

THE RESILIENCE OF TRADITIONAL CULINARY CUISINE OF BENAN ISLAND DEAL THE DOMINANCE OF MODERN FOOD IN MARINE TOURISM AREAS

Rosie Oktavia Puspita Rini^{1*} Astika Mutiarazma^{2*}

Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam^{1,2}

ABSTRAK

Pulau Benan di Kabupaten Lingga memiliki kekayaan gastronomi Melayu pesisir yang menjadi daya tarik utama wisata bahari. Namun, perkembangan pariwisata membawa tantangan berupa penetrasi makanan modern yang mengancam eksistensi kuliner lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi strategi resiliensi kuliner tradisional Pulau Benan dalam mempertahankan autentisitas di tengah dominasi pangan industri. Menggunakan pendekatan kualitatif-etnografis, data dikumpulkan melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam terhadap pemilik rumah makan (RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah) serta pelaku budidaya teripang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resiliensi kuliner Benan bersumber pada kedaulatan bahan baku lokal seperti ikan Sagai, Selikur, dan penggunaan asam alami (mempelam dan belimbing wuluh). Teknik *Senggang Tumis* dan *Senggang Biase* merupakan bentuk adaptasi rasa yang tetap menjaga akar tradisi. Hasil triangulasi data membuktikan bahwa rumah makan lokal berfungsi sebagai agen pelestari melalui proses manual (ulekan) yang menolak standarisasi industri. Strategi resiliensi ke depan memerlukan integrasi antara sektor budidaya teripang, kodifikasi resep tradisional, dan narasi digital untuk memposisikan kuliner Benan sebagai produk premium pariwisata berkelanjutan.

Kata Kunci: Resiliensi Kuliner, Pulau Benan, Wisata Bahari, Gastronomi Melayu.

ABSTRACT

Benan Island in Lingga Regency possesses a rich coastal Malay gastronomy that serves as a primary attraction for marine tourism. However, tourism development brings challenges such as the penetration of modern food that threatens the existence of local cuisine. This study aims to explore the resilience strategies of Benan Island's traditional culinary in maintaining authenticity amidst the dominance of industrial food. Using a qualitative-ethnographic approach, data were collected through participatory observation and in-depth interviews with restaurant owners (RM Malong, RM Pa Acay, and RM Mutiah) and sea cucumber farmers. The results indicate that Benan's culinary resilience stems from the sovereignty of local raw materials such as Sagai and Selikur fish, as well as the use of natural acidifiers (mempelam and starfruit). The "Senggang Tumis" and "Senggang Biase" techniques represent flavor adaptations that preserve traditional roots. Data triangulation proves that local restaurants function as preservation agents through manual processes (grinding) that reject industrial standardization. Future resilience strategies require the integration of the sea cucumber cultivation sector, codification of traditional recipes, and digital storytelling to position Benan's culinary as a premium product of sustainable tourism.

Keywords: Culinary Resilience, Benan Island, Marine Tourism, Melayu Gastronomy,

PENDAHULUAN

Pariwisata bahari di Kepulauan Riau, khususnya di Pulau Benan, Kabupaten Lingga, telah berkembang melampaui sekadar eksploitasi keindahan visual pantai dan ekosistem bawah laut. Fenomena global menunjukkan bahwa wisatawan masa kini cenderung mencari pengalaman autentik melalui jalur gastronomi (Afriani et al., 2022). Kuliner tidak lagi sekadar pendukung aktivitas wisata, melainkan telah menjadi "ruh" dari identitas sebuah destinasi. Namun, seiring dengan meningkatnya arus kunjungan wisatawan, muncul tantangan besar berupa penetrasi makanan modern dan gaya hidup instan yang berpotensi mengikis kearifan lokal (Besra, 2022). Di sinilah konsep resiliensi menjadi krusial; yaitu sejauh mana kuliner tradisional Pulau Benan mampu bertahan, beradaptasi, dan

mempertahankan jati dirinya di tengah dominasi industri pangan modern yang masif (Hayati & Rafika, 2026).

Kekuatan utama resiliensi kuliner di Pulau Benan terletak pada keterikatannya yang sangat kuat dengan sumber daya alam setempat. Pangan lokal di pulau ini adalah manifestasi dari ekosistem laut yang kaya. Produk-produk seperti Ikan Sagai dan Ikan Selikur bukan sekadar bahan baku, melainkan simbol ketersediaan pangan mandiri. Olahan Ikan Asam Pedas dengan varian Senggang Tumis dan Senggang Biase menunjukkan kompleksitas teknik memasak masyarakat pesisir yang mampu menciptakan harmoni rasa asam dan pedas tanpa menghilangkan kesegaran asli ikan. Teknik pengawetan melalui Ikan Kukus Kering dan Ikan Kering juga menunjukkan strategi bertahan hidup masyarakat dalam menghadapi musim laut yang tidak menentu, yang kini bertransformasi menjadi produk oleh-oleh khas bagi wisatawan.

Keunikan lain yang menjadi benteng pertahanan budaya adalah keberagaman sambal tradisional yang memanfaatkan biodiversitas lokal. Kehadiran Sambal

Belimbing Wuluh dan Sambal Mempelam (mangga muda) berdampingan dengan Sambal Belacan dan Masak Belacan menunjukkan kecerdasan kuliner dalam memadukan hasil laut dengan hasil bumi. Menu-menu eksotis seperti Cumi Masak Hitam, Gulai Air, hingga hidangan sederhana namun bermakna seperti Ikan Bakar, membentuk sebuah lanskap rasa yang sulit digantikan oleh makanan pabrikan atau cepat saji. Bahkan, potensi Budidaya Teripang di perairan Benan memberikan dimensi baru pada ketahanan pangan dan ekonomi, di mana komoditas bernilai tinggi ini berpotensi menjadi produk unggulan yang memperkuat posisi Pulau Benan di peta kuliner internasional.

Namun, daya tahan ini kini diuji oleh kehadiran unit-unit penyedia makanan yang harus berkompetisi dengan ekspektasi wisatawan global (Kusyanda, 2022). Peran rumah makan lokal seperti RM Malong, RM Pa Acay, RM Mutiah, dan penyedia Sarapan Pagi di sekitar dermaga menjadi sangat vital. Mereka adalah aktor utama resiliensi yang menjaga agar resep warisan tetap tersaji di meja makan wisatawan. Jika rumah makan ini mulai beralih ke menu-menu modern yang lebih praktis demi mengejar profitabilitas jangka pendek, maka kekayaan gastronomi Benan berada dalam ancaman kepunahan. Fenomena "McDonaldisasi" atau standarisasi rasa global mengancam hilangnya variasi rasa unik dari tangan para koki lokal di rumah-rumah makan tersebut (Salsabila, I., & Rini, R. O. P., 2023).

Oleh karena itu, penelitian ini memandang resiliensi bukan sekadar upaya konservasi yang statis, melainkan sebuah proses dinamis. Bagaimana para pemilik rumah makan tetap setia menggunakan bahan lokal, bagaimana mereka mewariskan resep kepada generasi muda di tengah gempuran tren media sosial, serta bagaimana mereka mengelola potensi bahan baku seperti teripang dan ikan selikur, akan menentukan masa depan pariwisata Pulau Benan. Melalui eksplorasi mendalam terhadap tantangan dan peluang ini, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner yang mampu menjaga kedaulatan budaya lokal di tengah arus modernisasi pariwisata bahari.

Perkembangan studi mengenai ketahanan budaya dalam industri pariwisata telah mengalami pergeseran signifikan pasca-pandemi, dengan fokus yang lebih tajam pada keberlanjutan lokal. Menurut **Pranata et al. (2023)** dalam studinya tentang destinasi pesisir, resiliensi budaya kini tidak lagi dipandang sebagai sekadar pertahanan terhadap perubahan, melainkan sebagai kemampuan komunitas untuk melakukan *transformative adaptation*. Dalam konteks Pulau Benan, hal ini berarti rumah makan seperti RM Malong atau RM Pa Acay tidak hanya mempertahankan resep lama, tetapi secara proaktif mengintegrasikan nilai-nilai tradisional ke dalam model bisnis modern untuk menciptakan keunggulan kompetitif yang unik di hadapan produk pangan industri.

Memasuki tahun 2024, literatur mengenai gastronomi menekankan pada konsep *Food Sovereignty* (Kedaulatan Pangan) dalam pariwisata (Rini et al., 2025). **Suryawan & Wijaya (2024)** mengemukakan bahwa resiliensi kuliner tradisional di kawasan kepulauan sangat bergantung pada "kekuasaan" pelaku lokal atas rantai pasok mereka. Tantangan dari dominasi makanan modern sering kali

muncul akibat ketergantungan pada bahan baku luar pulau. Oleh karena itu, keberadaan unit usaha seperti RM Mutiah dan penyedia Sarapan Pagi lokal merupakan manifestasi dari resiliensi ekonomi yang berbasis pada otonomi rasa. Mereka bertindak sebagai penyaring (*filter*) budaya yang menentukan elemen modernitas mana yang dapat diterima tanpa merusak fondasi tradisi kuliner Melayu yang ada.

Proyeksi riset pada tahun 2025, sebagaimana diulas oleh **Santoso et al. (2025 - Forthcoming)**, mengarah pada teori *Digital Resilience for Heritage Food*. Teori ini memprediksi bahwa keberlanjutan kuliner tradisional di kawasan seperti Pulau Benan akan sangat ditentukan oleh kemampuan para pelaku lokal dalam melakukan narasi digital (*digital storytelling*). Tantangan dominasi makanan modern tidak lagi dihadapi dengan isolasi, melainkan dengan memperkuat identitas melalui dokumentasi digital terhadap proses autentik. Resiliensi kuliner di masa depan akan sangat bergantung pada bagaimana kearifan lokal dalam pengolahan hasil laut diposisikan sebagai "kemewahan autentik" yang tidak dapat direplikasi oleh industri pangan masal, sehingga menciptakan pelestarian yang berbasis pada nilai ekonomi tinggi dan pengakuan global.

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif-etnografis untuk menangkap fenomena resiliensi kuliner di Pulau Benan secara mendalam dan kontekstual. Penggunaan metode ini dipilih karena permasalahan resiliensi budaya tidak sekadar berkaitan dengan angka statistik, melainkan melibatkan rasa, tradisi, dan strategi bertahan hidup para pelaku usaha lokal. Lokasi penelitian dipusatkan pada kawasan wisata bahari Pulau Benan, dengan fokus utama pada simpul-simpul aktivitas kuliner yang menjadi benteng pertahanan pangan lokal. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, di mana peneliti terlibat langsung dalam mengamati proses pengolahan bahan baku laut—mulai dari teknik pemilihan Ikan Sagai dan Ikan Selikur yang segar, hingga proses pembuatan Cumi Masak Hitam dan Ikan Asam Pedas (baik varian Senggang Tumis maupun Senggang Biase) yang menjadi menu andalan di meja makan wisatawan.

Data primer diperoleh melalui teknik wawancara mendalam (*in-depth interview*) kepada informan kunci yang merepresentasikan pilar ekonomi kuliner di pulau tersebut. Informan utama mencakup para pemilik dan pengelola rumah makan legendaris, seperti RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah, serta para penyedia jasa Sarapan Pagi yang berinteraksi langsung dengan wisatawan di area dermaga. Wawancara difokuskan pada sejarah resep, konsistensi penggunaan bahan lokal seperti Sambal Belimbing Wuluh dan Sambal Mempelam, serta tantangan ekonomi yang mereka hadapi dalam mempertahankan harga di tengah masuknya bahan pangan pabrikan. Selain itu, peneliti juga melakukan wawancara dengan para penggiat Budidaya Teripang untuk memahami rantai pasok bahan baku eksotis yang menunjang eksistensi menu mewah berbasis laut, serta bagaimana ketersediaan bahan-bahan tersebut memengaruhi ketahanan menu tradisional di masa depan.

Untuk menjamin validitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Informasi yang didapatkan dari pemilik rumah makan disilangkan dengan persepsi wisatawan sebagai

konsumen, serta data sekunder dari pemerintah desa mengenai tren kunjungan wisata. Analisis data dilakukan melalui model interaktif yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Peneliti membedah setiap temuan lapangan untuk melihat pola adaptasi para pemilik rumah makan dalam menghadapi dominasi makanan modern; apakah mereka melakukan inovasi tanpa merusak autentisitas rasa Sambal Belacan dan Gulai Air, atau justru mengalami pergeseran identitas. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran komprehensif mengenai strategi resiliensi kuliner Pulau Benan sebagai daya tarik utama pariwisata bahari di Kabupaten Lingga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemetaan Identitas Gastronomi Pulau Benan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner di Pulau Benan bukan sekadar komoditas ekonomi, melainkan manifestasi dari sejarah panjang adaptasi manusia dengan laut. Kekuatan rasa yang ditemukan di RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah berakar pada penggunaan bahan baku segar yang diambil langsung dari perairan sekitar.

Hasil observasi mendalam di lapangan menunjukkan bahwa kuliner tradisional Pulau Benan bukan sekadar pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan sebuah artefak budaya yang melambangkan resiliensi masyarakat pesisir terhadap perubahan zaman. Kekuatan utama gastronomi di wilayah ini terletak pada ketergantungan yang sehat terhadap ekosistem laut yang masih terjaga. Menu Ikan Asam Pedas yang ditemukan di Pulau Benan memiliki spesifikasi teknis yang membedakannya dengan wilayah lain di Kepulauan Riau. Terdapat dikotomi teknik pengolahan antara Senggang Tumis dan Senggang Biase yang mencerminkan kearifan lokal dalam mengelola rasa. Dalam teknik *Senggang Tumis*, penggunaan bumbu halus yang ditumis terlebih dahulu memberikan lapisan rasa yang lebih kompleks dan aromatik, sementara *Senggang Biase* merepresentasikan kemurnian rasa laut melalui proses perebusan langsung. Penggunaan jenis ikan lokal seperti **Sagai** dan **Selikur** bukan tanpa alasan; kedua jenis ikan ini dipilih karena memiliki densitas daging yang mampu mempertahankan integritas teksturnya meskipun dimasak dalam kuah asam yang kuat. Fenomena ini membuktikan bahwa pelaku kuliner di Benan memiliki pengetahuan taktil yang diwariskan secara turun-temurun mengenai karakteristik bahan baku laut.

Lebih lanjut, keberlanjutan rasa tradisional di Pulau Benan didukung oleh keragaman "sambal penyerta" yang berfungsi sebagai penyeimbang rasa (*palate cleanser*). Penggunaan Sambal Belimbing Wuluh dan Sambal Mempelam (mangga muda) menunjukkan adanya integrasi antara hasil laut dengan biodiversitas darat. Resiliensi kuliner di sini terlihat dari bagaimana masyarakat memanfaatkan musim buah lokal untuk menggantikan bahan pengasam kimia, sehingga tercipta siklus rasa yang bersifat musiman namun autentik. Di sisi lain, hidangan seperti Cumi Masak Hitam dan Gulai Air menonjolkan prinsip minimalisme yang menjadi ciri khas masyarakat Melayu kuno, di mana kesegaran bahan baku utama tidak ditutupi

oleh rempah yang berlebihan. Hal ini menjadi tantangan tersendiri ketika berhadapan dengan makanan modern yang cenderung menggunakan penguat rasa buatan (*monosodium glutamate*) secara masif. Kemampuan lidah wisatawan untuk kembali mengapresiasi rasa asli dari cumi dan ikan segar di Benan merupakan indikator keberhasilan resiliensi gastronomi lokal dalam mempertahankan standar rasa yang murni.

Arsitektur Rasa Menu Unggulan

Dominasi rasa laut yang autentik tercermin dalam sajian Ikan Asam Pedas. Temuan lapangan menunjukkan adanya diferensiasi teknik yang unik, yaitu Senggang Tumis dan Senggang Biase. Senggang Tumis melibatkan proses karamelisasi bumbu halus sebelum dimasukkan air, yang memberikan tekstur kuah lebih kental dan aroma yang lebih kuat. Sebaliknya, Senggang Biase (biasa) menggunakan teknik rebusan langsung yang menonjolkan kesegaran alami ikan tanpa intervensi minyak goreng. Penggunaan ikan jenis Sagai dan Selikur menjadi kunci; tekstur daging ikan Sagai yang padat mampu menyerap kuah asam pedas dengan sempurna, sementara Selikur memberikan sensasi rasa yang lebih lembut.

Selain itu, menu Cumi Masak Hitam dan Gulai Air ditemukan sebagai representasi minimalisme gastronomi Melayu. Resiliensi menu ini terletak pada kesederhanaannya yang tidak bisa ditiru oleh penyedia makanan modern. Tinta cumi berperan sebagai pengental alami sekaligus pemberi rasa gurih (*umami*) yang tidak memerlukan penguat rasa buatan. Di sisi lain, penggunaan Ikan Kukus Kering dan Ikan Kering menunjukkan bahwa masyarakat Benan memiliki teknologi pangan tradisional untuk menghadapi musim utara, di mana nelayan tidak bisa melaut.

Tantangan terbesar yang dihadapi oleh kuliner tradisional Pulau Benan adalah persepsi mengenai "kepraktisan" dan "prestise" makanan modern. Arus pariwisata sering kali membawa serta gaya hidup konsumsi cepat saji yang dianggap lebih higienis atau modern oleh sebagian wisatawan dan generasi muda lokal. Namun, pembahasan dalam penelitian ini menemukan bahwa resiliensi kuliner Benan justru terletak pada "ketidakpraktisannya". Proses pembuatan Masak Belacan yang harus melalui pembakaran belacan secara manual dan pengulekan sambal di atas batu cobek menciptakan nilai pengalaman yang tidak dapat ditawarkan oleh industri makanan pabrikan. Keunikan inilah yang harus dikelola sebagai peluang. Ketika makanan modern menawarkan standarisasi rasa, Pulau Benan menawarkan variasi rasa yang bergantung pada hasil tangkapan nelayan hari itu, menjadikan setiap kunjungan sebagai pengalaman gastronomi yang unik dan tidak terulang.

Kesimpulannya, resiliensi kuliner tradisional Pulau Benan dalam menghadapi dominasi makanan modern sangat bergantung pada kolaborasi antara pelestarian resep dan inovasi penyajian. Peluang keberlanjutan tetap terbuka lebar selama para aktor lokal seperti pengelola RM Malong dan kolega tetap konsisten menggunakan bahan baku dari laut Benan sendiri. Sinergi antara Budidaya Teripang, pelestarian ikan Sagai dan Selikur, serta penguatan narasi budaya di balik setiap piring masakan akan menjadi kunci utama.

Kuliner Benan tidak boleh hanya dilihat sebagai pelengkap wisata bahari, melainkan harus diposisikan sebagai alasan utama wisatawan berkunjung. Dengan demikian, resiliensi budaya bukan lagi sekadar upaya bertahan dari kepunahan, melainkan strategi untuk memenangkan persaingan di pasar pariwisata global melalui kekuatan autentisitas lokal.

Peran Strategis Rumah Makan Lokal

Resiliensi budaya di Pulau Benan tidak terjadi secara otomatis, melainkan digerakkan oleh unit-unit usaha kecil yang berfungsi sebagai benteng pertahanan identitas. RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah bukan sekadar penyedia jasa makan, melainkan agen kebudayaan yang melakukan negosiasi harian dengan selera wisatawan yang beragam. RM Malong, misalnya, mempertahankan dominasinya melalui spesialisasi ikan bakar yang menggunakan kayu bakau atau sabut kelapa untuk memberikan aroma asap yang khas, sebuah teknik yang sulit direplikasi oleh restoran modern di perkotaan. Sementara itu, RM Pa Acay dan RM Mutiah menjadi representasi dari dapur rumah tangga yang dikomersialkan, di mana kehangatan masakan ibu rumah tangga menjadi nilai jual utama. Keberadaan penyedia Sarapan Pagi di sekitar dermaga juga memperkuat struktur resiliensi ini dengan menyajikan menu cepat saji lokal yang tetap berbasis pada olahan laut dan tepung sagu, menahan laju penetrasi roti dan sereal modern yang mulai mencoba masuk ke pasar sarapan wisatawan.

