



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 2695-2716

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Tanggapan Masyarakat Semarang Tengah Terhadap Potensi Roti Gandjelrel Sebagai Kuliner Di Luar Masa Dugderan

Tiara Regina Sutandi¹, Irra Chrisyanti Dewi^{2✉}

Universitas Ciputra Surabaya

Email: irra.dewi@ciputra.ac.id^{2✉}

Abstrak

Roti gandjelrel merupakan roti khas Semarang Tengah yang memiliki tekstur sedikit bantat, roti ini memiliki bentuk seperti gandjelrel atau bantalan pada rel. Masyarakat di Semarang Tengah biasanya mengonsumsi roti ini ketika masa Dugderan karena dipercaya mampu membantu individu memperkuat diri selama bulan puasa. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tanggapan masyarakat Semarang Tengah terhadap potensi roti gandjelrel sebagai kuliner di luar masa Dugderan. Metode dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan wawancara dalam pengumpulan data. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan enam responden yang merupakan masyarakat asli Semarang Tengah yang berusia 17 hingga 50 tahun dan sudah pernah mengonsumsi roti gandjelrel minimal dua kali. Penelitian ini menunjukkan bahwa roti gandjelrel termasuk dalam makanan tradisional yang hampir punah dan kurang populer. Selanjutnya, rotigandjelrel memiliki tekstur yang unik karena memiliki rasa gula jawa dan kayu manis serta tesktur yang sedikit bantet sehingga roti ini berbeda dengan roti pada umumnya. Kemudian, roti gandjelrel juga memiliki kenangan tersendiri bagi konsumen tentang masa lalu dan roti gandjelrel cocok dikonsumsi pada waktu sore hari menjelang malam ketika hujan gerimis, dan secangkir teh hangat.

Kata Kunci: *Dugderan, Kuliner, Potensi, Roti Gandjelrel, Tanggapan.*

Abstract

Gandjelrel bread is a typical bread from Central Semarang City which has a slightly dense texture, this bread has a shape like a gandjelrel or sleeper on rails. People in Central Semarang City usually consume this bread during the Dugderan period because it is believed to be able to help individuals strengthen themselves during the fasting month. The purpose of this study was to find out the response of the people of Central Semarang to the potential of gandjelrel bread as a culinary outside of the Dugderan era. The method in this study is qualitative by using interviews in data collection. Data collection in this study was conducted with six respondents who are native people of Central Semarang City aged 17 to 50 years and have consumed gandjelrel bread at least twice. This research shows that gandjelrel bread is included in a traditional food that is almost extinct and less popular. Furthermore, gandjelrel bread has a unique texture because it has a taste of brown sugar and cinnamon and a slightly thick texture that makes this bread different from bread in general. Then, gandjelrel bread also has its own memories for consumers about the past and gandjelrel bread is suitable for consumption in the late afternoon when it is drizzling rain, and a cup of hot tea.

Keyword: *Culinary, Dugderan, Gandjelrel Bread, Potential, Responses*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan sebuah negara dengan berbagai macam julukan. Indonesia terkadang dapat disebut sebagai Zamrud Khatulistiwa, Negara Maritim, Negara Agraris, dan sebutan yang paling dikenal merupakan Negara Kepulauan. Indonesia disebut sebagai negara kepulauan ini karena memiliki bentuk dari sekian banyak gugusan atau tersusun dari beberapa pulau, bukan membentuk sebuah satu pulau besar atau hanya beberapa pulau, namun karena terdiri dari beribu-ribu pulau. Berdasarkan laman resmi Kompas tahun 2023, Kementerian Luar Negeri RI melansir bahwa Indonesia terdiri dari lima pulau utama besar, tiga puluh kepulauan kecil, dan 18.110 pulau-pulau kecil. Adapun penghuni di dalamnya hanya ada sekitar 6000 pulau dan sisanya tidak berpenghuni (Goodstats, 2022).

Dari banyaknya jumlah pulau di Indonesia hingga disebut sebagai negara kepulauan, Indonesia menjadi negara keenam di dunia sebagai negara dengan pulau terbanyak. Menurut Kompas tahun 2023, pulau-pulau yang dimiliki oleh negara Indonesia terletak di seberang garis khatulistiwa yang membentang luas setara dengan seperdelapan bumi. Yang mana, Indonesia menjadi sebuah negara dengan wilayah perairan luas dan lebih dari 3 juta kilometer persegi merupakan laut. Selain itu, Indonesia diproyeksikan memiliki 275,77 juta jiwa pada tahun 2022 berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) dan jumlah tersebut naik hingga 1,13% dibandingkan dengan tahun sebelumnya (Rizaty, 2022).

Dengan data tersebut Indonesia bahkan telah menjadi negara keempat di dunia dengan populasi terbanyak selama satu dekade terakhir.

Sehubungan dengan banyaknya jumlah populasi di Indonesia, tentu masyarakat memiliki keragaman dalam semua aspek kehidupan mulai dari budaya, agama, kebiasaan, dan lain sebagainya bahkan termasuk masalah perekonomian. Masyarakat juga memiliki banyak perbedaan terhadap masing-masing individu dalam menunjang kehidupan perekonomian mereka, seperti bekerja di bidang pelayaran, pendidikan, pemerintahan, dan bahkan yang paling banyak digeluti oleh masyarakat Indonesia yaitu bidang kuliner. Menurut BPS yang dipublikasikan pada tahun 2022, masyarakat Indonesia menggeluti usaha dalam bidang bisnis kuliner hingga muncul 11.223 data mengenai usaha kuliner (Goodstats, 2022). Sekian belas ribu usaha tersebut sebanyak 71,65% di antaranya restoran atau rumah makan, dan sebagian 2,40% berupa usaha katering, sisanya sebesar 25,95% masuk ke dalam kategori lain. Usaha kuliner sendiri digeluti oleh banyak masyarakat Indonesia karena manusia memang tidak dapat lepas dari kebutuhan utamanya yaitu kebutuhan primer. Sehingga, makanan dan minuman memang dibutuhkan untuk hidup.

Makanan merupakan zat yang pada dasarnya terdiri dari berbagai macam protein, karbohidrat, lemak, dan nutrisi lain yang digunakan tubuh untuk menopang pertumbuhan dan juga proses vital sekaligus menghasilkan energi atau biasa di sebut sebagai sumber energi manusia. Sumber energi manusia yang dibutuhkan ini kemudian menjadi sebuah kampanye yang dilakukan oleh pemerintah dan menjadi cukup dikenal seluruh masyarakat dengan sebutan "Empat Sehat Lima Sempurna" (Aeni, 2021). Artinya adalah manusia membutuhkan asupan gizi yang seimbang dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan juga buah. Adapun berbagai macam jenis makanan dimulai dari makanan segar, makanan olahan, dan juga makanan instan. Masyarakat memiliki berbagai macam cara, sehingga dapat menghadirkan suatu hidangan yang menarik dan dapat disesuaikan dengan kreativitas masing-masing contohnya adalah roti.

