

Pemetaan Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi

Jujuk Ferdianto¹⁾, Nurul Farikhatir Rizkiyah^{2)*}, Hastuti Nurhayati³⁾

^{1) Dosen Politeknik Pariwisata Lombok, ^{2)Dosen Politeknik Pariwisata Lombok, ^{3)Dosen Politeknik Pariwisata Lombok}}}

*farikhatirrizkiyah.nurul@gmail.com

Abstraksi

Gastronomi merupakan suatu kebiasaan makan dengan memperhatikan unsur-unsur nilai agama, budaya, sosial, sejarah dan ekonomi bagi suatu masyarakat tertentu khususnya masyarakat suku sasak di Lombok. Pulau Lombok memiliki banyak adat dan kebiasaan makan baik pada suatu acara maupun suatu upacara yang diselenggarakan oleh masyarakat suku sasak. Saat ini hidangan yang disajikan pada saat upacara sudah dikembangkan menjadi suatu hidangan yang bisa dinikmati oleh wisatawan yang datang ke pulau Lombok. Oleh karena itu dalam penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengidentifikasi potensi gastronomi Pulau Lombok; dan 2) melakukan pemetaan potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food*) khususnya bagi masyarakat suku sasak. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan termasuk penelitian lapangan atau *field research*. Sampel dalam penelitian ini menggunakan *purposive sampling*, dimana sampel yang di ambil harus sesuai dengan variabel yang di teliti yaitu gastronomi masyarakat suku sasak. Instrumen yang digunakan yaitu observasi, wawancara, studi literatur dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan berupa triangulasi dimana akan ditarik kesimpulan dalam setiap variabel yang diteliti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Setiap daerah di pulau lombok memiliki potensi gastronomi hidangan yang disajikan sebagai kebiasaan makan masyarakat suku sasak dalam suatu acara maupun selamatan dan (2) pemetaan potensi gastronomi kuliner Lombok dibagi ke dalam 2 kebiasaan makan dalam suatu acara dan selamatan yaitu begawe dan roah.

Kata Kunci : Pemetaan Gastronomi, Potensi Gastronomi, Gastronomi Pulau Lombok, Etnogastronomi

PENDAHULUAN

Gastronomi merupakan ilmu mengenai makanan dan budaya makanan. Teknik buat makanan pada setiap entitas budaya memiliki makna simbol menjadi alat hubung antar personal. Dalam sebuah paparan terkait makna simbol yang tersirat dalam entitas budaya diantaranya, *... food plays a significant part in all aspects of human life, including from fulfilling basic physiological needs to building social interactions and psychological expression. Food has become recognised as an expression of identity and culture and has emerged as one of the popular aspects of cultural* (Wijaya 2019). Keluasan kajian gastronomi juga akan berkaitan dengan filosofi, sejarah, tradisi, social, etika dan etiket yang berhubungan dengan makanan sampai dengan bahan baku dan pengetahuan gizinya (Pratiwi 2021).

Berbagai adat kebiasaan pesta serta hidangannya dengan berbagai menu yang menyerupai kawasan pulau Jawa dan Bali, seperti pelalah, lawar, nagasari, dan lain sebagainya merupakan penanda secara etnoarkeologi atau pengistilahan yang serupa dengan asal budayanya. Terkait dengan kajian etnogastronomi, merupakan strategi budaya terkait dengan strategi beradaptasi mulai dari aspek teknologi buat (pemilihan bahan, peralatan yang digunakan dan teknik penyajiannya). Otentisitas yang terjadi di masyarakat menjadi bagian terpenting dalam kajian etnogastronomi etnis Sasak di Pulau Lombok dengan fokus area pembahasan pangan, ritual, dan prinsip hidup orang Sasak dari sudut pandang gastronomi di masa kini.

Sebab pada masyarakat Sasak dalam unsur makanan memiliki simbol-simbol budaya yang diakui sebagai ekspresi entitas budayanya dan telah muncul sebagai salah

satu aspek populer dari wisata budaya. Rutinitas budaya yang terjadi di masyarakat seperti begawe dan roah, aktifitas kedua budaya tersebut senantiasa tersajikan makanan khas masyarakat dengan berbagai kearifannya. Seperti dituliskan oleh Rahim dan Halimatuzzahro, ...*the concept of begawe has various cultural values, include the existence of betulung and begibung activities* (2021). Demikian pula dengan konsep roah dengan berbagai segment *food party of life style* (Datau 2020).

Potensi besar gastronomi yang dimiliki masyarakat Sasak ini belum banyak dikenal secara aplikatif melalui media digital, sejalan dengan *shifting tourism paradigma* pada masa covid 19 sampai dengan era new normal. Pernyataan Azahari, bahwa ... diperlukan *tourism innovation digital* dan *technological transformation* menuju ke *Technology based Tourism, Next paradigm in Tourism Industry 4.0, Society 5.0* (Azahari 2020; Kasali, 2018). Kiranya potensi gastronomi dengan pendekatan etnogastronomi perlu diintegrasikan dengan sebuah aplikasi berbasis Android untuk memperkenalkan kepada peminat gastronomi *tourism*. Dalam kajian gastronomi pulau Lombok, peneliti berusaha melakukan pemetaan potensi gastronomi melalui aplikasi berbasis android, sebagai jawaban dari peradaban industri ke peradaban digital.

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka peneliti menetapkan tujuan penelitian yaitu: (1) mengidentifikasi potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food*) dan (2) melakukan pemetaan potensi gastronomi Pulau Lombok melalui pendekatan etnogastronomi (*food party of lifestyle, culture and history, story behind the food*)

KAJIAN LITERATUR

1. Difusi Kebudayaan dalam Kajian Arkeologis

Gambaran secara umum dalam unsur kebudayaan masyarakat Lombok dalam idea kebudayaan atau filosofi kebudayaannya hampir sama dengan budaya Bali, Jawa Timur, Yogyakarta, Jawa Tengah dan Jawa Barat. Bahkan pada aspek kebudayaan wujud seperti bentuk arsitektur bangunan, system peralatan hidup, *stratifikasi social*, system mata pencaharian. Hal ini diperkuat oleh hasil riset Bernerd Campers (1959), dalam bukunya *Ancient Indonesian Art*, bahwa...persebaran ragam hias sulur gelung sampai dengan konsep punden berundak yang diawali dari Kawasan bangunan candi di Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur, serta daerah Nusa Tenggara (Kempers 1959). Salah satu unsur yang masih sekarang nampak dalam masyarakat pengaruhnya pada aspek kulinernya, salah satunya penamaan nama kue jajanan dan penyebutan nama makanan serta peralatan yang sampai dengan masih digunakan masyarakat.

Potensi ini jelas nampak pada masyarakat Sasak yang menghuni sebahagian pulau Lombok. Berdasarkan kajian sejarah, Suku Sasak merupakan penduduk asli dan kelompok etnik mayoritas yang menghuni Pulau Lombok. Mereka meliputi lebih dari 90% dari keseluruhan penduduk, sedangkan kelompok etnik lain seperti Bali, Sumbawa, Jawa, Arab, dan Cina adalah para pendatang. Sedangkan etnik Bali merupakan kelompok etnik terbesar yang meliputi 3% dari keseluruhan penduduk Pulau Lombok. Pulau Lombok yang multi etnik ini sebagai bukti bahwa daerah ini telah terlibat dalam panggung sejarah Indonesia. Jejak-jejak peristiwa sejarah tersebut dilihat pada unsur-unsur kebudayaannya. Terjadinya proses difusi kebudayaan (*culture diffusion*), akulturasi kebudayaan (*culture acculturation*), dan asimilasi kebudayaan (*culture assimilation*) (Murdi, Ferdianto, and Saputra 2020). Kearifan lokal masyarakat Sasak menjadi filter

Commented [gs1]: Perhatikan untuk keseluruhan penulisan bahasa asing dicetak miring

Commented [gs2]:

budaya yang membentuk budaya yang terintegrasi, keberlanjutan ekosistem budaya Sasak (*cultural survival*).

2. Gastronomi dan Potensi Kearifan Masyarakat

Kebiasaan masyarakat dalam berbagai ritual adat maupun keagamaan tidak terlepas dari sajian makanan, berbagai produk makanan yang tersaji belum banyak dikupas terkait secara tertulis. Tanpa disadari oleh masyarakat, praktik budaya gastronomi menjadi *visitor attraction* (Azahari 2020), ditegaskan pula oleh Scaparto, bahwa...*the concept of gastronomy has begun to encompass cultural practices also* (Zealand and Education n.d.). Budaya dipelajari dan diturunkan melalui generasi yang berbeda melalui pemerolehan bahasa dan sosialisasi disebut enkulturasi. Salah satu contoh paling signifikan dari proses pembelajaran ini di masyarakat berkaitan dengan makanan. Kebiasaan makan adalah seperangkat perilaku yang berhubungan dengan makanan yang distandarisasi secara budaya yang diekspresikan oleh individu yang telah tumbuh dalam tradisi budaya (Wijaya 2019).

Makanan dianggap sebagai praktik budaya yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya. Jika dilihat secara detail, jelas terlihat perbedaan budaya yang terlihat: pada bahan dasar pembuatan makanan; cara diawetkan, disiapkan, dan dimasak; jumlah dan variasi yang tersedia setiap kali makan; selera yang disukai dan tidak disukai; kebiasaan dan tradisi menyajikan makanan; peralatan dan perlengkapan yang digunakan; dan keyakinan tertentu tentang sifat-sifat makanan tertentu. Selanjutnya, teknik yang digunakan untuk penyajian dan konsumsi makanan juga bervariasi lintas budaya. Misalnya, di beberapa budaya, makan menggunakan jari adalah wajar, sementara konvensi di budaya lain mengharuskan penggunaan alat. Perbedaan juga terlihat pada pola makan. Banyak orang, misalnya, hanya makan dua kali sehari, sementara yang lain makan satu kali dalam jumlah besar, sambil ngemil di waktu lain. Ada yang suka makanan panas, ada juga yang suka dingin. Terlepas dari perbedaan ini, bagaimanapun, disarankan agar semua perbedaan lintas budaya seperti itu dipelajari (Achroni 2018; K 1982; Kurniawan 2015; Pendidikan and Kebudayaan n.d.; Yusuf, Saptorini, and Suwijah 1997).

3. Digitalisasi Sebagai Katalisator (*Platform based competition*)

Tidak bisa dipungkiri perkembangan teknologi digital telah melanda disemua aspek kehidupan kita, pemenuhan kebutuhan sampai dengan sistem transaksi perbankan ataupun pembelajaran semua berbasis teknologi digital. Pada sebuah paparan Prof. Azahari menegaskan, bidang kepariwisataan pada kondisi saat ini diperlukan *Technology based Tourism dan next paradigm in Tourism Industry 4.0, Society 5.0* (Azahari 2020). Revolusi Industri 4.0 secara fundamental mengakibatkan berubahnya cara manusia berpikir, hidup, dan berhubungan satu dengan yang lain. Era ini akan mendisrupsi berbagai aktivitas manusia dalam berbagai bidang (Trisyanti 2018). Para pemasar harus menerima pergeseran ke lanskap bisnis yang lebih horizontal, inklusif, dan sosial. Pasar menjadi inklusif. Media sosial menghapus rintangan geografis dan demografis, yang memungkinkan masyarakat berkomunikasi dan perusahaan berinovasi melalui kolaborasi (Kotler, Kartajaya, and Setiawan 2019).

Perusahaan atau jasa bidang pariwisata sudah lama memanfaatkan keunggulan IT dalam melaksanakan kegiatan usahanya, terlebih masa pandemi covid 19, IT menjadi kendali segala bentuk kebutuhan manusia. Prof. Rheinald Kasali dalam sebuah buku berjudul *"The Great Shifting Series on Disruption"* yang diterbitkan tahun 2018, membahas perubahan akibat revolusi teknologi, seperti munculnya gerakan *do it yourself*

dan *open-source* (Kasali 2018). Pemikiran Rheinald Kasali sejak 2017 ini terbukti hingga sekarang, muncul FB, Twitter, Snack Video, Tiktok, dan lain sebagainya yang terinsert dalam menu di play Store. Dalam sebuah kajian tentang heutagogy, memiliki peran penting pada pemberdayaan individu yang meningkatkan lietrasi digital di Masyarakat atau di lingkungan pendidikan (Henry Praherdiono 2019).

Kebebasan yang diatur dalam undang-undang ITE, jelas memberikan peluang besar dalam melakukan pemasaran keunggulan budaya khususnya bidang gastronomi. Membumikan gastronomi dalam konten digital merupakan konsekuensi yang harus dilakukan, potensi gastronomi di Pulau Lombok perlu diintegrasikan dengan platform digital sebagai katalisator pengembangannya, hal ini ditegaskan World Tourism Organization (UNWTO) and European Travel Commission (ETC), bahwa.... *Destination should already be offering SMS, podcasts and mobile website services; and offering product listings to satellite navigation (satnav) service providers* (ETC 2008).

METODE PENELITIAN

1. Desain dan Pendekatan Penelitian

Penelitian tentang “Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok melalui Pendekatan Etnogastronomi” menggunakan metode kualitatif dengan model study fenomenologi untuk mengidentifikasi potensi gastronomi yang ada di Pulau Lombok dengan beberapa kawasan lain di Pulau Jawa seperti Bandung dan Yogyakarta (John W. Creswell 2013) dan terkait dengan alur bekerjanya meminjam konsep ADLC (*Applications Development Life Cycle*) (Philbin 2017). Penelitian ini dilakukan di lingkungan masyarakat untuk mengetahui potensi gastronomi kuliner yang ada pada suatu lingkungan tertentu.

2. Informan dan Variabel Penelitian

Teknik sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel dengan tujuan khusus atau dengan informan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian.

Tabel 1. Informan Penelitian

No	Sumber Data	Lokasi
1.	Pengusaha Kuliner dan Tokoh Adat di Kabupaten Lombok Timur	Lombok Timur
2.	Pengusaha Kuliner dan Tokoh Adat Kabupaten Lombok Tengah	Lombok Tengah
3.	Pengusaha Kuliner dan Tokoh Adat Kabupaten Lombok Barat	Lombok Barat
4.	Pengusaha Kuliner dan Tokoh Adat Kabupaten Lombok Utara	Lombok Utara
5.	Profesional Chef	Pulau Lombok

Keluasan sumber data tentunya dibatasi dan disesuaikan sasaran yang relevan serta keterwakilan dalam satu Kabupaten/Kota. Unsur yang menjadi konten digitalnya, antara lain: Foot Party of Lifestyle, Local Product, Culture and Histroy dan Story Behind the Food. Pada setiap kawasan *Benchmarking*, dengan skema sebagai berikut:Ekosistem Gastronomi dari Hulu hingga Hilir.



Gambar 1. didapatkan dari Vita Datau
Sumber: Datau, 2020

3. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini peneliti bertindak sebagai instrumen utama penelitian yaitu dengan berinteraksi secara aktif dengan para responden di lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: (1) *observasi*, (2) wawancara, (3) dokumentasi dan (4) angket. Berbagai macam teknik pengumpulan data dalam penelitian dirangkum dan diperjelas dalam tabel 2.

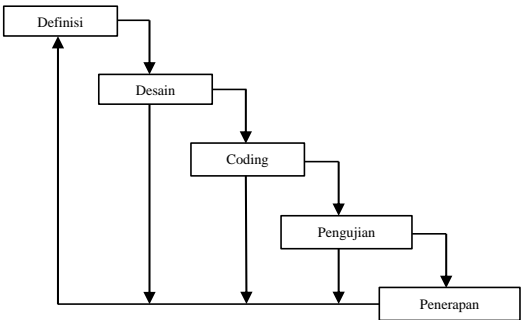
Tabel 2. Teknik Pengumpulan Data

No.	Aspek	Pengumpulan Data			Sumber Data
		O	W	D	
1.	Potensi Gastronomi Kuliner Lombok	√	√	√	Tokoh Adat, Pemilik Usaha Kuliner
2.	Pemetaan Gastronomi Kuliner Lombok		√	√	Tokoh Adat, Pemilik Usaha Kuliner, Profesional Chef

Ket: O = Observasi, W = Wawancara, D = Dokumentasi

4. Teknik Analisa Data

Menurut Royce dan Winston Tahun 2014 dalam (Mantala 2017), dengan pendekatan secara sistematis dan sekuensial yang dimulai pada tingkat kemajuan sistem seluruh analisis, desain, kode, pengujian dan pemeliharaan, model ini, tahapan analisis dan desain sistemnya digunakan pendekatan terstruktur (Data Flow Diagram/DFD).



Gambar 2. diadaptasikan dari Model Waterfall yang dikutip
Sumber: Mantala, 2017

- Analisis sistem produk, menetapkan kebutuhan-kebutuhan apa yang diinginkan dari perangkat lunak serta mendefinisikan operasional sistemnya.
- Desain, menetapkan desain sesuai dengan site plan yang ditentukan berdasarkan rancangan obyek pengamatan potensi gastronomi.
- Coding, tahapan mengimplementasikan hasil rancangan di site plan ke bentuk koding program dalam bahasa pemrograman.
- Pengujian, tahap menguji hasil implementasi secara berulang untuk menguji produk dengan kesesuaian terhadap kebutuhan awal, terkait data informasi pemetaan potensi gastronomi di lokasi penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi

Gastronomi merupakan suatu kebiasaan makan dalam suatu daerah yang memiliki unsur-unsur berupa budaya, nilai sosial, ekonomi, agama di dalamnya. Potensi gastronomi merupakan suatu produk yang dihasilkan dan diusahakan oleh masyarakat lokal yang ada disuatu daerah tertentu sebagai sebuah cara hidup dengan memanfaatkan potensi dan sumberdaya alam yang dimiliki khususnya bagi masyarakat suku sasak. Selain itu gastronomi menggunakan resep dan metode pengolahan tertentu dalam mengolah suatu makanan bahkan hingga ke dalam seni penyajian makanan. Gastronomi dalam penelitian ini yakni makanan dan jajanan khusus bagi suku sasak yang ada di pulau Lombok. Pada umumnya gastronomi hanya disajikan pada saat upacara keagamaan maupun selamatan.

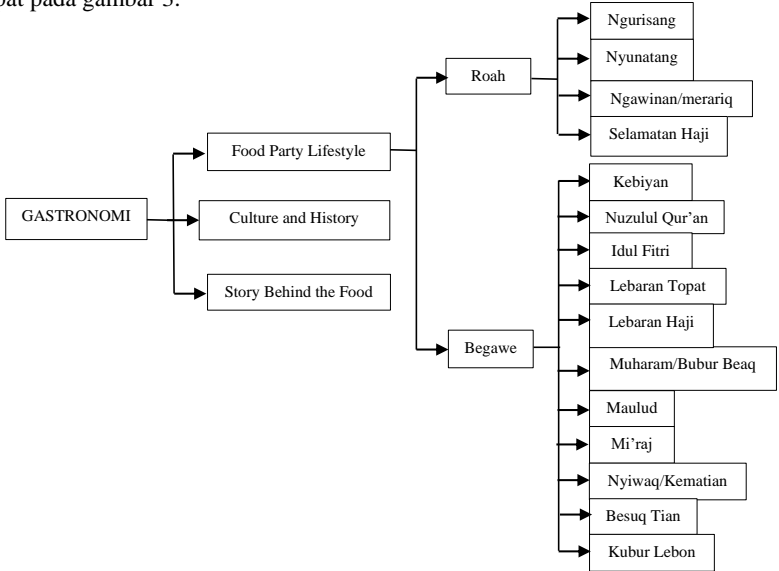
Tabel 2. Identifikasi Gastronomi Masyarakat Suku Sasak di Pulau Lombok

No	Kabupaten	Jenis Hidangan
1.	Lombok Utara	Daging rerawonan, bebalung, daging bumbu koya (kelapa item yang di sangrai dan ditumbuk sebagai bahan utama), manok kelak santan, manok kelak bireng Ares, sama jambah (biji kacang panjang yang di goreng di tambah serbuk), serbuk atau urap daun ubi, sesaur dengan tambahan kacang kedelai, gedang kelak santan Kuping gajah, peyek, tarek, keciput, jajan matahari, sama renggi
2.	Lombok Barat	Daging sampi ragi belek, pelalah manok dan telok, peleceng ayam, sate pusut Sayur ares, sayur lebu, sayur nangka/kluwih, kacang tanah, kedelai goreng Jaje bawang, kue ladran, bolu, wajik, dodol ketan gula beak, kaliadem, keciput
3.	Lombok Tengah	Rerawon, manuk tunuk kuah bageq, bebalung, sate nyiur Sayur ares, antap serbuk, sayur nangka, sayur gedang dan rebung Kerupuk kulit sampi/lending Jaje abuk, cerorot, jaje ure, jaje tujak, wajik, peyek kacang, kembang goyang, nagasari, cantik manis, sumping

No	Kabupaten	Jenis Hidangan
4.	Lombok Timur	Daging sapi ragi belek, tumpi -tumpi, empak kelak kuning, beberoq pindang, bebalung, ayam rarang, Cengeh, serbuk, ares, kelak pedis panas, ebatan, sayur gedang, sayur nangka, sayur kluwih, beberok aiq pidang Cerorot, jaje abuk, renggi gula merah, jaje tujak, nagasari, peyek, opak-opak, jaje bantal gapuk, jaje tikel, temerodok, kerake, lendang nangka, keciput, apon-apon

2. Pemetaan Potensi Gastronomi Pulau Lombok Melalui Pendekatan Etnogastronomi

Hasil dari pemetaan potensi gastronomi masyarakat suku sasak di pulau Lombok yaitu diperoleh bahwa jenis-jenis hidangan yang disajikan pada saat upacara dan selamatan dibagi kedalam dua jenis yaitu begawe dan roah. Adapun pemetaan terdapat pada gambar 3.



Gambar 3. Pemetaan Gastronomi Masyarakat Suku Sasak di Pulau Lombok
Sumber: Dokumen Peneliti, 2022

Pada gambar 3 menunjukkan bahwa gastronomi dilihat dari *Food Party Lifestyle* dimana dibagi ke dalam jenis upacara yaitu roah dan begawe. Kemudian *Culture And History* untuk mengetahui pengaruh budaya makanan terhadap kebiasaan makanan yang disajikan pada upacara dan selamatan. Selain itu untuk mengetahui sejarah hidangan disajikan. *Story behind the Food* untuk memberikan penjelasan tentang semua bahan-bahan makanan, metode memasak, persiapan memasak, proses memasak, hingga ke dalam penyajian hidangan. Dalam penelitian ini difokuskan ke dalam gastronomi begawe khususnya di acara merariq dan acara roah berupa kematian.

a. Begawe

Begawe dalam masyarakat suku sasak diartikan bahwa suatu kegiatan atau acara yang menghambur-hamburkan uang atau hedonis. Namun, begawe bertujuan membagikan suatu kebahagiaan kepada masyarakat. Dalam pelaksanaan acara begawe siapapun bisa membuat acara begawe tanpa memandang status ekonomi dan sosial. Semakin acara begawe dilaksanakan secara besar-besaran, maka menjadi simbol atau harga diri epen gawe semakin tinggi dikalangan sosial. Acara begawe selain memiliki makna secara ekonomi juga memiliki nilai sosial berupa suatu kegiatan gotong royong untuk membantu dalam melancarkan suatu kegiatan hajatan mulai dari persiapan hingga acara selesai. Selain itu sebagai bentuk memperkuat silaturahmi baik antara saudara maupun tetangga sekitar lingkungan. Kegiatan begawe biasanya dilakukan oleh kerabat, keluarga, tetangga hingga masyarakat lingkungan yang memiliki gawe. Orang yang memiliki gawe disebut dengan epen gawe.

Dalam membuat suatu acara begawe, epen gawe harus menyiapkan jumlah biaya yang besar karena jumlah tamu yang diundang juga sangat banyak. Selain itu hidangan yang disajikan sangat beragam dan tergolong mewah. Mulai dari empak berupa daging sapi ragi genap, pelalah ayam, aneka jenis sate, telur, sayur ares, sayur Nangka atau kluwih, gulai daging, ebatan, urap-urap, kerupuk sapi sebagai hidangan pelengkap. Pada acara begawe hewan yang disembelih minimal seekor sapi atau kambing. Selain itu jenis jajanan yang disajikan seperti peyek, wajik, rengginang atau prenggi, cerorot, jaje abuk, pelemeng.

Begawe dalam masyarakat suku sasak memiliki serangkaian proses acara. Proses tersebut dimulai dari musyawarah dengan keluarga terkait dengan waktu dan tanggal, biaya, tempat dan perlengkapan apa saja yang dibutuhkan. Setelah itu baru menentukan siapa saja yang akan diundang dalam acara begawe. Kemudian bermusyawarah dengan masyarakat di lingkungan acara untuk menentukan siapa saja penanggung jawab mulai dari persiapan, proses atau pelaksanaan hingga ke akhir acara agar serangkaian acara begawe berjalan dengan lancar.

Para pemuda memiliki tugas yang cukup berat karena membantu dan mempersiapkan kelengkapan acara. Selain itu memiliki tugas untuk mengawasi dan menkontrol dan harus memiliki sikap yang cekatan dan agresif. Para pemuda ini disebut sebagai pengancang. Pada proses pengolahan hidangan di acara begawe menggunakan pembagian dan sebutan tertentu seperti aman gawe (orang yang mengontrol pelaksanaan hajatan). Aman gawe adalah sesepuh, atau laki-laki yang tertua di kalangan lingkungan tersebut. Kemudian ada sebutan ran (tukang atau juru yang mengolah hidangan). Inan Nasiq (tukang yang mengolah dan menyajikan hidangan berupa nasi). Untuk ran dan inan nasiq adalah kaum ibu-ibu. Selain itu ada amaq janggan dimana memiliki tugas untuk menyiapkan, memasak dan membagikan lauk pauk dan sayuran. Aman Kupi adalah orang yang menyiapkan dan membuat minuman seperti kopi.

b. Roah

Roah dalam masyarakat suku sasak memiliki makna sebagai suatu acara selamatan atau mendoakan orang yang sudah meninggal. Roah memiliki makna yang lebih religius dikarenakan dalam acara ini banyak memiliki nilai keagamaan berupa berdzikir, bertahlil dan berdoa bersama untuk keselamatan keluarga dan

khusus bagi yang meninggal. Roah merupakan acara turun temurun yang dilakukan pada saat orang meninggal mulai dari 3 harian, 5 harian, 7 harian, 9 harian, 40 harian, hingga 1000 harian. Tujuannya yaitu untuk mendoakan orang yang sudah meninggal dunia. Selain itu, roah juga memiliki makna sosial untuk berkumpul bersama dengan semua warga masyarakat dan keluarga yang sedang tertimpa musibah.

Roah tidak terlepas dari pengaruh yang dibawa oleh penyebar agama Islam dari pulau Jawa yang masuk ke pulau Lombok. Masyarakat Jawa menyebut roah dengan sebutan ruwahan yang berasal dari kata ruwah. Ruwah dalam bulan Islam merupakan urutan bulan ke tujuh, dan berbarengan dengan bulan Sya'ban tahun Hijriyyah. Selain itu, makna roah sendiri tidak terlepas dari berkumpulnya masyarakat atau jama'ah untuk melakukan pembacaan surat Yasin dan doa bersama sehingga dapat dikabulkan oleh Allah SWT.

Dalam acara roah, tamu yang diundang memiliki jumlah yang lebih sedikit dibandingkan dengan begawe. Tamu yang diundang terbatas sekitar tetangga sekitar dan kerabat dekat. Jumlah tamu sekitar 30-50 orang. Hidangan yang disajikan juga tidak harus mewah, tergantung kondisi keuangan dari Epen Gawe. Biasanya jenis hidangan yang disajikan seperti ayam atau daging sapi dengan cara membeli secara eceran atau perkilo.

Struktur panitia dalam lingkup memasak pada acara roah hampir mirip dengan begawe. Tujuan diadakan panitia atau penanggung jawab agar memudahkan dan memperlancar acara roah. Penanggung jawab sebagai juru masak disebut dengan ran. Ran ini dibagi kedalam dua tugas yaitu inaq nasi yang berada atau diletakkan di sebelah selatan dan inaq janganan yang ditempatkan di sebelah Utara.

Kewajiban dari Inaq Nasi, memasak nasi dengan tahapan sebagai berikut: mencuci beras dengan mantra dan sambil didoakan (campuran bahasa Sasak dan Arab) agar beras yang dicuci bersih dan suci. Kemudian Inaq Nasi memasak dan mengendalikan keluarnya nasi untuk menjamu tamu dan mengisi pangkon (tempat bawahan tamu yang berisi gula, kado, beras, dan jajanan lokal untuk menyumbang ke pemilik gawe). Inaq Janganan, bertugas mulai meracik bumbu yang berada di sebelah utara. Semua bumbu tidak boleh diwadah (nyiru), kemudian semua bumbu dihaluskan secara tradisional dengan lesung kayu.

Semua bumbu dibedakan ke dalam dua jenis, yaitu bumbu untuk jenis lauk-pauk berupa daging dan ayam serta jenis sayur-sayuran. Jenis menu untuk daging sapi atau ayam dan bebek, ada dua jenis, seperti pelalah dan kelas pedis. Kelaq pedis, jenis masakan ini tidak menggunakan santan, namun hanya diberikan bumbu dengan tambahannya daun sereh. Sedangkan pelalah, diberikan santan kental untuk daging-dagingan. Sedangkan masakan sayur bahannya adalah angka muda, kulur (kluweh), gedang (pepaya). Mantra yang dibacakan saat masak sama, yaitu percampuran antara bahasa Sasak dan Arab. Untuk jenis peralatan masaknya, seperti rinjing dan pemongkak tanaq. Lauknya seperti kacang tanah digoreng, serundeng/parutan kelapa digoreng, telur rebus/dadar yang dipotong sesuai jumlah orang yang makan bersama (begibung). Untuk jajanan, seperti roti kukus, cerot, gegodoh, jaje tujak, jaje tarek, dan temporodog.

KESIMPULAN

1. Setiap daerah di pulau lombok memiliki potensi gastronomi hidangan yang disajikan sebagai kebiasaan makan masyarakat suku sasak dalam suatu acara maupun selamatan.
2. Pemetaan potensi gastronomi kuliner Lombok dibagi ke dalam 2 kebiasaan makan dalam suatu acara dan selamatan yaitu begawe dan roah.

REFERENSI

- Achroni, Dawud. 2018. *Kuliner Tradisional Solo Yang Mulai Langka*.
- Azahari, Azril. 2020. "Manusia, Kesiapan Sumberdaya."
- Datau, Vita. 2020. "Mengangkat Citra Gastronomi Nusantara Di Mancanegara."
- ETC, UNWTO and. 2008. *Handbook on E-Marketing for Tourism Destinations*.
- Henry Praherdiono. 2019. "Pendekatan Heutagogy Pada Pengembangan Sumber Belajar Digital Di Bidang Vokasi." (1990):38-59.
- John W. Creswell. 2013. "Research Design_ Qualitative, Quantitative, and Mixed Method Approaches-SAGE Publications (2013).Pdf." 273.
- K, Departemen P. dan. 1982. "Sistem Kesatuan Hidup Setempat Daerah Bali." *Buku*.
- Kempers, AJ. Bernet. 1959. "Ancient Indonesian Art." *C.P.J.Van Der Peet Amsterdam*.
- Kotler, Philip, Hermawan Kartajaya, and Iwan Setiawan. 2019. "Marketing 4.0: Bergerak Dari Tradisional Ke Digital | Philip Kotler,," *Book* 206.
- Kurniawan, Erwin. 2015. "Studi Etnobotani Pemanfaatan Jenis- Jenis Tumbuhan Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Tengger Di Desa Ngadisari, Desa Probolinggo-Jawa Timur." 1-61.
- Mantala, Ronny. 2017. "Pengembangan Sistem Informasi Pariwisata Kota Banjarmasin Berbasis Android." *At-Tadbir : Jurnal Ilmiah Manajemen* I(1):81-92.
- Murdi, L., J. Ferdianto, and B. E. Saputra. 2020. "Dynamics and Changes of Social Stratification of the Sasak Royal 1970-2000." ... : *Jurnal Pendidikan Dan ...* 6(2):1-13.
- Pendidikan, Departemen, and D. A. N. Kebudayaan. n.d. "Wujud Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Me ~ Yu ,."
- Philbin, Simon P. 2017. *Software Project Management for Distributed Computing: Life-Cycle Methods for Developing Scalable and Reliable Tools (Computer Communications and Networks)*.

- Pratiwi. 2021. "Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital." *Budaya Nusantara* 4(April):248–57.
- Rahim, Abdul, and Halimatuzzahro. 2021. "Commodification Practices in the Begawe Sasak's Lombok Tradition." *KARSA: Journal of Social and Islamic Culture* 29(1):179–98. doi: 10.19105/karsa.v29i1.4455.
- Trisyanti, Banu Prasetyo dan Umi. 2018. "Revolusi Industri 4.0 Dan Tantangan Perubahan Sosial." (5):22–27. doi: 10.12962/j23546026.y2018i5.4417.
- Wijaya, Serli. 2019. "Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism." 1–10.
- Yusuf, Wiwiek Pertiwi, Enik Suryanti Saptorini, and Suwijah. 1997. "Tradisi Dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional Di Jawa Tengah." 1:103.