

Eksplorasi Citra Rasa Ayam Taliwang Khas Nusa Tenggara Barat melalui Komunikasi Antarbudaya

Gani Ramdhani^{1*}, Siska Yuningsih², Dwindi Nabila Zahra³, Fiena Azzahra⁴,
Putri Atasia Fanisa⁵, Kariim⁶

^{1,2,3,4,5,6}Ilmu Komunikasi FISIP Universitas Muhammadiyah Jakarta,
Jl. K.H Ahmad Dahlan, Cirendeui, Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan, Banten 15419
*Email: ramdhanico07@gmail.com

ABSTRAK

Ayam taliwang merupakan simbol budaya antara suku sasak, masyarakat taliwang, dan penduduk kerajaan karangasem. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Eksplorasi Citra Rasa Ayam Taliwang Khas Nusa Tenggara Barat melalui Komunikasi Antarbudaya. Metode pelaksanaan yang digunakan untuk penulisan ini adalah menggunakan pendekatan dekskriptif kualitatif dan teknik analisa data. Perkembangan tradisi kuliner ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Ayam Taliwang merupakan salah satu makanan paling populer di Lombok. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa kuliner lokal menunjukkan budaya yang kaya dan beragam yang juga membantu kita memperkenalkan dan melestarikan tradisi dan sejarah di suatu daerah.

Kata kunci: Nusa tenggara Barat, Ayam taliwang, Cita Rasa

ABSTRACT

Taliwang chicken is a cultural symbol between the Sasak tribe, the people of Taliwang, and the residents of the Karangasem kingdom. The purpose of this study was to determine the Exploration of the Taste Image of Taliwang Chicken Typical of West Nusa Tenggara through Intercultural Communication. The implementation method used for this writing is using a qualitative descriptive approach and data analysis techniques. The development of the Taliwang chicken culinary tradition in Lombok is closely related to the existence of the Karang Taliwang community in Cakranegara District, Mataram City, West Nusa Tenggara Province. Taliwang chicken is one of the most popular foods in Lombok. The conclusion of this study is that local cuisine shows a rich and diverse culture that also helps us introduce and preserve the traditions and history of a region.

Keywords: West Nusa tenggara, Taliwang Chiken, Taste

1. PENDAHULUAN

Kuliner adalah salah satu cara terbaik untuk memahami budaya suatu wilayah. Makanan dan minuman lokal mencerminkan sejarah, nilai, dan tradisi suatu komunitas. Ketika wisatawan mencicipi hidangan-hidangan ini, mereka tidak hanya mengeksplorasi rasa yang unik, tetapi juga merasakan bagian dari budaya yang berbeda. Ini dapat menciptakan pengalaman yang mendalam dan memuaskan bagi para pelancong. Selain itu, kuliner juga dapat menjadi alat untuk mempromosikan identitas lokal dan keberlanjutan. Banyak destinasi wisata mengedepankan makanan organik, makanan lokal, dan metode pertanian yang

ramah lingkungan untuk mendukung budaya lokal dan mengurangi dampak lingkungan. Hal ini memungkinkan wisatawan untuk terlibat dalam upaya pelestarian lingkungan sambil menikmati makanan yang lezat (Kurniansah, 2023).

Indonesia dikenal memiliki keragaman dan cita rasa yang unik. Disebabkan oleh para pengusaha yang selalu memiliki ide baru dan inovatif, pertumbuhan industri makanan di Indonesia berkembang dengan cepat. Seiring dengan perkembangan ide-ide ini, konsep pemasaran juga berkembang. Banyak bisnis berkembang, mulai dari rumah makan, lesehan, kafe, dan makanan yang dijual melalui situs web sehingga

pelanggan dapat belanja tanpa menunggu lama untuk antri. Perkembangan makanan tidak hanya dari tren makanan tersebut namun makanan tradisional juga, yang selalu dijaga dan dijadikan sebagai objek wisata kuliner yang dapat ditemukan disetiap daerah (Haipa, 2018).

Terlepas dari keindahan pernak-pernik alami lainnya. Tidak bisa dipungkiri bahwa banyak sekali objek wisata dan daya tarik wisata yang dimiliki Indonesia. Berbagai jenis obyek wisata dikembangkan, seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata kuliner, dan bahkan yang terbaru wisata religi. Potensi wisata yang menarik untuk dikembangkan adalah 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. (Insanaputra, 2020)

Indonesia terkenal kaya akan berbagai macam hidangan makanan dengan masing masing ciri khas cita rasanya, yang diolah dari bahan-bahan yang didapatkan semua berasal dari alam. Keanekaragaman bahan baku yang dapat dicari pada seluruh penjuru nusantara sudah banyak menghasilkan beragam makanan yang unik dengan kualitas dan cita rasa yang khas jika dibandingkan dengan makanan luar, sehingga makanan khas Indonesia patut dilestarikan, salah satunya makanan khas Lombok Nusa Tenggara Barat. Lombok juga memiliki beragam unsur yang diwariskan, salah satunya budaya kuliner, salah satu ikon kuliner Lombok yang paling terkenal dikalangan masyarakat luas ialah ayam taliwang yang memiliki cita rasa khas berupa olahan ayam kampung muda yang diolah dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga memberikan cita rasa yang kuat. Seiring dengan semakin berkembangnya tradisi kuliner ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Masyarakat Karang Taliwang merupakan yang pertama kali

memperkenalkan kuliner ayam taliwang. Masyarakat Karang Taliwang mengolah ayam menjadi makanan khas yang kemudian disebut sebagai ayam taliwang, sehingga ayam taliwang sudah ditetapkan sebagai objek wisata kuliner di Lombok. Saat ini produk ayam taliwang juga sudah menjamur menjadi salah satu menu makanan dalam hotel-hotel besar yang ada di Indonesia.

Menurut catatan sejarah, daerah bernama Taliwang telah ada ketika Kerajaan Majapahit menguasai sebagian besar wilayah Nusantara. Hal ini terbukti dengan disebutnya nama Taliwang dalam kitab Negarakertagama, sebuah prosa yang menceritakan kehidupan masyarakat di Kerajaan Majapahit, karangan Empu Prapanca. Dalam kitab itu disebutkan bahwa Taliwang merupakan suatu wilayah yang berada di sebelah timur Pulau Jawa. Pada masa kekuasaan Raja Hayam Wuruk, antara 1350-1389, Majapahit menguasai wilayah Taliwang, Samawa, Dampo, Sapi (Sape), Sangyang Api (Gunung Api), Seram (Seran), Hutan (Utan), Kedali (Buru), Gurun (Gorong), Lombok Mira (Lombok Barat), Saksak (Lombok Timur), dan Timor (Sudarma, 2014:35).

Berkaitan dengan sumber-sumber sejarah di atas, tradisi kuliner ayam pelalah yang menjadi cikal-bakal ayam taliwang di Lombok memiliki hubungan erat dengan Kerajaan Selaparang, Sumbawa, maupun Taliwang. Pada masa itu, pasukan Kerajaan Taliwang didatangkan ke Lombok untuk membantu Kerajaan Selaparang yang mendapat serangan dari kerajaan Karangasem Bali. (Sudarma, 2014:38) Ayam taliwang merupakan simbol budaya antara suku sasak, masyarakat taliwang, dan penduduk kerajaan karangasem yang dapat bermanfaat untuk menjaga kelestarian budaya sekitar, serta meningkatkan perokonomian masyarakat melalui komunikasi kepada masyarakat Dalam melestarikan kebudayaan makanan khas ayam taliwang

Eksplorasi terhadap Ayam Taliwang menjadi sarana untuk memperkenalkan dan memahami budaya NTB secara lebih mendalam. Hal tersebut tertuang pada pengertian komunikasi antar budaya bahwa komunikasi lintas budaya

terjadi apabila pengirim pesan adalah sebuah anggota dari suatu budaya dan penerima pesannya adalah anggota dari suatu budaya yang lain. Oleh karena itu, sebelum membicarakan Komunikasi Lintas Budaya lebih lanjut kita akan membahas konsep komunikasi dan budaya dan hubungan diantara keduanya terlebih dahulu. Pembicaraan tentang komunikasi akan diawali dengan asumsi bahwa komunikasi berhubungan dengan kebutuhan manusia dan terpenuhinya kebutuhan berinteraksi dengan manusia-manusia lainnya.

Makadari itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Eksplorasi Citra Rasa Ayam Taliwang Khas Nusa Tenggara Barat melalui Komunikasi Antarbudaya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan untuk penulisan ini adalah menggunakan pendekatan dekskriptif kualitatif dan tehnik analisa data yang dilakukan dengan menggunakan wawancara langsung terhadap mahasiswa FISP Universitas Muhammadiyah Jakarta yang berasal dari pulau nusa Tenggara barat.

Penelitian kualitatif merupakan penelitian untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individua tau kelompok dianggap berasal dari masalah social atau kemanusiaan.

Penulisan ini menfokuskan pada suatu metode penelitian baru yang berlandaskan filsafat postpositivisme yaitu metode penelitian kualitatif dengan metode artistik karena proses penelitian ini lebih bersifat seni kurang terpola dan disebut sebagai metode interpretative karena data dari hasil penelitian lebih berkenaan dengan interprestasi terhadap data yang ditemukan dilapangan.



Gambar 1. wawancara kepada narasumber

Terdapat beberapa Metode penelitian kualitatif diantaranya naturalistik, dimana penelitian ini dilakukan pada saat kondisi yang alamiah (naturalistic). Penelitian kualitatif ini juga lebih menekankan makna daripada generalisasi. Dalam penelitian kualitatif peneliti adalah instrument kunci dengan teknis pengumpulan data participant observation dan in depth interview (wawancara mendalam), maka peneliti sendiri juga harus berinteraksi dengan sumber data (Wijoyo,2022)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN Sejarah Lahirnya Ayam Taliwang

Perkembangan tradisi kuliner ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa tenggara Barat. Menurut catatan sejarah, daerah bernama Taliwang telah ada ketika Kerajaan Majapahit menguasai sebagian besar wilayah Nusantara. Hal ini terbukti dengan disebutnya nama Taliwang dalam kitab Negarakertagama, sebuah prosa yang menceritakan kehidupan masyarakat di Kerajaan Majapahit, karangan Empu Prapanca. Dalam kitab itu disebutkan bahwa Taliwang merupakan suatu wilayah yang berada di sebelah timur Pulau Jawa. Pada masa kekuasaan Raja Hayam Wuruk, antara 1350-1389, Majapahit menguasai wilayah Taliwang, Samawa, Dampo, Sa pi (Sape), Sangyang Api (Gunung Api), Seram (Seran), Hutan (Utan), Kedali (Buru), Gurun (Gorong), Lombok Mira (Lombok Barat), Saksak (Lombok Timur), dan Timor. Saat ini daerah-daerah tersebut yang berada di Sumbawa bagian barat bernama Utan, Kedali, Taliwang, dan Siren atau Seteluk.

Berkaitan dengan sumber-sumber sejarah di atas, tradisi kuliner ayam pelalah yang menjadi cikal-bakal ayam taliwang di Lombok memiliki hubungan erat dengan Kerajaan Selaparang, Sumbawa, maupun . Pada masa itu, pasukan Kerajaan Taliwang didatangkan ke Lombok untuk membantu Kerajaan Selaparang yang mendapat serangan dari kerajaan Karangasem Bali. Penyerangan Raja Karangasem Bali terhadap Kerajaan Selaparang terjadi sekitar 1692, atas undangan adipati dari

Kerajaan Selaparang yang meminta suaka ke Kerajaan Pejangik bernama Dipating Laga alias Arya Banjar Getas (dalam Babad Se/aparang disebut Arya Banjar). Dipating Laga mengutus adiknya bernama Arya Kertawaksa dan beberapa pengikutnya pergi ke Bali untuk meminta bala bantuan kepada Raja Gelgel di Klungkung.

Informasi lain menyebutkan bahwa kedatangan orang-orang Taliwang ke Lombok bertugas untuk mendamaikan atau penengah ketika terjadi peperangan antara Kerajaan Selaparang dengan Kerajaan Karangasem. Orang-orang Taliwang yang bertugas sebagai pendamai tersebut ditempatkan di suatu wilayah yang diberi nama Karang Taliwang, sesuai dengan tempat asal mereka. Tugas orang-orang Taliwang ini adalah melakukan pendekatan dengan Raja Karangasem agar pertempuran yang menelan banyak kerugian nyawa dan harta benda tidak berlanjut.



Gambar 2. Hidangan Khas NTB Ayam Taliwang

Keistimewaan Ayam Taliwang

Ayam Taliwang merupakan salah satu makanan paling populer di Lombok. Ayam Taliwang biasanya dimasak dengan beberapa pilihan yaitu digoreng, dipanggang atau dibakar. Kelezatan ayam Taliwang juga terletak di bumbunya yang pedas. Bumbunya yang berempah dan pedas membuat penikmatnya selalu ketagihan.

Ketenaran ayam Taliwang sudah dikenal sejak tahun 1960an. Adapun tokoh-tokoh yang merintis usaha Ayam Taliwang yaitu: 1) Industri Rumah Tangga sekitar tahun 1950-1960 dirintis oleh Nini atau Papin Manawiyah yang berjualan nasi bakulan dan bersifat industri rumah tangga dalam skala kecil. 2) Rumah makan sekitar tahun 1967 dirintis oleh Dea Papin Achmad Murad. Awalnya berupa warung kaki lima

yang berkembang menjadi rumah makan. 3) Warung Tenda mulai dikenal tahun 1970 dirintis oleh H. Abdul Hamid dibuka di stanplat (stasiun bus) yang ada di Kota Mataram. 4) Lesehan atau Restoran dimulai tahun 1980 adalah keturunan Papin Achmad Moerad yaitu Haji Hasbullah kemudian H. Moehibin Moerad.

Kehadiran ayam Taliwang memang mendapat respon yang positif dari berbagai kalangan. Untuk mengakses wisata kuliner ayam taliwang sangatlah mudah, karena jalanan di kota mataram sudah sangat bagus dan lebar. Selain itu juga sudah sangat aman untuk para pejalan kaki, Hanya dengan menelusuri ruas-ruas jalan yang nantinya akan mudah menemui rumah makan dan warung yang menjual ayam taliwang. Perjalanan ayam taliwang sebagai kuliner khas masyarakat Lombok Nusa Tenggara Barat mengalami masa pasang surut sesuai kondisi masyarakat dan perkembangan zaman.

Cara Pembuatan Ayam Taliwang

Ayam taliwang adalah makanan khas Taliwang, Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat yang bahan utamanya adalah ayam kampung muda. Ayam kampung muda yang di bakar pakai bumbu khas taliwang dan biasanya disajikan dengan makanan khas lombok, seperti peleceng. Ayam taliwang juga dibuat masih dengan cara yang sederhana yaitu dengan bumbu rempah- rempah khas Lombok yang memiliki cita rasa pedas dan gurih. Bahan yang digunakan dalam pembuatan ayam taliwang adalah 1 ekor ayam kampung muda, kemudian minyak goreng, jeruk limau, dan juga dengan tambahan bumbu yang diperlukan untuk membuat bumbu ayam taliwang adalah cabai merah keriting, cabai rawit, kencur, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan gula merah.

Untuk menjadi destinasi wisata kuliner unggulan di Kota Mataram, ayam Taliwang juga memiliki daya tarik dengan cita rasa bumbunya yang pedas serta penggunaan ayam kampung muda sebagai bahan utamanya.



Gambar 3. Bumbu dan Proses Pembuatan Ayam Taliwang

Selama perkembangannya, makanan tradisional ini dulunya dibuat hanya untuk dikonsumsi dan kebutuhan pribadi. Namun, karena dipengaruhi oleh gaya hidup modern dan perkembangan industri, makanan tradisional Ayam Taliwang telah berkembang menjadi komoditas dan dijual. Pada awalnya, Ayam Taliwang disajikan secara sederhana dengan nasi ayam dan beberuk, sebuah sambal khas Lombok yang dibuat dari irisan kacang panjang dan terong mentah, yang kemudian dicampur dengan bumbu cabai, terasi, garam, dan tomat. Setelah pasar berkembang, sajiannya diubah dan disajikan dengan Peleci.

Keterkaitan dengan Komunikasi antarbudaya

Akulturasi terjadi ketika komunikasi antara suku Sasak dan Mbojo berjalan dengan baik. Ada beberapa jenis akulturasi budaya yang terjadi. Akulturasi materil meliputi: (1) Masyarakat transmigran (suku Sasak) sudah mulai dan terbiasa menggunakan bahasa Mbojo jika berkomunikasi dengan suku Mbojo; (2) Transmigran sudah dapat beradaptasi dan ikut melakukan budaya weha rima yaitu budaya saling membantu misalnya pada disaat panen tiba; (3) Transmigran sudah beradaptasi dengan melakukan budaya teka ra ne,e yaitu membantu keluarga melaksanakan hajatan dengan membawakan sesuatu berupa kue, beras atau uang yang diberikan kepada yang punya hajatan (4) Transmigran sudah ikut dalam melakukan budaya Mbolo weki yaitu dengan kegiatan musyawarah mufakat persiapan hajatan.

4. KESIMPULAN

Kuliner lokal menunjukkan budaya yang kaya dan beragam yang juga

membantu kita memperkenalkan dan melestarikan tradisi dan sejarah di suatu daerah. Mengingat nilai historisnya yang kuat, ayam taliwang yang berasal dari Lombok kini telah menjadi salah satu bagian penting dari identitas kuliner dan juga memiliki daya tarik pada wisata Lombok, dan pertumbuhan industri kuliner di Indonesia mencakup upaya untuk beradaptasi diri dengan tren kontemporer serta mempertahankan makanan tradisional yang kaya akan nilai budayanya itu. Selain itu, pelestarian tradisi kuliner ini sangat bergantung pada komunikasi lintas antar budaya, yang memungkinkan akulturasi, yang meningkatkan pemahaman dan hubungan pada antarbudaya di Indonesia.

UCAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillah Robbil Alamin, segala puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada Pirman selaku pakar budaya dari Nusa Tenggara Barat dan Ibu Siska Yuningsih, S.I.Kom, M.I.Kom sebagai dosen pengampu mata kuliah Komunikasi Antar Budaya kelas I.

DAFTAR PUSTAKA

- Haipa, A. T., & Nurlaela, L. (2018). Kajian pengolahan dan penyajian ayam taliwang di kawasan wisata Gili Trawangan. *Jurnal Tata Boga*, 7(3), 310-316.
- Insanaputra, Y. S. (2021). Ayam Taliwang sebagai Wisata Kuliner Unggulan di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112-122.
- Kurniansah, R., & Rojabi, S. H. (2023). KULINER LOKAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT. *The Sages Journal*, 2(01), 9-19.
- Sudarma, I. W., Armini, I., & Sumarheni, I. G. A. A. (2014). *Inventarisasi perlindungan karya budaya kuliner ayam taliwang Provinsi Nusa Tenggara Barat*. BPNB Bali.
- Taufiq, A., & Punar, I. G. A. B. L. (2023). INOVASI AYAM TALIWANG

MENJADI DENDENG UNTUK
MEMPERPANJANG KETAHANAN
DAN UMUR SIMPAN. *The Sages
Journal*, 2(01), 20-26.

Mayangsari, Y. R., & Rahmi, R. (2019).
Komunikasi Antarbudaya Suku
Sasak Dengan Suku Mbojo Pada
Masyarakat Transmigran Di
Kecamatan Tambora Kabupaten
Bima-NTB. *Jurnal Komunikasi dan
Kebudayaan*, 6(2), 71-82.

Wijoyo, H. (2022). Analisis teknik
wawancara (pengertian wawancara,
bentuk-bentuk pertanyaan
wawancara) dalam penelitian
kualitatif bagi mahasiswa teologi
dengan tema pekabaran injil melalui
penerjemahan alkitab. *Academia.
Edu*, 1-10.