



INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA KULINER

Direktorat  
budayaan

865

# am Taliwang

SI NUSA TENGGARA BARAT



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI  
TAHUN 2014

I WAYAN SUDARMA

I GUSTI AYU ARMINI

I GUSTI AYU AGUNG SUMARHENI

**INVENTARISASI PERLINDUNGAN  
KARYA BUDAYA  
KULINER AYAM TALIWANG  
PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

**Undang-undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta**  
**Lingkup Hak Cipta**

**Pasal 2:**

1. Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

**Ketentuan Pidana**

**Pasal 72:**

1. Barangsiapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima milyar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

**INVENTARISASI PERLINDUNGAN  
KARYA BUDAYA  
KULINER AYAM TALIWANG  
PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

I WAYAN SUDARMA  
I GUSTI AYU ARMINI  
I GUSTI AYU AGUNG SUMARHENI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI  
TAHUN 2014**

**INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA  
KULINER AYAM TALIWANG PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**  
Copyright©Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, 2014

Diterbitkan oleh Penerbit Ombak (Anggota IKAPI), 2014  
Perumahan Nogotirto III, Jl. Progo B-15, Yogyakarta 55292

Tlp. (0274) 7019945; Fax. (0274) 620606

e-mail: redaksiombak@yahoo.co.id

facebook: Penerbit Ombak Dua

website: www.penerbitombak.com

**PO.547.11.'14**

Penulis: I Wayan Sudarma, dkk.

Penyunting: Aditya Pratama

Tata letak: Adik Mustofa Tamam

Sampul: Dian Qamajaya

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)  
**INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA  
KULINER AYAM TALIWANG PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**

Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2014

xiii + 125 hlm.; 13,5 x 19 cm

ISBN: 978-602-258-238-0

# DAFTAR ISI

**DAFTAR ISI ~ v**

**KATA PENGANTAR ~ viii**

**PENGANTAR PENULIS ~ xi**

**BAB I PENDAHULUAN ~ 1**

A. Latar Belakang ~ 1

B. Tentang Kuliner ~ 7

**BAB II KARANG TALIWANG DAN AYAM TALIWANG ~ 13**

A. Lingkungan Fisik dan Sosial Budaya ~ 14

B. Penduduk dan Angka Demografi ~ 16

1. Pendidikan dan Kesehatan ~ 17

2. Kehidupan Sosial Budaya

C. Jenis-Jenis Kuliner Tradisional Masyarakat Lombok ~ 23

1. Plecing Kangkung ~ 24

2. Ayam Taliwang ~ 26

3. Sate Bulayak ~ 27

4. Nasi Balap Puyung ~ 28

5. Ares ~ 29

6. Sate Rembiga ~ 30
7. Sate Tanjung ~ 31
8. Poteng Jaja Tujak ~ 32
9. Bebalung ~ 32
10. Beberuk Terong ~ 33

### **BAB III SEJARAH DAN PERKEMBANGAN KULINER AYAM**

#### **TALIWANG ~ 35**

- A. Sejarah Kuliner Ayam Taliwang ~ 35
- B. Perkembangan Kuliner Ayam Taliwang ~ 47
  1. Era Sebelum 1960-an ~ 47
  2. Era Setelah 1960-an (1960–1990) ~ 52
  3. Era Setelah 1990-an (1990–2014) ~ 58
- C. Fungsi Kuliner Ayam Taliwang ~ 72
  1. Ayam Taliwang sebagai Hidangan Khusus ~ 72
  2. Ayam Taliwang sebagai Pendukung Perekonomian Masyarakat ~ 76
  3. Ayam Taliwang sebagai Komoditas Pariwisata ~ 77

### **BAB IV PROSES PEMBUATAN KULINER AYAM TALIWANG ~ 82**

- A. Prosesi Pembuatan Kuliner Ayam Taliwang ~ 82
  1. Proses Pengadaan dan Pemerolehan Ayam ~ 84
  2. Proses Pematangan dan Pembersihan Bulu Ayam ~ 90
  3. Manfaat Ekonomis Organ Ayam ~ 95
  4. Jenis Ayam Bakar dan Bahan Bumbunya ~ 97

**B. Dampak Usaha Kuliner Ayam Taliwang ~ 101**

1. Dampak Positif ~ 101
2. Dampak Negatif ~ 109

**BAB V PENUTUP ~ 114**

**KEPUSTAKAAN ~ 121**

**PETA PULAU LOMBOK ~ 124**

**PETA KECAMATAN CAKRANEGARA ~ 125**



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadapan Ida Sanghyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah, laporan “Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Ayam Taliwang di Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat”, dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Kegiatan ini bertujuan untuk menginventarisasikan dan sekaligus mendokumentasikan suatu karya budaya yang merupakan kearifan lokal dari suatu daerah tertentu. Salah satunya adalah Kuliner ayam bakar Taliwang, sebuah kearifan lokal masyarakat Karang Taliwang di Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Kuliner ayam bakar Taliwang merupakan karya Budaya yang riskan terhadap peniruan oleh bangsa atau negara lain. Hal ini diperkuat dengan adanya penyebaran para pedagang kuliner ayam bakar Taliwang sehingga memiliki arti penting bagi masyarakat luas kaitannya dengan bisnis keluarga dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Di sisi lain, sebagai antisipasi terjadinya peniruan oleh

bangsa ataupun negara lain. Pemerintah bertujuan untuk menginventarisir karya budaya kuliner ayam bakar Taliwang ini untuk dicatatkan dan didokumentasikan yang akhirnya dapat ditetapkan sebagai karya budaya Indonesia.

Selesainya laporan inventarisasi ini tidak lepas dari bantuan semua pihak, utamanya dari Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Mataram, Lurah Karang Taliwang beserta staf, para pengusaha kuliner ayam Taliwang, serta seluruh masyarakat telah banyak membantu dalam hal penggalian data di lapangan kaitannya dengan kuliner ayam bakar Taliwang.

Melalui inventarisasi karya budaya diharapkan kuliner ini dapat dilestarikan dan diwariskan dari generasi ke generasi secara berkelanjutan, sehingga apa yang telah ada saat ini tidak hilang atau diklaim/diakui oleh bangsa lain. Dengan adanya pendokumentasian kuliner ayam bakar Taliwang dan ditetapkannya sebagai karya budaya Indonesia diharapkan agar dunia mengetahui bahwa karya budaya ini merupakan kearifan lokal masyarakat Karang Taliwang Kota Mataram khususnya dan milik Indonesia umumnya .

Kami sangat menyadari, bahwa laporan ini jauh dari kesempurnaan. Namun demikian, kami tetap berharap laporan ini dapat memberikan gambaran yang menyeluruh tentang Kuliner ayam bakar Taliwang khas Lombok yang kini dijadikan ikon oleh masyarakat Lombok Nusa Tenggara Barat.

Akhirnya kami tetap berharap agar laporan kegiatan ini ada manfaatnya bagi kalangan pembaca dan dapat dipergunakan bilamana perlu. Terima kasih.

Denpasar, 12 November 2014  
Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali,



**Drs. I Made Purna, M.Si**

**NIP 19591231 198710 1 001**

## PENGANTAR PENULIS

Puji syukur kami panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa), karena berkat rahmat-Nya Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Ayam Taliwang yang berlangsung di Lombok Provinsi Nusa Tenggara Barat dapat terlaksana dengan baik.

Inventarisasi karya budaya kuliner ayam taliwang merupakan salah satu kegiatan Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, NTB, NTT tahun anggaran 2014. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk mendeskripsikan latar belakang sejarah dan perkembangan kuliner ayam taliwang pada masa kini maupun masa lampau. Mendeskripsikan proses dan tahap-tahap pembuatan kuliner ayam taliwang, serta menganalisis fungsi, makna, dan dampak sosial ekonomi kuliner ayam taliwang terhadap masyarakat Sasak di Lombok Nusa Tenggara Barat. Sedangkan secara umum inventarisasi ini bertujuan untuk mengembangkan, melestarikan, dan melindungi karya budaya kuliner ayam taliwang agar tidak musnah tergerus zaman. Serta menginventarisasi kuliner ayam taliwang sebagai bahan usulan warisan budaya

takbenda Indonesia, dengan harapan ke depan dapat diusulkan sebagai Warisan Budaya Dunia (World Culture Heritage) yang diakui dunia internasional.

Ditinjau dari sejarah perkembangannya, kuliner ayam taliwang merupakan salah satu unsur kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat Karang Taliwang, Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Keberadaannya telah dimulai sejak masa lampau, dan mengalami perkembangan yang sangat pesat sekitar 1980-an. Saat ini, kuliner ayam taliwang telah dikembangkan menjadi salah satu objek wisata kuliner di Lombok. Bahkan telah mampu memberi dampak positif bagi kehidupan masyarakat Karang Taliwang khususnya dan masyarakat Kota Mataram pada umumnya. Dampak positif perkembangan kuliner ayam taliwang telah membuka lapangan kerja, meningkatkan perekonomian, serta meningkatkan tingkat pendidikan bagi masyarakat. Sedangkan dampak negatif, mengakibatkan pencemaran lingkungan akibat pembuangan limbah yang tidak pada tempatnya, karena belum memiliki tempat khusus sebagai tempat pembuangan akhir (TPA).

Rampungnya inventarisasi ini tidak terlepas dari kerja sama anggota tim penulis dengan dukungan semua pihak yang telah mengarahkan, memberi petunjuk, dan membantu memberikan informasi serta data selama penggalan data di lapangan. Sehubungan dengan hal tersebut kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, NTB, NTT.
2. Kasubbag Tata Usaha Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, NTB, NTT.
3. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Mataram beserta jajaran.
4. Lurah Karang Taliwang beserta jajaran.
5. Masyarakat Karang Taliwang, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Mudah-mudahan budi baik dan bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu mendapat pahala dari Tuhan Yang Maha Kuasa.

Kami menyadari, hasil inventarisasi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, kami sangat mengharapkan sumbang saran dari berbagai kalangan guna meningkatkan kualitas kajian selanjutnya.

Badung Bali, 10 Juli 2014

**Tim Penulis**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### **A. Latar Belakang**

**K**ebudayaan merupakan hal-hal yang dialami dalam kehidupan sehari-hari sebagai kapasitas aktif dan kreatif manusia dalam membentuk praktik-praktik bersama yang sarat akan makna. Berdasarkan sudut pandang antropologis, Raymond Williams (dalam Barker, 2005:50) menyebutkan bahwa kebudayaan berada dalam dua pengertian yakni: (1) sebagai keseluruhan cara hidup meliputi makna-makna umum yang menunjuk pada kesenian dan pembelajaran; (2) sebagai proses khusus berupa penemuan dan usaha kreatif.

Dalam praktek kehidupan sehari-hari kebudayaan memegang posisi penting sebagai hasil dari proses penghayatan terhadap nilai-nilai luhur yang telah disepakati bersama sebagai dasar pijakan berperilaku bagi masyarakat yang mencakup berbagai aspek kehidupan. Posisi kebudayaan yang mencakup hampir seluruh aspek

kehidupan manusia, maka kebudayaan tersusun dalam berbagai unsur kehidupan dan aktivitas manusia.

Menurut C. Kluckhohn, kebudayaan terbentuk atas tiga wujud, yakni: (1) *kebudayaan ide* terdiri atas ide-ide, gagasan, norma dan peraturan; (2) *kebudayaan perilaku*, yaitu aktivitas budaya yang disebut sistem sosial, berupa kelakuan berpola manusia dalam berinteraksi; (3) *kebudayaan fisik* hasil konkret dari seluruh aktivitas manusia. Lebih lanjut, disebutkan bahwa kebudayaan manusia memiliki tujuh unsur yang merupakan kebudayaan universal. Tujuh unsur kebudayaan ini ditemukan pada semua kebudayaan manusia, terdiri atas sistem peralatan dan perlengkapan hidup, sistem mata pencaharian, sistem kemasyarakatan, bahasa, kesenian, sistem pengetahuan, dan sistem religi (Koentjaraningrat, 1990:203).

Masing-masing unsur kebudayaan universal tersebut meliputi sub-sub budaya yang lebih mengkhusus, di antaranya sistem peralatan dan perlengkapan hidup meliputi alat-alat produksi, alat-alat distribusi dan transportasi, berbagai jenis wadah dan tempat menyimpan barang, makanan dan minuman, pakaian dan perhiasan, perumahan, dan senjata (Koentjaraningrat, 1983:5–6; 1990:186–187; 1992:7–8). Bentuk dan pola-pola sistem peralatan dan perlengkapan hidup manusia pun sangat variatif dan dipengaruhi kebudayaan daerahnya. Termasuk pola konsumsi masyarakat, bentuk makanan dan minuman, bahan makanan dan minuman,



dan tata cara penyajiannya sangat dipengaruhi kebudayaan, khususnya tradisi dan kondisi daerah.

Makanan dan minuman adalah salah satu bagian kebudayaan dari subunsur sistem peralatan dan perlengkapan hidup. Oleh sebab itu, makanan dan minuman menjadi objek kebutuhan pokok yang harus dipenuhi untuk mempertahankan kelangsungan hidup manusia. Sejak manusia ada di bumi, pemenuhan kebutuhan hidup sangat tergantung pada kemurahan alam sekitar. Mereka memanfaatkan potensi alam sekitar sebagai sumber pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman yang diwujudkan dengan mengumpulkan bahan makanan (*foodgathering*), melalui kegiatan berburu, menangkap ikan, dan bercocok tanam secara sederhana dan kecil-kecilan (Soekmono, 2012:38).

Seiring bertambahnya waktu, perkembangan pengalaman dan pengetahuan manusia semakin meningkat sehingga kebudayaan manusia mengalami perkembangan lebih lanjut. Dalam rangka memenuhi kebutuhan makanan, manusia melakukan pola-pola dan teknik bercocok tanam dan meramu bahan makanan. Berbekal pengetahuan dan kemampuan teknologi sederhana mereka memanfaatkan hasil bercocok tanam dan mengolah hasil alam menjadi makanan dan minuman khas yang memiliki cita rasa sesuai selera mereka. Dalam hal ini, kebudayaan khususnya adat-istiadat, tradisi, dan nilai budaya juga ikut berpengaruh

terhadap kebiasaan dan pola makan, corak dan variasi makanan, serta cara penyajian dan cara mengkonsumsinya. Sehingga dijumpai adanya makanan (kuliner) tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis dan daerah tertentu.

Pengembangan kuliner tradisional sebagai warisan budaya masyarakat di Indonesia mulai tampak ke permukaan sejak sepuluh tahun terakhir, yang dikaitkan dengan olahan dan proses memasak, hasil masakan, dan makanan khas yang menjadi salah satu identitas daerah. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki makanan dan minuman khas yang merupakan ciri khas pendukung budaya daerah bersangkutan. Misalnya, rendang merupakan makanan khas masyarakat Suku Minangkabau di Padang Sumatera Barat, mendapat pengakuan sebagai klasifikasi makanan paling enak di dunia versi "*Worlds 50 Most Delicious Foods*" (50 Hidangan terlezat di dunia) oleh *CNN International* (<http://en.wikipedia.org/wiki/lifestyle%28sociology%29>, diakses tanggal 17 Februari 2014). Makanan lain yang dikenal sebagai kuliner khas suatu daerah di Indonesia, misalnya *gudeg* dikenal sebagai makanan khas Yogyakarta. Pempek merupakan makanan khas masyarakat Palembang Sumatera Selatan. *Lawar* adalah makanan khas masyarakat Bali. *Sei* adalah olahan daging asap yang menjadi makanan khas daerah Nusa Tenggara Timur, dan masih banyak lagi jenis kuliner yang terdapat di berbagai daerah di Indonesia.

Berkaitan dengan urusan kuliner, Pulau Lombok adalah salah satu wilayah di Indonesia yang tergolong kaya

dengan berbagai bentuk variasi kuliner. Salah satu unsur warisan budaya (kuliner) yang menjadi ikon makanan khas masyarakat suku Sasak di Lombok Nusa Tenggara Barat ialah ayam taliwang. Ciri khas kuliner ayam taliwang berupa olahan ayam kampung muda diramu dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga memberi rasa gurih, pedas, dan *spicy* (cita rasa bumbu yang kuat). Penyajiannya selalu disertai *pelecing* kangkung dan *beberuk* terong. Keberadaan ayam taliwang di Lombok mula-mula diperkenalkan oleh masyarakat Karang Taliwang yang berasal dari Taliwang Sumbawa Barat. Olahan ayam taliwang di gunakan sebagai hidangan raja oleh salah seorang juru masak dari Kerajaan Sumbawa. Seiring perkembangan zaman, keberadaan masakan ayam taliwang terus berkembang hingga menjadi makanan masyarakat umum yang dijual di pasar-pasar tradisional. Saat ini, kuliner ayam taliwang telah dikenal luas sebagai makanan khas Lombok dan pemasarannya telah tersebar di seluruh Nusantara khususnya di kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Bali. Oleh sebab itu, ketenaran kuliner ayam taliwang sebagai salah satu produk budaya masyarakat Sasak perlu diinventarisasi, diproteksi, dan dilestarikan agar tidak musnah tergerus zaman.

Inventarisasi dan perlindungan karya budaya kuliner ayam taliwang sebagai salah satu bentuk warisan budaya dipandang perlu dilakukan sesegera mungkin. Mengingat kondisi warisan budaya bangsa Indonesia saat ini telah

banyak yang punah, bahkan diakui sebagai pusaka budaya bangsa lain. Mengacu pada kondisi tersebut, Balai Pelestarian Nilai Budaya wilayah Bali, NTB, NTT melaksanakan kajian dan inventarisasi perlindungan karya budaya yang ada di wilayah Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Di Nusa Tenggara Barat, upaya inventarisasi terfokus pada kuliner ayam taliwang sebagai salah satu masakan khas masyarakat Sasak di Pulau Lombok. Melalui kegiatan inventarisasi dan perlindungan karya budaya, kuliner ayam taliwang sebagai warisan pusaka budaya bangsa Indonesia dapat teridentifikasi dan terdokumentasi secara terinci dan menyeluruh. Meliputi penelusuran sejarah keberadaan ayam taliwang, perkembangan ayam taliwang masa lampau dan masa kini, deskripsi bahan-bahan, proses pengolahan, bentuk penyajian, kajian fungsi dan makna sajian ayam taliwang bagi masyarakat setempat, dampak sosial ekonomi terhadap masyarakat setempat, serta perekaman gambar bentuk dan proses pengolahannya. Inventarisasi ini nantinya digunakan sebagai bahan referensi yang berhubungan dengan identitas dan keberadaan kuliner ayam taliwang sebagai hasil karya budaya bangsa Indonesia yang berasal dari Lombok Nusa Tenggara Barat.

Dalam buku ini akan dijelaskan secara rinci tentang kuliner khas Lombok, Nusa Tenggara Barat, meliputi pokok-pokok bahasan berikut;

1. latar belakang sejarah dan perkembangan kuliner ayam taliwang,
2. proses pembuatan kuliner ayam taliwang, dan
3. fungsi, makna, dan dampak sosial ekonomi keberadaan kuliner ayam taliwang terhadap masyarakat

## **B. Tentang Kuliner**

Kata *kuliner* berasal dari bahasa Inggris, *culinary* yang berhubungan dengan berbagai urusan dapur dan masakan. Kuliner adalah bagian hidup masyarakat yang ada kaitannya dengan aktivitas kebudayaan atau tradisi kehidupan sehari-hari, khususnya pola konsumsi dan asupan makanan. Secara alamiah, asupan makanan menjadi kebutuhan dasar manusia yang berfungsi untuk menopang kelangsungan hidup manusia dan memberi energi dalam menjalankan aktivitas hidup sehari-hari. Dalam perkembangan selanjutnya makanan memiliki variasi bentuk, fungsi, dan makna. Makanan bukan semata-mata untuk memenuhi kelangsungan hidup, tetapi berfungsi sebagai wujud syukur, penghormatan, dan penghormatan kepada penguasa maupun penguasa. Dalam kaitan ini makanan digunakan sebagai sarana persembahan, upacara, dan hidangan kepada raja dan orang-orang yang dihormati.

Kuliner pada awalnya merupakan bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang berhubungan dengan pola-pola pengolahan bahan makanan. Secara tradisional, pola-pola pengolahan bahan makanan sangat dipengaruhi

kondisi alam sekitar, karena semua kebutuhan makanan manusia diperoleh dari alam sekitar. Berbekal pengetahuan dan kemampuan teknologi sederhana mereka mengolah hasil alam menjadi makanan dan minuman. Semua makanan dan minuman diolah sedemikian rupa menggunakan alat dan bahan-bahan yang disediakan alam sekitar, sehingga dijumpai adanya makanan dan minuman (kuliner) tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis dan daerah tertentu.

Pada era modern sekarang ini, kuliner dan asupan makanan berkaitan dengan kebutuhan hidup terutama kebutuhan gizi untuk mendukung standar kesehatan hidup manusia. Pola asupan makanan yang baik dan bergizi diyakini dapat menjamin kesehatan hidup yang berdampak langsung pada peningkatan produktivitas atau hasil karya manusia. Makanan yang baik diyakini memberi asupan gizi yang cukup dan mampu meningkatkan kesehatan hidup manusia dan kecerdasan otak.