Roti sendiri sebenarnya merupakan makanan olahan tertua yang ada di dunia ini. Hal ini, dapat dibuktikan dari Sebelum Masehi yang lalu di Mesir yang menunjukkan adanya sisa atau dapat dikatakan sebagai residu dari tepung-tepung di permukaan batuan yang digunakan sebagai alat penumbuk pembuat makanan. Kemudian roti sendiri semakin berkembang ke seluruh dunia dan dikombinasikan dengan masing-masing cara yang unik berdasarkan budaya pembuatnya. Namun secara keseluruhan hingga masa kini, orang membayangkan roti adalah sebuah makanan dari olahan tepung terigu atau tepung

gandum. Di Indonesia, setiap pulau, setiap provinsi, bahkan setiap kota memiliki beberapa cara hingga resep berbeda dalam membuat roti sehingga menjadi khas tersendiri. Di salah satu kota terbesar di Indonesia yaitu Surabaya, dikenal memiliki khas roti jadul (zaman dahulu) yang diberi nama spikoe, di Labuan Bajo ada kompiang. Sama halnya dengan di kota Semarang Tengah juga memiliki roti khas yang disebut roti gandjelrel (Prajitno dan Minantyo, 2022).

Roti gandjelrel ini cukup menjadi legendaris mengingat sudah ada sejak zaman kolonial pemerintahan Belanda yang ada di Indonesia. Roti ini disebut banyak orang terinspirasi dari roti *ontbijtkoek*. Masyarakat Indonesia pada awalnya ingin membuat roti yang sama persis namun cukup kesulitan dalam proses pembuatannya karena bahan baku dari roti *ontbijtkoek* yang mahal lalu dengan ide kreatifnya masyarakat Indonesia mengganti bahan baku tersebut menggunakan gapek atau ketela, namun karena tidak terbuat dari tepung terigu maka rasa dari roti ini kurang enak hingga kemudian muncul hasil modifikasi berdasarkan cita rasa khas Indonesia yang diberi nama roti gandjelrel. Roti gandjelrel memiliki cita rasa manis dengan adanya aroma rempah-rempah. Nama gandjelrel ini konon tercipta karena bentuk roti yang mirip dengan penahan rel kereta api yang dalam Bahasa Jawa disebut "gandjelrel" (Wahyuningsih, 2020)



Gambar 1. Roti gandjelrel

Sumber: Google (2022)

Adapun sebutan nama lain untuk roti gandjelrel, orang-orang lebih mengenal roti ini dengan nama roti gambang. Roti gambang menjadi salah satu roti yang dinobatkan sebagai lima puluh roti terbaik di dunia berdasarkan CNN pada tahun 2019. Namun di Indonesia sendiri, tidak banyak masyarakat yang mengetahui adanya roti gandjelrel atau roti gambang ini sehingga menjadi roti yang cukup langka untuk ditemui. Selain itu, berdasarkan tekstur roti yang cukup sulit dikonsumsi, roti ini pada akhirnya menjadi jarang dikonsumsi (Wahyuningsih, 2020). Masyarakat di Kota Semarang Tengah sendiri akan

berbondong-bondong mengkonsumsi roti ini hanya pada saat masa Dugderan atau yang dikenal pada malam bulan Ramadhan, sebagai salah satu roti yang dipercaya mampu membantu setiap masing-masing individu memperkuat diri selama bulan puasa.

Berdasarkan penjelasan di atas dan pengalaman dari peneliti yang pernah mengkonsumsi roti gandjelrel atau roti gambang di Semarang Tengah. Peneliti ingin mengetahui tanggapan masyarakat di Kota Semarang Tengah mengenai potensi roti gandjelrel sehingga dapat dikonsumsi di luar waktu khasnya. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian pada objek dengan judul "Tanggapan Masyarakat Semarang Tengah Terhadap Potensi Roti Gandjelrel Sebagai Kuliner di Luar Masa Dugderan".

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif dapat diartikan sebagai penelitian yang menggunakan data deskriptif, dapat berupa lisan, tulisan, dan kata yang bersumber dari pelaku atau subjek yang sedang diamati (Sugiyono, 2019).

Orientasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah orientasi fenomenologis di mana pendalaman terhadap dua dimensi, yaitu : 1) dimensi yang pertama adalah apa yang dialami oleh informan atau subjek yang merupakan pengalaman terbaru yang dapat bersifat objektif dan fisik, dan 2) pada dimensi kedua merupakan tanggapan informan dalam menanggapi pengalaman tersebut yang dapat berupa penilaian, pendapat, harapan, catatan, dan pemahaman subjek terkait dengan fenomena yang sedang dialami sehingga hasilnya akan bersifat subjektif. Jenis penelitian yang akan digunakan adalah interaktif di mana peneliti mengumpulkan data secara langsung yang berasal dari informan. Sedangkan sifat pada penelitian ini adalah pengembangan di mana penelitian ini merupakan penambahan atau perubahan dari variabel atau indikator yang sudah ada pada penelitian terdahulu.

Dalam penelitian ini, *sampling* yang digunakan adalah teknik *purposive sampling* atau pengambilan sampel dengan menentukan kriteria tertentu (Ismail dan Purwani, 2021) karena peneliti telah menentukan kriteria informan yang merupakan masyarakat asli kelahiran Kota Semarang Tengah yang berusia 17 hingga 50 tahun dan sudah pernah mengkonsumsi roti gandjelrel minimal 2 kali dan bertempat tinggal di Semarang Tengah minimal dua tahun serta jumlah sampel yang dibutuhkan dalam penelitian ini yaitu enam sampel yang akan diwawancarai. Metode pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Makanan Tradisional

Tahap makanan tradisional, peneliti ingin mengetahui seberapa jauh informan mengetahui yang dimaksud dari makanan tradisional. Informan A1, A2, A3, dan A4 menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu dan menjadi turun menurun. Sedangkan, informan A5 menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan dari sebuah daerah yang juga diturunkan secara turun temurun hingga saat ini. Jawaban ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Suhandi *et al.*, 2019) yang menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu dan diwariskan secara turun temurun.

Informan lain seperti A6 menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan dari zaman dahulu yang ada hingga saat ini dan sulit untuk ditemui. Keenam informan tersebut menyatakan bahwa makanan tradisional contohnya dapat berupa kue lapis, klepon, gethuk, arem-arem, dan roti gandjelrel. Dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan zaman dahulu yang ada hingga saat ini namun keberadaannya sudah sulit ditemukan. Makanan tradisional juga merupakan makanan yang berasal dari sebuah daerah tertentu. Hal ini, juga didukung penelitian yang dilakukan oleh (Putri *et al.*, 2021) yang menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan suatu makanan yang berasal dari suatu daerah tertentu dan memiliki ciri khas serta ada sejak zaman dahulu dan secara turun temurun ada hingga saat ini.

