



EKSPLORASI GASTRONOMI BEBETOK SEBAGAI MAKANAN KHAS LOMBOK YANG MEMILIKI POTENSI WISATA KULINER DI DESA LANTAN LOMBOK TENGAH

Agung Puja Anggara^{1*}, A.A Ketut Alit Pujawan²

¹. Politeknik Pariwisata Lombok, Nusa Tenggara Barat, Indoensia

². Politeknik Pariwisata Bali. Indonesia

aapgpa01@gmail.com¹, aalitpujawan@yahoo.com²

Abstrak:

Tujuan kepariwisataan Indonesia adalah untuk mengenalkan makanan khas daerah secara global. Makanan khas di daerah pedesaan sangat beragam dengan potensi wisata kuliner dari alam khususnya di desa lantan lombok tengah. Dalam penelitian ini dibahas bentuk gastronomi bebetok yang bisa digunakan menjadi gastronomi wisata kuliner. Penelitian ini bertujuan mempelajari dan mengetahui bagaimana gastronomi bebetok khas lombok dan akankah berpotensi menjadi wisata kuliner di desa lantan lombok tengah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi di desa lantan lombok tengah adapun langkah analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan serta peneliti memberikan saran untuk menarik kunjungan wisatawan yaitu dengan melakukan promosi gastronomi wisata kuliner dimasa yang akan datang. Penyajian kuliner bebetok dilakukan untuk mengenalkan gastronomi makanan khas seperti Bebetok menyangkut persiapan bahan, pengolahan bahan dan penyajian makanan untuk dapat mengenalkan bebetok sebagai produk yang berkualitas baik agar dapat dinikmati oleh wisatawan yang nantinya akan berkunjung ke lombok.

Kata Kunci: Gastronomi, Desa Wisata, Wisata Kuliner, Potensi Wisata.

Abstract:

The goal of tourism Indonesia is to introduce regional specialties globally. Food specialties in rural areas are very diverse with the potential for culinary tourism from nature, especially in the village of Lantan, Central Lombok. This research discusses the form of bebetok gastronomy that can be used as a culinary tourism gastronomy. This research aims to study and find out how gastronomy bebetok typical of Lombok and will it have the potential to become culinary tourism in the village of lantan central lombok. This research uses a qualitative approach with descriptive type. Data were obtained through in-depth interviews, observation, and documentation in the village of lantan lombok tengah as for the data analysis steps include data reduction, data presentation, and conclusion

drawing as well as researchers provide advice to attract tourist visits, namely by conducting promotion of gastronomic culinary tourism in the future. Culinary presentation bebetok is carried out to introduce gastronomic specialties such as Bebetok regarding the preparation of ingredients, processing of ingredients and presentation of food to be able to introduce bebetok as a good quality product so that it can be enjoyed by tourists who will later visit the region. by tourists who will later visit Lombok.

Keywords: *Gastronomy, Tourism Village, Culinary Tourism, Tourism Potential.*

Pendahuluan

Wisatawan dapat menikmati keindahan panorama alam yang alami di Lombok, yang juga memiliki makanan yang luar biasa dengan seni kuliner (Murdiasih, 2019). Bebetok adalah salah satu dari banyak masakan khas Lombok. Saat ini, bebetok ini sangat jarang, tetapi peneliti diberi kesempatan untuk menulis makanan khas Lombok bebetok di desa Lantan di Lombok Tengah. Kajian berjudul "Gastronomi Bebetok Makanan Khas Lombok Yang Memiliki Potensi Wisata Kuliner Di Desa Wisata Lantan Lombok Tengah" pada dasarnya berhubungan dengan wisata kuliner karena dapat meningkatkan daya tarik tempat wisata. Kuliner khas adalah makanan yang hanya tersedia di suatu tempat dan disajikan pada acara tertentu karena sangat terkait dengan budaya dan tradisi masyarakat (Roza et al., 2023). Masakan lokal yang diwariskan secara turun-temurun dan biasanya hanya dimiliki dan dimakan di wilayah tersebut disebut makanan khas. Menurut Hakim L. (2017), "Ran" adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan seseorang yang memiliki keahlian memasak yang diwariskan dari nenek moyang mereka dan mengetahui resep lokal untuk sasak Lombok.

"Bebetok adalah masakan yang terbuat dari parutan kelapa dan belut, dibungkus dengan daun talas, lalu direbus: nu uah jarang araq nani, bebetok itu sudah jarang ada sekarang." (Hakim et al., 2017). Bebetok adalah makanan khas yang dibuat untuk dijadikan sayuran, dan baik penduduk lokal maupun turis belum banyak mengetahuinya. Studi tentang hubungan antara budaya dan makanan dikenal sebagai gastronomi. Gastronomi, yang juga disebut sebagai tata boga di dalam bahasa Indonesia (Kataren, 2016), adalah seni memakan yang baik (*the art of good eating*).

Selain itu, Beale (1996) dalam bukunya *The Book of Revelation: A Commentary on the Greek Text* mengungkapkan bahwa binatang dalam Wahyu 13:1 melambangkan kekuatan-kekuatan jahat dalam sejarah yang selalu berusaha melawan tatanan ilahi. Beale menekankan pentingnya pemahaman simbolisme apokaliptik ini dalam konteks spiritual yang melampaui zaman dan budaya tertentu, memperlihatkan bahwa simbol tersebut memiliki relevansi dalam berbagai situasi penindasan sepanjang sejarah umat manusia.

Tata boga adalah seni dan ilmu tentang makanan yang baik, menurut Gilleisole (2023). Menurut Taqwani (2012) gastronomi adalah penelitian tentang hubungan antara makanan dan budaya, dengan makanan sebagai dasar. suatu tempat dengan festival makanan, restoran, dan lokasi khusus di mana orang dapat mencoba makanan dan mendapatkan pengalaman dari makanan khas suatu wilayah. (seni makanan) yang

terkait dengan budaya. Menurut Ellis et al, (Ellis et al., 2018). wisata kuliner berarti mengunjungi desa wisata lantan di tengah Lombok.

Jadi, wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai perjalanan yang menggunakan makanan dan lingkungan sebagai tujuan wisata dan memberi apresiasi terhadap makanan tersebut sehingga menjadi destinasi wisata untuk menarik wisatawan ke tempat wisata seperti desa wisata lantan lombok lengah (Aulia Rusnandar, 2020). Penelitian ini diharapkan akan menghasilkan studi tentang makanan khas lombok bebetok, yang dapat menjadi daya tarik wisata di desa wisata lantan lombok lengah. Penelitian ini berfokus pada faktor-faktor yang mendorong pengunjung untuk melakukan aktivitas kuliner di lokasi tertentu (Siahaan, 2019). Untuk mendapatkan pengalaman kuliner, ada beberapa sumber motivasi, seperti mengunjungi acara kuliner, mengalami pengalaman kuliner di daerah Anda, dan memulai wisata kuliner (Berbel-Pineda et al., 2019).

Metode

Peneliti akan menjadi alat utama penelitian ini. Menurut Pahleviannur (2022), peran manusia sebagai instrumen penelitian merupakan ciri khas dari penelitian kualitatif, yang bergantung pada pengamatan peserta. Namun, peran peneliti menentukan skenario penelitian. Bagian ini menjelaskan keduanya secara bertahap. Peneliti melakukan wawancara dengan Kepala Desa (Kades) Desa Wisata Lantan, Pokdarwis Solah, dan masyarakat untuk mendapatkan data penelitian. Selain melakukan wawancara mendalam, peneliti juga melakukan observasi selama proses pembuatan bebetok dan menyelidiki dokumentasi. Menurut Diaz (2019), analisis dalam penelitian kualitatif berarti menjelaskan fenomena yang terjadi dan kadang-kadang menafsirkan arus (interpretatif). Dengan mengumpulkan data, menganalisis, dan menyimpulkan, jenis penelitian ini dimaksudkan untuk menjelaskan, menerangkan, dan menggambarkan peristiwa saat ini.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil studi, makanan khas adalah makanan yang khas dari suatu wilayah atau yang hanya ada di wilayah tersebut dan biasanya hanya disajikan pada acara tertentu karena sangat terkait dengan budaya dan tradisi masyarakat tersebut. memberi tahu wisatawan tentang makanan sehingga makanan tersebut dikenal dan menarik pengunjung ke desa wisata lantan lombok tengah. Konsep kuliner adalah konsep tentang makanan yang merupakan bagian dari kebudayaan dan dapat dikaitkan dengan sejarah, mitos, agama, bahkan nilai dalam suatu masyarakat. Namun, penyajian makanan yang akan dihidangkan dalam bentuk porsi individu (*individual portion*) harus mengikuti standar penyajian makanan yang digariskan oleh Sutaguna (2017). Indera pertama manusia yang menikmati makanan adalah mata. Oleh karena itu, selera orang yang menyantap makanan dipengaruhi oleh bagaimana makanan dilihat oleh mata selanjutnya akan berpengaruh terhadap selera orang yang menyantap makanan.

Beberapa elemen penting dari porsi individu harus diperhatikan: keseimbangan antara besar piring, makanan, dan penyerta atau hiasan; warna; warna antara piring, makanan, dan penyerta atau hiasan harus lebih dari satu agar tidak monoton; bentuk; bentuk makanan yang bervariasi dan unik; dan tekstur; tekstur makanan yang kemungkinan tidak terlihat tetapi dapat dilihat dengan sentuhan; sangat penting untuk

memperhatikan bahwa tekstur makanan yang tidak tampak jelas dapat dilihat dengan sentuhan. Pengaturan seperti penampilan harus diperhatikan untuk membuat makanan terlihat menarik, efisiensi harus diperhatikan, adaptabilitas harus diperhatikan, dan kesederhanaan harus diperhatikan. Makanan yang disajikan dalam porsi kecil biasanya disajikan pada menu a la carte atau table d'hote, di mana juru masak menata makanan di atas piring.

1. Bahan Pembuatan Makanan Khas Bebetok

Dalam mempersiapkan bahan persembahan untuk pengolahan Bebetok yang berbahan dasar ampas kelapa muda, masyarakat desa lantan masih menggunakan cara tradisional dan sederhana yang diwarisi secara turun temurun.



Gambar 1. Bahan – Bahan Pembuatan Makanan Khas Bebetok

Sumber: Data Pribadi (2023)

Hasil Wawancara yang kami lakukan dengan ran mengenai bahan bebetok yang digunakan adalah seperti gambar diatas, daun talas yang digunakan adalah daun talas yang berdaun lebar dan muda, Kelapa yang digunakan adalah kelapa yang tidak terlalu tua, rempah-rempah yang digunakan adalah jahe, kunyit, lengkuas, kencur serta merica butiran karena rasa dari merica butiran memberikan kesan yang lebih kuat, ditambah dengan bawang merah dan bawang putih, cabai rawit dan cabai lombok serta ditambahkan dengan garam,gula,penyedap penggunaan dari daging sapi adalah yang tekstur yang tidak alot karena proses pemasakannya hanya 30 menit.

Teksture bumbu setelah di haluskan dan digabungkan seperti gambar diatas kemudian akan di gabungan dengan sedikit bumbu dan kelapa muda. adonan daging sapi cincang dicampurkan dengan ampas kelapa dan di tambah dengan bumbu halus ditambahkan dengan garam,gula dan penyedap lalu diremas-remas agar semua adonan merekat.



Gambar 2. Bumbu Halus



Gambar 3. Daging Sapi Cincang

Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

adonan daging sapi cincang dicampurkan dengan ampas kelapa dan di tambah dengan bumbu halus ditambahkan dengan garam,gula dan penyedap lalu diremas-remas agar semua adonan merekat. Cara membungkus bebetok , daun talas dibuka lebar dihilangkan batang daun, tambahkan daging sapi pada daun, lalu di lipat berbentuk segi empat lalu diikat dengan ikat bambu. Cara Pembuatan : 1) Kelapa Parut diperas ditambahkan air secukupnya, diremas dan sisihkan ampas dan air kelapa tempatkan air kelapa pada baskom; 2) Bersihkan Daging Sapi; 3) Haluskan bumbu (bawang merah,bawang putih,cabai ditumbuk); 4) Siapkan wajan bersih, masukan air perasan kelapa dengan api kecil hingga terpisah menjadi minyak kelapa dan ampas kelapa; 5) Sisihkan ampas kelapa,campurkan dengan bahan dihaluskan; 6) Masukan semua bahan tambahan seperti merica,garam,gula,penyedap; 7)Bungkus dengan daun talas dengan teknik ikat bamboo; 8) Direbus Kembali dengan api kecil untuk mematangkan bebetok; 9) Bebetok Daging Sapi siap disajikan.



Gambar 4. Bebetok Yang Dibungkus dengan Daun Talas dan Perasan Kelapa Yang Akan digunakan untuk Memasak bersama Bumbu Halus

Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Bebetok dimasukan ke dalam panci ditata seperti pada gambar, siapkan perasan kelapa dicampurkan dengan sedikit bumbu halus. Didalam bebetok bumbu halus dan ampas kelapa dicampur jadi satu lalu dibungkus dengan daun talas.

2. Pengolahan Makanan Khas Bebetok

Langkah-langkah seperti teknik pengolahan makanan diperlukan dalam pengolahan bahan makanan yang merupakan dasar untuk pengolahan bebetok agar dapat disajikan sebagai wisata kuliner. Agar analisis yang dilakukan tidak terlalu teknis, difokuskan pada bebetok secara signifikan. Jadi makanan yang dapat diupayakan untuk dikembangkan dan hal-hal yang dapat dilakukan meliputi hal sebagai berikut:

- 1) Pembuatan bebetok mempunyai keunikan tersendiri sehingga dapat dikatakan ada keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman yang dapat dijadikan wisata kuliner di Lombok
- 2) Waktu yang diperlukan pada proses pengukusan hendaknya waktu diukur sesuai dengan jumlah bahan yang digunakan lalu direbus dengan alat dan waktu yang tepat mempengaruhi produk dan energi SDM yang diperlukan. Pengolahan yang berkaitan dengan penggunaan bumbu dapat diuraikan sebagai berikut: penggunaan bumbu dengan takaran bahan yang tepat akan membuat rasa makanan menjadi lebih kaya, sehingga makanan memiliki karakteristik yang unik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kematangan.

3. Penyajian Makanan Khas Bebetok

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan gastronomi pada pengolahan bebetok dengan penyajian makanan berbahan dasar kelapa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:



Gambar 5. Makanan Khas Bebetok Siap Disajikan

Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Bebetok, makanan tradisional Lombok yang kaya protein, berguna sebagai makanan pendamping atau lauk (Santoso & Harmayani, 2024). Ini juga dikenal sebagai "lauk" dan dikombinasikan dengan karbohidrat, seperti nasi dan ketupat, serta vitamin dan mineral. Sebaliknya, dalam penyajian makanan continental,

karbohidrat berfungsi sebagai pelengkap dan protein sebagai makanan utama. Oleh karena itu, bebetok yang dimaksudkan untuk disajikan dalam penyajian makanan continental dapat dianggap sebagai makanan peneman, yang disajikan dalam bentuk unik. Bentuk unik bebetok membuatnya unik karena dapat ditunjukkan secara instan tanpa mengubah proses pengemasan produk.

Penyajian makanan adalah cara untuk menghadirkan makanan kepada wisatawan dengan tampilan makanan yang menarik, sehingga wisatawan akan tertarik untuk memesan makanan tersebut (Wachyuni et al., 2023). Penyajian kuliner di tempat wisata Desa Lantan dilakukan dengan menggunakan peralatan makan dan minum yang sangat melestarikan budaya setempat, seperti menggunakan piring yang terbuat dari gerabah dan lensar lalu ditutupi dengan tembolak. Pelayan juga diharuskan menggunakan pakaian adat, seperti wanita menggunakan pakaian adat.

Kesimpulan

Bebetok adalah daerah yang kaya akan kuliner tradisional unik, memanfaatkan bahan lokal seperti ikan air tawar, umbi-umbian, dan rempah-rempah yang mencerminkan kekayaan alam serta kreativitas masyarakat setempat. Masakan khasnya memiliki cita rasa seimbang antara gurih, pedas, dan segar, dengan bumbu seperti cabai, serai, jahe, dan daun jeruk, serta menggunakan metode tradisional seperti pengasapan dan pengukusan yang menjaga rasa dan nilai gizi. Dipengaruhi oleh tradisi lokal yang diwariskan turun-temurun, hidangan khas Bebetok sering memiliki makna dalam upacara adat atau perayaan, mengedepankan prinsip keberlanjutan dengan bahan lokal. Kuliner ini menjadi cerminan perpaduan rasa, tradisi, dan kearifan lokal. Penelitian selanjutnya disarankan mendalami simbolisme apokaliptik Wahyu 13:1 dalam berbagai konteks budaya, relevansinya terhadap kekuasaan duniawi modern, dan bagaimana respons spiritual dapat memperkuat ketahanan iman umat Kristen menghadapi tantangan global.

Daftar Pustaka

- Aulia Rusnandar, T. (2020). Potensi Objek Wisata Wahana Tirta Pasir Raya Panjalu Sebagai Destinasi Pariwisata Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. Universitas Siliwangi.
- Beale, P. D. (1996). *Statistical Mechanics*. Butterworth-Heinemann.
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171.
- Diaz, H. R. (2019). *Psikologi Sosial untuk Perawat*. Jakarta: Buku kedokteran EGC. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Djaali, H. (2023). *Psikologi pendidikan*. Bumi Aksara.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism*

Management, 68, 250–263.

- Hakim, L., Nuriati, H., Muslim, N., & Yudiastini, N. M. (2017). Kamus Sasak-Indonesia . Kantor Bahasa Nusa Tenggara Barat.
- Kataren, F. R. P. (2016). . Perbedaan Pengaruh Latihan Slalom Dribble Dengan Home Base Drill Terhadap Peningkatan Hasil Menggiring Bola Pada Pemain Usia 13-15 Tahun Sekolah Sepakbola Putera Berastagi Tahun 2016. Unimed.
- Murdiasih, H. (2019). Pesona Pulau Lombok. Penerbit Duta.
- Pahleviannur, M. R., De Grave, A., Saputra, D. N., Mardianto, D., Hafrida, L., Bano, V. O., Susanto, E. E., Mahardhani, A. J., Alam, M. D. S., & Lisya, M. (2022). Metodologi penelitian kualitatif. Pradina Pustaka.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia. Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen, 4(1), 305–315.
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). Ragam Lauk-Pauk Bali, NTB, NTT, Papua, dan Maluku. Penerbit Andi.
- Siahaan, J. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pengunjung Wisata Di Gundaling Berastagi.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Adaptasi bumbu dasar makanan tradisional Indonesia pada industri kuliner. Universitas Udayana.
- Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wachyuni, S. S., Dalimarta, Z. A., Stefani, F., Kinasih, H. N., Puspitasari, L. C., & Hermanto, M. F. A. (2023). Pengaruh Makanan Tradisional Pada Drama Korea Terhadap Motivasi Berkunjung Wisatawan Indonesia ke Korea Selatan. Journal of Tourism Destination and Attraction, 11(1), 31–46.