



## **KULINER LOKAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

\*Rizal Kurniansah<sup>1</sup>, Siti Hamdiah Rojabi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Pariwisata, Universitas Mataram, 83115, Indonesia

\*E-mail Korespondensi: rizalkurniansah@unram.ac.id

---

### **ABSTRAK**

Tujuan dalam penyusunan artikel yaitu menganalisis potensi daya tarik wisata kuliner di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Kajian ini merupakan kajian awal dengan jenis penelitian kualitatif, metode pengumpulan data yang gunakan yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka, sedangkan untuk analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil kajian yang dilakukan, adapun potensi kuliner lokal dari tiga suku di NTB yaitu Sasak, Samawa, dan Mbojo yang dapat digunakan sebagai daya tarik wisata antara lain Singang, Sayur Ares, Sate Bulayak, Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, Sepat, Uta Palumara Londe, Mangge Mada, Nasi Balap Puyung, Ayam Rarang, Sate Pencok, Doco Fo'o, dan aneka jajanan seperti Jaje Ore, Kue Bantal, Kue Keciput, Kelepon Kecerit, Kue Tarek, dan Kue Keong. Berdasarkan potensi tersebut, diharapkan keterlibatan dari unsur pemerintah maupun pihak terkait dalam mempromosikan potensi kuliner yang dimiliki agar dapat diketahui oleh banyak orang dan mampu menarik banyak wisatawan untuk berkunjung.

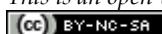
**Kata Kunci:** Kuliner Tradisional; Nusa Tenggara Barat; Daya Tarik Wisata

### **ABSTRACT**

*The purpose of preparing the article is to analyze the potential of culinary tourism attractions in NTB Province. This study is an initial study with a qualitative research type, data collection methods used are observation, interviews, documentation, and literature study, while data analysis used qualitative descriptive analysis. Based on the results of the study, there are local culinary potentials from 3 tribes in NTB namely Sasak, Samawa, and Mbojo which can be used as a tourist attraction including Singang, Sayur Ares, Satay Bulayak, Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, Sepat, Uta Palumara Londe, Mangge Mada, Nasi Balap Puyung, Ayam Rarang, Sate Pencok, Doco Fo'o and various snacks such as Jaje Ore, Kue Bantal, Kue Keciput, Kelepon Kecerit, Kue Tarek, and Kue Keong. Based on this potential, it is hoped that the involvement of government elements and related parties in promoting the culinary potential that is owned so that it can be known by many people and attract many tourists to visit.*

**Keywords:** Traditional Culinary; West Nusa Tenggara; Tourism Attraction

*This is an open-access article under the CC-BY-SA license.*



### **PENDAHULUAN**

Kuliner lokal sebagai daya tarik wisata adalah salah satu aspek penting dalam industri pariwisata. Seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan tren wisatawan, makanan dan minuman telah menjadi elemen kunci yang memengaruhi keputusan seseorang untuk

mengunjungi suatu destinasi. Latar belakang kuliner lokal sebagai daya tarik wisata melibatkan sejarah panjang dan perkembangan yang sangat beragam, serta memberikan dampak positif terhadap perkembangan perekonomian dan budaya suatu wilayah.

Sejarah kuliner sebagai daya tarik wisata dapat ditelusuri jauh ke masa lalu. Ketika orang-orang berpergian, mereka selalu mencari cara untuk mencicipi hidangan dan makanan lokal. Ini sering kali terkait dengan perdagangan dan pertukaran budaya antar bangsa. Salah satu contoh yang mencolok adalah Jalur Sutra, sebuah sistem perdagangan kuno yang menghubungkan Timur Tengah, Asia Tengah, dan Tiongkok. Melalui jalur ini, rempah-rempah, makanan, dan resep-resep kuliner berpindah tangan dari satu wilayah ke wilayah lain, menciptakan hubungan budaya yang kaya dan menarik wisatawan dari seluruh dunia.

Kuliner adalah salah satu cara terbaik untuk memahami budaya suatu wilayah. Makanan dan minuman lokal mencerminkan sejarah, nilai, dan tradisi suatu komunitas. Misalnya, pasta dan pizza adalah makanan khas Italia yang terkenal di seluruh dunia, sementara sushi adalah hidangan ikonik dari Jepang. Ketika wisatawan mencicipi hidangan-hidangan ini, mereka tidak hanya mengeksplorasi rasa yang unik, tetapi juga merasakan bagian dari budaya yang berbeda. Ini dapat menciptakan pengalaman yang mendalam dan memuaskan bagi para pelancong. Selain itu, kuliner juga dapat menjadi alat untuk mempromosikan identitas lokal dan keberlanjutan. Banyak destinasi wisata mengedepankan makanan organik, makanan lokal, dan metode pertanian yang ramah lingkungan untuk mendukung budaya lokal dan mengurangi dampak lingkungan. Hal ini memungkinkan wisatawan untuk terlibat dalam upaya pelestarian lingkungan sambil menikmati makanan yang lezat.

Berkembangnya kuliner sebagai suatu daya tarik wisata tentu memberikan memiliki dampak ekonomi yang signifikan dalam sektor pariwisata. Restoran, kafe, pasar makanan, dan industri makanan lainnya menciptakan lapangan kerja dan peluang usaha lokal. Selain itu, kuliner juga dapat menjadi faktor penentu dalam memperpanjang durasi kunjungan wisatawan. Bergamnya daya tarik wisata seperti keberadaan makanan khas suatu destinasi cenderung membuat wistawan akan tinggal lebih lama untuk mencicipi lebih banyak hidangan dan mengeksplorasi lebih banyak tempat makan (Prakosa, 2018; Susanti, 2016; Syahadat, 2005).

Tren kuliner terus berkembang dan berubah seiring waktu. Beberapa tren yang saat ini mempengaruhi daya tarik wisata kuliner melibatkan kecenderungan untuk makanan sehat, berkelanjutan, dan lokal. Wisatawan semakin sadar akan asal-usul makanan mereka dan dampaknya terhadap lingkungan. Ini telah mendorong pertumbuhan pasar makanan organik, restoran berkelanjutan, dan penggunaan bahan-bahan lokal di seluruh dunia. Selain itu, media sosial juga memiliki peran besar dalam mempromosikan kuliner sebagai daya tarik wisata. Foto makanan yang indah dan ulasan restoran yang populer di *platform* seperti Instagram dan Yelp dapat memengaruhi pilihan wisatawan. Orang-orang sekarang sering kali merencanakan perjalanan mereka berdasarkan tempat makan yang ingin mereka kunjungi.

Beberapa destinasi telah berhasil membangun reputasi mereka sebagai tempat tujuan kuliner yang terkenal. Contoh yang paling mencolok adalah Kota New Orleans, yang terkenal dengan masakan Cajun dan Creole-nya. Gumbo, jambalaya, dan beignets adalah hidangan ikonik yang telah menarik wisatawan dari seluruh dunia. Selain itu, festival makanan seperti Jazz & Heritage Festival di New Orleans telah menjadi daya tarik utama bagi wisatawan kuliner. Kota seperti Barcelona di Spanyol juga dikenal karena warisan kuliner mereka yang kaya. Tapas, paella, dan churros adalah beberapa makanan yang menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mengunjungi Barcelona. Pusat pasar seperti Mercat de Sant Josep de la Boqueria, (Zamfira, 2007) juga menawarkan pengalaman kuliner yang luar biasa dengan berbagai makanan segar dan hidangan khas. Di Indonesia sendiri memiliki banyak jenis kuliner

yang melegenda bahkan sudah dikenal diberbagai negara dunia, seperti nasi goreng, nasi padang, sate, rendang, dan lain sebagainya. Beragamnya kuliner tersebut tersebar diberbagai daerah salah satunya di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB).

NTB menjadi provinsi yang memiliki banyak potensi wisata seperti alam, budaya dan kulinernya. Potensi tersebut tersebar diberbagai daerah di NTB, dan yang menjadi salah satu potensi daya tarik wisata yang menjanjikan yaitu potensi wisata kulinernya. Untuk itu, tujuan dalam penyusunan artikel yaitu menganalisis potensi daya tarik wisata kuliner di Provinsi NTB. Kajian ini merupakan kajian awal yang kedepannya nanti akan ada kajian lainnya yang mengangkat topik terkait kuliner di NTB sehingga diharapkan dari kajian-kajian tersebut dapat meningkatkan nilai daya tarik kuliner di NTB sehingga dapat menjadi salah satu potensi unggulan yang menarik para wisatawan untuk dapat berkunjung.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu penelitian kualitatif, pendekatan penelitian yang digunakan untuk memahami fenomena kompleks, konteks, dan pengalaman manusia secara mendalam. Metode penelitian kualitatif mengumpulkan dan menganalisis data non-angka, seperti teks, gambar, suara, atau rekaman video, untuk menghasilkan pemahaman yang lebih dalam tentang topik yang diteliti.

Dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap yang dimulai dengan merumuskan pertanyaan penelitian atau tujuan yang jelas. Pertanyaan-pertanyaan ini harus bersifat deskriptif, eksploratif, atau interpretatif sesuai dengan karakteristik penelitian kualitatif. Adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk menganalisis potensi wisata kuliner di NTB. Selanjutnya, sampel penelitian yang dipilih dalam penelitian ini yaitu peserta yang relevan dengan topik yang diteliti, pengambilan sampel bersifat purposive, artinya peserta dipilih berdasarkan karakteristik yang relevan dengan penelitian. Adapun sampel dalam penelitian ini antara lain akademisi dan pengelola kuliner di NTB.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi wawancara dengan informan penting, melakukan observasi langsung ke lokasi-lokasi penelitian, dan studi Pustaka dari berbagai jenis literatur seperti buku, jurnal, dan media cetak lainnya. Sedangkan untuk metode analisis daya yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis data deskriptif kualitatif. Memastikan validitas dan reliabilitas data melalui triangulasi data yaitu menggunakan beberapa metode atau sumber data yang berbeda untuk mengonfirmasi temuan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Sejarah dan Pengaruh Budaya

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki 2 pulau besar yaitu Lombok dan Sumbawa dan memiliki 10 Kabupaten/Kota yang tersebar di kedua pulau tersebut. Wilayah NTB telah lama menjadi tempat pertemuan budaya dan perdagangan di Asia Tenggara. Sejarah panjang daerah ini mencerminkan pengaruh budaya yang beragam dari berbagai peradaban yang tumbuh dan berinteraksi di wilayah ini. Sejak zaman kuno, NTB menjadi bagian dari jalur perdagangan maritim yang menghubungkan Asia Tenggara, Tiongkok, Arab, dan India, (Hartati, 2017; Rustam et al., 2020). Sebagai hasilnya, berbagai bahan makanan, rempah-rempah, dan teknik masak dibawa ke NTB. Salah satu pengaruh budaya yang paling mencolok dalam kuliner NTB adalah Islam, yaitu agama mayoritas di provinsi ini dan memengaruhi pola makan masyarakat setempat. Prinsip makanan halal adalah aspek penting dalam kuliner NTB, sehingga banyak hidangan disiapkan sesuai dengan prinsip-prinsip agama setempat. Selain pengaruh Islam, NTB memiliki pengaruh budaya Hindu dari Bali, terutama di Lombok. Ini tercermin dalam penggunaan rempah-rempah dalam pengolahan makanan tradisional Lombok, penggunaan bumbu dan bahan makanan yang dipengaruhi oleh budaya Bali (Speirs,

2023; Sukenti et al., 2016). Pengaruh budaya lainnya datang dari Tiongkok dan Arab melalui perdagangan, (Wijaya, 2019). Bumbu-bumbu seperti jahe, cabai, dan bawang merah menjadi bagian penting dari masakan NTB, menciptakan hidangan-hidangan yang kaya rasa dan beraroma.

### **3.2 Bahan Makanan Lokal**

Salah satu aspek penting dalam kuliner NTB adalah pemanfaatan sumber daya alam lokal. Pulau-pulau ini memiliki berbagai bahan makanan yang melimpah, termasuk pisang kapok muda, terong, daun kelor, kangkong, ayam, dan lain sebagainya. Bahan-bahan ini menjadi dasar untuk berbagai hidangan. Daging sapi dan ayam juga digunakan secara luas dalam masakan NTB, terutama dalam hidangan-hidangan seperti Ayam Taliwang dan Sate Bulayak. Kelapa adalah salah satu bahan pokok yang sangat penting dalam kuliner NTB. Selain airnya yang menyegarkan, daging kelapa dan santan sering digunakan dalam hidangan-hidangan seperti rendang sapi, gulai ayam, dan hidangan manis seperti klepon. Ubi jalar dan sayuran seperti kangkung, bayam, dan terong juga menjadi komponen penting dalam hidangan NTB. Misalnya, Plecing Kangkung, yaitu hidangan sayuran yang terdiri dari kangkung yang direbus dan disajikan dengan sambal pedas yang khas Lombok.

### **3.3 Tradisi Memasak dan Penghidangan**

Tradisi memasak di NTB sering kali melibatkan teknik yang unik. Misalnya, Sate Bulayak adalah hidangan yang unik karena daging sapi atau ayamnya dipanggang di atas bara api yang terbuat dari pelepah pohon lontar. Teknik ini memberikan hidangan tersebut aroma yang khas dan rasa yang lezat. Cara menghidangkan makanan juga dipengaruhi oleh adat istiadat lokal. Banyak hidangan disajikan di atas tikar atau alas daun pisang, menciptakan pengalaman makan yang tradisional dan berakar dalam budaya setempat. Dengan perkembangan pariwisata di NTB, kuliner lokal semakin dikenal dan dihargai oleh wisatawan domestik dan internasional. Restoran dan warung makan telah mengadaptasi hidangan-hidangan tradisional NTB ke dalam menu mereka sambil mempertahankan cita rasa autentik.

### **3.4 Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata di NTB.**

Hadirnya kuliner lokal sebagai sebuah daya tarik wisata pada umumnya telah banyak diketahui oleh banyak orang dan menjadi daya tarik favorit bagi para wisatawan. Adanya kuliner lokal ini menjadi alasan lainnya seorang wisatawan untuk tinggal lebih lama di suatu destinasi wisata yang dikunjungi (Putri & Irfandi, 2019; Harsana & Triwidawati, 2020). Kuliner lokal di NTB telah tersebar diberbagai kabupaten/kota. Kuliner lokal tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing serta cita rasa yang berbeda-beda. Apalagi masakan-masakan yang khususnya di Lombok terkenal dengan cita rasa pedasnya, dengan banyak hidangan yang menggunakan cabai sebagai bahan utama, kepedasannya menambah cita rasa yang unik dan bersemangat pada makanan, mencerminkan nama pulau ini dalam Bahasa Indonesia, yang berarti "cabai". Dalam uraian pembahasan kali ini, penulis menjabarkan kuliner lokal dari 3 suku di NTB, yaitu Sasak (Lombok), Samawa (Sumbawa), dan Mbojo (Bima). Berikut ini berbagai potensi kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di NTB:

#### **1) Plecing Kangkung**

Plecing Kangkung adalah hidangan tradisional Lombok yang terbuat dari kangkung dan saus sambal pedas. Salad yang beraroma dan menyegarkan ini adalah lauk yang harus dicoba ketika berkunjung di Lombok. Kangkung direbus dan kemudian dibalut dengan sambal pedas yang kaya akan rempah-rempah, menciptakan kombinasi rasa yang unik. Untuk membuat Plecing Kangkung, dimulai dengan mendidihkan air

dalam penci. Masukkan kangkung dan biarkan mendidih hingga menjadi lunak, tetapi tidak lembek. Buang airnya dan siram kembali sayuran dengan air dingin untuk mempertahankan warna hijaunya yang segar. Peras air yang berlebih dalam mangkuk terpisah, kukus kelapa parut selama 10 menit. Saus sambal, yang merupakan kunci dari kepedasan dan cita rasa hidangan ini, dibuat dengan mencampurkan tomat besar, terasi, bawang merah, cabai rawit, gula, dan garam ke dalam *food processor*. Proses bahan-bahan tersebut hingga halus, panaskan sedikit minyak goreng dalam wajan dan masukkan saus sambal, masak selama beberapa menit hingga harum. Di piring saji, tata kangkung yang sudah direbus dan taburi dengan kacang tanah sangrai (opsional). Siram saus sambal di atas kangkung dan sajikan dengan potongan jeruk nipis sega. Plecing Kangkung sering disajikan sebagai lauk untuk Ayam Taliwang khas Lombok.



**Gambar 1.** Plecing Kangkung

Sumber: (Maharani, 2022)

2) Ayam Taliwang

Ayam Taliwang adalah hidangan tradisional yang berasal dari NTB, Indonesia. Hidangan ini terbuat dari ayam kampung muda yang dibakar dan dibumbui dengan saus khusus yang terbuat dari cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, lengkuas, gula merah, dan garam. Ayam Taliwang sering disajikan dengan hidangan tradisional Lombok lainnya, seperti Plecing Kangkung. Sejarah Ayam Taliwang berawal dari masa peperangan antara Kerajaan Selaparang dengan Kerajaan Karangasem di Bali. Selama periode ini, pasukan Kerajaan Taliwang dibawa ke Lombok untuk membantu Kerajaan Selaparang, dan orang-orang Taliwang yang bertugas sebagai pasukan perdamaian ditempatkan di daerah yang disebut Karang Taliwang, yang dinamai sesuai dengan tempat asalnya. Ayam Taliwang dikenal dengan penyajiannya yang unik, dengan ayam yang dibelah memanjang dan disajikan dalam posisi datar, hidangan ini telah menjadi ikon kuliner NTB, yang mewakili kekayaan cita rasa dan warisan budaya NTB. Baik dinikmati dalam bentuk aslinya atau dengan berbagai variasi bumbu bakar, Ayam Taliwang terus menjadi favorit di kalangan penduduk setempat dan pengunjung.



**Gambar 2. Ayam Taliwang**

Sumber: (NTB, 2021)

3) Sate Bulayak

Kuliner lokal lainnya yang dapat ditemukan di NTB yaitu Sate Bulayak. Hidangan unik dan penuh cita rasa ini terdiri dari potongan daging sapi atau ayam yang dibumbui, dipanggang di atas arang, dan disajikan dengan Bulayak, sejenis lontong yang dibungkus dengan daun pisang. Nama "Bulayak" berasal dari bahasa Sasak yang berarti "dibungkus" atau "tertutup". Lontong ini terbuat dari campuran beras ketan, beras biasa, dan santan yang kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang. Hasilnya adalah lontong yang lembut dan sedikit lengket dengan rasa kelapa yang lembut, yang berpadu sempurna dengan gurihnya daging panggang yang empuk. Untuk membuat Sate Bulayak, daging biasanya direndam dalam campuran rempah-rempah, termasuk bawang putih, bawang merah, kunyit, ketumbar dan jintan, sebelum ditusuk dan dibakar hingga matang. Sate ini biasanya disajikan dengan saus kacang atau sambal pedas sebagai cocolan, untuk menambah cita rasa pada hidangan ini. Sate Bulayak adalah makanan jalanan yang populer di Lombok, sering dinikmati sebagai camilan yang cepat dan mengenyangkan atau sebagai hidangan utama saat dipasangkan dengan nasi dan lauk lainnya. Kombinasi dari daging panggang yang lezat, lontong yang harum, dan sambal cocolan yang beraroma membuat Sate Bulayak menjadi hidangan yang wajib dicoba oleh siapa saja yang berkunjung ke Lombok dan ingin merasakan warisan kulineranya yang unik.



**Gambar 3. Sate Bulayak**

Sumber: (Triwidayati, 2020)

4) Sayur Ares

Sayur Ares adalah hidangan tradisional yang unik dan beraroma ini terbuat dari bagian dalam batang pohon pisang, yang dikenal dengan nama "ares" dalam bahasa Sasak. Bagian dalam batang pohon pisang diiris dan dimasak dengan berbagai bumbu dan bahan untuk menciptakan hidangan yang lezat dan bergizi. Untuk membuat Sayur Ares, batang pohon pisang yang telah diiris terlebih dahulu direbus untuk melunakkannya. Kemudian, dimasak dengan campuran rempah-rempah, seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, lengkuas, dan serai, serta bahan lainnya seperti santan, asam jawa, dan garam. Hasilnya adalah kuah yang kaya akan aroma dengan rasa yang sedikit tajam dan gurih. Sayur Ares sering disajikan sebagai lauk atau sebagai hidangan utama jika dipadukan dengan nasi dan lauk lainnya. Hidangan ini tidak hanya lezat tetapi juga bergizi, karena batang pohon pisang merupakan sumber serat makanan, kalium, dan vitamin yang baik. Hidangan tradisional ini merupakan bukti kecerdasan masyarakat setempat, yang telah menemukan cara untuk memanfaatkan berbagai bagian pohon pisang dalam masakan.



**Gambar 4.** Sayur Ares

Sumber: (Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2022)

5) Singang

Singang adalah makanan khas Sumbawa yang terkenal dengan kuah kuningnya yang segar dan gurih. Makanan ini merupakan olahan ikan segar dengan bumbu yang khas, terdiri dari berbagai macam rempah. Ikan yang disarankan untuk diolah menjadi singang adalah nila, kakap, atau bandeng. Singang juga dapat menggunakan udang dan kepiting sebagai bahan utama. Kuah singang memiliki rasa asam manis yang segar, sesuai dengan ciri khas kuliner Sumbawa. Warna kuah yang kekuningan dipadu dengan hijau daun kemangi dan merah cabai rawit membuat sajian ini terlihat segar. Singang memiliki beberapa varian, antara lain Singang Pacat dengan kuah yang sangat kental, Singang Sekepak dengan tambahan buah asam jawa muda dalam kuahnya, dan Singang udang/kepiting yang berbahan dasar utama udang/kepiting.



**Gambar 5.** Singang Khas Sumbawa yang Terbuat dari Ikan Nila

Sumber: (Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2022)

6) Sepat

Sepat adalah hidangan tradisional dari Sumbawa yang terkenal dengan cita rasa dan bahan-bahannya yang unik. Hidangan ini terbuat dari ikan yang dibakar atau direbus, baik dari sumber air asin maupun air tawar, dan dibumbui dengan berbagai macam rempah-rempah. Bahan utama Sepat adalah bumbu-bumbu yang dibakar, seperti terong, bawang merah, dan terasi. Untuk membuat Sepat, ikan dibakar atau direbus hingga matang, lalu ditambahkan bumbu bakar untuk menambah cita rasa. Hidangan ini sering disajikan dengan lalapan, seperti mentimun dan selada, dan paling enak dinikmati dengan nasi putih. Perpaduan antara ikan bakar dan rempah-rempah yang beraroma menciptakan hidangan lezat dan aromatik yang banyak disukai oleh masyarakat maupun wisatawan.



**Gambar 6.** Sepat Makanan Khas Sumbawa

Sumber: (NTB, 2021)

7) Uta Palumara Londe

Uta Palumara Londe atau dikenal juga dengan nama Bandeng Kuah Kuning, merupakan hidangan tradisional khas Bima, sebuah kota yang terletak di bagian timur Pulau Sumbawa, NTB. Hidangan ini terbuat dari bahan utama ikan bandeng yang dimasak dengan kuah kuning yang beraroma khas. Untuk menyiapkan Uta Palumara

Londe, ikan bandeng biasanya dibumbui dengan garam dan rempah-rempah yang tepat. Ikan kemudian dimasak dengan campuran bawang merah, bawang putih, cabai, asam jawa, dan rempah-rempah lainnya, sehingga menghasilkan kombinasi rasa gurih, asam, dan pedas yang lezat. Melimpahnya ikan bandeng di wilayah Bima, dengan berbagai tambak dan daerah pesisirnya, membuat hidangan ini menjadi pilihan yang populer dan mudah didapat oleh penduduk setempat dan pengunjung.



**Gambar 7.** Uta Palumara Londe

Sumber: (Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2022)

8) Mangge Mada

Mangge Mada, atau dikenal juga dengan nama Gulai Jantung Pisang, merupakan hidangan tradisional yang unik dan lezat dari Bima. Hidangan ini terbuat dari bahan utama jantung pisang yang diiris dan dimasak dengan kuah gulai yang beraroma khas. Nama "Mangge Mada" sendiri berarti "Kari Jantung Pisang" dalam bahasa lokal. Untuk membuat Mangge Mada, jantung pisang terlebih dahulu dibersihkan dan diiris tipis-tipis. Kemudian dimasak dengan campuran rempah-rempah, seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, dan cabai, untuk menghasilkan kuah kari yang kaya rasa dan beraroma harum. Jantung pisang menyerap rasa dari rempah-rempah, menghasilkan hidangan yang empuk dan beraroma.



**Gambar 8.** Sayur Mangge Mada Khas Bima

Sumber: (Nurani, 2019)

Keberagaman kuliner NTB tidak sebatas seperti yang diuraikan tersebut diatas. Banyak kuliner lainnya yang berpotensial sebagai daya tarik wisata kuliner di NTB seperti Nasi Balap Puyung, Ayam Rarang, Sate Pencok, Doco Fo'o dan aneka jajanan seperti Jaje Ore, Kue Bantal, Kue Keciput, Kelepon Kecerit, Kue Tarek, dan Kue Keong. Keseluruhan kuliner Nusa Tenggara Barat mencerminkan warisan budaya yang kaya, perpaduan pengaruh sejarah, dan pemanfaatan bahan makanan lokal yang melimpah. Kuliner NTB adalah salah satu elemen penting dalam identitas budaya provinsi ini yang terus berkembang seiring dengan waktu. Dengan tradisi kuliner yang unik, hidangan-hidangan yang lezat, dan komitmen untuk melestarikan warisan kuliner mereka, masyarakat NTB terus menjaga tradisi kuliner mereka yang kaya. Selain itu, ada upaya untuk melestarikan dan mempromosikan kuliner NTB sebagai bagian dari warisan budaya provinsi ini. Festival makanan, kelas memasak, dan acara-acara kuliner lainnya semakin sering diadakan untuk mengenalkan hidangan-hidangan NTB kepada masyarakat luas.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat berbagai potensi kuliner lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai potensi daya tarik wisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), kuliner-kuliner tersebut antara lain seperti Singang, Sayur Ares, Sate Bulayak, Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, Sepat, Uta Palumara Londe, Mangge Mada, Nasi Balap Puyung, Ayam Rarang, Sate Pencok, Doco Fo'o dan aneka jajanan seperti Jaje Ore, Kue Bantal, Kue Keciput, Kelepon Kecerit, Kue Tarek, dan Kue Keong. Untuk memaksimalkan dalam mengembangkan daya tarik wisata kuliner di NTB, perlu adanya keterlibatan semua pihak yang terkait dalam mempromosikan kuliner lokal kepada wisatawan. Sehingga diharapkan dapat menarik banyak wisatawan untuk berkunjung di Provinsi Nusa Tenggara Barat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Harsana, M & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 15(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hartati, S. T. D. (2017, August 3<sup>th</sup>). Ampenan, jejak kehidupan bahari indonesia timur. Direktorat Pelindungan Kebudayaan. <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/dpk/ampenan-jejak-kehidupan-bahari-indonesia-timur/>
- Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2021, September 13<sup>th</sup>). *Sayur nangka vs sayur ares*. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat. <http://www.disbudpar.ntbprov.go.id/sayur-nangka-vs-sayur-ares/>
- Indonesia. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2021, September 19<sup>th</sup>). *Singang, si asam pedas dari Samawa*. Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat. <https://www.disbudpar.ntbprov.go.id/singang-si-asam-pedas-dari-samawa/>
- Maharani, S. (2022, February 12<sup>th</sup>). Secret recipes to make “plecing kangkung”, Lombok’s most spicy vegetables. *Bali News*. <https://english.balinews.id/tips/secret-recipes-to-make-plecing-kangkung-lomboks-most-spicy-vegetables/>
- Prakosa, N. H. (2018). *Faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah kunjungan wisatawan dan nilai ekonomi objek wisata alam curug silawe kabupaten Magelang* [Bachelor Thesis, Universitas Negeri Semarang]. Unnes Library Repository. <https://lib.unnes.ac.id/36660/>
- Putri, L. T., & Irfandi, N. (2019). Analisis daya tarik wisata kuliner malam (wkm) terhadap kunjungan wisatawan di kota Pekanbaru. *Jurnal IKRAITH-EKONOMIKA*, 2(2), 132–140. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-EKONOMIKA/article/view/414>
- Rustam, I., Anam, S., Zulkarnain, & Wahyuddin, Y. A. (2020). Workshop diplomasi maritim memanfaatkan posisi strategis Indonesia dalam jalur perdagangan dunia: Meninjau Selat

- Lombok-Selat Makassar. *Journal of Community Development & Empowerment (JCommdev)*, 1(1), 31–40. <https://doi.org/10.29303/jcommdev.v1i1.4>
- Speirs, E. (2023, April 13<sup>th</sup>). The culture of Balinese cuisine. NOW! Bali. <https://www.nowbali.co.id/the-culture-of-balinese-cuisine/>
- Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., Purwanto, Y., & Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical study on lokal cuisine of the Sasak tribe in Lombok island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 189–200. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.002>
- Susanti, A. P. (2016). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kecenderungan kunjungan wisatawan ke museum angkut Kota Batu. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis*, 4(2). <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/3301>
- Syahadat, E. (2005). Faktor-faktor yang mempengaruhi kunjungan wisatawan di taman nasional gede pangrango (tnpg). *Jurnal Penelitian Sosial Dan Ekonomi Kehutanan*, 3(1), 17–40. <https://doi.org/10.20886/jpsek.2006.3.1.17-40>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(9), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Zamfira, R. (2007). Food market touristification: The case of la boqueria market in Barcelona. [https://www.academia.edu/27838715/Food\\_Market\\_Touristification\\_The\\_Case\\_of\\_La\\_Boqueria\\_Market\\_in\\_Barcelona](https://www.academia.edu/27838715/Food_Market_Touristification_The_Case_of_La_Boqueria_Market_in_Barcelona)