2. Pengelompokan Makanan Tradisional

Tahap pengelompokan makanan tradisional, peneliti ingin mengetahui seberapa jauh informan mengetahui yang dimaksud dengan pengelompokan makanan tradisional. Pengelompokan makanan tradisional terbagi menjadi tiga yaitu makanan tradisional yang hampir punah, kurang populer, dan populer. Pengelompokan pertama mengenai makanan tradisional yang hampir punah, informan A1 dan A2 memberi contoh roti gandjelrel sebagai makanan tradisional yang hampir punah. Informan A3 mengatakan bahwa makanan tradisional hampir punah adalah makanan tradisional yang mulai jarang ditemui di pasaran seperti contohnya semar mendem. Informan A4 mengatakan bahwa makanan tradisional hampir punah adalah makanan tradisional yang sudah diwariskan turun-temurun, namun kalah bersaing dengan makanan zaman sekarang, seperti contohnya nasi tiwul. Informan A5 memberi contoh lidah kucing dan roti zebra sebagai

makanan tradisional yang hampir punah. Informan A6 memberi contoh kue ranggi dan celorot sebagai makanan tradisional yang hampir punah.

Pengelompokan makanan tradisional yang berikutnya adalah makanan tradisional yang kurang populer. Informan A1 dan A2 memberi contoh roti gandjelrel sebagai makanan tradisional yang kurang populer. Informan A3 memberi contoh lidah kucing sebagai makanan tradisional yang kurang populer karena sudah mulai jarang dikonsumsi dan dijumpai di pasaran. Informan A4 mengatakan bahwa makanan tradisional yang kurang populer disebabkan oleh makanan zaman sekarang yang memiliki banyak jenis. Contoh makanan tradisional yang kurang populer menurut informan A4 adalah gudeg, karena menurutnya tidak semua orang suka gudeg. Informan A5 memberi contoh gandos sebagai makanan tradisional yang kurang populer. Informan A6 mengatakan bahwa makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan yang masih bisa ditemui dengan jarang, dan tidak banyak orang yang tahu, seperti contohnya nasi tiwul.

Pengelompokan makanan tradisional yang terakhir adalah makanan tradisional yang populer. Informan A1 memberi contoh klepon sebagai makanan tradisional yang populer karena informan A1 mengetahui klepon dan suka untuk mengonsumsi klepon. Informan A2 memberi contoh kue putu, arem-arem, dan klepon sebagai makanan tradisional yang populer. Informan A3 memberi contoh klepon sebagai makanan tradisional yang populer karena masih sering dikonsumsi oleh informan dan sering dijumpai di pasaran. Informan A4 mengatakan bahwa makanan tradisional yang populer adalah makanan tradisional yang sudah ada sejak dulu, yang hingga sekarang masih banyak peminatnya seperti contohnya rendang. Informan A5 memberi contoh klepon dan kue putu sebagai makanan tradisional yang populer. Informan A6 mengatakan bahwa makanan tradisional yang populer adalah makanan yang sering ditemui, sering dijual, dan masih banyak dikonsumsi seperti contohnya klepon dan kue putu.

Berdasarkan tanggapan keenam informan tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional hampir punah merupakan sebuah makanan tradisional yang mulai jarang ditemui di pasaran serta telah kalah bersaing dengan makanan zaman sekarang. Contoh dari makanan tradisional yang hampir punah adalah kue ranggi, celorot, dan semar mendem. Kemudian, untuk makanan tradisional yang kurang populer merupakan makanan tradisional yang sudah mulai jarang dikonsumsi dan dijumpai di pasaran, contohnya seperti lidah kucing, gudeg, dan nasi tiwul. Yang terakhir, untuk makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang masih sering dijumpai dan sering dikonsumsi oleh masyarakat yang hingga kini masih memiliki peminat yang banyak,

contohnya seperti klepon, kue putu, dan rendang. Hal ini, juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Parantika dan Jenica (2022) yang menyatakan bahwa makanan tradisional yang hampir punah merupakan makanan tradisional yang jarang ditemui di pasaran dan cenderung sulit untuk didapatkan. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Farzy (2022) juga menyatakan bahwa makanan tradisional yang kurang populer merupakan makanan tradisional yang sudah jarang dikonsumsi dan jarang diketahui oleh masyarakat secara luas. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan Harsana dan Triwidayati (2020) menyatakan bahwa makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang masih sering dikonsumsi oleh masyarakat dan keberadaannya masih sering dijumpai.

3. Tanggapan

a. Faktor Fisiologis

Tahap faktor fisiologis, peneliti ingin mengetahui faktor fisiologis dari roti gandjelrel yang diketahui oleh informan. Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A1 adalah roti yang mencolok tekstur kerasnya, diberi nama gandjelrel karena memiliki bentuk seperti gandjelrel, persegi panjang, keras, dan di atasnya diberikan taburan wijen. Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A2 adalah banyak masyarakat yang menyebutkan bahwa roti gandjelrel memiliki tekstur yang keras, namun menurut informan teksturnya lebih ke arah padat.

Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A3 adalah roti ini mampu menarik perhatian masyarakat karena memiliki rasa dan tekstur yang unik. Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A4 adalah roti yang sebenarnya unik karena teksturnya yang keras, sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama dan usaha untuk mengunyahnya. Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A5 adalah roti ini memiliki tekstur yang unik dan padat, memiliki rasa seperti gula jawa, kayu manis, dan mungkin ada kandungan jahenya. Faktor fisiologis roti gandjelrel menurut informan A6 adalah roti ini terkenal dengan rasa yang manis, tekstur yang agak keras, namun masih bisa dikonsumsi.

Berdasarkan tanggapan keenam informan, dapat disimpulkan bahwa pada tahapan faktor fisiologis roti gandjelrel merupakan roti yang mencolok karena teksturnya yang keras dan memiliki bentuk seperti gandjelrel dan membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengunyahnya, serta roti ini memiliki rasa seperti gula jawa dan kayu manis. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Prajitno dan Minantyo (2022) yang menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki tekstur yang keras, seperti bantalan rel kereta api dan padat serta pada zaman saat ini cenderung sulit untuk dijumpai.

b. Faktor Perhatian

Tahap faktor perhatian, peneliti ingin mengetahui faktor perhatian yang dirasakan oleh informan terhadap roti gandjelrel. Faktor perhatian yang dirasakan informan A1 adalah roti gandjelrel menarik perhatian bukan dari bentuknya, namun dari namanya yang membuat informan tertarik untuk mengkonsumsi roti gandjelrel. Faktor perhatian yang dirasakan informan A2 adalah rasa penasaran terhadap rasa roti gandjelrel dan bukan dari bentuknya karena dinilai oleh informan kurang menarik. Faktor perhatian yang dirasakan informan A3 adalah karena rasa dan tekstur roti gandjelrel yang menarik. Faktor perhatian yang dirasakan informan A4 adalah dari omongan orang lain yang mengatakan bahwa roti itu keras, sehingga informan ingin mencoba seberapa keras roti gandjelrel ini. Faktor perhatian yang dirasakan informan A5 adalah karena adanya taburan wijen di atas roti gandjelrel yang membuat roti gandjelrel kelihatan lumayan enak. Faktor perhatian yang dirasakan informan A6 adalah dari nama roti gandjelrel yang unik dan tidak terbiasanya informan dalam memakan makanan roti seperti roti gandjelrel yang menyebabkan informan ingin mencoba roti gandjelrel.

Berdasarkan keenam tanggapan informan, dapat disimpulkan pada tahap faktor perhatian, dapat disimpulkan bahwa roti gandjelrel menarik perhatian dari segi namanya sehingga konsumen tertarik untuk mengkonsumsi, kemudian tekstur dari roti gandjelrel yang unik karena keras dan berbeda dengan roti pada umumnya sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mencoba. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Indarsih *et al.*, (2021) dimana dalam penelitian ini menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki tekstur yang unik dan berbeda pada roti pada umumnya di zaman saat ini karena tekstur roti gandjelrel yang keras dan berbentuk persegi. Hal ini, juga didukung penelitian yang dilakukan oleh (Dewantara, 2020) yang menyatakan bahwa sebuah tempat pasti memiliki daya tarik yang dapat menarik perhatian konsumen khususnya dalam hal kuliner, roti gandjelrel dapat menarik minat perhatian wisatawan yang berasal dari luar Kota Semarang Tengah karena teksturnya yang unik dan berbeda pada roti yang berada di luar Kota Semarang Tengah.

c. Faktor Minat

Tahap faktor minat, peneliti ingin mengetahui faktor minat yang dirasakan oleh informan terhadap roti gandjelrel. Faktor yang menarik minat menurut informan A1 adalah informan sering mengonsumsi roti gandjelrel pada saat masa kecil sehingga minat untuk mengonsumsi roti gandjelrel adalah untuk mengenang masa kecil dulu. Faktor yang menarik minat menurut informan A2 adalah roti ini kurang dikenal oleh masyarakat

sehingga kebanyakan ingin mengetahui dan mengenal roti gandjelrel. Faktor yang menarik minat menurut informan A3 adalah roti ini memiliki rasa dan tekstur yang unik. Faktor yang menarik minat menurut informan A4 adalah roti ini dapat digunakan menjadi variasi makanan. Faktor yang menarik minat menurut informan A5 adalah banyaknya orang yang sering menyebutkan nama roti gandjelrel, dan seringnya nama roti gandjelrel disebutkan di pelajaran sekolah mengenai sejarah makanan yang membuat informan tertarik untuk mencoba. Faktor yang menarik minat menurut informan A6 adalah rasa dari roti ini yang khas, rasa penasaran untuk ingin tahu rasanya yang memiliki citarasa tersendiri.

Berdasarkan tanggapan keenam informan, terkait dengan tahap faktor minat dapat disimpulkan bahwa konsumen tertarik untuk mengkonsumsi roti gandjelrel diluar masa Dugderan adalah untuk mengenang masa kecil dan roti ini sering disebut ketika pembelajaran di sekolah sehingga konsumen tertarik untuk mengkonsumsi serta roti ini memiliki rasa yang khas. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Candria (2021) yang menyatakan bahwa roti gandjelrel merupakan roti legendaris dan merupakan makanan tradisional khas Semarang sehingga makanan ini sudah ada sejak lama dan tentunya akan membuat sebuah kenangan tersendiri bagi sebagian masyarakat. Roti gandjelrel memiliki sebuah kenangan dan sejarah masing-masing dalam keberadaannya dan masyarakat ingin mengkonsumsi roti gandjelrel karena selain ingin mencoba juga ingin mengetahui bagaimana sejarah dibalik kuliner tradisional ini. Hal ini, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (King, 2020) yang menyatakan bahwa wisatawan tertarik terhadap sebuah kuliner sebuah daerah karena tertarik dan ingin mengetahui sejarah dibalik kuliner tersebut.

d. Faktor Kebutuhan yang Searah

Tahap faktor kebutuhan yang searah, peneliti ingin mengetahui faktor kebutuhan yang searah dengan informan terhadap roti gandjelrel. Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A1 adalah waktu memakan roti gandjelrel dapat dilakukan pada waktu sore hari, hujan gerimis, dan ditemani dengan secangkir teh hangat. Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A2 adalah memakan roti gandjelrel dapat dilakukan pada pagi hari untuk mengganjal perut saat sarapan. Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A3 adalah memakan roti gandjelrel dapat dilakukan pada waktu pagi hari atau sore hari menjelang makan malam karena dapat dijadikan ganjalan perut lapar sebelum makan malam.

Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A4 adalah memakan roti gandjelrel dapat dilakukan kapan saja, namun pada umumnya roti ini pas dimakan saat *snack time*. Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A5 adalah memakan roti gandjelrel pas dilakukan di pagi atau sore hari. Jika dimakan di pagi hari, dapat cukup mengisi perut saat tidak ingin makan sarapan terlalu banyak. Jika dimakan di sore hari, dapat dimakan sambil minum teh atau minum kopi. Faktor kebutuhan yang searah dengan informan A6 adalah memakan roti gandjelrel pas dilakukan di pagi hari karena teksturnya yang agak keras dapat mengganjal perut waktu sarapan, sehingga memakan sedikit roti gandjelrel sudah dapat mengenyangkan.

Berdasarkan tanggapan keenam informan, terkait dengan tahap faktor kebutuhan yang searah, dapat disimpulkan bahwa roti gandjelrel cocok dikonsumsi pada waktu sore hari, hujan gerimis serta dengan secangkir teh hangat. Roti gandjelrel juga dapat dikonsumsi pada waktu pagi hari atau sore hari menjelang makan malam. Roti gandjelrel dianggap lebih cocok dikonsumsi untuk membantu mengganjal perut yang lapar karena memiliki tekstur yang agak keras. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuningsih (2020) yang menyatakan bahwa roti gandjelrel cenderung cocok dinikmati pada waktu sore hari dengan suasana yang sejuk dan cuaca tidak panas.

e. Faktor Ingatan dan Pengalaman

Tahap faktor ingatan dan pengalaman, peneliti ingin mengetahui faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan informan terhadap roti gandjelrel. Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan oleh informan A1 teringatnya masa kecil informan A1, karena orangtua informan terkadang membuat roti gandjelrel. Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan oleh informan A2 adalah pada saat pertama kali mencoba roti gandjelrel, dirasakan roti ini memiliki rasa yang unik meskipun tidak didukung oleh tampilan yang menarik. Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan oleh informan A3 pada saat mencoba roti gandjelrel adalah roti ini memiliki rasa yang menarik dan tekstur yang unik.

Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan oleh informan A4 adalah waktu pertama kali konsumsi roti gandjelrel yang membuat informan bingung terhadap tekstur roti gandjelrel yang keras atau tidak keras. Namun, setelah dicoba ternyata tidak terlalu keras. Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan oleh informan A5 adalah saat pertama mencoba roti gandjelrel, terdapat perasaan sedikit kaget terhadap rasanya karena informan A5 tidak pernah merasakan rasa roti yang seperti itu. Rasa roti yang dirasakan informan A5 adalah seperti rasa zaman dahulu. Faktor ingatan dan pengalaman yang dirasakan informan A6 adalah peristiwa pertama kali mencoba roti gandjelrel waktu

masih bersekolah di SMP, saat itu ibu informan A6 membeli roti gandjelrel untuk keluarganya mencoba.

