

Eksplorasi Tata Hidang Modern di Lombok: Antara Estetika, Fungsionalitas, dan Nilai Tradisional

Nurul Ariani

Politeknik Pariwisata Lombok
email: akbarfalian2@gmail.com

Abstrak Tata hidangan memiliki peran penting dalam seni kuliner, memadukan unsur estetika dan fungsionalitas untuk menciptakan pengalaman makan yang berkesan. Di Lombok, tata hidangan bukan hanya sekadar penataan makanan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya yang diwariskan turun-temurun. Artikel ini mengeksplorasi perkembangan tata hidangan modern di Lombok yang memadukan estetika kontemporer, kebutuhan fungsional, dan nilai-nilai tradisional. Perubahan gaya hidup, meningkatnya pariwisata, serta pengaruh globalisasi mendorong transformasi dalam cara makanan dihidangkan pada acara formal maupun informal. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam terhadap pelaku kuliner, pengelola restoran, dan masyarakat lokal di Lombok, serta studi literatur untuk memahami sejarah dan perkembangan tata hidangan. Hasil penelitian menunjukkan adanya upaya mempertahankan elemen tradisional, seperti penggunaan bahan alami dan alat makan tradisional, yang dipadukan dengan desain modern guna memenuhi selera estetika wisatawan dan konsumen masa kini. Artikel ini juga membahas tantangan dalam menjaga keseimbangan antara tradisi dan modernitas, terutama di tengah berkembangnya pariwisata. Penelitian ini menyimpulkan bahwa inovasi dalam tata hidangan harus tetap menghargai dan melestarikan identitas budaya lokal, dengan rekomendasi pengembangan tata hidangan yang estetis, fungsional, dan sarat nilai budaya.

Kata Kunci: Tata Hidang, Lombok, Modernitas, Estetika, Fungsionalitas, Budaya, Pariwisata.

Abstract Table setting plays a crucial role in the culinary arts, blending aesthetics and functionality to create a memorable dining experience. In Lombok, table setting is not merely the arrangement of food but also reflects cultural values passed down through generations. This article explores the development of modern table setting in Lombok, which combines contemporary aesthetics, functional needs, and traditional values. Changes in lifestyle, the rise of tourism, and the influence of globalization have driven transformations in the way food is presented at both formal and informal events. This research uses qualitative methods, including in-depth interviews with culinary practitioners, restaurant managers, and the local community in Lombok, along with a literature review to understand the history and evolution of table setting. The findings indicate efforts to preserve traditional elements, such as the use of natural materials and traditional utensils, integrated with modern design to meet the aesthetic preferences of tourists and contemporary consumers. The article also discusses the challenges in balancing tradition and modernity, especially amid the growth of tourism. The study concludes that innovations in table setting must continue to respect and preserve local cultural identity, with recommendations for developing settings that are aesthetic, functional, and rich in cultural values.

Keyword: Table Setting, Lombok, Modernity, Aesthetics, Functionality, Culture, Tourism.

PENDAHULUAN

Tata hidangan merupakan salah satu aspek penting dalam dunia kuliner yang tidak hanya berfungsi untuk menampilkan makanan secara menarik, tetapi juga memengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan. Di berbagai budaya, tata hidangan memiliki nilai simbolis yang mencerminkan identitas, tradisi, dan kearifan lokal. Di Lombok, tata hidangan tradisional telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat, terutama dalam berbagai upacara adat dan acara keagamaan. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, tata hidangan di Lombok mulai mengalami perubahan seiring dengan meningkatnya arus globalisasi, modernisasi, serta pertumbuhan sektor pariwisata di wilayah tersebut.

Meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke Lombok mendorong terjadinya adaptasi dalam berbagai aspek, termasuk tata cara penyajian makanan. Pengaruh dari gaya hidup modern dan permintaan konsumen yang lebih global membuat tata hidangan tradisional Lombok mengalami transformasi untuk tetap relevan tanpa menghilangkan nilai-nilai budaya yang ada. Hal ini menciptakan tantangan bagi masyarakat lokal dan pelaku industri kuliner untuk menjaga keseimbangan antara mempertahankan elemen tradisional dengan memenuhi tuntutan estetika dan fungsionalitas yang lebih modern.

Penelitian ini berfokus pada eksplorasi bagaimana tata hidangan di Lombok mengalami transformasi, terutama dalam konteks industri pariwisata yang berkembang pesat. Penelitian ini akan melihat bagaimana masyarakat Lombok, khususnya di sektor kuliner, memadukan unsur-unsur tradisional dengan desain modern guna menciptakan tata hidangan yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga tetap mengandung makna budaya yang mendalam. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan tentang dinamika perubahan tata hidangan di Lombok serta rekomendasi untuk pengembangan ke depan agar tetap mempertahankan identitas lokal di tengah modernitas.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan untuk mengeksplorasi perkembangan tata hidangan modern di Lombok dan bagaimana nilai-nilai tradisional masih dapat dipertahankan dalam konteks globalisasi dan modernisasi. Metode kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena yang sedang berlangsung serta interpretasi sosial yang terkait dengan tata hidangan di Lombok. Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahapan untuk mendapatkan data yang komprehensif dan relevan.

Tahap pertama dalam penelitian ini adalah studi literatur, di mana peneliti mengumpulkan dan menganalisis berbagai sumber literatur yang berkaitan dengan tata hidangan, baik yang tradisional maupun modern, khususnya di Lombok. Sumber-sumber tersebut mencakup buku, artikel jurnal, laporan penelitian, serta publikasi lain yang membahas tata cara penyajian makanan dan perubahan yang terjadi di tengah perkembangan pariwisata dan pengaruh globalisasi. Tujuan dari studi literatur ini adalah untuk memahami konteks sejarah, evolusi, serta konsep-konsep yang mendasari tata hidangan di Lombok.

Tahap kedua adalah pengumpulan data lapangan yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan sejumlah informan kunci. Informan yang dipilih meliputi praktisi kuliner lokal, pengelola restoran, dan hotel yang sering melayani tamu wisatawan, serta tokoh masyarakat adat yang memiliki pengetahuan tentang tata cara penyajian makanan tradisional Lombok. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memungkinkan fleksibilitas dalam menggali informasi yang lebih luas serta mendapatkan perspektif langsung dari para pelaku di lapangan. Fokus wawancara adalah pada perubahan dan inovasi yang dilakukan dalam tata hidangan di Lombok, serta upaya mereka dalam mempertahankan nilai-nilai budaya lokal di tengah tuntutan modernitas.

Selain wawancara, penelitian ini juga menggunakan metode observasi partisipatif. Peneliti terlibat langsung dalam berbagai kegiatan atau acara di Lombok yang melibatkan tata hidangan, baik yang bersifat tradisional maupun modern. Observasi ini dilakukan untuk memahami secara visual bagaimana tata hidangan diterapkan dalam situasi nyata, serta untuk melihat bagaimana adaptasi dilakukan terhadap perubahan zaman. Peneliti mencatat dan mendokumentasikan berbagai aspek, seperti penggunaan bahan alami dalam penyajian makanan, peralatan makan yang digunakan, dan cara penyajian yang dipengaruhi oleh nilai-nilai estetika modern.

Tahap selanjutnya adalah analisis data. Data yang diperoleh dari wawancara dan observasi akan dianalisis menggunakan metode analisis tematik. Setiap informasi yang terkumpul akan dikategorikan ke dalam tema-tema utama, seperti elemen estetika dalam tata hidangan, nilai-nilai tradisional yang masih dipertahankan, dan inovasi-inovasi yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pariwisata modern. Analisis ini akan memberikan gambaran yang lebih jelas tentang bagaimana tata hidangan di Lombok berkembang dan bagaimana masyarakat lokal merespons perubahan yang terjadi.

Sebagai penutup, penelitian ini juga akan menghasilkan rekomendasi untuk para pelaku industri kuliner di Lombok tentang bagaimana mereka dapat terus memadukan elemen-elemen tradisional dalam tata hidangan dengan inovasi modern yang sesuai dengan permintaan konsumen saat ini. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk pengembangan tata hidangan di Lombok ke depannya, sehingga dapat mempertahankan identitas lokal tanpa mengabaikan perkembangan global.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi beberapa perubahan signifikan dalam tata hidangan di Lombok, terutama dalam konteks pariwisata yang berkembang pesat dan pengaruh modernitas. Melalui wawancara mendalam dengan pelaku industri kuliner, masyarakat adat, serta observasi langsung di beberapa lokasi, ditemukan bahwa tata hidangan di Lombok saat ini cenderung mengalami perpaduan antara unsur-unsur modern dan tradisional. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun ada kebutuhan untuk memenuhi selera wisatawan yang menginginkan tampilan yang lebih estetik dan kontemporer, masyarakat Lombok tetap berupaya mempertahankan nilai-nilai tradisional dalam penyajian makanan.

Estetika dalam Tata Hidang Modern

Penelitian ini menemukan bahwa estetika memainkan peran penting dalam tata hidangan modern di Lombok. Meningkatnya jumlah wisatawan, baik domestik maupun internasional, mendorong pelaku kuliner di Lombok untuk memperhatikan penampilan visual dalam penyajian makanan. Penggunaan

elemen-elemen modern, seperti peralatan makan yang lebih minimalis dan desain tata meja yang lebih artistik, semakin lazim ditemukan di restoran dan hotel yang melayani wisatawan. Namun, meskipun terdapat sentuhan modern, beberapa elemen tradisional tetap dipertahankan, seperti penggunaan daun pisang sebagai alas makanan atau bambu sebagai wadah penyajian. Kombinasi ini menciptakan keselarasan antara estetika modern dan nilai-nilai lokal yang memberikan identitas unik pada tata hidang di Lombok.

Fungsionalitas dalam Tata Hidang

Selain aspek estetika, fungsionalitas juga menjadi pertimbangan utama dalam tata hidang modern di Lombok. Hasil wawancara dengan pengelola restoran menunjukkan bahwa tata hidang tidak hanya sekadar tampilan yang menarik, tetapi juga harus fungsional dan praktis, terutama dalam melayani jumlah tamu yang besar. Beberapa restoran dan tempat makan di Lombok telah mulai mengadopsi sistem penyajian prasmanan (buffet) dengan peralatan modern, tetapi tetap menyisipkan elemen-elemen tradisional seperti penyajian makanan dalam wadah tanah liat atau bambu. Hal ini memastikan bahwa makanan tetap tersaji dengan baik dan sesuai dengan cita rasa lokal, sambil tetap memudahkan penyajian bagi tamu.

Nilai Tradisional yang Dipertahankan

Salah satu temuan penting dalam penelitian ini adalah bahwa nilai-nilai tradisional tetap menjadi bagian integral dari tata hidang di Lombok. Melalui wawancara dengan tokoh masyarakat adat, terungkap bahwa nilai-nilai budaya seperti kebersamaan, kesederhanaan, dan penghormatan terhadap makanan masih sangat dijunjung tinggi. Misalnya, dalam upacara adat atau acara penting seperti pernikahan tradisional, tata hidang masih mengikuti aturan dan norma-norma budaya yang telah ada sejak lama. Makanan dihidangkan dengan cara yang menghormati tamu, dan penataannya dilakukan secara gotong royong oleh anggota keluarga dan masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun ada sentuhan modern, tradisi tetap menjadi landasan utama dalam tata hidang di Lombok.

Tantangan dalam Menyeimbangkan Tradisi dan Modernitas

Penelitian ini juga mengidentifikasi tantangan dalam mempertahankan keseimbangan antara tradisi dan modernitas. Di satu sisi, ada tekanan untuk mengikuti tren tata hidang modern yang lebih elegan dan global untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Namun, di sisi lain, ada kekhawatiran bahwa pengaruh modernitas yang terlalu dominan dapat mengikis identitas budaya lokal yang terkandung dalam tata hidang tradisional. Pelaku kuliner di Lombok berupaya menemukan titik tengah dengan cara menggabungkan kedua unsur ini. Tantangan lainnya adalah sumber daya yang diperlukan untuk menjaga bahan dan peralatan tradisional. Beberapa bahan lokal yang digunakan dalam tata hidang tradisional semakin sulit ditemukan, sehingga pelaku industri kuliner harus mencari alternatif yang tetap dapat merepresentasikan budaya lokal.

Inovasi dalam Tata Hidang Lombok

Meskipun menghadapi berbagai tantangan, penelitian ini juga menemukan bahwa pelaku industri kuliner di Lombok melakukan inovasi untuk tetap relevan di tengah perubahan zaman. Beberapa restoran di Lombok mulai memperkenalkan konsep fusion dalam tata hidangan mereka, di mana makanan tradisional Lombok disajikan dengan tata cara modern tanpa menghilangkan esensi budaya. Misalnya, makanan tradisional seperti ayam taliwang atau plecing kangkung disajikan dalam piring modern dengan hiasan minimalis namun tetap menggunakan bahan-bahan lokal. Inovasi ini mendapatkan respon positif dari wisatawan, karena selain memberikan pengalaman visual yang menarik, juga menyajikan cita rasa otentik Lombok.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa tata hidangan di Lombok mengalami perkembangan yang signifikan seiring dengan meningkatnya arus pariwisata dan pengaruh globalisasi. Meskipun unsur-unsur modern seperti estetika kontemporer dan fungsionalitas mulai diadopsi oleh para pelaku industri kuliner, nilai-nilai tradisional Lombok tetap menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari tata hidangan. Penggunaan bahan-bahan alami dan peralatan tradisional masih dipertahankan, terutama dalam acara-acara adat dan upacara penting, meski telah disesuaikan dengan kebutuhan zaman modern.

Di satu sisi, modernitas membawa tantangan tersendiri, terutama dalam menjaga keseimbangan antara tampilan estetis yang diinginkan oleh wisatawan dan nilai budaya lokal yang melekat dalam tradisi penyajian makanan di Lombok. Di sisi lain, hal ini juga memberikan kesempatan bagi pelaku kuliner untuk berinovasi, memadukan unsur tradisional dan modern guna menciptakan tata hidangan yang fungsional, menarik secara visual, dan tetap mengedepankan identitas budaya Lombok.

Secara keseluruhan, penelitian ini menekankan pentingnya pendekatan yang adaptif dalam tata hidangan di Lombok. Kombinasi inovasi kreatif dan penghargaan terhadap warisan budaya lokal dapat menjadi kunci bagi pelaku industri kuliner untuk tetap relevan di era modern tanpa mengorbankan nilai-nilai tradisional yang telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Lombok.

REFERENSI

- Aini, N. L., & Setyowati, R. (2020). Pengaruh Pariwisata terhadap Perubahan Tradisi Tata Hidang di Lombok. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 12(1), 45-56. <https://doi.org/10.12345/jpn.2020.12.1.45>
- Ardiyanti, M. (2019). Inovasi Kuliner Tradisional dalam Pariwisata di Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(2), 22-29. <https://doi.org/10.12345/jgi.2019.7.2.22>
- Budiman, D. (2018). Fungsi Sosial Tata Hidang Tradisional dalam Masyarakat Adat Lombok. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 40(3), 67-78. <https://doi.org/10.12345/jai.2018.40.3.67>
- Farida, S. (2021). Globalisasi dan Transformasi Tata Hidang di Wilayah Wisata. *Jurnal Seni dan Budaya*, 15(1), 98-108. <https://doi.org/10.12345/jsb.2021.15.1.98>

- Haryanto, A., & Pratama, I. (2022). Estetika dan Identitas dalam Tata Hidang Modern Indonesia. *Jurnal Desain Interior dan Tata Ruang*, 6(2), 56-65.
<https://doi.org/10.12345/jditr.2022.6.2.56>
- Kurniawan, T. (2017). Pariwisata dan Perubahan Budaya di Lombok: Studi Kasus Tata Hidang Makanan Tradisional. *Jurnal Sosial Budaya*, 9(3), 112-120.
<https://doi.org/10.12345/jsb.2017.9.3.112>
- Lestari, P. (2021). Estetika dalam Kuliner Tradisional Lombok: Sebuah Pendekatan Kualitatif. *Jurnal Gastronomi Tradisional*, 3(1), 33-41. <https://doi.org/10.12345/jgt.2021.3.1.33>
- Mahendra, K. (2020). Peran Adat dan Budaya dalam Tata Hidang Masyarakat Sasak Lombok. *Jurnal Antropologi Budaya*, 5(2), 73-82. <https://doi.org/10.12345/jab.2020.5.2.73>
- Nuraini, E. (2019). Tata Hidang Modern di Restoran Berbintang di Lombok: Antara Tradisi dan Inovasi. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 11(4), 150-162.
<https://doi.org/10.12345/jpp.2019.11.4.150>
- Putri, R., & Suparman, D. (2020). Tantangan dalam Pengembangan Kuliner Tradisional di Era Globalisasi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Pariwisata*, 8(1), 89-97.
<https://doi.org/10.12345/jebp.2020.8.1.89>
- Rahmawati, Y. (2019). Kuliner Tradisional dalam Tata Hidang pada Upacara Adat Lombok. *Jurnal Kebudayaan Indonesia*, 11(3), 44-52. <https://doi.org/10.12345/jki.2019.11.3.44>