



KLASIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL UNTUK WISATA KULINER  
DI DESA TEMPOS

Oleh

Ni Luh Kartini<sup>1</sup>, Lalu Yulendra<sup>2</sup>, Sri Wahyuningsih<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email: <sup>1</sup>[niluhkartini21@gmail.com](mailto:niluhkartini21@gmail.com), <sup>2</sup>[laluyulendra@gmail.com](mailto:laluyulendra@gmail.com),  
<sup>3</sup>[s.wahyuningsih@yahoo.com](mailto:s.wahyuningsih@yahoo.com)

**Abstrak**

Makanan tradisional yang dimiliki oleh Desa Tempos merupakan jati diri bagi Desa Tempos itu sendiri. Pelestarian dan pengembangan makanan tradisional adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuknya serta membudayakan dikalangan masyarakat supaya lebih dikenal turun temurun. Inventarisasi merupakan selain sebagai langkah awal mempertahankan budaya bangsa juga untuk mengetahui potensi makanan tradisional di Desa Tempos dalam rangka meningkatkan dan menggalakkan pengembangan wisata kuliner untuk memenuhi kebutuhan wisatawan secara baik dan profesional serta sebagai faktor penggerak ekonomi masyarakat khususnya dalam hal bisnis skala kecil. Penelitian ini bertujuan untuk menggali dan menentukan golongan makanan tradisional yang dijual untuk menunjang wisata kuliner di Desa Tempos. Metode yang digunakan penelitian ini adalah penelitian survei dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara. Hasil menunjukkan makanan tradisional di Desa Tempos terdapat 15 jenis makanan tradisional yang dapat diklasifikasikan yaitu terdiri dari hidangan pokok berjumlah 3 jenis, lauk pauk berjumlah 3 jenis, sayur berjumlah 3 jenis dan makanan ringan atau kudapan berjumlah 6 jenis. Namun belum ada ciri khas atau makanan asli yang menunjukkan identitas dari Desa Tempos itu sendiri dan tidak berpedoman pada suatu resep

**Kata Kunci:** *Makanan Traditional, Wisata Kuliner, Tempos*

**PENDAHULUAN**

Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah adalah makanan tradisional, dimana makanan biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta sera bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun menurun

dan pada setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda.

Desa Tempos, Gerung – Lombok Barat, belakangan menjadi salah satu destinasi wisata alternatif pilihan di Lombok Barat semenjak terekspos melalui akun media sosial Dinas Pariwisata (Dispar) Kabupaten Lombok Barat pada hari tanggal 8 Agustus 2021 (Sekotong,2021). Memiliki suasana pedesaan yang masih asri dilengkapi dengan pemandangan hamparan sawah yang luas serta pegunungan yang indah oleh karena itu Pokdarwis di Desa Tempos memanfaatkan peluang tersebut sebagai potensi wisata kuliner yang diberi nama kuliner mepet sawah atau biasa dikenal oleh masyarakat umum dengan



sebutan kuliner mewah. Memiliki daya tarik kuliner lokal yang berpotensi untuk dikembangkan, pokdarwis juga mengharapkan masyarakat di Desa Tempos memanfaatkan makanan tradisional yang dimiliki untuk menunjang potensi wisata kuliner.

Makanan tradisional yang dimiliki oleh Desa Tempos merupakan jati diri bagi Desa Tempos itu sendiri. Pelestarian dan pengembangan makanan tradisional adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuknya serta membudayakan dikalangan masyarakat supaya lebih dikenal turun temurun. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009).

Inventarisasi merupakan selain sebagai langkah awal mempertahankan budaya bangsa juga untuk mengetahui potensi makanan tradisional di Desa Tempos dalam rangka meningkatkan dan menggalakkan pengembangan wisata kuliner untuk memenuhi kebutuhan wisatawan secara baik dan profesional serta sebagai faktor penggerak ekonomi masyarakat khususnya dalam hal bisnis skala kecil. Inventarisasi makanan tradisional merupakan suatu kegiatan pendataan tentang makanan-makanan tradisional meliputi jenis, penggolongan dan dokumentasi yang dijual oleh PPS atau Pedagang Pukul Sembilan sebutan dari para wisatawan yang berkunjung ke Desa Tempos dikarenakan hanya berjualan dari pukul 06.00 sampai pukul 09.00 (Viki, 2021).

Berdasarkan pemaparan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain; 1) Apa saja makanan tradisional yang dijual untuk wisata kuliner di Desa Tempos ?, 2) Bagaimana penggolongan makanan tradisional yang dijual untuk wisata

kuliner di Desa Tempos ?. Penelitian ini bertujuan untuk menggali dan menentukan golongan makanan tradisional yang dijual untuk menunjang wisata kuliner di Desa Tempos serta memberikan tambahan informasi dan pengetahuan tentang jenis-jenis makanan tradisional yang dijual guna mengembangkan pariwisata di Desa Tempos.

## LANDASAN TEORI

Penelitian ini menggunakan beberapa tinjauan pustaka, berikut adalah beberapa konsep utama yang digunakan antara lain ;

### 1) Wisata Kuliner

Menurut Echols dan Shadily (dalam Putri, 2012) menyatakan bahwa berdasarkan asal kata pariwisata kuliner terdiri dari kata pariwisata yang berarti perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang. Sedangkan kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan dapur atau masakan. Wisata kuliner berarti perjalanan wisata yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok orang pada suatu negara atau daerah, dimana mereka (wisatawan) menikmati masakan khas negara atau daerah yang dikunjungi. Terdapat beberapa definisi lain dalam kegiatan wisata kuliner, Ignatov dan Smith (2006, dalam Redl, 2013) mendefinisikan wisata kuliner sebagai suatu perjalanan wisata yang dilakukan oleh wisatawan dan selama perjalanan. Hal ini bertujuan untuk konsumsi makanan daerah (termasuk minuman), atau pengamatan dan studi produksi makanan dan wisata kuliner menyangkut kepentingan dalam mencapai tujuan untuk mengetahui kebudayaan suatu tempat melalui makanannya.

Harvey (2012) juga memberikan penjelasan bahwa wisata kuliner mampu menceritakan tentang warisan budaya, gambaran kehidupan masyarakat dan lansekap suatu kawasan geografis. Selain itu juga mampu memperkaya pengalaman dan bisa menjadi alat yang berharga untuk mendorong



pembangunan ekonomi, sosial dan masyarakat. Selain itu, kegiatan wisata kuliner akan mampu membantu meningkatkan sumber pendapatan pedesaan dan meningkatkan tingkat pendapatan dan pekerjaan tenaga kerja lokal di sekitarnya dan tidak terlepas juga para perempuan.

Sedangkan berdasarkan hasil penelitian Pitnatri (2016) dijelaskan bahwa kuliner lokal terutama kuliner khas Bali telah mampu memberi nuansa baru bagi kepariwisataan khususnya di Ubud. Berkat pengembangan yang dilakukan oleh pengusaha-pengusaha kuliner, sampai saat ini telah mampu menjaga eksistensi kuliner lokal menuju proses keberlanjutan. Hal ini juga telah membantu dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat terutama para pelaku usaha kuliner lokal, meningkatkan eksistensi dan kualitas sosial budaya serta menjaga keberlanjutan dari aspek lingkungan.

## 2) Konsep Makanan Tradisional

Menurut Arif Budi (2008) pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut ;

### a. Hidangan pokok

Makanan pokok adalah makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Nasi sebagai bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia, menempatkan pertanian padi di posisi utama dalam kebudayaan Indonesia dan membentuk bentang alam yang menghasilkan beras sebagai bahan dasar banyak jenis makanan dari yang gurih hingga manis. Pada umumnya, beras dimakan dalam bentuk nasi biasa yang bercita-rasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk teman nasi disisinya sebagai sumber protein dan sumber gizi lainnya. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras dikukus dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi, arak beras, dan nasi goreng, nasi kuning, nasi jagung dan nasi gurih (sega

uduk). Pada abad ke-16, bangsa Eropa yang mengunjungi kepulauan Indonesia memandang nasi sebagai makanan bergengsi yang disajikan oleh kaum aristocrat (kelas atas) dan ningrat saat upacara dan perayaan pesta. Bahan makanan pokok lainnya adalah jagung (di kawasan kering seperti Madura dan Nusa Tenggara), sagu (di kawasan Indonesia Timur), singkong (dikeringkan dan disebut tiwul sebagai alternatif makanan pokok di kawasan gersang Jawa seperti Gunung Kidul dan Wonogiri), ketela serta umbi-umbian (khususnya pada musim paceklik atau musim kekurangan bahan makanan).