Berdasarkan tanggapan keenam informan, terkait dengan faktor ingatan dan pengalaman, dapat disimpulkan bahwa informan teringat masa kecil di mana ketika orang tua membuat roti gandjelrel, selanjutnya informan juga menyatakan bahwa rasa roti gandjelrel mengingatkan pada masa tertentu sehingga informan ingin mengkonsumsi lagi di lain waktu. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Parantika dan Jenica (2022) di mana penelitian ini menyatakan bahwa roti gandjelrel merupakan roti khas Semarang yang merupakan peninggalan Belanda sehingga roti ini memiliki sebuah kenangan masa tertentu sehingga beberapa konsumen ingin mengenang sebuah masa dengan mengkonsumsi roti gandjelrel.

f. Faktor Suasana Hati

Tahap faktor suasana hati, peneliti ingin mengetahui faktor suasana hati yang dirasakan informan terhadap roti gandjelrel. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A1 saat memakan roti gandjelrel adalah senang karena bisa mengingat masa kecil dahulu. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A2 adalah senang saat mengonsumsi roti gandjelrel. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A3 adalah senang saat mengonsumsi roti gandjelrel karena bisa merasakan roti tersebut lagi meskipun sudah jarang dan sulit untuk ditemui di pasaran. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A4 adalah kaget, karena ternyata roti gandjelrel tidak terlalu keras, cukup bisa dimakan, dan rasanya juga enak. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A5 adalah perasaan kaget dengan rasanya karena tidak pernah merasakan rasa roti seperti itu yang rasanya seperti rasa roti zaman dahulu. Faktor suasana hati yang dirasakan informan A6 adalah kaget saat pertama kali memakan roti gandjelrel karena teksturnya yang tidak biasa, namun setelah dimakan terus-menerus rasanya menjadi enak.

Berdasarkan tanggapan keenam informan, terkait dengan tahap faktor suasana hati, dapat disimpulkan bahwa informan senang mengkonsumsi roti gandjelrel karena dapat mengingat masa kecil dan terdapat perasaan senang ketika mengkonsumsi meskipun pada saat ini roti gandjelrel sudah sulit dan jarang untuk ditemui, kemudian roti gandjelrel juga memiliki tekstur yang tidak biasa sehingga menjadikan informan kembali penasaran di kemudian hari untuk mengkonsumsinya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Indarsih *et al.*, (2021) yang menyatakan bahwa pada saat ini roti gandjelrel sudah sulit dan cenderung jarang ditemui serta memiliki tekstur yang unik menjadikan masyarakat ingin mencoba.

g. Faktor Ukuran dan Penempatan Objek

Tahap faktor ukuran dan penempatan objek, peneliti ingin mengetahui faktor ukuran dan penempatan objek. Faktor ukuran dan penempatan objek yang dirasakan oleh informan A1 saat mengkonsumsi roti gandjelrel adalah kurangnya minat karena merasa bahwa banyak masyarakat yang belum mengetahui apa itu roti gandjelrel. Selanjutnya, informan A2 menyatakan bahwa minat masyarakat dianggap kurang namun masih terdapat beberapa masyarakat yang mengetahui roti gandjelrel. Kemudian, untuk informan A3 merasakan faktor ukuran dan penempatan objek di mana roti gandjelrel masih memiliki peminat meskipun tidak terlalu banyak diluar masa Dugderan karena masih terdapat masyarakat yang ingin mengetahui rasa dari roti gandjelrel. Selanjutnya, pada informan A4 menyatakan terkait faktor ukuran dan penempatan objek di mana roti gandjelrel masih memiliki peminat meskipun tidak terlalu banyak karena roti gandjelrel dianggap sebagai makanan tradisional melihat konsumen pada saat ini lebih mementingkan cita rasa roti dengan tekstur yang lembut dan memiliki rasa yang enak. Untuk informan A5 menyatakan bahwa roti gandjelrel cenderung memiliki peminat dari golongan orang tua di mana orang tua dapat mengingat rasa tradisional dari roti gandjelrel. Terakhir, untuk informan A6 berpendapat bahwa terdapat sebagian orang yang masih memiliki minat terhadap roti gandjelrel dan terdapat sebagian masyarakat yang sudah tidak berminat, untuk masyarakat di luar Kota Semarang Tengah cenderung berminat karena ingin mencoba rasa dari roti gandjelrel, namun untuk masyarakat Kota Semarang Tengah sendiri cenderung tidak berminat karena telah mengetahui rasa dari roti gandjelrel.

Dari jawaban keenam informan tersebut, dapat disimpulkan bahwa pada saat ini masih terdapat masyarakat yang berminat terhadap roti gandjelrel, namun di sisi lain juga terdapat masyarakat yang berkurang minatnya. Masyarakat yang berminat terhadap roti gandjelrel merupakan masyarakat yang ingin mencoba seperti masyarakat di luar Kota Semarang Tengah atau masyarakat seperti orang tua yang ingin merasakan sensasi rasa khas dari roti gandjelrel. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2020) dimana roti gandjelrel pada saat ini sudah mengalami banyak penurunan minat oleh masyarakat, sehingga roti gandjelrel cenderung sulit ditemui.

h. Warna dari Sebuah Obyek

Tahap faktor warna dari sebuah objek, peneliti ingin mengetahui faktor warna dari objek roti gandjelrel. Faktor warna dari objek roti gandjelrel yang dirasakan oleh informan A1 adalah roti gandjelrel memiliki bentuk persegi panjang di mana memiliki warna coklat

dan bagian atasnya memiliki taburan wijen serta memiliki paras yang unik. Selanjutnya, informan A2 berpendapat bahwa roti gandjelrel memiliki bentuk kotak dan tekstur yang sedikit bantet. Kemudian, terkait dengan faktor warna dari roti gandjelrel informan A3 berpendapat bahwa roti gandjelrel memiliki bentuk seperti roti pada umumnya yaitu kotak dan warna yang cenderung kurang menarik. Namun, informan A4 berpendapat bahwa roti gandjelrel memiliki bentuk dan warna seperti kue brownies dan dipotong kotak-kotak, sehingga langsung dapat dikonsumsi. Selanjutnya, untuk informan A5 berpendapat bahwa roti gandjelrel serupa dengan *carrot cake* namun memiliki tekstur warna yang lebih coklat. Kemudian, informan A6 berpendapat bahwa roti gandjelrel memiliki bentuk yang panjang, memiliki warna coklat tua dan memiliki taburan wijen.

