

## ***Intangible Conservation: Keberadaan Wingko Babat Kuliner Khas Semarang Tahun 1946-2019***

**Suwati Dwi Sarwopeni<sup>✉</sup> & Ufi Saraswati**

Jurusan Sejarah Universitas Negeri Semarang

### **Info Artikel**

*Sejarah Artikel:*

*Diterima Mei 2021*

*Disetujui Juni 2021*

*Dipublikasikan Agustus 2021*

*Keywords:*

*Sejarah, Wingko Babat, Pelestarian, Semarang*

### **Abstrak**

Semarang merupakan tempat pendatang bagi warga asing maupun warga lokal pulau Jawa sendiri, sehingga memunculkan akulturasi dan asimilasi dari berbagai aspek, tak terkecuali kuliner. Salah satu hasil budaya kulinernya yaitu wingko babat. Wingko babat merupakan kuliner khas Semarang yang semakin berkembang dan diminati oleh masyarakat dari tahun ke tahun. Hal ini menjadi sebab munculnya wingko-wingko merek lain. Namun, seiring berjalannya waktu, kuliner tradisional mulai kurang diminati. Sehingga perlu adanya upaya konservasi agar keberadaan wingko sebagai makanan tradisional tetap eksis. Penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah: Heuristik, Kritik Sumber, Interpretasi dan Historiografi. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa sejarah awal kuliner wingko di Semarang telah ada sejak tahun 1946. Keberadaan wingko babat sejak tahun 1946 merupakan awal pemicu berdirinya produsen-produsen wingko babat di Semarang. Namun, seiring dengan perkembangan selera makan masyarakat, hal tersebut mendorong upaya pemerintah, wirausahawan, lingkungan akademisi serta masyarakat lokal Semarang untuk melestarikan wingko babat agar tetap eksis di kalangan millennial. Upaya tersebut, antara lain: mengadakan *event* kuliner, inovasi pada produksi wingko, mengadakan program penelitian, serta lebih mengutamakan mengkonsumsi wingko.

### **Abstract**

*Semarang is home to both foreigners and local residents of Java themselves, creating aculation and assimilation from various aspects, especially culinary. One of the products of his culinary is wingko babat. Wingko babat is a popular repertoire of Semarang. This is because of the appearance of another brand of wingko. Over time, however, traditional culinary feats began to fade. So, conservation requires effort to keep wingko's existence as a traditional food in existence. This study uses Historical Methods: Heuristic, Source Critic, Interpretation and Historiography. Research suggests that the early history of culinary wingko in semarang has existed since 1946. The existence of wingko babat since 1946 was the trigger for the establishment of wingko babat producers in Semarang. However, Along with the development of people's appetite, this encourages the efforts of the government, entrepreneurs, academics and the local Semarang community to preserve wingko babat so that it continues to exist among the millennial. These efforts include: holding culinary events, making innovations in wingko production, holding research programs, and prioritizing consuming wingko.*

## PENDAHULUAN

Semarang merupakan salah satu kota di Jawa Tengah yang menyimpan berbagai nilai historis dan budaya sebagai warisan leluhur terdahulu. Potensi dalam unsur kebudayaan dan pariwisata di kota Semarang tergolong sangat tinggi di Provinsi Jawa Tengah. Ada berbagai macam kekayaan produk budaya yang dimiliki masyarakat Kota Semarang, salah satu kekayaan produk budaya tersebut adalah dalam bidang kuliner.

Kuliner khas Semarang muncul seiring perkembangan kota Semarang. Masyarakat Semarang yang termasuk ke dalam masyarakat pesisir mempunyai karakteristik yang begitu akulturatif dan akomodatif dengan kebudayaan lain yang masuk ke dalam lingkungannya (Rochmawati, dkk, 2013:5). Oleh karena itu, warga kota Semarang dapat dengan mudah menerima hal-hal baru, baik dari bentuk-bentuk bangunan, kebiasaan, serta makanan yang mempunyai ciri khas.

Setiap masyarakat selalu memiliki identitas budaya yang dapat membedakan antara satu dengan yang lainnya. Identitas budaya itu dapat berupa warisan budaya benda maupun warisan budaya tak benda (Maziyah dan Indrahti, 2019:1). Salah satu warisan budaya tak benda yaitu dalam bidang kuliner. Kuliner di Semarang yang tidak asing didengar oleh masyarakat maupun para wisatawan yaitu wingko babat. Wingko merupakan jajanan asli dari Kota Babat Lamongan. Akan tetapi, uniknya wingko babat juga dijadikan sebagai oleh-oleh atau makanan khas dari Kota Semarang.

Pioner wingko babat di Semarang yaitu Loe Lan Hwa yang merupakan perempuan berdarah Tionghoa yang berpindah ke Semarang tahun 1944 (Setiawan, 2009). Pada tahun 1946 setelah kemerdekaan Indonesia Loe Lan Hwa mulai memproduksi wingko buatannya (Brosur wingko babat cap kereta api, 2020). Sejak diproduksinya wingko babat tahun 1946 banyak usahawan yang juga ikut dalam memproduksi wingko babat. Hal tersebut menjadi sebab munculnya wingko-wingko merek lain yang menamakan dirinya sebagai wingko yang "asli". Namun, tetap memiliki perbedaan antara produk

wingko yang asli dengan produk buatan para kompetitor (Pratama, R.A.N, 2018:6).

Munculnya banyak kompetitor menjadikan wingko semakin berkembang dan diminati oleh masyarakat Semarang maupun wisatawan. Namun, seiring berjalannya waktu, selera makanan masyarakat mulai berubah, apalagi di era sekarang selera masyarakat lebih condong dengan makanan yang lebih modern. Persoalan ini dapat menyebabkan terdesaknya makanan-makanan tradisional khas di kalangan masyarakat, salah satunya wingko babat.

Hal ini menjadi sebab bahwa pelestarian budaya terhadap suatu kekayaan yang sudah dimiliki oleh suatu daerah perlu ditingkatkan. Mengingat semakin maraknya berbagai budaya Barat yang mempengaruhi perilaku konsumen serta kebiasaan masyarakat Indonesia menjadikan nilai-nilai budaya peninggalan para leluhur mulai kurang diminati. Perlu adanya kesadaran setiap masyarakat, khususnya para remaja sebagai penerus bangsa yang beranggapan bahwa dengan menggunakan budaya daerah cenderung dianggap kolot dan kuno, sehingga mereka bersikap apatis terhadap budaya mereka sendiri (Suara Merdeka, 1985).

Upaya tentang pelestarian mengenai peninggalan budaya tak benda telah diterapkan oleh Organisasi Pendidikan, Sosial dan Budaya - PBB (UNESCO) yang pada tahun 2003 telah menetapkan *Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage* yang ditandatangani 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. Selain itu, pada 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) (Wahyuningasih, 2020:58).

Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk melestarikan warisan budaya. Dalam upaya

melestarikan warisan budaya diperlukan pengetahuan, mengenali terhadap warisan budaya agar terbangun rasa memiliki, menghargai dan kesediaan melestarikan warisan budaya. Seperti kata pepatah “tak kenal maka tak sayang”. Sesuai dengan kewenangan pemerintah daerah kabupaten/kota pelestarian terhadap warisan budaya dapat dilakukan dalam bentuk perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan

Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, para peneliti hanya membahas mengenai wingko babat yang menjelaskan mengenai hak paten atau merek serta kemasan-kemasan yang digunakan pada wingko babat. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Intangible Conservation: Keberadaan Wingko Babat Kuliner Khas Semarang Tahun 1946- 2019”.

## METODE

Sebagai sebuah ilmu, sejarah harus mempunyai azas-azas metode sejarah seperti ilmu-ilmu lainnya (Subagyo, 2013:101). Dalam penulisan kali ini penulis menggunakan metode sejarah untuk menulisnya. Metode sejarah juga digunakan sebagai suatu sistem atau cara yang benar untuk mencari kebenaran dalam menulis sejarah (Wasino, 2018:11). Di dalam buku Pengantar Ilmu Sejarah Karya Kuntowijoyo. Terdapat lima tahapan dalam penelitian sejarah, yaitu: penentuan topik, pengumpulan sumber (heuristik), verifikasi (kritik sumber), interpretasi (analisis) dan Historiografi (penulisan) (Kuntowijoyo, 2013:69). Pada tahapan ini yang penulis lakukan adalah mengumpulkan data secara tertulis. Secara tertulis penulis mengumpulkan dokumen berupa surat kabar sezaman yang mewakili peristiwa sejarah yang dikategorikan sebagai sumber primer.

Sumber arsip yang didapatkan peneliti merupakan arsip yang berkaitan dengan objek penelitian. Arsip yang berkaitan dengan penelitian tersebut meliputi koran Soerabaijach Handelsblad membicarakan tentang wingko babat berasal tahun 1934, koran Suara Mereka tentang kuliner Semarang didominasi oleh etnis Tionghoa tahun 1969, Suara Merdeka tentang pelestarian makanan Kota Semarang tahun 1978,

logo atau kemasan pengemasan wingko babat tahun awal wingko babat muncul tahun 1958, serta foto-foto alat yang digunakan dalam pembuatan wingko tahun 1980-an. Penulis juga melakukan wawancara dengan pihak yang terlibat langsung dalam pelaku sejarah, seperti wawancara dengan Pak Sugito, Ibu H Nafiah dan Pak Suhadi.

Setelah mengumpulkan sumber secara primer dan skunder yang dilakukan penulis selanjutnya adalah melakukan kritik sumber atau verifikasi untuk memperoleh kevalidan atau kredibilitas dari dokumen yang didapat. Selanjutnya hal yang dilakukan oleh penulis melakukan interpretasi yaitu biasanya menafsirkan sebuah fakta-fakta untuk mendapatkan pengetahuan dan memberikan pengertian terhadap suatu peristiwa yang mau direkonstruksi. Setelah data yang dipunya sudah melalui kritik dan interpretasi selanjutnya adalah merekonstruksinya menjadi sebuah tulisan sejarah. Dalam metodologi yang terakhir ini, diperlukan sebuah kemampuan merangkai sebuah kalimat yang informative dan dapat dipahami oleh pembaca nantinya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah Wingko Babat Kuliner Khas Semarang

Wingko babat merupakan salah satu jajanan kuliner yang berasal dari Lamongan, Jawa Timur. Wingko babat pertamakali dibuat pada tahun 1898 yang didirikan oleh Loe Soe Siang dan istrinya Djoa Kiet Nio, mereka merupakan seorang perantau dari Tiongkok lalu menetap di Babat, Lamongan. Loe Soe Siang dalam mencukupi kebutuhan ekonomi keluarganya, ia membuat jajanan yang diberi nama “wingko” dan pada saat itu menetap di Babat, maka jajanan tersebut dikenal dengan sebutan “wingko babat”, yang berarti kue wingko yang berasal dari Babat (Abidin, 2013).

Pada tahun 1934 terdapat surat kabar yang bernama Soerabaijash handelsblad telah melaporkan bahwa terdapat jajanan “wingko”, dalam surat kabar tersebut menjelaskan:

*“wingko mempunyai rasa manis serta lezat yang sangat disukai oleh para pelancong yang datang ke Babat”.*

Hal ini menandakan bahwa jajanan wingko telah dijadikan oleh-oleh khas dari Babat Lamongan jauh sebelum adanya wingko babat yang ada di Semarang. Loe Soe Siang dan Djoa Kiet Nio memiliki 2 orang anak, yaitu Loe Lan Ing dan Loe Lan Hwa. Loe Lan Ing merupakan pewaris generasi ke dua usaha wingko babat di Babat Lamongan, sedangkan Loe Lan Hwa mengikuti suami The Ek Tjong (D Mulyono) ke Semarang. Pada tahun 1944 Loe Lan Hwa bersama suaminya The Ek Tjong (D Mulyono) beserta kedua anaknya The Giok Kwie (6 tahun) dan The Gwat Kwie (4 tahun) mengungsi dari Babat ke Semarang, karena pada saat itu di Babat sedang dilanda huru-hara akibat dari dampak kekalahan Jepang pada Perang Dunia II yang ikut dirasakan warga Babat. Akhirnya Loe Lan Hwa ikut suami ke Semarang (Kurniawan, 2020).

Setelah kemerdekaan Indonesia, Loe Lan Hwa dalam mencukupi kebutuhannya dan dirasa belum ada yang menjual wingko, maka pada tahun 1946 Loe Lan Hwa mulai membuat wingko yang sekaligus meneruskan usaha wingko ayahnya Loe Soe Siang di Babat untuk diteruskan di Semarang. Penjualan wingko kemudian dititip-jualkan pada sebuah kios sederhana yang menjual makanan di stasiun kereta api Tawang Semarang. Setiap kereta berhenti, petugas kios menjajakan kue wingko beserta makanan lainnya kepada penumpang di dalam kereta api. Selain itu, wingko babat juga dijual dari rumah ke rumah (Sugito, 2020).

Kegigihan yang dimiliki Loe Lan Hwa dan keluarga yang berdarah Tionghoa tersebut menjadikan ia seorang yang pekerja keras dalam berdagang khususnya dalam memproduksi dan menjual wingko babat. Berkat kegigihannya tersebut lambat laun wingko babat akhirnya digemari oleh para pelanggan sampai saat ini, terbukti wingko babat dijadikan sebagai makanan khas Kota Semarang, bahkan kue wingko ini lebih dikenal di Semarang dari pada di Kota Babat Lamongan sendiri

Alasan mengapa kue wingko lebih dikenal di Semarang diantaranya, Semarang merupakan Ibukota Propinsi Jawa Tengah, dimana berarti pusat pemerintahan menjadi satu di sana, serta Semarang memiliki slogan "The Beauty of Asia"

yang dapat diartikan memiliki banyak budaya maupun ciri khas tertentu yang dibuktikan dengan adanya berbagai tempat pariwisata bersejarah maupun wisata non sejarah. Oleh hal itu, banyak para wisatawan baik dalam maupun luar kota yang berkunjung ke Semarang, sehingga dengan adanya jajanan wingko menjadi salah satu jajanan favorit para pengunjung untuk dijadikan oleh-oleh keluarga di rumah (Ladunyah, 2019).

## **Perkembangan Wingko Babat Sebagai Kuliner Khas Semarang Tahun 1946-2019**

### **1. Perintis Wingko Babat Di Semarang**

Tahun 1946 merupakan awal dari pembuatan wingko babat. Loe Lan Hwa dan D Mulyono merupakan perintis wingko babat pertama di Semarang. Ia mulai memperkenalkan resep olahan keluarganya di Semarang dengan diberi nama wingko babat "Cap Kereta Api". Semula wingko babat tersebut dibungkus dengan kertas biasa tanpa cap atau merek. Namun, ketika pembeli mulai bertanya mengenai kue buatannya itu, Loe Lan Hwa pun baru mulai berpikir untuk memberikan cap atau merek. Merek yang dipilih yaitu "Cap Kereta Api". Ide dan logo tersebut didapat dari gambar sampul buku saran yang disediakan di kereta makan, dahulu disebut sebagai gerbong restorasi. Ilustrasi kereta api yang dibuat dalam kemasan wingkonya merupakan pilihan dari D Mulyono yang berkerja di bagian restorasi kereta api (Setiawan, 2009).

Pada awalnya ia menggunakan gambar kereta api dengan sebutan "Cap Spoor". Tapi kemudian sesuai perkembangan bahasa Indonesia, kata-kata "Cap Spoor" diganti dengan "Cap Kereta Api" (Brosur wingko babat cap kereta api, 2020). Namun, wingko babat semakin diminati oleh banyak orang, hal ini lalu menarik orang lain untuk mencoba membuat kue yang sama dengan menggunakan gambar kereta api juga sebagai mereknya, walau gambarnya tidak sama seratus persen, keadaan ini cukup membingungkan konsumen. Maka, untuk membedakan kue wingko babat buatannya dari orang lain, Loe Lan Hwa kemudian mencantumkan nama suaminya "D Mulyono".

Dengan di belakangnya ditambah kata-kata “d/h Loe Soe Siang” (nama ayahnya) pada pembungkus wingo babat buatannya. Tambahan “d/h Loe Soe Siang” tersebut dimaksudkan sebagai penegasan bahwa wingko babat D. Mulyono itu merupakan kelanjutan dari wingko babat yang dibuat oleh Loe Soe Siang di Babat (Abidin, 2013).

## 2. Mulai Muncul Kompetitor

Pada tahun 1958, D Mulyono mulai mendaftarkan wingko buatannya pada merek dagang. Hal ini disebabkan karena mulai muncul kompetitor lain yang mempunyai nama yang hampir sama dengan wingko babat asli. Munculnya berbagai merek wingko babat di pasaran membuat masyarakat menjadi bingung. Sebab, meski namanya berbeda-beda tetapi gambar pada kemasannya menyerupai kereta api semua. Setelah dimakan, rasa dan ukuran berbeda. Namun, dalam perkembangannya, masyarakat ada yang tetap percaya pada kualitas wingko babat yang diproduksi oleh D. Mulyono. Tetapi, ada pula yang memilih wingko babat merek yang lain yang lebih murah (meskipun ukurannya lebih kecil) (Vonarya, 2007: 65).

Munculnya beberapa kompetitor dengan menggunakan merek kereta api, Loe Lan Hwa dan D Mulyono merasa dirugikan. Akhirnya D Mulyono mengajukan somasi kepada merek produsen wingko babat lainnya yang masih menggunakan gambar kereta api dalam kemasan produknya agar mengganti gambar dan nama pada produk wingko yang mereka produksi. Para kompetitor itu tidak boleh lagi memakai nama dan gambar kereta api. Hal ini mengakibatkan munculnya banyak merek wingko babat selain merek “Kereta Api” di Semarang.

Ketika tahun 1950 kawasan pusat kota Semarang bergeser ke arah timur di Jalan Pemuda yaitu Kawasan sekitar Tugu Muda. Pergeseran orientasi pusat kota tersebut ditandai lewat kian majunya moda transportasi antara lain bus, kapal, pesawat. Hal itu baru memunculkan ide kreatif para usahawan wingko babat lainnya untuk menggunakan objek-objek transportasi selain kereta api sebagai pilihan gambar kemasan

wingko babat di kemudian hari (Widyatmoko, 2012: 29).

Alasan lain pemilihan alat transportasi sebagai gambar pada kemasan wingko yaitu berawal dari penggunaan kemasan bergambar kereta api milik D Mulyono. D Mulyono, beranggapan bahwa kereta api mempunyai konsep modernitas yang merupakan representasi dari kemajuan, perubahan ke arah lebih baik, penghubung dari kota ke kota, kecepatan dalam menempuh jarak, ruang dan waktu. Akhirnya para usahawan wingko lainnya beranggapan bahwa dengan menggunakan gambar alat transportasi penjualan wingko akan sukses seperti milik D Mulyono. Adanya alat-alat transportasi tersebut merupakan sebuah sarana yang menunjukkan prasarana dimana logikanya menjelaskan keberadaan tempat transit dari segala penjuru dari berbagai macam orang yang datang dan pergi, sehingga merupakan tempat yang strategis untuk menjajakan wingko sebagai oleh-oleh dari Semarang (Semboyan, 2012).

Wingko babat selain dititip-jualkan pada kios-kios makanan di tempat transit, juga dijual secara asongan. Namun, seiring perkembangan Kota Semarang, terjadi pembangunan Tugu Muda pada tahun 1952 serta pembangunan kawasan Simpang Lima tahun 1965, hal tersebut mengubah posisi sentral perdagangan di Semarang yang dulunya terletak di kawasan Kota Lama, Pecinan, dan alun-alun di depan Masjid Kauman (kini menjadi pasar johan). Jalan Pandanaran, yang terletak diantara Tugu Muda dan kawasan Simpang Lima, mulai ramai dipadati pedagang kaki lima sejak dibangunnya pertokoan oleh-oleh seperti Bandeng Juwana. Sejak itulah pedagang keliling wingko babat mulai menetap, dengan membuka kios kecil di sepanjang trotoar depan pertokoan tersebut (Widyatmoko, 2012: 29).

## 3. Wingko Babat Mulai Berkembang

Wingko babat dikenal sejak tahun 1946 dan mulai berkembang sesuai dengan selera masyarakat. Hal ini ditandai dengan berdirinya produsen-produsen wingko babat yang tersebar di berbagai daerah di Kota Semarang. Keberadaan wingko semakin digemari oleh para

konsumen yang sebagian besar adalah wisatawan. Adapun beberapa industri wingko babat yang sudah terdaftar dalam UMKM Kota Semarang antara lain:

No	Nama Perusahaan
1.	Wingko Babat Cap Kereta Api
2.	Wingko NN Meniko
3.	Wingko Cap Bus Gaya Baru
4.	Wingko Cap Lokomotif
5.	Wingko KM Mutiara
6.	Wingko Pak Moel
7.	Wingko Cap Pesawat Jet
8.	Wingko Dyriana
9.	Wingko Hj Wiwik
10.	Wingko Pratama

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kota Semarang

### Sistem Produksi Wingko Babat

Dalam usaha wingko babat terdapat beberapa faktor yang dijadikan sebagai sistem produksi. Sistem produksi wingko babat berdasarkan hasil dari wawancara maupun sumber lain, diantaranya:

#### 1. Bahan

Bahan-bahan utama yang digunakan pertamakali dalam proses pembuatan wingko babat tahun 1898 di Babat maupun di Semarang tahun 1946 hingga sekarang masih menggunakan bahan yang sama serta mudah didapat, antara lain: tepung ketan, parutan kelapa muda, gula pasir, santan, serta air. Dimana bahan-bahan tersebut sudah ada sejak dahulu di Nusantara yang termuat dalam teks kuliner "Serat Centhini" (Sunjata, 2014:25). Awal mula pembuatan wingko babat dibuat tanpa tambahan bahan pengawet. Namun, sejak tahun 2019 wingko babat dikemas higienis dalam press plastic vacuum hampa udara sehingga bisa awet hingga satu bulan (Rismoko, 2019).

#### 2. Alat

Proses pembuatan wingko babat pertama kali dibuat pada tahun 1946 masih menggunakan alat tradisional. Proses pemanggangan atau sekarang disebut oven menggunakan tungku besar dengan pembakaran api menggunakan kayu bakar serta batok dan serabut kelapa. Melalui pemanggangan dengan

cara tradisional tersebut aroma wingko dapat tercium menjadi lebih khas (Sholikhah, 2013:93). Namun, sekitar tahun 1980-an proses pembakaran wingko babat sudah menggunakan peralatan modern yang kebanyakan terbuat dari peralatan yang berbahan alumunium, seperti loyang, oven, dan alat pengaduk atau *mixer* (Sugito, 2020).

#### 3. Rasa

Sejak awal pembuatan wingko babat pada tahun 1946 di Semarang hanya mempunyai rasa original atau rasa kelapa saja, namun seiring dengan selera konsumsi masyarakat yang semakin berkembang dan agar tidak ketinggalan dengan makanan-makanan yang lain, maka pada tahun 2014 wingko babat Semarang mulai berinovasi dengan menyediakan berbagai rasa, seperti rasa original, cokelat, pisang raja, durian, dan nangka yang dipelopori oleh wingko babat cap kereta api (Lily Handayani, 2020).

### Pengaruh Industri Kuliner Wingko Babat Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Dan Budaya Masyarakat Kota Semarang

#### 1. Pengaruh Sosial

Berdirinya industri kuliner wingko babat sejak tahun 1946 secara tidak langsung telah menimbulkan dampak positif, yaitu sistem kekerabatan yang meningkat. Terbentuknya sistem kekerabatan antara manusia satu dengan yang

lainnya tidak serta berdasarkan ikatan darah. Melainkan dapat terjalin melalui hubungan antara karyawan dengan pemilik toko wingko maupun hubungan sosial antara karyawan satu dengan karyawan yang lain. Hubungan tersebut secara tidak langsung dapat mempererat hubungan sosial yang terjalin berdasarkan kerja sama yang baik khususnya dalam hal penjualan wingko.

#### 2. Pengaruh Ekonomi

Berdirinya usaha wingko babat yang dirintis sejak tahun 1946 di Semarang telah memberikan pengaruh positif bagi kehidupan masyarakat sekitar. Hal ini terbukti dengan munculnya pengusaha-pengusaha industri wingko babat. Adanya pengusaha-pengusaha industri wingko secara tidak langsung telah

merubah perekonomian masyarakat Semarang dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru. Dengan adanya industri wingko telah mampu menyerap berbagai macam peran pekerjaan, seperti karyawan pembuat wingko, pedagang asongan, serta membawa dampak ekonomi terhadap penjual kelapa.

Wawancara dengan Pak Sugito:

*“pengaruhnya ya banyak mbak, saya memposisikan sebagai karyawan dulu tahun 60-an ya alhamdulillah bisa buat makan karna dulu kan waktu saya kerja masih kecil ya lumayan dulu itu bisa bantu buat beli beras ibaratnya. Kalo sekarang posisi sebagai pembuat wingko ya alhamdulillah bisa mempekerjakan banyak orang, saya ikut senang”.*

### 3. Pengaruh Budaya

Salah satu kuliner Semarang yang mempengaruhi dan memperkaya budaya masyarakat Semarang yaitu wingko babat. Wingko babat merupakan kuliner yang dihasilkan oleh warga Tionghoa yang dapat berkembang dan bertahan hingga sekarang serta tidak terlepas dari pembauran dengan berbagai kebudayaan. Meskipun bukan asli berasal dari Semarang, namun kedatangan wingko babat banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat sejak tahun 1946. Kemunculan yang diminati banyak orang menjadikan wingko babat bertransformasi menjadi kuliner khas Semarang. Acara-acara budaya Semarang yang memunculkan kuliner wingko, antara lain: Pasar Semawis, Festival Makan Pulang, Tradisi Tok Panjang (Fiyani, 2020: 40).

### **Upaya Masyarakat Terhadap Pelestarian Wingko Babat Sebagai Warisan Budaya Kuliner Khas Semarang**

Salah satu warisan budaya tak benda yang menjadi ciri khas kuliner khas Semarang yaitu wingko babat. Wingko babat dikatakan sebagai warisan budaya tak benda sebab telah memiliki usia lebih dari 50 tahun sejak diproduksi wingko pada tahun 1946. Wingko babat merupakan salah satu kuliner khas Semarang yang paling diminati oleh masyarakat kota Semarang maupun para wisatawan yang berkunjung, hal ini terbukti dengan semakin

bertambahnya usahawan yang memproduksi wingko babat semenjak berdirinya wingko babat tahun 1946. Namun, di era globalisasi seperti sekarang makanan-makanan Barat semakin membanjiri pasar konsumen. Adanya selera masyarakat yang mulai berkembang, maka budaya peninggalan leluhur sedikit demi sedikit akan tergerus dengan budaya baru. Sehingga muncul budaya modern. Kebudayaan menurut Koentjoroningrat merupakan pencerminan dari nilai, keyakinan, pandangan, ide yang umumnya mempunyai komunitas, sehingga dapat diartikan sebagai jati diri masyarakat (Septemuryantoro, 2020:3).

Dengan kondisi kuliner Semarang saat ini, maka patutlah dilakukan tindakan preventif agar kuliner wingko babat yang merupakan salah satu warisan budaya tak benda khas Semarang tetap bertahan hingga nanti. Maka, perlu adanya upaya konservasi terhadap warisan budaya tak benda. Upaya konservasi tersebut juga telah ditetapkan oleh 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. Selain itu, pada 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) (Wahyuningasih, 2020:58).

Adanya peraturan mengenai perlindungan warisan budaya tak benda oleh pemerintah, mengharuskan warga masyarakat Semarang sadar akan pentingnya memelihara warisan budaya yang telah dimiliki. Oleh sebab itu, peran kreatif masyarakat sangat dibutuhkan untuk mendukung upaya pelestarian wingko. Upaya tersebut antara lain:

#### 1. Peran Pemerintah

Pemerintah merupakan salah satu pelaku utama dalam mengatur kepetingan masyarakat yang berhubungan dengan kelangsungan hidup bagi masyarakat, daerah serta negaranya. Oleh karena itu, pemerintah juga berperan sebagai pengupaya pelestarian warisan peninggalan leluhur bagi generasi millennial yang mulai menganggap bahwa budaya daerah sebagai budaya yang kuno atau ketinggalan zaman, seperti halnya kuliner tradisional. Upaya tersebut dilakukan oleh pemerintah dengan cara mengadakan festival atau acara-acara kuliner serta melakukan publikasi agar kuliner tradisional Semarang tetap diminati.

#### 2. Peran Wirausahawan

Para pelaku wirausaha wingko babat harus mempunyai banyak inovasi agar wingko babat tetap menjadi makanan favorit bagi generasi millennial. Dengan diberikannya inovasi tersebut merupakan bentuk dari upaya pelestarian wingko sebagai kuliner khas Semarang. Upaya tersebut dilakukan dengan cara menambah varian rasa, memberikan inovasi pada bentuk wingko, modifikasi kemasan, dll.

#### 3. Peran Akademisi

Lingkungan akademisi merupakan generasi yang terdidik, sehingga peran serta para akademisi sangat dibutuhkan dalam menjaga eksistensi kuliner tradisional khas Semarang, salah satunya wingko babat. Upaya pelestarian wingko dapat dilakukan melalui program penelitian, pengabdian, maupun praktik lapangan.

#### 4. Peran Masyarakat Umum

Peran aktif masyarakat seperti halnya masyarakat lokal Semarang sangat penting mengingat mereka secara langsung berhadapan dengan fenomena yang ada. Keterlibatan masyarakat sekitar diharapkan sebagai pelaku atau pendukung utama dalam perkembangan wingko. Dalam upaya nguri-uri budaya yang ada serta menggalakkan minat konsumen terhadap wingko. Kesadaran itu tercermin dalam sikap akan menghargai suatu peninggalan para leluhur. Hal ini terbukti dengan wawancara dengan Ibu Mutiah seorang warga asli Semarang, mengatakan:

*“Ya itu mbak kemaren saya waktu khitanke cucu ya ada wingko babatnya, ya meskipun nggak wingko babat yang asli. Biasanya saya juga kalau ke bawah pengen makanan yang manis-manis kalo ada wingko ya saya beli tho mbak, wong pengen”.*

#### SIMPULAN

Munculnya wingko babat di Semarang yang dibawa oleh Loe Lan Hwa dari Babat Lamongan telah diterima dengan baik oleh warga masyarakat Semarang. Hal ini terbukti dengan semakin diminatinya kuliner wingko oleh warga setempat maupun para wisatawan. Larisnya pejualan menarik usahawan lainnya untuk ikut serta dalam pembuatan wingko. Hal ini memunculkan berbagai jenis merek wingko yang ada di Semarang. Akibat banyaknya jumlah produsen wingko juga telah mempengaruhi kondisi sosial ekonomi maupun budaya masyarakat Kota Semarang.

Pada awal kemunculan wingko babat sangat diminati oleh konsumen. Namun, seiring dengan menjamurnya makanan-makanan Barat serta makanan modern lainnya makanan khas yang merupakan warisan dari leluhur mulai kurang diminati. Oleh sebab itu, muncul peran masyarakat untuk melestarikan warisan budaya kuliner leluhur yang telah ada sejak puluhan tahun yang lalu. Upaya tersebut dilakukan dengan cara mengadakan festival kuliner, menambah varian rasa pada wingko, melakukan pengabdian, praktik lapangan, serta lebih sering mengkonsumsi wingko.

#### DAFTAR PUSTAKA

##### Koran

Soerabaijach Handelsblad, 6 Agustus 1934

Suara Merdeka. 06 November 1985

Kemasan Wingko Babat Kereta Api, 1958

##### Wawancara:

Wawancara dengan Sugito

Wawancara dengan Mutiah

Wawancara dengan Lily Handayani

##### 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.

**Buku dan Jurnal:**

Subagyo. 2013. *Membangun Keadaran Sejarah*. Semarang: Widya Karya.

Sunjata, W.P, dkk. 2014. "Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini". Yogyakarta: BPNB

Wasino dan Endah Sri Hartatik. 2018. *Metode Penelitian Sejarah: Dari Riset Hingga Penulisan*. Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama

Handoko, R, dkk. 2008. "Wingko Babat Cap Stoom Mini". Jakarta. Universitas Tarumanegara

Kuntowijoyo. 2013. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana

Maziyah, Siti dan Indrahti, Sri. 2019. "Kintelan: Kuliner Tradisi Masyarakat Desa Tegalsambi dan Upaya Pelestariannya". *Jurnal Kajian Budaya*. 3 (2)

Rochmawati, N. dkk. 2013. "Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi Dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah". I (1). 2 Januari 2020

Pratama, R.A.N. 2018. "Mengembangkan Wirausaha Wingko Babat Di Kota Semarang". *Jurnal Kewirausahaan*. Desember 2019. Hlm 6

Sholikhah, E.A dan Nurlaela, Luthfiah. 2013."Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat)". *E-Journal Boga*. Vol 02 No 03.

Septemuryantoro, S.A. 2020. "Potensi Akulturasi Budaya Dalam Menunjang Kunjungan Wisatawan Di Kota Semarang". Semarang: UDINUS

Wahyuningsih, C.D. 2020. "Kebijakan Perlindungan Warisan Budaya Takbenda (*Intangible Culture Heritage*) Masyarakat Kota Semarang (Kajian Fasilitasi Pengembangan Kuliner Berbasis Warisan Budaya)". Semarang: UNTAG

Widyatmoko, FX. 2012. "Estetika (Dalam Desain". *Dekave*, Vol. 01, No.3

**Skripsi dan Tesis:**

Fiyani, Agus. 2019. "Dinamika Perkembangan Industri Kuliner Lumpia Semarang Tahun 1998-2017". Skripsi. Semarang: UNNES

Vonarya. 2007. "Perlindungan Hukum Atas Merek Berdasarkan Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2001 Tentang Merek (Studi Terhadap Produk Makanan Khas – Wingko Babat Di Kota Semarang)". Tesis. Semarang: UNDIP

**Internet:**

Abidin, Aflahul. 2013. "Loe Lan Ing, Wingko Legendaris dari Babat". <https://www.google.com/amp/s/lamoganoke.wordpress.com/2013/02/06/loe-lan-ing-wingko-legendaris-dari-babat/amp/>. Diakses pada 5 Mei 2020

Laduniyah. Annatiqo. 2019. "Wingko Babat kok Jadi Makanan Khas Semarang?". <https://mojok.co/terminal/wingko-babat-kok-jadi-makanan-khas-semarang/>. Diakses pada 20 Mei 2020

Kurniawan, Robby. 2020. "Wingko Babat Loe Lan Ing Lamongan, Bertahan karena Tungku Batu". <https://www.google.com/amp/s/www.iawapos.com/wisata-dan-kuliner/24/01/2020/wingko-babat-loe-lan-ing-lamongan-bertahan-karena-tungku-batu/%3famp>. Diakses pada 3 Mei 2020

Rismoko, Afri. 2019. "Kuliner Semarang: Wingko Babat Vacuum yang Bisa Awet Satu Bulan". Ayo Semarang. <https://www.ayosemarang.com/read/2019/06/17/39846/kuliner-semarang-wingko-babat-vacuum-yang-bisa-awet-satu-bulan>. Diakses pada 7 Agustus 2010.

Setiawan, Zudi. 2009. "Meluruskan klaim wingko babat". <https://nasional.kompas.com/read/2009/12/14/10433426/twitter.com?page=all>. Diakses pada 28 Desember 2019

Semboyan. 2012. "Wingko Babat". *Semboyan35 Indonesian Railfans*. <http://www.semboyan35.com/shoethread.php?tid=7084&mode=linear>. Diakses pada 30 Agustus 2020