
STUDI GASTRONOMI: EKSPLORASI MAKANAN TRADISIONAL MELAYU GONGGONG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KABUPATEN LINGGA

Oleh

Rosie Oktavia Puspita Rini¹, Astariadi Kurniawan², Miratia Afriani³, Agung Arif Gunawan⁴, Kamelia Santika⁵, Yobel Ketaren⁶, Wikel Argy Rolito⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Politeknik Pariwisata Batam

E-mail: ¹rosie@btp.ac.id, ²astariadikurniawan84@gmail.com, ³miratia@btp.ac.id,

⁴agung@btp.ac.id, ⁵kamelia@btp.ac.id, ⁶wikelken42@gmail.com,

⁷yobel@gmail.com

Article History:

Received: 24-04-2025

Revised: 26-04-2025

Accepted: 27-05-2025

Keywords:

Gastronomi, Daya Tarik Wisata, Gonggong

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi gastronomi makanan tradisional Melayu gonggong sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Lingga. Gonggong, salah satu makanan khas berbahan dasar siput laut, memiliki nilai budaya, sejarah, dan tradisi yang erat kaitannya dengan identitas masyarakat Melayu Lingga. Studi ini menganalisis komponen gastronomi seperti bahan baku, cara memasak, penyajian, nilai gizi, hingga aspek filosofi dan sosial yang melekat pada hidangan ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gonggong memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi, khususnya melalui promosi kuliner lokal yang memadukan pengalaman budaya, tradisi memasak, dan wisata kuliner di Lingga. Strategi pengembangan berbasis gastronomi ini dapat mendukung keberlanjutan pariwisata serta meningkatkan kesadaran akan kekayaan budaya dan kuliner lokal di Kabupaten Lingga

PENDAHULUAN

Provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang berbasis kepulauan, dengan karakteristik wilayah yang didominasi oleh lautan. Provinsi ini memiliki komposisi wilayah berupa 4% daratan dan 96% lautan, mencakup total luas 241.215 km². Topografinya terdiri atas gugusan pulau-pulau yang dipisahkan oleh lautan. Provinsi Kepulauan Riau resmi dibentuk berdasarkan Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2002 dan menjadi provinsi ke-32 di Indonesia. Wilayah administratifnya meliputi Kota Batam, Kota Tanjungpinang, Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Natuna, Kabupaten Kepulauan Anambas, dan Kabupaten Lingga (Leonar Rowardi et al., 2024). Sebagai provinsi berbasis maritim, Kepulauan Riau memiliki potensi pariwisata yang signifikan, dengan berbagai destinasi yang tidak kalah menarik dibandingkan dengan provinsi lainnya (Rini, 2021). Salah satu daerah dengan potensi pariwisata unggulan adalah Kabupaten Lingga. Kabupaten ini dikenal sebagai pusat peradaban Melayu di Kepulauan Riau, khususnya di daerah Daik Lingga, yang tidak hanya menyimpan nilai sejarah dan budaya, tetapi juga

menawarkan keindahan wisata alam yang luar biasa. Ikon utama Daik Lingga adalah Gunung Daik Bercabang Tiga, yang menjadi ciri khas sekaligus daya tarik tersendiri bagi wisatawan (Soehardi, 2022). Selain potensi pariwisata, Kabupaten Lingga juga memiliki data demografi yang menarik. Berdasarkan jenis kelamin, penduduk Kabupaten Lingga terdiri atas 50.870 laki-laki dan 47.736 perempuan, menunjukkan potensi sumber daya manusia yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk mendukung sektor pariwisata dan pengembangan sumber daya daerah.

Pengembangan sumber daya di Kabupaten Lingga mencakup sektor kelautan, perkebunan, peternakan, dan pertanian. Sebagai wilayah dengan karakteristik maritim, Kabupaten Lingga memiliki kekayaan laut yang melimpah, seperti ikan, udang, kepiting, dan berbagai hasil laut lainnya. Sumber daya ini tidak hanya menjadi mata pencaharian utama masyarakat, tetapi juga berpotensi besar untuk pengembangan industri perikanan yang lebih terintegrasi. Di sektor agraris, Kabupaten Lingga memiliki keunggulan dalam budidaya tanaman seperti sagu, kelapa, dan lada. Sagu, sebagai salah satu komoditas utama, merupakan bahan pangan khas lokal yang memiliki nilai historis dan budaya dalam kehidupan masyarakat setempat. Produk-produk lokal, termasuk ikan, kerang, dan sagu, setelah melalui proses pengolahan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun, memiliki potensi untuk dijadikan daya tarik wisata yang mendukung pembangunan lintas sektor, khususnya bidang perikanan. Salah satu bentuk sinergi nyata antara sektor perikanan dan pariwisata adalah melalui pengembangan wisata gastronomi. Kegiatan ini mencakup kunjungan ke lokasi produksi awal, rekreasi di alam terbuka, partisipasi dalam aktivitas budaya, dan berbagai kegiatan menarik lainnya. Upaya ini tidak hanya mempromosikan kekayaan sumber daya lokal, tetapi juga memberikan pengalaman edukatif dan kreatif yang berkontribusi pada pembangunan ekonomi daerah secara berkelanjutan. Kabupaten Lingga memiliki kekayaan sumber daya laut yang melimpah, salah satunya adalah gonggong. Gonggong merupakan sejenis siput laut yang telah menjadi salah satu ikon kuliner khas Kepulauan Riau, termasuk Lingga. Dengan cita rasa yang khas dan tekstur yang unik, gonggong tidak hanya menjadi makanan favorit masyarakat setempat tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Sebagai bagian dari budaya lokal, gonggong tidak hanya dikenal sebagai bahan makanan, tetapi juga merepresentasikan tradisi dan kehidupan masyarakat pesisir yang sangat bergantung pada kekayaan laut.

Makanan dapat menjadi salah satu indikator penting dalam mencerminkan tingkat kebudayaan suatu bangsa. Makanan tradisional, sebagai wujud budaya yang khas, memiliki karakteristik kedaerahan yang spesifik, dengan keragaman jenis dan bentuk yang mencerminkan potensi sumber daya alam setiap daerah. Selain berfungsi sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi, makanan juga berperan dalam mempererat hubungan sosial antar individu. Lebih dari itu, makanan tradisional memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai komoditas ekonomi melalui promosi dan penjualan, khususnya dalam mendukung sektor pariwisata, yang pada akhirnya dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan daerah (Zaitun et al., 2021). Perubahan pola konsumsi masyarakat menunjukkan bahwa perjalanan wisata (traveling) telah menjadi salah satu prioritas dalam pengeluaran mereka. Masyarakat cenderung mengalokasikan anggaran lebih besar untuk pengalaman, seperti kegiatan makan di luar dan perjalanan, dibandingkan dengan pembelian barang-barang berwujud. Dalam konteks pariwisata, makanan memegang peranan strategis, tidak hanya

untuk memenuhi kebutuhan fisik wisatawan tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan psikologis dari aspek sosial. Makanan, meskipun bukan kebutuhan pokok dalam pariwisata, dapat menjadi salah satu faktor motivasi utama wisatawan dalam menentukan pilihan destinasi wisata (Putra, 2021)

Wisata gastronomi seringkali disalahartikan sebagai wisata kuliner, padahal wisata gastronomi memiliki cakupan yang jauh lebih luas. Sementara wisata kuliner terbatas pada aktivitas menikmati makanan yang sudah populer, wisata gastronomi mencakup pengalaman holistik, termasuk eksplorasi cara memasak, memilih bahan baku, mencicipi, menghidangkan, hingga memahami filosofi dan sejarah makanan tersebut. Di Kabupaten Lingga, wisata gastronomi memiliki potensi besar untuk disinergikan dengan sektor-sektor pembangunan lain, seperti pertanian, perikanan, dan peternakan. (Nyoman & Sutaguna, 2022) . Sebagai daerah dengan keindahan pesisir dan keanekaragaman sumber daya alam, Kabupaten Lingga dapat mengembangkan sinergi antara sektor hulu dan hilir untuk meningkatkan daya tarik wisata. Di daerah pesisir, pengembangan wisata gastronomi dapat melibatkan hasil laut khas Lingga, seperti ikan, kepiting, dan kerang, yang diolah dengan cara tradisional atau modern. Sementara itu, di wilayah daratan, potensi agraris seperti sagu, kelapa, dan lada dapat dikemas menjadi kegiatan wisata menarik, seperti tur ke perkebunan atau pengalaman mempelajari proses pengolahan sagu yang khas. Wisata gastronomi juga dapat menjadi solusi dalam menjawab tantangan integrasi pembangunan sektor kepariwisataan dengan sektor lainnya. Misalnya, hasil pertanian dan peternakan di Lingga dapat mendukung kebutuhan kuliner wisatawan di daerah pesisir. Lebih dari sekadar memenuhi kebutuhan wisatawan, pendekatan ini juga menawarkan pengalaman budaya yang mendalam, termasuk memperkenalkan tradisi lokal dalam memilih bahan baku, memasak, hingga menghidangkan makanan dengan cara yang mencerminkan etika, nilai sosial, dan filosofi setempat. (Pradipta, 2021). Gastronomi merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Dengan mengangkat kekayaan gastronomi khas Lingga yang unik dan lezat, kabupaten ini berpotensi menarik lebih banyak wisatawan, sekaligus memperkuat citra sebagai destinasi wisata yang menawarkan pengalaman holistik dan autentik (Sinthiya et al., 2021)

Kabupaten Lingga di Kepulauan Riau tidak hanya menyimpan pesona sejarah besar Kerajaan Melayu Johor-Pahang-Riau-Lingga, tetapi juga memiliki potensi kelautan yang luar biasa. Selain itu, keanekaragaman kuliner khasnya menjadi daya tarik tersendiri. Kabupaten Lingga memiliki lokasi strategis seperti Selat Singkep, perairan Pulau Sebangka, dan sekitar Pulau Lingga merupakan area yang kaya akan sumber daya ikan, menjadikannya pusat aktivitas perikanan bagi masyarakat setempat. Tak hanya itu perairan di sekitar Lingga menjadi rumah bagi berbagai jenis ikan, seperti tenggiri, kakap, kerapu, tongkol, dan pari dan Selain ikan, perairan Lingga juga melimpah dengan aneka kerang, seperti gonggong, kerang darah, kerang hijau, dan tiram. Sumber daya lainnya seperti udang, sotong, dan rumput laut juga menjadi bagian penting dari hasil laut Lingga yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Kekayaan laut ini tidak hanya mendukung sektor perikanan, tetapi juga memperkaya kuliner khas Lingga. Hidangan seperti gulai asam pedas ikan tenggiri, sotong masak hitam, dan otak-otak ikan menjadi favorit masyarakat maupun wisatawan. Aneka olahan kerang, seperti kerang rebus dengan sambal, sate kerang, dan tiram goreng tepung, juga menjadi bagian dari

kuliner khas yang digemari. Tidak ketinggalan, hasil laut lainnya seperti udang segar digunakan untuk membuat sambal udang khas dan rempeyek udang yang gurih. Pengolahan makanan ini tetap mempertahankan resep tradisional yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga cita rasa autentik khas Lingga tetap terjaga.

Di antara kekayaan kuliner Indonesia, Kepulauan Riau (Kepri) menawarkan salah satu hidangan laut paling unik dan memikat, yaitu **gonggong**. Hidangan ini tidak hanya populer di kalangan masyarakat lokal, tetapi juga menarik perhatian wisatawan dari berbagai daerah yang berkunjung ke Kepri. Siput gonggong atau gonggong yang sudah dikenal akan khasiatnya, merupakan jenis hasil laut bukan ikan yang ada diperairan Kabupaten Lingga dengan ciri memiliki cangkang keras seperti kerang dan sangat mudah didapatkan di hamparan berpasir, berbatu karang tipis dan berlumpur, sampai alur laut dangkal disepanjang perairan laut, Pesisir Kecamatan Lingga Utara. Tanpa disadari penamaan siput ini jika di plesetkan kedalam Bahasa Inggris adalah "Makanan Laut". Jenis siput gonggong yang ada diperairan pesisir Lingga Utara ada berdada merah umumnya dilumpur tidak berpasir, dan berdada putih dilumpur berpasir. **Gonggong**, siput laut dengan cangkang spiral berwarna khas, banyak ditemukan di perairan dangkal sekitar Kepulauan Riau. Gonggong adalah biota endemik yang hidup di perairan laut Kepulauan Riau dan menjadi kuliner khas setempat. Gonggong sangat diminati oleh wisatawan domestik atau mancanegara karena kandungan gizi dan rasanya yang lezat. Gonggong bukanlah hewan berkaki empat yang suka menggonggong seperti yang sering kita dengar. Hewan ini sangat jauh berbeda karena hidup di laut dan sekilas mirip dengan keong. Gonggong termasuk jenis siput laut yang punya ukuran sedang hingga 7 cm. Dalam bahasa latin, Gonggong dikenal sebagai *Strombus Canarium* (genus) dan tergabung dalam rumpun molusca. Jenis seafood ini dikenal bergizi tinggi dan digemari karena tekstur dagingnya yang kenyal serta rasa gurih manis yang khas. Selain menjadi salah satu makanan favorit masyarakat, gonggong juga menjadi ikon kuliner yang merepresentasikan kekayaan alam Kepulauan Riau. makan Gonggong juga dapat dicocol pakai sambal, sambal saus dan sambal lain bercitarasa pedas. Untuk harga, Gonggong yang sudah dimasak Rp 60-80 ribu. Sedangkan yang belum masak Rp 20-40 ribu.

Dalam konteks pariwisata, gonggong memiliki potensi untuk dikemas menjadi pengalaman wisata gastronomi yang menarik. Wisata gastronomi tidak hanya mencakup menikmati makanan, tetapi juga melibatkan wisatawan dalam proses pengolahan, pengenalan bahan baku, dan eksplorasi tradisi lokal yang terkait dengan makanan tersebut. Pengembangan wisata gastronomi berbasis gonggong dapat mencakup berbagai aktivitas, seperti tur ke tempat penangkapan gonggong, demonstrasi cara memasak, hingga pengalaman mencicipi masakan gonggong langsung di lokasi yang dekat dengan sumbernya. Selain itu, pengembangan kuliner gonggong sebagai bagian dari wisata gastronomi dapat memberikan nilai tambah bagi sektor pariwisata Kabupaten Lingga. Dengan memanfaatkan gonggong sebagai produk unggulan kuliner, Lingga dapat meningkatkan daya tariknya sebagai destinasi wisata yang menawarkan pengalaman autentik. Wisata gastronomi berbasis gonggong juga berpotensi mendorong sinergi antar sektor, seperti perikanan, budaya, dan pariwisata, yang pada akhirnya dapat mendukung pembangunan ekonomi daerah secara berkelanjutan. Sebagai ikon kuliner lokal, gonggong memiliki peluang untuk dipromosikan lebih luas, tidak hanya kepada wisatawan domestik tetapi juga mancanegara. Dengan strategi pengembangan yang tepat, gonggong dapat menjadi salah satu daya tarik

utama dalam memperkenalkan keunikan Kabupaten Lingga kepada dunia, sekaligus memperkuat identitas kuliner lokal sebagai bagian penting dari kekayaan budaya Indonesia.

Berdasarkan hal tersebut maka akan menjadi hal yang menarik untuk dikaji dan diteliti sebagai suatu objek penelitian yang bersifat akademis. Oleh karena itu dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu kajian yang memperlihatkan bahwa arah penguatan destinasi, daya tarik dan kuliner di Kabupaten Lingga, yang harus disinergikan dengan bidang pembangunan lainnya (pertanian, peternakan dan perikanan) maka gastronomi hidangan gonggong sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Lingga cukup menarik, dan relevan untuk diteliti agar dapat menjadi salah satu daya tarik wisata.

LANDASAN TEORI

Daya Tarik Wisata

Menurut Daya tarik wisata dapat dibagi menjadi 3 kelompok. Pertama, daya tarik wisata ciptaan Tuhan yang berwujud keadaan alam, flora dan fauna. Kedua, daya tarik wisata hasil karya manusia yang berwujud museum, peninggalan sejarah, seni dan budaya, wisata agro, wisata buru, wisata petualangan alam, taman rekreasi dan kompleks hiburan (Muliani, 2019). Ketiga, daya tarik wisata minat khusus, seperti berburu, mendaki gunung, gua, industri dan kerajinan, tempat perbelanjaan, sungai air deras, tempat-tempat ibadah, tempat ziarah dan lain-lain (Agriansya et al., 2021). Istilah daya tarik wisata dalam literatur luar negeri dikenal dengan istilah *tourist attraction* yang berarti segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi seseorang untuk berwisata mengunjungi suatu daerah tertentu. Secara lebih mendalam, menurut Mariotti dalam Gunardi (2010), *tourist attraction* terbagi menjadi dua, yaitu *tourism resources* dan *tourist service*. *Tourism resources* disebut juga dengan *attractive spontance*, yang didefinisikan sebagai segala sesuatu yang ada di sebuah daerah wisata dan menjadi daya tarik bagi wisatawan. Misalnya adalah benda-benda yang ada alam (pemandangan, iklim, kontur tanah, atau flora dan fauna), hasil ciptaan manusia (terkait kebudayaan dan benda-benda bersejarah), dan tata cara hidup masyarakat setempat atau *the way of life* (kebudayaan lokal). Sedangkan *tourist service* disebut juga dengan istilah *attractive device*, yang meliputi semua fasilitas dan aktivitas yang pengadaannya disiapkan oleh perusahaan lain secara komersial. Meski *tourist service* tidak menjadi bagian langsung dari daya tarik wisata, namun kehadirannya juga cukup dibutuhkan

Gastronomi

Daftar Warisan Budaya Takbenda Kemanusiaan semakin sering memasukkan budaya makanan sebagai bagian dari kekayaan budaya dunia. Budaya makanan yang dimasukkan dalam daftar warisan budaya takbenda ini menyoroti dimensi budaya dan sosial dari makanan, termasuk hubungannya dengan komunitas dan praktik ritual; proses memasaknya; keahlian dan pengetahuan yang diperlukan; praktik dan tradisi yang berkaitan dengan produksi; pengolahan, persiapan, dan konsumsi makanan; berbagi makanan; serta identitas budaya dan dimensi sosial yang terkait dengan makanan. UNESCO juga memasukkan "gastronomi" sebagai salah satu bidang dalam Jaringan Kota Kreatif (Creative Cities Network) yang dibentuk pada tahun 2004 untuk mempromosikan kerja sama dengan dan di antara kota-kota yang telah mengidentifikasi kreativitas sebagai faktor strategis untuk pembangunan perkotaan berkelanjutan (<http://en.unesco.org/creative-cities/>). Dalam

laporan global tentang pariwisata kuliner, *"Global Report on Food Tourism"*, Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO) mengakui pentingnya makanan dan minuman (Food and Gastronomy/F&G) sebagai bagian sentral dari pengalaman wisata. Laporan ini menekankan potensi untuk mengubah warisan gastronomi menjadi daya tarik wisata dan pentingnya pariwisata kuliner yang didukung oleh prinsip-prinsip keberlanjutan serta diorganisasi melalui sistem kerja sama antara sektor publik dan swasta. Fokus utama seharusnya pada pengembangan alat strategis untuk menggambarkan kualitas, keragaman, dan keunikan produk makanan lokal dan hidangan gastronomi. Elemen-elemen strategis ini mendukung citra dan merek sebuah destinasi. Keaslian dan pengalaman yang dapat dirasakan harus menjadi dasar dari tawaran ini, yang juga memperkuat nilai-nilai identitas budaya dan keberlanjutan. Contoh-contoh tersebut menunjukkan bagaimana pembuat kebijakan memahami F&G sebagai konsep yang multifaset. Potensinya dalam mendukung pengembangan tempat yang berkelanjutan dapat dilihat dari berbagai perspektif, mencerminkan kompleksitas yang serupa dengan kontribusi akademis di bidang ini. Dengan menggabungkan perspektif kebijakan dan akademis, tinjauan ini mengidentifikasi sumber daya lokal yang signifikan di berbagai domain, mengurangi kompleksitas lapangan, dan memberikan implikasi kebijakan.

Maka kuliner dan gastronomi sering kali lebih kompleks daripada kumpulan sumber daya. Dari sudut pandang, kuliner dan gastronomi mengumpulkan banyak sumber daya bersama yang datang dari seluruh dunia: resep, pengetahuan, keahlian, dan pengorganisasian makanan, cara pelayanan, dan sebagainya (Rinaldi, 2017). Budaya, sebagai salah satu unsur wisata gastronomi, umumnya diekspresikan dengan kemauan batin orang untuk mengenal budaya yang berbeda. Selain wisata gastronomi sebagai wisata minat, melalui pembelajaran karakteristik budaya daerah tuan rumah berkat hidangan lokal daerah tersebut, wisatawan gastronomi juga sekaligus merupakan wisatawan budaya (Barrère et al., 2012). Turgarini (2018: 20) mengungkapkan kajian tentang aspek-aspek gastronomi yaitu gastronomi praktis (mengubah bahan baku menjadi makanan hidangan), gastronomi teoritis (ilmu pengetahuan), gastronomi teknis (performa, kinerja, evaluasi system), gastronomi makanan (pengembangan produk), dan gastronomi molekuler (transformasi fisio-kimiawi pangan). Kelima aspek tersebut mempunyai karakteristik yang berbeda dan diaplikasikan sesuai dengan bidang gastronomi yang akan dilakukan. Komponen-komponen dalam gastronomi dipadukan menjadi satu kesatuan yang dapat digunakan dalam mempelajari gastronomi, yaitu: (1) masak-memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) mencicipi, (4) menghidangkan, (5) mempelajari, meneliti, dan menulis makanan, (6) mencari pengalaman yang unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket. Wisata gastronomi adalah sarana wisatawan untuk mempelajari dan menghargai berbagai budaya yang berbeda, ruang lingkupnya lebih dari sekadar mempelajari keahlian memasak. Wisata gastronomi menawarkan pengalaman berwisata yang melibatkan panca indra untuk menikmati rasa, tampilan, aroma, dan komposisi dari sebuah makanan. Selain itu, wisatawan juga mempelajari bagaimana makanan tersebut dibuat mulai dari persiapan hingga penyajian makanan Salapan (Sinthiya et al., 2021). Gastronomi itu sendiri menurut (Nurwitasari, 2015) menjelaskan gastronomi sebagai suatu studi perihal hubungan antara budaya dan makanan suatu daerah, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi itu sendiri

tidak hanya melihat makanan dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi pengkajian makanan sebagai aspek budaya dan aset bagi suatu daerah. Dimensi atau indikator yang digunakan pada penelitian ini berdasarkan dari konsep yang dikemukakan (Brilliat-Savariat, 2004) yang menyatakan gastronomi sebagai unsur globalisasi dari suatu daerah, wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi makanan, pariwisata sebagai identitas nasional, gastronomi sebagai wisata kuliner berbentuk produk budaya berbasis makanan daerah (Afriani et al., 2022).

METODE

Menurut Sekaran dalam (Pakasi et al., 2023) desain penelitian adalah rencana untuk mengumpulkan, mengukur, dan menganalisa data berdasarkan pertanyaan-pertanyaan dalam studi penelitian. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksploratif (Exploratory Research) dengan pendekatan kualitatif. Penelitian eksploratif adalah penelitian yang berusaha menggali tentang sebab-sebab atau hal-hal yang mempengaruhi terjadinya sesuatu. Penelitian yang bersifat eksploratif juga berusaha menggali pengetahuan baru untuk mengetahui suatu permasalahan. Penelitian ini berusaha untuk menggambarkan, melukiskan atau mengetahui strategi dalam eksplorasi gastronomi melalui makanan tradisional gong-gong. Adapun yang dijadikan informan dalam penelitian ini sebanyak 5 narasumber yang terdiri dari Dinas Pariwisata Kabupaten Lingga, Ketua adat budaya Melayu, Pemilik Usaha Rumah Makan, Ketua pokdarwis Kabupaten Lingga. Penelitian dilaksanakan dalam kurun waktu 1 tahun. Teknik sampling yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah nonprobability sampling. Nonprobability sampling adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang/kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Salah satu teknik nonprobability sampling yang diambil oleh penulis teknik gabungan purposive sampling dan snowball sampling. Terdapat tiga teknik pengumpulan data yang dilakukan diantaranya adalah observasi, wawancara (interview), dan dokumentasi. Tempat penelitian difokuskan di Kabupaten Lingga. Teknik analisis yang dipakai ialah dengan menggunakan analisis data secara kualitatif, artinya data yang diperoleh dalam penelitian akan dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data (Zaitun et al., 2021).

PEMBAHASAN

Filosofi

Berdasarkan hasil reduksi data lapangan melalui wawancara dengan masyarakat pesisir Kabupaten Lingga serta observasi historis terhadap penyebaran kuliner lokal, ditemukan bahwa penyebutan nama "gonggong" memiliki akar historis yang erat dengan kedatangan komunitas Hokkien dari Tiongkok pada era 1960-an. Data menunjukkan bahwa saat air laut surut, muncul beting-beting berlumpur yang menjadi habitat siput laut ini, khususnya di sekitar Pelantar 3 dan Pulau Bayan. Masyarakat Hokkien menamai hewan ini "gonggong" karena sifatnya yang pasif saat ditangkap, yang kemudian diadopsi secara luas oleh komunitas lokal. Reduksi data juga mengungkap bahwa makna filosofi gonggong dalam masyarakat Lingga mencerminkan karakter sosial yang kuat, seperti kesabaran, ketekunan, dan kesederhanaan. Proses transformasi makna dari "makanan asing" menjadi ikon kuliner

lokal terekam dalam berbagai bentuk sajian seperti gonggong rebus, masak lemak cili padi, hingga produk turunan seperti kerupuk gonggong. Data temuan ini menunjukkan bahwa gonggong telah melewati tahapan akulturasi budaya dan saat ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai simbol identitas budaya dan kekayaan bahari masyarakat Lingga.

Sosial dan Geografis

Hasil reduksi data dari wawancara dengan narasumber lokal, observasi langsung, serta dokumentasi geografis menunjukkan bahwa **Desa Linau**, yang terletak di Kecamatan Lingga Utara, memiliki karakteristik geografis khas pesisir yang strategis dan kaya akan sumber daya hayati laut. Berdasarkan data yang terkumpul, posisi desa ini berada di jalur perairan dangkal dengan substrat pasir, lumpur, dan batu karang tipis yang terbukti mendukung pertumbuhan biota laut, khususnya spesies *Strombus canarium* (gonggong). Narasumber nelayan setempat mengonfirmasi bahwa kondisi ini menjadikan desa sebagai habitat alami yang sangat cocok bagi perkembangbiakan gonggong sepanjang tahun. Melalui proses reduksi data narasi masyarakat dan pelaku usaha setempat, diperoleh temuan bahwa **Desa Linau merupakan sentra penghasil gonggong terbesar di Kabupaten Lingga**, dengan hasil panen tertinggi pada musim-musim tertentu. Analisis data menunjukkan distribusi hasil laut ini tidak hanya sebatas konsumsi lokal, tetapi telah berkembang ke wilayah regional seperti Kota Batam dan Tanjungpinang. Narasumber UMKM lokal menyebutkan bahwa diversifikasi produk seperti gonggong rebus, camilan gonggong, hingga olahan beku menjadi strategi adaptif masyarakat dalam menjawab tren pasar dan pariwisata kuliner. Lebih lanjut, hasil interpretasi data lapangan menegaskan bahwa posisi geografis Desa Linau tidak hanya memiliki nilai ekologis tetapi juga berimplikasi signifikan terhadap **petagastronomi dan ekonomi maritim di Provinsi Kepulauan Riau**. Potensi ini menjadi dasar argumentatif dalam mendorong pengembangan wisata berbasis hasil laut, di mana gonggong direpresentasikan sebagai identitas kuliner lokal unggulan yang layak diangkat ke tingkat nasional maupun internasional dalam kerangka penguatan ekonomi kreatif dan pariwisata berbasis sumber daya lokal.

Persiapan Bahan Gonggong

Berdasarkan hasil reduksi data dari wawancara dengan nelayan lokal dan pelaku kuliner di Kecamatan Lingga Utara, ditemukan bahwa **gonggong (*Strombus canarium*)** merupakan salah satu kekayaan kuliner laut endemik yang sangat menonjol di Kabupaten Lingga, Kepulauan Riau. Narasumber menjelaskan bahwa siput laut ini mudah ditemukan di perairan dangkal, berlumpur, dan berkarang tipis, dengan dua varian lokal yang dikenal oleh masyarakat, yakni gonggong berdada merah yang hidup di lumpur murni tanpa pasir, dan gonggong berdada putih yang tumbuh di lingkungan lumpur berpasir. Melalui proses analisis data yang diperoleh dari praktik langsung pengolahan bahan, diketahui bahwa **tahapan awal pengolahan gonggong dilakukan dengan perendaman untuk menghilangkan kotoran**, diikuti dengan proses perebusan selama 20-30 menit guna mempermudah pengambilan daging dari cangkangnya. Informasi ini diperkuat oleh pernyataan para pelaku kuliner yang menyebutkan bahwa pengolahan harus dilakukan secara higienis untuk menjaga mutu rasa, tekstur, serta **keamanan pangan**, terutama mengingat tingginya minat

wisatawan terhadap produk ini. Reduksi data dari observasi dan wawancara juga mengindikasikan bahwa gonggong tidak hanya berfungsi sebagai **makanan khas lokal**, tetapi juga sebagai **ikon gastronomi daerah** yang memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan dalam kerangka pariwisata kuliner di Kepulauan Riau, dengan peluang besar untuk menembus pasar wisatawan domestik maupun mancanegara.

Pengolahan Bahan Gonggong

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, data yang diperoleh kemudian direduksi untuk menemukan inti dari proses pengolahan gonggong. Hasil reduksi data menunjukkan bahwa proses pengolahan gonggong pada dasarnya bersifat sederhana, namun memerlukan ketelitian untuk menjaga kualitas rasa. Tahapan awal pengolahan dilakukan dengan merebus gonggong selama 20–30 menit dalam air yang telah dibumbui garam serta rempah-rempah seperti daun jeruk dan serai untuk menambah aroma. Selanjutnya, gonggong yang telah matang dapat diolah menggunakan teknik kuliner tradisional maupun modern. Teknik tradisional umumnya melibatkan penumisan bersama bumbu khas Melayu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, serai, dan lengkuas, sementara inovasi modern terlihat dalam variasi seperti gonggong saus tiram atau gonggong cabai garam. Temuan ini menunjukkan bahwa gonggong memiliki fleksibilitas dalam pengolahan, tetap mempertahankan cita rasa lokal namun juga mampu mengikuti tren kuliner kontemporer.

Penyajian Makanan Gonggong

Penyajian gonggong sebagai hidangan kuliner khas Kepri tidak hanya mempertimbangkan aspek fungsional, tetapi juga estetika dan identitas budaya. Makanan ini biasa disajikan menggunakan media alami seperti batok kelapa, daun pisang, atau bahkan cangkang kerang besar untuk memperkuat kesan eksotis. Di beberapa tempat wisata kuliner, penyajian gonggong juga dikreasikan dalam wadah buah nanas atau piring kayu guna menambah daya tarik visual. Sebagai ikon kuliner dari Kabupaten Lingga, gonggong telah menjadi daya tarik wisata kuliner yang mampu menarik perhatian wisatawan dalam dan luar negeri. Dengan harga yang terjangkau, yakni Rp 60.000–80.000 untuk gonggong matang dan Rp 20.000–40.000 untuk yang belum dimasak, hidangan ini berpotensi besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir serta memperkuat citra pariwisata gastronomi daerah secara berkelanjutan. memanfaatkan potensi ini dengan menjual gonggong yang telah dibersihkan dan direbus, kemudian dikemas secara sederhana. Dalam sehari, ia mampu menjual 5 hingga 10 kilogram gonggong tanpa cangkang, sementara dalam bentuk bercangkang, jumlahnya dapat mencapai ratusan kilogram. Cara Penyajian Gonggong Setelah matang, gonggong biasanya disajikan dengan sambal khas yang pedas dan asam. Sambal ini dibuat dari campuran cabai, bawang merah, bawang putih, dan air jeruk nipis, menciptakan sensasi rasa yang kaya dan memikat. Cara menikmati gonggong pun unik, daging siput ini diambil menggunakan tusuk gigi untuk menjaga kepraktisan sekaligus mempertahankan keaslian cita rasa.



Gambar 1. Penyajian Makanan Khas Melayu "Berhidang"

Proses Mengonsumsi Gonggong

Gonggong, siput laut, disajikan secara utuh dengan cangkangnya. Cara mengonsumsinya membutuhkan teknik sederhana namun unik: daging gonggong dikeluarkan menggunakan tusuk gigi atau alat kecil lainnya yang dimasukkan ke dalam ujung spiral cangkang untuk menarik keluar isinya. Proses ini menjadi pengalaman tersendiri bagi wisatawan atau konsumen baru, karena menghadirkan interaksi langsung antara makanan dan penikmatnya. Biasanya, gonggong dinikmati bersama sambal asam pedas yang memperkuat cita rasa laut dan menghadirkan keseimbangan rasa gurih dan pedas.



Gambar 2. Gonggong Rebus disajikan dengan Sambal Belacan

Kandungan Gizi Gonggong

Gonggong termasuk jenis moluska laut yang mengandung nutrisi tinggi. Dagingnya kaya akan protein hewani berkualitas, rendah lemak, serta mengandung mineral penting seperti kalsium, magnesium, zinc, dan fosfor. Kandungan omega-3 dalam gonggong juga berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung dan fungsi otak. Dengan kalori yang relatif rendah namun padat nutrisi, gonggong cocok sebagai sumber protein alternatif yang sehat. Komposisi nutrisinya menjadikan gonggong tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai fungsional sebagai *superfood lokal* yang mendukung pola makan sehat. Cara pengolahan gonggong yang sederhana, seperti direbus dan disajikan dengan sambal khas, mencerminkan kearifan lokal dan kesederhanaan hidup masyarakat Lingga. Selain itu, nilai gizi yang tinggi pada gonggong, terutama protein, menjadikannya salah satu sumber makanan yang sehat dan bergizi.

Tradisi dan Nilai Budaya dalam Konsumsi Gonggong

Mengonsumsi gonggong telah menjadi bagian dari tradisi masyarakat pesisir Kepulauan Riau, khususnya di Kabupaten Lingga. Dalam berbagai perayaan adat dan acara makan bersama, gonggong sering dihidangkan sebagai simbol kekayaan laut yang melimpah.

Bagi masyarakat lokal, menghadirkan gonggong tidak sekadar menyajikan makanan, melainkan menampilkan identitas kultural yang menyatu dengan lingkungan maritim. Pengetahuan tentang cara menangkap, mengolah, dan menyajikan gonggong diwariskan turun-temurun, menjadikannya bagian dari warisan kuliner takbenda yang bernilai tinggi.

Pengalaman Kuliner yang Unik

Sensasi makan gonggong tidak hanya terletak pada rasa gurihnya, tetapi juga pada pengalaman menyantapnya secara perlahan dan berinteraksi dengan bentuk fisiknya yang tidak biasa. Bagi wisatawan, hal ini menjadi atraksi kuliner yang tak terlupakan karena menghadirkan kombinasi antara petualangan rasa dan eksplorasi budaya. Penyajian yang khas, seperti menggunakan daun pisang atau piring, menambah keotentikan pengalaman. Gonggong tidak hanya memperkaya ranah gastronomi lokal, tetapi juga menciptakan peluang wisata edukatif yang berbasis pengalaman budaya (*experiential tourism*). Gonggong dapat dijadikan ikon wilayah pesisir Lingga, khususnya Lingga Utara, yang dikenal sebagai penghasil gonggong terbesar di daerah ini. Pengembangan Kuliner Gonggong dengan potensi alam yang melimpah, gonggong diharapkan dapat menjadi ikon kuliner Kabupaten Lingga. Pengembangan gonggong sebagai produk unggulan bukan hanya akan memperkuat identitas daerah tetapi juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir yang bergantung pada hasil laut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, eksplorasi gastronomi terhadap makanan tradisional Melayu *gonggong* mengungkapkan bahwa kuliner ini memiliki dimensi yang sangat kompleks dan potensial sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Lingga. Secara filosofis, gonggong merepresentasikan nilai-nilai budaya lokal seperti kesabaran, ketekunan, dan kesederhanaan, yang terinternalisasi dari proses historis akulturasi antara masyarakat lokal dan komunitas Hokkien. Dari aspek sosial dan geografis, Desa Linau di Kecamatan Lingga Utara terbukti memiliki karakteristik ekologis yang ideal sebagai habitat gonggong, menjadikannya pusat produksi utama yang menopang ekonomi masyarakat pesisir. Proses persiapan dan pengolahan gonggong, meskipun sederhana, mencerminkan kearifan lokal dalam menjaga kualitas rasa dan higienitas, serta menunjukkan adaptabilitas tinggi melalui berbagai inovasi kuliner modern.

Penyajian gonggong yang menonjolkan unsur estetika lokal—seperti penggunaan batok kelapa, daun pisang, hingga buah nanas—memberikan nilai tambah visual yang memperkuat narasi identitas budaya. Proses konsumsi yang unik dengan alat bantu seperti tusuk gigi bukan hanya menghadirkan keotentikan, tetapi juga membentuk pengalaman kuliner yang interaktif dan edukatif bagi wisatawan. Ditambah lagi, kandungan gizi yang tinggi menjadikan gonggong bukan hanya lezat tetapi juga sehat, memperkuat posisinya sebagai *superfood* lokal. Gonggong tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi telah bertransformasi menjadi medium pewarisan nilai budaya dan simbol identitas maritim masyarakat Melayu di Lingga. Dengan demikian, melalui pendekatan studi gastronomi, gonggong layak diangkat sebagai ikon wisata kuliner yang strategis dalam pengembangan ekonomi kreatif dan pariwisata berbasis budaya lokal, baik di tingkat nasional maupun internasional.

SARAN

1. **Filosofi**

Disarankan agar filosofi gonggong yang mencerminkan nilai-nilai lokal seperti kesederhanaan, ketekunan, dan kesabaran didokumentasikan secara naratif dalam bentuk media edukatif seperti buku cerita kuliner, mural wisata, atau konten audiovisual. Hal ini dapat memperkuat posisi gonggong tidak hanya sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai warisan budaya yang mengandung makna sosial mendalam.

2. **Sosial dan Geografis**

Pemerintah daerah dan pelaku wisata hendaknya menetapkan *Desa Linau* sebagai kawasan wisata tematik berbasis laut (marine-based tourism). Dengan mengangkat keunggulan geografisnya sebagai habitat alami gonggong, pengelolaan wisata berbasis masyarakat (community-based tourism) dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan dan pelaku UMKM lokal.

3. **Persiapan**

Disarankan adanya pelatihan higienitas dan standarisasi penanganan awal gonggong bagi pelaku usaha kuliner dan rumah tangga. Ini penting untuk menjaga mutu produk yang dikonsumsi wisatawan serta membangun kepercayaan terhadap keamanan pangan lokal sebagai bagian dari wisata gastronomi.

4. **Pengolahan**

Diversifikasi teknik pengolahan gonggong, baik tradisional maupun modern, perlu terus dikembangkan dengan pendekatan *fusion* (perpaduan budaya) tanpa menghilangkan cita rasa lokal. Pemerintah dan komunitas kuliner dapat mendorong lomba inovasi masakan gonggong atau festival tahunan sebagai ajang promosi dan regenerasi resep.

5. **Penyajian**

Penyajian gonggong perlu disesuaikan dengan tren pariwisata kuliner saat ini yang mengedepankan estetika dan pengalaman. Desain penyajian yang otentik dan ramah lingkungan seperti daun pisang, batok kelapa, atau piring kayu harus dilestarikan dan dijadikan *branding* visual yang mudah dikenali di pasar nasional dan internasional.

6. **Proses Mengonsumsi**

Proses konsumsi gonggong yang unik dapat dikembangkan menjadi atraksi kuliner interaktif dalam paket wisata edukatif. Pemandu wisata atau pemilik warung makan dapat memperagakan cara makan gonggong secara tradisional sebagai pengalaman langsung yang menyenangkan bagi wisatawan.

7. **Kandungan Gizi**

Dinas Kesehatan dan pariwisata setempat disarankan untuk melakukan kajian lebih lanjut mengenai kandungan nutrisi gonggong, dan hasilnya disosialisasikan sebagai bagian dari kampanye promosi makanan sehat lokal. Hal ini dapat menarik segmen pasar wisatawan yang peduli akan kesehatan dan gizi.

8. **Tradisi dan Nilai Budaya**

Penguatan nilai budaya melalui pelestarian tradisi makan bersama (seperti tradisi *berhidang*) yang melibatkan gonggong perlu difasilitasi secara berkelanjutan dalam

acara adat, festival daerah, atau event promosi budaya. Kegiatan ini akan memperkuat identitas lokal sekaligus mendukung pelestarian warisan takbenda.

9. **Pengalaman Kuliner yang Unik**

Untuk meningkatkan daya tarik wisata, pengalaman menyantap gonggong harus dikemas dalam bentuk *experiential tourism*. Hal ini bisa berupa tur edukatif dari penangkapan hingga pengolahan, kelas memasak gonggong bagi wisatawan, hingga penciptaan zona kuliner khas gonggong yang interaktif dan instagramable.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afriani, M., Rini, R. O. P., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220>
- [2] Agriansya, V., Saputra, D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 1(1), 14–25. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4671>
- [3] Barrère, C., Bonnard, Q., & Chossat, V. (2012). Food, gastronomy and cultural commons. *Cultural Commons: A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures*, 129–150. <https://doi.org/10.4337/9781781000069.00016>
- [4] Leonar Rowardi, Muda Andrian Oktama, Yuanita FD Sidabutar, & Alpano Priyandes. (2024). Optimalisasi Peran Serta Masyarakat Dalam Mendukung Potensi Fasilitas Wilayah Kecamatan Belakang Padang Kota Batam. *Jurnal Potensi*, 5(2), 10–22. <https://doi.org/10.37776/jpot.v4i2.1493>
- [5] Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 50–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- [6] Nyoman, I., & Sutaguna, T. (2022). Gastronomi Hidangan Pesan Tlengis Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Werdi Bhuwana Bali. *Economic and Business Management International Journal (EABMIJ)*, 4(03), 271–277. <https://doi.org/10.556442/eabmij.v4i03>
- [7] Pakasi, D. A., Lemy, D. M., Pramezwary, A., & Juliana, J. (2023). Potensi Makan Bajamba Sebagai Wisata Gastronomi Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi Sumatera Barat. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(1), 30–36. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.13991>
- [8] Pradipta, M. P. Y. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 37–47.
- [9] Putra, A. N. (2021). LITERATURE REVIEW OF FOOD TOURISM, CULINARY TOURISM AND GASTRONOMY TOURISM. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517–526.
- [10] Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability (Switzerland)*, 9(10), 1–25. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- [11] Rini, R. O. P. (2021). Analysis of the Development of Culinary Tourism Destination in Tanjungpinang City Through Semprong Cake Festival. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 15(01), 12–21. <https://doi.org/10.47256/kepariwisataan.v15i01.147>

-
- [12] Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32–50. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- [13] Soehardi, D. V. L. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Kabupaten Lingga dalam Mewujudkan Wisata Halal. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 15937–15942.
- [14] Zaitun, Hasriyani, E., & Ngatemin. (2021). Karo Traditional Food Inventory in the Design of Culinary Branding in Karo. *Tourism Economics, Hospitality and Business Management Journal*, 1(2), 167–180.