

LEZATNYA SAYUR ARES BERBAHAN DASAR BATANG PISANG SEBAGAI MAKANAN KHAS SUKU SASAK DI KABUPATEN LOMBOK BARAT NUSA TENGGARA BARAT

Drs. Oentoeng Soebyanto, M.M.,

Baiq Anggita Sekarwati

D. Rudi Susanto

Program Studi D3 Perhotelan, Program Studi S1 Hospitality

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur No. 52 Yogyakarta

Telp.(0274) 485650, Fax. (0274) 485214

Email: stipram@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine strategies in preserving and to introduce sayur ares. This research method using qualitative descriptive analysis and SWOT analysis, which means writing the result of analysis in facts and do the research, interviews, and documented it. To preserve sayur ares, some points need to be improved to increase human resources, management, and promotion in order sayur ares be known by tourists.

Keywords : Sayur Ares, Sasak, culinary, promotion

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia yang identik dengan negara kepulauan, memiliki ciri khas yang berbeda untuk setiap daerahnya. Budaya dan adat-istiadat yang berkembang sejak zaman dulu secara tidak sengaja membentuk suatu daerah tersebut memiliki suatu keunikan tersendiri yang dapat menjadi daya tarik pariwisata. Saat ini di Indonesia, pariwisata merupakan salah satu sektor penting dalam menunjang pendapatan ekonomi dan juga penyediaan lapangan pekerjaan. Sehingga diharapkan, pariwisata pada beberapa tahun kedepan dapat menjadi penghasil devisa nomor satu dengan upaya pengembangan dan perbaikan di sektor pariwisata dari waktu ke waktu.

Tujuannya adalah untuk melestarikan obyek wisata yang ada serta meningkatkan mutu pariwisata agar menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menikmati

obyek wisata yang disajikan. Pengembangan tersebut ditujukan terutama untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat tentunya dengan mempertimbangkan berbagai aspek, antara lain kelestarian budaya dan lingkungan alam, aspek peningkatan pendapatan daerah ataupun aspek pelayanan terhadap wisatawan.

Pariwisata juga yang bersifat terbuka dan mudah berkembang menyebabkan tradisi dan budaya dari beberapa daerah di Indonesia dapat dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Maka dari itu pemerintah pada saat-saat ini semakin gencar melakukan promosi baik secara langsung maupun tidak langsung. Promosi secara langsung yang dilakukan pemerintah misalnya, dengan mengirimkan dan menyelenggarakan misi kebudayaan ke luar negeri, pameran khusus benda-benda atau hasil kebudayaan. Sedangkan promosi yang dilakukan pemerintah secara tidak langsung misalnya memberikan informasi dalam

bentuk penyebaran pamflet, iklan media cetak ataupun elektronik. Adapun promosi yang sangat efektif dan efisien yaitu melalui antar personal.

Perkembangan pariwisata sudah sedemikian pesat dan terjadi suatu fenomena yang sangat global dengan melibatkan jutaan manusia, baik kalangan masyarakat, industri pariwisata maupun kalangan pemerintah dengan biaya yang tidak sedikit. Masyarakat maupun kalangan industri dan pengusaha pariwisata, keduanya mau tidak mau harus bergandengan tangan dalam menciptakan kondisi yang baik dalam perkembangan industri pariwisata secara nasional. Perkembangan industri pariwisata telah mengalami berbagai perubahan baik perubahan pola, bentuk dan sifat kegiatan, dorongan orang untuk melakukan perjalanan, cara berpikir, maupun sifat dan perkembangan pariwisata itu sendiri (R.S Darmadjati, 1995:2).

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi telah membawa dampak yang sangat besar bagi dunia pariwisata dengan semakin ketatnya persaingan. Dapat dilihat setiap orang mempunyai kesibukkan dan kegiatan masing-masing, sehingga menimbulkan rasa kebosanan, ketegangan dan kejenuhan. Pada saat mereka mempunyai waktu luang atau senggang, mereka akan menggunakannya dengan baik dan bermanfaat sesuai dengan apa yang mereka inginkan. Untuk memulihkan kejernihan pikiran, mendapatkan inspirasi baru, bersenang-senang dan kesegaran baru, itulah tujuan mereka ketika mereka merasakan bosan, jenuh, dan tegang setelah melakukan aktivitas yang mereka kerjakan. Salah satu kegiatan yang dapat mereka lakukan untuk mengisi dan mendapatkan apa yang mereka inginkan adalah dengan wisata.

Banyak sekali objek wisata dan daya tarik wisata yang dimiliki Indonesia dan

dapat dijadikan sebagai sarana pemicu keinginan wisatawan domestik ataupun mancanegara untuk berkunjung. Objek wisata dan daya tarik wisata tersebut tersebar di seluruh tanah air dengan berbagai macam perbedaan kebudayaan dan keunikan yang dimiliki tiap-tiap daerah, salah satunya Kabupaten Lombok Barat yang berada di Nusa Tenggara Barat.

Pulau Lombok (jumlah penduduk pada tahun 2001:2.722.123 jiwa) adalah sebuah pulau di kepulauan Sunda Kecil atau Nusa Tenggara yang terpisahkan oleh Selat Lombok dari Bali di sebelah barat dan Selat Alas di sebelah timur dari Sumbawa. Pulau ini kurang lebih berbentuk bulat dengan semacam "ekor" di sisi barat daya yang panjangnya kurang lebih 70 km. Luas pulau ini mencapai 5.435 km², menempatkannya pada peringkat 108 dari daftar pulau berdasarkan luasnya di dunia. Salah satu bagian dari pulau Lombok adalah Kabupaten Lombok Barat. Kabupaten Lombok Barat merupakan wilayah yang sangat penting untuk Nusa Tenggara Barat, karena merupakan pusat pemerintahan.

Dalam total area sebesar 4.752km² terdapat 2.950.105 orang (2005), 85% adalah suku Sasak, yang awalnya diperkirakan berpindah dari Jawa pada awal abad sebelum masehi. Sejak populasi suku Sasak mempelajari Islam, pemandangan di pulau Lombok mulai banyak dipenuhi dengan masjid-masjid dan menaranya, dan di desa tradisional suku Sasak, wisatawan dengan mudah menemukan kehidupan pedesaan dengan budaya-nya yang unik. Penduduk lain termasuk 10-15% orang Bali, dengan selebihnya adalah orang Cina, Arab, Jawa dan Sumbawa.

Sebutan Pulau Lombok sebagai Bali kedua menggambarkan potensi wisata yang dimiliki cukup populer seperti halnya Pulau Bali yang sangat terkenal sekali serta mempunyai nilai jual dalam sektor

kepariwisataan. Berbagai jenis obyek wisata dikembangkan di wilayah ini, seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata kuliner bahkan, yang terbaru, wisata religi. Tidak berlebihan bila Lombok disebut sebagai surga yang tersembunyi.

Potensi wisata yang menarik untuk dikembangkan dan menjadi agenda bagi pemerintah setempat yaitu wisata kuliner. Wisata jenis ini memiliki potensi dan dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata. Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian. Terlepas dari keindahan alam ataupun pernak-pernik lainnya.

Wisatawan domestik maupun mancanegara akan menambah pengetahuannya tentang makanan khas Indonesia dengan mengikuti wisata ini. Indonesia mempunyai berbagai keanekaragaman suku budaya yang sangat banyak, sehingga banyak berbagai keanekaragaman makanan khas yang dihasilkan tiap-tiap daerah. Selain bisa menikmati makanan khas suatu daerah, wisatawan juga dapat melihat langsung cara pembuatannya yang dilakukan dengan proses yang beragam, dari masakan tradisional hingga modern.

Dari uraian di atas, dapat diketahui bahwa potensi wisata kuliner sebagai daya tarik wisata baru. Jadi wisata kuliner masih sangat perlu perhatian dan pengembangan dari pemerintah maupun pihak-pihak pengelola yang berada dibidang tersebut. Baik dari segi sarana, pelayanan, pengembangan, dan promosi-nya terhadap wisatawan.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas dan untuk lebih mengenal potensi wisata kuliner khas suku Sasak sebagai salah satu daya tarik wisata dalam pengembangan pariwisata di Kabupaten

Lombok Barat, maka mengangkat hal ini sebagai bahan tugas akhir dengan judul 'Lezatnya Sayur Ares Berbahan Dasar Batang Pisang Sebagai Makanan Khas Suku Sasak Di Kabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat.'

2. Perumusan Masalah

Mengacu pada latar belakang diatas, penulis dapat menyampaikan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apa keunggulan Sayur Ares sehingga dapat dijadikan kuliner tradisional yang ada di Kabupaten Lombok Barat?
2. Bagaimana peran masyarakat dalam segi mengenalkan kuliner, terutama sayur ares sebagai makanan tradisional khas suku Sasak dalam pengembangan pariwisata di Lombok Barat?

TINJAUAN PUSTAKA

1. Definisi Budaya

Koentjaraningrat (1990:180) mengartikan kebudayaan sebagai keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia, dengan belajar. Definisi tersebut mempunyai makna bahwa hampir semua tindakan manusia adalah "kebudayaan," karena tindakan-tindakan manusia tersebut diperoleh melalui proses belajar.

Secara lebih lengkap Reisinger (2009:32) menyebutkan kebudayaan meliputi: 1) Lingkungan manusia; 2) Warisan dan tradisi; 3) Cara hidup; 4) Aturan dalam kehidupan sosial; 5) Cara berpakaian; 6) Makanan dan kebiasaan makan; 7) Citra diri; 8) Relasi; 9) Nilai dan norma; 10) Kepercayaan dan sikap; 11) Cara berpikir; 12) Kebiasaan kerja dan penggunaan waktu luang; 13) Waktu; 14) Pengetahuan kognitif; 15) Proses mental dan belajar; 16) Informasi dan komunikasi; 17) Simbol-simbol; 18) Persepsi; 19) Perbedaan dan persamaan diantara manusia.

2. Pengertian *Culinary Tourism* (Wisata Kuliner)

Culinary tourism (wisata kuliner) merupakan relatif baru di dunia industri pariwisata, buktinya tampak dimana wisata kuliner mulai berkembang sejak tahun 2001, dimana seorang Erik Wolf selaku Presiden Ikatan Wisata Kuliner Internasional mengesahkan di atas selembar kertas putih mengenai lahirnya asosiasi tersebut (*International Culinary Tourism Association*). Sepanjang tahun 2001, perakademian pariwisata di seluruh dunia telah mengadakan penelitian yang lebih serius akan wisata kuliner. Namun demikian, badan penelitian sangat khawatir kalau penemuan tersebut merupakan suatu jalan untuk jalannya usaha dunia. Nyatanya, seorang peneliti Lucy Long, dari Universitas Bowling Green di Ohio (USA) yang pertama kali mencetuskan kata-kata wisata kuliner di tahun 1998.

Kemudian di tahun 2001 di bawah kepemimpinan kelompok *industry penasihat*, Erik Wolf menemukan *International Culinary Tourism Association* (ICTA). ICTA terbentuk setiap tahunnya dengan sejumlah anggota dan dirancang dengan berbagai penawaran akan beragam mengenai kuliner. Pada tahun 2006, ICTA menciptakan sebuah Institut Wisata Kuliner Internasional, yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan akan berbagai program yang ada di dalam komponen ICTA. Kemudian, di awal tahun 2007 mulai menyediakan beberapa solusi pengembangan wisata kuliner untuk menghadapi meningkatnya jumlah permintaan akan industri ini bagi petunjuk dan kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner.

Wisata kuliner dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam

setiap perjalanan, akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri. (*Culinary Tourism is defined as the pursuit of unique and memorable culinary experience of all kinds, often while travelling, but one can also be a culinary tourist at home.*)

Wisata kuliner tidak termasuk ke dalam wisata pertanian. Meskipun di dalamnya masakan terdapat unsur pertanian. Pertanian dan masakan merupakan satu hubungan yang tak mungkin dapat dipisahkan, namun tetap merupakan dua kata yang sangat berbeda. Wisata pertanian (*agritourism*) merupakan bagian dari wisata pedesaan (*rural tourism*), sedangkan santapan / masakan merupakan bagian dari wisata budaya (*cultural tourism*), dan sebagai masakan maka ia merupakan manifestasi / wujud dari budaya itu sendiri.

Wisata kuliner (*culinary tourism*), meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Wisata kuliner melebihi dari tuntutan makan malam dan restoran akhir pekan. Akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu : kursus memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tur kuliner (*culinary tours*) dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesat/catering, penyalur anggur (*wineries*), pengusaha dan penanam tumbuhan pangan, serta atraksi kuliner (dalam *introduction to Culinary Tourism*).

METODOLOGI PENELITIAN

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang diterapkan. Menurut Sugiyono (2014:62)

dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data dilakukan natural setting (kondisi yang alamiah), sumber data primer dan teknik pengumpulan data lebih banyak pada observasi berperan serta. (participant observation), wawancara mendalam (in depth interview) dan dokumentasi. Sumber data primer adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data primer terdiri dari para informan yang berprofesi sebagai pembuat kuliner tradisional sayur ares. Data-data primer diperoleh melalui:

a. Observasi

Kegiatan ini merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan terjun langsung di lapangan untuk mendapatkan gambaran awal terhadap objek yang diteliti, sehingga penulis mengetahui kondisi lapangan (Yusuf, 2014:384). Pada pengumpulan data ini, penulis melakukan pengamatan langsung di tempat pembuatan sayur ares yang berada di Gerung, Kabupaten Lombok Barat. Observasi yang dilakukan penulis, dimaksudkan untuk memperoleh gambaran kondisi lapangan yang sesungguhnya mengenai perumusan masalah yang telah disusun.

b. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu teknik yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data penelitian. Wawancara adalah suatu proses interaksi antara pewawancara dengan narasumber, yang memberikan informasi melalui komunikasi langsung atau dapat dikatakan sebagai percakapan tatap muka (Yusuf, 2014:372). Dalam hal ini penulis melakukan wawancara langsung dengan pembuat sayur ares dan juga beberapa pelanggan yang datang untuk memesan sayur ares dalam partai besar atau kecil. Kemudian penulis juga membandingkan dengan rumah makan di daerah kampung

yang menyediakan sayur ares tidak hanya saat acara ‘begawe’ saja. Setelah itu penulis juga mewawancarai konsumen dari sayur ares, dan mendapatkan beberapa respon terhadap cita rasa makanan tradisional sayur ares. Data-data sekunder diperoleh melalui:

1) Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan atau karya seseorang tentang sesuatu yang sudah berlalu. Dokumen tentang orang atau sekelompok orang, peristiwa, kejadian dalam situasi sosial yang sesuai dan terkait dengan fokus penelitian, adalah sumber informasi yang berperan penting dalam penelitian kualitatif. Dokumen dapat berbentuk teks tertulis, *art effect*, gambar atau foto, sejarah kehidupan, biografi, karya tulis maupun cerita, disamping itu ada pula material budaya yang merupakan sumber info dalam penelitian kualitatif (Yusuf, 2014:391).

2) Studi Kepustakaan

Dalam pengambilan data ini penulis melakukan penelitian dengan mengutip berbagai kajian pustaka, literatur, buku-buku tentang pendapat dan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian dan dilakukan di perpustakaan.

2. Teknik Pengolahan Data

Berikut ini adalah tahap-tahap dalam mengolah data yang dilakukan oleh penulis dalam artikel ilmiahnya antara lain :

a. Reduksi data (*data reduction*)

Pada tahap ini penulis melakukan pemilihan, dan pemusatan perhatian untuk penyederhanaan, abstraksi, dan transformasi data kasar yang diperoleh. Dilakukan pemisahan data primer serta data sekunder sesuai dengan tujuan penelitian. Data primer yaitu data observasi, interview dan

data sekunder berupa dokumen dan arsip.

b. Penyajian data (*data display*)
Penulis mengembangkan sebuah deskripsi informasi tersusun untuk menarik kesimpulan dan pengambilan tindakan. Display data atau penyajian data yang lazim digunakan pada langkah ini adalah dalam bentuk teks naratif.

c. Penarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing and verification*)
Penulis berusaha menarik kesimpulan dan melakukan verifikasi dengan mencari makna setiap gejala yang diperolehnya dari lapangan, mencatat keteraturan dan konfigurasi yang mungkin ada, alur kausalitas dari fenomena, dan proposisi.

3. Analisis Data

Dalam penelitian kualitatif, analisis data yang terbaik dilakukan sejak awal penelitian. Peneliti sejak awal membaca dan menganalisis data yang terkumpul, baik berupa transkrip *interview*, catatan lapangan, dokumen atau materi lainnya sembari melakukan pemeriksaan, keabsahan data secara *continue* (Yusuf, 2014:400). Analisis data dibagi menjadi dua, yaitu analisis sebelum ke lapangan dan analisis saat di lapangan. Saat analisis data sebelum ke lapangan, telah dilakukan hasil studi pendahuluan, baik berupa dokumentasi, buku, karya, foto maupun materi lainnya yang diduga berkaitan dengan masalah yang akan diteliti dalam menentukan fokus penelitian. Akan tetapi, fokus penelitian dapat berubah sesuai dengan kondisi di lapangan, baik dilihat esensinya maupun maknanya (Yusuf, 2014:401).

Sedangkan dalam tahap analisis selama di lapangan, merupakan tahap pencicikan analisis sebelum ke lapangan untuk mengetahui fokus penelitian, apakah akan dilanjutkan atau diperbaiki (Yusuf,

2014:402). Teknik analisis data yang digunakan oleh penulis ialah analisis SWOT. Menurut Utama (2012:150) menyatakan bahwa analisis SWOT adalah alat analisis yang umumnya digunakan untuk merumuskan strategi atas identifikasi berbagai faktor secara strategis berdasarkan intuisi (pemahaman dan pengetahuan) expert terhadap suatu objek. Berikut definisi dari SWOT (*strength, weakness, opportunity, threats*):

a. Kekuatan (*Strength*)

