

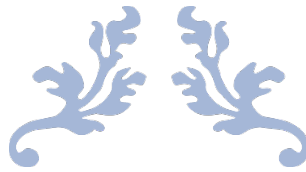
wonderful
indonesia



HASIL PENELITIAN DOSEN POLITEKNIK PARIWISATA BALI TAHUN 2022

DIDISEMINASIKAN PADA SEMINAR NASIONAL
POLITEKNIK PARIWISATA BALI
PADA TANGGAL 25 NOVEMBER 2022

DISUSUN OLEH
PUSAT PENELITIAN DAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
POLITEKNIK PARIWISATA BALI
2022



HASIL PENELITIAN DOSEN POLTEKPAR BALI TAHUN 2022

[DIDISEMINASIKAN TANGGAL 25 NOVEMBER 2022]



PENYUSUN:

**PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
POLITEKNIK PARIWISATA BALI**

TAHUN 2022



KATA PENGANTAR

Politeknik Pariwisata Bali memiliki visi “Menjadi perguruan tinggi di bidang kepariwisataan yang berstandar internasional, unggul, dan berkepribadian Indonesia”. Sejalan dengan hal tersebut Politeknik Pariwisata Bali berkomitmen mewujudkan ekosistem akademis dan penelitian dengan mendorong pada dosen Poltekpar Bali untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas publikasi ilmiah. Untuk itu Poltekpar Bali melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Poltekpar (P3M) menggelar Seminar Diseminasi Hasil Penelitian untuk meningkatkan akselerasi pengetahuan dan keterampilan dosen dalam menulis artikel ilmiah.

Diseminasi hasil penelitian adalah salah satu bentuk kegiatan pertanggungjawaban akademik yang dilakukan oleh setiap peneliti untuk kegiatan penelitian yang telah dilakukan. Diseminasi hasil penelitian bertujuan untuk menunjukkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap *stakeholder* dan masyarakat luas. Melalui diseminasi ilmiah ini maka akan mampu mendapatkan masukan dari pihak terkait dan memberi kebermanfaatannya yang bermakna bagi pihak-pihak terkait. Diseminasi ini juga akan mendorong tercapainya Indikator Kinerja Utama Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Bali, yakni sebanyak 80 persen hasil penelitian dimanfaatkan oleh masyarakat. Sehubungan dengan itu, Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat mengadakan Seminar Diseminasi Hasil Penelitian Dosen pada tanggal 25 November 2022.

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya kami dapat menyelesaikan buku ini. Buku ini merupakan kumpulan abstrak dari hasil-hasil penelitian yang dilakukan oleh dosen dan pengajar di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali tahun 2022. Besar harapan kami buku ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta dapat berkontribusi untuk peningkatan reputasi lembaga. Terima kasih yang tidak terhingga bagi segenap pihak atas dukungan yang diberikan. Tanpa adanya partisipasi dan dukungan dari pihak-pihak tersebut, buku ini tidak dapat dirampungkan sesuai dengan harapan. Semoga Tuhan Yang Maha Esa dapat membalas segala bantuan, kebaikan, dan ketulusan yang kami terima selama proses pembuatan buku ini. Semoga kebaikan dan kebijakan senantiasa menyertai kita semua.

Salam Manganjali Karya Werdhi.

Nusa Dua, Desember 2022

Tim P3M



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



Jln. Dharmawangsa Kampial, Kel. Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung - Bali 80363
Telepon (0361) 773537-773538-774818-774819 Faksimile : (0361) 774821
Situs Web : www.kemenparekraf.go.id <https://www.ppb.ac.id>

NOTA DINAS

No. KP.103/3609/PTP-II/KEMPAR/2022

Kepada : Yth Bapak/Ibu (Nama-nama terlampir)
Dari : Direktur Politeknik Pariwisata Bali
Perihal : Seminar Nasional Gastrodiplomacy Kuliner Indonesia
dan Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian
Hari/Tanggal : Jumat, 25 November 2022

1. Sehubungan dengan kegiatan Seminar Nasional Gastrodiplomacy Kuliner Indonesia dan Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian yang akan dilaksanakan pada tanggal 25 November 2022 dan akan diikuti oleh para dosen dan pengajar di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali.
2. Menugaskan seluruh nama terlampir untuk dapat hadir dan melaksanakan kegiatan dengan tuntas untuk mencapai hasil yang telah direncanakan.

