

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 2, April 2024**

Universitas Mataram, 24 Februari 2024

**KULIAH KERJA NYATA PMD UNIVERSITAS MATARAM: POTENSI WISATA KULINER KHAS  
DESA PULAU MARINGKIK**

RR. Cahyowati<sup>1\*</sup>, Fahlian Akbar<sup>2</sup>, Nabilah Aprilya<sup>2</sup>, Hendri Yanto<sup>3</sup>, Lalu Khairi Abdillah<sup>4</sup>,  
Rarate<sup>5</sup>, Gita Faradila Utami<sup>6</sup>, Baiq Yulia lasmi Puspita<sup>7</sup>, Muh. Subakti Atmadja<sup>5</sup>,  
Muhammad Bagas Tri Saputra<sup>8</sup>, Yusfie Mardia Auladia<sup>9</sup>

<sup>1</sup>Universitas Mataram, <sup>2</sup>Program Studi Ilmu Kelautan, <sup>3</sup>Program Studi Agroteknologi, <sup>4</sup>Program Studi Farmasi, <sup>5</sup>Program Studi Pendidikan Matematika, <sup>6</sup>Program Studi Fisika, <sup>7</sup>Program Studi Pendidikan Sosiologi, <sup>8</sup>Program Studi Teknik Sipil, <sup>9</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris

Alamat Korespondensi: [a.cahyowati@gmail.com](mailto:a.cahyowati@gmail.com)

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Pulau Maringkik merupakan salah satu desa dari 15 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok Timur, yang merupakan desa pemekaran dari Desa Tanjung Luar Desa Pulau Maringkik memiliki jumlah penduduk 2.760 jiwa, dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan dan sebagainya berprofesi sebagai kepala boat, pedagang makanan, serta pemandu wisata. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi wisata kuliner dan membantu masyarakat dalam memperkenalkan makanan khas Desa Pulau Maringkik. Metode penelitian, menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif, dengan wawancara kepada pemerintah desa, ibu – ibu, *boat man* yang ada di Desa Pulau Maringkik terkait potensi wisata kuliner. Simpulan, potensi wisata kuliner di Desa Pulau Maringkik dapat dikembangkan melalui pengelolaan hasil laut menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan, yakni; Tumpi- yang merupakan salah satu makanan khas dengan bahan dasar ikan Tongkol, dan peyek ikan, yang merupakan makanan khas dengan bahan dasar ikan teri.

**Kata Kunci:** Desa Pulau Maringkik, Peyek Ikan, Potensi Wisata Kuliner, Tumpi

**PENDAHULUAN**

Desa Pulau Maringkik merupakan salah satu desa dari 15 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok Timur, yang merupakan desa pemekaran dari Desa Tanjung Luar (Warman, *et al.*, 2022). Desa Pulau Maringkik memiliki jumlah penduduk 2.760 jiwa, dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan dan sebagainya berprofesi sebagai kepala boat, pedagang makanan, serta pemandu wisata.

Masyarakat Pulau Maringkik Khususnya para perempuan masih mempertahankan kebudayaan dengan mempertahankan bedak tradisional yang terbuat dari beras tumbuk. Mereka menggunakan bedak tradisional itu sebagai masker agar kulit wajah terlindungi dari cahaya matahari dan juga untuk merawat kulit terutama bagi perempuan. Selain itu para perempuan di Pulau Maringkik mengisi waktunya dengan menenun kain yang bisa dijadikan sebagai sarung, selendang, dan juga sebagai penutup kepala dengan corak khas sulawesi dan ende-flores. Serta perempuan Perempuan di Pulau Maringkik harus dapat memasak makanan khas Pulau Maringkik yaitu Tumpi. Dimana Tumpi merupakan salah satu makanan khas Pulau Maringkik yang biasanya dibuat pada bulan bulan tertentu seperti pada bulan maulid. Selain

tumpi Pulau Maringkik juga memiliki beberapa makanan khas lainnya seperti Lawar, Sumping, Biji Nangka, Onde – Onde, Putri Mandi, Srikaya Teloq, Srikaya mendapak, Jepak, Peyek Ikan, dan masih banyak lagi.

Berdasarkan hasil observasi yang kami lakukan secara umum mengenai permasalahan yang ada yaitu kurangnya perhatian masyarakat luar terhadap keindahan Pulau Maringkik. Selain itu, di Pulau Maringkik sendiri belum bisa mengekspos diri ke masyarakat luar dengan memperkenalkan ciri khasnya dan lain-lain. Salah satu ciri khas yang ada di Pulau Maringkik yaitu makanan tradisionalnya, sehingga kami memiliki rencana untuk menggali atau menelusuri makanan khas yang biasa disajikan pada wisatawan di Pulau Maringkik. Hal tersebut yang mendasari kami untuk mengangkat judul KKN yaitu “Potensi Wisata Kuliner di Pulau Maringkik”. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk mengetahui potensi wisata kuliner di Desa Pulau Maringkik yang dapat membantu masyarakat dalam memperkenalkan makanan khas Pulau Maringkik.

### METODE KEGIATAN

Kegiatan KKN PMD UNRAM dengan skema desa wisata yang berlokasi di Desa Pulau Maringkik, Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan KKN dimulai dari tanggal 19 Desember 2023 sampai 7 Februari 2024. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan wawancara kepada pemerintah desa, ibu – ibu dan *boat man* yang ada di Desa Pulau Maringkik terkait potensi wisata kuliner dan jumlah *boat man* yang biasa membawa wisatawan. Wawancara yang dilakukan bertujuan untuk menggali potensi serta mengumpulkan informasi terkait kendala yang terjadi di lokasi. Selain itu pengumpulan data juga dilakukan dengan observasi secara langsung untuk mengetahui potensi wisata di Desa Pulau Maringkik (Ariesta, *et al.*, 2023).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Pulau Maringkik merupakan salah satu desa dari 15 desa yang ada di wilayah kecamatan Kabupaten Lombok Timur, yang merupakan desa pemekaran dari desa Tanjung Luar. Secara umumnya Masyarakat Desa Pulau Maringkik Mayoritas berprofesi sebagai Nelayan. Selain itu ada profesi sebagai kepala boat, pedagang makanan, dan pemandu wisata. Salah satu ciri khas yang ada di desa Pulau Maringkik yaitu makanan khas tradisionalnya. Makanan khas yang ada di pulau Maringkik beragam yang bahan dasarnya dari hasil laut seperti Ikan dan rumput laut. Tidak hanya itu, terdapat juga jajanan seperti Tumpi, Peyek Ikan, Lawar, Sumping, Biji Nangka, Onde – Onde, Putri Mandi, Srikaya Teloq, Srikaya mendapak, Jepak, dan masih banyak lagi.

#### 1. Data Ibu-Ibu Penjual Makanan di Desa Pulau Maringkik

Tabel 1. Daftar penjual makanan di Desa Pulau Maringkik

| No. | Nama     | Umur      | Tempat            | Lama Jualan | Jualan  | Sistem                        | Harga  |
|-----|----------|-----------|-------------------|-------------|---|-------------------------------|--------|
| 1   | Sumarni  | 50 tahun  | Maringkik Selatan | ±10 tahun   | Pisang goreng, gakpo, kebosol, serajuk, srikaya teloq, es campur dan takjil (waktu puasa) | Pesanan dan Tersedia langsung | 1k-5k  |
| 2   | Anita    | 45 tahun  | Maringkik Induk   | 10 tahun    | Kali otek, luqo pisah, biji salahk, takjil dan tumpi (pas maulid nabi)                    | Pesanan dan Tersedia langsung | 1k-5k  |
| 3   | Isnawati | ±30 tahun | Maringkik Barat   | ±10 tahun   | Nasi goreng, korean food,   | Pesanan dan                   | 5k-10k |

|     |                |             |                    |                | lalapan,<br>gorengan, pentol<br>kuah, bakso<br>kuah, dan ceker<br>mercon              | Tersedia<br>langsung                 |        |
|-----|----------------|-------------|--------------------|----------------|---|--------------------------------------|--------|
| No. | Nama           | Umur        | Tempat             | Lama<br>Jualan | Jualan  | Sistem                               | Harga  |
| 5   | Mak Nun        | 50<br>tahun | Maringkik<br>Barat | 5 bulan        | Soto, sosis bakar,<br>dan jus   | Pesan<br>dan<br>Tersedia<br>langsung | 5k-10k |
| 6   | Hilda          | 25<br>tahun | Maringkik<br>Induk | 8 bulan        | Roti bakar, sosis<br>bakar, dan es<br>boba  | Pesan<br>dan<br>Tersedia<br>langsung | 3k-5k  |
| 7   | Nurhayati      | 55<br>tahun | Maringkik<br>Barat | <1<br>tahun    | Gorengan, rujak,<br>bubur sumsum,<br>bola-bola, es<br>buah, capcin,<br>dan kain tenun | Pesan<br>dan<br>Tersedia<br>langsung | 1k-5k  |
| 8   | Hj.<br>Suhaida | 53<br>tahun | Maringkik<br>Induk | <1<br>tahun    | Sosis bakar, mie<br>kuah, pentol,<br>dan nugget                                       | Tersedia<br>langsung                 | 2k-5k  |
| 9   | Na'imah        | 60<br>tahun | Maringkik<br>Barat | <10<br>tahun   | Nasi bungkus<br>dan makanan<br>ringan   | Pesan<br>dan<br>Tersedia<br>langsung | 2k-10  |
| 10  | Hajidah        | 43<br>tahun | Maringkik<br>Barat | 3 tahun        | Nasi bungkus<br>dan sayur sop   | Pesan<br>dan<br>Tersedia<br>langsung | 5k-10k |

Sumber Data Primer Diolah 2024

## 2. Daftar Kepala Boat Desa Pulau Maringkik

Tabel 2. Daftar kepala boat Desa Pulau Maringkik

| No. | Nama       | Alamat            | Biaya | No. HP      |
|-----|------------|-------------------|-------|-------------|
| 1   | Jamaluddin | Maringkik Selatan | 600K  | 82340856326 |
| 2   | Supriadi   | Maringkik Selatan | 600K  | 82340170391 |
| 3   | Hamzah     | Maringkik Barat   | 600K  | 87761411112 |
| 4   | Ben        | Maringkik Induk   | 600K  | 85961149377 |
| 5   | Sam        | Maringkik Induk   | 600K  | 87716320459 |
| 6   | H. Ibrahim | Maringkik Induk   | 600K  | 81936387912 |
| 7   | Sammang    | Maringkik Selatan | 600K  | 85253898866 |

Sumber Data Primer Diolah Tahun 2024

## 3. Eksplorasi Makanan Khas Desa Pulau Maringkik

Kegiatan ini dilakukan untuk mencari informasi terkait makanan khas Desa Pulau Maringkik yang dapat disajikan kepada wisatawan sebagai wisata kuliner. Eksplorasi ini memberikan informasi mengenai macam-macam makanan khas yang ada di Desa Pulau Maringkik dan cara pembuatannya. Eksplorasi dilakukan dengan berkunjung ke rumah warga dan bertanya terkait makanan-makanan yang khas di Pulau Maringkik.



Gambar 1. Kunjungan ke rumah warga



Gambar 2. Produk hasil eksplorasi

a. Tumpi

Tumpi merupakan makanan khas Desa Pulau Maringkik yang terbuat dari olahan ikan tongkol dengan campuran kelapa, kunyit, bawang putih, bawang merah, dan bumbu lainnya yang sudah ditumbuk dan dibentuk segitiga. Tumpi ini biasanya disajikan pada saat acara tertentu saja, khususnya acara maulid. Tumpi dapat dikembangkan menjadi salah satu usaha dari sumber pencarian masyarakat desa dengan mengelola hasil laut menjadi sebuah produk. Mahasiswa KKN PMD UNRAM dibantu oleh warga sekitar (khususnya ibu-ibu) dalam mencari informasi terkait tumpi dan dalam proses pembuatannya.



Gambar 3. Pembuatan Tumpi



Gambar 4. Tumpi



Gambar 5. Pengenalan tumpi kepada Wisatawan

b. Peyek Ikan

Peyek ikan teri merupakan salah satu dari olahan khas Desa Pulau Maringkik yang menggunakan ikan (sudah dikeringkan terlebih dahulu) sebagai bahan dasarnya. Peyek ikan teri dapat dikembangkan menjadi salah satu usaha dari sumber pencarian masyarakat desa dengan mengelola hasil laut menjadi sebuah produk. Pencarian informasi dan proses pembuatan mengenai peyek ikan teri ini dibantu oleh warga sekitar (khususnya ibu-ibu) selama KKN.



Gambar 6. Peyek Ikan



Gambar 7. Pembuatan Peyek Ikan

4. Hasil Pembuatan Leaflet

Leaflet ini dibuat dengan judul “Tumpi dan Peyek Ikan Sebagai Makanan Khas Desa Pulau Maringkik” yang berisi profil Desa Pulau maringkik dan deskripsi, produk, bahan, serta proses pembuatan dari Tumpi dan Peyek Ikan.



Gambar 8. Leaflet makanan khas Pulau Maringkik

5. Hasil Pembuatan Video

Video yang dibuat berdurasi 3 menit dan bercerita terkait potensi dan keindahan Desa Pulau maringkik serta gambaran kegiatan yang dilakukan Mahasiswa KKN PMD UNRAM Pulau maringkik 2 selama kuliah kerja nyata. Video ini dipublikasikan di media sosial seperti youtube dan instagram.

KESIMPULAN

Potensi Wisata Kuliner di Desa Pulau Maringkik dapat dikembangkan melalui pengelolaan hasil laut menjadi suatu produk yang kemudian dapat dipasarkan. Kegiatan yang telah dilakukan untuk mengembangkan potensi wisata kuliner di Desa Pulau Maringkik yakni:

1. Pembuatan makanan khas Pulau Maringkik yaitu Tumpi yang merupakan salah satu makanan khas dengan bahan dasar ikan Tongkol dan Peyek ikan yang merupakan makanan khas dengan bahan dasar ikan teri yang sudah dikeringkan.
2. Mengenalkan produk makanan khas pulau Maringkik kepada wisatawan
3. Pembuatan leaflet yang berisi tata cara pembuatan tumpi dan peyek ikan

DAFTAR PUSTAKA

Ariesta, J. W. N., Naila, B. C. A., Suhri, S. S. L., Ramadhan, M. R. A., & Sukandar, I. C. (2023). Peran Mahasiswa KKN-T dalam Pengembangan Desa Wisata Di Desa Losari, Kec. Gondang, Kab. Nganjuk. *Jurnal Pengabdian Bersama Masyarakat Indonesia*, 1(3), 12-23.

Warman, K. A., Budiman, B., Safira, E., Arta, I. G. K. D., Rosalinda, S., Diana, P., ... & Harahap, H. S. (2022). Strategi Pengelolaan Sampah dalam Mendukung Program Zero Waste di Desa Pulau Maringkik. *Jurnal Gema Ngabdi*, 4(2), 117-122.