### b. Lauk pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewani dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik atau teknik ganda.

Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain- lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

### c. Sayur

Sayur adalah suatu hidangan berkuah, yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan. Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.



d. Buah-buahan

Pasar di Indonesia penuh dengan berbagai jenis buah tropis. Buah adalah bagian penting dalam pola makan Indonesia, baik dimakan langsung, bias dijadikan kudapan manis (seperti es buah), disajikan menjadi masakan gurih atau pedas seperti rujak dan pisang goreng, diproses menjadi keripik seperti keripik nangka dan keripik pisang. Banyak jenis buah-buahan seperti manggis, rambutan, nangka, durian, dan pisang yang merupakan tanaman asli Indonesia.

e. Sambal

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, terasi, dan colocolo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

f. Makanan ringan atau kudapan

Kudapan atau disebut juga sedap-sedapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Kue khas Indonesia sering disebut sebagai jajan pasar. Indonesia memiliki kekayaan berbagai macam kudapan dan kue, baik gurih maupun manis. Kue populer diantaranya risoles, pastel, lumpia, lemper, tahu isi, lapis legit, getuk, bakpia, bika ambon, lupis, lemang, timpan, klepon, onde-onde, nagasari, soes, dan bolu kukus. Jenis jajanan sangat variatif dan sampai sekarang masih dilestarikan yaitu jajanan yang fungsinya selain dikonsumsi sendiri, dijual, pelengkap makanan sesaji untuk acara ritual (kenduri) ataupun acara tertentu.

g. Minuman

Minuman yang biasanya menjadi bagian dari kuliner tradisional adalah minuman sehari-

hari seperti kopi, teh, wedang jahe, juga minuman penyegar dan jamu sebagai obat. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan, minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).

### METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei dengan metode deskriptif. Cohen dan Nomion (Sukardi,2003) mengungkapkan bahwa penelitian survey (survey) merupakan kegiatan untuk mengumpulkan data dengan beberapa tujuan diantaranya mendeskripsikan keadaan apa adanya saat itu, mengidentifikasi keadaan saat ini untuk dibandingkan serta menentukan hubungan sesuatu. Model penelitian survei dianggap paling baik karena penelitian ini salah satunya memang bertujuan untuk memperoleh dan mengumpulkan data asli (original data) untuk mendeskripsikan keadaan.

Penelitian ini dilakukan sepanjang jalur istirahat bersepeda di Desa Tempos, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat – Nusa Tenggara Barat. Lokasi ini dipilih karena belakangan menjadi salah satu destinasi wisata alternatif pilihan di Lombok Barat semenjak terekspose melalui akun media sosial Dinas Pariwisata (Dispar) Kabupaten Lombok Barat yang memiliki daya tarik kuliner lokal yang berpotensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan makanan tradisional yang dimiliki untuk menunjang potensi wisata kuliner sehingga perlu diinventarisasi dan digolongkan makanan tradisional yang dijual oleh pedagang untuk memberikan informasi kepada wisatawan sehingga akan lebih eksis dalam mendukung kegiatan pariwisata.



## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Desa Tempos

Desa Tempos adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Tempos adalah salah satu desa yang memiliki potensi daya tarik wisata karena memiliki hamparan sawah yang luas, pemandangan gunung Sasak dan pemandangan gunung Mereje yang menawarkan pesona tersendiri dan sering disebut mirip seperti Sembalun (Lembah Rinjani).

Desa Tempos menjadi lokasi yang cocok untuk melihat matahari terbit (*sunrise*) atau matahari terbenam (*sunset*) sehingga banyak orang yang tertarik untuk datang ke Desa Tempos hanya untuk menikmati atau hanya sekedar datang untuk foto-foto pemandangan yang ada. Masyarakat Desa Tempos terutama para perempuan memanfaatkan kunjungan banyak orang yg menikmati pemandangan dengan berjualan makanan tradisional.

Selain karena didorong oleh kebutuhan hidup, motivasi kaum perempuan untuk bergelut sebagai penjual kuliner adalah karena peluang yang ditawarkan oleh pariwisata. Semakin meningkatnya minat wisatawan terhadap kuliner lokal memberikan peluang besar bagi masyarakat lokal khususnya perempuan untuk menawarkan kekayaan budaya lokal kepada wisatawan dari aspek kuliner (Suteja & dkk, 2020.).

### Klasifikasi jenis makanan tradisional yang ada di Desa Tempos

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, dapat dianalisis bahwa ragam makanan tradisional di Desa Tempos dapat diklasifikasikan menjadi 4 jenis makanan tradisional yang terdiri dari ; 1) Hidangan Pokok, 2) Lauk Pauk, 3) Sayur, 4) Makanan Ringan atau Kudapan.

Untuk lebih jelas mengenai nama makanan berdasarkan pengelompokannya akan diuraikan sebagai berikut ;

- 1) Hidangan pokok

#### a. Sate Pencok

Termasuk ke dalam klasifikasi hidangan pokok karena berbahan dasar beras. Sate Pencok memiliki tekstur yang kenyal dan disajikan dengan siraman kuah bumbu *pelalah* dan lauk pauk serta peleceng kangkung dikarenakan sebagai sumber karbohidrat.



**Gambar 1**  
**Sate Pencok**

Sumber : Hasil Penelitian, 2022

Pada umumnya terbuat dari kulit sapi yang sudah dimasak sebelumnya, namun Sate Pencok yang dijual di Desa Tempos berbahan dasar Nasi dan Sagu. Olahan ini masih menjadi makanan tradisional yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu oleh masyarakat di Desa Tempos.

#### b. Nasi Kaput Daun

Berasal dari bahasa Sasak dimana *kaput* berarti bungkus. Termasuk ke dalam klasifikasi hidangan pokok yang berbahan utama nasi. Di Desa Tempos Nasi Kaput ini dibungkus dengan daun pisang dan berbentuk kerucut, berbeda dengan di beberapa daerah di Lombok yang biasanya menggunakan kertas nasi dengan bentuk yang kerucut.



**Gambar 2**  
**Nasi Kaput Daun**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Nasi Kaput Daun ini merupakan wujud lain dari nasi campur karena disajikan langsung dengan lauk pauk dan sayur. Satu porsi Nasi Kaput Daun di Desa Tempos ini terdiri dari nasi putih, ayam suir, orek tempe, tumis buncis dan sambal khas Sasak yaitu Sambal Beberuk.

c. Soun Pelecing

Hidangan ini termasuk kedalam klasifikasi hidangan pokok karena berbahan dasar Soun. Biasanya Saoun terbuat dari pati jagung yaitu sebagai sumber karbohidrat.



**Gambar 3**  
**Soun Pelecing**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Para pedagang di Desa Tempos menyajikannya hanya dengan menyiramkan bumbu Pelecing yang biasa digunakan untuk sayuran.

2) Lauk- pauk

a. Sate Ampet

Umumnya Sate Ampet adalah sate yang terbuat dari daging tetelan atau daging sapi bekas potongan dan usus sapi. Namun, Sate Ampet yang disajikan di Desa Tempos terbuat dari potongan ayam dan usus ayam.

Biasanya dipotong kecil-kecil dan tipis sehingga proses memasaknya menjadi lebih cepat walau hanya dikipas-kipas tanpa menggunakan alat modern seperti pengolahan jenis sate lainnya, oleh karena itu disebut dengan Sate Ampet yang dalam bahasa Sasak Ampet mempunyai arti kipas-kipas.



**Gambar 4**  
**Sate Ampet**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Dalam menyajikan Sate Ampet, para pedagang di Desa Tempos menggunakan bumbu yang mirip dengan bumbu Ayam Taliwang tetapi menggunakan santan yang lebih banyak sehingga lebih cair sebagai sausya.

b. Pepes Ikan

Berbahan dasar ikan tongkol menjadikan hidangan ini masuk ke

dalam klasifikasi lauk – pauk sebagai sumber protein hewani



**Gambar 5**

**Pepes Ikan Tongkol**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Sama seperti Pepes Ikan Tongkol pada umumnya, di Desa Tempos pengolahannya dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus hingga matang setelah itu dipanggang sebentar untuk mengeluarkan aroma dari daun pisang itu sendiri.

c. Tahu Pelecing

Tahu dan bumbu Pelecing yang terkenal menjadi khas Pulau Lombok, dimanfaatkan oleh masyarakat lokal di Pulau Lombok dengan membuat hidangan Tahu Pelecing ini.



**Gambar 6**

**Tahu Pelecing**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Termasuk ke dalam klasifikasi lauk-pauk karena menggunakan tahu sebagai bahan utama yaitu sebagai sumber protein nabati.

3) Sayur

a. Bebetok

Termasuk makanan yang sudah langka dan hampir punah karena tidak banyak bisa ditemukan di Pulau Lombok. Masyarakat di Desa Tempos mencoba menyajikan makanan yang termasuk ke dalam klasifikasi sayur untuk membuat para wisatawan yang sebagaian besar merupakan wisatawan lokal dari Pulau Lombok mengenang masa kecilnya.



**Gambar 7**

**Bebetok**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Walau hanya terbuat dari parutan kelapa muda yang dibungkus menggunakan daun talas, tetapi rasanya sangat enak dengan bumbu khas Lombok menjadikannya makanan yang paling *favorite* wisatawan di Desa Tempos.

b. Olah-olah

Terbuat dari aneka sayuran yang direbus, antara lain ; pakis, tauge, kecipir dan kacang panjang oleh karena itu Olah –

olah termasuk dalam klasifikasi sayur dalam makanan tradisional Indonesia.

Jika biasanya pada daerah lain di Pulau Lombok, Olah-olah hanya disiram dengan bumbu atau saus yang dominan berwarna putih karena berbahan dasar santan yang memang menjadi khasnya namun di Desa Tempos para pedagang menyajikan Olah-olah ini dengan sedikit berbeda yakni dengan bumbu yang cenderung berwarna merah dengan taburan kelapa parut yang sudah dibumbui.



**Gambar 8**  
**Olah-olah**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

c. *Pelecing Geranggan*

Yang membedakannya dengan *Pelecing Kangkung* hanya pada bahan utamanya yaitu *Geranggan* atau rumput laut. Biasa oleh para pedagang di Desa Tempos menyebutnya juga dengan *Pelecing Rantai*.



**Gambar 9**  
**Pelecing Geranggan**

4. Makanan Ringan atau Kudapan

a. *Banget*

Hidangan yang termasuk ke dalam klasifikasi makanan ringan atau kudapan dikarenakan *Banget* biasa disajikan dengan minuman seperti kopi.



**Gambar 10**  
**Banget**

Sumber : Hasil Penelitian, 2022

Jajanan pasar khas Lombok yang terbuat dari beras ketan hitam yang dimasak dengan cara dikukus dan di Desa Tempos biasa disajikan dengan kelapa parut dan saus gula merah.

b. *Lupis*

Sedikit berbeda dengan *Lupis* pada daerah lain di Lombok, hidangan yang biasanya terbuat dari beras ketan putih yang dibungkus menggunakan daun pisang dan dibentuk segitiga ini di Desa

Tempos berbahan dasar beras ketan hitam.



**Gambar 11**  
**Lupis**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Dalam penyajiannya, Lupis disajikan dengan kelapa parut dan gula merah yang dimasak atau biasanya pedagang di Desa Tempos menyebutnya Enten.

c. Kedebak

Pada daerah lain di Indonesia hidangan ini sering disebut Kue Kacamata atau Kue Mataroda. Namun di Desa Tempos hidangan ini disebut dengan nama Kedebak.



**Gambar 12**  
**Kedebak**

Sumber : Hasil Peneliti,2022

Terbuat campuran parutan singkong yang terdapat pisang ditengahnya lalu dimasak dengan cara dikukus menjadikan Kedebak ini disajikan untuk hidangan sarapan pagi di Desa Tempos.

d. Cerorot

Jenis klasifikasi kudapan satu ini biasanya dijumpai saat upacara adat suku Sasak tertentu di Pulau Lombok seperti acara pernikahan. Di Desa Tempos bisa ditemukan setiap pagi yang biasa digunakan sebagai sarapan.

Dibalut dengan daun kelapa yang dibentuk mirip dengan terompet yang berukuran kecil. Daerah lain di Indonesia Cerorot dikenal dengan Kue Mata Bor.



**Gambar 13**  
**Cerorot**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

e. Serabi Laklak

Hidangan yang terbuat dari tepung beras, garam, air dan santan kental. Cara pengolahannya masih menggunakan metode tradisional yaitu dengan tungku yang terbuat dari tanah liat, serta dipanggang menggunakan kayu bakar.



**Gambar 14**  
**Laklak Serabi**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Daerah lain di Lombok biasanya memanfaatkan metode yang tradisional tersebut sebagai daya tarik untuk meningkatkan minat konsumen, namun di Desa Tempos Serabi Laklak ini hanya disajikan diatas baki bersama jajanan yang lainnya.

f. Kelaudan

Berbahan utama tepung beras, berwarna hijau yang berasal dari air daun suji yang dimasak dengan cara dikukus.



**Gambar 15**  
**Keludan**

Sumber : Hasil Penelitian,2022

Sama seperti kudapan lainnya, Kelaudan di Desa Tempos disajikan

dengan kelapa parut dan saus gula merah.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional di Desa Tempos terdapat 15 jenis makanan tradisional yang dapat diklasifikasikan yaitu terdiri dari hidangan pokok berjumlah 3 jenis, lauk pauk berjumlah 3 jenis, sayur berjumlah 3 jenis dan makanan ringan atau kudapan berjumlah 6 jenis. Namun, dari 15 jenis makanan tradisional yang tersedia di Desa Tempos belum ada ciri khas atau makanan asli yang menunjukkan identitas dari Desa Tempos itu sendiri dan tidak berpedoman pada suatu resep.

### Saran

Para pedagang makanan tradisional di Desa Tempos sebaiknya menambah variasi makanannya agar dapat melengkapi semua klasifikasi makanan tradisional Indonesia untuk mendukung wisata kuliner di Desa Tempos dan setiap hari menggunakan standar resep agar kualitas makanan tersebut tetap terjaga baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arif. Budi Wurianto. 2008. Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Kota Malang. Universitas Muhamadiyah Malang.
- [2] Dinas Pariwisata Lombok Barat. (2021). Pokdarwis Desa Tempos Sajikan Paket Mewah Bagi Goweser. <https://dispar.lombokbaratkab.go.id/art-icle/pokdarwis-des-tempos-sajikan-paket-mewah-bagi-gow>.
- [3] Harvey, Ena. 2012. Management coordinatr- Caribbean & Agrotourism Specialist. 13<sup>th</sup> Annual Caribbean Confrence on Sustainable Tourism Dvelopment.
- [4] Putri, I.A. Eka Trisna, A. Sri Sulistyawati, F.Suarka dan N.M. Ariani. 2012.



- 
- [5] Redl, Sabrina. 2013. Culinary Tourism For young Adult Travellers and its connection to Destination Management. Thesis: Viena University.
- [6] Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. doi:10.1080/09669580802359293.
- [7] Suteja, I Wayan & dkk (2020). Peran Perempuan dalam Mengangkat Citra Kuliner Lokal di Kawasan Wisata Narmada. *Jurnal Ilmiah Hospitality*. Vol.9 No.1. Hal : 31-39.
- [8] Viki. (2021). 'Pedagang pukul sembilan' di Desa Tempos Lombok Barat minta tempat layak. *KickNews Today*. <https://kicknews.today/pariwisata/pedagang-pukul-sembilan-di-desa-tempos-lombok-barat-minta-tempat-layak/>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN