

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumpia Semarang merupakan salah satu kuliner khas yang telah lama menjadi bagian dari identitas Kota Semarang dan dikenal luas sebagai oleh-oleh khas daerah tersebut. Di balik popularitasnya sebagai makanan khas Indonesia, lumpia sebenarnya memiliki akar sejarah yang berkaitan dengan tradisi kuliner masyarakat Tionghoa, khususnya subetnis Hokkian dari wilayah Fujian di Tiongkok bagian selatan. Makanan ini berkembang dari *run bing* (潤餅), yaitu makanan berupa kulit tipis yang digulung bersama berbagai isian seperti sayuran, rebung, dan daging, yang kemudian mengalami penyesuaian ketika masuk ke Nusantara melalui proses migrasi masyarakat Tionghoa dan interaksi dengan budaya lokal¹.

Di Indonesia, banyak makanan yang kita anggap sebagai kuliner tradisional ternyata memiliki akar dari budaya lain. Salah satu sumber utama dari akulturasi ini adalah komunitas Tionghoa yang telah lama menetap dan berbaur di berbagai wilayah Nusantara. Komunitas ini membawa serta berbagai praktik budaya, termasuk dalam bidang kuliner, yang kemudian mengalami perubahan dan adaptasi seiring waktu (Koentjaraningrat, 2009:248). Makanan yang dulunya dianggap asing, perlahan-lahan diterima masyarakat lokal melalui proses pengenalan, penyesuaian bahan, dan penyajian ulang.

Kuliner merupakan salah satu bentuk akulturasi budaya yang paling nyata dalam kehidupan sehari-hari. Makanan berfungsi tidak hanya sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol budaya. Menurut Mintz dan Du Bois (2002)², makanan adalah penanda identitas sosial yang mencerminkan nilai-nilai budaya, sejarah, dan interaksi antarkelompok. Melalui makanan, kita bisa melihat bagaimana suatu budaya diserap, diadaptasi, dan dikembangkan oleh masyarakat lain.

Dalam kajian ilmu sosial dan budaya kontemporer, makanan tidak lagi dipandang semata-mata sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai medium untuk memahami sejarah migrasi, identitas, relasi kekuasaan, serta interaksi antarbudaya. Kajian mengenai kuliner memungkinkan penulis menelusuri jejak pertemuan berbagai kelompok masyarakat yang sering kali tidak tercatat secara formal dalam dokumen sejarah, namun tetap hidup dan diwariskan melalui praktik keseharian. Oleh karena itu, penelitian mengenai

¹ William Pratama Wijaya, 'Lumpia as A Typical Culinary Image of Semarang', *Proceedings of ...*, 1.01 (2022).

² Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, 'The Anthropology of Food and Eating', *Annual Review of Anthropology*, 31 (2002).

transformasi kuliner tidak hanya berkontribusi pada pengembangan studi gastronomi, tetapi juga memperkaya pemahaman mengenai dinamika budaya dalam masyarakat multietnis seperti Indonesia.

Kota Semarang memiliki posisi yang unik dalam sejarah perkembangan masyarakat multikultural di Indonesia. Sejak masa kolonial, Semarang berkembang sebagai kota pelabuhan penting di pesisir utara Jawa yang menjadi titik pertemuan berbagai kelompok etnis, seperti Jawa, Tionghoa, Arab, dan Eropa. Aktivitas perdagangan yang berlangsung secara intens mendorong terjadinya interaksi sosial dan budaya yang berkelanjutan di antara kelompok-kelompok tersebut. Kondisi ini menjadikan Semarang sebagai salah satu ruang akulturasi yang paling dinamis di Pulau Jawa, karena berbagai bentuk budaya baru lahir sebagai hasil pertemuan antartradisi, termasuk dalam bidang kuliner ³. Dalam konteks tersebut, kemunculan lumpia Semarang dapat dipahami bukan sebagai peristiwa yang berdiri sendiri, melainkan sebagai bagian dari sejarah panjang hubungan dan pertukaran budaya di kota pelabuhan ini.

Ketika lumpia diperkenalkan ke masyarakat Indonesia, khususnya di Semarang, makanan ini mengalami berbagai perubahan signifikan. Isinya dimodifikasi dengan bahan lokal seperti rebung dan ayam, bumbunya disesuaikan dengan selera masyarakat yang menyukai rasa manis-gurih, dan cara penyajiannya berubah menjadi lumpia goreng dengan saus kental serta acar. Transformasi ini memperlihatkan bagaimana lumpia tidak hanya diadaptasi, tetapi juga dijadikan bagian dari identitas kuliner lokal ⁴.