Di Indonesia, khususnya pada masa Orde Baru, pola asupan makanan dan standar makanan yang baik di Indonesia ditentukan dengan kerangka konsep “empat sehat lima sempurna”. Para ahli gizi berpendapat, makanan yang baik dan memenuhi standar kesehatan masyarakat adalah asupan makanan yang mengandung empat unsur makanan pokok dan satu makanan tambahan. Makanan empat sehat lima sempurna diuraikan sebagai berikut: (1) bahan makanan pokok merupakan sumber energi atau

kalori yang mengandung karbohidrat (nasi sebagai makanan pokok sumber karbohidrat). (2) Lauk pauk berfungsi sebagai teman makanan pokok yang memberi rasa sedap. Lauk pauk ini merupakan sumber protein yang terdapat pada olahan daging, tahu, tempe, dan kacang-kacangan. (3) Sayur-sayuran sebagai teman makanan pokok berfungsi sebagai pemberi serat dan sumber vitamin dan mineral. (4) Buah-buahan sebagai santapan akhir pemberi rasa manis dan pencuci mulut merupakan sumber vitamin B, C, A, dan sumber mineral seperti kalium dan kalsium. (5) Susu, sebagai makanan pelengkap sumber protein, vitamin, dan mineral (Santoso dan Ranti, 1995:102–122; Nirmala, 2002:66).

Selain memenuhi kebutuhan gizi dan standar kesehatan, kuliner dan asupan makanan pada masa kini dimanfaatkan sebagai representasi gaya hidup (*lifestyles*). David Chaney (2009:40) menyebutkan bahwa gaya hidup adalah pola-pola tindakan yang membedakan antara satu orang dengan orang lain. Gaya hidup menjadi refleksi kehidupan masyarakat modern sebagai pemberi identitas. Gaya hidup juga digunakan untuk merepresentasikan kelas sosial seseorang yang berkaitan erat dengan pola konsumsi. Tampil sesuai perkembangan mode terbaru, memiliki gadget mutakhir, nongkrong bersama teman-teman serta mencicipi makanan yang sedang populer wajib hukumnya untuk diikuti sebagai gaya hidup masa kini (*Kompas*, 18 Februari 2014:34). Di samping sebagai refleksi gaya hidup, makanan yang

dikonsumsi juga menjadi bentuk *image* (pencitraan). Seperti dikemukakan James Baudrillard pencitraan adalah refleksi dasar realitas diri, tetapi di dalamnya ada makna-makna sosial yang diperebutkan (Piliang, 2006:167–189; Ritzer, 2008:164). Pada beberapa kalangan masyarakat, khususnya kalangan anak muda mengkonsumsi makanan cepat saji merupakan bentuk pencitraan bahwa yang bersangkutan merupakan golongan masyarakat kelas atas yang hidup dengan gaya hidup modern dan memiliki mobilitas tinggi.

Meskipun demikian, beberapa kalangan masyarakat merasa jenuh dengan *dromologi* gaya hidup kemudian melakukan gerakan kembali ke alam menuju hal-hal yang bersifat bersahaja, semacam kerinduan akan kampung halaman atau surga yang hilang seakan-akan menjadi antitesis dari kehidupan glamor (Chaney, 2009:9). Termasuk gaya hidup mengkonsumsi makanan cepat saji, tertandingi dengan gaya hidup kembali mengkonsumsi makanan tradisional. Gerakan demikian memberi peluang berkembangnya industri kuliner berbasis kemasyarakatan yang mengembangkan berbagai jenis makanan tradisional. Bahkan kuliner tradisional yang berkembang di suatu daerah dikembangkan menjadi daya tarik wisata.

Di Indonesia, pengembangan kuliner tradisional sebagai warisan budaya masyarakat di Indonesia mulai tampak ke permukaan sejak sepuluh tahun terakhir. Kemunculan kuliner tradisional berkaitan dengan pengembangan pariwisata



yang dikenal dengan wisata kuliner. Wisata kuliner dikaitkan dengan hasil pengolahan dan proses memasak, hasil masakan, dan makanan khas yang menjadi salah satu identitas daerah. Wisata kuliner di Indonesia tampaknya berkembang cukup pesat didukung kondisi daerah. Ketenaran kuliner Indonesia lebih menggeliat ketika beberapa makanan khas Indonesia telah dikenal di beberapa negara lain di kawasan Asia Tenggara, beberapa di antaranya adalah rendang, nasi goreng, sate, dan lain-lain.

Ayam taliwang sebagai salah satu kuliner khas Lombok, Nusa Tenggara Barat, memiliki kasus yang paling tidak sama dengan rendang, posisinya semakin populer seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat yang *back to nature* (kembali ke alam) dan sikap *glokalisasi* (menghargai kebudayaan lokal dan mengemas produksi lokal dalam sentuhan global). Sikap *back to nature* dan *glokalisasi* adalah bentuk antitesa pemikiran global (Barker, 2005:158). Gaya hidup modern dan kehidupan masyarakat global dianggap telah mencapai titik jenuh sehingga pemikiran kembali ke alam dan mencintai produk dan budaya lokal semakin meningkat dalam pandangan hidup masyarakat. Pandangan demikian memberi peluang pemanfaatan kuliner tradisional Indonesia sebagai salah kekayaan kuliner bangsa Indonesia. Bahkan variasi kuliner di Indonesia menjadi salah satu daya tarik wisata di suatu daerah. Misalnya, Pulau Lombok yang menjadi tujuan wisata andalan selain Bali, menempatkan

kuliner tradisional Sasak (termasuk ayam taliwang) sebagai salah satu daya tarik wisata. Dalam kaitan ini, para wisatawan tidak pernah lupa mengagendakan kuliner ayam taliwang sebagai pelengkap acara wisata di Pulau Lombok.

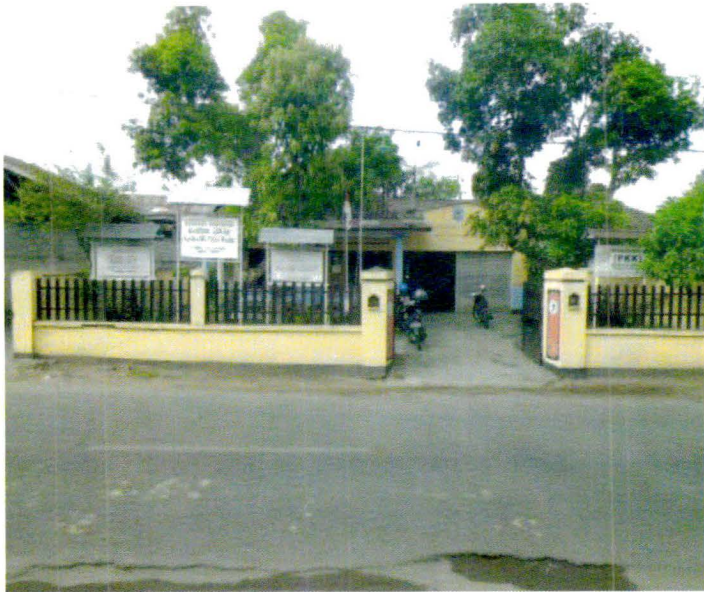
## **BAB II**

# **KARANG TALIWANG DAN AYAM TALIWANG**

**T**idak lengkap rasanya apabila melakukan perjalanan ke Lombok jika belum merasakan kuliner ayam taliwang. Makanan khas Nusa Tenggara Barat ini merupakan hidangan kerajaan yang kini menjadi makanan rakyat. Hidangan ini biasanya disajikan bersama *pelecing* kangkung. Masakan ayam taliwang memang bisa ditemui di mana saja, seperti halnya masakan Padang yang sudah lazim ada di kota-kota lain. Namun, sudahkah diketahui bahwa dalam memasak ayam taliwang tidak boleh sembarangan. Ini merupakan salah satu penanda mengapa, ayam taliwang yang biasanya dicicipi di Lombok selalu terasa lebih enak dibandingkan dengan jika makan tempat lain.

Untuk dapat memaparkan perjalanan panjang kuliner ayam taliwang ini maka akan diungkapkan tentang bagaimana sejarah ayam taliwang menjadi masakan khas dari Lombok (Nusa Tenggara Barat), dimulai dengan

menggambarkan secara umum lokasi awal di mana masakan ini mulai diperkenalkan di Lombok, yaitu di Kelurahan Karang Taliwang. Berikut sekilas gambaran umum Kelurahan Karang Taliwang.



Kantor Lurah Karang Taliwang

(Dok. Kantor Kelurahan Karang Taliwang)

## A. Lingkungan Fisik dan Sosial Budaya

Kelurahan Karang Taliwang pada awalnya, merupakan wilayah yang termasuk dalam Kelurahan Cakranegara Utara, Kota Mataram. Namun seiring dengan bergulirnya pelaksanaan

otonomi daerah dan kompleksitas pelayanan kemasyarakatan yang cukup tinggi khususnya dalam wilayah Pemerintahan Kota Mataram, sehingga untuk memberikan pelayanan yang lebih maksimal kepada masyarakat dan lebih memaksimalkan tugas umum pemerintahan dalam bidang pembangunan, pemberdayaan dan pelayanan masyarakat, telah ditetapkan Peraturan Daerah Kota Mataram No. 3 Tahun 2007 tentang Pemekaran Kecamatan dan Kelurahan di Kota Mataram.

Dengan telah diundangkan Perda No. 3 Tahun 2007 pada 17 Februari 2007 maka secara resmi Kelurahan Karang Taliwang telah terbentuk dan berada dalam wilayah Kecamatan Cakranegara. Secara administrasi pemerintah Kelurahan Karang Taliwang membawahi tiga lingkungan yaitu: (1) lingkungan Karang Taliwang; (2) lingkungan Karang Jero; (3) lingkungan Karang Bagu. Kelurahan Karang Taliwang merupakan salah satu wilayah kelurahan dari 10 (sepuluh) kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Cakranegara. dengan luas wilayah: 66.150 ha, dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kelurahan Sayang-Sayang
- Sebelah Timur : Kelurahan Cakranegara Utara
- Sebelah Selatan : Kelurahan Cakranegara Barat
- Sebelah Barat : Kelurahan Monjok

Letak Kelurahan Karang Taliwang yang cukup strategis memungkinkan bagi berkembangnya kegiatan usaha dan aktivitas masyarakat, hal ini dapat dilihat dari jarak pusat

perdagangan Cakranegara yaitu sekitar 1 km, sedangkan jarak dengan pusat pemerintahan kecamatan sekitar 2 km, jarak dengan pusat pemerintahan kota sekitar 2 km dan jarak dengan pusat pemerintahan provinsi yaitu sekitar 2 km.

## **B. Penduduk dan Angka Demografi**

Jumlah penduduk pada dasarnya cenderung mengalami perubahan, terutama yang paling sering adalah mengalami peningkatan. Demikian pula halnya dengan jumlah penduduk di Kelurahan Karang Taliwang selalu mengalami peningkatan, sehingga bila ditinjau peningkatan jumlah penduduk tersebut akan menjadi beban. Namun demikian, apabila penanganannya sudah sesuai dengan kebutuhan akan dapat menjadi faktor utama dalam menentukan lajunya perkembangan pembangunan di segala bidang. Penduduk tidak hanya merupakan pelaksana pembangunan akan tetapi juga akan dapat menikmati hasilnya pembangunan.

Berkaitan dengan kependudukan di Kelurahan Karang Taliwang berdasarkan data jumlah penduduk pada 2013 adalah sejumlah 6.102 orang, yang meliputi penduduk laki-laki sebanyak 2.970 orang dan perempuan sebanyak 3.132, sebagaimana yang tercantum dalam Tabel 1 berikut:

**Tabel 1**

Jumlah Penduduk di Kelurahan Karang Taliwang  
Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Orang
1	Laki-laki	2.970
2	Perempuan	3.132
	<b>Jumlah</b>	<b>6.102</b>

Sumber: *Profil Kelurahan Karang Taliwang tahun 2013*

## 1. Pendidikan dan Kesehatan

Kondisi pendidikan masyarakat di kelurahan Karang Taliwang dapat diuraikan berkaitan dengan sarana pendidikan dan tingkat pendidikan penduduk. Pada umumnya pendidikan dapat berjalan sesuai dengan program pemerintah wajib belajar sembilan tahun dengan sarana dan prasarana pendidikan di kelurahan Karang Taliwang cukup memadai, hal ini dapat dilihat dari tersedianya prasarana: 3 TK, 3 SD/ sederajat, 1 SLTP. Adapun tingkat pendidikan masyarakat adalah tamat SD: 5,39%, tamat SLTP: 11,97%, tamat SLTA: 78,85%, tamat Akademi/ Diploma: 1,65%, tamat Perguruan Tinggi (S1 dan S2): 3,45%. Berikut Tabel yang menggambarkan kondisi pendidikan di Kelurahan Karang Taliwang.

**Tabel 2**  
**Data Penduduk Berdasarkan Pendidikan**  
**Di Kelurahan Karang Taliwang**

No.	Lingku- ngan	Tingkat Pendidikan							Jumlah Total
		Belum Sekolah (0-6Th)	Pernah Sekolah Tdk Tamat SD	SD	SLTP	SLTA	Akademi/ Diploma	Sarjana S1 dan S2	
1	Kr. Tali wang	548	174	126	600	2264	44	164	3372
2	Kr. Bagu	20	15	40	15	10	-	5	105
3	Kr. Jero	103	189	163	116	356	57	42	1026
	<b>Jumlah</b>	<b>671</b>	<b>378</b>	<b>329</b>	<b>731</b>	<b>2630</b>	<b>101</b>	<b>211</b>	<b>4503</b>

Sumber: *Profil Kelurahan Karang Taliwang 2013*

Kesadaran dalam melaksanakan pola hidup sehat di sebagian masyarakat Kelurahan Karang Taliwang sudah cukup baik, namun diakui bahwa masih ada sebagian masyarakat yang kurang memperhatikan pola dan perilaku hidup sehat. Adapun yang berkaitan dengan kesadaran masyarakat untuk melakukan upaya-upaya kesehatan seperti pemanfaatan posyandu, mengikuti imunisasi bagi balita cukup baik, sedangkan dalam program keluarga berencana masih perlu mendapat perhatian. Untuk dapat mengetahui kondisi yang berkaitan dengan kesehatan di Kelurahan Karang Taliwang dapat dilihat pada tabel berikut;



**Tabel 3****Data Sarana Kesehatan di Kelurahan Karang Taliwang  
Tahun 2013**

No	Lingkungan	Posyandu	Puskesmas	Pustu	Apotik	Bidan/ Dokter Praktik	Ket.
1	Kr. Taliwang	2	-	-	1	2	5
2	Kr. Bagu	1	1	-	-	-	2
3	Kr. Jero	1	-	-	-	1	2
	<b>Jumlah</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>9</b>

Sumber: *Profil Kelurahan Karang Taliwang 2013*

Kehidupan beragama yang harmonis sangat di-dambakan masyarakat. Ini terlihat dari mayoritas masyarakatnya yang beragama Islam serta tempat-tempat peribadatan yang ada di sekitar warga seperti masjid dan lain-lain. Hidup berdampingan namun rukun dan saling menghargai satu sama lain. Penduduk Kelurahan Karang Taliwang pada 2012 berjumlah 6.102 jiwa, terdiri dari suku Sasak 70,58%, Bali 26,67%, Bima, Sumbawa, Dompu 0,49%, Jawa 0,75 %, lainnya 1,52%. walaupun penduduk kelurahan Karang Taliwang cukup heterogen, ternyata perbedaan ini tidak menimbulkan hal-hal yang tidak diharapkan dalam kehidupan masyarakat, misalnya: permasalahan yang bersifat SARA, walaupun itu terjadi sifatnya perorangan/

individu. Tabel 4 berikut akan memberikan informasi tentang komposisi penduduk di Kelurahan Karang Taliwang:

**Tabel 4**

Komposisi Penduduk di Kelurahan Karang Taliwang Tahun 2013

No	Lingkungan	Etnis/Suku							Jumlah
		Sasak	Bali	Jawa	Sumbawa /Bima /Dompu	Tionghoa	Arab	Lain-lain	
1	Kr. Taliwang	3137	697	23	18	5	33	7	3920
2	Kr. Bagu	1139	-	10	7	-	-	-	1156
3	Kr. Jero	31	929	13	5	27	-	21	1026
	<b>Jumlah</b>	<b>4307</b>	<b>1626</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>6102</b>

Sumber: *Profil Kelurahan Karang Taliwang 2013*

Masyarakat di Kelurahan Karang Taliwang sebagian besar menggunakan bahasa Sasak dalam kesehariannya. Selain itu juga ada yang menggunakan bahasa Indonesia, dan perpaduan bahasa Taliwang (Sumbawa) dengan bahasa Sasak (Lombok). Hal tersebut yang membuat bahasa mereka berbeda dengan masyarakat Lombok yang lain. Bahasa Sasak itu sendiri terdiri dari berbagai macam dialek, tergantung daerah masing-masing pengguna di Pulau Lombok serta dapat digunakan sebagai acuan perbedaan strata sosial di masyarakat. Bahasa Sasak juga mengenal

tingkatan bahasa yaitu: bahasa dalem, halus biasa dan kasar (bahasa pasar).

Dengan kondisi geografis yang dekat dengan pusat perdagangan, maka sebagian besar penduduk Kelurahan Karang Taliwang memiliki mata pencaharian di bidang jasa/dagang dan industri rumah tangga dengan jumlah sekitar 53,65%, sedangkan mata pencaharian penduduk lainnya adalah PNS/TNI/POLRI sebanyak 14,34%, buruh/tukang sebanyak 7,08%, petani/peternak sebanyak 0,17% dan lainnya 24,76%.

Secara umum dapat dikatakan bahwa ekonomi masyarakat berjalan cukup baik, namun yang perlu diperhatikan adalah adanya upaya pembinaan baik dari segi manajemen dan permodalan terhadap kelompok-kelompok usaha kecil dan industri rumah tangga, di samping itu tidak dapat dipungkiri masih ada masyarakat yang tergolong miskin dalam wilayah Kelurahan Karang Taliwang. Tabel 5 berikut ini akan menggambarkan varian jenis mata pencaharian masyarakat di Kelurahan Karang Taliwang:

**Tabel 5**  
**Jumlah Penduduk Karang Taliwang Berdasarkan Mata Pencaharian**  
**Tahun 2013**

No	Lingkungan	Mata Pencaharian	Jumlah
1.	Karang Taliwang	a. Pertanian & Peternakan	3
		b. PNS	116
		c. TNI/Polri	44
		d. Pedagang	273
		e. Penjahit	6
		f. Tukang Batu	39
		g. Tukang Kayu	32
		h. Pengusaha	3
		i. Bidan	1
		j. Montir	7
		k. Dokter	1
		l. Sopir	40
		m. Jasa	187
		n. Lainnya	377
2.	Karang Bagu	a. Pertanian & Peternakan	-
		b. PNS	10
		c. TNI/Polri	-
		d. Pedagang	35
		e. Penjahit	1
		f. Tukang Batu	25
		g. Tukang Kayu	15
		h. Pengusaha	-
		i. Bidan	2
		j. Montir	5
		k. Dokter	-
		l. Sopir	30
		m. Jasa	-
		n. Lainnya	-
3.	Karang Jero	a. Pertanian & Peternakan	-
		b. PNS	39
		c. TNI/Polri	34
		d. Pedagang	117
		e. Penjahit	5
		f. Tukang Batu	6
		g. Tukang Kayu	3
		h. Pengusaha	14
		i. Bidan	-
		j. Montir	2
		k. Dokter	3
		l. Sopir	6
		m. Jasa	174
		n. Lainnya	39
<b>JUMLAH TOTAL</b>			<b>1.694</b>

Sumber: Profil Kelurahan Karang Taliwang 2013

### **C. Jenis-Jenis Kuliner Tradisional Masyarakat Lombok**

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Bagi masyarakat Indonesia umumnya amat diyakini khasiat, aneka pangan tradisional, seperti tempe, tahu, kacang hijau, ikan laut dan lain-lain. Karena di samping khasiat, makanan tradisional Indonesia juga mengandung segi positif yang lain seperti: bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan.

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Keberagaman kuliner dan bervariasinya bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: membakar atau memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam

sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selernya. Demikian juga dengan kebiasaan makan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Seperti halnya menu asal khas Sasak Kelurahan Karang Taliwang yaitu *pelecing* kangkung dan ayam taliwang adalah dua sajian yang paling populer di Lombok. Namun selain menu andalan tersebut ada berbagai macam varian kuliner yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat di Lombok yakni *pelecing* kangkung, ayam taliwang, sate bulayak, sate rembiga, sate tanjung, ares, bebalung, poteng jaja tujak, beberuk terong, nasi balap puyung, masing-masing dijelaskan sebagai berikut (<http://lombok.panduanwisata.com/wisata-kuliner/10-kuliner-lombok-yang-harus-dicipi/> akses tanggal 29 April 2014).

### **1. *Pelecing* Kangkung**

Makanan ini terdiri dari kangkung yang direbus dilengkapi oleh sambal tomat yang terbuat dari racikan cabai rawit, garam, terasi dan tomat. Yang membuat enak adalah kangkung khas Lombok yang berbeda dengan yang biasa tumbuh di Pulau Jawa. Di dalam *pelecing* kangkung biasanya ditambahkan tauge dan kacang goreng untuk menetralkan rasa pedas. *Plecing* kangkung bisa ditemui di hampir semua rumah makan.



*Pelecing kangkung*

## 2. Ayam Taliwang

Ayam Taliwang adalah salah satu makanan paling populer di Lombok. Ayam taliwang biasanya dimasak dengan beberapa pilihan, yakni dengan digoreng, dipanggang atau dibakar. Akan semakin enak jika menggunakan ayam kampung dengan umur ayam yang masih muda. Kelezatan ayam taliwang juga terletak di bumbunya yang amat pedas.



Ayam Taliwang



### 3. Sate Bulayak

Sate bulayak tidak saja enak tapi cara makannya pun unik. Bulayak adalah sejenis lontong yang dibungkus dengan daun aren atau daun enau dengan bentuk memanjang dan spiral, sehingga untuk membukanya harus dengan gerakan memutar. Sedangkan satenya terbuat dari daging sapi yang dilumuri bumbu khas Sasak. Cara memakannya adalah dengan mencelupkan bulayak ke bumbu sate yang sudah disediakan. Pedagang sate memang tidak menyediakan garpu dan sendok sebagai teman makan kita. Penjual sate bulayak banyak ditemui di beberapa objek wisata seperti halaman Pura Lingsar, Taman Narmada dan Taman Suranadi.



Sate Bulayak

#### 4. Nasi Balap Puyung

Nasi balap puyung adalah makanan yang dapat membuat Anda ketagihan. Walaupun tampilan menu basi balap puyung tidak terlalu istimewa namun rasa pedasnya adalah istimewa. Nasi ini berisi potongan daging ayam yang diolah bersama cabai, kacang kedelai, taburan udang kering, abon serta belut goreng.



Nasi Balap Puyung

## 5. Ares

Ares adalah sayuran khas Lombok yang bahan utamanya berasal dari batang pisang (*gedebok*) yang masih muda. Rasa hidangan yang memakai santan ini cukup unik yakni manis dan gurih. Awalnya merupakan makanan tradisional suku Sasak dan disajikan pada acara pernikahan hingga kemudian populer menjadi makanan khas Lombok. Ares lebih nikmat jika dimakan saat masih hangat dengan sepiring nasi putih.



Ares

## 6. Sate Rembiga

Sate Rembiga adalah sate yang berbahan utama sapi, rasanya pun yang sangat lezat. Rasanya perpaduan antara gurih, manis dan pedas. Dinamakan *rembiga* karena awal mula sate ini berasal dari Desa Rembiga yang berada di dekat bekas Bandara Selaparang.



Sate rembiga

## 7. Sate Tanjung

Berbeda dengan sate rembiga yang berbahan daging sapi, sate tanjung berbahan dasar ikan cakalang atau ikan langoan. Sate tanjung sangat nikmat jika disantap saat masih panas bersama lontong atau nasi, tergantung selera. Rasa gurih dari daging dan santan serta pedas dari rempah-rempah sangat terasa. Campuran rempah-rempah dan ikan yang dibakar inilah yang membuat badan terasa hangat dan bugar. Anda dapat membeli sate tanjung di sekitar Pasar Tanjung atau Terminal Tanjung.



Sate Tanjung

## 8. Poteng Jaje Tujak

Poteng jaje tujak adalah makanan khas Lombok saat lebaran. Hidangan ini terdiri dari dua jenis makanan, yakni *poteng* atau tapai dan *jaje tujak* atau tetel. Poteng jaje tujak bisa kita temui sehari-hari tanpa harus bertepatan dengan lebaran maupun upacara tradisional.



Poteng Jaje Tujak

## 9. Bebalung

Bebalung terbuat dari tulang iga sapi atau kerbau yang dicampur dengan racikan bumbu yang terdiri dari cabe rawit,

bawang putih, bawang merah, lengkuas dan kunyit plus jahe. Bebalung biasanya disajikan ke dalam mangkok dengan taburan bawang merah goreng. Keistimewaan bebalung adalah karena dagingnya amat lunak, sehingga tanpa gigitan yang kuat dagingnya mudah lepas dari tulangnya.



Bebalung

## 10. Beberuk Terong

Beberuk terong adalah makanan sejenis lalapan yang menjadi teman santapan ayam taliwang. Makanan ini sangat mudah diolah. Hanya berbekal terong ungu yang dipotong dadu dan tomat. Bumbu halusny terdiri dari cabai merah keriting, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, kencur, terasi bakar, gula pasir, garam dan minyak goreng. Siram

bumbu diatas terong plus perasan jeruk limau di atasnya.  
Rasanya manis, pedas, asam dan segar.



Beberuk Terong



## BAB III

### SEJARAH DAN PERKEMBANGAN KULINER AYAM TALIWANG

#### **A. Sejarah Kuliner Ayam Taliwang**

**P**erkembangan tradisi kuliner ayam taliwang di Lombok, erat kaitannya dengan keberadaan masyarakat Karang Taliwang di Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Berdasarkan informasi primer maupun sekunder, disebutkan bahwa kuliner ayam taliwang mula-mula diperkenalkan oleh masyarakat Karang Taliwang. Mereka yang mula-mula mengolah ayam menjadi makanan khas disebut ayam taliwang. Keberadaan masyarakat Karang Taliwang berkaitan itu sendiri berkaitan dengan masyarakat Taliwang di Sumbawa Barat. Konon, leluhur masyarakat Karang Taliwang berasal dari daerah Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat. Mereka telah bermigrasi sejak berabad-abad lampau sejak sistem pemerintahan kerajaan mengalami masa kejayaan di bumi Nusantara.

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. Saat ini daerah-daerah tersebut yang berada di Sumbawa bagian barat bernama Utan, Kedali, Taliwang, dan Siren atau Seteluk (Tim Monografi Daerah NTB, 1977:40; Manca, 1984:49).

Setelah Kerajaan Majapahit runtuh, wilayah tersebut berdiri sendiri menjadi kerajaan-kerajaan kecil. Termasuk Kerajaan Taliwang berupaya berdiri sendiri namun dapat dikuasai oleh raja-raja sekitarnya seperti Kerajaan Samawa (Sumbawa) maupun Kerajaan Selaparang di Lombok Timur. Secara bergantian Kerajaan Taliwang dikuasai Sumbawa atau pun Selaparang. Dalam perkembangan selanjutnya, konsolidasi antara kerajaan-kerajaan tersebut terjalin dengan baik melalui politik perkawinan. Sehingga hubungan kekerabatan dan kedamaian antarkerajaan dapat terjaga dengan baik. Berkat politik perkawinan Kerajaan Taliwang memiliki kekerabatan dengan Kerajaan Selaparang maupun Sumbawa. Dengan

demikian, latar belakang keturunan raja-raja Taliwang, Sumbawa, maupun Selaparang berasal dari leluhur yang sama yakni garis keturunan kerajaan Bugis-Makassar dan keturunan Banjar di Kalimantan (Mantja,1984:26).

Pernikahan antarkerabat kerajaan tersebut di atas terus berlanjut dari generasi ke generasi berikutnya, sehingga mereka merasa terikat dalam tali persaudaraan. Oleh sebab itu, antara Kerajaan Selaparang, Sumbawa, maupun Taliwang ada kesepakatan tak tertulis bahwa salah satu di antara mereka dapat menjadi raja di wilayah tersebut apabila tidak memiliki putera mahkota untuk meneruskan tampuk kerajaan. Menurut catatan Belanda, pada 30 November 1648 putra Raja Selaparang bernama Mas Pamayan menjadi raja di Sumbawa. Selanjutnya, antara Kerajaan Selaparang dan Sumbawa silih berganti menguasai Kerajaan Taliwang (Mantja, 1984:58; Depdikbud, 1997:15; Lukman, 2005:20).

Ketika Kerajaan Selaparang menguasai wilayah Sumbawa maupun Taliwang, hubungan ketiga kerajaan tersebut tetap terjalin terjalin baik. Mereka saling membantu ketika menghadapi serangan musuh. Hal ini terbukti ketika Kerajaan Selaparang yang menguasai Pulau Lombok mendapat gangguan dari Kerajaan Gelgel yang berada di daerah Klungkung Bali pada pertengahan abad ke-16, sekitar tahun 1520. Selaparang mendapat bantuan prajurit dari Sumbawa termasuk Taliwang, dan Makassar (Sirikan, 1956:107–108; Lukman, 2005:20). Sepuluh tahun

berikutnya, pada 1530 Kerajaan Gelgel kembali berupaya menaklukkan Selaparang dengan mengirim utusan bernama Danghyang Nirartha, seorang pemimpin spiritual beragama Hindu. Di Lombok, Dang Hyang Nirartha dikenal dengan nama Pangeran Sangupati. Kedatangan Pangeran Sangupati ini memberi paham baru bagi masyarakat Lombok yang baru saja memeluk Agama Islam (Agung, 1991:79; Lukman, 2005:18). Pangeran Sangupati juga melakukan perjalanan sampai ke Kerajaan Taliwang dan Kerajaan Sumbawa. Namun, kiprahnya di Taliwang dan Sumbawa tidak dijelaskan secara rinci.

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. Penyerangan Raja Karangasem Bali terhadap Kerajaan Selaparang terjadi sekitar 1692, atas undangan adipati dari Kerajaan Selaparang yang meminta suaka ke Kerajaan Pejanggik bernama Dipating Laga alias Arya Banjar Getas (dalam *Babad Selaparang* 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. Bala bantuan

ini digunakan untuk menyerang Selaparang dan Pejanggalik. Tetapi kekuatan Kerajaan Gelgel di Bali telah tercerai-berai dan kerajaan-kerajaan kecil di bawahnya mulai bermunculan seperti Karangasem, Buleleng, Badung, dan lain-lain. Arya Kertawaksa kemudian pergi ke timur menuju Kerajaan Karangasem untuk meminta bala bantuan pada *datu telu pesanakan* (tiga raja bersaudara). Permintaan itu disanggupi, Kerajaan Karangasem mengirim pasukan ke Lombok pada *wuku Buda Umanis Prangbakat* 1614 Saka atau 1692 Masehi. Setelah lama berperang, akhirnya Kerajaan Pejanggalik maupun Selaparang dapat dikalahkan (Agung, 1991:81–87; Depdikbud, 1979:26).

Dalam penyerangan itu, Kerajaan Taliwang ikut membantu Selaparang dengan mengirimkan bala bantuan pasukan ke medan pertempuran. Diceritakan bahwa tiba di suatu daerah, pasukan Kerajaan Taliwang dan pasukan Kerajaan Selaparang bergabung dan membentuk markas pertahanan yang berhadapan langsung dengan pasukan musuh. Zona pertempuran diberi nama Karang Taliwang sesuai dengan tempat asal pasukan Kerajaan Taliwang (<http://oase.kompas.com/read/2011/10/05/22032343/Peneliti.Ungkap.Asal.Mula.Karang.Taliwang>, diakses tanggal 21 Januari 2014). Tidak dijelaskan bagaimana proses dan kelanjutan wilayah pertempuran tersebut. Namun, zona pertahanan yang diberi nama Karang Taliwang itu kemudian menjadi tempat bermukim pasukan Kerajaan Taliwang.

Dalam misi itu, Raja Taliwang mengikutsertakan beberapa orang juru masak untuk membantu proses logistik dan menyediakan kebutuhan makan para pasukan kerajaan. Hingga kini, Karang Taliwang merupakan pemukiman masyarakat yang menggunakan Bahasa Taliwang sebagai bahasa sehari-hari antar penduduk setempat.

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. Dalam misi perdamaian itu ikut serta para pemuka agama Islam, juru kuda, dan juru masak. Masing-masing memiliki tugas tersendiri, juru kuda bertugas menjaga dan memelihara kuda, juru masak bertugas menyiapkan logistik, dan pemuka agama bertugas memberi tuntunan kehidupan kepada masyarakat, dan melakukan pendekatan dengan Raja Karangasem. Pendekatan para pemuka agama Islam berhasil dengan baik, Raja Karangasem memberikan kayu untuk pembuatan masjid di Karang Taliwang. Kiprah para pemuka agama di masyarakat berlangsung dengan baik

pula. Pada masa kekuasaan Belanda para pemuka agama Islam dari Karang Taliwang diangkat menjadi *landraad* yakni anggota dewan pengadilan agama (wawancara dengan H.M. Hasbullah, 22 Maret 2014).

Sejalan dengan tugas dan misi yang dijalankan, para juru masak dari Kerajaan Taliwang itu melakukan tugasnya dengan baik. Mereka mengolah dan memasak berbagai bahan makanan menjadi santapan para pemimpin perang beserta para prajurit. Di antaranya pembuatan ayam bakar dengan campuran bumbu-bumbu tertentu sesuai selera dan tradisi masyarakat bersangkutan. Bumbu-bumbu yang digunakan berasal dari hasil alam sekitarnya seperti bawang merah, bawang putih, cabai, garam, dan terasi. Pada masa itu hasil olahan ayam merupakan makanan istimewa yang digunakan sebagai hidangan pada saat-saat tertentu dan hanya untuk pemenuhan konsumsi sendiri.

Seiring perjalanan waktu, terjadi pembauran antara masyarakat Karang Taliwang dengan masyarakat Sasak. Dalam hal tertentu, masyarakat Karang Taliwang masih tetap mempertahankan adat-istiadat dari daerah asalnya termasuk penggunaan bahasa sehari-hari yakni Bahasa Taliwang sebagai bahasa sehari-hari masyarakat Karang Taliwang. Pembauran yang dominan adalah mengadopsi berbagai bentuk pengetahuan dan tatacara kehidupan sehari-hari, misalnya pola makan dan pengolahan bahan makanan. Dalam hal pola makan dan jenis makanan yang

diolah cenderung mengadopsi pola budaya masyarakat Sasak yang menyukai masakan pedas. Daging ayam diolah menjadi ayam *pelalah* yang bercitarasa pedas.

Pada masa lampau pengolahan makanan digunakan untuk konsumsi dan keperluan sendiri. Pengolahan makanan untuk komoditas atau dijual di pasar masih jarang dilakukan, walaupun ada hanya berupa penjualan nasi ayam di warung-warung kecil. Pembuatan ayam bakar taliwang untuk komoditas lokal atau dijual pada masyarakat sekitar dimulai oleh seorang ibu bernama Nini Manawiyah atau Papin Manawiwah. Pagi hingga Siang hari Nini Manawiyah berjualan nasi ayam *pelalah* di rumahnya di Karang Taliwang. Kemudian pada sore hingga malam menjelang subuh berjualan secara bakulan di Pasar Cakranegara. Menu yang disajikan terdiri atas nasi, ayam bakar *pelalah*, dan *beberuk*. Masakan ayam bakar Nini Manawiyah dikenal enak dan banyak dicari oleh para pelanggannya. Bagi orang-orang yang lapar pada malam hari, nasi ayam yang dijual Nini Manawiyah digemari. Nasi ayam Nini Manawiyah mulai tenar di Kota Mataram. Kebetulan Nini Manawiyah berasal dari Karang Taliwang, sehingga pelanggan yang sering membeli nasi di pada Nini Manawiyah menyebutnya dengan nasi ayam taliwang (wawancara dengan Jalalludin Arzaki, di Mataram, Selasa 18 Maret 2014; Bapak Hasi'in, 21 Juni 2014).

Ketenaran ayam taliwang sudah dikenal sejak 1960-an. Konon, salah satu pahlawan Revolusi Indonesia, Jenderal



Ahmad Yani pernah singgah makan di warung nasi ayam Nini Manawiyah di Karang Taliwang. Tidak lama setelah itu dikabarkan bahwa Jenderal Ahmad Yani meninggal akibat G30-S/PKI. Kedatangan jenderal A. Yani di warung nasi Nini Manawiyah menjadi tonggak peristiwa bahwa ayam *pelalah* yang merupakan asal muasal ayam taliwang telah mulai dijual sekitar 1960-an (wawancara dengan H.M. Hasbullah, di Mataram, Sabtu 22 Maret 2014).

Seiring perjalanan waktu, usia Nini Manawiyah semakin uzur. Kiprahnya sebagai penjual ayam *pelalah* mengalami masa surut. Mengingat waktu berjualan yang hanya pada malam hari dan usianya yang semakin tua, intensitas penjualan ayam taliwang Nini Manawiyah pun semakin menyusut. Berbarengan dengan keadaan demikian, Dea Papin Haji Ahmad Moerad mencoba membuka usaha warung makan bersama istrinya Hajjah Salmah pada 1967. Selain karena terbatasnya pedagang warung nasi ayam di Pasar Cakranegara, niat membuka warung makan disebabkan karena usaha Papin Haji Achmad Moerad sebagai pengeksport sapi ke Singapura mengalami kemunduran. Kondisi demikian, disikapi dengan mencoba membuka warung nasi ayam pelalah. Papin Haji Achmad Moerad beserta istri mulai mencoba meracik bumbu untuk dioleskan pada ayam bakar. Hasilnya dikirim kepada teman-teman beliau untuk dicicipi. Ternyata, mendapat respon positif dan menyatakan ayam bakar Haji Moerad rasanya

enak. Kemudian Dea Papin Haji Ahmad Moerad bersama istrinya mulai mantap membuka warung nasi ayam taliwang di Pasar Cakranegara.

Warung nasi Papin Haji Ahmad Moerad mula-mula hanya sebuah warung kaki lima yang terletak di sisi barat kompleks Pasar Cakranegara yakni di sekitar Jalan A. A. Gde Ngurah Cakranegara Mataram sekarang. Lambat-laun warung makannya semakin ramai dikunjungi pelanggan. Sama halnya dengan ayam *pelalah* yang dijual Nini Manawiyah, ayam *pelalah* yang dijual di warung nasi ayam papin Ahmad Moerad juga dikenal sebagai nasi ayam taliwang karena Dea papin Haji Achmad Moerad berasal dari Karang Taliwang (wawancara dengan H. Bahrain Moerad, 19 Maret 2014).



Foto Alm. Haji Moerad  
(Dokumentasi keluarga H. Moerad)

Setelah Nini Manawiyah dan Dea Papin Haji Achmad Moerad, banyak masyarakat Karang Taliwang yang membuka usaha warung nasi ayam taliwang. Tokoh-tokoh yang merintis usaha kuliner ayam taliwang dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. Industri rumah tangga, dimulai sekitar 1950–1960-an oleh Nini atau Papin Manawiyah. Usaha rumahan ini awalnya hanya berjualan nasi bakulan dan bersifat industri rumah tangga dalam skala kecil. Dijual di kampung atau di pasar, dengan menu sangat sederhana berupa ayam bakar dengan beberuk.
2. Rumah makan, dimulai sekitar 1967 oleh Dea Papin Achmad Moerad. Usaha ini sudah bergerak dalam skala yang lebih besar dan memiliki tempat usaha yang tetap, meskipun awalnya berupa warung kaki, namun tidak lama kemudian berkembang menjadi rumah makan. Menu yang awalnya juga sangat sederhana berupa nasi ayam dan beberuk, namun perkembangan usaha yang pesat dan sesuai dengan permintaan pasar menu yang disajikan semakin bervariasi.
3. Warung tenda, mulai dikenal 1970-an dimulai oleh Haji Abdul Hamid. Warung tenda mulai berkembang sekitar 1975, dibuka di stasius bus yang ada di Kota Mataram. Sampai saat ini warung tenda tetap berkembang dan banyak ditemukan di beberapa kawasan pusat

perekonomian di Kota Mataram seperti di sepanjang Jalan Pejangik.

4. Lesehan atau Restoran dimulai sekitar 1980-an, oleh keturunan Papin Achmad Moerad diawali oleh Bapak Haji Hasbullah kemudian diikuti oleh Haji Moehibin Moerad. Pembangunan warung makan lesehan dan restoran merupakan bentuk realisasi kepentingan industri pariwisata. Sebab sejak 1980-an ayam taliwang digunakan sebagai salah satu wisata kuliner di Pulau Lombok.

## **B. Perkembangan Kuliner Ayam Taliwang**

Perjalanan ayam taliwang sebagai kuliner khas masyarakat Lombok Nusa Tenggara Barat mengalami masa pasang surut sesuai kondisi masyarakat dan perkembangan zaman. Perkembangan itu dimulai pada masa-masa setelah bangsa Indonesia menjalani masa kemerdekaan. Secara runtut, perkembangan kuliner ayam taliwang dikategorikan menjadi beberapa periode sebagai berikut:

### **1. Era Sebelum 1960-an**

Pengolahan makanan diawali dengan konsep-konsep dasar pola hidup manusia yang memanfaatkan potensi alam sebagai sumber bahan makanan untuk melanjutkan hidup. Di samping bercocok tanam untuk memperoleh bahan makanan, pola hidup masyarakat agraris di Indonesia

telah mengembangkan sistem peternakan subsisten untuk memperoleh bahan makanan yang berasal dari hewan. Dalam kaitan ini, memelihara binatang ternak (terutama ternak ayam) dalam skala kecil merupakan salah satu tradisi lokal yang sudah berkembang sejak dulu kala. Peternakan demikian semata-mata untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sendiri yang dimanfaatkan pada saat-saat tertentu. Konsumsi daging yang berasal dari pemotongan binatang ternak tidak dilakukan setiap saat, hanya dilakukan pada saat ada acara-acara khusus yang bersifat penting. Jadi, olahan daging merupakan hidangan istimewa yang tidak bisa dikonsumsi setiap hari, hanya dihidangkan pada acara-acara khusus saja.

Pemanfaatan daging untuk pemenuhan konsumsi sehari-hari sangat terbatas, maka masyarakat masa lampau menyikapi dengan pencarian bahan makanan alternatif. Masyarakat lebih banyak mengkonsumsi daging yang berasal dari binatang atau serangga sekitar dan dipadukan dengan olahan sayur mayur. Pemenuhan daging hewan sebagai sumber protein hewani diperoleh dengan menangkap binatang-binatang kecil di sekitarnya, seperti ikan pudev atau ikan wader (ikan kecil yang hidup di sungai), *yuyu* (kepiting sungai), *lindung* (belut) di sawah, *sisuq* (keong sawah), capung, burung, dan lain-lain. Sedangkan pemenuhan protein nabati diperoleh dari kacang-kacangan seperti kacang tanah, kedelai, kacang koro, buncis, dan *lebui* (kacang hitam).

Sedangkan sayur-mayur untuk hidangan keluarga sehari-hari diperoleh dari alam sekitar seperti kangkung, bayam, *waluh* (labu), daun turi, dan *lebui*. *Lebui* merupakan jenis kacang-kacangan yang ditemukan di daerah Bali dan Lombok. Di Bali tanaman ini disebut *undis*. Pohon ini merupakan tanaman perdu, berbuah setelah tanaman berumur lebih kurang setahun dengan bunga berbentuk kupu-kupu warna kuning kemudian berkembang menjadi buah yang bertengger di bagian pucuk atau ujung batang. Di Bali maupun di Lombok, *lebui* diolah menjadi sayuran berkuah menyerupai sop.

Keterbatasan pemenuhan daging hewan pada masa lampau menjadikan daging ayam sebagai sajian istimewa yang hanya dikonsumsi pada saat-saat tertentu. Untuk kepentingan acara-acara tertentu yang bersifat khusus, ternak ayam dipotong beberapa ekor, kemudian diolah dengan berbagai variasi sesuai dengan teknologi tradisional yang dikenal masyarakat setempat. Daging ayam diolah dengan cara dibakar atau dipanggang, digoreng, dikukus, ataupun direbus bersama bumbu-bumbu tertentu menjadi olahan ayam berkuah. Beberapa olahan ayam yang dianggap sebagai hidangan istimewa dan menjadi makanan khas yang disajikan dalam suatu upacara pada suatu daerah, misalnya ayam panggang atau ayam bekakak di Jawa Tengah dan Jawa Timur (Ernayanti, dkk. 2003:8).

Daerah-daerah lain di Indonesia juga mengenal olahan ayam sesuai bumbu asli daerah masing-masing misalnya

ayam *betutu* di Bali, ayam balado di Sumatra Barat, dan ayam taliwang di Lombok. Daging ayam diolah sedemikian rupa dengan bumbu khas daerah setempat, bahkan tidak jarang mengalami beberapa kali proses pemasakan, yakni dikukus, direbus, atau digoreng setengah matang terlebih dahulu baru kemudian dipanggang atau dibakar. Pengolahan dan penyajian makanan pun masih dilakukan secara sederhana dan alami. Memanggang menggunakan jepitan kayu, bambu, pelepah daun kelapa. Ayam dibakar di atas bara api terbuat dari sabut kelapa atau arang kayu bakar lainnya. Bumbu-bumbu menggunakan bahan-bahan alam seperti bawang merah, bawang putih, *empon-empon* (umbi jahe, kunyit, kencur, lengkuas), cabai, terasi, dan lain-lain. Cara penyajiannya juga sangat sederhana, ditaruh di atas wadah beralaskan daun pisang atau dibungkus menggunakan daun pisang.

Sama halnya dengan masyarakat lainnya di Indonesia, masyarakat di Lombok sejak masa lampau hingga kini juga menggunakan ayam sebagai hidangan dalam upacara ritual. Sebab, pada masa lampau ada kebiasaan masyarakat untuk tidak mengkonsumsi hewan ternak sebagai makanan sehari-hari. Olahan daging, termasuk daging ayam dianggap makanan mewah yang hanya disajikan dalam acara-acara penting. Hewan ternak, baik ternak ayam, kambing, sapi, maupun kerbau, disembelih dan diolah untuk hidangan keluarga dan para tamu hanya pada saat dilangsungkan acara-acara penting seperti *roahan* (syukuran), pesta



pernikahan, sunatan. Termasuk ayam bakar taliwang, digunakan sebagai kuliner ayam taliwang merupakan upaya masyarakat memenuhi kebutuhan asupan makanan dengan mengolah hewan ternak yakni ayam menjadi makanan yang lezat. Di kalangan masyarakat petani di Indonesia, daging merupakan makanan istimewa yang relatif jarang atau bahkan tidak dikonsumsi untuk pemenuhan makanan sehari-hari. Dapat dikatakan masyarakat petani masa lampau hanya memakan daging ayam atau daging lainnya pada saat ada upacara atau hari-hari raya tertentu.

Seperti dijelaskan perternakan yang dilakukan masyarakat semata-mata untuk keperluan konsumsi sendiri. Pembuatan makanan untuk kepentingan komoditas masih sangat jarang dilakukan. Ternak dipotong apabila berlangsung upacara-upacara adat atau acara-acara penting, sehingga dianggap tabu apabila memotong binatang ternak untuk konsumsi daging sehari-hari. Hal ini menyebabkan, pada masa lampau sangat jarang orang yang memasak daging ayam untuk keperluan konsumsi sehari-hari. Penjualan ayam atau binatang ternak dilakukan secara kecil-kecilan ketika salah seorang tetangga melaksanakan hajatan dan memerlukan ayam untuk kepentingan itu. Dalam kaitan ini penjualan binatang ternak hanya beberapa ekor untuk memenuhi kepentingan hajatan.

Seiring perkembangan waktu, dengan kondisi masyarakat yang semakin kompleks, konsumsi daging sebagai sumber protein mulai dilakukan setelah zaman kemerdekaan. Pada masa awal-awal kemerdekaan Bangsa Indonesia, kondisi

sosial ekonomi masyarakat umumnya masih rendah. Penderita busung lapar dan gizi buruk mewabah hampir di semua daerah akibat kekurangan kalori dan protein yang berkepanjangan. Hal ini menyebabkan angka kematian bayi, anak-anak, dan ibu hamil sangat tinggi serta pertumbuhan fisik dan otak anak-anak tidak maksimal. Mengantisipasi hal ini, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI membentuk panduan penyusunan hidangan sehari-hari pada 1950-an. Panduan penyusunan hidangan sehari-hari itu terdiri atas 4 (empat) sehat 5 (lima) sempurna (Nirmala, 2002:68). Dalam kaitan ini, pemenuhan nasi sebagai sumber karbohidrat dan daging sebagai sumber protein menempati posisi nomor satu dan dua. Sejak saat itu, gerakan konsumsi daging mulai digalakkan, daging dianjurkan sebagai hidangan yang harus di makan sebagai hidangan sehari-hari. Hal ini berdampak signifikan terhadap penjualan daging ayam untuk konsumsi sehari-hari. Daging ayam maupun daging-daging hewan ternak lainnya mulai diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional. Bahkan pedagang-pedagang nasi menggunakan lauk-pauk daging mulai bermunculan. Salah satu di antaranya adalah penjualan nasi ayam *pelalah*, yang kemudian dikenal dengan nasi ayam taliwang di Lombok Nusa Tenggara Barat.

## 2. Era Setelah 1960-an (1960–1990)

Ayam taliwang ini pada masa lampau berupa olahan ayam bakar dengan campuran bumbu-bumbu tertentu dengan rasa pedas disebut *ayam pelalah* atau *ayam pelecing* yakni ayam

bakar yang diberi *pelalah* (bumbu pedas). Variasi rasa yang lebih pedas disebut ayam *pelecingan kopok*. Disebut ayam *pelecingan kopok* karena ayam dibumbui dengan cara *ngopok-opok* (membaluri bumbu dengan cara menepuk-nepuk daging ayam menggunakan tangan). Cara membalur dengan *mengopok-opok* bumbu menjadi lebih tepat dan bumbu lebih meresap, sehingga memberi rasa yang lebih enak. Ayam *pelecingan kopok* yang cenderung kering dan pedas sangat cocok disajikan dengan sayur berkuah seperti sayur bayam (sayur bening), sayur kelor, atau pun sayur *lebui* (wawancara dengan H. Bahrain Moerad, 23 Maret 2014).

Berdasarkan sejarah perjalanan kuliner ayam taliwang, bermula dari olahan ayam pedas untuk konsumsi sendiri yang dijual menjadi komoditas lokal ternyata digemari masyarakat dan banyak pelanggan yang menyukai nasi ayam tersebut. Sasaran awal pelanggan penjualan ayam taliwang adalah masyarakat sekitar, khususnya masyarakat yang melakukan transaksi perdagangan di Pasar Cakranegara di Kota Mataram. Citarasa yang khas ternyata digemari masyarakat yang akhirnya membentuk jaringan pelanggan dari berbagai kalangan masyarakat. Baik dari kalangan masyarakat biasa, maupun pejabat pemerintah

Pada masa awal keberadaan nasi ayam taliwang, menu yang disajikan masih sangat sederhana, berupa nasi ayam dan *beberuk*. *Beberuk* terbuat dari irisan kacang panjang dan terong mentah dengan campuran bumbu cabai, terasi,

garam, dan tomat. Melihat perkembangan pasar, menu nasi ayam taliwang dilengkapi dengan *pelecing* kangkung. *Pelecing* kangkung (seperti yang telah dijelaskan dalam bab II), dan pada perkembangan selanjutnya ditambah dengan sambal manis dan sambal pedas. Sambal manis merupakan campuran cabai, garam, dan gula aren direbus sebagai bumbu pelengkap bagi orang yang menyukai rasa manis. Sedangkan sambal pedas merupakan campuran cabe, kemiri, bawang merah, bawang putih, terasi, dan santan yang direbus hingga agak mengental. Bumbu ini merupakan bumbu pelengkap bagi orang yang menyukai rasa pedas. Perpaduan menu ini menjadi paket atau menu utama yang selalu ada ketika membeli ayam taliwang. Minuman pendamping ayam taliwang biasanya terdiri atas air putih atau air kelapa muda.



Sajian Kuliner Ayam Taliwang  
(Dokumentasi Tim Penulis)

Kuliner ayam taliwang yang dikelola Haji Moerad berkembang cukup pesat. Pelanggan ayam taliwang cukup banyak berasal dari semua kalangan, mulai dari masyarakat biasa yang berjualan di Pasar Cakranegara sampai dengan pejabat pemerintah daerah. Ketenaran ayam taliwang digunakan sebagai salah satu pelengkap daerah tujuan wisata di Lombok Nusa Tenggara Barat pada 1980-an. Gatot Suherman, yang menjabat selaku Gubernur Nusa Tenggara Barat pada masa itu mempromosikan ayam taliwang sebagai pelengkap pariwisata Nusa Tenggara Barat khususnya Pulau

Lombok dengan motto “Jika Anda ke Lombok, maka Anda belum ke Lombok jika belum makan ayam taliwang”.

Pada 1980-an, pada masa jayanya era pemerintahan Orde Baru, ayam taliwang seringkali digunakan sebagai salah satu hidangan tamu negara oleh Presiden Soeharto. Pengiriman ayam taliwang sebagai hidangan tamu negara melalui proses yang ketat. Kualitas ayam harus bagus, racikan bumbu harus pas, dan sangat mengutamakan faktor kebersihan. Sebelum dikirim ke Jakarta, kualitas makanan diuji dan dipantau oleh petugas dari istana negara. Apabila telah sesuai dengan standar hidangan tamu negara, proses pengiriman menggunakan alat-alat penyimpanan yang baik untuk menjaga kualitas ayam. Cara pengepakan pun harus cermat dan hati-hati menggunakan kotak kedap udara supaya ayam taliwang tetap dalam kualitas bagus ketika dihidangkan di hadapan tamu-tamu negara. Selain sebagai hidangan tamu negara, pada 1980-an rumah makan ayam taliwang juga digunakan sebagai tempat bersantap rombongan Presiden Soeharto ketika berkunjung ke Lombok. Tiga bulan menjelang presiden datang bersantap, rumah makan harus mempersiapkan bahan-bahan pilihan. Keamanan rumah makan dipantau, dan beberapa minggu menjelang presiden hadir rumah makan sudah disterilkan dan tidak boleh pelanggan datang makan di sini (wawancara dengan H.M. Hasbullah, di Mataram, 22 Maret 2014).

Promosi ini memberi dampak positif terhadap perkembangan dan omset penjualan ayam taliwang. Penjualan ayam taliwang semakin meningkat dan saat itu beberapa anggota keluarga besar Dea Papin Haji Achmad Moerad mulai membuka warung makan ayam taliwang. Bukan hanya keluarga besar Haji Achmad Moerad, ketenaran ayam taliwang sebagai kuliner khas lombok memberi berkah pada masyarakat Karang Taliwang. Banyak warga membuka warung makan ayam taliwang baik dalam bentuk makam kaki lima maupun sebagai pemasok ayam taliwang ke restoran-restoran di Lombok. Hal ini memberi peluang usaha yang cukup menjanjikan. Banyak masyarakat yang bekerja sebagai peternak ayam, pengumpul ayam, pemotong ayam, pembersih ayam, pegawai restoran ayam taliwang, dan mumbuka warung nasi ayam taliwang. Keluarga Haji Moerad mulai membuka rumah makan ayam taliwang di beberapa kota di Lombok dan beberapa kota besar di Jawa dan Bali, khususnya daerah-daerah yang menjadi objek wisata. Pemasaran ayam taliwang juga mengalami perkembangan. Beberapa warung makan taliwang mulai di buka diberbagai daerah. Penjualnya bukan hanya keluarga Haji Moerad, tetapi juga orang lain luar keluarga beliau. Haji Achmad Moerad menganggap semua ini merupakan berkah dari Allah Swt. Pernah ada keinginan keluarga untuk mengurus hak paten atas kuliner ayan taliwang, namun tidak diizinkan oleh Almarhun Haji Moerad. Beliau berpesan bahwa rezeki dari Allah Swt. tidak

boleh dinikmati sendiri. Siapa pun boleh mendapat berkah Allah Swt. melalui ayam taliwang. Pesan almarhum Haji Moerad memberi kesempatan seluas-luasnya kepada orang lain untuk mengais rezeki melalui ayam taliwang.

### **3. Era Setelah 1990-an (1990–2014)**

Perkembangan kuliner ayam taliwang pada masa kini mulai menggeliat seiring dengan berkembangnya modernisasi di kalangan masyarakat Lombok serta pengembangan industri pariwisata. Arus modernisasi dan perkembangan industri pariwisata di Pulau Lombok memberi peluang pada upaya pengembangan kuliner ayam taliwang sebagai salah satu objek wisata kuliner di Pulau Lombok. Kota Mataram sebagai pusat kota provinsi dan kota terbesar di Lombok, telah dibangun kawasan wisata kuliner ayam taliwang di Karang Taliwang Kecamatan Cakranegara Kota Mataram.

Berdasarkan data Dinas Pariwisata Kota Mataram, saat ini ada dua sentra produksi ayam taliwang yakni Kelurahan Karang Seganteng dan Karang Taliwang. Karang Seganteng merupakan produksi bahan baku ayam taliwang dan olahan pelengkap lainnya seperti ayam potong dan olahan kerupuk. Sedangkan proses pengolahan sampai dengan penjualan kuliner ayam taliwang dilakukan oleh masyarakat Karang Taliwang. Sebagian besar masyarakat Karang Taliwang, bermata pencaharian sebagai pemotong ayam, pembersih ayam, pengepul (pengumpul) ayam yang mendapat pasokan dari beberapa pemasok di luar Kota Mataram. Mereka



melayani permintaan ayam taliwang yang sudah siap dimasak untuk warung-warung makan dan restoran yang menyajikan masakan ayam taliwang (wawancara dengan Kepala Dinas Pariwisata Kota Mataram, 18 Maret 2014).

Geliat masyarakat Karang Taliwang sebagai daerah asal produksi ayam taliwang telah ditetapkan sebagai kawasan wisata kuliner ayam taliwang oleh Kementerian Pariwisata dan Perekonomian Kreatif sejak 2010. Menyikapi status tersebut, di Kelurahan Taliwang telah berdiri kelompok sadar wisata bernama Kelompok Sadar Wisata Kemuning, dan telah melakukan penataan usaha usaha pemotongan ayam taliwang dan rumah makan ayam taliwang. Masyarakat yang menjalankan usaha pengumpul dan pemotongan ayam dibina agar memperhatikan aspek kebersihan dan pengolahan limbah. Pengusaha rumah makan diupayakan menata rumah makannya menjadi rumah makan yang representatif untuk mengakomodir kepentingan wisata kuliner. Rumah makan yang cukup besar antara lain; rumah makan Taliwang Irama, Taliwang Raya, Taliwang Nada, dan Dua M. Semua rumah makan tersebut menyajikan menu ayam taliwang dengan berbagai variasi jenis makanan.

Menyikapi pangsa industri pariwisata, pengusaha restoran melakukan berbagai terobosan untuk mendukung sektor pariwisata. Rumah makan dibentuk dengan pola-pola tradisional dengan sentuhan moderen, memperbanyak variasi menu, memperluas jangkauan distribusi dan pemasaran, serta melakukan beberapa upaya promosi.

### a. Variasi menu

Dalam rangka memenuhi permintaan pasar saat ini, rumah makan taliwang banyak melakukan berbagai terobosan dan pengembangan variasi. Terutama variasi menu untuk memenuhi selera pasar. Menu ayam taliwang tidak lagi konvensional, semata-mata berupa ayam bakar dengan *beberuk* dan *pelecing* kangkung. Tetapi menu ayam taliwang saat ini sudah divariasikan sesuai selera pasar. Mulai dari ayam goreng, ayam bakar, daik yang pedas maupun tidak pedas.

MAKANAN (FOOD)	
<b>N A S I</b>	
Nasi Putih	Rp. 5.000,-
<b>AYAM TALIWANG</b>	
Ayam Bakar Taliwang	Rp. 40.000
Ayam Bakar Pelecingan	Rp. 40.000
Ayam Bakar Madu	Rp. 40.000
Ayam Bakar Extra Pedas	Rp. 40.000
Ayam Goreng Taliwang	Rp. 40.000
Ayam Goreng Pelecingan	Rp. 40.000
Ayam Goreng Biasa	Rp. 40.000
Ayam Beberuk	Rp. 45.000
<b>I K A N</b>	
Gurami Bakar Taliwang	Rp. 45.000
Gurami Bakar Pelecingan	Rp. 45.000
Gurami Bakar Madu	Rp. 40.000
Gurami Goreng Tepung	Rp. 45.000
Gurami Goreng Biasa	Rp. 45.000
Gurami Balado	Rp. 45.000

Variasi Menu Ayam Taliwang

(Dokumentasi Tim Peneliti Tahun 2014)

Makanan tersebut dipadukan dengan jenis-jenis olahan ayam lain seperti tahu, tempe, telur, ikan, dan lain-lain. Jenis-jenis menu yang divariasikan dalam menu ayam

taliwang antara lain:

- 1) Ayam bakar/goreng madu, adalah ayam yang diolah tanpa rasa pedas. Ayam dibakar atau digoreng dengan bumbu-bumbu manis. Bumbu manis terbuat dari saus tomat dicampur madu atau gula aren. Disediakan bagi orang yang tidak menyukai rasa pedas.
- 2) Ayam bakar/goreng taliwang merupakan variasi ayam goreng yang tidak terlalu pedas dengan dengan bumbu terpisah sehingga bisa disantap oleh orang-orang yang tidak menyukai rasa pedas.
- 3) Ayam bakar/goreng *pelecingan* atau ada yang memberi istilah *ayam julat* adalah ayam dengan bumbu ekstra pedas pedas. Ini disukai oleh orang yang menyukai sensasi rasa pedas.

Selain ayam, warung makan taliwang juga melengkapi variasi menunya dengan ikan air tawar (ikan bakar dan ikan goreng), masakan laut, cah kangkung, telur dadar, tahu, tempe, dan sebagainya. Jenis-jenis olahan ikan air tawar dan *sea food* juga bervariasi dari bumbu tidak pedas sampai dengan rasa sangat pedas. Olahan tahu dan tempe juga disediakan sesuai pesanan, tempe dan tahu goreng atau tempe dan tahu bakar. Umumnya pelanggan lebih menyukai tempe dan tahu goreng. Produksi tahu dan tempe dipasok oleh produsen tahu dan tempe dari Kelurahan Kekalik dan Kelurahan Abian Tubuh. Dua daerah ini merupakan sentra

produksi tahu dan tempe terbesar di di Kota Mataram. Selain variasi makanan, minuman yang disajikan juga mengalami variasi. Minuman pendampingnya tidak lagi air putih dan air kelapa muda, tetapi telah disajikan dengan minuman es kelapa madu, es cincau, es dawet, serta berbagai jus buah.



Telur dadar, tempe, dan tahu goreng, variasi menu ayam taliwang saat ini

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Bahan-bahan yang digunakan tidak lagi mengandalkan hasil kebun atau mengambil dari alam sekitarnya. Pada masa lampau, olahan ayam taliwang diperoleh dari hasil memelihara ayam sendiri atau membeli dari tetangga sekitar 2–3 ekor. Hasil olahan ini dijual untuk teman makan nasi di warung ayam taliwang. Saat ini kebutuhan bahan baku ayam taliwang sudah dipasok oleh pemasok ayam dari luar Kota Mataram. Demikian pula, *pelecing* kangkung yang dulu bahannya diperoleh dari hasil memetik kangkung di pinggir kali, sekarang sudah dibudidayakan oleh para petani kangkung. Kangkung ini diolah bukan hanya menjadi *pelecing*, tetapi sudah divariasikan menjadi cah kangkung atau sayur bening kangkung.



Kangkung yang diperoleh dari pemasok

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)



*Pelecing Kangkung*

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)



Cah kangkung

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

### **b. Lokasi dan jangkauan pemasaran**

Pada masa lampau lokasi berjualan ayam taliwang hanya berupa warung kaki lima yang berada pada gang sempit di lorong pasar. Jangkauan pemasaran pun terbatas

hanya kalangan orang lokal yang melakukan aktivitas di Pasar Cakranegara. Seiring perkembangan zaman, saat ini, tempat bejulan sudah mengalami modifikasi menjadi rumah makan yang telah memenuhi standar restaurant (rumah makan sekala besar) dengan memadukan unsur tradisional sasak dengan unsur modern. Ciri khas rumah makan ini mengedepankan masakan tradisional dengan fasilitas memadai. Proses pengolahan bahan makanan dilakukan di ruangan dapur khusus yang digunakan sebagai tempat memasak. Tempat memasak ini dibuat selengkap mungkin memenuhi standar sanitasi dan higienitas.

Rumah makan ayam taliwang di Lombok, khususnya yang ada di pinggiran atau di luar Kota Mataram memiliki area yang luas dengan penataan yang asri serta taman yang terawat. Pemandangan di belakang rumah makan pun masih sangat asri dengan hamparan kebun dan sawah yang menghijau. Tempat makan dibangun dengan dua pola yakni: (1) formal, berupa ruangan terbuka maupun tertutup dengan deretan meja makan dengan kursi beserta fasilitas lainnya. (2) non formal, tempat makan lesehan (duduk) di *berugak* (bangunan tradisional sasak yang digunakan sebagai tempat duduk-duduk dan bersantai).



Rumah makan taliwang yang memiliki areal luas dengan fasilitas memadai

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Jangkauan pemasaran ayam taliwang juga mengalami perkembangan. Beberapa anggota masyarakat Karang Taliwang mulai membuka rumah makan ayam taliwang di beberapa kota di Lombok, Jawa, dan Bali, khususnya daerah-daerah yang menjadi objek wisata. Di Bali, keluarga H. Moerad membuka restoran ayam taliwang pada 1990-an. Omset penjualan di Bali sempat mengalami penurunan ketika terjadi peristiwa Bom Bali I pada 2002 dan Bom Bali II pada 2004. Selain di Bali, beberapa anggota masyarakat Karang Taliwang juga membuka rumah makan ayam taliwang di Jakarta. Sama halnya dengan di Bali, kuliner ayam taliwang di Jakarta juga mendapat respon yang baik dan dikunjungi pelanggan relatif banyak.

Ayam taliwang telah dikenal berbagai kalangan, dari masyarakat lokal maupun para wisatawan dalam negeri maupun wisatawan asing. Dari kalangan masyarakat lokal, ayam taliwang telah dikenal mulai dari kalangan masyarakat biasa sampai dengan pejabat tinggi negara. Masyarakat Indonesia sendiri telah mengenal ayam taliwang sebagai kuliner khas Lombok yang menjadi target wisata kuliner ketika berkunjung ke Lombok. Mereka umumnya para pecinta kuliner yang menyukai sensasi rasa pedas. Komentar mereka tentang ayam taliwang pun beragam, salah satu di antaranya sebagai berikut.

Ayam Taliwang tak dipungkiri merupakan citarasa Nusantara yang sangat khas Lombok. Tak sempurna berwisata ke sini kalau belum menikmati juga kuliner



ayam taliwang, makanya jelas kami sempatkan untuk mencoba ayam taliwang yang asli bikinan orang Mataram. Denger-denger, menu lezat ini dinamai berdasar Kampung Karang Taliwang, Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram. Ayam berbumbu disajikan secara utuh, tapi ga usah khawatir ga habis karena dari ayam *wonderkid* (ayam muda maksudnya, bukan ayam yg sudah besar, ukurannya hampir sama dengan burung puyuh). Ukuran ayam boleh cukup mungil, tapi citarasa bumbu pedasnya... wow... sama sekali ga mungil. Great. Nendang banget. Resapan bumbu pedas dan bumbu sedikit manis (sambal terong dan kuah sambal apa ya) memberi rasa yang sangat unik, sangat lezat. Benar-benar citarasa yang memanjakan. Maknyuzzz... (*Jejak Lombok 4: Ayam Taliwang, ahmadmushofihasan.wordpress.com.2012/01/03/Jejak Lombok 4: Ayam Taliwang*, diakses 9 Maret 2014)

Menurut penuturan pemilik rumah makan taliwang, ada pelanggan dari Jakarta yang datang ke Lombok semata-mata untuk makan ayam taliwang. Siang hari datang ke Lombok langsung menuju ke rumah makan ayam taliwang untuk makan ayam taliwang dan membungkus beberapa porsi untuk oleh-oleh. Usai makan dan membayar ayam taliwang pesannya, dia langsung balik lagi ke Jakarta. Ketenaran ayam taliwang telah dikenal berbagai kalangan termasuk para petinggi negara, dan telah menjadi salah satu hidangan di istana negara. Bahkan mantan Presiden Soeharto pernah mengunjungi rumah makan ayam taliwang ketika berkunjung ke Lombok sekitar 1980-an (wawancara dengan Bapak H.M. Hasbullah, Mataram, 23 Maret 2014).

Selain pelanggan dalam negeri pelanggan warga negara asing juga sering datang bersantap ke rumah makan ayam taliwang di Lombok. Pelanggan asing yang menyukai menu ayam taliwang sebagian besar orang-orang Asia dan sebagian kecil orang Eropa. Orang-orang Asia yang datang umumnya berasal dari Cina, Korea, Jepang, dan Malaysia karena mereka memiliki pola makan yang mirip dengan bangsa Indonesia yakni makan nasi, olahan daging ayam dengan bumbu-bumbu tertentu, termasuk selera makanan pedas.



Wisatawan Jepang yang datang ke rumah makan Taliwang Raya  
di Mataram Lombok

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Seiring berjalannya waktu, kuliner ayam taliwang kini bisa di jumpai di luar kampung asalnya. Warung-

warung atau rumah makan bahkan restoran ayam taliwang berkelas dan kaki lima mudah ditemukan di Kota Mataram. Tidak bisa dipungkiri lagi, ayam taliwang sekarang telah menjadi makanan khas nusantara yang banyak dicari oleh para wisatawan yang berkunjung ke Nusa Tenggara Barat khususnya di Kota Mataram. Bahkan, masakan khas Pulau Lombok ini telah merambah kota-kota besar diseluruh Indonesia (Sumber:Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Mataram, <http://mataramkota.go.id/kuliner.html> akses tgl 21 Januari 2014).

### **c. Promosi**

Sejak dicanangkan sebagai salah satu wisata kuliner khas Lombok, berbagai promosi telah dilakukan. Upaya promosi ini dilakukan secara mandiri maupun bekerjasama dengan pihak agen dan biro perjalanan. Beberapa promosi yang sudah dilakukan sebagai berikut;

#### **(1) Kerja sama dengan Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat**

Kuliner ayam taliwang dipromosikan sebagai salah satu objek wisata kuliner oleh gubernur Nusa Tenggara Barat, Bapak Gatot Suherman pada 1980-an. Promosi itu dilakukan dalam rangka memosisikan Provinsi Nusa Tenggara Barat, khususnya Pulau Lombok, sebagai daerah tujuan wisata alternatif setelah Bali. Saat itu kondisi pariwisata Bali sudah mengalami gejala ke arah titik jenuh akibat pesatnya industrialisasi dan kapitalisme

pariwisata. Terbukti dengan pesatnya pembangunan fasilitas pariwisata di beberapa daerah tujuan wisata, tercemarnya kawasan wisata, dan lain-lain. Sedangkan di Lombok, kondisi alam, pantai, dan objek-objek wisata lainnya masih alami. Hal ini mendukung posisi Pulau Lombok menjadi objek wisata baru selain Bali. Dalam promosi itu Gubernur Nusa Tenggara Barat Gatot Suherman mengemukakan dua motto yakni;

- “Jika Anda datang ke Bali Anda hanya melihat Bali, tetapi jika anda datang ke Lombok Anda dapat melihat Bali dan Lombok”.
- “Jika Anda ke Lombok belum makan ayam taliwang, maka Anda belum ke Lombok”

## (2) Kerja sama dengan perusahaan swasta

Korespondensi dan kerja sama dengan pihak pemerintah maupun swasta nasional dilakukan setelah ayam taliwang menjadi salah satu ikon wisata kuliner di Nusa Tenggara Barat. Saat itu, pengusaha ayam taliwang seringkali menerima pesanan untuk melayani *catering* untuk rombongan tugas dinas yang melakukan kegiatan di Lombok. Kemudian pada 1990-an pengusaha ayam taliwang melakukan kerjasama dengan perusahaan penerbangan nasional, Pelita Air Service. Di sini, pengusaha ayam taliwang menyediakan catering untuk pelanggan penerbangan selama beberapa tahun. Terutama ketika Pelita Air Service melayani

penyiapan *catering* (pemesanan makanan) untuk peserta transmigran dari Nusa Tenggara Barat menuju Kalimantan yang diterbangkan oleh pesawat milik perusahaan Pelita Air Service. Selain Pelita Air Service, pihak pengusaha ayam taliwang juga melakukan kerja sama dengan biro perjalanan. Kejasama dengan biro perjalanan meliputi pembuatan dan pencetakan *booklet*, *compact disc*, dan film dokumenter. Semua sarana promosi itu dibuat oleh pihak biro perjalanan, pihak ayam taliwang hanya menyediakan bahan dan memberi pelayanan apabila diperlukan.

(3) Promosi dan korespondensi dengan perwakilan negara asing

Korespondensi dan promosi ke luar negeri dilakukan sampai ke Hongkong, Singapura, Malaysia, dan Australia. Promosi dengan pihak asing meliputi pengiriman selebaran kepada wakil-wakil negara asing di Indonesia maupun kepada agen-agen perjalanan yang memiliki akses perjalanan ke negara-negara tersebut di atas. Promosi dengan pihak asing memberi dampak positif terhadap keberadaan kuliner ayam taliwang. Keberadaan ayam taliwang semakin dikenal oleh wisatawan asing terutama wisatawan Asia (Malaysia, Jepang, Cina, dan Korea). Bangsa-bangsa inilah yang menjadi pelanggan ayam taliwang di Lombok Nusa Tenggara Barat. Selain itu, promosi kuliner ayam taliwang kepada negara-negara asing, secara tidak langsung ikut mempromosikan Pulau

Lombok sebagai salah satu daerah tujuan wisata utama di Indonesia selain Bali.

### **C. Fungsi Kuliner Ayam Taliwang**

Mengacu pada perjalanan sejarah kuliner—yang awalnya semata-mata memanfaatkan potensi alam untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia dalam rangka mempertahankan kelangsungan hidup—kemudian berkembang menjadi suatu bentuk penerapan ilmu dan teknologi tradisional yang sarat dengan nilai-nilai budaya tradisi lokal. Selanjutnya berkembang lagi menjadi komoditas yang dipengaruhi kehidupan masyarakat modern dan industri. Sehubungan dengan perjalann tersebut, kuliner ayam taliwang memiliki beberapa fungsi penting sebagai berikut.

#### **1. Ayam Taliwang sebagai Hidangan Khusus**

Pada masa lampau olahan ayam merupakan salah satu hidangan khusus yang disajikan pada saat-saat tertentu. Sebagian besar negara di dunia termasuk di Indonesia menggunakan ayam sebagai salah satu menu yang disajikan pada acara-acara penting. Masyarakat Jawa Timur, khususnya masyarakat Tengger menggunakan ayam bakar atau ayam panggang sebagai sarana upacara ritual baik upacara Kasodo, Karo, maupun Entas-Entas. Masyarakat Sunda menggunakan ayam panggang yang disebut *bakakak ayam* untuk upacara pernikahan dan khitanan. Pada saat upacara khitanan, hidangan bakak ayam diberikan kepada anak yang usai dikhitan (Ernayanti, dkk. 2003:8–10).

Seiring perjalanan zaman, pandangan masyarakat terhadap makanan mulai bergeser. Daging dianggap sebagai sumber gizi yang menjadi kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Daging, termasuk daging ayam bukan lagi dianggap makanan mewah, daging merupakan menu yang digunakan sebagai lauk pauk sehari-hari. Meskipun demikian hidangan ayam yang dimasak secara istimewa masih digunakan sebagai hidangan khusus. Sama halnya dengan masyarakat lainnya di Indonesia, masyarakat Sasak di Lombok sejak masa lampau hingga kini juga menggunakan ayam sebagai hidangan dalam acara khusus antara lain;

a. *Roahan*

Pada masa lampau ada kebiasaan masyarakat untuk tidak mengkonsumsi hewan ternak sebagai makanan sehari-hari. Olahan daging, termasuk daging ayam dianggap makanan mewah yang hanya disajikan dalam acara-acara penting. Hewan ternak, baik ternak ayam, kambing, sapi, maupun kerbau, disembelih dan diolah untuk hidangan keluarga dan para tamu hanya pada saat dilangsungkan acara-acara penting seperti *roahan* (syukuran), sunatan, ziarah makam, dan membayar kaul atau nazar. Misalnya, ayam taliwang khususnya ayam pelalah, masih digunakan sebagai hidangan pada saat berlangsung *roahan* atau upacara-upacara adat lainnya. Dalam kegiatan ini ayam taliwang digunakan sebagai jamuan makan yang dihidangkan kepada para tamu yang hadir dalam upacara tersebut.

b. *Muludan*

Ayam bakar, termasuk ayam taliwang juga digunakan atau dihidangkan pada saat hari raya Maulud Nabi. Pada saat ini dilakukan berbagai aktivitas untuk menyambut hari kelahiran Nabi Muhammad saw. Masyarakat Sasak menyebut hari tersebut dengan *muludan*. Pada acara *muludan* ini masyarakat Karang Taliwang menghadirkan masakan istimewa yakni ayam bakar taliwang. Selain untuk konsumsi sendiri, ayam taliwang, terutama ayam taliwang kopok, diberikan kepada para tetangga sebagai bentuk mempererat hubungan bertetangga.

c. *Merangkat*

Salah satu tradisi masyarakat Sasak menggunakan ayam bakar ketika berlangsung upacara pernikahan. Sajian ayam bakar dihidangkan saat *merangkat* (perempuan dibawa ke rumah laki-laki). Sampai di rumah pihak laki-laki, disajikan hidangan makan bersama antara kedua calon mempelai beserta orang yang hadir di situ. Dalam acara ini harus ada sajian ayam bakar minimal satu ekor yang nantinya dimakan berdua oleh calon pengantin. Di hadapan calon mempelai disajikan nasi, lauk pauk terutama telur rebus dan ayam bakar (ayam panggang), minuman, kue, dan berbagai panganan lain. Kemudian dilanjutkan dengan acara makan bersama. Nasi dan satu ekor ayam bakar yang disajikan khusus untuk mempelai sebaiknya dihabiskan oleh mempelai tersebut (Armini, 2010: 150). Sajian ayam bakar



untuk mempelai biasanya digunakan ayam kampung yang masih muda dengan bumbu *pelalah* yang dioleskan ketika proses pembakaran berlangsung sehingga rasanya lebih nikmat, ukurannya tidak terlalu besar, dan habis dimakan berdua oleh mempelai.

d. Hidangan berbuka puasa

Pada saat Ramadan ayam bakar taliwang merupakan menu ayam bakar atau ayam *pelalah* seringkali disajikan sebagai hidangan berbuka puasa. Masyarakat Karang Taliwang, menggunakan ayam bakar taliwang terutama ayam *pelecing kopok* sebagai makanan hidangan berbuka puasa, karena ayam bakar ini pembuatannya lebih rumit dan rasanya sangat spesifik. Pada saat berbuka puasa, hidangan ayam taliwang ini disajikan dengan berbagai lauk pauk lain terutama sayur berkuah seperti sayur bening atau sup. Fungsi sayur bening atau sayur berkuah lainnya adalah untuk mengimbangi ayam taliwang yang cenderung kering dan pedas.

e. Hidangan hantaran

Selain untuk konsumsi keluarga, ayam taliwang juga digunakan sebagai sajian hantaran berbuka puasa untuk keluarga jauh, tetangga, dan teman-teman. Kebiasaan mengirim makanan hantaran kepada kerabat dan tetangga saat berbuka telah dilakukan masyarakat Karang Taliwang sejak masa lampau. Pada masa lampau, makanan hantaran ini dibungkus dengan daun, ditata dalam suatu wadah kemudian ditutup dengan tudung terbuat dari susunan

daun lontar. Saat ini makanan hantaran dibungkus dengan kertas nasi ditata di atas nampan ditutup dengan tudung saji, atau dimasukkan ke dalam rantang. Kiriman hidangan ini digunakan sebagai sarana mempererat tali silaturahmi.

## **2. Ayam Taliwang sebagai Pendukung Perekonomian Masyarakat**

Dalam perkembangan selanjutnya ayam taliwang tidak lagi digunakan sebagai hidangan tamu pada acara-acara adat dan keagamaan, tetapi telah mulai dijual untuk konsumsi masyarakat umum. Saat ini di Kota Mataram, banyak ditemukan warung makan ayam taliwang yang dibuka oleh masyarakat Kampung Taliwang. Bahkan di Jalan Pejanggalik Cakranegara selaku pusat perekonomian di Kota Mataram bertebaran warung-warung tenda pada malam hari. Warung-warung ini menyediakan berbagai jenis makanan termasuk masakan ayam taliwang. Kondisi ini membuka peluang peningkatan perekonomian bagi masyarakat. Masyarakat memperoleh keuntungan secara ekonomi dari hasil penjualan masakan ayam taliwang. Masyarakat Karang Taliwang yang sebagian besar bermata pencaharian sebagai penyedia jasa dan selaku pemasok bahan baku ayam taliwang secara langsung mendapat keuntungan finansial dari omset penjualan ayam taliwang yang semakin meningkat.

Masyarakat Karang Taliwang sebagian besar menggantung hidup dari aktivitas kuliner ayam taliwang. Banyak kalangan bekerja sebagai juru masak, pramusaji, tukang parkir, berjualan

cenderamata, di lingkungan restoran ayam taliwang. Ada pula yang berprofesi sebagai pengepul (pengumpul) ayam, tukang potong ayam, tukang membersihkan ayam. Mereka mendapat upah dari kegiatan yang dilakukan, misalnya sebagai tukang membersihkan ayam yang sudah dipotong yakni mencabuti bulu, membelah, dan membersihkan jeroan mendapat ongkos 1.000 rupiah per ekor.

Masyarakat yang memperoleh peningkatan ekonomi dari industri kuliner ayam taliwang bukan semata-mata masyarakat Karang Taliwang, tetapi juga masyarakat lain yang melakukan kegiatan mata pencaharian yang berkaitan dengan ayam taliwang. Di antaranya, pemasok ayam taliwang dan peternak ayam dari daerah-daerah lain. Pemasok dan peternak ayam taliwang berasal dari daerah lain di luar Kota Mataram. Mereka berasal dari daerah Lombok Barat, Lombok Tengah, Lombok Utara, maupun Lombok Timur. Masyarakat yang berprofesi sebagai peternak ayam untuk pasokan rumah makan ayam taliwang umumnya berasal dari daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah. Dari Lombok Barat berasal dari Narmada, Lingsar, dan sekitarnya. Sedangkan dari Lombok Tengah peternak terdapat di daerah Kecamatan Janapriya, Kopang, Pujut, dan beberapa daerah lainnya.

### **3. Ayam Taliwang sebagai Komoditas Pariwisata**

Ayam taliwang adalah masakan yang terbuat dari ayam kampung muda pilihan yang berasal dari kampung karang taliwang Kota Mataram. Tidak bisa dipungkiri lagi, ayam

taliwang sekarang telah menjadi makanan khas Nusantara yang banyak dicari oleh para wisatawan yang berkunjung ke Nusa Tenggara Barat khususnya Kota Mataram. Banyak warung, rumah makan, bahkan restoran berkelas yang menyajikan makanan khas ini. Bahkan, masakan khas Pulau Lombok ini telah merambah kota-kota besar di seluruh Indonesia. Rasanya yang unik dan lezat menjadikan masakan ini sebagai peluang bisnis untuk mendirikan rumah makan dikota-kota besar tersebut. Namun tidak ada yang lebih indah dan memuaskan jika kita menikmati masakan ayam taliwang langsung dikota asalnya (*Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Mataram, Buku Ayo ke Mataram <http://mataramkota.go.id/kuliner.html> akses tgl 21 Januari 2014*)

Perkembangan kuliner ayam taliwang pada masa kini mulai menggeliat seiring dengan pengembangan industri pariwisata. Industri pariwisata Nusa Tenggara Barat mulai dipromosikan oleh Pemerintah daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat pada 1980-an, sebagai kawasan alternatif setelah Pulau Bali. Promosi Pulau Lombok sebagai pulau yang masih perawan mendapat respon positif dengan adanya peningkatan kedatangan wisatawan. Guna memfasilitasi kedatangan wisatawan, pada beberapa kawasan pantai seperti Senggigi, Gili Trawangan, dan Kuta berdiri penginapan dan restoran yang menyajikan ayam taliwang sebagai salah satu objek wisata kuliner tradisional khas Lombok.

Menyikapi peningkatan kedatangan wisatawan, 1990-an, pemerintah pusat mendirikan LTDC (*Lombok Tourism Development Corporation*) yang bertugas merencanakan kawasan dan membangun fasilitas wisata yang melibatkan peran masyarakat lokal agar bisa menikmati kemajuan pariwisata sehingga mereka memperoleh kesejahteraan hidup. Salah satu pelibatan masyarakat lokal adalah menetapkan kuliner ayam taliwang sebagai salah satu industri wisata kuliner di Pulau Lombok. Ketenaran ayam taliwang sebagai makanan khas produksi masyarakat Karang Taliwang menggugah semangat pemerintah untuk menetapkan Karang Taliwang sebagai kawasan wisata kuliner.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menetapkan kelurahan Karang Taliwang sebagai desa wisata pada 2010. Sejak ditetapkan sebagai desa wisata, Karang Taliwang sudah menerima bantuan dana desa wisata dari PNPM (Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat) Mandiri Pariwisata pada 2010 dan 2011. Dana tersebut dimanfaatkan untuk memperbaiki fasilitas desa dan meningkatkan kualitas sumber daya masyarakat. Fasilitas desa yang diperbaiki ialah pengelolaan sampah, terutama limbah pemotongan dan pembersihan ayam, serta pemasangan gapura pada pintu masuk wilayah Karang Taliwang. Pada gapura tertulis “Anda Memasuki Kawasan Wisata Kuliner Ayam Taliwang “ (lihat foto di bawah).



Gapura selamat datang memasuki kawasan wisata kuliner ayam taliwang Di Karang Taliwang Kecamatan Cakranegara Kota Mataram

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Sejak ditetapkan sebagai kawasan wisata kuliner, di kelurahan Karang Taliwang telah terbentuk kelompok sadar wisata bernama *Kemuning*. Kelompok ini berupaya melakukan berbagai aktivitas guna meningkatkan pelayanan pariwisata dan diharapkan berdampak signifikan terhadap perekonomian masyarakat, dan salah satu kegiatannya adalah memberi pelatihan bahasa Inggris kepada generasi muda Karang Taliwang. Pelatihan ini dipromotori oleh Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat (PNPM) Mandiri Pariwisata di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, bertujuan untuk meningkatkan pelayanan kepada wisatawan asing

yang datang berkunjung ke Karang Taliwang (wawancara dengan M. Asi'in di Karang Taliwang, 20 Maret 2014).



Kegiatan Pelatihan Bahasa Inggris oleh PNPM Mandiri Pariwisata

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

## BAB IV

# PROSES PEMBUATAN KULINER AYAM TALIWANG

### **A. Prosesi Pembuatan Kuliner Ayam Taliwang**

**T**aliwang adalah nama sebuah kota di Kabupaten Sumbawa Barat, tetapi kuliner ayam taliwang adalah sebuah menu makanan yang populer di Kota Mataram dan sebagai ikon kuliner Pulau Lombok. Bagi masyarakat awam terkadang bingung menafsirkan kata *taliwang* ketika mereka ingin menikmati kuliner ayam taliwang. Mereka berpikir bahwa mereka dapat langsung menuju Kota Taliwang Sumbawa Barat untuk mencari kuliner ayam taliwang dengan asumsi kuliner tersebut bersumber dan terpusat di Kabupaten Taliwang Sumbawa Barat. Namun asumsi mereka salah, karena kuliner ayam taliwang keberadaannya terpusat di Kota Mataram, lebih spesifik lagi berada di Lingkungan Karang Taliwang, Kelurahan Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram.



Saat ini masyarakat Karang Taliwang yang menggeluti usaha pengadaan ayam taliwang cukup banyak dari usaha terkecil secara manual sampai skala besar dengan peralatan yang lebih modern. Dinyatakan usaha pengadaan ayam karena prosesnya berbeda dengan proses kuliner ayam Taliwang. Pengusaha pengadaan ayam adalah usaha yang dilakukan masyarakat dalam konteks mengumpulkan ayam dari para pemasok, kemudian dipotong dilanjutkan dengan proses yang lain sampai ayam tersebut siap dipanggang. Pengusaha kuliner ayam bakar taliwang adalah proses masak-memasak ayam dengan berbagai jenis masakan ayam bakar yang kemudian dihidangkan untuk para kosumen. Kalau pengusaha pengadaan ayam prosesnya dilakukan di tempat pemotongan ayam, tetapi kalau pengusaha kuliner ayam bakar taliwang prosesnya dilakukan di restoran, rumah makan-rumah makan, atau di pedagang ayam bakar Taliwang kaki lima. Masyarakat pengusaha kecil memasok ayam sedikitnya 50 sampai 150 ekor, sedangkan pengusaha yang lebih besar (menggunakan mesin) memasok ayam sekitar 700 sampai 900 ekor lebih setiap harinya. Setelah ditotal jumlah ayam yang dipotong khusus di Karang Taliwang Cakranegara yang didistribusikan ke restoran-restoran, rumah makan biasa, pedagang kaki lima, dan sebagainya sekitar 6.000 ekor setiap hari. Dapat dibayangkan, berapa ekor ayam dalam seminggu? Sebulan, setahun, dan seterusnya. Untuk itu dapat dipastikan bahwa di lingkungan Karang Taliwang saja tidak mungkin dapat memenuhi kebutuhan pebisnis kuliner

ayam taliwang ini tanpa dibantu oleh para peternak ayam baik ayam kampung maupun pejantan dari luar lingkungan Karang Taliwang tersebut.

### 1. Proses Pengadaan dan Pemerolehan Ayam

Sebuah jaringan kerja sama dalam bentuk simbiosis mutualisme merupakan langkah kerja yang diambil oleh pengusaha pengadaan ayam yang ada di lingkungan Karang Taliwang Cakranegara Mataram. Artinya, kelompok-kelompok usaha pengadaan ayam sebagai penyedia bahan baku bekerja sama dengan masyarakat baik perorangan maupun secara berkelompok. Di samping itu, pengusaha pengadaan ayam juga bekerja sama dengan peternak ayam yang ada di sekitar Karang Taliwang khususnya dan seluruh Pulau Lombok umumnya.



Beberapa ayam telah terkumpul di tempat pemotongan

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Ada beberapa langkah yang mereka ambil sebagai teknik pengumpulan ayam bagi pengepul bahan baku menu kuliner ayam taliwang yang ada di Karang Taliwang sebagai berikut:

- a. Penyebaran orang-orang mencari ayam ke desa atau kampung-kampung termasuk ke pasar-pasar tradisional yang ada di Pulau Lombok. Cara ini mengindikasikan bahwa kelompok usaha pengadaan ayam memiliki jaringan kerja khusus di masing-masing desa, kampung, ataupun pasar-pasar tradisional sehingga kuota kebutuhan ayam bagi pengusaha pengada bahan yang akan didistribusikan ke konsumen dapat terpenuhi. Teknik pengumpul ayam seperti ini umumnya mendapatkan ayam yang lebih berkualitas. Dinyatakan demikian karena ayam yang didapat di kampung ataupun di desa adalah ayam kampung asli, sedangkan tenaga yang tersebar di pasar-pasar tradisional akan mendapatkan ayam campuran. Maksudnya, di samping ayam kampung mereka juga akan mendapatkan ayam pejantan atau ayam Arab. Di sisi lain, pengusaha pengadaan ayam juga telah mengenal lebih dalam tentang tenaga pengadaan ayam yang disebar ke desa ataupun ke pasar-pasar tradisional. Hal ini sejalan dengan pendapat Margaret Mead (dalam Sunarto, 2000:39), bahwa melalui proses sosialisasi kita belajar untuk mengambil peran orang lain, dan kemampuan mengambil peran orang lain

memungkinkan seseorang untuk berinteraksi dengan orang lain. Artinya pengusaha pengadaan ayam telah mengenal tenaga yang disebar lebih dekat sebab jika tidak, ia akan asing baginya karena tidak mengetahui riwayat hidup dan kehidupannya sehingga kurang dipercaya dan sulit untuk berinteraksi.

Perlu diketahui, bahwa ayam kampung yang dijadikan kuliner ayam taliwang berkisar umur tiga sampai empat bulan saja, untuk ayam arab sekitar umur empat sampai lima bulan, jika lebih tua atau lebih muda dari standar umur itu rasanya kurang enak bila disajikan dalam hidangan menu ayam taliwang tersebut. Tidak sembarang ayam yang bisa dibeli oleh tenaga kerja yang tersebar di desa, kampung, atau pasar-pasar tradisional. Kondisi ini merupakan sebuah kendala bagi tenaga yang tersebar sehingga berpengaruh juga dengan jumlah ayam yang mereka dapatkan.



Transaksi Pengusaha Pemotongan Ayam Dengan Pemasok

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

- b. Memiliki langganan khusus bagi setiap pengusaha pengadaan ayam. Maksudnya adalah masing-masing pengusaha memiliki orang-orang khusus yang ada di kampung dan dipekerjakan sebagai pengumpul ayam kemudian hasil kumpulannya diserahkan kepada salah satu pengusaha sebagai bosnya. Tenaga semacam ini tidak berani berpindah-pindah menyerahkan hasil pengumpulan ayamnya, karena di antara mereka secara normatis telah terikat kontrak kerja. Hubungan kerja ini dipelihara dengan baik, di antara mereka tidak ada yang 'nyeleweng'. Jaringan kerja simbiosis mutualisme tetap jalan karena sama-sama saling

diuntungkan. Bagi masyarakat desa yang dipegang sebagai pengepul ayam di desanya memiliki pekerjaan tetap sebagai pengumpul ayam dengan konskuensi upahnya, dan pengusaha sendiri juga diuntungkan, karena usahanya dapat tetap jalan dengan konskwensi dapat keuntungan sesuai dengan menejemen yang telah diperhitungkan. Di sisi lain, penyetok ayam di desa tidak mungkin dapat bekerja sendiri tanpa orang lain dengan target pengumpulan ayam begitu banyak dalam waktu sehari. Penyetok ayam di desa tentunya menjalin kerja sama dengan orang lain demi dapat mengumpulkan ayam lebih banyak lagi, sehingga target jumlah yang diinginkan bisa tercapai. Inilah jaringan-jaringan kerja yang saling menguntungkan akibat perkembangan kuliner ayam taliwang.

- c. Mengambil langsung ke tempat para peternak ayam pejantan. Berdasarkan informasi para informan, bahwa sebuah restoran dalam menyajikan hidangan ayam taliwang terhadap para pelanggan idealnya yang disajikan haruslah ayam kampung, karena rasa kenikmatannya sangat berbeda dengan ayam pejantan. Mengingat susahnya mencari ayam kampung, maka para pengusaha kuliner ayam taliwang mencampurnya dengan ayam arab dan pejantan, karena ayam pejantan jauh lebih mudah untuk didapat. Para pengepul ayam dapat secara langsung membelinya dari para peternak, seperti di sekitar kecamatan Cakranegara, Sweta,

dan tempat lain di sekitarnya. Ada juga beberapa orang pemasok dari luar kota Mataram seperti dari Sayang-Sayang, Janapriya, Pujut Lombok Tengah, dan sebagainya. Sistemnya diantar langsung oleh pemasok ayam itu sendiri, ada juga pihak pengusaha pengada ayam mencari langsung ke peternak terutama yang ada di kota Mataram dan sekitarnya. Pengusaha pengadaan ayam juga melakukan penampungan terlebih dahulu kiriman ayam yang diterima dalam sebuah tempat, kemudian ayam-ayam tersebut disortir mana yang layak untuk dipotong. Seandainya ada ayam yang sakit, itu dikembalikan lagi kepada pemiliknya. Alasannya, agar terjaminnya kesehatan ayam yang dipotong karena menyangkut kualitas dan nama baik pengusaha pengada ayam termasuk rumah makan atau restoran yang menyajikan menu ayam taliwang.

Ada tiga jenis ayam yang dijadikan bahan baku kuliner ayam taliwang yang didistribusikan ke rumah makan-rumah makan yang ada di Mataram antara lain ayam kampung, ayam arab, dan ayam pejantan. Antara ayam kampung dengan ayam arab sangat mirip tampilannya, jika ayam arab bulunya sedikit lebih halus sedangkan ayam kampung agak keras. Harga yang dimiliki masing-masing ayam sedikit berbeda per ekornya, ayam kampung sekitar Rp 25.000,- perekor, ayam arab Rp 19.000–21.000,-

perekor, dan ayam pejantan Rp 12.000–15.000,-. Tingkat kenikmatannya memang berbeda, ayam kampung paling gurih, nikmat, kenyal, dan lebih keras. Ayam arab dagingnya sedikit lebih lembek, dan terakhir ayam pejantan dagingnya lebih lembek lagi dari ayam arab. Bagi masyarakat awam penikmat kuliner ayam taliwang akan sulit membedakan ketika telah dihidangkan mana ayam kampung dan mana ayam pejantan. Perbedaan rasa sangat tipis apalagi telah diolesi bumbu pedas atau bumbu pedas madu atau yang lain sangat sulit untuk dibedakan. Tetapi bagi yang sudah sering apa lagi yang memang pengalaman dan membidangi kuliner ini perbedaannya sangat kentara bagi mereka. Setiap hari di tempat pengusaha pengadaan ayam di Karang Taliwang terkumpul beratus-ratus ekor ayam tergantung besar kecilnya usaha yang ditangani oleh pengusaha pengadaan ayam bersangkutan. Setiap hari pula dari pagi sampai sore bahkan malam para tenaga pemotong siap untuk melakukan aktivitasnya sesuai dengan permintaan dari konsumen, khususnya usaha rumah makan atau restoran.

## **2. Proses Pemotongan dan Pembersihan Bulu Ayam**

Tidak dapat dipungkiri lagi, canggihnya perkembangan teknologi akan mempengaruhi perilaku dan cara manusia menghadapi jalan kehidupannya ke depan. Zaman berubah dan manusia pun mengikuti irama perubahan tersebut sesuai dengan alurnya sehingga perubahan yang ada



dapat dimanfaatkan secara positif dan lebih berdaya guna. Konsep ini diimplementasikan oleh masyarakat Karang Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram dalam konteks cara membersihkan bulu ayam. Setelah dipotong dan dibersihkan, dan dipisahkan bagian dalamnya, nantinya akan didistribusikan ke rumah makan-rumah makan yang ada di sekitar Kota Mataram. Dikatakan demikian karena pengusaha pengadaan ayam di daerah setempat telah menggunakan mesin dalam mencabut atau membersihkan bulu-bulu ayam setelah direbus. Seiring dengan sistem proses pemotongan ayam dan pembersihannya dapat dipilah menjadi dua cara, yaitu:

- a. Pembersihan bulu secara manual yakni pembersihan yang dilakukan masih secara manual atau secara tradisional. Cara ini masih sederhana, proses pemotongan dan rangkaian lainnya yang berkaitan dengan kuliner ayam taliwang dilaksanakan secara manual, yaitu semuanya murni dikerjakan dengan tenaga manusia dari awal pemotongan sampai proses akhir yaitu sampai ayam dipanggang.



Membersihkan Bulu Ayam Secara Manual

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Prosesi pematangan ayam secara manual adalah: (1) ayam dipotong terlebih dahulu, (2) dibuatkan air 'hangat-hangat kuku', kemudian beberapa ekor ayam yang telah dipotong dimasukkan ke dalam air 'hangat-hangat kuku' tadi, kemudian diangkat lagi, dicelupkan lagi dan ini dilakukan berkali-kali silih berganti, kemudian di balik, yang dipegang tadi karena belum kena air dicelupkan, sedangkan yang dicelupkan tadi menjadi pegangan dan dilakukan berkali-kali pula sampai bulu ayam tersebut tersebut lembut dan mudah dicabut. Dalam membersihkan/mencabuti bulu ayam temperatur air

yang digunakan juga diatur, bila airnya terlalu panas ketika bulu ayam dicabuti maka kulit ayam akan ikut terkelupas sehingga harus menggunakan teknik-teknik tertentu dalam proses ini. (3) ayam dibilas sampai bersih kemudian dibelah dua dan bagian dalamnya (*jeroannya*) dikeluarkan. (4) langkah selanjutnya adalah dipanggang dan siap dimasak.

- b. Pembersihan bulu ayam dengan menggunakan mesin. Proses ini sebenarnya tidak jauh beda dengan pembersihan poin a di atas, prosesi persis sama, hanya bedanya pada saat membersihkan bulunya saja. (1) ayam dipotong, (2) ayam direbus kira-kira setengah sampai satu menit, kemudian dimasukkan ke dalam mesin pembersih bulu, dan proses selanjutnya sama dengan poin a di atas. Adapun keunggulan yang dirasakan menggunakan mesin adalah dari sisi kecepatan dan selisih jumlah yang sangat jauh dibandingkan proses secara manual. Dalam proses pembersihan ayam setelah dipotong, tidak jarang kelompok kerja lain mengupahkan kepada orang pemilik mesin pembersih tersebut. Ongkos membersihkan ayam sampai siap dipanggang adalah Rp 1.000 (seribu rupiah) per ekor. Demikian juga secara manual upahnya juga sama hanya Rp 1.000 per ekor dan sebagian besar masyarakat terutama ibu-ibu melakukan pekerjaan ini (wawancara dengan pemilik usaha pemotongan ayam Bpk. Zainudin tanggal 19 Maret 2014).



Mesin pembersih bulu ayam  
(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)



Ayam yang Sudah Dibersihkan.  
(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

### 3. Manfaat Ekonomis Organ Ayam

Masyarakat awam mungkin punya penafsiran bahwa organ-organ ayam yang dipotong untuk kuliner, selain dagingnya sudah tidak ada manfaatnya lagi kecuali dibuang. Pandangan ini ternyata keliru, sebab organ-organ ayam selain dagingnya semua ada manfaatnya kecuali kotorannya. Beberapa organ ayam yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan manusia adalah sebagai berikut:

- a. Kepala ayam dijual kembali ke para pedagang makanan ataupun masyarakat umum untuk dijadikan sup kepala ayam.
- b. Kaki ayam, diolah dijadikan sup, juga diolah menjadi krupuk ceker ayam yang kini ramai dijual baik di pasar tradisional di Cakranegara, toko-toko makanan, swalayan, dan juga banyak dijual di restoran-restoran.
- c. Usus halus setelah dibersihkan, diolah dijadikan sate ayam atau digoreng menjadi lauk, bisa juga digoreng kering lalu dikemas ke dalam plastik kecil dijadikan camilan.
- d. Usus besar, karena sistem potong ayam dalam jumlah besar, maka usus besar ayam dijual mingguan ke para peternak ikan terutama ikan lele.
- e. Kulit ampela dijual ke peracik obat kimia, diolah lagi dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam kapsul dan bermanfaat sebagai obat maag. Kulit ampela ini biasanya dijual kiloan, per kilonya dijual seharga Rp 50.000.

- f. Hati dan ampela dijual di warung-warung makan diolah dijadikan berbagai macam kuliner seperti pepes, digoreng, dikare, dan sebagainya untuk pelengkap lauk di warung makan.
- g. Bulunya bermanfaat untuk diekspor sebagai bahan baku membuat sapu bulu, sedangkan bulu ayam pejangtang di samping sebagai bahan sapu bulu, juga dibutuhkan sebagai bahan bulu *shuttlecock* (bola bulu tangkis) dikirim ke Surabaya, atau dicari langsung oleh karyawan pabrik bola.
- h. Tulang ayam, berdasarkan informasi tulang-tulang ayam dari berbagai restoran, rumah makan, pedagang kaki lima dikumpulkan di sebuah penampungan di Karang Taliwang Cakranegara Kota Mataram kemudian dikirim ke Surabaya, atau dicari langsung oleh orang Surabaya untuk diolah dijadikan bahan kosmetik.



*Jeroan Ayam*

(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

Mungkin jarang yang menyangka bahwa pengusaha kuliner ayam Taliwang dapat memanfaatkan seluruh organ yang dimiliki oleh ayam diolah dijadikan bahan makanan, obat, peralatan olah raga, sehingga tidak ada yang terbuang kecuali kotorannya. Hal ini sejalan dengan program pemerintah ingin menumbuhkan ekonomi kreatif di kalangan individu ataupun kelompok menuju masyarakat yang sejahtera secara merata. Sebuah mekanisme kerja yang sangat menarik bagi kelompok kerja pengadaan ayam, sebelum didistribusikan ke rumah-rumah makan yang ada di sekitar Pulau Lombok. Sistem kerja ini perlu dikembangkan bukan saja di lingkungan pengusaha kuliner ayam taliwang yang ada di Karang Taliwang Cakranegara Kota Mataram, tetapi juga di tempat lain dalam bentuk usaha yang berbeda, sehingga hasil usaha yang dikembangkan dapat ditingkatkan lebih maksimal.

#### **4. Jenis Ayam Bakar dan Bahan Bumbunya**

Semua konsumen penikmat kuliner menyadari bahwa di setiap rumah makan terlebih restoran besar tidak hanya memiliki satu jenis menu. Demikian juga dengan rumah makan ayam taliwang yang ada di Kelurahan Karang Taliwang Cakranegara, Kota Mataram memiliki beberapa menu yang dihidangkan kepada para konsumen atau pelanggannya. Kuliner ayam taliwang sangat ideal jika dipasangkan dengan plecing kangkung ala Lombok. Setiap rumah makan Taliwang, dapat dipastikan hidangan kedua menu ini pasti

ada, sebab kuliner ayam taliwang dan *pelecing* kangkung dapat dikatakan ikon kuliner Pulau Lombok. Bukan itu saja, satu jenis bahan kuliner saja seperti ayam memiliki berbagai macam nama ayam bakar sesuai dengan bumbu yang digunakan. Beberapa nama jenis ayam bakar tersebut adalah sebagai berikut;

- a. Ayam bakar taliwang, sering juga disebut ayam *pelalah* dengan jenis bumbu dan perbandingannya yang digunakan sebagai berikut: 2 kg bawang merah, 7 kg bawang merah besar (bawang bombai), 3 kg bawang putih, 1 kg cabai kering, 3 kg kemiri, 0,5 terasi, 10 biji kelapa untuk santan, garam secukupnya, 0,5 gula pasir, terasi, dan 1 gelas penyedap. Cabai kering sedikit ada proses yakni direbus dulu kemudian di heler dan digoreng.
- b. Ayam bakar madu jenis bumbunya terdiri atas, cabai rawit 5 kg, bawang putih 1,5 kg, terasi 1 ons, gula pasir 0,25 kg. Penyedap dan garam secukupnya, dan ditambah madu secukupnya.
- c. Ayam bakar pedas manis, jenis bumbunya adalah 5 kg cabai rawit, 1,5 kg bawang putih, 1 ons terasi, 0,25 kg gula pasir, penyedap dan garam secukupnya, ditambah dengan kecap manis dan saos tomat secukupnya.





Ayam bakar Taliwang sambal limo  
(Dokumentasi Tim Penulis, 2014)

- d. Ayam bakar *pelecingan*, bumbunya bawang merah, bawang putih, cabai rawit, kemiri, terasi, santan, cabai kering (cabai besar dikeringkan), garam, gula merah, dan penyedap. Ada juga menyebutkan bumbu ini disebut bumbu *genep*. Jenis bumbu ini biasanya sangat pedes sehingga jarang disajikan untuk konsumen dari luar Lombok atau untuk anak-anak.
- e. Ayam bakar sambal limo, secara umum bumbunya tidak jauh berbeda terdiri atas bawang merah, bawang putih, cabai kecil atau cabai rawit, kemiri, terasi, santan, cabai kering, garam, gula merah, penyedap, ditambah limo sama minyak panas.

Jenis ayam bakar dan perbandingan bumbunya terurai di atas masih bersifat umum, maksudnya adalah bumbu yang diuraikan tersebut masih dalam takaran skala lebih besar yang nantinya pada saat menghidangkan kuliner ayam taliwang disesuaikan dengan pesanan para konsumen. Dinyatakan demikian karena kita ketahui kuliner ayam bakar taliwang jenisnya banyak, sedangkan bumbunya hampir mirip bahkan sama hanya saja dibubuhi madu bila yang dipesan ayam bakar taliwang madu, dibubuhi kecap dan saos tomat bila yang dipesan ayam bakar pedas manis, dan seterusnya.

Ketika dicermati, antara resep bumbu yang ada di rumah makan-rumah makan dan dipadukan dengan resep atas dasar pustaka sebagai bahan pembanding, ternyata tidak jauh berbeda bahkan banyak yang sama. Dengan demikian pengusaha kuliner ayam taliwang di Karang Taliwang khususnya kemungkinan berasal dari satu sumber yakni tradisi turun-temurun masyarakat Karang Taliwang. Resepnya ini diturunkan ke para pewarisnya sehingga masih eksis jenis dan macam bumbunya sampai sekarang. Di sisi lain memang ada bumbu tambahan, hanya saja bukan untuk kuliner ayam, melainkan untuk *pelecing* kangkung, dan juga ditambah sambal *beberuk*, sehingga di setiap rumah makan menu ini tidak pernah absen sebagai pasangan menu tervaporit.

## **B. Dampak Usaha Kuliner Ayam Taliwang**

Dalam sebuah kegiatan apapun bentuknya dapat dipastikan mengandung dampak dari konsekwensi kegiatan yang dilakukan. Demikian juga dengan usaha kuliner ayam taliwang di Karang Taliwang Cakranegara kota Mataram. Adapun dampak yang muncul dalam usaha kuliner ayam taliwang dapat dibagi dua yakni dampak positif dan negatif.

### **1. Dampak Positif**

Dalam sebuah usaha biasanya membutuhkan alat penggerak termasuk juga tenaga manusia sebagai pendukung jalan atau tidaknya sebuah perusahaan. Semakin maju sebuah perusahaan maka semakin banyak pula membutuhkan baik mesin sebagai teknologi modern maupun tenaga manusia sebagai pengoperasi teknologi yang ada. Berangkat dari pernyataan tersebut, usaha kuliner ayam taliwang yang ada di Karang Taliwang Cakranegara kota Mataram membutuhkan tenaga manusia tidak sedikit. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha kuliner ayam taliwang telah membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Diketahui bahwa proses pembuatan kuliner ayam taliwang tahapannya sangat panjang, sejak pengadaan ayam saja telah melibatkan banyak orang. Di sisi lain bagi peternak ayam merasa sangat diuntungkan, karena pemasaran ternak mereka lancar. Mengetahui kenyataan seperti itu masyarakat semakin semangat beternak ayam, bukan saja ayam kampung tetapi mereka juga antusias untuk beternak ayam pejantan.

Sebuah kasus sering terjadi bagi para peternak adalah ketika mereka (petani/peternak) panen raya pemasarannya sangat susah, hasil panen atau ternak mereka susah dipasarkan, tidak ada yang membeli, atau dibeli dengan harga yang sangat murah sehingga peternak tersebut mengalami kerugian. Sedangkan peternak yang menjadi pemasok ayam di Karang Taliwang, telah memiliki konsistensi pemasokan dan norma mekanisme kerja antara pengusaha pengadaan ayam dengan peternak itu sendiri. Kondisi ini membawa dampak positif menyangkut beberapa hal antara lain: (1) menekan tingkat pengangguran, (2) tingkat ekonomi masyarakat, (3) tingkat pendidikan masyarakat.

#### a. Menekan tingkat pengangguran

Kuliner ayam taliwang di lingkungan Karang Taliwang Cakranegara Mataram memiliki pengaruh besar terhadap roda perekonomian masyarakat setempat. Dapat dikatakan demikian, karena usaha ini membuka lapangan kerja yang sangat luas bagi masyarakat. Jarang bahkan tidak ada anak-anak muda pengangguran di lingkungan Karang Taliwang ini, kecuali anak muda yang memang tidak mau bekerja. Usaha kuliner ayam taliwang ini banyak membutuhkan tenaga manusia, mengingat tahapan-tahapan prosesnya sangat banyak. Di samping itu, setiap tahapan membutuhkan tenaga khusus di bidangnya sehingga dapat menampung banyak tenaga manusia. Ditinjau dari sisi upah atau penggajian bervariasi, sebab tenaga yang digunakan

ada digaji langsung oleh bosnya, ada juga memakai persentase dari jumlah kerja yang diselesaikan, ada yang langsung sebagai mitra kerja dengan mencari keuntungan sendiri seperti tenaga pengadaan ayam potong yang akan diserahkan kepada pengusaha dan sebagainya. Kemudian dilanjutkan dengan tahap pemotongan ayam dan membersihkan bulunya. Tahapan membersihkan bulu ayam dapat dilakukan dengan dua cara, yakni manual dan memakai mesin (di atas telah dibahas) yang upahnya sudah jelas Rp 1.000 per ekor. Tahapan kerja ini banyak dilakukan di tingkat keluarga secara manual oleh anggota keluarganya karena pekerjaan ini dapat dilakukan oleh manusia dari tingkat umur anak-anak sampai dewasa. Banyak lagi tahapan lain yang dapat diambil sebagai pekerjaan pokok ataupun sampingan oleh masyarakat untuk menambah uang belanja kebutuhan pokok sehari-hari. Kemudian setelah menjadi menu kuliner ayam taliwang dikirim ke rumah makan-rumah makan yang dipastikan membutuhkan tenaga lagi di rumah makan tersebut sebagai pelayan restoran. Demikian peluang kerja sangat luas menunggu anak-anak muda untuk menunjukkan kreativitasnya sebagai tenaga yang terampil di bidang kuliner ayam taliwang. Kondisi seperti ini mengindikasikan tidak adanya waktu dan ruang bagi masyarakat menjadi pengangguran karena disibukkan oleh kegiatan yang sangat menjanjikan sebagai penambah uang dapur menutupi kebutuhan sehari-hari, dan pengangguran di daerah setempat dapat ditekan.

## b. Meningkatkan perekonomian masyarakat

Sebuah anugerah Tuhan bagi masyarakat Karang Taliwang khususnya, dan Lombok umumnya, karena dengan berkembangnya usaha kuliner ayam taliwang masyarakat setempat memiliki lapangan kerja relatif luas. Usaha ini terbuka bagi masyarakat dari berbagai kalangan umur, mulai anak-anak sebagai kerja sambilan keluarga, sampai orang tua. Sementara, pihak pengusaha pengadaan ayam belum pernah melibatkan anak-anak sebagai tenaga kerja mereka. Keterlibatan masyarakat sebagai tenaga kerja pada usaha tersebut identik dengan rejeki yang mereka terima sejalan dengan prestasi dari pekerjaan yang dilakukan. Umumnya tingkat ekonomi masyarakat di sebuah komunitas dapat diukur dari tinggi rendahnya tingkat pengangguran yang ada dalam komunitas tersebut. Tingginya pengangguran sebuah komunitas/desa, akan dipengaruhi oleh luas tidaknya lapangan kerja yang ada di sekelilingnya. Hal ini mengakibatkan terjadinya urbanisasi yang berlebihan sehingga daerah perkotaan penduduknya semakin padat dan berdampak terhadap harga tanah di kota semakin meningkat. Salah seorang informan, Bpk Haji Bahrain Moerad, 19 Maret 2014 menyatakan;

... Sejak berkembangnya kuliner ayam taliwang kehidupan masyarakat di Karang Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram kian hari semakin membaik, dulu rumah masyarakat kebanyakan berlantaikan tanah, tapi sekarang sebagian besar bahkan semuanya telah berlantai keramik, minimal tegel, atau semen biasa...

Abdulsyani (1994:65) menyatakan bahwa sosial ekonomi adalah kedudukan atau posisi seseorang dalam kelompok masyarakat yang ditentukan oleh jenis aktivitas ekonomi, tingkat pendapatan, tingkat pendidikan, rumah tinggal, dan jabatan dalam organisasi. Selanjutnya dinyatakan pula, bahwa pengukuran ekonomi dapat ditinjau dari empat hal, antara lain: (1) tingkat penghasilan/pendapatan keluarga, (2) tingkat pendidikan, (3) kedudukan dalam masyarakat, dan (4) keadaan rumah tinggal.

Untuk mengukur tingkat sosial-ekonomi seseorang dapat dilihat dari beberapa aspek, antara lain: (1) status rumah yang ditempati, bisa rumah sendiri, rumah dinas, menyewa, menumpang pada saudara atau ikut orang lain. (b) Kondisi fisik bangunan, dapat berupa rumah permanen, kayu dan bambu. Keluarga yang keadaan sosial-ekonominya tinggi, pada umumnya menempati rumah permanen, sedangkan keluarga yang keadaan sosial-ekonominya menengah kebawah menggunakan semi permanen atau tidak permanen. (c) Besarnya rumah yang ditempati, semakin luas rumah yang ditempati pada umumnya semakin tinggi tingkat sosial-ekonominya.

Seiring dengan berkembangnya kegiatan kuliner ayam taliwang di Karang Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram, dapat disampaikan bahwa sistem upah yang diterapkan oleh pengusaha pengadaan kuliner ayam taliwang sangat bervariasi, ada yang sistem kontrak dan ada juga sistem harian. Sistem kontrak adalah si pekerja mengambil

beberapa puluh ekor ayam untuk dibersihkan sampai ayam tersebut siap dipanggang, dan upah perekor Rp 1.000,-. Kadang pekerjaan ini dilaksanakan oleh masyarakat hanya sebagai pekerjaan sambilan terutama di rumah-rumah warga secara manual. Bila pekerjaan ini dilaksanakan sebagai pekerjaan pokok, mereka dapat membersihkan ayam sampai 100 ekor per hari, berarti harian kerja mereka adalah Rp 100.000,-. Ini berarti sebulan mereka dapat upah Rp 3.000.000,- sebuah pemasukan yang sangat berarti untuk membiayai kebutuhan hidup keluarga. Belum terhitung jika satu keluarga memiliki tenaga kerja lebih dari satu dua orang. Kemudian ada yang disebut tenaga kerja harian, yaitu tenaga kerja yang digaji oleh majikannya tanpa melihat seberapa banyak yang bersangkutan dapat menyelesaikan pekerjaan. Menurut informasi, tenaga kerja semacam ini mendapat gaji minimal Rp 75.000,- per hari. Tenaga harian ini gajinya juga dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti lamanya bekerja di tempat tersebut, kesigapan dan kecepatan kerja, prestasi kerja yang mereka miliki dan lain-lain yang berkaitan dengan ketenagakerjaan.

### c. Meningkatkan taraf pendidikan masyarakat

Sebuah alur kehidupan yang sangat ideal bila masyarakat ingin bekerja, dan lapangan pekerjaan cukup luas. Kiranya sangat cocok pernyataan ini diperuntukan kepada masyarakat Karang Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram.



Berkembangnya kuliner ayam taliwang di daerah setempat merupakan anugrah yang patut disyukuri oleh masyarakat, karena berkat usaha tersebut pengangguran dapat ditekan, kemudian tiap-tiap keluarga dapat membuka usaha pengadaan ayam sendiri baik sambilan maupun sebagai pekerjaan tetap. Ketika seseorang mendapat pekerjaan sudah tentu diikuti oleh penghasilan yang mereka peroleh, serta akan mempengaruhi tingkat ekonomi kehidupan keluarga yang bersangkutan. Berangkat dari kondisi ekonomi masyarakat tersebut, mengindikasikan bahwa anggota masyarakat secara umum telah memiliki kemampuan ekonomi yang merata dan stabil. Hal ini sangat berpengaruh terhadap kebutuhan-kebutuhan dari berbagai sektor termasuk kebutuhan pendidikan anak demi masa depan mereka.

Sementara Kelurahan Karang Taliwang terdiri atas tiga lingkungan yakni Karang Taliwang, Karang Bagu, dan Karang Jero. Masyarakat ketiga lingkungan ini sudah tentu membutuhkan pendidikan sebagai modal berpikir yang rasional dalam menghadapi kehidupan mereka ke depan. Menurut Soekanto (2003:63) pendidikan merupakan suatu alat yang akan membina dan mendorong seseorang untuk berpikir secara rasional maupun logis, dapat meningkatkan kesadaran untuk menggunakan waktu sebaik-baiknya (seefektif dan seefisien mungkin) dengan menyerap banyak pengalaman mengenai keahlian dan keterampilan sehingga menjadi cepat tanggap terhadap gejala-gejala sosial yang terjadi.

Berdasarkan data demografi Kelurahan Karang Taliwang tahun 2013 dapatlah kita ambil kesimpulan, bahwa dengan adanya kemajuan ekonomi masyarakat, maka tingkat pendidikan masyarakat pun mengalami kemajuan. Adapun datanya dapat diuraikan sebagai berikut; Lingkungan Karang Taliwang, jumlah penduduknya 3.917 jiwa dengan tingkat pendidikan belum sekolah 548 orang (13,99%), tidak tamat SD 174 orang (4,44%), Sekolah Dasar berjumlah 126 orang (3,22%), tingkat SMP sejumlah 600 orang, (15,32%), tingkat SLTA berjumlah 2264 orang (57,80%), tingkat diploma 44 orang (1,12%), dan tingkat sarjana S1 dan S2 164 orang (4,19%). Sedangkan di lingkungan Karang Bagu tingkat pendidikan penduduknya dapat diklasifikasikan sebagai berikut; belum sekolah 20 orang atau sekitar 19,05%, tidak tamat SD 15 orang (14,29%), tingkat SD 40 orang (38,10%), tingkat SMP 15 orang (14,29%), tingkat SLTA berjumlah 10 orang (9,52%), dan sarjana S1 & S2 berjumlah 5 orang (4,18%). Selanjutnya dari lingkungan Karang Jero dapat diklasifikasikan sebagai berikut; Penduduk yang belum sekolah berjumlah 103 orang atau 10,04 %, tidak tamat SD 189 orang (18,42%), tingkat SD 163 orang (15,89%), tingkat SMP 116 orang (11,31%) tingkat SLTA 356 orang (34,70%), Diploma 57 orang (5,60%), dan sarjana baik S1 ataupun S2 berjumlah 42 orang (4,10%) (Monografi Kelurahan Karang Taliwang, tahun 2013).

Secara kumulatif ketiga lingkungan di atas tingkat pendidikan penduduknya dapat ditampilkan sebagai berikut; anak-anak yang belum sekolah yakni umur 6 tahun

kebawah berjumlah 671 orang diprosentasekan menjadi 13,28%, yang tidak tamat SD berjumlah 378 orang dengan persentase 7,48%, tingkat SD berjumlah 329 orang atau 6,51 %, tingkat SMP berjumlah 731 orang dengan persentase 14,47%, tingkat SLTA berjumlah 2630 orang atau 52,07%, tingkat deploma 101 orang (1,99%), dan sarjana S1, S2 sebanyak 211 orang (4,08%). Angka-angka ini menunjukkan bahwa persentase paling tinggi adalah masyarakat yang pendidikannya tingkat SLTA, dengan jumlah 52,07%, menandakan anggota masyarakat yang masih produktif untuk melakukan sebuah aktivitas. Sedangkan masyarakat yang tidak tamat SD 378 orang dengan persentase 7,48%. Angka ini menurut asumsi penulis posisinya diduduki oleh kaum tua, karena zaman dulu mereka tidak punya kesempatan untuk belajar dengan berbagai alasan. Di sisi lain, ada kecenderungan saat itu kurangnya lapangan kerja sehingga mencari kerja untuk pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari saja sangat susah apa lagi untuk sekolah.

## **2. Dampak Negatif**

Dalam kehidupan ini manusia akan selalu berhadapan dengan hukum alam yang disebut *rwa bineda* atau *oposisi biner* (dua hal yang berbeda, namun bila dipadukan akan membentuk keseimbangan) seperti kebaikan dengan kejahatan, atas dengan bawah, positif dengan negatif, dan sebagainya. Demikian halnya kegiatan kuliner ayam taliwang mengandung juga unsur-unsur positif dan negatifnya.

Adapun dampak negatif yang dirasakan oleh masyarakat setempat kaitannya dengan kegiatan kuliner ayam taliwang sebagai berikut:

- a. Lingkungan Karang Taliwang menjadi sedikit kumuh akibat adanya kegiatan bisnis kuliner ayam taliwang. Kondisi ini akibat pembuangan limbah dan sisa-sisa bulu ayam yang tidak laku dijual belum memiliki tempat khusus sebagai tempat pembuangan akhir (TPA) sehingga mengganggu lingkungan sekitar. Sampah sisa proses pembersihan ayam dibuang di pinggir jalan sehingga menimbulkan bau kurang sedap dan dapat mengganggu kesehatan. Dapat dibayangkan sulitnya tempat pembuangan sisa-sisa pembersihan ayam yang rata-rata setiap harinya menghabiskan 6.000 ekor, sedangkan lokasi pengolahannya termasuk berada dalam kota. Sebuah fenomena yang dilematis, memerlukan penanganan serius demi kenyamanan lingkungan dan kesehatan masyarakat. Terlebih dengan ditetapkannya Lingkungan Karang Taliwang sebagai kawasan wisata kuliner ayam taliwang yang memiliki ciri khas kuliner Pulau Lombok. Wisatawan berkunjung ke Pulau Lombok di samping ingin menikmati lezatnya kuliner ayam bakar taliwang, juga ingin menikmati keindahan alamnya. Oleh karenanya masyarakat setempat dituntut untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungannya sebagai pendukung wisata kuliner ayam bakar taliwang jika ingin

mendapat peningkatan kunjungan wisatawan. Wisata kuliner ayam bakar taliwang merupakan tujuan wisata yang terpusat di Lingkungan Karang Taliwang Cakranegara Mataram, memiliki ciri khas pedasnya masakan Lombok yang kini telah tersebar di beberapa daerah di Indonesia. Pesatnya perkembangan kuliner ayam taliwang ini bisa saja berkembang sampai ke luar negeri sehingga memunculkan kekhawatiran kita, karena kuliner ayam taliwang ini merupakan salah satu kebudayaan yang kita miliki dan sangat mudah terjadinya peniruan oleh negara lain untuk diklaim sebagai miliknya. Sebuah berkah sekaligus tantangan bagi pemerintah, baik daerah maupun pusat, untuk menghadapi situasi dan kondisi kebudayaan seperti ini, sehingga harus melakukan percepatan langkah melakukan sesuatu dalam konteks pelestarian, perlindungan, dan penetapan agar dapat diakui sebagai kebudayaan Indonesia. Dengan demikian posisi kebudayaan kita akan kuat meskipun belum diakui sebagai warisan budaya dunia.

- b.** Kurangnya sinergi antara masyarakat dengan pemerintah. Menangani sebuah lingkungan agar tercipta suasana yang serasi, seimbang, aman, dan nyaman tidak dapat dilakukan oleh masyarakat atau pemerintah saja. Hal ini dibutuhkan kerja sama yang berkesimbangan, sebab dalam upaya menciptakan kebersihan suatu wilayah pemerintah berwenang membuat kebijakan-kebijakan

yang harus dipatuhi oleh masyarakat, dan menjalankan peraturan yang ditentukan oleh pemerintah sebagai pengambil kebijakan. Sebuah lingkaran mekanisme kerja yang harus dijalankan tanpa memandang bahwa pekerjaan itu milik dan tanggung jawab pemerintah, demikian sebaliknya sehingga tujuan untuk menciptakan kerja sama antara pemerintah dengan masyarakat dapat terwujud. Pemerintah hendaknya dapat memfasilitasi kebutuhan masyarakat dalam arti luas, termasuk penyediaan tempat-tempat penampungan sampah sisa proses pengolahan kuliner ayam bakar taliwang yang tidak dimanfaatkan lagi. Sebaliknya masyarakat dianjurkan dapat memelihara kesehatan secara umum dengan tidak membuang sampah sembarangan utamanya sisa-sisa pengolahan ayam potong yang berpotensi mengundang bau tidak sedap.

- c. Kurangnya pembinaan dari instansi terkait tentang kesadaran masyarakat untuk hidup bersih dalam konteks memelihara lingkungan sekitar kaitannya dengan limbah bisnis kuliner ayam taliwang. Hal ini sangat perlu dilakukan oleh pemerintah atau pihak-pihak yang berkompeten demi terpeliharanya kebersihan lingkungan sekitar. Masyarakat akan merasakan bahwa mereka diperhatikan oleh pemerintah atau pihak lain sehingga sadar dengan apa yang dilakukan, kemudian berangsur-angsur merubah diri dalam berperilaku

meninggalkan kebiasaan yang kurang baik dan memupuk kebiasaan yang dianggap bermanfaat. Ketika masyarakat mulai berpikir bahwa kebersihan dalam arti luas merupakan pangkal kesehatan, sehingga saat itu pula kehidupan masyarakat akan mengalami keseimbangan lahir batin.

## BAB V

### PENUTUP

**K**uliner ayam taliwang merupakan salah satu unsur kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat Karang Taliwang Cakranegara Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. Keberadaannya mengalami perkembangan yang sangat pesat, sehingga berpeluang besar bagi para pemilik modal untuk mengembangkan ayam taliwang menjadi sebuah bisnis kuliner. Perkembangan kuliner ayam taliwang di Karang Taliwang, Cakranegara, Kota Mataram kini dirasakan oleh masyarakat mengalami perkembangan sangat signifikan. Ditinjau dari perkembangannya, kuliner ayam taliwang yang ada di Pulau Lombok dapat dibagi menjadi tiga tahapan yaitu;

Tahap I, adalah tahap yang sifatnya sangat tradisional dimulai sebelum 1960-an, atau sekitar 1950-an. Cara pengolahan ayam masih sangat sederhana dan bersifat tradisional baik dari segi bahan dan menu. Bahan-bahan yang digunakan semata-mata diambil dari hasil alam



sekitarnya. Ayam diperoleh dari hasil memelihara beberapa ekor ayam, bumbu diperoleh dari hasil kebun sendiri. Cara pengolahan umumnya dibakar menggunakan arang kayu atau sabut kelapa. Saat itu pembuatan olahan ayam taliwang hanya untuk konsumsi sendiri, terutama untuk keperluan kegiatan-kegiatan tertentu seperti roahan, muludan, hidangan berbuka puasa, dan sejenisnya.

Tahap II, pengolahan ayam taliwang untuk komoditas atau dijual secara kecil-kecilan dalam bentuk industri rumah tangga dimulai sekitar 1950-an sampai 1967-an. Penjualan nasi ayam taliwang berupa bakulan dan pedagang kaki lima. Menu yang disajikan masih sangat sederhana berupa nasi ayam bakar dan *beberuk*. Pada masa ini penjualan nasi ayam taliwang dirintis oleh nini Mawiyah yang berasal dari Karang Taliwang

Tahap III, adalah tahap perkembangan dengan pengolahan bahan lebih modern dan jenis menu yang disajikan sudah mulai bervariasi, diperkirakan dari 1967-an sampai 1990-an. Pada masa ini rumah makan yang menyajikan ayam taliwang dirintis oleh papin Haji Achmad Moerad. Selain *beberuk*, nasi ayam taliwang mulai dipadukan dengan *pelecing* kangkung. Bahkan pada saat ini perkembangan yang sudah mengglobal, karena cara pengolahan bahan termasuk membersihkan bulu ayam telah menggunakan mesin, serta menu yang disajikan sudah mengalami pembaharuan secara variatif, adanya

penambahan menu-menu baru selain ayam bakar taliwang itu sendiri.

Menyikapi perkembangan dunia global, upaya pengembangan dan promosi kuliner ayam taliwang telah dilakukan baik oleh pemerintah daerah maupun pelaku industri kuliner ayam taliwang, antara lain:

1. Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat menetapkan ayam taliwang sebagai salah satu makanan khas Lombok yang menjadi salah satu tujuan wisata kuliner di Provinsi Nusa Tenggara Barat, khususnya di Pulau Lombok.
2. Pelaku industri kuliner ayam taliwang bekerja sama dengan biro perjalanan membuat *booklet* atau selebaran, rekaman *compact disc* (CD), tentang kuliner ayam taliwang sejak 1980-an.
3. Pelaku industri kuliner ayam taliwang melakukan kerjasama dengan Pelita Air Service untuk menyiapkan *catering* (pesanan makanan) selama beberapa tahun. Kerjasama ini dilakukan dalam menyiapkan makanan bagi para transmigran asal Lombok yang akan diberangkatkan ke Kalimantan.
4. Pelaku industri kuliner ayam taliwang melakukan korespondensi ke luar negeri, bertujuan untuk memperkenalkan kuliner ayam taliwang ke negara-negara di kawasan Asia seperti Malaysia, Brunei, Singapura, Hongkong, maupun Australia.

Pengembangan dan promosi kuliner ayam taliwang ternyata memberi dampak positif bagi kemajuan industri kuliner ayam taliwang. Dengan demikian kuliner ayam taliwang dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat di Indonesia bahkan telah dikenal oleh masyarakat dari luar negeri. Secara langsung masyarakat di sekitar Kota Mataram, khususnya masyarakat Karang Taliwang selaku pusat industri kuliner ayam taliwang mendapat keuntungan ekonomi secara signifikan serta menekan tingkat pengangguran. Masyarakat setempat sebageian besar bergerak di bidang industri kuliner ayam taliwang. Mulai dari pemasok ayam, tenaga pemotong ayam, pembersih ayam, penjual ayam, karyawan restoran atau rumah makan, pemilik lesehan, warung tenda, dan lain-lain.

Di balik perkembangan yang memberi dampak positif bagi perkembangan perekonomian masyarakat, industri kuliner ayam taliwang juga membawa dampak negatif terhadap sanitasi lingkungan.

Dalam rangka menyikapi permasalahan yang terjadi terkait keberadaan industri kuliner ayam taliwang, dapatlah disampaikan beberapa saran, yaitu:

1. Pencatatan dan penetapan kuliner ayam taliwang. Pencatatan dan penetapan kuliner ayam taliwang sebagai salah satu warisan budaya Indonesia yang berasal dari Lombok perlu dilakukan mengingat kebudayaan merupakan unsur budaya universal yang

- mudah berubah dan mudah ditiru. Untuk mencegah peniruan dan pengklaiman oleh bangsa-bangsa asing, perlu segera dicatatkan dan diakui sebagai kebudayaan Indonesia. Ketika peniruan dilakukan, mereka tidak dapat membuat kuliner persis dengan aslinya, sebab masing-masing kuliner akan memiliki ciri khas atau kekhasan tersendiri, mereka hanya dapat mencatat nama besar dari kuliner yang ditiru. Itulah untungnya dilakukan pencatatan dan penetapan kebudayaan apalagi yang mudah dikembangkan sebagai lahan komersial.
2. Mengupayakan hak kekayaan intelektual. Hak kekayaan intelektual perlu diberikan pada pelaku industri kuliner ayam taliwang. Mengacu pada kondisi budaya kuliner seperti itu, merupakan kekhawatiran juga bagi kita sebagai pemilik kebudayaan dari peniruan-peniruan masyarakat luar utamanya negara lain yang ingin mengklaim bahwa kuliner tersebut adalah miliknya. Untuk itu dapat diberi masukan bagi pemegang kewenangan atau pemegang kebijakan agar kebudayaan yang mudah ditiru tetapi memiliki nilai jual tinggi segera dicatatkan sebagai warisan budaya tak benda nasional bahkan dunia sehingga orang lain atau negara lain sulit untuk mengklaimnya. Di samping itu, bumbu ayam taliwang pernah digunakan sebagai salah satu produk mi instan tanpa izin masyarakat Karang

Taliwang. Setelah masyarakat mengajukan protes, mi instan dengan label bumbu ayam taliwang ditarik dari pasaran dan tidak diproduksi lagi.

3. Sinergi antara masyarakat dengan pemerintah. Sinergi antara masyarakat dengan pemerintah perlu dilakukan dalam pengelolaan limbah. Guna menciptakan kebersihan suatu wilayah pemerintah berwenang membuat kebijakan-kebijakan yang harus dipatuhi oleh masyarakat, dan masyarakat sendiri sebagai pelaksananya akan menjalankan peraturan yang ditentukan oleh pemerintah sebagai pengambil kebijakan. Sebuah lingkaran mekanisme kerja yang harus dijalankan tanpa memandang bahwa pekerjaan itu milik dan tanggung jawab pemerintah, demikian sebaliknya sehingga tujuan untuk menciptakan kerja sama antara pemerintah dengan masyarakat dapat terwujud. Pemerintah hendaknya dapat memfasilitasi kebutuhan masyarakat, termasuk penyediaan tempat-tempat penampungan limbah pengolahan kuliner ayam taliwang. Sebaliknya masyarakat dianjurkan memelihara lingkungan dengan baik dengan perilaku tidak membuang limbah ayam secara sembarangan.
4. Pembinaan dari instansi terkait tentang kesadaran masyarakat untuk hidup bersih. Hal ini sangat perlu dilakukan oleh pemerintah atau pihak-pihak yang berkompeten demi terpeliharanya kebersihan

lingkungan sekitar. Masyarakat akan merasakan bahwa mereka diperhatikan oleh pemerintah atau pihak lain sehingga sadar dengan apa yang dilakukan, kemudian berangsur-angsur merubah diri dalam berperilaku meninggalkan kebiasaan yang kurang baik dan memupuk kebiasaan yang dianggap bermanfaat bagi dirinya dan bagi orang lain. Ketika masyarakat mulai berpikir bahwa kebersihan dalam arti luas merupakan pangkal kesehatan, maka mulai saat itu pula kehidupan masyarakat akan mengalami keseimbangan lahir batin.

## KEPUSTAKAAN

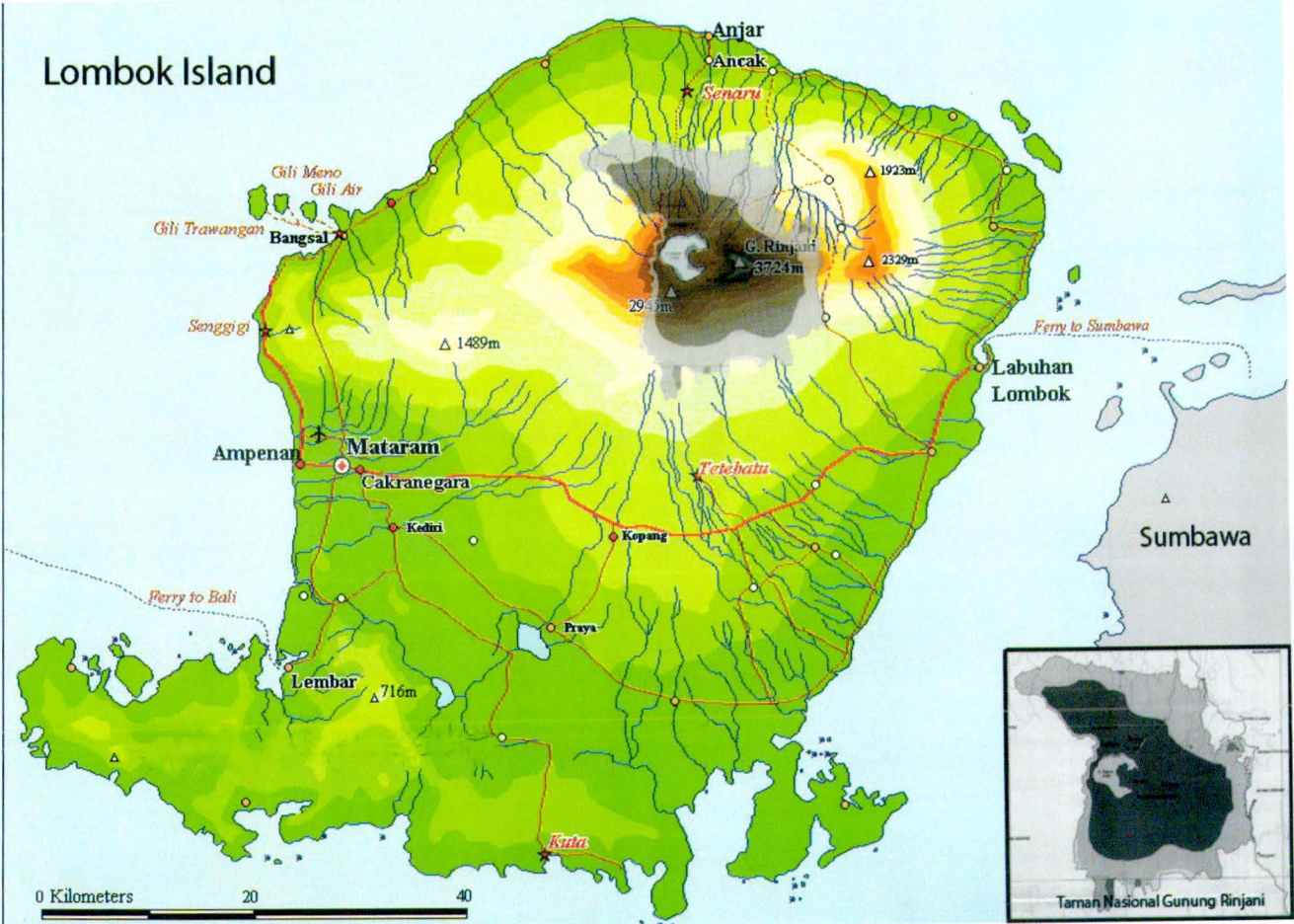
- Abdulsyani. 1994. *Sosiologi dan Perubahan Masyarakat*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Agung, Anak Agung Ktut. 1992. *Kupu-Kupu Kuning yang Terbang di Selat Lombok. Lintasan Sejarah Kerajaan Karangasem (1661-1950)*. Denpasar: Upada Sastra.
- Armini, I Gusti Ayu. 2010. Sistem Perkawinan Masyarakat Sade dalam *Jurnal Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional Vol.17 No.1*. Denpasar: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Bali, NTB, NTT.
- Barker, Chris. 2005. *Cultural Studies Teori dan Praktek*. Yogyakarta: Bentang
- Chaney, David. 2009. *Lifestyles Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1979. "Babad Selaparang". Naskah belum terbit.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Mataram, *Buku Ayo ke Mataram* <http://mataramkota.go.id/kuliner.html> akses tgl 21 Januari 2011)
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Madura)*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

- [\*Peneliti. Ungkap. Asal. Mula. Karang. Taliwang, diakses tanggal 21 Januari 2014.\*](http://oase.kompas.com/read/2011/10/05/22032343/)
- [http://en.wikipedia.org/wiki/Lifestyle\\_%28sociology%29](http://en.wikipedia.org/wiki/Lifestyle_%28sociology%29), diakses, tanggal 17 Februari 2014.
- (<http://lombok.panduanwisata.com/wisata-kuliner/10-kuliner-lombok-yang-harus-dicipi/> akses tanggal 29 April 2014).
- JejakLombok4: Ayam Taliwang, ahmadmushofihasan.wordpress.com.2012/01/03/Jejak Lombok 4: Ayam Taliwang*, diakses tanggal 9 Maret 2014.
- Koentjaraningrat. 1980. *Sejarah Teori Antropologi I*. Jakarta: UI-Press.
- Koentjaraningrat. 1992. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kompas, Selasa 18 Februari 2014. *Gaya Hidup Sesuai Kepribadian dan Isi Dompot*. Halaman 34.
- Lukman, H.L. 2005. *Pulau Lombok dalam Sejarah Ditinjau dari Aspek Budaya*. Mataram.
- Mantja, Lalu. 1984. *Sumbawa Pada Masa Dulu (Suatu Tinjauan Sejarah)*. Surabaya: Penerbit Rinta.
- Monografi Kelurahan Karang Taliwang Cakranegara Mataram NTB. Tahun 2013.
- Nirmala, Edisi Tahunan. 2002. *Piramida Makanan Yang Mana Anda Pilih ?*. Halaman 66 - 71
- Piliang, Yasraf Amir. 2006. *Dunia yang Dilipat Tamasya Melampaui Batas-Batas Kebudayaan*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Ritzer, George. 2008. *Teori Sosial Postmodern*. Yogyakarta: Kreasi Wacana.



- Ritzer, George dan Douglas J. Goodman. 2004. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Prenada Media.
- Saifuddin, Achmad Fedyani. 2005. *Antropologi Kontemporer. Suatu Pengantar Kritis Mengenai Paradigma*. Jakarta: Prenada Media.
- Salam, Solichin. 1992. *Lombok Pulau Perawan, Sejarah dan Masa Depan*. Jakarta: Kuning Mas.
- Santoso, Soegeng dan Anne Lies Ranti. 1995. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan bekerjasama dengan Rhineka Cipta.
- Sirikan, Gora. 1956. "Babad Bali Rajya Jilid I". Naskah belum terbit.
- Soekanto, Soerjono. 2005. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Radja
- Soekanto, Soerjono. 1982. *Teori Sosiologi Tentang Pribadi dalam Masyarakat*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Soekmono, R. 2012. *Pengantar Sejarah Kebudayaan Indonesia 1*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarto, Kamanto. 2000. *Pengantar Sosiologi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Tim Monografi Daerah NTB. 1977. *Monografi Daerah Nusa Tenggara Barat Jilid I*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

# Lombok Island





JURUSAN PLANOLOGI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

### PETA FASILITAS KESEHATAN

#### Legenda :

- Jalan
- Kesehatan Posyandu
- Kesehatan Puskesmas
- Kesehatan Polindes
- Batas Kecamatan

KECAMATAN  
CAKRANEGARA



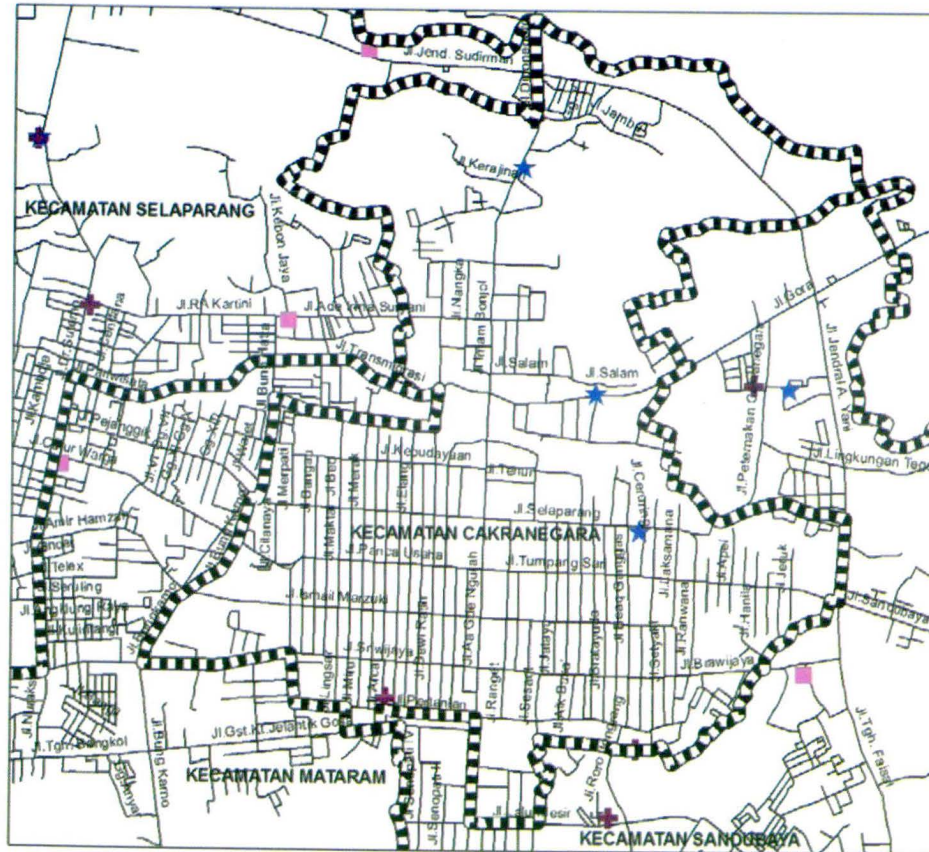
No. Peta :

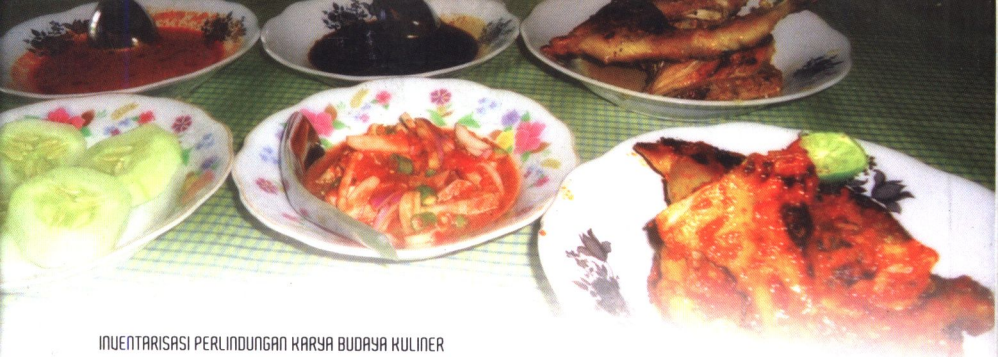
Di Gambar :

Sumber Peta :

Skala : 1:392,623

0 1.60000 3.200 4.800 6.400 8.000 9.600 11.200  
Meters





INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA KULINER

# Ayam Taliwang

PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT

Berbagai daerah di Nusantara hidup dengan ciri khasnya masing-masing, baik yang berupa sistem sosial-kemasyarakatan, religi, hingga kuliner. Berbagai keragaman dalam budaya Nusantara tersebut wajib diakui, dihargai, dan dilestarikan karena peran vitalnya sebagai simbol peradaban berbagai suku bangsa di Nusantara. Di Lombok contohnya, selain sistem sosial-kemasyarakatan dan fenomena religinya yang khas, kuliner pun menjadi suatu hal yang patut dibanggakan, salah satunya Ayam Taliwang.

Buku berjudul *Ayam Taliwang* ini membahas sejarah, nilai, dan peran Ayam Taliwang dalam kehidupan sosial-ekonomi masyarakat Kelurahan Taliwang, Mataram, Nusa Tenggara Barat. Penjelasan yang bersifat kronologis, dan detail seperti yang ditawarkan buku ini diharapkan dapat membantu Anda dalam mengetahui lebih lanjut tentang seluk beluk Ayam Taliwang.

Perpustakaan  
Jenderal

64



PENERBIT OMBAK

[Anggota IKAPI]

Perumahan Nogotirto III, Jl. Progo B-15, Yogyakarta 55292

Tlp. (0274) 7019945; Fax. (0274) 620606

e-mail: redaksiombak@yahoo.co.id

www.penerbitombak.com  Penerbit Ombak Dua

ISBN 602-



9 1786022 582380