

Kolaborasi Tradisi Begibung Dalam Upaya Pengembangan Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Desa Sedau Kabupaten Lombok Barat

Yuli Astuti¹, Amiluhur Soeroso², Isdarmanto³

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta
E-mail: yastuti577@gmail.com¹, amisoeroso@gmail.com²

Article History:

Received: 22 Mei 2023

Revised: 28 Mei 2023

Accepted: 29 Mei 2023

Keywords: *Begibung Tradition, Gastronomy, Development, Gastronomic Tourism, West Lombok*

Abstract: *This study aims to find out one of the typical Lombok eating traditions, namely the Begibung tradition, in terms of the gastronomic component of the efforts that have been made by 9 stakeholders (Nona Helix) in preserving this tradition, as well as seeing the potential of the Begibung tradition as gastronomic tourism. The method used in this study uses a qualitative descriptive method. This research shows that the Begibung tradition has fulfilled all the elements of gastronomy and identification of the role of stakeholders in developing and making the Begibung tradition a gastronomic tour in the tourist village of Sedau, West Lombok, needs to be improved so that it can better develop the Begibung tradition.*

PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan dengan bertambah banyaknya tujuan wisata baru yang terdapat di seluruh daerah, sehingga hal ini dapat membuat para wisatawan menjadi tertarik untuk mengunjungi serta menikmati keindahan alam dan budaya yang terdapat di Indonesia. Berbagai destinasi wisata yang dapat disajikan meliputi objek wisata alam, wisata bahari, wisata seni dan warisan budaya serta berbagai jenis wisata lainnya.

Wisata gastronomi lebih berorientasi pada perjalanan yang dilakukan selaku tujuan utama untuk menikmati makanan serta minuman saat mendatangi wilayah tujuan wisata. Wisata gastronomi juga merupakan pengetahuan baru untuk wisatawan penikmat kuliner outentik dari wilayah tujuan wisata yang di tuju, gastronomi tidak hanya mengenai perjalanan tetapi memiliki kontribusi dalam pelestarian budaya local (Turgarini, 2018).

Hubungan antar gastronomi dengan dunia pariwisata adalah, tempat yang baik untuk menyajikan suatu makanan namun juga bagaimana cara memberikan layanan yang baik dan sesuai dengan standard mancanegara. Gastronomi tidak hanya memaparkan mengenai piring besar yang berisi ayam maupun ikan yang disajikan dengan menarik melalui penataan di atas meja akan tetapi juga menjelaskan mengenai cara atau teknik untuk penyajian hidangan sebagai bentuk pemberian layanan kepada tamu yang akan menyantap hidangan tersebut. Iklim dan kebudayaannya dari daerah tujuan wisata gastronomi telah menjadi bidang yang mempengaruhi, karenanya gastronomi dalam aspek sosial di bermacam negara cocok dengan kearifan lokal wilayah masing-masing.

Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keragaman wisata alam seperti pantai, pegunungan, atraksi wisata dan budaya, desa wisata yang

memiliki ciri khas khusus dan memiliki daya tarik tersendiri. Lombok merupakan salah satu wilayah yang berada di provinsi NTB yang menjadi daerah tujuan wisata oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik dengan keragaman potensi alam, budaya, dan desa wisata yang dimiliki. Selain dari keragaman potensi alam dan budaya, Lombok juga didukung dengan ragam potensi kuliner lokal yang khas.

Pencapaian peningkatan jumlah pengunjung wisatawan merupakan tolak ukur yang digunakan untuk menilai berkembangnya sebuah tempat wisata. Pencapaian yang dimaksudkan adalah total dari keseluruhan kunjungan wisatawan asing selaku indikator yang utama, selain dari pengeluaran serta lamanya turis mancanegara tinggal di destinasi. Salah satu wilayah di Indonesia yang mempunyai dampak dari kunjungan wisatawan mancanegara terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) adalah Nusa Tenggara Barat. Wisatawan mancanegara pada tahun 2020 sejumlah 39.712, pada tahun 2021 mengalami penurunan di angka 11.890, hingga pada tahun 2022 mengalami peningkatan mencapai 78.622 wisatawan. Kunjungan wisatawan nusantara pada tahun 2020 sejumlah 360.613, pada tahun 2021 mengalami peningkatan yang sangat signifikan yakni pada angka 952.146 wisatawan, dan terakhir pada tahun 2022 yakni 888.772 wisatawan.

Tradisi Begibung adalah sebuah tradisi makan bersama bagi masyarakat suku Sasak atau Lombok. Begibung biasanya dilakukan pada acara syukuran atau begawe. Penyajian makanan dalam begibung menggunakan nampan atau dalam bahasa Sasak disebut “nare”. Tradisi Begibung sarat makna akan adat istiadat, nilai-nilai yang terkandung dalamnya hingga dapat meningkatkan rasa kebersamaan tanpa memandang status yang tinggi dan rendah, yang berpendidikan tinggi dan tidak, serta masih banyak yang lainnya.

Penulis menemukan akan minimnya pengetahuan masyarakat tentang potensi dari tradisi Begibung. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan pengelola dan masyarakat tentang pariwisata khususnya wisata gastronomi yang menyebabkan kurangnya dalam pengelolaan dan pengembangan tradisi Begibung sebagai wisata gastronomi.

Tradisi Begibung menjadi hal yang sangat penting dalam mempertahankan adat dan budaya yang dimiliki Lombok, yang dimana pada era modern ini sedikit demi sedikit banyak adat dan budaya yang mulai ditinggalkan. Hubungan antar gastronomi dengan dunia pariwisata adalah, tempat yang baik untuk menyajikan suatu makanan namun juga bagaimana cara memberikan layanan yang baik dan sesuai dengan standard mancanegara menjadi tantangan tersendiri.

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut ;
“Apakah Tradisi Begibung sudah memenuhi unsur-unsur wisata gastronomi?”

LANDASAN TEORI

1. Pariwisata

Pariwisata menurut Spillane (1987 : 20) adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat yang lainnya bersifat sementara, dilakukan secara individu maupun kelompok, sebagai tindakan yang dilakukan untuk mencari penyeimbang ataupun keselarasan serta kebahagiaan dengan area hidup pada ukuran sosial, budaya serta ilmukebahagiaan dengan area hidup pada ukuran sosial, budaya serta ilmu.

Suatu perjalanan dianggap sebagai perjalanan wisata bila memenuhi empat persyaratan, yaitu: wajib mempunyai sifat yang sementara, wajib mempunyai sifat sukarela atau dalam kata lain tidak adanya keterpaksaan, tidak melakukan sebuah tindakan yang bersifat menciptakan gaji maupun bayaran, tujuan perjalanan itu dicoba untuk menikmati obyek serta memenuhi rasa ketertarikan terhadap sebuah tempat

wisata (Ridwan, 2020).

Undang-undang No. 10 Tahun 2009, menjelaskan pariwisata merupakan berbagai hal yang berkaitan dengan wisata, di dalamnya seperti usaha pada sebuah objek dan daya tarik wisata dan juga tindakan-tindakan yang berkaitan dengan upaya menyelenggarakan wisata, seperti sektor perdagangan, hotel, restoran dan kunjungan wisatawan. Pariwisata merupakan salah satu sarana yang baik dalam meningkatkan kondisi perekonomian masyarakat. Tidak bisa dipungkiri, jika perkembangan industri pariwisata di sektor ekonomi lebih pesat dibanding dengan sektor ekonomi yang lain. Banyaknya lapangan pekerjaan yang terbentuk dari adanya industri pariwisata seperti aktifitas pengadaan jasa akomodasi, rumah inap, layanan wisata, kedai makanan, hingga bisnis cinderamata (Diwangkara et al., 2020)

Kepariwisataan ialah sebuah usaha yang mempunyai nilai ekonomi dan termasuk sebuah tindakan yang bisa memberikan nilai tambahan pada sebuah produk maupun jasa yang nyata (*tangible produk*) dan tidak nyata (*intangible product*) (Sulastiyono, 2008).

Pada bukunya *Tourism Effect Planning and Management* (Mason, P. 2020) mendeskripsikan fasilitas dan akomodasi sebagai "untuk mengelola kesenangan" dengan cara yang sangat spesifik. Akomodasi, kebersihan, dan keramahtamahan akan berbentuk hal ini. Dengan penjelasan di atas maka amenities dipunyai sebuah tempat destinasi wisata misalnya seperti hotel, tempat makan, bar dan fasilitas olahraga dan maupun hal-hal lain yang disediakan untuk para pengunjung wisata.

2. Daya Tarik Wisata

Suharto, (2016:290) mengatakan bahwa fasilitas atau sarana wisata adalah elemen dalam suatu destinasi yang memungkinkan wisatawan tinggal untuk menikmati dan berpartisipasi dalam atraksi yang ditawarkan. Sarana atau fasilitas pariwisata merupakan bentuk pelayanan terhadap wisatawan untuk memenuhi segala kebutuhannya selama di daerah tujuan wisata. Atraksi, Amenitas, Akses, Aktivitas, Ancillary Service merupakan salah satu penunjang untuk wisatawan tinggal dan berpartisipasi didalamnya. Sarana atau fasilitas di atas merupakan sebuah bentuk pelayanan yang diberikan kepada wisatawan.

Rizkianto, (2018), menyatakan bahwa konsep daya tarik wisata agar dapat menarik minat kunjungan wisatawan untuk mengunjunginya, maka harus memenuhi enam syarat yaitu:

- 1) "*Something to see*" maksudnya, daya tarik wisata tersebut harus memiliki daya tarik khusus yang bisa dilihat oleh wisatawan.
- 2) "*Something to do*" maksudnya daya tarik wisata harus disediakan beberapa fasilitas rekreasi atau *amusements* dan tempat atau wahana yang bisa digunakan oleh wisatawan untuk beraktivitas.
- 3) "*Something to buy*" maksudnya daya tarik wisata tersebut harus tersedia barang-barang cinderamata (souvenir) seperti halnya kerajinan masyarakat setempat yang bisa dibeli wisatawan sebagai oleh-oleh.
- 4) "*Something to arrived*" maksudnya adalah bagaimana wisatawan dapat mencapai suatu daya tarik wisata tersebut yang di dalamnya termasuk aksesibilitas, transportasi dan estimasi waktu tiba di lokasi daya tarik wisata tersebut.
- 5) "*Something to stay*" maksudnya adalah bagaimana wisatawan akan tinggal

selama melakukan kunjungan ke daya tarik wisata tersebut.

- 6) “*Something to learn*” maksudnya adalah ada sesuatu pengalaman baru yang diperoleh wisatawan ketika berkunjung sehingga menambah wawasan pengetahuan wisatawan.

Pada umumnya daya tarik wisata suatu objek wisata berdasarkan atas :

- 1) Adanya sumber daya yang dapat menimbulkan rasa senang, indah, nyaman dan bersih
- 2) Adanya aksesibilitas yang tinggi untuk dapat mengunjunginya
- 3) Adanya ciri khusus atau spesifikasi yang bersifat langka
- 4) Adanya sarana dan prasarana penunjang untuk melayani para wisatawan yang hadir
- 5) Memiliki daya Tarik tinggi karena memiliki nilai khusus dalam bentuk atraksi kesenian, upacara-upacara adat, nilai luhur yang terkandung dalam suatu objek buah karya manusia masa lampau.

Desa Sedau adalah salah satu lokasi wisata yang terletak di Desa Sedau, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Di Desa Sedau ada beberapa atraksi wisata yang bisa dinikmati, seperti wisata naik perahu untuk menikmati area wisata, *camping ground* untuk wisatawan yang ingin menginap dan yang paling menarik yakni adanya paket Begibung yang bisa dinikmati oleh wisatawan.

Paket begibung yang disediakan oleh desa Sedau ini merupakan salah satu cara untuk melestarikan tradisi yang saat ini mulai jarang diketahui oleh kaum milenial. Tradisi Begibung memiliki nilai kebersamaan, menghargai, rasa bersyukur dan juga saling menghormati.

Paket begibung yang disediakan oleh pengelola desa Sedau bisa dinikmati setelah melakukan pemesanan selambat nya H-1 sebelum datang berkunjung, dengan kisaran harga 100.000 hingga 200.000 untuk dinikmati oleh 3-4 orang dan bahkan lebih.

3. Wisata Gastronomi

Dalam Bahasa Yunani kata “gastro” berasal dari kata “gatos” yang berarti perut dan “gnomos” yang berarti ilmu pengetahuan dan hukum. Dan *culinary* dimana kegiatan tersebut bersifat sebagai bentuk rekreasi atau hiburan (Sufaet al., 2020). Hal ini menjadikan wisata gastronomi memiliki peran yang penting tidak hanya karena makanan dan minuman yang dijadikan pusat pengalaman pariwisata. Namun juga karena konsep wisata gastronomi telah berkembang dengan merangkul praktik-praktik budaya dan termasuk di dalamnya terdapat pembelajaran dari nilai-nilai yang bersifat etis dan berkelanjutan dari sebuah wilayah, daratan, lautan, sejarah local, nilai-nilai dan warisan budaya (*The World Tourism Organization, 2017*).

Gastronomi adalah sebuah ilmu yang mengkaji mengenai hubungan antara budaya dan makanan, dimana keahlian memasak dan pengetahuan tentang berbagai persoalan dan hubungan budaya dengan makanan sebagai pusat atraksinya. Konsep gastronomi dapat terbentuk salah satunya berasal dari kebudayaan yang tercipta antara kegiatan pertanian dan mengarah pada hasil pola kebudayaan baru dalam bentuk warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan. Keterkaitan makanan dan pariwisata saat ini telah berkembang tidak hanya sebagai produk kebutuhan dasar oleh wisatawan,

akan tetapi juga sudah digunakan sebagai pembeda destinasi dengan menciptakan suasana diartikan sebagai sebuah negara atau sebuah tempat berasalnya suatu makanan disajikan maupun disiapkan (Guzel & Apaydin, 2016).

Wisata gastronomi lebih berorientasi pada perjalanan yang dilakukan selaku tujuan utama untuk menikmati makanan serta minuman saat mendatangi wilayah tujuan wisata. Wisata gastronomi juga merupakan pengetahuan baru untuk wisatawan penikmat kuliner outentik dari wilayah tujuan wisata yang di tuju, gastronomi tidak hanya mengenai perjalanan tetapi memiliki kontribusi dalam pelestarian budaya local (Turgarini, 2018).

Hubungan antar gastronomi dengan dunia pariwisata adalah, tempat yang baik untuk menyajikan suatu makanan namun juga bagaimana cara memberikan layanan yang baik dan sesuai dengan standard mancanegara. Gastronomi tidak hanya memaparkan mengenai piring besar yang berisi ayam maupun ikan yang disajikan dengan menarik melalui penataan di atas meja akan tetapi juga menjelaskan mengenai cara atau teknik untuk penyajian hidangan sebagai bentuk pemberian layanan kepada tamu yang akan menyantap hidangan tersebut. Iklim dan kebudayaannya dari daerah tujuan wisata gastronomi telah menjadi bidang yang mempengaruhi, karenanya gastronomi dalam aspek sosial di bermacam negara cocok dengan kearifan lokal wilayah masing-masing.

Turgarini (2018) menekankan ada 9 hal penting yang ada dalam gastronomi di antaranya adalah (1) kuliner dan cara bagaimana makanan maupun minuman itu dimasak, (2) filosofi, sejarah bagaimana makanan ataupun minuman itu ada, (3) bahan-bahan apa saja yang dipakai untuk membuat makanan ataupun minuman tersebut, (4) rasa dari makanan ataupun minuman tersebut, (5) waktu dan bagaimana makanan ataupun minuman tersebut disajikan, (6) pengetahuan literatur mengenai makanan ataupun minuman tersebut, (7) memberikan pengalaman yang indah pada saat makanan atau minuman tersebut dinikmati, (8) memberikan pengetahuan mengenai nutrisi yang ada pada makanan ataupun minuman tersebut dan, (9) menjelaskan mengenai unsur etnik dan etika pada saat makanan ataupun minuman tersebut dinikmati.



Gambar 1. Komponen Gastronomi

Sumber ; Turgarini, 2018

Gastronomi juga merupakan seni maupun ilmu yang mempelajari berbagai hal yang bersifat lintas suku, agama, rasa dan lainnya. ilmu ini juga mempelajari secara mendalam tentang makanan maupun minuman yang dipakai pada berbagai kondisi maupun situasi (Turgarini, 2018).

4. Aspek Wisata Gastronomi Dalam Pengembangan Pariwisata

Pengembangan daya tarik wisata gastronomi di Desa Sedau menggunakan sembilan komponen gastronomi dari Turgarini (2018) yang di antaranya adalah (1) kuliner dan cara bagaimana makanan maupun minuman itu dimasak, (2) filosofi, sejarah, (3) bahan-bahan apa saja yang dipakai untuk membuat makanan ataupun minuman, (4) rasa dari makanan ataupun minuman, (5) waktu dan bagaimana makanan ataupun minuman disajikan, (6) pengetahuan literatur mengenai makanan ataupun minuman, (7) memberikan pengalaman yang indah pada saat makanan atau minuman tersebut dinikmati, (8) memberikan pengetahuan mengenai nutrisi yang ada pada makanan ataupun minuman tersebut dan, (9) menjelaskan mengenai unsur etnik dan etika pada saat makanan ataupun minuman tersebut dinikmati.

METODE PENELITIAN

1. Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan teknik penelitian analisis kualitatif deskriptif. Penelitian tentang Tradisi Begibung dalam pengembangan wisata gastronomi di Desa Sedau kabupaten Lombok Barat. Dengan cara ini dapat melihat gejala-gejala terhadap subjek yang di amati kemudian dengan pengamatan ini hasil yang di peroleh akan diolah dan dijabarkan dalam bentuk laporan.

2. Teknik Pengumpulan Data

Langkah yang paling utama dalam penelitian adalah pengumpulan data, hal ini dikarenakan mendapatkan tujuan utama dari penelitian ini menjawab masalah. Dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi di lokasi.



Gambar 2. Teknik Pengumpulan Data

1) Observasi

Observasi dilakukan dengan mengunjungi Desa Sedau secara langsung dan juga mengambil beberapa foto sebagai bukti penelitian dan sebagai data primer penelitian.

Observasi di Desa Sedau dilakukan secara bertahap sesuai dengan kebutuhan penelitian.

2) Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila ingin mengetahui hal-hal yang lebih mendalam dari informan. Informan dalam penelitian ini ada 13 yaitu Pemerhati Budaya, Kepala Dinas Pariwisata Lombok Barat, Pakar Gastronomi, Ketua POKDARWIS Desa Sedau, Pemberdayaan Masyarakat Desa Sedau, Pekerja di Desa Sedau, dan beberapa wisatawan yang datang berkunjung.

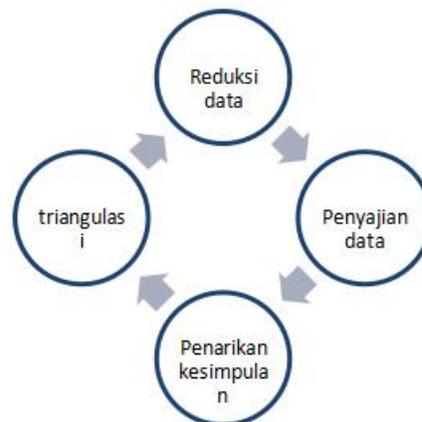
Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara mendalam dengan bertemu langsung kepada para informan.

3) Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Dokumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa dokumen pendukung dalam bentuk peta ataupun tabel. Dokumen lain yang digunakan adalah foto-foto penelitian yang berupa foto kondisi Desa Sedau dan foto pendukung lainnya.

3. Analisis Data

Analisis data yang dilakukan penulis yaitu reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan triangulasi.



Gambar 3. Analisis Data

1) Reduksi Data

Reduksi data ialah proses berfikir sensitif yang membutuhkan kecerdasan serta keluasan dan kedalaman pengetahuan yang tinggi. Untuk Peneliti yang masih baru, dalam melaksanakan reduksi data bisa mendiskusikan pada teman ataupun orang lain yang dipandang pakar. Lewat dialog itu, hingga pengetahuan Peneliti hendak berkembang, sehingga bisa mereduksi data informasi yang mempunyai nilai 39 penemuan serta pengembangan teori yang signifikan

(Sugiyono, 2014:93).

2) Penyajian Data

Penyajian data dalam penelitian kualitatif dalam sebuah teks naratif merupakan penyajian data yang paling sering digunakan untuk mempermudah dalam memahami yang telah terjadi dan dapat merencanakan kerja selanjutnya, berdasarkan masalah yang dipahami tersebut. Selain dalam bentuk teks naratif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart dan sejenisnya. Dalam pengolahan informasi ini, yang sangat selalu digunakan untuk menyajikan informasi dalam penelitian kualitatif adalah dengan bacaan yang bersifat naratif (Sugiyono, 2014:95).

3) Penarikan Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian kualitatif adalah menggambarkan temuan baru yang sebelumnya tidak pernah ditemukan. temuan ini bisa berbentuk deskripsi maupun gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang-remang ataupun hitam sehingga sesudah diteliti jadi jelas, bisa berbentuk ikatan kasual ataupun interaktif, hipotesis ataupun teori (Sugiyono, 2014:99).

4) Triangulasi

Diterapkan salah satu jenis triangulasi yaitu triangulasi sumber yang bertujuan untuk mengukur keakuratan dan kualitas data melalui beberapa sumber yang dilakukan dengan cara memeriksa data yang sudah didapatkan. Triangulasi sumber dilakukan dengan cara membandingkan berbagai sumber informasi yang menjadi objek penelitian (Lawrence, 2013).

Sumber diperoleh dari hasil wawancara yang dilakukan di desa Sedau, Kabupaten Lombok Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Komponen gastronomi dalam tradisi Begibung hanya memenuhi beberapa komponen dalam 9 komponen gastronomi yang ada hal ini di karenakan banyak nya kendala internal yang dimana pengelola masih kurang memahami tentang wisata gastronomi (Turgarini, 2018).

1. Memasak

Tradisi Begibung belum memenuhi komponen yang pertama dalam gastronomi yakni memasak/kuliner. Dalam tradisi begibung menyajikan masakan yang merupakan masakan khas atau tradisional dari Lombok yang biasa nya akan di sajikan saat acara “Begawe” atau lebih di kenal dengan hajat.



Gambar 4. Proses Memasak Dalam Begawe
Sumber ; Dokumentasi Penulis, 2023

Sebelum menyajikan masakan, proses masak memasak di lakukan secara bersama-sama yang nanti nya di pimpin oleh juru masak atau dalam bahasa sasak nya di kenal sebagai “Ran”. Ran ini berperan penting dalam proses memasak untuk sajian Dulang Begibung.

Menjadikan tradisi Begibung sebagai wisata gastronomi hal pertama yang perlu dilakukan adalah menerapkan proses memasak. Pada saat ini proses memasak hanya di lakukan secara tertutup oleh “Ran” yang terpilih. Ketika sudah memesan paket Begibung maka saat datang ke desa wisata “Dulang” sudah tersaji di tengah-tengah berugak / gazebo yang sudah di siapkan para wisatawan tidak akan tahu bagaimana proses memasak dari masakan yang tersaji dalam “Dulang”.



Gambar 5 Sajian Dulang
Sumber ; Dokumentasi Penulis, 2023

2. Filosofi Dan Sejarah Tradisi Begibung

Begibung bukan tradisi yang hanya bersifat *ceremonial* saja akan tetapi syarat akan makna filosofi yang terkandung di dalamnya. **Pertama** sebagai perwujudan kesetaraan dan keadilan. Menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan kaya dan miskin,

yang berpendidikan tinggi dan rendah, pejabat dan *amak kangkung* (masyarakat biasa), serta tidak ada istilah tamu yang spesial (VVIP). Semua di perlakukan sama dan melebur menjadi satu dalam wadah makan yang bernama nare atau nampan.

Kedua, menumbuhkan solidaritas dan persaudaraan. Dalam tradisi begibung yang egaliter, secara tidak langsung menumbuhkan rasa solidaritas dan persaudaraan yang tinggi. Dimana hal tersebut tercermin pada ekspresi yang sumringah, bahagia ketika begibung, dan secara alami muncul interaksi dan candaan di antara mereka. Sehingga bisa dikatakan secara tidak sadar pula interaksi-interaksi tersebut mempererat hati dan batin.

Ketiga, penyambung dan perekat tali silaturahmi. Melalui begibung orang-orang yang sudah lama tidak bertemu dan bertegur dengan teman, sahabat, dan keluarga karena kesibukan yang berbeda-beda dipertemukan lagi sehingga tidak jarang dari mereka juga ada perjanjian untuk bertemu kembali.

Keempat, menanamkan nilai sederhana dan rendah hati. Nilai tersebut terpatri melalui penyajiannya yang sederhana serta cara menyantapnya juga sederhana tidak menggunakan sendok dan tidak duduk di kursi. Jauh dari kesan mewah namun disitulah keistimewaan dari begibung ini. tidak mewah tapi ramah, tidak *glamour* tapi penuh humor.

Kelima, mempertahankan semangat gotong royong. Sisi lain yang menarik dari tradisi begibung ini adalah setelahnya. Ketika semua sudah selesai begibung maka masyarakat baik laki-laki maupun perempuan akan membantu si tuan rumah (*epen gawe*) untuk mengangkat dan membersihkan semua perabotan dan yang lainnya.

3. Bahan Baku

Bahan-bahan yang digunakan dalam sajian dulang diantaranya ;

1) Sayur Ares

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat sayur ares yaitu;

- 1 batang pisang Kepok (*Puntik Sabe*) yang masih muda
- Lombok rawit 10 buah
- Kencur ¼ jari
- Lombok merah 2 buah
- Kelapa 1 butir (untuk santan) 6 gls
- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 3 siung
- Terasi 1 sendok teh
- Laos 2 jari
- Kemiri 10 biji
- Jahe 1 jari
- Minyak kelapa 3 sendok makan
- Kunyit ½ jari
- Garam secukupnya Serai
- Daun salam
- Daun jeruk



Gambar 6 Bahan Sayur Ares

Sumber ; Dokumentasi Penulis, 2023

2) Ebatan dan Reraon

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat ebatan di antara nya ;

Bahan ebatan

- 250 gram nangka
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 5 tangkai kemangi, dipetiki
- 5 lonjor kacang panjang, dipotong 3 cm
- 3 sendok makan minyak untuk menumis
- 3 buah terong lalap, diiris tipis
- 2 buah pisang batu, direbus sampai matang dengan ½ sendok teh garam, cuci
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh gula pasir
- ¼ sendok teh merica bubuk
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai rawit merah
- 2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 1 cm kunyit, dibakar
- 1 cm kencur
- 1 sendok teh terasi
- ½ sendok teh ketumbar
- 1/8 sendok teh jintan

Bahan Reraon

Bumbu Halus Ebatan

- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah keriting
- 3 butir kemiri, disangrai
- 1 liter santan
- 1 ½ kg daging sapi potong kecil
- 8 cabe kering , rendam air panas
- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah keriting
- 3 butir kemiri, disangrai
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai rawit merah
- 2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 1 cm kunyit

4. Mencicipi

Cara mencicipi sajian pada tradisi begibung langsung menggunakan tangan, tidak

menggunakan piranti makan seperti sendok garpu. Menyajikan semua masakan dalam “Dulang” memiliki citarasa yang dominan pedas gurih. Sebagian besar masakan yang tersaji di olah dengan santan yang memberikan rasa gurih.



Gambar 7. Cara Mencicipi
 Sumber ; Dokumentasi Penulis 2023

5. Menghidangkan

Makanan yang tersaji dalam tradisi Begibung biasanya akan di temukan hanya pada saat acara Begawe saja. Makanan ini akan di sajikan sesaat setelah acara memasak bersama selesai. Penyajian makanan biasanya menggunakan nampan atau dalam bahasa sasak disebut “nare” yang kemudian dimakan secara bersama-sama.



Gambar 8. Dulang Begibung
 Sumber ; Dokumentasi Penulis, 2023

Tradisi begibung dilakukan dengan cara lesehan dan duduk bersama beralaskan tikar. Di desa wisata Sedau, tradisi Begibung dilakukan di atas berugak/gazebo karena pada saat kegiatan sedang hujan lebat. Melaksanakan tradisi begibung tidak membutuhkan banyak peralatan karena orang yang mengikuti tradisi ini cukup mengonsumsinya menggunakan tangan tanpa sendok maupun garpu. Peralatan yang diperlukan hanya nare/nampan yang menjadi wadah makanan.

6. Meneliti dan Menulis

Pengetahuan ini di wariskan secara turun-temurun dalam masyarakat terutama keluarga dengan melibatkan anak-anak dari remaja dalam setiap proses dari mulai persiapan sampai selesai. Berharap dengan demikian tradisi akan terus berjalan dari

generasi ke generasi.

Mengenai dokumen tertulis atau penelitian terkait tradisi Begibung, penulis memperoleh hasil bahwa ada kajian mengenai tradisi ini pada tahun 2019 yang ditulis oleh **Putu vanessa Ariyanita** dengan judul **Pengaruh Komodifikasi Tradisi Megibung Terhadap Kehidupan Masyarakat Pulau Lombok**. Selain tentang tradisi Begibung, penulis memperoleh juga kajian tentang sayur ares dan ebatan. **Sayur ares** dikaji oleh **Tri Agustin, dkk** dalam **Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares Tahun 2020**. **Ebatan** di bahas dalam buku yang di tulis oleh **Miftah Sanaji** dengan judul **Wisata Kuliner Masakan Khas Daerah Lombok** yang di terbitkan oleh PT. Gramedia Pustaka Utama di halaman 56. Dalam buku ini di bahas segala hal tentang ebatan termasuk bahan dan proses pembuatan ebatan.

Dalam penelitian ini penulis belum menemukan kajian terkait Reraon atau olahan daging khas Begawe yang di seratakan dalam hidangan ebatan.

7. Pengalaman Makan Yang Unik

Begibung adalah tradisi makan bersama suku Sasak Lombok Nusa Tenggara Barat. Begibung biasanya dilakukan pada acara syukuran atau begawe. Penyajian makan dalam begibung menggunakan nampan atau dalam bahasa Sasak disebut “nare”.

Di atas nare terdapat nasi dalam jumlah yang cukup banyak beserta dengan lauk pauk yang terdiri dari sayuran dan daging dengan bumbu khas sasak. Sajian aneka makanan dalam Begibung dikenal dengan istilah “Dulang”. Dulang diletakkan secara berjajar membentuk barisan dengan jumlah sebanyak tamu yang di undang. Dalam satu dulang biasanya dinikmati oleh 3 sampai 4 orang. Pengalaman unik ini dirasakan oleh wisatawan yang datang berkunjung, mereka terkejut dengan cara makan yang dilakukan pada tradisi Begibung ini, tidak sedikit yang memiliki kesan kuran *higinies* melihat bahwa semua makanan dicampur dengan tangan telanjang.

8. Pengetahuan Gizi

Aneka masakan dalam sajian tradisi Begibung tidak hanya memiliki citarasa yang enak dan khas. Selain itu sajian masakan memiliki nilai gizi yang bagus dan seimbang.

1) Sayur Ares

Mengonsumsi sayur ares secara teratur sesuai AKG (Angka Kecukupan Gizi) atau sesuai kebutuhan gizi per hari dari Kemenkes RI, bermanfaat untuk kesehatan seperti berikut ini :

- Menurunkan resiko terjadinya penyakit sistem *Kardiovaskular*, manfaat dari tinggi nya kandungan tembaga.
- Mencegah terjadinya *Hipertensi*, manfaat dari tingginya kandungan air, kalium, dan tembaga.
- Menurunkan kolesterol jahat (LDL) dan meningkatkan kolesterol baik (HDL) dalam darah, manfaat dari cukup tinggi nya serat.
- Menjaga kestabilan gula darah, manfaat dari tingginya kandungan serat dan seng
- Meningkatkan kesehatan jantung, manfaat dari tingginya kalium, tembaga dan seng, dan masih banyak manfaat dari sayur ares.

2) Ebatan dan Reraon

Ebatan

Ebatan mengandung beberapa khasiat, seperti halnya kacang panjang yang mengandung vitamin A, vitamin C, zat besi, folat dan kalium. Sedangkan kemangi memiliki khasiat untuk meningkatkan fungsi mata, menghasilkan kolagen dan membantu pertumbuhan tulang.

Reraon

Kandungan gizi pada Reraon termasuk tinggi dan cukup tinggi adalah kandungan energi, protein, kalsium, fosfor, besi, retinol, karoten total dan tiamina.

9. Etika dan Etiket

Pelaksanaan tradisi begibung ini biasanya hanya akan di temukan pada saat ada acara Begawe. Konsep begibung ini mengandung nilai kesetaraan, yakni dilakukan secara bersama-sama dengan suasana yang ramai mulai dari persiapan hingga selesai. Begibung menandakan bersama tanpa mengenal tingkatan atau strata sosial. Menurunkan yang merasa tinggi, menaikkan yang merasa rendah dan mempertemukan mereka di tengah-tengah.

KESIMPULAN

Tradisi begibung sudah memenuhi 9 komponen dari gastronomi. Sembilan komponen gastronomi yang dimaksud adalah (1) memasak, (2) filosofi dan sejarah Tradisi Begibung, (3) bahan baku, (4) mencicipi, (5) menghidangkan, (6) meneliti dan menulis, (7) pengalaman makan yang unik, (8) pengetahuan gizi, (9) etika dan etiket. Meski demikian ada komponen yang perlu ditingkatkan lagi, yakni komponen pengetahuan gizi. Masyarakat selaku pengelola hanya mengetahui manfaat dari masakan yang tersaji dalam *Dulang*, belum mengetahui secara detail kandungan gizi yang terdapat dalam aneka masakan yang disajikan.

DAFTAR REFERENSI

- Diwangkara, N. K., Sari, S. R., & Rukayah, R. S. (2020). Pengembangan Pariwisata Kawasan Baturraden. *Jurnal Arsitektur ARCADE*, 4(2), 120-128
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). *Gastronomy tourism: Motivations and destinations. Global issues and trends in tourism*, 394.
- Malson, P. (2020). *Tourism Impacts, Planning and Management*. Routledge
- Ridwan. (2020). *Ekonomi Dan Pariwisata*. Buku Ridwan Ekonomi Dan Pariwisata-Merge.Pdf
- Rizkiyanto, N., & Topowijono, T. (2018). Penerapan Konsep Community Based Tourism Dalam Pengelolaan Daya Tarik Wisata Berkelanjutan (Studi Pada Desa Wisata Bangun, Kecamatan Munjungan, Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(1), 20-26.
- Spillane J.J, 1987, *Pariwisata Indonesia Sejarah dan Prospeknya*, Yogyakarta, Kanisius, 150
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.
- Sugiyono, (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta

- Suharto. (2016). Studi Tentang Keamanan Dan Keselamatan Pengunjung Hubungannya Dengan Citra Destinasi (Studi Kasus Gembira Lokal Zoo). *Jurnal Media Wisata*, 14(1), 287-304.
- Sulastiyono, Al. (2008). *Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi : Teknik Dan Prosedur Divisi Kamar*. Alfabeta.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10.Tahun 2009. Tentang Kepariwisataaan <http://sedau.desa.id/>, diakses pada 3 Maret 2023
- https://jadesta.kemenparekraf.go.id/paket/nasi_begibung, diakses pada 3 Maret 2023