



PEMETAAN POTENSI GASTRONOMI PULAU LOMBOK
MELALUI PENDEKATAN ETNOGASTRONOMI

Oleh

Hastuti Nurhayati¹, Nurul Farikhatir Rizkiyah², Jujuk Ferdianto³

^{1,2,3}Politeknik Pariwisata Lombok

Email: hastuti@ppl.ac.id

Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan (1) mengidentifikasi potensi gastronomi, (2) melakukan pemetaan potensi gastronomi dan (3) merancang site plan sekaligus design aplikasi android gastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*) Pulau Lombok. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan termasuk penelitian lapangan atau *field research*. Penelitian ini dilakukan di lingkungan masyarakat tertentu. Penelitian ini tidak diarahkan untuk menguji hipotesis tetapi untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap suatu fenomena. Sumber penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pemangku adat, epen gawe, ran dan professional chef di bidang gastronomi kuliner. Data-data yang di ambil yaitu di kabupaten yang ada di pulau Lombok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap daerah di pulau lombok memiliki potensi gastronomi hidangan yang disajikan sebagai kebiasaan makan masyarakat suku sasak dalam suatu acara maupun selamatan dan pemetaan potensi gastronomi kuliner Lombok dibagi ke dalam kebiasaan makan dalam suatu acara dan selamatan yaitu begawe dan roah.

Kata Kunci: Potensi, Pemetaan, Gastronomi, Etnogastronomi, Pulau Lombok

PENDAHULUAN

Begibung sendiri merupakan bentuk tradisi orang Sasak yang sering kali menyertai bahkan menjadi bagian sangat penting pelaksanaan berbagai acara dan ritual, seperti merarik (pernikahan), langar (pesta), dan rowah (selamatan). Makanan yang disajikan dalam begibung pada umumnya memiliki makna simbolis yang terkait dengan nilai-nilai kearifan lokal dalam acara tradisi yang diselenggarakan. Dalam tradisi roah dan maulid, masyarakat pada umumnya menyembelih ternak seperti ayam, kambing, sapi, bahkan kerbau (Aziz, 2009). Selain itu, mereka juga menyajikan berbagai jajanan tradisional seperti banget rasul, jaje bawang, jaje goreng, jaje peyek, poteng jaje tujuk, kaliderem, kuping gajah, renggi, angin-angin, wajik, pangan, dan iwel (Aziz, 2009).

Menariknya, meskipun struktur hidangan begawe dan roah secara umum sama di setiap

daerah di Pulau Lombok, karakteristik hidangan cenderung bervariasi sesuai dengan kondisi geografis dan ketersediaan bahan-bahan pembuatan makanan di setiap daerah. Selain itu, makanan yang disajikan merupakan makanan yang telah dikenal, dibuat, dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal sejak lama secara turun-temurun. Di sisi lain, studi tentang kuliner Sasak sebagai identitas budaya saat ini masih sangat terbatas.

Adapun makna-makna simbolis yang terkandung dalam kuliner Sasak dan peran kuliner Sasak dalam kehidupan masyarakat masih sangat minim dieksplorasi. Penelitian ini bertujuan untuk memperdalam pemahaman mengenai makna-makna simbolis kuliner tradisional Suku Sasak terutama yang dibuat dan disajikan dalam tradisi begawe dan roah.

Gastronomi merupakan ilmu mengenai makanan dan budaya makanan. Teknik pembuatan makanan pada setiap entitas budaya



memiliki makna simbol menjadi alat hubung antar personal. Dalam sebuah paparan terkait makna simbol yang tersirat dalam entitas budaya diantaranya, *food plays a significant part in all aspects of human life, including from fulfilling basic physiological needs to building social interactions and psychological expression. Food has become recognised as an expression of identity and culture and has emerged as one of the popular aspects of cultural* (Wijaya 2019). Keluasan kajian gastronomi juga akan berkaitan dengan filosofi, sejarah, tradisi, social, etika dan etiket yang berhubungan dengan makanan sampai dengan bahan baku dan pengetahuan gizinya (Pratiwi 2021).

Berbagai adat kebiasaan pesta serta hidangannya dengan berbagai menu yang menyerupai kawasan pulau Jawa dan Bali, seperti pelalah, lawar, nagasari, dan lain sebagainya merupakan penanda secara etnoarkeologi atau pengistilahan yang serupa dengan asal budayanya. Terkait dengan kajian etnogastronomi, merupakan strategi budaya terkait dengan strategi beradaptasi mulai dari aspek teknologi buat (pemilihan bahan, peralatan yang digunakan dan teknik penyajiannya). Otentisitas yang terjadi di masyarakat menjadi bagian terpenting dalam kajian etnogastronomi etnis Sasak di Pulau Lombok dengan fokus area pembahasan pangan, ritual, dan prinsip hidup orang Sasak dari sudut pandang gastronomi di masa kini.

Sebab pada masyarakat Sasak dalam unsur makanan memiliki simbol-simbol budaya yang diakui sebagai ekspresi entitas budayanya dan telah muncul sebagai salah satu aspek populer dari wisata budaya. Rutinitas budaya yang terjadi di masyarakat seperti begawe dan roah, aktifitas kedua budaya tersebut senantiasa tersajikan makanan khas masyarakat dengan berbagai kearifannya. Seperti dituliskan oleh Rahim dan Halimatuzzahro, *...the concept of begawe has various cultural values, include the existence of betulung and begibung activities* (2021). Demikian pula dengan konsep roah

dengan berbagai segment *food party of life style* (Datau 2020).

Potensi besar gastronomi yang dimiliki masyarakat Sasak ini belum banyak dikenalkan secara aplikatif melalui media digital, sejalan dengan shifting tourism paradigma pada masa covid 19 sampai dengan era new normal. Pernyataan Azahari, bahwa diperlukan tourism innovation digital dan *technological transformation* menuju ke *Technology based Tourism, Next paradigm in Tourism Industry 4.0, Society 5.0* (Azahari 2020; Kasali, 2018). Kiranya potensi gastronomi dengan pendekatan etnogastronomi perlu diintegrasikan dengan sebuah aplikasi berbasis Android untuk memperkenalkan kepada peminat gastronomi tourism. Dalam kajian gastronomi pulau Lombok, peneliti berusaha melakukan pemetaan potensi gastronomi melalui aplikasi berbasis android, sebagai jawaban dari peradaban industri ke peradaban digital.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan tentang kuliner tradisional yang selanjutnya dapat dijadikan landasan dalam mengembangkan upaya pelestarian kuliner tradisional sebagai warisan budaya maupun mengkaji potensi kuliner tradisional sebagai produk pariwisata gastronomi (*gastronomy tourism*) Pulau Lombok.

Penelitian tentang “Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok melalui Pendekatan Etnogastronomi” dapat dirumuskan fokus penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimanakah identifikasi potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*)?
2. Bagaimanakah strategi pemetaan potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*)?
3. Bagaimanakah teknik pengemasan potensi gastronomi Pulau Lombok berbasis android



(*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*)?

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka peneliti menetapkan tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*).
2. Melakukan pemetaan potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*).
3. Merancang site plan sekaligus design aplikasi android gastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food, nutrition and health*) Pulau Lombok.

4. METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian tentang “Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok melalui Pendekatan Etnogastronomi” Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dan termasuk penelitian lapangan atau *field research*. Penelitian ini dilakukan di lingkungan masyarakat untuk mengetahui potensi kuliner gastronomi khususnya yang ada pada suatu lingkungan tertentu. Penelitian ini tidak diarahkan untuk menguji hipotesis tetapi untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap suatu fenomena. Dalam penelitian ini penulis meneliti, mengkaji dan melakukan wawancara langsung dengan pihak-pihak terkait. Metode yang digunakan dengan cara mengumpulkan data, menyusun serta mengklarifikasikan, menganalisis secara deskriptif secara apa adanya.

Dalam penelitian ini penulis meneliti, mengkaji dan melakukan wawancara langsung dengan pihak-pihak terkait. Wawancara dilakukan kepada pemilik usaha kuliner yang ada di lingkungan wisata kuliner dan beberapa

masayarakat desa tertentu untuk menggali potensi kuliner lokal. Pendekatan penelitian ini adalah kualitatif. Menurut Creswell (2012), pendekatan kualitatif merupakan sebuah proses investigasi. Secara bertahap peneliti berusaha memahami fenomena sosial dengan membedakan, membandingkan, meniru, mengkatalogkan, dan mengelompokkan objek studi. Peneliti memasuki dunia informan dan melakukan interaksi terus-menerus dengan informan, dan mencari sudut pandang informan. Pada penelitian kualitatif, peneliti merupakan instrumen utama dalam mengumpulkan data.

Dalam pengembangan penelitian digunakan metode penelitian berupa pengembangan aplikasi berbasis android. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *R&D/Research and Development*, yang digunakan untuk menghasilkan produk terkait Gastronomi Pulau Lombok. Sedangkan metode kualitatif dengan model study fenomenologi untuk mengidentifikasi potensi gastronomi yang ada di Pulau Lombok dengan beberapa kawasan lain di Pulau Jawa seperti Yogyakarta (John W. Creswell 2013) dan terkait dengan alur bekerjanya meminjam konsep ADLC (*Applications Development Life Cycle*) (Philbin 2017).

B. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang diperlukan dan digunakan pada penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu data sekunder dan data primer. Masing-masing data diperoleh dari sumber data sekunder dan sumber data primer.

1. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber primer dan sekunder.

a. Sumber Primer

Sumber primer yaitu sumber pokok yang berkaitan dan diperoleh secara langsung di lapangan. Sumber ini memerlukan analisa lebih lanjut. Berikut sumber primer dalam penelitian ini adalah:

1) Kantor desa kabupaten Lombok Utara,

| No Sumber Data | Lokasi |
|--|---------------|
| 1. Tokoh Adat di Kabupaten Lombok Timur, Epen Gawe dan Ran | Lombok Timur |
| 2. Tokoh Adat Kabupaten Lombok Tengah, Epen Gawe dan Ran | Lombok Tengah |
| 3. Tokoh Adat Kabupaten Lombok Barat, Epen Gawe dan Ran | Lombok Barat |
| 4. Tokoh Adat Kabupaten Lombok Utara, Epen Gawe dan Ran | Lombok Utara |
| 5. Profesional Chef dan | Pulau Lombok |
| 6. Praktisi Ahli Gastronomi | Pulau Lombok |

Lombok Barat, Lombok Tengah dan Lombok Timur.

2) Para tokoh adat di bidang gastronomi kuliner.

b. Sumber Sekunder

Sumber sekunder adalah sumber yang diperoleh dari pihak lain. Data ini biasanya meliputi dokumen dari obyek yang diteliti atau mencangkup laporan yang sudah ada. Sumber sekunder ini merupakan sumber penunjang bagi sumber primer, maka dari itu data yang diambil oleh penulis merupakan data yang berasal dari buku-buku, jurnal dan sumber lain yang bersangkutan dengan permasalahan.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1) Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada beberapa kabupaten dan desa di pulau Lombok

2) Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama delapan bulan, yaitu mulai dari bulan Maret 2022 sampai dengan bulan November 2022.

D. Informan

Dalam penelitian ini, teknik sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel dengan tujuan khusus atau dengan informan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian.

Sampel atau informan pada penelitian ini dapat dilihat dalam tabel 1 berikut.

Tabel 1. Informan Penelitian

Pada penelitian pengembangan tentang “Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok melalui Pendekatan Etnogastronomi”, terkait dengan potensi gastronomi yang tersebar di Pulau Lombok yang disesuaikan dengan konstruksi budaya yang berkembang di beberapa tempat, yaitu:

1. Kabupaten Lombok Timur
2. Kabupaten Lombok Tengah
3. Kabupaten Lombok Barat
4. Kabupaten Lombok Utara

Keluasan sumber data tentunya dibatasi dan disesuaikan sasaran yang relevan serta keterwakilan dalam satu Kabupaten/Kota. Unsur yang menjadi konten digitalnya, antara lain: Foot Party of Lifestyle, Local Product, Culture and Histroy, Story Behind the Food, dan Nutrition and Health. Beberapa unsur ini menjadi kunci memahami konstruksi gastronomi Pulau Lombok, tentunya peneliti mencari daerah pembanding yang sudah memiliki Konteks Gastronominya sudah terbentuk, seperti Bandung, Yogyakarta, dan Malang Raya. Pada setiap kawasan Benchmarking, dengan skema sebagai berikut: Ekosistem Gastronomi dari Hulu hingga Hilir.



Gambar 2. didapatasikan dari Vita Datau (Datau 2020)

E. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini peneliti bertindak sebagai instrumen utama penelitian yaitu dengan berinteraksi secara aktif dengan para responden di lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: (1) observasi, (2) wawancara, (3) dokumentasi dan



(4) angket. Berbagai macam teknik pengumpulan data dalam penelitian dirangkum dan diperjelas dalam tabel 2.

Tabel 2. Teknik Pengumpulan Data

| No. | Aspek | Pengumpulan Data | | | Sumber Data |
|-----|------------------------------------|------------------|---|---|---|
| | | O | W | D | |
| 1. | Potensi Gastronomi Kuliner Lombok | √ | √ | √ | Tokoh Adat, Epen Gawe dan Ran |
| 2. | Pemetaan Gastronomi Kuliner Lombok | | √ | √ | Tokoh Adat, Epen Gawe, Ran dan Profesional Chef |

Ket: O = Observasi, W = Wawancara, D = Dokumentasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi potensi Gastronomi Masyarakat Lombok

Masyarakat Lombok identik dengan Suku Sasak, yang telah lama hidup dan berkembang berdasarkan konstruksi budayanya. Salah satu budaya yang sampai dengan saat ini menjadi aktifitas yang identic dengan pembiasaan budaya adalah budaya makan dalam sebuah pesta. Istailah pesta di masyarakat Sasak dibagi menjadi dua, yaitu Begawe dan Roah, pembeda keduanya adalah pada aspek undangan, jenis masakan, serta tujuannya. Dalam penelitian ini focus pada aspek budaya makan artinya jenis makanan yang dihidangkan pada saat proses Begawe dan Roah dengan berbagi ciri di beberapa tempat yang ada di Pulau Lombok.

Secara spesifik terkait gastronomi Pulau Lombok, penulis meminjam pemikiran dari Vita Datau sebagai Expert Indonesia Gastronomy Network-inisiator-founder and chair, mengelompokkan ke dalam konsep segitiga gastronomi Indonesia, yakni:



Gambar diadaptasikan dari Vita Datau (2016)

Deskripsi gambar di atas berdasarkan hasil temuan di lapangan, sebagai berikut:

- a. Culture ↔ Ritual/ceremony ↔ Food
Konstruksi tradisi begawe dengan berbagai aksesoris terkait makanan yang mengiringi prosesi ritual atau ceremonial yang sudah mentradisi, mulai pada pembagian mulai yang berperan sebagai “ran” atau chef yang memiliki peran dalam menentukan kecukupan dan menu hidangan pembuka (*appetizer*) dari pengamatan tidak ditemukan, namun dalam pengamatan di kabupatn atau desa lain ditemukan, artinya sesuai dengan kondisi masing-masing daerah dan kemampuan dari yang punya “gawe” secara status social-ekonominya. Unsur *appetizer* dalam masyarakat sasak biasanya dalam bentuk jajanan lokal masyarakat, seperti jaje tujaq dengan pasangannya poteng (dari bahan *reket bedeng* (ketan hitam)/*reket putiq* (ketan putih), tempeyek, renggi, poteng, jaje matahari, cerorot, *nagasari/nagahari* (dialek yang berbeda antar daerah), temporodok, wajid,



dalam adat masyarakat Sasak untuk menu *appetizer* tidak ditemukan, namun dalam pesta yang komodifikasi pesta begawe baru ditemukan. Hidangan utama (*main course*) dalam tradisi begawe dengan varian menu lokal serta prosesi ritual yang dilakukan sebagai tahapan dalam proses pengolahan hidangan begawe, hidangan penutup (*dessert*)

b. Food ↔ Local Product dan Spice History

Pemanfaatan potensi bumbu lokal, dilakukan dengan pembahasan yang relevan dengan makna simbol dalam konstruksi pemahaman budaya masyarakat pendukungnya. Berdasarkan lampiran tentang deskripsi bumbu dan penamaan makanan yang sesuai dengan kondisi lokal wisdom dari masyarakat, baik di Lombok Barat, Lombok Tengah, Lombok Timur dan Lombok Utara. Pengistilahan bumbu maupun produk makanan tradisional sesuai dengan hasil dari proses adaptasi budaya berdasarkan dialek yang berlaku, hal itu terkait dengan

b. History ↔ Story Telling ↔ Culture

Gambar di atas merupakan konsep dari siklus gastronomi masyarakat Sasak di atas, jika dilihat dari sudut sejarah (*history*) antara lain asal usul bahan baku masakan, cara budi dayanya bahan baku, metode & teknik memasak, presentasi serta lain-lain. Sedangkan sudut pandang budaya, antara lain faktor etnis lokal (termasuk agama, kepercayaan, tradisi adat istiadat dan nilai-nilai kearifan lokal) yang mempengaruhi masyarakat mengkonsumsi makanan tersebut, bagaimana budaya makan masyarakat setempat, mengapa masakan itu penting bagi masyarakat setempat, kemampuan berinovasi terhadap komponen, tekstur dan rasa dalam makanan maupun lain-lain, yakni meliputi:

a) Lanskap Geografis, antara lain antara lain faktor iklim, makanan pokok masyarakat setempat, produk pertanian

yang tersedia, tingkat keragaman suku lokal dan etnis pendatang yang mempengaruhi masakan setempat dan lain-lain.

b) Metode Memasak, antara lain teknik dan proses memasak secara umum, peralatan dapur yang digunakan, rasa makanan yang berlaku dan lain-lain.

Pada aspek historisitas tidak terlepas dari peran Pulau Lombok dalam panggung peristiwa sejarah di Indonesia. Pada buku "Sejarah Hubungan Internasional Bali dan Lombok" dijelaskan peran strategis Pulau Lombok terkait dengan pernyataan, bahwa Lombok adalah lumbung makanan dari para pelaut yang singgah. Artinya peran strategis tergambarkan juga pada bukti fisik jejak peristiwa seperti dapat dilihat pada aspek: 1) toponim daerah (mulai nama daerah, seperti Kuripan, Kediri, Gresik, Wnasaba, Mataram); 2) penyebutan istilah (seperti bahasa yang digunakan sehari-hari); dan 3) rasa/ flavour

Konstruksi budaya makan dalam hal ini dengan istilah, gastronomi merupakan ilmu tentang makanan dan budaya makanan (Pratiwi 2021). Perwujudan budaya tersebut tercermin dalam beberapa kegiatan Begawe dan Roah, keduanya dapat dipahami sebagai berikut:

a. Begawe

Begawe secara harfiah berarti suatu acara (perayaan) untuk suatu kegiatan yang ada di masyarakat dalam rangka syukuran atau memperingati sesuatu dengan mengundang banyak orang untuk membantu atau hadir sebagai tamu. Dalam sebuah kajian dikatakan, ... *the tradition of begawe is still carried out by the Sasak*

people of Lombok. However, there are differences in the way the activities are carried out.....dikatakan lebih jauh...Begawe in the past still apply begibung, and there are tekot16, invitations by way of mensilaq, and several other begawe processions (Rahim and Halimatuzzahro 2021). Begawe dalam



proses persiapan secara tahapannya, mulai musyawarah adat (*jika dilakukan di komunitas masyarakat adat*) atau *gubug* (*lokasi perkampungan tempat berlangsungnya begawe*). Kegiatan awal ini dilakukan untuk mengawali *begawe* saat itu masih diwarnai dengan nuansa solidaritas masyarakat yang masih kental. Keluarga inti membantu secara materi dengan menyediakan kebutuhan *begawe*, seperti beras, bumbu untuk bumbu, atau dalam bentuk uang untuk membeli kebutuhan tersebut. Selain itu, para tetangga sekitar, sebelum sampai hari *H begawe* digelar, mereka turut membantu mempersiapkan segala sesuatunya di rumah pemilik *gawe* (*epen gawe*). Seperti membantu membuat *peneduh ketaring* (*teratak*, tenda) dari anyaman daun kelapa dengan batang bambu, membantu mengumpulkan kayu bakar untuk

b. Klasifikasi dan Jenis Makanan

Dalam konstruksi pemahaman terkait makanan tradisional, merupakan makanan yang sudah membudaya pada masyarakat di pulau Lombok dari generasi sebelumnya, dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus, baik sebagai bahan makanan ritual maupun berkaitan fungsi social budaya (Moeriabrata 1997). Olahan makanan dengan berbagai variasi ingrediens-nya, mulai meracik makanan dengan menambah rempah-rempah. Klasifikasi makanan secara budaya menurut Helman dibagi menjadi 5 kategori, yaitu 1) makanan dan non makanan, 2) makanan sacral/suci, 3) makanan pokok, makanan tambahan dan makanan selingan, 4) makanan yang berkhasiat obat dan 5) makanan kategori usia. Pengkategorian tersebut tentunya berdasarkan unsur-unsur yang terkandung dalam makanan, missal dalam sebuah pesta *begawe* di masyarakat Lombok dapat diklasifikasi makanan berdasarkan kelima unsur itu.

1) *Foot Party of Lifestyle*

Food Party of Lifestyle, lingkupnya terkait dengan jenis menu dan nama makanan yang disajikan pada saat pesta adat di Pulau Lombok seperti jenis hidangan pada saat *begawe* dan *roah*, sesuai dengan konteks atau lokasinya. Berbagai pilihan atas bahan baku (ingredients) pun akan disesuaikan dengan segala sumber daya yang dimiliki oleh lingkungan sekitarnya dan didasarkan dengan pertimbangan-pertimbangan kebudayaan yang mentradisi. Bentuk penyajian makanan menjadi produk kebudayaan yang menengahi antara kekayaan sumber daya lingkungan dan nilai-nilai budaya masyarakatnya. Secara etnografi, sebagai sebuah pendekatan yang berusaha menggali dan menafsirkan praktik kebudayaan di dalam masyarakat, kuliner adalah praktik kebudayaan masyarakat yang diejawantahkan dari cara pandang dunia (worldview), keterampilan, sistem pengetahuan dan teknologi, sistem dan nilai sosial, sistem kepercayaan, dan seni yang dipadukan dengan konteks lingkungan sekitar dan waktu komunitas itu hadir dan bereksistensi (Harvianto, Wijaya, and Lintang Yogiswara Anuraga 2021).

2) *Story Behind The Food*

Makanan tradisional dibuat tidak hanya untuk dimakan dan memberikan rasa kenyang. Selain itu, makanan tradisional juga merupakan bagian dari kekayaan budaya suatu daerah. Banyak makanan tradisional yang mendalam. Makanan-makanan tersebut memiliki makna menjadi simbol untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak. Jika dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ajaran-ajaran kebaikan yang disampaikan melalui makanan tradisional akan membawa kebaikan.

Salah satu masyarakat yang memiliki banyak makanan tradisional dengan makna mendalam adalah masyarakat Sasak. Masyarakat tradisional Sasak atau Lombok memiliki kebiasaan menyampaikan suatu nasihat tidak secara langsung. Mereka



menggunakan lambang-lambang atau kiasan-kiasan. Salah satu lambang tersebut adalah makanan. Budaya makan dan jenis makanannya sebagai simbol keramahan baik dalam penyambutan saat adanya ritual adat tertentu, seperti nyunatang, merariq, haji, dan mauludan. Sajian khas sering muncul sebagai bentuk penghormatan pada para undangan, hal itu dimulai dari awal persiapan sampai dengan proses pemasakan ataupun saat penyajiannya (*deskripsi hasil wawancara dengan Amaq Sahnim*).

Istilah makan enak (*mangan maiq*) umumnya merujuk makanan yang memiliki cita rasa dan rata-rata rasa tersebut berasal dari perpaduan bahan baku dengan rempah-rempah atau bumbu lainnya. Perpaduan itu akan memiliki konsekuensi bagi pengeluaran ekonomi keluarga. Dengan demikian, cita rasa kuliner, apalagi cita rasa tinggi, umumnya bertumpu pada kemampuan ekonomi yang cukup. Namun, ada juga upaya memberikan cita rasa tinggi pada jenis kuliner yang dihasilkan oleh kelompok masyarakat yang berekonomi biasa ataupun kurang mampu. Secara geohistory wilayah Lombok merupakan wilayah yang banyak dipengaruhi dari Jawa dan Bali, sehingga berbagai olahan masakannya kuat pengaruhnya, gabungan antara pedas, asin dan manis. Pengaruh sosial budaya dapat hadir melalui jalur perdagangan, ikatan kekerabatan, perantauan, pekerjaan atau distribusi keuntungan, perpindahan penduduk (migrasi), pendidikan, dan penguasaan wilayah, serta masyarakatnya pada zaman perang suku atau perang antarkerajaan.

Sistem dan jenis kuliner di wilayah-wilayah yang terkena dampak pengaruh kekuasaan tersebut memiliki kemiripan yang sangat tinggi. Bahan baku dan cita rasa yang dimiliki suatu jenis kuliner yang tersedia pun sama persis, walaupun para pembuatnya bukan berasal dari satu kelompok etnik yang sama. Transfer pengetahuan pembuatan dan pengelolaan makanan sepertinya benar-benar terjadi pada praktik kehidupan masyarakat.

Kuliner tradisional yang berkembang di Nusantara juga sangat dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat pada fase perburuan. Jenis kuliner berbahan baku daging rata-rata terilhami oleh kebiasaan berburu tersebut. Oleh karena itu, ketika berbagai kelompok masyarakat di wilayah Nusantara masih mempraktikkan kebiasaan berburu, cara pengolahan hasil buruannya juga memiliki kemiripan satu sama lain. Jika ditilik secara mendalam, cara pengelolaan seperti itu merupakan hasil pembelajaran atau pengalaman mereka dalam menghadapi permasalahannya. Garam untuk bahan baku pengawetan merupakan barang baru hasil pertemuan dengan komunitas lainnya. Namun, cara tradisional yang paling sering dilakukan untuk pengawetan adalah dengan pengasapan atau pembakaran sementara. Cara pengasapan seperti ini cukup efektif untuk menghindari pembusukan. Istilah daging asap sesungguhnya merupakan pengembangan cara tradisional dari kebiasaan perburuan dan pengolahan hasil pada fase perburuan itu.

B. Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi

Dalam kaitan makan dengan suatu upacara, ada yang bersifat sosial dan ada yang bersifat keagamaan. Makan yang bersifat upacara sosial hanya berlaku dalam kegiatan sosial seperti bertemu, makan bersama dalam acara tertentu dan lain-lain. Sebagai upacara keagamaan, makan berfungsi sebagai mediator antara alam nyata dan alam gaib. Memperhatikan catatan kuno yang kita temukan serta perkembangan berikutnya, kita mengetahui bahwa makanan dan minuman hasil karya manusia Indonesia yang berwujud makanan tradisional, dalam hubungannya dengan tatanan masyarakat (tradisi) merupakan wujud kebudayaan material yang paling kongkrit dan merupakan khasanah budaya yang tak ternilai potensi sosial, ekonomi, politik dan budayanya (Yusuf et al. 1997).