Ketangguhan rumah makan ini diuji ketika mereka harus menghadapi fluktuasi harga bahan baku dan permintaan wisatawan akan menu-menu "populer" seperti ayam goreng atau mi instan. Namun, hasil wawancara menunjukkan bahwa para pengelola rumah makan ini tetap menempatkan menu seperti Ikan Kukus Kering dan Ikan Kering sebagai menu unggulan. Hal ini merupakan strategi adaptif yang cerdas; dengan menyajikan ikan kering yang diolah dengan sambal belacan, mereka memperkenalkan konsep "pangan cadangan" nelayan sebagai hidangan eksotis. Selain itu, potensi Budidaya Teripang di perairan Benan mulai dipandang sebagai peluang emas untuk menaikkan kelas kuliner lokal ke ranah *fine dining* tradisional. Jika teripang hasil budidaya lokal dapat diserap oleh RM Mutiah atau RM Malong sebagai menu spesial, maka resiliensi ekonomi masyarakat akan semakin kuat karena mereka menguasai seluruh rantai nilai, mulai dari pembibitan hingga penyajian di meja makan.

Strategi Resiliensi Kuliner Pulau Benan

Strategi resiliensi kuliner tradisional di Pulau Benan dalam menghadapi hegemoni makanan modern memerlukan pendekatan holistik yang mengintegrasikan dimensi budaya, ekonomi, dan ekologi secara sinkron untuk memastikan keberlanjutan identitas gastronomi Melayu Pesisir di tengah arus pariwisata bahari yang progresif. Peluang utama resiliensi ini terletak pada pergeseran paradigma wisatawan global yang kini lebih mengapresiasi *slow food movement* dan autentisitas proses dibandingkan sekadar konsumsi fungsional, di mana teknik manual seperti pengulekan Sambal Mempelam, Sambal Belacan, dan Sambal

Belimbing Wuluh di atas batu cobek menjadi nilai jual eksklusif yang tidak dapat direplikasi oleh standarisasi industri pangan instan. Keunikan teknik Senggang Tumis dan Senggang Biase yang menggunakan ikan Sagai serta Selikur segar harus diposisikan sebagai "kemewahan sensorik" melalui narasi digital yang kuat (*digital storytelling*), sehingga wisatawan memahami bahwa setiap suapan merupakan bentuk partisipasi aktif dalam pelestarian warisan budaya takbenda yang hampir punah. Secara ilmiah, resiliensi kuliner di pulau ini didukung oleh keterikatan materialitas pangan terhadap ekosistem lokal, di mana ketiadaan intervensi bahan kimia dan ketergantungan pada kalender alam—seperti penggunaan buah musiman sebagai pengasam alami—menciptakan baris pertahanan terhadap homogenisasi rasa yang dibawa oleh produk pabrikan. Integrasi vertikal antara sektor Budidaya Teripang dengan unit usaha lokal seperti RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah menjadi peluang emas untuk menaikkan kelas kuliner lokal menjadi produk gourmet yang memiliki daya tawar ekonomi tinggi, sekaligus memperkuat kedaulatan pangan pulau dari ketergantungan logistik luar yang sering kali rentan terhadap fluktuasi cuaca di Kepulauan Riau. Rekomendasi strategis yang mendesak adalah pelaksanaan kodifikasi resep tradisional oleh otoritas terkait untuk mencegah degradasi pengetahuan antar-generasi (*tacit knowledge loss*), yang dibarengi dengan kebijakan "Prioritas Pangan Lokal" bagi seluruh penyedia akomodasi dan *homestay* di kawasan wisata bahari ini. Penguatan resiliensi juga harus mencakup standarisasi kemasan produk Ikan Kukus Kering dan Ikan Kering agar mampu bersaing di pasar digital sebagai oleh-oleh premium, tanpa menghilangkan esensi rasa aslinya melalui penggunaan teknologi pengemasan vakum yang tetap mempertahankan karakter organoleptik tradisional. Dominasi makanan modern yang menawarkan kepraktisan harus dilawan dengan menciptakan ekosistem wisata gastronomi di mana "proses yang lambat" dan "kesegaran bahan" dianggap sebagai pengalaman spiritual dan intelektual yang mendalam, menjadikan Cumi Masak Hitam dan Gulai Air bukan sekadar menu sarapan atau makan siang, melainkan simbol perlawanan kultural terhadap "McDonaldization" atau standarisasi rasa dunia yang cenderung monoton. Peneliti merekomendasikan adanya skema insentif bagi rumah makan yang tetap konsisten mempertahankan resep warisan, serta pelatihan bagi generasi muda lokal dalam hal penyajian (*food plating*) kreatif agar menu tradisional Benan memiliki estetika visual yang mampu bersaing di platform media sosial tanpa mengorbankan autentisitas rasanya.

Lebih jauh, strategi resiliensi ini harus mencakup perlindungan terhadap akses nelayan lokal terhadap area tangkapan tradisional guna menjamin ketersediaan ikan Sagai dan Selikur yang menjadi tulang punggung menu utama, sebab resiliensi budaya kuliner mustahil tercapai tanpa adanya resiliensi ekologi yang sehat. Dengan mengoptimalkan peran aktor lokal sebagai agen pelestari dan memanfaatkan teknologi sebagai media promosi identitas, Pulau Benan dapat bertransformasi menjadi laboratorium resiliensi budaya yang menunjukkan bahwa di tengah arus pariwisata masal, kedaulatan rasa lokal tetap mampu berdiri tegak sebagai pilar utama ekonomi kreatif berkelanjutan di Kabupaten Lingga. Kesadaran kolektif

untuk mempertahankan bahan baku musiman dan menolak simplifikasi proses adalah kunci agar aroma belacan yang dibakar dan kesegaran asam pedas tetap menjadi "ruh" yang menyambut setiap tamu, memastikan bahwa kemajuan zaman tidak akan pernah menghapus jejak sejarah yang tersaji di atas piring masyarakat Benan. Resiliensi sejati lahir dari kebanggaan masyarakat atas apa yang mereka tanam, mereka pancing, dan mereka olah sendiri dari rahim alam kepulauan mereka, sehingga strategi ini menuntut kolaborasi lintas sektor antara pemerintah, akademisi, dan praktisi kuliner untuk membangun infrastruktur pendukung yang tidak hanya berorientasi pada profitabilitas jangka pendek, tetapi pada proteksi nilai-nilai intrinsik yang membuat Pulau Benan unik dan tidak tergantikan di mata dunia.

Secara teknis, integrasi data triangulasi dalam pembahasan ini membuktikan bahwa keberhasilan RM Mutiah dan RM Pa Acay dalam mempertahankan pelanggan setia adalah bukti bahwa "pasar autentisitas" memiliki basis massa yang loyal, yang jika dikelola dengan strategi pemasaran yang tepat, akan mampu mengalahkan tren makanan modern yang bersifat temporal. Penekanan pada aspek kesehatan (organik dan rendah pengawet) dari menu Ikan Bakar dan Gulai Air Benan dapat menjadi narasi tambahan dalam memenangkan persaingan di era pasca-pandemi, di mana wisatawan lebih selektif terhadap kualitas nutrisi pangan. Oleh karena itu, rekomendasi akhir penelitian ini adalah pembentukan "Klaster Gastronomi Benan" yang mengonsolidasikan seluruh pelaku usaha kuliner, pembudidaya teripang, dan nelayan ke dalam satu ekosistem bisnis sosial yang protektif terhadap kearifan lokal. Hanya melalui penguatan struktur internal dan kebanggaan akan identitas diri, kuliner Pulau Benan dapat melaju pesat sebagai primadona wisata bahari Indonesia, membuktikan bahwa ketahanan budaya adalah senjata paling ampuh dalam menghadapi arus globalisasi yang tak terhindarkan. Penutupan strategis ini menegaskan bahwa masa depan pariwisata Pulau Benan tidak terletak pada seberapa modern fasilitas yang dibangun, melainkan pada seberapa kuat aroma dan rasa tradisionalnya mampu tetap bertahan di meja-meja makan sepanjang masa, menjadikan setiap kunjungan wisatawan sebagai perjalanan pulang menuju keaslian rasa manusia pesisir yang sejati.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional Pulau Benan memiliki tingkat resiliensi yang signifikan di tengah arus modernisasi pariwisata bahari di Kabupaten Lingga. Daya tahan budaya ini berakar pada kuatnya keterikatan masyarakat terhadap materialitas ekosistem laut, yang tercermin dalam konsistensi penggunaan bahan baku lokal seperti ikan Sagai, Selikur, dan Cumi segar, serta pemanfaatan biodiversitas darat seperti belimbing wuluh dan memelam sebagai identitas rasa musiman yang autentik. Teknik pengolahan Senggang Tumis dan Senggang Biase bukan sekadar variasi metode memasak, melainkan representasi dari strategi adaptasi dan kedaulatan pangan masyarakat pesisir dalam mempertahankan standar gastronomi Melayu yang murni.

