

AYAM RARANG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Oleh

Lalu Fauzan Hadi¹, Primus Gadu² & Ander Sriwi³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : [1lalufauzanh@gmail.com](mailto:lalufauzanh@gmail.com), [2primusgadugadu@gmail.com](mailto:primusgadugadu@gmail.com) [3andersriwi@gmail.com](mailto:andersriwi@gmail.com)

Article History:

Received: 07-04-2024

Revised: 10-04-2024

Accepted: 14-04-2024

Keywords:

Daya Tarik Wisata,
Wisata Kuliner, Proses
Penyajian.

Abstract: Penelitian ini membahas tentang ayam rarang sebagai daya tarik wisata kuliner di desa rarang. hasil penelitian diuraikan dalam beberapa jawaban terhadap fokus masalah yaitu proses penyajian ayam rarang dan proses penyajian ayam rarang tujuan dari penelitian ini untuk mendeskripsikan proses pelayanan ayam rarang dan proses penyajian ayam rarang. dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi dan pendekatan menggunakan deskriptif kualitatif, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa proses pelayanan ayam rarang sudah standar, memberikan pelayanan terbaik dan murah seyum ramah ke pelanggan. Proses penyajian ayam rarang sudah cukup baik dan tetapi ada juga yang masih menyajikan dengan sederhana.

PENDAHULUAN

Kekayaan kuliner tradisional suatu daerah merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan. Tak bisa dipungkiri, kini tak sedikit wisatawan yang sengaja datang ke sebuah destinasi demi mendapatkan pengalaman mencicipi kelezatan makanan hingga melihat langsung prosesi pembuatannya yang autentik. Makanan dan budaya tidak bisa dipisahkan. Ketertarikan wisatawan terhadap kekayaan budaya menjadi alasan kuat yang mendorong berkembangnya tren culinary tourism yang didasari oleh adanya konsep cultural food. Menurut Long (1998), culinary tourism merupakan bentuk eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. Oleh karena itu, makanan tradisional menjadi salah satu poin penting yang wajib dikemas sebaik mungkin.

Salah satu ikon kuliner Lombok Timur yang paling terkenal adalah Ayam Pelecing Rarang yang memiliki ciri khas berupa olahan ayam kampung muda diramu dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga memberikan cita rasa yang kuat. Perkembangan tradisi kuliner Ayam Rarang di Lombok Timur, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat desa Rarang Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Rumah Makan Khas Rarang ini memiliki potensi menjadi daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Lombok Timur sebab di daerah desa Rarang beragam aneka makanan yang tersedia hal ini menimbulkan tingginya persaingan pada industri kuliner itu sendiri dan memberikan dorongan agar pemilik dari Rumah Makan Rarang berkekrativitas agar konsumen bisa makan ke tempat rumah makanya sendiri pada daerah Rarang ini banyak sekali terdapat rumah makan yang menjual makanan khas Desa Rarang yaitu Ayam Pelecing Rarang dan makanan lainnya. Rumah Makan Rarang harus memiliki kreativitas, tradisi, estetika dan kearifan lokal agar wisatawan bisa menikmati makanannya yang telah disediakan oleh rumah makan inak delah dan supaya konsumen/wisatawan bisa menikmati lezatnya Ayam Rarang.

Oleh karena itu pelayan yang ada di rumah makan khas rarang beberapa karyawannya yang kurang ramah ke pelanggan di dalam proses pelayanan itu sebagai orang menjual jasa makanan dan minum sudah selayaknya harus memberikan pelayanan yang terbaik agar pelanggan tidak kecewa datang atas pelayanan yang diberikan selain itu juga pelayan harus memberikan pelayanan prima. Didalam proses penyajian ayam rarang ini juga harus terlihat lebih menarik penyajian yang saya lihat dilapangan selama observasi banyak yang menyajikan ayam rarang ini sekedarnya semestinya dalam penyajian ayam rarang memberikan piring yang bagus dan memberikan sedikit garnis supaya ayam rarang ini bisa mengunggah nafsu makan kita.

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, maka rumusan masalahnya antara lain:

- a. Bagaimanakah proses pelayanan Ayam Rarang di rumah makan inaq delah desa Rarang Kabupaten Lombok Timur?
- b. Bagaimanakah proses penyajian Ayam Rarang di rumah makan inaq delah desa Rarang Kabupaten Lombok Timur?

Dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis, penelitian terdahulu yang dinilai relevan untuk dijadikan bahan perbandingan dan untuk memperkaya teori yang akan digunakan oleh penulis, adapun penelitian tersebut sebagai berikut: Pertama. Penelitian yang dilakukan oleh Haipa & Nurlaela (2018) yang berjudul “Kajian Pengelolaan dan Penyajian Ayam Taliwang di Kawasan Gili Trawangan” meneliti tentang mutu pengolahan dan penyajian terhadap kuliner Ayam Taliwang di Kawasan Gili Trawangan sampel yang digunakan yaitu empat usaha layanan makanan yang menjual Ayam Taliwang di Gili Trawangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terkait dengan pengolahan Ayam Taliwang di empat usaha layanan makanan yaitu berbeda, dimana bahan utamanya adalah ayam kampung muda utuh, sedangkan dari ketiga usaha layanan makanan yang lain menggunakan ayam broiler untuk menyesuaikan porsi wisatawan asing. Penyajian yang digunakan berbeda terkait dengan jenis usaha yaitu warung yang menggunakan penyajian tradisional dan di restoran menggunakan penyajian moderen. Rasa yang dihasilkan berbeda yaitu dimana di warung pedas karena sesuai dengan cita rasa khas masyarakat Lombok yang menyukai makanan pedas sedangkan di restoran terasa manis yaitu untuk menyesuaikan lidah wisatawan asing. Persamaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu sama-sama menggunakan pendekatan teori yang sama terhadap pengolahan dan penyajian kuliner dan menggunakan warung makan sebagai sampel penelitian.

Dan perbedaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu peneliti sebelumnya meneliti tentang kuliner Ayam Taliwang sedangkan pada penelitian yang peneliti lakukan meneliti tentang kuliner Ayam Rarang yang memiliki karakteristik yang berbeda. Perbedaannya: tempat penelitian, bumbu yang digunakan berbeda Persamaan: metode kualitatif deskriptif, sama-sama menggunakan ayam kampung muda
Adapun kajian teori yang digunakan sebagai berikut:

Alma (2010:89) menyatakan bahwa pelayanan sebagai bahagian dari salah satu tujuan yang penting dari informasi untuk dapat memberi bantuan kepada orang lain agar dapat melaksanakan tugas secara efektif. Menurut Sugiarto (2002) menyatakan bahwa pelayanan adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan orang lain (pelanggan, tamu, klien, pasien atau penumpang) yang tingkat kepuasannya hanya dapat dirasakan oleh orang yang melayani dan orang yang dilayani. Kualitas pelayanan merupakan faktor dan akar penting yang mampu memberikan kepuasan bagi pelanggannya yang terkait dengan hasil perilaku dari mulut ke mulut seperti keluhan, rekomendasi dan pertukaran atau perpindahan (Yaves et al, 2004 dalam Sumarto, 2007). Sedangkan Oliver (2007:31) menjelaskan kepuasan pelanggan

merupakan bagian dari pemasaran dan memainkan peran penting di pasar. Kepuasan pelanggan merupakan suatu evaluasi purna beli, jika kepuasan pelanggan tercapai maka akan timbul loyalitas dari pelanggan, oleh karena itu kepuasan pelanggan merupakan hal yang penting bagi perusahaan.

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk:

- a. Untuk mendeskripsikan bagaimana proses pelayanan Ayam Rarang di desa Rarang Kabupaten Lombok Timur
- b. Untuk mendeskripsikan bagaimana bentuk penyajian Ayam Rarang di kawasan desa Rarang Kabupaten Lombok Timur.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian yang telah ditentukan oleh peneliti di Desa Rarang kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur, Desa Rarang sebagai salah satu desa yang cukup tua di Kabupaten Lombok Timur. Lokasi penelitian yang di pilih oleh peneliti memiliki banyak kuliner salah satunya ayam peleceng khas rarang.

Penentuan informan yang digunakan adalah metode purposive sampling. Purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, misalnya orang tersebut dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan. Snowball sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data yang pada awalnya jumlahnya sedikit, lama-lama menjadi besar (Sugiyono, 2009:300). Maka jenis-jenis informan yang gunakan adalah lima orang pelanggan alasan menggunakan informan ini adalah untuk mendapatkan deskripsi dan data yang tepat.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan tehnik wawancara, observasi dan dokumentasi karena tujuan dari penelitian ini untuk mengumpulkan data yang sesuai dilapangan memberikan hasil observasi dan deskripsi nantinya.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis pendekatan kualitatif dengan mendesripsikan data yang peneliti peroleh sebagai hasil suatu penelitian . dengan metode ini peneliti akan mendapat data secara utuh dan dapat dideskripsikan dengan jelas sehingga hasil penlitian ini benar-benar sesuai dengan kondisi lapangan yang ada. interaktif menurut Miles dan Hubberman. Menurut Miles dan Hubberman, mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh.

Tentunya dengan menerapkan teknik analisi data yang tepat maka akan semakin banyak informasi di dapatkan dan akan membantu kita untuk mendapatkan data yang valid.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Didalam penelitian ini peneliti mengamati temuan yang muncul dari wawancara mendalam dengan lima informan yang telah ditentukan dan telah berpartisipasi didalam penelitian ini. Dengan judul ayam rarang sebagai daya tarik wisata kuliner di kabupaten lombok timur. Mayoritas informan memberikan pendapat bahwa pelayanan dan penyajian di rumah makan khas rarang sudah memenuhi standar. Untuk memperjelas uraian penjelasan peneliti akan memaparkan hasil sesuai dengan fokus penelitian yang telah di tentukan sebagai berikut:

A. Bagaimana proses pelayanan ayam rarang di rumah makan inaq delah di desa rarang kabupaten lombok timur

Jadi terkait dengan pelayanan juga bisa dibilang juga cukup baik karena dilihat dari jumlah

karyawan yang bisa dibilang memadai sehingga konsumen atau orang yang berbelanja disana bisa dilayani dengan baik oleh karyawan yang tergolong cukup banyak sehingga dimana pelayanan yang cukup baik serta diawali dengan senyum nah itu yang sangat membekas bagi para pelanggan khususnya saya yang sering pergi membeli ayam rarang.

B. Bagaimana proses penyajian ayam rarang di rumah makan inaq delah di desa rarang kabupaten lombok timur

Jadi terkait dengan penyajian sudah tergolong baik atau dibilang layak karena dari segi pengunjung juga sudah bisa dibilang katagorikan ramai sehingga dilihat dari penyajian juga sudah maksimal itu saja dan penyajian ayam rarang di beberapa tempat karena ayam khususnya di desa rarang sudah ada beberapa yang membuka jadi ada beberapa tempat rumah makan yang sudah memberikan penyajian yang cukup baik tetapi ada juga yang masih menyajikan dengan sederhana sehingga perlu ada inovasi atau kreativitas yang baru untuk menyajikan supaya lebih terlihat menarik bagi konsumen yang datang.

Pembahasan

Didalam pembahasan ini penulis menjawab fokus penelitian yang telah ditentukan sebelumnya dengan konteks yang lebih luas yang mengacu dari hasil analisis data yaitu sebagai berikut:

A. Bagaimanakah proses pelayanan Ayam Rarang di rumah makan inaq delah desa Rarang Kabupaten Lombok Timur

Pelayanan yang diberikan oleh rumah makan sudah cukup baik dan disapa dengan senyum memenuhi standar pelayanan yang baik Selain itu dalam memberikan pelayanan staff rumah makan selalu berusaha memberikan pelayanan terbaik dengan mengedepankan hospitaliti setiap kali berinteraksi dengan pelanggan dalam menawarkan maupun menawarkan menu dan produk yang disediakan. Hal ini bertujuan untuk memberikan kepuasan terhadap pelanggan yang dimana hal ini berpengaruh terhadap citra perusahaan dan produk dalam jangka panjang. Menurut Kotler (2013 : 75), kepuasan pelanggan adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja atau hasil yang dirasakan dibandingkan dengan harapan. Yang paling utama adalah kita sebagai pelayan harus mempersiapkan diri untuk menyambut kedatangan pelanggan dengan penuh keramahann kesopanan dan juga mengajak pelanggan menawarkan menu yang sudah tersedia dengan tata krama yang baik perusahaan perlu memonitor dan meningkatkan kepuasan pelanggannya karena makin tinggi kepuasan pelanggan, berarti makin besar pula kemungkinan pelanggan tetap setia.

B. Bagaimanakah proses penyajian Ayam Rarang di rumah makan inaq delah desa Rarang Kabupaten Lombok Timur?

Penyajian ayam rarang termasuk kedalam teknik penyajian makanan indonesia tradisional yang diamana tata cara makanan yang kaku sering diabaikan sehingga suasana tidak seakademik saat makan di meja makan yang menggunakan cuterelies yang lengkap dan makananan yang telah disusun atau diatur sebelumnya. Penyajian makanan memiliki beberapa fungsi yaitu: Memberi keindahan pada menu atau m hargaan terhadap orang yang mengolah/memasaknya. Menurut Nur Azizah (2008: 42) penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan saat disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa. dengan penyajian sudah tergolong baik atau dibilang layak karena dari segi pengunjung juga sudah bisa dibilang katagorikan ramai sehingga dilihat dari penyajian juga sudah maksimal penyajian ayam rarang di beberapa tempat rumah makan yang sudah memberikan penyajian yang cukup baik tetapi ada juga yang masih menyajikan dengan sederhana sehingga perlu ada inovasi atau kreativitas yang

baru untuk menyajikan supaya lebih terlihat menarik bagi konsumen yang datang.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil pembahasan pada bab sebelumnya, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

A. Pelayanan Ayam Rarang

Jadi dalam proses pelayanan ayam rarang sudah memenuhi standar dalam melayani tamu dari mulai pelanggan datang hingga pelanggan pulang selain itu dalam memberikan pelayanan staff rumah makan selalu berusaha memberikan pelayanan terbaik dengan mengedepankan hospitaliti setiap kali berinteraksi dengan pelanggan dalam menawarkan ayam rarang maupun menawarkan air minum dan produk yang disediakan. Hal ini bertujuan untuk memberikan kepuasan terhadap pelanggan yang dimana hal ini berpengaruh terhadap citra perusahaan dan produk dalam jangka panjang.

B. Penyajian Ayam Rarang

Jadi dalam penyajian yang telah diberikan bahwa penyajian ayam rarang sudah memberikan penyajian yang cukup baik tetapi ada juga yang masih menyajikan dengan sederhana sehingga perlu ada inovasi atau kreativitas yang baru untuk menyajikan supaya lebih terlihat menarik bagi konsumen yang datang.

Saran

Berdasarkan kesimpulan maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

- a. Saran untuk pelayanan untuk rumah makan rarang harus memberikan pelayanan yang terbaik supaya pelanggan bisa datang kembali.
- b. Saran untuk penyajian ayam rarang harus menyajikan dengan tata hidang yang bisa menarik pelanggan datang

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alma, Bukhari, 2010. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa, Bandung: Alfabeta.
- [2] Haipa, A. T., & Nurlaela, L. (2018). Kajian pengolahan dan penyajian ayam taliwang di kawasan wisata Gili Trawangan. *Jurnal Tata Boga*, 7(3), 310-316.
- [3] Kotler. (2013), Manajemen Pemasaran Jilid 2. Jakarta: Erlangga Long 1998
- [4] Oliver, Sandra. 2007. Strategi Public Relations. Jakarta : Esensi.
- [5] Sugiarto. 2002. Psikologi Pelayanan Dalam Industri Jasa. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [6] Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta.
- [7] Nur Azizah. 2008. Menyajikan Makanan. Bandung: Pustaka Raya.
- [8] Ayse Ozfer Ozcelik, L. S.A. a. M. S. S. An Evaluation of Fast-Food Preferences According to gender. *Humanity & Social Sciences Journal*, 2(1)43-50.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN