
Pembimbing : Dr. C. Dewi Hartati, S.S, M.Si ()
Pembaca : Yulie Neila Chandra, S.S, M.Hum ()

Mengetahui

Ketua Program Studi Bahasa Mandarin dan
Kebudayaan Tiongkok


Gustini Wijayanti, S.S, M.Hum

Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya


Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si

Ditetapkan di Jakarta

2026

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi saya yang berjudul "**Transformasi Lumpia Tiongkok Menjadi Lumpia Khas Semarang: Kajian Akulturasi Kuliner**" ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik pada Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok, Fakultas Bahasa dan Budaya, Universitas Darma Persada.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari dukungan, doa, dan bimbingan banyak pihak. Untuk itu, izinkan saya mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Ibu Dr. C. Dewi Hartati, S.S., M.Si., selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya sekaligus dosen pembimbing saya, yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga, dan pemikirannya untuk membimbing saya sejak awal hingga skripsi ini rampung.
2. Ibu Gustini Wijayanti, S.S., M.Hum., selaku Ketua Program Studi Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok Universitas Darma Persada.
3. Seluruh dosen Bahasa dan Kebudayaan Tiongkok Universitas Darma Persada, yang telah membekali saya dengan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Kedua orang tua saya tercinta, Bapak Syafril dan Ibu Titi, serta Kakak-kakak saya Ratih dan Fachri, atas doa, kasih sayang, dan dukungan yang tiada henti diberikan kepada saya.
5. Seluruh narasumber dan pelaku usaha lumpia di Kota Semarang, yang dengan tangan terbuka bersedia diwawancarai dan berbagi cerita serta informasi berharga demi kelancaran penelitian ini.
6. Sahabat-sahabat seperjuangan saya, Rika dan Shyta, yang selalu ada menemani, menyemangati, dan berbagi suka duka selama proses penyusunan skripsi ini.

Saya berharap skripsi ini dapat bermanfaat dalam membantu pengembangan ilmu dan juga sebagai referensi untuk penelitian yang ada di masa depan.

Jakarta, Juli 2026

Desfira Safitri

ABSTRAK

Nama : Desfira Safitri

NIM : 2022120007

Jurusan : Bahasa Mandarin dan Kebudayaan Tiongkok

Judul Skripsi : Transformasi Lumpia Tiongkok Menjadi Lumpia Khas Semarang: Kajian Akulturasi Kuliner.

Skripsi ini membahas transformasi lumpia Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang sebagai bentuk akulturasi kuliner. Penelitian dilakukan di Kota Semarang, dengan metodologi kualitatif deskriptif, melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan studi literatur. Skripsi ini membahas secara spesifik sejarah dan proses transformasi lumpia dari resep non-halal Tiongkok menjadi resep halal, perubahan bahan dan resep yang menyertainya, serta alasan penerimaan luas lumpia halal ini oleh masyarakat lokal maupun wisatawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa transformasi ini bermula dari pernikahan lintas budaya antara Tjoa Thay Joe dan Mbok Wasih pada dekade 1930-an, yang membuat resep lumpia beralih sepenuhnya menjadi halal dan diwariskan hingga generasi kelima. Perubahan bahan berlangsung bertahap, mulai dari penghapusan bahan baku babi hingga sertifikasi halal MUI dan inovasi varian modern. Lumpia halal ini diterima luas karena status kehalalannya, daya tarik sensoris rasa manis-gurih, serta perannya sebagai ikon wisata gastronomi Kota Semarang.

Kata kunci: Lumpia Semarang, Transformasi Kuliner, Akulturasi, Halalisasi

摘要

姓名：戴斯菲拉

学号：2022120007

院系：语言文化系

标题：中国春卷转变为三宝垄特色春卷：饮食文化融合研究

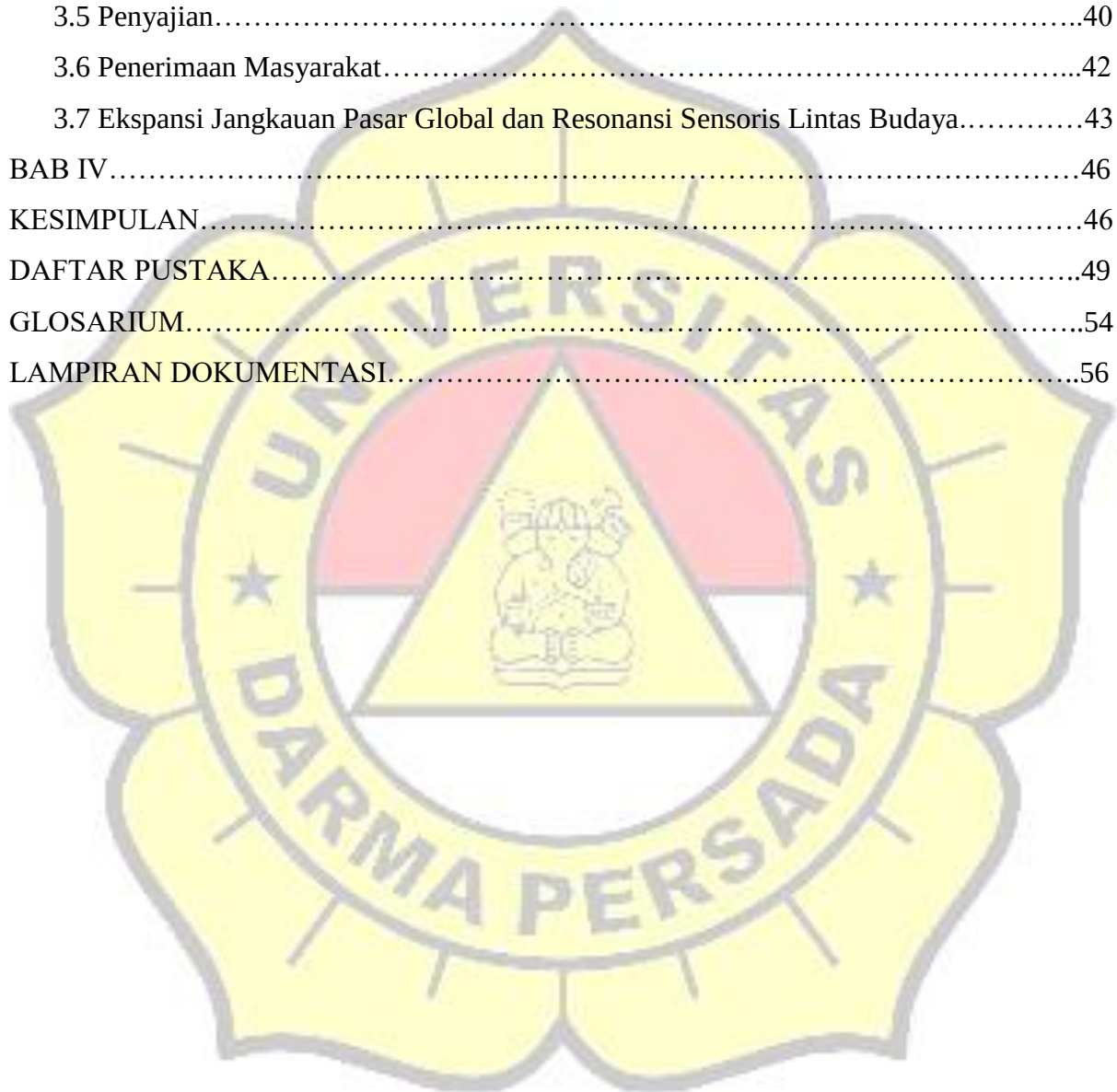
本论文讨论了中国春卷转变为印尼三宝垄（Semarang）特色清真春卷的饮食文化融合过程。研究地点为印尼三宝垄，本论文采用定性描述性研究方法，通过访谈、观察和文献研究收集数据。本论文具体讨论春卷从非清真中国配方转变为清真配方的历史与过程、配方与食材的变化，以及清真春卷被当地民众与游客广泛接受的原因。研究结果表明，这一转变始于二十世纪三十年代蔡泰祖（Tjoa Thay Joe）和瓦西（Mbok Wasih）之间跨文化的婚姻，使春卷配方彻底转变为清真配方，并传承至今已达五代。配方的转变是逐步进行的，从去除猪肉成分，到获得印尼伊斯兰教士理事会（MUI）清真认证，再到现代口味的创新。清真春卷之所以被广泛接受，是因为其清真地位、甜咸交融的独特风味，以及它作为三宝垄美食旅游标志的地位。

关键词：三宝垄春卷，文化转变，饮食融合，清真化

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
摘要.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Metodologi Penelitian.....	6
1.6 Sistematika Penulisan.....	8
1.7 Landasan Teori.....	9
1.8 Ejaan yang digunakan.....	13
BAB II.....	14
ASAL-USUL HISTORIS DAN AKULTURASI KULINER LUMPIA SEMARANG.....	14
2.1 Asal-Usul <i>Chun Juan</i> dan <i>Run Bing</i> dalam Tradisi Kuliner Tiongkok.....	15
2.2 Migrasi Masyarakat Hokkien dan Penyebaran Budaya Kuliner ke Nusantara.....	17
2.3 Semarang sebagai Ruang Pertemuan Budaya Tionghoa dan Jawa.....	19
2.4 Sejarah Kemunculan Lumpia Semarang dan Proses Transformasinya.....	22
2.5 Lumpia Basah dan Lumpia Goreng: Variasi Antarwilayah.....	23
2.6 Konsep Akulturasi dalam Kajian Antropologi.....	24
2.7 Sejarah Lisan (Oral History) sebagai Metode Penelusuran Silsilah dan Tradisi Kuliner.....	25
2.8 Sertifikasi dan Halalisasi Kuliner Tionghoa sebagai Bentuk Akulturasi Berbasis Nilai Agama.....	26
BAB III.....	29
DINAMIKA TRANSFORMATIF DAN AKULTURASI KULINER LUMPIA	

SEMARANG.....	29
3.1 Sejarah Awal Lumpia Semarang.....	29
3.2 Pernikahan dan Proses Akulturasi.....	33
3.3 Anatomi Isian Makanan: Otentisitas Rebung Murni, Inovasi Ikan Pihi, dan Kompromi Pasar Halal.....	35
3.4 Proses Produksi.....	38
3.5 Penyajian.....	40
3.6 Penerimaan Masyarakat.....	42
3.7 Ekspansi Jangkauan Pasar Global dan Resonansi Sensoris Lintas Budaya.....	43
BAB IV.....	46
KESIMPULAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	49
GLOSARIUM.....	54
LAMPIRAN DOKUMENTASI.....	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Run Bing sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Hokkien di Fujian.....	16
Gambar 2.2 Kawasan Pecinan Semarang sebagai pusat aktivitas masyarakat Tionghoa di Kota Semarang.....	19
Gambar 2.3 Artikel Harian Kompas edisi November 2003 mengenai sejarah awal Lumpia Gang Lombok dan silsilah penerus usaha lumpia Semarang.....	22
Gambar 3.1 Wawancara dengan Yovian selaku pemilik Lumpia Mataram.....	30
Gambar 3.2 Peneliti saat melakukan wawancara mendalam bersama Yonathan selaku pemilik Lumpia Mataram Om Wid.....	31
Gambar 3.3 Silsilah “Dinasti Loenpia” Pohon Keluarga Pewaris Lumpia Semarang.....	31
Gambar 3.4 Visualisasi fasad fisik gerai legendaris sebagai representasi poros pilar dinasti Lumpia Semarang.....	32
Gambar 3.5 Peneliti saat melakukan wawancara mendalam Bersama Febri selaku Kepala Toko Lumpia Mbak Lien.....	35
Gambar 3.6 Wawancara bersama Vincent selaku generasi ke-5 pemilik Lumpia Gang Lombok Pecinan.....	36
Gambar 3.7 Salinan dokumen digital Sertifikat Halal resmi Lumpia Mbak Lien.....	37
Gambar 3.8 Peneliti saat melakukan wawancara bersama Yulianto selaku pemilik Lumpia Sukarasa.....	39
Gambar 3.9 Proses penggulungan lumpia dan pengisian rebung di dapur produksi Lumpia Gang Lombok.....	40
Gambar 3.10 Kondimen pelengkap Lumpia Semarang yang terdiri atas saus kental (wijo), lokio (daun bawang muda), cabai rawit, dan acar mentimun.....	41
Gambar 3.11 Variasi bentuk fisik dan metode pematangan Lumpia Semarang.....	41
Gambar 3.12 Dokumentasi wawancara bersama Ibu Christin selaku informan konsumen....	42
Gambar 3.13 Wawancara bersama Bagas selaku informan konsumen luar kota.....	43
Gambar 3.14 Food vlogger Korea Selatan Hari Jisun saat mencicipi lumpia Semarang di gerai Lumpia Cik Meme.....	44
Gambar 3.15 Kanal YouTube AbroadAndHungry saat mengunjungi Lumpia Gang Lombok.....	45