



The Journal Gastronomy Tourism

Journal homepage:

<https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/index>



Potensi Kelak Kelor Sebagai Pariwisata Gastronomy

Yudha Adtya Pertywy

Pariwisata Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, IAIN Syaikh Abdurahman Siddik Bangka Belitung, Indonesia

*Correspondence: E-mail: yapertywy@iainsasbabel.ac.id

ABSTRACT

The development of the tourism industry in Indonesia has brought significant changes in introducing the characteristics of tourism destination areas. Each region has its own unique attractions, including cultural heritage, landscapes, geographical conditions, natural beauty, flora and fauna, as well as traditional and distinctive culinary products as representations of Indonesian tourism. In addition to its natural beauty and beaches, Lombok offers tangible tourism products in the form of locally processed traditional foods as a part of daily consumption. One of these culinary products is Kelak Kelor, a vegetarian-based traditional dish that represents the authenticity and creativity of the local community of Lombok.

This study aims to describe the potential of Kelak Kelor as a gastronomy tourism product in Lombok, West Nusa Tenggara (NTB), with the objective of introducing and promoting local culinary heritage to a wider audience. This research employs a qualitative approach using the Systematic Literature Review (SLR) method. The data sources were obtained from indexed journal literature with an ISSN (International Standard Serial Number).

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received 28 Apr 2026

First Revised 12 May 2026

Accepted 19 Jul 2026

First Available online 20 Jul 2026

Publication Date 01 Mar 2026

Keyword:

Tourism, Gastronomy Tourism, Kelak Kelor, Preservation Implementation

1. Pendahuluan

Dengan meningkatnya persaingan antar destinasi pariwisata yang makin kompleks dalam mengembangkan berbagai macam produk yang terus di hasilkan secara alamiah. Sumber produk dan aktivitas baru yang semakin berharga untuk menarik dan menghibur wisatawan. Gastronomi memiliki peran yang sangat penting dalam hal ini, bukan hanya karena makanan adalah pusat pengalaman wisatawan, tetapi juga karena keahlian memasak telah menjadi sumber penting pembentukan identitas dalam masyarakat *post-modern*. Karena pariwisata adalah bisnis perjalanan yang lebih mengutamakan sisi *Experience* sebagai cerminan dari kualitas destinasi maka semakin banyak pertanyaan “kita adalah apa yang kita makan” tidak hanya dalam arti fisik, tetapi juga karena kita mengidentikkan dengan jenis masakan tertentu yang kita jumpai pada hari libur.

Saat pengunjung menjadi lebih *mobile*, begitu pula makanan yang mereka makan. Asosiasi makanan dengan daerah tertentu sedang ditantang oleh mobilitas makanan yang tumbuh, gaya kuliner dan meningkatnya dediferensiasi hidangan dan masakan. Jauh dari menghasilkan lanskap gastronomi yang homogen, ketegangan antara globalisasi dan lokalisasi menghasilkan lebih banyak variasi. Saat ini, pariwisata mulai menyesuaikan diri dengan wisata yang berkembang ke arah minat dan motivasi. Sektor pariwisata berkembang pesat dalam mengembangkan wisata kuliner. Sebagian besar pendatang selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan. Istilah wisata kuliner kini sudah tidak asing lagi di telinga Masyarakat Indonesia. Banyak orang mulai tertarik dan meningkatnya kepedulian di dunia kuliner.

Makanan (termasuk minuman) atau juga dikenal sebagai makanan dan minuman yang menjanjikan elemen pendukung pariwisata. Di dunia pariwisata, makanan sering terkait, atau dibahas dari berbagai aspek seperti nya asal, secukupnya, aroma, bahan baku, rempah-rempah, tempat pemrosesan, cara pemrosesan, bahkan untuk penelitian, perilaku konsumen dan sebagainya. Wisata kuliner adalah sebuah perjalanan kegiatan atau bagian dari kegiatan ini dilakukan secara sukarela dan sementara untuk menikmati makanan atau minuman (Minta Harsana, 2008: 27). Wisata kuliner merupakan salah satu pariwisata Indonesia yang dominan aset, karena keanekaragaman budaya dan pertanian atau luas areal perkebunan di Indonesia mempengaruhi keragaman masakannya demikian juga setiap daerah memiliki kuliner yang berbeda – beda begitu pula wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara tertarik untuk mengunjungi daerah-daerah di Indonesia untuk meluangkan waktu untuk mencicipi makanan dan minuman khas wilayah dari berbagai macam daerah. Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, demi mempertahankan eksistensinya tidak ada karena peradaban dan kemajuan teknologi.

Usaha yang bisa dilakukan untuk memelihara makanan tradisional tersebut adalah dengan mengekstrak jenis makanan tradisional, kemudian dibuatkan pengembangan makanan ini menjadi lebih menarik dan diinginkan tanpa mengurangi keaslian makanan tradisional. Penggalan makanan tradisional diharapkan dapat merespon dan memberikan gambaran yang jelas tentang potensi wisata kuliner di Lombok, Nusa Tenggara Barat dalam rangka meningkatkan daya tarik objek wisata yang

berbasis makanan sebagai atraksi utama nya. Lombok merupakan daerah tujuan wisata yang mempunyai potensi yang sangat besa untuk di kembangkan selain panorama alam dan wisata baharinya. Pariwisata Lombok juga mempunyai makanan dan minuman khas daerah yang di terus di lestraikan oleh masyarakat lokal. Salah satu makanan khas yang sring di komsumsi oleh masyarakat lokal adalah “Kelak Kelor” yang merupakan masakan yang di hasilkan dari olahan vegetarian. Kelor merupakan sayuran yang sangat enak bila dimasak sebagai sayur bening. Mungkin di tempat lain sulit menemukan masyarakat yang memakan daun kelor karena biasanya digunakan saat memandikan mayat. Akan tetapi, bagi masyarakat Lombok sayur kelor menjadi salah satu sayuran khas yang sering dimakan bersama nasi putih dan sambal terasi khas Lombok. Nah itu lah beberapa kelak atau sayur yang khas dari lombok. Sebagian dari mereka bisa anda temukan dengan mencari rumah makan di lombok yang menyediakan menu tersebut. Akan tetapi sebagian yang lainnya sudah jarang anda temukan di rumah makan, tapi anda bisa mencarinya di warung – warung kecil di daerah Lombok



Gambar 1. Kelak Kelor

Tujuan dari Tulisan ini adalah menggali informasi terkait kuliner khas Lombok dengan membahas produk pariwisata berupa makanan sebagai daya tarik wisata untuk di lestarian demi menjaga kelangsungan Masakan Kelak Kelor sebagai makanan yang khas di pulau Lombok. Adapun manfaat yang dapat di berikan dari Tulisan ini berupa Rujukan referensi masyarakat luas dan promosi pariwisata Lombok berbasis kuliner. Dalam mengangkat topik ini penulis menemukan masalah terkait dengan 1. Bagaimana pelestarian “Kelak Kelor” Sebagai daya tarik wisata ? 2. Apa potensi Kelak Kelor dalam inovasi produk pariwisata ? 3. Bagaimana proses Implementasi Kelak Kelor dalam memperkenalkan produk pariwisata ? Sistematika tulisan ini dijelaskan sebagai berikut: Bagian 2 Tinjauan Literature penulis. Bagian 3 membahas metode kajian dan material yang digunakan dalam artikel ilmiah ini, meliputi: cara mendapatkan literatur dan metode review. Bagian 4 membahas hasil dari pembahasan karya tulis ini. Bagian 5 membahas diskusi secara komprehensif. Bagian 6 membahas Pengakuan dari pihak rujukan penulis. Dan yang Terakhir Bagian 7 membahas terkait rujukan penulis berikutnya. Sehingga setiap tulisan yang dihasilkan mengalami pembaharuan.

2. LITERATURE REVIEW

Kajian terkait pariwisata Gastronomy telah banyak di bahas Indonesia. Tapi untuk skala regional wilayah masih diperlukan literature ilmiah sebagai acuan pengembang, seperti penelitian terkait gastronomy di Lombok dalam pembahasan Suteja & Wahyuningsih, (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika. Nurwitasari & Ayuningsih (2016). *Development of Traditional Culinary Tourism Potential for Tourist Attraction in Lombok*. Miardja, Widiastuti, Agustini, Adriati, & Bintoro, (2020, March). *Ayam Taliwang as a Solace After Disaster*. Satiti, (2020). *The Current Trend in Indonesian Tourism Industry: Halal Tourism in lombok*. Hardianti, (2017). Ciri Khas Kuliner Lombok. Soebyanto, Sekarwati & Susanto, (2018). Lezatnya Sayur Ares Berbahan Dasar Batang Pisang sebagai Makanan Khas Suku Sasak. Zainuri, Werdiningsih, & Sjah, (2016). Keragaman Pangan Lokal di Pulau Lombok Untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata. Insanaputra, (2020). Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan. Putra, (2020). Sajian Kuliner Khas Pulau Lombok. Krisnahadi, (2020). Implikasi Covid Dengan Pemanfaatan Digital Marketing Terhadap Pendapatan Pelaku Usaha Kuliner Disekitar Objek Wisata Pantai Pandanan Lombok Utara. Penelitian dengan judul yang terkait dengan penulis, penulis masih belum banyak menemukan penelitian serupa. Penelitian ini merupakan Literature pertama yang di bahas dari pembahasan pariwisata berbasis Gastronomy di Lombok.

3. METHODS

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Systematic Literature Review (SLR)* dengan sumber data berasal dari literatur jurnal terindex yang telah ber-ISSN (International Standard Serial Number) secara elektronik yang telah dipublikasikan melalui internet dengan kode E-ISSN. Pengambilan data dilakukan melalui surfing internet dari google scholars. Populasi data penelitian adalah jurnal dengan fokus pada Potensi “Kelak Kelor” sebagai Pariwisata Gastronomy Lombok. *Systematic Literature Review (SLR)* didefinisikan sebagai proses mengidentifikasi, menilai, dan menafsirkan semua bukti penelitian yang tersedia dengan tujuan untuk memberikan jawaban untuk pertanyaan penelitian tertentu (Kitchenham dan Charters 2007). Tinjauan pustaka ini telah dilakukan sebagai tinjauan pustaka sistematis berdasarkan pedoman asli yang diusulkan oleh Kitchenham dan Charters (2007).

Identification	Searching Articles Sources: Google Scholar, Emerald, Elsevier, Science Direct, Scopus
Screening	Title and Abstract
Eligibility	Full Text Articles Accessed For Eligibility. Topic: Sistem Informasi Geografis Wisata Indonesia

Analysis	Review All Articl Covering:Methods, Main Results, Limitations
Conclusion	Summary and The Posibblilty of Developing Future Research

4. RESULTS AND DISCUSSION

Menciptakan produk baru di industri pariwisata melalui inovasi pengelolaan destinasi sesuai dengan segmentasi pasar wisatawan. Menurut (Ariyanto,2005) Industri pariwisata adalah satu kesatuan produk dengan totalitas yang terus dikembangkan dari 4 unsur aspek dasar yang harus di pahami, yaitu ; 1. Daya Tarik Wisata (*Attraction*) 2. Fasilitas pendukung (*Amenitas*) 3. Moda Transportasi (*Accesability*) 4. Kelembagaan (*Anccilary*) yang mengatur jalanya kegiatan pariwisata.

Produk kuliner adalah bagian daya tarik pariwisata di suatu kawasan objek dengan konsep pelayanan secara langsung yang dilakukan oleh pelaku pariwisata dan pengunjung dalam pelayanan, penyajian, pengolahan dan *set up* menu untuk kepuasan konsumsi wisatawan. Untuk itu penulis membuat Table.1 dibawah ini dalam memasarkan produk wisata kuliner dengan Paket Perjalanan (*Tour Packages*) dalam proses implementasi Olahan “Kelak Kelor” Sebagai Potensi Wisata Gastronomi di lombok Nusa Tenggara Barat.

Table.1 One Day Tour Wisata Gastronomy

Day/Date	Time	Remaks
19 November 2021	08:000 8:30	Penjemputan di bandara
	08:40 10:00	Ucapan Selamat datang ke wisatawan
	10:10 11:00	Perjalanan ke lokasi wisata desa Loang Maka
	11:001 2:00	Sampai di Lokasi dan pengenalan objek oleh <i>Guide Local</i>
	12:001 3:00	Take Rest bagi wisatawan
	13:00 13:45	Makan Siang
	14:00 15:00	Menikmati keindahan objek wisata

	15:00 15:30	Waktu Ashar
	15:40 — 17:30	Wisata Gastronomy “Kelak Kelor”
	17:40 — 18:00	Persiapan perjalanan Hotel
	18:00 — 18:45	Perjalanan ke hotel
	19:00 — 20:00	MakanMalam
	20:00 -..... .	Acara bebas,sekaligus ucapanterima kasih pada rombongan tour

Tabel 2. Variabel Cost

Perencanaan Biaya Tour 10 pax
1. Transportasi = $1.500.000 \times 1 : 10 = 150.000$ 2. Akomodasi = $350.000 \times 10 = 3.500.000$ 3. Biaya Tak terduga = $500.000 : 10 = 50.000$ 4. Snack & Minuman = $500.000 : 10 = 50.000$ 5. Karcis Masuk $10.000 \times 10 = 100.000$ Jumlah biaya perjalanan = : 10 Jumlah biaya 1 pax = $610.000 : 10\%$ Total cost agen : Rp. 610.000

Dalam perencanaan perjalanan wisata ketepatan dan jadwal rencana perjalanan harus di lakukan dengan perencanaan yang matang. Dengan jadwal perjalanan, tempat, kegiatan dan biaya pengeluaran wisatawan untuk mengetahui Hasil dan kepuasan wisatawan selama perjalanan di lakukan dalam memperkenalkan produk wisata gastronomy di Lombok

5. CONCLUSION

Dalam proses penyajian “Kelak Kelor” terdapat Komposisi pengolahan seperti: Penyiapan Bahan – Bahan, daun kelor seperlunya, Garam $\frac{1}{2}$ Sendok, penyedap rasa SJT, Bawang Putih 3, Bawang Merah 3, Daun Jeruk 3, dan Kunyit 1 serta Cabe seperlunya. Adapunya cara olahannya sebagai berikut: Persiapkan wajan, taruh airnya setengah dan rebus Kelornya beserta dengan bumbu – bumbu yang telah di haluskan lalu tunggu prosesnya 2-4 Menit.

Dalam penulisan artikel ini, penulis hanya fokus pada bagaimana menjadikan “Kelak Kelor” Sebagai wisata Gastronomy Di lombok Dengan membuat alur pikir sederhana melalui pembuatan paket wisata dan memperkenalkan Kelak Kelor ke khayak luas. Penulis tidak sepenuhnya melakukan dengan sempurna karena keterbatasan dalam memperoleh data maka untuk peneliti berikutnya diharapkan dapat mengambil topik Pemasaran Produk Pariwisata berbasis kuliner di lombok NTB

6. ACKNOWLEDGMENT

The author expresses appreciation to the Sharia Tourism Study Program, Faculty of Sharia and Islamic Economics, IAIN Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung, as well as to the relevant government institutions and gastronomy tourism stakeholders in Lombok, West Nusa Tenggara, who supported the data collection process for this study.

7. REFERENCES

- Alamsyah Y. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta (ID) : PT Elex Media Komputindo. ← Book BARAT. *Kepariwisataaan: Jurnal Ilmiah*, 14(02), 112-122.
- HARDIANTI, B. A. P. (2017). CIRI KHAS KULINER LOMBOK (NUSA TENGGARA BARAT).
- Insanaputra, Y. S. (2020). AYAM TALIWANG SEBAGAI WISATA KULINER UNGGULAN DI KOTA MATARAM LOMBOK NUSA TENGGARA
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Riset Kesehatan Dasar, *Health Report*, 35-40, Dept. of Public Health of Indonesia, Indonesia. ←Report
- Krisnahadi, T. (2020). IMPLIKASI COVID DENGAN PEMANFAATAN DIGITAL MARKETING TERHADAP PENDAPATAN PELAKU USAHA KULINER DISEKITAR OBYEK WISATA PANTAI PANDANAN LOMBOK
- Mega H I. (2018). Effects of Nutrition Education Interventions on Nutrition Knowledge, Eating Habits and Physical Activity in Adolescents. *Thesis*, Department of Human Ecology, IPB University. ←Thesis
- Mihardja, E. J., Widiastuti, T., Agustini, P. M., Adriati, F., & Bintoro, B. P. K. (2020, March). Ayam Taliwang as a Solace After Disaster. In *5th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes2019)* (pp. 287-290). Atlantis Press.
- Ningsih C, Nuraeni R. (2018). Developing Strategy of Chinatown as a Halal Gastronomic Tourism Destination in Bandung. In *3rd International*

Nurwitasari, A., & Ayuningsih, S. F. (2016, November). Development of Traditional Culinary Tourism Potential for Tourist Attraction in Lombok. In *International Conference on Tourism, Gastronomy, and TouristDestination (ICTGTD 2016)* (pp. 108-114). Atlantis Press.

Pariwisata. *agriTECH*, 36(2), 206-218.

PUTRA, M. A. (2020). SAJIAN KULINER KHAS PULAU LOMBOK.

R. (2018). Lezatnya Sayur Ares Berbahan Dasar Batang Pisang sebagai Makanan Khas Suku Sasak diKabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah*, 12(01), 1-14.

Satiti, A. H. (2020). *The Current Trend in Indonesian Tourism Industry: Halal Tourism* (Doctoral dissertation, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Merdeka Malang).

Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media binailmiah*, 14(2), 2035-2042.

UTARA. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 6(2).

Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman Pangan Lokal di Pulau Lombok Untuk Menunjang Pengembangan Seminar on Tourism (ISOT 2018): Atlantis Press, 259: 42-46. ←Conferences