

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan pada Bab II dan Bab III, dapat ditarik tiga kesimpulan utama yang menjawab rumusan masalah penelitian ini.

Pertama, sejarah lumpia Semarang berawal dari pertemuan dua tradisi kuliner yang berbeda pada dekade 1930-an, yaitu antara Tjoa Thay Joe, seorang pedagang dari Tiongkok yang menjual lumpia dengan resep asli non-halal, dan Mbok Wasih, perempuan asli Semarang yang menjual lumpia dengan resep halal. Kedua tokoh ini awalnya memiliki pasar masing-masing, namun pertemuan mereka yang berulang ketika berdagang menggunakan gerobak akhirnya membawa mereka pada hubungan asmara hingga menikah. Pernikahan tersebut menjadi titik balik transformasi lumpia, sebab Tjoa Thay Joe kemudian memeluk agama Islam dan meninggalkan resep non-halalnya secara total. Sejak saat itu, lumpia yang dihasilkan oleh pasangan ini sepenuhnya halal, dan resep tersebut diwariskan secara turun-temurun hingga generasi kelima saat ini. Dapat disimpulkan bahwa transformasi lumpia dari Tiongkok menjadi lumpia khas Semarang tidak terjadi melalui mekanisme bisnis semata, melainkan melalui jalinan personal dan emosional berupa pernikahan lintas budaya, yang dalam masyarakat Jawa diwakili oleh ungkapan "Tresno jalaran soko kulino".

Kedua, perubahan bahan dan resep lumpia dalam proses transformasi menuju halal terjadi secara bertahap dan berkelanjutan. Pada level bahan utama, isian rebung dipertahankan secara konsisten sebagai unsur wajib yang menjadi identitas otentik lumpia Semarang, sementara protein pelengkapannya mengalami penyesuaian, seperti penggunaan ikan pihi sebagai pengganti rebon agar aroma amis berkurang, serta inovasi varian modern seperti mozarella, smoked beef, dan lumpia jamur untuk konsumen vegetarian. Pada level legalitas keagamaan, perubahan paling signifikan ditandai dengan penghapusan bahan baku babi (B2) secara menyeluruh dan diikuti oleh perolehan sertifikasi halal resmi dari MUI, yang menurut hasil wawancara dengan Yonathan, lumpia Mataram Om Wid tercatat sebagai salah satu lumpia Semarang yang pertama kali memperoleh sertifikasi tersebut. Perubahan ini juga didukung oleh pelaku usaha independen di luar dinasti keluarga utama, seperti Yulianto dari Lumpia Sukarasa, yang turut menjamin produknya tidak mengandung bahan non-halal meskipun belum memiliki sertifikasi resmi. Selain perubahan pada bahan, proses produksi juga mengalami transformasi melalui spesialisasi kerja, yakni pembuatan kulit lumpia kini diserahkan kepada pengrajin khusus di Kampung Kulit Lumpia, Kranggan, serta inovasi pada metode pematangan dengan diperkenalkannya teknik tepan sebagai alternatif dari metode basah dan goreng yang

konvensional. Dapat disimpulkan bahwa proses halalitasi lumpia Semarang berlangsung secara bertahap, melibatkan penyesuaian bahan baku maupun teknik produksi secara berkelanjutan dari generasi ke generasi.

Ketiga, lumpia halal hasil akulturasi ini dapat diterima secara luas oleh masyarakat lokal maupun wisatawan karena beberapa faktor yang saling berkaitan. Dari sisi konsumen domestik, hasil wawancara dengan Ibu Christin dan Bagas menunjukkan bahwa lumpia telah dipersepsikan sepenuhnya sebagai makanan khas Indonesia, bahkan oleh konsumen yang menyadari adanya akar budaya Tionghoa di dalamnya. Status kehalalan menjadi faktor penentu utama yang memungkinkan lumpia dikonsumsi secara masif oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam, sebagaimana ditegaskan oleh Yonathan bahwa pasar tidak dapat meluas apabila produk masih menggunakan bahan non-halal. Dari sisi sensoris, perpaduan rasa manis dan gurih serta tekstur renyah pada varian goreng menjadi daya tarik yang melampaui batas budaya, sebagaimana tercermin dari pengalaman *food vlogger* asal Korea Selatan, Hari Jisun, yang menemukan kecocokan rasa antara lumpia dengan kebiasaan kulinernya sendiri. Dari sisi pariwisata, lumpia juga telah berkembang menjadi ikon wisata gastronomi dan oleh-oleh khas Kota Semarang yang menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara, sebagaimana terekam baik melalui observasi langsung peneliti di lapangan maupun melalui dokumentasi digital di platform YouTube dan TikTok. Dapat disimpulkan bahwa penerimaan luas terhadap lumpia halal ditopang oleh perpaduan faktor religius, sensoris, dan pariwisata yang saling memperkuat satu sama lain.

Berdasarkan ketiga temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa transformasi lumpia dari resep non-halal Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang merupakan hasil dari proses akulturasi budaya yang kompleks, yang melibatkan dimensi personal (pernikahan lintas etnis), dimensi religius (adaptasi terhadap nilai keislaman), dimensi ekonomi (perluasan pasar melalui sertifikasi halal), serta dimensi sensoris (penyesuaian rasa yang dapat diterima secara universal). Lumpia Semarang pada akhirnya tidak lagi dipandang sebagai makanan asing dari Tiongkok, melainkan telah menjelma menjadi identitas kuliner yang melekat kuat pada Kota Semarang itu sendiri.

4.2 SARAN

Berdasarkan ketiga temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa transformasi lumpia dari resep non-halal Tiongkok menjadi lumpia halal khas Semarang merupakan hasil dari proses akulturasi budaya yang kompleks, yang melibatkan dimensi personal (pernikahan lintas etnis), dimensi religius (adaptasi terhadap nilai keislaman), dimensi ekonomi (perluasan pasar melalui sertifikasi halal), serta dimensi sensoris (penyesuaian rasa yang dapat diterima secara

universal). Lumpia Semarang pada akhirnya tidak lagi dipandang sebagai makanan asing dari Tiongkok, melainkan telah menjelma menjadi identitas kuliner yang melekat kuat pada Kota Semarang itu sendiri.

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti mengajukan beberapa saran sebagai berikut.

Pertama, bagi pelaku usaha lumpia di Semarang, khususnya yang belum memiliki sertifikasi halal resmi dari MUI, disarankan untuk segera mengupayakan sertifikasi tersebut. Hal ini penting tidak hanya sebagai bentuk jaminan teologis bagi konsumen muslim, tetapi juga sebagai strategi adaptasi ekonomi untuk memperluas pasar, baik domestik maupun mancanegara.

Kedua, bagi pelaku usaha secara umum, dokumentasi sejarah keluarga dan resep warisan sebaiknya mulai diarsipkan secara tertulis atau digital, mengingat sejarah lumpia Semarang sejauh ini lebih banyak diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi. Pengarsipan ini penting agar narasi sejarah tidak hilang atau mengalami distorsi pada generasi berikutnya.

Ketiga, bagi Pemerintah Kota Semarang dan dinas pariwisata terkait, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lumpia memiliki potensi besar sebagai ikon wisata gastronomi yang mampu menarik wisatawan mancanegara. Oleh karena itu, disarankan adanya dukungan promosi yang lebih terstruktur, misalnya melalui festival kuliner atau kolaborasi dengan konten kreator digital, untuk memperkuat posisi lumpia sebagai identitas kuliner Kota Semarang di tingkat internasional.

Keempat, bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini masih terbatas pada penelusuran sejarah lisan dari generasi pelaku usaha dan persepsi konsumen secara kualitatif deskriptif. Penelitian selanjutnya disarankan untuk dapat mengkaji aspek lain yang belum tersentuh dalam penelitian ini, misalnya analisis nilai gizi pada inovasi varian modern lumpia, atau penelitian dengan pendekatan kuantitatif untuk mengukur tingkat penerimaan dan loyalitas konsumen terhadap lumpia Semarang secara lebih terukur.