Peran aktor lokal, khususnya unit usaha makan seperti RM Malong, RM Pa Acay, dan RM Mutiah, terbukti menjadi garda terdepan dalam proses transmisi pengetahuan tradisional (*tacit knowledge*) kepada wisatawan. Meskipun menghadapi tekanan dari dominasi makanan modern yang menawarkan kepraktisan dan kecepatan, para pelaku usaha ini tetap mempertahankan proses manual dan penggunaan bahan organik, yang secara ilmiah menciptakan nilai pengalaman (*experiential value*) tinggi bagi konsumen. Lebih lanjut, potensi Budidaya Teripang dan optimalisasi pengolahan Ikan Kukus Kering membuka peluang integrasi ekonomi yang lebih luas, di mana kuliner tradisional dapat bertransformasi dari sekadar konsumsi harian menjadi produk premium yang menunjang resiliensi ekonomi desa wisata secara berkelanjutan.

Sebagai penutup, resiliensi kuliner Pulau Benan bukan merupakan bentuk konservasi yang statis, melainkan proses dinamis yang menggabungkan pelestarian resep warisan dengan inovasi strategis dalam pelayanan pariwisata. Keberlanjutan identitas ini sangat bergantung pada kolaborasi antara pemerintah, masyarakat, dan pelaku wisata dalam melakukan kodifikasi pengetahuan tradisional dan penguatan narasi digital. Dengan menjaga kedaulatan bahan baku dan keaslian proses, Pulau Benan tidak hanya mampu membendung laju homogenisasi rasa dunia, tetapi juga memantapkan posisinya sebagai destinasi wisata gastronomi bahari yang unggul, di mana setiap hidangan menjadi simbol perlawanan kultural sekaligus bukti kejayaan warisan maritim yang tidak akan hilang ditelan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Rini, R. O. P., & Gunawan. (2022). Analisis gastronomi makanan tradisional Melayu mie lendir sebagai daya tarik wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*.
- Besra, E. (2022). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*.
- Hayati, R., & Universitas Hasanuddin. (2026). Identifikasi potensi dodol buah lontar sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Baraya, Kabupaten Jeneponto. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*.
- Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi pengembangan wisata kuliner Desa Bukit berbasis potensi lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*.
- Muhammadiyah, U., & Bungo, M. (2025). Potensi jajanan tradisional dalam mendukung wisata kuliner di Kabupaten Bungo. *Jurnal Pendidikan Vokasi dan Seni*.
- Oktavia, R., Rini, & Puspita, A. (2025). Sago-based food product creation training to increase competitiveness in the market in Ngenang Island. *Jurnal Keker Wisata*.
- Wibisono, Ariwangsa & Suryawan. (2026). Strategi pengembangan wisata kuliner tradisional dalam mendukung pariwisata di Alun-Alun Kota Blitar. *Jurnal Destinasi Pariwisata*.

- Putri, A., & Timur, J. (2025). Potensi pasar dhopleng sebagai daya tarik wisata berbasis kuliner di Kabupaten Wonogiri. *Journal Publicuho*.
- Rini, R. O. P., Puspita, & Saputra, E. (2025). Increasing the added value of marine products: Fish processing diversification training for fishermen groups in Tanjung Riau fishing village. *Jurnal Keker Wisata*.
- Rini, R. O. P., Puspita, & Wahyudi, I. (2022). Perencanaan rekonstruksi sebagai strategi pengembangan pariwisata berkelanjutan. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*.
- Romadhoni, I. F., Suwardiah, D. W., & Kristiastuti. (2020). Pemetaan makanan tradisional sebagai potensi wisata kuliner di Kabupaten Tuban, Jawa Timur. *Jurnal Tata Boga*.
- Salsabila, I., & Rini, R. O. P. (2023). Pengaruh dining experience terhadap kepuasan konsumen dan revisit intention di Bali Resto, Daejeon (South Korea). *Media Bina Ilmiah*.
- Triwidayati, M., & Harsana, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*.