



---

**MODEL PENGEMBANGAN DESA KEBUN AYU SEBAGAI DESA WISATA  
GASTRONOMI DI KAB. LOMBOK BARAT**

Oleh  
**Ajuar Abdullah<sup>1</sup>, Luh Widiani<sup>2</sup>**  
<sup>1,2</sup>Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram  
Email: [ajuarabdullah42@gmail.com](mailto:ajuarabdullah42@gmail.com)

**Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimanakah keberagaman makanan Sasak yang masih lestari di Desa Kebun Ayu, dan untuk mengembangkan sebagai desa wisata gastronomi, bagaimanakah model pengembangan yang harus digunakan. Agar dapat menjawab pertanyaan ini, peneliti menggunakan teori fungsionalisme structural Talcott Parsons, dan metode penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Desa Kebon Ayu memiliki kekayaan makanan Sasak yang masih lestari di tengah masyarakat desa, sehingga memudahkan dalam pengembangan desa wisata gastronomi. Adapun model pengembangan yang sesuai adalah model Community Based Tourism Gastronomy atau yang dikenal dengan CBTG. Ada beberapa sub system yang ada dalam model tersebut, yaitu; perencanaan, SDM, partisipasi, kelembagaan, desain ruang, dan pemasaran. Keenam sub system ini saling terkait dan jika ada salah satu sub system yang terganggu, maka akan mengganggu sub system yang lain. Untuk dapat mencapai tujuan ini, maka membutuhkan kerja bersama semua stakeholders desa kebon ayu sebagai sebuah system sehingga sub system dalam kodel CBTG dapat diimplementasikan dengan baik.

**Kata Kunci:** Desa Wisata, Gastronomi, Community Based Tourism Gastronomy (CBTG)

**PENDAHULUAN**

Sebagai pemenuhan kebutuhan fisik dan fisiologis demi kesehatan. Pada dasarnya peran makanan secara sosial budaya sangat banyak dan kompleks. Makanan juga digunakan sebagai sarana komunikasi dalam kehidupan bermasyarakat baik secara horizontal (sesama anggota masyarakat), maupun vertikal dalam rangka memelihara hubungan manusia dengan Tuhan dan alam semesta (Prisma, Vol. 40, 2021). Masyarakat Indonesia juga mengenal makanan dengan berbagai makna yang terkandung di dalamnya. Seperti makanan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan gula dan santan merupakan simbol persahabatan yang erat. Makanan tersebut juga melambangkan pengharapan akan hal-hal yang manis, menyenangkan, dan membahagiakan di masa depan. Rangkaian makanan tertentu seperti aneka ragam tumpeng digunakan sebagai

sarana untuk merayakan suatu kejadian. Hal ini merupakan kekayaan budaya suku bangsa Indonesia yang tiada terhingga nilainya dan tidak banyak dimiliki oleh bangsa-bangsa lain di Indonesia (Prisma, Vol. 40, 2021).

Salah satu kebudayaan makanan suku yang ada di Indonesia adalah budaya makanan suku Sasak di Pulau Lombok yang masih lestari sampai saat ini, seperti plecing kangkung, sate rambige, ayam taliwang, dan lainnya. Namun, kehadiran makanan global dan pencampuran makanan suku lainnya berdampak pada eksistensi makanan Sasak. Makanan Sasak mengalami kemunduran nilai budaya; sejarah, filosofi, makna, dan simbol makanan lokal mulai dilupakan oleh masyarakat. Sehingga sebagian besar makanan Sasak hanya diperjualbelikan di berbagai warung modern tanpa sentuhan nilai budaya disetiap sajian makanan tersebut. Padahal sebagai daerah



.....  
 pariwisata, mempertahankan nilai budaya, filosofi, dan kearifan di setiap makanan suku dapat menjadi daya tarik wisata gastronomi bagi wisatawan Nusantara dan mancanegara. Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari tentang hal ihwal makanan dengan segala aspek historis dan cultural yang melingkupinya (Prisma, Vol. 40. 2021). Pariwisata gastronomi adalah aktivitas wisata untuk mengetahui sumber pangan, teknologi pengelolaan makanan, cara memasak, penyajian, cara menikmati makanan, hubungan dengan legenda, sejarah, filosofi, dan kearifan di setiap makanan tersebut (Abdullah, 2022).

Eksistensi makanan Sasak masih sebatas berada di warung makan. Kegiatan bisnis makanan tingkatan ini seolah menggelinding tanpa henti, tanpa fasilitas, tanpa tuntutan apa pun, kecuali bekerja keras demi pemenuhan kebutuhan keluarga sehari-hari (Murdijati-Gardjito, dalam Prisma, hlm. 25). Tempat makan yang lebih bermartabat seperti restoran besar, hotel, dan kafe lebih banyak menyajikan makanan modern dan makanan yang mendapat pengaruh dari kuliner Eropa. Makanan yang dijual dan dimasak di tempat-tempat itu memang berkiblat pada chef yang mempelajari teknik memasak dan menghadirkan makanan dari luar negeri (Murdijati-Gardjito, dalam Prisma, hlm. 25). Makanan Sasak seolah-olah kalah pamor dengan makanan modern dan hidangan dari Negara lain yang berkembang di Indonesia. Generasi milenial seolah tidak mengerti nilai budaya makanan Sasak. Mereka justru lebih akrab dengan makanan modern dan asing, karena jenis makanan ini memang lebih gencar dipromosikan dan digarap dengan serius melalui berbagai macam media. Makanan Sasak seolah berkutut dengan masalahnya sendiri pada aras sosial yang dinilai “sangat ketinggalan jaman.”

Walaupun situasi dan kondisi makanan sasak yang mengalami kemunduran, namun hingga kini makanan Sasak masih eksis. Bahkan beberapa makanan unggulan khas

Sasak seperti sate rambige, sate bulayak, sate tanjung, ayam merangkat, ayam taliwang masih diminati oleh masyarakat lokal maupun para wisatawan yang mengunjungi Lombok. Bahkan banyak wisatawan yang sengaja memburu makanan khas Sasak karena didorong keinginan untuk menikmati makanan lengkap dengan aneka legenda, riwayat, dan cerita yang sangat menarik dibalik setiap sajian makanan tersebut.

Bertolak dari realitas diatas, apa yang harus dilakukan agar kekayaan makanan dengan segenap nilai budaya gastronomi yang ada di setiap makanan Sasak dapat terus lestari di masa depan? Salah satu jawaban untuk dapat melestarikan nilai kearifan makanan Sasak adalah dengan pengembangan pariwisata gastronomi di Lombok Barat. Karena Lombok sebagai destinasi wisata kelas dunia, tentu harus menyajikan beragam warna wisata yang bukan hanya menawarkan keindahan alam, tetapi juga keindahan budaya makanan yang memberikan pengetahuan kepada wisatawan yang datang di Lombok Barat. Banyak objek wisata dan desa wisata tentu dengan beragam tema yang telah dikembangkan di Lombok Barat, seperti desa wisata kerajinan gerabah, desa wisata alam, desa wisata religi, desa wisata ekowisata, dan lainnya. Namun, sampai saat ini, Lombok Barat bahkan di pulau Lombok belum memiliki sebuah desa wisata dengan tema gastronomi. Dengan pengembangan desa wisata gastronomi tersebut, maka nilai kearifan makanan Sasak dapat dilestarikan, terwariskan, dan berkelanjutan di masa depan. Namun, bagaimakah model pengembangan desa wisata gastronomi tersebut? Karena Indonesia pada umumnya dan NTB khususnya belum memiliki desa wisata yang bertemakan gastronomi, maka untuk dapat mengembangkan Desa Kebun Ayu sebagai desa gastronomi membutuhkan model pengembangan yang tepat dan terintegrasi.

Kebun Ayu adalah salah satu desa wisata di Lombok barat yang sedang membangun, yang dikenal dengan desa wisata agrowisata, dimana terdapat beragam jenis



buah, khususnya buah melon. Pada tahap awal pengembangan desa gastronomi, kajian terhadap keberagaman makanan khas sasak yang membudaya di masyarakat kebun ayu sangat penting untuk dilakukan, dan bagaimanakah model pengembangan yang tepat agar berkelanjutan dimasa depan. Kedua problem ini akan dibahas dalam penelitian ini.

## LANDASAN TEORI

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teori Fungsionalisme Structural Talcott Parsons sebagai pisau analisis dalam mengkaji model pengembangan desa wisata Kebun Ayu sebagai desa gastronomi. Teori ini menekankan pada satu pemahaman dasar bahwa masyarakat sebagai satu system yang memiliki bagian-bagian yang saling berhubungan satu sama lain, sehingga jika ada bagian system yang tidak efektif, maka akan mempengaruhi bagian system yang lain. Penggunaan teori ini dimaksudkan untuk mempermudah peneliti dalam menganalisis tentang cara untuk menjaga dan melestarikan kekayaan makanan lokal dalam sebuah system desa wisata gastronomi, dan untuk membangun desa wisata gastronomi tersebut, maka dibutuhkan kerja bersama antar bagian-bagian sub system guna mendukung kerja system pariwisata dengan baik.

Bagian-bagian dalam teori fungsionalisme structural parsons jika dipelihara dengan baik, maka akan membangun sebuah system sosial budaya yang indah dan harmonis. Keempat bagian system tersebut antara lain: pertama, Adaptasi (adaptation): sebuah sistem harus menanggulangi situasi eksternal yang gawat. Sistem harus menyesuaikan diri dengan lingkungan dan menyesuaikan lingkungan itu dengan kebutuhannya. Untuk dapat mengembangkan desa wisata gastronomi, maka semua komponen sub system harus dibangun dengan baik, agar dapat mendukung system bekerja dengan baik; kedua, Pencapaian tujuan (goal

attainment): sebuah sistem harus mendefinisikan dan mencapai tujuan utamanya. Setiap kelompok kepentingan, dan organisasi terkait harus memiliki tujuan yang jelas, visi, misi, dan program yang terencana agar dapat mencapai tujuan pengembangan desa wisata gastronomi.

Ketiga, Integrasi (integration): sebuah sistem harus mengatur antarhubungan bagian-bagian yang menjadi komponennya. Sistem juga harus mengelola antar hubungan ketiga fungsi penting lainnya (A,G,I,L). Pengembangan desa wisata gastronomi membutuhkan kepemimpinan yang kuat agar dapat membangun integrasi antar system dalam desa wisata tersebut. Atraksi, akses, amenities, kelembagaan, SDM, pemasaran, saling terkait satu sama lain menjadi kekuatan sistem; keempat, Latency (pemeliharaan pola): sebuah sistem harus memperlengkapi, memelihara dan memperbaiki, baik motivasi individual maupun pola-pola kultural yang menciptakan dan menopang motivasi. Gerak harmonis antar sub system dapat dipelihara dengan tujuan yang sangat mulia, yakni pelestarian alam dan kebudayaan lokal, yang dapat berdampak pada keberlanjutan alam dan peradaban.

## METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara. Informan yang diawawancarai adalah informan yang berhubungan dengan pengelola desa wisata Kebun Ayu, yaitu kepala desa, ketua pokdariws, BUMDES, dan perwakilan masyarakat desa. Tujuannya untuk mendapatkan data terkait dengan perencanaan dan pengembangan Desa Kebun Ayu. Untuk data gastronomi Sasak, peneliti mewawancarai para RAN (juru masak), ibu-ibu juru masak makanan sasak lainnya, dan para petua desa, dan sejarawan serta budayawan Lombok untuk mendapatkan data terkait dengan sumber pangan, teknologi, proses pengelolaan, kemasan, hubungan makanan dengan



kebudayaan, dan bagaimana makanan khas masuk dalam industry pariwisata. Data wawancara kemudian dianalisis menggunakan teori yang telah dibahas sebelumnya. Hasil analisis disajikan dalam bentuk jurnal ilmiah.

## HASIL DAN PEMBEHASAN

### Gambaran Umum Desa Wisata Kebun Ayu

Desa Kebun Ayu adalah salah satu Desa dari 11 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Gerung dilihat dari segi historisnya, Desa Kebun Ayu berasal dari penggabungan dua Desa yaitu Desa Penarukan dan Desa Gunung Malang. Adapun kedua Desa ini berdiri sejak Tahun 1916 dengan tiap - tiap Desa membawahi 13 Dusun untuk Desa Penarukan dan 5 Dusun untuk Desa Gunung Malang. Pada zaman Hindia Belanda, wilayah Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu Onderafeling Van West Lombok yang di pimpin oleh seorang controleur. Secara bertahap Desa - Desa di Lombok Barat ini dibentuk antara lain dari Desa tersebut Desa Penarukan dan Desa Gunung Malang dan pembentukannya setelah 18 tahun, peraturan tersebut diberlakukan yaitu pada tahun 1916 (Profil Desa Kebon Ayu, 2022).

Kata Kebun Ayu diambil dari sebuah nama lahan pertanian sekaligus merupakan Kebun yang sudah ada sejak Tahun 1800, dan menurut sejarahnya lahan itu dahulunya berupa sebuah Kebun yang penuh ditumbuhi oleh bunga - bunga yang berwarna - wami dan buah - buahan yang beranekaragam jenisnya sehingga tempat itu bernama Kebun Ayu. Wilayah Desa Kebun Ayu 473.298 Ha yang terdiri dari 7 (tujuh) Dusun, yaitu Dusun Penarukan Daya, Dusun Penarukan Lauq, Dusun Gubuk Raden, Dusun Bakong, Dusun Proa, Dusun Karang Kesuma dan Dusun Kelebut (Profil Desa Kebun Ayu, 2022).

Masyarakat Desa Kebun Ayu adalah masyarakat agraris, dengan mayoritas beragama islam. Selain bertani dan berkebun, masyarakat kebun ayu juga berprofesi sebagai pegawai negeri, tukang bangunan, pekerja

wisata, dan lainnya. Masyarakat kebun ayu sangat harmonis dan damai.

### Keberagaman Makanan Tradisional Sasak: Potensi dan Daya Tarik Wisata Plecing Kangkung

Salah satu masakan khas Sasak adalah plecing kangkung yang terdiri dari kangkung yang direbus dan disajikan dalam keadaan dingin dan segar dengan sambal tomat, yang dibuat dari cabai rawit, garam, terasi dan tomat, kemiri yang dibakar (jarang ditemukan di Lombok), dan kadang kala diberi jeruk limau. Sebagai pendamping ayam taliwang, plecing kangkung biasanya disajikan dengan tambahan sayuran seperti toge, kacang panjang, kacang tanah goreng, ataupun urap. Kangkung yang digunakan dalam masakan ini sangat khas, tidak seperti tanaman kangkung sayur yang lazim di pulau Jawa, tapi berupa kangkung air yang biasanya ditanam di sungai yang mengalir dengan metode tertentu, menghasilkan kangkung dengan batang yang renyah (Hubeis, 2018; 39).

Plecing kangkung menjadi menu andalan disetiap sajian makanan masyarakat Lombok. Diolah dengan teknologi sederhana, dan tidak sulit dalam penyajiannya. Dibalik kekayaan pangan disetiap sajian plecing kangkung, juga tersimpan kisah atau legenda yang menarik. Terdapat beragam versi tentang kisah placing kangkung, mulai dari kisah seorang putri cantik yang tidak mau memperlihatkan wajahnya, hingga kisah tentang seorang anak raja (putra mahkota) yang buruk rupa yang tidak ingin wajahnya dilihat orang. Kisah ini masih sangat segar dalam ingatan masyarakat Sasak. Eksistensi kisah ini hidup dalam bentuk potongan kangkung yang dibiarkan panjang dengan maksud agar orang yang memakannya harus mengangkat mukanya ke langit dan dengan demikian maka wajah orang yang memakan sayur placing kangkung dapat terlihat oleh orang yang ada didepannya.

Kekayaan bumbu, cara pengelolaannya, pengemasannya, hingga rasanya memberikan daya tarik tersendiri kepada para wisatwan yang



ingin menikmati makanan Sasak. Selain itu, legenda dibalik makanan khas Sasak tersebut memberikan warna budaya kepada wisatawan tentang makanan tersebut. Keunikan sejarah, pengelolaan, cara makan, penyajian, legenda semuahnya adalah daya Tarik wisata gastronomi yang unik di mata wisatawan. Storytelling plecing kangkung akan memberikan kepuasan pengetahuan wisatawan tentang makanan tradisional sasak ketika melakukan kunjungan wisata ke Desa Kebun Ayu. Masyarakat desa Kebun Ayu masih melestarikan makanan plecing kangkung. Makanan ini masih disugukan di berbagai menu makanan saat acara ritual, ataupun di saat makan bersama keluarga setiap hari, bahkan dijual sebagai menu makanan di berbagai rumah makan di Desa Kebun Ayu. Menurut masyarakat sasak di kebun ayu, placing kangkung adalah bagian makanan yang penting dalam keluarga hal ini berhubungan dengan rasanya yang sesuai dengan lida masyarakat, dan kemudahan dalam membuatnya. Selain itu, pelcing kangkung adalah makanan Sasak yang telah ada ratusan tahun lamanya, sehingga sangat mengakar dalam kebudayaan makanan di Pulau Lombok.

### **Ayam Taliwang**

Ayam taliwang adalah makanan khas Taliwang Sumbawa, tapi cukup terkenal di Lombok. Kasus ini sama dengan kue “Bika Ambon” yang sangat terkenal di Medan sebagai kue yang berasal dari Ambon, namun orang Ambon tidak tahu bahwa itu kue yang berasal dari daerah mereka. Ketidakjelasan identitas makanan ini tentu berhubungan erat dengan aspek kesejarahan. Seperti halnya ayam taliwang yang sangat terkenal di pulau Lombok, juga tercipta karena aspek kesejaraan dimana terjadi perang antara kerajaan Selaparang dan kerajaan Karangasem Bali, dan Kerajaan Taliwang Sumbawa menjadi sekutu kerajaan Selaparang. Makanan atau menu utama dalam pasukan Selaparang adalah ayam taliwang Sumbawa. Pasca perang, rasa makanan ayam taliwang sangat disukai oleh

masyarakat Lombok. Sehingga ayam taliwang membudaya dimasyarakat lombok sampai saat ini.

Ayam Taliwang berbahan dasar daging ayam. Daging ayam tersebut dibakar dengan bumbu cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi goreng, kencur, gula merah, dan garam. Penyajiannya disertai dengan plecing kangkung dan beberuk terong. Perkembangan tradisi ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara. Masyarakat Karang Taliwang merupakan yang pertama memperkenalkan makanan ayam taliwang (Hubeis, 2018; 37).

Kebesaran sejarah ayam taliwang, bumbu masak, bahan pangan, teknologi pengelolaan, cara pengelolaan, kemasan, dan kearifan yang menempel di setiap sajian ayam taliwang merupakan daya Tarik pariwisata gastronomi yang jika dikemas dengan baik, tentu memberikan pengetahuan dan pengalaman berharga bagi wisatawan yang mengunjungi pulau Lombok. Masyarakat di Desa Kebun Ayu masih melestarikan makanan ayam taliwang di setiap acara ritual tertentu. Rasa, dan kebesaran sejarah yang mengakar di masyarakat membuat ayam taliwang masih tetap lestari sampai saat ini.

### **Sate Tanjung**

Terdapat perbedaan antara makanan khas masyarakat yang ada di pesisir, dan makanan khas masyarakat yang ada di pedalaman. Dari bahan dasarnya, hingga cara makannya tentu berbeda. Makanan masyarakat pedalaman identic berbahan dasar ayam. Sedangkan masyarakat pesisir, bahan dasar makanan khasnya adalah ikan atau biota laut lainnya. Sebagai daerah kepulauan, tentu Lombok dianugrahi kekayaan makanan khas pesisir yang masih lestari sampai saat ini, salah satunya adalah Sate Tanjung.

Sate tanjung merupakan makanan khas masyarakat Desa Tanjung, Lombok Utara, NTB. Dalam tradisi masyarakat Lombok, sate tanjung disajikan saat ada upacara keagamaan,



atau upacara pernikahan. Namun, karena rasanya yang sesuai di lida masyarakat maka sate tanjung dijual diberbagai rumah makan di pulau Lombok. Begitu juga dengan masyarakat di Desa Kebun Ayu, yang juga membuat sate tanjong di setiap momen makan bersama keluarga, serta menjual diberbagai tempat rumah makan di desa tersebut. Sate tanjung kemudian dikenal sebagai makanan khas Lombok.

### **Sate Bulayak**

Berbeda dengan sate tanjung yang berbahan dasar Ikan. Sate bulayak berbahan dasar daging ayam atau sapi. Sate bulayak dalam sejarah adalah makanan khas masyarakat Lombok yang hidup di pedalaman, atau tempat yang jauh dari laut.

Kekhasaan sate ini terdapat pada Bulayak, lontong yang lebih kecil dibanding lontong biasa dan dililit dengan daun aren atau enau secara spilar sehingga dianggap unik. Ini dimaksudkan agar saat dibuka, bulayak akan terbuka secara memutar dan memudahkan penikmat untuk menyantapnya. bulayak memiliki tekstur lembut dan rasa yang gurih, sangat nikmat saat bertemu dengan lidah. bumbu kacang yang disajikan pada sate ini berbeda dengan bumbu kacang yang biasa dijumpai. Bumbu kacang disini terbuat dari kacang tanah yang telah di sangria, ditumbuk dan direbus Bersama santan dan bumbu-bumbu lain seperti ketumbar, jintan, bawang dan cabai menghasilkan rasa yang sedap untuk disantap (Hubeis, 2018; 39). Rasa bumbunya seperti rasa bumbu kari dan pedas sebagai kekhasaan makanan Lombok yang nota bene pedas.

Sate Bulayak berasal dari Narmada, yang dalam sejarah adalah taman peninggalan raja Mataram. Dalam sejarah, sate bulayak disajikan lengkap dengan parutan kelapa, kacang kedelai, dan urap jambah. Dalam penyajinya, Sate Bulayak disajikan dalam sebuah dulang, ditutupi tebolaq yang dihiasi kaca cermin dan keke (kerang). Dalam filosofi masyarakat Sasak, cermin dimaksudnya sebagai pengingat bahwa setiap orang jangan

menikmati makanan secara berlebihan. Sedangkan keke atau kerang dimaksudkan adalah symbol kematian, yaitu setiap orang harus selalu mengingat mati.

