

## **RINGKASAN**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui filosofi ayam taliwang khas pulau lombok. 2) Bagaimana resep asli ayam taliwang sebagai makanan khas pulau lombok. 3) Bagaimana makna gastronomi yang terkandung pada ayam Taliwang. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan 4 orang narasumber yang berasal dari Taliwang. Teknik pengumpulan data yang digunakan ada 3 yaitu wawancara, dokumentai, dan observasi, teknik pengumpulan data menggunakan deskriptif kualitatif dengan menggunakan dasar triangulasi, peneliti ini memiliki kesimpulan : 1) Sejarah atau Filosofi Ayam taliwang berasal dari Karang Taliwang bukan dari Sumbawa, dan ayam taliwang pertama kali ditenarkan tahun 1967, Oleh H Ahmad Moerad, dan diracik oleh istrinya Hj, Sallmah Moerad, 2) Ayam yang digunakan untuk membuat ayam taliwang adalah ayam kampung karena ayam kampung memiliki gizi yang tinggi dan tidak mengandung bahan kimia. Resep yang digunakan Kuliner Ayam Taliwang adalah bumbu dasar merah (Bumbu Rujak), dengan penambahan cabai kering khas Lombok, 3) Makna yang terkandung dari kuliner Ayam Taliwang yaitu makanan sehat, sebuah perjuangan, dan keikhlasan, sehingga ayam Taliwang dapat menjadi Icon Kuliner NTB yang merupakan makanan khas Pulau Lombok dan disukai oleh masyarakat.