Demikian nota dinas ini diterbitkan, untuk dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya, dan atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Ditetapkan di : Nusa Dua
Pada tanggal : 22 November 2022
Direktur Politeknik Pariwisata Bali


Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes.
NIP. 19641026 199003 1 001

Lampiran Nota Dinas

Nomor : KP.103/3609/PTP-II/KEMPAR/2022

Tanggal : 22 November 2022

**PESERTA KEGIATAN SEMINAR NASIONAL GASTRODIPLOMACY KULINER
INDONESIA DAN DISEMINASI HASIL - HASIL PENELITIAN**

1. Drs. I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa, M.Ed.
2. I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani, S.ST.Par., MM., CHE.
3. Ni Made Tirtawati, S.Si., M.Par.
4. Drs. I Wayan Muliana, M.Ed.
5. Dr. I Ketut Surata, M.Sc.
6. Dr. Irene Hanna H. Sihombing, SE., MM, CHE
7. I Gede Darmawijaya, S.Pd., M.Agb.
8. Dr. Drs. I Ketut Murdana, MA
9. I Gusti Ngurah Agung Wiryanata, SE., M.Si., Ak., Ca
10. Dr. Lukia Zuraida, S.Pd., M.Hum.
11. Anom Hery Suasapha, S.St.Par., M.Par.
12. I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.
13. I Dewa Ayu Rai Sumariati, SE., M.Si.
14. Ni Ketut Mareni, SE., M.Si.
15. Dr. Titien Damayanti, SE., M.Si.
16. Drs. Dewa Gede Ngurah Byomantara, M.Ed.
17. Made Darmiati, S.Sn., M.Si.
18. I Wayan Seniarta, SE., MM. CHT
19. Dewa Ayu Made Lily Dianasari, ST., M.Si.
20. Ir. Ida Ayu Kalpikawati, M.Si.
21. Dra. Ni Kade Juli Rastitiati, M.Hum.
22. Hartanti Woro Susianti, S.Pd., M.Pd.
23. I Gusti Agung Febrianto, S.Par., M.Par
24. I Nyoman Sudiksa, SE., M.Par., CHE
25. Indah Kusumarini, S.Pd., M.Par.
26. Dr. Dra. Ni Desak Made Santi Diwyarthi, M.Si.
27. Ida Ayu Sri Puspa Adi, S.Pd., M.Par.
28. I Gusti Ayu Niken Launingtia, S.S., M.Hum.
29. Ni Kadek Swandewi, S.Tr.Par., M.Par.
30. Putu Mira Astuti Pranadewi, S.St.Par., M.Par.
31. Setyowati Ayu Widuri, SE.,M.Par
32. I Nengah Wirata, SE., M.Par.
33. Made Artajaya, S.Pd., M.Si.
34. Anak Agung Istri M. Septiviari, SE.,M.Pd.
35. I Putu Arnawa, SE., MM
36. Drs. Teguh Hadisukarno, M.Par.
37. Dewa Gede Putra, SE., M.Par.
38. Ni Luh Gde Sri Sadjuni, SE., M.Par.
39. Anak Agung Istri Ratna Sari Wulan, SE., M.Si.
40. Dra. Ni Luh Ketut Sri Sulistyawati, M.Par
41. Ni Luh Suastuti, S.ST.Par.,M.Par.,CHE.
42. Ni Made Suastini, SE., MM
43. Ida Bagus Putra Negarayana, ST., MM.
44. I Made Sucipta Adnyana, SE., MM

45. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.
46. Ni Putu Evi Wijayanti, SE., M.Par
47. Ni Kadek Eni Juniari, S.St.Par., M.M.
48. I Nyoman Arcana, SE., M.Par
49. Lidjah Magdalena Massenga, SE., MM
50. Ni Putu Ariesta Budiani, A.Par., M.Erg.
51. Ni Nyoman Suci Arthini, S.Pd., M.Pd
52. I Nyoman Wiratnaya, S.Sos., M.Par.
53. I Ketut Sudarsana, SE., MM
54. Dra. Ni Wayan Pastini, M.Hum.
55. Dr. I Wayan Mertha, SE., M.Si.
56. Hanugerah Kristiono Liestiandre, S.St.Par.,MM
57. Prastha Adyatma, S.M., M.Sc.
58. I Made Subrata, SE.,M.Si
59. I Nyoman Sunada,SE., M.Par.
60. Dewa Ayu Nyoman Aridayanti, S.Tr.Par., M.Par
61. Ni Putu Oka Agustini, S.Pd., M.Pd.
62. Hardina, S.Pd, M.Pd
63. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par

Direktur Politeknik Pariwisata Bali



Drs. Ida Bagus Putu Puja, M.Kes.
NIP. 19641026 199003 1 001

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DALAM	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii

BAGIAN 1: PENELITIAN INDIVIDU

EXTENDED ABSTRACTS

Peran Unsur Nonverbal Bahasa Jepang Staf Hotel Di Bali Dalam Meningkatkan Pelayanan Yang Berkualitas Terhadap Tamu Jepang <i>Indah Kusumarini</i>	1
Analisis Risiko Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Pada Juru Masak Di Dapur Green Kubu Cafe Bali <i>Ni Putu Eka Trisdayanti</i>	2
Pengaruh <i>Digital Marketing</i> Dalam Upaya Peningkatan Daya Saing Desa Wisata Kubu Bakas Klungkung <i>Ketut Arjaya</i>	4
Faktor Pendorong Dan Penarik <i>Exhibitor</i> Dalam Mengikuti Pameran <i>Event Pesona Nusa Dua Fiesta Di Itdc Nusa Dua Bali</i> <i>I Nengah Wirata</i>	6
Pengelolaan Pemeliharaan Dan Pembersihan Penginapan Di Desa Muduk Kabupaten Buleleng Pasca Pandemi <i>COVID-19</i> <i>I Made Sucipta Adnyana</i>	8
Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Wisatawan Menginap Di <i>Homestay</i> Desa Wisata Taro <i>I Gusti Agung Febrianto</i>	9
Eksplorasi Peran <i>Psychological Capital</i> Pada Pengaruh <i>Job Insecurity</i> Terhadap <i>Job Performance</i>: Studi Empiris Pada Hotel Berbintang <i>I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani</i>	11
Analisis Pentingnya Penguasaan Bahasa Inggris Bagi Pramusaji Pada Beberapa Restoran Di Ubud Bali <i>Ni Wayan Pastini</i>	13
Ubud Sebagai <i>Green Tourism Destination</i> Di Bali <i>Dewa Ayu Made Lily Dianasari</i>	14

Dampak Jalur Destinasi Wisata Ubud Terhadap Pembangunan Keuangan Dan Ekonomi Desa Di Desa Batubulan, Kecamatan Sukawati, Gianyar <i>Dewa Ayu Rai Sumariati</i>	15
Uji Organoleptik Minuman Arak Liqueur Produksi CV Pintu Merah Di Kawasan Kerobokan, Badung, Bali <i>I Nyoman Wiratnaya</i>	16
Analisis Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Pelayanan Lena Oleh Texkleen Di Kuta Selatan <i>Anak Agung Istri Ratna Sari Wulan</i>	17
Motivasi Konsumen Dalam Melakukan Pembelian Produk Makanan Dan Minuman Pada Gerai Waralaba Lokal (Studi Kasus JFC Bali) <i>Ni Kadek Eni Juniari</i>	19
Persepsi Dan <i>Opinion Leader</i> Pemangku Kepentingan Terhadap Pariwisata Bali Terlalu Tua Dan Prioritas Pembangunan Pariwisata Sebagai Unggulan Bali <i>Ni Made Eka Mahadewi</i>	20
Pengembangan Desa Wisata Berbasis Tata Kelola Berkelanjutan Di Desa Taro Kabupaten Gianyar <i>Ida Bagus Putra Negarayana</i>	21
Penilaian Konsumen Terhadap Kualitas <i>Cocktail</i> Berbahan Dasar Arak Karangasem Di Badung Bali <i>Ni Luh Suastuti</i>	23
Pengembangan Produk Arak Bali Sebagai Pelengkap Paket Makan Siang Dan Makan Malam Pada Restoran Yang Menyajikan Masakan Khas Bali Di Kawasan Ubud, Bali <i>I Nyoman Arcana</i>	24
Arak Bali Dan Karakteristiknya <i>Putu Mira Astuti Pranadewi</i>	25
Implementasi Pariwisata Berbasis Masyarakat Dalam Mewujudkan Desa Wisata Taro Berkelanjutan <i>Ni Made Tirtawati</i>	27
Keputusan Pemilihan Hotel <i>Staycation</i> Di Bali Melalui OTA Pada Generasi Y <i>Made Uttari Pitanatri</i>	28

Preferensi Konsumen Dalam Memilih Restoran Mi Yang Lokasinya Berdekatan: Studi Kasus Pada Jaringan Resto Mie Kober Dan Me Gacoan Di Batubulan, Gianyar	
<i>Lidjah Magdalena Massenga</i>	29
Karakteristik Rangkaian Bunga Lobby Hotel Di Kawasan Wisata Ubud, Kabupaten Gianyar	
<i>Ida Ayu Sri Puspa Adi</i>	30
Pengaruh <i>Perceived Organizational Support</i> Dan Kepuasan Kerja Terhadap <i>Organizational Citizenship Behavior</i> Pada Karyawan Industri Jasa Akomodasi Di Bali	
<i>Ni Luh Ketut Sri Sulistyawati</i>	32
Partisipasi Masyarakat Lokal Dalam Pengelolaan Sampah Berbasis Sumber Dalam Rangka Mendukung Desa Wisata Berkelanjutan (Studi Kasus Desa Wisata Taro)	
<i>Ida Ayu Kalpikawati</i>	33
Perubahan Gaya Hidup Masyarakat Lokal Terhadap Perkembangan Coffee Shop (Studi Kasus Seniman Coffee Shop Ubud)	
<i>I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra</i>	35
Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Pantai Melasti, Desa Ungasan Kecamatan Kuta Selatan	
<i>Ni Ketut Mareni</i>	36
Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Memilih Jasa Laundry	
<i>I Wayan Seniarta</i>	37
Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Jumlah Kunjungan Ke Pantai Melasti Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Ungasan, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung –Bali	
<i>A.A. Istri M. Septiari</i>	38
Persepsi Pengunjung Terhadap Babi Guling Bangun Lemah, Di Kabupaten Bangli	
<i>I Nyoman Sunada</i>	39
Kompetensi Our Butler Service Di Hotel X Legian	
<i>Ni Nyoman Suci Arthini</i>	40
Ubud Masa Normal Baru : Citra Destinasi, Kepuasan Dan Minat Berkunjung Kembali Wisatawan Mancanegara	
<i>Dewa Ayu Nyoman Aridayanti</i>	42

Lanskap Linguistik Di Bandara Internasional Ngurah Rai, Bali: Persepsi Pelanggan <i>Ni Kade Juli Rastitiati</i>	43
Peranan Inklusi Keuangan Dalam Memediasi Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Keberlanjutan Usaha UMKM Sektor Pariwisata Di Kintamani <i>Ni Made Sri Rukmiyati</i>	44
Penerapan Prinsip Akuntabilitas Dan Transparansi Pengelolaan Keuangan Di Manajemen Operasional Badan Pengelola DTW Jatiluwih Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan <i>I Wayan Tuwi</i>	46
Komodifikasi Tarian Sebagai Bagian Perkembangan Pariwisata Budaya <i>Made Darmiati</i>	47
Partisipasi Masyarakat Dalam Pprogram <i>Walk For Trash</i> Di Bali: Kasus Di Desa Jagapati Abiansemal Badung <i>Ni Ketut Sekarti</i>	48
Pelayanan Butler Berbasis Budaya: Kreasi Nilai Melampaui Harapan Tamu <i>I Gede Darmawijaya</i>	50
Penerapan Metode <i>Drill</i> Dalam Meningkatkan Kanji Pada Siswa Lpk Dwipayana Cipta Karya Ubud Tahun Ajaran 2022 <i>I Gusti Ayu Niken Launingtya</i>	52
Partisipasi Masyarakat Desa Penglipuran Dalam Pengelolaan Pondok Wisata Yang Berbasis Masyarakat <i>Ni Nyoman Sukerti</i>	53
Tingkat Literasi Keuangan Generasi Z Di Bali <i>Ni Made Suastini</i>	54
Potensi Bipa (Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing) Sebagai Daya Tarik Pariwisata Edukasi Di Bali <i>I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa</i>	55

BAGIAN 2: PENELITIAN KELOMPOK

EXTENDED ABSTRACTS

Bahan Pangan Lokal Ikan Tongkol Menjadi Abon Di Nusa Lembongan – Bali (Pengolahan, Uji Hedonik, Dan Nutrisi)

Ni Putu Eka Trisdayanti, I Made Purwa Dana Atmaja, I Made Hendrayana 56

Analisis Kebutuhan Pelatihan Bahasa Perancis Bagi Pelaku Pariwisata Di Nusa Penida

Teguh Hadi Soekarno, Ratri Paramitha, Dewa Gede Ngurah Byomantara, Ni Putu Evi Wijayanti, Putu Ayu Aryasih 57

Strategi Pengembangan Pariwisata Alternatif Berbasis Pelestarian Minuman Arak Bali Di Desa Les, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng

I Nyoman Arcana, Setyowati Ayu Widuri, Ni Luh Suastuti 58

Potensi Ayam Betutu Dan Sate Lilit Ikan Sebagai Ikon Kuliner Dalam Mendukung Upaya Gastrodiplomacy: Pada Kasus Australia

Anak Agung Alit Pujawan, Adi Sistha, I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa 59

Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas Dan Kebersihan Lingkungan Terhadap Kepuasan Wisatawan Di Desa Wisata Taro, Tegallalang, Gianyar, Bali

Ida Ayu Kalpikawati, I Putu Esa Widaharthana, Made Artajaya, I Gusti Agung Febrianto, Ni Wayan Chintia Pinaria 60

Persepsi Tamu Terhadap Penerapan Chse: Studi Kasus Pada Homestay Di Ubud

Dewa Gde Putra, Putu Gede Eka Darmaputra, Ida Ayu Sri Puspa Adi, I Gusti Ayu Niken Launingtya 62

Strategi Pengurangan Food Waste Pada Restoran Dan Bar Menuju Zero Waste (Studi Kasus Di Ubud Bali)

Ni Luh Suastuti, Ni Kadek Eni Juniari, Ketut Rusdiarnata 64

Peranan Partisipasi Dalam Memediasi Pengaruh Akuntabilitas Dan Partisipasi Terhadap Pengelolaan Keuangan Di Desa Wisata

Ni Made Sri Rukmiyati, Ni Ketut Mareni, I Wayan Tuwi 65

Pengaruh Inovasi Terhadap Kinerja Umkm Sektor Pariwisata Pada Masa Pandemi: Peran *Entrepreneurial Skill* Sebagai Pemoderasi

Ni Made Suastini, Ni Made Sri Rukmiyati, I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani 67

Strategi Bertahan Pelaku Usaha Pariwisata Menghadapi Pandemi COVID-19 Di Amed Karangasem, Bali

Lukia Zuraida, Nyoman Suci Arthini, Ni Made Suastini 69

Kesantunan Dalam Tuturan Berbahasa Inggris Para Pelaku Pariwisata Pada Objek Wisata Candidasa Desa Nyuhtebel Kabupaten Karangasem

Ni Putu Oka Agustini, Nyoman Reni Ariasri, Hartanti Woro Susianti, Ni Wayan Pastini, Luh Nyoman Tri Lilasari..... 70

Strategi Pemasaran Usaha Restoran Pasca Pandemi COVID-19 Di Kawasan Ubud, Gianyar

Setyowati Ayu Widuri, I Nyoman Arcana, Putu Mira Astuti Pranadewi, Ni Putu Ariesta Budiani..... 71

Karakteristik Dan Pola Perjalanan Wisatawan Mancanegara Yang Berkunjung Ke Bali Pada Masa Normal Baru Studi Kasus: Wisatawan Australia

Hanugerah Kristiono Liestiandre, Dewa Ayu Made Lily Dianasari, Ni Made Tirtawati, Ida Bagus Putra Negarayana, Dewa Ayu Nyoman Aridayanti 72

Preferensi Wisatawan Nusantara Terhadap Usaha Jasa Akomodasi Glamping Di Bali

Ni Desak Made Santi Diwyarhi, Ni Nyoman Sukerti, I Dewa Putu Hendri Pramana, I Wayan Jata..... 73

Analisis Dampak Cashless Terhadap Pencatatan Keuangan Di Chain Hotel Internasional Ubud, Kabupaten Gianyar

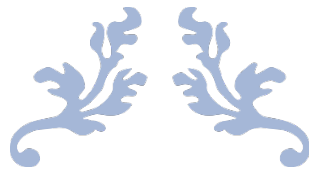
I Gusti Ngurah Agung Wiryanata, Dewa Ayu Rai Sumariati, Ketut Sudarsana, A.A Istri M. Septiviari, Christina Susanti..... 74

Pengaruh Kearifan Lokal Terhadap Kinerja Keuangan Yang Dimoderasi Seni Kewirausahaan Pada Ikm Di Propinsi Bali

Ida Ayu Putri Widawati, I Putu Utama, Titien Damayanti, I Ketut Surata 75

Peran Mediasi Study Motivation Pada Pengaruh Daya Tarik Politeknik Pariwisata Negeri Terhadap Career Decision

Irene Hanna H. Sihombing, Ni Kade Juli Rastitiati, Iswayana Adhi Putra..... 76



BAGIAN 2:
PENELITIAN KELOMPOK



POTENSI AYAM BETUTU DAN SATE LILIT IKAN SEBAGAI IKON KULINER DALAM MENDUKUNG UPAYA GASTRODIPLOMACY: PADA KASUS AUSTRALIA

Anak Agung Alit Pujawan¹, Adi Sistha², I Gusti Ngurah Agung Suprastayasa³

¹² Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bali

³ Program Studi Manajemen Bisnis Perjalanan Politeknik Pariwisata Bali

Kuliner dalam sektor pariwisata memiliki peran penting dalam memberikan nilai tambah untuk menarik minat wisatawan berkunjung ke Bali. Salah satu bentuk peran kuliner dalam sektor pariwisata adalah bentuk aktivitas wisatawan melakukan perjalanan wisata untuk mendapatkan pengalaman menikmati kuliner lokal atau disebut dengan wisata kuliner. Peran kuliner tidak sebatas sebagai nilai tambah bagi sektor pariwisata di Bali, tetapi juga memiliki peran sebagai alat diplomasi yang bertujuan menarik minat awal calon wisatawan dan menciptakan persepsi bahwa Bali adalah sebagai salah satu destinasi wisata kuliner yang disebut dengan *gastrodiplomacy*. *Gastrodiplomacy* dipercaya mampu mengartikulasi antara kuliner dengan pariwisata. Persaingan kuliner daerah Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya memiliki popularitas di mata masyarakat asing yang rendah dibandingkan dengan negara – negara ASEAN yang sudah menerapkan *gastrodiplomacy*. Upaya *gastrodiplomacy* yang dilakukan oleh pemerintah Indonesia mengusung tema *Indonesia Spice Up The World* memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai ekspor rempah – rempah ke luar negeri khususnya Australia. Australia merupakan salah satu negara asal wisatawan yang menduduki jumlah kunjungan tertinggi ke Bali – Indonesia. Upaya *gastrodiplomacy* perlu diterapkan di Australia untuk menjaga kestabilan sektor pariwisata, namun implementasi *gastrodiplomacy* yang dilakukan pemerintah belum menetapkan ikon makanan yang mampu linear dengan tema yang diusung sekaligus mampu menunjukkan identitas dari suatu negara. Atas dasar pertimbangan tersebut, peneliti berinisiasi melakukan uji organoleptik terhadap makanan ayam betutu dan sate lilit ikan serta menganalisa potensi yang dimiliki sebagai ikon kuliner dalam mendukung upaya *Gastrodiplomacy Spice Up The World*. Pada penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memperoleh hasil penelitian yang menerapkan kaidah – kaidah penelitian kualitatif seperti triangulasi data, perpanjangan pengamatan data dan peningkatan ketekunan. Metode pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan ayam betutu dan sate lilit memiliki potensi sebagai ikon dalam mendukung upaya *gastrodiplomacy* dengan tema *Indonesia Spice Up The World* tanpa menghilangkan ciri khas dari kuliner tersebut.

Kata Kunci : *gastrodiplomacy, ayam betutu, sate lilit ikan, uji organoleptik*

