

INTISARI

Lombok merupakan pulau yang memiliki keindahan alam yang indah. Selain itu, Lombok juga memiliki banyak kuliner khas yang tersimpan di setiap kabupaten dan kotanya. Kuliner khas Lombok memiliki cita rasa yang khas dan kuat akan rempahnya. Kekhasan yang tersimpan dalam kuliner khas Lombok merupakan kekuatan untuk mengembangkan pariwisata di Lombok. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis potensi wisata kuliner khas Lombok. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan metode pengumpulan data yaitu: studi literatur, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Setelah data terkumpul langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan metode analisis data kualitatif model Spradley, yaitu: analisis domain, analisis taksonomi, analisis komponensial, dan analisis tema kultural. Penelitian juga menggunakan analisis keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman terhadap kuliner khas Lombok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pulau Lombok memiliki potensi untuk dijadikan daya tarik wisata di Lombok. Hal ini terlihat dari keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragamannya. Keunikan kuliner khas Lombok terlihat dari rasanya yang khas yang dihasilkan dari penggunaan bahan dan produk lokal, seperti penggunaan cabai rawit kering dan cabai merah kering. Originalitasnya terlihat dari bahan-bahan yang digunakan adalah bahan lokal, cara memasak yang masih tradisional, dan resep yang turun-temurun. Otentisitasnya tergambar dari tampilannya yang eksotis dan nilai yang terkandung di dalamnya. Dan keragamannya terlihat dari beragamnya kuliner khas Lombok, yaitu dari hidangan lauk pauk, sayur, hidangan nasi, dan jajanan khasnya.

Kata Kunci: Wisata kuliner, Kuliner Khas, Pulau Lombok.

ABSTRACT

Lombok is a naturally beautiful island. Lombok has much typical culinary spread in each district and city. The culinary specialties of Lombok have a distinctive taste and are robust in spices. The uniqueness stored in the Lombok culinary is a strength to develop tourism in Lombok. This study aimed to analyze the potential of Lombok's culinary tourism. This study employs literature, observation, interviews, and documentation qualitative research methods. After the data had been collected, the next step was to analyze the data using the Spradley model of qualitative data analysis: domain analysis, taxonomic analysis, componential analysis, and cultural theme analysis. The research also uses analysis of uniqueness, originality, authenticity, and diversity of Lombok's culinary specialties. The results showed that Lombok Island could be a tourist attraction in Lombok. This can be seen from its uniqueness, originality, authenticity, and diversity. The essence of Lombok's culinary delights can be seen from its distinctive taste resulting from the use of local ingredients and products, such as dried cayenne pepper and dried red chili. Its originality can be seen from the ingredients used: local ingredients, traditional cooking methods, and recipes passed down from generation to generation. Its authenticity is reflected in its exotic appearance and the value it contains. And the diversity can be seen in the variety of Lombok's culinary specialties, namely from side dishes, vegetables, rice dishes, and typical snacks.

Key Word: *Culinary Tourism, Typical Culinary, Lombok Island.*