

PELESTARIAN TRADISI GHABAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN GASTRONOMI KECAMATAN JABUNG PROVINSI LAMPUNG

Gardhena Riyan Puspa¹⁾, Dewi Turgarini^{2)*} dan Risya Ladiva Bridha³⁾

¹⁾Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

²⁾Program Studi/Departemen xxxxxx, Nama Institusi

³⁾Program Studi/Departemen xxxxxx, Nama Institusi

Diterima Tanggal Bulan Tahun / Disetujui Tanggal Bulan Tahun

ABSTRACT

The ghabal tradition is a eating tradition carried out by the people of Lampung, especially in the Jabung area, which has been passed down from generation to generation with the aim of fostering intimacy and togetherness. The purpose of this study is to introduce the ghabal tradition through a website-based information system, the potential of the ghabal tradition as an attraction with the principle of community based tourism and to find out the gastronomic components of the ghabal tradition. The research design used a descriptive qualitative approach with in-depth interviews, observation, and supported by documentation. The results of this study indicate that the ghabal tradition has the potential to become a gastronomic heritage tourist attraction by implementing community-based tourism.

Keywords: *Tourism Potential, Community Based Tourism, Gastronomic Tourism, Ghabal Tradition*

ABSTRAK

Tradisi ghabal merupakan tradisi makan yang dilakukan oleh masyarakat Lampung khususnya daerah Jabung yang dilaksanakan turun-temurun dengan tujuan menumbuhkan keakraban dan kebersamaan. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperkenalkan tradisi ghabal melalui sistem informasi berbasis website, potensi tradisi ghabal sebagai daya tarik dengan prinsip community based tourism serta mengetahui komponen gastronomi pada tradisi ghabal. Desain penelitian yang digunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode wawancara mendalam, observasi, dan diperkuat dengan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan tradisi ghabal dapat berpotensi sebagai daya tarik wisata warisan gastronomi dengan menerapkan community based tourism.

Kata Kunci: *Potensi Wisata, Community Based Tourism, Wisata Gastronomi, Tradisi Ghabal*

Korespondensi Penulis:

E-mail: gardhenarp@upi.edu

PENDAHULUAN

Pariwisata Indonesia merupakan pariwisata yang berasas kemasyarakatan yang artinya, berasal dari rakyat, oleh rakyat, dan untuk rakyat (Prasta dan Pradipta, 2021, hlm.2). Hal ini salah satu pembangunan pariwisata secara partisipatif yaitu Community Based Tourism (CBT) untuk mengembangkan budaya daerah agar berpotensi menjadi daya tarik wisata gastronomi. Gastronomi memiliki satu kesatuan antara makanan serta budaya yang menjadikan gastronomi sebagai suatu hasil

produk budaya. Menurut Soeroso dan Turgarini (2020, hlm.196) gastronomi tidak hanya terpaku pada proses pengolahan suatu makanan, tetapi pemilihan bahan baku berkualitas, cara mencicipi, menghidangkan, serta menggali pengetahuan makanan tersebut. Selain itu, mendapatkan pelajaran dan pengalaman unik ketika mencicipi minuman atau makanan yang disajikan, mengetahui kandungan gizi didalamnya serta etika yang harus dilakukan. Mengetahui salah satu elemen penting yakni sejarah, filosofi, tradisi dan sosial. Hal ini dapat berjalan apabila diterapkan di Indonesia karena

didukung melimpahnya bahan baku yang berasal dari sumber daya alam yang tersedia, oleh karena itu potensi yang dimiliki harus dilestarikan dan dioptimalkan salah satunya warisan budaya Lampung.

Provinsi Lampung memiliki beragam etnis yang mendiami berbagai wilayah yang ada, secara umum terbagi menjadi dua kelompok besar masyarakat adat, yaitu masyarakat Sai batin dan Pepadun.

