

PENELUSURAN JEJAK MAKANAN KHAS SEMARANG SEBAGAI ASET INVENTARISASI DAN PROMOSI WISATA KULINER JAWA TENGAH

Novia Rochmawati*, Nailah, dan Imam Oktariadi

Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro
Jl. Prof. H. Sudarto, SH Tembalang Semarang

^{*)} Email: novi4kuchiki@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini merupakan penelusuran jejak makanan khas Semarang sebagai aset inventarisasi dan promosi wisata kuliner Jawa Tengah. Dalam penelitian ini, fokus pembahasan terletak bagaimana sejarah asal-muasal Kuliner tersebut muncul dan berkembang dalam kehidupan warga Semarang, sehingga mendapat label “Khas” Semarang. Serta dikaji pula bagaimana Perkembangan Kuliner tersebut pada zaman ini dan bagaimana pula peran serta mahasiswa dalam menjaga eksistensi Kuliner Khas Semarang. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif, yaitu dengan metode wawancara dengan masyarakat yang hidup di tahun yang diteliti, pemilik restoran atau keturunan dari pedagang makanan khas Semarang. Nara sumber atau pakar yang berkompeten diantaranya sejarawan, pengamat kuliner, budayawan yang bisa mendukung dalam proses pelaksanaan penelitian. Data pendukung yang lain dilakukan melalui metode penelusuran arsip dan dokumen – dokumen yang mendukung dalam analisa data, serta studi pustaka dari buku-buku yang terkait. Melalui penelitian tersebut diperoleh kesimpulan bahwa Kuliner Semarang mendapatkan pengaruh akulturasi dari kebudayaan Eropa, Cina, Arab dan beberapa Negara lain. Beberapa Kuliner khas Semarang ini sekarang sudah jarang dijumpai dan beberapa diantaranya adapula yang makin tersohor seperti Bandeng dan Wngko Babad. Dan dalam penelitian ini juga dijelaskan mengenai upaya-upaya yang dapat dilakukan mahasiswa sebagai ‘agent of change’ dalam pelestarian Kuliner Khas Semarang..

Pendahuluan

Semarang merupakan kota jasa dan perdagangan ,yang hanya dijadikan kota transit bagi para pendatang, sehingga mereka hanya dapat menikmati kota Semarang ini pada waktu sesaat. Dalam hal pariwisata khususnya wisata alam atau budaya, kota Semarang tidak memiliki potensi alam dan budaya yang begitu menonjol. Tapi sekarang sebagai kota yang banyak didatangi oleh orang luar walaupun untuk tujuan bisnis serta menjadi tempat pertemuan berbagai bangsa , sebenarnya Semarang memiliki potensi yang besar dalam pengembangan wisata kuliner.

Dengan datangnya bangsa-bangsa sejak dahulu ini turut memperkaya citarasa kuliner Semarang. Sehingga disini kita bisa memanfaatkan daya tarik wisata kuliner untuk menarik para wisatawan. Wisata kuliner bisa menjadi salah satu aset Promosi dan Inventarisasi data kepariwisataan Semarang. Banyaknya jenis makanan, minuman/ jamu dan jajanan yang ada hendaknya mendapat perhatian lebih dari pemerintah. Apalagi dengan adanya perkembangan bahwa saat ini wisata kuliner sedang menjadi tren. Secara tidak langsung mendorong dalam setiap kota mulai bergerak untuk menggali lebih dalam dan menginventarisasikan makanan khas mereka sebagai salah satu kekayaan budaya yang harus pula

diperhatikan dan dilestarikan. Tentunya hal demikian dapat mempengaruhi wisata Kuliner di Jawa Tengah sendiri.

Beberapa kuliner Semarang yang hingga saat ini yang kurang banyak dikenal diantaranya Nasi ayam, Mie Titee, Sop Semarang, petis kangkung dan masih banyak lagi kekayaan kuliner Semarang yang belum banyak di kenal masyarakat. Sedangkan beberapa ikon makanan khas Semarang yang terkenal diantaranya Lumpia, Wingko babad dan Bandeng Presto.

Dengan kekayaan kuliner warisan leluhur yang patut di lestarikan dan diwariskan ke generasi selanjutnya patutlah kita melestarikan berbagai kuliner di Semarang. Beberapa kuliner mulai tidak ditemukan karena keberadaanya kurang dikenal masyarakat saat ini. Jika satu per satu kekayaan ini mulai menghilang dan tidak ada upaya pelestarian yang baik maka kuliner Semarang akan mati. Beberapa hal menyebabkan kuliner Semarang semakin langka dan kini kurang di kenal masyarakat harus diteliti dan dikaji lebih mendalam agar bisa menentukan arahan lebih lanjut tentang upaya pelestarian kembali kuliner khas Semarang. Hal ini bertujuan untuk menjaga kelestarian aset atau kekayaan lokal yang telah menjadi identitas kota Semarang.

Dasar Teori

Semarang yang dipetakan sebagai sebuah kota pertama kalinya oleh Van Bemmelen pada tahun 1695. Sebenarnya Semarang telah mengalami kemajuan pesat selama kerajaan Demak memfungsikan pelabuhan Semarang sebagai pelabuhan dagang dan memfokuskan wilayah ini sebagai pusat penyiaran agama Islam. Didukung keberadaan pelabuhan dan perdagangan yang maju dan pesat, Semarang tumbuh menjadi kota Pelabuhan yang termashyur. (Muhamad: Semarang, 1995 hal. 8)

Dalam penelitian lebih lanjut mengenai permasalahan Menelusuri jejak Makanan khas Semarang dan Pengembangan untuk wisata Kuliner daerah, tim penulis menggunakan beberapa literature pendukung dalam melakukan penelitian di lapangan. Bahan pustaka pertama yang penulis gunakan ialah buku yang ditulis oleh Jongkie Tio berjudul *Kota Semarang dalam kenangan* yang membahas tentang kota Semarang dengan beberapa makanan khasnya, beberapa gang atau lokasi – lokasi di kota Semarang sebagai pusat kuliner Semarang.

Bahan pustaka kedua yang digunakan adalah buku yang ditulis Djawahir Muhamad berjudul *Semarang Sepanjang Jalan Kenangan* dalam buku ini berisi tentang beberapa akulturasi yang ada di Semarang dalam berbagai hal mulai dari bangunan sampai ke makanan khas dan hal itu menjadikan kota ini kaya akan makanan khas. Sedangkan pustaka ketiga buku yang ditulis Amen Budiman berjudul *Semarang Riwayatmoe doeloe* didalamnya membahas tentang kota Semarang di era Kolonial beberapa pusat kegiatan di Semarang dan masyarakat yang hidup di Semarang.

Tim penulis juga menggunakan bahan pustaka dari beberapa artikel surat kabar, arsip dari beberapa keturunan yang masih di rawat dan dilestarikan, sumber foto dan dokumen lain yang mendukung untuk alat analisis.

3 Metode Penelitian

Untuk mendapatkan pemahaman yang substantif dalam penelusuran jejak Makanan khas Semarang sebagai asset inventarisasi dan promosi wisata kuliner Jawa Tengah, maka penelitian ini menggunakan [pendekatan](#) kualitatif.

Pendekatan kualitatif cenderung menggunakan analisa induktif, dimana proses penelitian dan pemberian makna terhadap data dan informasi lebih ditonjolkan, dengan ciri utama [pendekatan](#) ini adalah bentuk narasi yang bersifat kreatif dan mendalam serta naturalisti (apa adanya).

3.1 Kehadiran Peneliti

Untuk mendapatkan data-data yang valid dan obyektif terhadap apa yang diteliti maka kehadiran peneliti dilapangan dalam penelitian kualitatif mutlak diperlukan. Kehadiran peneliti sebagai pengamat langsung terhadap kegiatan-kegiatan yang akan diteliti sangat menentukan

hasil penelitian, maka dengan cara riset lapangan sebagai pengamat penuh secara langsung pada lokasi penelitian peneliti dapat menemukan dan mengumpulkan data secara langsung. Jadi dalam penelitian ini, instrumen penelitian adalah peneliti sendiri yang sekaligus sebagai pengumpul data. Sedangkan instrument-instrumen yang lain merupakan instrument pendukung atau instrumen pelengkap oleh karena itu kehadiran peneliti dilapangan sangatlah diperlukan.

Adapun tujuan kehadiran peneliti dilapangan adalah untuk mengamati secara langsung keadaan-keadaan atau kegiatan-kegiatan yang berlangsung, fenomena-fenomena sosial dan gejala-gejala fisik yang terjadi. Hal tersebut dimaksudkan untuk mengamati langsung apakah kejadian-kejadian tersebut akan berbeda jauh atau relevan dengan hasil-hasil penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara.

3.2 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah subyek dari mana data tersebut diperoleh (Arikunto, 1996: 114). Sumber data dalam penelitian ini adalah para pembuat, penjual serta narasumber sejarawan ahli dalam kuliner Semarang. Pada penelitian kali ini Penentuan sumber data tersebut didasarkan pada asumsi bahwa subyek yang menjadi sumber data mengetahui pelaksanaan proses penelitian ini. Jenis data yang ingin diperoleh adalah mengenai bagaimana sejarah dan latar belakang munculnya beberapa makanan yang diberi label “khas” Semarang dan faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi eksistensi makanan khas Semarang yang kian hari semakin sulit dijumpai. Dan bagaimana upaya kita dalam melestarikan dan menjaga eksistensi Kuliner Semarang, serta data-data yang lain yang dibutuhkan untuk melengkapi penyusunan penelitian ini.

3.3 Prosedur Pengumpulan Data

Dalam penelitian kualitatif, peneliti sekaligus berfungsi sebagai instrument utama yang terjun kelapangan serta berusaha sendiri mengumpulkan data melalui observasi maupun wawancara serta dokumentasi maupun studi pustaka. secara lebih rinci teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Metode Observasi (Pengamatan).

Pada [metode](#) pengamatan ini, penulis terjun langsung untuk mengamati secara langsung terhadap pelaksanaan kegiatan-kegiatan yang berkenaan dengan kegiatan Penelusuran jejak Makanan khas Semarang potensi wisata kuliner Jawa Tengah. Data yang diperlukan dalam [metode](#) pengamatan ini adalah, mengamati bagaimana eksistensi Kuliner Semarang saat ini dan bagaimana kondisinya dan menginventarisasi makanan khas tersebut.

2. Metode Interview

Dalam wawancara secara mendalam ini dilakukan oleh peneliti terhadap informan yang menjadi obyek dari penelitian ini yaitu sejarawan, budayawan dan pemilik restoran atau warung yang menjual Kuliner khas Semarang.

Data wawancara yang dibutuhkan dalam penelitian ini, yaitu tentang sejarah dan latar belakang bagaimana terciptanya beberapa makanan yang diberi label “khas Semarang” dan bagaimana Upaya-upaya yang dapat melestarikan eksistensi makanan tersebut.

3. Metode Dokumentasi

Dalam penelitian kualitatif terdapat sumber data yang berasal dari bukan manusia seperti dokumen, foto-foto dan bahan statistik. Hal ini dapat menguatkan data dan mencegah terjadinya kehilangan data. Metode dokumentasi ini merupakan salah satu bentuk pengumpulan data yang paling mudah, karena peneliti hanya mengamati benda mati dan apabila mengalami kekeliruan mudah untuk merevisinya karena sumber datanya tetap dan tidak berubah.

Dokumen yang diperlukan dalam penelitian ini arsip tentang beberapa makanan yang menjadi sejarah berkembangnya makanan atau warung yang menjual makanan tersebut. Foto-foto tentang makanan tersebut ataupun media promosi Kuliner Semarang dari masa ke masa.

4. Metode Studi Pustaka

Dalam penelitian ini digunakan beberapa buku yang menunjang sebagai data tambahan dan referensi. Buku-buku yang dipakai diantaranya akan dilampirkan dalam daftar pustaka.

3.4 Analisis Data

Dalam penelitian ini digunakan metode induktif untuk menarik suatu kesimpulan terhadap hal-hal atau peristiwa-peristiwa dari data yang telah dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, yang bisa digeneralisasikan (ditarik kearah kesimpulan umum), maka jelas metode induktif ini untuk menilai fakta-fakta empiris yang ditemukan lalu dicocokkan dengan teori-teori yang ada. Sedangkan mengenai data yang telah terkumpul, maka dalam hal ini digunakan dua langkah dalam menganalisis data tersebut antara lain yaitu:

1. Persiapan

Dimana dalam persiapan kegiatan yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu:

- Mengenai nama dan kelengkapan interview (sumber informasi) dan benda-benda yang merupakan sumber data yang telah dikumpulkan.
- Mengecek kelengkapan data, yaitu memeriksa isi instrument pengumpul data dan isian-isian data

yang terkumpul dari sumber informasi penelitian, termasuk didalamnya tentang tanggal pengutipan data, tanggal interview dan tanggal dilakukan observasi.

2. Penerapan

Dalam penyusunan penelitian ini, penerapan yang digunakan adalah penerapan yang sesuai dengan penerapan kualitatif, yang lebih cenderung menggunakan analisa induktif yang berangkat dari khusus ke umum, maksudnya ialah mengungkapkan proses sejarah Kuliner Semarang serta faktor-faktor yang mendukung dan menghambat Promosi dan eksistensi Kuliner Semarang.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Kuliner Semarang dan Nilai Historisnya

Semarang merupakan salah satu kota yang menyimpan berbagai nilai historis dan budaya sebagai warisan leluhur terdahulu. Potensi dalam unsur kebudayaan dan pariwisata di kota ini 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.

Kota Semarang memiliki keanekaragaman jenis kuliner yang merupakan hasil dari aktivitas kebudayaan masyarakatnya. Keanekaragaman jenis kuliner tersebut mencerminkan bagaimanakah karakter dan ciri masyarakat Semarang. Ciri khusus atau karakter yang tercermin dari masakan Semarang adalah makanan yang bercitarasa pedas, bumbu yang minimalis dan disajikan dalam keadaan panas. Hal ini disebabkan karena Kota Semarang merupakan daerah pesisir dimana keadaan iklim dan cuacanya yang panas.

Selain hal tersebut, kuliner khas Semarang diracik dengan bumbu yang sederhana dan minimalis karena masyarakat Semarang merupakan masyarakat yang sederhana tidak *neko-neko*. Kekhasan karakter masyarakat Semarang tersebut dapat dilihat pada salah satu masakan yang bernama Pindang Serani. Pindang Serani merupakan salah satu masakan khas Semarang yang dibuat dengan cara yang sangat sederhana dan mudah. Bahan-bahannya pun bukanlah bahan yang sulit untuk dicari dan ditemukan. Bahan masakan tersebut hanyalah ikan pindang yang direbus dengan bumbu-bumbu dapur yang minimalis berupa garam, bawang putih, bawang merah, cabai, tomat dan serai. Seluruh bumbu tersebut hanya direbus bersama dengan ikan pindang dan disajikan ketika hangat.

Adapun kuliner lain khas Semarang adalah kue ganjel ril. Kue ini berbentuk persegi panjang dan berwarna

kecoklatan. Ganjel riil merupakan nama unik yang disematkan pada kue ini. Arti dari nama kue ganjel riil ini adalah penyangga riil kereta. Kue ini dapat diberi nama seperti itu dikarenakan bentuknya yang besar seperti bentuk penyangga rel kereta api.

Kota Semarang merupakan kota yang pertama kalinya menjadi tempat pengoperasian sarana transportasi kereta api. Oleh sebab itu, nama kereta api sangatlah lekat dengan masyarakat Kota Semarang hingga dibuatlah sebuah kue yang diberi nama kue ganjel riil.

Kuliner di Semarang tidak hanya dipengaruhi oleh kebudayaan masyarakat setempat saja. Namun, masakan Semarang juga ada yang dipengaruhi oleh bangsa lain sebagai hasil akulturasi kebudayaan yang terjadi. Akulturasi kebudayaan di Semarang terjadi karena Kota Semarang merupakan kota pelabuhan yang pada zaman dahulu banyak bangsa luar yang singgah dan berlabuh di Kota Semarang. Oleh sebab itu, banyak makanan Semarang yang merupakan produk akulturasi dari bangsa lain seperti Cina, Arab dan Eropa. Adapun kuliner Semarang yang merupakan akulturasi dari bangsa lain adalah loempia (akulturasi dengan Cina), nasi kebuli (akulturasi dengan Arab) dan es krim (akulturasi dengan Eropa).

Berikut daftar inventarisasi yang berhasil dihimpun dari berbagai sumber :

1. **Makanan**

Nasi Ayam, Nasi Kebuli, Nasi Tomat, Mie Kopyok, Mie Titee, Lontong Cap Gomeh, Gudeg Koyor, Sop Semarang, Koyor, Tahu Gimbal, Petis Kangkung, Nasi Goreng Babat, Glewo Koyor, Pindang Serani, Opor Semarang, Nasi Bandeng, Pacri Terong, Petis Bumbon, Cemplung, Sambal Goreng Semarang, Soto Semarang, Mangut, Janganan Semanggi, dll.

2. **Minuman**

Wedang Tahu, Wedang Kacang, Es Gempol, Jamu Majun, Es Kombor, Es Lilin, Jamu Bopo Biyung, Jamu Jago, Jamu Nyonya Meneer, Bir Semarang, dll.

3. **Jajanan**

Serabi Kucur, Serabi Inggris, Ketan Srikaya, Ongol-ongol, Jongkong, Kocomoto, Gelek Mletek, Onde-onde Cepelis, Sentiling, Moaci Semarang, Ganjel Ril, Lumpia, Wingko Babad, Kuping Gajah, Putu Mayang, Tahu Pong, Bolang-baling, Pisang Plenet, Kacang GRIS, jubika Adas, Mentho, Kue Kuping Tikus, Balnggem, Klenyem, Kue Pia, Kue Pia, Pistuban, Rondo Royal, Duda Kemul, Rasikan, Ketan Salak, dll.

4. **Toko dan Resto**

Restoran Semarang, Nglaras Rasa, Toko Oen, Toko Roti Hoo, Toko roti Selina, Toko Roti Sanitas,

Restoran Mbah Jingkrak, Soto Bangkong, Rumah Makan Jawaz, Warung Semawis dll.

5. **Makanan Olahan**

Bandeng Pindang, Bandeng presto, tahu Petis, Mangut Panggang.

4.2 Faktor-Faktor Kelangkaan dan Kurang Tersohornya Kuliner Khas Semarang

Kuliner Semarang merupakan produk budaya yang harus dijaga kelestariannya karena merupakan warisan leluhur yang mengandung nilai historis yang tinggi. Namun, seiring berjalannya waktu, terdapat beberapa produk makanan khas Semarang yang sulit untuk ditemukan dan didapatkan di pasaran. Hal ini terjadi dikarenakan terdapat perubahan selera masyarakat yang lebih condong dengan makanan yang lebih modern atau *fast food*. Persoalan ini menyebabkan semakin terdesaknya dan terpuruknya makanan-makanan tradisional khas Semarang di kalangan masyarakat. Sebagian masyarakat asli Semarang pun bahkan tidak mengetahui beberapa jenis dari makanan khas kotanya sendiri.

Kelangkaan kuliner khas Semarang dapat dijumpai pada salah satu jenis makanan khas yang berupa kue ganjel riil. Kue ganjel riil ini merupakan salah satu makanan khas Semarang yang sekarang sangat sulit mencarinya dan telah menjadi makanan yang tergolong mahal karena kelangkaannya.

Kelangkaan makanan khas Semarang yang terjadi akhir-akhir ini bukanlah tanpa sebab, melainkan kurangnya antusiasme masyarakat terhadap makanan tradisional dan berubahnya mindset masyarakat yang menganggap makanan tradisional sudah kuno dan ketinggalan zaman khususnya pada sebagian anak-anak muda. Oleh sebab itu, untuk menghindari kelangkaan bahkan kehilangan makanan khas yang memiliki nilai historis yang tinggi, kesadaran dalam diri masyarakat harus ditingkatkan. Walaupun permasalahan tentang kuliner terlihat *sepele*, bukan hal yang sangat penting karena hanya berhubungan dengan *perut* namun dilain sisi, kita harus pula memikirkan warisan kekayaan budaya yang telah diturunkan oleh leluhur pendahulu kita.

4.3 Upaya-upaya pelestarian Kuliner Khas Semarang

Dengan kondisi kuliner Semarang saat ini, maka patutlah dilakukan tindakan preventif agar kuliner khas Semarang tetap bertahan sampai nanti. Sebagai seorang warga Semarang tentunya kita harus turut serta untuk melestarikan kuliner Khas Semarang ini. Beberapa cara yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Penelitian

Penelitian lebih mendalam mengenai kuliner Semarang dapat membantu pihak-pihak terkait seperti dinas pariwisata sebagai arsip dan data yang dapat menunjang potensi wisata daerah Semarang yang juga dapat merambah untuk parawisata Jawa Tengah.

2. Publikasi

Publikasi dapat dilakukan diberbagai media dan dalam berbagai bentuk. Media yang dipakai dapat berupa media massa ataupun media sosial dengan bentuk yang bisa berupa tulisan atau artikel, leaflet, brosur maupun video promosi. Bisa juga dengan membuat karya ilmiah yang diposting dalam jurnal ilmiah skala nasional maupun internasional.

3. Festival atau Event

Penyelenggaraan Event atau Festival yang melibatkan unsur Kuliner khas Semarang sebagai Bintang Utama dapat menjadi ajang promosi serta pelestarian dari Kuliner serta sejarah yang melatarbelakangi asal-muasal kuliner tersebut.

4. Wirausaha

Kita juga bisa menjadikan Kuliner Semarang sebagai peluang usaha dengan menjadi Pengusaha atau Penjual dari Kuliner tersebut. Dengan sedikit Inovasi bukan tidak mungkin pamor usaha anda dalam bidang Kuliner Semarang akan mengalami kemajuan dan kesuksesan.

Sedangkan pengaruh dari etnis Cina dapat dijumpai dari berbagai makanan khas seperti Lumpia, Mie Titee, lontong Cap Gomeh dan lain sebagainya. Sedangkan dari kawasan Arab pengaruhnya dapat dilihat dari Nasi Kebuli dan makanan-makanan yang menggunakan bahan baku daging Kambing.

Eksistensi makanan yang termasuk Kuliner Semarang saat ini bisa dinilai hampir sulit dijumpai. Karakteristik masyarakat Pesisir yang begitu adaptif, akulturatif dan akomodatif ini memberikan sumbangsih terhadap eksistensi Kuliner Semarang. Mulai sedari dulu yang dapat diterima hingga kini datangnya berbagai jenis lainnya menggantikan jenis lain.

Sebagai Mahasiswa tentunya peran aktif kita pun berpengaruh dalam kelangsungan eksistensi makanan khas Semarang. Mahasiswa hendaknya dapat melakukan hal-hal inovatif dan kreatif untuk mengangkat kembali pamor makanan khas Semarang. Tentunya hal tersebut dapat dilakukan dengan penelitian semacam ini ataupun kegiatan lainnya seperti Festival, Publikasi dan Wirausaha.

5. Kesimpulan

Kuliner khas Semarang muncul seiring perkembangan kota Semarang sendiri. Masyarakat Semarang yang termasuk ke dalam masyarakat pesisir mempunyai karakteristik yang begitu akulturatif dan akomodatif dengan kebudayaan lain yang masuk ke dalam lingkungannya.

Adanya kebudayaan lain yang dibawa oleh beberapa golongan dari luar pun mempengaruhi selera kuliner Semarang. Orang Eropa yang datang ke Semarang sampai saat ini jejak kulinernya bisa dijumpai di Toko Oen yang ada di jalan Pemuda. Di toko tersebut dapat dijumpai appetizer, main course sampai dessert khas Eropa dengan tatanan resto bernuansa tempo dulu pula.

Referensi

- [1] Budiman, Amien. *Semarang Riwatmoe Doeloe*. Semarang : Djambatan
- [2] Isniah, Beta Aris dkk., 2008. *Inventarisasi Makanan Khas Semarang dan Pengembangannya untuk Wisata Kuliner*. Semarang : Fakultas Sastra Undip
- [3] Kompas.2001. "Profil Daerah Kabupaten dan Kota". Jakarta : Kompas
- [4] Muhammad, Djawahir. 1995. *Semarang Sepanjang Jalan Kenangan*. Semarang:Aktor Studio
- [5] Seputar Semarang edisi 68 tahun II. 5 Desember 2004
- [6] Tio, Jongkie. *Kota Semarang dalam Kenangan*. Semarang
- [7] Blog Pendidikan Indonesia. 2011. "<http://www.sarjanaku.com/2011/09/metodologi-penelitian.html>" diakses tanggal 2 September 2013