

FROM FARM TO TABLE: MENGUNGKAP POTENSI PENGALAMAN WISATA KULINER BERBASIS PERIKANAN BUDIDAYA

**Ruwaida Fajriasanti*, Oktomi Harja, Muhammad Adieb Hidayatullah,
Lukman Ahmadi, Anak Agung Putu Gede Puja Anggara**
Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok, Nusa Tenggara Barat,
Indonesia
E-mail: ruwaida@ppl.ac.id*

ABSTRACT

This study explores the potential development of farm-to-table (FTT) based culinary tourism within the context of freshwater aquaculture in Batu Kumbung Village, West Lombok, Indonesia. While the FTT concept is widely applied in agriculture, its implementation in aquaculture particularly freshwater is still underexplored. Using a qualitative case study approach, data were collected through in-depth interviews, focus group discussions, and participant observations. Findings reveal that local catfish farming practices align with sustainability principles through the use of earthen ponds, organic feed, and traditional tools. Meanwhile, the village's flagship product, mandalika catfish, contributes to local food security and is processed into various value-added dishes reflecting a zero-waste philosophy. The integration of aquaculture and culinary activities within a holistic FTT experience offers an authentic, multisensory, and inclusive form of participatory tourism. This study contributes to the growing literature on aquaculture tourism and highlights FTT as a viable model for sustainable rural tourism.

Keywords: *Farm to Table; Culinary Tourism; Aquaculture Tourism; Freshwater Aquaculture; Mandalika Catfish*

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji potensi pengembangan pariwisata kuliner berbasis *farm to table* (FTT) dalam konteks budidaya perikanan air tawar di Desa Batu Kumbung, Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Meskipun konsep FTT telah banyak dikembangkan dalam sektor pertanian, penerapannya dalam sektor perikanan, khususnya air tawar masih relatif jarang dibahas. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif berbasis studi kasus, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, FGD, dan observasi partisipatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik budidaya ikan lele di Batu Kumbung telah mencerminkan prinsip keberlanjutan melalui penggunaan kolam tanah, pakan organik, dan alat-alat tradisional. Ikan lele mandalika sebagai komoditas unggulan tidak hanya berkontribusi terhadap ketahanan pangan lokal, tetapi juga telah diolah menjadi berbagai produk kuliner khas yang mendukung implementasi zero waste. Integrasi aktivitas budidaya dan pengolahan kuliner dalam satu rangkaian pengalaman FTT berbasis masyarakat dinilai mampu menciptakan wisata partisipatif yang autentik, multisensori, dan inklusif. Temuan ini memperkaya literatur tentang minawisata dan membuka

peluang pengembangan wisata kuliner berbasis perikanan sebagai alternatif pariwisata berkelanjutan.

Kata Kunci: *Farm to Table*; Pariwisata Kuliner; Minawisata; Perikanan Air Tawar; Lele Mandalika

PENDAHULUAN

Pariwisata kuliner telah berkembang sebagai salah satu ceruk penting dalam industri pariwisata (Stone et al., 2019; Richards, 2021; Stoica, 2024). Pariwisata kuliner tidak hanya fokus kepada kegiatan mengonsumsi makanan, tetapi juga menggali hubungan antara pengalaman-pengalaman yang berbasis makanan dan pariwisata (Richards, 2021). Lebih dari sekadar mencicipi makanan, wisatawan kuliner secara sadar memilih aktivitas yang memungkinkan mereka untuk terlibat secara langsung dengan budaya makanan setempat, dengan derajat keterlibatan yang bervariasi mulai dari mengamati hingga berpartisipasi dalam penciptaan pengalaman tertentu (Dixit & Prayag, 2022). Dengan demikian, pariwisata kuliner menyediakan kesempatan bagi wisatawan untuk mengeksplorasi tradisi makanan yang beragam dan memperoleh sudut pandang baru tentang kekayaan budaya suatu tempat melalui warisan kulinernya (Chaigasem & Kumboon, 2024).

Pariwisata kuliner semakin diakui sebagai faktor penting dalam pembangunan wilayah dan destinasi, dengan makanan sebagai elemen khas yang membedakan setiap lokasi (Rachão et al., 2019; Bain, 2024). Bain (2024) menekankan bahwa pariwisata kuliner berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi dengan menarik wisatawan

yang mencari kuliner lokal, menciptakan lapangan pekerjaan, serta mendukung usaha lokal dan sektor pertanian. Hubungan erat pariwisata kuliner dengan sektor pertanian ini sangat nyata terlihat di kawasan perdesaan, di mana pariwisata kuliner sering dipandang sebagai bagian spesifik dari agrowisata. Dari perspektif sosial dan lingkungan, pengembangan pariwisata kuliner di kawasan pertanian dapat meningkatkan kualitas kehidupan, melestarikan identitas masyarakat lokal, mendorong praktik pertanian berkelanjutan, serta mendukung konservasi keanekaragaman hayati dan warisan kuliner (Woyesa & Kumar, 2022; Bain, 2024).

Salah satu inovasi dalam pariwisata kuliner yang lahir dari persinggungan dengan agrowisata adalah *farm to table* (FTT). FTT menawarkan pengalaman bermakna bagi wisatawan dengan memungkinkan mereka untuk berpartisipasi dalam proses produksi, persiapan, dan penyajian makanan di tempat (Utama, 2023). Konsep ini dapat diwujudkan melalui berbagai model, seperti kemitraan antara petani lokal dan restoran, pemanfaatan pangan organik dan musiman, program edukatif untuk berinteraksi langsung dengan produsen makanan, serta jalur wisata yang menghubungkan berbagai pengalaman kuliner berbasis pertanian (Stoica, 2024). Selain memberikan pengalaman yang lebih mendalam bagi wisatawan, FTT

juga berkontribusi pada pelestarian sistem pangan lokal, promosi kuliner lokal, serta keberlanjutan sosial, ekonomi, dan lingkungan (Pehin Dato Musa & Chin, 2022; Utama, 2023; Stoica, 2024).

Meskipun konsep FTT telah banyak diterapkan dalam sektor pertanian, penerapannya dalam konteks perikanan—terutama perikanan air tawar—masih jarang dikaji (Mohammadi et al., 2024). Mengingat besarnya potensi perikanan air tawar (akuakultur) di Indonesia, eksplorasi model FTT berbasis perikanan menjadi sangat relevan. Oleh karena itu, studi ini berfokus pada pengembangan konsep FTT dalam ekosistem perikanan air tawar dengan studi kasus di Desa Batu Kumbang, Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Desa ini dikenal sebagai sentra pembibitan ikan air tawar terbesar di NTB dengan varietas unggulan lele mandalika (*Clarias spp.*) (Rahmiati et al., 2022; Harja et al., 2023). Pengembangan FTT berbasis perikanan bertujuan untuk memperkuat citra Batu Kumbang sebagai desa mina, sekaligus meningkatkan daya saingnya terhadap destinasi pariwisata lain (Harja et al., 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pengembangan FTT berbasis perikanan air tawar, dengan fokus pada komponen kunci dalam praktik budidaya perikanan dan pengolahan makanan khas yang membentuk pengalaman FTT. Pendekatan ini dianggap memiliki nilai inovasi yang tidak hanya meningkatkan daya tarik destinasi, tetapi juga berkontribusi terhadap ketahanan pangan, keberlanjutan ekonomi, serta

pelestarian budaya kuliner lokal. Studi ini diharapkan dapat mengisi kesenjangan literatur mengenai FTT berbasis perikanan budidaya, yang sejauh ini masih lebih sedikit dibahas dibandingkan dengan FTT berbasis pertanian darat.

TINJAUAN PUSTAKA

Istilah pariwisata kuliner (*culinary tourism*) sering disandingkan dengan istilah pariwisata makanan (*food tourism*) dan pariwisata gastronomi (*gastronomy tourism*) (Rachão et al., 2019; Stone et al., 2019). Ketiganya pada dasarnya memiliki makna yang sama, yakni perjalanan yang berpusat pada pengalaman budaya makanan suatu daerah (Stoica, 2024). Perbedaan pariwisata kuliner dengan aktivitas konsumsi makanan biasa terletak pada motivasi wisatawan yang secara sadar ingin mendalami tradisi pangan lokal. Oleh karena itu, selain menciptakan pengalaman yang bermakna, pariwisata kuliner juga berperan dalam memfasilitasi pertukaran budaya dan memperkuat identitas lokal di destinasi (Rachão et al., 2019).

Farm to table (FTT) merupakan salah satu bentuk pariwisata kuliner yang semakin populer, seiring meningkatnya kesadaran wisatawan terhadap isu keberlanjutan (Pehin Dato Musa & Chin, 2022; Stoica, 2024). FTT awalnya muncul sebagai alternatif dalam industri restoran dengan menekankan penggunaan bahan pangan organik, musiman, dan berkualitas tinggi yang diperoleh langsung dari produsen lokal. Praktik ini mendorong eksplorasi cita rasa lokal sekaligus membangun kemitraan dengan petani dan produsen setempat (Pesci & Brinkley, 2022).

Seiring waktu, konsep ini meluas ke sektor pariwisata, menawarkan pengalaman yang lebih menyeluruh bagi wisatawan—mulai dari memperoleh bahan makanan hingga terlibat dalam proses pengolahan dan penyajiannya (Utama, 2023).

Model FTT dalam pariwisata dapat mencakup aktivitas seperti kunjungan ke pasar tradisional, kelas memasak, hingga *storytelling* yang menggali asal-usul bahan makanan dan praktik budaya setempat, seperti yang berkembang di Ubud, Bali (Wulandari et al., 2024). Pengalaman ini dikategorikan sebagai partisipatif—tingkat keterlibatan tertinggi dalam pariwisata kuliner—dan sangat diminati oleh segmen wisatawan *gastronomes* (Rachão et al., 2019; Richards, 2021; Dixit & Prayag, 2022). Dalam kerangka keberlanjutan, FTT tidak hanya membawa praktik baik dari dapur ke dalam pengalaman wisata, tetapi juga memperkuat hubungan produsen-konsumen, mendukung ekonomi lokal, serta mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan (Pesci & Brinkley, 2022). Seperti dikemukakan Stoica (2024), FTT telah berkembang dari sebuah tren kuliner *niche* menjadi bagian dari gaya hidup dan gerakan pariwisata berkelanjutan, yang turut membentuk cara destinasi memasarkan pengalaman kuliner.

Meski FTT umumnya dikaitkan dengan sektor pertanian dan agrowisata, konsep ini pada dasarnya dapat disesuaikan dengan sumber daya yang tersedia di destinasi, termasuk perikanan darat maupun laut. Dalam lingkup agrowisata sendiri, terdapat potensi spesifik yang bersumber dari aktivitas

budidaya perikanan atau minawisata, yang masih relatif jarang dieksplorasi. Mohammadi et al. (2024) menyatakan bahwa meskipun agrowisata dan minawisata sama-sama merupakan bentuk pariwisata minat khusus, keduanya memiliki karakteristik yang berbeda. Minawisata menawarkan keunikan melalui praktik budidaya air yang terkontrol, keragaman spesies yang dibudidayakan, serta daya tarik sensoris yang khas. Pengembangan pariwisata berbasis perikanan ini berpotensi menjadi daya tarik signifikan bagi destinasi, sekaligus membuka peluang integrasi dengan pengalaman kuliner (Kim et al., 2017).

Di Indonesia, beberapa studi tentang minawisata telah dilakukan dalam berbagai konteks, antara lain wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil (Yudasmara, 2016; Tang & Asmidar, 2019), perairan danau air tawar (Firdaus et al., 2019), serta lahan mina padi (Sakina et al., 2023). Namun, potensi pengembangan minawisata yang berbasis pada kolam budidaya air tawar masih jarang dibahas. Umumnya, studi-studi tersebut juga lebih menekankan pada potensi spesies dan ekosistem perikanan, tanpa mengulas secara spesifik keterkaitannya dengan pariwisata kuliner, khususnya dalam kerangka FTT.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus untuk mengeksplorasi potensi pengembangan pengalaman pariwisata kuliner berbasis FTT dalam konteks budidaya perikanan darat. Pendekatan ini dipilih karena dapat menggali secara

mendalam fenomena lokal, praktik budidaya, dan potensi pangan lokal yang relevan dengan penerapan konsep FTT.

Data dikumpulkan melalui riset primer yang melibatkan wawancara mendalam terhadap informan terpilih (secara *purposive*), diskusi kelompok terfokus (FGD), dan observasi terlibat. Informan dan peserta FGD terdiri dari pengurus Badan Usaha Milik Desa (BUMDES), pengurus Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), tokoh masyarakat sekaligus perwakilan pemerintah desa, petani ikan, pelaku usaha kuliner lokal, dan anggota Karang Taruna. Observasi dilakukan secara langsung terhadap aktivitas budidaya ikan, pengolahan makanan khas, hingga interaksi antara masyarakat dan wisatawan dalam kegiatan uji coba paket wisata kuliner. Teknik ini memungkinkan peneliti memperoleh data kontekstual yang kaya tentang bagaimana praktik lokal diterapkan dalam rangkaian pengalaman wisata.

Seluruh data dianalisis menggunakan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi tiga fokus utama: (1) praktik budidaya perikanan berkelanjutan yang mendukung FTT, (2)

potensi pangan lokal yang dapat diangkat dalam konsep FTT, serta (3) model integrasi aktivitas budidaya dan kuliner dalam penyajian sebuah pengalaman wisata yang partisipatif dan autentik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Desa Batu Kumbang

Desa Batu Kumbang terletak di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, dengan waktu tempuh sekitar 15 menit dari Kota Mataram, pusat pemerintahan provinsi NTB. Wilayah desa seluas ±680 hektar ini berada di kaki Gunung Rinjani dan dikenal memiliki tanah yang subur serta sumber daya air melimpah yang mengalir sepanjang tahun, bahkan saat musim kemarau panjang. Kondisi geografis ini menjadikan sektor pertanian dan perikanan sebagai tulang punggung perekonomian masyarakat setempat. Salah satu komoditas unggulan yang menjadi ikon desa ini adalah ikan lele, khususnya varietas dumbo (*Clarias spp.*) hasil pengembangbiakan lokal yang dikenal sebagai lele mandalika (Harja et al., 2023; Fajriasanti et al., 2024).



Gambar 1. Lahan Budidaya Ikan Milik Masyarakat di Kampung Mina Pondok Buak

(Sumber: https://ntb.jadesta.com/desa/batu_kumbang)

Pusat aktivitas budidaya ikan air tawar terletak di Dusun Pondok Buak, yang juga menjadi lokasi utama studi ini. Dikenal juga sebagai “kampung mina”, dusun ini menjadi sentra produksi benih lele terbesar di Lombok dan NTB, dengan jumlah petani pembenih mencapai sekitar 200 orang. Budidaya lele telah dilakukan secara turun-temurun sejak tahun 1980-an, ketika Balai Benih Ikan (BBI) milik Pemerintah Provinsi NTB pertama kali didirikan di desa ini. Sejak saat itu, masyarakat mulai beralih dari pertanian padi ke budidaya ikan air tawar karena dinilai lebih menjanjikan dari segi hasil dan waktu panen.

Praktik Budidaya Perikanan Berkelanjutan sebagai Daya Tarik Wisata FTT

Salah satu tantangan pengembangan pariwisata berbasis budidaya perikanan atau minawisata adalah estetika tempat yang sering kali dipandang kurang menarik dibandingkan agrowisata. Selain itu, terdapat kekhawatiran di sebagian pasar wisatawan terkait praktik budidaya yang kurang etis dan tidak ramah lingkungan (Kim et al., 2017; Mohammadi et al., 2024). Namun, dengan berfokus pada nilai-nilai keberlanjutan, aktivitas budidaya perikanan dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata yang kompetitif dan bernilai tambah bagi wisatawan (Kim et al., 2017).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa budidaya perikanan di Desa Batu Kumbang berkontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan melalui beberapa aspek. Pertama, sebagian besar petani masih menggunakan kolam tanah,

meskipun teknologi seperti kolam terpal dan bioflok sudah umum diterapkan di daerah lain. Kolam tanah dianggap lebih hemat biaya dan efektif dalam menghasilkan benih berkualitas tinggi (Murtiningsih & Setyono, 2023).

Proses persiapan kolam mencerminkan upaya perlindungan ekosistem dengan mengutamakan teknik-teknik pemeliharaan kualitas lingkungan secara alami dan minim input bahan kimia (Murtiningsih & Setyono, 2023). Hal ini dimulai dari pengeringan kolam untuk menghilangkan hama dan meningkatkan kualitas tanah, pengapuran dengan kapur dolomit untuk membasmi keong dan lumut, pembersihan pematang, hingga pengisian air guna mendukung pertumbuhan alami bioplankton sebagai sumber pakan awal bagi benih ikan. Selain itu, teknik pemberian pakan yang diterapkan para petani turut menciptakan sistem sirkular yang penting dalam menjaga keseimbangan ekosistem budidaya (Chary et al., 2024). Tidak semata mengandalkan pakan pabrikan yang aman, para petani juga menggunakan kombinasi pakan racikan sendiri dan pakan organik seperti daun pepaya, keong, dan telur rusak. Secara umum, siklus pengembangbiakan ikan di Batu Kumbang—mulai dari pemilihan indukan, persiapan kolam, hingga pengaturan tingkat keasaman (pH) dan sirkulasi air—telah dilakukan sesuai prinsip-prinsip pengelolaan akuakultur yang baik (ASEAN, 2015).

Aspek keberlanjutan lainnya tercermin dalam penggunaan alat tangkap dan perlengkapan budidaya tradisional seperti *sorok*, *seser*, *kakaban*, dan jaring buatan tangan. Praktik ini mencerminkan

kearifan lokal yang adaptif, yang mampu menopang sistem produksi perikanan berkelanjutan tanpa menimbulkan degradasi lingkungan. Dalam konteks pariwisata berbasis pertanian, Utama (2023) menekankan bahwa pola pertanian lokal—baik tradisional maupun modern—dapat memperkuat daya tarik agrowisata di Indonesia. Dengan demikian, keberlangsungan penggunaan alat-alat tradisional oleh para petani ikan di Batu Kumbang tidak hanya menunjukkan keberlanjutan praktik lokal, tetapi juga dapat diangkat sebagai elemen kunci dalam membangun identitas dan diferensiasi destinasi dibandingkan dengan kawasan wisata lainnya.

Potensi Pangan Lokal sebagai Daya Tarik Wisata FTT

Pengembangan pariwisata kuliner berbasis pangan lokal memiliki potensi besar dalam menciptakan daya tarik yang unik dan autentik bagi wisatawan. Studi tentang spesies tanaman khas seperti *enset* (*Ensete ventricosum*) di Ethiopia menunjukkan bahwa pangan lokal dapat memperkuat identitas budaya dan meningkatkan minat kunjungan wisatawan (Woyesa & Kumar, 2022). Dalam konteks budidaya perikanan, potensi serupa juga ditemukan melalui keragaman spesies seperti berbagai jenis ikan, moluska, krustasea, alga, hingga reptil (Mohammadi et al., 2024).

Sebagaimana produk pertanian lokal, hasil budidaya perikanan juga bersifat khas berbasis wilayah dan tidak mudah direplikasi di tempat lain. Produk-produk ini sering kali sulit dikirim ke pasar yang jauh karena keterbatasan

logistik dan daya tahan, sehingga mendorong wisatawan untuk datang guna menikmati pengalaman kuliner secara langsung di lokasi. Dalam studi mengenai budidaya perikanan laut, Kim et al. (2017) menekankan bahwa keterikatan geografis produk perikanan dapat menjadi pemicu utama perjalanan wisata, di mana wisatawan terdorong untuk menikmati makanan laut (*seafood*) dari sumbernya.

Di antara berbagai jenis ikan air tawar yang dibudidayakan di Desa Batu Kumbang, ikan lele, khususnya lele mandalika, merupakan jenis pangan lokal unggulan yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik khas desa. Ikan lele tidak hanya mencerminkan ketahanan pangan lokal, tetapi juga berperan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat. Berbagai nutrisi esensial yang terkandung di dalamnya menjadikan lele sebagai sumber protein hewani yang terjangkau dan aman, termasuk bagi anak-anak dalam upaya pencegahan *stunting* dan mendukung perkembangan otak (Aryani et al., 2023). Lele mandalika, yang merupakan hasil persilangan varietas unggulan, memiliki karakteristik yang unik baik dari segi rasa, tekstur daging, maupun ketahanannya terhadap penyakit.

Di Batu Kumbang, lele telah diolah menjadi beragam produk bernilai tambah seperti keripik kulit lele, abon, dan pilus. Masyarakat juga mengembangkan sajian khas berupa menu dulang, yaitu sajian komunal yang terdiri dari tiga hidangan utama berbahan dasar lele, dua hidangan pendamping, dan satu minuman penutup, yang disajikan di atas nampan besar sebagai simbol kebersamaan dan rasa

syukur. Semua hidangan diolah dengan teknik sehat seperti dipanggang atau direbus untuk menjaga kualitas gizi.

Dari sisi keberlanjutan, seluruh bagian tubuh lele dimanfaatkan secara maksimal—daging untuk menu utama, kulit menjadi keripik, dan bagian lainnya untuk pakan ternak—mewujudkan prinsip *zero waste*. Dengan mengangkat lele sebagai ikon kuliner lokal, Desa Batu Kumbang tidak hanya menunjukkan keberhasilan dalam pemanfaatan sumber daya secara efisien, tetapi juga menyajikan pengalaman kuliner autentik yang berakar pada budaya, kesehatan, dan kelestarian lingkungan.

Model Integrasi Budidaya dan Kuliner Khas dalam Pengalaman Wisata FTT

Praktik budidaya perikanan dan pengolahan pangan lokal berbasis ikan lele di Desa Batu Kumbang menawarkan narasi kuat untuk membentuk pengalaman wisata yang autentik, edukatif, dan partisipatif. Dalam lanskap pariwisata kontemporer, pengalaman partisipatif semakin diakui sebagai sarana penting untuk menciptakan dampak yang lebih inklusif bagi komunitas lokal (Pehin Dato Musa & Chin, 2022). Hal ini selaras dengan pergeseran paradigma dalam teori gastronomi generasi ketiga, yang menempatkan pengalaman kuliner bukan lagi sebatas aktivitas konsumsi, melainkan juga sebagai bagian dari pembangunan masyarakat dan penguatan ketahanan pangan lokal (Dixit & Prayag, 2022). Konsep FTT yang dikemas dengan narasi praktik budidaya perikanan berkelanjutan tidak hanya meningkatkan apresiasi wisatawan terhadap produk perikanan lokal, tetapi juga memperkuat

pemahaman mereka atas peran produsen dalam sistem pangan. Dengan demikian, pendekatan ini mampu memosisikan minawisata sebagai bentuk pariwisata alternatif yang ramah lingkungan sekaligus berkontribusi dalam mengikis stigma negatif terhadap akuakultur melalui pendekatan edukatif berbasis pengalaman (Kim et al., 2017).

Implementasi pendekatan FTT di Desa Batu Kumbang diwujudkan melalui serangkaian aktivitas partisipatif yang terintegrasi secara tematik, mulai dari pengenalan dan penyiapan bahan pangan, pengolahan makanan, hingga konsumsi hidangan khas berbahan dasar lele. Wisatawan diajak memahami praktik budidaya perikanan dan keberagaman pangan lokal melalui sesi interpretasi, dilanjutkan dengan pengalaman langsung seperti memilih dan memberi makan bibit ikan, memancing, hingga mengikuti kelas memasak. Puncak pengalaman ditandai dengan menyantap hidangan dulang lele secara bersama-sama dalam tata cara *begibung*, yang merefleksikan ungkapan syukur, nilai-nilai kekeluargaan dalam masyarakat, dan penghormatan terhadap tamu dalam budaya lokal.

Model ini selaras dengan pendekatan yang direkomendasikan oleh Kim et al. (2017), yaitu menciptakan pengalaman kuliner berbasis akuakultur yang mencakup kegiatan mencicipi makanan, menyimak informasi seputar praktik budidaya, hingga keterlibatan aktif dalam proses memasak. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan di lokasi budidaya, sehingga mendekatkan proses produksi dengan konsumsi, serta membuka ruang kolaboratif menuju *co-creation* (Dixit & Prayag, 2022). Dalam

pre-science model yang dikembangkan oleh Mohammadi et al. (2024), kombinasi antara tur berpemandu, aktivitas interaktif di kolam, serta

penyajian kuliner khas dapat menjadi pilar penting dalam pengembangan bisnis minawisata yang berkelanjutan.



Gambar 2. Model Pengalaman FTT Berbasis Budaya Perikanan di Desa Batu Kumbang
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2025)

Lebih jauh, pengalaman FTT di Batu Kumbang bersifat multisensory, tidak hanya melibatkan aspek visual dan cita rasa, tetapi juga mencakup sensasi sentuhan, bau, serta interaksi emosional yang muncul dari keterlibatan langsung dengan bahan pangan dan proses memasak. Seperti ditegaskan oleh Dixit & Prayag (2022), kekuatan utama wisata kuliner terletak pada daya tarik sensorinya, yang kini banyak dikaji dalam kaitannya dengan citra destinasi dan identitas budaya. Menariknya, meskipun banyak literatur menyebut bahwa FTT umumnya diminati oleh wisatawan gastronom, temuan lapangan di Batu Kumbang menunjukkan bahwa pendekatan ini juga potensial menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Hal ini terbukti dari kegiatan uji

coba paket wisata kuliner yang melibatkan 20 peserta program pertukaran pelajar internasional (usia 18–25 tahun), yang sebelumnya tidak memiliki ekspektasi khusus terhadap pengalaman FTT. Hasil observasi menunjukkan bahwa pendekatan ini mampu menarik minat mereka melalui kombinasi pembelajaran budaya, pengalaman baru, serta apresiasi terhadap pangan lokal yang inovatif.

Meskipun demikian, tantangan tetap ada, terutama terkait *food neophobia*—ketakutan atau penolakan terhadap makanan yang asing secara budaya atau sensori. Hal ini menegaskan pentingnya strategi penyampaian dan edukasi dalam mengelola ekspektasi wisatawan serta menciptakan suasana

yang mendukung keterbukaan terhadap pengalaman baru (Dixit & Prayag, 2022).

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa integrasi antara praktik budidaya perikanan air tawar dan pengolahan kuliner lokal di Desa Batu Kumbang memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan pariwisata kuliner berbasis *farm to table* (FTT) yang berkelanjutan. Praktik budidaya tradisional seperti penggunaan kolam tanah, pakan organik, dan alat tangkap buatan tangan tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan tetapi juga menciptakan narasi budaya yang autentik. Hal ini membuka peluang untuk menghadirkan pengalaman wisata yang edukatif, partisipatif, dan menarik bagi wisatawan.

Potensi pengembangan FTT di Batu Kumbang dapat diperluas dengan meningkatkan keterlibatan wisatawan melalui paket-paket wisata interaktif yang menghubungkan proses budidaya hingga konsumsi kuliner khas. Selain itu, penguatan kapasitas masyarakat lokal menjadi langkah strategis yang penting, terutama dalam hal interpretasi kuliner, pengemasan pengalaman wisata, dan pelayanan kepada wisatawan. Pengembangan infrastruktur pendukung seperti restoran tematik berbasis ikan lele, akomodasi lokal, serta promosi berbasis narasi budaya juga menjadi prioritas untuk menjadikan Batu Kumbang sebagai destinasi kuliner dan minawisata unggulan.

Temuan penelitian ini juga dapat dijadikan landasan untuk mengembangkan model bisnis FTT yang

lebih komprehensif. Untuk mencapai hal tersebut, diperlukan kolaborasi antara masyarakat lokal, pelaku usaha, dan pemerintah daerah dalam menciptakan ekosistem pariwisata yang mendukung keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengeksplorasi preferensi wisatawan terhadap pengalaman FTT serta dampaknya terhadap kesejahteraan masyarakat lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, N. P., Afrida, B. R., Idyawati, S., Jannati, S. H., & Salfarina, L. (2023). Hubungan Pemanfaatan Lahan dan Konsumsi Protein Ikan Lele dengan Kejadian Stunting. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 13(3), 927–935.
- ASEAN. (2015). *Guidelines on ASEAN Good Aquaculture Practices (ASEAN GAqP) for Food Fish*. <https://asean.org/wp-content/uploads/2015/12/ASEAN-GAqP.pdf>
- Bain, A. (2024). Effect of Culinary Tourism on Local Economic Development in South Africa. *Journal of Hospitality and Tourism*, 4(2), 34–44. <https://doi.org/10.47672/jht.2382>
- Chaigasem, T., & Kumboon, A. (2024). The Influence of Cultural Heritage Values and Gastronomy Tourism On Cultural Identity in Phuket Old Town, Thailand. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 52(1), 41–48. <https://doi.org/10.30892/gtg.52104-1181>

- Chary, K., van Riel, A. J., Muscat, A., Wilfart, A., Harchaoui, S., Verdegem, M., Filgueira, R., Troell, M., Henriksson, P. J. G., de Boer, I. J. M., & Wiegertjes, G. F. (2024). Transforming sustainable aquaculture by applying circularity principles. In *Reviews in Aquaculture* (Vol. 16, Issue 2, pp. 656–673). John Wiley and Sons Inc.
<https://doi.org/10.1111/raq.12860>
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. In *Tourism Recreation Research* (Vol. 47, Issue 3, pp. 217–220). Taylor and Francis Ltd.
<https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Fajriasanti, R., Harja, O., Gede, A. A. P., Anggara, P., Ahmadi, L., & Hidayatullah, M. A. (2024). Pengembangan Menu Kuliner Khas Berbahan Lele (*Clarias Spp*) untuk Meningkatkan Citra Desa Wisata Batu Kumbung. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1).
- Firdaus, F., Shalihin, N., Anggreta, D. K., Yasin, F., & Tutri, R. (2019). Improving the benefits of karamba into tourism activities: An effort to reduce the ecological impact of aquaculture in Maninjau Lake, Indonesia. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 26(3), 726–736.
<https://doi.org/10.30892/gtg.26304-392>
- Harja, O., Fajriasanti, R., Widjaja, H. R., & Anggara, A. A. P. G. P. (2023). Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Identifikasi Potensi Kuliner Lokal di Desa Wisata Batu Kumbung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Anjani*, 1(1).
- Kim, G., Duffy, L. N., Jodice, L. W., & Norman, W. C. (2017). Coastal Tourist Interest in Value-Added, Aquaculture-Based, Culinary Tourism Opportunities. *Coastal Management*, 45(4), 310–329.
<https://doi.org/10.1080/08920753.2017.1327345>
- Mohammadi, Z., Bhati, A. S., & Jerry, D. (2024). A Pre-Science Style Model of Aquaculture Tourism Businesses. In *Tourism Planning and Development* (Vol. 21, Issue 2, pp. 245–253). Routledge.
<https://doi.org/10.1080/21568316.2022.2135133>
- Murtiningsih, S., & Setyono, B. D. H. (2023). Koi Fish (*Cyprinus carpio*) Nursery Techniques at the Batu Kumbung Lingsar Fish Seed Center, West Lombok. *Journal of Fish Health*, 3(2).
<https://doi.org/10.29303/jfh.v3i3.5622>
- Pehin Dato Musa, S. F., & Chin, W. L. (2022). The role of farm-to-table activities in agritourism towards sustainable development. *Tourism Review*, 77(2), 659–671.
- Pesci, S., & Brinkley, C. (2022). Can a Farm-to-Table restaurant bring about change in the food system?: A case study of Chez Panisse. *Food, Culture and Society*, 25(5), 997–1018.
<https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1948754>
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2019). Food tourism

- and regional development: A systematic literature review. In *European Journal of Tourism Research* (Vol. 21).
- Rahmiati, B. F., Anggrawan, A., Naktiany, W. C., Hadi, S., Hidayah, N., & Hasbullah, H. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Ikan Lele melalui Pemberdayaan Perempuan untuk Meningkatkan Ekonomi di Kecamatan Lingsar. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 169–178. <https://doi.org/10.30812/adma.v2i2.1578>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037–1058.
- Sakina, A. W., Wedadjati, R. S., Adiwirahayu, A., & Widati, W. (2023). Sinergitas Quintuple Helix dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Mina Wisata Technopark Sleman. *Islamic Management and Empowerment Journal*, 5(1), 87–102. <https://doi.org/10.18326/imej.v5i1.87-102>
- Stoica, M. (2024). Culinary tourism - innovations in farm-to-table practices for sustainable experiences. *Modern Paradigms in the Development of the National and World Economy*, 431–437. <https://doi.org/10.59295/mpdnwe2024.58>
- Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2019). Beyond the journey: the lasting impact of culinary tourism activities. In *Current Issues in Tourism* (Vol. 22, Issue 2, pp. 147–152). Routledge. <https://doi.org/10.1080/13683500.2018.1427705>
- Tang, B., & Asmidar. (2019). Kajian Mina Wisata Sebagai Alternatif Wisata Bahari di Kawasan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai (Study of Mina Tourism as a Alternative Tourism in Nine Island Area of Sinjai District). *Journal of Indonesian Tropical Fisheries ISSN 2655*, 2(2), 236–247.
- Utama, I. G. B. R. (2023). Review Studies Key Element of Agrotourism Management. *Seminar Nasional Forum Manajemen Indonesia 2023 Papua*, 169–180.
- Woyesa, T. U., & Kumar, S. (2022). “Tree against hunger”: potential of enset-based culinary tourism for sustainable development in rural Ethiopia. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 2(4), 497–512.
- Wulandari, P. P., Made Tirtawati, N., Gusti, I., Dwi, M., & Anggara, C. (2024). Cooking Experience di Ubud: Keterlibatan Masyarakat Dalam Pariwisata Gastronomi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1), 67–81. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i1.1402>
- Yudasmara, G. A. (2016). Pengelolaan Kawasan Pesisir Kabupaten Buleleng Melalui Pengembangan

Mina Wisata Bahari (Management of Buleleng Coastal Areas Through the Marine Fisheries Tourism Development). *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 23(3), 381–389.