

## **Roti Ganjel Rel: Mengungkap Cerita dan Eksistensi dari Warisan Makanan Khas Kota Semarang**

**Rahma Danisa Eka Safitri\***

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[rahmadanisa@students.unnes.ac.id](mailto:rahmadanisa@students.unnes.ac.id)

**Alga Brian Nugroho**

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[algabrian@students.unnes.ac.id](mailto:algabrian@students.unnes.ac.id)

**Ikhda Ni'matul Fauziyah**

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[ikhdafauziyah07@students.unnes.ac.id](mailto:ikhdafauziyah07@students.unnes.ac.id)

**Bilkys Ciera Putri**

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[bilkysciera@students.unnes.ac.id](mailto:bilkysciera@students.unnes.ac.id)

**Afrizal Haris Purnomo**

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[afrizalharis26@students.unnes.ac.id](mailto:afrizalharis26@students.unnes.ac.id)

**Sirojul Umam**

Mahasiswa

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[sirojulumam00@students.unnes.ac.id](mailto:sirojulumam00@students.unnes.ac.id)

**Muzakki Bashori**

Dosen

Ilmu Sejarah, Departemen Sejarah, Universitas Negeri Semarang  
Kota Semarang, Jawa Tengah, Indonesia  
[muzakkibashori@mail.unnes.ac.id](mailto:muzakkibashori@mail.unnes.ac.id)

*Received: June 3, 2024; Revised: June 10, 2024; Accepted: June 12, 2024*

### **Abstract**

*This research investigates a traditional food unique to Semarang, Central Java. Roti Ganjel Rel is a traditional bread originally called Ontbijkoek, consumed by colonial nobles during the Dutch era. This bread holds significant historical and cultural values beyond its role as food. However, with modernization, its popularity has declined, particularly among the younger generation. Many people are beginning to forget or are unaware of this bread, raising concerns about losing this culinary heritage of Semarang. This study uses a mixed-methods approach, combining qualitative and quantitative techniques, including observation, interviews, questionnaires, and documentation. It covers various aspects, such as the origins of Roti Ganjel Rel, the ingredients and tools required, and its development and current existence. Findings from the questionnaires reveal that while most respondents are aware of Roti Ganjel Rel, a considerable number are still unfamiliar with it. The research aims to provide information about Roti Ganjel Rel as a traditional food of Semarang, ensure its preservation, attract tourists, and promote this culinary heritage. By documenting and promoting Roti Ganjel Rel, the study seeks to preserve not only a food item but also the identity and history of Semarang for future generations.*

**Keywords:** *existence, ganjel rel bread, typical food, Semarang City, culinary heritage, history*

### **Abstrak**

*Penelitian ini merupakan penelusuran makanan khas sebagai ciri khas makanan di Kota Semarang, Jawa Tengah. Roti Ganjel Rel merupakan salah satu makanan tradisional khas Semarang. Awalnya roti ini dinamakan Ontbijkoek dan hanya dikonsumsi oleh kaum kolonial bangsawan pada zaman Belanda. Keberadaan Roti Ganjel Rel tidak hanya sekadar sebagai makanan, tetapi juga mengandung nilai sejarah dan budaya yang mendalam. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan modernisasi, popularitas Roti Ganjel Rel mulai meredup, terutama di kalangan generasi muda. Banyak yang mulai melupakan atau bahkan tidak mengenal roti ini, yang menyebabkan kekhawatiran akan hilangnya salah satu warisan kuliner kota Semarang. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode campuran (mixed-methods) yaitu kualitatif dan kuantitatif melalui observasi, wawancara, kuesioner dan dokumentasi. Penelitian ini mencakup beberapa hal seperti asal usul Roti Ganjel Rel, bahan dan peralatan yang dibutuhkan, serta bagaimana perkembangan dan eksistensi Roti Ganjel Rel. Hasil dari penelitian melalui kuesioner dapat disimpulkan bahwa sebagian besar mengetahui Roti Ganjel Rel tetapi masih banyak juga yang belum mengetahui Roti Ganjel Rel ini. Tujuan dari penelitian ini memberikan informasi tentang Roti Ganjel Rel sebagai makanan tradisional khas Kota Semarang, menjaga eksistensinya agar tidak punah, menarik minat wisatawan, serta memperkenalkan dan mempromosikan warisan kuliner khas Kota Semarang.*

**Kata Kunci:** *eksistensi, Roti Ganjel Rel, makanan khas, Kota Semarang, warisan kuliner, sejarah*

Copyright © 2024 by Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan, Published by Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro. This is an open access article under the CC BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

## **1. Pendahuluan**

Indonesia merupakan negara yang beragam dengan berbagai identitas nasional, termasuk spesialisasi atau kekhasan yang dimiliki oleh masing-masing daerah (Roza dkk., 2023). Keberagaman etnis, suku, dan budaya merupakan karakteristik khas yang dimiliki oleh suatu negara di dunia (Hidayah, 2015). Seperti yang tercermin dalam falsafah "Bhineka Tunggal Ika" yang berarti "Berbeda Tetapi Satu", hal ini menunjukkan keunikan sekaligus kekayaan yang dimiliki oleh bangsa tersebut (Multazam dkk.,

2022). Indonesia, sebagai negara dengan keberagaman etnis, suku, dan budaya terbanyak di dunia, memiliki aneka ragam makanan tradisional khas daerah (Hidayah, 2015). Setiap negara memiliki budaya kulinernya sendiri yang berkontribusi pada keunikan dan keberagamannya (Utami, 2018). Demikian pula, makanan khas Indonesia tidak kalah menarik dengan makanan dari negara lain (Anugrah, 2018). Makanan merupakan ruang budaya dan sosial dalam kehidupan sehari-hari, yang sangat dipengaruhi oleh peristiwa terkini. Makanan juga dapat mengekspresikan identitas sosial dan menghubungkan manusia dengan makhluk hidup lainnya (Roza dkk., 2023). Selain itu, makanan dapat mengekspresikan identitas budaya, yang dapat menyebabkan perpecahan sosial budaya (Weichart, 2014). Salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki keberagaman menu tradisional adalah Kota Semarang (Hidayah, 2015).

Kota Semarang, yang terletak di Jawa Tengah, merupakan salah satu kota tertua di Indonesia. Kota ini dikenal memiliki beragam kebudayaan, termasuk kuliner yang terkenal seperti lumpia, wingko babat, dan bandeng presto (Rochmawati dkk., 2013). Beberapa kuliner Semarang yang hingga saat ini yang kurang banyak dikenal di antaranya nasi ayam, mie titee, sop Semarang, petis kangkung dan masih banyak lagi kekayaan kuliner Semarang yang belum banyak dikenal masyarakat (Rochmawati dkk., 2013). Roti Ganjel Rel merupakan salah satu contoh makanan khas Semarang yang belum banyak dikenal dan mulai agak ditinggalkan (Hidayah, 2015). Dengan kekayaan kuliner warisan leluhur yang patut dilestarikan dan diwariskan ke generasi, selanjutnya patutlah kita ikut berkontribusi melestarikan berbagai kuliner di Semarang (Rochmawati dkk., 2013).

Roti Ganjel Rel atau Roti Gambang adalah roti yang rasanya legit, sedikit empuk setelah memakan bagian atas (Hidayah, 2015). Disebut ganjel rel karena teksturnya yang bantat dan padat serta bentuknya yang menyerupai ganjel rel atau bantalan rel kereta api, warnanya pun coklat tua menyerupai kayu dengan taburan wijen di atasnya (Candria, 2022). Roti Ganjel Rel sebenarnya sama dengan kue gambang Betawi, yang merupakan peninggalan Belanda (Candria, 2022). Karena itu di Jakarta roti ini dikenal sebagai roti gambang karena memiliki bentuk yang menyerupai Gambang *Kromong* yang merupakan salah satu alat musik khas Betawi. Roti gambang sendiri mencapai puncak popularitasnya pada 1980-an hingga 1990-an (Lestari, 2020). Roti Ganjel Rel juga merupakan suatu bukti yang cukup penting dalam sejarah dan budaya Kota Semarang. Dalam sejarah terbentuknya roti ini, sebetulnya tidak ada bukti konkret tetapi masyarakat percaya roti ini pertama kali dibuat pada masa kolonial belanda, secara lebih rinci roti ini awalnya terinspirasi dari roti Belanda yang bernama *ontbijkoek*.

Seiring berjalannya waktu, Roti Ganjel Rel telah menjadi warisan kuliner yang melekat dan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Semarang (Indarsih dkk., 2021; Hermintoyo dkk., 2021; Hadiati & Utomo, 2020). Namun, faktanya saat ini makanan tradisional khas daerah mulai kurang mendapat perhatian karena tersaingi oleh produk-produk makanan modern yang banyak ditemukan di pasaran (Udin & Mukaromah, 2015). Karena itu meskipun roti ini telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Semarang, eksistensinya sebagai warisan kuliner khas Semarang masih

perlu ditingkatkan. Hal ini dibuktikan karena semakin lama roti ini menjadi semakin langka bahkan di pasar tradisional saja juga sudah jarang. Beberapa masalah yang sedang terjadi adalah kurangnya promosi yang efektif. Hal ini bisa disebabkan oleh faktor seperti tidak adanya penerus dalam mempertahankan industri Roti Ganjel Rel atau perubahan preferensi konsumen terhadap makanan modern dan juga disebabkan akibat kurangnya promosi.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang memiliki korelasi dengan penelitian ini. Pertama, terdapat penelitian yang telah dilakukan oleh Novia Rochmawati, Nailah, dan Imam Oktariadi dengan judul "Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah". Penelitian ini menggunakan metode kualitatif melalui wawancara dengan berbagai pihak terkait, seperti masyarakat, pemilik restoran, dan pakar (Rochmawati dkk., 2013). Hasil penelitian tersebut menunjukkan pengaruh akulturasi budaya dalam kuliner Semarang, keanekaragaman jenis makanan yang mencerminkan karakter masyarakat Semarang, faktor-faktor yang menghambat promosi dan eksistensi kuliner khas Semarang, dan upaya pelestarian kuliner khas Semarang dalam mengangkat kembali pamor makanan khas Semarang, serta upaya mahasiswa sebagai agen perubahan dalam melestarikan kuliner khas Semarang. Secara umum, penelitian tersebut cenderung lebih fokus pada upaya inventarisasi dan strategi promosi kuliner secara umum. Namun, belum banyak studi yang secara mendalam mengulas cerita dan keberlanjutan eksistensi dari kuliner khas tertentu, seperti Roti Ganjel Rel. Persamaan penelitian sebelumnya dengan penelitian ini adalah fokus yang diteliti adalah makanan khas Kota Semarang, namun yang membedakan ialah jika secara umum penelitian ini akan lebih berfokus utama pada Roti Ganjel Rel saja. Penelitian ini mengisi celah tersebut dengan mengeksplorasi secara mendetail sejarah, nilai budaya, dan tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai warisan kuliner unik Kota Semarang.

Kedua ialah penelitian yang telah dilaksanakan oleh Bara Yudhistira dan Ani Fatmawati dengan judul "Diversity of Indonesian Soto". Secara umum, penelitian tersebut membahas tentang signifikansi budaya dari soto Indonesia, hidangan sup tradisional, dan bagaimana hidangan tersebut berevolusi dari waktu ke waktu. Penelitian ini telah memberikan wawasan mendalam mengenai variasi dan keragaman hidangan Soto di berbagai daerah di Indonesia, serta peranannya dalam budaya kuliner nasional (Yudhistira & Fatmawati, 2023). Namun, penelitian tersebut lebih berfokus pada hidangan berkuah seperti Soto dan belum mencakup eksplorasi mendalam mengenai makanan khas lainnya yang memiliki nilai historis dan budaya tinggi dari berbagai wilayah lain, khususnya di Kota Semarang. Persamaan penelitian sebelumnya dengan penelitian ini adalah fokus yang diteliti adalah makanan khas Indonesia tetapi yang membedakan ialah fokus utamanya, jika pada penelitian sebelumnya meneliti tentang soto dan untuk penelitian ini fokus utamanya ialah Roti Ganjel Rel. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah tersebut dengan mengungkap cerita, nilai budaya, dan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai salah satu warisan kuliner yang unik dan legendaris dari Kota Semarang.

Dengan demikian penelitian ini akan berfokus pada eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai manifestasi jejak sejarah warisan kuliner legendaris khas Kota Semarang. Oleh karena itu, penelitian

ini bertujuan untuk (1) mendokumentasikan proses pembuatan Roti Ganjel Rel secara tradisional, termasuk bahan-bahan yang digunakan, teknik pembuatan, dan peralatan yang diperlukan, (2) menjelajahi cerita di balik Roti Ganjel Rel, termasuk cerita tentang pencipta, perubahan dalam resep dan teknik pembuatan, serta cerita-cerita menarik terkait dengan hidangan ini untuk memahami perkembangan dan peranannya sebagai warisan kuliner legendaris, dan (3) mengidentifikasi eksistensi dan peran Roti Ganjel Rel sebagai warisan kuliner Kota Semarang dan bagaimana hidangan ini diakui sebagai legenda kuliner. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan informasi yang lebih mendalam tentang sejarah, perkembangan, dan konteks budaya yang melingkupi Roti Ganjel Rel, serta penelitian ini juga akan menggali nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Roti Ganjel Rel,

Penelitian ini memberikan manfaat signifikan dalam beberapa aspek. Pertama, penelitian ini memperkaya literatur tentang kuliner tradisional Indonesia dengan fokus yang mendalam pada Roti Ganjel Rel, sehingga membantu melestarikan pengetahuan mengenai makanan khas Semarang. Kedua, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk strategi pelestarian dan promosi Roti Ganjel Rel, sehingga makanan ini dapat terus dikenal dan dinikmati oleh generasi mendatang. Ketiga, penelitian ini menawarkan wawasan bagi para pelaku industri kuliner dan pariwisata dalam mengembangkan program edukasi kuliner dan paket wisata berbasis budaya yang lebih menarik dan informatif. Terakhir, penelitian ini juga berkontribusi pada upaya peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga dan melestarikan warisan kuliner lokal.

Penelitian mengenai Roti Ganjel Rel menjadi penting karena makanan tersebut bukan hanya merupakan bagian dari warisan kuliner khas Kota Semarang yang kaya akan sejarah dan budaya, tetapi juga karena keberadaannya yang semakin terancam oleh perubahan zaman dan tren kuliner modern. Oleh karena itu, penelitian ini diperlukan untuk mengungkap cerita dan eksistensi Roti Ganjel Rel, serta untuk melestarikan pengetahuan dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional ini agar dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Dengan pemahaman yang lebih mendalam tentang eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai manifestasi jejak sejarah dan warisan kuliner legendaris khas Kota Semarang, dengan dilakukannya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi penting dalam upaya pelestarian dan pengembangan warisan budaya kuliner ini.

## 2. Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *mixed methods*. Penelitian ini merupakan langkah peneliti dengan menggabungkan dua bentuk penelitian yang telah ada sebelumnya, yaitu penelitian kualitatif dan kuantitatif. Menurut Creswell (2010: 5), penelitian campuran merupakan pendekatan penelitian yang mengkombinasikan antara penelitian kualitatif dan penelitian kuantitatif. Lebih lanjut, Sugiyono (2011: 404) menyatakan bahwa metode penelitian yang mengkombinasikan atau menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif digunakan secara bersama-sama dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga diperoleh data yang komprehensif, valid, reliabel, dan objektif. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *sequential exploratory design*, yaitu

mengumpulkan dan menganalisis data kualitatif terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan mengumpulkan dan menganalisis data kuantitatif. Dalam penelitian ini, metode kualitatif menjadi salah satu pertimbangan utama untuk pengumpulan dan analisis data (McMillan, 2010). Sejalan dengan McMillan, Creswell (2010: 317-318) juga menyatakan bahwa pada tahap pertama akan diisi dengan pengumpulan dan analisis data kualitatif, kemudian dilanjutkan dengan pengumpulan dan analisis data kuantitatif.

Lebih lanjut, penelitian kuantitatif akan menggunakan pendekatan angka untuk mengukur dan menganalisis data terkait dengan eksistensi Roti Ganjel Rel, yang melibatkan pengumpulan data numerik yaitu melalui kuesioner. Beberapa pertanyaan seputar Roti Ganjel Rel antara lain tanggapan makanan tradisional sebagai warisan yang harus dipromosikan dan tanggapan tentang Roti Ganjel Rel jika memerlukan pasar yang lebih luas. Dengan pendekatan ini, peneliti akan dapat menarik kesimpulan tentang eksistensi Roti Ganjel Rel secara lebih terukur dan statistik.

Penelitian kualitatif akan fokus pada pemahaman mendalam tentang cerita dan makna yang terkait dengan Roti Ganjel Rel. Ini melibatkan pengumpulan data non-numerik, melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dengan salah satu produsen Roti Ganjel Rel dan penduduk setempat untuk memahami cerita di balik Roti Ganjel Rel, nilai-nilai budaya yang terkait, dan cerita roti tersebut diwariskan dari generasi ke generasi.

Dengan pendekatan *mixed methods*, peneliti akan dapat mengungkap aspek-aspek kualitatif yang tidak terukur secara statistik namun penting untuk memahami konteks dan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan kuliner Semarang. Sedangkan untuk teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu, seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2016: 85). Partisipan dalam penelitian ini akan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, di mana peneliti memilih mahasiswa sebagai generasi muda yang berdomisili atau pernah berkunjung ke Kota Semarang. Jumlah pertanyaan kuesioner terdiri dari lima pertanyaan dengan skala *Likert* dan tiga pertanyaan terbuka, dengan total 25 responden. Adapun langkah-langkah yang ditempuh dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut: tahap pertama adalah observasi, tahap kedua adalah wawancara dan dokumentasi, tahap ketiga adalah pembuatan dan pembagian kuesioner, tahap keempat adalah analisis data, baik dari data kualitatif maupun kuantitatif, dan yang terakhir adalah tahap evaluasi.

### 3. Hasil dan Pembahasan

<p>25 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Sangat tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2) Tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3) Netral</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>4) Setuju</td> <td>48%</td> </tr> <tr> <td>5) Sangat Setuju</td> <td>44%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Diagram 1.</b> Pertanyaan tentang makanan tradisional adalah warisan yang harus dilestarikan.</p>	Kategori	Persentase	1) Sangat tidak setuju	0%	2) Tidak setuju	0%	3) Netral	8%	4) Setuju	48%	5) Sangat Setuju	44%	<p>25 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Sangat tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2) Tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3) Netral</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>4) Setuju</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>5) Sangat Setuju</td> <td>36%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Diagram 2.</b> Pertanyaan tentang generasi muda harus ikut serta mempromosikan makanan tradisional.</p>	Kategori	Persentase	1) Sangat tidak setuju	0%	2) Tidak setuju	0%	3) Netral	8%	4) Setuju	56%	5) Sangat Setuju	36%
Kategori	Persentase																								
1) Sangat tidak setuju	0%																								
2) Tidak setuju	0%																								
3) Netral	8%																								
4) Setuju	48%																								
5) Sangat Setuju	44%																								
Kategori	Persentase																								
1) Sangat tidak setuju	0%																								
2) Tidak setuju	0%																								
3) Netral	8%																								
4) Setuju	56%																								
5) Sangat Setuju	36%																								
<p>25 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Sangat tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2) Tidak setuju</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>3) Netral</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>4) Setuju</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>5) Sangat Setuju</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Diagram 3.</b> Pertanyaan tentang Roti Ganjel Rel adalah makanan yang sehat.</p>	Kategori	Persentase	1) Sangat tidak setuju	0%	2) Tidak setuju	12%	3) Netral	40%	4) Setuju	36%	5) Sangat Setuju	8%	<p>25 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Sangat tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2) Tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3) Netral</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4) Setuju</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>5) Sangat Setuju</td> <td>48%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Diagram 4.</b> Pertanyaan tentang Roti Ganjel Rel memerlukan pasar yang lebih luas, salah satunya penjualan online.</p>	Kategori	Persentase	1) Sangat tidak setuju	0%	2) Tidak setuju	0%	3) Netral	0%	4) Setuju	52%	5) Sangat Setuju	48%
Kategori	Persentase																								
1) Sangat tidak setuju	0%																								
2) Tidak setuju	12%																								
3) Netral	40%																								
4) Setuju	36%																								
5) Sangat Setuju	8%																								
Kategori	Persentase																								
1) Sangat tidak setuju	0%																								
2) Tidak setuju	0%																								
3) Netral	0%																								
4) Setuju	52%																								
5) Sangat Setuju	48%																								
<p>25 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Sangat tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2) Tidak setuju</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3) Netral</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>4) Setuju</td> <td>64%</td> </tr> <tr> <td>5) Sangat Setuju</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Diagram 5.</b> Pertanyaan tentang Roti Ganjel Rel mencerminkan kekayaan budaya dan kreativitas dalam penggunaan bahan makanan</p>		Kategori	Persentase	1) Sangat tidak setuju	0%	2) Tidak setuju	0%	3) Netral	12%	4) Setuju	64%	5) Sangat Setuju	20%												
Kategori	Persentase																								
1) Sangat tidak setuju	0%																								
2) Tidak setuju	0%																								
3) Netral	12%																								
4) Setuju	64%																								
5) Sangat Setuju	20%																								

Berdasarkan hasil penelitian yang melibatkan kuesioner terhadap responden, dapat ditarik kesimpulan bahwa Roti Ganjel Rel memiliki peran penting dalam dua aspek utama: kesehatan dan kekayaan budaya. Pertama, dalam konteks kesehatan, meskipun sebagian responden menunjukkan ketidakpastian atau kecenderungan netral terhadap pertanyaan apakah Roti Ganjel Rel adalah makanan yang sehat, namun persentase setuju dan sangat setuju cukup signifikan (36% setuju dan 8% sangat setuju). Meskipun ada sebagian yang netral, hasil tersebut menunjukkan bahwa ada kesadaran akan pentingnya pemikiran kritis terhadap kesehatan dan kualitas makanan, yang seiring waktu dapat menjadi fokus perhatian lebih lanjut.

Selanjutnya, penelitian juga menggali persepsi responden tentang Roti Ganjel Rel sebagai refleksi kekayaan budaya dan kreativitas dalam penggunaan bahan makanan. Hasilnya cukup positif, di mana 64% responden setuju dan 20% sangat setuju dengan pernyataan ini. Hanya 12% yang memilih netral dan 4% tidak setuju. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Roti Ganjel Rel dianggap sebagai salah satu kekayaan budaya yang mencerminkan kreativitas dalam penggunaan bahan, terutama karena roti ini terinspirasi dari *onbijtkoek* (makanan tradisional Belanda) yang kemudian dimodifikasi dengan bahan-bahan lokal yang unik.

Selain itu, penelitian juga mengeksplorasi persepsi responden mengenai pentingnya pelestarian makanan tradisional. Hasil menunjukkan bahwa 44% responden sangat setuju dan 48% setuju bahwa makanan tradisional adalah warisan yang harus dilestarikan. Hanya 8% yang memilih netral. Berikutnya, Roti Ganjel Rel dianggap sebagai cerminan dari kekayaan budaya dan kreativitas dalam penggunaan bahan makanan. Mayoritas responden menunjukkan persetujuan yang kuat terhadap hal ini (64% setuju dan 20% sangat setuju). Hal ini konsisten dengan asal-usul Roti Ganjel Rel yang terinspirasi dari *onbijtkoek* dan modifikasi bahan-bahan tradisional, menunjukkan bahwa makanan ini tidak hanya mengandung nilai historis, tetapi juga mencerminkan inovasi dan kreativitas dalam penggunaan bahan.

Lebih lanjut, kesimpulan dari hasil penelitian juga menunjukkan bahwa mayoritas responden (92%) menganggap makanan tradisional sebagai warisan yang harus dilestarikan. Dari segi promosi dan pelestarian, generasi muda dianggap sebagai agen perubahan yang penting. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa mayoritas responden (92%) setuju bahwa generasi muda harus ikut serta dalam mempromosikan makanan tradisional.

Dengan demikian, kesimpulan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa Roti Ganjel Rel memiliki nilai kesehatan yang diakui oleh sebagian responden, namun lebih dari itu, makanan ini dianggap sebagai bagian penting dari warisan budaya Kota Semarang yang harus dilestarikan dan dipromosikan, dengan peran aktif dari generasi muda sebagai agen perubahan.

No.	Pertanyaan	Mengetahui	Tidak Mengetahui
1	Apakah kalian tahu apa itu Ganjel Rel? Jawab sesuai opini kalian masing-masing.	68%	32%

**Tabel 1.** Hasil kuesioner dari pertanyaan terbuka pertama

Pertanyaan pertama dalam penelitian ini adalah apakah responden mengetahui apa itu Ganjel Rel. Hasil survei menunjukkan bahwa mayoritas responden, yaitu 68% (17 orang), mengetahui tentang Roti Ganjel Rel. Responden yang mengetahui roti ini umumnya mengidentifikasikannya sebagai makanan khas Semarang yang memiliki tekstur padat, berwarna coklat, dan rasanya manis. Roti ini sering disajikan pada saat perayaan Dugderan, sebuah tradisi lokal yang merayakan datangnya bulan Ramadhan. Salah satu jawaban dari responden yang tahu menyatakan, "*Roti ini merupakan makanan khas Semarang yang bertekstur padat, berwarna coklat, dan rasanya manis. Biasanya disajikan ketika perayaan Dugderan.*"

Sebaliknya, 32% responden (8 orang) mengaku tidak mengetahui tentang Roti Ganjel Rel. Meski demikian, beberapa dari mereka pernah merasakan kue dengan tekstur dan bentuk yang sama, seperti yang diungkapkan oleh seorang responden, "*Saya tidak tahu Roti Ganjel Rel, tetapi pernah merasakan kue dengan tekstur dan bentuk yang sama.*" Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar responden memiliki pengetahuan tentang Roti Ganjel Rel, masih ada sebagian yang belum familiar dengan makanan ini, yang menunjukkan perlunya peningkatan edukasi dan promosi mengenai warisan kuliner ini.

No.	Pertanyaan	Tradisional	Modern	Netral
1	Apakah anda lebih memilih makanan dengan cita rasa tradisional atau modern? Jelaskan menurut opini anda.	44%	36%	20%

**Tabel 2.** Hasil kuesioner dari pertanyaan terbuka kedua

Selanjutnya, penelitian ini juga menanyakan preferensi responden terkait makanan dengan cita rasa tradisional atau modern. Mengenai preferensi dengan jumlah 25 responden menunjukkan pandangan yang beragam. Ketika ditanya tentang pertanyaan ini, pandangan responden terbagi menjadi tiga kelompok. Sebanyak 44% responden (11 orang) lebih memilih makanan dengan cita rasa tradisional. Responden yang memilih cita rasa tradisional memberikan alasan bahwa makanan tradisional memiliki rasa rempah yang khas dan beragam. Salah satu jawaban dari responden ini adalah,

"Tentunya saya lebih memilih cita rasa tradisional dikarenakan rasa rempahnya dan memiliki banyak cita rasanya."

Di sisi lain, 36% responden (9 orang) lebih menyukai makanan modern, dengan alasan bahwa makanan modern lebih sesuai untuk konsumsi sehari-hari, meskipun mereka masih menikmati makanan tradisional. Salah satu responden yang memilih makanan modern menyatakan, "*Untuk makanan sehari-hari saya lebih memilih makanan modern. Tetapi masih menyukai makanan tradisional.*"

Sementara itu, 20% responden (5 orang) bersikap netral, dengan alasan bahwa keduanya memiliki cita rasa yang berbeda dan layak dihargai. Salah satu jawaban netral adalah, "*Keduanya, karena baik makanan tradisional maupun makanan modern memiliki cita rasa yang berbeda.*" Hasil ini menunjukkan bahwa ada kecenderungan kuat terhadap cita rasa tradisional, namun minat terhadap makanan modern juga cukup signifikan.

No.	Pertanyaan	Perlu	Tidak Perlu
1	Bagaimana tanggapan anda mengenai Roti Ganjel Rel yang memerlukan modifikasi agar semakin banyak konsumen yang menyukainya? Apakah ini harus dilakukan? Jelaskan menurut opini anda.	24%	76%

**Tabel 3.** Hasil kuesioner dari pertanyaan terbuka ketiga

Terakhir, penelitian ini mengajukan pertanyaan untuk mengetahui tanggapan responden terhadap modifikasi Roti Ganjel Rel untuk menarik lebih banyak konsumen. Dari 25 responden, mayoritas, yaitu sebanyak 76% (19 orang), tidak setuju dengan ide tersebut. Alasan utama yang diberikan adalah kekhawatiran bahwa modifikasi dapat menghilangkan nilai tradisi dan sejarah yang melekat pada roti ini. Salah satu jawaban dari responden yang tidak setuju adalah, "*Kurang setuju, dikarenakan nanti akan menghilangkan nilai dari tradisi dan sejarahnya.*" Mereka percaya bahwa keaslian dan nilai budaya yang terkandung dalam Roti Ganjel Rel harus dipertahankan.

Sebaliknya, 24% responden (6 orang) setuju dengan modifikasi, dengan alasan bahwa modifikasi dapat dilakukan tanpa menghilangkan cita rasa asli dari makanan tersebut. Salah satu contoh jawaban dari responden yang setuju adalah, "*Setuju, yakni dengan memodifikasi tanpa menghilangkan cita rasa dari makanan itu sendiri.*" Responden yang mendukung modifikasi melihatnya sebagai cara untuk mempertahankan relevansi roti ini di pasar modern.

Hasil penelitian ini mengungkapkan beberapa hal penting mengenai Roti Ganjel Rel dan persepsi masyarakat terhadapnya. Pertama, meskipun sebagian besar responden mengetahui tentang Roti Ganjel Rel, masih ada sejumlah yang belum familiar, menunjukkan perlunya peningkatan edukasi

dan promosi tentang makanan khas ini. Kedua, preferensi terhadap cita rasa tradisional tetap kuat, tetapi ada juga minat yang signifikan terhadap makanan modern, menunjukkan adanya peluang untuk inovasi kuliner yang menggabungkan elemen tradisional dan modern. Ketiga, mayoritas responden menolak modifikasi Roti Ganjel Rel, menunjukkan pentingnya mempertahankan keaslian dan nilai budaya makanan ini. Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan gambaran yang mendalam tentang Roti Ganjel Rel sebagai warisan kuliner khas Kota Semarang. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pemerintah dan pelaku industri kuliner dalam upaya menjaga keberlanjutan dan mempromosikan Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari identitas dan budaya Kota Semarang.

### **Roti Ganjel Rel Sebagai Makanan Khas (Tradisional) Kota Semarang**

Makanan tradisional adalah hasil budaya masyarakat setempat yang dikembangkan secara turun-temurun. Makanan tradisional dibuat dengan memanfaatkan bahan-bahan tumbuhan dan hewan, baik yang dibudidayakan maupun yang berasal dari alam sekitar (Permata & Kurniawan, 2024). Makanan tradisional merupakan produk pangan khas suatu daerah yang dibuat secara tradisional, menggunakan peralatan sederhana dalam proses pembuatannya (Lestari dkk., 2018). Salah satu contohnya ialah makanan khas Kota Semarang, kota ini memiliki berbagai macam makanan tradisional yang memiliki cita rasa, aroma dan bentuk yang unik serta makanan yang mendalam salah satunya adalah Roti Ganjel Rel. Roti ini dipercaya muncul pada masa kolonialisme Belanda di Semarang pada awal abad ke 19.

Roti Ganjel Rel merupakan akulturasi budaya dari makanan bangsa belanda bernama *ontbijkoek*, merupakan roti khas belanda yang terbuat dari gandum hitam dan rempah-rempah. Roti Ganjel Rel terinspirasi dari roti Belanda bernama *ontbijkoek*, yang biasa disebut roti rempah dari Belanda (Udin & Mukaromah, 2015). *Ontbijkoek* adalah makanan hasil akulturasi lokal Belanda, yang umumnya menggunakan bahan dasar tepung terigu (Yuniasih, 2023). *Ontbijkoek* berarti "kue yang dimakan untuk sarapan" (*ontbijt = breakfast/sarapan, koek = cake/kue*). *Ontbijkoek* juga sering disebut kue rempah Belanda karena dibumbui dengan beberapa rempah-rempah seperti cengkeh, kayu manis, jahe, dan pala. Banyak resep tradisional masakan Belanda yang memang membutuhkan rempah-rempah (*kruiden*), yang pada awalnya diperdagangkan oleh Perusahaan Hindia Timur Belanda (VOC).

Menurut sejarawan asal Semarang, Jongkie Tio, dulu orang Semarang biasa menikmati Roti Ganjel Rel di pagi hari dengan secangkir kopi atau teh. Nama "ganjel rel" diberikan karena bentuknya yang seperti balok dan keras. Jajanan yang dulunya sering ditemukan di kawasan Johar dan Kauman di pusat Kota Semarang ini digemari tidak hanya orang dewasa, tetapi juga anak-anak. Menurut Jongkie, orang Indonesia sendiri tidak memiliki budaya makan roti, melainkan hal tersebut merupakan tradisi dari orang Belanda. Begitu pun dengan asal-usul Roti Ganjel Rel, yang sebenarnya bukanlah berasal dari Indonesia, melainkan dari Belanda. Ketika bangsa Belanda bermigrasi ke Nusantara untuk mencari rempah-rempah berabad-abad yang lalu, mereka juga membawa serta budaya kuliner mereka. Orang Eropa, termasuk Belanda, dikenal suka mencampurkan rempah-rempah untuk berbagai keperluan, baik untuk makanan maupun pengobatan. Dalam buku berjudul "Sejarah Rempah dari Erotisme Hingga

Imperialisme" (2011), Jack Turner menggambarkan bagaimana orang Eropa pada zaman dahulu sangat tergilagila dengan rempah-rempah, sehingga mendorong sebagian dari mereka seperti bangsa Portugis, Inggris, dan Belanda untuk menjelajah ke "dunia baru" pada abad ke-15. Pada masa itu, masakan orang Eropa terasa aneh dan cenderung hambar, sehingga mencampurkan rempah-rempah dapat memperkaya cita rasanya. Selain itu, rempah-rempah juga dapat meningkatkan gengsi atau prestise bagi bangsawan yang membelinya atau mengkonsumsinya, karena harganya yang mahal.

Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa Roti Ganjel Rel memiliki ciri khas berupa tekstur padat, warna coklat, dan rasa yang manis. Roti ini biasanya disajikan dalam perayaan dugderan, sebuah tradisi budaya yang dilakukan oleh masyarakat Semarang. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan kuliner yang perlu dilestarikan dan dijaga keberlanjutannya. Selain *dugderan*, Roti Ganjel Rel dijadikan salah satu songsongan atau biasa disebut hantaran di pernikahan yang biasa dibawa oleh keluarga pria pada saat lamaran pernikahan. Hal ini disebabkan Roti Ganjel Rel adalah makanan khas Semarang yang dipercaya dapat membawa kekuatan serta menolak bala, sehingga proses pernikahan dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya gangguan.

### **Dokumentasi Proses Pembuatan Roti Ganjel Rel**

Bahan-bahan yang digunakan pada umumnya masih bernuansa tradisional, yaitu tepung singkong, gula aren, gula pasir, cengkeh, garam, minyak, wijen, dan bubuk kayu manis. Sekarang bahan yang digunakan juga berkembang seiring perkembangan zaman. Bahan yang digunakan oleh pengusaha Roti Ganjel Rel "Masjuki" yaitu tepung terigu, margarin, telur, minyak goreng, gula pasir, garam, air, bubuk gula aren, bubuk kayu manis, dan wijen. Peralatan yang diperlukan pada zaman ini cukup mudah di antaranya adalah loyang, oven, spatula, *mixer*, dan baskom besar. Proses pembuatan Roti Ganjel Rel ini diperoleh melalui hasil survei ke salah satu tempat produsen Roti Ganjel Rel di kota Semarang yaitu dengan nama "Masjuki". Di tempat tersebut, sang pemilik (*owner*) memperlihatkan bagaimana cara membuat Roti Ganjel Rel.

Langkah pertama yang diambil adalah memasukkan telur kemudian langkah selanjutnya adalah memasukan bubuk kayu manis, tambahkan air secukupnya, setelah memasukkan gula merah berikutnya diaduk menggunakan *mixer* sambil memasukkan tepung terigu sedikit demi sedikit agar adonan tidak menggumpal. Setelah semuanya tercampur rata, masukkan garam dan minyak agar adonan tidak lengket saat dimasukkan ke dalam oven. Langkah selanjutnya masukkan semua adonan ke dalam loyang berukuran lebar 50cm dan panjang 60cm. Agar lebih nikmat dan menarik, tambahkan biji wijen lalu masukkan ke dalam oven dan panggang dengan suhu 180° selama 30-35 menit saja. Setelah 30-35 menit Roti Ganjel Rel siap disajikan, tergantung selera ada yang penyajiannya menunggu roti ini dingin, ada juga yang suka saat roti ini hangat. Roti ini bisa bertahan selama dua bulan jika penyimpanannya menggunakan *freezer*.

## Menjelajahi Cerita di Balik Roti Ganjel Rel

Roti Ganjel Rel disebut demikian karena bentuknya yang menyerupai kotak cokelat dan keras, membuat orang berasumsi bahwa roti itu seperti penjepit rel. Namun, beberapa orang mengaitkannya dengan roti Gambang, sebuah alat musik di Semarang tapi sekarang masyarakat umum lebih populer menyebutnya sebagai Roti Ganjel Rel karena asosiasinya yang memanjang kotak dan keras (Udin & Mukaromah, 2015). Terdapat perbedaan antara Roti Ganjel Rel dahulu dan sekarang, terutama dari segi bahan yang digunakan. Dahulu, Roti Ganjel Rel dibuat menggunakan tepung gapek, yaitu tepung yang terbuat dari singkong yang dikupas, dikeringkan, dan ditumbuk halus. Akibatnya, warna roti tidak putih, tetapi agak kecokelatan karena singkong yang telah dikeringkan. Bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan Roti Ganjel Rel asli adalah gula aren, minyak, dan rempah-rempah. Berbeda dengan roti *Ontbijtkoek* yang dibuat oleh orang Belanda, yang salah satu bahannya adalah mentega (Udin & Mukaromah, 2015).

Roti ini terinspirasi dari roti asal belanda yaitu roti *ontbijtkoek* yang memiliki tekstur yang lembut karena terbuat dari tepung terigu, margarin, telur, dan gula dengan *topping* almond (Yuniasih, 2023). Masuknya roti *ontbijtkoek* ke Indonesia khususnya semarang menjadi inspirasi bagi orang-orang lokal untuk ikut menikmatinya. Namun, dikarenakan kendala dalam memperoleh bahan-bahan seperti tepung terigu dan masyarakat lokal kala itu hanya memiliki rempah-rempahnya saja (kayu manis) sehingga masyarakat hanya menggunakan gapek/tepung gapek tanpa adanya tambahan telur. Dengan berjalannya waktu muncul inovasi-inovasi baru dalam pengolahan Roti Ganjel Rel, seperti penggunaan tepung terigu, penambahan telur, penggunaan minyak goreng bahkan margarin yang dicairkan, penggunaan gula palem untuk menjaga cita rasa Roti Ganjel Rel ini selalu konsisten karena merupakan produksi pabrikan yang akan selalu sama dalam kualitas dan cita rasanya sehingga meningkatkan rasa pada Roti Ganjel Rel tersebut.

Narasumber menjelaskan jika Roti Ganjel Rel ini sudah ada sejak zaman belanda. Beliau mengatakan bahwa beliau termasuk generasi keempat, yang pertama kali diproduksi oleh nenek beliau pada tahun 1950 dan dilanjutkan oleh beliau (56 tahun). Dari laman web kompas.com, beliau mengatakan "*waktu itu saya sering lihat bulik saya buat roti, jajanan pasar di rumah. Berbekal pengetahuan itulah akhirnya saya bisa bikin ganjel rel. Lalu beberapa hasil olahan jadi, saya sodorkan ke Masjid Kauman, terpilihilah satu yang paling pas,*" tuturnya. Sejak 14 tahun lalu itu lah, beliau dipercaya sebagai pembuat Roti Ganjel Rel untuk perayaan Dugderan khas Kota Semarang hingga sekarang.

Roti Ganjel Rel, dengan berbagai cerita yang menyertainya, menjadi penanda bahwa salah satu unsur utama yang membentuk kuliner Indonesia adalah pengaruh budaya Barat (Eropa). Hal ini juga ditegaskan oleh Fadly Rahman, seorang Dosen Sejarah dari Universitas Padjadjaran, dalam pengantar bukunya yang berjudul "Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870-1942" pada tahun 2016. Interaksi dan persentuhan budaya antara Eropa dan bumi Nusantara sendiri sudah dimulai sejak

abad ke-16 dan mencapai puncaknya pada abad ke-19. Pada masa itu, kehidupan masyarakat kolonial terbagi secara sosial, politik, dan ekonomi, namun interaksi dalam ranah budaya tidak dapat dihindari, terutama di Pulau Jawa yang menjadi lokus utama ragam gaya hidup kolonial. Perpaduan budaya Barat dan pribumi yang mulai terlihat sejak abad ke-19 kemudian dikenal dengan istilah "kebudayaan Indis" (Soekiman, 2000: 26-27).

Filosofi di balik sebutan "Roti Ganjel Rel" dikaitkan dengan tradisi dugderan (menjelang bulan puasa) di Masjid Agung Semarang (Suliyati, 2015). Kata "ganjel" dalam bahasa Jawa memiliki harapan agar selama berpuasa tidak ada halangan atau kesulitan yang tersimpan dalam hati, sehingga puasa dapat dijalankan dengan lancar. Kemudian, kata "rel" yang menjadi "relo" dalam bahasa Jawa, berarti "rela" atau "ikhlas". Karena dikaitkan dengan bulan puasa, orang yang menyantap Roti Ganjel Rel dianggap rela dan ikhlas menjalani puasa, dengan harapan tidak ada halangan. Roti Ganjel Rel juga dipercaya mengandung bahan-bahan yang baik untuk tubuh dan menguatkan saat berpuasa, seperti tekstur yang keras sehingga kenyang dengan sedikit kandungan gula yang tinggi kalori, serta biji wijen dan rempah-rempah untuk menghangatkan, yang semuanya dianggap sebagai simbol menghadapi puasa.

