



---

**RAN DI DESA RAMBITAN, LOMBOK TENGAH**  
**(Tarikan Antara Tradisional dan Modernitas)**

Oleh

Ajuar Abdullah<sup>1</sup>, Luh Widiani<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Indonusa Surakarta

<sup>2</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email: [1ajuarabdullah42@gmail.com](mailto:1ajuarabdullah42@gmail.com)

**Abstract**

Sebagai juru masak tradisional, RAN diperhadapkan dengan dinamika jaman yang akan menguji daya tahan RAN. Sekuat apa antibody yang di miliki RAN dalam menghalau virus modernitas. Untuk menganalisis nilai budaya RAN dan dapat dikembangkan sebagai produk wisata gastronomi di Desa Rambitan, Lombok Tengah menjadi tujuan dalam penelitian ini. Teori yang digunakan adalah teori proses sejarah masyarakat dari Piotr Sztompka, dengan menggunakan metode kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa RAN Sasak-Lombok memiliki kekayaan nilai budaya yang tinggi seperti anggota RAN semuanya laki-laki memiliki keunikan tersendiri dalam tradisi tersebut. Selain itu etika komunikasi dalam penggunaan jasa RAN, pengetahuan lokal seperti mantra, bumbu masak, bahan pangan lokal, teknologi, pengelolaan, dan penyajian, serta nilai sejarah RAN. Namun selama ini RAN hanya eksis di saat pelaksanaan *begawe* Sasak, dan belum di kemas sebagai atraksi wisata gastronomi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan kekayaan nilai budaya tersebut diatas, RAN sangat potensial untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi, sedangkan Desa Rambitan (Sade-Ende) dengan keberadaan RAN akan memperkuat eksistensinya sebagai desa wisata adat di NTB.

**Kata Kunci:** RAN, Gastronomi, Tradisi, Desa Rambitan

**PENDAHULUAN**

Suku Sasak-Lombok adalah salah satu dari 1.340 suku bangsa di Indonesia yang masih memegang teguh tradisi. Dari tradisi kelahiran, pernikahan, dan kematian, yang masih lestari di tengah masyarakat hingga saat ini. Di setiap tradisi tersebut, ada tradisi yang sangat menarik yakni *begawe*, yang dalam bahasa sasak disebut dengan "*bekarye*" yang artinya bekerja, yakni tradisi yang dilakukan di saat pernikahan, khitanan, kelahiran, dan kematian. Tradisi ini menjadi identitas kesukuaan yang mensimbolkan kebersamaan dan kekeluargaan antar masyarakat Sasak-Lombok. Berbagai jenis makanan khas Sasak di sajikan di setiap *begawe* oleh para juru masak Sasak yakni RAN. Tukang masak RAN telah ada ratusan tahun silam dan masih dibudayakan di setiap *begawe* Lombok. Pilihan menggunakan jasa RAN dari

pada jasa *catering* yang praktis, tidak *neko-neko*, di tengah dunia yang dilanda demam individualisme, hedonisme, dan materialisme menunjukkan bahwa eksistensi RAN benar-benar tertanam dalam diri masyarakat suku Sasak.

RAN adalah sekelompok orang yang biasanya berjumlah 10-15 orang yang sangat menguasai teknik memasak makanan Sasak. Orang yang memasak tersebut disebut dengan AGAN dan pada umumnya adalah laki-laki dewasa. Para RAN diundang di setiap *begawe* untuk memasak makanan khas Sasak seperti *ares*, *nanke odak*, *gedang*, gulai daging, rawon, pelalah daging, dan makanan khas Sasak lainnya. Makanan ini memiliki nilai sejarah dan filosofi yang ikut memperkuat kebudayaan Sasak. Karena makanan bagi suku



Sasak bukan sekedar pengisi perut agar kenyang tetapi lebih dari itu makanan adalah identitas budaya, instrumen komunikasi, gaya hidup, bahkan ideologi seseorang. Para RAN telah terlatih untuk mewarisi pengetahuan metafisik, sejarah, budaya, dan pengetahuan memasak dari para leluhur diantaranya seperti mantra, menyiapkan bumbu dan bahan masak, teknologi masak, proses memasak, hingga penyajiannya

Namun sampai saat ini, ditengah kemajuan pariwisata Lombok sebagai destinasi kelas dunia, RAN hanya eksis di saat pelaksanaan *begawe*, karena belum dikembangkan dan diperkenalkan secara luas dan bahkan belum dikemas sebagai atraksi wisata gastronomi NTB. Padahal atraksi RAN dari awal hingga akhir pertunjukan mengolah makanan memiliki nilai budaya tinggi yang jika dikemas sebagai produk wisata gastronomi tentu sangat menarik bagi wisatawan. Pengembangan produk gastronomi juga memberikan pengetahuan edukasi penting kepada para wisatawan tentang kekayaan daya tarik wisata gastronomi di Pulau Lombok.

Gastronomi adalah suatu kajian rasional mengenai semua hal yang berhubungan dengan manusia dan makanan yang dikonsumsi. Cakupan pengetahuan yang termasuk dalam gastronomi sangat luas, mulai dari asal-usul dan sejarah makanan, penyediaan bahan pangan yang berkelanjutan, cara menanangi dan mengolah makanan hingga dapat dinikmati, kebiasaan makan, termasuk kisah yang melatarbelakanginya (Eni Harmayani, dalam Prisma, 2021). Saat ini, wisata gastronomi adalah salah satu daya tarik wisata yang sangat diminati oleh wisatawan mancanegara dan terus mengalami peningkatan pasca Pandemi Covid-19 dan isu perubahan iklim dunia.

Pulau Lombok memiliki kekayaan potensi gastronomi tersebut, karena memiliki beragam jenis makanan yang sarat nilai budaya seperti *placing kangkung*, *ayam melangket*, *ayam taliwang*, sate tanjung, *cirorot*, dan kuliner

lainnya yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi.

Salah satu desa di Pulau Lombok yang potensial untuk dikembangkan sebagai desa wisata gastronomi adalah Desa Rambitan. Selain kekayaan makanan, Desa Rambitan juga dikenal memiliki dua dusun adat yakni Dusun Sade dan Dusun Ende dengan segala potensi budaya Sasak jaman dulu yang unik dan mengagumkan. Di desa ini juga RAN masih dilestarikan dengan sangat baik, sehingga berpotensi untuk menjadikan RAN sebagai bagian dari pertunjukan gastronomi Sasak-Lombok. Branding Dusun Sade dan Dusun Ende sebagai pusat kebudayaan sasak-lombok sangat kuat menggema di kalangan wisatawan Nusantara dan wisatawan mancanegara, sehingga ada adagium "*belum di katakan sudah ke lombok jika belum mengunjungi Sade atau Ende*". Adagium ini terbangun seiring kerinduan wisatawan untuk menyaksikan kekayaan peradaban Sasak di masa lalu. Hal ini sejalan dengan argumentasi teoritis yang dibangun dalam buku Global Paradox yang ditulis oleh John Naissbit bahwa abad 21 adalah abad kerinduan akan budaya lokal. Argumentasi Naisbitt didukung data kementerian pariwisata RI bahwa 60% kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia karena daya tarik kebudayaan lokal Indonesia. Dengan mengembangkan RAN sebagai pertunjukan wisata gastronomi akan mendorong peningkatan angka kunjungan wisatawan ke desa tersebut dan memperkaya serta memperkuat eksistensi dusun Sade-Ende sebagai pusat kebudayaan Sasak-Lombok.

Untuk itulah penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis nilai budaya RAN sebagai daya tarik wisata yang akan dikembangkan sebagai produk wisata gastronomi di Desa Rambitan, Lombok Tengah. Penelitian tentang nilai budaya RAN ini penting dilakukan sebagai upaya pewarisan budaya, dan juga pemanfaatan untuk ekonomi berkelanjutan melalui pariwisata gastronomi.



Penelitian tentang RAN dari sisi nilai budaya dan produk wisata adalah upaya untuk mendorong gerakan *locavere* di Pulau Lombok, yakni gerakan untuk menggunakan dan mengembangkan bahan pangan lokal serta memasak dengan cara tradisional, yakni penggunaan kayu bakar dan tungku saat memasak. Gerakan *locavere* telah dilakukan di Bali dan mendapatkan respon positif dari wisatawan Nusantara dan wisatawan mancanegara.

Selain itu, sebagai produk wisata gastronomi, tentu memperkaya pengetahuan wisatawan yang mengunjungi Desa Rambitan, khususnya Dusun Sade dan Dusun Ende. Wisatawan juga mendapatkan pengetahuan lokal disetiap atraksi RAN tersebut dan memberikan kepuasan wisatawan yang berkunjung ke Desa Rambitan.

## LANDASAN TEORI

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teori dari Piotr Sztompka (lihat Sztompka, 2011;65-79) tentang proses sejarah masyarakat. Dalam teori ini menjelaskan bahwa masyarakat senantiasa berubah di semua tingkat kompleksitas internalnya. Masyarakat ada setiap saat dari masa lalu ke masa mendatang. Kehadirannya justru melalui fase antara apa yang telah terjadi dan apa yang akan terjadi. Dalam masyarakat kini terkandung pengaruh, bekas, dan jiplakan masa lalu serta bibit dan potensi untuk masa depan. Sifat berprosesnya masyarakat secara tersirat berarti bahwa fase sebelumnya berhubungan sebab akibat dengan fase kini dan fase kini merupakan persyaratan sebab akibat yang menentukan fase berikutnya (Sztompka, 2011;65). Masyarakat adalah ikatan antara masa lalu dan masa kini.

Kaitan masyarakat dengan masa lalunya tak pernah mati sama sekali. Kaitannya itu melekat dalam sifat masyarakat itu. Masyarakat tak akan pernah menjadi masyarakat bila kaitan dengan masa lalunya tak ada (Shils, 1981;328 dalam Sztompka, 2011;65). Disinilah

pentingnya merawat tradisi. Melupakan tradisi adalah bentuk dari melupakan masa lalu.

Tradisi lahir di saat tertentu ketika orang menetapkan fragmen tertentu dari warisan masa lalu sebagai tradisi. Tradisi berubah ketika orang memberikan perhatian khusus pada fragmen tradisi tertentu dan mengabaikan fragmen yang lain. Tradisi bertahan dalam jangka waktu tertentu dan mungkin lenyap bila benda material dibuang dan gagasan ditolak atau dilupakan. Tradisi mungkin pula hidup dan muncul kembali setelah lama terpendam (Sztompka, 2011;71). Tradisi berpotensi mengalami perubahan karena kualitas psikologi pikiran manusia yang tanpa kenal lelah terus berjuang untuk mendapatkan kesenangan baru dan keaslian, mewujudkan kreativitas, semangat pembaruan dan imajinasi. Selain itu, perubahan juga disebabkan karena banyaknya tradisi dan bentrokan antara tradisi yang satu dengan saingannya (Sztompka, 2011;73). Bentuk perubahan tradisi seperti apa yang akan terjadi? Perubahan yang terjadi adalah perubahan kuantitatif dan perubahan kualitatif. Perubahan kuantitatif terlihat dalam jumlah penganut atau pendukungnya. Sedangkan perubahan kualitatif yakni perubahan kadar tradisi. Gagasan, symbol, dan nilai tertentu yang ditambahkan dan lainnya dibuang (Sztompka, 2011;72). Untuk dapat menjaga dan melestarikan tradisi agar tidak tergerus jaman maka ada berbagai langkah strategi yang dilakukan seperti sosialisasi kepada generasi muda dan terus melestarikan dalam berbagai program pelestarian kebudayaan.

## METODE PENELITIAN

Untuk mendapatkan data terkait dengan RAN, maka peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu wawancara dan dokumentasi. Pada tahap wawancara, peneliti mewawancarai informan yang memiliki pengetahuan tentang RAN, filosofi, dan kearifan lokal dalam aktivitas RAN, yakni tokoh masyarakat sasak, sejarawan Lombok,



dan para RAN itu sendiri. Selain itu, peneliti juga mewawancarai para pelaku pariwisata untuk mendapatkan data terkait dengan berbagai upaya dalam pengembangan gastronomi di Desa Rambitan. Untuk melengkapi data, peneliti mewawancarai wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara yang mengunjungi Desa Rambitan guna mendapatkan data terkait dengan respon wisatawan terhadap kekayaan gastronomi Sasak-Lombok. Hasil penelitian tersebut kemudian dianalisis dengan teori yang digunakan dalam penelitian ini, dan dituangkan dalam pembahasan dan penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Potensi Wisata di Desa Rambitan

Desa Rambitan adalah salah satu desa yang terletak di Kac Pujut. Kab Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Desa ini memiliki kekayaan potensi wisata budaya Sasak Lombok yang masih lestari di tengah kemajuan pariwisata NTB. Potensi daya tarik wisata budaya Desa Rambitan berfokus di dua dusun yakni dusun Sade dan Dusun Ende. Kedua dusun ini lebih dikenal dengan perkampungan adat Sasak Sade dan perkampungan adat Sasak Ende. Di kedua perkampungan adat ini, para wisatawan mancanegara dan wisatawan Nusantara serta masyarakat pada umumnya dapat melihat keseharian kehidupan masyarakat Sasak, jenis bangunan tradisional yang masih lestari seperti bale tani yang merupakan rumah tinggal tradisional, bale jajar yang digunakan sebagai balai pertemuan warga di dusun tersebut; bale alang yang digunakan sebagai tempat penyimpanan padi dan hasil panen, serta jejangak yang berfungsi sebagai menara pantau untuk menjaga keamanan desa tersebut.

Di dusun Sade dan Ende, bangunan tradisional menggunakan bahan atap yang terbuat dari daun ilalang kering, pagar bambu, lantai dari tanah yang dilapisi kotoran sapi agar tidak ada nyamuk dan tetap hangat pada malam hari. Selain kekayaan arsitektur tradisional

Sasak, kedua dusun tersebut juga memiliki tenun khas Sasak, kesenian tradisional seperti gendang balek, tarian peresean, tari petuk, tarian oncer; makanan Sasak-Lombok; dan kearifan lokal lainnya yang masih bertahan dan lestari hingga saat ini. Keunikan kedua dusun tersebut mendorong pemerintah menetapkan dusun Sade sebagai desa adat sejak tahun 1989 dan dusun Ende sebagai desa adat pada 1999. Kekayaan potensi sebagian besar telah dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Namun, seperti halnya desa-desa budaya di Lombok lainnya, Desa Rambitan juga memiliki kekayaan budaya RAN namun belum dikemas sebagai daya tarik wisata gastronomi di desa tersebut. Hal ini menyebabkan RAN hanya eksis di saat pelaksanaan *begawe* saja, padahal sebagai juru masak yang bertahan ratusan tahun, RAN memiliki kearifan lokal yang sangat menarik bagi wisatawan, dan jika ini dikembangkan maka akan menjadi keunikan tersendiri bagi Desa Rambitan. RAN akan memperkaya khasana kebudayaan Desa Rambitan dan memberikan dampak positif bagi keberlanjutan kebudayaan Sasak Lombok.

### B. RAN: Kaya Budaya dan Sejarah

Dalam dunia kuliner Sasak-Lombok dikenal dengan istilah RAN atau AGAN atau dalam istilah moderen saat ini disebut chef, atau koki. RAN adalah juru masak Sasak yang telah ada ratusan tahun silam dan mungkin sejak kejayaan Kerajaan Saraparang atau sebelum itu. Hal ini membutuhkan penelitian lebih lanjut untuk mengungkapkan secara jelas tentang historisitas RAN. Nilai historis yang tinggi inilah yang seharusnya dikemas menjadi cerita menarik sehingga memperkaya eksistensi RAN di tengah dinamika jaman dan kemajuan pariwisata Lombok. Kekayaan sejarah tentu menjadi daya tarik bagi para wisatawan Nusantara dan wisatawan mancanegara. Karena motivasi wisatawan dalam melakukan perjalanan wisata adalah mencari cerita. Setiap cerita yang menarik akan memberikan kepuasan tersendiri bagi para wisatawan. Selain



itu, kekayaan historis juga memperkuat eksistensi RAN pada generasi muda Lombok, sehingga generasi muda tidak melupakan sejarah dan identitasnya.

#### - Laki-Laki si Juru Masak

Adapun yang menarik dari RAN adalah semuanya laki-laki. Mengapa laki-laki, dan bukan perempuan? Karena selama ini yang diketahui adalah tukang masak pasti perempuan. Pertanyaan ini sering diajukan oleh para wisatawan atau peneliti yang ingin tahu lebih jauh tentang RAN Sasak. Ada dua jawaban yang tersedia untuk pertanyaan tersebut, yakni; aspek historis dimana sudah sejak dulu RAN adalah para laki-laki. Alasan yang lain, dalam setiap *begawe*, makanan yang disediakan sangat banyak dan beragam jenis makanan Sasak sehingga membutuhkan tenaga yang banyak untuk membuat dan menyediakan makanan tersebut.

Dalam setiap *begawe* Sasak di Desa Rambitan, masyarakat sering menggunakan jasa para RAN. Setiap orang dalam kelompok RAN memiliki tugas dan fungsinya masing-masing. Ada yang bertugas menyiapkan bahan masakan, ada yang bertugas menyiapkan bumbu masakan, ada yang bertugas mengaduk makanan, memasak nasi, mengemas makanan, dan menyajikannya. Jadi RAN bertugas dari menyiapkan bumbu, memasak, menyiapkan, dan menyajikan dan menyerahkan kepada tukang antar makanan ke tamu atau disebut dengan *ancangin*.

#### - Kaya Kearifan

Untuk menjadi seorang RAN, syarat mutlaknya adalah memiliki pengetahuan lokal dalam dunia memasak (mengetahui jenis dan manfaat bumbu, mengolah bumbu dan bahan baku, dan memasak bahan tersebut). Pengetahuan memasak ini harus didukung dengan pengetahuan metafisik yakni mantra, pengetahuan tentang hari-hari baik, pengetahuan tentang cara menghentikan hujan karena hujan bisa turun secara alami dan juga

karena kiriman musuh-musuh para RAN. Mengapa hujan dianggap sebagai penghalang saat RAN beraktivitas memasak? Karena RAN memasak di ruang terbuka, biasanya di belakang atau disamping rumah pemilik acara. Ruang terbuka memiliki udara yang bebas, sehingga menyebabkan api menyala dengan stabil. Penggunaan peralatan masak yang besar-beserta tungku kayu yang besar menjadi alasan penggunaan ruang terbuka.

Selain itu, para RAN harus memiliki pengetahuan tentang berbagai jenis bumbu masak. Karena kesalahan dalam penggunaan bumbu akan mempengaruhi cita rasa makanan. Para RAN juga harus cerdas dalam melakukan penyajian makanan agar semua orang baik tamu, pemilik acara *begawe*, maupun tamu yang datang tiba-tiba ke *begawe* tersebut mendapatkan jatah makanan. Semua pengetahuan ini penting karena para RAN bertanggung jawab terhadap kesuksesan *begawe*.

#### - Etika Komunikasi

Untuk menggunakan jasa RAN maka harus ada komunikasi antara pemilik acara *begawe* dengan para petua RAN. Ada etika atau tata krama dalam proses komunikasi tersebut yang harus ditaati yakni pemilik hajatan akan mengunjungi RAN dengan membawa beras dan selawat atau sejumlah uang yang akan diberikan kepada para RAN. Dalam ilmu simiotika, pemberian uang kepada RAN bukanlah hubungan komersil, tetapi sebagai tanda terima kasih karena telah bersedia untuk memasak dan sebagai tanda komunikasi yang harmonis antar masyarakat di Desa Rambitan. Selain itu, pada tahap ini juga para pemilik *begawe* akan menyepakati dengan pihak RAN tentang biaya yang akan dibutuhkan dalam menyediakan makanan tersebut, upah para RAN, dan jenis-jenis makanan apa saja yang akan dimasak oleh para RAN. Komunikasi ini penting untuk kenyamanan dan keharmonisan semua pihak dalam proses pelaksanaan *begawe*.





#### - Sistem dan Teknologi Pengelolaan Makanan

Montanari melalui bukunya *Food is Culture* (dalam Pujileksono, 2015;223) mengeksplorasi premis inovatif bahwa segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan-menangkap, budidaya, persiapan, dan konsumsi merupakan Tindakan budaya. Dengan penemuan memasak yang memungkinkan manusia untuk mengubah alam, bahan-bahan yang dapat di makan ke dalam masakan. Memasak menyebabkan penciptaan dapur, adaptasi bahan baku menjadi perkakas dan kelahiran pedoman (resep) tertulis dan lisan untuk meresmikan teknik memasak seperti memanggang, merebus, dan menggoreng. Dalam konteks ini, para RAN menjadikan alam terbuka sebagai dapur untuk mengelolah makanan. RAN tidak menjadikan dapur rumah penduduk sebagai tempat pengelolaan makanan, hal ini menunjukkan bahwa keterlibatan unsur-unsur alam seperti udara terbuka sangat penting untuk proses memasak.

Sebagai wujud kebudayaan, dalam proses mengolah makanan, para RAN menggunakan berbagai peralatan yang memudahkan mereka dalam memproduksi makanan dalam jumlah yang banyak, seperti penggunaan belanga, dandang, sendok kuah, dan lainnya, yang semuanya berukuran besar. Para RAN tidak menggunakan mejikom untuk menanak nasi, tetapi menggunakan dandang besar karena makanan yang disediakan sangatlah banyak. Sedangkan untuk sumber bahan bakar, para RAN tidak menggunakan kompor, tetapi menggunakan tungku batu dan kayu bakar. Penggunaan peralatan memasak yang sederhana namun sangat efektif dalam mengolah beragam makanan dalam jumlah banyak.

#### - Keragaman Jenis Makanan Tradisional

Ada beberapa makanan khas sasak yang dimasak oleh para RAN di setiap *begawe* di Desa Rambitan. Makanan pokok yang disediakan yakni nasi. Selain itu ada dua menu yang disediakan, seperti menu berbahan utama sayur, dan ada menu berbahan utama daging, seperti; *ares*, *sayur nangke odak*, *beberuk terung*, *sayur gedang*, *gurai daging*, *rawon*, *pelalah daging*, dan lainnya.

Pengelolaan ares adalah hidangan tradisional suku Sasak Lombok yang bahan utamanya adalah batang pisang muda. Namun tidak semua batang pisang bisa digunakan dalam pembuatan ares. Pisang yang digunakan adalah pisang kapok (puntik saba; sasak) karena rasanya tidak kecut. Batang pisang muda tersebut kemudian diambil bagian dalamnya setelah dikupas terus hingga nampak bagian batang putih. Batang pisang tersebut kemudian di iris kecil-kecil, kemudian di cuci, dan beri garam. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan ares seperti halnya bumbu pada umumnya yakni cabe, bawang merah dan bawang putih. Sedangkan bahannya seperti air santan kelapa.

Pengelolaan Nangka Odak adalah hidangan tradisional Sasak Lombok yang berbahan utama buah Nangka muda. Bumbu yang digunakan seperti bawang, cabe, perasa, santan kelapa, dan lainnya. Beberuk terung adalah sambal khas Lombok yang sering disajikan saat acara *begawe*. Sambal ini dibuat menggunakan cabai, bawang dan kencur. Bahan-bahan lainnya seperti kacang panjang, terung, tomat, dan jeruk limau.

Sedangkan masakan berbasis daging seperti rawon yang berbahan utama daging sapi. Dimasak dengan cita rasa yang berbeda dengan rawon di daerah lain di Indonesia. Selain daging sapi, rawon juga menggunakan bahan-bahan seperti taughe, sambal, dan jeruk. Beragam makanan tersebut dimasak oleh para RAN dan memastikan acara *begawe* tersebut berjalan sesuai rencana pemilik *begawe*.

#### - Penyajian Makanan



Makan dan makanan juga memiliki dimensi estetika (keindahan). Perhatikan cara penyajian makanan di hotel berbintang. Cermati minuman kopi yang disajikan oleh pramusaji di kafe-kafe. Atau perhatikan konteks masak di televisi, atau acara-acara chef lainnya. Makanan tidak sekedar diolah dan disajikan asal-asalan, melainkan perlu mempertimbangkan aspek keindahan. Bahkan penilaian makanan bukan hanya terletak pada aspek rasanya saja, tetapi juga aspek sentuhan seni (estetika) dalam menyajikan makanan. Pada akhirnya dimensi etika dan estetika dalam hal makan tidak dapat dipisahkan (Pujileksono, 2015; 227).

Begitu juga dengan penyajian makanan yang dilakukan oleh para RAN kepada tamu undangan yang datang ke *begawe*. Para undangan duduk dan makan bersama atau yang disebut dengan *begibung*. Acara ini sangat ramai dan penuh kekeluargaan. Penyajian makanan dalam *begibung* menggunakan *nampan* atau dalam bahasa Sasak disebut "*nare*". Diatas *nare* terdapat nasi dalam jumlah yang banyak beserta sayur dan daging, yakni makanan sasak seperti yang telah dijelaskan sebelumnya. Sajian beragam makanan dalam bahasa Sasak dikenal dengan istilah *dulang*.

*Dulang* yang telah disediakan akan diletakkan secara berjajar membentuk barisan atau melingkar berbentuk bulat dengan jumlah sebanyak tamu yang diundang. Dalam satu *dulang* biasanya dinikmati oleh 3, 4 sampai 5 orang tamu. Hal ini menunjukkan bahwa *begibung* di setiap *begawe* memiliki nilai filosofi yakni sebagai wujud kesetaraan dan keadilan, menumbuhkan solidaritas dan persaudaraan, saling silaturahmi, dan kesederhanaan. Dengan adanya *begibung* di setiap *begawe*, masyarakat moderen berupaya untuk tetap memperkuat solidaritas tradisional demi kerukunan antar masyarakat Desa Rambitan.

### C. Tradisi RAN dalam Labirin Modernitas

Kelangsungan masa lalu di masa kini mempunyai dua bentuk; material dan gagasan, atau objektif dan subjektif. Menurut arti yang lebih lengkap, tradisi adalah keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, dirusak, dibuang, atau dilupakan. Disini tradisi hanya berarti warisan, apa yang benar-benar tersisa dari masa lalu (Sztompka, 2011;69-70). RAN adalah tradisi, warisan manusia masa lalu, yang masih dijaga dan dilestarikan hingga saat ini. Namun RAN diperhadapkan dengan dinamika jaman yang ketat dan kompetitif. Perubahan sudah pasti akan terjadi sehingga menurut para antropolog bahwa perubahan tradisi adalah sebuah keniscayaan. Menurut Sztompka (2011;72) seperti yang telah dijelaskan di landasan teori bahwa terdapat berbagai perubahan tradisi, yakni perubahan kuantitatif dan perubahan kualitatif. Perubahan kuantitatif terlihat dari jumlah penganut atau pendukungnya. Rakyat tertarik dengan tradisi kemudian menganut tradisi tersebut dan mempengaruhi rakyat negara lain. Perubahan yang lain adalah perubahan kualitatif yakni perubahan kadar tradisi. Gagasan, symbol, dan nilai tertentu ditambahkan dan lainnya dibuang. Sebagai sebuah tradisi, RAN berpotensi untuk mengalami perubahan kualitatif secara massif di masa depan. Saat ini perubahan kualitatif ditingkat mikro mulai terlihat dengan perubahan beberapa jenis bumbu masakan, penggunaan teknologi moderen seperti brander, dan juga komponen yang lainnya. Pertanyaan pentingnya adalah mengapa perubahan tradisi itu terjadi? Sztompka (2011;72-73) menyediakan jawabannya bahwa perubahan ini terdapat dalam kualitas psikologi pikiran manusia yang tanpa kenal lelah terus berjuang untuk mendapatkan kesenangan baru dan keaslian, mewujudkan kreativitas, semangat pembaruan dan imajinasi. Tak ada yang dapat terlepas dari pengaruh kecenderungan semacam itu, termasuk tradisi. Cepat atau lambat, setiap tradisi mulai dipertanyakan,



diragukan, diteliti ulang, dan bersamaan dengan itu fragmen-fragmen masa lalu ditemukan dan disahkan sebagai tradisi.

Dalam konteks ini, modernitas yang mendorong kemajuan berbagai industri jasa dapat mempengaruhi eksistensi RAN sebagai wujud dari kebudayaan Sasak-Lombok. Modernitas akan menguji daya tahan dari setiap tradisi termasuk RAN. Sejauh mana RAN mampu memelihara pola (latensi) untuk tetap eksis ditengah ketidakpastian masa depan? Akankah RAN tenggelam dalam pusaran jaman? Ataukah RAN semakin kuat dan eksis karena seperti yang dikatakan oleh John Naisbitt bahwa semakin maju jaman, semakin kuat kebudayaan lokal.

Untuk dapat tetap eksis tanpa harus mengubah substansi dari atraksi RAN maka RAN harus dikembangkan selain sebagai tradisi, juga dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi sasambo, guna memperkuat eksistensi pariwisata di desa Rambitan juga menyebarkan kearifan lokal kepada masyarakat pada umumnya.

#### **D. RAN: Potensi Wisata Gastronomi yang Terlupakan**

Pariwisata adalah konsep perbaikan peradaban, dengan salah satu instrumennya adalah pariwisata gastronomi. Instrument ini hadir ditengah kerinduan akan keberlanjutan lingkungan hidup. Pariwisata gastronomi menekankan pentingnya pemanfaatan pangan lokal, pelestarian nilai budaya makanan, dan mengutamakan nilai gizi yang terkandung dalam setiap menu makanan sebagai daya tarik pariwisata budaya. Sebagai negara kepulauan dan agraris, Indonesia dianugrahi Tuhan dengan kekayaan alam yang melimpah. Hutan dengan segala ekosistemnya, tanaman herbal, kelimpahan ikan sebagai sumber protein, daging, rempah-rempah, dan berbagai sumber pangan, inilah potensi pariwisata gastronomi yang jika dikelola dengan baik akan

mendatangkan manfaat ekonomi bagi negara dan masyarakat lokal.

Kehadiran wisata kuliner dengan menghadirkan berbagai jenis menu makanan di setiap destinasi pariwisata sebagai wujud dari keberhasilan mengolah hasil pangan lokal Indonesia. Namun wisata kuliner berbeda dengan wisata gastronomi. Kuliner adalah produk makanan, sedangkan gastronomi adalah ilmu yang mempelajari tentang seluk beluk makanan beserta kebudayaan yang melingkupi makanan tersebut. Sehingga wisata gastronomi akan memberikan pengalaman yang lebih mendalam mengenai makanan dan minuman kepada wisatawan. Dalam ilmu pariwisata, motivasi wisatawan dalam melakukan perjalanan wisata budaya adalah mencari cerita di setiap destinasi yang dikunjungi. Cerita kebudayaan tentang makanan akan memberikan kepuasan tersendiri kepada wisatawan tersebut. Potensi wisata inilah yang selama ini terabaikan. Padahal Lombok sebagai destinasi prioritas nasional seharusnya mengemas kearifan lokal sebagai potensi pariwisata budaya yang didalamnya ada gastronomi. Pertanyaannya mengapa RAN yang memiliki keunikan dan nilai sejarah tinggi terabaikan dalam pengembangan pariwisata NTB? karena selama ini lebih terfokus pada pengembangan wisata kuliner, dan bukan wisata gastronomi, sehingga wajar jika RAN belum dikemas sebagai atraksi wisata. Sepengetahuan penulis, sepertinya dengan jumlah suku 1.340 suku di Indonesia, hanya Bali dan Lombok yang memiliki juru masak khas sukunya. Jika di Bali disebut dengan Mancagera, maka Sasak-Lombok disebut dengan RAN. Seharusnya ini adalah daya tarik unggulan dalam wisata gastronomi sasambo NTB, karena dari RAN, kekayaan makanan khas Sasak masih lestari hingga saat ini.

#### **E. Jalan Ketiga**

RAN memiliki nilai budaya sehingga nilai-nilai budaya tersebut harus tetap dilestarikan dan kembangkan agar dapat





dinikmati oleh generasi di masa depan. Makna filosofi dari atraksi RAN, tata cara pengelolaan makanan, penggunaan teknologi, penyajiannya, mantra sebagai benteng atraksi RAN dari serangan musuh-musuh, hingga jenis-jenis makanan, penggunaan bumbu, dan bahan, tetap dilestarikan seperti warisan manusia jaman dulu. Namun tantangannya adalah apatisme generasi muda untuk belajar tentang budaya lokalnya, kemajuan teknologi pengelolaan makanan, industry jasa makanan, teknik penyajian makanan yang beragam, dan industry cepat saji memaksa masyarakat untuk berupaya agar dapat menjaga dan melestarikan tradisi RAN. Ancaman globalisasi adalah sebuah keniscayaan, sehingga setuju atau tidak, manusia hidup dalam realitas dunia global. Seperti kata Weber bahwa modernitas itu seperti sangkar besi, atau meminjam bahasa Giddens bahwa modernitas itu seperti panzer raksasa (*juggernaut*) terus berputar dan menggilas apa saja yang ada di depannya. Tentu RAN harus bebas dari sangkar besi atau selamat dari serangan panzer raksasa dan tetap eksis hingga dinikmati oleh generasi masa depan.

Untuk bisa menjaga agar RAN tetap lestari maka jalan ketiga (meminjam istilah “jalan ketiga” Giddens) dari problematika ini adalah, *pertama*; kebudayaan lokal Sasak-Lombok atau kebudayaan NTB masuk dalam kurikulum sekolah (SD, SMP, SMA sederajat). Tujuannya agar siswa-siswi bukan hanya tahu pakaian adat daerahnya, tetapi juga tahu tentang kebudayaan makanan dan RAN; *kedua*, ada pertunjukan-pertunjukan RAN di setiap event-event yang terkait dengan kuliner. Tujuannya agar RAN tersosialisasi kepada generasi milenial dan generasi alpha; *ketiga*, mendorong generasi muda untuk belajar tentang pengetahuan RAN agar ada *re* generasi RAN di masa depan; *keempat*, mendorong lembaga-lembaga belajar kebudayaan lokal (non formal) agar menjadi tempat belajar tentang kebudayaan lokal Sasak yang di dalamnya termasuk tentang makanan dan RAN; *kelima*, dan ini yang penting dilakukan agar makna

filosofi dan nilai-nilai budaya tinggi dari RAN dapat tersebar dan menginspirasi manusia secara global, yakni menjadikan RAN sebagai atraksi wisata gastronomi untuk para wisatawan; *keenam*, kembangkan dan tetapkan Desa Rambitan sebagai desa wisata gastronomi di Lombok sehingga menjadi sentral dalam sosialisasi kebudayaan makanan kepada wisatawan dan masyarakat.

Keenam jalan ketiga ini harus diupayakan untuk dilakukan agar kebudayaan makanan dan RAN tetap lestari, dan dapat dimanfaatkan untuk pengembangan ekonomi masyarakat lokal.

## PENUTUP

### Kesimpulan

RAN adalah benteng perlindungan kebudayaan makanan Sasak-Lombok. mengapa demikian? Karena *Begawe* dan *begibung* tidak bisa dilaksanakan jika tidak ada RAN, dan dari tangan RAN makanan khas Sasak seperti ares, rawon, dan lainnya dengan cita rasa khas dapat dinikmati. Sehingga RAN menjadi benteng melindungi eksistensi *begawe* tetap eksis, dan melestarikan makanan khas sasak dapat dinikmati. Maka melestarikan RAN sebagai warisan budaya adalah sebuah keniscayaan. Namun di tengah kemajuan dunia saat ini, pelestarian warisan masa lalu diperhadapkan dengan tantangan yang sangat besar. Tantangan tersebut tetap harus dihadapi karena eksistensi tradisi saat ini menentukan eksistensi masyarakat saat ini dan di masa depan. Untuk dapat melestarikan tradisi di tengah labirin modernitas maka ada langkah strategi yang harus dilakukan; yakni sosialisasi RAN, event-event gastronomi, RAN masuk dalam kurikulum Pendidikan, RAN sebagai atraksi wisata gastronomi, dan mengembangkan serta menetapkan desa Rambitan sebagai desa wisata gastronomi di NTB. Langkah strategis ini dilakukan adalah upaya untuk tetap menjaga warisan manusia masa lalu tetap lestari.



---

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Damanik, Janianton. 2017. Pariwisata Indonesia Antara Peluang dan Tantangan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- [2] Giddens, Anthony. 2004. Konsukuensi-Konsukuensi Modernitas. Bantul: Kreasi Wacana
- [3] Gardjito, Murdijati, dkk. 2019. Gastronomi Indonesia Jilid 1 dan 2. Yogyakarta: Global Pustaka Utama
- [4] Prisma. Ragam Makanan Kita: Gastronomi dan Kuliner Nusantara. Vol. 40. No.1, 2021
- [5] Pujileksono, Sugeng. 2015. Pengantar Antropologi Memahami Realitas Sosial Budaya. Malang: Intrans Publishing
- [6] Sztompka, Piotr. 2011. Sosiologi Perubahan Sosial. Jakarta: Prenada
- [7] Schlosser, Eric. 2004. Negeri Fast Food. Yogyakarta: Insist Press
- [8] Suwarsono. 1994. Perubahan Sosial dan Pembangunan. Jakarta: Pustaka LP3ES
- [9] Siregar, Ameilia Zuliyanti. 2021. Rempah, Bumbu, dan Sayuran Kering Indonesia. Malang: Intimedia
- [10] Teguh, Frans. 2021. Tata Kelola Destinasi Membangun Ekosistem Pariwisata. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press