Syakim mengungkapkan Jabung adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Lampung Timur yang memiliki banyak budaya salah satunya yaitu 3 makanan tradisional yang disajikan turun temurun, salah satu makanan tradisionalnya yaitu rabal atau dalam Bahasa Lampung disebut ghabal (dikutip dari langit7.id, diakses pada hari Jumat tanggal 12 November 2021). Rabal atau ghabal merupakan makanan yang disuguhkan oleh masyarakat Jabung ketika ada acara besar, seperti pernikahan.

3. METODE PENELITIAN

Objek dan Metode

3.1 Objek Penelitian

Penelitian ini menggunakan Tradisi Ghabal sebagai objek penelitian dengan subjek penelitian yaitu pengusaha, pemerintah pekerja, pemasok, pakar gastronomi, budayawan, Non Government Organization (NGO) dan pihak teknologi informasi untuk memperoleh data secara mendalam yang bisa didapatkan di lapangan yaitu mengenai Tradisi Ghabal di Kecamatan Jabung.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif membutuhkan data melalui penelitian mendalam. Menurut Walidin,dkk (2015,hlm.77) penelitian kualitatif adalah proses yang memahami fenomena sosial dengan menciptakan masalah yang kompleks yang dideskripsikan dengan kata-kata.

3.3 Partisipan Penelitian

Menurut Siyoto (2015,hlm.12) partisipan adalah orang-orang yang diwawancarai, diobservasi, diminta keterangan, pendapat, dan observasi langsung untuk mendapatkan informasi. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti menjadikan pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar gastronomi, budayawan, Non Government Organization (NGO) dan pihak teknologi informasi sebagai partisipan penelitian.

3.4 Tempat Penelitian

Tempat dalam penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Jabung, yang mencakup lokasi pengusaha, ketua adat, ahli budaya, serta masyarakat Jabung. Serta ke lokasi kantor pemerintahan Kecamatan Jabung dan Kota Metro untuk mendapatkan informasi yang lebih utuh.

3.5 Teknik Analisis Data

Menurut Raco (2010,hlm 108) tujuan pengumpulan data adalah mendapatkan informasi berupa teks, foto, cerita, gambar yang nantinya data diolah. Teknik pengumpulan data, sejalan dengan bentuk pendekatan kualitatif serta sumber yang digunakan dalam penelitian "Pelestarian Tradisi Ghabal sebagai Wisata Warisan Gastronomi di Kecamatan Jabung" maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu dengan wawancara mendalam, observasi, dokumentasi dan studi literatur

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Komponen Gastronomi Tradisi Ghabal

Aspek- aspek gastronomi yang ditemukan pada Tradisi Ghabal berdasarkan wawancara, observasi, dan studi dokumentasi adalah sebagai berikut :

- 1) Memasak

Cara mengolah masakan pada sajian tradisi ghabal ditumis dan

dibakar. Peralatan yang digunakan yaitu peralatan yang biasa ditemukan di dapur rumah tangga seperti wajan, cobek dan ulekan, saringan, serta alat bakar.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023
Gambar 4.1 Cara Pengolahan 1-2



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023
Gambar 4.2 Cara Pengolahan 3-4



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

Gambar 4.3 Cara Pengolahan 5-6

2) Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan adalah daging kambing/sapi, kelapa parut, belimbing wuluh serta tusuk sate bambu. Kemudian bumbu yang dibutuhkan cabai, bawang merah, laos, kunyit, jahe, sere, kencur, lada, kemiri, terasi. Bahan baku utama daging sapi didapatkan langsung dari peternak masyarakat Jabung sedangkan bumbu didapatkan di pasar Jabung dan di ladang penduduk.



Sumber : *Dokumentasi Pribadi, 2023*

Gambar 4.4 Bahan dan Bumbu

3) Mencicipi

Cara mencicipi sajian pada tradisi ghabal menggunakan mangkuk dan sendok karena sajian ini berkuah. Mencampurkan semua bumbu halus kedalam santan sampai santan berwarna kuning lalu masukan potongan belimbing, kemudian daging bakar di lepaskan dari tusuk sate bambu dan dicampur ke kuah santan tersebut.



