Paryaṭaka : Jurnal Pariwisata Budaya dan Keagamaan
Vol. 5, No. 1, Agustus 2026

E-ISSN : 2963-9247
https://e-journal.iahn-gdepudja.ac.id/index.php/pyt/index

PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN PARIWISATA BERKELANJUTAN DI KAWASAN WISATA PURA SURANADI

Joko Prayitno[1], Dwi Harianti[2], I Ketut Rama Ananda Putra Wiratama[3]
[1]Program Studi S2 Perencanaan Kepariwisataan, Universitas Mataram
[2]Program Studi S2 Pendidikan Agama Hindu, IAHN Gde Pudja Mataram
[3]Program Studi S1 Pariwisata Budaya dan Keagamaan, IAHN Gde Pudja Mataram

Email: jokprayitno.a22@gmail.com

ABSTRACT

The Suranadi Temple area in Lombok possesses rich traditional culinary resources that remain underutilized as drivers of sustainable tourism. This study investigates how traditional foods—particularly sate bulayak, pecel, pelecing, dodol, and rujak—can strengthen food security while enhancing cultural tourism based on local heritage. A descriptive qualitative approach was employed. Data were collected through field observations, in-depth interviews with food vendors, visitors, temple custodians, and site managers, and field documentation conducted The findings reveal three key points. First, the traditional foods of Suranadi Temple embody strong cultural and spiritual values through their close association with Hindu religious rituals and ceremonies. Second, the local culinary economy relies on fresh, locally sourced ingredients sold at affordable prices, thereby supporting community economic resilience. Third, the absence of government support through structured development programs creates a significant barrier to the long-term sustainability of the local culinary sector. This study proposes a culinary heritage tourism framework grounded in Hindu–Sasak local wisdom as a sustainable tourism model that can be adapted to other religious tourism destinations with similar cultural characteristics.

Keywords : Traditional Food, Food Security, Sustainable Tourism, Suranadi Temple, Local Cuisine

ABSTRAK

Kawasan Pura Suranadi di Lombok menyimpan potensi kuliner tradisional yang belum sepenuhnya dioptimalkan sebagai kekuatan pariwisata berkelanjutan. Penelitian ini mengkaji bagaimana makanan tradisional di kawasan tersebut—terutama sate bulayak, pecel, pelecing, dodol, dan rujak—dapat dikembangkan sebagai instrumen ketahanan pangan sekaligus daya tarik wisata berbasis budaya lokal. Menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan pedagang, pengunjung, pemangku pura, dan pengelola kawasan, serta dokumentasi lapangan. Hasil penelitian menunjukkan tiga temuan utama: (1) makanan tradisional di Pura Suranadi memiliki nilai budaya dan spiritual yang kuat, terefleksi dalam keterikatan makanan dengan konteks ritual keagamaan; (2) ekosistem ekonomi kuliner kawasan ini bertumpu pada produk lokal berbasis bahan segar dengan harga terjangkau, mendukung ketahanan ekonomi masyarakat; dan (3) ketidakhadiran dukungan pemerintah dalam program pengembangan menciptakan celah struktural yang

menghambat keberlanjutan. Penelitian ini berkontribusi pada pengembangan kerangka culinary heritage tourism berbasis kearifan lokal Hindu-Sasak sebagai model pariwisata berkelanjutan yang dapat direplikasi di destinasi wisata religi serupa.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Ketahanan Pangan, Pariwisata Berkelanjutan, Pura Suranadi, Kuliner Lokal

PENDAHULUAN

Lombok telah mengalami transformasi signifikan sebagai destinasi pariwisata nasional, terutama pascapenetapan Mandalika sebagai Kawasan Ekonomi Khusus. Di tengah arus modernisasi itu, kawasan Pura Suranadi—yang terletak di Kecamatan Narmada, Lombok Barat justru mempertahankan denyut kehidupan tradisional yang unik: para umat Hindu datang untuk *tirthayatra* mengambil *panca tirta*, sementara wisatawan datang menikmati ketenangan alam dan kekayaan kuliner lokal (Prayitno and Murianto, 2024; Prayitno, J., 2024) (Prayitno, 2024; Prayitno *et al.*, 2024; Prayitno, J., 2024). Secara sosial-ekonomi, kawasan ini menghidupi puluhan keluarga pedagang yang menggantungkan nafkah pada arus pengunjung, mulai dari pedagang sate bulayak, warung pecel-pelecing, hingga pedagang dodol dan rujak yang tersebar di seputar kompleks pura. Namun, potensi besar ini belum mendapat perhatian serius dari sisi perencanaan, yaitu tidak ada program pemberdayaan pedagang yang terstruktur, dukungan pemerintah daerah belum maksimal, dan pengelolaan kawasan sepenuhnya bertumpu pada *krama pura* secara mandiri (Ciptari, Wibawa and Suardana, 2022; Putra, I. N. N. A., Mahmudi, H., Sujadi, S., Bisma, I. D. G., Sukendri, N., & Aryawati, 2022; Ilyas *et al.*, 2023).

Realitas ini berbicara tentang sesuatu yang lebih dalam, yaitu makanan tradisional di kawasan wisata religi bukan sekadar urusan perut, melainkan cermin ketahanan budaya dan ketahanan ekonomi komunitas lokal. Ketika seorang pengunjung duduk di lesehan sambil menikmati sate bulayak dengan bumbu turun-temurun setelah selesai bersembahyang, ia sesungguhnya menyentuh lapisan peradaban yang tidak mudah digantikan oleh menu restoran modern mana pun.

Studi tentang gastronomi wisata (*culinary tourism*) dan ketahanan pangan telah berkembang cukup pesat dalam satu dekade terakhir., Hall dan Sharples (2003); Mak, Lumbers dan Eves (2012); Vlachou dan Savvinopoulou (2022); Mau, dkk (2023) menegaskan bahwa makanan tradisional merupakan ekspresi identitas budaya yang autentik dan menjadi salah satu motivasi utama wisatawan berkunjung ke suatu destinasi. Dalam konteks Indonesia, penelitian Pitana & Gayatri (2005) mendokumentasikan peran kuliner lokal dalam ekonomi wisata Bali, sementara kajian spesifik tentang makanan dalam konteks wisata religi, terutama yang berbasis Hindu di luar Bali, masih sangat terbatas.

Makanan tradisional merupakan produk pangan yang diolah berdasarkan resep, bahan, dan teknik yang diwariskan secara turun-temurun dalam suatu komunitas budaya tertentu (Roman, Carta and Ángel, 2008). Ia bukan sekadar hidangan—ia adalah narasi tentang siapa kita, dari mana kita berasal, dan bagaimana kita memandang alam serta hubungan sosial. Dalam konteks masyarakat Sasak-Hindu di Lombok, makanan seperti sate bulayak memuat

dimensi ini sekaligus: bahan-bahan lokal, bumbu turun-temurun, hingga cara menyantapnya yang unik tanpa sendok-garpu, semuanya mencerminkan identitas budaya yang distinktif. Makanan tradisional dapat dikategorikan berdasarkan: (1) fungsinya—makanan harian, ritual, dan perayaan; (2) asal bahannya—berbasis hasil bumi lokal versus bahan impor; dan (3) cara produksinya—artisanal rumahan versus semi-industri.

FAO (2006) dalam mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kondisi ketika semua orang, setiap saat, memiliki akses fisik, sosial, dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi. (Optari *et al.*, 2008). Dalam diskursus yang lebih kontemporer, ketahanan pangan tidak hanya berbicara soal kuantitas, tetapi juga tentang kedaulatan pangan (*food sovereignty*), hak komunitas untuk mendefinisikan sistem pangannya sendiri berbasis produksi lokal (Wahyuni, Sejati and Azis, 2015). Kawasan Pura Suranadi secara tidak langsung menunjukkan model ketahanan pangan berbasis ekosistem lokal: pedagang menjual produk yang bahan bakunya sebagian besar bersumber dari lingkungan terdekat. Manifestasi ketahanan pangan dalam konteks ini mencakup: (1) aksesibilitas harga; (2) keberlanjutan produksi berbasis bahan lokal; dan (3) transmisi pengetahuan pengolahan pangan lintas generasi.

Pariwisata berkelanjutan, sebagaimana dirumuskan UNWTO (2005) adalah pariwisata yang memperhitungkan dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan jangka panjang, memenuhi kebutuhan wisatawan, industri, lingkungan, dan komunitas tuan rumah secara bersamaan. Dalam kerangka ini, *culinary tourism* merupakan segmen yang secara inheren berpotensi berkelanjutan karena melibatkan produk lokal, pengetahuan lokal, dan tenaga kerja lokal Hall & Sharples (2003). Di tingkat manifestasinya, pariwisata berkelanjutan di Pura Suranadi dapat dilihat dari tiga dimensi: ekonomi (penghidupan puluhan pedagang), sosial-budaya (menjaga transmisi resep dan praktik kuliner tradisional), dan lingkungan (penggunaan bahan segar lokal tanpa rantai distribusi panjang).

Terdapat empat pola dari literatur yang ada, antara lain (1) Kuliner sebagai motivasi wisata; (2) Heritage food dan Spiritualitas; (3) Ekonomi Informal sebagai penopang Destinasi; dan (4) Ketimpangan dukungan kelembagaan.

Kuliner Sebagai Motivasi Wisata

Penelitian terkini menunjukkan pergeseran motivasi wisatawan: dari sekadar melihat (*sightseeing*) ke arah merasakan dan mengalami (*experiencing*). Makanan lokal menjadi salah satu cara paling langsung untuk merasakan identitas suatu destinasi.

Heritage Food dan Spiritualitas

Ada kecenderungan yang semakin kuat bahwa wisatawan religi tidak hanya mencari pengalaman spiritual murni, tetapi juga mengintegrasikannya dengan pengalaman kuliner. Makan sate bulayak setelah *sembahyang* di Pura Suranadi adalah contoh sempurna dari sintesis ini.

Ekonomi Informal Sebagai Penopang Destinasi

Di banyak destinasi wisata berkembang di Asia Tenggara, sektor informal—termasuk pedagang kaki lima kuliner—justru menjadi tulang punggung daya tarik wisata, namun sering kali diabaikan dalam perencanaan formal.

Ketimpangan Dukungan Kelembagaan

Terdapat pola berulang di destinasi wisata berbasis komunitas: potensi besar di tingkat akar rumput tidak didukung intervensi kebijakan yang memadai, sehingga pengembangan berjalan lambat dan tidak merata.

Studi-studi yang ada lebih banyak menempatkan makanan sebagai produk komplementer pariwisata, bukan sebagai sistem yang terintegrasi dengan spiritualitas, ekologi pangan lokal, dan ketahanan ekonomi masyarakat sekitar destinasi religi. Di sinilah letak *gap* penelitian ini, belum ada kajian yang secara sistematis memetakan hubungan antara makanan tradisional, konteks spiritual destinasi Hindu, dan potensinya sebagai fondasi pariwisata berkelanjutan di luar Bali, khususnya di Lombok.

Sebagian besar kajian tentang *culinary tourism* di Indonesia masih terpusat di Bali dan Jawa, menggunakan pendekatan kuantitatif yang kurang mampu menangkap kedalaman konteks budaya lokal, dan cenderung menempatkan makanan semata sebagai produk ekonomi tanpa mengakar pada dimensi spiritualnya. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mendeskripsikan jenis, nilai budaya, dan proses produksi makanan tradisional di kawasan Pura Suranadi; (2) menganalisis kontribusi kuliner tradisional terhadap ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat lokal; dan (3) mengidentifikasi peluang serta hambatan pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik pariwisata berkelanjutan.

Penelitian ini berargumen bahwa makanan tradisional di kawasan Pura Suranadi bukan sekadar komoditas ekonomi, melainkan sebuah *living heritage* yang terintegrasi dengan nilai spiritual, ekologis, dan sosial masyarakat Sasak-Hindu di Lombok. Apabila dikembangkan dengan pendekatan yang tepat, kuliner tradisional ini dapat menjadi tulang punggung pariwisata berkelanjutan yang menguntungkan semua pihak, dan wisatawan mendapatkan pengalaman autentik, masyarakat lokal mendapatkan kesejahteraan ekonomi yang lebih stabil, serta warisan budaya terjaga dari kepunahan.

METODE

Pemilihan Pura Suranadi sebagai lokus penelitian bukan kebetulan. Kawasan ini dipilih karena memadukan tiga karakteristik unik secara bersamaan: ia adalah destinasi wisata religi aktif dengan kunjungan konsisten, memiliki ekosistem kuliner tradisional yang masih hidup dan beragam, serta berada di luar radar akademik yang umumnya lebih melirik Bali. Penelitian ini dirancang sebagai studi kasus kualitatif dengan orientasi deskriptif-interpretatif, bertujuan memahami fenomena dari dalam, bukan sekadar mengukurnya dari luar.

Data dikumpulkan melalui dua jalur utama. *Pertama*, data primer diperoleh lewat observasi langsung di kawasan pura (Sabtu–Minggu, 20–21 Desember 2025, pukul 08.00–18.00 WITA), wawancara mendalam, dan dokumentasi foto lapangan. Kedua, data sekunder berasal dari catatan pengelolaan kawasan, literatur akademik relevan, dan profil pedagang yang dikompilasi selama penelitian.

Partisipan penelitian dipilih secara *purposive* berdasarkan keterwakilan peran: (1) pedagang kuliner, mencakup 3 dari 47 pedagang sate bulayak yang ditemui saat observasi pagi (Sri, Yumini, Min), pedagang dodol (Gusti Ayu, Iluh), pedagang pecel/pelecing (Bu Jero Puspa yang telah berjualan lebih dari 50 tahun, Bu Wati, dan enam warung lainnya), serta pedagang rujak (Gusti Ayu); (2)

pengunjung dan wisatawan, sebanyak 15 orang dari berbagai latar belakang, termasuk pengunjung Hindu, wisatawan lokal non-Hindu, dan pengunjung rekreasi; serta (3) pemangku dan pengelola pura, dari Pura Ulon, Pura Pengentas, dan Pura Pembersihan.

Proses pengumpulan data berlangsung dalam tiga tahap, yaitu (1) pra-lapangan (penyusunan panduan wawancara dan *checklist* observasi), (2) lapangan (observasi partisipatif terbatas, wawancara semi-terstruktur dengan perekaman dan pencatatan), dan (3) pascalapangan (transkripsi dan kompilasi data). Teknik analisis mengikuti model Miles, Huberman & Saldaña (2013), yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan verifikasi silang antarinforman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Keanekaragaman dan Keunikan Kuliner Tradisional Pura Suranadi

Kawasan Pura Suranadi menampung setidaknya enam jenis kuliner tradisional yang aktif diperdagangkan, yaitu sate bulayak, pecel, pelecing, dodol, rujak buah, dan komak. Dari keenamnya, sate bulayak menjadi ikon utama dengan 47 pedagang aktif, angka yang mencerminkan betapa kuatnya makanan ini melekat pada identitas kawasan. Observasi pagi (pukul 08.00) hanya menjumpai 3 pedagang sate bulayak yang sudah beroperasi, sementara 44 pedagang lainnya baru membuka lapak menjelang siang sesuai pola kunjungan pengunjung ke pura. Pecel dan pelecing dikelola oleh delapan warung yang tersebar di sekitar Pura Ulon dan Pura Pembersihan, dodol dijual oleh tiga pedagang di wilayah Suranadi Barat dan Selatan, sementara rujak dan komak tersedia di lapak-lapak yang berdekatan.