Dalam konteks Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, aspek kehalalan menjadi salah satu faktor penting yang menentukan tingkat penerimaan suatu produk kuliner di masyarakat. Banyak makanan hasil migrasi budaya mengalami proses penyesuaian bahan dan cara pengolahan agar sesuai dengan nilai-nilai serta norma yang berlaku di lingkungan sosial tempat makanan tersebut berkembang. Perubahan lumpia dari makanan yang pada awalnya menggunakan bahan non-halal menjadi produk yang sepenuhnya halal menunjukkan bahwa proses akulturasi kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh pertukaran budaya, tetapi juga oleh faktor religius, sosial, dan kebutuhan pasar lokal ⁵.

Di sisi lain, perkembangan sektor pariwisata turut memperluas fungsi lumpia Semarang dari sekadar makanan sehari-hari menjadi bagian dari identitas wisata

³ Liasari Armaijn (2024).

⁴ Indah Ella Susanti and Sri Mastuti Purwaningsih, 'Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru (Lumpia Sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang)', *Avatara E-Journal Pendidikan Sejarah*, 3.3 (2019).

⁵ Francis Johan Fischer, 'Halal Matters', *Halal Matters*, 2015 .

gastronomi Kota Semarang. Sebagai salah satu oleh-oleh khas yang paling dikenal, lumpia tidak hanya merepresentasikan cita rasa lokal, tetapi juga menjadi media pengenalan budaya bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Dalam konteks ini, makanan berperan sebagai sarana promosi budaya yang mampu memperkenalkan sejarah dan identitas suatu daerah melalui pengalaman kuliner yang dinikmati oleh para pengunjung⁶

Dalam buku *Exotic Appetites*, Heldke (2003)⁷ menyatakan bahwa makanan adalah arena di mana kreativitas dan warisan budaya saling bernegosiasi. Transformasi makanan dari satu bentuk budaya ke bentuk baru adalah bukti dari dinamika masyarakat dalam menerima dan membentuk kembali warisan budaya asing. Dalam konteks ini, lumpia menjadi representasi nyata dari proses transformasi sekaligus akulturasi kuliner antara masyarakat Tionghoa dan Indonesia.

Penelitian mengenai akulturasi kuliner diaspora Tionghoa di Nusantara telah banyak dilakukan oleh para peneliti terdahulu. Untuk memetakan posisi akademik, melihat persamaan, serta menemukan kebaruan (novelty) dari penelitian ini, dilakukan telaah pustaka terhadap beberapa karya ilmiah yang relevan. Untuk mempertegas posisi penelitian ini di antara penelitian-penelitian terdahulu di atas, berikut adalah penjabaran mendalam mengenai kontribusi serta perbedaan spesifik dari masing-masing literatur tersebut:

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Agus Fiyani (2019)⁸ yang berjudul *Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998–2017* memiliki persamaan dengan penelitian ini, yaitu sama-sama menjadikan lumpia Semarang sebagai objek kajian. Hasil penelitian Fiyani menunjukkan bahwa lumpia merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa yang berkembang menjadi salah satu identitas kuliner Kota Semarang. Selain itu, penelitian tersebut juga membahas sejarah awal kemunculan lumpia, perkembangan industri lumpia, serta kontribusinya terhadap kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat Semarang. Namun, perbedaan mendasar terletak pada fokus penelitian. Penelitian Fiyani lebih menitikberatkan pada perkembangan industri kuliner lumpia dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat pada periode 1998–2017. Sementara itu, penelitian yang penulis lakukan berfokus pada penelusuran sejarah lisan (oral history) mengenai silsilah keluarga para generasi penerus

⁶ Serli Wijaya, 'Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism', *Journal of Ethnic Foods*, 6.1 (2019).

⁷ Alison Bailey, 'Lisa Heldke, *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York: Routledge, 2003.

⁸ Agus Fiyani (2019), *Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia di Kota Semarang Tahun 1998–2017*.

dinasti lumpia serta transformasi komponen saus pelengkap sebagai bagian dari proses akulturasi kuliner yang belum dibahas secara mendalam dalam penelitian tersebut.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Susanti (2015)⁹ berjudul Lumpia Semarang pada Masa Orde Baru (Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang) membahas lumpia sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Tionghoa Peranakan di Semarang. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama memandang lumpia sebagai hasil dari proses akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa yang kemudian berkembang menjadi identitas khas Kota Semarang. Perbedaannya, penelitian Susanti lebih menitikberatkan pada posisi lumpia sebagai identitas budaya dalam konteks sejarah sosial pada masa Orde Baru, sedangkan penelitian ini berfokus pada sejarah lisan (oral history) para generasi penerus dinasti lumpia serta berbagai inovasi yang dilakukan oleh masing-masing keluarga usaha untuk mempertahankan keberlangsungan bisnis mereka hingga saat ini.

Ketiga, studi bertajuk Pengaruh Budaya Tionghoa terhadap Kuliner di Kota Medan yang disusun oleh Rudiansyah dan Sijabat (2022)¹⁰ memberikan gambaran bahwa pola adaptasi kuliner Tionghoa di luar pulau Jawa juga memiliki kemiripan struktur. Persamaan dengan penelitian ini terletak pada penggunaan metode kualitatif deskriptif untuk membedah unsur akulturasi. Kendati demikian, perbedaan geografis yang kontras (Kota Medan versus Kota Semarang) memicu karakteristik akulturasi yang berbeda. Selain itu, penelitian di Semarang ini memberikan penekanan khusus pada isu katalisator kehalalan produk sebagai faktor penentu utama sebuah kuliner Tionghoa dapat diterima secara masif oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim.

Keempat, penelitian yang dilakukan oleh William Pratama Wijaya (2022)¹¹ berjudul Lumpia as A Typical Culinary Image of Semarang membahas peran lumpia sebagai representasi citra kuliner dan identitas Kota Semarang. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa lumpia tidak hanya berfungsi sebagai makanan khas daerah, tetapi juga menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner yang memperkuat citra Kota Semarang di mata wisatawan. Persamaannya dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas hubungan antara lumpia dan sektor pariwisata. Perbedaannya, penelitian Wijaya dkk. lebih berfokus pada posisi lumpia sebagai citra kuliner Kota Semarang secara umum, sedangkan penelitian

⁹ Susanti and Purwaningsih.

¹⁰ Rudiansyah Rudiansyah and Tuti Sartika Sijabat, 'Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan', *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 6.2 (2022).

¹¹ William Pratama Wijaya.

ini secara khusus menelusuri proses transformasi lumpia melalui sejarah lisan para generasi penerus dinasti lumpia serta perkembangan komponennya sebagai bagian dari proses akulturasi budaya.

Secara umum, keempat penelitian terdahulu di atas telah memberikan kontribusi akademik yang sangat berharga dalam memperkaya khazanah studi hibriditas kuliner diaspora Tionghoa di Indonesia. Namun demikian, belum ada studi yang secara mendalam dan terintegrasi mengkaji proses akulturasi ini langsung dari penuturan lisan para pewaris sah dinasti lumpia tertua di Semarang. Di sinilah letak kebaruan (novelty) dari penelitian ini, yakni penulis menyajikan narasi deskriptif yang mempertemukan perspektif internal produsen generasi kelima (Vincent, Yovian, Yonathan, Febri, Yulianto) dengan persepsi eksternal dari para konsumen penikmat lumpia.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini berfokus pada proses transformasi lumpia dari resep non-halal ala Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang. Penelitian ini akan mengkaji sejarah, perubahan bahan, serta alasan penerimaan lumpia halal tersebut secara luas oleh masyarakat, sebagai bentuk nyata dari proses akulturasi budaya Tiongkok dan Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana sejarah dan proses transformasi lumpia dari resep non-halal Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang?
- 1.2.2 Perubahan apa yang terjadi pada bahan dan resep lumpia dalam proses transformasi menuju halal tersebut?
- 1.2.3 Mengapa lumpia halal hasil akulturasi ini dapat diterima secara luas oleh masyarakat, baik lokal maupun wisatawan?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Menjelaskan sejarah dan proses transformasi lumpia dari resep non-halal ala Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang
- 1.3.2 Menjelaskan perubahan bahan dan resep yang terjadi dalam proses transformasi lumpia menuju halal.
- 1.3.3 Menjelaskan alasan lumpia halal hasil akulturasi ini dapat diterima secara luas oleh masyarakat lokal maupun wisatawan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Praktis, penelitian ini dapat memberikan wawasan bagi literatur, pelaku kuliner, penjual lumpia, serta penggiat usaha makanan tradisional tentang nilai-nilai budaya yang terkandung dalam transformasi makanan. Selain itu, penelitian ini juga

bermanfaat bagi wisatawan dan masyarakat umum untuk memahami bahwa makanan seperti lumpia tidak hanya sekadar sajian kuliner, tetapi juga merupakan hasil dari proses panjang akulturasi budaya.

1.5 Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena sosial dan budaya secara mendalam melalui data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai suatu fenomena yang diteliti¹².

Pendekatan ini dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam proses transformasi lumpia dari resep non-halal menjadi halal, termasuk alasan dan makna di balik perubahan tersebut bagi pelaku usaha maupun konsumen. Pemahaman semacam ini tidak bisa diperoleh hanya dengan menghitung angka atau statistik, melainkan perlu digali melalui pengalaman, pandangan, dan pemaknaan langsung dari pelaku usaha serta konsumen lumpia.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, yaitu wawancara, observasi, dan studi literatur.

a.) Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui percakapan langsung antara peneliti dan narasumber untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan topik penelitian. Format wawancara secara umum terbagi menjadi tiga, yaitu wawancara tidak terstruktur, semi-terstruktur, dan terstruktur. Wawancara semi-terstruktur memberi ruang bagi pewawancara untuk mengajukan pertanyaan di luar daftar yang telah disusun sebelumnya, sehingga peneliti memiliki keluwesan untuk menggali informasi lebih dalam dari jawaban narasumber selama wawancara berlangsung¹³.

Dalam penelitian ini wawancara bersifat semi-terstruktur, yaitu wawancara yang dilakukan dengan panduan pertanyaan namun tetap memberikan kebebasan kepada narasumber untuk menjelaskan informasi secara lebih luas. Teknik ini digunakan agar peneliti dapat menggali informasi secara lebih mendalam mengenai Sejarah usaha

¹² Sugiyono Amruddin, Roni Priyanda, Tri Siwi Agustina, Nyoman Sri Ariantini, Ni Gusti Ayu Lia Rusmayani, Dwi Astarani Aslindar, Kori Puspita Ningsih, Siska Wulandari, Panji Putranto, Ira Yuniati, Ida Untari, Sari Mujjani, Dipo Wicaksono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D (2nd Ed), Data Kualitatif*, 2019.

¹³ Seng Hansen, 'Investigasi Teknik Wawancara Dalam Penelitian Kualitatif Manajemen Konstruksi', *Jurnal Teknik Sipil*, 27.3 (2020), 283 <<https://doi.org/10.5614/jts.2020.27.3.10>>.

lumpia, perubahan bahan, cita rasa, serta cara penyajian lumpia. Narasumber yang akan diwawancarai oleh peneliti yaitu:

1. Vincent, generasi ke-5 dari usaha Lumpia Gang Lombok Semarang, yang mewakili pelaku usaha lumpia tradisional Tionghoa.
2. Yovian, pemilik Lumpia Mataram, yang mewakili pelaku usaha lokal yang telah melakukan inovasi dan penyesuaian terhadap selera masyarakat.
3. Yonathan, pemilik Lumpia Mataram Om Wid yang merupakan bagian dari keluarga besar lumpia Semarang dan usahanya berdiri sejak tahun 2013.
4. Febri, kepala toko Lumpia Mbak Lien yang mewakili pelaku usaha lumpia generasi kelima dengan sejarah berdiri sejak tahun 1930.
5. Yulianto, pemilik Lumpia Semarang Sukarasa yang merupakan usaha lumpia yang dikembangkan dari resep keluarga.
6. Christin, konsumen lumpia yang memberikan perspektif mengenai persepsi rasa dan identitas lumpia di masyarakat.
7. Bagas, konsumen yang pertama kali mengenal lumpia Semarang melalui oleh-oleh dan kemudian menjadi pelanggan saat berkunjung ke Semarang.

b.) Observasi

Selain wawancara, peneliti juga melakukan observasi langsung di lokasi penelitian. Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang diteliti. Menurut Sugiyono¹⁴, observasi digunakan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan perilaku, proses, atau kegiatan yang terjadi secara nyata di lapangan.

Dalam penelitian ini, observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pembuatan lumpia dalam praktik kuliner di masyarakat. Peneliti mengamati berbagai aspek yang berkaitan dengan proses produksi lumpia, seperti bahan yang digunakan, cara pengolahan, teknik memasak, serta cara penyajian kepada konsumen.