Sumber : *Dokumentasi Pribadi, 2023*

Gambar 4.5 Cara Mencicipi

4) Menghidangkan

Tradisi ghabal ini dilakukan dengan cara lesehan kemudian menyiapkan alas kain sebagai alas untuk meletakkan makanan yang sudah matang. Letakkan semua bahan makanan di atas kain supaya para tamu dapat mengambilnya sendiri. Dalam melaksanakan tradisi ghabal

tidak membutuhkan banyak peralatan karena dalam mengonsumsinya hanya menggunakan mangkuk dan sendok.



Sumber : *Dokumentasi Pribadi, 2023*

Gambar 4.6 Cara Menghidangkan

5) Meneliti dan Menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun-temurun dalam keluarga dengan cara ketika melaksanakan tradisi ghabal para orang tua membagikan ilmunya kepada anak-anak dengan praktek langsung pada saat proses memasaknya dari persiapan sampai selesai. Dengan adanya hal ini berharap tradisi ghabal terus berjalan dari generasi ke generasi dan diperkenalkan ke masyarakat lainnya agar tradisi ghabal dapat dikenal. Mengenai dokumen tertulis atau penelitian terkait tradisi ghabal, penulis memperoleh hasil bahwa memang belum ada dokumentasi atau penelitian tentang tradisi ghabal karena bentuk warisan hanya berada dalam lingkup kecil yaitu keluarga khususnya yang tinggal di Jabung sehingga tidak dapat diarsipkan.

6) Pengalaman Unik

Pengalaman unik sering kali dirasakan oleh wisatawan, mereka terkejut pada tradisi ghabal ini karena baru kali ini memakan makanan yang berbahan santan tetapi tidak dimasak, kemudian memiliki rasa yang unik karena kuahnya diberikan irisan belimbing wuluh.

7) Pengetahuan Gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian tradisi ghabal memiliki nutrisi yang seimbang karena mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein, lemak, vitamin dan serat.

8) Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial

Tradisi ghabal ini sudah ada sejak ratusan tahun, tradisi ghabal merupakan kebiasaan dari suku adat *peppadun* yaitu suku yang menghuni bagian tengah wilayah Lampung dan jumlahnya paling banyak. Bagi masyarakat Jabung tradisi ghabal merupakan tradisi makan yang mewah karena bahan utamanya terbuat dari daging kambing/sapi yang terbilang cukup mahal dan hanya masyarakat Jabung yang memiliki perekonomian tinggi saja yang bisa mengadakan. Tradisi ghabal ini digunakan sebagai sarana interaksi sosial sehingga timbul

rasa kebersamaan, saling menghargai satu sama lain serta rasa hormat terhadap orang yang lebih tua. Nilai filosofi yang terkandung pada tradisi ghabal yaitu kebersamaan. Sesuai dengan pedoman hidup masyarakat Lampung (*piil pesenggiri*) terdapat satu unsur yaitu *sakai sembayan* yang mengandung arti suka menolong dan bergotong royong dalam sesama kerabat. Pada saat pelaksanaan tradisi ghabal menggunakan perwujudan unsur *sakai sembayan* yang dimana pada saat prosesnya dilakukan bersama-sama. Selain itu, tradisi ghabal ini memiliki nilai dimana kaum pria saling menghargai kaum wanita, tercemin pada saat proses pemotongan daging sampai membakar dagingnya.

9) Etika dan Etiket

Pelaksanaan tradisi ghabal tidak perlu ritual khusus karena biasa dilakukan dilingkup kecil yaitu keluarga. Kemudian terdapat beberapa hal yang harus dilakukan secara bersama-sama dengan suasana yang ramai mulai dari persiapan hingga selesai, sebelum memulai diawali dengan berdoa dan kalimat pengantar dari ketua adat dan orang yang mengadakan tradisi ghabal. Ketika pelaksanaannya semua orang duduk

dengan posisi lesehan dan saling berhadapan sambil menyantap hidangan ghabal. Ketentuan bagi orang yang terlibat dalam tradisi ghabal pada zaman dahulu hanya laki-laki saja yang boleh menyiapkan tradisi ghabal ini dari mencari bahan baku sampai memasak ghabal tetapi seiring perkembangan zaman laki-laki dan perempuan ikut andil dalam pelaksanaan tradisi ini, dimana kaum wanita yang menyiapkan bumbu dan bahan baku sementara laki-laki yang mengolah daging sampai selesai dibakar.



Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

Gambar 4.7 Etika Pelaksanaan

4.2. Peran Nona Helix dalam Pelestarian Tradisi Ghabal

Berikut adalah hasil dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai komponen daya tarik wisata :

1. Aspek perlindungan yang sudah

diupayakan oleh nona helix adalah sebagai berikut :

- Melakukan promosi dan publikasi melalui media sosial mengenai kebudayaan.
- Membuat acara rutin mengenai kebudayaan dan mengundang para budayawan untuk membahas seputar budaya lokal.
- Mengadakan sosialisasi gerakan pentingnya melestarikan warisan budaya kuliner lokal.
- Membuat Gerakan komunitas muda-mudi Lampung yang dimana bertujuan untuk mempertahankan budaya lokal dan termasuk tradisi kuliner .

2. Aspek pengembangan yang dilakukan nona helix adalah sebagai berikut :

- Menanamkan ilmu sejak dini kepada generasi muda betapa pentingnya warisan budaya dan perkenalkan tradisi kulinernya agar generasi muda tidak hanya mengetahui makanan western.
- Mendukung pemerintah kota dalam membangun desa wisata, agar menarik wisatawan.
- Mempermudah izin usaha dibidang kuliner lokal agar banyak pihak tertarik untuk mengembangkan usaha di bidang ini.
- Mendukung adanya sistem informasi untuk memperkenalkan budaya dan tradisi kuliner lokal.

3. Aspek pemanfaatan yang dilakukan oleh nona helix sebagai berikut:

- Mengajak pengusaha kuliner lokal dalam setiap event kuliner Lampung agar tradisi ghabal memiliki nilai jual.
- Menyisipkan tradisi ghabal dalam setiap event pariwisata sebagai jamuan makan, agar tradisi ghabal sebagai ikon makanan lokal Lampung.

4.3. Tradisi Ghabal sebagai Potensi

Wisata Gastronomi Berbasis Masyarakat

Berdasarkan hasil temuan penelitian, maka penulis menarik kesimpulan bahwa potensi tradisi ghabal sebagai wisata gastronomi cukup besar dan dapat berkembang pesat jika dikemas serta dilakukan pengelolaannya tepat. Dengan cara mendukung pembangunan desa wisata berbasis masyarakat yang dimana nantinya masyarakat yang mengelola, menjaga, dan mengembangkan wisata tersebut. Dengan adanya desa wisata pastinya tradisi makan menjadi ikon utama yang biasanya ditunggu oleh para wisatawan untuk memenuhi kebutuhan perut dan kebutuhan konten untuk di posting di media sosial. Dibalik itu, para wisatawan juga mendapatkan pedoman ilmu dan nilai-nilai yang dapat dianut. Tradisi kuliner merupakan hal pokok yang tidak dapat dipisahkan dalam kegiatan wisata, oleh karena itu tradisi ghabal dinilai berpotensi sebagai wisata gastronomi di Kecamatan Jabung.

5. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan dan Saran

1. Pelestarian tradisi membutuhkan pihak terutama pemangku kepentingan untuk

mengembangkan pengelolaan warisan gastronomi. Pengembangan sangat diperlukan guna mempertahankan suatu warisan budaya khususnya tradisi makan. Perlu adanya peran *community based tourism* untuk mempopulerkan tradisi ghabal agar dikenal oleh masyarakat serta membangun desa wisata sebagai salah satu bentuk perkembangan warisan gastronomi.

2. Pengetahuan mengenai tradisi ghabal perlu ditingkatkan lebih lagi salah satu implementasi yang dapat dilakukan dengan mengolah sistem informasi berbasis *website* yang berisikan mulai dari sejarah, cara memasak, serta bahan baku yang digunakan supaya para wisatawan dapat pengetahuan sebelum mengunjungi tradisi ghabal. Perlu ditingkatkan pembangunan sarana dan prasarana mengenai penyediaan kegiatan wisata gastronomi supaya tradisi ghabal dapat menjadi ikon gastronomi di Kecamatan Jabung.

6. KUTIPAN

- Ahmadi, Juliansa, H. (2019). Rancang Bangun Sistem Informasi Digital Layanan Administrasi Publik Desa Berbasis Web Responsive. Jurnal

- Ilmiah Informatika Global, 10(1), 20-25.
- Fridayanthie, W.E., Haryanto, Tsabitah, T. (2021). Penerapan Metode Prototype Pada Perancangan Sistem Informasi Penggajian Karyawan (Persis Gawan) Berbasis Web, 23(2). DOI : <https://doi.org/10.31294/p.v23i2.10998>.
- Harsana, M., Baiquni, M., Haryani, E., & Widiyaningsih, A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1 (2), 41-47.
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner. Kementerian Pariwisata. <https://disbudparpora.ponorogo.go.id/wisata-kuliner/>
- Pengertian Warisan Budaya Tak Benda. (2018, Juli 29). Diakses pada Februari 23, 2023. Dari artikel : <https://disbud.bone.go.id/2018/07/29/pengertian-warisan-budaya-tak-benda/>
- Prasta, M., & Pradipta, Y. (2021). Pariwisata Berbasis Masyarakat sebagai Pelestari Tradisi di Desa Samiran. *Jurnal Kepariwisataam : Destinasi, Hospitalitas, dan Perjalanan*, 5 (2), 99-109.
- Raco, J. (2010). BAB I Pengertian Tujuan dan Latar Belakang Penelitian Kualitatif . In *Metode Kualitatif (Jenis, Karakteristik, dan Keunggulannya)* Jakarta: Grasindo.
- Ramadhan, D., Priantini, W., Indriasari, I. (2021). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89- 105.
- Sari, R.P.H., Soemarni, L.L., Turgarini, D. (2021). Strategi Penggunaan Aplikasi Android dalam Meningkatkan Sistem Informasi Wisata Gastronomi Kota Ternate. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 5(2), 1014-1028.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020) *Culinary Versus Gastronomy. E-Journal Of Tourism*, 193-204. Doi :10.24922/eot.v7i2.60537.
- Siyoto, Sandu dan Sodik, A. (2015) *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Susanto, B., & Puji, A. (2020). Pengaruh Promosi Media Sosial dan Daya Tarik Wisata Terhadap Minat Berkunjung Kembali di Objek Wisata Edukasi Manyung. *Jurnal Riset Bisnis dan Ekonomi*. <http://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/risk>.
- Syakim, H. (2021, November 12). Ini 3 Makanan Tradisional dari Jabung Lampung Timur. Diakses dari <https://langit7.id/read/6990/1/ini-3-makanan-tradisional-dari-jabung-lampung-timur-1636711872>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung [Universitas Gadjah Mada]*. http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/166978
- The ASEAN Secretariat*. (2016). *Asean Community Based Tourism Standard. The ASEAN Secretariat*.
- Walidin, W., Saifullah, & Tabrani. (2015). *Metodologi penelitian kualitatif & grounded theory*. FTL Ar-Raniry Press.
- Wijayanti, A. (2020). *Pengantar Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta : Universitas Bina Sarana Informatika. Retrieved from <http://books.google.com/books?id=Kzxaq1D5-RcC&pgis=1>