



Makanan Khas Bali Di Desa Wisata Bakas Berpotensi Besar Dikembangkan Menjadi Wisata Gastronomi

Moh Agus Sutiarto, I Nyoman Arto Suprpto, Ni Ketut Alit Sujarmini

Manajemen Pariwisata, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Bali

Email: moh.sutiarto@ipb-intl.ac.id

Submitted: 12-11-2024	Revised: 20-11-2024	Accepted: 25-11-2024	Online first: 03-12-2024
-----------------------	---------------------	----------------------	--------------------------

ABSTRACT

Bakas Village is one of the tourist villages in Klungkung Regency, Bali, which has begun to offer gastronomic tourism attractions based on traditions that are still maintained by the local community, namely the tradition of cooking traditional Balinese cuisine. This study was conducted to produce a study that explains how Balinese cuisine can become gastronomic tourism in Bakas Tourism Village. This study was conducted using a primary survey method, namely field observation and interviews with key informants from Bakas Tourism Village. Data collection was supported by a checklist instrument consisting of 7 variables with 28 indicators based on qualitative descriptions from the Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism book published by the United Nation World Tourism Organization (UNWTO). It was filled in using the Likert scale method with a score range of 1-5. Furthermore, the results of this checklist were described using quantitative and qualitative descriptive analysis methods. Based on observations and data processing, it was found that Bakas Tourism Village has great potential in developing gastronomic tourism. It's just that there are still several sectors that need to be fixed or developed again by Bakas Tourism Village in order to improve gastronomy in this village.

Keywords: Bakas Tourism Village; Gastronomy Tourism; Traditional Balinese Food

1. Pendahuluan

Indonesia menjadi salah satu negara yang banyak diminati oleh wisatawan dunia. Walaupun sempat memadam pada masa pandemi Covid-19, namun jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia melalui pintu masuk utama dari Januari hingga Juli 2022 telah mencapai 1,22 juta orang, naik 1.434,39 persen dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2022). Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia, Sandiaga Uno, optimis jumlah kunjungan hingga akhir tahun 2022 dapat mencapai 2,5 juta orang dengan dukungan dari adanya penyelenggaraan presidensi G20 di Indonesia sebagai perhelatan internasional (Hubungan Masyarakat Sekretariat Kabinet Republik Indonesia, 2022). Dengan 17.000 kepulauan yang ada membuat Indonesia semakin terlihat menarik di mata wisatawan dunia. Keberagaman agama, suku, tradisi dan budaya juga memberikan esensi lebih bagi eksistensi Indonesia sebagai suatu destinasi tujuan wisata. Selain itu, Indonesia juga memiliki keberagaman makanan tradisional dari setiap daerahnya yang menjadi salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan. Eksistensinya pun dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi suatu daerah.

Bali tidak hanya kaya akan budaya dan tradisinya tetapi juga memiliki makanan khas yang sangat beragam, seperti ayam betutu, laklak, sambal matah, sate lilit, dan sebagainya. Cita rasa yang diciptakan oleh setiap makanan tradisional khas Bali juga sangat kaya. Mulai dari gurih, pedas, manis dan rasa dari bumbu rempah lainnya. Arisandi et al., (2019) dan Sutaguna et al., (2020) menilai bahwa Bali masih memiliki makanan khas daerah yang dimana aspek pengolahan dan penyajiannya perlu dikembangkan dalam kehidupan modern untuk mampu menarik minat wisatawan yang memiliki motivasi menikmati hal-hal yang tidak dapat dialami dalam kehidupan sehari-harinya di daerah asalnya.

Hall dan Shraples (2003) merangkum dari Organisasi Pariwisata Dunia PBB (UNWTO), menyatakan bahwa perjalanan yang berhubungan dengan makanan ke suatu daerah dengan tujuan rekreasi disebut sebagai wisata gastronomi. Namun seiring berjalannya waktu, wisata gastronomi memiliki definisi yang lebih kompleks. Wisata gastronomi bukan hanya sesederhana berhubungan dengan makanan. Zurab Pololkashvili, Sekretaris Jenderal UNWTO, mengartikan wisata gastronomi sebagai bentuk integral dari kehidupan lokal dan ditempa oleh nilai sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat suatu wilayah yang berpotensi memperkaya pengalaman pengunjung untuk menjalin interaksi langsung dengan suatu

wilayah beserta dengan masyarakat dan warisan budayanya (Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, 2019). Dengan kata lain, wisata gastronomi merupakan evolusi dari wisata kuliner yang telah lama ada, dengan tujuan mempertahankan eksistensi dan memperluas pasar makanan khas dari suatu daerah (Adhitiowasis et al., 2022)

Saat ini wisata gastronomi mulai menjamur karena adanya *trend* desa wisata yang dikembangkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia. Salah satu yang dikembangkan adalah konsep wisata gastronomi terpadu, yaitu saling tersambungunya paket perjalanan di suatu wilayah dengan kuliner khas asli wilayah tersebut. Di dalam konsep tersebut sudah terdapat fasilitas dan juga pelayanan yang akan memudahkan seluruh kebutuhan wisatawan ketika sedang berwisata. Wisata gastronomi di sebuah desa wisata dapat membantu masyarakat lokal dalam melestarikan makanan khas daerahnya sekaligus menambah atraksi yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Apalagi saat ini gastronomi menjadi salah satu alasan utama wisatawan melakukan kegiatan wisata (Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, 2019). Turgarini dan Heni (2018) menguraikan bahwa gastronomi yang berada di desa wisata harus memenuhi elemen-elemen penting, yaitu filosofi, masak-memasak kuliner, bahan baku, mencicipi, menghidangkan, mempelajari, meneliti, menulis makanan, mencari pengalaman makanan yang unik, pengetahuan gizi, serta etika dan etiket. Hal ini sejalan dengan (Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, 2019) yang menitikberatkan pada elemen warisan budaya, bahan baku lokal, pelayanan, penjualan produk makanan, aktivitas berkaitan dengan makanan, lansekap, dan pelatihan serta penelitian.

Desa Wisata Bakas merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Klungkung, Bali. Desa ini memiliki keunikan dalam perspektif pariwisata, baik wisata alam dan budayanya. Potensi alam yang dimiliki adalah Sungai Tukad Melangit yang dihiasi batu alami dengan struktur yang tertata secara baik dan alami, dan kebun pandan harum yang membentang indah. Selain itu, Desa Wisata Bakas juga memiliki satu lokasi pesiraman yang diyakini memiliki berbagai manfaat dari sisi sekala dan niskala. Lokasi ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai wisata spiritual yaitu "pelukatan". Desa Wisata Bakas juga memiliki situs-situs peninggalan para leluhur yang memiliki nilai religius, seperti Situs Batu Andang, dan Pura Tirta. Tradisi peninggalan leluhur yang masih tetap dipertahankan dalam berkehidupan bermasyarakat dengan konsep gotong royong, tradisi pengelolaan pertanian,

kegiatan adat, dan sistem subak menjadi atraksi yang memberikan pengalaman otentik bagi wisatawan yang berkunjung. Salah satu tradisi yang masih dijaga oleh Desa Wisata Bakas adalah tradisi memasak masakan khas Bali secara tradisional, seperti pembuatan ayam betutu, sate lilit, dan laklak. Dengan modal tersebut, saat ini Desa Bakas mulai menawarkan atraksi wisata gastronomi sejalan dengan pernyataan Joxe Mari Alzega, Direktur Jenderal *Basque Culinary Centre* bahwa banyak destinasi wisata yang menggunakan gastronomi sebagai suatu strategi yang berkontribusi untuk membentuk nilai dari produksi, kualitas, dan promosi dari sebuah makanan. Oleh sebab itu, penelitian ini ditujukan menghasilkan suatu kajian yang menjelaskan bagaimana makanan khas Bali dapat menjadi wisata gastronomi di Desa Wisata Bakas.

2. Metode

Penelitian kajian wisata gastronomi ini berlokasi di Desa Wisata Bakas, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, Bali. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei primer, yaitu observasi lapangan dan wawancara dengan Bapak I Wayan Arsa yang merupakan *founder* dari Desa Wisata Bakas. Saat ini beliau menjabat sebagai Sekretaris Desa Adat Bakas, Wakil Ketua BPD Desa Bakas, Sekretaris Forkom BPD Kabupaten Klungkung dan Wakil Ketua Badan Pengelola Desa Wisata Bakas. Beliau juga merupakan pemilik dari Arsa Wayan *Guest House* yang sekaligus menjadi tempat pelaksanaan aktivitas *cooking class* yang peneliti laksanakan.

Untuk memperoleh hasil yang lebih terstruktur maka pengumpulan data primer ini menggunakan instrumen pembantu, yaitu *checklist* atau daftar periksa yang terdiri atas 7 variabel dengan 28 indikator berdasarkan penjabaran kualitatif dari buku *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism 2019* yang diterbitkan oleh *United Nation World Tourism Organization* (UNWTO). Ketujuh variabel untuk mengukur perkembangan dan pengelolaan wisata gastronomi tersebut antara lain, *gastronomic heritage; gastronomic products, producers, and food industries; hospitality sector; specialist trade, events and activities to disseminate gastronomic; venues for gastronomic education; dan centers for gastronomic research and training*. Selanjutnya *checklist* diisi secara kuantitatif dengan metode skala *likert* dengan rentang skor 1-5. Berikut adalah klasifikasi interval yang digunakan:

$$Interval = \frac{Skor\ Tertinggi - Skor\ Terendah}{Nilai\ Tengah}$$

$$Interval = \frac{5 - 1}{3} = \frac{4}{3} = 1,33$$

Tabel 1: Kategori Perhitungan Skors Skala Likert

Klasifikasi Kategori Skor Checklist	
Kategori	Interval
Berpotensi Tinggi	3,4 – 5,0
Berpotensi Sedang	2,3 – 3,5
Berpotensi Rendah	1,0 – 2,2

Sedangkan perhitungan skors akhir setiap variabel akan menggunakan rumus *average/mean* sebagai berikut:

$$Mean = \frac{Total\ Skors}{Jumlah\ Indikator}$$

Penelitian ini pun menggunakan sumber data sekunder dari website milik JADESTA Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan artikel yang telah terpublikasi sebelumnya sebagai pendukung dari data primer yang diperoleh.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Bogdan dan Taylor dalam Moleong (2010) mengemukakan bahwa penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Selanjutnya menurut Afifuddin dan Beni Ahmad (2009) deskriptif kualitatif, adalah suatu rumusan masalah yang memandu penelitian untuk mengeksplorasi atau memotret situasi sosial yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Sedangkan metode penelitian deskriptif kuantitatif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya (Arikunto, 2006). Dalam hal ini adalah data *checklist* atau daftar periksa yang menggunakan skala likert seperti yang telah dijelaskan sebelumnya. Seluruh data kuantitatif maupun

kualitatif yang diperoleh dalam riset akan dianalisis dan dituangkan dalam pembahasan, hingga akhirnya menghasilkan kesimpulan yang akan disajikan dalam penelitian ini.

3. Hasil Dan Pembahasan

Gastronomi Heritage terdiri dari dua kata *Gastronomi* dan *Heritage*. *Gastronomi* merupakan studi atau ilmu mengenai hubungan antara budaya dan makanan. Sedangkan *heritage* sendiri adalah warisan budaya masa lalu. Dengan kata lain *Gastronomi Heritage* merupakan cabang dari *Gastronomi* yang berfokus pada asal usul / sejarah dari makanan tersebut baik itu bahan, cara pembuatan maupun cara penyajian yang biasanya masih menggunakan resep dan tatacara pembuatan dan penyajian yang tradisional / memiliki nilai sejarah. Desa Bakas sendiri telah menggunakan resep tradisional Bali di setiap masakan yang mereka sajikan bahkan bahan-bahan yang mereka gunakan pun sebagian besar berasal dari sumber daya alam lokal dimana mereka menanamnya sendiri di sekitar rumah meskipun ada pula bahan-bahan yang mereka beli di pasar/toko. Bahkan ada salah satu menu minuman yang mereka miliki yang dibuat oleh bahan khusus yang hanya ada di Desa Bakas yakni Teh Pandan Harum. Desa Bakas sendiri memiliki lahan seluas 9 Hektar yang dipakai sebagai tempat menanam pandan harum. Lalu alat-alat yang mereka gunakan saat memasak pun merupakan alat-alat tradisional contohnya adalah meskipun mereka sudah memiliki kompor gas namun mereka masih sering memasak di "Paon Bali" atau dapur khas Bali. Tak hanya itu tata cara penyajian mereka pun masih menggunakan tata cara penyajian khas budaya tradisional Bali. Pihak keluarga biasanya membagikan *welcome drink* dan *snack* kepada tamu dengan mengenakan baju adat Bali, biasanya juga mereka menyajikan *lunch* menggunakan metode "Megibung" atau tata cara makan bersama khas Bali dimana makanan diletakkan dalam satu wadah yang disebut gibungan lalu kemudian orang-orang duduk melingkari wadah tersebut dan makan bersama menggunakan tangan.

Berdasarkan poin yang diperoleh, *Gastronomi Heritage* di Desa Bakas mendapatkan 4,8 poin yang mana termasuk dalam potensi tinggi. Dapat diartikan kalau *Gastronomi Heritage* di Desa Bakas sudah tergolong baik dan memiliki potensi tinggi untuk menjadi daya tarik bagi wisatawan. Maka dari itu unsur *Gastronomi Heritage* di Desa Bakas perlu untuk dijaga dan mungkin bisa lebih dipromosikan lagi agar semakin banyak wisatawan diluar sana terutama

wisatawan asing yang mengetahui tentang keunikan *Gastronomi Heritage* yang ada di desa Bakas.

Tabel 2. *Gastronomi Heritage*

No	Indikator	Skor
1	Menggunakan bahan masakan yang berasal dari sumber daya alam lokal	4
2	Memiliki nilai sejarah terkait metode memasak khas Bali	5
3	Menggunakan resep masakan tradisional khas Bali	5
4	Menggunakan alat memasak tradisional khas Bali	5
5	Menggunakan cara penyajian tradisional khas budaya Bali	5
6	Menyajikan hasil masakan yang bernuansa infrastruktur khas Bali	5
Total		29
Rata-rata		4.8



Gambar 1. Proses memasak menggunakan alat masak tradisional

Gastromic Products, Producers dan Food Industries merupakan produk berkualitas dengan Penetapan Asal yang Dilindungi (PDO) dan Indikasi Geografis yang Dilindungi (PGI : dari laut, darat, peternakan, dll.) wilayah produksinya serta kegiatan pariwisata dan rekreasi terkait. Dimana dapat disimpulkan bahwa *products* merupakan produk khas dengan hubungan yang kuat dengan wilayah geografis tempat ia dilahirkan dan proses manufaktur artisanal yang diwariskan dari generasi ke generasi dimana hasil dari pengolahan bahan-bahan tertentu yang hanya tersedia secara lokal dan memiliki karakteristik khusus. Sedangkan, *Food Industries* merupakan beragam bisnis yang sebagian besar makanan yang dikonsumsi oleh penduduk dunia sebagai kegiatan pariwisata dengan manufaktur mulai dari

kegiatan kecil, tradisional yang dikelola keluarga yang sangat padat karya dimana industri makanan hampir seluruhnya bergantung pada pertanian lokal dan hasil bumi. Berdasarkan hasil penelitian kami Desa Wisata Bakas sendiri dalam pembuatan makanan menggunakan bahan asli yang berpotensi. Namun, tidak semua berasal dari bahan asli ada bahan yang juga dibeli. Dimana bahan asli tersebut berasal dari produksi desa wisata bakas itu sendiri yang membuat Desa Wisata Bakas telah menerapkan sistem berkelanjutan untuk memproduksi bahan dan masakan tradisional khas Bali.

Desa Wisata Bakas juga menyediakan atraksi wisata bernuansa tradisional budaya lokal dimana terdapat *Cooking Class* dimana diadakannya di rumah masyarakat sendiri yang dapurnya juga masih bernuansa tradisional. Desa Wisata Bakas juga menyediakan akomodasi yang bernuansa Bali untuk kebutuhan wisatawan. Jadi, untuk wisatawan yang mengikuti *Cooking Class* dapat juga menginap di *homestay* yang tersedia di Wisata Bakas karena tempatnya berlokasi di satu tempat yang sama. Akomodasi yang disediakan juga banyak dimana salah satu *homestay* bernama *Arsa Wayan Guest House*. *Homestay* ini sudah banyak dikunjungi oleh banyak wisatawan dari beragam negara.

Berdasarkan dari poin yang diperoleh, *Gastronomic Products, Producers and Food Industries* di Desa Wisata Bakas mendapatkan poin 4,8 dimana sudah berpotensi tinggi. Dapat disimpulkan bahwa *Gastronomic Product, Producers dan Food Industries* di Desa Wisata Bakas sudah baik dan diharapkan bahwa *product, producers dan food industries* dapat terus dijaga contohnya penggunaan bahan asli Desa Bakas dan juga mempertahankan tradisional budaya lokal sebagai atraksi wisata di Desa Wisata Bakas.

Tabel 3. *Gastronomic products, producers, and food industries*

No	Indikator	Skor
1	Menggunakan bahan asli yang potensial yang ada di Desa Wisata Bakas	4
2	Menerapkan system keberlanjutan untuk produksi bahan dan masakan tradisional khas Bali	5
3	Menyediakan atraksi wisata bernuansa tradisional budaya lokal	5
4	Menyediakan akomodasi bernuansa Bali untuk kebutuhan wisatawan	5
Total		19
Rata-Rata		4,8



Gambar 2. Penggunaan bahan-bahan tradisional lokal dalam proses memasak bersama.

Hospitality Sector adalah jumlah tempat usaha, jenis masakan yang tersedia seperti masakan mewah, masakan khas, masakan tradisional, masakan populer, bar tapas, gastrobar, dan yang lainnya. Serta distribusi geografis, jenis beserta label kualitas yang terkait dengan keahlian memasak. Sesuai dengan penelitian kami, Desa Wisata Bakas sudah memanfaatkan masyarakat lokal dalam sektor *hospitality* ini salah satunya *homestay* yang tersedia di Desa Bakas ini memanfaatkan rumah masyarakat lokal yang memiliki banyak kamar kosong. Desa Wisata Bakas memiliki 8 *homestay* dimana terdapat 30 kamar dan 5 unit villa. Desa Wisata Bakas juga memiliki menu populer yang disediakan bagi wisatawan yang berkunjung yaitu *Laklak* yang merupakan masakan khas di Desa Bakas beserta Teh Pandan Harum dimana langsung disajikan saat tiba di Desa Bakas. Selain itu, saat mengunjungi Desa Wisata Bakas dalam penyajian masakan adalah menggunakan konsep bar tapas atau yang disebut *buffet*. Dimana dengan menggunakan konsep ini akan lebih mudah untuk wisatawan dalam memilih makanan yang diinginkan. Desa Wisata Bakas juga dapat mendistribusikan hasil masakan dalam bentuk *catering* dimana mereka akan mengatur menu makanan sesuai dengan jumlah pesanan dan *budget* yang disediakan. Desa Wisata Bakas sendiri sudah memiliki lisensi yang berstandar lokal maupun internasional salah satunya yaitu sudah mendapatkan Sertifikat CHSE. Jika dilihat dari poin yang diperoleh, Desa Wisata Bakas dalam *Hospitality Sector* mendapatkan poin 4,7 dimana sudah berpotensi tinggi. Dimana agar lebih maksimal

lagi jumlah akomodasi ditambah sesuai dengan jumlah kunjungan wisatawan agar saat wisatawan ramai berdatangan akan mendapatkan tempat tinggal di Desa Wisata Bakas.

Tabel 4. *Hospitality Sector*

No	Indikator	Skor
1	Memberdayakan SDM Lokal	5
2	Memiliki jumlah akomodasi yang sesuai dengan jumlah kunjungan wisatawan	4
3	Memiliki menu paling populer yang disediakan bagi wisatawan	5
4	Menyajikan masakan khas menggunakan konsep bar tapas	5
5	Mendistribusikan hasil masakan dalam bentuk <i>catering</i>	5
6	Memiliki lisensi yang berstandar lokal atau internasional	4
Total		28
Rata-Rata		4,7



Gambar 3. Penyajian menu khas Desa Bakas yakni Teh Pandan Harum disertai jajanan khas Bali Laklak

Specialist Trade merupakan sebuah tempat atau lokasi yang menjual hal unik atau khusus dan biasanya tidak menjual hal-hal lain. Contohnya seperti *Winery* yang hanya khusus menjual berbagai macam anggur / wine. Berdasarkan hasil pengamatan kami di Desa Bakas kami mendapati bahwa Desa Bakas belum memiliki tempat khusus dimana mereka menjual hasil makanan khas Desa Wisata Bakas ataupun hasil UMKM mereka. Namun di Desa Bakas sudah terdapat pasar tradisional yang bisa didatangi oleh pengunjung. Selain itu juga Desa

Wisata Bakas menjual bahan-bahan masakan atau rempah-rempah khas dari Desa Wisata Bakas. Salah satunya adalah Pandan Harum. Lalu bila dilihat dari poin yang diperoleh bidang *specialist trade* yakni 2,6. Dapat dibayangkan kalau *Specialist Trade* memiliki potensi sedang namun bukan berarti tidak berpotensi. Maka dari itu akan jauh lebih baik jika lebih gencar untuk dikembangkan. Mungkin pihak Desa Wisata Bakas bisa membangun atau menyediakan lokasi / Gedung khusus untuk dijadikan tempat untuk menjual hasil-hasil makanan atau UMKM desa. Hal itu akan membuat wisatawan jauh lebih mudah untuk mencari hasil-hasil makanan atau UMKM desa.

Tabel 5. *Specialist Trade*

No	Indikator	Skor
1	Menyediakan tempat khusus untuk menjual hasil makanan khas Desa Wisata Bakas	1
2	Menjual bahan-bahan masakan khas Desa Wisata Bakas	3
3	Menyediakan pasar tradisional yang berlokasi di Desa Wisata Bakas untuk pengunjung	4
Total		8
Rata-rata		2.6

Event and activities to disseminate gastronomic culture merupakan upaya menyebarluaskan budaya gastronomi dengan diadakan suatu acara maupun kegiatan tertentu yang berkaitan dengan gastronomi, Desa Wisata Bakas sendiri sudah pernah mengikuti kegiatan perhelatan kuliner seperti “Klungkung festival kuliner” di tahun 2021. Selain memberi informasi secara offline, Desa Wisata Bakas juga menyediakan informasi secara online dan dapat dilihat di website mereka di “www.bakasbali.com” di website resmi desa Bakas tersebut kita bisa melihat berbagai aktivitas dan produk wisata yang mereka tawarkan, diantaranya *cooking class* dan *home stay*.

Untuk mendukung aktivitas gastronomi mereka sendiri sudah mendapat dukungan dari pokdarwis di desa tersebut, dan mereka juga sudah melakukan donasi ke desa dengan tujuan perlindungan. Selain itu jika kita berkunjung ke Desa Wisata Bakas, kita akan mendapatkan fasilitas berupa pemandu wisata lokal yang ahli seperti Bapak I Wayan Arsa selaku Sekretaris Desa Adat Bakas, Sekretaris Forum Komunikasi Badan Permusyawaratan

Desa (Forkom BPD) Kabupaten Klungkung, Wakil Ketua Badan Pengelola Desa Wisata Bakas, sekaligus pemilik Arsa Wayan *guest house* yang kami kunjungi. Penjelasannya sangat mudah di mengerti dan dicerna oleh wisatawan yang berkunjung. Di samping itu mereka juga sudah melakukan pelatihan seperti workshop tentang gastronomi yang dihadiri oleh Dinas Pariwisata sebanyak 3 kali.

Dalam *event and activities to disseminate gastronomi culture* di Desa Wisata Bakas sudah mendapatkan poin 4,2 dan dapat diartikan memiliki potensi tinggi. Maka bidang ini sudah sangat baik namun tetap perlu dilakukan peningkatan yakni dalam segi dukungan dari badan usaha yang mendukung aktivitas gastronomi. Karena kita tidak dapat sepenuhnya hanya mengandalkan dukungan dari pokdarwis saja, tetap dibutuhkan badan usaha yang ruang lingkupnya lebih luas sehingga bentuk dukungannya lebih besar daripada yang sebelumnya.

Tabel 6. *Event and Activities to Disseminate Gastronomic Culture*

No.	Indikator	Skor
1	Aktif mengikuti perhelatan kuliner	4
2	Mempublikasikan informasi mengenai makanan Bali khas Desa Wisata Bakas	4
3	Memiliki badan usaha yang mendukung aktivitas gastronomi	4
4	Menyediakan pemandu khusus yang ahli menjelaskan mengenai sejarah dan budaya gastronomi di Desa Wisata Bakas	5
5	Menyelenggarakan pelatihan (workshop) tentang gastronomi di Desa Wisata Bakas	4
Total		21
Rata-rata		4,2



Gambar 4. Bapak I Wayan Arsa sedang menjelaskan mengenai Gastronomi di Desa Bakas.

Venue for gastronomy education adalah sebuah tempat yang digunakan untuk mengedukasi tentang gastronomi. Gastronomi sendiri adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan seni, praktik dan kajian tentang pemilihan, preparasi, produksi, penyajian dan penikmatan berbagai makanan dan minuman. Desa Wisata Bakas sendiri belum memiliki ruang khusus untuk memaparkan informasi mengenai gastronomi yang ada di Desa Wisata Bakas melainkan mereka menggunakan kantor kepala desa untuk memaparkan informasi. Desa Wisata Bakas sendiri juga belum memiliki museum tentang gastronomi. Jadi Desa Wisata Bakas menjelaskan atau memaparkan informasi mengenai gastronomi secara langsung berdampingan dengan praktek memasak agar wisatawan mengerti tentang gastronomi. Jika dilihat dari poin yang didapat maka *venue for gastronomy* memiliki potensi yang rendah. Mungkin akan cukup sulit untuk dikembangkan tetapi sulit bukan berarti tidak mungkin. Ada baiknya jika Desa Wisata Bakas mencoba untuk membuat dan menyediakan ruang khusus atau museum untuk memaparkan informasi mengenai gastronomi Desa Wisata Bakas agar wisatawan dapat lebih mudah mengerti apa yang dijelaskan tentang gastronomi.

Tabel 7. *Venue for Gastronomic Education*

No	Indikator	Skor
1	Memiliki museum yang menjelaskan informasi gastronomi Desa Wisata Bakas	1
2	Menyediakan ruang khusus untuk memaparkan informasi mengenai gastronomi Desa Wisata Bakas	3
Total		4
Rata-rata		2

Centres for Gastronomic Research and Training merupakan sebuah tempat / wadah yang bertujuan untuk melakukan penelitian dan pelatihan terhadap gastronomi di tempat wisata. Gastronomi sendiri berkaitan dengan seni, praktik, dan kajian tentang pemilihan, preparasi,

produksi, penyajian dan penikmatan berbagai makanan dan minuman. Desa Bakas telah mengadakan pelatihan memasak tradisional khas Bali yang dimana tertera pada produk wisatanya sendiri. Saat kami pergi kesana kami diajarkan cara memasak ayam betutu dan sate babi dengan bumbu – bumbu dan rempah tradisional khas Bali di dapur. dan disana juga ada penelitian tapi sangat minim hanya dari Universitas Udayana saja, dan penelitian tersebut baru terfokus pada Teh Pandan Harum padahal masih banyak daya tarik lainnya yang masih bisa dieksplor dan diteliti.

Berdasarkan poin yang didapatkan oleh *Centres for Gastronomic Research and Training* yakni 3 poin menggambarkan bahwa bidang ini memiliki Potensi Sedang. Maka dari itu ada baiknya Desa Wisata Bakas terus mengembangkan bidang ini. Mungkin dapat dilakukan dengan lebih mempromosikan atau perbanyak channel dengan yang lain seperti kampus – kampus, karena dapat dilihat dari tabel dimana yang melakukan penelitian di Desa Bakas ini baru Kampus Universitas Udayana saja berupa teh pandan harum. Diharapkan dengan saran ini dapat menarik kampus – kampus atau orang – orang lebih meneliti Desa Wisata Bakas ini agar dapat lebih mengembangkan desa ini.

Tabel 8. *Centres for Gastronomic Research and Training*

No	Indikator	Skor
1	Mengadakan pelatihan memasak tradisional khas Bali	4
2	Memiliki penelitian terkait pengembangan gastronomi di Desa Wisata Bakas	2
Total		6
Rata-rata		3

4. Kesimpulan

Dari hasil pengamatan dan juga analisis kami dapat disimpulkan bahwa Desa Wisata Bakas memiliki potensi yang besar dalam pariwisata gastronomi. Hal ini didukung oleh suasana desanya yang masih asri dan juga tradisional, penggunaan alat masak tradisional Bali (Paon Bali), kekhasan menu yang disajikan, tata cara penyajian makanan yang mengikuti

tradisi Bali, kentalnya cerita dan juga sejarah dibalik setiap makanan yang dihidangkan. Semua hal itu sudah cukup kuat untuk menjadi pendukung pariwisata gastronomi di Desa Wisata Bakas. Namun, meski begitu masih terdapat poin-poin yang harus dibenahi oleh Desa Wisata Bakas untuk dapat meningkatkan gastronomi di desa ini. Mulai dari disediakannya tempat atau gedung khusus untuk tempat menjual makanan atau mungkin rempah khas Desa Bakas, bisa juga dipakai untuk menjual hasil UMKM lokal. Selain itu pihak desa juga bisa menyediakan sebuah tempat untuk dijadikan sebuah museum khusus gastronomi Desa Bakas yang didalamnya menjelaskan mengenai segala hal tentang bagaimana gastronomi di Desa Wisata Bakas. Desa juga bisa bekerja sama dengan pihak-pihak luar terutama pihak dari bidang akademis untuk melakukan penelitian di desa mereka. Kemudian Desa Bakas dapat menggunakan hasil penelitian tersebut untuk berbenah diri dan memperbaiki lagi bidang yang masih kurang. Dengan begitu Desa Wisata Bakas dapat terus berkembang dan maju mengikuti perkembangan yang ada.

5. Acknowledgment

Terima kasih kami ucapkan kepada Rektor Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas bantuan dana hibah internalnya sehingga penelitian ini dapat terlaksana sesuai rencana.

6. Referensi

- [1] Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*, 6(2). <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/tourismjournal/index>
- [2] Afifuddin dan Beni Ahmad. (2009). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Pustaka Setia.
- [3] Arikunto, S. (2006). Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta: Bumi Aksara
- [4] Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>

- [5] Badan Pusat Statistik. (2022). *Perkembangan Pariwisata di Indonesia Tahun 2022*. Badan Pusat Statistik Press. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2022/09/01/1876/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-melalui-pintu-masuk-utama-pada-juli-2022-mencapai-476-97-ribu-kunjungan--dan-jumlah-penumpang-kereta-api-pada-juli-2022-naik-9-02-persen-.html>
- [6] Bogdan, J Taylor, L Moleong (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remadja Karya.
- [7] Chandra, T. (2023). Kue Tradisional Lokal Sebagai Atraksi Wisata di Kota Purwokerto. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1), 33-46. <https://doi.org/10.51977/jiip.v5i1.904>
- [8] Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- [9] Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. (2019). In *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420957>
- [10] Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. London: Routledge.
- [11] Hubungan Masyarakat Sekretariat Kabinet Republik Indonesia. (2022). Minat ke Indonesia Tinggi, Menparekraf Optimistis Target Kunjungan Wisman Tercapai. *Sekretariat Kabinet Republik Indonesia*. <https://setkab.go.id/minat-ke-indonesia-tinggi-menparekraf-optimistis-target-kunjungan-wisman-tercapai/>
- [12] Pantiyasa, IW, MA Sutiarto, B Susanto, K Kasiani (2023). Tourism Village Development Strategy: A Case Study in Kaba-kaba Village, Tabanan-Bali. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies* 2 (3), 213-221.
- [13] Susanto, B, YK Wardhani, MA Sutiarto, M Muhartoyo, NLGS Sadjuni (2023). The role and use of social media as a medium for marketing tourist attractions and increasing tourist visits. *Journal of Commerce, Management, and Tourism Studies* 2 (1), 48-55.

- [14] Susanto, B, R Paramita, M Zulfan, MA Sutiarto (2024). Implementasi Ramah Lingkungan di Pusat Kuliner Pasar Kreneng Denpasar, Bali. *Kajian Pendidikan, Seni, Budaya, Sosial dan Lingkungan* 1 (1), 9-17.
- [15] Sutaguna, I. N. T., Sirna, I. K., & Utama, I. G. B. R. (2020). Transformation Of Traditional Food With Duck Basic For Culinary Business Continuity In Ubud Tourist Village, Gianyar, Bali, Indonesia. *Technium Science*.
- [16] World Tourism Organization and Basque Culinary Center (2019), *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420957>.