

## IDENTITAS MAKANAN TRADISIONAL KALEMPE SEBAGAI CIRI KHAS KEBERADAAN MASYARAKAT DONGGO PADA ERA MODERNISASI

Najamudin<sup>1</sup>; Abdur Rahman<sup>2</sup>

Sekolah Tinggi Pariwisata Soromandi Bima, Kabupaten Bima<sup>1,2</sup>

Email : najambima3@gmail.com<sup>1</sup>; abdurrahmankhanudin@gmail.com<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis: 1) peran Stakeholder terhadap makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo pada era modernisasi. 2) generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budayah local. 3) tantangan yang di hadapi dalam melaksanakan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo pada era modernisasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peran stakeholder terhadap makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi. Karena makanan tradisional kalempe bukan hanya sebagai makanan biasa, tetapi memiliki nilai budaya karena makanan tradisional kalempe bukan hanya sekedar makanan biasa akan tetapi sebagai cerminan kebangsawanan dalam tradisi masyarakat Donggo masih mempertahankan budaya adat makanan tradisional kalempe sampai saat ini. Generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal dari leluhur sehingga generasi muda masyarakat Donggo selalu mengapresiasi adanya makanan tradisional kalempe, dengan hal tersebut generasi muda masyarakat Donggo menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan. Tantangan yang dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi diperoleh generasi muda masyarakat Donggo tidak tertarik dalam proses pembuatan makanan tradisional kalempe, karena proses pembuatan makanan tradisional kalempe masih bersifat tradisional, sehingga generasi muda Donggo lebih menyukai yang bersifat instan atau mengikuti proses pengrajin online.

Kata Kunci : Identitas; Makanan; Tradisional; Kalempe; Modernisasi

### ABSTRACT

*This study aims to determine and analyze: 1) the role of stakeholders in the traditional food kalempe as a characteristic of the Donggo community in the modern era. 2) the younger generation of the Donggo community recognizes and appreciates the traditional food kalempe as a local cultural heritage. 3) the challenges faced in implementing the traditional food kalempe as a characteristic of the Donggo community in the modern era. This study used a qualitative approach with descriptive methods. The results show that the role of stakeholders in the traditional food kalempe as a characteristic of the Donggo community in the modern era. Because traditional food kalempe is not just ordinary food, but has cultural value because traditional food kalempe is not just ordinary food but a reflection of nobility in the Donggo community tradition, the Donggo community still maintains the traditional culture of traditional food kalempe to this day. The younger generation of the Donggo community recognizes and appreciates traditional food kalempe as a local cultural heritage from their ancestors. Therefore, the younger generation of the Donggo community always appreciates the existence of traditional food kalempe. Thus, the younger generation of the Donggo community makes traditional food kalempe as a heritage. The challenge faced in preserving the traditional food kalempe, a hallmark of the Donggo people in the modern era, is that the younger generation is not interested in the process of making kalempe. Because the process is still traditional, the younger generation prefers instant options or follows the process of online craftsmen.*

*Keywords: Identity; Food; Traditional; Kalempe; Modernization*

## PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah salah satu faktor perbincangan di kalangan masyarakat pada umumnya, tentunya tentang rasa dan kelezatan yang menggairahkan selera masyarakat pada umumnya (Rocillo-Aquino et al. 2021). Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (Atika and Kartika 2023). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Kuhnlein and Receveur 1996). Sementara itu Hadisantosa (1993) dalam (Nurhayanto and Wildan 2016) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun (Sumitro, Oruh, and Agustang 2021). Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Hasanah 2012). Makanan tradisional ini memiliki berbagaimacam bentuk rupa dan rasa, misalnya yang berlaku pada makanan tradisional yang ada pada masyarakat suku donggo seperti, kalempe, timbu, kapore, karedo dan oha santa (Nugroho and Sari 2020). Makanan itu semua masih kental di buat oleh masyarakat suku donggo, walaupun dengan jaman yang penu denggan modernisasi, akan tetapi tidak adah pengaruhnya (Rasyid 2004). Makanan tradisional itu jarang dibuat untuk di makan secara Cuma-Cuma melainkan makana tradisional ini di buat manakalah ada hajatan tertentu, misalkan kalempe dibuat pada saat orang melakukan tio uma riana setelah menikah, timbu di lakukan di saat peminangan, kapore di lakukan disaat hari- hari besar seperti hari idul fitri atau idul adhar sedangkan oha santa dilakukan di saat orang-orang melakukan doa tasyukuran (Simanjuntak and Chintia 2022). Yang tentunya punya nilai, dan ciri khas yang berbeda, pengolahan makanan tradisional tersebut tentu dengan alat dan bahan masing-masing yang pastin ya rasa dan kelezatannya itu berbeda (Sumartias et al. 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo pada era modernisasi. Agar penelitian ini tidak membias maka adanya beberapa pertanyaan dalam penelitian ini sebagai bagian dari rumusan masalah dalam penelitian ini. 1) Bagaimana peran Stakeholder terhadap makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo pada era modernisasi? 2) Bagaimana generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budayah lokal? 3) Apa saja tantangan yang di hadapi dalam melaksanakan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo pada era modernisasi?.

### TINJAUAN PUSTAKA DAN FOKUS STUDI

Identitas budaya adalah ciri khas yang melekat pada suatu kelompok masyarakat, terbentuk melalui nilai, tradisi, kebiasaan, serta simbol-simbol budaya yang diwariskan antar-generasi. Menurut Hall (1996) dalam (Angmo et al. 2024), identitas budaya tidak bersifat statis, melainkan merupakan konstruksi sosial yang terus berkembang seiring interaksi masyarakat dengan perubahan sosial. Sementara itu, Geertz (1973) menjelaskan bahwa identitas budaya diekspresikan melalui praktik sehari-hari, termasuk kuliner, ritual, pakaian, dan bahasa (Najamudin and Andang 2023).

Dalam konteks masyarakat lokal, identitas budaya sering kali terwujud dalam bentuk material seperti rumah adat dan makanan tradisional (Widodo 2012). Identitas ini berfungsi sebagai penanda yang membedakan suatu kelompok dari kelompok lainnya, sekaligus memperkokoh rasa memiliki (*collective belonging*) di dalam masyarakat (Komariah 2016).

Makanan tradisional merupakan bagian penting dari ekspresi budaya karena mengandung nilai sejarah, simbolik, dan sosial. Kittler & Sucher (2007) dalam (Habibi and Kusdarini 2020) menyebut makanan sebagai representasi budaya yang mencerminkan hubungan manusia dengan alam, teknologi memasak, hingga pola kepercayaan. Makanan tradisional juga menjadi *cultural marker* penanda identitas karena setiap daerah memiliki resep, bahan, serta teknik pengolahan khas (Pesurnay 2018).

Di Indonesia, makanan tradisional merupakan warisan kuliner Nusantara yang mencerminkan keragaman budaya lokal (Najamudin and Andang 2022). Penelitian Rahayu (2019) menunjukkan bahwa makanan tradisional berfungsi mempertahankan identitas budaya melalui praktik memasak, penyajian, dan konsumsi yang terus dipertahankan dalam masyarakat (BM 2017). Namun, keberlangsungan makanan tradisional sering kali menghadapi tantangan akibat modernisasi dan gaya hidup instan (Setiawan et al. 2017).

Modernisasi ditandai oleh perkembangan teknologi, ekonomi pasar, urbanisasi, dan perubahan pola konsumsi (Kasanova, Andayani, and Wardani 2024). Menurut Inglehart & Baker (2000) dalam (Creswell and Poth 2016), modernisasi memicu pergeseran nilai dari tradisional menuju nilai modern, terutama pada aspek gaya hidup dan preferensi konsumsi. Perubahan ini dapat berpengaruh pada tradisi kuliner lokal.

Banyak penelitian menunjukkan bahwa modernisasi sering menyebabkan terpinggirkannya makanan tradisional akibat munculnya makanan cepat saji, perubahan pola kerja, serta menurunnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional (Mungmachon 2012). Namun demikian, modernisasi juga dapat membuka peluang revitalisasi budaya melalui inovasi kuliner, promosi digital, dan pariwisata.

Masyarakat Donggo di Kabupaten Bima, Nusa Tenggara Barat, dikenal memiliki budaya adat yang kuat dan memiliki ciri khas dalam sistem sosial serta praktik sehari-hari (Aksa and Nurhayati 2020). Salah satu bentuk kekayaan budaya masyarakat Donggo adalah makanan tradisional Kalempe (Syarifuddin Syarifuddin et al. 2019). Dalam berbagai kajian etnografi, masyarakat Donggo mempertahankan keterikatan yang kuat pada tradisi leluhur, termasuk dalam adat istiadat, ritual, dan kuliner (Nofiyanti et al. 2021).

Makanan tradisional berperan penting sebagai medium pewarisan nilai budaya. Menurut penelitian lokal (Herman, 2021) dalam (Salmia Syarifuddin, Hasyim, and Firmansyah 2022), masyarakat Donggo menganggap makanan tradisional bukan sekadar konsumsi, tetapi juga simbol kebersamaan dan identitas komunal (Sternberg and Glück 2021).

Kalempe adalah makanan tradisional masyarakat Donggo yang biasanya terbuat dari bahan dasar umbi-umbian (seperti singkong), kelapa parut, dan dibungkus dengan daun tertentu sebelum dipanggang (Adhisurya and Sewu 2023). Setiap unsur dalam Kalempe mengandung makna budaya:

1. Bahan lokal melambangkan keterhubungan masyarakat Donggo dengan alam.
2. Teknik pengolahan tradisional menunjukkan keberlanjutan praktik leluhur.
3. Penyajian dalam acara adat atau keluarga mempertegas fungsi sosialnya sebagai pemersatu masyarakat (Pranata, Wijoyo, and Suharyanto 2021).

Kalempe tidak hanya dipandang sebagai makanan, tetapi juga simbol identitas etnik masyarakat Donggo. Melalui Kalempe, masyarakat menegaskan keberadaan dan jati diri mereka di tengah perubahan zaman (Sternberg and Glück 2021).

Fokus studi dalam penelitian ini sebagai berikut 1) Peran stakeholder terhadap makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi. 2) Generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal. 3) Tantangan yang dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi.

### **METODE PENELITIAN**

Metode adalah suatu cara kerja yang dapat digunakan untuk memperoleh sesuatu. Sedangkan metode penelitian dapat diartikan sebagai tata cara kerja di dalam proses penelitian, baik dalam pencarian data ataupun pengungkapan fenomena yang ada (Zulkarnaen, W., et al., 2020). Penelitian ini dilakukan di Masyarakat Donggo, Bima, NTB dengan menjadikan pemuda, pasangan suami istri, orang tua pengantin, Toko adat dan Kepala Desa atau pemerintah setempat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei – September 2025, karena biasanya pada rentang waktu tersebut masyarakat Donggo umumnya akan membuat makanan tradisional Kalempe dan resepsi pernikahan, sehingga dimungkinkan mendapatkan sumber informasi (sampel) yang

banyak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam tentang identitas makanan tradisional masyarakat suku donggo pada erah modernisasi. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka dilakukan desain penelitian deskriptif kualitatif dengan metode penelitian Studi Kasus dengan desain *Intrinsic Case Study Design*.

### HASIL PENELITIAN DAN DISKUSI

Makanan khas daerah adalah makanan yang khas dan khasiatnya terkenal di suatu daerah dan terdapat banyak penggemar. Karena kecocokan dengan lidah masyarakat setempat, makanan khas daerah sering menjadi identitas dari daerah tersebut. Sebagai warisan budaya, makanan khas daerah adalah hasil dari resep turun-temurun yang diwariskan dari generasi ke generasi. Banyak faktor yang mempengaruhi ciri khas makanan daerah, termasuk sumber daya alam dan lingkungan sekitarnya. Sebagai contoh, makanan khas daerah di daerah pesisir sering kali terbuat dari ikan atau hewan laut lainnya, sedangkan di daerah yang subur dengan potensi pertanian yang baik, makanan khas daerah biasanya terbuat dari bahan-bahan hasil pertanian, sedangkan Makanan Tradisional Kalempe terbuat dari bahan hasil pertanian seperti beras ketang, kelapa dan gula, maka diperlukan peranan stakeholder, generasi muda masyarakat dan tantangan yang dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional kalempe.

#### **Peran Stakeholder terhadap Makanan Tradisional Kalempe sebagai Ciri Khas Keberadaan Masyarakat Donggo di Era Modernisasi**

Stakeholder di masyarakat Donggo memiliki peran penting dalam mempertahankan eksistensi makanan tradisional kalempe. *Stakeholder* tersebut mencakup: (1) Pemerintah Desa dan Kecamatan, yang mendukung melalui penyelenggaraan event budaya tahunan di mana kalempe ditampilkan. (2) Tokoh adat, yang menjaga nilai-nilai simbolik kalempe dalam prosesi adat seperti Tio Rana (lamaran adat), Ndoku Canca, dan Peta Weki. (3) Pelaku usaha lokal (pengrajin kalempe), yang masih menggunakan metode tradisional dan menjaga keaslian rasa dan bentuk kalempe. (4) Lembaga pendidikan, yang mulai mengintegrasikan pengenalan makanan tradisional ke dalam pelajaran muatan lokal. (5) Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, meskipun belum optimal, memberikan ruang bagi kuliner tradisional dalam promosi wisata budaya Donggo.

Berdasarkan dari hasil wawancara dari informan berinisial Fi selaku kepala desa Kala. Kec. Donggo menyatakan bahwa:

“Kami sadar betul bahwa Kalempe bukan hanya panganan biasa. Ia menyimpan sejarah, nilai, dan jati diri masyarakat Donggo. Kami mencoba menghidupkannya dalam setiap agenda resmi desa. Bahkan kami dorong ibu-ibu PKK untuk menjadikan kalempe sebagai produk unggulan desa”

Dari hasil diatas menunjukkan bahwa makanan tradisional kalempe bukan hanya sebagai makanan biasa, tetapi memiliki nilai budaya karena makanan tradisional kalempe dilakukan pada saat acara pernikahan dan kegiatan kunjungan sehingga makanan tradisional kalempe dijadikan sebagai produk unggulan. Hal serupa juga disampaikan oleh informan Lu selaku kepala Dusun Mbawa:

“Kalempe dulunya hanya disajikan dalam acara sakral. Tapi sekarang harus tetap ada meskipun modernisasi datang. Kalau bukan kita yang jaga, siapa lagi? Ini bukan sekedar makanan, ini adalah ro o nggahi (cermin kebangsawanan) dalam tradisi Donggo.”

Dari hasil wawancara diatas tampak bahwa makanan tradisional kalempe selalu disajikan pada saat acara adat karena makanan tradisional kalempe bukan hanya sekedar makanan biasa akan tetapi sebagai cerminan kebangsawanan dalam tradisi Donggo, sehingga masyarakat Donggo masih mempertahankan budaya adat makanan tradisional kalempe sampai saat ini. Kendala yang dihadapi pada proses pembuatan makanan tradisional kalempe terletak pada pengemasan dan pemasaran yang disampaikan oleh informan MA, selaku Perwakilan Dinas Pariwisata Kab. Bima, beliau menyatakan bahwa:

“Kami masih terus mencari cara agar makanan tradisional seperti kalempe bisa menjadi bagian dari atraksi wisata budaya. Kendala utamanya adalah pengemasan dan pemasaran.”

Dari hasil wawancara tampak bahwa pemerintah membantu mengembangkan makanan tradisional kalempe sebagai atraksi wisata budaya, akan tetapi pengemasan dan pemasaran makanan tradisional kalempe sebagai kendala utama, karena makanan tradisional kalempe tidak mudah pengemasan dan pemasaran seperti makanan tradisional lainnya.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa peran *stakeholder* terhadap makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi. Karena makanan tradisional kalempe bukan hanya sebagai makanan biasa, tetapi memiliki nilai budaya karena makanan tradisional kalempe bukan hanya sekedar makanan biasa akan tetapi sebagai cerminan kebangsawanan dalam tradisi masyarakat Donggo masih mempertahankan budaya adat makanan tradisional kalempe sampai saat ini., sehingga makanan tradisional kalempe dilakukan atau disajikan pada saat acara pernikahan dan kegiatan kunjungan, maka makanan tradisional kalempe dijadikan sebagai produk unggulan.

### **Generasi Muda Masyarakat Donggo Mengenal dan Mengapresiasi Makanan Tradisional Kalempe sebagai Warisan Budaya Lokal**

Generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal, karena sering dilibatkan dalam kegiatan keluarga dan adat. Namun, penghayatan dan pemaknaan terhadap nilai budaya dari kalempe belum sepenuhnya tumbuh. Hal ini disebabkan oleh arus globalisasi yang memperkenalkan berbagai

jenis makanan baru yang dianggap lebih “kekinian”. Kurangnya media promosi budaya yang ramah generasi muda seperti konten digital. Minimnya edukasi mengenai nilai budaya makanan tradisional di lingkungan sekolah dan keluarga. Hal tersebut disampaikan oleh salah satu informan berinisial WY, selaku mahasiswa asal Donggo (Program Studi Antropologi Budaya - Mataram), mengatakan bahwa:

“Saya tahu kalempe dari nenek saya. Tapi teman-teman saya banyak yang anggap itu ‘makanan kuno’. Padahal kalau dikemas dengan cara yang menarik, bisa jadi tren juga. Mungkin perlu ada kompetisi atau festival kalempe untuk anak muda.”

Dari hasil wawancara diatas tampak bahwa generasi muda masyarakat Donggo mengenai makanan tradisional kalempe dari leluhur sehingga generasi muda masyarakat Donggo selalu mengapresiasi adanya makanan tradisional kalempe, dengan hal tersebut generasi muda masyarakat Donggo menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan. Sehingga perkembangan kehidupan di era modernisasi generasi muda masyarakat Donggo menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal. Sedangkan informan berinisial Su, selaku remaja SMA di Donggo (kelas XI), menyatakan bahwa:

“Kami pernah bikin kalempe bareng ibu-ibu di kampung waktu acara 17 Agustus. Seru, tapi kami tidak tahu maknanya. Yang kami tahu hanya cara buatnya. Harusnya ada penjelasan sejarahnya juga.”

Dari hasil wawancara diatas tampak bahwa generasi muda masyarakat Donggo terlibat dalam proses pembuatan sehingga generasi muda masyarakat Donggo mengenal makanan tradisional kalempe, akan tetapi generasi muda masyarakat Donggo tidak mengetahui makna dan nilai dari makanan tradisional kalempe tersebut. Hal tersebut disampaikan oleh informan berinisial Fi, selaku guru muatan lokal di SMP Donggo, menyatakan bahwa:

“Kami sebenarnya sudah mulai memasukkan makanan lokal sebagai materi. Tapi masih sangat sederhana. Harus ada kolaborasi dengan tokoh adat dan pengrajin agar anak-anak paham nilai budayanya.”

Dari hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa generasi muda masyarakat Donggo untuk mengetahui nilai-nilai budaya makanan tradisional kalempe harus dicantumkan atau disisipkan dalam materi pembelajaran, selain itu adanya kolaborasi dengan tokoh adat sehingga generasi muda masyarakat Donggo lebih mengenal dan mengetahui nilai-nilai budaya dari makanan tradisional kalempe.

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa generasi muda masyarakat Donggo mengenal dan mengapresiasi makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal dari leluhur sehingga generasi muda masyarakat Donggo selalu mengapresiasi adanya makanan tradisional kalempe, dengan hal tersebut generasi muda masyarakat Donggo

menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan. Sehingga perkembangan kehidupan di era modernisasi generasi muda masyarakat Donggo menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal, sehingga perkembangan kehidupan di era modernisasi generasi muda masyarakat Donggo menjadikan makanan tradisional kalempe sebagai warisan budaya lokal. selain itu generasi muda masyarakat Donggo terlibat dalam proses pembuatan sehingga generasi muda masyarakat Donggo mengenal makanan tradisional kalempe, akan tetapi generasi muda masyarakat Donggo tidak mengetahui makna dan nilai dari makanan tradisional kalempe dan generasi muda masyarakat Donggo untuk mengetahui nilai-nilai budaya makanan tradisional kalempe harus dicantumkan atau disisipkan dalam materi pembelajaran dan adanya kolaborasi dengan tokoh adat sehingga generasi muda masyarakat Donggo lebih mengenal dan mengetahui nilai-nilai budaya dari makanan tradisional kalempe.

### **Tantangan yang Dihadapi dalam Melestarikan Makanan Tradisional Kalempe sebagai Ciri Khas Keberadaan Masyarakat Donggo di Era Modernisasi**

Tantangan yang dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi. Karena ketersediaan bahan baku tradisional seperti tepung dari biji lokal (ncuhi) yang mulai langka karena bergesernya sistem pertanian. Karena lahan pertanian sekarang di alih fungsi lahan sehingga banyak lahan ladang yang menjadi lahan jagung atau lahan kering untuk komoditas lain, memengaruhi hasil bahan pangan lokal.

Kompetisi dengan produk modern dan makanan instan, snack kemasan, dan makanan luar lebih diminati konsumen muda atau generasi muda masyarakat Donggo, sehingga tidak adanya regenerasi pengrajin atau keterampilan membuat kalempe belum diwariskan secara sistematis kepada generasi muda. Minimnya inovasi dalam promosi dan pengemasan sebagian besar pengrajin menjual kalempe tanpa kemasan menarik atau branding.

Berikut hasil wawancara dari salah satu informan berinisial Mu, selaku Pengrajin Kalempe, beliau mengatakan bahwa:

“Anak saya tidak terlalu tertarik ikut buat kalempe. Katanya lebih suka kerja online. Padahal kalau kalempe ini dikembangkan, bisa jadi sumber penghasilan. Tapi memang repot, belum ada bantuan alat dan kemasan modern.”

Dari hasil wawancara diatas tampak bahwa generasi muda masyarakat Donggo tidak tertarik dalam proses pembuatan makanan tradisional kalempe, karena proses pembuatan makanan tradisional kalempe masih bersifat tradisional, sehingga generasi muda Donggo lebih menyukai yang bersifat instan atau mengikuti proses pengrajin online. Sedangkan informan berinisial Al selaku pemilik toko oleh-oleh di Bima, beliau mengatakan bahwa:

“Saya jarang dapat kiriman kalempe dari Donggo. Kalau pun ada, kemasannya belum menarik. Padahal banyak wisatawan cari yang unik-unik. Kalempe bisa laku kalau dipoles dan dibranding dengan baik.”

Dari hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa kemasan makanan tradisional kalempe tidak menarik, sehingga tidak diminati oleh orang luar atau wisatawan. Dari hal tersebut perlu adanya pelatihan pada pengrajin agar meningkatkan mutu kualitas makanan tradisional kalempe mulai dari proses pembuatan sampai pengemasan, sebagaimana dijelaskan oleh informan berinisial Ga selaku kepala sekolah SMK Pariwisata Donggo, beliau mengatan bahwa:

“Kami berencana bikin program kewirausahaan berbasis kuliner lokal, termasuk kalempe. Tapi masih butuh pelatihan dari dinas atau kampus agar siswa bisa bikin produk yang berstandar industri.”

Dari hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa program perencanaan kuliner makanan tradisional kalempe masih dalam proses perencanaan, karena generasi muda donggo tidak menguasai dalam proses pembuatan dan kemasan makanan tradisional kalempe lokal.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa Tantangan yang dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional kalempe sebagai ciri khas keberadaan masyarakat Donggo di era modernisasi diperoleh generasi muda masyarakat Donggo tidak tertarik dalam proses pembuatan makanan tradisional kalempe, karena proses pembuatan makanan tradisional kalempe masih bersifat tradisional, sehingga generasi muda Donggo lebih menyukai yang bersifat instan atau mengikuti proses pengrajin online. Kemasan makanan tradisional kalempe tidak menarik, sehingga tidak diminati oleh orang luar atau wisatawan. Dari hal tersebut perlu adanya pelatihan pada pengrajin agar meningkatkan mutu kualitas makanan tradisional kalempe mulai dari proses pembuatan sampai pengemasan

### KESIMPULAN

Kalempe adalah simbol identitas dan solidaritas masyarakat Donggo yang masih bertahan di tengah tekanan modernisasi. *Stakeholder* menunjukkan kepedulian, tetapi belum bersinergi maksimal. Generasi muda mengenal kalempe, namun belum sepenuhnya mengapresiasi nilainya. Tantangan utama ada pada alih budaya, pasar modern, dan kurangnya inovasi.

### Penghargaan

Ucapan Terima Kasih Yang Sebesar-Besarnya Penulis Ucapkan Kepada Pemerintah Desa Dan Kecamatan Donggo, Yang Telah memberikan izin penelitian serta informasi yang sangat bermanfaat terkait budaya dan kuliner tradisional masyarakat Donggo. Tokoh adat dan masyarakat Desa Donggo, yang dengan penuh keramahan membuka ruang dialog dan berbagi pengetahuan mengenai tradisi Kalempe serta nilai budaya yang menyertainya. Para pelaku

UMKM dan pembuat Kalempe, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai dan memberikan informasi detail mengenai proses pembuatan serta perkembangan Kalempe di era modern. Teman-teman seperjuangan, yang selalu memberikan dukungan moral dan semangat selama proses penelitian dan penulisan ini berlangsung. Keluarga tercinta, yang senantiasa memberikan doa, cinta, serta dukungan tanpa henti, menjadi sumber kekuatan bagi penulis dalam menyelesaikan karya ilmiah ini. Semoga karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi kecil dalam pelestarian budaya kuliner tradisional masyarakat Donggo.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Adhisurya, Albert, and Pan Lindawaty Suherman Sewu. 2023. "Local Wisdom as an Effort to Prevent and Restore Victims of Human Trafficking through Online Scammers." *Jurnal Hukum Sehasen* 9(2): 255–62.
- Aksa, Aksa, and Nurhayati Nurhayati. 2020. "Moderasi Beragama Berbasis Budaya Dan Kearifan Lokal Pada Masyarakat Donggo Di Bima (Tinjauan Sosio-Historis)." *Harmoni* 19(2): 338–52.
- Angmo, Kunzes, Bhupendra S Adhikari, Rainer W Bussmann, and Gopal S Rawat. 2024. "Harmony in Nature: Understanding the Cultural and Ecological Aspects of Plant Use in Ladakh." *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 20(1): 34.
- Atika, Iva Nandya, and Ika Kartika. 2023. "Identification of Science Concepts in Bobung Wooden Mask Local Wisdom." In *AIP Conference Proceedings*, AIP Publishing.
- BM, Noor Fachmanazla. 2017. "Pergeseran Nilai Budaya Pada Upacara Perkawinan Adat Suku Mbojo, Bima, Nusa Tenggara Barat."
- Creswell, John W, and Cheryl N Poth. 2016. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among Five Approaches*. Sage publications.
- Habibi, Roy Kembar, and Eny Kusdarini. 2020. "Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Melestarikan Tradisi Pernikahan Pepadun Di Lampung Utara." *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya* 22(1): 60–69.
- Hasanah, Aan. 2012. "Pengembangan Pendidikan Karakter Berbasis Kearifan Lokal Pada Masyarakat Minoritas (Studi Atas Kearifan Lokal Masyarakat Adat Suku Baduy Banten)." *Analisis: Jurnal Studi Keislaman* 12(1): 209–28.
- Kasanova, Ria, Andayani Andayani, and Nugraheni Eko Wardani. 2024. "Madurese Mantras as Local Wisdom, Spiritual Values, and Outlook on Life: An Ethnolinguistic Study." *International Journal of Society, Culture & Language* 12(1): 71–82.
- Komarlah, Siti. 2016. "Local Wisdom of Ciptagelar Community in Managing Environmental Sustainability." In *1st UPI International Conference on Sociology Education*, Atlantis Press, 179–85.
- Kuhnlein, Harriet V, and Olivier Receveur. 1996. "Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples." *Annual review of nutrition* 16(1): 417–42.
- Mungmachon, Miss Roikhwanphut. 2012. "Knowledge and Local Wisdom: Community Treasure." *International Journal of Humanities and Social Science* 2(13): 174–81.
- Najamudin, Najamudin, and Andang Andang. 2022. "Urgensi Budaya Bima Maja Labo Dahu Dalam Mendorong Revolusi Mental." *PEDAGOGOS: Jurnal Pendidikan* 4(1): 48–54.
- . 2023. "Pengaruh Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Dosen Melalui Motivasi Kerja Sebagai Variabel Intervening." *Edu Sociata: Jurnal Pendidikan Sosiologi* 6(1): 226–33.
- Nofiyanti, Fifi, Deivy Zulyanti Nasution, Dian Octarina, and R M W Agie Pradhipta. 2021. "Local Wisdom for Sustainable Rural Tourism: The Case Study of North Tugu Village, West Java Indonesia." In *E3S Web of Conferences*, EDP Sciences, 2031.
- Nugroho, Fibry Jati, and Dwi Novita Sari. 2020. "Kawruh Pamomong: Pendidikan Karakter

- Kristiani Berbasis Kearifan Lokal.” *KURIOS* 6(2): 289–301.
- Nurhayanto, Puji, and Dadan Wildan. 2016. “Transformasi Nilai-Nilai Kearifan Lokal Masyarakat Adat Cireundeu.” *Sosietas: Jurnal Pendidikan Sosiologi* 6(1).
- Pesurnay, Althien John. 2018. “Local Wisdom in a New Paradigm: Applying System Theory to the Study of Local Culture in Indonesia.” In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, IOP Publishing, 12037.
- Pranata, Joni, Hadion Wijoyo, and Agung Suharyanto. 2021. “Local Wisdom Values in the Pujawali Tradition.” *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*.
- Rasyid, Harun Nur. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Rocillo-Aquino, Zeltzin et al. 2021. “What Is a Traditional Food? Conceptual Evolution from Four Dimensions.” *Journal of Ethnic Foods* 8: 1–10.
- Setiawan, Beni, D K Innatesari, W B Sabtiawan, and S Sudarmin. 2017. “The Development of Local Wisdom-Based Natural Science Module to Improve Science Literation of Students.” *Jurnal Pendidikan IPA Indonesia* 6(1).
- Simanjuntak, Asiah Sanyah Hasanah, and Yuliza Chintia. 2022. “Local Wisdom Untuk Solusi Masyarakat Global.” *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Sosial, Politik Dan Humaniora* 1(2): 72–77.
- Sternberg, Robert J, and Judith Glück. 2021. *Wisdom: The Psychology of Wise Thoughts, Words, and Deeds*. Cambridge University Press.
- Sumartias, Suwandi, Andi Alimuddin Unde, Intan Prameswari Wibisana, and Aat Ruchiat Nugraha. 2020. “The Importance of Local Wisdom in Building National Character in the Industrial Age 4.0.” In *3rd International Conference on Learning Innovation and Quality Education (ICLIQE 2019)*, Atlantis Press, 1305–12.
- Sumitro, Sumitro, Shermina Oruh, and Andi Agustang. 2021. “Eksistensi Nilai Sosial Budaya Ndeu Paki Oi Mbaru Pada Masyarakat Donggo Kabupaten Bima.” *Jurnal Ilmiah Mandala Education* 7(4): 199–204.
- Syarifuddin, Salmia, Irmawaty Hasyim, and Firmansyah Firmansyah. 2022. “Local Wisdom in South Sulawesi’s Folklores.” *ELite Journal: International Journal of Education, Language, and Literature* 2(4): 193–200.
- Syarifuddin, Syarifuddin, Dwi Setiawan Chaniago, Arif Nasrullah, and Khalifatul Syuhada. 2019. “Dampak Interaksi Sosial Masyarakat Transmigran Sasak Di Manggelewa Dompus NTB.” *RESIPROKAL: Jurnal Riset Sosiologi Progresif Aktual* 1(1): 31–39.
- Widodo, Johannes. 2012. “Urban Environment and Human Behaviour: Learning from History and Local Wisdom.” *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 42: 6–11.
- Zulkarnaen, W., Fitriani, I., & Yuningsih, N. (2020). Pengembangan Supply Chain Management Dalam Pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu Yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah Dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency Development Di KPU Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(2), 222-243. <https://doi.org/10.31955/mea.vol4.iss2.pp222-243>.