Dari keenam jawaban informan yang ada, dapat disimpulkan bahwa roti gandjelrel memiliki tekstur yang sedikit bantet, memiliki bentuk kotak dan warna yang coklat cenderung gelap serta memiliki taburan wijen di atas roti tersebut. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuningsih (2020) di mana menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki tekstur yang batet dan warna coklat yang cenderung gelap serta memiliki bentuk seperti bantalan ganjelrel.

i. Faktor Keunikan dan Kekontrasan

Tahap faktor keunikan dan kekontrasan, peneliti ingin mengetahui faktor keunikan dan kekontrasan dari roti gandjelrel. Informan A1 menyatakan terkait dengan faktor keunikan dan kekontrasan di mana roti gandjelrel memiliki tekstur yang keras dibandingkan roti pada umumnya yang memiliki tekstur lembut serta memiliki nama yang unik. Selanjutnya, informan kedua atau A2 menyatakan bahwa faktor keunikan dan kekontrasa yang dirasakan adalah banyaknya orang yang ingin mengetahui roti gandjelrel yang termasuk pada makanan tradisional. Untuk informan A3 menyatakan faktor keunikan dan kekontrasan roti gandjelrel terletak dari segi rasa yang dianggap cukup unik. Kemudian, informan A4 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki keunikan pada teksturnya yang lebih padat dibandingkan roti pada umumnya. Informan yang kelima atau A5 menyatakan bahwa keunikan roti gandjelrel terletak pada rasa gula dan kayu manis pada roti gandjelrel yang cenderung kuat dan rasa kayu manis berbeda dengan roti pada umumnya seperti pada roti *croissant*. Untuk informan terakhir, A6 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki keunikan di mana teksturnya yang keras dan menjadikan masyarakat kurang familiar dengan tekstur yang dimiliki.

Berdasarkan keenam pendapat informan yang ada, dapat disimpulkan bahwa faktor keunikan dan kekontrasan yang dimiliki oleh roti gandjelrel adalah tekstur yang cenderung

keras dan tidak dimiliki oleh roti pada umumnya yang memiliki tekstur lembut, kemudian roti gandjelrel juga dianggap memiliki rasa yang unik seperti kayu manis yang cenderung kuat dan tidak seperti roti pada umumnya sehingga menjadikan roti gandjelrel memiliki keunikan dan khas tersendiri dibandingkan roti pada masa kini. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2020) yang menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki keunikan dimana berbentuk persegi dan memiliki rasa yang kuat pada kayu manis dan gula merah yang membedakan roti gandjelrel dengan roti pada umumnya di zaman modern ini.

j. Faktor Intensitas dan Kekuatan

Tahap faktor intensitas dan kekuatan, peneliti ingin mengetahui faktor intensitas dan kekuatan dari roti gandjelrel. Informan yang pertama yaitu A1 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki kekuatan dibandingkan roti pada umumnya dimana teksturnya yang keras, sehingga menjadikan perbedaan di antara roti lainnya. Informan A2 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki harga yang tidak mahal dan rasa yang enak sehingga dapat dinikmati oleh sebagian besar masyarakat. Selanjutnya, informan A3 menyatakan bahwa roti gandjel rel memiliki kekuatan di mana banyak masyarakat yang tetap mencari dan mengonsumsi roti gandjelrel. Kemudian, informan A4 menyatakan roti gandjelrel memiliki kekuatan di mana rasa penasaran masyarakat di mana banyak masyarakat yang ingin mencoba seperti apa tekstur kerasnya roti gandjelrel seperti apa yang diperbincangkan banyak orang. Selanjutnya, untuk informan A5 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki khas setelah sekali makan di mana pada hari selanjutnya menimbulkan rasa keinginan untuk menikmati lagi, rasa dan teksur dari roti gandjelrel seperti brownies, namun brownies cenderung memiliki tekstur yang cakey, roti gandjelrel juga memiliki rasa yang khas dengan roti zaman dahulu. Terakhir, untuk informan A6 menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki bau rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis yang menonjol.

Dari keenam informan tersebut, dapat disimpulkan terkait dengan faktor intensitas dan kekuatan dimana roti gandjelrel memiliki kekuatan di mana memiliki tekstur yang keras dan tidak dimiliki oleh roti pada umumnya, kemudian roti gandjelrel dianggap dapat memberikan sensasi ketagihan pada informan di mana ketika setelah makan, pada hari berikutnya informan merasakan adanya rasa ingin mengonsumsi lagi, kemudian informan juga menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki bau rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis yang khas pada roti gandjelrel dan tidak dimiliki oleh roti pada umumnya. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuningsih (2020) yang menyatakan bahwa roti gandjelrel merupakan kuliner tradisional khas Semarang yang menjadikan

orang ketagihan karena rasanya yang unik. Selanjutnya Lestari (2020) juga menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki rasa yang khas seperti kayu manis.

k. Faktor Gerakan atau *Motion*

Tahap faktor gerakan atau *motion*, peneliti ingin mengetahui faktor gerakan atau *motion* dari roti gandjelrel. Informan yang pertama, terkait dengan faktor gerakan atau *motion*, roti gandjelrel memiliki nama yang menarik namun harus tetap dipopulerkan karena masih banyak anak muda yang belum mengetahui roti gandjelrel. Selanjutnya, informan A2 menyatakan bahwa roti gandjelrel sudah termasuk dalam makanan tradisional dan masih banyak masyarakat yang tertarik karena memiliki rasa yang unik dan enak. Kemudian untuk informan ketiga, A3 menyatakan bahwa roti gandjelrel dapat menarik perhatian orang lain dari segi rasa meskipun dari segi bentuk kurang menarik. Informan keempat, A4 menyatakan bahwa roti gandjelrel dapat menarik perhatian konsumen dari segi rasa yang unik seperti adanya rasa kayu manis dan tekstur roti yang padat. Kemudian, informan A5 menyatakan bahwa roti gandjelrel dapat menarik perhatian dari mulut ke mulut khususnya untuk masyarakat yang belum pernah mencoba roti gandjelrel. Yang terakhir, informan A6 menyatakan bahwa roti gandjelrel dapat menarik perhatian masyarakat karena tekstur dan rasa yang perlu dicoba oleh masyarakat.

Berdasarkan jawaban keenam informan tersebut, terkait dengan faktor gerakan atau *motion* dapat disimpulkan bahwa roti gandjelrel dapat menarik konsumen meskipun termasuk dalam kategori makanan tradisional karena memiliki rasa dan tekstur yang unik dan tidak dimiliki oleh roti lainnya di masa saat ini, seperti memiliki rasa yang khas dengan adanya kayu manis dan tekstur roti yang padat sehingga dapat menarik perhatian masyarakat untuk mencoba dan mengonsumsi roti gandjelrel di masa modern ini dan diluar masa dugderan. Hal ini, sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Hermintoyo *et al.*, (2021) di mana dalam penelitiannya menyatakan bahwa roti gandjelrel memiliki rasa dan tekstur yang unik sehingga dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi dan mencoba. Roti gandjelrel merupakan sebuah kuliner khas Kota Semarang yang memiliki tekstur unik sehingga dapat menarik minat wisatawan luar Kota Semarang untuk datang dan mencicipi kuliner ini, roti gandjelrel juga memiliki potensi untuk dikembangkan dan berinovasi. Hal ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan (Juliana, 2019) dimana wisata kuliner dalam sebuah daerah memiliki potensi yang beda untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai daya tarik dan menambah minat wisatawan. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Niedbala *et*

al., (2020) dimana menyatakan bahwa banyak wisatawan yang mencari kuliner lokal karena adanya daya tarik tersendiri.

4. Penutup

Tahapan penutup atau saran, peneliti ingin mengetahui saran yang diberikan informan terhadap roti gandjelrel di luar masa dugderan. Informan yang pertama, A1 menyatakan bahwa roti gandjelrel sebaiknya tidak memiliki tekstur yang terlalu keras dan sebaiknya dipopulerkan kembali terutama di Kota Semarang Tengah karena roti gandjelrel merupakan makanan khas Kota Semarang Tengah. Selanjutnya, informan A2 menyatakan bahwa sebaiknya roti gandjelrel berinovasi dengan bentuk yang lebih dapat menarik konsumen. Untuk informan ketiga, A3 memberikan saran di mana sebaiknya roti gandjelrel lebih meningkatkan jumlah produknya agar lebih dapat menjangkau peminatnya. Kemudian, informan A4 memberikan saran agar roti gandjelrel dapat mengubah bentuk agar lebih menarik dan bagus karena pada zaman saat ini banyak masyarakat yang memiliki perspektif terkait dengan keindahan dan bentuk secara fisik. Untuk informan yang kelima, A5 memberikan saran sebaiknya roti gandjelrel memberikan inovasi varian rasa yang lebih modern atau inovasi dalam hal bentuk tanpa mengubah rasa khas dari roti gandjelrel. Terakhir, untuk informan keenam, memberikan saran sebaiknya roti gandjelrel melakukan inovasi dengan memperkenalkan pada masyarakat di luar Kota Semarang Tengah.

Berdasarkan jawaban keenam informan tersebut, dapat ditarik kesimpulan terkait dengan saran yang diberikan pada roti gandjelrel di mana sebaiknya roti gandjelrel melakukan inovasi terkait dengan bentuk dan rasa di mana menciptakan sebuah bentuk yang dapat menarik masyarakat dan memberikan inovasi rasa yang lebih modern dan sesuai dengan zaman saat ini tanpa mengubah rasa khas dari roti gandjelrel serta sebaiknya lebih banyak memperkenalkan kepada masyarakat di luar Kota Semarang Tengah agar lebih dikenal dengan luas.

SIMPULAN

Makanan tradisional merupakan makanan zaman dahulu yang ada hingga saat ini namun keberadaannya sudah sulit ditemukan. Roti Gandjelrel dikategorikan sebagai makanan tradisional hampir punah dan kurang populer karena mulai jarang ditemui di pasaran dan jarang dikonsumsi masyarakat.

Tanggapan masyarakat Semarang Tengah terkait dengan potensi roti gandjelrel sebagai kuliner di luar masa Dugderan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Roti gandjelrel berdasarkan faktor fisiologis merupakan roti yang mencolok karena teksturnya yang keras dan memiliki bentuk seperti gandjelrel serta roti ini memiliki rasa seperti gula jawa dan kayu manis.
2. Roti gandjelrel berdasarkan faktor perhatian dapat menarik perhatian dari segi namanya kemudian tekstur dari roti gandjelrel yang unik karena keras dan berbeda dengan roti pada umumnya, sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mencoba.
3. Roti gandjelrel berdasarkan faktor minat adalah untuk mengenang masa kecil dan roti ini sering disebut ketika pembelajaran di sekolah, sehingga konsumen tertarik untuk mengkonsumsi serta roti ini memiliki rasa yang khas.
4. Roti gandjelrel berdasarkan faktor kebutuhan cocok dikonsumsi pada waktu sore hari, hujan gerimis serta dengan secangkir teh hangat. Roti gandjelrel juga dapat dikonsumsi pada waktu pagi hari atau sore hari menjelang makan malam.
5. Roti gandjelrel berdasarkan faktor ingatan dan pengalaman adalah ketika orang tua membuat roti gandjelrel, selanjutnya masyarakat juga menyatakan bahwa rasa roti gandjelrel mengingatkan pada masa tertentu.
6. Roti gandjelrel berdasarkan faktor suasana hati di mana masyarakat merasa senang dapat mengingat masa kecil dan terdapat perasaan senang ketika mengkonsumsi meskipun pada saat ini roti gandjelrel sudah sulit dan jarang untuk ditemui, kemudian roti gandjelrel juga memiliki tekstur yang tidak biasa.
7. Roti gandjelrel berdasarkan faktor ukuran dan penempatan objek merupakan masyarakat yang memiliki minat terhadap roti gandjelrel adalah masyarakat di luar Kota Semarang Tengah yang ingin mencoba.
8. Roti gandjelrel berdasarkan faktor warna adalah roti gandjelrel memiliki warna yang coklat cenderung gelap serta memiliki taburan wijen di atas roti tersebut.
9. Roti gandjelrel berdasarkan faktor keunikan dan kontrasan adalah tekstur yang cenderung keras dan tidak dimiliki oleh roti pada umumnya, memiliki rasa yang unik seperti kayu manis yang cenderung kuat dan tidak seperti roti pada umumnya.
10. Roti gandjelrel berdasarkan faktor intensitas dan kekuatan di mana roti gandjelrel memiliki bau rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis yang khas pada roti gandjelrel dan tidak dimiliki oleh roti pada umumnya.
11. Roti gandjelrel berdasarkan faktor gerakan atau *motion* adalah roti gandjelrel dapat menarik konsumen meskipun termasuk dalam kategori makanan tradisional karena memiliki rasa dan tekstur yang unik dan tidak dimiliki oleh roti lainnya di masa saat ini, seperti memiliki rasa yang khas dengan adanya kayu manis dan tekstur roti yang padat

sehingga dapat menarik perhatian masyarakat untuk mencoba dan mengkonsumsi roti gandjelrel di masa modern ini dan di luar masa dugderan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aangraini, F., & Ibrahim, M. (2020). Tanggapan Pengunjung pada Objek Wisata Air Panas Hapanasan Kabupaten Rokan Hulu, 7(2).
- Apriawan, A., & Ningsih, P, D. (2019). Urgensi Pendidikan Demokrasi dan Multikultural Bagi Masyarakat Plural. *JUPE: Jurnal Pendidikan Mandala*. *JUPE: Jurnal Pendidikan Mandala*, 4(5), 276–280.
- Astuti, P, R, E., & Baysha, H, M. (2022). Validasi Media Pop-Up Book Materi Mengenal Anatomi. 3(3), 294–301.
- Candria, M. (2022). Pengantin Semarang Tengahan: Tradisi yang Mesti di Uri-Uri. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 5(2), 37–45.
- Data Indonesia. (2022, 30 November). Jumlah Penduduk Indonesia Sebanyak 275,77 juta pada 2022. Diakses pada tanggal 11 Januari 2023, dari <https://dataindonesia.id/Ragam/detail/bps-jumlah-penduduk-indonesia-sebanyak-27577-juta-pada-2022>.
- Dedih, U., Zakiyah, Y, Q., & Melina, O, J. (2019). Perhatian Orang Tua dalam Pendidikan Keagamaan Anak di Rumah Hubungannya dengan Perilaku mereka di Lingkungan Sekolah. *Atthulab*. 4(3).
- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa Potensi Wisata Kuliner Khas Betawi dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota DKI Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 20–28.
- Djaya, T. R., Fitrianti, A., & Pamungkas, Y. B. (2022). Ekspresif Seni Kontemporer Campaign melalui Official Account Instagram pada Event Semarang Tengah Night Carnival Indonesia. *JlIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(9), 3824–38. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i9.944>.
- Fadlatunnisa, B. (2022). Peran Tasawuf dalam Kehidupan Materialis Masyarakat Modern. *Gunung Djati Conference Series*, 9, 2774-6585.
- Fitriana, L., Witono, H., & Nisa, K. (2022). Identifikasi Kemampuan Literasi Dasar Siswa Kelas III SDN 3 Darek Tahun Ajaran 2022. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*. 7(2) .
- Haryani, D., Syukti, A., & Mikail, K. (2021). Persepsi Masyarakat Muslim Kelurahan Inderalaya Ol terhadap Materi Kampanye dalam Pilkada 2020. *A research Journal on Pilitics and Islamic*, 2(3).
- Hasanah, U. (2019). Arak-Arakan Simbol Warak Ngendog sebagai Media Dakwah. *Al-I'lam:*

- Jurnal Komunikasi dan Penyiaran Islam*, 3(1), 55.
<https://doi.org/10.31764/jail.v3i1.1367>.
- Hidayah, N., & Triyono, A. (2020). Teknik Produser dalam Program Feature Tempoe Doeloe Episode Roti Gandjelrel Legendaris Semarang Tengah. *Universitas Dian Nuswantoro*.
- Indarsih, F. R., Widayani, S., & Anis, S. (2021). *Development of Creative Economy Educational Tour Pocket Books in Semarang Tengah City. Journal of Vocational and ...*, 6(2), 142–149.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jvce/article/view/34964%0Ahttps://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jvce/article/download/34964/12717>.
- Ismail, H. A., & Purwani, T. (2021). Faktor Yang Mempengaruhi Minat Penggunaan Mobile Banking. *Indicators: Journal of Economic and Business*, 3(2), 151–157.
<https://doi.org/10.47729/indicators.v3i2.99>.
- Juliana. (2019). Analisis Potensi Kawasan Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Tegal Jawa Tengah. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 2–3.
<https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6356>.
- KataData. (2021). Mengenal Makanan 4 Sehat 5 Sempurna dan Manfaatnya Bagi Tubuh. Diakses pada tanggal 11 Februari 2023, dari <https://katadata.co.id/redaksi/berita/610ba5f329a9f/mengenal-makanan-4-sehat-5-sempurna-dan-manfaatnya-bagi-tubuh>.
- Kilian, A., Kubangun, N. A., & Far-far, G. (2022). Tradisi Hari Anna Mahun Pada Masyarakat Desa Aran. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Humaniora*, 2(1), 54–76.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/bastori/article/view/5317>.
- King, M. T. (2020). *What Is "Chinese" Food? Historicizing the Concept of Culinary Regionalism. Global Food History*, 6(2), 89–109.
<https://doi.org/10.1080/20549547.2020.1736427>.
- Kompas.com. (2023, 9 Januari). Mengapa Indonesia Disebut Negara Kepulauan?. Diakses pada tanggal 11 Januari 2023, dari <https://www.kompas.com/skola/read/2023/01/09/180000369/mengapa-indonesia-disebut-negara-kepulauan->.
- Ksmtour. (2022). Roti Gandjelrel Kelezatan Kue Langka di Semarang Tengah. Diakses pada tanggal 11 Januari 2023, dari <https://ksmtour.com/pusat-oleh-oleh/oleh-oleh-khas-Semarang-Tengah/roti-ganjel-rel-kelezatan-kue-langka-di-Semarang-Tengah.html>.
- Lestari, N. S. (2020). Roti Gambang, Acculturation Bread From Betawi. *Journal of*

- Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(1), 40–48.
<https://doi.org/10.17509/jithor.v3i1.23468>.
- Liputan6. (2022, 30 Maret). Sejarah Gandjelrel roti Khas Semarang Tengah yang Legendaris. Diakses pada tanggal 11 Januari 2023, dari <https://jateng.liputan6.com/read/4925543/sejarah-ganjel-rel-roti-khas-Semarang-Tengah-yang-legendaris>.
- Lyon. (2017, 18 April). *The Origin of Break*. Diakses pada tanggal 11 Januari 2023, dari [http://lyonbakery.com/the-origin-of-bread/#:~:text=According%20to%20history%2C%20the%20earliest,%20or%20tortillas%20\(Mexico\)](http://lyonbakery.com/the-origin-of-bread/#:~:text=According%20to%20history%2C%20the%20earliest,%20or%20tortillas%20(Mexico)).
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>.
- Niedbala, G., Jeczmyk, A., Steppa, R., & Uglis, J. (2020). *Linking of traditional food and tourism. The best pork of Wielkopolska-culinary tourist trail: A case study. Sustainability (Switzerland)*, 12(13). <https://doi.org/10.3390/su12135344>.
- Pradipta, H. R., Bilqis, N., & Semarang Tengah, K. L. (2020). Analisa Inovasi Pengembangan Wisata Kota Lama dalam Mewujudkan Sustainable Tourism Di Kota Semarang Tengah *Abstrak. 01*, 1–19.
- Rahmayadi, G. E., Firman, R. R., Danniswara, R. B., Visual, D. K., Teknik, F., Guntur, K., Setiabudi, K., & Selatan, J. (2022). Persepsi Pemilih Pemula di Kota Bandung terhadap Desain Eposter Kampanye Pilpres Indonesia 2019 dan Pengaruhnya. 162–181.
- Septemuryantoro, S. A. (2020). Potensi Akulturasi Budaya dalam Menunjang Kunjungan Wisatawan di Kota Semarang Tengah. *LITE: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Budaya*, 16(1), 75–94. <https://doi.org/10.33633/lite.v1i1.3434>.
- Siregar, W. M., Putri, R., & Mursyidin, M. (2021). Perubahan Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Pasca Transmigrasi Daerah di Kampung Teluk Ambun Kabupaten Aceh Singkil. *Community: Pengawas Dinamika Sosial*, 7(1), 65. <https://doi.org/10.35308/jcpds.v7i1.3817>.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta : Bandung.
- Sujanto, A. (2018). *Psikologi Umum*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumastuti, E., Prabowo, H., & Violinda, Q. (2021). Pengembangan Wisata Kota Semarang Tengah. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(1), 30–38. <https://doi.org/10.31294/khi.v12i1.8889>.
- Wijoyo, A, T., Krisnawati., & Dewi, A. (2022). Peningkatan Inovasi Kuliner Lokal Desa Wisata

Kota Semarang Tengah. *Journal Pengabdian Masyarakat Waradin*. 2(1).
<https://doi.org/10.56910/wrd.v2i2.211>.

Yusuf, R. M., & Ahmadi, D. (2021). Kampanye Budaya Beberes di Media Sosial Instagram. *Journal Riset Public Relations*, 1(2), 113–122.