

ARES KEDEBONG SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI SUKU SASAK: MAKNA BUDAYA, KEARIFAN LOKAL, DAN UPAYA PELESTARIAN

Fathul Karib Maulana¹, Abdul Rasyad², Herman Supriadi³

¹Universitas Hamzanwadi, Indonesia; fathulkaribm07@gmail.com

²Universitas Hamzanwadi, Indonesia; abdulrasyad@hamzanwadi.ac.id

³Universitas Hamzanwadi, Indonesia; hermansupriadi8@hamzanwadi.ac.id

* Corresponding Author; fathulkaribm07@gmail.com

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Diterima: 16 Juni 2026 Direvisi: 29 Juli 2026 Disetujui: 30 Agustus 2026 Tersedia Daring: 29 September 2026 Kata Kunci: <i>Ares Kedebong; Warisan Budaya; Gastronomi; Suku Sasak</i>	<i>Ares Kedebong</i> adalah makanan tradisional dari Suku Sasak yang tidak hanya digunakan sebagai makanan, tetapi juga mencerminkan ilmu pengetahuan lokal, kehidupan sosial, identitas budaya, serta cara masyarakat berhubungan dengan lingkungan sekitarnya. Penelitian ini bertujuan untuk memahami arti budaya <i>Ares Kedebong</i>, mengenali nilai-nilai lokal yang ada dalam proses pengolahan dan konsumsinya, serta menjelaskan upaya-upaya yang dilakukan untuk melestarikannya di tengah berubahnya kondisi sosial dan kemajuan zaman. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi. Penelitian ini dilakukan di Desa Darmasari dengan melibatkan 7 orang informan, yaitu seorang filsuf gastronomi, seorang budayawan Sasak, seorang tokoh masyarakat, seorang juru masak, dan seorang perangkat desa. Informan dipilih dengan cara <i>purposive sampling</i> karena mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, dan terlibat langsung dalam keberadaan serta praktik <i>Ares Kedebong</i>, sehingga informasi yang mereka berikan dapat membantu memahami berbagai aspek seperti budaya, cara pengolahan, cara pelestarian, serta bagaimana tradisi tersebut diwariskan dari generasi ke generasi. Data didapat dengan cara wawancara, pengamatan, dan dokumentasi, lalu dianalisis dengan langkah-langkah menyederhanakan data, menampilkan data, dan membuat kesimpulan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa makna budaya <i>Ares Kedebong</i> berasal dari pengalaman dan cara-cara yang digunakan masyarakat dalam memanfaatkan, menyajikan, serta mewariskan makanan tersebut. <i>Ares Kedebong</i> memiliki makna yang berkaitan dengan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan lingkungan sekitar, ketahanan hidup, keberlanjutan bagi generasi mendatang, serta identitas budaya dari Suku Sasak. Kearifan lokal terlihat dari cara memanfaatkan bahan alam, kerja sama bersama, serta peningkatan pengetahuan memasak yang turun temurun. Upaya melestarikan <i>Ares Kedebong</i> dilakukan dengan menghadirkannya dalam acara adat dan kegiatan keluarga, cara memasak langsung, partisipasi keluarga dan masyarakat, serta peran tokoh-tokoh budaya. Namun, perubahan cara makan dan semakin berkurangnya minat generasi muda menjadi hambatan dalam menjaga keberadaannya sebagai bagian dari warisan kuliner. Temuan penelitian menunjukkan bahwa <i>Ares Kedebong</i> adalah bentuk warisan kuliner yang tidak hanya menjaga keberlanjutan kuliner tradisional, tetapi juga mempertahankan pengetahuan, kebiasaan sosial, nilai budaya, serta identitas masyarakat Suku Sasak.
ABSTRACT	ABSTRACT
Keywords: <i>Ares Kedebong; Cultural Heritage; Gastronomy; Sasak Tribe</i>	<i>Ares Kedebong is a traditional dish of the Sasak people that serves not only as food but also reflects local knowledge, social life, cultural identity, and the community's relationship with its environment. This study aims to understand the cultural significance of Ares Kedebong, identify the local values inherent in its preparation and consumption, and explain the efforts</i>

*made to preserve it amidst changing social conditions and the march of time. A qualitative approach utilizing an ethnographic method was employed. The study was conducted in Darmasari Village, involving seven informants: a gastronomy philosopher, a Sasak cultural expert, a community leader, a cook, and a village official. Informants were selected via purposive sampling due to their knowledge, experience, and direct involvement with the existence and practice of Ares Kedebong; the information they provided facilitated an understanding of various aspects, including culture, preparation methods, preservation strategies, and the intergenerational transmission of the tradition. Data were collected through interviews, observation, and documentation, and subsequently analyzed through the steps of data simplification, data display, and conclusion drawing. The findings reveal that the cultural significance of Ares Kedebong stems from the community's experiences and practices regarding the utilization, presentation, and transmission of the dish. Ares Kedebong embodies meanings related to the community's ability to utilize the surrounding environment, survival, sustainability for future generations, and the cultural identity of the Sasak people. Local wisdom is evident in the use of natural ingredients, communal cooperation, and the passing down of culinary knowledge. Efforts to preserve Ares Kedebong include featuring it in traditional ceremonies and family gatherings, hands-on cooking practices, family and community participation, and the involvement of cultural figures. However, changing dietary habits and declining interest among the younger generation pose challenges to maintaining its existence as part of the culinary heritage. Research findings indicate that *Ares Kedebong* represents a form of culinary heritage that not only safeguards the continuity of traditional cuisine but also preserves the knowledge, social customs, cultural values, and identity of the Sasak people.*

© 2023
This is an open access article under CC-BY license



1. Pendahuluan

Gastronomi merupakan kajian yang melihat makanan tidak sekadar untuk memenuhi kebutuhan makan, tetapi juga sebagai bagian dari kehidupan manusia yang terkait dengan sejarah, budaya, lingkungan, tradisi, dan kebiasaan masyarakat. Brillat-Savarin melihat gastronomi sebagai bidang yang membahas hubungan manusia dengan makanan, yang mencakup berbagai aspek kehidupan seperti proses produksi, pengolahan, penyajian, dan konsumsi makanan (Savarin, 1825). Pandangan itu kemudian dikembangkan oleh Ningrum et al., (2014), yang menganggap filosofi, sejarah, tradisi, kondisi geografis, bahan makanan, teknik memasak, rasa, penyajian, serta pengalaman makan sebagai bagian yang membentuk gastronomi. Makanan bisa dipandang sebagai bagian dari budaya karena dalam makanan terdapat ilmu, nilai, dan identitas masyarakat. Sehingga, gastronomi tidak hanya memandang makanan sebagai barang yang sudah jadi, tetapi juga memperhatikan ilmu, cara kerja, pengalaman, serta nilai-nilai yang terkandung di balik pembuatan makanan tersebut.