Kekuatan adalah sumber daya, keterampilan atau keunggulan lain terhadap pesaing. Kekuatan adalah kompetensi khusus yang memberikan keunggulan kooperatif bagi perusahaan di pasar.

b. Kelemahan (*Weakness*)

Kelemahan adalah keterbatasan atau kekurangan dalam sumber daya. Keterampilan dan kapabilitas yang dapat menghambat lapangan kerja.

c. Peluang (*Opportunity*)

Peluang adalah suatu situasi yang paling menguntungkan dalam lingkungan perusahaan.

d. Ancaman (*Threats*)

Ancaman adalah suatu situasi merugikan dalam lingkungan perusahaan. masuknya pesaing baru, pertumbuhan pasar yang lambat, peningkatan daya tawar dari pembeli, perubahan teknologi, dan peraturan baru atau yang diperbaharui dapat menghasilkan ancaman bagi perusahaan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Responden

Deskripsi responden merupakan gambaran dari karakteristik populasi yang telah diteliti oleh penulis. Karakteristik dari responden tersebut sangat diperlukan untuk mengetahui bermacam-macam

populasi sehingga akan berpengaruh terhadap hasil penelitian. Berdasarkan penelitian tentang kuliner tradisional sayur ares yang dilakukan di Kabupaten Lombok Barat, penulis melakukan observasi dan wawancara kepada 30 responden sebagai acuan untuk memperkuat metode pengumpulan data yang akan digunakan sebagai bahan untuk mengolah dan menyusun data sehingga hasil yang di dapatkan maksimal.

Adapun data dari responden, di susun menggunakan diagram sebagai berikut :

a. Data responden berdasarkan profesi

Tabel 1. Data responden berdasarkan profesi

Profesi	Responden
Pembuat sayur ares	2
PNS	8
Karyawan swasta	7
Wiraswasta	3
Mahasiswa	7
Ibu rumah tangga	2
Jumlah Responden	30

Dari 30 orang responden yang penulis wawancarai, sebanyak 28% atau 8 orang berprofesi sebagai karyawan PNS, 24% atau 7 orang berprofesi sebagai karyawan swasta, 24% atau 7 orang berprofesi sebagai mahasiswa, 10% atau 3 orang berprofesi sebagai wiraswasta, 7% atau 2 orang berprofesi sebagai pembuat sayur ares, dan 7% atau 2 orang berprofesi sebagai IRT.

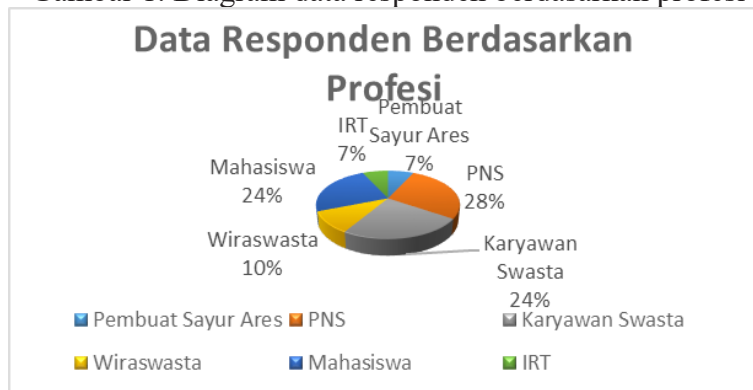
b. Data Responden berdasarkan jenis kelamin

Tabel 2. Data responden berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	Responden
Laki-laki	15
Perempuan	15
Jumlah Responden	30

Dari 30 orang responden yang penulis wawancarai, sebanyak 50% atau 15 orang adalah berjenis kelamin laki-laki dan sebanyak 50% atau 15 orang adalah berjenis kelamin perempuan.

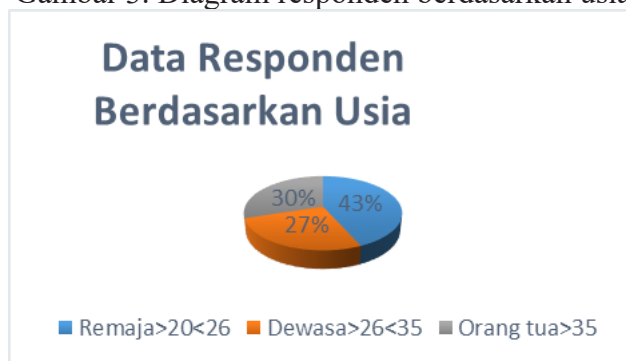
Gambar 1. Diagram data responden berdasarkan profesi



Gambar 2. Diagram data responden berdasarkan jenis kelamin



Gambar 3. Diagram responden berdasarkan usia



c. Data Responden Berdasarkan Usia

Tabel 3. Data responden berdasarkan usia

Usia (Tahun)	Responden
Remaja (20 – 26)	13
Dewasa (27 – 35)	8
Orang tua (>35)	9
Jumlah responden	30

2. Potensi yang dimiliki oleh kuliner tradisional sayur ares sebagai makanan khas Suku Sasak di Kabupaten Lombok Barat.

Potensi pada dasarnya adalah suatu bentuk sumber daya atau kemampuan yang cukup besar namun kemampuan tersebut belum dilakukan secara optimal. Sayur ares memiliki kekuatan dalam dukungan dari sumber daya manusia lokal, memiliki peluang untuk mengangkat ciri khas suku Sasak dalam bidang kuliner. Peminat kuliner pada saat sekarang ini pun sudah mulai terlihat signifikan berkat adanya warung-warung makan yang mulai menyediakan sayur ares sebagai menu andalan walaupun tidak banyak dan hanya terdapat di daerah-daerah kampung. Sayur ares dibuat masih dengan cara sederhana dengan bumbu rempah-rempah khas Lombok yang memiliki cita rasa pedas dan gurih.

Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat sayur ares adalah sebagai berikut merica, jahe, kencur, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kemiri,

kunyit, daun salam, ketumbar, bawang goreng, garam, penyedap rasa. Tahap-tahap pembuatannya adalah sebagai berikut :

- 1) Kupas batang pisang (usahakan pisang kepok) sampai bagian yang paling dalam.
- 2) Iris bagian dalam tipis-tipis lalu pisahkan dengan benang yang terdapat diantara irisan.
- 3) Rendam irisan tersebut dalam air garam guna menghilangkan getah yang menempel, yang bisa menyebabkan batang pisang berwarna hitam pada saat dimasak.
- 4) Setelah direndam sekitar 2 – 3 jam, peras irisan batang pisang dan letakkan pada wadah baru dan bersihkan kembali guna menghilangkan sisa-sisa garam.
- 5) Bumbu-bumbu yang sudah diulek halus dan digoreng, dimasukkan bersama irisan batang pisang kedalam panci besar. Diamkan beberapa saat agar bumbunya meresap.
- 6) Tuangkan air secukupnya untuk membuat kuah ares. Masak sampai mendidih.
- 7) Setelah mendidih masukkan santan lalu aduk hingga rata.
- 8) Tambahkan daun salam dan penyedap rasa (seperlunya). Aduk kurang lebih satu jam untuk membuat semua bahan tercampur rata.

No. Sampel	Sampel	Titik Sampling	Pengambilan	Penerimaan	Pemeriksaan	Parameter	Hasil	Satuan	Metode
BP-R04753	Makanan Sayur Ares	BTN Mavilla	28-11-2016 16.00	29-11-2016 10	29-11-2016 10.30	MPN Coliform*	≥256	MPN/100 ml	APHA (9221B)2005
						E coli	Negatif (-)	-	Biakan
						Salmonella	Negatif (-)	-	Biakan
						Staph Aureus	Negatif (-)	-	Biakan
						Angka Kuman	1 x 10 ²	koloni / ml	Cawan Tuang

Gambar 4. Hasil cek laboratorium bakteriologi sayur ares

Tabel 4. Nutrisi Batang Pisang

Analisa Nutrisi	Batang Pisang / 100 gram bahan
Kalori (kal)	245 kkal
Protein	3,4 gr
Lemak	0 gr
Karbohidrat	66,2 gr
Kalsium	60 mg
Fosfor	150 mg
Zat Besi	2 mg
Vitamin A	0 IU
Vitamin B1	0,04 mg
Vitamin C	12 mg
Air, %	89,59 a
Bahan Kering, %	10,40 a
Abu, %	14,86 a
Protein kasar, %	12,26 a
Serat kasar, %	19,56 a
Bagian yang dapat dimakan (%)	100

Adapun gizi dan nutrisi serta pengecekan bakteriologi dalam sayur ares adalah sebagai berikut :

Adapun pengelolaan sayur ares yang perlu dilakukan adalah sebagai berikut :

- 1) Mengoptimalkan pemasaran tidak hanya dalam skala kecil, seperti warung-warung makan yang hanya tersedia di daerah pedalaman dan kampung-kampung. Tetapi warung makan di kota besar juga diharapkan menyediakan sayur ares sebagai menu pendamping kuliner tradisional lainnya seperti ayam taliwang.

- 2) Meningkatkan inovasi dan kreatifitas dalam mengembangkan produk sayur ares seperti sayur gudeg yang ada di Yogyakarta.
- 3) Meningkatkan strategi dan metode pemasaran serta promosi
- 4) Meningkatkan cita rasa agar lebih menarik dan memiliki kualitas yang baik dimata wisatawan.
- 5) Memperkuat jejaring dan kemitraan dengan berbagai stakeholder. Adanya keselarasan dukungan antara pihak pemerintah dan masyarakat dalam promosi.

3. Analisis Data

a. Pengaruh Faktor Lingkungan Internal

Tabel 5. Pengaruh Faktor Lingkungan Internal

No	Faktor dan Indikator	Internal	
		Kekuatan	Kelemahan
	Sumber daya manusia yang kompeten, sudah berpengalaman dibidang pembuatan sayur ares	√	-
	Keramahtamahan antar SDM dan pelayan terhadap konsumen sudah baik	√	-
	Akses menuju kawasan rumah makan tradisional desa Gerung sangatlah mudah karena letaknya yang strategis	√	-
	Fasilitas dalam menyajikan kuliner tradisional sayur ares bersih dan cukup lengkap.	√	-
	Permodalan bisa didapat dari pengusaha rumah makan itu sendiri atau pinjaman dari Koperasi Unit Desa (KUD)	√	-

b. Pengaruh Faktor Lingkungan Eksternal

No	Faktor dan Indikator	Eksternal	
		Peluang	Ancaman
	Adanya perizinan pengusaha rumah makan tradisional yang diberikan oleh	√	
	Pesaing dari sesama pemilik rumah makan, baik itu tradisional ataupun modern	-	√
	Pengunjung kebanyakan dari wilayah sekitar Pulau Lombok saja, kalau pun ada yang dari luar kota, itu tidak banyak.	-	√
	Target pasar yang dituju adalah semua kalangan baik tua maupun muda.	√	
	Promosi melalui internet dan promosi keluar kota belum ada.	-	√

Tabel 6. Faktor Pengaruh Lingkungan Eksternal

4. Analisis SWOT

Tabel 7. Matrik Analisis SWOT

INTERNAL EKSTERNAL	STRENGTH	WEAKNESS
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki keunikan karena berbahan dasar batang pisang. 2. Makanan tradisional yang wajib bagi masyarakat suku Sasak. 3. Memiliki cita rasa yang manis dan gurih. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurangnya kesadaran masyarakat dalam memperkenalkan sayur ares. 2. Kurangnya rumah makan yang menyediakan sayur ares sebagai menu wajib

<p>OPPORTUNITY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letak objek, dimana sayur ares berasal cukup populer (Kabupaten Lombok Barat.) 2. Karena bahan dasar yang mudah ditemukan. 	<p>S+O</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengemas kegiatan promosi menjadi lebih menarik dan mudah dijumpai. 2. Mempublikasikannya dengan baik. 	<p>W+O</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kerjasama antar <i>stakeholder</i> dalam kepariwisataan di bidang kuliner. 2. Mengembangkan sayur ares dengan membuka rumah makan tradisional yang menyediakan sayur ares.
<p>THREATS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Strategi promosi yang masih kurang. 2. Bahan dasar sayur ares kurang diminati oleh kebanyakan wisatawan. 	<p>S+T</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengembangkan variasi dari sayur ares agar lebih menarik. 2. Memberikan tester atau pameran tentang kuliner tradisional khususnya sayur ares dengan cita rasa suku Sasak. 3. Duta wisata memberikan informasi mengenai sayur ares. 	<p>W+T</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengembangkan variasi sayur ares kedalam bentuk kuliner yang mudah didapati. 2. Mempermudah wisatawan untuk mencicipi atau mendapatkan sayur ares sebagai menu wajib ketika mengunjungi pulau Lombok.

Keterangan :

- a. Strategi S+O, yaitu memanfaatkan seluruh kekuatan, mengambil dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya.
- b. Strategi W+O, yaitu pemanfaatan peluang yang ada, dengan cara mengatasi kelemahan-kelemahan yang dimiliki.
- c. Strategi S+T, yaitu menggunakan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi gangguan atau ancaman.
- d. Strategi W+T, yaitu meminimalkan kekurangan yang ada dan menghindari ancaman.

Menurut analisis SWOT yang tertulis pada table baik Internal maupun Eksternal yang telah dikaji dalam table matrik SWOT maka dapat disusun strategi penelitian dengan rumusan: S-O, W-O, S-T, dan W-T sebagai berikut :

1. S-O (Strength – Opportunities)
 - a. Mengemas kegiatan promosi menjadi lebih menarik dan mudah dijumpai.
 - b. Mempublikasikannya dengan baik.
2. W-O (Weakness – Opportunities)
 - a. Kerjasama antar stakeholder dalam kepariwisataan di bidang kuliner.
 - b. Mengembangkan sayur ares dengan membuka rumah makan tradisional yang menyediakan sayur ares.
3. S-T (Strength – Threats)
 - a. Mengembangkan variasi dari sayur ares agar lebih menarik.
 - b. Memberikan tester atau pameran tentang kuliner tradisional khususnya sayur ares dengan cita rasa suku Sasak.
 - c. Duta wisata memberikan informasi mengenai sayur ares.

4. W-T (Weakness – Threats)
 - a. Mengembangkan variasi sayur ares kedalam bentuk kuliner yang mudah didapati.
 - b. Mempermudah wisatawan untuk mencicipi atau mendapatkan sayur ares sebagai menu wajib ketika mengunjungi pulau Lombok.

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Sayur ares merupakan salah satu budaya lokal yang memiliki potensi baik dilihat dari segi rasa, sejarah, budaya dan ekonomi. Hal tersebut terlihat dengan dibukanya beberapa rumah makan yang menyediakan sayur ares sebagai menu andalan bagi wisatawan yang berkunjung ke Pulau Lombok.
2. Kekhasan cita rasa dari sayur ares dipengaruhi oleh bahan dasarnya berupa batang pisang. Sehingga apabila wisatawan datang berkunjung makanan ini menjadi menu yang pantas dicoba karena belum tentu ditemukan di daerah lainnya.
3. Konsep pengelolaan dari potensi sayur ares juga sangat diperlukan dalam membuat variasi dan inovasi terhadap sayur ares, sehingga nantinya wisatawan tidak hanya bisa menikmati sayur tersebut di Lombok, tetapi juga bisa dijadikan oleh-oleh dalam kemasan yang lebih tahan lama.
4. Keikutsertaan masyarakat dalam mempertahankan keberadaan sayur ares hingga saat ini dapat terlihat dari adanya generasi penerus yang menyajikan sayur ares di usahanya.
5. Adanya cara pandang yang berbeda-beda dari setiap masyarakat mengenai ekonomi dan sosial dalam memperkenalkan sayur ares kepada wisatawan yang berdampak pada kontribusi ekonomi.

6. Belum adanya media promosi yang menonjol dalam mengenalkan sayur ares sebagai kuliner tradisional di mata para wisatawan, baik dari masyarakat atau pun pemerintah.

B. Saran

1. Pemerintah daerah serta masyarakat lebih menguatkan kerjasama untuk memperkenalkan sayur ares sebagai salah satu kuliner tradisional khas suku Sasak.
2. Pemerintah daerah membantu dalam pengoptimalan pemasaran dengan mengikutsertakan sayur ares pada event-event kuliner.
3. Masyarakat turut menyajikan sayur ares sebagai menu andalan tidak hanya di desa atau kampung saja, tetapi juga di wilayah yang berpotensi wisata seperti di Kota Mataram.
4. Sayur ares dapat diinovasikan kedalam makanan yang bisa dijadikan oleh-oleh kepada wisatawan yang juga bisa menjadi promosi secara tidak langsung.
5. Lebih inovatif dari segi pengemasan, agar wisatawan tertarik untuk mencicipi sayur ares dan dapat disesuaikan juga dengan permintaan konsumen saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmadjati, RS. 1995. *Istilah-Istilah Dunia Pariwisata*. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Koentjaraningrat. 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Rineka Cipta. Jakarta
- Reisinger, Yvette. 2009. *International Tourism : Cultures Behavior*. Elsevier Ltd.
- Sasak History* (dikutip dari beberapa sumber)
- Sugiyono. 2014. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta. Bandung.
- UNWTO. 2015. *Subnational Tourism : Basic Glossary*.
- Utama, I Gusti Bagus Rai & Ni Made Eka

Mahadewi. *Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

UU RI NOMOR 10 TAHUN 2009 tentang Kepariwisataaan

Yoeti, Oka. A. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa. Bandung.

Yusuf, Muri. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan*. Prenada Media Group. Jakarta.

Data bakteriologi diperoleh dari hasil cek laboratorium di Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat Pulau Lombok Jl. Ismail Marzuki – Mataram pada tanggal 28 November 2016.

Data hasil diperoleh dari observasi dan wawancara dengan beberapa responden di kawasan kuliner Gerung, Kabupaten Lombok Barat pada tanggal 20 November 2016 sampai dengan 10 Desember 2016

