



---

**POTENSI KULINER LOKAL DALAM MENUNJANG *CULLINARY TOURISM* DI  
KAWASAN EKONOMI KHUSUS MANDALIKA KABUPATEN LOMBOK TENGAH**

Oleh

I Wayan Suteja<sup>1)</sup> & Sri Wahyuningsih<sup>2)</sup>  
<sup>1,2</sup>Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram  
Email: <sup>1</sup>[tejabulan@gmail.com](mailto:tejabulan@gmail.com)

**Abstrak**

Penelitian ini membahas tentang potensi kuliner lokal dalam kegiatan pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Kabupaten Lombok Tengah, dengan menjawab rumusan masalah tentang “potensi kuliner lokal dalam penunjang kegiatan *cullinary tourism* di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika”. Metode yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam dan observasi. Berdasarkan hasil penelitian, dapat dijelaskan bahwa KEK Mandalika didukung oleh beragam potensi kuliner lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai penunjang kegiatan wisata kuliner. Beberapa jenis kuliner lokal juga sudah sangat populer dalam pariwisata diantaranya ayam taliwang, bebalung, urap-urap, plecing kangkung dan beberuk. Tetapi, jika dibandingkan dengan pesona dari potensi alam, kuliner belum menjadi sebuah ikon yang menjadi daya tarik wisatawan untuk datang. Pada saat ini upaya strategis perlu ditingkatkan agar kuliner mampu mewakili keragaman budaya yang menjadi representasi KEK Mandalika sebagai sebuah destinasi.

**Kata Kunci: Potensi, Kuliner Lokal, Wisata Kuliner, Mandalika Lombok**

**PENDAHULUAN**

Melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 52 Tahun 2014 tentang Kawasan Ekonomi Khusus telah menetapkan salah satu kawasan di Kabupaten Lombok Tengah sebagai pusat pengembangan pariwisata yang disebut dengan Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika (KEK Mandalika) atau Mandalika Resort. Kawasan ini memiliki luas sekitar 1.034 hektar dengan Pantai Kuta sebagai salah satu ikon utamanya. Dengan ditetapkannya KEK Mandalika menjadi kawasan pengembangan pariwisata maka harus didukung juga oleh pengembangan sektor-sektor usaha penunjang selain usaha akomodasi hotel dan penginapan. Salah satu unsur penunjang yang harus ada adalah ketersediaan usaha makanan dan minuman atau kuliner yang merupakan salah satu aspek penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan yang datang.

Usaha kuliner seperti restoran telah mengalami perkembangan pesat dalam dekade terakhir dan dianggap menjadi komponen penting dari sistem pariwisata (Delgado, Vargas,

Montes & Rodriguez-Torres, 2016). Bahkan pada beberapa destinasi, kegiatan kuliner mampu berperan sebagai daya tarik atau atraksi utama yang menarik para wisatawan untuk berkunjung. Seperti tempat wisata kuliner di Istanbul di Turki, Hanoi di Vietnam, Nice di Perancis dan Mexico City. Berdasarkan laporan UNWTO (2017) mengenai pariwisata gastronomi (kuliner), menunjukkan bahwa peningkatan jumlah pendapatan pariwisata gastronomi lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh dan menganggap kuliner menjadi salah satu elemen yang khas dari suatu daerah tujuan wisata. Pada tahun 2016 pendapatan dari industri kuliner bahkan mampu mencapai 35,131 juta euro di Spanyol. Hal ini tentu menjadi suatu peluang besar sekaligus tantangan bagi Lombok khususnya Kawasan Mandalika sebagai kawasan yang tengah berkembang. Sehingga tidak hanya menonjolkan aspek atraksi wisata tetapi juga unsur-unsur penunangnya seperti usaha kuliner. Terlebih tujuan wisatawan datang berkunjung adalah untuk merasakan hal-hal yang berbeda dari negara asalnya salah satunya melalui



kuliner. Selain itu menyediakan sesuatu yang bersifat lokal akan dapat menambah “feel” wisatawan terhadap ciri khas suatu destinasi wisata salah satunya melalui makanan dan minuman tradisional.

Sebagai kawasan yang tengah dikembangkan, kuliner lokal belum menjadi salah satu fokus dalam pengembangan pariwisata di kawasan ini. Walaupun wisatawan sudah semakin ramai berkunjung, sampai saat ini belum terdapat usaha dan jenis kuliner yang begitu menonjol yang dapat merepresentasikan Lombok sebagai destinasi kuliner. Oleh karena itu, maka sangat penting jika kekayaan dan keragaman budaya lokal terutama kuliner juga turut dikembangkan dalam pariwisata jika dibandingkan hanya mengemas dan menyajikan kuliner yang berasal dari negara asal wisatawan (*western food*). Pengembangan potensi kuliner lokal untuk penunjang kegiatan pariwisata selain meningkatkan eksistensi budaya lokal, memberdayakan masyarakat utamanya yang memiliki keterampilan di bidang kuliner lokal maupun masyarakat pemasok bahan baku. Selain itu menyajikan kuliner lokal akan menjadi daya tarik yang khas bagi sebuah destinasi. Sehingga wisatawan akan lebih merasakan keaslian dari suatu destinasi melalui kuliner.

Berdasarkan atas latar belakang tersebut maka permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah tentang potensi kuliner lokal dalam menunjang *cullinary tourism* di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika.

## LANDASAN TEORI

Tulisan ini menggunakan beberapa tinjauan konsep dalam membahas permasalahan yaitu konsep pariwisata, potensi wisata serta konsep wisata kuliner. Dalam penjelasan tentang pariwisata Suwanto (2004:3), mendefinisikan bahwa pariwisata berhubungan erat dengan pengertian perjalanan wisata, yaitu suatu kegiatan perjalanan sementara seseorang atau kelompok dari tempat tinggalnya karena suatu alasan serta tidak melakukan pekerjaan yang

dapat menghasilkan upah. Tujuan dari perjalanan tersebut adalah untuk memenuhi hasrat dan keinginan terhadap suatu hal atau tempat yang dikunjungi. Selama perjalanan wisata dari satu tempat ke tempat lain wisatawan juga membutuhkan berbagai fasilitas dan layanan seperti ke fasilitas dan layanan yang dapat memenuhi kebutuhan akan makanan dan minuman sehingga dibutuhkan jasa pangan yang menyediakan pelayanan makan-minum baik berupa makanan spesifik daerah (*local food*) ataupun makanan ala negara asal wisatawan.

Sedangkan menurut Leiper (1990, dalam Pitana, 2009: 64) menyebutkan bahwa sektor penting dari tujuh sektor dalam industri pariwisata adalah sektor akomodasi, yang mana di dalamnya tidak hanya menyangkut tempat tinggal atau penginapan sementara tetapi juga hal yang berhubungan di dalamnya adalah ketersediaan makanan dan minuman (*food and beverage*). Sektor tersebut harus tersedia di daerah tujuan wisata atau pada daerah transit sebagai salah satu syarat penunjang untuk pemenuhan kebutuhan wisatawan.

Sedangkan potensi wisata adalah segala bentuk sumber daya pariwisata yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Salah satu potensi pariwisata ini adalah potensi budaya. Menurut Pitana (2009), menjelaskan bahwa budaya tidak hanya mencakup sastra dan seni, tetapi keseluruhan cara hidup masyarakat pada suatu daerah. Sumber daya budaya yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata salah satunya adalah kuliner lokal setempat. Hal yang dapat menjadi daya tarik mulai dari persiapan, cara membuat, menyajikan, serta menyantapnya. Hal ini akan menjadi salah satu atraksi wisata yang menarik bagi wisatawan.

Wisata kuliner menurut Echols dan Shadily (dalam Putri, 2013) menyatakan bahwa berdasarkan asal kata pariwisata kuliner terdiri dari kata pariwisata yang berarti perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang. Sedangkan kuliner berasal



dari Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan dapur atau masakan. Wisata kuliner berarti perjalanan wisata yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok orang pada suatu negara atau daerah, dimana mereka (wisatawan) menikmati masakan khas negara atau daerah yang dikunjungi.

Terdapat beberapa definisi lain dalam kegiatan wisata kuliner, Ignatov dan Smith (2006, dalam Redl, 2013: 11) mendefinisikan wisata kuliner sebagai suatu perjalanan wisata yang dilakukan oleh wisatawan dan selama perjalanan. Hal ini bertujuan untuk konsumsi makanan daerah (termasuk minuman), atau pengamatan dan studi produksi makanan dan wisata kuliner menyangkut kepentingan dalam mencapai tujuan untuk mengetahui kebudayaan suatu tempat melalui makanannya.

Selain itu, Mason & O'Mahony (2007 dalam Redl, 2013: 12) juga memberikan pandangan bahwa seseorang memungkinkan untuk melihat wisata kuliner dari sudut pandang yang lebih luas. Dalam hal ini makanan akan mampu mengekspresikan keragaman dan perbedaan tujuan dari wisata kuliner sebagai tindakan yang disengaja untuk menikmati keragaman suatu wilayah melalui makanan dan minumannya. Selain itu, pentingnya produksi dan konsumsi pangan agar keragaman tempat produk kuliner dapat dirasakan.

Menurut *Ontario Culinary Tourism Association* (dalam Harvey 2012) menjelaskan bahwa:

*“Culinary tourism includes any tourism experience in which one learns about, appreciates, and consumes food and drink that reflects the local, regional, or national cuisine, heritage, culture, tradition or culinary techniques.”*

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat dilihat bahwa wisata kuliner tidak hanya menyangkut ketersediaan makanan dan minuman bagi wisatawan pada saat kegiatan perjalanan wisatanya, melainkan mencakup pengalaman wisata dimana seseorang belajar tentang menghargai dan mengkonsumsi makanan dan minuman yang mencerminkan masakan

masyarakat lokal, regional, atau nasional. Serta berbagai warisan, budaya, tradisi atau teknik kuliner lokal pada suatu daerah tujuan wisata.

Lebih lanjut Harvey (2012:5) juga memberikan penjelasan sebagai berikut:

*“Culinary tourism tells the story of the heritage, the people and the landscape of a geographic area. It reflects 'place', enriches experiences, and can be a valuable tool to boost economic, social and community development”.*

*“Culinary tourism helps to increase rural revenue sources and improve income levels and employment of local labour (especially women)”.*

Pendapat tersebut memberikan gambaran bahwa wisata kuliner mampu menceritakan tentang warisan budaya, gambaran kehidupan masyarakat dan lansekap suatu kawasan geografis. Selain itu juga mampu memperkaya pengalaman dan bisa menjadi alat yang berharga untuk mendorong pembangunan ekonomi, sosial dan masyarakat. Selain itu, kegiatan wisata kuliner akan mampu membantu meningkatkan sumber pendapatan pedesaan dan meningkatkan tingkat pendapatan dan pekerjaan tenaga kerja lokal di sekitarnya dan tidak terlepas juga para perempuan.

Untuk proses pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan *deskriptif kualitatif* yang berusaha mengeksplorasi fenomena budaya kuliner dalam pariwisata yang selanjutnya dituangkan dalam bentuk rumusan permasalahan. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi dan wawancara. Selanjutnya penentuan informan dilakukan secara *snowball sampling* dengan informan pangkal adalah salah satu chef lokal, kemudian digali informan selanjutnya berdasarkan petunjuk dari informan pangkal. Data hasil penelitian kemudian diolah menggunakan teknik deskriptif kualitatif dengan langkah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan sehingga diperoleh hasil pembahasan tentang potensi kuliner lokal dalam menunjang kegiatan pariwisata di KEK Mandalika.



## HASIL DAN PEMBAHASAN KEK Mandalika Sebagai Kawasan Strategis Pengembangan Pariwisata NTB

Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika (KEK Mandalika) merupakan salah satu kawasan strategis yang dikembangkan pemerintah dalam rangka mendukung perkembangan pariwisata di Daerah Nusa Tenggara Barat (NTB) utamanya untuk Kawasan Pantai Kuta Lombok dan sekitarnya. Penetapan kawasan ini tertuang dalam Peraturan Pemerintah No. 52 Tahun 2014 tentang Kawasan Ekonomi Khusus dengan luas wilayah sekitar 1.034 hektar. Serta letaknya di Kawasan Pantai Kuta Lombok yang merupakan salah satu dari Sembilan kawasan pariwisata di Lombok (Perda nomor 9 Tahun 1989 tentang penetapan 15 kawasan pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat). Kawasan ini terletak di wilayah selatan Pulau Lombok tepatnya di Kecamatan Pujut, kabupaten Lombok Tengah, dengan jarak sekitar 10 km dari *Lombok International Airport (LIA)*. Serta jarak dari pusat Kota Mataram sekitar 50 km dengan waktu tempuh sekitar 1,5 jam.

Selain ditetapkan sebagai kawasan khusus, untuk Kawasan Kuta Lombok juga merupakan kawasan strategis pariwisata daerah (KSDP) yang diatur dalam peraturan daerah (Perda) Provinsi Nusa Tenggara Barat nomor 7 Tahun 2013 tentang Rencana Induk Pengembangan Pariwisata Daerah (Ripparda). Selain itu peraturan ini juga sejalan dengan rencana tata ruang wilayah (RTRW) Kabupaten Lombok Tengah tahun 2011-2031 yang dituangkan dalam peraturan daerah (Perda) pemerintah Lombok. Lombok merupakan kawasan strategis pengembangan industri pariwisata provinsi (KSP) yang berlokasi di Kabupaten Lombok Tengah.

Sebagai kawasan strategis daerah dan nasional, KEK Mandalika didukung oleh beragam potensi pariwisata yang meliputi potensi alam yang terdiri pemandangan pesisir dan daratan, serta keragaman potensi budaya. Selain menyuguhkan pemandangan yang sangat

indah, juga terpendam beragam potensi kuliner lokal yang siap untuk mendukung kegiatan pariwisata di KEK Mandalika. Potensi kuliner lokal ini merupakan bagian dari kearifan lokal masyarakat sasak yang kaya dengan keragaman kulinernya. Keragaman potensi kuliner lokal ini akan siap untuk dikembangkan sebagai bagian dari daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung serta mampu memberikan dukungan dalam penyediaan kebutuhan wisatawan selama tinggal terutama kebutuhan fisiologis terhadap makanan dan minuman. Sebagai pendukung kegiatan wisata kuliner, Kabupaten Lombok Tengah telah didukung oleh fasilitas pariwisata terutama akomodasi untuk menginap serta usaha makanan dan minuman. Berdasarkan direktori data usaha pariwisata Nusa Tenggara Barat tahun 2016, di Kabupaten Lombok Tengah telah berdiri 94 buah akomodasi wisata yang sebagian besar berada di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika. Sarana akomodasi wisata ini diantaranya 3 hotel berbintang, 16 hotel melati dan 75 homestay. Selain akomodasi di sini juga terdapat 99 usaha makanan dan minuman yang terdiri dari restoran, rumah makan dan lesehan.

### Jenis-Jenis Kuliner Lokal yang Populer di Lombok

Kuliner lokal terutama makanan khas Lombok tersebar hampir diseluruh wilayah Pulau Lombok. Berbagai jenis kuliner lokal khas sasak merupakan bagian dari kehidupan masyarakat Pulau Lombok yang mampu menjadi ciri khas daerahnya. Beberapa jenis kuliner lokal yang populer di masyarakat maupun dalam usaha pariwisata yang berhasil diidentifikasi meliputi:

#### 1. Ayam Taliwang

Menu ayam taliwang merupakan salah satu kuliner andalan khas Lombok yang dapat dijumpai hampir disetiap tempat di Pulau Lombok. Ciri khas dari makanan ini adalah ayam kampung yang masih muda dengan bumbunya yang pedas tetapi sangat nikmat. Ayam taliwang bahkan mampu menjadi salah satu “ikon” kuliner Lombok. Secara umum, menu ayam taliwang terdiri tiga varian yaitu ayam bakar, goreng atau *plecingan* ayam yang disajikan bersama dengan

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>



menu *plecing* dan *beberok*. Untuk menambah cita rasa dan variasi juga dibuat dalam beberapa rasa bumbu seperti bumbu asam manis, pedas manis dan pedas manis madu. Menu ini sangat mudah dijumpai pada usaha-usaha kuliner terutama warung makan taliwang. Selain itu, dalam kegiatan pariwisata utamanya di KEK Mandalika, menu ayam taliwang telah masuk sebagai salah satu menu yang ditawarkan oleh usaha-usaha restoran, café maupun rumah makan dan sebagian menjadikan menu ini sebagai maenu khas.

## 2. Bebalung

Bebalung merupakan masakan istimewa khas Sasak yang memiliki cita rasa yang khas. Bahan yang digunakan juga sangat sederhana yaitu menggunakan bahan utama tulang iga sapi maupun bisa menggunakan bagian tulang lainnya. Bumbu yang digunakan juga tergolong sederhana dan sangat mudah untuk didapatkan diantaranya kunyit, lengkuas, asam, daun bawang, tomat, belimbing waluh, garam dan sedikit penyedap rasa. Bumbu yang digunakan tidak dihaluskan tetapi cukup dipotong dan di geprak.

Selain dapat menjadi menu sehari-hari pada masyarakat, bebalung juga menjadi salah satu menu istimewa yang wajib disajikan pada acara-acara besar (*begawe*) atau pada acara-acara adat masyarakat Sasak. Bebalung dapat dinikmati atau digunakan sebagai makanan pendamping nasi karena memiliki kesamaan dengan sop dan soto. Saat ini bebalung merupakan salah satu makanan khas yang banyak digemari wisatawan sehingga usaha-usaha kuliner terutama di KEK Mandalika seperti misalnya Warung Sederhana telah menjadikan bebalung sebagai salah satu menu khasnya.

## 3. Plecing Kangkung dan Beberuk

Plecing kangkung merupakan salah satu menu yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia karena dapat ditemukan hampir diseluruh daerah dengan cita rasa yang beragam. Tetapi plecing kangkung khas Lombok merupakan salah satu yang spesial dan sudah sangat terkenal dikalangan masyarakat.

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

Keistimewaannya adalah dari bahan baku yang menggunakan kangkung khas Lombok yang terkenal lebih renyah dan sangat segar serta bumbu menggunakan campuran terasi khas lombok. Sedangkan *beberok* merupakan salah satu makanan sejenis acar tetapi dengan bumbu lalapan yang memiliki rasa pedas. Ciri khas *beberok* yang menggunakan sambal tomat pedas sebagai bumbu membuat cita rasanya yang gurih dan segar tetapi tetap nikmat. Bahan dasar *beberok* juga tergolong sangat sederhana yaitu dengan menggunakan terong bulat (warna hijau atau ungu) mentah yang dipotong – potong dadu, kacang panjang mentah yang dipotong dan dicampurkan dengan sambal lalapan pedas yang mentah. *Plecing kangkung kangkung* dan *beberok* sering disajikan dengan menu ayam taliwang sehingga ketiganya seperti menjadi sebuah paket menu yang sama.

## 4. Urap-urap

Menu ini terdiri dari beberapa campuran sayur, bumbu halus dan kelapa parut atau yang disebut dengan *urap-urap* merupakan salah satu menu yang tidak hanya dapat dijumpai di Lombok tetapi juga di beberapa daerah seperti Bali dan Jawa. Walaupun memiliki kemiripan tetapi, *urap-urap* khas Lombok memiliki sedikit perbedaan dari segi bahan-bahan dan rasa. Khusus untuk *urap-urap* asli khas Lombok sayur utama yang digunakan adalah daun turi yang memiliki banyak manfaat kesehatan bagi tubuh. Untuk membuat *urap-urap*, daun turi dapat dicampurkan dengan bahan lain seperti kacang panjang, kacang kedelai, kacang merah, tauge dan sebagainya. Pengolahannya juga relatif sederhana yaitu dengan merbus sayur-sayuran dan mencampurnya dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dan ditambahkan dengan kelapa parut. *Urap-urap* sudah banyak dijadikan sebagai menu pendamping makanan pada restoran-restoran hotel terutama untuk menu prasmanan.

## 5. Aneka Sate

Sate merupakan makanan khas Indonesia yang identik dengan daging tusuk yang dibakar akan dapat ditemui diseluruh pelosok nusantara. Beberapa daerah bahkan terdapat jenis makanan



ini dengan ciri khas masing-masing seperti sate kambing Madura dan sate lilit dari Bali. Sedangkan di Lombok terdapat beberapa nama sate yang sangat terkenal yaitu sate rembige, sate bulayak dan sate tanjung.

Sate rembige adalah salah satu jenis sate yang sudah sangat terkenal tidak hanya oleh masyarakat lokal tetapi juga bagi wisatawan lokal maupun asing. Sate rembige terbuat dari daging sapi dengan rasa khasnya adalah menggunakan bumbu khas Lombok dengan cita rasa pedas dan manis. Nama sate rembige diambil dari daerah asal kuliner ini yaitu daerah Rembige, Slaparang, Mataram. Tetapi saat ini, sate rembige akan dapat dijumpai diberapa tempat makan di seluruh wilayah Pulau Lombok.

Selanjutnya sate bulayak, merupakan salah satu jenis sate yang berbahan dasar daging ayam, sapi dan jeroan dengan bumbu khas berupa bumbu kacang shangrai yang dihaluskan dan memiliki cita rasa pedas. Sajian sate *bulayak* tidak jauh berbeda dengan sate pada umumnya. Tetapi ciri khas dari kuliner ini adalah pada *bulayak* yaitu lontong berbentuk memanjang yang dibuat menggunakan daun janur, aren atau enau. Selain sate bulayak dan rembige juga terdapat satu lagi jenis sate yang sangat terkenal pada masyarakat Lombok yaitu sate tanjung. Seperti namanya, sate ini berasal dari daerah Tanjung, Lombok Utara, tetapi sangat terkenal hampir di seluruh wilayah Lombok. Sedikit berbeda dengan jenis kuliner sate lainnya yang berbahan baku daging sapi atau ayam, sate ini terbuat dari daging ikan Cakalang atau Langoan dalam bentuk sate tusuk kemudian dililit dengan bahan sate yang dihaluskan.

## 6. Ares

Ares adalah salah satu kuliner yang tergolong sangat unik karena bahan dasarnya terbuat dari *kedebong* (batang pisang bagian yang masih muda) atau *polak* (batang pisang bagian paling dalam). Kuliner khas Lombok ini selalu disajikan dalam acara-acara adat seperti saat *begawe* dan menjadi menu wajib bagi masyarakat. Karena bahannya yang terbuat dari

batang pisang bagian dalam yang masih muda dan empuk membuat sajian kuliner ini sangat nikmat sebagai sayur pendamping nasi. Walaupun bahan yang tergolong mudah untuk didapatkan, *ares* bukanlah sebuah menu yang umum disajikan sehari-hari, tetapi lebih banyak disajikan dalam kegiatan-kegiatan yang melibatkan banyak orang, karena akan dimasak dalam jumlah banyak.

## Potensi Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Pariwisata di KEK Mandalika

Beragam jenis kuliner tradisional yang tersebar hampir diseluruh wilayah Lombok memiliki potensi sebagai pendukung kegiatan wisata kuliner. Walaupun tidak semua jenis kuliner tradisional ini berasal dari daerah Lombok Tengah khususnya KEK Mandalika, tetapi akan tetap dapat diadopsi dan dikembangkan sebagai penunjang kegiatan pariwisata yang ada di sekitar Kawasan Mandalika. Tersedianya kuliner tradisional sebagai penunjang kegiatan pariwisata tentu akan memberikan nilai tambahan bagi sebuah destinasi, karena kuliner dapat dijadikan sebagai tujuan bagi perjalanan wisatawan, maupun representasi budaya suatu daerah yang dapat mereka nikmati.

Untuk menyesuaikan keragaman jenis kuliner lokal yang ada dengan kebutuhan pasar pariwisata maka potensi yang ini perlu dikemas dan dikembangkan lagi sehingga memiliki nilai jual yang dapat menarik bagi konsumen. Tindakan yang dapat dilakukan seperti pengelolaan terhadap potensi yang ada diantaranya modifikasi menu, pengembangan tempat-tempat makan yang berbasis menu lokal serta melakukan pemasaran dan kerjasama dengan biro perjalanan wisata sebagai pengatur pelaksanaan perjalanan wisatawan.

Pengembangan produk maupun kreasi merupakan salah satu strategi untuk menyesuaikan diri dengan kebutuhan pasar. Karakteristik dari kuliner tradisional khususnya makanan yang ada di Lombok umumnya memiliki ciri dengan rasa pedas. Sehingga, perlu dilakukan sedikit modifikasi terhadap bumbu



yang digunakan terutama tingkat ketajaman bumbu tetapi dengan tetap memperhatikan keaslian dari rasa dan jenis kuliner itu sendiri.

Selain dari segi rasa, terdapat beberapa bentuk modifikasi dalam pengolahan menu kuliner lokal yang sering dilakukan diantaranya:

- 1) Menggantikan beberapa alat memasak untuk mempercepat proses pada saat ada pesanan, seperti menggantikan arang dengan pemanggang jenis *oven*, menggantikan *cobek* dengan blender.
- 2) Mengubah porsi dari porsi yang biasanya oleh masyarakat disajikan dengan porsi besar diubah dengan yang lebih proporsional sesuai dengan paket harga pada menu yang ditawarkan.
- 3) Mengubah tampilan makanan dari penyajian yang biasanya tidak tertata kemudian ditata dan ditambahkan beberapa hiasan garnis garnis.

Sedangkan sebagai penunjang, pusat-pusat kuliner yang menawarkan menu tradisional sebenarnya sudah cukup banyak dapat dijumpai terutama di Kawasan Kota Mataram. Beberapa restoran yang bahkan sangat terkenal dikalangan wisatawan diantaranya Restoran Ayam Taliwang H.Moerad dan Khas Pak Udin. Tetapi sebagai salah satu kawasan pengembangan pariwisata, keberadaan usaha kuliner khususnya yang menawarkan menu lokal di KEK Mandalika masih sangat terbatas. Padahal kuliner merupakan salah satu unsur penting yang dapat menjadi identitas suatu destinasi. Walaupun beberapa menu populer seperti ayam taliwang, bebalung, urap-urap, plecing kangkung dan beberuk sudah ditawarkan, tetapi sifatnya masih menjadi menu tambahan bagi restoran maupun rumah makan. Para pelaku usaha kuliner juga belum terlalu terfokus untuk mengembangkan potensi kuliner lokal. Sehingga dengan demikian, perkembangan KEK Mandalika harus diikuti dengan pengembangan potensi lokal seperti kuliner sehingga mampu menambah pengalaman wisatawan yang tidak hanya diperoleh dari keindahan alam dan atraksi alam

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

yang dinikmati oleh mata ketika mereka berkunjung, tetapi juga merasakan pengalaman dan kepuasan yang dapat dirasakan melalui makanan yang disuguhkan oleh masyarakat lokal selaku tuan rumah.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Kuliner merupakan salah satu unsur penting dalam suatu destinasi wisata untuk menunjang kebutuhan wisatawan selama melakukan perjalanan. Kuliner juga dapat menjadi suatu identitas budaya masyarakat lokal yang dapat menambah *feel* terhadap suatu daerah yang dituju oleh wisatawan. Sebagai destinasi wisata yang tengah berkembang, Pulau Lombok terutama di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika juga didukung oleh beragam potensi kuliner lokal. Walaupun kuliner lokal belum menjadi salah satu fokus dalam pengembangan pariwisata tetapi beberapa jenis kuliner lokal ini juga telah banyak dikenal oleh kalangan wisatawan baik lokal maupun asing seperti ayam taliwang, bebalung, beberuk, urap-urap dan plecing kangkung. Begitu juga beberapa jenis oleh-oleh seperti dodol rumput laut. Dengan demikian perlu langkah strategis dalam rangka menjadikan kuliner lokal sebagai penunjang dari kegiatan pariwisata di kawasan ini. Peningkatan yang perlu dilakukan diantaranya dari aspek produk, pengembangan tempat dan strategi promosi.

### Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disampaikan beberapa saran terhadap pemecahan masalah yang terjadi di lapangan yaitu:

1. Hendaknya dilakukan penelitian tahap lanjut terkait dengan strategi pengembangan potensi kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata dan hasil penelitian dijadikan sebagai rujukan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait pengembangan skill kewirausahaan di bidang kuliner lokal serta membantu



- masyarakat dalam mengembangkan potensi kuliner yang ada.
2. Pengusaha kuliner harus lebih banyak menawarkan menu-menu tradisional kepada wisatawan dan menjadi pionir dalam pengembangan usaha kuliner lokal.
  3. Kegiatan promosi untuk memperkenalkan kuliner tradisional perlu dibantu oleh beberapa pihak terkait seperti penyelenggara perjalanan wisata, *travel agent*, *tourist information centre*, serta usaha akomodasi seperti hotel dan jenis penginapan lainnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Disparada Provinsi NTB. 2016. Direktori Data Usaha Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat.
- [2] Delgado, A., Vargas, E.E., Montes, J.M., & Rodriguez-Torres, F. (2016). Innovation in tourism companies, where are they and where are they going? An approach to the state of knowledge. *Intangible Capital*, Vol. 12 No. 4. 1088-1155.
- [3] Harvey, Ena. 2012. Management Coordinator- Caribbean & Agrotourism Specialist. 13<sup>th</sup> Annual Caribbean Confrence on Sustainable Tourism Development.
- [4] Kusmayadi. 2000. Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [5] Peraturan Daerah No.7. Tahun 2011 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2011-2031.
- [6] Peraturan Daerah No.9. Tahun 1989 Tentang Penetapan 15 Kawasan Wisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat.
- [7] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 52 Tahun 2014 Tentang Kawasan Ekonomi Khusus.
- [8] Pitana, I Gede dan I Ketut Surya Diartha. 2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Andi: Yogyakarta.
- [9] Pitanatri, Putu Diah Sastri. 2016. Inovasi Dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif di Ubud. *Jumpa*. Vol.2, Juli 2016.
- [10] Putri, I.A. Eka Trisna, A. Sri Sulistyawati, F.Suarka dan N.M. Ariani. 2012. Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner (Culinary Tourism) Di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Udayana Mengabdi* Vol 12 No.1: Oktober 2012.
- [11] Redl, Sabrina. 2013. Culinary Tourism for Young Adult Travellers and its connection to Destination Management. Thesis: Viena University.
- [12] Suwanto. 2004. Dasar-Dasar Pariwisata. Andi: Yogyakarta.