Dalam masyarakat lokal, kuliner tradisional merupakan bagian dari pengetahuan budaya yang terbentuk karena hubungan antara masyarakat dengan lingkungan sekitar

dan kehidupan sosial mereka. Kuliner tradisional menunjukkan cara masyarakat menggunakan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka, menciptakan metode memasak, serta menjaga kebiasaan makan yang turun-temurun dari generasi ke generasi. Sari et al., (2023), mengatakan bahwa makanan khas setempat bisa menjadi ciri khas dan identitas suatu daerah. Kurniansah & Rojabi, (2023), juga menyatakan bahwa kuliner khas Nusa Tenggara Barat mencerminkan warisan budaya, sejarah, serta penggunaan bahan makanan lokal yang ada di daerah tersebut. Oleh karena itu, mempelajari kuliner tradisional harus melihat bukan hanya bentuk dan rasanya, tetapi juga pengetahuan serta cara-cara yang dilakukan dalam budaya tersebut.

Suku Sasak adalah masyarakat yang tinggal di Pulau Lombok dan memiliki berbagai pengetahuan serta kebiasaan budaya yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari, termasuk di bidang makanan. Kuliner masyarakat Suku Sasak sangat berkaitan dengan lingkungan sekitar karena bahan-bahan yang digunakan biasanya diambil dari sumber daya yang ada di sekitar mereka. Pengetahuan tentang bahan makanan, cara memasak, penggunaan bumbu, sampai cara menyajikannya didapatkan dari pengalaman dan dilestarikan dalam kehidupan keluarga serta masyarakat. Sukenti et al., (2016), Menyatakan bahwa pengetahuan masakan masyarakat Sasak terkait dengan penggunaan bahan-bahan lokal serta cara memasak yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari mereka. Selain itu, makanan khas Sasak juga terkait erat dengan kehidupan sosial dan budaya masyarakat, serta sering hadir dalam berbagai acara sosial dan upacara adat (Abdullah & Widiani, 2024). Kondisi itu menunjukkan bahwa makanan dalam kehidupan masyarakat Sasak memiliki peran yang lebih dalam daripada sekadar untuk dimakan.

Salah satu kuliner yang menunjukkan hubungan antara makanan, lingkungan, pengetahuan, dan kehidupan sosial adalah *Ares Kedebong*. *Ares Kedebong* adalah kuliner tradisional yang dibuat dari bagian dalam batang pisang muda, lalu dicampur dengan bahan-bahan rempah dan santan. Pemanfaatan batang pisang sebagai bahan makanan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan tentang cara mengenali serta menggunakan sumber daya alam yang ada di sekitar mereka. Pengetahuan itu tidak hanya tentang memilih bahan saja, tetapi juga meliputi cara membersihkan, memotong, mengolah, memasak, menyajikan, dan mengonsumsi *Ares Kedebong*. Dengan demikian, adanya *Ares Kedebong* menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan tentang masakan yang didapatkan dari pengalaman mereka dan dilanjutkan melalui cara-cara yang mereka lakukan.

Keberadaan *Ares Kedebong* di Desa Darmasari berkaitan erat dengan gaya hidup masyarakat yang tetap menjaga hubungan sosial dan rasa kebersamaan. Masyarakat Desa Darmasari memiliki kehidupan yang penuh dengan kekeluargaan, gotong royong, dan kegiatan masyarakat yang umumnya terkait dengan pertanian. Kondisi itu memungkinkan pengetahuan tentang kuliner tetap diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. *Ares Kedebong* tetap dikenal dan diproduksi dalam kegiatan keluarga serta acara sosial masyarakat. Meskipun demikian, kuliner tradisional di Indonesia mengalami tantangan karena perubahan pola konsumsi dan perkembangan zaman. Makanan modern dan makanan instan semakin banyak ditemukan, sedangkan keterlibatan generasi muda dalam proses memasak kuliner tradisional bisa semakin berkurang.

Kondisi itu bisa mengurangi jumlah kuliner tradisional dan juga membuat pengetahuan tentang bahan, cara memasak, serta makna budaya yang terkandung dalam makanan tersebut menjadi berkurang. Dalam konteks *Ares Kedebong*, tantangan tersebut sangat penting karena pengetahuan tentang makanan ini banyak dilanjutkan melalui praktik langsung dari generasi sebelumnya ke generasi selanjutnya.

Ares Kedebong perlu dipelajari sebagai bagian dari warisan kuliner karena apa yang diwariskan tidak hanya makanan yang sudah jadi, tetapi juga pengetahuan, keterampilan, nilai, cara berinteraksi secara sosial, serta pengalaman yang terkait dengan adanya makanan tersebut. Dalam konteks gastronomi, makanan bisa dipahami melalui berbagai aspek seperti filosofi, sejarah, kebiasaan, kondisi wilayah, bahan-bahan yang digunakan, cara memasaknya, cara penyajian, hingga pengalaman saat memakannya (Ningrum et al., 2014). Konsep tersebut menunjukkan bahwa warisan gastronomi mencakup lebih banyak hal daripada hanya masakan tradisional. Dalam *Ares Kedebong*, hal-hal tersebut terlihat dari penggunaan bahan-bahan lokal, kemampuan dalam memasak, partisipasi masyarakat dalam proses memasak, penyajian makanan dalam kegiatan sosial dan adat, serta peningkatan pengetahuan dari orang tua kepada anak cucu. Sehingga, *Ares Kedebong* bisa diartikan sebagai bagian dari budaya yang masih hidup melalui cara-cara yang dilakukan oleh masyarakat.

Pemahaman itu juga terkait dengan konsep warisan kuliner dan warisan budaya tak benda, yang menganggap makanan sebagai bagian dari pengetahuan dan kebiasaan budaya yang dilestarikan dalam kehidupan masyarakat. Warisan kuliner bukan hanya tentang produk atau resep, tetapi juga tentang pemahaman terhadap bahan-bahan, cara memasak, kebiasaan makan, nilai-nilai sosial, serta cara masyarakat memberikan arti dan makna terhadap makanan. Dalam konteks pengetahuan lokal, penggunaan batang pisang di *Ares Kedebong* menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengenali sumber daya alam dan mengubahnya menjadi makanan. Pengetahuan itu adalah bagian dari pengalaman yang dimiliki masyarakat, yang terus berkembang melalui cara-cara yang dilakukan dan diwariskan dari generasi ke generasi. Jannaturrayyan et al., (2020), Menunjukkan bahwa masyarakat setempat memiliki pemahaman tentang cara menggunakan tanaman untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Oleh karena itu, *Ares Kedebong* bisa dipahami sebagai bentuk pengetahuan yang dimiliki masyarakat setempat, yang menunjukkan hubungan antara manusia, lingkungan, dan makanan.

Selain aspek pengetahuan dan lingkungan, *Ares Kedebong* juga memiliki dimensi sosial serta identitas budaya. Penyajian *Ares Kedebong* dalam acara keluarga, upacara adat, dan kegiatan masyarakat membuat makanan ini menjadi bagian dari pengalaman bersama yang dinikmati oleh semua orang. Proses memasak yang dilakukan oleh beberapa orang menunjukkan adanya kerja sama dan kebersamaan. Makanan khas suatu daerah bisa membantu membentuk identitas sosial dan budaya masyarakat karena dalam makanan tersebut terkandung pengalaman, kebiasaan, dan nilai-nilai yang dimiliki oleh masyarakat setempat (Roza et al., 2023). Dalam konteks Suku Sasak, keberadaan *Ares Kedebong* beserta bahan-bahannya, cara membuatnya, serta latar belakang sosial yang terkait, merupakan bagian dari pengetahuan dan identitas budaya masyarakat setempat.

Namun, adanya warisan kuliner tidak lepas dari perubahan sosial dan perkembangan zaman. Perubahan pola konsumsi, meningkatnya jenis makanan modern dan instan, serta menurunnya partisipasi generasi muda dalam membuat makanan tradisional dapat mengurangi kelangsungan pengetahuan dan cara memasak yang ada. Kondisi itu sangat penting dalam konteks *Ares Kedebong* karena keberadaannya tidak hanya bergantung pada keterkenalan makanan tersebut, tetapi juga pada kemampuan masyarakat untuk terus melakukan, mengajarkan, dan mewariskan pengetahuan terkait makanan itu. Pelestarian warisan kuliner tidak cukup hanya mempertahankan bentuk makanan, tetapi juga harus menjaga pengetahuan, keterampilan, nilai budaya, serta tempat sosial di mana makanan tersebut dijalankan.

Penelitian tentang kuliner Suku Sasak dan kuliner tradisional Lombok sudah dilakukan dengan berbagai topik utama. Sukenti et al., (2016), Mengkaji tentang pengetahuan etnobotani yang dimiliki oleh masyarakat Suku Sasak, terutama terkait penggunaan tumbuhan sebagai bahan makanan serta pengetahuan mereka dalam memproses tumbuhan tersebut. Penelitian Kurniansah & Rojabi, (2023), Menghasilkan pembahasan tentang makanan khas sebagai daya tarik bagi wisatawan di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Sementara itu, Abdullah & Widiani, (2024), Menyoroti gastronomi Suku Sasak Lombok, dengan fokus pada beragam jenis makanan dan hubungannya dengan budaya setempat. Mustika et al., (2025), Menganalisis tradisi kuliner dalam masyarakat Suku Sasak dan menjelaskan bahwa cara-cara mereka makan terkait erat dengan modal sosial, rasa solidaritas, serta kebersamaan dalam masyarakat. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa makanan khas Suku Sasak dan Lombok terkait erat dengan pengetahuan warga setempat, cara memanfaatkan lingkungan sekitar, kehidupan sosial, serta budaya yang mereka jalani.

Meskipun telah terdapat penelitian mengenai pengetahuan kuliner, gastronomi, serta praktik sosial masyarakat Sasak, kajian yang secara khusus mengkaji *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi masih belum banyak dilakukan. Penelitian mengenai kuliner Sasak yang telah ada lebih banyak membahas pemanfaatan bahan lokal, keragaman gastronomi, potensi kuliner dalam pariwisata, atau hubungan makanan dengan kehidupan sosial. Aspek yang belum banyak dikaji adalah hubungan antara satu kuliner tertentu, yaitu *Ares Kedebong*, dengan pengetahuan lokal masyarakat, praktik sosial dalam pengolahan dan konsumsinya, identitas budaya Suku Sasak, serta proses pewarisan pengetahuan dan keterampilan memasak antargenerasi. Dengan demikian, terdapat ruang kajian untuk memahami *Ares Kedebong* secara lebih menyeluruh sebagai bagian dari warisan gastronomi yang hidup dalam praktik masyarakat.

Ares Kedebong merupakan warisan gastronomi yang tidak hanya dilihat berdasarkan keberadaan makanan atau resepnya, tetapi juga melalui hubungan antara pengetahuan lokal, lingkungan, praktik sosial, identitas budaya, dan pewarisan antargenerasi. Penelitian ini melihat bagaimana pengetahuan mengenai pemanfaatan batang pisang, proses pengolahan, praktik memasak bersama, penyajian dalam kegiatan sosial dan adat, serta proses belajar dari generasi sebelumnya membentuk keberadaan *Ares Kedebong* sebagai bagian dari budaya Suku Sasak. Dengan konteks tersebut, *Ares Kedebong* dipahami sebagai warisan yang mencakup makanan sekaligus pengetahuan,

keterampilan, nilai, praktik sosial, dan identitas budaya yang terus dipraktikkan dan diwariskan. Dalam konteks tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi Suku Sasak, khususnya terkait makna budaya, nilai-nilai kearifan lokal, dan upaya pelestariannya.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini membahas *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi Suku Sasak dengan menggunakan perspektif gastronomi yang melihat makanan sebagai bagian dari hubungan antara manusia, lingkungan, pengetahuan, dan kehidupan sosial budaya. Penelitian ini berfokus pada tiga aspek utama, yaitu makna budaya *Ares Kedebong*, nilai-nilai kearifan lokal yang tercermin dalam pengolahan dan konsumsinya, serta upaya pelestarian dan pewarisan pengetahuan tersebut di tengah perubahan sosial dan perkembangan modern. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi Suku Sasak, khususnya berkaitan dengan makna budaya, nilai-nilai kearifan lokal, dan upaya pelestariannya. Penelitian ini penting dilakukan karena keberadaan kuliner tradisional tidak hanya berkaitan dengan keberlanjutan suatu makanan, tetapi juga dengan keberlanjutan pengetahuan, praktik sosial, dan identitas budaya masyarakat yang menjadi pendukungnya. Secara akademis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian mengenai gastronomi dan warisan budaya lokal, khususnya kuliner tradisional Suku Sasak. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi mengenai *Ares Kedebong* serta memberikan informasi yang mendukung upaya pelestarian pengetahuan dan praktik kuliner tradisional masyarakat Suku Sasak.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi. Pendekatan etnografi digunakan untuk memahami *Ares Kedebong* sebagai bagian dari kehidupan sosial dan budaya masyarakat Suku Sasak, khususnya berkaitan dengan pengetahuan lokal, praktik pengolahan dan konsumsi, makna budaya, serta proses pewarisan pengetahuan kuliner antargenerasi. Penelitian dilaksanakan di Desa Darmasari, Kabupaten Lombok Timur, sebagai lokasi penelitian yang menjadi konteks kehidupan masyarakat dan praktik *Ares Kedebong*.

Informan penelitian dipilih menggunakan *teknik purposive sampling*. Pemilihan informan didasarkan pada kriteria bahwa informan memiliki pengetahuan mengenai *Ares Kedebong*, mengetahui atau memiliki pengalaman mengenai makna budaya dan nilai yang terkandung di dalamnya, terlibat secara langsung dalam pengolahan, penyajian, kegiatan sosial atau adat yang berkaitan dengan *Ares Kedebong*, serta memiliki pengalaman dalam mengetahui atau meneruskan pengetahuan mengenai *Ares Kedebong* kepada masyarakat atau generasi berikutnya. Informan dipilih berdasarkan pertimbangan tersebut agar data yang diperoleh dapat menggambarkan *Ares Kedebong* dari perspektif pengetahuan gastronomi, budaya, praktik masyarakat, pengolahan, serta upaya pelestariannya.

Data primer diperoleh melalui wawancara dengan informan dan observasi terhadap praktik pengolahan, penyajian, serta kegiatan sosial yang berkaitan dengan *Ares Kedebong*. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, makna budaya, kearifan lokal, pengetahuan pengolahan, proses pewarisan, dan upaya pelestarian *Ares Kedebong*. Observasi digunakan untuk melihat secara langsung praktik yang dilakukan

masyarakat, sedangkan dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa foto dan dokumen yang berkaitan dengan penelitian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

3. Hasil dan Pembahasan

***Ares Kedebong* Dalam Kehidupan Masyarakat Suku Sasak**

Ares Kedebong merupakan kuliner tradisional dari Suku Sasak yang dibuat dengan menggunakan bagian dalam batang pisang yang masih muda sebagai bahan utamanya. Prosesnya dimulai dengan membersihkan dan memotong bagian batang pisang yang akan digunakan, kemudian dicampur dengan bahan-bahan penyedap dan santan. Bumbu yang digunakan seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, lengkuas, serai, asam jawa, serta garam. Penggunaan bahan tersebut membuat hidangan memiliki rasa yang berbeda dan khas.

Dalam kehidupan masyarakat Desa Darmasari, *Ares Kedebong* tidak hanya dianggap sebagai makanan yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan. Keberadaannya berkaitan dengan kegiatan keluarga, kegiatan sosial, dan acara adat. Pengetahuan tentang bagaimana memilih bahan, memproses, memasak, dan menyajikan *Ares Kedebong* didapatkan dari pengalaman serta dari ikut langsung dalam kegiatan praktik memasak. Jadi, adanya *Ares Kedebong* tidak terlepas dari kehidupan sosial masyarakat, yang menjadi tempat pengetahuan kuliner itu tetap hidup.

Sejarah *Ares Kedebong* di Desa Darmasari tidak bisa ditentukan secara pasti dengan memakai tahun atau tokoh tertentu. Masyarakat mulai mengenal keberadaannya melalui cerita dan ingatan yang turun-temurun dari satu generasi ke generasi lainnya. Kondisi itu menunjukkan bahwa sejarah kuliner tradisional tidak selalu tertulis dalam dokumen, tetapi juga bisa tetap hidup lewat ingatan masyarakat. Di Desa Darmasari, *Ares Kedebong* sudah dikenal sejak lama dan biasanya dibuat dalam lingkungan keluarga serta kegiatan sosial yang dilakukan masyarakat. Berdasarkan wawancara dengan M, 9 Juli 2026, "Cerita dari masyarakat setempat menyebutkan bahwa dulu Pulau Lombok mengalami musim kemarau yang panjang. Selama masa itu, banyak tumbuhan yang tidak tumbuh sehingga hewan ternak juga banyak yang mati karena kelaparan. Anehnya, dari sekian banyak tumbuhan yang mati, hanya pohon pisang yang masih tetap hidup. Sebagai pengganti rumput, pohon pisang ini kemudian dimakan oleh hewan ternak yang kelaparan. Seorang warga (Loq Ares), yang melihat sapi ternaknya lahap makan pohon pisang tiba-tiba terbersit ide untuk membuat sayur dari tanaman pisang yang masih muda dengan cara memotongnya dan mencampurkannya dengan bumbu yang tersedia di dapur. Karena rasanya enak, makanan ini menjadi terkenal dan *Ares* diambil sebagai nama dari kuliner tradisional ini."

Cerita tentang *Ares Kedebong* juga berkaitan dengan hubungan masyarakat dan lingkungan sekitar. Dalam kehidupan masyarakat dulu yang bergantung pada pertanian dan sumber daya alam, memahami tumbuhan yang bisa digunakan sebagai bahan makanan menjadi hal penting dalam kehidupan sehari-hari. Jannaturrayan et al., (2020) Menjelaskan bahwa masyarakat lokal memahami berbagai macam tanaman yang bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam konteks *Ares Kedebong*,

pengetahuan itu terlihat dari kemampuan masyarakat menggunakan bagian dalam batang pisang sebagai bahan makanan.

Perbedaan pengolahan *Ares Kedebong* di berbagai daerah di Lombok juga menunjukkan bahwa masakan ini berkembang sesuai dengan kebiasaan masyarakat setempat. Di Desa Seruni Mumbul, *Ares Kedebong* dikenal dalam acara hajatan dan *begawe*, dengan bahan utama berupa batang pisang kepok serta bumbu rempah dan santan. Di Desa Rembitan, batang pisang juga digunakan dalam acara *begawe* dengan proses persiapan yang hampir sama. Sementara itu, di Desa Senaru, tingkat rasa pedas bisa disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Hal tersebut menunjukkan bahwa tradisi masakan khas dari berbagai daerah di Lombok saling terhubung, sedangkan perbedaannya menunjukkan kemampuan masyarakat dalam menyesuaikan masakan dengan kebiasaan setempat.

Makna *Ares Kedebong*

Ares Kedebong memiliki makna budaya yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan alam dan kehidupan masyarakat. Bahan utama yang berasal dari bagian dalam batang pisang menunjukkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Dari bahan yang sederhana tersebut, masyarakat dapat menghasilkan makanan yang memiliki nilai konsumsi sekaligus nilai budaya. Menurut LP (Wawancara 7 Juli, 2026), *Ares Kedebong* memiliki filosofi yang berkaitan dengan kemampuan masyarakat untuk bertahan hidup dengan memanfaatkan lingkungan sekitar. Pohon pisang dianggap memiliki arti keberlanjutan karena pohon tersebut terus tumbuh melalui tunas atau anak pohon. Filosofi itu diartikan sebagai harapan agar generasi selanjutnya bisa terus berkembang dan menciptakan generasi yang lebih baik. Pohon pisang dianggap sebagai simbol ketahanan karena mampu tumbuh di berbagai macam kondisi.

Makna tersebut menunjukkan bahwa *Ares Kedebong* tidak hanya berhubungan dengan makanan sebagai barang atau produk. Namun, di dalamnya terdapat cara pandang masyarakat mengenai kehidupan dan lingkungan. Penggunaan bahan dari lingkungan menunjukkan kemampuan untuk beradaptasi, sedangkan simbol pohon pisang mencerminkan keberlanjutan hidup dan generasi. Jadi, *Ares Kedebong* bisa diartikan sebagai cara untuk menyampaikan nilai budaya yang menghubungkan antara manusia, alam, dan kehidupan masyarakat. Selain itu, makna budaya juga terlihat dari keberadaan *Ares Kedebong* sebagai makanan yang disajikan dalam acara tertentu. *Ares Kedebong* digunakan dalam berbagai acara tradisional, kegiatan keluarga, serta kegiatan sosial yang dilakukan oleh masyarakat. Dalam konteks tersebut, makanan menjadi bagian dari pengalaman bersama yang mengumpulkan masyarakat. *Ares Kedebong* tidak hanya dikonsumsi, tetapi juga terlibat dalam aktivitas sosial yang mempererat hubungan antarmasyarakat.

Ares Kedebong juga berhubungan dengan identitas masyarakat Suku Sasak. Salah satu sumber informasi mengatakan bahwa *Ares Kedebong* diwariskan sebagai bagian dari identitas budaya Sasak dan menjadi hidangan yang memperkuat identitas budaya masyarakat Suku Sasak. Hal tersebut menunjukkan bahwa identitas budaya tidak hanya terwujud melalui seni atau upacara, tetapi juga melalui makanan yang dibuat, dikonsumsi,

dan dilestarikan oleh masyarakat. Hal ini sejalan dengan penelitian Roza et al., (2023), Bahwa makanan khas daerah berperan penting dalam membentuk identitas budaya dan sosial masyarakat. Dalam konteks *Ares Kedebong*, identitas itu muncul melalui bahan yang digunakan, teknik memasak, pengalaman saat mengonsumsi, serta peran makanan dalam kehidupan sosial masyarakat. Oleh karena itu, *Ares Kedebong* memiliki nilai budaya yang lebih luas daripada hanya rasa dan bentuk makanannya.

Kearifan Lokal Dalam Tradisi *Ares Kedebong* Pemanfaatan Sumber Daya Alam

Nilai kearifan lokal yang pertama terlihat dari cara masyarakat memanfaatkan sumber daya alam. *Ares Kedebong* menggunakan bagian dalam batang pisang, khususnya pisang kepok, sebagai bahan utamanya. Sementara itu, santan dibuat dari kelapa, dan beberapa bahan bumbu bisa didapatkan dari kebun, pekarangan, atau pasar. "Bahan-bahan *Ares Kedebong* bisa diperoleh dari kebun pisang. *Ares Kedebong* diambil dari batang pisang, terutama pisang kepok, sedangkan santan dibuat dari kelapa. Daging serta berbagai bumbu seperti bawang, cabai, kunyit, jahe, dan rempah lainnya dibeli di pasar atau diambil dari kebun dan pekarangan." (Wawancara HMY, 10 Juli 2026).

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memahami dan bisa mengenali sumber makanan yang ada di sekitar mereka. Batang pisang yang biasanya tidak dianggap sebagai bahan makanan dalam kehidupan sehari-hari bisa diolah menjadi makanan. Hal itu menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengubah sumber daya yang ada menjadi makanan yang memiliki nilai. Penggunaan bahan-bahan lokal juga menunjukkan keterkaitan antara lingkungan dengan praktik gastronomi. Masyarakat memiliki pengetahuan tentang bagian-bagian tanaman yang bisa digunakan dan cara mengolahnya agar bisa dikonsumsi. Jannaturrayan et al., (2020) Disebutkan bahwa masyarakat lokal memiliki pengetahuan tentang penggunaan tumbuhan untuk berbagai kebutuhan dalam kehidupan sehari-hari. Dalam *Ares Kedebong*, pengetahuan tersebut diwujudkan dengan menggunakan batang pisang sebagai bahan makanan.

Nilai Kebersamaan dan Gotong Royong

Ares Kedebong biasanya disajikan dalam acara yang melibatkan banyak orang, seperti acara begawe, pernikahan, upacara adat, kegiatan keluarga, serta pertemuan warga. Proses pengolahan tidak dilakukan seorang diri, melainkan melibatkan beberapa orang dari masyarakat dengan peran dan tugas yang berbeda. Masyarakat bisa ikut terlibat dalam memetik pisang, memotong bahan-bahan, membuat bumbu, memasak, sampai menyajikan makanan kepada tamu. Pembagian tugas dilakukan melalui interaksi dan kerja sama. "*Ares* sudah dikenal sebagai makanan yang biasa disiapkan ketika masyarakat berkumpul. Jadi, keberadaannya sudah menjadi kebiasaan. Selain itu, membuat *Ares* dalam jumlah banyak biasanya membutuhkan keterlibatan beberapa orang. Ada yang menyiapkan bahan, membersihkan kedebong, memotong, menyiapkan bumbu, kemudian memasaknya. Dari situ muncul kerja sama dan kebersamaan." (Wawancara KDS, 7 Juli 2026).

Kegiatan masak bersama menunjukkan bahwa proses pengolahan menjadi ruang untuk berinteraksi secara sosial. Masyarakat bisa bekerja sama, berkomunikasi, dan saling mendukung satu sama lain selama kegiatan berlangsung. Mustika et al., (2025), Menjelaskan bahwa tradisi makan masyarakat Sasak melibatkan keluarga dan warga

sekitar dalam mempersiapkan bahan-bahan, membuat bumbu, serta proses memasak, yang menunjukkan nilai gotong royong dan kebersamaan. Nilai kebersamaan juga terlihat ketika *Ares Kedebong* tersebut sudah selesai diproses dan dikonsumsi. *Ares Kedebong* bisa disajikan bersama makanan lainnya saat acara makan bersama. Dalam kondisi tersebut, makanan menjadi bagian dari ruang sosial yang mempertemukan masyarakat. Hal tersebut menunjukkan bahwa peran *Ares Kedebong* tidak hanya terbatas pada pembuatan makanan, tetapi juga melibatkan pengalaman sosial ketika makanan tersebut dikonsumsi secara bersama-sama.

Pewarisan Pengetahuan Antar Generasi

Pengetahuan mengenai *Ares Kedebong* tidak selalu disampaikan melalui pendidikan formal atau pelajaran resmi. Pengetahuan tersebut didapat lebih banyak dari keluarga, masyarakat, dan pengalaman langsung saat ikut serta dalam kegiatan memasak. “Dari juru masak terdahulu, saya sering membantu memasak setiap ada acara pesta atau acara sesuai tradisi Suku Sasak.” (Wawancara dengan HMY, 10 Juli 2026). Hal ini menunjukkan bahwa keberlanjutan *Ares Kedebong* bergantung pada proses belajar yang dilakukan melalui melihat, membantu, mencoba, dan melakukan praktik secara langsung. Generasi berikutnya tidak hanya tahu nama makanan, tetapi juga belajar tentang bahan-bahannya, cara memasaknya, bumbu yang digunakan, dan teknik memasaknya. Harianja et al., (2025), Menyebutkan bahwa pengetahuan tradisional dalam pengolahan makanan bisa dilestarikan dengan melibatkan anggota keluarga dan generasi muda. Dalam konteks gastronomi, pewarisan ini sangat penting karena yang diwariskan tidak hanya resep. Di dalamnya terdapat keterampilan, pengalaman, nilai, serta pemahaman tentang konteks sosial dan budaya terkait makanan. Jika pengetahuan tersebut hanya dimiliki oleh orang tua tanpa ada proses pewarisan, maka keberadaan *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi akan semakin sulit dipertahankan.

Berdasarkan temuan tersebut, keberlanjutan generasi dalam *Ares Kedebong* memiliki dua bentuk yang saling berkaitan. Pertama, terdapat makna simbolik berupa harapan terhadap keberlanjutan generasi yang tercermin dalam filosofi pohon pisang. Kedua, terdapat keberlanjutan pengetahuan melalui proses pewarisan keterampilan memasak dari generasi sebelumnya kepada generasi berikutnya. Dengan demikian, *Ares Kedebong* menjadi media yang menghubungkan pengetahuan dan nilai antargenerasi, bukan hanya makanan yang diwariskan dalam bentuk resep.

***Ares Kedebong* Sebagai Warisan Gastronomi**

Ares Kedebong memiliki ciri khas sebagai bagian dari warisan gastronomi karena terdapat bahan lokal, pengetahuan pengolahan, praktik sosial, teknik penyajian, pengalaman dalam mengonsumsinya, serta nilai-nilai budaya yang turun-temurun. Makanan tersebut tidak hanya dipertahankan melalui resep, tetapi juga melalui proses memilih bahan, mempersiapkan bahan, memasak, menyajikan, dan mengonsumsinya. Dalam perspektif Brillat-Savarin, makanan memiliki hubungan dengan sejarah, lingkungan, kebiasaan, dan cara hidup masyarakat. Sementara itu, unsur gastronomi sebuah makanan bisa dipelajari dengan melihat aspek seperti filosofi, sejarah, tradisi, kondisi geografis, bahan makanan, teknik memasak, rasa, penyajian, dan pengalaman

dalam mengonsumsinya Ningrum et al., (2014). *Ares Kedebong* memiliki unsur-unsur tersebut dalam kehidupan masyarakat Suku Sasak.

Aspek sosial merupakan salah satu faktor penting dalam keberadaan *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi. *Ares Kedebong* dibuat dan disajikan dalam acara yang melibatkan masyarakat, sehingga makanan menjadi sarana untuk menciptakan suasana hangat, kebersamaan, dan hubungan sosial yang lebih baik. Rosidin et al., (2021) menyebutkan bahwa kuliner tradisional berperan dalam membangun suasana kebersamaan dan mempererat hubungan antaranggota masyarakat. Dalam konteks *Ares Kedebong*, fungsi tersebut terlihat dari kegiatan memasak dan makan bersama. Sedangkan aspek budaya dapat dilihat dari peran *Ares Kedebong* sebagai makanan yang sudah dikenal dan dilestarikan oleh masyarakat Suku Sasak. *Ares Kedebong* menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat karena dalam *Ares Kedebong* terdapat pengalaman, ingatan, dan nilai-nilai yang berhubungan dengan kehidupan sehari-hari masyarakat. Makanan khas daerah membantu membentuk identitas budaya serta sosial masyarakat Roza et al., (2023). Dengan demikian, keberadaan *Ares Kedebong* bisa memperkuat identitas kuliner dari Suku Sasak.

Aspek lainnya adalah pewarisan pengetahuan. Pengetahuan mengenai *Ares Kedebong* diperoleh dari orang tua, juru masak sebelumnya, dan masyarakat yang sudah berpengalaman dalam memasak makanan tersebut. Proses belajar berlangsung melalui praktik langsung. Pengetahuan tersebut meliputi pemilahan bahan, teknik pengolahan, penggunaan bumbu, dan teknik penyajian. "Karena yang diwariskan bukan hanya makanannya, tetapi juga pengetahuan tentang bahan, cara mengolah, menyajikan, dan mengonsumsinya" (Wawancara LP, 7 Juli 2026). Di dalamnya juga terdapat nilai kebersamaan dan hubungan masyarakat dengan lingkungan. Sukenti et al., (2016) Menyatakan bahwa pengetahuan tentang kuliner tradisional mencakup bahan-bahan yang digunakan, proses pengolahan, serta metode memasak yang diwariskan melalui praktik langsung. Dengan demikian, *Ares Kedebong* bisa dianggap sebagai warisan gastronomi karena yang diwariskan bukan hanya makanan yang sudah jadi, tetapi juga pengetahuan dan praktik yang dilakukan. *Ares Kedebong* merupakan bentuk hubungan antara manusia, lingkungan, makanan, dan budaya yang terus dilakukan dalam kehidupan masyarakat.

Upaya Pelestarian *Ares Kedebong* Ditengah Perubahan Zaman

Keberadaan *Ares Kedebong* tetap dipertahankan melalui berbagai kegiatan adat dan kehidupan sosial masyarakat. Salah satu cara pelestarian yang masih ada adalah dengan menyajikan *Ares Kedebong* dalam acara tertentu. *Ares Kedebong* tidak selalu dikonsumsi setiap hari, tetapi tetap memiliki ruang dalam acara adat, kegiatan keluarga, dan kegiatan masyarakat. "Masyarakat menjaga tradisi *Ares Kedebong* dengan tetap memasaknya dalam acara tertentu, mengajarkan cara pembuatannya, dan memperkenalkannya kepada generasi muda." (Wawancara HMA, 8 Juli 2026).

Penyajian *Ares Kedebong* dalam kegiatan adat secara tidak langsung berperan sebagai salah satu cara untuk melestarikan kuliner tersebut. Saat acara berlangsung, masyarakat tidak hanya mempertahankan makanannya, tetapi juga mempertahankan teknik pengolahannya, pengetahuan, dan kebiasaan yang selalu dilakukan bersama. Kuliner tradisional bisa menjadi bagian dari upaya melestarikan warisan gastronomi karena tetap

dijalankan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari (Ningrum et al., 2014). Pelestarian *Ares Kedebong* juga dilakukan melalui keluarga dan praktik memasak, “Saya tetap memasak *Ares Kedebong* pada acara adat dan kegiatan keluarga, dan mengajarkan cara pembuatannya kepada generasi muda.” (Wawancara HMY, 10 Juli 2026).

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa keluarga berperan penting dalam menjaga pengetahuan tentang makanan dan cara memasaknya. Proses memasak bisa menjadi sarana belajar bagi generasi selanjutnya. Dengan terlibat langsung, generasi muda bisa mengenal bahan-bahan, memahami langkah-langkah pengolahan, dan mengetahui teknik penyajian. Pelestarian dengan cara seperti ini membuat pengetahuan tidak hanya tersimpan dalam ingatan, tetapi juga terus diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Tokoh budaya dan tokoh masyarakat juga berperan dalam mempertahankan pengetahuan tentang *Ares Kedebong*. Mereka bisa menjadi sumber pengetahuan tentang sejarah, makna, filosofi, dan nilai-nilai yang terkandung dalam makanan tersebut. Tokoh budaya memiliki peran penting karena menjaga kuliner tradisional tidak hanya tentang keterampilan memasak, tetapi juga tentang mengerti mengapa masakan tersebut harus dilestarikan.

Namun, upaya pelestarian *Ares Kedebong* mengalami tantangan karena kemajuan zaman. Perubahan pola konsumsi, semakin banyaknya makanan yang sudah siap saji, penggunaan teknologi, dan menurunnya ketertarikan generasi muda terhadap kuliner tradisional memengaruhi keberlanjutan kuliner *Ares Kedebong*. “Perkembangan zaman ini menjadi industrialisasi yang menjauhkan posisi kita dari hakikat kebersatuan kita dengan alam, membuat manusia tidak lagi menggunakan alam sebagai guru dari simbol-simbol kehidupannya. Karena industrialisasi itu bergerak sedemikian rupa, simbol-simbol alam ini cenderung ditinggalkan.” (Wawancara dengan LP, 7 Juli 2026). Sementara itu, “Tantangan terbesar adalah keberlanjutan pengetahuan. Makanan bisa saja masih dikenal, tetapi kalau orang yang mengetahui cara membuatnya semakin sedikit, maka lama-kelamaan praktiknya bisa hilang. Selain itu, perubahan pola konsumsi juga menjadi tantangan. Masyarakat sekarang mempunyai banyak pilihan makanan. Karena itu, *Ares* perlu tetap hadir dalam kegiatan masyarakat agar tidak hanya menjadi sesuatu yang dikenang, tetapi juga tetap dipraktikkan.” (Wawancara dengan DS, 7 Juli 2026). “Kurang minat generasi muda dan perubahan gaya hidup menjadi salah satu tantangan utama.” (Wawancara dengan HMA, 8 Juli 2026). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa mempertahankan keberadaan makanan tidak cukup untuk melestarikan *Ares Kedebong*. Hal yang lebih penting adalah memastikan bahwa generasi selanjutnya tetap memahami dan mampu mengolah pengetahuan serta keterampilan tersebut. Kuliner tradisional bisa tetap ada jika generasi muda diberi kesempatan untuk mengenal, mencoba, dan mempraktikkan proses pengolahannya. Dalam kondisi tersebut, perubahan zaman tidak selalu dilihat sebagai ancaman. Teknologi dan media digital bisa digunakan sebagai cara untuk memperkenalkan budaya lokal kepada generasi muda. Prianta & Sulistyawati, (2023) Menyatakan bahwa kuliner tradisional lebih diminati oleh generasi muda jika disajikan dengan cara yang kreatif, melalui kolaborasi, teknologi, dan media digital. Dengan demikian, pelestarian *Ares Kedebong* bisa dilakukan dengan menjaga keaslian bahan, teknik, dan nilai budaya yang ada, tetapi menggunakan media yang sesuai dengan perkembangan masyarakat.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa mempertahankan keberadaan makanan tidak cukup untuk melestarikan *Ares Kedebong*. Hal yang lebih penting adalah memastikan bahwa generasi selanjutnya tetap memahami dan mampu mengolah pengetahuan serta keterampilan tersebut. Kuliner tradisional bisa tetap ada jika generasi muda diberi kesempatan untuk mengenal, mencoba, dan mempraktikkan proses pengolahannya. Dalam kondisi tersebut, perubahan zaman tidak selalu dilihat sebagai ancaman. Teknologi dan media digital bisa digunakan sebagai cara untuk memperkenalkan budaya lokal kepada generasi muda. Prianta & Sulistyawati, (2023) menyatakan bahwa kuliner tradisional lebih diminati oleh generasi muda jika disajikan dengan cara yang kreatif, melalui kolaborasi, teknologi, dan media digital. Dengan demikian, pelestarian *Ares Kedebong* bisa dilakukan dengan menjaga keaslian bahan, teknik, dan nilai budaya yang ada, tetapi menggunakan media yang sesuai dengan perkembangan masyarakat.

Ares Kedebong juga bisa dikenalkan melalui kegiatan wisata gastronomi. Wisatawan bisa memahami budaya *Ares Kedebong* bukan hanya melalui makanan yang sudah jadi, tetapi juga melalui cerita, bahan-bahannya, teknik pengolahannya, serta pengalaman masyarakat yang terkait dengan kuliner tersebut. Nasution & Kusumah, (2023) Menyatakan bahwa wisata gastronomi bisa menjadi sarana untuk memperkenalkan tradisi serta membantu melestarikan makanan khas yang sudah turun-temurun. Namun, pengembangan *Ares Kedebong* sebagai bagian dari wisata gastronomi perlu dilakukan dengan bijaksana. Pengembangan tidak harus menghilangkan keaslian resep, teknik pengolahan, dan nilai budaya yang ada. *Ares Kedebong* belum bisa dijadikan sebagai wisata khusus, tetapi memiliki potensi sebagai pengalaman budaya yang bisa memperkenalkan identitas masyarakat Suku Sasak kepada para wisatawan.

Dengan demikian, upaya pelestarian *Ares Kedebong* bisa dilakukan dengan mempertahankan teknik pengolahan secara berkelanjutan, melibatkan keluarga dan masyarakat, memperkuat peran tokoh budaya, mengenalkan kepada generasi muda, melakukan dokumentasi, serta memanfaatkan kegiatan budaya dan pariwisata. Pelestarian tersebut harus menjaga keseimbangan antara mempertahankan nilai-nilai tradisional dan menyesuaikan diri dengan perubahan yang terjadi dalam kehidupan masyarakat.

4. Kesimpulan

Ares Kedebong merupakan kuliner tradisional Suku Sasak yang memiliki makna budaya lebih luas daripada sekadar makanan. Pertama, dari aspek makna budaya, *Ares Kedebong* berkaitan dengan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan lingkungan, ketahanan hidup, keberlanjutan generasi, dan identitas budaya Suku Sasak. Pemanfaatan bagian dalam batang pisang menunjukkan pengetahuan masyarakat dalam mengenali dan mengolah sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Makna ketahanan hidup terlihat dari cerita masyarakat mengenai pemanfaatan pohon pisang pada kondisi lingkungan yang sulit, sedangkan keberlanjutan generasi tercermin melalui filosofi pohon pisang serta proses pewarisan pengetahuan memasak dari generasi sebelumnya. *Ares Kedebong* juga menjadi bagian dari identitas budaya karena terus dipraktikkan dan dihadirkan dalam kehidupan keluarga, kegiatan sosial, dan acara adat masyarakat.

Kedua, nilai kearifan lokal dalam *Ares Kedebong* tercermin melalui pemanfaatan sumber daya alam, gotong royong dan kebersamaan, serta pewarisan pengetahuan secara turun-temurun. Pengolahan *Ares Kedebong* menunjukkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan bahan lokal, sementara keterlibatan masyarakat dalam proses memasak dan penyajiannya mencerminkan nilai kebersamaan. Pengetahuan mengenai pemilihan bahan, pengolahan, penggunaan bumbu, hingga penyajian diperoleh melalui pengalaman dan praktik langsung serta diwariskan kepada generasi berikutnya. Nilai-nilai tersebut menunjukkan bahwa *Ares Kedebong* menjadi bagian dari pengetahuan dan praktik budaya yang hidup dalam masyarakat.

Ketiga, upaya pelestarian *Ares Kedebong* dilakukan melalui penyajian dalam kegiatan adat dan keluarga, praktik memasak secara langsung, keterlibatan keluarga dan masyarakat, serta peran tokoh budaya dalam mempertahankan pengetahuan mengenai makanan tersebut. Pelestarian berlangsung melalui praktik, yaitu dengan tetap membuat dan menyajikan *Ares Kedebong* sekaligus mengajarkan proses pengolahannya kepada generasi berikutnya. Namun, perubahan pola konsumsi dan menurunnya minat generasi muda menjadi tantangan dalam keberlanjutan praktik tersebut. Oleh karena itu, keberadaan *Ares Kedebong* sebagai warisan gastronomi berkaitan dengan kemampuan masyarakat untuk terus mempertahankan praktik pengolahan, pengetahuan, nilai budaya, dan proses pewarisannya.

Dengan demikian, temuan penelitian menunjukkan bahwa *Ares Kedebong* merupakan warisan gastronomi Suku Sasak yang mencakup makanan sekaligus pengetahuan, praktik sosial, nilai kearifan lokal, dan identitas budaya masyarakat. Keberadaannya dipertahankan melalui praktik pengolahan dan konsumsi, keterlibatan masyarakat dalam kegiatan sosial dan adat, serta pewarisan pengetahuan antargenerasi.

Daftar Pustaka

- Abdullah, A., & Widiani, L. (2024). Gastronomi Sasak-Lombok: Kaya Ragam, Kaya Rasa, Kaya Budaya. *Media Bina Ilmiah*, 18(8), 4–6.
- Harianja, L., Siahaan, P. G., Simorangkir, A. D., Simanjuntak, N. S., & Girsang, R. N. (2025). Pelindungan Hukum Pengetahuan Tradisional pada Tasak Tellu Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Karo Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan. *JERUMI: Journal of Education Religion Humanities and Multidisciplinary*, 3(2), 747–753.
- Jannaturrayyan, S., Sukenti, K., Rohyani, I. S., & Sukiman. (2020). Ethnobotanical Study on Plants Used by Local People in Dusun Beleq , Gumantar Village , North Lombok Regency. *Journal of Biology & Biology Education*, 12(2), 203–212.
- Kurniansah, R., & Rojabi, S. H. (2023). Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat. *The Sages Journal: Culinary Science and Business*, 2(1), 9–19.
- Mustika, B. P. K., Masyhuri, & Nursaptini. (2025). Tradisi Begibung : Modal Sosial Dalam Memperkuat Solidaritas Masyarakat Sasak di Kecamatan Labuapi. *Jurnal Studi Masyarakat Dan Pendidikan*, 9(1), 93–104. <https://doi.org/10.29408/sosedu.v9i1.32997>
- Nasution, F. N. H., & Kusumah, A. H. G. (2023). Pelestarian Warisan Kuliner: Menyeimbangkan Tradisi dan Inovasi di Dalam Wisata Kuliner. *THE Journal: Tourism*

and Hospitality Essentials Journal, 13(2), 1–6.

- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2014a). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95.
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2014b). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95.
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. (2023). Cita Rasa Kuliner Generasi Z Bali Untuk Menyukkseskan Program Pariwisata Budaya Berkelanjutan. *Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 1(2), 113–131.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *LITERA*, 20(1), 49–75.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305–315.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi Mengenal Budaya dan Sejarah Melalui Makanan Lokal “Sate Rembiga” di Mataram. *Open Journal Systems*, 17(9), 2075–2096.
- Savarin, B. (1825). *The Physiology of Taste*.
- Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., Purwanto, Y., & Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island , Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.002>