

# Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Identifikasi Potensi Kuliner Lokal di Desa Wisata Batu Kumbang, Kabupaten Lombok Barat

Oktomi Harja\*<sup>1</sup>, Ruwaida Fajriasanti<sup>2</sup>, Herry Rachmat Widjaja<sup>3</sup>, Anak Agung Putu Gede Puja Anggara<sup>4</sup>.

<sup>1,2,3</sup> Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

\*e-mail: [oktomi.harja@ppl.ac.id](mailto:oktomi.harja@ppl.ac.id)<sup>1</sup>, [ruwaida@ppl.ac.id](mailto:ruwaida@ppl.ac.id)<sup>2</sup>, [herry.rachmat@ppl.ac.id](mailto:herry.rachmat@ppl.ac.id)<sup>3</sup>, [aapgpa01@gmail.com](mailto:aapgpa01@gmail.com)<sup>4</sup>

## Riwayat Artikel

Diterima: 13 Januari 2013

Direvisi : 17 Mei 2023

Diterbitkan : 26 Juni 2023

**Kata kunci:** kuliner, pariwisata kuliner, desa wisata

## Abstrak

Pariwisata dan kuliner memiliki kaitan yang erat. Di desa wisata, pengembangan kuliner dan pariwisata kuliner berbasis potensi pangan lokal dapat memberikan keuntungan ekonomi bagi masyarakat sekaligus menyediakan pengalaman unik bagi wisatawan dan memperkuat citra desa wisata itu sendiri. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Desa Wisata Batu Kumbang, Kecamatan Lingsar, Lombok Barat, NTB dengan fokus utama pengembangan produk pariwisata kuliner. Identifikasi potensi kuliner dilakukan pada tahap awal PkM dengan tujuan untuk memperoleh basis data (baseline) bagi pembuatan inovasi produk kuliner dan perancangan kegiatan wisata kuliner di Desa Wisata Batu Kumbang. Pelibatan dan penguatan kapasitas masyarakat adalah bagian integral dalam tahap identifikasi ini, agar masyarakat memiliki pemahaman dan kemampuan untuk mengenali dan mendokumentasikan keragaman dan nilai keunikan potensi kuliner setempat. Penguatan kapasitas masyarakat dalam mengidentifikasi potensi kuliner lokal diupayakan melalui metode sosialisasi, workshop, dan focus group discussion (FGD). Dari proses ini, masyarakat telah berhasil mengidentifikasi sebanyak 24 jenis bahan pangan lokal dan 17 jenis kuliner lokal. Masyarakat memahami pentingnya identifikasi dan dokumentasi keragaman kuliner lokal, serta mampu merumuskan tema kuliner lokal unggulan yang dapat memperkuat citra Batu Kumbang sebagai sebuah desa wisata.

## 1. PENDAHULUAN

Kuliner dan pariwisata adalah dua hal yang tidak terpisahkan. Sebagai kebutuhan dasar manusia, keberadaan kuliner sangat penting dalam penyediaan layanan makanan dan minuman di destinasi pariwisata (Abbas & Jumriani, 2020; Nursal et.al., 2019; Suteja & Wahyuningsih, 2019). Laporan UNWTO tahun 2017 menunjukkan adanya peningkatan jumlah pendapatan sektor pariwisata pada bidang kuliner lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh

(Suteja & Wahyuningsih, 2019). Hal ini juga menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu elemen khas yang sangat penting dari destinasi pariwisata (Matthew, 2017).

Seiring waktu, kuliner berkembang tidak sekadar untuk memenuhi kebutuhan biologis wisatawan. Kuliner juga berkembang sebagai sebuah daya tarik wisata, di mana kuliner lokal menjadi salah satu motivasi kunjungan wisatawan ke suatu daerah (Abbas & Jumriani, 2020; Setiawan et al., 2020; Wijayanti, 2020). Mencicipi makanan

dan minuman khas yang tersedia di suatu destinasi pariwisata untuk hiburan telah menjadi aktivitas yang lumrah dalam berwisata (Setiawan et al., 2020). Dengan demikian, terdapat satu perbedaan jelas di antara 'kuliner' dan 'pariwisata kuliner'; yaitu bahwa 'kuliner' merujuk kepada makanan dan minuman, sedangkan 'pariwisata kuliner' adalah aktivitas untuk menikmati makanan dan minuman (Suteja & Wahyuningsih, 2019; Wijaya, 2019). Pariwisata kuliner pun berkembang menjadi sektor yang lebih kompleks, di mana wisatawan dapat terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan memproduksi, mengonsumsi, bahkan mendapatkan edukasi mengenai makna makanan dan minuman yang terdapat di destinasi pariwisata.

Pengembangan destinasi pariwisata, baik di perkotaan maupun pedesaan, faktanya tidak terpisahkan dari pemanfaatan makanan tradisional sebagai simbol budaya yang unik bagi wisatawan (Setiawan et.al., 2020; Ariani et.al., 2022). Oleh karena itu, pengembangan kuliner dan pariwisata kuliner juga banyak didorong di desa wisata untuk menarik kedatangan wisatawan. Di samping itu, pengembangan produk kuliner dapat memberikan banyak manfaat bagi desa wisata. Selain menjadi bagian dari layanan *homestay* dan paket wisata desa, pengembangan kuliner dapat berdampak kepada penguatan kelompok-kelompok usaha kecil dan menengah, pemberdayaan perempuan, bahkan berkembang sebagai salah satu lini bisnis desa wisata yang menjanjikan pengalaman unik bagi wisatawan (Ira & Muhammad, 2020).

Penting menjadi catatan bahwa wilayah pedesaan pada umumnya memiliki kelebihan dari segi kelimpahan hasil bumi dan sektor budidaya (pertanian, perkebunan, peternakan) sebagai sektor ekonomi utama. Hal ini menjadi modal dasar dalam

mengembangkan berbagai kegiatan wisata yang berkaitan dengan kuliner. Pengembangan pariwisata kuliner dengan memanfaatkan bahan pangan lokal diyakini mampu memberikan nilai tambah terhadap kegiatan wisata kuliner itu sendiri sekaligus menyediakan keuntungan ekonomi langsung bagi masyarakat setempat (Margi, 2013). Nilai tambah yang dimaksud berkaitan erat dengan bagaimana sebuah pengalaman kuliner berperan besar dalam menciptakan persepsi multi-sensoris yang melibatkan semua panca indera wisatawan, yang membentuk kesan mendalam bagi wisatawan. Dalam hal ini, kuliner lokal memiliki kontribusi besar bagi pembentukan citra destinasi pariwisata, terutama melalui sensasi-sensasi rasa dan aroma yang ditimbulkannya (Xiong et. al., 2015).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini fokus kepada pengembangan produk pariwisata kuliner di Desa Wisata Batu Kumbang yang terletak di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Batu Kumbang ditetapkan sebagai salah satu dari 60 desa wisata di Lombok Barat melalui Surat Keputusan (SK) Bupati Lombok Barat Nomor 188.45/226/DISPAR/2022 dengan corak pengembangan desa wisata berbasis budaya. Berdasarkan informasi pada situs Jadesta, Desa Batu Kumbang masih termasuk kategori desa wisata rintisan ([https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/batu\\_kumbang](https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/batu_kumbang)). Hasil survei pendahuluan mengindikasikan bahwa beberapa permasalahan pengembangan pariwisata di Batu Kumbang terkait erat dengan masih lemahnya citra serta kelembagaan pengelolaan produk pariwisata desa.

Dari beragam potensi daya tarik wisata yang dimiliki oleh Batu Kumbang, pengembangan potensi kuliner dinilai dapat berkontribusi secara signifikan terhadap

penguatan citra Batu Kumbang sebagai daerah tujuan pariwisata. Potensi kuliner yang dimaksud adalah potensi yang berbasis pada hasil-hasil dan aktivitas budidaya perikanan dan perkebunan Batu Kumbang. Jauh sebelum dikembangkan sebagai desa wisata, Batu Kumbang telah dikenal sebagai sentra pembibitan ikan air tawar terbesar di Pulau Lombok dengan ikan lele sebagai komoditas utamanya.

Pengembangan produk pariwisata kuliner yang berbasis pada keragaman pangan lokal serta aktivitas masyarakat dalam budidaya pangan dan mengolah hidangan lokal diharapkan mampu mendorong pembentukan citra Batu Kumbang sebagai desa wisata mina dan 'Desa Lele'. Dengan fokus kepada pengembangan produk pariwisata kuliner—bukan sebatas produk kuliner—, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi produk kuliner baru serta kegiatan wisata alternatif yang mampu memperkaya kesan dan pengalaman sensori pengunjung.

Artikel ini menggarisbawahi upaya penguatan kapasitas masyarakat dalam mengidentifikasi potensi kuliner lokal di Desa Wisata Batu Kumbang. Identifikasi dilakukan sebagai tahap awal pelaksanaan PkM untuk memperoleh basis data (*baseline*) bagi pembuatan inovasi produk kuliner dan perancangan kegiatan wisata kuliner di Desa Wisata Batu Kumbang. Untuk itu, identifikasi difokuskan kepada penggalan data tentang jenis-jenis bahan pangan dan kuliner lokal serta penentuan tema kuliner utama yang dapat memberikan pengalaman unik bagi wisatawan sekaligus mewakili citra Desa Wisata Batu Kumbang. Pelibatan dan penguatan kapasitas masyarakat dalam tahap ini adalah hal krusial yang penting dilakukan agar masyarakat memiliki pemahaman dan kemampuan untuk mengenali dan mendokumentasikan

keragaman dan nilai keunikan potensi kulinernya sendiri.

## 2. METODE

Kegiatan identifikasi dilaksanakan di Dusun Pondok Buak, Desa Batu Kumbang, selama periode April-Juni 2023. Pendekatan kualitatif dipilih dalam pelaksanaan identifikasi untuk memperoleh data-data yang dibutuhkan dan luaran yang telah ditetapkan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah sosialisasi, *workshop*, dan diskusi kelompok terfokus (*focus group discussion/FGD*). Secara keseluruhan, metode kegiatan identifikasi ini dirancang agar masyarakat mampu memahami pentingnya mengembangkan inventarisasi data sebagai dasar mengenali keunggulan dan keunikan kuliner mereka, serta mampu melakukan identifikasi dan menyusun data-data potensi secara mandiri. Tingkat keberhasilan kegiatan dapat diamati dan dideskripsikan secara kualitatif, dengan indikator-indikator:

- (a) pemahaman masyarakat tentang pentingnya identifikasi potensi kuliner;
- (b) kemampuan masyarakat menerapkan langkah-langkah dan instrumen identifikasi secara mandiri;
- (c) kemampuan masyarakat mengidentifikasi keunikan dan keunggulan kuliner lokal.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan identifikasi dalam rangka pengembangan produk pariwisata kuliner di Desa Wisata Batu Kumbang dibagi menjadi tiga tahapan sesuatu metode yang diterapkan, yaitu sosialisasi, *workshop*, dan FGD.

### 3.1. Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan pada 16 April 2023. Sosialisasi dihadiri oleh 20 orang

peserta yang terdiri dari perwakilan masyarakat 8 dusun di Batu Kumbang dan unsur-unsur BUMDES, Pokdarwis, Karang Taruna, serta LPM. Tim pelaksana PkM memberikan paparan materi singkat agar seluruh peserta memiliki kesamaan persepsi tentang tujuan, sasaran, metode, dan luaran kegiatan pengabdian. Selain itu, sosialisasi ini penting dilakukan untuk menanamkan komitmen peserta terhadap seluruh rangkaian kegiatan PkM.

Dari sosialisasi yang diberikan, peserta tampak sangat antusias menyambut program PkM yang akan dilakukan di Desa Wisata Batu Kumbang. Tim pelaksana PkM berhasil mengkonfirmasi bahwa fokus, tujuan, sasaran, serta luaran PkM telah sesuai dengan harapan dan kebutuhan masyarakat Batu Kumbang. Peserta juga menyatakan kesediaan dan komitmen mereka untuk terus berpartisipasi secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan PkM. Tidak hanya itu, peserta menyepakati pentingnya koordinasi yang kuat dalam pengembangan produk pariwisata kuliner, sehingga kemudian bersama-sama menunjuk Bapak Munazi (Ketua BUMDES) dan Ibu Diana sebagai koordinator dan wakil koordinator kelompok kerja kuliner Desa Wisata Batu Kumbang.



Gambar 1. Sosialisasi

### 3.2. *Workshop*

*Workshop* diselenggarakan pada hari yang sama dengan sosialisasi. Tujuan utama *workshop* adalah untuk melatih peserta agar mampu mengidentifikasi potensi kuliner di desa mereka secara mandiri. Pertama-tama, tim pelaksana PkM memberikan materi tentang pangan lokal dan pariwisata. Kemudian, tim membagikan instrumen identifikasi dan menjelaskan cara pengisiannya kepada peserta. Peserta selanjutnya bekerja secara berkelompok mendiskusikan jenis-jenis bahan pangan dan kuliner lokal yang terdapat di Desa Wisata Batu Kumbang. Tim pelaksana berperan sebagai fasilitator yang mendampingi setiap kelompok, mengarahkan jalannya diskusi, dan memberikan petunjuk pengisian formulir identifikasi.

*Workshop* yang berlangsung hanya satu hari tidak terlalu efisien untuk menggali seluruh potensi kuliner di Batu Kumbang. Oleh karena itu, identifikasi tidak berhenti pada kegiatan *workshop*. Setelah *workshop*, peserta di bawah koordinasi kelompok kerja kuliner (Bapak Munazi) melanjutkan identifikasi secara mandiri hingga akhir Mei 2023. Hal ini dapat dilakukan karena peserta telah mendapatkan cukup pembekalan selama *workshop* sehingga mampu mempraktikkan langkah-langkah dan instrumen identifikasi yang disampaikan oleh tim pelaksana PkM.

Dari hasil identifikasi ini, peserta berhasil mendata sebanyak 24 jenis bahan pangan lokal dan 17 jenis kuliner lokal. Bahan-bahan pangan lokal yang berhasil diidentifikasi oleh peserta meliputi 4 jenis sumber protein hewani, 2 jenis protein nabati, 3 jenis karbohidrat, 2 jenis kacang-kacangan, 5 jenis buah-buahan, dan 7 jenis sayur-sayuran. Hampir semua bahan pangan tersebut dapat diperoleh dari kebun dan kolam masyarakat. Sedangkan kuliner lokal

yang berhasil diidentifikasi sebagian besar terdiri dari makanan sehari-hari, tetapi ada juga makanan *begawe* yang bersumber dari tradisi Roah Adat dan Maulid Nabi (lihat Tabel 1).

Tabel 1.

Hasil Identifikasi Bahan Pangan Lokal dan Kuliner Lokal Desa Wisata Batu Kumbang

Kategori	Contoh Jenis
<b>Bahan Pangan Lokal</b>	
Protein Hewani	Lele, nila, ayam, siput
Protein Nabati	Tahu, tempe
Karbohidrat	Beras, singkong, ubi jalar, ketan
Kacang-kacangan	<i>Komak, lebui</i>
Buah-buahan	Pepaya, sirsak, manggis, durian, mangga
Sayuran	Kelor, daun belimbing, <i>ares</i> , daun singkong, pakis, bayam
<b>Olahan Kuliner Lokal</b>	
Hidangan sehari-hari	Gulai lele, pepes lele, lele pelalah, lele plecingan, lele bakar madu, bakso lele, abon lele, sayur kelor, ebatan, plecing kangkung
Hidangan <i>begawe</i>	<i>Ares, aik kalas, nasi rasul</i>
Jajanan	<i>Tuk lindri</i>

Sumber: Hasil PkM (2023)

### 3.3. Focus Group Discussion

FGD dilakukan pada 4 Juni 2023 untuk menentukan dan menyepakati tema menu kuliner lokal yang akan dikembangkan sebagai kuliner unggulan Desa Wisata Batu Kumbang. Peserta FGD berjumlah 10 orang dipilih dari unsur-unsur kunci yang meliputi BUMDES, kelompok kuliner, Pokdarwis, LPM,

dan Karang Taruna. Peserta dan tim pelaksana PkM menggunakan data hasil identifikasi potensi kuliner sebelumnya sebagai *baseline* diskusi. Dalam diskusi ini, peserta mengidentifikasi beberapa poin penting sebagai berikut:

- lele merupakan jenis bahan pangan lokal yang paling berlimpah di Desa Batu Kumbang;
- lele dapat dikreasikan menjadi berbagai bentuk hidangan kering maupun basah yang khas dan tidak ditemukan di tempat selain Batu Kumbang;
- aktivitas budidaya perikanan air tawar (terutama lele) meliputi pemijahan, pembibitan, pemberian pakan, hingga memancing dan mengolah ikan memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata dengan nilai pengalaman yang unik bagi pengunjung Desa Wisata Batu Kumbang.

Berdasarkan ketiga poin di atas, peserta sepakat memilih kuliner olahan lele sebagai tema kuliner unggulan khas Desa Wisata Batu Kumbang.



Gambar 2. *Workshop* Identifikasi Potensi



Gambar 3. FGD

#### 4. KESIMPULAN

Identifikasi potensi kuliner merupakan salah satu tahapan kegiatan PkM di Desa Wisata Batu Kumbang dalam rangka mengembangkan produk pariwisata kuliner Desa Wisata Batu Kumbang. Dari tiga tahapan identifikasi yaitu sosialisasi, *workshop*, dan FGD, kegiatan identifikasi telah mampu mencapai hasil yang diharapkan. Masyarakat telah memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya melakukan identifikasi potensi sebagai landasan dalam mengembangkan produk kuliner dan pariwisata kuliner yang berkualitas di desa mereka. Masyarakat juga mampu menguasai dan menerapkan langkah-langkah dan instrumen untuk mengidentifikasi potensi kuliner lokal. Terakhir, dari data yang disusun secara mandiri, masyarakat mampu mengidentifikasi jenis kuliner lokal unggulan yang mewakili citra Desa Batu Kumbang.

Kegiatan PkM di Desa Wisata Batu Kumbang masih terus berlanjut. Oleh karena itu, apa yang telah dihasilkan oleh masyarakat pada tahap identifikasi ini menjadi modal yang penting untuk pelaksanaan tahapan-tahapan PkM berikutnya. Dengan keberhasilan masyarakat dalam mengidentifikasi potensi kuliner lokalnya, pengembangan produk kuliner dan pariwisata kuliner yang akan diupayakan pada tahap-tahap berikutnya akan menjadi lebih terarah dan berkesinambungan. Pelibatan unsur-unsur kunci masyarakat dan komunikasi intensif dengan masyarakat merupakan faktor pendukung keberhasilan kegiatan PkM di Desa Wisata Batu Kumbang sejauh ini, dan akan terus dilanjutkan di tahapan-tahapan berikutnya.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian

kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Lombok yang telah memberi dukungan finansial untuk kegiatan pengabdian ini. Penulis juga berterima kasih kepada Pemerintah Desa, BUMDES Ijo Tandur, dan Pokdarwis Jebak Wisata Desa Batu Kumbang atas kerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E.W. & Jumriani. (2020). Culinary Identification in the Banua Anyar Culinary Tourism Area; a Contribution for Tourism in Banjarmasin City. *The Innovation of Social Studies Journal*, 2 (1), 33-40. <https://doi.org/10.20527/iis.v2i1.2309>
- Ariani, R.P., Ekayani, I.A.P.H, Suriani, N.M., Kusyanda, M.R.P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 19(1). <https://doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v19i1.41207>
- Ira, W. S., & Muhamad, M. (2020). Partisipasi masyarakat pada penerapan pembangunan pariwisata berkelanjutan (studi kasus desa wisata pujon kidul, kabupaten malang). *Jurnal Pariwisata Terapan*, 3(2), 124-135. <https://doi.org/10.22146/jpt.43802>.
- Jejaring Desa Wisata (Jadesta) (2023). *Desa Wisata Batu Kumbang*. [https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/batu\\_kumbang](https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/batu_kumbang). Diakses 21 Februari 2023.
- Margi, I. K. (2013). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(2).
- Matthew, J. S. (2017). Elements Of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences. *J. Travel Res.*
- Nursal, M.F., Fikri, A.W.N., Istianingsih, Hidayat, W.W., Bukhari, E., Untari, D.T. (2019). The Business Strategy of "Laksa" Culinary Tourism in Tangerang,

- Indonesia. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(5), 1-9.
- Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, U., & Bustan, J. (2020). Model daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner. *INOVASI*, 16(1), 120-126.  
<https://doi.org/10.30872/jinv.v16i1.6230>
- Suteja, I.W. & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 14(2), 2035-2042.  
<https://doi.org/10.33758/mbi.v14i2.300>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9.  
<https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74-82.  
<https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>
- Xiong, J., Hashim, N. H., & Murphy, J. (2015). Multisensory image as a component of destination image. *Tourism Management Perspectives*, 14(34-41).  
Doi:10.1016/j.tmp.2015.03.001