Cara penyajian dengan beragam symbol budaya saat ini tidak lagi ditemukan. Saat ini, Sate bulayak hanya disajikan biasa saja, sebagai menu santap para pembeli. Di Desa Kebun Ayu, sate bulayak masih sering dibuat dan disajikan diberbagai acara ritual masyarakat atau acara formal lainnya. Penyajiannya pun hanya sederhana saja, tidak lengkap dengan symbol budayanya. Fenomena ini tentu sangat dikhawatirkan, karena jika tidak dilestarikan lagi, maka dimasa depan sate bulayak akan kehilangan eksistensinya sebagai makanan khas suku Sasak.

### **RAN: Juru Masak Sasak**

Berbeda halnya dengan suku lainya di Indonesia, suku Sasak memiliki juru masak tersendiri, yaitu RAN. Dalam setiap pelaksanaan acara ritual perkawinan, syukuran sunatan, aqiqah, atau peringatan kematian Sembilan hari, atau 100 hari, tentu membutuhkan banyak makanan untuk dimasak. Keberadaan RAN dianggap sangat berjasa dalam kesuksesan acara dimaksud. RAN akan memasak beberapa jenis makanan seperti ares, sayur nangka odak, sayur gedang, gulai daging, rawon, pelalah daging dan lain sebagainya.

Dalam kebudayaan masyarakat Sasak, para RAN juga mewarisi berbagai mantra untuk dapat tetap menjaga kestabilan makanan yang mereka masak. Atraksi RAN dengan segenap ritual, teknik, nilai budayanya, adalah daya tarik wisata yang menarik untuk wisatawan. Jika atraksi ini dikemas dengan baik, maka akan memberikan pengetahuan lebih kepada wisatawan tentang betapa kayanya kebudayaan Sasak. Di desa kebun ayu, RAN masih lestari. RAN ditampilkan diberbagai momen begawe masyarakat. Dengan pengembangan Kebun Ayu sebagai desa gastronomi, tentu ekstensi RAN akan memberikan pengaruh besar menciptakan image desa gastronomi Kebun Ayu di masa depan.



**Model Pengembangan Kebun Ayu sebagai Desa Gastronomi**

Untuk dapat mengembangkan Desa Kebun Ayu sebagai desa gastronomi maka membutuhkan model pengembangan yang tepat dan sesuai dengan karakteristik desa. Karakteristik Desa Kebun Ayu adalah desa agrowisata, dimana terdapat beragam tanaman buah dan kawasan persawaaan, serta kawasan hijau yang alami dan sejuk. Kondisi desa berbasis alam agro ini tentu sangat mendukung pengembangan pariwisata gastronomi di Kebun Ayu. Dengan demikian maka, model pengembangan yang tepat harus dirumuskan. Berdasarkan hasil penelitian ini, peneliti merumuskan model Community Based Tourism Gastronomy (CBTG). Model ini berangkat dari konsep CBT yang dikenal dalam ilmu pembangunan pariwisata dapat diimplementasikan ke dalam pariwisata gastronomi. Penambahan konsep “Gastronomi”

untuk mempertegas konsep tersebut dalam medium pariwisata gastronomi.

Community Based Tourism Gastronomy (CBTG) adalah model pengembangan pariwisata gastronomi yang menekankan pada aspek partisipasi penuh masyarakat dalam melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional. Partisipasi dimaksudkan bahwa masyarakat (bukan perwakilan masyarakat) dilibatkan dalam setiap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Masyarakat mengambil bagian, ikut terlibat, aktif dalam melestarikan dan menjaga eksistensi makanan tradisional. Proses penyediaan bahan pangan, penggunaan teknologi pengelolaan, cara memasak, pengemasan, dan pemanfaatan dalam kebudayaan, adalah sebuah proses yang berada di jantung masyarakat desa. Sehingga masyarakat tidak bisa dipisahkan dalam proses pembangunan desa wisata gastronomi.



**Gambar 1. Model CBTG Kebun Ayu Lombok Barat**

Dari Gambar 1, terlihat bahwa Model CBTG yang didalamnya terdapat enam sub system harus terbangun dengan baik, saling terikat, dan tidak dapat dipisahkan. Jika salah satu dari sub system tersebut terganggu, maka akan mengganggu sub system yang lain. Untuk dapat mengembangkan desa wisata Kebon Ayu sebagai desa gastronomi di Lombok Barat, maka dibutuhkan sub system dari model atau system CBTG. Berikut turunan dari model tersebut, yaitu;

Pertama, perencanaan pengembangan desa gastronomi; untuk dapat mencapai tujuan pengembangan desa wisata gastronomi kebun ayu, maka pemerintah desa, podarwis, dan kelompok kepentingan yang lain, harus merumuskan konsep perencanaan pengembangan Desa Kebun Ayu sebagai desa gastronomi. Konsep tersebut akan memudahkan pengelola dalam melakukan berbagai program pengembangan desa dimasa depan. Perencanaan berbais desa gastronomi,



dengan menekankan pada gastronomi, sehingga menjadi keunikan desa dan membedakan dengan desa kuliner lainnya;

Kedua, Sumber Daya Manusia Pariwisata Gastronomi; SDM pariwisata gastronomi adalah salah satu komponen penting dalam pengembangan desa gastronomi. Objek gastronomi adalah makanan dengan segala warna kebudayaannya, adalah hasil kreativitas tangan dingin masyarakat, sehingga kesiapan mereka dalam menyediakan bahan pangan, teknologi tradisional pengelolaan makanan, proses memasak, kemasan makanan, aspek gizi tentang makanan, kebersihan makanan, dan pengetahuan budaya tentang makan, harus disiapkan SDM yang berkualitas sehingga dapat menyebarkan nilai positif dalam atraksi gastronomi. SDM Pariwisata gastronomi dapat ditingkatkan kapasitasnya melalui pelatihan, dan sosialisasi secara berkelanjutan yang dilakukan oleh Lembaga pelatihan dari pemerintah, NGO, Peguruan Tinggi, maupun pemerintah desa atau pokdarwis;

Ketiga, Partisipasi Masyarakat Desa; tujuan hakiki dari pariwisata adalah pembangunan manusia dan kemanusiaan. Untuk dapat mewujudkan pembangunan manusia dan kemanusiaan, maka masyarakat harus menjadi titik tumpuh utama dalam pembangunan, yaitu partisipasi masyarakat adalah partisipasi aktif. Partisipasi masyarakat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pengembangan desa gastronomi. Partisipasi dalam model CBTG bukanlah partisipasi perwakilan, tetapi partisipasi secara keseluruhan masyarakat desa dalam setiap tahapan pembangunan desa wisata gastronomi. Partisipasi dalam perencanaan dimana masyarakat mengkonsepkan keinginan dan harapannya dalam bentuk program nyata di desa. Partisipasi dalam pelaksanaan, dimana setiap program tersebut dibangun oleh masyarakat. Partisipasi dalam evaluasi, maka masyarakat ikut mengawasi kerja kelembagaan pariwisata, sehingga roda organisasi berjalan

secara efektif. Pertanyaannya adalah, bagaimana partisipasi dibangun? Dalam keberagaman masyarakat desa, partisipasi dapat dibentuk dengan melibatkan semua masyarakat dalam kelompok-kelompok kepentingan didesa, seperti pembentukan sanggar seni yang diisi oleh masyarakat pencinta seni, pembentukan kelompok homestay yang beranggotakan pemilik-pemilik homestay di desa, dll. Keberadaan kelompok-kelompok kecil berbasis usaha dan pemberdayaan dapat mempermudah jalur koordinasi antara masyarakat dengan pengelola desa wisata. Namun, pengetahuan tentang resolusi konflik sangat penting juga untuk dimiliki oleh pengelola wisata di Kebon Ayu. Karena kelompok-kelompok usaha atau organisasi di desa sangat potensial untuk terbentuk kelompok konflik, dan mengarah pada konflik kepentingan. Untuk dapat meminimalisir konflik, maka pengetahuan pengelola desa wisata kebun ayu tentang resolusi konflik sangat penting untuk dimiliki.

Keempat, Kelembagaan; desa wisata gastronomi harus diisi oleh orang yang mengetahui dengan baik konsep tentang gastronomi. Pengetahuan tentang gastronomi sangat penting untuk diberikan sebagai modal dasar dalam penataan kelembagaan desa, dan membangun desa wisata. Tugas dan tanggung jawab dipahami dan ditaati oleh pemegang otoritas di setiap organisasi desa. Sehingga setiap orang bergerak sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya;

Kelima, Desain Ruang Desa Wisata; penataan ruang di desa wisata Kebun Ayu sangat penting untuk dilakukan sehingga terdapat zona dalam desa wisata Kebun Ayu. Zona tersebut berbasis kebudayaan Sasak, dengan konsep filosofi arsitektur rumah adat Sasak, yaitu ruang depan (public) dan ruang dapur (private). Dengan demikian maka Desa Kebun Ayu dapat berkelanjutan di masa depan. Pembagian atau desain ruang dilakukan dengan tujuan agar pengunjung terorganisir secara baik, mengurangi dampak lingkungan dan kebudayaan lokal masyarakat desa tetap lestari.



Keenam, Pemasaran; dilakukan menggunakan strategi marketing 4.0 yang menempatkan titik focus kepada manusia, yang ditujukan untuk memmanusiakan merek dengan atribut yang mirip manusia. Desa wisata Kebun Ayu mempromosikan produk wisata berbasis nilai, dimana bukan konteks materi yang menjadi titik fokus, tetapi nilai budaya, nilai kearifan yang menjadi fokus pemasaran. Kehadiran wisatawan di Desa Kebun Ayu akan mendapatkan banyak pengetahuan tentang nilai budaya di setiap sajian makanan tradisional. Nilai budaya makanan akan memberikan dampak positif pada diri wisatawan, dan dampak tersebut tak ternilai secara ekonomi. Inilah tujuan tertinggi dari pengembangan pariwisata gastronomi di Desa Kebun Ayu, yakni penyebaran nilai budaya untuk memperbaiki kualitas peradaban manusia saat ini.

Keenam sub system tersebut diatas digerakkan oleh actor atau manusia, sehingga manusia menjadi titik tumpuh utama yang harus dibangun kualitas dalam olah rasa dan olah pikir, sehingga dapat beradaptasi secara harmonis dengan sub system yang lain. Begitu juga dengan tujuan atau misi di setiap sub system harus berbasis keberlanjutan budaya dan lingkungan hidup, sehingga tujuan pariwisata dapat tercapai. Selain itu, dengan terintegrasi, dimana antar sub system dalam desa wisata Kebun Ayu harus saling terhubung, agar gerak rencana dan program desa wisata tetap seirama dan sesuai dengan visi desa wisata Kebun Ayu. Jika semua komponen tersebut terbangun sesuai dengan visi, misi, program, maka akan tercipta desa wisata gastronomi yang unik dan dapat menjadi pilihan wisatawan dalam berwisata.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Desa wisata gastronomi adalah konsep baru di Indonesia, yang belum diimplementasikan dalam pembangunan desa wisata. Sehingga untuk dapat mengembangkan

desa wisata gastronomi membutuhkan model pengembangan yang sesuai dengan karakteristik Desa Kebun Ayu, agar dapat mencapai visi pembangunan desa wisata berkelanjutan. Sebagai desa agrowisata dengan kawasan hutan hijau serta kebudayaan makanan Sasak yang masih lestari, Kebun Ayu membutuhkan beberapa sub system pengembangan desa wisata yang berada dalam model Community Based Tourism Gastronomy (CBTG). Model ini bersumber dari konsep CBT dalam ilmu pariwisata berkelanjutan. Di dalam model ini, terdapat beberapa sub system yang harus dibangun secara harmonis, yaitu; perencanaan pengembangan, SDM, partisipasi, kelembagaan, desain ruang, dan pemasaran. Keenam sub system ini harus saling terkait dan tidak bisa dilepaskan dalam desain pembangunan desa wisata gastronomi Kebun Ayu. Jika salah satu sub system ini terganggu, maka akan mengganggu sub system yang lain, dan system pariwisata tidak akan bekerja dengan harmonis.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1]Hubeis, Musa dan W Kania Dewi. 2018. Kuliner suatu Identitas Ketahanan Pangan Unik. Bogor: IPB Press
- [2]Kotler, Philip. dkk. 2019. Marketing 4.0 Bergerak dari Tradisional ke Digital. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- [3]Prisma. Ragam Makanan Kita Gastronomi dan Kuliner Nusantara. Volume 40, 2021.
- [4]Murdiyati- Gardjito. Gastronomi Indonesia yang Memesona, dalam Prisma. Ragam Makanan Kita Gastronomi dan Kuliner Nusantara. Volume 40, 2021.
- [5]Abdullah, Ajuar. Indahnya Toleransi dalam Semangkok Soto (Kajian Gastronomi Sasak Soto Chi Chang Ampenan), dalam Journal Of Responsible Tourism. Vol.1, No.2, November 2021
- [6]Rahman, Fadly. 2016. Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama



- 
- [7]Murdijati- Gardjito. dkk. 2019. Gastronomi Indonesia Jilid 1 dan 2. Yogyakarta: Global Pustaka Utama
- [8]Ambarwati, Ari. 2019. Nusantara dalam Piringku Merayakan Keberagaman Pangan Pokok. Jakarta; Gramedia Pustaka Utama
- [9]Maryoto, Andreas. 2009. Jejak Pangan sejarah, silang budaya, dan masa depan. Jakarta: Kompas