**KEBIJAKAN PERLINDUNGAN WARISAN BUDAYA**

**TAKBENDA *(INTANGIBLE CULTURE HERITAGE*) MASYARAKAT KOTA SEMARANG**

 **(Kajian Fasilitasi Pengembangan Kuliner Berbasis**

**Warisan Budaya)**

**Oleh : Christine Diah Wahyuningsih**

chrisayudia@yahoo.com

***ABSTRACT***

*It is interesting to describe the protection and development of intangible culture heritage of the people of Semarang City. The wealth of intangible cultural works in the study of the preservation and development of traditional culinary and attached to the daily life of the community consists of food, drinks and cakes or bread, namely: (1) lumpia (rolls), (2) wedang tahu, (3) mie kopyok (noodles), (4) bandeng presto, (5) tahu gimbal (tofu), (6) wingko babat, (7) bustaman goat curry and (8) Ganjel Rel Bread.*

*The promotion of intangible cultural heritage in the era of autonomy refers to government directives based on Presidential Regulation No. 78 of 2007 concerning Ratification of the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. Facilitation of the Semarang City regional government with the support of policies, the development of production centers and culinary centers as well as the promotion of product quality and hygienic production and packaging processes.*

*This is very necessary through a transformative policy where the issue of the development of intangible cultural heritage becomes the regional development policy agenda by encouraging the participation of the business and business world including hospitality and tourism, universities and academics with research and community service, student work lectures and popular community movements. traditional cuisine. The transformative movement to develop cultural heritage-based culinary businesses will have multiple impacts on the development of cultural heritage-based cultural tourism and creative economy.*

*Key word: intangible cultural heritage, tradition-based culinary and economic development*

**Abstrak**

Menarik menggamabarkan kebijakan tentang perlindungan dan pengembangan warisan/ karya budaya takbenda (intangible culture heritage) masyarakat Kota Semarang. Kekayaan hasil karya budaya takbenda pada kajian tentang pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional dan melekat dengan keseharian masyarakat terdiri dari mkanan, minuman dan kue atau roti, yaitu : (1) lumpia, (2) wedang tahu, (3) mie kopyok, (4) bandeng presto, (5) tahu gimbal, (6) wingko babat, (7) gulai kambing bustaman dan (8) roti ganjel rel.

Pemajuan kebudayaan warian budaya takbenda di era otonomi mengacu arahan dari pemerintah berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 78 Tahun 2007 tentang *Pengesahan Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda). Fasilitasi pemerintah daerah Kota Semarang dengan dukungan kebijakan, pengembangan sentra-sentra produksi dan pusat kuliner serta pembinaan mutu produk serta proses produksi dan pengemasan yang hieginis. Hal ini sangat diperlukan memalui kebijakan tranformatif dimana isu pengembangan warian budaya takbenda menjadi agenda kebijakan pembangunan daerah dengan mendorong peran serta kalangan dunia usaha dan bisnis termasuk perhotelan dan pariwisata, perguruan tinggi dan para akademisi dengan penelitian dan pengabdian masyarakat, kuliah kerja mahasiswa dan gerakan masyarakat menggemari kuliner tradisional.

Gerakan transformatif mengembangkan usahan kuliner berbasis warisann budaya akan memberikan dampak berganda untuk pengembangan wisata budaya dan ekonomi kreatif berbasis warisan budaya.

Kata kunci: Warisan budaya tak benda, kuliner berbasis tradisi dan pengembangan ekonomi

1. **Latar Belakang**

Menarik untuk menggambarkan tentang perlindungan dan pengembangan kuliner di Kota Semarang yang sangat beragam dari sisi warisan/ karya budaya takbenda (intangible culture heritage) yang ada dalam masyarakat. Upaya pemajuan kebudayaan termasuk warian budaya takbenda di era otonomi mengacu arahan dari Organisasi Pendidikan, Sosial dan Budaya - PBB (Unesco) yang pada tahun 2003 telah menetapkan *Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* yang ditanda tangani oleh seluruh negara anggota Perserikatan Bangsa Bangsa (PBB) supaya setiap negara melakukan perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan warisan budaya takbenda dalam rangka mewujudkan tata kelola kehidupan masyarakat yang bermartabat di masa mendatang. Kemudian tahun 2007 Pemerintah Indonesia telah meratifikasi Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage tersebut dan mengesahkan Perpres Nomor 78 Tahun 2007 tentang ***Pengesahan Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda).**

Warisan budaya takbenda dapat berupa segala praktek, representasi, pengetahuan, keterampilan, ruang-ruang budaya terkait dengan komunitas atau kelompok-kelompok masyarakat sebagai warisan budaya. Menurut Konvensi Unesco (2003) warisan budaya takbenda meliputi :

1. Tradisi dan ekspresi lisan termasuk bahasa (tradisi, ritus dan upacara adat, termasuk sastra lesan dan mitologi yang berkembang dalam masyarakat dituturkan dari generasi ke generasi);
2. Seni pertunjukan (seni tradisi, pencak silat, ketoprak, trutuk, gambang Semarang, tarian dan gending-gending dan musik );
3. Adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaaan (yang berkembang dalam masyarakat, ritus agama, kenduri, peringatan hari besar, hari raya keagamaan dan metri desa dan lain-lain);
4. Pengetahuan dan kebisaan perilaku mengenai alam dan semesta (antara lain titi mangsa, hari pasaran, perhitungan hari baik, horoskop dan pemahaman masyarakat terhadap alam dan lingkungan pada umumnya) ;
5. Keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional (hasil budaya tak benda makanan olahan, seni kriya, keterampilan ukir, batik, membuat keris dan lain-lain) (Perpres No. 78 Tahun 2007).

Dari berbagai kekayaan hasil karya budaya takbenda tersebut pada kajian ini akan dikemukakan tentang pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional atau kuliner yang ada dalam masyarakat Semarang dan melekat dengan keseharian masyarakat, yang dalam kajian terdiri dari makanan, minuman dan kue atau roti, yaitu : (1) lumpia, (2) wedang tahu, (3) mie kopyok, (4) bandeng presto, (5) tahu gimbal, (6) wingko babat, (7) gulai kambing bustaman dan (8) roti ganjel rel. Jenis kuliner tersebut dipilih dari beragam kuliner warisan budaya takbenda masyarakat Semarang.

Sejalan dengan kebijakan perindungan cagar budaya berdasarkan Undang-Undang No. 11 Tahun 2010 tentang Cagar Budaya, pemerintah melakukan proses registrasi budaya yang mencakup tahapan pendaftaran, pengkajian, penetapan, pencatatan, pemeringkatan, dan penghapusan. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) bekerja sama dengan lembaga-lembaga terkait membentuk tim ahli nasional untuk mengkaji setiap warisan budaya yang didaftarkan baik masyarakat maupun pemerintahg kabupaten/kota.

Warisan budaya takbenda merupakan bukti perkembangan kebudayaan secara luas dan menjadi **jati diri** masyarakat. Oleh karena itu, dalam upaya melestarikan warisan budaya diperlukan pengetahuan, pengenalan terhadap warisan budaya agar terbangun rasa memiliki, menghargai dan kesediaan melestarikan warisan budaya tersebut. Seperti kata pepatah “ tak kenal maka tak sayang”. Berdasarkan data Dirjen Kebudayaan Kemendikbud (tahun 2017) secara nasional telah tercatat sebanyak 34.156 jenis warisan budaya tak benda. Dari jumlah tersebut sebanyak 2.633 telah terdaftar dan teridentifikasi secara lengkap sedangkan yang lain belum terdokumentasikan dengan baik. Jumlah karya budaya takbenda Indonesia yang telah diakui dunia dan tercatat di Unesco (2017) sebanyak 594 jenis, antara : Wayang, Keris, Batik, Angklung, Tari Saman, Gamelan dan Noken (tas rajud multi guna dari Papua) dan lain-lain.

Permasalahan dan tantangan perlindungan dan pengembangan warisan budaya, sebagaimana dikemukakan dalam Perpres Nomor 18 Tahun 2020 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Tahun 2019 – 2024 dinyatakan : (1) Belum tersedianya basis data tentang warisan budaya bendawi dan non bendawi; (2) Belum tertatanya sistem registrasi nasional yang terpadu dan tersistem; (3) Terbatasnya upaya penggalian dan pemanfaatan nilai-nilai yang terkandung dalam warisan budaya; (4) Kurangnya apresiasi, pemahaman, komitmen dan kesadaran tentang arti penting warisan budaya seperti : situs, candi, istana, monumen dan tempat bersejarah lainnya yang memiliki kandungan nilai luhur sebagai sarana edukasi dan rekreasi yang dapat menginspirasi berkembangnya budaya kreatif yang memiliki nilai ekonomi secara berkelanjutan (RPJMN, 2020)

Oleh karena itu, upaya pelestarian terhadap warisan budaya takbenda sesuai dengan kewenangan pemerintah daerah kabupaten/kota dapat dilakukan dalam bentuk perlindungan; pengembangan dan pemanfaatan. **Perlindungan** berarti tindakan yang bertujuan menjamin kelestarian, misalnya secara hukum atau melalui peraturan perundangan dan kebijakan pengembangan warisan budaya tak benda; dokumentasi; penelitian dan pendidikan dalam arti luas. Sedangkan **pengembangan** warisan budaya takbenda dapat dilakukan melalui pengemasan dan publikasi dan promosi kepada masyarakat luas. **Pemanfaatan** diwujudkan dalam bentuk pemanfaatan dalam bidang pariwisata, sosial - budaya, keagamaan, ekonomi, internalisasi nilai-nilai dan diplomasi budaya. Seluruh upaya tersebut harus tetap memegang prinsip-prinsip pelestarian yang tidak merusak nilai-nilai budaya masyarakat Indonesia.

 Otonomi daerah berdasarkan Undang-Undang No. 23 Tahun 2014 tentang **Pemerintahan Daerah** dinyatakan bahwa kewenangan perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan warisan budaya, baik yang bersifat fisik dan bersifat takbenda menjadi tanggung jawab dari pemerintah kabupaten/kota. Arahan kebijakan dalam rangka pelestarian budaya tak benda berdasarkan Permendikbud Nomor 14 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia yang menyatakan potensi budaya tak benda (masyarakat/daerah) dapat ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia dengan kriteria, sebagai berikut :

1. Merupakan budaya takbenda yang melambangkan identitas budaya dari masyarakat;
2. Merupakan budaya takbenda yang memiliki nilai penting bagi bangsa dan negara;
3. Merupakan budaya takbenda yang diterima seluruh masyarakat Indonesia;
4. Memiliki nilai-nilai yang dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan jatidiri dan persatuan bangsa; dan
5. Merupakan budaya tak benda yang memiliki nilai diplomasi (Kemendikbud, 2013).
6. **Konsep dan Pengertian Pokok**

Dalam penyusunan kajian pengembangan kuliner berbasis warisan budaya takbenda ini, dikemukakan beberapa pengertian penting, sebagai berikut :

1. Pemerintah daerah adalah Kepala Daerah dan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) yang menjalankan urusan kewenangan berdasarkan Undang-Udang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah dan peraturan perundangan lainnya. Dalam kajian ini adalah Pemerintah Kota Semarang dengan perangkat daerahnya.
2. Warisan budaya takbenda adalah adalah segenap cipta, rasa dan karya masyarakat meliputi segala praktek, representasi, pengetahuan, keterampilan, ruang-ruang budaya terkait dengan komunitas atau kelompok masyarakat dan telah menjadi bagian jati diri mereka.
3. Kuliner berbasis budaya adalah seluruh karya dan olahan makanan yang secara turun temurun dilakukan masyarakat dan telah menyatu dengan tata kehidupan mereka. Jenis-jenis kuliner atau produk makanan, minuman dan kue atau roti terdiri : (1) lumpia, (2) wedang tahu, (3) mie kopyok, (4) bandeng presto, (5) tahu gimbal, (6) wingko babat, (7) gulai kambing bustaman dan (8) roti ganjel rel. Jenis kuliner tersebut dipilih dari beragam kuliner warisan budaya takbenda masyarakat Semarang.
4. Fasilitasi perlindungan dan pengembangan warisan budaya takbenda adalah serangkaian kebijakan dan fasitasi dari perangkan daerah dan pemangku kepentingan lainnya dalam rangka meningkatkan hasil karya cipta yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas, fasilitasi sentra-sentra produk dan pemasaran yang semakin luas.
5. **Metode Pengumpulan dan Analisis Data**

Metode pengumpulan data, analisis data dan penyusunan kajian pengembangan kiliner warisan budaya takbenda masyarakat Semarang ini, dikemukakan ringkas sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Metode** | **Instrumen** | **Metode Analisis**  |
| 1 | Pengamatan (observasi) | Check list sebagai alat mengidentifikasi jenis kuliner, karakteristik dan penyebaran | Analisis deskriptif tentang jenis kuliner, bahan, sebaran dan dukungan pengembangannya.  |
| 2 | Wawancara Mendalam | Pedoman wawancara dengan informan dari tokoh masyarakat dan warga masyarakat terpilih di beberapa sampel pelaku usaha kuliner. | Analisis deskriptif tentang asal mula, perkembangan kini dan manfaatnya bagi perkembangan karya budaya takbenda. |
| 3 | Dokumentasi | Perekaman dan foto | Jenis dan macam kuliner yang menjadi ciri khas masyarakat Kota Semarang |
| Data sekunder | Dokumen sejarah dan perkembangan Semarang.Data statistik yang relevan dan dilakukan analisis deskriptif |
| Dokumen perencaaan pembangunan daerah khusunya | Analisis kebijakan dan pengembangan budaya takbenda dan peran pemangku kepentingan secara umum. |

Kebijakan dalam rangka perlindungan dan pengembangkan kuliner berbasis warisan/karya budaya takbenda sebagai upaya strategis dalam pemajuan kebudayaan lokal untuk memajukan nilai-nilai tradisi, budaya dan falsafah kehidupan masyarakat. Hal ini sesusia dengan Visi dan Misi pembangunan Kota Semarang yaitu mewujudkan kesejahteraan masyarakat berbasis industry, perdagangan dan jasa-jasa termasuk pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif di Kota Semarang.

1. **Pembahasan**
2. **Perkembangan Kota dan Warisan Budaya Semarang**

Sejarah Kota Semarang sampai dengan paruh kedua abad ke18 mendapat julukan “Little Hollands”, karena memiliki kanal-kanal dan sungai yang dapat dilayari sampai di kawasan tengah perkotaan. Semarang merupakan kota pelabuhan yang memiliki tiga (3) elemen utama, yaitu : (1) Kota Benteng Belanda merupakan pusat tentara Belanda; (2) Kampung Pecinan dan (3) Pusat Pemerintahan Kabupaten Semarang. Pusat pemerintahan di dalam Kota Benteng Belanda yang dikelilingi kawasan permukiman masyarakat pribumi disekitarnya. Kota Semarang dikembangkan sebagai kota yang diatur dalam tiga satuan administrasi terpisah. Pasca pemberontakan Cina di Batavia, orang-orang Cina (pendatang dan pemukim) direlokasi ke kawasan di sebelah selatan Kali Semarang dengan batas yang pasti, dan selanjutnya Verenigde Ost Indie Compagnie (VOC) yang berkuasa juga mengokohkan kembali pemerintahan di Pecinan dengan menunjuk seorang Kapitein sebagai pemimpin masyarakat Cina. Pusat pemerintah kaum pribumi terdapat di Kanjengan, alun-alun dan masjid juga ditata kembali menjadi satuan tersendiri, yang dikelilingi permukiman masyarakat pribumi.

Kali Semarang memegang peran sangat penting bagi perdagangan karena menjadi penghubung antara kedua pusat perdagangan atau antara Kota Benteng dari Boom (pelabuhan) Lama dengan pusat perdagangan di pedalaman. Hal tersebut terkait dengan posisi para pedagang Cina sebagai penghubung antara penguasa dengan pribumi. Menjelang akhir abad ke-18 VOC membangun poros darat yang menghubungkan Pecinan dengan Kota Benteng di area yang kini disebut kawasan Pekojan. Ketika sekat-sekat antar suku bangsa yang dulu dengan sengaja dibuat sudah dirobohkan, namun jejak masa lalu tersebut masih terbaca dengan jelas. Poros penghubung lewat transportasi air (pelayaran) sudah tidak berfungsi tetapi jejaknya masih ada. Rajutan pusaka budaya terus berlanjut dalam konteks hubungan yang berbeda. Aset warisan budaya Kota Semarang kini masih terlihat pada Kota Benteng yang kemudian lebih dikenal sebagai Kota Lama beserta Kampung Melayu, Pecinan dan Masjid Besar Kauman beserta jejak Kanjengan beserta alun-alun kota (sekarang sedang dibangun kembali).

Dalam perkembangannya kini Semarang adalah Pusat Pemerintahan Jawa Tengah, kota perdagangan, kawasan industri dan pusat kegiatan jasa. Kota Semarang dengan luas wilayah sebesar 373,70 Km2, secara administrasi terdiri dari 16 kecamatan dan 177 kelurahan.

****

Sumber : Kota Semarang Dalam Angka 2019

**Gambar 1. Peta Administratif Kota Semarang**

Penduduk Kota Semarang tahun 2018 menurut BPS sebanyak jiwa terdiri dari laki-laki jiwa dan perempuan sebanyak 1.753.092 jiwa. Sebagian besar penduduk Kota Semarang adalah kelompok umur produktif (usia 15 – 59 tahun) lebih kurang 64% yang menjadi penopang bagi perkembangan ekonomi dan tata sosial kehidupan masyarakat pada umumnya. Kecamatan di kawasan perkotaan dan pusat perkembangan perekonomian memiliki kepadatan penduduk tinggi jika dibandingkan dengan wilayah pinggiran kota. Disamping itu Kota Semarang menjadi kota tujuan migrasi tetap dan migrasi musiman dari penduduk usia produktif dari kabupaten/kota sekitarnya baik untuk sekolah, kuliah dan bekerja.

1. **Gambaran Warisan Budaya Takbenda Kuliner Khas Semarang**

Kota Semarang merupakan kota perdagangan dan jasa, industri dan ibu kota Provinsi Jawa Tengah. Hal yang membedakan antara kota Semarang dengan kota lainnya adalah keharmonisan penduduknya. Sejak dulu Semarang tidak hanya dihuni oleh penduduk pribumi saja tetapi juga penduduk pendatang seperti peranakan Cina, India, dan Arab. Dalam proses berjalannya waktu para penduduk yang berbeda etnis ini dapat saling berakulturasi dalam budaya sehingga membentuk budaya baru. Salah satu hasil akulturasi budaya dapat dijumpai dalam ragam kuliner atau makanan khas Semarang. Beragam kuliner kuat akan pengaruh dari cita rasa Cina/Tionghoa, cita rasa Arab dan tentunya gabungan cita rasa masyarakat. Meskipun demikian cita rasa beragam makanan tersebut dapat diterima semua golongan dan etnis budaya masyarakat Semarang. Beberapa jenis kuliner yang telah menjadi bagian dari warisna budaya takbenda Kota Semarang, dikemukakan sebagai berikut :

1. **Lunpia/Lumpia**

 Sebutan Lunpia atau lumpia berasal dari kata lungpia (lung = gulung dan pia = kue) yang merupakan sebutan dari kue yang pembuatannta digulung. Lunpia merupakan salah satu kuliner Semarang yang paling terkenal. Makanan ini merupakan hasil akulturasi rasa antara Cina dan Jawa. Kata lumpia berasal dari [dialek Hokkian](https://id.wikipedia.org/wiki/Dialek_Hokkian%22%20%5Co%20%22Dialek%20Hokkian) dari pelafalan runbing dalam [dialek Utara](https://id.wikipedia.org/wiki/Dialek_Utara%22%20%5Co%20%22Dialek%20Utara). Dan dalam Bahasa Khek atau [Bahasa Hakka](https://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Hakka), Lumpia disebut Pokppya (pokpia). Pertama kali dibuat oleh seorang keturunan [Tionghoa](https://id.wikipedia.org/wiki/Tionghoa) bernama Tjoa Thay Joe yang menikah dengan orang Jawa yang bernama Wasih. Mereka menetap di [Semarang](https://id.wikipedia.org/wiki/Semarang). Lunpia pertama kali diperkenalkan pada acara *Koloniale Tentoonstelling* (pekan raya atau pameran internasional) yang diadakan di Semarang pada tahun 1914. Ternyata Lunpia mendapatkan sambutan yang baik dari masyarakat, sehingga kemudian dijual lebih luas.

Lumpia Semarang (atau loenpia Semarang) adalah [makanan](https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_ringan) semacam rollade yang berisi [rebung](https://id.wikipedia.org/wiki/Rebung), [telur](https://id.wikipedia.org/wiki/Telur), dan [daging ayam](https://id.wikipedia.org/wiki/Daging_ayam) atau [udang](https://id.wikipedia.org/wiki/Udang). Lumpia terdiri dari lembaran tipis tepung gandum dijadikan sebagai pembungkus isian yang umumnya adalah [rebung](https://id.wikipedia.org/wiki/Rebung%22%20%5Co%20%22Rebung), [telur](https://id.wikipedia.org/wiki/Telur%22%20%5Co%20%22Telur), [sayuran segar](https://id.wikipedia.org/wiki/Sayur), [daging](https://id.wikipedia.org/wiki/Daging%22%20%5Co%20%22Daging), atau hasil [laut](https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_laut%22%20%5Co%20%22Makanan%20laut). Lumpia telah terdaftar sebagai warisan budaya tak benda dan dikenal luas sebagai jajanan khas [Semarang](https://id.wikipedia.org/wiki/Semarang).



**Gambar 1 : Proses Pembuatan Lunpia**

Sekarang ini di Semarang terdapat enam jenis lumpia dengan cita rasa yang berbeda. Pertama aliran Gang Lombok ([Siem Swie Kiem](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Siem_Swie_Kiem&action=edit&redlink=1" \o "Siem Swie Kiem (halaman belum tersedia))), kedua aliran [Jalan Pemuda](https://id.wikipedia.org/wiki/Jalan_Pemuda_%28Semarang%29) (almarhum [Siem Swie Hie](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Siem_Swie_Hie&action=edit&redlink=1)), dan ketiga aliran Jalan Mataram (almarhumah [Siem Hwa Nio](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Siem_Hwa_Nio&action=edit&redlink=1)). Ketiga aliran ini berasal dari satu keluarga [Siem Gwan Sing](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Siem_Gwan_Sing&action=edit&redlink=1)–[Tjoa Po Nio](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tjoa_Po_Nio&action=edit&redlink=1" \o "Tjoa Po Nio (halaman belum tersedia)) yang merupakan menantu dan putri tunggal pencipta lumpia Semarang, [Tjoa Thay Yoe](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tjoa_Thay_Yoe&action=edit&redlink=1)–Wasih

Aliran keempat adalah sejumlah bekas pegawai lumpia Jalan Pemuda, dan aliran kelima adalah orang-orang dengan latar belakang hobi kuliner yang membuat lumpia dengan resep hasil pembelajaran dari lumpia yang sudah beredar. Dan yang terakhir adalah lumpia Jalan Tangga Mus (Ny. Mechtildis Tyastresna Halim) lumpia nya bulat-bulat dan gurih

Penjual Lunpia tertua saat ini, yaitu generasi ketiga Siem Swie Kiem (68), tetap setia melayani konsumennya di kios warisan ayahnya (Siem Gwan Sing) di Gang Lombok 11. Keistimewaan lumpia Gang Lombok ini menurut sejumlah penggemarnya yang sempat ditemui di kios tersebut adalah racikan rebungnya tidak berbau, juga campuran telur dan udangnya tidak amis.



**Gambar 2 : Warung Lunpia di Gang Lombok**

Lumpia buatan generasi keempat dapat kita peroleh di kios lumpia Mbak Lien alias Siem Siok Lien (43) di Jalan Pemuda dan Jalan Pandanaran. Mbak Lien meneruskan kios almarhum ayahnya, Siem Swie Hie, yang merupakan abang dari Siem Swie Kiem, di Jalan Pemuda (mulut Gang Grajen) sambil membuka dua cabang di Jalan Pandanaran.

Kekhasan lumpia Mbak Lien ini adalah isinya yang ditambahi racikan daging ayam kampung. Ada tiga rasa isi yang ditawarkan Lumpia Mbak Lien ini yaitu Lumpia Spesial, Ayam dan Udang. Lumpia spesial berisi campuran ayam dan udang. Tersedia 2 varian lumpia yaitu lumpia basah dan lumpia goreng. Lumpia Semarang disini dilengkapi dengan saus kanji, daun bawang, acar timun dan cabe rawit yang akan menambah cita rasa lumpia itu sendiri.

Adapun generasi keempat lainnya, yaitu anak-anak dari almarhum Siem Hwa Nio (kakak perempuan dari Siem Swie Kiem) meneruskan kios ibunya di Jalan Mataram (Jalan MT Haryono) di samping membuka kios baru di beberapa tempat di Kota Semarang. Di antara anak-anak almarhum Siem Hwa Nio ini ada juga yang membuka cabang di Jakarta. Bahkan ada cucu almarhum Siem Hwa Nio sebagai generasi kelima membuka kios lumpia sendiri di Semarang.

Di Semarang masih terdapat pula penjual Lunpia selain mereka semua. Mulai dari penjual kaki lima hingga toko besar Lumpia Ekspres, Lunpia Delight, Phoa Kiem Hwa dari Semarang International Family and Garden Restaurant di Jalan Gajah Mada, Semarang. Lumpia ini juga bisa dibawa pulang sebagai buah tangan. Untuk yang digoreng bisa bertahan selama 2 hari, sedangkan yang basah bisa tahan sampai 5-7 hari jika dimasukkan kedalam lemari pendingin. Untuk menghangatkannya bisa dengan cara dikukus ataupun digoreng. Lumpia yang paling banyak digemari para pencinta kuliner adalah yang digoreng, rasanya yang gurih dan crispy memiliki sensasi tersendiri. Biasanya lumpia basah lebih digemari oleh para orang dewasa yang memiliki kolestrol tinggi, karena dalam penyajiannya lumpia basah tidak digoreng sehingga tidak terdapat kandungan lemak berlebih.



 **Gambar 3 : Cara Penyajian Lunpia**

1. **Wedang Tahu**

Wedang Tahu adalah minuman yang mirip dengan wedang ronde. Bedanya minuman yang bearoma jahe ini berisi kembang tahu yang terbuat dari sari kedelai. Wedang ronde terdiri dari beberapa macam komposisi yang penuh warna sedang wedang tahu sendiri hanya satu warna saja. namun soal rasa tak beda jauh. Minuman ini merupakan salah satu minuman tradisional yang terkenal di Semarang.

Wedang Tahu terbuat dari susu kedelai yang dicampur dengan air garam, dan bubuk agar-agar yang dimasak sehingga menjadi kembang tahu atau tahu sutera, yang akan dijadikan sebagai isi dari wedang Tahu tersebut. Pada proses pembuatannya, air kedelai dimasak bersama air agar – agar, gula dan garam. Setelah mendidih kemudian didinginkan hingga menjadi kembang tahu. Kembang tahu ini disajikan bersama kuah yang terbuat dari Jahe, gula merah, gula pasir, garam, daun pandan, daun jeruk, kayu manis, dan cengkeh. Dalam proses pembuatannya, semua bahan tersebut di rebus matang dan larut, kemudian di saring airnya.



**Gambar 4. Wedang Tahu**

Berdasarkan hasil uji coba minuman ini berkhasiat sebagai penghangat tubuh dan sangat cocok bila dinikmati pada musim hujan. Biasanya penjual wedang tahu menjajakannya dengan pikulain atau berada di pinggir jalan dan pusat-pusat kuliner. Menurut cerita, awalnya wedang tahu berasal dari negeri Cina dan minuman ini mulai masuk ke Nusantara pada akhir abad ke-19 yang dibawa oleh para imigran. Karena keunikan dan khasiatnya, minuman ini sangat di gemari dan di jadikan minuman khas di Semarang.

Dalam penyajiannya, kembang tahu biasanya di sajikan ke dalam mangkuk dan di siram dengan kuahnya. Karena fungsinya untuk penghangat badan, maka minuman ini disajikan dalam keadaan hangat. Selain khasiatnya, minuman ini memiliki cita rasa yang unik. Rasa manis dan gurih pada kuah, di padukan dengan aroma jahe. Selain itu rasa kembang tahu dan teksturnya yang lembut memberikan sensasi khas saat menikmatinya. Dalam perkembangannya, Wedang Tahu ini telah menjadi salah satu minuman khas yang sangat di minati, karena rasanya yang unik dan khasiatnya yang alami. Pada awalnya penjual Wedang Tahu ini sering menjajakannya dengan cara di pikul. Untuk menarik perhatian pembeli, mereka membunyikan seperti kentongan kecil yang dipukul dengan kayu. Dalam perkembangannya, penjual sering menjual dengan menggunakan gerobak dan menjualnya dengan cara berkeliling atau di pinggir jalan.

Penjualan wedang ini tak menyebar di seluruh penjuru kota. Hanya ada beberapa titik saja. Wedang tahu biasanya dapat ditemukan di daerah pecinan, kanjengan dan di Jalan Gajahmada. Salah satu penjual wedang tahu yang mangkal dapat ditemui di depan toko kain Jangkrik yang bersebelalahan dengan toko kain Mac Mohan.

1. **Mie Kopyok**

Selain Lunpia, kuliner khas lainnya adalah Mie Kopyok. Menu khas Semarang ini, tidak banyak dijumpai seperti menu khas lain yang dengan mudah didapatkan. Sebagain besar pedagang mie kopyok menjual menu ini dengan berkeliling menggunakan gerobak dorong, itu pun kebanyakan hanya berada di sekitar tengah kota Semarang.

Tidak banyak yang tahu asal-usul makanan yang kuahnya sangat segar ini. Kabarnya mie kopyok mulai ada sejak tahun 1960-an. mie kopyok biasa dijual dengan cara berkeliling di daerah-daerah tertentu. Pada tahun 1970-80an, para penjual menggunakan pikulan dan berkeliling. Seiring berjalannya waktu pikulan kemudian berubah dengan gerobak.



**Gambar 5. Mie Kopyok**

Mie Kopyok juga dikenal dengan sebutan mie lontong dan mie teng-teng. Nama mie kopyok sendiri diambil dari proses pembuatan atau cara memasak mienya. Mie yang masih mentah dimasak dengan cara memasukkan mie dalam air mendidih kemudian dikopyok-kopyok agar mie mengembang. Mie kopyok sendiri merupakan menu yang di dalamnya menyajikan campuran mie, irisan lontong dan tahu pong, serta taoge, yang diseduh dengan air panas. Untuk menambah gurih, mie kopyok biasanya ditaburi kerupuk gendar dan bumbu lainnya. Kemudian kaldu bawang putih yang ditempatkan di sebuah botol dikocok dan dituangkan ke dalam menu. Sedangkan nama mie kopyok berasal dari cara memasak mienya. Mie yang masih mentah dimasukkan ke dalam air mendidih dan dikopyok-kopyok, begitu pula dengan taogenya.

Satu-satunya penjual Mie Kopyok yang menetap yakni Mie Kopyok Pak Dhuwur yang terletak di Jalan Tanjung No. 18, Semarang. Biasanya Mie Kopyok Pak Dhuwur juga bisa di santap bersama dengan kerupuk beras yang bisa menambah rasa gurihnya dan juga jika yang suka pedas-pedas, maka juga bisa menambahkan sambal kacang yang juga mempunyai rasa khas. Biasanya Mie Kopyok Pak Dhuwur ini mulai beroperasi pada jam 8.00 pagi sampai dengan 16.00 sore.

1. **Bandeng Presto Juwana**

Asal mulanya ditemukan oleh Hanna Budimulya dari Kota [Pati](https://id.wikipedia.org/wiki/Pati%2C_Pati), Jawa Tengah pada tahun 1970 an dan akhirnya menjadi ikon besar Kota Semarang. Kuliner khas Semarang ini dibuat dari ikan [bandeng](https://id.wikipedia.org/wiki/Bandeng) (*Chanos chanos*) yang dibumbui dengan [bawang putih](https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih), [kunyit](https://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit) dan [garam](https://id.wikipedia.org/wiki/Garam). Kemudian dimasak pada alas daun pisang dengan dipresto yang merupakan cara memasak dengan uap air yang bertekanan tinggi. Makanan dimasak dengan diletakkan dalam panci yang dapat dikunci dengan rapat. Air yang berada di dalam panci ini kemudian dipanaskan hingga mendidih. Uap air yang timbul akan memasak makanan yang berada di dalam panci. Karena ikan bandeng terkenal memiliki banyak [duri](https://id.wikipedia.org/wiki/Duri), bandeng presto adalah makanan yang digemari karena dengan dipresto duri-duri ini menjadi sangat lunak. Sekarang ini di pusat oleh-oleh Semarang olahan makanan dengan bahan dasar ikan Bandeng telah bervariasi seperti otak-otak Bandeng, Bandeng Asap, Bandeng Goreng Telur dan masih banyak lagi varian rasa lainnya.

Pusat oleh-oleh Bandeng Presto Juwana dapat ditemukan di sepanjang Jalan Pandanaran. Salah satu toko penjual oleh-oleh Bandeng Presto yang terkenal di Semarang adalah Toko Bandeng Presto Erlyna milik Dr. Daniel Nugroho Setiabudi. Ia pertama kali membuka usahanya pada 3 Januari 1981 dengan menjual Bandeng Duri Lunak ini secara sederhana. Toko pertama dibuka di ruang tunggu praktek pemilik dengan menggunakan 1 lemari dan 1 tenaga penjual. Karena keuletan pemilik, akhirnya Bandeng Juwana meningkat menjadi besar dan menjadi salah satu pusat oleh-oleh yang terkenal di Semarang bahkan tingkat nasional.



**Gambar 6. Penyajian Bandeng Presto**

1. **Tahu Gimbal**

Tahu Gimbal dapat dengan mudah ditemukan di pusat-pusat kuliner yang berkembang di Kota Semarang, baik dijajakan secara keliling di kampung-kampung, sentra kuliner di Jl. Menteri Supeno yang berada di wilayah daerah Taman KB dan sekitarnya. Jenis makanan ini dengan mudah dijumpai pada pagi hari, siang hari dan malam hari namun selalu memiliki penggemar sendiri-sendiri. Tahu gimbal rasanya memang khas dan menjadi salah satu menu wisata kuliner khas Kota Semarang. Tahu gimbal ini banyak dicari para penggemar, baik dari luar kota maupun masyarakat Semarang. Tahu Gimbal merupakan kuliner asli, rendah lemak dan mudah pengolahannya.

Makanan ini terdiri dari tahu goreng, rajangan kol mentah, [lontong](https://id.wikipedia.org/wiki/Lontong), [taoge](https://id.wikipedia.org/wiki/Taoge), telur, dan gimbal (udang yang digoreng dengan tepung) dan dicampur dengan bumbu kacang yang khas karena menggunakan [petis](https://id.wikipedia.org/wiki/Petis) udang. Beda dengan saus kacang untuk pecel Madiun yang agak kental. Saus bumbu kacang untuk tahu gimbal agak sedikit encer.

Adapun yang khas dari tahu gimbal adalah gimbal itu sendiri. Gimbal adalah semacam bakwan goreng yang berisi udang. Gimbal digoreng garing dengan perpaduan rasa yang pas antara gurih, manis dan pedas. Sama seperti tahu atau lontong, gimbal dipotong-potong kecil-kecil dengan gunting khusus. Di kota Semarang banyak sekali penjual tahu gimbal kalau malam di sepanjang [Jalan Pahlawan](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Jalan_Pahlawan&action=edit&redlink=1), sekitar Taman Indonesia Kaya, depan [Masjid Baiturrahman dan sekitar Simpang Lima Semarang](https://id.wikipedia.org/wiki/Masjid_Baiturrahman_Semarang).



**Gambar 7. Tahu Gimbal di Taman Indonesia Kaya**

1. **Wingko Babat**

Makanan yang terbuat dari kelapa dan beras ketan ini, awalnya berasal dari Babat, Jawa Timur. Namun, seiring waktu, justru menjadi jajanan khas andalan Semarang. Awalnya jajanan berbentuk bulat ini, hanya memiliki satu rasa saja, kelapa. Tapi, karena banyaknya permintaan pasar, maka inovasi rasa diciptakan. Kini masyrakat dapat menikmati variant rasa wingko babat seperti coklat, durian, nangka dan lain-lain Perpaduan rasa yang dihasilkan dari kelapa muda pilihan dan gula menjadikan wingko memiliki rasa khas yang lezat.

Salah satu wingko yang populer di Semarang adalah Wingko Babat Cap Kereta Api yang berlokasi di Jalan Cenderawasih 14 Semarang. Dari sini lah wingko mulai dikenalkan oleh Nyonya Mulyono yang berasal dari Babat dan menetap di Semarang. Awalnya wingko dijual di sekitaran Stasiun Tawang, hal ini pula yang menjadi alasan penamaan wingko dagangannya. Dalam perkembangnya kini kuliner ini makin banyak pembuatnya dan Wingko juga terdapat di sepanjang Jalan Pandanaran dan pusat kuliner Semarang.

|  |  |
| --- | --- |
| imagnjes | gv |

**Gambar 8. Wingko Babat Cap Kereta Api**

1. **Gulai Kambing Bustaman**

Kuliner Gulai Kambing salah satu makanan tradisional terdapat dimana-mana dan hamper semua kota ada. Meskipun demikian di Semarang memiliki kuliner Gulai khas yang tidak ada di kota lain, yaitu Gula Kambing Bustaman yang telah menjadi salah satu ikon kuliner di Semarang. Berawal dari seorang penjual gulai pikulan yang bernama Bustaman. Awalnya ia berjualan dengan cara berkeliling dari satu kampung ke kampung lain. Ternyata banyak masyarakat Semarang meyukai gulai buatannya. Akhirnya Pak Bustaman menjual gulainya dengan menetap di suatu tempat.



**Gambar 9. Penyajian Gulai Kambing Bustaman**

Sekarang ini banyak penjual gulai kambing di Kota Semarang yang memakai nama Bustaman. Mereka adalah keturunan dan mantan pegawai dari Pak Bustaman. Salah satu Gulai Bustaman yang paling terkenal adalah Gulai Kambing Bustaman Pak Sabar yang berdagang di belakang Gereja Blenduk di Kawasan Kota Lama Semarang.

Meskipun kuliner di buka di tenda yang cukup sederhana akan tetapi rasa yang di tawarkan cap nomor satu. Banyak orang yang mengatakan bahwa kuah gulai kambing bustaman pak sabar membuat orang ketagihan. Apa yang membedakan Gulai Kambing Bustaman dengan gulai lainnya, selain rasa adalah cara penyajiaannya. Di tempat Gulai Kambing Bustaman, pembeli dapat memilih tambahan lauk pauk melengkapi gulai yang diinginkannya, misalnya : dengan menambahkan lauk pauk antara lain : olahan otak, paru, daging, kikil, atau yang lainnya.

1. **Roti Ganjel Rel**

Makanan satu ini yaitu Roti Ganjel atau Roti Gambang merupakan roti khas asli Semarang. Roti berbentuk kotak dan berwarna coklat bertabur wijen, rasa roti ini bercita rasa [kayu manis](https://id.wikipedia.org/wiki/Kayu_manis). Teksturnya ulet dan padat dipadu dengan aroma coklat dan kayu manis yang nendang di lindah. Karena teksturnya yang ulet jika makan dua potong saja sudah cukup mengenyangkan perut. Roti ini semacam kue bolu bertabur wijen di atasnya. Rasanya khas oleh aroma rempah-rempah yang sangat terasa di lidah. Ketika dikunyah, roti ini terasa lembut bercampur gurih oleh wijen yang tertabur permukaan penganan ini.

Roti Ganjel Rel merupakan salah satu peninggalan Belanda. Resep yang digunakan dari dulu sampai sekarang tidak pernah berubah, masih asli dari zaman Belanda dulu. Nama aslinya adalah roti gambang, karena bentuknya yang mirip dengan alat musik [gambang](https://id.wikipedia.org/wiki/Gambang). Tetapi masyarakat Semarang lebih mengenalnya dengan nama “ganjel rel”. Kenapa disebut ganjel rel, hal ini tak lain karena selain teksturnya yang bantat, dan juga bentuknya yang seperti ganjel rel (bantalan rel kereta api). Rasanya manis karena menggunakan campuran gula aren. Cocok sekali untuk teman minum teh yang biasa dinikmati noni-noni Belanda dan juga karena roti ini padat jadi sangat cocok untuk sarapan pagi.



**Gambar 10. Roti Ganjel Rel**

Roti ini sekarang sudah jarang ditemui. Meskipun demikian roti ganjel rel selalu disajikan saat puncak pesta Dugderan atau pesta menyambut bulan puasa. Biasanya roti ganjel rel dinikmati usai penabuhan bedug sebagai tanda memasuki bulan puasa. Sajian roti ganjel rel bersamaan dengan air khatam Al qur’an atau air putih yang disajikan saat santri Masjid Agung Semarang membacakan Al Qur’an. Selain hadir di saat menjelang bulan ramadhan, roti ganjel rel kadang bisa ditemukan dalam keranjang makanan pedagang tradisonal keliling.

Roti ganjel rel bukanlah makanan biasa, ramuan bahan baku serta proses pembuatan yang sangat detail menjadi alasan makanan ini sulit ditemukan. Bahan utama roti ganjel rel dulu merupakan tepung gaplek dan gula jawa yang dicampur rempah-rempah. Namun kini banyak yang menggunakan menggunakan terigu, selain rasanya lebih lembut, terigu mudah dicari.

Untuk mempertahankan rasa agak kenyal halnya gaplek, adonan juga dicampur dengan tepung terigu dengan tepung kanji. Selain itu bahan utama lain seperti telur, gula Jawa, wijen dan minyak goreng tetap menjadi bahan yang wajib digunakan. Keberadaan minyak goreng untuk mempertahankan agar roti tidak mudah basi, pembuatan roti khas ini sengaja tak menggunakan margarin untuk mempertahankan agar tak cepat basi. Keberadaan roti ganjel rel yang banyak diproduksi oleh warga Kauman dan sekitar Pasar Johar dan bahkan sempat nyaris punah. Dulu roti ini banyak dibuat oleh masyrakat keturunan Cina yang kemudian banyak dikembangkan oleh masyarakat sekitar Masjid Agung. Bahannya juga dimodifikasi sesuai kondisi sekarang.

Dulu masyarakat Kota Semarang banyak memesan roti ganjel rel di jalan Gang Baru nomor 92 yaitu rumah Kang Kiem Hong yang merupakan pembuat Roti Ganjel Rel tersohor di Semarang. Sayangnya sepeningal Kang Kiem keluarganya tidak ada yang meneruskan. Alasannya karena resepnya sulit, termasuk pembatu setia Kang Kiem tidak bisa membuatnya. Hal ini karena Kang Kiem selalu membuat roti ganjel rel saat dini hari pukul 03.00 dan dilakukan sendiri sehingga sulit dipelajari orang lain.

1. **Fasilitasi Pemerintah Daerah dan Pemangku Kepentingan Lainnya**

Kajian inventarisasi warisan budaya takbenda sebagai pelaksanaan berdasarkan amanat Perpres No. 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan Konvesi Untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda, dapat dilaksanakan oleh perangkat daerah Kota Semarang yaitu Bappelitbanda dan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata.

Namun pemerintah daerah sebaiknya melibatkan perangkat daerah lainnya. Terutama dalam pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan (ijin P-IRT bagi usaha usaha kecil dan menengah pengolahan makanan, ijin edar, sertifikasi halal dan proses produksi bersih melalui fasilitasi dan pendampingan. Dinas Perdagangan terutama terkait dengan menumbuhkan sentra-sentra pengolahan makanan dan bahan baku yang sesuai dengan standar mutu serta kaitan ini dengan pendampingan dan pembinaan usaha.

Kalangan perguruan tinggi dan akademisi dapat dilibatkan melakukan penelitian ilmiah untuk mendapatkan tentang menuliskan sejarah pengembangan; sebaran dalam kelompok-kelompok masyarakat. Sedangkan kajian tentang kandungan gizi, proses produksi bersih, hiegienis dan standardisasi mutu produk dengan menggandeng perguruan tinggi yang memiliki Fakultas Teknologi Pertanian. Prodi Kuliner, Pengolahan Bahan Pangan dan tambahan bahan pangan yang alami. Upaya pengembangan manajemen dan pemasaran secara online maka dapat menggandeng Fakultas Ekonomi, Fakultas Informatika bagi upaya pengembangan promosi dan pemasaran berbasis internet serta design kemasan produk yang dapat difaalitasi program-program studi lain yang sangat diperlukan bagi

Langkah – langkah pengembangan dan fasilitasi pengembangan kuliner berbasis budaya tak benda, dapat dikemukakan dalam skema sebagai berikut :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kemitraan**  | **Pengembangan** | **Hasil yang Diharapkan** |
| 1 | Perangkat Daerah Kota Semarang | Fasilitasi pemberdayaan dan pembentukan sentra-sentra kuliner Kota Semarang.Promosi melalui website OPD dan wisata Semarang | Sudah ada sentra-sentra kuliner dan cluster usaha. Perlunya peningkatan usaha dalam rangka pelestarian warisan budaya. Proses produksi bersih dab bahan baku terkontrol |
| 2 | Perguruaan Tinggi/ Akademisi | Pengembangan prouk melalui pengkajian ilmiah dan penelitian | Meningkatnya mutu produk dan kemasan.Proses produksi bersih dan hiegienis |
|  |  | Pendampingan usaha dan pengembangan  | Pemberdayaan usaha, mengembangkan proses produksi kembali kea lam untuk menjangkau masyarakat menengah di kota besar. |
|  |  | PPM Dosen dan KKN Tematik | PPM dan KKN dengan melibatkan dosen untuk pemberdayaan usaha, workshop dan pelatihan pelaku usaha.Mahasiswa belajar tentang warisna budaya. |
| 3 | Kalangan Dunia Usaha | Fasilitasi pemasaran, meningkatkan kesertaan dan MICE | Perusahaan, BUMN/BUMD dalam rangka even kegiatan dapat mengajak kuliner berbasis budaya.Kegiatan  |
| 4 | Media massa konvensional dan online serta | Promosi dan pemasaran (termasuk melalui media sosial) | Mengembangkan promosi dan pemasaran.Pemberitaan kuliner budaya dan pemberitaan, lesson learn dan cerita sukses kuliber khas Semarang. |

1. **Rekomendasi Pengembangan**

Dalam rangka pelestarian dan pengembangan warisan budaya takbenda di Kota Semarang maka diperlukan langkah-langkah kebijakan sebagai berikut :

1. Bappelitbangda dan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata melakukan koordinasi dengan OPD terkait dalam upaya meningkatkan pemahaman masyarakat upaya pelestarian warisan budaya tak benda yang perlu mendapatkan perlindungan dan apresiasi, terutama apresiasi dan fasilitasi kuliner masyarakat Semarang.
2. Upaya mewariskan dan mengenalkan karya budaya takbenda kepada generasi muda melalui pendidikan non formal dan praktik-praktik langsung dalam kegiatan ekstra kurikuler, mengembangkan kelompok-kelompok keterampilan, seni kuliner khas Semarang di sekolah.
3. Menyusun inventarisasi budaya takbenda di Kota Semarang dengan **website** warisan budaya sebagai museum di internet yang mudah diakses internet.
4. Meningkatkan kapasitas dan kemampuan bagi pelaku usaha, pemberdayaan kelompok yang memiliki kepedulian dalam pelestarian budaya, baik lembaga swadaya masyarakat, . Apresiasi, fasilitasi tempat kegiatan, even-even kegiatan dan pembentukan forum-forum kebudayaan merupakan hal penting yang dapat dilaksanakan Pemerintah Kota Semarang
5. Perlunya Pemerintah Kota Semarang menyusun peraturan perundangan tentang warisan budaya dalam bentuk kebijakan tentang pengembangan dan pelestarian warisan budaya takbenda Kota Semarang agar semakin dikenal generasi muda.

**DAFTAR PUSTAKA**

**Peraturan Perundangan**

Perpres Nomor 78 Tahun 2007 tentang *Pengesahan Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda). Penerbit : Sekretariat Negara RI, Jakarta. 2007.

Perpres Nomor 18 Tahun 2020 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional 2020 – 2024.Penerbit : Sekretariat Negara RI, Jakarta. 2007.

Perda Kota Semarang Nomor 8 Tahun 2017 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kota Semarang 2016 - 2021.Penerbit : Pemerintah Kota Semarang, Semarang. 2017.

**Buku- Buku**

Anonim, Buku Panduan Praktis, Pencatatan Warisan Budaya Takbenda Indonesia, Penerbit: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata dan Unesco- Jakarta, Jakarta, 2009.

Anonim, Hasil Simposium dan Workshop tentang Inventarisasi untuk Perlindungan Warisan Budaya, Jakarta 19 – 20 Agustus 2009.

Amin Budiman, Budaya dan Perkembangan Kota Semarang, Penerbit : Sarana Ilmu. Semarang, tth.

BPS dan Bappelitbangda, Kota Semarang Dalam Angka 2019. Penerbit : BPS Kota Semaranng, 2019.

Carey, Peter,  **Orang Jawa & Masyarakat Cina (1755-1825**). Terjemahan oleh Pustaka Azet, (Jakarta: Pustaka Azet,1985).

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. Pengembangan Pariwisata Budaya Kota Semarang. Penerbit : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Semarang, 2011.

Indriyanto, “Makalah Seminar Warisan Budaya Tak Benda Kota Semarang” (Makalah seminar tidak dipublikasikan) Tahun 2017.

Muspriyanto, Edy dkk, Semarang Tempo Doeloe; Meretas Masa, Semarang: Terang Publishing, 2006.

Tio, Jongkie, Semarang City, a Glance into the Past (Semarang: Pemerintah Kota Semarang, 2007)

——–, Kota Semarang dalam Kenangan (Semarang: Lembaga Kotamadya Daerah Tingkat II Semarang, 2007).