



Memorable Tourism Experience (MTE) pada Wisata Gastronomi Menggunakan Konsep Ngidang di Palembang

Debby Fifiyanti¹, Nurvia Nathasya², Alfitriani³, Alip Suroto⁴

^{1,2,3} Politeknik Negeri Sriwijaya

⁴ Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

E-mail: dfifiyanti@polsri.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis transformasi pengalaman wisata gastronomi tradisi Ngidang di Kota Palembang menjadi Memorable Tourism Experience (MTE) yang membekas dalam memori jangka panjang wisatawan. Menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif-analitis dengan triangulasi wawancara mendalam (48 partisipan), observasi partisipatif, dan dokumentasi, penelitian ini mengidentifikasi tujuh dimensi MTE (Kim, Ritchie, & McCormick, 2012) yang seluruhnya hadir dalam Ngidang: kebaruan (100%), pengetahuan (100%), hedonisme (100%), kebermaknaan (93%), budaya lokal (90%), penyegaran (87%), dan keterlibatan (83%). Temuan menunjukkan tiga mekanisme pembentukan memori kolektif: praktik tubuh bersama yang menciptakan penanda somatik (Damasio, 1994), struktur ritual repetitif (Connerton, 1989), serta posisi duduk melingkar tanpa hierarki (Oldenburg, 1999). Penelitian juga mengidentifikasi peran unik ngobeng sebagai cultural broker yang memperkuat keaslian budaya. Ngidang terbukti tidak hanya memuaskan aspek sensorik tetapi juga menyentuh dimensi spiritual dan emosional wisatawan.

Abstract

This study analyzes the transformation of the gastronomic tourism experience of the Ngidang tradition in Palembang City into a Memorable Tourism Experience (MTE) that lingers in tourists' long-term memory. Employing a qualitative descriptive-analytical approach with triangulation of in-depth interviews (48 participants), participant observation, and documentation, this study identifies seven dimensions of MTE (Kim, Ritchie, & McCormick, 2012) that are fully present in Ngidang: novelty (100%), knowledge (100%), hedonism (100%), meaningfulness (93%), local culture (90%), refreshment (87%), and involvement (83%). The findings reveal three mechanisms of collective memory formation: shared bodily practices that create somatic markers (Damasio, 1994), repetitive ritual structures (Connerton, 1989), and circular seating arrangements without hierarchy (Oldenburg, 1999). The study also identifies the unique role of the ngobeng as a cultural broker that reinforces cultural authenticity. Ngidang is proven to not only satisfy sensory aspects but also touch the spiritual and emotional dimensions of tourists

Kata kunci: *Cultural Broker, Memorable Tourism Experience, Memori Kolektif, Ngidang, Wisata Gastronomi*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata global tengah menyaksikan pergeseran fundamental dalam preferensi wisatawan. Laporan Adventure Travel Trade Association (ATTA) tahun 2025 mengungkapkan bahwa pengalaman kuliner dan gastronomi untuk pertama kalinya menduduki peringkat pertama sebagai aktivitas wisata petualangan paling populer, menggeser aktivitas tradisional seperti safari Afrika dan trekking gunung. Wisatawan kontemporer tidak lagi puas dengan sekadar mengunjungi destinasi, tetapi mendambakan pengalaman otentik yang memungkinkan mereka menjadi bagian dari budaya lokal. Data dari Trip.com Group menunjukkan peningkatan 30% tahunan dalam pencarian terkait kuliner secara global, menegaskan bahwa makanan telah bertransformasi dari pelengkap menjadi daya tarik utama perjalanan.

Dalam konteks ini, konsep Memorable Tourism Experience (MTE) dari Kim, Ritchie, & McCormick (2012) menjadi semakin relevan. MTE didefinisikan sebagai pengalaman wisata yang diingat secara positif setelah peristiwa berlalu, yang memengaruhi perilaku wisatawan di masa depan seperti niat berkunjung kembali dan rekomendasi dari mulut ke mulut. Zhao, Pan, & Zuo (2025) menegaskan bahwa dimensi hedonism, involvement, novelty, dan meaningfulness adalah dimensi paling lazim untuk memprediksi perilaku wisatawan, dengan social interaction sebagai dimensi potensial baru. Penelitian Fisher et al. (2025) menunjukkan bahwa meskipun 97,5% responden mencari kuliner lokal, keempat dimensi experience economy (Pine & Gilmore, 1999) belum dimanfaatkan secara optimal, mengindikasikan kesenjangan yang dapat diisi oleh tradisi lokal seperti Ngidang dari Kota Palembang.

Ngidang adalah tradisi menyajikan hidangan bersama di atas kain sepra yang dibentangkan di lantai, dengan 6-8 orang duduk bersila mengelilingi hidangan. Tradisi dari masa Kesultanan Palembang Darussalam ini mencakup prosesi ngobeng, besaji, hingga pencucian tangan dengan teko kuning. Filosofi yang terkandung meliputi kesetaraan, kebersamaan dan penghormatan terhadap tamu. Dalam tradisi ini, tamu tidak dibiarkan mengantre karena dianggap tidak elok; setiap kebutuhan tamu dilayani secara personal oleh petugas ngobeng. Penataan lauk (iwak) berdampingan dengan buah atau sayuran (pulur) dilakukan agar tamu tidak perlu menggerakkan tangan terlalu jauh, mencerminkan nilai Islami. Warga asli Palembang meyakini makan bersama ala Ngidang "lebih berkat" karena tidak mubazir.

Dari perspektif MTE, elemen ritual Ngidang berkorelasi kuat dengan dimensi pembentuk pengalaman berkesan seperti novelty melalui makan lesehan, involvement melalui partisipasi aktif, local culture melalui penyajian, dan meaningfulness melalui nilai spiritual. Mariyani, Rahmat, & Fatiha (2025) mengkonfirmasi bahwa pemahaman simbolis tradisi Ngidang sebagai simbol penghormatan dan kebersamaan masih kuat di masyarakat. Namun, eksistensi Ngidang menghadapi ancaman serius. Syarifuddin dkk. (2022) mengungkapkan tradisi ini tergeser oleh budaya prasmanan sejak 1990-an karena tuntutan kepraktisan dan efisiensi. Saat ini hanya sedikit wilayah seperti Seberang Ulu dan Tangga Buntung yang masih menerapkannya. Mariyani, Rahmat, & Fatiha (2025) menemukan bahwa perubahan gaya hidup dan pengaruh digital membuat generasi muda menganggap Ngidang tidak praktis. Upaya pemerintah mendaftarkannya sebagai Warisan Budaya Tak Benda belum sepenuhnya berhasil.

Ironisnya, ancaman kepunahan ini terjadi saat momentum terbaik untuk mengangkat Ngidang sebagai produk wisata unggulan. Laporan ATTA 2025 menegaskan wisatawan ingin dilibatkan dalam proses memasak dan memahami budaya di balik makanan. Heather Kelly, Direktur Riset ATTA, menyatakan bahwa "makanan telah beralih dari pengalaman tambahan menjadi konteks yang kaya akan cerita budaya." Tren transformational travel (GetYourGuide, 2026) semakin mengukuhkan bahwa wisatawan mencari aktivitas bermakna yang membenamkan mereka dalam budaya lokal.

Meskipun studi wisata gastronomi berkembang pesat, sebagian besar masih berfokus pada aspek sensori atau ekonomi. Melihat dari dimensi psikologis bagaimana pengalaman kuliner bertransformasi menjadi memori jangka Panjang masih jarang dijelajahi. Afaq, Gaur, & Singh

(2022) secara eksplisit menyatakan bahwa komponen penghubung antara pengalaman makanan dengan memori masih kurang diteliti. Padahal, dalam Ngidang terdapat mekanisme unik seperti ritual kolektif (gerakan tubuh), interaksi sosial horizontal, dan keterlibatan emosional. Hou, Lu, & Wu (2025) memberikan kerangka bahwa memory retelling menjadi kunci menghubungkan memori individu dengan memori budaya kolektif. Syarifuddin dkk. (2022) dan Septiyani, Bety, & Hadi (2021) memetakan Ngidang dari perspektif sejarah dan sosiologi, namun belum menyentuh psikologi wisata dan pembentukan memori. Celah pengetahuan inilah yang menjadi titik pijak kajian ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini bertujuan menganalisis transformasi pengalaman wisata gastronomi Ngidang menjadi Memorable Tourism Experience yang membekas dalam memori jangka panjang wisatawan. Secara spesifik, artikel ini akan: (1) mengidentifikasi dan menganalisis elemen-elemen khas Ngidang yang berkontribusi terhadap pembentukan pengalaman berkesan berdasarkan kerangka tujuh dimensi MTE; dan (2) mengeksplorasi mekanisme psikologis yang memediasi hubungan antara partisipasi aktif wisatawan dalam ritual Ngidang dengan pembentukan memori jangka panjang.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif-analitis. Pemilihan pendekatan kualitatif didasarkan pada tujuan utama penelitian, yaitu memahami secara mendalam pengalaman subjektif wisatawan dalam mengikuti tradisi Ngidang di Kota Palembang serta bagaimana pengalaman tersebut bertransformasi menjadi memori jangka panjang. Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari tiga kelompok partisipan yang dipilih secara purposive sampling, yaitu: (1) wisatawan domestik dan mancanegara yang telah mengikuti tradisi Ngidang di Palembang dalam 12 bulan terakhir; (2) penyelenggara dan pelaku tradisi (kepala adat, tokoh masyarakat, pemilik rumah makan, serta juru saji); dan (3) pemangku kebijakan dan pegiat pariwisata (Dinas Kebudayaan, Dinas Pariwisata, Aspenku, dan ASITA Sumsel). Data sekunder diperoleh dari dokumentasi audiovisual, arsip berita media lokal dan nasional, jurnal ilmiah, serta dokumen kebijakan Pemerintah Kota Palembang.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode triangulasi untuk menjamin validitas dan reliabilitas temuan. Pertama, wawancara mendalam semi-terstruktur berdasarkan kerangka Memorable Tourism Experience (MTE) yang mencakup tujuh dimensi yang mencakup dimensi kesenangan, kesegaran, budaya lokal, kebermaknaan, pengetahuan, keterlibatan, dan kebaruan. Setiap wawancara berlangsung 60-90 menit secara tatap muka, direkam dengan persetujuan partisipan, dan ditranskripsikan secara verbatim. Kedua, observasi partisipatif di tiga lokasi berbeda (Destinasi Rumah Baba Boentjit, Rumah Adat Seberang Ulu, dan acara pernikahan adat), dengan fokus pada tata ruang, interaksi sosial, ekspresi emosional, urutan ritual, serta suasana lokasi. Catatan lapangan dibuat setelah setiap sesi observasi. Ketiga, dokumentasi dan analisis artefak berupa foto, video, analisis menu dan susunan hidangan, serta studi artefak budaya seperti kain sepra, teko kuning, dan wadah penyajian tradisional.

Analisis data mengikuti model analisis tematik enam fase dari Braun & Clarke (2006). Fase pertama (familiarisasi data) dilakukan dengan membaca berulang seluruh transkrip wawancara dan catatan lapangan. Fase kedua (koding awal) menggunakan NVivo 14 secara sistematis, dengan proses koding dilakukan oleh dua peneliti independen untuk menjamin reliabilitas antarkoder. Fase ketiga (pencarian tema) mengelompokkan kode-kode ke dalam tema potensial melalui pendekatan induktif, di mana tema muncul dari data itu sendiri. Fase keempat (peninjauan tema) memastikan konsistensi internal dan eksternal antar tema. Fase kelima (definisi dan penamaan tema) merumuskan definisi operasional setiap tema, seperti "Horizontalitas dan Kesetaraan" atau "Ritual Kebersamaan sebagai Katalis Memori Kolektif". Fase keenam (penulisan laporan) menyusun temuan dalam narasi koheren yang didukung kutipan langsung partisipan dan catatan observasi.

Untuk menjamin kualitas penelitian, diterapkan empat kriteria trustworthiness dari Lincoln & Guba (1985). Kredibilitas dipenuhi melalui triangulasi sumber dan metode, member checking, serta prolonged engagement. Keteralihan dipenuhi dengan thick description yang rinci. Ketergantungan dipenuhi melalui audit trail sistematis. Kepastian dipastikan dengan menjamin temuan berasal dari data, bukan bias peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pengalaman wisata gastronomi dengan konsep *Ngidang* di Kota Palembang bertransformasi dari sekadar aktivitas konsumsi menjadi memori jangka panjang yang membekas dalam diri wisatawan. Melalui triangulasi metode wawancara mendalam terhadap 48 partisipan (30 wisatawan, 12 penyelenggara tradisi, dan 6 pemangku kebijakan), observasi partisipatif pada tiga lokasi berbeda, serta dokumentasi artefak budaya, penelitian ini menghasilkan sejumlah temuan yang disajikan secara deskriptif berikut:

Profil Partisipan dan Konteks Pelaksanaan

Partisipan wisatawan dalam penelitian ini terdiri atas 70% wisatawan domestik (berasal dari Jakarta, Bandung, Surabaya, Medan, dan Yogyakarta) dan 30% wisatawan mancanegara (dari Malaysia, Singapura, dan Belanda). Rentang usia partisipan berada antara 22 hingga 58 tahun, dengan komposisi 60% perempuan dan 40% laki-laki. Seluruh partisipan melaporkan bahwa ini adalah pengalaman pertama mereka mengikuti tradisi *Ngidang*.

Pelaksanaan *Ngidang* yang diamati berlangsung di tiga lokasi berbeda. Lokasi pertama adalah Destinasi Rumah Baba Boentjit; Rumah Adat di kawasan Seberang Ulu dalam acara pernikahan adat dan kawasan Tangga Buntung dalam acara sedekahan kampung. Masing-masing lokasi menampilkan variasi dalam skala dan kelengkapan ritual, namun keseluruhan elemen inti *Ngidang* yang meliputi bentangan kain sepra, posisi duduk melingkar, prosesi ngobeng, serta susunan lauk bersilang tetap dipertahankan secara konsisten.

Dimensi Pengalaman Berkesan Wisatawan

Berdasarkan analisis tematik terhadap seluruh data yang terkumpul, teridentifikasi tujuh dimensi utama yang membentuk pengalaman berkesan wisatawan dalam tradisi *Ngidang*. Tabel 1 menyajikan frekuensi kemunculan setiap dimensi beserta ilustrasi kutipan representatif dari partisipan.

Tabel 1. Dimensi Pengalaman Berkesan Wisatawan pada Tradisi *Ngidang*

Dimensi	Frekuensi	Persentase	Kutipan Representatif
Kebaruan (<i>Novelty</i>)	30/30	100%	"Saya belum pernah mengalami cara makan seperti ini dalam hidup saya. Duduk di lantai, satu lingkaran dengan orang baru, semua lauk ada di tengah. Awalnya

			<i>canggung, tapi justru itu yang membuat saya tidak bisa melupakannya." (W-04)</i>
Budaya Lokal (Local Culture)	27/30	90%	<i>"Saya tidak hanya makan, tapi saya diajak memahami filosofi di balik setiap susunan lauk. Ternyata letak iwak dan pulur yang bersilangan itu ada maknanya, agar tangan tidak perlu bergerak terlalu jauh." (W-12)</i>
Keterlibatan (Involvement)	25/30	83%	<i>"Awalnya saya pikir ini hanya makan bersama biasa. Tapi ternyata ketika kita duduk melingkar, tanpa sadar kita mulai berbincang, tertawa, saling membantu mengambil lauk yang susah dijangkau." (W-18)</i>
Kebermaknaan (Meaningfulness)	28/30	93%	<i>"Setelah selesai, saya diam sejenak. Rasanya hangat di hati. Saya merasa seperti bagian dari keluarga besar Palembang, meski baru sehari di sini." (W-03)</i>
Pengetahuan (Knowledge)	30/30	100%	<i>"Saya baru tahu bahwa ada hidangan bernama malbi, celimpungan, dan pindang patin. Sekarang saya bisa bercerita tentang ini ke teman-teman di rumah." (W-22)</i>
Penyegaran (Refreshment)	26/30	87%	<i>"Duduk bersila di lantai dengan sirkulasi alami, makan dengan tangan, obrolan santai tanpa tekanan waktu—ini seperti terapi. Saya lupa sejenak dengan pekerjaan." (W-07)</i>
Hedonisme (Hedonism)	30/30	100%	<i>"Pindang patinnya luar biasa. Kuahnya asam, pedas, segar. Saya sampai minum kuahnya habis. Ini benar-benar membangkitkan selera." (W-15)</i>

Sumber: Data Wawancara Mendalam (2026)

Fase Emosional Wisatawan Selama Mengikuti Prosesi Makan Ngidang

Wawancara mendalam mengungkap bahwa pengalaman wisatawan selama mengikuti Ngidang tidak berlangsung linear, melainkan melalui tiga fase emosional yang khas. Tabel 2 menyajikan ketiga fase tersebut beserta karakteristik dan durasinya.

Tabel 2. Fase Emosional Wisatawan Selama Mengikuti Prosesi Makan Ngidang

Fase	Durasi	Karakteristik
Kegugupan Awal	0 – 5 menit	Perasaan canggung, kebingungan, dan ketidaknyamanan awal karena harus duduk bersila dan makan dengan tangan
Adaptasi dan Kenikmatan	5 – 30 menit	Mulai menikmati suasana, interaksi mengalir alami, tawa mulai terdengar, proses mengoper lauk menciptakan kebersamaan
Refleksi dan Pemaknaan	Pasca Makan	Perenungan terhadap pengalaman, munculnya rasa hangat dan rasa menjadi bagian dari komunitas

Sumber: Data Wawancara Mendalam (2026)

Elemen Kunci Ngidang yang Berkontribusi pada Pembentukan Memorable Tourism Experience (MTE)

Observasi partisipatif di tiga lokasi menghasilkan identifikasi enam elemen kunci dalam pelaksanaan Ngidang yang berkontribusi signifikan terhadap pembentukan pengalaman berkesan. Tabel 3 menyajikan elemen-elemen tersebut beserta kontribusinya terhadap memori jangka panjang.

Tabel 3. Elemen Kunci Ngidang dan Kontribusinya Pembentukan Memorable Tourism Experience (MTE)

Elemen Kunci	Lokasi 1	Lokasi 2	Lokasi 3	Kontribusi Terhadap Memorable Tourism Experience (MTE)
Prosesi <i>ngobeng</i> (cuci tangan dengan teko kuningan)	✓	✓	✓	Menciptakan momen transisi sakral yang paling sering difoto dan diingat wisatawan
Susunan lauk bersilang (iwak-pulur)	✓	✓	✓	Memudahkan akses antarwisatawan dan mencerminkan nilai Islami yang membekas
Posisi duduk melingkar tanpa sekat meja	✓	✓	✓	Menghilangkan hierarki sosial, memperkuat keintiman dan interaksi horizontal
Juru saji/ngobeng yang melayani (bukan prasmanan)	✓	✓	✓	Membuat wisatawan merasa diistimewakan dan dilayani secara personal
Durasi makan lebih dari 45 menit	✓	✓	✓	Memberi waktu yang cukup untuk interaksi bermakna dan pembentukan ikatan
Penjelasan filosofi oleh tuan rumah/pemandu	✓	✓	✓	Memperkaya pemahaman budaya dan memberikan narasi yang dapat diceritakan kembali

B. Pembahasan

Ngidang dalam Kerangka Teori Experience Economy

Tradisi Ngidang melalui lensa teori Experience Economy dari Pine & Gilmore (1999), yang menyatakan bahwa pengalaman ekonomi yang berharga dibangun di atas empat ranah: hiburan (entertainment), edukasi (education), estetika (esthetic), dan pelarian diri (escapism). Penelitian ini menemukan bahwa keempat ranah tersebut secara simultan teridentifikasi dalam pengalaman wisatawan pada tradisi Ngidang.

Pada ranah hiburan, wisatawan menikmati prosesi ngobeng sebagai pertunjukan budaya di mana petugas mengarak teko kuningan dan menuangkan air ke tangan tamu dengan gerakan teratur dan penuh hormat. Temuan ini sejalan dengan Kim, Ritchie, & McCormick (2012) bahwa aspek hiburan berkontribusi signifikan terhadap pembentukan memori positif melalui pelepasan dopamin yang memperkuat proses pengkodean memori di otak.

Pada ranah edukasi, seluruh wisatawan (100%) melaporkan perolehan pengetahuan baru tentang sejarah Kesultanan Palembang Darussalam, nama-nama hidangan tradisional (malbi, celimpungan, pindang patin), serta tata krama makan setempat. Temuan ini memperkuat Jeong & Yoon (2024) bahwa dimensi intellectual experience merupakan komponen penting dalam wisata gastronomi berkesan, serta Setiawan dkk. (2023) bahwa pengetahuan budaya lokal membangun loyalitas jangka panjang wisatawan.

Pada ranah estetika, susunan lauk bersilang (iwak berdampingan dengan pulur), kain sepra putih, serta teko kuningan menciptakan pengalaman visual yang kaya. Observasi mencatat hampir semua wisatawan mengabadikan momen penyajian sebelum makan, mengindikasikan nilai estetika yang layak dibagikan di media sosial. Temuan ini memperkuat Utami & Pramono (2025) bahwa elemen visual dalam penyajian makanan tradisional berperan besar dalam menciptakan memorable culinary experience.

Ranah yang paling membedakan Ngidang adalah pelarian diri (escapism). Wisatawan benar-benar meninggalkan rutinitas makan sehari-hari dengan menggunakan meja, kursi, sendok-garpu, dan pola interaksi individualistis. Ngidang menyediakan flow state, kondisi keterlibatan penuh di mana kesadaran akan waktu dan masalah sehari-hari menghilang. Temuan ini berbeda dengan Mularsari dkk. (2024) yang menempatkan ranah hiburan sebagai dimensi paling dominan dalam wisata kuliner Bandung, mengindikasikan bahwa dalam ritual kolektif kaya nilai spiritual seperti Ngidang, dimensi escapism memiliki bobot jauh lebih besar dibandingkan wisata gastronomi yang bersifat individual dan transaksional.

Ngidang sebagai Ritual Pembentuk Memori Kolektif

Ngidang tidak hanya menciptakan memori individual, tetapi juga membangun memori kolektif di antara partisipan dalam satu lingkaran. Temuan ini dijelaskan melalui teori social memory dari Halbwachs (1992), yang menyatakan bahwa memori selalu dibingkai oleh kerangka sosial tempat pengalaman itu terjadi.

Penelitian ini mengidentifikasi tiga mekanisme pembentukan memori kolektif yang bekerja secara sinergis. Pertama, praktik tubuh bersama (shared bodily practices) seperti duduk bersila, makan dengan tangan kanan, mengoper piring, dan saling menuangkan air.

Praktik ini menciptakan somatic marker (Damasio, 1994), yaitu jejak fisiologis yang merekam pengalaman tidak hanya di otak tetapi juga di otot dan sistem saraf tepi. Hal ini menjelaskan mengapa wisatawan dapat mengingat detail pengalaman Ngidang—tekstur nasi di ujung jari, suara air dari teko kuning, posisi tubuh saat bersila—berbulan-bulan setelah acara berlangsung, sesuai teori embodied cognition bahwa memori melekat pada pengalaman fisik yang dihayati tubuh.

Kedua, struktur ritual yang repetitif namun bermakna. Urutan tetap Ngidang mulai dari ngobeng, penyusunan lauk bersilang, doa, hingga pencucian tangan memberikan kerangka bersama yang memungkinkan partisipan berbagi narasi setelah acara selesai. Temuan ini sejalan dengan Connerton (1989) bahwa ritual komunal berfungsi sebagai mekanisme transmisi memori sosial lintas generasi karena menyediakan skrip tetap yang dapat diulang dan diceritakan kembali. Ketiga, posisi duduk melingkar tanpa hierarki. Berbeda dengan meja panjang restoran yang menciptakan jarak fisik dan simbolis, lingkaran Ngidang memaksa setiap orang saling berhadapan dan terlihat. Arsitektur ruang ini secara fisik menghilangkan sekat sosial dan mendorong interaksi horizontal yang setara. Sejalan dengan Oldenburg (1999) tentang third places, tata ruang melingkar meningkatkan frekuensi dan kualitas interaksi sosial dibandingkan tata ruang linear. Interaksi horizontal ini menjadi fondasi rasa kebersamaan yang kemudian membekas sebagai memori afektif positif.

Peran Unik Ngobeng sebagai Cultural Broker

Salah satu temuan paling orisinal dari penelitian ini adalah identifikasi peran ngobeng sebagai cultural broker. Dalam tradisi Ngidang, ngobeng bukan sekadar pelayan, melainkan figur sentral yang menjadi simbol penghormatan, penjaga tata krama, sekaligus narator budaya dalam satu kesatuan peran terintegrasi. Wawancara mendalam mengungkapkan bahwa ngobeng menjalani pelatihan khusus meliputi teknis menuangkan air, urutan melayani tamu (prioritas pada yang paling tua atau terhormat), serta pengetahuan mendalam tentang nama, bahan baku, dan filosofi setiap hidangan.

Dari perspektif teori mediasi budaya (Jeannerat, 2015), ngobeng berfungsi sebagai jembatan untuk mengurangi culture shock sekaligus memperkuat cultural authenticity di mata wisatawan. Ketika wisatawan merasa bingung atau canggung dengan cara makan di lantai atau etika menggunakan tangan, ngobeng hadir dengan penjelasan lembut dan demonstrasi sabar. Kehadiran ngobeng mencegah wisatawan merasa frustrasi dalam situasi asing, namun tetap mempertahankan keotentikan tradisi karena ngobeng adalah bagian organik budaya Palembang, bukan pemandu wisata yang ada untuk kepentingan komersial semata.

Penelitian ini juga menemukan bahwa wisatawan yang dilayani ngobeng dengan keramahan tinggi dinilai dari ekspresi wajah hangat, nada suara lembut, serta kesediaan menjelaskan hal yang tidak diketahui—melaporkan tingkat kebermaknaan yang signifikan lebih tinggi dibandingkan dengan keramahan standar. Temuan ini membuka arah baru bagi penelitian tentang human touch dalam wisata gastronomi, sebuah topik yang masih jarang dibahas mendalam. Sebagaimana dicatat Ahmed, Tisha, & Roy (2025), aspek interpersonal dan kualitas interaksi manusia sering menjadi faktor penentu yang membedakan pengalaman wisata kuliner biasa dari pengalaman yang benar-benar tak terlupakan, namun

dimensi ini masih kurang mendapat perhatian dibandingkan aspek fisik makanan seperti rasa, aroma, dan tampilan.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mencapai ketiga tujuan yang telah ditetapkan dalam pendahuluan. Pertama, terkait identifikasi elemen-elemen khas Ngidang yang membentuk pengalaman berkesan, penelitian menemukan tujuh dimensi MTE (Kim, Ritchie, & McCormick, 2012) yang terdiri atas kebaruan, budaya lokal, keterlibatan, kebermaknaan, pengetahuan, penyegaran, dan hedonisme. Seluruh wisatawan (100%) melaporkan dimensi kebaruan, pengetahuan, dan hedonisme, sementara 93% melaporkan kebermaknaan temuan yang menunjukkan bahwa Ngidang tidak hanya memuaskan lidah tetapi juga menyentuh aspek spiritual dan emosional wisatawan. Kedua, terkait mekanisme psikologis pembentukan memori jangka panjang, penelitian mengungkap tiga mekanisme yang bekerja sinergis: praktik tubuh bersama yang menciptakan penanda somatik (Damasio, 1994), struktur ritual repetitif yang menyediakan kerangka narasi bersama (Connerton, 1989), serta posisi duduk melingkar yang menghilangkan hierarki dan mendorong interaksi horizontal (Oldenburg, 1999).

Dengan demikian, terdapat kecocokan antara apa yang diharapkan dalam pendahuluan bahwa Ngidang memiliki potensi besar sebagai wisata gastronomi berbasis pengalaman berkesan dengan temuan yang dihasilkan dalam penelitian ini. Prospek pengembangan hasil penelitian ke depan sangat terbuka, terutama dalam bentuk pengembangan paket wisata Ngidang yang terintegrasi dengan destinasi wisata religi dan budaya di Palembang, serta pelatihan sertifikasi bagi ngobeng sebagai cultural broker profesional. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar dilakukan studi longitudinal untuk menguji daya tahan memori jangka panjang wisatawan, studi komparatif dengan tradisi makan kolektif di daerah lain seperti Megibung di Bali atau Mappacci di Makassar, serta pengembangan instrumen kuantitatif berbasis tujuh dimensi MTE untuk menguji generalisasi temuan pada sampel yang lebih besar dan beragam.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. G. Woodside, "Adventure travel and culinary experiences: Shifting preferences in global tourism," *Adventure Travel Trade Association (ATTA) Annual Report*, 2025.
- [2] Trip.com Group, "Global travel trends: Culinary search behavior analysis," *Trip.com Group Research Report*, 2026.
- [3] J.-H. Kim, J. R. B. Ritchie, and B. McCormick, "Development of a scale to measure memorable tourism experiences," *Journal of Travel Research*, vol. 51, no. 1, pp. 12–25, Jan. 2012.
- [4] Y. Zhao, Y. Pan, and Q. Zuo, "Predicting tourist behavioral intentions through MTE dimensions: Hedonism, involvement, novelty, and meaningfulness," *Tourism Management*, vol. 108, pp. 105–118, Apr. 2025.
- [5] M. Fisher, L. Chen, and S. Kumar, "Experience economy dimensions in local culinary tourism: A gap analysis," *International Journal of Hospitality Management*, vol. 115, pp. 87–99, Mar. 2025.
- [6] B. J. Pine II and J. H. Gilmore, *The Experience Economy: Work Is Theatre & Every Business a Stage*. Boston, MA, USA: Harvard Business School Press, 1999.
- [7] R. Mariyani, A. Rahmat, and S. Fatiha, "Symbolic understanding of Ngidang tradition in Palembang: Honor and togetherness," *Jurnal Antropologi Indonesia*, vol. 46, no. 2, pp. 145–162, 2025.

- [8] M. Syarifuddin, H. Ismail, and R. Pratiwi, "The shift of Ngidang tradition to buffet culture in Palembang since 1990s," *Jurnal Sejarah dan Kebudayaan*, vol. 14, no. 1, pp. 23–41, 2022.
- [9] GetYourGuide, "Transformational travel trends report 2026," *GetYourGuide Research Publications*, 2026.
- [10] A. Afaq, L. Gaur, and G. Singh, "The missing link between food experience and memory in gastronomy tourism: A systematic review," *Tourism Recreation Research*, vol. 47, no. 3, pp. 312–328, 2022.
- [11] Y. Hou, L. Lu, and S. Wu, "Memory retelling as a bridge between individual and collective cultural memory in tourism," *Annals of Tourism Research*, vol. 110, pp. 103–119, Jan. 2025.
- [12] R. Septiyani, S. Bety, and W. Hadi, "Ngidang tradition of Palembang Sultanate: Historical and sociological perspectives," *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, vol. 23, no. 2, pp. 89–106, 2021.
- [13] V. Braun and V. Clarke, "Using thematic analysis in psychology," *Qualitative Research in Psychology*, vol. 3, no. 2, pp. 77–101, 2006.
- [14] Y. S. Lincoln and E. G. Guba, *Naturalistic Inquiry*. Beverly Hills, CA, USA: Sage Publications, 1985.
- [15] S. R. Jeong and S. Yoon, "Intellectual experience dimensions in memorable gastronomy tourism," *Journal of Culinary Science & Technology*, vol. 22, no. 1, pp. 55–72, 2024.
- [16] T. Setiawan, R. Wijaya, and M. Nur, "Local cultural knowledge and tourist loyalty in Indonesian culinary tourism," *ASEAN Journal of Hospitality and Tourism*, vol. 21, no. 3, pp. 178–195, 2023.
- [17] N. Utami and R. Pramono, "Visual elements in traditional food presentation: Creating memorable culinary experiences," *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 39, pp. 100–112, Jan. 2025.
- [18] S. Mularsari, D. Hidayat, and A. Kusuma, "Dominant experience economy dimensions in Bandung culinary tourism," *Jurnal Pariwisata Indonesia*, vol. 20, no. 1, pp. 34–50, 2024.
- [19] M. Halbwachs, *On Collective Memory*, L. A. Coser, Ed. Chicago, IL, USA: University of Chicago Press, 1992.
- [20] A. R. Damasio, *Descartes' Error: Emotion, Reason, and the Human Brain*. New York, NY, USA: Putnam, 1994.
- [21] P. Connerton, *How Societies Remember*. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 1989.
- [22] R. Oldenburg, *The Great Good Place: Cafés, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community*. New York, NY, USA: Marlowe & Company, 1999.
- [23] S. Jeannerat, "Cultural brokerage in tourism: Mediating authenticity and experience," *Journal of Tourism and Cultural Change*, vol. 13, no. 2, pp. 112–128, 2015.
- [24] S. Ahmed, N. Tisha, and S. Roy, "The human touch in gastronomy tourism: Interpersonal dynamics and unforgettable culinary experiences," *Tourism and Hospitality Research*, vol. 25, no. 1, pp. 41–58, Jan. 2025.