



---

---

## **POTENSI KULINER LOKAL DALAM MENARIK KEDATANGAN WISATAWAN DI PULAU LOMBOK**

I Gusti Bagus Wira Putra<sup>1</sup>, Komang Satria Wirawan<sup>2</sup>, Ida Ayu Ketut Rai<sup>3</sup>,  
Ni Kadek Ajeng Maharani<sup>4</sup>, Ni Putu Sasmika Dewi<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Institut Agama Hindu Negeri Gde Pudja Matram

Email: [komangsatriawirawan7@gmail.com](mailto:komangsatriawirawan7@gmail.com)<sup>1</sup>

### **ABSTRACT**

*The aim of preparing the article is to analyze the potential of local culinary delights in attracting tourists to Lombok Island. This study is an initial study using qualitative research using the literature study method. The data collection used is observation, interviews and documentation from various types of literature such as books, journals and other print media. Based on the results of studies conducted, there are several local culinary potentials from areas in Lombok, namely Central Lombok (Nasi Puyung), North Lombok (Sate Tanjung), West Lombok (Pelecing Kangkung and Sate Bulayak), East Lombok (Sayur Ares), and Mataram City (Taliwang Chicken and Rembiga Sate). Based on this potential, it is hoped that the people of Lombok will continue to maintain and preserve local culinary or traditional food. And can promote it to tourists.*

**Keywords:** *Local Culinary, Lombok, Potential Tourist Attraction*

---

### **ABSTRAK**

Tujuan dalam penyusunan artikel yaitu menganalisis Potensi Kuliner Lokal Dalam Menarik Kedatangan Wisatawan Di Pulau Lombok. Kajian ini merupakan kajian awal dengan jenis penelitian kualitatif dengan metode studi pustaka. Pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi dari berbagai jenis literatur seperti buku, jurnal, dan media cetak lainnya. Berdasarkan hasil kajian yang dilakukan, ada beberapa potensi kuliner lokal dari daerah yang ada di Lombok yaitu Lombok Tengah (Nasi Puyung), Lombok Utara (Sate Tanjung), Lombok Barat (Pelecing Kangkung dan Sate Bulayak), Lombok Timur (Sayur Ares), dan Kota Mataram (Ayam Taliwang dan Sate Rembiga). Berdasarkan potensi tersebut, diharapkan kepada masyarakat Lombok agar tetap menjaga dan melestarikan kuliner lokal atau makanan tradisional. Serta dapat mempromosikannya kepada wisatawan.

**Kata Kunci:** *Kuliner Lokal, Lombok, Potensi Daya Tarik Wisata*

### **PENDAHULUAN**

Pariwisata merupakan salah satu sektor andalan di Indonesia. Banyak sekali daerah yang memiliki potensi pariwisata. Menurut Yoeti (1996), pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk sementara waktu, terjadi

perpindahan dari suatu tempat ke tempat yang lain, dengan maksud untuk menikmati perjalanan dengan tujuan rekreasi bukan untuk mencari penghasilan di tempat yang dikunjungi dan memenuhi kebutuhan individu ataupun kelompok yang beragam.

WTO (2009), membagi wisatawan kedalam tiga bagian yaitu: 1) Pengunjung adalah setiap orang yang berhubungan ke suatu Negara lain dimana ia mempunyai tempat kediaman, dengan alasan melakukan pekerjaan yang diberikan oleh Negara yang dikunjunginya. 2) Wisatawan adalah setiap orang bertempat tinggal di suatu Negara tanpa memandang kewarganegaraannya, berkunjung ke suatu tempat pada Negara yang sama untuk waktu lebih dari 24 jam. 3) Darmawisata atau excursionist adalah pengunjung sementara yang menetap kurang dari 24 jam di negara yang dikunjungi, termasuk orang yang berkeliling dengan kapal pesiar.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2019 tercatat sejumlah 16,1 juta atau tumbuh 1,88% dan wisatawan paling banyak berasal dari Malaysia, Singapura, Tiongkok, Australia, dan Timor Leste (BPS-Statistics Indonesia, 2020). Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai Bali, tercatat sebagai bandara dengan kunjungan wisatawan mancanegara terbanyak di Indonesia pada tahun 2019 (BPS-Statistics Indonesia, 2020). Data tersebut menunjukkan peran sentral Bali dalam pengembangan pariwisata di Indonesia, terutama pada aspek permintaan internasional. Selain itu, secara geografis, Bali memiliki letak yang sangat strategis, yaitu berada di antara kepulauan Indonesia yang memiliki keindahan alam dan budaya yang sangat bagus serta memiliki adat istiadat yang khas sehingga dapat dikembangkan menjadi destinasi wisata (Firawan & Suryawan, 2016). Hal ini menyebabkan Bali memiliki daya tarik yang tinggi untuk dijadikan sebagai fokus kajian pariwisata.

Bali merupakan destinasi tujuan wisata yang lengkap karena memiliki daya tarik alam dan budaya yang sama kuatnya (Utama, 2016). Dibandingkan provinsi lain di Indonesia, Bali menempatkan diri sebagai provinsi yang unggul dalam pengembangan pariwisata (Windayani & Budhi, 2017). Wisatawan yang berkunjung ke Bali umumnya memiliki motivasi untuk keluar dari rutinitas sehari-hari dan terlibat dengan budaya lokal. Mereka berkunjung ke Bali karena kekayaan sumber daya alam dan budaya yang ada (Subadra, et.al, 2019). Provinsi Bali memiliki keanekaragaman kesenian dan budaya. Mengingat Pulau Bali sebagai salah satu tujuan daerah tujuan wisata yang menjadi primadona bagi wisatawan nusantara maupun mancanegara. Indahya berbagai objek wisata pariwisata Bali, citra Provinsi Bali lebih terkenal daripada Indonesia di mancanegara. Provinsi Bali juga memiliki objek wisata yang beragam seperti wisata alam, wisata sejarah maupun wisata budaya. Kunjungan wisatawan didorong oleh faktor budaya, status sosial, kebutuhan fisik, dan kebutuhan interpersonal. Menurut Wijaya dan Djayastra (2014) Jumlah kunjungan wisatawan memiliki pengaruh positif terhadap pendapatan asli daerah Hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara pada tempat wisata tersebut. Menurut Nasrul (2010) majunya sektor pariwisata di suatu daerah sangat bergantung kepada jumlah wisatawan yang berkunjung karena kedatangan wisatawan tersebut akan mendatangkan penerimaan bagi daerah yang dikunjunginya.

**Tabel 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan di Kabupaten/Kota di Provinsi Bali, 2014-2018**

Kabupaten/Kota	Kunjungan Wisatawan (Orang)				
	2014	2015	2016	2017	2018
Kab. Jembrana	131.935	156.247	180.514	280.526	309.508
Kab. Tabanan	4.763.558	4.764.579	5.203.978	5.333.823	5.533.745
Kab. Badung	1.551.954	2.231.599	3.571.867	5.025.941	4.816.649
Kab. Gianyar	1.921.819	1.917.691	2.953.581	3.842.208	4.550.940
Kab. Klungkung	328.313	372.051	378.894	496.176	253.235
Kab. Bangli	647.607	610.349	694.583	790.822	703.010
Kab. Karangasem	423.740	264.841	453.212	559.232	1.135.119
Kab. Buleleng	666.776	694.704	698.494	954.730	1.003.810
Kota Denpasar	542.813	455.961	440.202	570.236	2.081.265
Provinsi Bali	10.332.670	11.468.022	14.575.325	17.853.694	2.038.7281

Sumber : Dinas Pariwisata Provinsi Bali, 2018

Selain Bali, daerah Lombok juga tidak kalah menariknya untuk dikunjungi. Lombok adalah daerah berupa pulau yang berada di bagian barat Kepulauan Nusa Tenggara, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Lombok juga terkenal akan destinasi pariwisatanya. Spot destinasi wisata yang menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk berlibur di Lombok adalah Gili Trawangan, Gili Meno, Gili Air, Air Terjun Kerta Gangga, dan tentunya Gunung Rinjani sembalun (Pratiwi, 2018). Sehingga banyak wisatawan yang datang ke pulau ini, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing. Berikut ini data jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Pulau Lombok

**Tabel 2.2 Angka Kunjungan Wisatawan Tahun 2019-2021**

NO.	Kunjungan Wisatawan	Tahun		
		2019	2020	2021
1	Nusantara	2,155,561	360,613	952,146
2	Mancanegara	1,550,791	39,982	11,890
	Jumlah	3,706,352	400,595	964,036

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi NTB

Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain (seperti dikutip oleh Guerrero et al, 2009). Makanan tradisional atau kuliner lokal juga dapat dikatakan sebagai kuliner makanan yang

sudah lama dan sulit ditemukan didaerah lain, selain cita rasa, bentuk dan tidak semua orang bisa membuatnya sehingga cita rasanya berbeda.

Makanan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun. Hadirnya kuliner lokal sebagai sebuah daya tarik wisata pada umumnya telah banyak diketahui oleh banyak orang dan menjadi daya tarik favorit bagi para wisatawan. Adanya kuliner lokal ini menjadi alasan lainnya seorang wisatawan untuk tinggal lebih lama di suatu destinasi wisata yang dikunjungi (Putri & Irfandi, 2019; Harsana & Triwidawati, 2020).

Indonesia adalah negara yang memiliki sumber daya alam dan budaya yang luar biasa indahnya yang patut untuk dinikmati atau dikunjungi masyarakat dunia. Makin hari makin banyak dan berkembang obyek wisata di Negara kita untuk dijadikan sebagai destinasi wisata domestik maupun internasional. Tidak ketinggalan pula kuliner lokal atau makanan tradisional yang ditawarkan dari berbagai daerah destinasi wisata sehingga menjadi daya tarik tersendiri. Kuliner yang berbasis kearifan lokal banyak diminati para wisatawan, baik wisatawan domestik maupun asing, diantaranya adalah wisata Candi Borobudur (Magelang) kuliner yang dijumpai adalah tahu kupat, getuk trio, salak pondoh, gula jawa, rengginang. Wisata Jatim Park (Batu, Malang) terkenal dengan apel malang, sari apel, rujak cingur, rawon setan, dan keripik tempe. Destinasi wisata Danau Toba (Sumatera Utara) terkenal dengan soto Medan, bika Ambon, dan Bolu Kojja. Destinasi wisata Bali terkenal

dengan ayam taliwang, plecing kangkung, pia Bali, dan salak Bali. Destinasi wisata Parangtritis Pantai (Yogyakarta) terkenal dengan nasi gudeg, bakpia, rempeyek peyek undur-undur, tumpuk, dan grubi. Destinasi wisata Ngarai Sianok (Padang) terkenal dengan sate Padang, Masakan Padang, sanjai rendang telur, dan sanjai singkong aneka rasa. (Zahrulianingdyah, 2018).

Tidak kalah dengan beberapa daerah yang lain, Lombok juga memiliki berbagai macam kuliner lokal atau makanan tradisional yang menjadi daya tarik kedatangan wisatawan di Lombok. Kuliner lokal di Lombok telah tersebar di berbagai kabupaten/kota. Kuliner lokal tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing serta cita rasa yang berbeda-beda. Apalagi masakan-masakan yang khususnya di Lombok terkenal dengan cita rasa pedasnya, dengan banyak hidangan yang menggunakan cabai sebagai bahan utama, kepedasannya menambah cita rasa yang unik dan bersemangat pada makanan, mencerminkan nama pulau ini dalam Bahasa Indonesia, yang berarti "cabai". Contoh makanan khas tradisional atau kuliner lokal di Lombok yaitu Ayam Taliwang, Sate rembiga, Sate bulayak, Sate Tanjung, Pelecing kangkung, Beberoq, Nasi puyung, dan Ares. (Kurniansah & Rojabi, 2023)

## **METODE**

Jenis penelitian ini yaitu penelitian kualitatif, pendekatan penelitian yang digunakan untuk memahami fenomena kompleks, konteks, dan pengalaman manusia secara mendalam. Metode penelitian kualitatif mengumpulkan dan menganalisis data angka, serta teks, gambar, suara, atau rekaman video, untuk menghasilkan pemahaman yang lebih dalam tentang topik yang diteliti. Dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap yang dimulai dengan merumuskan

pertanyaan penelitian atau tujuan yang jelas.

Pertanyaan-pertanyaan ini harus bersifat deskriptif, eksploratif, atau interpretatif sesuai dengan karakteristik penelitian kualitatif. Adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk menganalisis peran kuliner lokal dalam menarik kedatangan wisatawan di Pulau Lombok. Selanjutnya, sampel penelitian yang dipilih dalam penelitian ini yaitu peserta yang relevan dengan topik yang diteliti, pengambilan sampel bersifat purposive, artinya peserta dipilih berdasarkan karakteristik yang relevan dengan penelitian. Adapun sampel dalam penelitian ini antara lain akademisi dan pengelola kuliner di NTB. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi studi Pustaka dari berbagai jenis literatur seperti buku, jurnal, dan media cetak lainnya. Sedangkan untuk metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis data deskriptif kualitatif. Memastikan validitas dan reliabilitas data melalui triangulasi data yaitu menggunakan beberapa metode atau sumber data yang berbeda untuk mengonfirmasi temuan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Macam-Macam Kuliner Lokal**

#### **a. Lombok Tengah**

Kabupaten Lombok Tengah merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang mengembangkan sektor wisatanya khususnya desa wisata. Hal tersebut sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah Lombok Tengah Tahun 2009-2029 dimana pemerintah daerah Lombok terus berusaha memajukan sektor pariwisata dengan membagi objek wisata yang akan dikembangkan dalam 10 zona. Suku Sasak yang dikemas dalam desa wisata adat. Desa Sade sengaja diberdayakan dan didorong oleh

pemerintah setempat untuk terus menjaga warisan tradisi leluhur mereka (Alam, 2013 dalam Sudharta, 2015). Tidak hanya desa wisata, Kabupaten Lombok Tengah juga memiliki destinasi wisata yang lainnya. Contohnya seperti, Pantai Mawun, Desa Sukarara, Bukit Merese, Air Terjun Benang Kelambu, Gua Prabu Bangkang, Air Terjun Benang Stokel, Pantai Tanjung Aan, Pantai Kuta Mandalika, dan tentunya Sirkuit Moto Gp Mandalika.

Kabupaten Lombok Tengah juga memiliki daya tarik wisata melalui makanan khas atau kuliner lokal. Salah satunya Nasi Puyung. Nama Nasi Puyung diambil dari nama daerah asalnya yakni Kampung Puyung, Lombok Tengah, NTB. Pelopor pembuat Nasi Puyung ini merupakan seorang penjual nasi yaitu Papuk Isum yang berasal dari kampung Puyung. Dia sudah berjualan Nasi Puyung sejak tahun 1980 dan kini usahanya kian membesar dan sudah ditangani oleh anak dan cucunya. Karena kelezatannya, Nasi Puyung kian menjamur hingga ke pusat kota seperti di Mataram, Lombok Barat.

Penampilan Nasi Puyung tidak terlalu istimewa dengan nasi putih yang diletakkan di atas daun pisang. Tetapi, kenikmatan Nasi Puyung ini justru terletak pada lauk pauknya yang terdiri dari sambal, kedelai goreng, suwiran, dan daging ayam cincang serta kelapa parut. Sebagaimana masakan Lombok lainnya yang terkenal pedas, Nasi Puyung ini mungkin ada di peringkat tertinggi soal kepedasannya. Akan tetapi banyak orang yang menjual nasi puyung abal-abalan atau ikut-ikutan dengan nasi balap puyung. Walaupun begitu rasa khas dari asli nasi ini sangat berbeda (Lalu Puttrawandi et al., 2022).



Sumber: <https://images.app.goo.gl/8nykZjTdi9TTzQdR8>

#### b. Lombok Utara

Kabupaten Lombok Utara (KLU) adalah sebuah Kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Barat dengan memiliki semboyan Tioq Tata Tunaq ini merupakan Kabupaten termuda di NTB yang memiliki luas 776,25Km<sup>2</sup>, dan secara geografis berada di kaki utara Gunung Rinjani, kabupaten yang mempunyai 5 (lima) kecamatan yaitu Kecamatan Tanjung, Kecamatan Gondang, Kecamatan Kayangan, Kecamatan Bayan dan Kecamatan Pemenang. Daerah ini memiliki sejumlah objek wisata yang cukup terkenal di mancanegara, seperti 3 (tiga) gili (Gili Trawangan, Gili Meno, Gili Air), yang mana ketiga gili ini berada di Kecamatan Pemenang. Beberapa Air Terjun yang ada di Kabupaten Lombok Utara ini pun juga sangat terkenal diantaranya yaitu Sendang Gile, Tiu kelep, Tiu Teja, Air Terjun Skeper, Air Terjun Kerta Gangga, Air Terjun Tiu Pupus dan masih banyak lagi beberapa destinasi yang ada di Kabupaten ini. (Tiani et al., 2022). Berbicara tentang Lombok utara pastinya tidak asing dengan daerah Tanjung. Tanjung merupakan salah satu kecamatan yang juga merupakan ibu kota di Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat.

Pusat perdagangan dan pemerintahan kabupaten ada di kecamatan ini. Tanjung berjarak sekitar 35 km ke arah utara dari Kota Mataram, dan di tiga Kecamatan tersebut terdapat

beberapa hotel yang sudah dilakukan observasi yang berkaitan dengan menu sate tanjung Untuk sampai ke Kecamatan Tanjung dapat melalui jalur wisata pusuk pass dan jalur senggigi serta menempuh jarak dari Kota Mataram sekitar 1 jam perjalanan. Khususnya Kecamatan Tanjung desa Tanjung memiliki makanan khas atau wisata kuliner salah satunya adalah Sate Ikan yang biasa disebut dengan Sate Tanjung.

Desa Tanjung yang memiliki 17 dusun dan beberapa dusun tersebut terletak di Beberapa obyek wisata ini sering dikunjungi oleh para wisatawan dengan jalur yang melewati kecamatan Tanjung di mana setiap kali para wisatawan pulang mengunjungi obyek wisata tersebut selalu wajib untuk menikmati Sate Ikan Tanjung yang berada di pinggir jalan. Sate Ikan Tanjung merupakan sajian khas untuk upacara-upacara keagamaan dan perkawinan. Namun, seiring perkembangan zaman, saat ini usaha berdagang Sate Ikan Tanjung dijadikan sebagai salah satu alternatif sumber mata pencaharian bagi sebagian besar warga Tanjung.

Sekilas tampilan Sate Ikan ini memang nampak mirip dengan Sate Lilit asal Bali. Tetapi karena dari bahan baku dan bumbu yang dipergunakan berbeda rasanya pun juga berbeda pula. Kuliner ini pertama kali dibikin oleh masyarakat dusun Kandang Kaoq desa Tanjung. Yang mana masyarakat sekitar dusun tersebut mayoritas berprofesi sebagai nelayan, sehingga bahan baku ikan sangatlah berlimpah, oleh masyarakat sekitar dibuatlah Sate Ikan. Ikan yang dipergunakan untuk membuat kuliner ini adalah ikan cakalang, tetapi jenis ikan ini sangat jarang dijumpai di pasaran. Tetapi rasanya tidak kalah jauh beda dengan Sate Ikan yang berbahan dasar dari ikan pasuk ataupun langoan.

Proses pembuatan Sate Ikan Tanjung ini sangatlah mudah, ikan dipotong-potong setelah itu dimarinasi dengan bumbu-bumbu rempah yang terdiri dari: bawang putih, cabe merah kering, cabe kecil, kunyit, kemiri, daun jeruk limau dan santan. Sebelum dibakar sate ditusuk-tusuk dilumuri dengan bumbu rendaman tadi yang juga sudah diberi blenderan daging ikan baru dibakar (Sobihan, 2010). Hal ini menjadikan tantangan untuk dapat mempertahankan eksistensinya sehingga dapat dinikmati berbagai generasi dan juga oleh pengunjung dari berbagai macam latar belakang. Walaupun menghadapi masa sulit maupun adakalanya berjalan lancar, tetapi mereka tetap berjuang dan bertahan bahkan ada yang sampai puluhan tahun meskipun dilanjutkan secara turun temurun. (Tiani et al., 2022).



Sumber: <https://images.app.goo.gl/dkZCiKnLDbApJQhz6>

### **c. Lombok Barat**

Kabupaten Lombok barat merupakan salah satu wilayah yang memiliki kekayaan alam yang memiliki potensi wisata yang cocok untuk dikembangkan. Kabupaten ini memiliki beberapa kawasan wisata yang cukup terkenal yaitu: destinasi wisata pantai seperti Pantai Senggigi, Pantai Kerandangan, Pantai Goa Landak, Pantai Sekotong, Pantai Makaki, Pantai Elak elak, Gili Kedis dan Pantai Cemare. Destinasi wisata peninggalan sejarah seperti: Taman Narmada, Lingsar dan

Pura Batu Bolong; destinasi wisata alam seperti: Sesaot, Tibu Tereng, dan Hutan Kera Pusuk. Selain itu Kabupaten Lombok Barat juga memiliki wisata kuliner yaitu, Suranadi merupakan suatu daerah yang terkenal akan destinasi wisata kuliner lokalnya atau makanan khas tradisionalnya yaitu seperti, Plecing Kangkung dan Sate Bulayak.

#### 1) Plecing Kangkung

Plecing Kangkung adalah hidangan tradisional Lombok yang terbuat dari kangkung dan saus sambal pedas. Salad yang beraroma dan menyegarkan ini adalah lauk yang harus dicoba ketika berkunjung di Lombok. Kangkung direbus dan kemudian dibalut dengan sambal pedas yang kaya akan rempah-rempah, menciptakan kombinasi rasa yang unik.

Untuk membuat Plecing Kangkung, dimulai dengan mendidihkan air dalam panci. Masukkan kangkung dan biarkan mendidih hingga menjadi lunak, tetapi tidak lembek. Buang airnya dan siram kembali sayuran dengan air dingin untuk mempertahankan warna hijaunya yang segar. Peras air yang berlebih dalam mangkuk terpisah, kukus kelapa parut selama 10 menit. Saus sambal, yang merupakan kunci dari kepedasan dan cita rasa hidangan ini, dibuat dengan mencampurkan tomat besar, terasi, bawang merah, cabai rawit, gula, dan garam ke dalam food processor. Proses bahan-bahan tersebut hingga halus, panaskan sedikit minyak goreng dalam wajan dan masukkan saus sambal, masak selama beberapa menit hingga harum. Di piring saji, tata kangkung yang sudah direbus dan taburi dengan kacang tanah sangrai (opsional). Siram saus sambal di atas kangkung dan sajikan dengan potongan jeruk nipis sega. Plecing Kangkung sering disajikan sebagai lauk untuk Ayam Taliwang khas Lombok. (Kurniansah & Rojabi, 2023)



Gambar 1. Plecing Kangkung  
Sumber: (Maharani, 2022)

#### 2) Sate Bulayak

Kuliner lokal lainnya yang dapat ditemukan di Lombok Barat yaitu Sate Bulayak. Hidangan unik dan penuh cita rasa ini terdiri dari potongan daging sapi atau ayam yang dibumbui, dipanggang di atas arang, dan disajikan dengan Bulayak, sejenis lontong yang dibungkus dengan daun pisang.

Nama "Bulayak" berasal dari bahasa Sasak yang berarti "dibungkus" atau "tertutup". Lontong ini terbuat dari campuran beras ketan, beras biasa, dan santan yang kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang. Hasilnya adalah lontong yang lembut dan sedikit lengket dengan rasa kelapa yang lembut, yang berpadu sempurna dengan gurihnya daging panggang yang empuk.

Untuk membuat Sate Bulayak, daging biasanya direndam dalam campuran rempah-rempah, termasuk bawang putih, bawang merah, kunyit, ketumbar dan jintan, sebelum ditusuk dan dibakar hingga matang. Sate ini biasanya disajikan dengan saus kacang atau sambal pedas sebagaiocolan, untuk menambah cita rasa pada hidangan ini.

Sate Bulayak adalah makanan jalanan yang populer di Lombok, sering dinikmati sebagai camilan yang cepat dan mengenyangkan atau sebagai hidangan utama saat dipasangkan dengan nasi dan lauk lainnya. Kombinasi dari daging panggang yang lezat, lontong

yang harum, dan sambalocolan yang beraroma membuat Sate Bulayak menjadi hidangan yang wajib dicoba oleh siapa saja yang berkunjung ke Lombok dan ingin merasakan warisan kulinernya yang unik. (Kurniansah & Rojabi, 2023)



**Gambar 3.** Sate Bulayak  
Sumber: (Triwidayati, 2020)

**d. Timur**

Lombok Timur merupakan salah satu dari sembilan kabupaten/kota Provinsi Nusa Tenggara Barat. Lombok Timur terkenal sebagai tujuan wisata karena pantainya yang indah. Dinas Pariwisata Kabupaten Lombok Timur mencatat ada sebelas pantai di Lombok Timur yang dijadikan sebagai objek wisata. Objek wisata pantai Lombok Timur memiliki bentang alam yang indah, air laut yang jernih dan biota bawah laut yang sangat indah untuk dilihat, salah satunya yang dimiliki oleh Pantai Lungkak di Ketapang Raya (Sabhani, 2010). Selain itu Kabupaten Lombok Timur juga memiliki banyak destinasi wisata yang menjadi daya tarik bagi kedatangan wisatawan, berikut data tabel destinasi wisata yang ada di Lombok Timur;

Tabel 4.3 Objek Wisata di Kabupaten Lombok Timur	
Wisata Alam	Wisata Bahari
• Gunung Rinjani	• Gili Maringkik
• Air Terjun Tereng Wilis	• Teluk Ekas
• Danau Segara Anak	• Gili Kondo
• Air Terjun Gunung Kukus	• Gili Sulat
• Danau Biru	• Gili Bidara

Selain memiliki destinasi wisata yang menjadi daya tarik wisata bagi wisatawan, Kabupaten Lombok Timur

• Gunung Pergasingan	• Tanjung Bloam
• Bukit Anak Dara	• Gili Nusa
• Air Terjun Mangu Sakti	• Tanjung Ringgit
• Bukit Nanggi	• Gili Lawang
• Bukit Pergasingan	• Gili Petelu
Wisata Pantai	Wisata Buatan
• Tanjung Luar	• Otak Kokok Joben
• Kaliantan	• Pemandian Lembah Naga
• Surga	• Lembah Hijau
• Lawang	• Lemor
• Labuhan Haji	• Kebun Raya Lombok
• Labuan Lombok	• Pandan Dure
• Pink	• Taman Wisata Pusuk
• Pulau Lampu	• Bale Belek Sembalun
• Obel-Obel	• Planet Garden Waterpark
• Cema	• Pemandian Rinjani Waterpark

Sumber: Dinas Pariwisata Dinas Lombok Timur, 2022

juga memiliki makanan khas atau kuliner tradisional yang menjadi daya tarik wisata tersendiri. Makanan khas atau kuliner lokal itu adalah Sayur Ares.

Sayur Ares adalah hidangan tradisional yang unik dan beraroma ini terbuat dari bagian dalam batang pohon pisang, yang dikenal dengan nama "ares" dalam bahasa Sasak. Bagian dalam batang pohon pisang diiris dan dimasak dengan berbagai bumbu dan bahan untuk menciptakan hidangan yang lezat dan bergizi. Untuk membuat Sayur Ares, batang pohon pisang yang telah diiris terlebih dahulu direbus untuk melunakkannya. Kemudian, dimasak dengan campuran rempah-rempah, seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, lengkuas, dan serai, serta bahan lainnya seperti santan, asam jawa, dan garam. Hasilnya adalah kuah yang kaya akan aroma dengan rasa yang sedikit tajam dan gurih. Sayur Ares sering disajikan sebagai lauk atau sebagai hidangan utama jika dipadukan dengan nasi dan lauk lainnya. Hidangan ini tidak hanya lezat tetapi juga bergizi, karena batang pohon pisang merupakan sumber serat makanan, kalium, dan vitamin yang baik. Hidangan tradisional ini merupakan bukti kecerdasan masyarakat setempat, yang telah menemukan cara untuk memanfaatkan berbagai bagian pohon pisang dalam masakan. (Kurniansah & Rojabi, 2023)



Gambar 4. Sayur Ares

Sumber: (Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2022)

#### e. Kota Mataram

Kota Mataram memiliki banyak sekali potensi wisata. Tidak jarang para wisatawan yang menjadikan wisata Kota Mataram menjadi destinasi wisata wajib bagi mereka. Salah satu potensi wisata yang ada di Kota Mataram yang menarik perhatian banyak wisatawan terletak di Lingkungan Bangsal, Kecamatan Sekarbela. Potensi alam dan budaya yang beragam di Lingkungan Bangsal, membuat Lingkungan ini ditetapkan menjadi salah satu dari 4 Desa Wisata di Kota Mataram. Potensi wisata yang ada di Kota Mataram yang menarik perhatian banyak wisatawan antara lain: Pantai Gading, Pantai Loang Baloq, Pantai Ampenan dan Pantai Tanjung Karang. Selain daya tarik destinasi wisatanya, Kota Mataram juga memiliki daya tarik wisata pada kuliner lokal atau makanan tradisionalnya. Makanan tradisional itu seperti; Ayam Taliwang dan Sate Rembiga. Kedua makanan lokal ini sudah tidak asing bagi wisatawan yang berkunjung ke salah satu rumah makan yang ada di Mataram (Yunanmalifah et al., 2021).

##### 1) Ayam Taliwang

Ayam taliwang merupakan makanan khas Taliwang, Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat yang bahan utamanya adalah ayam kampung muda. Ayam kampung muda yang dibakar dengan bumbu khas taliwang dan biasanya disajikan bersama makanan khas lombok, seperti peleceng. Ayam taliwang dibuat masih dengan cara

sederhana dengan bumbu rempah rempah khas Lombok yang memiliki cita rasa pedas dan gurih. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan ayam taliwang adalah 1 ekor ayam kampung muda, minyak goreng, jeruk limau, dan adapun bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat bumbu ayam taliwang adalah sebagai berikut cabai merah keriting, cabai rawit, kencur, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan gula merah. Untuk menjadi destinasi wisata kuliner unggulan di Kota Mataram, ayam Taliwang juga memiliki daya tarik dengan cita rasa bumbunya yang pedas serta penggunaan ayam kampung muda sebagai bahan utamanya. (Kurniansah & Rojabi, 2023)



Gambar 2. Ayam Taliwang

Sumber: (NTB, 2021)

##### 2) Sate rembiga

Asal mula adanya Sate rembiga bermunculan dari kebiasaan Ibu Hj.Napisah (pembuat Sate rembiga) yang selalu berhadapan dengan daging sapi. Sejak tahun 1970 beliau bekerja sebagai 'Tukang Jagal' atau 'Tukang Potong Sapi' di Rembiga. Disebutkan oleh penerus Ibu HJ.Napisah yakni Ibu Jumiati bahwa jaman dulu pekerjaan 'Jagal' ini masih sangat sedikit. Diceritakan oleh penerusnya bahwa pada saat itu yang bekerja sebagai 'Jagal' adalah suami Ibu Hj.Napisah, namun setelah meninggal beliau mulai menggantikan posisi suaminya untuk bekerja sebagai 'Jagal' atau Tukang Potong Daging Sapi atau Tukang Qurban. Pekerjaan tersebut yang

menjadi alasan utama beliau terbiasa dan mengenal dengan baik macam-macam daging sapi. Pekerjaan utamanya adalah memotong daging-daging sapi yang selanjutnya akan dijual, penjualan daging setiap hari biasa menyisakan daging daging yang sudah tidak ada pembeli. Daging sisa yang tidak dibeli tersebut jika dikumpulkan setiap hari, maka daging sisa tersebut semakin banyak. Berawal dari itu Ibu Hj. Napisah mulai memutar otak untuk mengolah dan mengoptimalkan sisa daging agar tidak basi dan tidak terbuang. Bermula dari ketidaksengajaan atau 'keisengan' beliau untuk mencoba membuat sate dari sisa daging tersebut. Sate yang dibuat awalnya menggunakan bahan-bahan seadanya, seperti penggunaan bawang merah, bawang putih, garam, dan rempah-rempah pada umumnya. 'Keisengan' yang dilakukan oleh Ibu Hj. Napisah ternyata menunjukkan hasil yang tidak disangsangka. Sate yang dijual tersebut disenangi oleh para pembeli dan selalu saja laku habis terjual. Berawal dari respon pembeli yang sangat positif tersebut, Ibu Hj. Napisah memulai karirnya sebagai penjual Sate. Pada tahun 1984, salah satu anak dari Hj. Napisah kemudian menikah. Anak laki-laki ke-6 beliau yang bernama Muhammad Hafid menikah dengan seorang gadis yang bernama Jumiati yang saat ini dipanggil Ibu Jumiati atau 'Bik Sumi'. Menantu dari Ibu Hj. Napisah ini kemudian menjadi orang kedua yang membantu beliau dalam membuat Sate setelah cucu-cucu dari Ibu Hj. Napisah. Ibu Jumiati pertama kali diizinkan untuk membantu dalam menusuk daging Sate ke tusukan Sate yang terbuat dari bambu. Ibu Jumiati perlahan mendapat kepercayaan dari Ibu Hj. Napisah dan kemudian dipercayakan untuk membantu dalam meramu bumbu Sate.

Diketahui dari pengakuan Ibu Jumiati sendiri bahwa bumbu Sate rembiga dari jaman dulu tidak pernah berubah hingga saat ini, yaitu masih mencampur dengan menggunakan tangan atau dengan cara . Hal ini dilakukan untuk tetap menjaga ciri khas rasa dari sate rembiga. Ibu Jumiati adalah orang pertama yang diberikan izin dalam mengetahui resep *orginal* dan membantu dalam pembuatan bumbu khas Sate rembiga milik Ibu Hj. Napisah tersebut.

Pembuatan bumbu pada saat itu diakui Ibu Jumiati cukup melelahkan karena pada saat itu mereka belum menggunakan teknologi mesin dalam membuat bumbu, melainkan masih menggunakan 'cobekan batu' yang memang menjadi peralatan memasak sejak zaman purbakala yang digunakan untuk menumbuk, menggiling, mengulek, mencampur atau menghancurkan bahan-bumbu seperti merica, bawang merah, bawang putih, dan beragam jenis rempah lainnya. (Wiwik Nirmala Sari, 2023)



**Gambar 2. Proses Memanggang dan Sajian Sate Rembiga**

Sumber : Dokumentasi Penelitian (2022)

### **Potensi Kuliner Lokal Dalam Menarik Kedatangan Wisatawan di Pulau Lombok**

Kuliner masuk dalam sector akomodasi yang menjadi salah satu sektor penting dari tujuh sektor dalam industri pariwisata. Sektor akomodasi tidak hanya menyangkut tempat tinggal atau penginapan sementara tetapi juga hal yang berhubungan di dalamnya yaitu ketersediaan makanan dan minuman

(Leiper 1990, dalam Pitana, 2009: 64, dan Suteja, 2019).

Aspek kuliner dapat mempengaruhi kepuasan perjalanan wisata, yang pada akhirnya mendorong untuk melakukan kunjungan ulang dan merekomendasikan sebuah destinasi kepada orang lain. Suatu kuliner dikatakan sebagai wisata penunjang, berbeda dengan produk wisata lainnya seperti wisata bahari, wisata budaya dan alam yang dapat dipasarkan sebagai produk wisata utama tetapi pada wisata kuliner biasanya dipasarkan sebagai produk wisata penunjang (Besra, 2012). Kuliner lokal sangat berpengaruh bagi daya tarik wisata, kuliner lokal mampu menjadi penunjang untuk kemajuan suatu destinasi wisata.

Wisata kuliner menjadi daya tarik kuat dan mampu meningkatkan kesejahteraan penduduk setempat. Pengeluaran untuk makanan mencapai sepertiga dari total pengeluaran perjalanan pariwisata itu sendiri, dimana makanan lokal menjadi komponen utama dalam sebuah aktivitas wisata dan industri pariwisata (Kivela & Crofts, 2005 dalam Wijayanti, 2020). Menikmati makanan lokal memberikan peluang bagi wisatawan untuk mempelajari geografi dan budaya masyarakat setempat (Richards, 2002). Makanan terkenal dan berkualitas dapat dikembangkan menjadi produk wisata untuk meningkatkan minat kunjungan pada sebuah destinasi wisata.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil uraian diatas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1). Makanan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan

makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun.

2). Potensi kuliner lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai potensi daya tarik wisata di Lombok, kuliner-kuliner tersebut antara lain seperti Nasi Puyung di Lombok Tengah, Sate Tanjung di Lombok Utara, Pelecing Kangkung dan Sate Bulayak di Lombok Barat, Sayur Ares di Lombok Timur, serta Ayam taliwang dan Sate Rembiga di Kota Mataram.

3). Kuliner lokal atau makanan tradisional menjadi daya tarik kuat dan mampu meningkatkan kesejahteraan penduduk setempat. Dengan menikmati makanan lokal memberikan peluang bagi wisatawan untuk mempelajari geografi dan budaya masyarakat setempat dan juga dapat meningkatkan minat kunjungan pada sebuah destinasi wisata.

### **Saran**

1). Kepada wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata yang ada di Lombok diharapkan dapat mencoba makanan tradisional atau kuliner lokal, karena dengan hal ini dapat meningkatkan perekonomian serta dapat mempelajari geografi dan budaya masyarakat setempat.

2). Diharapkan kepada masyarakat Lombok agar tetap menjaga dan melestarikan kuliner lokal atau makanan tradisional. Serta dapat mempromosikannya kepada wisatawan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Aviyana, V. D. (2017). Potensi Ekowisata Pantai Pink Dalam Rangka Konservasi Alam Di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Green Growth Dan Manajemen Lingkungan*, 5(2), 41–56. <https://doi.org/10.21009/jgg.052.05>

- Ciptari, P. D. K., Wibawa, I. G. J. S., & Suardana, I. K. P. (2022). Pengelolaan destinasi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, 1(3), 203-218.
- Ferni Fera Ch Wolah, O. (2016). Peranan Promosi Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kabupaten Poso. In *Acta Diurna* (Issue 2).
- Gustin, G. M., Umam, M. F. K., Khatomy, H., Karantina, T., & Syukur, A. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Untuk Meningkatkan Daya Tarik Wisatawan di Desa Ketapang Raya Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.720>
- Harianti, D., & Harsono, I. (2023). *Peran Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Dalam Pengembangan Sektor Pariwisata Di Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat*.
- Insanaputra, Y. S., Tinggi, S., & Ambarrukmo, P. (2021). *Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan Di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat*.
- Jelantik, S. K., Widaswara, R. Y., Suardana, I. K. P., Dewi, N. P. S., Harnika, N. N., Suparta, I. K., & Panida, I. K. D. J. (2023). Strategi Komunikasi dalam Pengembangan Desa Agro Wisata di Desa Manggala Lombok Utara. *Dharma Sevanam: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 24-34.
- Lalu Putrawandi, O., Hidayat, A., & Munir, A. M. (2022). <http://bajangjournal.com/index.php/JCI> Model Gastrodiplomasi Thailand Sebagai Branding Tool Pariwisata Untuk Meningkatkan Kunjungan Wisatawan di Provinsi Nusa Tenggara Barat. In *JCI Jurnal Cakrawala Ilmiah* (Vol. 2, Issue 2).
- Karni, N. K., Artana, I. M. P., Artini, N. N. P., & Suardana, I. K. P. (2023). Identifikasi Potensi Daya Tarik Wisata Pura Tanjung Bukur Di Lombok Utara. *Paryatka Jurnal Pariwisata Budaya dan Keagamaan*, 2(1), 179-188.
- Kurniansah, R., & Rojabi, S. H. (2023). *The Sages Journal: Culinary Science And Business Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Provinsi Nusa Tenggara Barat*. 10–18. <http://doi.org/0000Availableonlineat:https://journalsages.ac.id/index.php/sages>
- Kurniati, N., Susanti, M. A., & Tinggi Ilmu Administrasi Mataram, S. (2023). Pembuatan Katalog Wisata Sebagai Sarana Promosi Pariwisata Desa Batu Putih Kecamatan Sekotong Kabupaten Lombok Barat Development of Tourism Catalog as a Means of Tourism Promotion in Batu Putih Village, Sekotong District, West Lombok Regency. *Nusantara Hasana Journal*, 2(9), 115–123. [www.disbudpar.ntbprov.go.id](http://www.disbudpar.ntbprov.go.id)
- Lucky Riana Putri. (2020). *Lucky Riana Putri : Pengaruh Pariwisata ....*
- Maulana, A., Fitri, C., Koesfardani, P. P., Kajian, D., Deputi, S., Pengembangan, B., Strategis, K., Pariwisata, K., & Kreatif, E. (2020). *Pola Musiman Kunjungan Wisatawan Mancanegara Ke Bali Seasonal Pattern of Foreign Tourist Arrivals to Bali*.

- Pratiwi, D. S., Sari, N., Dinanti, D., Perencanaan, J., & Dan Kota, W. (2019). *Planning for Urban Region and Environment Elemen Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Sade Kabupaten Lombok Tengah*.
- Saptaningtyas, R. S., Handayani, T., & Ketut Ayu Intan Putri Mentari Indriani, N. (2021). *Kajian Potensi Wisata Kuliner Pantai Ampenan*. 1(1).
- Siwi, A., & Tyas, P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 1, Issue 1).
- Tiani, O. S., Yulendra, L., Rosida, L., Supriyadi, E., Kartini, N. L., Ngurah, G., & Widjaya, O. (2022). Strategi Mengangkat Citra Sate Tanjung Sebagai Kuliner Khas Hotel Di Kabupaten Lombok Utara. In *JRT Journal Of Responsible Tourism* (Vol. 2, Issue 1).
- Widaswara, R. Y., Dewi, N. P. S., Jelantik, S. K., Suardana, I. K. P., & Harnika, N. N. (2022). Pembinaan Potensi Kearifan Lokal dalam Mewujudkan Generasi Muda Hindu Sadar Wisata. *Dharma Sevanam: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 133-141.
- Wiwik Nirmala Sari<sup>1</sup>, P. G. M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga' Di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 1-22. <https://doi.org/https://doi.org/10.33578/mbi.v17i9.354>
- Yunanmalifah, M. A., Mulyaningsih, T., Fadholi, A. A. R., Choirunissa, A., Medina, B., Hendrawati, B. P., Umam, C., Wahyuni, D. T., Sumbawati, P. A. Les, Ashari, R. Y., Anggriani, S. P., Suropto, S., Juniarsih, N., Karyadi, L. W., & Ramdani, T. (2021). Penataan Destinasi Dan Strategi Promosi Guna Meningkatkan Jumlah Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Tanjung Karang Mataram. *Abdi Insani*, 8(2), 168-180. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v8i2.403>
- Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal* (Vol. 6, Issue 1).
- Zaidan<sup>1</sup>, Z., & Rahmat, A. (2019). X-X Villa Resort Sembalun Di Lombok Nusa Tenggara Barat (NTB). In *Journal of Architecture Student: Vols. X, No. X*.