Tabel : Jenis Kuliner, Harga dan contoh Pedagang

No.	Jenis Kuliner	Harga	Contoh Pedagang
1.	Sate Bulayak	Rp 25.000/porsi	Sri, Yumini, Min, Ibu Suhaemi
2.	Pecel	Rp 5.000–10.000/porsi	Bu Jero Puspa, Bu Wati
3.	Pelecing	Rp 5.000–7.000/porsi	Bu Wati, Dewa Made Putra
4.	Dodol	Rp 1.000/biji; Rp 10.000–15.000/kantong	Gusti Ayu, Iluh, Gusti Ayu Eka
5.	Rujak	Rp 5.000–10.000/porsi	Gusti Ayu (pedagang rujak)
6.	Pisang Goreng	Rp 1.000/biji	Pedagang pisang goreng

Sumber : hasil Observasi Desember 2025

Sate bulayak bukan sate biasa. Ia adalah produk kuliner dengan konstruksi budaya yang kompleks: *bulayak* (lontong berbentuk silinder panjang) dibungkus daun enau muda lalu direbus—sebuah teknik yang membutuhkan keahlian spesifik dan bahan baku yang hanya tersedia secara lokal. Ibu Suhaemi, salah seorang pedagang sate bulayak yang diwawancarai, menjelaskan:

"Sate yang dijual ada empat macam: sate daging ayam, sate daging sapi, sate usus ayam, dan sate ati sapi. Bumbunya itu resep turun-temurun. Bulayaknya saya buat sendiri dari daun enau yang diisi beras lalu direbus."

Bumbu sate bulayak terdiri dari cabai besar kering, bawang putih, lengkuas, kemiri, merica, kencur, dan santan—perpaduan yang menghasilkan cita rasa seperti gulai yang khas. Cara memakannya pun unik: tanpa sendok-garpu, dengan ujung bulayak dicelupkan ke kuah bumbu sambil tangan kiri memegang sate, yakni sebuah ritual makan yang memuat nilai kebersamaan dan kesederhanaan. Dodol pun menarik perhatian: diproduksi sendiri oleh para

pedagang dengan resep khas, tersedia dalam varian nangka, sirsak, wajik tape, dan ketan hitam. Pedagang dodol Gusti Ayu menjelaskan bahwa dodol nangka dibuat *tanpa tepung*, mengandalkan buah nangka sebagai bahan utama sehingga menghasilkan tekstur dan rasa yang berbeda dari dodol pabrikan. Pisang goreng pun memiliki kekhasan tersendiri: menggunakan tepung beras—bukan tepung terigu—untuk menghasilkan tekstur renyah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung.

Keanekaragaman kuliner ini tidak lepas dari karakter Pura Suranadi sebagai destinasi multi-segmen. Pengunjung Adya saat diwawancarai mengungkapkan, *"Makanan pertama yang saya kenal di Suranadi adalah sate bulayak, tapi favorit saya sebenarnya rujak buahnya."* Dua pengunjung lain, I Kadek Dias Ari Pranata dan Anak Agung Gede Bagus Paramanandana Putra, sepakat bahwa menu utama mereka adalah sate bulayak dan pecel/tipat santok, namun keduanya menambahkan bahwa *"yang membuat makanan di Suranadi nikmat bukan hanya dari rasa, tetapi suasana lingkungan yang menenangkan hati."* Ini menunjukkan bahwa ekosistem kuliner Pura Suranadi secara organik melayani tiga segmen sekaligus yakni, pengunjung pura yang mencari pengisian energi pascasembahyang, wisatawan rekreasi yang ingin pengalaman kuliner *autentik*, dan masyarakat setempat yang menjadikan beberapa warung sebagai langganan harian.

Kontribusi Kuliner Terhadap Ekonomi dan Ketahanan Pangan Lokal

Rantai ekonomi kuliner di Pura Suranadi jauh lebih panjang dari yang terlihat di permukaan. Untuk sate bulayak saja, setidaknya empat aktor terlibat dalam satu rantai pasok: pemasok daging (Sukri, Pasar Narmada), pemasok tusuk sate (Sri, Pasar Narmada), pemasok bahan bulayak (Min, Yumini, Sri, kawasan pura), dan pemasok kulit pembungkus bulayak (Sarah, Pasar Narmada). Artinya, satu porsi sate bulayak seharga Rp25.000 menggerakkan setidaknya empat unit usaha rumahan. Puncak penjualan terjadi secara konsisten pada akhir pekan, hari libur nasional, dan hari-hari suci Hindu (Kliwon, *Tilem*, *Purnama*). Sementara itu, warung pecel Bu Jero Puspa di Pura Ulon telah beroperasi lebih dari 50 tahun dan menjadi sumber penghidupan utama keluarganya.

Yang membuat ekosistem ini menarik dari perspektif ketahanan pangan adalah minimnya ketergantungan pada bahan impor. Pisang goreng dibuat dari pisang lokal dengan tepung beras. Dodol menggunakan buah-buahan tropis—nangka, sirsak, durian lokal. Sayuran pecel dan pelecing—kangkung, kacang panjang, tauge, tahu—adalah produk pertanian lokal yang mudah diakses. Ibu Suhaemi menegaskan ini saat ditanya soal keramaian: *"Penjualan meningkat di akhir pekan, hari libur, dan saat hari raya berlangsung. Pembeli sering memberi komentar positif, merasa puas dengan harga dan porsinya."* Konsumen I Dewa Gde Bagus Satya Narayana dan I Gede Arya Ananda Vedanta pun mengonfirmasi: *"Harga dan porsinya sesuai dengan budget. Kami sering kembali ke Suranadi saat ingin makan sate, saat nangkil ke pura, atau berlibur bersama keluarga."*

Survei kepuasan yang dilakukan pada lapak pecel Bu Wati di Pura Pembersihan menghasilkan data yang berbicara sendiri, dari tiga informan (Wira Satria, Pratama Dasya, Arman Maulana), lapak ini memperoleh rata-rata rating 8, 9 dari 10, tertinggi di antara

delapan lapak pecel yang terpetakan. Bu Wati sendiri, yang telah berjualan selama 20 tahun, dikenal karena *"sambalnya yang khas dan bikin nagih"*. Informan Bapak Nengah menyebut sate bulayak sebagai *"sate paling enak di Pulau Lombok karena rasanya didukung oleh lingkungan Suranadi yang sejuk dan dingin, yang membuat nafsu makan meningkat."* Ibu Mega menambahkan: *"Dagingnya sangat segar, tidak keras, dan porsinya sangat banyak."*

Pengunjung Ni Luh Putu Gevrilla Nareswari dan I Gede Pidran Eka Putra menggambarkan pengalaman kuliner mereka secara ekspresif: makanan yang dikonsumsi beragam (sate bulayak, pecel, rujak, dodol nangka, komak, es kelapa), dan mereka menilai kawasan Suranadi memiliki tempat makan yang *"nyaman dan menarik, seperti lesehan Suranadi atau tempat makan sate bulayak, dengan suasana sejuk dan alami."* Harga dinilai sesuai kualitas dan porsi, sehingga mendorong kunjungan ulang dan menjadikan Suranadi sebagai destinasi kuliner favorit. Pola ini juga dikonfirmasi oleh pedagang rujak Gusti Ayu yang menyatakan bahwa pembeli terus berdatangan kembali, *"Respon pembeli positif, terutama karena rasa yang enak, harga yang sesuai, serta suasana lingkungan yang sejuk."*

Tantangan Struktural dan Kelembagaan Pengembangan

Di balik vitalitas ekosistem kuliner tersebut, terdapat realitas yang perlu dipikirkan bersama. Dari wawancara dengan pemangku Pura Ulon, diperoleh pernyataan yang cukup menarik untuk dicermati : *"masih ada potensi untuk dimaksimalkan kontribusi sektor pariwisata terhadap ekonomi daerah karena selama ini belum banyak pemokusan pengelola kawasan bekerja sama dengan pemerintah terkait ekonomi.* Pedagang dan pengelola Pura pun menyatakan hal serupa: *"Untuk saat ini pemerintah daerah maupun provinsi yang menyangkut kawasan Pura Suranadi sudah ada namun belum optimal"* Pemangku Pura Pembersihan menambahkan bahwa meskipun ada rencana pembangunan infrastruktur, pelaksanaannya *"terhalang dengan biaya."* Pengelola pura secara eksplisit menyimpulkan: *"Pura Suranadi tidak dikelola oleh pemerintah sehingga belum optimal bantuan dalam bentuk pengembangan ekonomi namun sudah ada bantuan dukungan Pembangunan bale wantilan untuk kegiatan keumatan"*

Dari sisi fasilitas, kondisi lapangan menunjukkan bahwa Wantilan Pura Suranadi pembangunannya belum 100% selesai meski sudah kerap digunakan untuk kegiatan. Kawasan ini memiliki lima lahan parkir yang dikelola secara mandiri oleh enam orang petugas, dengan retribusi Rp2.000 per motor dan Rp5.000 per mobil. Penanganan sampah, termasuk sisa upakara, dilakukan dengan cara dibakar, sebagaimana disampaikan oleh pengayah pura I Wayan Srinata, *"Sampah yang ada di pura tidak dibawa keluar. Biasanya dibakar di belakang gedong itu cara penanganannya. Limbah dari pura kita bakar semua. Kalau hari raya sampahnya bisa 4 kali lebih banyak dari hari-hari biasa, bisa sampai satu truk."*

Hambatan lain datang dari dimensi yang tidak terduga, yaitu gangguan monyet liar. Pedagang pecel yang diobservasi secara konsisten mengeluhkan hal ini: *"Seringkali monyet memantau dari atas genteng dan mengambil makanan pedagang ataupun pelanggan."* Ironisnya, keberadaan monyet yang sama justru menjadi daya tarik wisata tersendiri, wisatawan lokal yang datang bukan untuk sembahyang pun tertarik mengunjungi kawasan ini justru karena *ikonisitas* monyet liar tersebut. Ini menciptakan dilema

manajerial yang belum terpecahkan: antara menjaga satwa liar sebagai daya tarik versus melindungi kepentingan pedagang dan kenyamanan pengunjung.

Dari sisi pengunjung, wisatawan yang diwawancarai memberikan penilaian positif terhadap kawasan. Wisatawan pertama menyatakan, *"Tempatnya sangat aesthetic karena dikelilingi hutan, dan tidak semua pura memiliki mata air sendiri—itu yang membuat Pura Suranadi sangat unik."* Wisatawan ketiga menambahkan bahwa *"sejak jaman dulu pura ini menjadi tempat sembahyang nomor satu, tempat membersihkan dan menyucikan diri."* Namun, apresiasi tinggi dari wisatawan ini tidak diimbangi oleh pengelolaan yang terstruktur dari sisi pemerintah daerah.

Paradoks ini, potensi besar berbanding terbalik dengan dukungan kelembagaan, tergambar jelas dari kontras antara ramainya pengunjung pada hari-hari suci (dengan sampah upakara bisa mencapai satu truk penuh dalam sehari) dan minimnya sistem pengelolaan yang tersedia. Pengelola pura menggantungkan pengelolaan sepenuhnya pada *krama pura* dan para pengayah, sementara pemberdayaan masyarakat yang ada hanya bersifat kultural (latihan tari, gamelan, dan *mejaitan*), belum menyentuh dimensi kewirausahaan kuliner yang justru berpotensi besar. Pernyataan salah satu konsumen, Ibu Ari, menangkap potensi tersebut dengan tepat: *"Sate Bulayak ini sangat enak, namun kandungan minyak di bumbunya sangat banyak. Sebaiknya pedagang harus mempertimbangkan itu—agar makanan khas Sate Bulayak ini semakin maju di kulineran internasional."*

Pembahasan

Penelitian ini menemukan bahwa kawasan Pura Suranadi memiliki ekosistem kuliner tradisional yang hidup, beragam, dan secara organik terhubung dengan nilai spiritual, ekonomi, dan sosial-budaya masyarakat sekitar. Sate bulayak sebagai ikon utama bukan hanya produk pangan—ia adalah artefak budaya yang merangkum identitas Sasak-Hindu Lombok dalam satu sajian. Ekosistem ini menopang penghidupan puluhan keluarga pedagang dengan rantai pasok yang berbasis produk lokal, menunjukkan potensi nyata sebagai fondasi ketahanan pangan berbasis komunitas.

Temuan ini sejalan dengan argumen Richards (2012); Sari (2024) bahwa makanan tradisional dalam konteks wisata berfungsi sebagai *cultural shorthand*. Namun, penelitian ini menambahkan dimensi yang jarang dibahas: pengaruh konteks spiritual terhadap persepsi rasa dan kepuasan kuliner. Ungkapan pengunjung bahwa *"yang membuat makanan di Suranadi nikmat bukan hanya dari rasa, tetapi suasana dari lingkungan yang menenangkan hati"*, serta pernyataan Ibu Atik bahwa *"lebih suka makan sate bulayak di Suranadi karena hawa yang ada di lingkungan Suranadi sangat sejuk dan membuat nafsu makan meningkat, apalagi sehabis mandi di kolam Suranadi membuat perut menjadi lapar"*—keduanya mengindikasikan adanya *spiritual dining effect* yang membentuk persepsi kenikmatan melampaui kualitas fisik makanan semata. Dibanding penelitian Pitana & Gayatri (2005) tentang kuliner Bali, kawasan Pura Suranadi menunjukkan tingkat formalisasi yang jauh lebih rendah—namun justru mempertahankan keaslian (*authenticity*) yang sering hilang di destinasi yang terlalu dikomersialkan.

Kondisi Pura Suranadi adalah cermin dari persoalan struktural yang lebih luas, yaitu bagaimana Indonesia

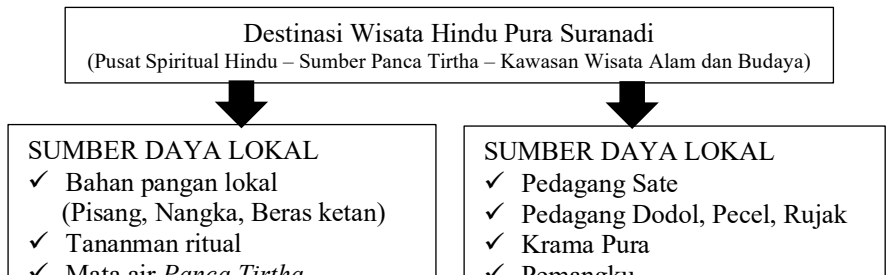
mengelola warisan budaya kuliner di persimpangan antara globalisasi pariwisata dan kebutuhan akan autentisitas lokal. Ketika destinasi seperti Suranadi mampu bertahan dan menarik pengunjung setia tanpa campur tangan pemerintah, ini sekaligus mengungkapkan dua hal, antara lain , *Pertama*, kekuatan luar biasa modal sosial-budaya komunitas, dan *Kedua*, sekaligus perlunya negara dalam melindungi aset budaya yang sesungguhnya dimiliki rakyat.

Implikasi terpenting penelitian ini Adalah integrasi kuliner tradisional ke dalam strategi pariwisata berkelanjutan Pura Suranadi bukan pilihan, ini merupakan keniscayaan. Ketika wisatawan semakin mencari pengalaman *autentik* dan bermakna, kawasan yang mampu menawarkan kombinasi spiritualitas, alam, dan kuliner tradisional yang *genuine* memiliki keunggulan kompetitif yang tidak mudah ditiru. Lebih jauh, pengembangan kuliner tradisional juga merupakan instrumen kebijakan untuk memperkuat ketahanan pangan lokaln yakni, ketika resep dan teknik produksi tradisional tetap hidup dalam praktik perdagangan sehari-hari, dan pengetahuan pangan lokal terjaga dari kepunahan.

Ada beberapa alasan mengapa potensi besar ini belum berkembang optimal. *Pertama*, belum optimalnya penrapan kerangka kebijakan pariwisata berbasis komunitas yang komprehensif di tingkat Kabupaten Lombok Barat. *Kedua*, pura sebagai institusi keagamaan memiliki otonomi yang kuat tetapi keterbatasan kapasitas manajerial dan akses modal. *Ketiga*, para pedagang, yang sebagian besar adalah perempuan paruh baya dari keluarga sederhana, tidak memiliki akses ke program pelatihan kewirausahaan atau pembiayaan formal.

Setidaknya tiga tindakan prioritas perlu dirumuskan. *Pertama*, pemerintah daerah Lombok Barat perlu menyusun *masterplan* kuliner wisata Pura Suranadi yang mengintegrasikan pemberdayaan pedagang, standarisasi kualitas produk tanpa mengorbankan kekhasan, dan pengembangan infrastruktur pendukung. *Kedua*, perlu diinisiasi program *culinary heritage documentation*, pendokumentasian resep, teknik produksi, dan narasi budaya di balik setiap makanan tradisional. *Ketiga*, perlu dibangun kemitraan antara *krama pura*, pemerintah daerah, dan perguruan tinggi untuk merancang program pelatihan pedagang yang terstruktur dan berkelanjutan.

Model *Culinary Spiritual Heritage Tourism*



Gambar : Model *Culinary Spiritual Heritage Tourism*
Sumber : Hasil Pengolahan Data 2025

Keterangan Gambar Model :
Pura Suranadi bukan sekadar tempat bersembahyang, Tempat ini merupakan ekosistem hidup yang menghubungkan yang sakral dengan yang sehari-hari, termasuk urusan perut. Model ini lahir

dari satu pengamatan sederhana namun sering diabaikan, yaitu bahwa orang yang baru selesai sembahyang, mandi di kolam tirta yang sejuk, dan berjalan keluar pura dengan hati yang tenang, akan merasakan sate bulayak di tangan mereka terasa jauh lebih nikmat dari sate mana pun yang pernah mereka makan di tempat lain. Inilah titik awal model ini, bahwa makanan tradisional di kawasan Destinasi wisata Hindu tidak bekerja sendiri, melainkan diperkuat oleh konteks spiritual yang melingkupinya. Dari titik itu, model ini memetakan bagaimana sumber daya lokal Lombok, seperti, beras untuk bulayak, buah nangka untuk dodol, beras ketan untuk dodol, sayuran segar untuk pecel dan pelecing, lalu diubah oleh tangan para pedagang, mayoritas perempuan paruh baya yang sudah puluhan tahun berjualan di sana, menjadi produk kuliner yang sekaligus menjaga ketahanan pangan komunitas dan menarik wisatawan untuk datang kembali. Kedua fungsi itu, memberi makan masyarakat sekitar dan memberi pengalaman kepada wisatawan, kemudian bertemu di satu titik yang disebut pariwisata berkelanjutan, antara lain ekonomi mengalir ke bawah, budaya terjaga, dan lingkungan tidak terkuras. Namun model ini juga menunjukkan belum optimalnya program pemerintah yang menyentuh lokasi ini, seluruh keberlanjutan itu berdiri di atas aktivitas krama pura dan para pedagang yang bekerja tanpa jaring pengaman. Maka rekomendasi dalam model ini bukan rencana akademik, melainkan tiga langkah konkret yang mendesak, antara lain, *Pertama*, dokumentasikan resepnya sebelum generasi yang hafal bumbu itu tiada; *Kedua*, latih pedagangnya agar bisa naik kelas tanpa kehilangan keaslian, dan *Ketiga*, bangun jembatan antara pura, pemerintah daerah, dan perguruan tinggi agar potensi yang sudah ada ini tidak terus berjalan sendirian. Pada akhirnya, model ini menawarkan sebuah argumen bahwa Pura Suranadi sudah memiliki semua yang dibutuhkan untuk menjadi contoh nyata pariwisata berkelanjutan berbasis warisan kuliner spiritual, dimana yang kurang bukan potensinya, melainkan keberanian untuk merawatnya dengan serius.

PENUTUP

Simpulan

Penelitian ini menemukan bahwa makanan tradisional di kawasan Pura Suranadi beroperasi sebagai sistem terintegrasi yang menghubungkan spiritualitas, ekonomi lokal, dan identitas budaya Lombok - Hindu, yakni bukan sekadar produk kuliner biasa. Yang paling menonjol adalah temuan tentang *spiritual dining effect*, yaitu pengalaman makan di kawasan pura dipengaruhi secara signifikan oleh kondisi spiritual pengunjung pascasembahyang, menciptakan persepsi kenikmatan yang melampaui kualitas fisik makanan semata.

Dari sisi konsep, penelitian ini menawarkan kerangka *culinary-spiritual heritage tourism* sebagai kategori baru dalam studi wisata kuliner Indonesia yang selama ini kurang memperhatikan dimensi spiritualitas. Dari sisi metodologi, pendekatan multi-informan yang mencakup pedagang, pengunjung, pemangku, dan pengelola secara bersamaan menghasilkan gambaran ekosistem yang lebih utuh dan kaya dibandingkan studi yang hanya berfokus pada satu segmen aktor.

Saran

Penelitian ini dilakukan dalam satu siklus observasi intensif pada Desember 2025, sehingga belum menangkap variasi musiman, misalnya perbedaan kondisi saat Hari Raya Galungan, Nyepi, atau musim puncak wisata. Penelitian

selanjutnya perlu menggunakan desain longitudinal untuk memotret dinamika ekosistem kuliner ini sepanjang tahun, serta mengeksplorasi lebih jauh potensi digitalisasi kuliner tradisional (*platform* promosi daring, dokumentasi audio-visual resep) sebagai strategi pengembangan yang relevan di era saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Ciptari, P.D.K., Wibawa, I.G.J.S. and Suardana, I.K.P. (2022) 'Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Suranadi', *Journal of Finance and Business Digital*, 1(3), pp. 203–218. Available at: https://doi.org/10.55927/jfbd.v1i3.1335.

Gde, P., Pitana, P. and Gayatri, G. (2005) 'Sosiologi Pariwisata', *Andi: Yogyakarta* [Preprint].

Hall, C. and Sharples, L. (2003) 'The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste', *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, pp. 1–24. Available at: https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5503-3.50004-X.

Ilyas, G.B. *et al.* (2023) 'Exploring a New Destination Image: A Case Study of Suranadi Village', *Journal of Environmental Management & Tourism*, 14(6), pp. 2659–2672. Available at: https://doi.org/https://doi.org/10.14505/jemt.v14.6(70).14.

Mak, A., Lumbers, M. and Eves, A. (2012) 'Globalisation and Food Consumption in Tourism', *Annals of Tourism Research*, 39, pp. 171–196. Available at: https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010.

Mau, D.P. *et al.* (2023) 'Ragam Kuliner Khas Dayak Sebagai Daya Tarik Pendukung Pada Destinasi Pariwisata Di Kota Palangka Raya', *THE SAGES JOURNAL : PALANGKA RAYA*, 02(01), pp. 27–37. Available at: https://doi.org/10.61195/sages.v2i01.6.

Miles, M., Huberman, M. and Saldaña, J. (2013) *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, *Zeitschrift fur Personalforschung*. Available at: https://www.researchgate.net/publication/272566756_Qualitative_Data_Analysis_A_Methods_Sourcebook.

Optari, L.K. *et al.* (2008) 'Keterkaitan Ketahanan Pangan dan Pertumbuhan Ekonomi di kawasan Indonesia Timur : Studi Empiris', *Jusapak : Jurnal Ilmu Akuntansi, Pajak, dan keuangan*, 2(3), pp. 177–189. Available at: file:///E:/Institut 2025/0000 Tesis 2026/2026 jUNI Artikel Healing/Makanan/177-189 (1).pdf.

Organization, U.N.W.T. (2005) *Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers*. World Tourism Organization.

Prayitno, J., & M. (2024) 'Komunikasi Pariwisata di Kawasan Pura Suranadi dalam Mendukung Suranadi sebagai Desa Wisata Budaya', *Jurnal Riset Komunikasi, Media, dan Public Relation Samvada*, 3(1), pp. 63–79. Available at: https://doi.org/10.53977/jsv.v3i1.1800.

Prayitno, J. (2024) 'The Existence of Batu Bolong Temple in Supporting West Batu Layar as A Marine

Tourism Village On Lombok Island , Indonesia', 8, pp. 561–578. Available at: https://doi.org/10.37329/jpah.v8i4.3472.

Prayitno, J. *et al.* (2024) 'The Existence of Traditional Couisine in The Suranadi As A Cultural Tourism Village', *Coultour : Jurnal Ilmiah Pariwisata Hindu*, 5(2), pp. 108–121. Available at: https://journal.mpukuturan.ac.id/index.php/cultoure/article/view/351.

Prayitno, J. and Murianto (2024) 'Atraksi wisata tradisi mandi sakral dalam mendukung suranadi sebagai desa wisata budaya di lombok', *Jurnal Penelitian Humaniora Ajar Wali*, 1(1). Available at: https://journal.baleagungajarwali.or.id/index.php/ajarwali/article/view/11.

Putra, I. N. N. A., Mahmudi, H., Sujadi, S., Bisma, I. D. G., Sukendri, N., & Aryawati, N.P.A. (2022) 'Solusi Saat Pandemi Desa Suranadi Sebagai Salah Satu Destinasi Tertua di Pulau Lombok', 4(2), pp. 70–75. Available at: https://doi.org/10.29303/pepadu.v3i1.2303.

Richards, G. (2012) *Making Tour*, *Transfusion*. Available at: https://www.researchgate.net/publication/254906285_Food_and_the_tourism_experience.

Roman, B., Carta, L. and Ángel, M. (2008) 'Effectiveness of the Mediterranean diet in the elderly', pp. 97–110. Available at: https://doi.org/10.2147/cia.s1349.

Sari, W.P. *et al.* (2024) 'The Exixtence of Tourism and Local Culture : Astudy of The The Talc Tourism Model in Bali', *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 18(11), pp. 1–18. Available at: https://doi.org/https://doi.org/10.24857/rgsa.v18n11-051.

Vlachou, C. and Savvinopoulou, M. (2022) 'Food Tours Business : Main Factors in Designing a Gastronomic Experience', *Open Journal of Business and Management*, 10(6), pp. 2996–3015. Available at: https://doi.org/10.4236/ojbm.2022.106148.

Wahyuni, S., Sejati, W.K. and Azis, M. (2015) 'Kedaulatan Pangan sebagai Basis untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional Food Sovereignty as the Basis to Realize National Food Security', *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, pp. 95–109. Available at: https://media.neliti.com/media/publications/63901-none-815f70ad.pdf.