Selanjutnya, pada perayaan Hari Roti Sedunia pada Oktober 2019, media asal Amerika Serikat, Cable News Network (CNN), menobatkan kue Gambang sebagai salah satu dari 50 roti terbaik di dunia, bersanding dengan roti terbaik dari negara lain seperti baguette dari Prancis, ciabatta dari Italia, dan Karavai khas Rusia. Roti-roti tersebut dipilih oleh chef pastry sekaligus penulis perjalanan dan kuliner, Jen Rose Smith, karena rasanya yang lezat, bahan-bahannya yang unik, serta statusnya yang ikonik. Roti Gambang sendiri dideskripsikan sebagai hasil adaptasi dari bahan dan teknik yang berkembang di Belanda, namun disesuaikan dengan selera lokal.

### **Identifikasi Eksistensi dan Peran Roti Ganjel Rel Sebagai Warisan Kuliner Khas Kota Semarang**

Eksistensi adalah suatu kata benda yang berarti apabila keberadaan suatu hal tersebut masih ada di kalangan masyarakat dan masih dapat dinikmati, eksistensi tersebut dikatakan masih baik (Suraya & Saputri, 2023). Eksistensi juga bisa diartikan sebagai suatu keberadaan atau kehadiran yang mengandung unsur bertahan. Pengertian ini menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia. Eksistensi juga dapat diartikan dengan suatu keadaan barang atau tempat yang hidup dan nyata ada sampai saat ini (Katuuk dkk., 2016). Berdasarkan wawancara kepada narasumber, beliau mengatakan bahwa pada tahun 1990an Roti Ganjel Rel ini mulai langka.

Roti Ganjel Rel berperan sebagai simbol identitas budaya bagi masyarakat Semarang. Makanan ini tidak hanya mencerminkan warisan kuliner lokal, tetapi juga menjadi representasi dari nilai-nilai dan tradisi yang dijaga oleh masyarakat. Makanan khas tradisional ini jarang ditemui di luar kota Semarang. Roti Ganjel Rel merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai sejarah dan budaya tinggi di Kota Semarang. Roti ini dikenal karena teksturnya yang keras dan bentuknya yang menyerupai bantalan rel kereta api, yang menjadi asal usul namanya. Meskipun tidak lagi sepopuler

dulu, Roti Ganjel Rel masih dijual di beberapa toko roti tradisional dan sering ditemukan pada acara-acara tertentu seperti *dugderan*, sebuah festival tahunan yang diadakan untuk menyambut bulan Ramadhan.

Berdasarkan hasil wawancara kepada narasumber (56) sebagai pengusaha Roti Ganjel Rel “Masjuki”, beliau didatangi oleh takmir Masjid Kauman Semarang dan diminta untuk membuat roti untuk festival Dugderan yang dilaksanakan pada saat menjelang bulan suci Ramadhan. Beliau memutuskan untuk menggunakan Roti Ganjel Rel. Beliau pun berkata bahwa beliau membuat roti ini dengan banyak resep yang bertujuan untuk menciptakan cita rasa yang khas. Beliau menjelaskan jika perbedaan Roti Ganjel Rel yang dibuatnya terdapat pada rempah, tekstur, dan rasanya.

Berdasarkan informasi dari Wikipedia, kebakaran Pasar Johar pada Mei 2015 menyebabkan Roti Ganjel Rel semakin langka. Dibandingkan dengan roti lain, Roti Ganjel Rel kurang terkenal karena teksturnya yang tidak lembut, melainkan sangat kenyal dan sulit untuk dimakan. Namun, beberapa produsen kini telah memperbaiki teksturnya agar bisa dinikmati di zaman modern. Menurut para ahli, tekstur rel irisan yang sedikit kenyal sangat baik untuk melancarkan pencernaan. Roti ini juga dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Semarang. Narasumber berharap bahwa di setiap momen tertentu, pemerintah sebaiknya memperkenalkan atau menampilkan Roti Ganjel Rel, selain aneka jenis makanan ringan lainnya. Upaya untuk mempertahankan eksistensi kuliner tradisional Roti Ganjel Rel merupakan suatu proses atau usaha agar roti ini tetap ada dan berkembang (Budianto, 2017). Hal ini terbukti dengan banyaknya pengusaha Roti Ganjel Rel yang masih bertahan hingga saat ini demi mempertahankan keberadaan roti ini agar tidak punah.

Roti Ganjel Rel telah menjadi bagian dari sejarah kuliner Semarang selama beberapa dekade. Keberadaannya erat kaitannya dengan tradisi lokal dan upacara adat. Kehadiran roti ini pada acara-acara budaya dan perayaan khas Semarang menandakan pentingnya roti ini dalam kehidupan masyarakat setempat. Roti ini merupakan salah satu peninggalan Belanda. Seiring berjalannya waktu, Roti Ganjel Rel telah menjadi sebuah warisan kuliner yang melekat dan menjadi bagian dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Semarang. Namun, meskipun roti ini telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Semarang, eksistensinya sebagai warisan kuliner khas Semarang masih perlu ditingkatkan. Hal ini dikarenakan semakin lama roti ini menjadi semakin langka bahkan di pasar tradisional saja juga sudah jarang. Beberapa masalah yang sedang terjadi adalah kurangnya promosi yang efektif dan disebabkan oleh faktor seperti tidak adanya penerus dalam mempertahankan industri Roti Ganjel Rel atau perubahan preferensi konsumen terhadap makanan modern.

### **Upaya Mempertahankan Eksistensi Roti Ganjel Rel di Era Globalisasi**

Globalisasi merupakan fenomena yang sulit dihindari oleh semua orang dan dapat mempengaruhi perubahan kualitatif dalam tatanan sosial umat manusia. Akulturasi budaya, yang awalnya dijalankan demi keharmonisan global, kini menghadapi tantangan karena manusia dihubungkan dengan teknologi informasi, sehingga memunculkan persaingan budaya (Multazam dkk.,

2022). Kondisi ini memungkinkan suatu etnis, kelompok, atau bangsa tertentu kehilangan identitas budayanya karena tergerus oleh budaya baru yang lebih dominan (Multazam dkk., 2022). Hal ini dibuktikan oleh fakta bahwa banyak budaya yang diakomodasi oleh masyarakat bukan berasal dari karakter budaya mereka sendiri, melainkan sebuah karakter yang manipulatif (Mustopa & Wiratama, 2022).

Indonesia merupakan salah satu negara dengan beragam etnis, suku, dan budaya terbanyak di dunia, yang memiliki aneka ragam makanan khas tradisional di berbagai daerah (Udin & Mukaromah, 2015). Kekayaan kuliner tradisional Indonesia ini sebenarnya bisa dimanfaatkan untuk memperkaya keberagaman budaya Indonesia. Namun, keberadaan makanan khas tradisional tersebut kurang mendapat perhatian karena tersaingi oleh produk makanan modern yang banyak ditemukan di pasar (Udin & Mukaromah, 2015). Salah satu makanan khas yang terancam adalah Roti Ganjel Rel khas Kota Semarang, yang merupakan bagian dari warisan budaya Semarang dengan nilai historis yang tinggi.

Namun, di era globalisasi saat ini, di mana makanan cepat saji dan tren kuliner internasional semakin mendominasi pasar, eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai makanan tradisional Semarang terancam. Perubahan pola konsumsi masyarakat dan arus informasi yang cepat melalui media sosial dapat menggeser minat dan apresiasi terhadap makanan-makanan tradisional seperti Roti Ganjel Rel. Faktor-faktor seperti perubahan pola konsumsi, perubahan gaya hidup, dan minimnya perhatian terhadap pelestarian budaya lokal dapat menyebabkan makanan khas seperti Roti Ganjel Rel menghadapi ancaman punah. Globalisasi juga menyebabkan hilangnya identitas budaya suatu daerah juga dapat mengakibatkan hilangnya rasa nasionalisme, terjadinya erosi nilai-nilai kebudayaan, dan juga gaya hidup yang tidak sesuai dengan adat (Mustopa & Wiratama, 2022).

Dalam era globalisasi ini, mempertahankan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan budaya kota Semarang memerlukan upaya yang komprehensif. Salah satu aspek penting adalah memperluas pasar bagi roti ini agar tetap relevan di tengah arus perubahan konsumsi masyarakat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 48% setuju dan 52% sangat setuju bahwa Roti Ganjel Rel memerlukan pasar yang lebih luas. Adapun langkah strategis yang dapat diambil adalah memanfaatkan platform penjualan *online*. Melalui penjualan *online*, Roti Ganjel Rel dapat dijangkau oleh pasar yang lebih luas, tidak terbatas hanya pada wilayah Semarang atau bahkan Indonesia. Dengan memiliki situs web atau toko *online* yang mudah diakses, Roti Ganjel Rel dapat menjangkau konsumen di berbagai daerah, bahkan di luar negeri. Kehadiran di platform *e-commerce* populer juga dapat membantu meningkatkan eksposur dan visibilitas roti ini kepada calon konsumen yang beragam. Selain penjualan *online*, upaya lain yang dapat dilakukan untuk memperluas pasar Roti Ganjel Rel adalah kerja sama dengan toko-toko atau restoran lokal, partisipasi dalam acara pasar atau festival makanan, dan promosi melalui media sosial. Dengan cara ini, Roti Ganjel Rel dapat menjangkau lebih banyak konsumen potensial yang mungkin belum pernah mencicipi atau mengetahui keberadaannya sebelumnya.

Hasil kuesioner juga menunjukkan dukungan yang cukup besar dari masyarakat, terutama generasi muda, terhadap pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya, termasuk

Roti Ganjel Rel. Oleh karena itu, sudah menjadi kewajiban bagi masyarakat, terutama generasi muda, untuk mengambil langkah-langkah konkret dalam mempertahankan eksistensi Roti Ganjel Rel di era globalisasi ini. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga dan mempromosikan makanan tradisional seperti Roti Ganjel Rel. Edukasi tentang sejarah, nilai budaya, dan keunikan Roti Ganjel Rel dapat dilakukan melalui program-program pendidikan di sekolah, seminar, lokakarya, dan acara budaya lainnya.

Tidak hanya itu, perlu juga dilakukan inovasi dalam penyajian dan pemasaran Roti Ganjel Rel agar tetap menarik bagi konsumen modern. Mungkin dengan menciptakan varian rasa baru, menyediakan paket wisata kuliner yang mencakup Roti Ganjel Rel, atau berpartisipasi dalam acara-acara kuliner lokal dan internasional untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan upaya bersama dari berbagai pihak, termasuk generasi muda sebagai agen perubahan, diharapkan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai bagian dari warisan budaya Kota Semarang dapat terus terjaga dan diapresiasi oleh generasi mendatang, serta tetap relevan di era globalisasi ini. Diharapkan Roti Ganjel Rel dapat tetap eksis dan diminati oleh masyarakat, bahkan di tengah arus globalisasi yang terus berkembang. Upaya ini tidak hanya akan membantu mempertahankan tradisi kuliner Semarang, tetapi juga meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan budaya lokal.

Perayaan *dugderan* juga bisa menjadi platform yang efektif untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang keberadaan dan kelezatan Roti Ganjel Rel. Selama perayaan ini, masyarakat dan wisatawan dapat mengalami dan mencicipi Roti Ganjel Rel secara langsung. Hal ini memberikan pengalaman yang mendalam dan memperkuat citra Roti Ganjel Rel sebagai daya tarik kuliner Kota Semarang. Dengan meningkatnya kesadaran ini, wisatawan akan lebih tertarik untuk mencoba dan mengenalkan roti ini kepada orang lain, baik melalui rekomendasi langsung maupun media sosial. Perayaan *dugderan* sebagai platform promosi dapat membantu memperluas jangkauan pasar Roti Ganjel Rel. Wisatawan yang berkunjung ke Kota Semarang khususnya untuk mencari pengalaman kuliner akan tertarik dengan Roti Ganjel Rel yang menjadi ikonik dalam perayaan ini.

Dengan demikian, perayaan *dugderan* menjadi magnet bagi para wisatawan yang tertarik dengan wisata kuliner, sehingga membuka peluang bagi pengusaha Roti Ganjel Rel untuk menjangkau target pasar dan sekaligus untuk meningkatkan penjualan mereka. Perayaan *dugderan* memberikan dukungan langsung kepada para pengrajin Roti Ganjel Rel lokal. Dengan melibatkan mereka dalam perayaan ini, pengrajin dapat mempromosikan produk mereka secara langsung kepada pengunjung. Hal ini membantu meningkatkan pendapatan dan eksistensi mereka. Selain itu, melalui perayaan *dugderan*, warisan budaya kuliner Roti Ganjel Rel dapat terus dipelihara dan dilestarikan.

#### 4. Simpulan

Penelitian berjudul "Roti Ganjel Rel: Mengungkap Cerita dan Eksistensi dari Warisan Makanan Khas Kota Semarang" bertujuan untuk menjawab beberapa hipotesis utama terkait sejarah, nilai budaya, serta tantangan dalam pelestarian Roti Ganjel Rel. Melalui pendekatan metodologis campuran, yaitu

kualitatif dan kuantitatif, penelitian ini memberikan wawasan mendalam tentang peran dan eksistensi Roti Ganjel Rel dalam konteks sosial dan budaya Kota Semarang serta mengidentifikasi bahwa meskipun sebagian besar masyarakat masih mengenal Roti Ganjel Rel, banyak yang tidak memahami nilai sejarah dan budaya di baliknya.

Roti Ganjel Rel merupakan warisan kuliner yang mengandung nilai-nilai budaya dan sejarah Kota Semarang. Roti ini telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Semarang selama bertahun-tahun dan menjadi simbol identitas kuliner kota. Penggunaan bahan-bahan lokal yang khas, seperti rempah-rempah tradisional, memberikan ciri khas yang unik dan menceritakan cerita dari masa lalu. Penelitian ini berhasil mengungkap cerita dan eksistensi Roti Ganjel Rel sebagai salah satu warisan kuliner khas Kota Semarang yang sarat dengan nilai sejarah dan budaya. Salah satu temuan utama adalah bahwa Roti Ganjel Rel, yang awalnya dikenal dengan nama *Ontbijkoek* dan dikonsumsi oleh kaum kolonial pada zaman Belanda, kini mengalami penurunan popularitas yang signifikan. Hal ini terutama terjadi di kalangan generasi muda yang cenderung kurang familiar dengan roti ini. Modernisasi dan perubahan gaya hidup telah menggeser perhatian dari makanan tradisional ke makanan yang lebih modern dan praktis, mengakibatkan kekhawatiran akan punahnya salah satu ikon kuliner Kota Semarang ini.

Secara dialektika keilmuan, penelitian ini menawarkan pemahaman baru tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Roti Ganjel Rel bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan simbol dari sejarah dan tradisi yang harus dijaga. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya upaya kolaboratif antara pemerintah, komunitas, dan pelaku usaha untuk mempromosikan dan melestarikan kuliner tradisional seperti Roti Ganjel Rel. Langkah-langkah strategis seperti edukasi, promosi pariwisata kuliner, dan inovasi dalam penyajian dapat menjadi kunci untuk memastikan keberlanjutan dan eksistensi Roti Ganjel Rel di masa depan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap pelestarian Roti Ganjel Rel tetapi juga menyoroti pentingnya mempertahankan warisan budaya sebagai bagian integral dari identitas dan sejarah kota Semarang.

Rekomendasi dari penelitian ini mencakup beberapa strategi untuk menjaga dan mempromosikan Roti Ganjel Rel. Salah satunya ialah melalui penjualan *online*. Roti Ganjel Rel dapat dijangkau oleh pasar yang lebih luas, tidak terbatas hanya pada wilayah Semarang atau bahkan Indonesia. Dengan memiliki situs web atau toko *online* yang mudah diakses, Roti Ganjel Rel dapat menjangkau konsumen di berbagai daerah, bahkan di luar negeri. Promosi pariwisata kuliner yang berfokus pada makanan tradisional seperti Roti Ganjel Rel juga dapat menarik minat wisatawan dan meningkatkan apresiasi masyarakat lokal, seperti pada festival *dugderan* yang bisa menjadi platform yang efektif untuk meningkatkan kesadaran masyarakat maupun wisatawan tentang keberadaan dan kelezatan Roti Ganjel Rel dan juga nilai budaya di dalamnya. Inovasi dalam penyajian dan pemasaran Roti Ganjel Rel, tanpa menghilangkan keaslian dan cita rasanya, juga perlu dilakukan untuk menyesuaikan dengan preferensi konsumen masa kini.

Adanya temuan penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang pentingnya melestarikan warisan kuliner sebagai bagian dari identitas budaya suatu daerah. Penelitian ini menegaskan bahwa menjaga warisan kuliner bukan hanya tentang mempertahankan makanan, tetapi juga tentang melestarikan sejarah, tradisi, dan identitas budaya yang membentuk komunitas. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya sekadar memaparkan fakta-fakta terkait Roti Ganjel Rel, tetapi juga menawarkan dialektika keilmuan yang kaya dan sekaligus menginspirasi pemahaman yang lebih dalam tentang makna dan pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal dalam konteks globalisasi saat ini.

Kesimpulannya, penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan dalam upaya pelestarian Roti Ganjel Rel dan menekankan pentingnya mempertahankan warisan budaya sebagai bagian dari identitas dan sejarah Kota Semarang. Meski masih dikenal, banyak yang tidak memahami nilai historisnya, menunjukkan perlunya edukasi dan promosi lebih lanjut. Upaya pelestarian harus melibatkan sinergi antara pemerintah, komunitas, dan sektor swasta. Melalui strategi edukasi, promosi pariwisata kuliner, dan inovasi penyajian, diharapkan Roti Ganjel Rel dapat terus menjadi bagian penting dari identitas dan warisan budaya Kota Semarang. Melalui dokumentasi dan promosi yang tepat, Roti Ganjel Rel dapat terus hidup dan dikenal oleh generasi mendatang, tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kekayaan budaya dan sejarah kota yang harus dijaga dan dilestarikan agar tetap hidup dan dikenal oleh generasi mendatang.

### Daftar Pustaka

- Anugrah, K. (2018). Optimalisasi usaha kuliner di obyek wisata hiu paus desa botu barani kabupaten bone bolango, gorontalo. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3(2), 191-204. DOI: <https://doi.org/10.26905/jpp.v3i2.2463>
- Budianto, N. (2017). "Eksistensi kuliner tradisional ayam lodho di kabupaten trenggalek dan kontribusinya bagi pendidikan kewirausahaan". (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang). URL: <https://repository.um.ac.id/54983/>
- Candria, M. (2022). Pengantin semarangan: tradisi yang mesti di uri-uri. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 5(2), 37-45. DOI: <https://doi.org/10.14710/endogami.5.2.37-46>
- Creswell, J. W. (2010). *Research design: pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogyakarta: PT Pustaka Pelajar. URL: <http://library.stik-ptik.ac.id/detail?id=49156&lokasi=lokal>
- Fitri, S. B., & Khairina. (2023). "Kisah aunil, pembuat kue ganjel rel dugderan khas kota semarang". Diakses pada tanggal 22 Mei 2022 dari lama web kompas.com dengan URL: [https://regional.kompas.com/read/2023/02/08/060000578/kisah-aunil-pembuat-kue-ganjel-rel-dugderan-khas-kota-semarang-#google\\_vignette](https://regional.kompas.com/read/2023/02/08/060000578/kisah-aunil-pembuat-kue-ganjel-rel-dugderan-khas-kota-semarang-#google_vignette)
- Hadiati, T. L., & Utomo, D. T. B. (2020, April). Local people's political strength supporting dugderan tradition. In *ICISPE 2019: Proceedings of the 4th International Conference on Indonesian Social and Political Enquiries, ICISPE 2019, 21-22 October 2019, Semarang, Central Java, Indonesia* (p. 50). European Alliance for Innovation.
- Hermintoyo, M., Fauzan, N., & Maghfiroh, A. (2021). Potential and implementation of halal tourism during the covid-19 pandemic in semarang city. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 317, p. 01057). EDP Sciences.
- Hidayah, N. (2015). Teknik produser dalam program feature "tempoe doeloe" eps. roti ganjel rel legenderis semarang. Universitas Dian Nuswantoro. Diakses dari link URL: [http://eprints.dinus.ac.id/16672/1/jurnal\\_15687.pdf](http://eprints.dinus.ac.id/16672/1/jurnal_15687.pdf)

- Indarsih, F. R., Widayani, S., & Anis, S. (2021). Development of creative economy educational tour pocket books in semarang city. *Journal of Vocational and Career Education*, 6(2).
- Kepustakaan, D. (2014). Sugiyono, metode penelitian kombinasi (mixed methods), bandung: alfabeta, 2013. Jurnal JPM IAIN Antasari Vol, 1(2). URL: <https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/6861/1/COVER.pdf>
- Katuuk, O. M., Mewengkang, N., & Kalesaran, E. R. (2016). Peran komunikasi organisasi dalam meningkatkan eksistensi sanggar seni vox angelica. E-Journal "Acta Diurna," Volume (5), 1–10. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/actadiurnakomunikasi/article/view/13546/13132>
- Layliana, Lea. (2021). "3 cara simpan roti gambang, tahan hingga 2 bulan". URL: <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/19/121200675/3-cara-simpan-roti-gambang-tahan-hingga-2-bulan-> (diakses pada 22 Mei 2024).
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta*. Ugm Press.
- Lestari, N. S. (2020). Roti gambang, acculturation bread from betawi. *Journal of Indonesian tourism, hospitality and recreation*, 1-9. DOI: <https://doi.org/10.17509/jithor.v3i1.23468>
- Multazam, D. I., & Zein, P. R., & Joharis, M. (2022). Strategi komunikasi lintas budaya dalam mempertahankan eksistensi kuliner sebagai identitas budaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Communique*, 5(1), 1-10. DOI: <https://doi.org/10.62144/jikq.v5i1.87>
- Mustopa, M., & Wiratama, A. (2022). "Jamang sangsang" identitas laki-laki suku baduy, desa kanekes, kecamatan cibolenger, kabupaten lebak, banten. *Ekspresi dan Persepsi: Jurnal Ilmu Komunikasi*. DOI: <https://doi.org/10.33822/jep.v5i1.3398>
- McMillan, J.H and Schumacher, S. (2010). *Research in education*. New York: Longman, Inc.
- Official NET News. (2016). "Roti ganjel rel, kue manis legendaris asal semarang". URL: <https://youtu.be/ZUly26wDD2M?si=AufrRgMOyud1qZVW> Diakses pada 18 Mei 2024.
- Permata, T. W. I., & Kurniawan, A. (2024). Potensi makanan tradisional kue lapis (spikoe) sebagai daya tarik wisata kota surabaya. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 16306-16314.
- Prasanti, D. (2018). Penggunaan media komunikasi bagi remaja perempuan dalam pencarian informasi kesehatan. *LONTAR: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 6(1), 15-22. DOI: <https://doi.org/10.30656/lontar.v6i1.645>
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas budaya dan sosial pada makanan khas daerah: tinjauan terhadap perilaku konsumsi masyarakat muslim pada bulan ramadan di indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305-315. DOI: <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.25031>
- Rochmawati, N., Nailah, & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran jejak makanan khas semarang sebagai aset. *DIPOIPTEKS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, 3-5.
- Setiawan, Dhani. (2021). "Roti ganjel rel, riwayatmu dulu dan kini". URL: [https://timesindonesia.co.id/kuliner/370014/roti-ganjel-rel-riwayatmu-dulu-dan-kini#google\\_vignette](https://timesindonesia.co.id/kuliner/370014/roti-ganjel-rel-riwayatmu-dulu-dan-kini#google_vignette) (diakses 19 Mei 2024).
- Sugiyono, M. P. P. (2016). Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan r & d (cetakan ke-23). *Bandung: Alfabeta*.
- Suliyati, Titiek. (2015) "Dosen sejarah fib universitas diponegoro" semarang. URL: [http://eprints.dinus.ac.id/16601/1/jurnal\\_15591.pdf](http://eprints.dinus.ac.id/16601/1/jurnal_15591.pdf) (diakses 20 Mei 2024)
- Suraya, R. S., & Saputri, S. A. (2023). Eksistensi makanan tradisional kabuto pada etnik muna (studi di desa lamaeo kecamatan kabawo kabupaten muna). *LISANI: Jurnal Kelisanan, Sastra, dan Budaya*, 6(2), 80-85.
- Soekiman, D. (2000). *Kebudayaan indis dan gaya hidup masyarakat pendukungnya di jawa (abad xviii-medio abad xx)*". Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.
- Smith, Jen Rose. (2024). 50 of the world's best bread. Diakses dari laman web dengan URL: <https://edition.cnn.com/travel/article/world-50-best-breads/index.html> (diakses pada 21 Mei 2024)
- Turner, J., Aravena, M. Y., & Absari, J. (2011). "Sejarah rempah: dari erotisme sampai imperialisme". <https://cir.nii.ac.jp/crid/1130282272469277312>

- Udin, M., & Mukaromah (2015). "Teknik pengambilan gambar feature acara tempoe doeloe eps ganjel rel legendaris semarang". Universitas Dian Nuswantoro.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44. DOI: <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Weichart, G. (2014). Identitas minahasa: sebuah praktik kuliner. *Antropologi Indonesia*.
- Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of indonesian soto. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 27. DOI: <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z>
- Yuniasih, M. D. (2023). "Akulturasi makanan lokal belanda-indonesia sebagai daya tarik wisata gastronomi di kota bandung". Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Wikipedia. (2022). "Onbijtkoek". URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Onbijtkoek> (diakses pada 17 Mei 2024)
- Wikipedia. (2023). "Roti ganjel rel". URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Roti\\_ganjel\\_rel](https://id.wikipedia.org/wiki/Roti_ganjel_rel) (diakses pada 17 Mei 2024)