

wonderful  
indonesia



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
POLITEKNIK PARIWISATA BALI

# KAMALA

Kepariwisataan Berbasis Masyarakat, Budaya Dan Berkelanjutan



## Editor

Ida Bagus Putu Puja  
I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa  
Putu Ayu Aryasih

PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
POLITEKNIK PARIWISATA BALI

# KAMALA

KEPARIWISATAAN BERBASIS MASYARAKAT,  
BUDAYA, DAN BERKELANJUTAN

EDITOR

Ida Bagus Putu Puja

I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa

Putu Ayu Aryasih

Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Politeknik Pariwisata Bali  
2021

KAMALA  
Kepariwisataan Berbasis Masyarakat, Budaya Dan Berkelanjutan

© 2021 Masing-masing Penulis

Editor  
Ida Bagus Putu Puja  
I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa  
Putu Ayu Aryasih

Pracetak  
Slamat Trisila

Foto Sampul  
Ida Ayu Sutarini

Penerbit  
Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Politeknik Pariwisata Bali  
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kuta Bali,  
Kabupaten Badung, Bali 80363  
Email : p3m@ppb.ac.id

Cetakan Pertama : Maret 2021

**ISBN : 978-602-51521-4-6**

# KATA PENGANTAR

*Let our lives be open books for all to study.*  
–Mahatma Gandhi

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas Asung Kertha Wara Nugraha-Nya maka kami dapat mempublikasikan Buku ini.

Buku yang kami susun merupakan kumpulan dari hasil-hasil penelitian mengenai Pariwisata Budaya di Indonesia yang kemudian kami rangkum menjadi satu buku. Besarharapan kami buku ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan, serta menjadi sumbangsih untuk mendukung program kerja pemerintah dan masyarakat lokal dalam pengembangan pariwisata budaya di Indonesia.

Terimakasih yang tak terhingga bagi segenap pihak atas dukungan sepenuh hati dalam merampungkan buku ini. Kami menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih jauh dari sempurna. Karenanya kami berharap adanya saran dari pembaca demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga kebaikan dan kebijaksanaan senantiasa menyertai kita semua.  
Salam Manganjali Karya Werdhi

Nusa Dua, Maret 2021  
Editor





**POLITEKNIK PARIWISATA BALI**  
**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/**  
**BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF**

## **SAMBUTAN**

### **DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA BALI**



Politeknik Pariwisata Bali telah mengalami beberapa tahap metamorfosis. Pada awal pendiriannya pada tanggal 27 Maret 1978, lembaga ini bernama P4B (Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Bali), yang kemudian berubah menjadi BPLP Bali (Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali) dan STPNB (Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali) hingga akhirnya menjadi Politeknik Pariwisata Bali pada tanggal 23 September 2019. Dalam setiap tahap metamorfosis tersebut, para pemimpin kami yang berdedikasi tinggi telah mencurahkan tenaga dan pikiran dalam membangun lembaga ini dengan semangat yang luhur: Manganjali Karya Werdhi, yang bermakna mengabdikan untuk berkarya.

*Mikul duwhur, mendhem jero.*

Menjunjung setinggi-tingginya, memendam sedalam-dalamnya. Filosofi klasik tersebut menjadi konsep perayaan Dies Natalis Politeknik Pariwisata Bali ke-43. Yang kami lakukan dalam merayakan hari lahirnya lembaga pendidikan pariwisata ini adalah untuk mengapresiasi para pionir dan pemimpin yang telah mengabdikan



untuk jayanya lembaga ini. Sebagai manusia, Beliau tidaklah sempurna, namun tenaga dan pikiran yang telah Beliau curahkan akan selalu kami jaga karena tidak ada perjuangan yang patut untuk disia-siakan. Tanpa jasa para pionir dan pemimpin terdahulu, lembaga ini tidak akan sampai pada usianya yang ke-43. Buku ini adalah sebuah persembahan yang sederhana untuk para pendiri, pionir dan pemimpin P4B, BPLP Bali, STPNB hingga Poltekpar Bali.

Buku ini diberi judul *Kamala: Kepariwisata Berbasis Masyarakat, Berbudaya, dan Berkelanjutan*. Kata Kamala bermakna bunga teratai, yang mengingatkan kita bahwa lembaga ini mesti dibangun dengan meneladani sifat luhur bunga Kamala. Bagaimanapun berlumputnya lingkungan hidup bunga Kamala, keindahan bunga Kamala tetap terjunjung tinggi di atas air tanpa cela. Bahkan, para dewa menjadikannya tempat berpijak karena kesuciannya.

Kami berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkolaborasi sehingga buku ini dapat terbit. Semoga buku ini dapat memberi manfaat untuk insan pariwisata Indonesia serta seluruh pembacanya.

Salam Manganjali Karya Werdhi.



Direktur Politeknik Pariwisata Bali

Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes.



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/BADAN  
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
SEKRETARIAT KEMENTERIAN / SEKRETARIAT UTAMA**

## **SAMBUTAN**

**Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/  
Sekretaris Utama Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif**



Budaya adalah salah satu komponen terpenting dalam pariwisata. Budaya melahirkan pariwisata dan pariwisata dapat pula melahirkan budaya baru melalui proses akulturasi. Dari tiga unsur atraksi wisata yakni budaya (*culture*), alam (*nature*) dan buatan (*manmade*), bagi pariwisata Indonesia yang kaya dengan kebinekaan budaya yaitu beragam suku bangsa, adat-istiadat, ras dan agama, destinasi pariwisata Indonesia dimanapun tetap sangat didominasi oleh kebudayaan setempat. Pemerintah Provinsi Bali bahkan dengan tegas menyatakan bahwa pariwisata Bali merupakan pariwisata budaya yang telah diatur dalam Peraturan Daerah Provinsi Bali Nomor 2 Tahun 2012 tentang Kepariwisata Budaya Bali. Didalam peraturan tersebut menimbang salah satunya bahwa kebudayaan Bali sebagai bagian dari kebudayaan Indonesia adalah landasan utama pembangunan kepariwisataan Bali, yang mampu menggerakkan potensi kepariwisataan dalam dinamika kehidupan lokal, nasional dan global.

Bali sebagai destinasi terbaik dikenal dunia karena budayanya yang unik dan otentik. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia berkomitmen untuk mengembangkan dan menjaga budaya Bali



sebagai nafas pariwisata Indonesia. Sebagai salah satu wujud nyata komitmen tersebut, Politeknik Pariwisata Bali yang merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri Pariwisata di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dicanangkan sebagai pusat unggulan (*centre of excellence*) di bidang pariwisata budaya. Dengan tugas sebagai pusat unggulan tersebut, Politeknik Pariwisata Bali menjadi lembaga pendidikan tinggi pariwisata yang secara aktif berkontribusi dalam bentuk pemikiran, gagasan, tindakan, dan implementasi dalam mengembangkan pariwisata budaya di Bali, di Indonesia bahkan di dunia.

Buku yang berjudul *Kamala: Kepariwisataaan Berbasis Masyarakat, Berbudaya dan Berkelanjutan* ini diterbitkan bertepatan dengan Dies Natalis Politeknik Pariwisata Bali ke-43 sebagai persembahan yang indah dari Politeknik Pariwisata Bali kepada para pendirinya, pemerintah, masyarakat, dan civitas akademika. Sebagai sebuah lembaga akademis, memberikansumbangsih gagasan adalah suatu kewajiban. Buku ini adalah bentuk dedikasi Politeknik Pariwisata Bali dalam memberikan yang terbaik untuk pariwisata Indonesia.

Akhir kata, perkenankan saya menitipkan harapan. Semoga Politeknik Pariwisata Bali menjadi sumber tumbuhnya tunas-tunas pemikiran baru yang dapat membuka jalan perkembangan pariwisata budaya di Bali, Indonesia dan dunia.

Dirgahayu Politeknik Pariwisata Bali. Jayalah selalu.

Jakarta, 27 Maret 2021

Sekretaris Kementerian Pariwisata dan  
Ekonomi Kreatif/ Sekretaris Utama Badan  
Pariwisata dan Ekonomi Kreatif



Dr. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc.,CHE.



# DAFTAR ISI

Kata Pengantar .....	iii
Sambutan Direktur Politeknik Pariwisata Bali .....	iv
Sambutan Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif .....	vi
Daftar Isi .....	viii
<b><i>Ida Bagus Putu Puja</i></b>	
Dewi Saraswati sebagai Ikon Pusat Unggulan Pariwisata Budaya di Politeknik Pariwisata Bali .....	1
<b><i>Wisnu Bawa Tarunajaya</i></b>	
Pemberdayaan Masyarakat Menuju Desa Wisata Mandiri ....	11
<b><i>Dessy Ruhati</i></b>	
Peran Pariwisata Lintas Batas dalam Memperkuat Ketahanan Negara .....	23
<b><i>I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa</i></b>	
Aktivitas Komunikatif dan Keterampilan Bahasa Inggris yang Dibutuhkan oleh Pemilik/Staff Homestay di Bali .....	33
<b><i>Putu Ayu Aryasih</i></b>	
Dinamisasi Kearifan Lokal dalam Pariwisata: Sebuah Akulturasi Budaya di Tanjung Benoa Bali .....	45
<b><i>Irene Hanna Sihombing</i></b>	
Membangun Perilaku Knowledge Sharing Behaviour melalui Komitmen Organisasional .....	59
<b><i>Putu Diah Sastri Pitanatri</i></b>	
Pariwisata Budaya dalam Tinjauan Riset: Dulu, Kini dan Nanti .....	71

<b><i>M. Tanggap Sasmita</i></b> Perencanaan Paket Wisata Budaya di Desa Wisata Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar .....	89
<b><i>Ni Putu Evi Wijayanti</i></b> Potensi Atraksi Wisata Omed-Omedan sebagai Daya Tarik Wisata Budaya bagi Wisatawan Domestik di Bali .....	105
<b><i>Amirosa Ria Satiadji</i></b> Pelestarian Budaya dan Pertunjukan Pariwisata: Kajian Pedoman Penyelenggaraan Event Budaya Bali dengan Pertunjukan Tari “ <i>Bali-Balihan</i> ” .....	117
<b><i>I Made Rumadana</i></b> Gastronomi: Sebuah Rute Daya Tarik Wisata di Jimbaran Bali .....	131
<b><i>I Nyoman Wiratnaya</i></b> Tradisi Megibung dengan Menerapkan Protokol Kesehatan sebagai Produk Atraksi Wisata Kuliner di Era Adaptasi Baru	139
<b><i>Hardina</i></b> Strategi Pemasaran Kuliner Salak sebagai Oleh-Oleh Khas di Desa Wisata Sibetan, Kabupaten Karangasem, Bali .....	151
<b><i>Ramdah Radjab, Dewa Made Dirga, I Nyoman Arcana, Mandra, Herlina, Rizda Endean N. Batubara</i></b> Pelayanan Makanan dan Minuman Pada Pesta Pernikahan Masyarakat Adat di Indonesia sebagai Daya Tarik Pariwisata Berbasis Masyarakat .....	169
<b><i>Ni Ketut Sekarti, Ni Ketut Mareni</i></b> Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Daya Tarik Wisata Puri Agung Kerambitan, Tabanan .....	204
<b><i>I Gusti Agung Gede Witarsana</i></b> Hotel Butik: Esensi Inti Terkait Budaya Bali .....	227



<b><i>Ni Luh Suastuti</i></b>	
Masa Pandemi: Budaya Baru di Food and Beverages .....	245
<b><i>I Gusti Ayu Dewi Hendriyani, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya</i></b>	
<i>Cooking Class</i> Sebagai Aktivitas Wisata Gastronomi Berbasis Budaya di Bali .....	259
<b><i>Setyowati Ayu Widuri, Ni Kadek Eni Juniari</i></b>	
Pengembangan Minuman Tradisional Loloh Cemcem Sebagai Minuman “Selamat Datang” di Era Adaptasi Baru...	275
<b><i>Ida Ayu Kalpikawati, Ni Wayan Chintia Pinaria</i></b>	
Adaptasi Kebiasaan Baru Bagi Pelaku Pariwisata di Era New Normal .....	287
<b><i>Made Uttari Pitanatri</i></b>	
Staycation, Tren Baru Wisatawan Milenial Dalam Berwisata	297
<b><i>I Gede Darmawijaya, Ni Made Suastini</i></b>	
Kompetensi Manajer Pendapatan : The Most Important and the Most Missing pada Hotel Berbintang di Bali .....	315
<b><i>Ni Kade Juli Rastitiati</i></b>	
Pemakaian Bahasa pada Ruang Publik di Kawasan DTW Tanah Lot, Tabanan .....	325
<b><i>I Wayan Muliana</i></b>	
Blending Local Culture in Teaching ESP at Poltekpar Bali ....	335
<b><i>I Wayan Sunarsa</i></b>	
Komodifikasi Warisan Budaya Sebagai Daya Tarik Wisata di Pura Puseh, Pura Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar .....	347
<b><i>Nyoman Gde Dewa Rucika</i></b>	
Penerapan Unsur Kearifan Lokal Pada Bauran Pemasaran Pariwisata di Bali .....	363



<b><i>I Nengah Wirata</i></b>	
Koridor Alam dan Budaya: Suatu Pendekatan Perencanaan Pariwisata Lingkungan yang Berwawasan Ruang Terbuka Hijau di Bali .....	379
<b><i>Ni Luh Riska Yusmarisa</i></b>	
Implementasi Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (Sak Etap) Pada Homestay di Desa Wisata Penglipuran Kabupaten Bangli .....	393
<b><i>I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani</i></b>	
<i>Servant Leadership</i> dalam Perspektif dan Konteks Budaya .....	405
<b><i>Dewa Ayu Rai Sumariati</i></b>	
Dilema Sekehe Barong Sila Budaya Batubulan di Gianyar Selama Pandemi Covid-19 .....	417
<b><i>Ni Desak Made Santi Diwyartha</i></b>	
Pandemi Covid-19 dan Pariwisata dalam Tinjauan Kajian Budaya .....	429
<b><i>I Ketut Surata</i></b>	
Menjadikan Pariwisata Budaya Sebagai Unggulan Pendidikan Tinggi Vokasi Untuk Pengembangan Budaya Pariwisata Berkesinambungan .....	443
<b><i>Lalu Ratmaja</i></b>	
Pengembangan Daya Tarik Wisata Ziarah Makam Pahlawan Syekh Zainuddin Untuk Meningkatkan Kunjungan Wisatawan di Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat .....	457
<b><i>Anas Pattaray</i></b>	
Mengangkat Tradisi Lisan Sebagai Kekuatan Storytelling Pariwisata Sumbawa .....	473
<b><i>Cahyo Purnomo Loanata</i></b>	
Dampak Pariwisata Bagi Masyarakat Lokal di Sanur Bali .....	485



<b><i>Ida Ayu Sutarini</i></b> Desain Poster Event dengan Memanfaatkan Ornamen Bali Sebagai Ilustrasi .....	495
<b><i>Ruwaida Fajriasanti, A.A. Gede Putra K.P. Dalem, Putri Rizkiyah, Satria Rusdy Wijaya, Nurul Farikhatir Rizkiyah, Lalu Zul Yusri</i></b> Cooking Class Sebagai Aktivitas Wisata Gastronomi Berbasis Budaya di Bali .....	505
<b><i>I Nyoman Sudiksa</i></b> Implementasi Teori Relasi Kuasa dalam Praktek Manajemen Stratejik di Industri Perhotelan .....	523
<b><i>I Wayan Mertha, Ni Made Tirtawati</i></b> Minawisata di Desa Adat Kedonganan: Sebuah Model Pengembangan Wisata Berbasis Budaya Lokal Masyarakat Pesisir .....	535
<b><i>Luh Yusni Wiarti, Dewa Ayu Made Lily Dianasari</i></b> Gastronomi di Ubud: Peluang dan Tantangan Model Destinasi Budaya Dunia yang Melegenda di Bali .....	561
<b><i>Ida Ayu Sri Puspa Adi</i></b> Komodifikasi Ragam Hias Upacara dalam Pariwisata Bali....	579
<b><i>Ni Putu Diah Prabawati, I Wayan Pantiyasa</i></b> Rumah untuk Digital Nomad: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan dalam Memilih Homestay di Desa Cangu, Bali .....	591



# GASTRONOMI DI UBUD: PELUANG DAN TANTANGAN MODEL DESTINASI BUDAYA DUNIA YANG MELEGENDA DI BALI

Luh Yusni Wiarti  
Dewa Ayu Made Lily Dianasari

## Pendahuluan

Pengembangan pariwisata gastronomi sudah menjadi topik global dalam Organisasi Pariwisata Dunia PBB ( UNWTO ). Pada tahun 2017 UNWTO kembali menggelar forum yang membahas mengenai gastronomi dengan tema tentang kaitan antara Pariwisata Gastronomi dan Pariwisata Berkelanjutan, sesuai dengan deklarasi PBB yang menetapkan Tahun 2017 sebagai Tahun Internasional Pariwisata Berkelanjutan (*International Year of Tourism Sustainability*).

Bali berada di peringkat pertama dalam daftar 10 destinasi paling populer di Indonesia menurut *tripadvisor travellers choice awards* tahun 2018. Keberhasilan tersebut di dukung oleh keindahan sumber daya alam, keragaman budaya, adat istiadat yang unik dan kesenian yang ada di Bali. Potensi yang dimiliki oleh Bali dapat menarik jumlah kunjungan wisatawan untuk berkunjung serta diperkuat dengan branding yang kuat di mata wisatawan. Peningkatan jumlah wisatawan ini tidak terlepas dari upaya Kementerian Pariwisata menetapkan tiga destinasi kuliner di Indonesia yaitu, Bali, Bandung dan Joglosemar (Yogya, Solo dan Semarang).

Penetapan Ubud sebagai UNWTO *Gastronomy Destination Prototype* oleh Kemenpar merupakan salah satu strategi untuk memajukan wisata kuliner di Indonesia dan menangkap peluang yang dimiliki dalam mengembangkan wisata kuliner di Indonesia. Dimana kuliner merupakan komponen penting dalam kegiatan pariwisata dengan 30 persen dari pengeluaran wisatawan ([www.kemenpar.go.id](http://www.kemenpar.go.id), 2018).



Wisata kuliner terus berkembang dan sangat diminati, tidak hanya menarik bagi wisatawan tetapi juga berkontribusi pada pembangunan sosial, ekonomi, dan lingkungan (Corigliano, 2002). Wisata kuliner merupakan kegiatan untuk mempelajari bagaimana memberi apresiasi terhadap makanan dan minuman pada suatu destinasi wisata. Hal tersebut sebagai bentuk kearifan lokal, budaya, tradisi dari tempat yang dikunjungi oleh wisatawan (Harvey, 2012). Menurut *International Culinary Tourism Associations (ICTA)*, wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong pada saat melakukan perjalanan wisata.

Wisata kuliner pertama kali dikembangkan oleh Long (1998), sebagai partisipasi wisatawan dalam bereksplorasi, mengkonsumsi, melakukan persiapan, menyajikan makanan atau masakan serta cara makan yang khas. Wisata kuliner tidak hanya terkait dengan makan dan minum, tetapi juga berbagai acara seperti festival makanan dan *cooking class* dipandang sebagai cara otentik dan unik bagi wisatawan. Promosi produk kuliner yang khas menciptakan *image* bagi sebuah destinasi, membantu menarik pengunjung baru dan meningkatkan keberlanjutan ekonomi dalam jangka panjang (Ilbery *et al*, 2003). Wisata kuliner adalah segmen penting dalam industri pariwisata, hal ini disebabkan oleh berbagai kenyataan antara lain wisatawan perlu makan dan aktivitas makan (Ardika, 2011).

Kuliner merupakan produk pariwisata budaya berdasarkan *cultural heritage and values* yang berkelanjutan karena berhubungan dengan kehidupan sehari-hari sebagai bagian dari gastronomi. Kuliner mampu mempertahankan daya tariknya dengan menerapkan pendekatan pengembangan yang terkini dan kompetitif berdasarkan kualitas, kekhasan, keuntungan ekonomi serta kreativitas. Kuliner sebagai basis pariwisata budaya tidak semata-mata dirancang untuk meningkatkan keuntungan ekonomi tetapi juga perlindungan dan pelestarian yang bersifat dinamis dengan memberikan ruang bagi budaya sesuai dengan kebutuhan. Selain mempertimbangkan faktor ekonomi dan konservasi, pariwisata budaya juga mengandung konsep pariwisata berbasis masyarakat.

Gastronomi didefinisikan sebagai seni makan dan minum dalam banyak sumber, yang pada kenyataannya merupakan cabang seni dan sains yang saling terkait yang memiliki hubungan



langsung dengan kimia, sastra, biologi, geologi, sejarah, musik, filsafat, psikologi, sosiologi, kedokteran, nutrisi, dan pertanian (Kivela & Crotts, 2006). Wisata gastronomi termasuk mengunjungi produsen makanan, festival makan, restoran dan tempat-tempat khusus yang berkaitan dengan beberapa makanan khusus bersama dengan mencicipi hidangan khusus, mengamati proses produksi dan persiapannya atau makan hidangan khusus dari tangan koki yang sangat terkenal serta melihat cara hidangan tertentu sedang disiapkan.

Pemilihan Ubud sebagai UNWTO prototipe destinasi gastronomi, didasari atas penilaian Kemenpar bahwa Ubud merupakan endorser terbaik untuk pariwisata gastronomi ([www.kemenpar.go.id](http://www.kemenpar.go.id), 2018). Ubud terpilih sebagai salah satu daerah yang dikembangkan sebagai destinasi gastronomi yang tersertifikasi oleh UNWTO karena Ubud dianggap telah mampu memenuhi kriteria yang telah ditetapkan yaitu kesiapan, para pelaku, keberagaman makanan, dan komitmen pemerintah daerah. Unsur – unsur wisata yang dimiliki oleh Ubud dinilai mampu untuk memenuhi standar sebagai destinasi gastronomi dengan sertifikasi UNWTO. UNWTO memiliki lima standar yang harus dipenuhi untuk mendapatkan sertifikasi UNWTO yakni kuliner harus menjadi *lifestyle*, memiliki unsur sejarah dan budaya, memiliki produk lokal, dan setiap makanan mampu memberikan *story telling*.

Artikel dalam Bab ini mengungkap berbagai potensi yang dimiliki Ubud sebagai sebuah destinasi legendaris yang mendatangkan peluang serta berbagai kendala yang harus dihadapi sebagai tantangan menuju peringkat Destinasi Budaya «Gastronomi » yang melegenda. Artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi tentang wacana seputar model destinasi Gastronomi terutama dalam konteks pengembangan kuliner Bali melalui Ubud sebagai agensinya.

## Metode

Ubud sebagai salah satu destinasi gastronomi dijabarkan secara deskriptif kualitatif dengan pendekatan campuran antara riset sekunder (*desk research*) dan riset primer (observasi dan wawancara). Beberapa informan yang dipilih yakni para stakeholder gastronomi di Ubud termasuk beberapa pengelola restoran lokal yang menjadi



pelestari kuliner Ubud.

## Hasil dan Pembahasan

### *Ubud : Destinasi Pariwisata di Bali yang Legendaris*

Ubud memang sudah dikenal mendunia sebagai sebuah destinasi populer di Bali. Sejak tahun 1920-an Ubud telah dikenal dunia Internasional ketika saat itu Raja Ubud (Tjokorda Gede Agung Sukawati) yang memiliki pemikiran visioner menyatakan bahwa Bali harus terbuka pada dunia, sehingga dengan demikian Bali dapat memelihara “diri” dan “budaya”nya (Tjokorda Gde Bayuputra Sukawati, 2020). Saat itu diundanglah Walter Spies untuk datang ke Ubud untuk mendidik masyarakat Ubud dalam mengembangkan seni yang dimiliki. Bersama seniman Ubud Walter Spies memoles seni Tari Bali menjadi tari yang populer hingga sekarang di Bali (Kecak). Seringkali dikatakan bahwa ialah yang menarik perhatian tokoh-tokoh kesenian Eropa terhadap Bali dan mendatangkan rekan-rekannya ke Bali (id.m.wikipedia.org, 2020). Inilah menjadi titik awal masyarakat Ubud mengenal *event*. Dari tarian yang hanya biasa dilaksanakan pada upacara di Pura, berkembang menjadi seni pertunjukkan yang mempertunjukkan hasil karya di depan para turis saat itu. Dapat dikatakan bahwa event awal di Ubud bermula dari pertunjukan kepada turis yang berbasis Budaya.

Selanjutnya event berkembang di Ubud di tahun berikutnya hingga di abad-20 event berkembang seperti event yang kita kenal saat ini dengan perencanaan dan eksekusi yang terkelola dengan lebih baik, berbeda dengan event di era sebelumnya yang menonjolkan spontanitas dan lebih banyak berbalut budaya. Tema event yang ada saat ini pun berkembang tidak semata seni pertunjukan namun sudah dikombinasikan dengan model edukasi, bisnis, maupun olahraga termasuk kuliner khas Bali.

Selain itu, Puri Ubud (diwakili oleh kakak tiri Raja Ubud, Tjokorda Raka) dan Walter Spies mengorganisir serta mengirimkan kelompok seniman music dan penari legong dan calonarang dari Peliatan untuk mewakili Belanda pada misi kesenian *Paris Colonial Exhibition 1931* di Paris, Perancis (Saverse,2001). Ini merupakan kelompok seniman Bali pertama yang go international dan menuai sukses pentas diEropa , hingga diundang ke Amerika pada periode waktu berikutnya (Coast, 2004).

Pada periode tahun 1930 – an ini , jumlah wisatawan ke Ubud mulai meningkat di bawah arahan Puri Ubud (Tjokorda Agung) dan Walter Spies . Disini tampak keberhasilan peran Puri Ubud dan Ekspatriat Eropa merintis jembatan budaya bagi para wisatawan yang datang ke Ubud ( Picard, 2006). Kegiatan pariwisata berbasis Puri kemudian berkembang menjadi model bagi pengembangan “ pariwisata budaya” di Bali tahun 1970 an ( MacRae & Putra,2016)

Pada periode tersebut juga hadir sejumlah seniman Eropa yang menetap di Bali (Picard, 2006) diantaranya : Roland Strasser ( pelukis Austria), Theo Maier (pelukis Swiss), Adrien Jean Le Mayeur (Pelukis Belgia), Willem Hofker ( pelukis Belanda). Selain itu ada juga Miguel Covarrubias ( Pelukis dan penulis asal Meksiko), Antropolog Amerika Margareth Mead dan Gregory Bateson yang menetap di Sayan serta composer music asal Kanada Colin McPhee serta istrinya Jane Belo seorang etnografer ( Carpenter, 2010), serta Han Snel, seorang pelukis ternama asal Belanda datang ke Ubud pada tahun 1940 an.

Hingga abad 20 Ubud semakin populer sebagai daerah tujuan wisata dengan suksesnya film berjudul *Eat, Pray, Love (EPL)* tahun 2006 melakukan Shooting di Ubud, dan filmnya ditayangkan di bioskop pada tahun 2010, menampilkan keindahan alam serta menonjolkan daya tarik spiritual yang mendorong wisatawan untuk berkunjung ke Ubud (Yanthy, 2016 ).

### ***Potensi Ubud : Peluang menuju Destinasi Gastronomi yang Melegenda***

Popularitas Ubud sebagai salah satu destinasi yang ditetapkan Kementerian Pariwisata Indonesia sebagai UNWTO *Gastronomy Destination Prototipe*, tidaklah berjalan dalam waktu yang singkat. Perkembangan kuliner Ubud tidak hadir begitu saja secara instan, melainkan terdapat beberapa fase yang digambarkan mengalir seperti air (I Made Cakra - Ketua Ubud Chef Gastronomi/ UCG, 2020). Bermula dari jaman pra-hindu dimana masyarakat masih menganut kepercayaan animism dan dinamisme, berbagai ritual upacara yang menggunakan bahan-bahan seperti biji-bijian, buah, daging ,bunga yang merupakan sumber material gastronomi hingga berbagai ritual agama yang dijalankan pada masa Bali Kuna hingga pada masa kini.

Berbagai potensi yang dimiliki Ubud yang berpeluang sebagai

Destinasi Gastronomi yang melegenda antara lain :

1. *Kuliner Ubud menerapkan Konsep Triangle of Indonesian Gastronomy*

Menurut Survey on Gastronomy Tourism (2016) , *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* terdiri dari (1) Aspek Makanan (*food*); (2) Aspek Budaya (*culture*); dan (3) Aspek Sejarah (*history*).

Pada aspek makanan, Ubud menggunakan ikon masakan Indonesia yaitu rempah-rempah yang disebut dengan “base genep” yaitu bumbu dasar pada semua masakan yang menjadi pembeda dengan kuliner di destinasi lainnya (Putra dkk, 2018). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *base genep* yaitu penggunaan rempah-rempah khas Bali telah diterapkan oleh seluruh restoran gastronomi di Ubud, yang diaplikasikan pada seluruh resep tradisional pada makanan khas Bali mereka masing-masing. Terdapat temuan menarik terkait penggunaan *base genep* yang berasal dari berbagai macam rempah dari produk lokal atau usaha mikro lokal setempat, ternyata menghasilkan nutrisi yang harus dipenuhi oleh tubuh, seperti protein, karbohidrat, serat, vitamin dan lemak. Hal tersebut berkaitan dengan salah satu sastra kuno yaitu sastra *Taru Premana*, ( pengolahan makanan yang nantinya dijadikan sebagai obat) dan sastra *Dharma Pemaculan* (tentang pengolahan makanan dari tumbuh-tumbuhan dan hewan dengan menerapkan standar pengolahan makanan dan minuman yakni *hygiene and sanitation*).

Aspek kedua dalam *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* yaitu budaya dimana didalamnya terkandung berbagai ritual, perayaan keagamaan, dan kesenian yang dijiwai oleh adat dan budaya dari masing-masing daerah (Putra dkk, 2018). Jika dikaitkan keunikan Ubud dalam wisata gastronominya dalam mengimplementasikan budaya lokal berupa tradisi *meebat*, tradisi *ngejot* dan tradisi *magibung*. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian dimana seluruh restoran gastronomi di Ubud telah mengimplementasikan dua tradisi yang mengandung symbol-symbol keagamaan yaitu *meebat dan ngejot*, tetapi tradisi *magibung* masih belum belum sepenuhnya diimplementasikan. Sebagai salah satu tradisi yang patut dilestarikan, maka disarankan kepada pihak restoran yang belum menerapkannya untuk menambah variasi dan



porsi menu sehingga dapat dijadikan referensi bagi wisatawan / konsumen untuk dijadikan sebagai menu besar (keluarga) yang bisa dinikmati secara masal atau dengan tradisi *magibung*.

Terdapat juga temuan terkait sastra kuno yang menjadi bagian dari sejarah gastronomi Ubud yang masih diimplementasikan oleh seluruh restoran gastronomi Ubud yakni sastra *Dharma Cekaruban* dimana makanan dijadikan sebagai bahan persembahan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Selain itu, sebagian besar restoran gastronomi Ubud masih mempertahankan metode *slow cook* (menggunakan kayu bakar) guna mempertahankan cita rasanya yang khas. Indikator lain seperti *cooking class* khas Bali dan mengkombinasikan dua budaya yang berbeda dalam penyajian makanan belum sepenuhnya diterapkan oleh sebagian besar restoran, tetapi seluruh restoran telah menerapkan *hospitality* dengan senyum, salam dan sapa sebagai identitas dari keramah tamahan masyarakat Indonesia.

Aspek ketiga dalam *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* yaitu sejarah dimana adanya suatu kemasan cerita (*story telling*) sangat erat kaitannya dengan kepercayaan agama Hindu yaitu konsep Yadnya yang memiliki arti korban suci yang tulus dan ikhlas (Putra dkk,2020). Aspek ini nampaknya belum seutuhnya berjalan dalam pengimplementasiannya. Namun sejatinya seluruh restoran gastronomi di Ubud telah mempunyai sejarah dan ceritanya masing-masing, mulai dari sejarah yang terkait dengan kepercayaan Agama Hindu hingga sejarah dari lahirnya menu andalan masing-masing restoran. Namun, semua itu belum mampu dikemas dan didokumentasikan menjadi suatu cerita yang menarik untuk diceritakan kepada wisatawan, berupa *story telling* baik dari pemilik restoran maupun karyawannya.

Alasan utama dari belum terdapatnya dokumentasi dan suatu kemasan cerita (*story telling*) dari sebagian besar restoran tersebut adalah kurangnya kapasitas sumber daya manusia yang dimiliki untuk mengemas dan menceritakannya kepada wisatawan atau konsumen. Padahal, sesuai dengan apa yang diungkapkan oleh Amaranggana selaku Tim Project Specialist UNWTO, bahwa gastronomi merupakan ekosistem dari hulu ke hilir yang menyentuh berbagai poin penting dalam *Sustainable Development Goals* (SDG) pada tahun 2030 (www.medcom.id, 2018). Untuk menceritakan

bagaimana ekosistem dari hulu ke hilir dari restoran gastronomi di Ubud, maka perlu dilakukan pengemasan suatu cerita kepada konsumen (wisatawan) atau yang disebut dengan *story telling*. Hal ini tentunya menjadi perhatian khusus bagi seluruh pihak, bukan hanya pihak pengelola restoran melainkan juga pihak terkait lainnya seperti pemerintah dan tokoh masyarakat. Dengan memberikan pembinaan dan pelatihan kepada pihak pengelola restoran dalam mengemas cerita sejarah untuk dijadikan sebuah *story telling*, agar cerita sejarah tersebut tetap terjaga dan tentunya memberi nilai tambah (value) dalam penyajian makanan atau minuman kepada wisatawan (konsumen) oleh masing-masing restoran.

## 2. Ubud memiliki Sinergitas elemen 4A

Sebagai sebuah destinasi Pariwisata, Ubud memiliki atribut destinasi yang memadai. Atraksi wisata yang dimiliki Ubud disamping kuliner sebagai bagian dari wisata gastronomi, Ubud juga memiliki daya tarik wisata alam dan budaya yang beragam hingga event yang mendatangkan peserta internasional termasuk *Ubud Food Festival* yang juga mendukung perkembangan Wisata Gastronomi di Ubud. *Cooking class* juga masuk dalam daftar *Top Ten Things to Do in Ubud* pada *All Indonesia Travel*, sebuah situs *online* yang memberikan rekomendasi kegiatan populer dilakukan oleh wisatawan di Ubud (Ooi, 2013). Beberapa kegiatan *cooking class* di Ubud diantaranya : Paon Bali Cooking Class (pelopor *cooking class* di Banjar Laplapan Desa Petulu), Ketut's Bali Cooking Class, dan beberapa restoran yang juga menyediakan program *cooking class* ( Café Wayan salah satunya ). Kegiatan lain yang dapat dilakukan oleh wisatawan seperti mengunjungi daya tarik wisata terasering di Tegalalang dengan pemandangan sawah yang indah, melakukan wisata sepeda, menonton pertunjukan tari kecak, mengunjungi beberapa museum, berkunjung ke pura, berbelanja di pasar tradisional, berjalan-jalan di *Monkey Forest*, belajar yoga dan melakukan relaksasi diri di berbagai Spa di Ubud

Aksesibilitas yang dimiliki Ubud juga dapat dikatakan memadai. Secara fisik Ubud terhubung dengan destinasi lain melalui akses jalan raya dengan kualitas baik. Informasi tentang Ubud juga dapat diperoleh dengan mudah oleh calon wisatawan

melalui berbagai platform media. Berbagai informasi tentang kuliner Ubud juga mudah diakses. Bahkan berbagai karya tentang kuliner Bali telah banyak dibukukan diantaranya : 1) DeNeeffe (2011) pakar kuliner dan pemilik Casa Luna Restaurant memperhatikan keberlanjutan kuliner Bali, menuliskan resep-resep termasuk filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan yang dikompilasi dan diterbitkan dalam sebuah buku untuk masyarakat dan wisatawan ; 2) Kruger (2014) menuliskan buku tentang bagaimana kuliner Bali menjadi tidak terpisahkan dengan Agama Hindu, budaya lokal dan kehidupan masyarakat Bali yang resepnya sangat jarang tersimpan secara tertulis pada lontar namun hanya terkomunikasikan secara lisan dari generasi ke generasi.

Amenitas yang dimiliki Ubud juga lengkap. Berbagai jenis akomodasi tersedia dengan kekhasan yang menonjolkan unsur Ubud kepada wisatawan yang menginap. Terkait Gastronomi, Ubud memiliki berbagai jenis restoran dan rumah makan yang menawarkan kuliner khas Bali dengan nuansa Ubud. Beberapa restoran dan rumah makan / warung yang menjadi pionir kuliner khas Bali di Ubud diantaranya : Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku, Warung Teges, Betutu Ayam Pak Sanur, Murni's Warung, Babi Guling Ibu Oka dan Bebek Bengil Restaurant. Para Pengusaha kuliner memiliki kontribusi besar sebagai pionir yang memperkenalkan kuliner lokal Bali di Ubud diantaranya : Ibu Sang Ayu Mangku, Anak Agung Raka Sinar, Anak Agung Raka Sueni dan Wayan Puspawati mendapat julukan “Srikandi Kuliner Bali” ( Putra, 2014)

Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku merupakan pionir pelestari kuliner Ubud yang berlokasi di Desa Kedewatan, Ubud. Berdiri pada tahun 1960-an saat ini berada dibawah kepemilikan Sang Ayu Putu Rani, dibantu oleh satu orang yang menjadi tim *marketing* dan memiliki 20 orang karyawan. Adapun menu andalan dari warung makan ini yaitu berupa nasi ayam betutu khas Kedewatan yang disajikan diatas selembar daun pisang dan ditemani dengan sate lilit, telur, sayur, kacang serta sambal khas dari Ibu Mangku (Hasil Observasi, 2020).

Warung Teges yang berdiri pada tahun 1963 yang masih eksis hingga saat ini, Warung Teges sendiri saat ini berada dibawah

kepemilikan Dewa Putu Putra, kemudian dibantu oleh 10 orang karyawan yang bertugas di bidang operasional. Menu andalan Warung Teges sendiri berupa nasi campur yang didalamnya terdapat *pepelan* (perkedel kelapa), babi kecap, ayam betutu, kacang *saur* (kelapa parut), urutan dan sambal yang menjadi ciri khas Warung Teges yaitu sambal matah dengan keciang atau bongkot (Hasil Observasi, 2020).

Murni's Warung didirikan oleh Ni Wayan Murni pada tahun 1974 menyajikan dan mengadaptasi kuliner Bali ala Barat khususnya untuk jenis kue. Murni's Warung dibangun di atas Sungai Wos dan di sebelah timur Jembatan Campuhan. Pada awalnya bangunan warung dengan tampilan yang sangat sederhana dan peralatan seadanya, namun saat ini telah memiliki bangunan empat lantai dengan fasilitas *dining room*, *bar*, *longue*, dan *gallery* menyimpan berbagai benda antik koleksi Ibu Murni. Ornamen antik tersebut ditambah dengan pemandangan sungai semakin membangkitkan kesan klasik khas Bali. (Nariani, 2019)

Warung Babi Guling Ibu Oka merupakan salah satu restoran kuliner Bali di Ubud telah berdiri tahun 1980-an, memiliki 3 cabang yaitu Babi Guling Oka 1 berlokasi tepat disebelah Banjar Pekraman Ubud dan Puri Ubud menjadi lokasi penelitian. Babi Guling Oka 2 di Jalan Raya Teges, Peliatan dan Babi Guling 3 di Jero Ubud. Babi guling merupakan satu-satunya menu yang ditawarkan meskipun tidak termasuk dalam kategori halal namun semua cabang ramai dikunjungi wisatawan (Hasil Observasi, 2020).

Pada tahun 1987 berdiri Warung Betutu Ayam Pak Sanur yang berlokasi di kawasan inti Ubud, yaitu kelurahan Ubud. Berada di bawah kepemilikan Wayan Utama atau yang lebih dikenal dengan sebutan Pak Sanur, Selain dibantu oleh istri dan anggota keluarga, Betutu Ayam Pak Sanur juga telah mempekerjakan lima orang karyawan yang bekerja di bagian operasional warung makan. Betutu Ayam Pak Sanur menawarkan menu andalan berupa nasi ayam betutu campur yang sajikan bersama dengan lawar, sayuran, kacang, *saur* (parutan kelapa), telur dan tidak lupa dengan sate lilitnya (Hasil Observasi, 2020).

Restoran Bebek Bengil yang didirikan pada tahun 1990 yang juga merupakan pengggagas olahan bebek sebagai menu utama



di kawasan Ubud, Bebek Bengil sendiri saat ini berada dibawah kepemilikan Anak Agung Sueni, kemudian dibantu oleh satu orang operasional manajer, dan empat departemen dibawahnya, yaitu *accounting, human resources, food and beverage* dan bagian umum. Adapun total keseluruhan karyawan dari Bebek Bengil yaitu berjumlah 133 orang karyawan. Dengan menawarkan menu andalan yang masih eksis hingga saat ini yaitu bebek goreng krispi dengan bumbu Bali khas Bebek Bengil (Hasil Observasi, 2020).

*Ancillaries Services* yang merupakan organisasi kepariwisataan di Ubud juga memadai dimana diantaranya : Persatuan Hotel dan Restoran (PHRI), ASITA, HPI pada tingkat kabupaten (Gianyar), sementara untuk area ubud terdapat Yayasan Bina Wisata yang membina semua usaha pariwisata yang ada di Ubud dan UHSA (*Ubud Homestay Asociation*).

### 3. *Kuliner Ubud menerapkan konsep Pariwisata Berkelanjutan*

Konsep pariwisata berkelanjutan diperkenalkan untuk menjaga keberadaan sebuah destinasi pariwisata dalam jangka waktu yang panjang yang mengacu pada aspek lingkungan, sosial-budaya, serta tetap memberikan keuntungan ekonomi kepada masyarakat setempat. Ketiga dimensi tersebut idealnya diseimbangkan untuk menjamin keberlanjutan jangka panjang sebuah destinasi. Konsep pariwisata berkelanjutan menjadi pedoman dalam pengembangan destinasi pariwisata sehingga dampak buruk pariwisata terhadap destinasi dapat diminimalisasi (UNEP & UNWTO, 2005) memaparkan konsep pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*) yang memiliki tiga aspek yakni lingkungan, sosial budaya dan sosial ekonomi.

Dilihat dari sudut pandang lingkungan keberlanjutan dapat di wujudkan dengan penggunaan sumber daya alam yang menjadi kunci utama, dan mempertahankan proses ekologi dengan melestarikan sumber daya alam dan keanekaragaman hayati. Para pengelola restoran di Ubud mengimplementasikannya dengan mempertahankan sumber daya alam dan keanekaragaman hayati dengan penerapan sistem pengelolaan sampah dan air dengan baik dan benar, serta menggunakan teknologi ramah lingkungan dalam pengelolaan usahanya. Seperti penggunaan kayu bakar pada proses



pembuatan makanan, meminimalkan penggunaan bahan kimia, dengan menggunakan bahan-bahan organik yang berasal dari masyarakat lokal, sehingga dapat mencegah terjadinya pencemaran lingkungan.

Indikator keberlanjutan sosial-budaya pada suatu restoran yang dimaksudkan adalah bahwa restoran tersebut hendaknya menggunakan arsitektur tradisional Bali serta menggunakan resep tradisional yang memiliki filosofinya masing-masing. Pengaplikasian seni dan budaya Bali dalam dunia restoran gastronomi, yaitu terletak pada arsitektur, tata letak, tata cara dan tata bangunan yang sering disebut dengan "*Asta Kosala Kosali*". Sebagian besar dari restoran gastronomi di Ubud telah mengaplikasikan *asta kosala kosali* dalam pembangunan restoran atau rumah makannya. Menurut Anak Agung Sri selaku marketing dari Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dan Wayan Utama selaku pemilik Betutu Ayam Pak Sanur, mengungkapkan bahwa letak restoran yang berada didalam satu kawasan dengan rumah mereka, menjadikan bangunan restoran sebagai bagian dari penerapan *asta kosala kosali*, terdapat restoran yang terletak di *bale delod* (bangunan sebelah selatan), *bale daje* (bangunan sebelah utara), *bale dauh* (bangunan sebelah barat) dan *bale dangin* (bangunan sebelah timur) yang diakulturisasikan dengan arsitektur khas Bali berupa ukiran *style* Bali.

Restoran di Ubud tetap menggunakan resep tradisional sejak awal mereka berdiri hingga saat ini. Resep tradisional yang tetap dipertahankan hingga saat ini, merupakan harta karun yang tetap dijaga kelestariannya guna menghasilkan makanan tradisional khas yang menjadi ikon atau ciri khas dari restorannya masing-masing. Satu hal yang menjadi ciri khas dari resep tradisional masing-masing restoran gastronomi di Ubud yaitu *base genep*, hal ini sejalan dengan salah satu sastra Bali kuno yaitu *Dharma Pemaculan* yang merupakan sastra tentang pengolahan makanan dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Berikut merupakan salah satu contoh pengimplementasian sastra *Dharma Pemaculan* berupa penggunaan *base genep* pada salah satu menu tradisional yang menjadi primadona di sebagian besar restoran gastronomi Ubud, yaitu pada pengolahan ayam menjadi ayam betutu.

Aspek sosial - ekonomi pariwisata berkelanjutan yang dapat

diwujudkan dengan memastikan kelayakan, operasi ekonomi jangka panjang, memberikan keuntungan sosial kepada seluruh pemangku kepentingan secara adil, termasuk pekerja tetap dan peluang memperoleh pekerjaan tetap serta pelayanan sosial kepada masyarakat dan membantu pengentasan kemiskinan (UNEP & UNWTO, 2005). Restoran gastronomi di Ubud telah mempekerjakan masyarakat lokal walaupun tidak memiliki latar belakang pendidikan yang sesuai dengan pekerjaan mereka saat ini, guna memberikan peluang pekerjaan kepada masyarakat dan memberikan dampak positif, khususnya dampak ekonomi. Hal ini tentunya menjadi salah satu perhatian khusus bagi pihak pengelola untuk dapat memberikan bimbingan kepada karyawannya, agar kualitas pelayanan tetap terjaga meskipun belum didukung latar belakang pendidikan yang memadai. Disamping itu, visi lainnya adalah memberikan keuntungan sosial kepada seluruh masyarakat disekitarnya, restoran gastronomi di Ubud telah memberdayakan segala kebutuhan restoran mereka kepada masyarakat sekitar secara mandiri dan kepada usaha mikro yang dimiliki oleh masyarakat lokal, seperti kebutuhan akan sayuran, buah-buahan, daging (ayam, bebek dan babi), dan lainnya.

***Kendala berpotensi menjadi tantangan pengembangan Ubud sebagai Destinasi Wisata Gastronomi***

Tren pertumbuhan pariwisata gastronomi ini juga dimanfaatkan oleh sejumlah daerah yang kurang dikenal di antara tujuan wisata dunia karena atraksi alam atau budayanya, tetapi dengan cepat menyadari peluang pengembangan ekonomi lokal dengan mempromosikan kuliner lokal dan menarik wisatawan asing. Tantangan ke depan Ubud sebagai Destinasi Wisata Gastronomi adalah menyikapi persaingan seni kuliner dengan wilayah-wilayah lain di Indonesia dan di dunia. Peran Pemerintah Daerah Gianyar sangat diperlukan dalam menjaga eksistensi Ubud sebagai salah satu destinasi gastronomi di Indonesia. Pemerintah daerah pada umumnya telah mengeluarkan berbagai kebijakan baik itu berupa peraturan daerah maupun peraturan bupati. Namun secara khusus belum mengeluarkan kebijakan terkait dengan Destinasi Gastronomi sehingga untuk saat ini Pemerintah Daerah

mengaplikasikan Peraturan Daerah Kabupaten Gianyar Nomor 10 Tahun 2013 tentang Kepariwisata Budaya Kabupaten Gianyar dalam mengembangkan Ubud sebagai Destinasi Gastronomi dan untuk menjaga serta meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi rumah makan, restoran dan makanan, Pemerintah Daerah Gianyar menggunakan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia sebagai acuan dalam pelaksanaannya yang melibatkan Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar.

Kurangnya sinergitas semua pihak dalam mewujudkan Ubud sebagai Destinasi Gastronomi juga melahirkan sebuah tantangan bagi Ubud. Kementerian Pariwisata selaku motor penggerak pengembangan Ubud sebagai destinasi gastronomi bersertifikasi UNWTO hendaknya bersinergi dengan Dinas Pariwisata di daerah tidak saja pada level Kabupaten namun juga pada level Propinsi (Dinas Pariwisata Bali). Untuk itu komitmen dan peran dari pemerintah daerah Gianyar menjadi sangat penting dalam menyiapkan Ubud sebagai destinasi gastronomi bersertifikasi UNWTO.

Salah satu kelemahan yang dimiliki oleh Kuliner Ubud dari aspek sosial-budayanya adalah terdapat satu indikator berupa filosofi dari *story telling* restoran yang masih belum dikemas sehingga hal ini perlu dijadikan perhatian bagi pengelola dan para pemangku kepentingan serta pemegang kewenangan yakni pemerintah daerah beserta jajarannya.

Tantangan selanjutnya adalah untuk memastikan bahwa eksistensi wisata gastronomi Ubud tidak hanya telah mengimplementasikan konsep *Triangle of Indonesian Gastronomy* sebagai nafas dari pengembangannya, tetapi juga menerapkan konsep pariwisata berkelanjutan seperti yang ditetapkan oleh UNEP dan UNWTO (2005),

## **Penutup**

Pengembangan Ubud sebagai prototipe destinasi tentu membutuhkan dukungan dari berbagai stakeholders terkait yang berkecimpung didalam pengembangan wisata gastronomi. Eksistensi wisata gastronomi Ubud yang kian meningkat tiap tahunnya, membuat semakin menjamurnya kehadiran restoran atau rumah makan di wilayah Ubud yang membutuhkan perhatian dari pihak



terkait demi keberlanjutannya.

Dengan ditetapkannya Ubud sebagai destinasi prototipe gastronomi, sudah sepatutnya pihak pemilik dan pengelola kuliner menerapkan konsep *Triangle of Indonesian Gastronomy* yang menjadi nafas dari pengembangan wisata gastronomi di Indonesia. Dari tiga aspek yang tertuang dalam konsep *Triangle of Indonesian Gastronomy*, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dua aspek berupa makanan dan budaya merupakan keunggulan yang dimiliki Ubud, berbagai macam makanan tradisional khas Bali dan berbagai macam budaya yang diimplementasikan dalam bentuk tradisi yang menggunakan kuliner telah terimplementasikan. Akan tetapi Ubud masih lemah dalam aspek sejarah yang terilustrasikan dalam pengelolaan restoran dan kuliner yang disuguhkan. Padahal sesungguhnya Ubud mempunyai segudang sejarah yang terkandung di dalam perjalanan wisata gastronominya, namun belum dikemas sedemikian rupa sehingga diharapkan kedepannya memerlukan dukungan pihak yang kompeten untuk memberikan sentuhan kepada seluruh restoran untuk dapat mengemas cerita sejarah yang dimilikinya sehingga agar menjadi suatu nilai tambah bagi pengalaman wisata gastronomi Ubud yang dapat dibagikan kepada wisatawan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, Silvita (Kompas.com). 2018. Kementerian Pariwisata Usulkan Ubud ke UNWTO jadi Destinasi Gastronomi (<https://travel.kompas.com/read/2018/04/17/212449727/kementeri-anpariwisata-usulkan-ubud-ke-unwto-jadi-destinasi-gastronomi>, diakses 8 Februari 2020)
- Ardika, I.W. 2011. "Gastronomi dalam Pariwisata Budaya", dalam Putra, I.N.D dan Pitana, I.G. (eds) *Pemberdayaan & Hiperdemokrasi dalam Pembangunan Pariwisata, Persembahan untuk prof. Ida Bagus Adnyana Manuaba*, pp.17-27. Denpasar: Pustaka Larasan
- Coast, J.2004. *Dancing Out of Bali*. Singapura : Periplus Edition
- Corigliano, A. 2002. The route to quality: Italian gastronomy networks in operations. *Tourism and Gastronomy* (pp. 166-185). London: Routledge

- Carpenter, B.2010. *Bali and Lombok ( Eyewitness Travel Guide)*. DK (Dorling Kinderslay) Travel
- DeNeefe, J. 2011. *A Look at The Global Identity of Balinese Cuisine: Bali dalam Proses Pembentukan Karakter Bangsa*. Denpasar: Pustaka Larasan
- Hall, M., Mitchell, R., (2005), Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences, □ cinde M. Novelli (Editor), Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases, ss. 89-100
- Hall, M.C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B., (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Harvey, E., 2012. *Agro and Culinary Tourism Getting to the Next Level*. Dalam *Makalah pada 13th Annual Carribean Conference on Sustainable Tourism Development*
- id.m.wikipedia.org. 2019. Walter Spies.
- Ilbery, B., Kneafsey, M., Bowler, I., & Clark, G. 2003. Quality products and services in the lagging rural regions of the European Union: A producer perspective. Dalam K. Beesley, H. Millward, B. Ilbery, & L. Harrington (Eds.), *The new countryside: Geographic perspectives on rural change*. Canada: Brandon University.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2015, November 23). *Siaran pers dialog gastronomi nasional dan peluncuran 5 destinasi wisata kuliner unggulan 2015*. Retrieved from: <http://www.kemenpar.go.id/asp/detil.asp?c=16&id=3024>
- Kivela, J., Crotts, J., (2006), Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354-377
- Kruger, V., 2014. *Balinese food: the traditional cuisine & food culture of Bali*. Tuttle Publishing.
- Long, L. 1998. Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Other-ness. *Southern Folklore* 55(3): 181-204
- MacRae, G & Putra, I.N.D.2016 'Palace of Capitals : A Traditional Tourist Kingdom in Modern Bali' dalam *Tourism and Monarchy in South East Asia*. Cambridge Scholar Publishing: UK hal. 199
- Nariani, NK.2019. *Strategi Pengembangan Kuliner Lokal Bali Berdasarkan Persepsi Wisatawan di Ubud, Kabupaten Gianyar*.



Disertasi Program Doktor Pariwisata Universitas Udayana.

- Nurhidayati, Sri Endah. 2013. [http://endah-parwis-vokasi.web.unair.ac.id/artikel\\_detail-70449-Artikel-Potensi%20Wisata%20Makanan%20\(food%20tourism\).html](http://endah-parwis-vokasi.web.unair.ac.id/artikel_detail-70449-Artikel-Potensi%20Wisata%20Makanan%20(food%20tourism).html)
- Ooi, R. 2013. *Indonesia All Travel Guide: Top 10 Things to Do in Ubud, Bali*. diakses dari <https://allindonesiatravel.com/top-10-things-to-do-in-ubud/>, 28 November 2018
- Picard, M.2006. Bali : Pariwisata Budaya dan Budaya Pariwisata, cetakan pertama , Jakarta : Kepustakaan Populer Gramedia
- Pitanatri, P.D.S. dan Putra, I.N.D. 2016. *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: JagatPress.
- Putra, I.N.D. 2014. Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Master Pariwisata (Journal Master in Tourism Studies)*, 1(1) pp.65-94
- Putra, I. N. D., et al. 2019. *Gastronomy Tourism in Ubud*. Gianyar : Cakra Media Utama
- Putra, dkk. 2018. *Wisata Gastronomi Ubud – Gianyar*. Gianyar : Cakra Media Utama.
- Saverse, N.2001. '1931 : Antonin Artaud sees Balinese Theatre at the Paris Colonial Exposition', dala Drama Review, 45 (3) (2001), 52-77
- Sorcaru ,Julian Adrian. 2019. *Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Development* . Annals of Dunarea de Jos University of Galati Fascicle I Economics and Applied Informatics □ April 2019. <https://www.researchgate.net/publication/337688179>
- UNEP & UNWTO. 2005. *Making Tourism More Sustainable : A Guide for Policy Makers*. Spain: World Tourism Organization.
- UNWTO E-Library. 2019. *Guidelines For The Development of Gastronomy Tourism* (<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957>) Diakses 2 April 2020.
- UNWTO Report. 2020. *World Tourism Organization and Basque Culinary Centre Launch The 2nd Gastronomy Tourism Start-up Competition*. (<https://www.unwto.org/2nd-gastronomy-tourism-start-up-competition>), Diakses 2 April 2020.

Yanthy, P.S. 2016. *Kontribusi Perempuan dalam Mengangkat Kuliner Lokal untuk Mendukung Pariwisata Bali*. Denpasar: Disertasi Pascasarjana Universitas Udayana

[www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

[www.validnews.id](http://www.validnews.id)

[http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy\\_report\\_web.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf)

<https://www.cbi.eu/market-information/tourism/culinary-tourism>

[www.kemenpar.go.id](http://www.kemenpar.go.id)



Bali sebagai destinasi terbaik dikenal dunia karena budayanya yang unik dan otentik. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia berkomitmen untuk mengembangkan dan menjaga budaya Bali sebagai nafas pariwisata Indonesia. Sebagai salah satu wujud nyata komitmen tersebut, Politeknik Pariwisata Bali yang merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri Pariwisata di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dicanangkan sebagai pusat unggulan (*centre of excellence*) di bidang pariwisata budaya. Dengan tugas sebagai pusat unggulan tersebut, Politeknik Pariwisata Bali menjadi lembaga pendidikan tinggi pariwisata yang secara aktif berkontribusi dalam bentuk pemikiran, gagasan, tindakan, dan implementasi dalam mengembangkan pariwisata budaya di Bali, di Indonesia bahkan di dunia.

**Dra. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc.,CHE.**

Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/  
Sekretaris Utama Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif

---

Buku ini diberi judul Kamala: Kepariwisataan Berbasis Masyarakat, Berbudaya, dan Berkelanjutan. Kata Kamala bermakna bunga teratai, yang mengingatkan kita bahwa lembaga ini mesti dibangun dengan meneladani sifat luhur bunga Kamala. Bagaimanapun berlumpurnya lingkungan hidup bunga Kamala, keindahan bunga Kamala tetap terjunjung tinggi di atas air tanpa cela. Bahkan, para dewa menjadikannya tempat berpijak karena kesuciannya.

**Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes.**

Direktur Politeknik Pariwisata Bali

ISBN 978-602-51521-4-6