Kajian etnogastronomi memberikan informasi terkait teknologi buat makanan, mulai pada aspek persiapan bahan, pemroses atau memasak atau mengolah bahan, sampai dengan menyajikan masakannya. Tradisi ini dalam 5 kabupaten yang menjadi lokus penelitian, mulai dari aspek bahan dan peralatan serta sistem sosial dalam kegiatan begawe maupun roah. Teknologi buat dan penamaan berdasarkan kondisi sosial dipengaruhi oleh dialek dalam suatu wilayah, seperti logas Lombok Tengah, Lombok Barat, Lombok Timur dan Lombok Utara terdapat persamaan, perbedaan antara penggunaan akhiran ah...dan sebagainya. Misalnya masakan cecenge atau disebut cecengeh memiliki logat penyebutan yang berbeda. Serta bahan pembuatannya juga berbeda, jika cecenge khas Lombok Timur bahan menggunakan daging sapi atau ayam, tempe dan menjadi khasnya adalah cabe rawit muda yang dihilangkan bijinya. Sedangkan khas Lombok Tengah diberiikan tambahan sayur. Beberapa unsur yang ada dalam sistem peralatan dilihat pada lampiran.

Misalkan pelaksanaan ritual tradisi bagi masyarakat Sasak mendapatkan pengaruh dari kebudayaan Islam yang berkembang di Lombok. Pengaruh Islam memiliki andil yang kuat dalam pelaksanaan ritual tradisi. Masyarakat Islam Jawa memiliki budaya untuk mendo'akan orang yang telah meninggal, dengan mengirimkan do'a ketika 9 hari (nyiwag), 40 hari (matangpuluh jelo), 100 hari (nyatus), dan 1000 hari (sewu jelo) kematian. Budaya Islam Jawa juga mengajarkan tradisi ziarah kubur. Ritual tradisi dimaknai sebagai bagian dari laku berkirim do'a untuk leluhur. Sebagai sarana untuk upacara sakral, makanan ritual dibuat dengan tatacara khusus yang bersifat sakral pula. Bahan-bahan dipilih khusus dari hasil pertanian yang terbaik. Unsur-unsur ritual ini dengan pengistilahan yang relevan dengan kekhasan masing-masing daerah, seperti pada gambar berikut:

C. Pengemasan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Berbasis Android

Saat ini, aplikasi kuliner berbasis web maupun mobile sudah mulai marak di Indonesia. Namun, ada beberapa hal yang membedakannya dengan sistem informasi kuliner Indonesia yang akan dibangun melalui tulisan ini. Berdasarkan tujuannya, pembangunan sistem ini berusaha mengakomodasi kepentingan empat tipe publik yang ada, khususnya terkait dengan industri kuliner, pelestarian, dan riset pengembangan. Dalam hal teknologi, aplikasi ini diharapkan dapat dilengkapi fitur-fitur aplikasi hasil dari tulisan ini. Dalam hal pemaknaan, sistem informasi produk kuliner yang ada ini diberikan sentuhan dengan informasi mengenai makna dan perspektif kebudayaan dari setiap jenis kuliner ataupun dipilih secara sampel purposifnya. Pemaknaan inilah yang akan membedakan dengan aplikasi lainnya yang lebih berorientasi pada aspek nama dan tempat saja. Pembangunan aplikasi sistem informasi ini dilakukan secara simultan dengan riset yang dilakukan tim peneliti.

Seiring dengan pesatnya perkembangan wisata tersebut, bidang kuliner terutama untuk pangan lokal membutuhkan perhatian yang lebih serius dan menjadi sangat penting sebagai bagian dari rangkaian kegiatan wisata. Hasil pengamatan penulis menunjukkan bahwa kecenderungan (trend) pariwisata akhir-akhir ini menunjukkan bahwa wisatawan mengunjungi suatu daerah bukan saja bertujuan untuk melihat keindahan alam dan uniknya budaya masyarakat lokal tetapi juga berwisata kuliner untuk menikmati ragam produk pangan lokal baik sebagai hidangan di lokasi wisata maupun produk pangan yang dijadikan oleh-oleh (buah tangan). Untuk itu ketersediaan pangan lokal yang bermutu dan aman di daerah wisata sangat diperlukan (Zainuri et al. 2016). Bahkan promosi melalui media social Instagram, presentasi makanan cukup beragam diantaranya merupakan review makanan, photo makanan sampai resep makanan.

Instagram merupakan media social yang digunakan pula sebagai etalase social baik produk maupun persona (Pratiwi 2021). Menjadi trend anak muda sekarang adalah food photo yang di upload dalam medsos mereka, untuk menaikkan trend diri. Dalam penelitian ini kami identifikasi content gastronomi dan jenis makanan dan ingredient nya dalam sebuah aplikasi berbasis android, yaitu *e-gastronomi Lombok*, fdalam bentuknya sebagai berikut:



DAFTAR PUSTAKA

- [1] Achroni, Dawud. 2018. Kuliner Tradisional Solo Yang Mulai Langka.
- [2] Azahari, Azril. 2020. "Manusia, Kesiapan Sumberdaya."
- [3] Busyairy, Lalu Ahmad. 2018. "Akulturasi Budaya Dalam Upacara Kematian Masyarakat Kota Santri Kediri Lombok Barat." *Harmoni* 17(2):228–43. doi: 10.32488/harmoni.v17i2.328.
- [4] Datau, Vita. 2020. "Mengangkat Citra Gastronomi Nusantara Di Mancanegara."
- [5] ETC, UNWTO and. 2008. Handbook on E-Marketing for Tourism Destinations.
- [6] Harvianto, Farham, Gustaf Wijaya, and Jalu Lintang Yogiswara Anuraga. 2021. "MENCARI ALASAN MENU KULINER: Preferensi Pengguna Terhadap Produk Kuliner." *Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia Hibriditas Dalam Koding*.
- [7] Henry Praherdiono. 2019. "Pendekatan Heutagogy Pada Pengembangan Sumber Belajar Digital Di Bidang Vokasi." (1990):38–59.
- [8] John W. Creswell. 2013. "Research Design_ Qualitative, Quantitative, and Mixed Method Approaches-SAGE Publications (2013).Pdf." 273.
- [9] K, Departemen P. dan. 1982. "Sistem Kesatuan Hidup Setempat Daerah Bali." Buku.
- [10] Kempers, AJ. Bernet. 1959. "Ancient Indonesian Art." C.P.J.Van Der Peet Amsterdam.
- [11] Kotler, Philip, Hermawan Kartajaya, and Iwan Setiawan. 2019. "Marketing 4.0: Bergerak Dari Tradisional Ke Digital | Philip Kotler,." Book 206.
- [12] Kraan, Alfons van der. 1980. "Lombok: Conquest, Coloniozation and Underdevelopment, 1870-1940." ASAA Southeast Asia Publication Series.
- [13] Kurniawan, Erwin. 2015. "Studi Etnobotani Pemanfaatan Jenis- Jenis Tumbuhan Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Tengger Di Desa Ngadisari, Desa Probolinggo-Jawa Timur." 1–61.
- [14] Mantala, Ronny. 2017. "Pengembangan Sistem Informasi Pariwisata Kota Banjarmasin Berbasis Android." *At-Tadbir: Jurnal Ilmiah Manajemen* I(1):81–92.
- [15] Mas'ud, Abd. Rahman. 2006. "Kearifan Lokal Sebagai Landasan Pembangunan Bangsa." *Harmoni Jurnal Multikultural Dan Multireligius* 34(IX):9–20.
- [16] Moeriabrata, Arsiniati. 1997. "Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya Dan Manfaatnya Sebagai Makanan Sehat ('functional Food')." 29.
- [17] Murdi, L., J. Ferdianto, and B. E. Saputra. 2020. "Dynamics and Changes of Social Stratification of the Sasak Royal 1970-2000." ... : *Jurnal Pendidikan Dan ...* 6(2):1–13.



- [18] Pendidikan, Departemen, and D. A. N. Kebudayaan. n.d. "Wujud Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Me ~ Yu ,."
- [19] Philbin, Simon P. 2017. *Software Project Management for Distributed Computing: Life-Cycle Methods for Developing Scalable and Reliable Tools (Computer Communications and Networks)*.
- [20] Pratiwi. 2021. "Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital." *Budaya Nusantara* 4(April):248–57.
- [21] Rahim, Abdul, and Halimatuzzahro. 2021. "Commodification Practices in the Begawe Sasak's Lombok Tradition." *KARSA: Journal of Social and Islamic Culture* 29(1):179–98. doi: 10.19105/karsa.v29i1.4455.
- [22] Susilowati, Nengguh, Ery Soedewo, and Lucas Partanda Koestoro. 2009. "Jejak Pangan Dalam Arkeologi." *Balai Arkeologi Medan* 1–136.
- [23] Trisyanti, Banu Prasetyo dan Umi. 2018. "Revolusi Industri 4.0 Dan Tantangan Perubahan Sosial." (5):22–27. doi: 10.12962/j23546026.y2018i5.4417.
- [24] Wijaya, Serli. 2019. "Indonesian Food Culture Mapping : A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism." 1–10.
- [25] Yusuf, Wiwiek Pertiwi, Enik Suryanti Saptorini, and Suwijah. 1997. "Tradisi Dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional Di Jawa Tengah." 1:103.
- [26] Zainuri, Zainuri, Abbas Zaini, Wiharyani Werdiningsih, and Taslim Sjah. 2016. "KERAGAMAN PANGAN LOKAL DI PULAU LOMBOK UNTUK MENUNJANG PENGEMBANGAN PARIWISATA (Diversity of Local Foods in Lombok Island to Support Tourism Development)." *Jurnal Agritech* 36(02):206. doi: 10.22146/agritech.12866.
- [27] Zealand, New, and Leisure Education. n.d. "Tourism and Gastronomy."



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN