

EKSISTENSI KULINER KHAS LOMBOK DI HOTEL THE JAYAKARTA LOMBOK BEACH RESORT & SPA

Oleh

I Komang Kartana¹, I Putu Gede² & Sri Wahyuningsih³

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

Email : ¹ komangkartana15@gmail.com, ² putualamanda@gmail.com &

³ sriwahyuningsih0401197@gmail.com

Article History:

Received: 25-06-2024

Revised: 27-06-2024

Accepted: 01-07-2024

Keywords:

Eksistensi, Kuliner Khas Lombok, Hotel the Jayakarta Lombok.

Abstrak : Kawasan wisata senggigi merupakan kawasan wisata tertua dengan berbagai jenis destinasi wisata, salah satunya wisata kuliner. Melalui penelitian ini maka akan di bahas tentang eksistensi dari makanan khas Lombok. Penelitian ini dilakukan pada salah satu hotel yang ada di kawasan wisata senggigi yaitu hotel The Jayakarta Lombok dengan penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif dan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun jenis data yang dihasilkan yaitu data sekunder dan data primer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Posisi makanan khas Lombok di Hotel Jayakarta berdasarkan menu Breakfast, Lunch, dan Dinner menampilkan bahwa posisi makanan khas Lombok pada menu Breakfast tidak ada dikarenakan menu makanan khas Lombok belum ada klasifikasinya, namun untuk posisi menu Lunch dan dinner terdapat menu makanan khas Lombok yang ditawarkan. 2) Kreativitas penyajian makanan khas Lombok di hotel Jayakarta terdapat pada tampilan penyajian makanan (Plating).

PENDAHULUAN

Kawasan wisata Senggigi merupakan salah satu kawasan pariwisata tertua yang ada di wilayah Lombok Barat. Sebagai salah satu destinasi wisata tertua, kawasan wisata Senggigi mengalami pasang surut tingkat kunjungan wisatawan.

Surutnya kunjungan wisatawan terjadi ketika adanya gempa bumi pada tahun 2018 dan pandemi covid-19, akan tetapi dilihat pada momen libur lebaran pada tahun 2022 kawasan wisata Senggigi cukup ramai dikunjungi oleh wisatawan dari luar Nusa Tenggara Barat (NTB) dan wisatawan Mancanegara yang diindikasikan dengan tingkat hunian hotel berbintang pada kawasan wisata Senggigi Awaludin (2022).

Tabel 1. Kunjungan Wisatawan ke NTB 5 Tahun Terakhir (2019-2023)

Tahun	Jumlah Kunjungan Wisatawan		
	Wisman	Wisnus	Total
2019	1.550.791	2.155.561	3.706.352
2020	39.982	360.618	400.595
2021	3.573	341.158	344.733
2022	126.539	1.249.756	1.376.295
2023	437.945	1.317.021	1.754.966

Sumber: Dinas Pariwisata NTB

Berdasarkan data kunjungan wisatawan pada table 1 menampilkan bahwa kunjungan wisatawan tahun 2022 & 2023 mengalami peningkatan setelah sebelumnya terjadi penurunan akibat adanya pandemi Covid-19 pada tahun 2020, Dinas Pariwisata NTB (2023).

Kawasan wisata Senggigi memiliki berbagai jenis destinasi wisata, salah satunya wisata kuliner. Kuliner merupakan bagian dari unsur penunjang yang sangat penting dalam keberhasilan pariwisata pada suatu destinasi.

Menurut Symons (dalam Pitanatri, 2016: 2) mengungkapkan bahwa kuliner lokal merupakan bagian dari unsur yang bersifat mendasar dari atribut sebuah destinasi, menambahkan ragam atraksi wisata dan menawarkan pengalaman yang menggambarkan keseluruhan budaya masyarakat pada suatu daerah yang akan didapatkan oleh wisatawan selama berkunjung. Kuliner lokal atau khas pada umumnya merupakan makanan tradisional yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam pada daerah masing-masing.

Menurut Saragih, (1998) dalam Provinsi, dkk (2011) menyatakan bahwa untuk menuju era industrialisasi terdapat faktor yang harus diperhatikan yaitu penentuan adanya jenis produk yang menjadi unggulan, dimana produk wisata yang dihasilkan tidak hanya kompetitif di pasar domestik tetapi juga di pasar internasional. Industri perhotelan seharusnya dapat lebih menonjolkan makanan khas Lombok untuk meningkatkan eksistensinya karena memiliki potensi dalam pengembangannya.

Salah satu industri perhotelan yang ada pada kawasan wisata senggigi yaitu hotel The Jayakarta Lombok. Pengembangan makanan khas Lombok dapat dilakukan dengan menambahkan kreativitas penyajian, seperti menciptakan sesuatu yang baru atau menciptakan suatu kombinasi dari yang sebelumnya telah ada sehingga terlihat langka, berbeda dari yang lain, dan memiliki nilai yang dapat meningkatkan daya tarik serta meningkatkan minat wisatawan untuk menikmatinya.

Berdasarkan potensi dan pengembangannya maka diharapkan hotel Jayakarta sebagai salah satu industri perhotelan di kawasan wisata Senggigi dapat menjadikan makanan khas Lombok sebagai salah satu produk unggulan dalam menarik wisatawan berkunjung ke hotel. (Saragih, 1998; Provinsi, dkk, 2011)

Menjadikan makanan khas Lombok sebagai salah satu produk unggulan di hotel dapat meningkatkan eksistensinya, dengan meningkatnya eksistensi makanan khas Lombok maka dapat bersaing dengan kuliner modern yang saat ini memiliki eksistensi lebih tinggi. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan eksistensi dari makanan khas Lombok pada hotel berbintang di kawasan wisata Senggigi.

LANDARASAN TEORI

1. Eksistensi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, eksistensi merupakan keberadaan, kehadiran yang mengandung umur bertahan. Eksistensi diartikan sebagai keberadaan, dimana keberadaan yang dimaksud adalah adanya pengaruh atas ada atau tidaknya kita (Furqon and Furqan 2020). Berdasarkan penjelasan diatas, maka yang dimaksud dengan eksistensi dalam penelitian ini adalah suatu keberadaan atau keadaannya masih ada dari dulu sampai sekarang dan masih di terima keberadaannya, terlebih eksis di kalangan wisatawan.

2. Wisata Kuliner

Sumber daya budaya yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata salah satunya adalah kuliner lokal setempat. Wisata kuliner juga dapat menjadi representasi dari budaya masyarakat setempat. Menurut Lazuardi dan Mochamad (2015:6) dalam Tiani, dkk,

(2022) kuliner adalah kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian, produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi dan atau kearifan lokal; sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk tersebut, untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen.

Menurut Ignatov dan Smith (2006, dalam Redl, 2013: 11) mendefinisikan wisata kuliner sebagai suatu perjalanan wisata yang dilakukan oleh wisatawan 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.

3. Teori Branding

Branding merupakan strategi dalam pemasaran yang mana ketika perusahaan ingin membangun sebuah merek yang telah ada dengan melakukan berbagai aktivitas yang tentunya akan mendapatkan respon dari konsumen atau sasaran yang di tuju sehingga akan tercipta nilai di tengah persaingan pasar antar competitor. Branding berarti pernyataan terkait identitas, produk atau jasa, dan keistimewaan (Neumier, 2003, hal.54) dalam Tiani, dkk (2022).

4. Makanan Tradisional Pulau Lombok

Berdasarkan keaneka ragamannya makanan tradisional pulau Lombok masyarakat suku sasak menganggap bahwa sesuatu yang dapat dimakan tidak hanya dimakan melainkan haruslah menyenangkan hati orang yang memakannya. Dengan beraneka jenis makanan tradisional pulau Lombok menjadikan harmonisnya hubungan antara kebudayaan dan agama yang telah mengukuhkan kultural sebagai bagian dari suku sasak.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada salah satu hotel berbintang yang ada pada kawasan wisata Senggigi yaitu hotel The Jayakarta Lombok Beach Resort & Spa. Untuk sampai pada hotel The Jayakarta Lombok Beach Resort & Spa dari Mataram akan membutuhkan waktu sekitar 16 menit menggunakan sepeda motor dan 18 menit menggunakan mobil.

Jenis data dalam penelitian ini ada dua yaitu: 1) Data primer, data yang didapatkan dari sumber pertama seperti hasil dari wawancara atau kuisisioner yang dilakukan oleh peneliti. 2) Data sekunder, data yang didapatkan tidak secara langsung melainkan melalui media perantara seperti catatan atau dokumen hotel. Kemudian pendekatan yang digunakan dalam menganalisis data pada penelitian ini yaitu metode kualitatif, dengan tujuan memecahkan permasalahan yang diajukan sehingga tujuan dan manfaat dari penelitian ini dapat terjawab. Analisis data dilakukan secara terus-menerus selama penelitian berlangsung, kemudian data tersebut dipilah-pilah sehingga sesuai dengan fokus penelitian. Selanjutnya melakukan penafsiran dan membuat penyajian data, menarik kesimpulan, dan terakhir menyampaikan rekomendasi dari temuan atas penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hotel The Jayakarta Lombok Beach Resort & Spa merupakan hotel yang telah berdiri selama 31 tahun sejak diresmikannya pada tanggal 8 Januari tahun 1993 oleh Bapak Wakil Presiden Soedarmono S.H.

Berdasarkan lama berdirinya hotel Jayakarta tentunya telah melakukan beberapa kali pergantian menu makanan dan minuman berdasarkan perkembangan zaman dan pergantian Chef. Meskipun telah beberapa kali terjadinya perubahan menu, namun hingga saat ini makanan khas Lombok masih menjadi hidangan yang dimaskan dalam menu hotel. Adapun jenis-jenis makanan

khas Lombok yang di tawarkan dalam menu hotel, diantaranya:

Ares

Ares merupakan hidangan khas Lombok yang bahan utamanya terbuat dari batang pohon pisang yang masih muda atau yang belum berbuah. Hidangan ares biasanya dihidangkan oleh suku Sasak pada saat adanya acara begawe, yakni makan-makan setelah berlangsungnya pernikahan.

Ayam Taliwang

Ayam Taliwang merupakan hidangan ayam bakar yang terkenal dari Lombok. Biasanya hidangan Ayam Taliwang ini menggunakan ayam kampung yang diolah dengan bumbu rempah khas Lombok. Hidangan Ayam Taliwang ini dapat ditemukan diberbagai tempat wisata kuliner atau di hotel-hotel.

Ayam Rarang

Ayam Rarang merupakan hidangan khas dari Lombok yang diambil dari nama sebuah desa di Kecamatan Sakra Timur. Ayam Rarang petama kali diperkenalkan oleh Inaq Dellah yang membuat sebuah rumah makan yang didirikan pada tahun 1967. Ayam Rarang terbuat dari ayam kampung yang digoreng terlebih dahulu, kemudian di panggang. Ayam Rarang biasanya disajikan dengan bumbu sambal dan cabai rawit sehingga memiliki cita rasa yang pedas dan gurih yang meresap hingga ke dagingnya.

Ayam Merangkat

Ayam merangkat merupakan kuliner khas Lombok khususnya Lombok tengah. Hidangan Ayam Merangkat ini memiliki tampilan dan cita rasa yang berbeda-beda, namun memiliki cerita (story) yang sama yaitu hidangan ini disajikan dalam prosesi adat Merarik (kawin). Tradisi mangan merangkat dengan menu utama berupa ayam merangkat ini diselenggarakan bersama-sama sebagai wujud sukacita dari sanak keluarga, kerabat, hingga tetangga.

Ayam Pelalah

Ayam pelalah merupakan hidangan khas dari Lombok yang biasanya disajikan dengan bulayak dan di temukan pada saat hari raya lebaran atau hari raya besar. Perpaduan bumbu dalam santan yang meresap kedalam daging ayam menciptakan cita rasa yang unik dan sangat enak.

Bebalung

Bebalung merupakan hidangan khas Lombok yang terbuat dari tulang iga sapi atau kerbau yang kemudian diberikan bumbu atau ragi rajang. Bebalung biasanya menjadi salah satu hidangan wajib yang ada di berbagai kesempatan acara besar seperti hajatan pernikahan, sunatan, kenduri, dan acara adat lainnya.

Urap-urap

Urap-urap merupakan jenis hidangan khas Lombok yang cukup melegenda, hidangan urap-urap ini terkenal enak dan menyehatkan karena terbuat dari bahansayuran organik yang masih segar tanpa menggunakan bumbu instan dan tanpa minyak goreng.

Olah-olah

Olah-olah merupakan hidangan khas Lombok yang biasanya disajikan dengan taburan bawang, cabai dan lontong atau ketupat. Sayur olah-olah memiliki tampilan sayur-sayuran yang segar, biasanya olah-olah menjadi menu lebaran dan acara adat lainnya.

Lebui

Lebui atau kelak lebui merupakan hidangan sayur khas Lombok yang terbuat dari biji kacang kedelai hitam dan di campur sayuran. Kelak lebui memiliki rasa khas yang sangat memikat.

Pelecing Kangkung

Plecing Kangkung merupakan salah satu hidangan saruyan favorit yang ada di Lombok, pelecing kangkung dibuat dengan menggunakan kangkung yang dibudidayakan oleh masyarakat.

Pelecing kangkung dibuat dengan cara merebus kangkung yang kemudian diberikan sambal yang terbuat dari cabai rawit, tomat, terasi, garam, dan jeruk limau kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan tauge.

Beberuk Terong

Bebruk Terong merupakan hidangan yang sangat khas dari Lombok, beberuk terong adalah sambal yang terbuat dari campuran tomat dan cabai yang diolah diatas cobek kemudian dicampur dengan terong yang dipotong-potong.

Kelepon

Kelepon merupakan hidangan penutup khas Lombok da sangat populer di indonesia. Kelepon terbuat dari tepung ketang yang diberikan isian gula palem dan dilapisi kelapa parut. Hidangan kelepon terkenal akan teksturnya yang manis dan kenyal. Hidangan kelepon dapat di temukan di pasar-pasar tradisional atau di hotel dan restoran karena disajikan sebagai camilan hidangan penutup.

Poteng Jaje Tujak

Poteng Jaje Tujak merupakan kuliner khas Lombok yang terbilang sangat jarang ditemui oleh wisatawan, karena biasanya disajikan pada saat acara besar seperti perayaan adat atau hari raya idul fitri/adha. Jaje Tujak berasal dari bahasa Sasak yaitu jaje (jajan) dan Tujak (ditumbuk), Jaje Tujak memiliki dua bagian penting yaitu Jaje Tujak dan Poteng sebagai penambah rasa nikmat. Berdasarkan jenis-jenis makanan khas Lombok yang di tawarkan oleh hotel, maka untuk mengetahui eksistensi dari makanan khas Lombok harus melihat posisi dari makanan khas di hotel Jayakarta, Adapun menu yang dimaksud diantaranya:

Menu Breakfast

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil bahwa posisi makanan khas Lombok pada menu breakfast tidak ada, hal tersebut dikarenakan basiknya adalah nasi putih, nasi goreng, mie, dan bubur.

Menu Lunch

Untuk posisi makanan khas Lombok pada menu lunch terdapat empat menu diantaranya: Ayam Taliwang, Ayam Merangkat, Ayam Pelalah, dan Pelecing Kangkung.

Menu Dinner

Untuk posisi makanan khas Lombok pada menu dinner terdapat beberapa menu yang disajikan dalam menu Table D'hote seperti Urap-urap, Olah-olah, Ayam Taliwang, Ayam Merangkat, Ayam Pelalah, Ares, Ayam Rarang, Bebalung, Lebui, Pelecing Kangkung, Beberuk Terong. Selain menu Table D'hote beberapa menu A'la Carte juga termasuk seperti Ayam Taliwang, Ayam Merangkat, Ayam Pelalah, dan Pelecing Kangkung.

Berdasarkan hasil wawancara kepada F&B Manager, Chef, dan Staff Dapur Hotel The Jayakarta Lombok didapatkan hasil bahwa menu makanan khas yang paling sering di pesan oleh wisatawan yang menginap diantaranya: Ayam Taliwang, Pelecing Kangkung, dan Ayam Pelalah, kemudian untuk menu yang paling banyak diminati yaitu Ayam Taliwang.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa meskipun terdapat 13 jenis makanan khas Lombok dalam menu yang di tawarkan, posisi makanan khas Lombok di hotel Jayakarta masih tergolong rendah atau kurang eksis dikarenakan menu yang menjadi andalan atau menu yang paling favorit di hote Jayakarta yaitu Nasi Goreng dan Pizza.

Karena masih belum eksisnya makanan khas Lombok maka muncul sebuah dorongan untuk berinovasi dalam penyajian makanan khas Lombok karena tersedianya bahan-bahan yang mudah di dapat, untuk mensejahterakan para petani, dan mengenalkan makanan khas Lombok pada wisatawan. Adapun inovasi yang dimaksudkan yaitu kreativitas pada tampilan dari makanan

khas Lombok (plating) yang berbeda dari biasanya. Selain dengan meningkatkan kreativitas dari tampilan makanan (Plating) untuk meningkatkan eksistensinya, hotel Jayakarta juga membuat strategi dengan membuat menu Table D'hote dari makanan khas Lombok.

Table D'hote merupakan jenis sistem penyajian makanan secara prasmanan yang di hidangkan dalam satu meja besar dan tersusun rapi. Dalam menu Table D'hote biasanya terdapat berbagai macam hidangan yang disajikan dimulai dari hidangan pembuka (appetizer) sop/sup (Soup) hidangan utama (Main Course) dan hidangan penutup (Dessert). Menu Table D'hote khas Lombok diadakan tiga sampai empat kali dalam seminggu dengan konsumennya merupakan wisatawan Nusantara, makanan tradisional biasanya juga di adakan pada saat hari raya lebaran untuk merayakan hari lebaran dan menampilkan ciri khas kan makanan tradisional atau budaya khas Lombok yang menyajikan hidangan khas pada saat hari raya lebaran, selain itu untuk meningkatkan eksistensi dari makanan tradisional atau khas Lombok hotel Jayakarta menawarkan hidangan khas pada wisatawan Mancanegara.

Dengan menampilkan hidangan khas Lombok pada menu Table D'hote membuat wisatawan Mancanegara dapat menikmati hidangan khas Lombok pada saat mereka datang bersama-sama dengan jumlah orang yang banyak atau group. Hotel Jayakarta memiliki tamu group khusus yang merupakan wisatawan dari Belanda berjumlah empat group dan mereka datang dua sampai tiga kali dalam sebulan, kemudian untuk hidangan tentunya mereka menginginkan makanan khas Lombok salah satunya yaitu Urap-urap.

PENUTUP

Kesimpulan

Terdapat 12 jenis makanan khas Lombok pada menu yang di tawarkan oleh hotel Jayakarta Lombok Beach Resort & Spa namun untuk saat ini dapat dikatakan bahwa makanan khas Lombok di hotel masih kurang eksis karena berdasarkan hasil penelitian yang menjadi makanan favorit di hotel Jayakarta yaitu Nasi Goreng dan Pizza. Untuk meningkatkan eksistensi dari makanan khas maka hotel membuat inovasi dengan kreativitas pada tampilan makanan yang berbeda dan lebih menarik, selain itu adanya strategi dengan membuat menu Table D'hote dari makanan khas Lombok dapat meningkatkan eksistensinya.

Menu Table D'hote dari makanan khas tersebut cukup diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke hotel Jayakarta, baik itu wisatawan Mancanegara maupun wisatawan Nusantara. Hal tersebut dilihat berdasarkan adanya tamu group yang dimiliki oleh hotel yang berasal dari belanda sejumlah 4 group dan biasanya datang 2 sampai 3 kali dalam sebulan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Awaludin. 2022. "Kawasan Wisata Senggigi Lombok Ramai Di Kunjungi Wisatawan Dari Luar NTB." *Antaraneews*. Retrieved February 4, 2024 (<https://mataram.antaraneews.com/berita/193245/kawasan-wisata-senggigi-lombok-ramai-dikunjungi-wisatawan-dari-luar-ntb>).
- [2] Dinas Pariwisata NTB. 2023. "Kunjungan Wisatawan 5 Tahun Terakhir (2018-2022)." Dinas Pariwisata NTB. Retrieved April 25, 2024 (<http://www.disbudpar.ntbprov.go.id/>).
- [3] Furqon, Riky, and Riky Furqan. 2020. "Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh." 1–79.
- [4] Provinsi, D. I., Sulawesi Selatan, Wim Johannes Winowatan, Unit Penelitian, D. A. N. Pengabdian, and Kepada Masyarakat. 2011. "Nur Salam, Suni, Winowatan - Penyusunan Menu Makanan Tradisional BACA."
- [5] Tiani, Suci, Lalu Yulendra, Lia Rosida, Erri Supriyadi, Ni Luh Kartini, and I. Gusti Ngurah Oka Widjaya. 2022. "Strategi Mengangkat Citra Sate Tanjung Sebagai Kuliner Khas Hotel Di Kabupaten Lombok Utara." *Journal Of Responsible Tourism* 2(1):37–50. doi: 10.47492/jrt.v2i1.1896.

HALAMAN INI SENGAJA DI KOSONGKAN