

**LAPORAN AKHIR
SKEMA PENELITIAN DASAR
DANA HIBAH INTERNAL AKADEMI SAGES T/A 2022-2023**



JUDUL:
KAJIAN TERHADAP MAKANAN AYAM TALIWANG SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA MATARAM

TIM PENELITIAN:
Ketua : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M (Akademi Sages)

Sesuai Surat Perjanjian Kerja Pelaksanaan Penelitian
Nomor: 006/SPK-LPPM-A.SAGES/H/VIII/2022

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT
AKADEMI SAGES
2022**

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul : KAJIAN TERHADAP MAKANAN AYAM
TALIWANG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
KULINER DI KOTA MATARAM

Lokasi Penelitian : Mataram-NTB

Peneliti:

- 1) Nama : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
- 2) NIDN : 0725126601
- 3) Jabatan : -

Fungsional

- 4) Jabatan : Direktur Akademi Sages

Struktural

- 5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
- 6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab. Pasuruan
- 7) Nomor Telepon : 0812-3220-5399
- 8) E-mail : bawamh@sages.ac.id

Jangka Waktu : 4 bulan (September-Desember 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

Mengetahui:
Kepala Program Studi Seni Kuliner
Akademi Sages,

Pasuruan, 17 Desember 2022
Peneliti,


Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 071107505


Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN: 0725126601

Mengesahkan:
Ketua LPPM Akademi Sages,


Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 07280791

SURAT PERNYATAAN

Melalui surat ini, saya menyatakan bahwa penelitian:

Judul : KAJIAN TERHADAP MAKANAN AYAM
TALIWANG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
KULINER DI KOTA MATARAM

Lokasi Penelitian : Mataram-NTB

Peneliti:

1) Nama : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
2) NIDN : 0725126601
3) Jabatan : -
Fungsional
4) Jabatan : Direktur Akademi Sages
Struktural
5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab.
Pasuruan
7) Nomor Telepon : 0812-3220-5399
8) E-mail : bawamh@sages.ac.id

Jangka Waktu : 4 bulan (September-Desember 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

telah direvisi sesuai dengan masukan dan petunjuk yang disampaikan oleh *reviewer team*.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian, maka kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pasuruan, 17 Desember 2022

Yang menyatakan,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN: 0725126601

RINGKASAN

Penelitian ini didasari oleh ketertarikan mengenai perkembangan wisata kuliner di kota Mataram yang memiliki potensi beragam, bahan baku yang melimpah, cara pembuatan makanan tradisional unik, dan pangsa pasar yang menjanjikan, namun ternyata perkembangannya masih bersifat sangat lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif, dimana metode yang digunakan menekankan pada proses penelusuran data atau informasi hingga dirasakan telah cukup digunakan untuk membuat suatu interpretasi. Destinasi Kota Mataram memiliki banyak opsi yang berbeda beda yang dipengaruhi oleh keseluruhan kondisi yang ada di daerahnya, baik dari segi astronomi, geografi, administratif, sosial, hingga budaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Mataram sebahagian besar merupakan asimilasi budaya leluhur turun temurun yang berasal dari taliwang kota Mataram. Kuliner Kota mataram secara langsung maupun tidak langsung dapat menjadi potensi untuk memperkenalkan dan meningkatkan industri pariwisata yang ada. Hal ini berkaitan dengan fakta bahwa kuliner Kota Mataram dapat menjadi faktor penarik sekaligus pendorong masyarakat yang berada di luar daerah untuk menjadi wisatawan di Kota Mataram.

Kata kunci: Kuliner; Daya Tarik; Wisata

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TELAH REVISI	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II METODE PENELITIAN	3
2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian	3
2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	3
2.3 Pengumpulan Data	3
BAB III HASIL DAN CAPAIAN LUARAN	4
3.1 Hasil dan Pembahasan	4
3.2 Capaian Luaran	5
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	6
4.1 Kesimpulan	6
4.2 Saran	6
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Capaian Luaran Hasil Penelitian
------------------	---------------------------------------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Re-print Artikel Ilmiah Publikasi
Lampiran 2	Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner, yang mempromosikan makanan dan minuman khas suatu daerah, sering berperan sebagai alat diplomasi dalam meningkatkan kinerja pariwisata di tempat tersebut. Tujuannya tidak hanya terbatas pada popularitas geografis, tetapi juga sebagai potensi yang dapat digunakan untuk memperkenalkan beragam aspek terkait dengan tempat tersebut. Oleh karena itu, wisata kuliner sering diadopsi sebagai bagian dari strategi promosi budaya dan aspek sosial yang berkaitan dengan daerah atau kota (Sukerti, Marsiti, dan Suriani, 2016). Makanan tradisional mencakup berbagai jenis makanan, lauk pauk, sayuran, jajanan, dan minuman, dan seringkali dianggap sebagai warisan nenek moyang. Makanan tidak hanya sebagai bahan konsumsi, melainkan juga sebagai sarana untuk menjalin hubungan antara manusia dengan dewa atau roh leluhur, antara sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga mencerminkan campuran budaya (akulturasi), dengan peran budaya yang signifikan dalam proses pembuatan makanan tradisional, melibatkan keterampilan, kreativitas, seni, tradisi, dan citarasa yang kompleks. Semakin tinggi budaya suatu masyarakat, semakin beragam makanannya dan semakin kompleks cara pembuatan dan penyajiannya (Sukerti, Marsiti, dan Suriani, 2016).

Rasa, warna, bentuk, dan tekstur makanan memiliki peran penting dalam mengevaluasi makanan siap saji. Fasilitas makanan dan minuman adalah bagian integral dari produk pariwisata, karena memenuhi kebutuhan wisatawan. Pengusaha makanan dan minuman berupaya menyediakan hidangan yang sesuai dengan selera wisatawan yang berasal dari berbagai negara untuk memastikan kepuasan mereka. Melalui upaya promosi makanan dan minuman tradisional, wisatawan asing mulai beradaptasi dan menikmati hidangan khas dari tempat wisata yang mereka kunjungi (Soekarto dalam Harsana et al, 2018). Keragaman makanan tradisional dipengaruhi oleh keragaman bahan baku lokal yang tersedia di setiap daerah. Makanan tradisional dapat menjadi salah satu cara terbaik untuk

memahami budaya dan warisan lokal, terutama karena meningkatnya minat wisatawan terhadap budaya dan warisan lokal (Sims, 2009).

Untuk memajukan pengembangan wisata kuliner di Kota Mataram, Pemerintah Kota Mataram dan Kementerian Pariwisata telah menandatangani kesepakatan kerja sama. Kesepakatan ini menegaskan komitmen Kementerian Pariwisata dalam mendukung perkembangan wisata kuliner di Kota Mataram. Dalam kerja sama ini, promosi wisata kuliner menjadi tanggung jawab Kementerian Pariwisata, sementara pemerintah daerah bertanggung jawab untuk meningkatkan sanitasi dan kebersihan di tempat-tempat wisata kuliner, menciptakan sinergi antara pemerintah pusat dan pemerintah daerah. Selain Kota Mataram, Kementerian Pariwisata juga telah menetapkan tiga kota lain, yaitu Lombok Barat, Lombok Tengah, dan Lombok Timur, sebagai destinasi wisata kuliner. Penetapan destinasi ini didasarkan pada sejumlah kriteria, termasuk produk utama, kemasan produk, pelayanan, keberlanjutan lingkungan, keberlanjutan bisnis, dan peran pemerintah dalam pengembangan wisata kuliner (Prasiasa, 2013). Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini akan memfokuskan pada kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Mataram, khususnya dalam penggunaan bahan pangan lokal dalam pengembangan wisata kuliner dan peran penting makanan tradisional dalam menciptakan pengalaman wisatawan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka diformulasikan beberapa rumusan masalah, yaitu:

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1.4 Manfaat

Dalam konteks teori dan akademis, penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pengetahuan yang berharga untuk kemajuan ilmu pariwisata, terutama terkait penggunaan kuliner tradisional. Sementara dalam prakteknya, harapannya adalah bahwa hasil penelitian ini dapat berfungsi sebagai panduan bagi para pihak yang terlibat dalam perumusan kebijakan pengembangan kuliner tradisional.

BAB II

METODE PENELITIAN

2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan sebuah survei yang mengulas aspek-aspek seputar kuliner tradisional di Kota Mataram, termasuk sejarah dan filosofi kuliner tradisional, bahan-bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan makanan tradisional, ketersediaan usaha atau industri yang mengkomersialisasi kuliner tradisional, preferensi pasar dan strategi pemasaran kuliner tradisional, serta karakteristik dasar dan cara penyajian kuliner tradisional. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif berdasarkan kajian teori Damanik dan Weber (2006:13) yang menjelaskan bahwa daya tarik wisata yang baik erat kaitannya dengan empat hal yaitu memiliki keunikan, orisinalitas, keaslian dan keragaman. Dalam konteks penelitian ini, kuliner lokal yang memiliki keunikan, orisinalitas, keaslian, dan keragaman merupakan kuliner yang memiliki daya tarik wisata. Teori lain yang mendukung penelitian ini adalah teori gastronomi yang merupakan seni atau ilmu menikmati makanan dan minuman (Scarpato, 2002).

2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian di Mataram-NTB dilaksanakan September 2022)

2.3 Pengumpulan Data

Penelitian kualitatif ini melibatkan pengumpulan dan analisis data yang bersifat deskriptif meliputi: Wawancara: Data dikumpulkan melalui wawancara dengan partisipan atau informan. Hasil wawancara dapat berupa transkrip lisan yang nantinya dianalisis.

BAB III

HASIL DAN CAPAIAN LUARAN

3.1 Hasil dan Pembahasan

Menjadikan makanan dan minuman khas suatu daerah sebagai daya tarik dalam wisata kuliner memiliki peran penting dalam meningkatkan sektor pariwisata di lokasi tersebut, dan seringkali berfungsi sebagai alat diplomasi. Ini tidak hanya berdampak pada promosi geografis, tetapi juga memberikan peluang untuk memperkenalkan berbagai aspek lain yang terkait dengan daerah tersebut. Oleh karena itu, kuliner melalui wisata kuliner sering digunakan sebagai sarana dalam upaya promosi budaya dan interaksi sosial yang berhubungan dengan latar belakang geografis kota atau daerah tersebut. Gastrodiplomasi, yang merujuk pada penggunaan kuliner sebagai instrumen diplomasi, berkembang sebagai respons terhadap fokus banyak negara pada makanan dalam menjalin hubungan politik, memperkenalkan budaya, dan membangun citra positif di mata masyarakat internasional.

Di kota Mataram, kuliner tradisional pada dasarnya belum memiliki penyajian yang sesuai dengan jenis dan fungsi makanan yang dikenal dalam menu modern. Untuk menyesuaikan kuliner tradisional dengan pola makan wisatawan, terutama mereka yang berasal dari luar negeri, penelitian ini mencoba mengintegrasikan kuliner tradisional ke dalam menu yang lebih universal. Data yang diperoleh dari survei preferensi responden digunakan untuk memilih jenis kuliner tradisional yang dapat diadaptasi ke dalam menu internasional. Contoh dari kuliner tradisional di Mataram adalah Ayam Taliwang, yang merupakan hidangan khas Lombok, tepatnya di kecamatan Taliwang, kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Hidangan ini terkenal karena ayamnya yang dibakar dengan bumbu khas Taliwang yang kaya rasa, termasuk bawang merah, bawang putih, cabai merah kering, terasi goreng, kencur, serai, daun jeruk, kemiri, minyak, dan santan. Ayam Taliwang biasanya disajikan dengan hidangan khas Lombok lainnya seperti plecing kangkung, bawang goreng, dan kacang goreng. Berbagai resep dan proses pembuatan Ayam Taliwang tersedia dalam masyarakat.

Kuliner tradisional yang sangat eksotik telah menciptakan daya tarik sendiri bagi penggemar wisata kuliner. Sekarang, kuliner bukan hanya pelengkap perjalanan, tetapi telah menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Keunikan rasa kuliner ini dipengaruhi oleh bahan alami dan segar, serta penggunaan bumbu dan racikan tradisional, membuat kuliner tradisional lebih sehat daripada makanan cepat saji yang umumnya ditawarkan oleh restoran internasional. Kuliner tradisional bukan hanya makanan, tetapi juga merupakan identitas budaya yang kaya dalam pengolahan dan penyajiannya, terkait dengan peristiwa budaya, kepercayaan, perayaan, dan upacara tertentu. Pendekatan terhadap kuliner tradisional tidak dapat dipisahkan dari budaya masyarakat kota Mataram. Selain wawancara dengan pemilik usaha kuliner di Mataram, penelitian juga mencakup wawancara dengan pengunjung yang berkunjung ke tempat-tempat tersebut. Ini bertujuan untuk mendapatkan pandangan tentang bagaimana mereka menilai produk yang ditawarkan, sejauh mana mereka mengenal industri wisata kuliner saat berada di Mataram, dan bagaimana mereka dapat mempromosikan tempat tersebut ketika mereka kembali ke kota asal masing-masing. Wawancara dengan para pengunjung memberikan wawasan yang berharga, yang digunakan peneliti untuk melengkapi penelitian ini. Dengan demikian, temuan penelitian ini menggambarkan hubungan yang erat antara landasan teori, penelitian sebelumnya, dan informasi terkini yang ada saat ini, yang akan membantu dalam mengembangkan pembahasan lebih lanjut.

3.4 Capaian Luaran

Luaran wajib dari hasil penelitian ini adalah artikel ilmiah yang akan dipublikasi di jurnal ilmiah nasional terakreditasi. Rincian capaian luaran dapat dilihat pada Tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Capaian Luaran Hasil Penelitian

Capaian Luaran	Judul	Jurnal Tujuan	Status Kemajuan
Publikasi Artikel di Jurnal Ilmiah Nasional SINTA 4	Tradisional Culinary of Ayam Taliwang As Tourist Attraction in Mataram	Jurnal Kepariwisata	Submitted

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Dari penjelasan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa perkembangan kuliner tradisional di kota Mataram memiliki dampak positif pada pariwisata di Lombok. Dalam konteks ini, teridentifikasi jenis-jenis makanan tradisional yang perlu dikelola dan ditingkatkan untuk menarik minat wisatawan dalam wisata kuliner. Hal ini berkaitan dengan cara pengolahan, bumbu-bumbu yang digunakan, serta cara penyajian yang mengikuti tradisi. Selain itu, evaluasi dilakukan terhadap persepsi masyarakat terkait dengan kualitas makanan tradisional, porsi, variasi menu, kebersihan, dan harga.

4.2 Saran

Strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner Kota Mataram dilakukan melalui berbagai upaya yaitu mengadakan lomba kuliner di berbagai event, mendorong produk dan pemasaran ke berbagai jenis usaha termasuk hotel dan restoran, serta melakukan promosi di berbagai media termasuk media sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, R., Priatini, W., & Ramdhani, D. (2014). Strategi pengembangan Rm. Nasi Bancakan sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Bandung. *Gastronomy Tourism Journal*, 1(1), 49–62.
- Arman, S. P. (2018). Pengaruh push and pull motivations wisatawan terhadap gastro tourism di Sumatera Barat. *Jurnal IMPACT: Implementation and Action*, 1(1), 25–34.
- Besra, E. (2012). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Darma, I. G. K. I. P., & Dewi, M. I. K. (2020). Konsep pengenalan sampah plastik kepada anak usia. *Pratama Widaya*, 5(1).
- Siyoto, S., Sodik, A.M. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing
- Fitriadi, Y., Novita, W., & Kelana, A. S. (2021). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner di Kota Padang. *Jurnal Ekobistek*, 10(1), 65–74. <https://doi.org/10.35134/ekobistek.v10i1.85>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga* <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-dasar kepariwisataan dan pengelolaan destinasi pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara
- Kirom, N. R., Sudarmiati, & Putra, I. W. J. A. (2016). Faktor-faktor penentu daya tarik wisata kepuasan wisatawan. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan*, 1(3), 536–546.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi potensi wisata kuliner untuk pengembangan pariwisata di Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Long, L. (2004). *Culinary tourism (Material worlds)*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky
- Margi, I. K., Ariani, R. P., Widiastini, N. M. A., & Suriani, N. M. (2013). Identifikasi potensi wisata kuliner berbasis bahan baku lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(2), 257–264. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182>
- Munir, A. R. (2016). Kepuasan wisatawan sebagai variabel. *Jurnal Pariwisata*. 16(2): 1 – 9.
- Nabilah, R. Z. G., Bintoro, D. K., Indrawan, Y. R., & Hariyanti, N. (2020). Gastrodiplomasi sebagai strategi pengembangan potensi pariwisata Yogyakarta. *CHANNEL: Jurnal Komunikasi*, 8(1), 37–42.
- Kemenparekraf (2018). *Kajian Dampak Sektor Pariwisata Terhadap Perekonomian Indonesia*. <http://surl.li/fsgat> Basiya, R., and Hasan A. Rozak. Kualitas dayatarik wisata, kepuasan dan niat kunjungan kembali wisatawan

- mancanegara di Jawa Tengah. *Dinamika Kepariwisata*, vol. 11, no. 2, Oct. 2012.
- Raco, J. (2010). Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya. <https://doi.org/10.31219/osf.io/mfzuj>
- Rahma, N., Susilowati, I., & Purwanti, E. Y. (2017). Minat wisatawan terhadap makanan lokal kota Semarang. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia*, 18(1), 53–76. <https://doi.org/10.21002/jepi.v18i1.752>
- Rasyid, H. Al. (2017). Pengaruh kualitas layanan dan pemanfaatan teknologi terhadap kepuasan dan loyalitas pelanggan Go-Jek. *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis*, 1(2), 210– 223. <https://doi.org/10.31311/jeco.v1i2.2026>
- Revida, E., dkk (2020). Pengantar pariwisata. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Sugiyono. (2013). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R & D.
- Sukerti, N. W., Marsiti, C. I., & Suriani, N. M. (2016). Reinventarisasi makanan tradisional Buleleng sebagai upaya pelestarian seni kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 5(1), 744–753. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8282>
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Inovasi budaya kuliner melalui komodifikasi sebagai penunjang kegiatan pariwisata di kawasan wisata Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 13(7), 1397-1404.

LAMPIRAN 1: Re-print Artikel Ilmiah Publikasi

LAMPIRAN 2: Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian