
Pengalaman Wisatawan Mengikuti *Cooking Class*: Sebuah Studi Netnografi

Ida Ayu Sri Puspa Adi

Politenik Pariwisata Bali
Jl. Darmawangsa, Kampil, Kuta Selatan, Bali, Indonesia

Email: puspaadi@ppb.ac.id

Received: May, 2023

Accepted: June, 2023

Published: June, 2023

Abstract

Netnography has increasingly gained interest among researchers in recent years because social interactions on the Internet are becoming increasingly intense. One of the social interactions that occur is tourists who express their experience of doing tourism activities. Therefore, this study aims to understand and analyze the experiences of tourists participating in cooking classes and their satisfaction. The data analyzed are tourist comments or testimonials on TravelAdvisor regarding "Traditional Balinese Cooking Class and Meal in a Multi-generational Family Home" taken on 23 February 2023. The data comes from tourist comments from 1 October 2022 to 23 February 2023 and the number of comments analyzed was 42. The results showed that the tourists who took part in the cooking class were satisfied where all of them gave a maximum rating of 5. They felt that this activity was a very enjoyable experience so it is highly recommended to participate. In addition, tourists feel that these activities show the culture of the Balinese people, delicious Balinese cuisine, Balinese hospitality, authentic experiences, feeling they are learning new things and their intention to return back to the activity..

Keywords: *cooking class, culinary, gastronomy tourism, tourist experience*

Abstrak

Penelitian netnografi semakin menarik minat para peneliti pada beberapa tahun belakangan ini karena interaksi social di Internet terjadi semakin intens. Salah satu interaksi social yang terjadi adalah para wisatawan yang mengungkapkan pengalaman melakukan aktivitas wisata. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menganalisis pengalaman wisatawan mengikuti kelas memasak dan kepuasannya. Data yang dianalisis adalah komentar atau testimoni wisatawan di TravelAdvisor terhadap "Traditional Balinese Cooking Class and Meal in a Multy-generational Family Home" yang diambil pada tanggal 23 Pebruari 2023. Data tersebut berasal dari komentar wisatawan dari tanggal 1 Oktober 2022 sampai dengan 23 Pebruari 2023 dan jumlah komentar yang dianalisis sebanyak 42. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para wisatawan yang mengikuti kelas memasak tersebut merasa puas dimana semuanya memberi

penilaian maksimum yaitu 5. Mereka merasa kegiatan tersebut merupakan pengalaman yang sangat menyenangkan sehingga sangat direkomendasikan untuk diikuti. Selain itu wisatawan merasa bahwa kegiatan tersebut menunjukkan budaya masyarakat Bali, masakan Bali enak, keramahtamahan khas Bali, pengalaman otentik, merasa belajar hal baru dan yang penting adalah niat mereka untuk datang Kembali.

Kata kunci: kelas memasak, kuliner, pariwisata gastronomi, pengalaman wisatawan

1. PENDAHULUAN

Pariwisata gastronomi merupakan salah satu bagian dari pariwisata warisan atau heritage tourism (Timothy & Ron, 2013). Gastronomi adalah studi tentang hubungan antara makanan dan budaya tuan rumah (Everett, 2012). Makanan adalah artefak budaya dan sering digunakan sebagai lensa untuk memahami dan menghargai budaya lokal selain diperlukan untuk kelangsungan hidup (Galvez et al., 2017). Seperti yang ditunjukkan oleh Long (2014), bahwa menikmati masakan orang lain merupakan aspek penting dalam menghargai budaya mereka. Individu yang memiliki minat terhadap makanan tidak hanya tertarik untuk menyantap masakan lokal tetapi juga dalam menyiapkan masakannya tersebut dan sejarah kulinernya (Boesen et al., 2017).

Sebagaimana disampaikan oleh Azavedo 2019; Bell, 2015; Karim & Chi, 2010; terdapat berbagai bentuk pariwisata gastronomi, yaitu makan dan minum di restoran lokal, festival dan pameran makanan, kunjungan ke peternakan, pertanian dan pusat produksi makanan, pasar petani dimana berbagai bahan pangan dijual, tinggal di homestay dengan makanan lokalnya, mengikuti kelas memasak atau (*cooking class*) dan demonstrasi memasak dan makan di rumah tangga penduduk local.

Kelas memasak atau *cooking class* sebagai bentuk pariwisata gastronomi semakin populer dan diminati oleh wisatawan. Para wisatawan mengikuti kegiatan ini untuk belajar dan terlibat dalam menyiapkan makanan sehingga merupakan cara yang otentik untuk menikmati masakan lokal (Agyeiwaah et al., 2019; Bell, 2015). Banyak sekolah memasak bermunculan di tempat tujuan wisata sehingga memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk terlibat dan memperoleh pengalaman gastronomi. Terdapat berbagai bentuk *cooking class* seperti belajar memasak sebagai bagian dari akomodasi homestay, kelas memasak yang diadakan di rumah penduduk local, sekolah kuliner profesional yang menyediakan kelas memasak untuk wisatawan dan restoran kecil yang menawarkan pelajaran memasak (Kokkranikal & Carabelli, 2021)

Seperti yang dicatat oleh Everett (2012), sekolah memasak menawarkan pengalaman makanan langsung kepada wisatawan dan mewakili bentuk konsumsi peserta. Mereka mewakili peluang untuk terlibat dalam pengalaman wisata yang otentik dan kreatif yang memungkinkan wisatawan tidak hanya terhubung dengan masyarakat lokal dan sesama wisatawan, tetapi juga untuk mendapatkan keterampilan memasak baru dari masyarakat setempat (Bell, 2015; Pratt et al., 2020; Richards, 2015).