Observasi dilakukan di kota Semarang yang dikenal sebagai pusat perkembangan lumpia di Indonesia. Kota ini dipilih karena Semarang merupakan tempat berkembangnya lumpia yang menjadi hasil akulturasi antara tradisi kuliner Tionghoa dan budaya kuliner lokal. Melalui observasi ini, peneliti dapat memperoleh

¹⁴ Amruddin, Roni Priyanda, Tri Siwi Agustina, Nyoman Sri Ariantini, Ni Gusti Ayu Lia Rusmayani, Dwi Astarani Aslindar, Kori Puspita Ningsih, Siska Wulandari, Panji Putranto, Ira Yuniati, Ida Untari, Sari Mujiani, Dipo Wicaksono, v.

gambaran nyata mengenai praktik pembuatan dan penyajian lumpia yang berkembang di masyarakat.

Hasil observasi kemudian dicatat dalam bentuk catatan lapangan serta didukung dengan dokumentasi foto untuk memperkuat data penelitian

c.) Studi Literatur

Studi literatur merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mempelajari berbagai sumber tertulis yang relevan dengan topik penelitian. Menurut Sugiyono¹⁵, studi literatur bertujuan untuk memperoleh informasi teoritis yang dapat mendukung analisis penelitian.

Dalam penelitian ini, peneliti mengkaji berbagai sumber seperti buku, jurnal ilmiah, artikel, dan penelitian terdahulu yang berkaitan dengan akulturasi budaya, kuliner Tionghoa, serta sejarah perkembangan lumpia di Indonesia. Literatur tersebut digunakan untuk memperkuat landasan teori serta membantu peneliti memahami proses transformasi lumpia sebagai hasil akulturasi budaya Tionghoa dan Indonesia.

Data dari studi literatur juga digunakan untuk membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara dan observasi, sehingga hasil penelitian dapat dianalisis secara lebih komprehensif.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan skripsi ini akan dibagi menjadi empat bab sebagai berikut yaitu:

Bab I: **Pendahuluan**, meliputi Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Metodologi Penelitian, Sistematika Penulisan, Landasan Teori serta Ejaan yang digunakan

Bab II: **Asal-Usul Historis dan Akulturasi Kuliner Lumpia Semarang**, membahas sejarah migrasi masyarakat Tionghoa ke Indonesia, Kota Semarang sebagai pusat akulturasi budaya, sejarah asal-usul lumpia dalam tradisi kuliner Tiongkok, serta kajian teori mengenai akulturasi budaya dalam bidang kuliner.

Bab III: **Dinamika Transformatif dan Akulturasi Kuliner Lumpia Semarang**, memaparkan hasil penelitian yang diperoleh dari wawancara langsung dengan lima pelaku usaha lumpia dan dua konsumen di Kota Semarang mengenai proses transformasi lumpia dari resep non-halal menjadi halal.

¹⁵ Amruddin, Roni Priyanda, Tri Siwi Agustina, Nyoman Sri Ariantini, Ni Gusti Ayu Lia Rusmayani, Dwi Astarani Aslindar, Kori Puspita Ningsih, Siska Wulandari, Panji Putranto, Ira Yuniati, Ida Untari, Sari Mujiani, Dipo Wicaksono, v.

Bab IV: **Penutup**, memaparkan simpulan dari hasil penelitian yang menjawab rumusan masalah mengenai sejarah transformasi lumpia menuju halal, perubahan bahan dan resep yang terjadi, serta alasan lumpia halal dapat diterima secara luas oleh masyarakat, beserta saran yang relevan.

1.7 Landasan Teori

1.7.1 Teori Akulturasi

Akulturasi merupakan salah satu konsep kunci dalam kajian antropologi budaya yang menggambarkan proses pertemuan dua kebudayaan yang berbeda. Koentjaraningrat (2009:247) dalam Pengantar Ilmu Antropologi menjelaskan bahwa akulturasi adalah proses sosial yang terjadi ketika suatu kelompok manusia dengan kebudayaan tertentu berhadapan dengan unsur-unsur kebudayaan asing, yang kemudian diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menghilangkan kepribadian budaya tersebut.

Redfield, Linton, dan Herskovits (1936)¹⁶ mendefinisikan akulturasi sebagai fenomena yang terjadi ketika kelompok-kelompok individu dari budaya yang berbeda mengadakan kontak langsung dan berkelanjutan, sehingga menghasilkan perubahan pada pola-pola budaya asli dari salah satu atau kedua kelompok tersebut. Definisi ini menegaskan bahwa akulturasi bukan hanya penerimaan pasif, melainkan proses aktif yang dapat memengaruhi kedua belah pihak yang berinteraksi.

Dalam proses akulturasi, tidak semua unsur budaya asing diterima secara utuh. Masyarakat lokal biasanya melakukan seleksi dan penyesuaian terhadap unsur-unsur tersebut agar sesuai dengan nilai, norma, dan kebiasaan yang berlaku. Sam dan Berry (2010)¹⁷ memperkenalkan empat strategi akulturasi, yaitu integrasi, asimilasi, separasi, dan marginalisasi. Dalam konteks kuliner Tionghoa di Indonesia, strategi yang paling dominan adalah integrasi, di mana unsur budaya pendatang diserap sambil tetap mempertahankan identitas budaya lokal.

Lebih lanjut, Sam dan Berry (2010)¹⁸ menekankan bahwa akulturasi bukan sekadar proses satu arah, melainkan negosiasi budaya yang dinamis antara kelompok yang bertemu.

¹⁶ Blackwell Publishing, 'Memorandum for the Study of Acculturation Author (s): Robert Redfield , Ralph Linton , Melville J . Herskovits Published by : Blackwell Publishing on Behalf of the American Anthropological Association.

¹⁷ David L. Sam and John W. Berry, 'Acculturation: When Individuals and Groups of Different Cultural Backgrounds Meet', *Perspectives on Psychological Science*, 5.4 (2010), 472–81
<<https://doi.org/10.1177/1745691610373075>>.

¹⁸ David L. Sam and John W. Berry, 'Acculturation: When Individuals and Groups of Different Cultural Backgrounds Meet', *Perspectives on Psychological Science*, 5.4 (2010).

Dalam konteks Indonesia, hal ini tampak nyata pada kuliner seperti lumpia. Elemen dari dua tradisi budaya bertemu dan menghasilkan bentuk baru yang khas.

1.7.2 Kuliner sebagai Identitas Budaya

Makanan bukan sekadar kebutuhan fisik, melainkan juga merupakan bagian dari sistem simbolik dan budaya. Mintz dan Du Bois (2002)¹⁹ menyatakan bahwa makanan adalah penanda sosial yang memuat makna budaya, sejarah, dan status. Identitas budaya dapat tercermin dari cara makan, jenis makanan, dan makna yang diberikan pada makanan tersebut.

Heldke (2003)²⁰ berpendapat bahwa makanan adalah ruang negosiasi antara warisan tradisi dan inovasi, serta tempat terjadinya dialog antarbudaya. Dalam konteks masyarakat multikultural seperti Indonesia, makanan hasil akulturasi seperti lumpia menjadi simbol keterbukaan budaya dan jembatan antar identitas etnis.

Lebih lanjut, Mintz dan Du Bois (2002)²¹ menjelaskan bahwa makanan berfungsi memperkuat sekaligus membedakan identitas suatu kelompok, dan bahwa identitas etnis beserta kuliner yang menyertainya bersifat "dibayangkan" (*imagined*) sehingga senantiasa dapat dikonstruksi ulang melalui wacana dan praktik sosial. Dinamika ini terlihat ketika makanan dari satu kelompok etnis diserap dan disesuaikan oleh kelompok lain, yang pada akhirnya membentuk kembali makna makanan tersebut sekaligus mencerminkan interaksi sosial antarkelompok yang bersangkutan.

Suryadinata (2003)²² menyebutkan bahwa akulturasi budaya Tionghoa di Indonesia dapat dilihat dari penerimaan masyarakat terhadap makanan Tionghoa yang telah dimodifikasi. Dalam kasus lumpia, keberadaannya sebagai ikon kuliner Semarang mencerminkan bagaimana makanan dapat menjadi simbol integrasi sosial dan identitas lokal yang inklusif.

1.7.3 Akulturasi dalam Kuliner Tionghoa di Indonesia

Masuknya masyarakat Tionghoa ke Indonesia tidak hanya membawa pengaruh dalam bidang ekonomi dan sosial, tetapi juga dalam bidang kuliner. Interaksi yang berlangsung antara masyarakat Tionghoa dan masyarakat lokal menghasilkan berbagai bentuk akulturasi yang terlihat pada penggunaan bahan makanan, teknik memasak, hingga cita

¹⁹ Mintz and Du Bois.

²⁰ Alison Bailey, 'Lisa Heldke, *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York: Routledge, 2003, ISBN 041594385X', 2004 (2004).

²¹ Mintz and Du Bois.

²² Leo S, 'Kebijakan Negara Indonesia Terhadap Etnik Tionghoa', *Antropologi Indonesia*, 71 (2003), 1–11.

rasa. Pengaruh budaya kuliner Tionghoa kemudian berbaaur dengan budaya setempat dan melahirkan berbagai kuliner peranakan yang memiliki karakteristik khas Indonesia²³.

Salah satu bentuk akulturasi tersebut terlihat pada penyesuaian bahan makanan sesuai dengan kondisi sosial dan budaya masyarakat Indonesia. Bahan-bahan yang sulit diperoleh atau tidak sesuai dengan kebiasaan masyarakat setempat digantikan dengan bahan lokal yang lebih mudah diterima oleh masyarakat. Selain itu, penggunaan rempah-rempah lokal dan penyesuaian terhadap preferensi rasa masyarakat Indonesia turut membentuk identitas baru pada kuliner Tionghoa yang berkembang di Indonesia²⁴.

Selain bahan makanan, perubahan juga terjadi pada cita rasa dan cara penyajian. Perkembangan kuliner Tionghoa di Indonesia tidak dapat dipisahkan dari proses interaksi sosial antara masyarakat Tionghoa dengan masyarakat lokal yang berlangsung dalam waktu yang panjang. Proses tersebut menghasilkan bentuk-bentuk kuliner baru yang berbeda dari makanan asalnya di Tiongkok, namun tetap mempertahankan unsur budaya asalnya²⁵.

Proses akulturasi tersebut menunjukkan bahwa kuliner merupakan bagian dari kebudayaan yang bersifat dinamis dan dapat mengalami perubahan sesuai dengan lingkungan sosial dan budaya tempat kuliner tersebut berkembang. Salah satu contoh nyata dari proses tersebut adalah lumpia Semarang yang lahir dari pertemuan budaya kuliner Tionghoa dengan budaya lokal masyarakat Semarang sehingga membentuk identitas kuliner baru yang kini dikenal sebagai bagian dari kuliner Indonesia²⁶.

1.7.4 Transformasi Kuliner sebagai Bentuk Akulturasi

Transformasi kuliner merupakan salah satu bentuk nyata dari proses akulturasi budaya. Perubahan yang terjadi pada makanan, baik dari segi bahan, teknik pengolahan, maupun cara penyajian, mencerminkan adanya interaksi antara budaya yang berbeda. Appadurai (1988) dalam karyanya *How to Make a National Cuisine* ²⁷menggambarkan bagaimana kuliner dapat mengalami “nasionalisasi”, yaitu proses di mana makanan dari suatu

²³ Anastasia Sulistyawati and Putu Agung Prianta, 'The Influence of Chinese Culinary Culture on Culinary Development in The Archipelago', *INSPIRE : Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 2.2 (2024).

²⁴ Ayu Rahmatika and Eritrina Putri Ekantari, 'Wujud Akulturasi Kebudayaan Pada Masakan Tionghoa Indonesia Di Rumah Makan Mahkota', 2017.

²⁵ Widya Putri, Djuanaidi Djuanaidi, and Humaidi Humaidi, 'Perkembangan Kuliner Tionghoa Di Batavia 1915-1942', *Historiography*, 2.2 (2022).

²⁶ Anastasia Sulistyawati and Putu Agung Prianta.

²⁷ Arjun Appadurai, 'How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India', *Comparative Studies in Society and History*, 30.1 (1988), 3–24 .

kelompok tertentu diadopsi dan diklaim sebagai bagian dari identitas nasional atau regional yang lebih luas.

Dalam konteks akulturasi, makanan tidak hanya mengalami perubahan pada bentuk fisik dan bahan pembuatannya, tetapi juga pada fungsi dan makna sosialnya. Makanan yang pada awalnya merupakan bagian dari tradisi budaya tertentu dapat berkembang menjadi bagian dari identitas budaya baru setelah melalui proses interaksi dan penyesuaian dengan budaya lain. Perubahan tersebut terlihat dari penggunaan bahan lokal, penyesuaian cita rasa, serta perubahan cara penyajian yang disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi masyarakat setempat (Koentjaraningrat, 2009:248).

Sejalan dengan konsep akulturasi yang dikemukakan oleh Koentjaraningrat (2009:248), masuknya unsur budaya asing tidak serta-merta menghilangkan budaya lokal, melainkan menghasilkan perpaduan budaya baru yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Dalam bidang kuliner, proses ini menghasilkan berbagai makanan hasil percampuran budaya yang tetap mempertahankan unsur budaya asalnya sekaligus mengadopsi karakteristik budaya lokal.

Transformasi kuliner juga menyebabkan perubahan pada makna suatu makanan. Makanan yang pada awalnya hanya dikonsumsi oleh kelompok etnis tertentu dapat berkembang menjadi bagian dari identitas daerah, komoditas ekonomi, maupun daya tarik pariwisata. Fenomena tersebut dapat dilihat pada lumpia Semarang yang pada mulanya berasal dari pertemuan budaya kuliner Tionghoa dan Jawa, kemudian berkembang menjadi salah satu ikon kuliner Kota Semarang, serta dikenal sebagai bagian dari kuliner Indonesia²⁸.

1.7.5 Regulasi dan Sertifikasi Halal di Indonesia

Transformasi lumpia dari resep non-halal menjadi halal tidak dapat dilepaskan dari konteks regulasi jaminan produk halal yang berlaku di Indonesia. Secara historis, penyelenggaraan sertifikasi halal di Indonesia dimulai melalui pembentukan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) pada tahun 1989 yang pada masa tersebut menjalankan proses sertifikasi halal secara sukarela bagi pelaku usaha²⁹.

²⁸ Agus Fiyani (2019), *Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia di Kota Semarang Tahun 1998–2017*.

²⁹ Muhammad Daud, Bin Mahmud, and Iain Ternate, 'PENDAMPINGAN PROSES PRODUK HALAL (SELF DECLARE) DALAM PENGAJUAN SERTIFIKASI HALAL PRODUK USAHA MIKRO KECIL Upaya Pemerintah Indonesia Dalam Merealisasikan Amanat Undang- Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 (2023), 1–11.

Perkembangan penting terjadi dengan disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menjadi dasar hukum utama penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia. Dalam undang-undang tersebut dijelaskan bahwa sertifikat halal merupakan pengakuan atas kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (UU No. 33 Tahun 2014). Seiring dengan implementasi regulasi tersebut, kewenangan penerbitan sertifikat halal yang sebelumnya berada pada MUI beralih kepada BPJPH yang berada di bawah Kementerian Agama Republik Indonesia³⁰.

Regulasi tersebut juga mengatur bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal sesuai dengan ketentuan yang berlaku (UU No. 33 Tahun 2014 Pasal 4). Ketentuan ini memiliki relevansi terhadap fenomena transformasi lumpia yang dikaji dalam penelitian ini, yakni pelaku usaha lumpia di Semarang berupaya memperoleh sertifikasi halal sebagai bentuk adaptasi terhadap kebutuhan konsumen sekaligus strategi untuk memperluas jangkauan pasar di tengah masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam.

1.8 Ejaan yang digunakan

Dalam penulisan skripsi ini, istilah-istilah yang berasal dari Bahasa Mandarin ditulis menggunakan sistem *Hanyu Pinyin*. *Hanyu Pinyin* adalah sistem penulisan Bahasa Mandarin ke dalam huruf Latin yang digunakan untuk memudahkan pembacaan dan pelafalan. Sistem ini dikembangkan di Tiongkok dan telah diakui sebagai standar internasional dalam penulisan bahasa Mandarin (Zhou, 2003).

Penggunaan *Hanyu Pinyin* dalam skripsi ini bertujuan untuk memudahkan pembaca dalam memahami dan melafalkan istilah-istilah Mandarin yang digunakan, terutama bagi pembaca yang tidak memiliki latar belakang Mandarin. Selain itu, penggunaan sistem ini juga bertujuan untuk menjaga konsistensi penulisan istilah asing sesuai dengan kaidah akademik.

Dalam skripsi ini, istilah tertentu juga disertai dengan penulisan *Hanzi* pada penyebutan pertama untuk memberikan kejelasan makna. Setelah itu, penulisan istilah menggunakan *Hanyu Pinyin* tanpa pengulangan *Hanzi*.

³⁰ Daud, Mahmud, and Ternate.