Berbagai kajian empiris telah dilakukan berkenaan dengan kelas memasak di berbagai tempat. Penelitian yang dilakukan (Kokkranikal & Carabelli 2021) mengeksplorasi pengalaman wisatawan terkait kelas memasak di Cinque Terre dengan menggunakan kerangka pengalaman yang disampaikan oleh Kim, Ritchie dan McCormick. Dengan menggunakan analisis konten terhadap ulasan online dari sekolah memasak Cinque Terre di TripAdvisor, studi ini mengungkapkan bahwa empat dimensi kerangka pengalaman wisata dianggap signifikan oleh peserta kelas memasak, yaitu keterlibatan, hedonisme, budaya dan pengetahuan lokal dan seringkali dimensi ini tumpang tindih sehingga

menciptakan ikatan yang kompleks dan tak terpisahkan di antara mereka. Sedangkan penelitian (Aksenova, Cai and Gebbels 2022) mengkaji pengalaman multisensori dalam mengikuti kelas memasak dan bagaimana hal tersebut membentuk persepsi terhadap destinasi wisata.

Azavedo (2019) meneliti mengapa wisatawan mengikuti kelas memasak di Thailand. Masih tentang Thailand dan dengan menggunakan model tiga tahapan psikologis dari Larsen untuk memahami pengalaman wisata, (Suntikul, Agyeiwaah, Huang, & Pratt 2020) mengidentifikasi faktor motivasi dan pengalaman dari partisipasi wisatawan dalam kelas memasak, serta niat perilaku selanjutnya. Hasilnya menunjukkan bahwa aspek motivasi dan pengalaman kelas memasak dipengaruhi oleh kombinasi faktor.

Di Indonesia, belum banyak penelitian tentang kelas memasak yang berkaitan dengan pariwisata. Dari yang sedikit tersebut, beberapa topik yang diteliti antara lain infiltrasi wisatawan ke ruang domestik otentik pada kelas memasak rumahan di Bali (Bell, 2015), meremajakan pariwisata budaya melalui wisata kreatif gastronomi cooking class di Bali (Bestari, Wiranatha, Suryawardani, & Putra 2022), kesukaan wisatawan mancanegara terhadap masakan tradisional Bali (Hendriyani 2020) dan pemodelan loyalitas wisatawan mancanegara dalam mengkonsumsi makanan tradisional Bali (Hendriyani, Budiarsa, Antara 2020).

Dari berbagai penelitian tentang kelas memasak tersebut, topik mengenai pengalaman wisatawan yang mengikuti kelas memasak di berbagai tempat di Bali belum pernah diteliti, padahal pengalaman wisatawan sangat berarti dan dapat memberikan informasi penting dan berpengaruh terhadap kepuasan wisata (Fahmi, Gultom, Sirega 2022) dan dapat membentuk citra sebuah destinasi pariwisata. Terlebih lagi penggunaan analisis netografi dalam penelitian tentang gastronomi juga belum banyak dilakukan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk memahami pengalaman mengikuti kelas memasak bagi wisatawan dan kepuasan wisatawan..

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan interpretasi netnografi. Netnografi merupakan salah satu bentuk penelitian etnografi, yaitu penelitian untuk mengkaji pemahaman tentang kehidupan internet, termasuk media sosial. Pengamatan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan komentar tekstual pada informasi yang tersedia untuk umum. Netnografi adalah metode khusus yang digunakan untuk mempelajari ruang siberetika, atau lebih dikenal dengan dunia maya, dalam mempelajari budaya komunitas online (Ahuja dan Shakeel, 2017). Data yang dianalisis adalah komentar atau testimoni wisatawan di TravelAdvisor terhadap "*Traditional Balinese Cooking Class and Meal in a Multy-generational Family Home*" diambil pada tanggal 23 Pebruari 2023. Data tersebut berasal dari komentar wisatawan dari tanggal 1 Oktober 2022 sampai dengan 23 Pebruari 2023 dan jumlah komentar yang dianalisis sebanyak 42.

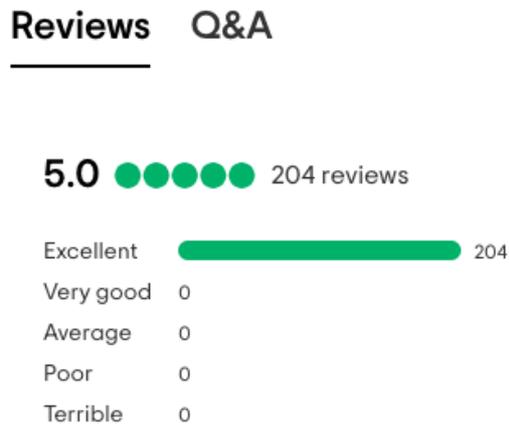
Data yang telah diperoleh dianalisis berdasarkan frekuensi kemunculan dari kata atau phrase yang berkaitan dengan pengalaman wisatawan selama mengikuti kelas memasak. Selanjutnya, analisis juga dilakukan terhadap pengalaman wisatawan tersebut secara deskriptif kualitatif dengan mendiskusikan pengalaman-pengalaman penting yang dialami oleh wisatawan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan dari data yang diperoleh yaitu sebanyak 42 komentar wisatawan terhadap kelas memasak pada akun TripAdvisor "*Traditional Balinese Cooking Class and*

Meal in a Multy-generational Family Home” seluruhnya memberikan rating maksimal yaitu 5 dari rentang 1 sampai dengan 5 yang tersedia pada laman tersebut. Dari keseluruhan reviews yaitu sebanyak 204 sampai pada tanggal 23 Pebruari 2023, semuanya memberikan rating 5 atau rating maksimum. Dengan demikian berarti bahwa semua yang memberikan testimoni atau komentar pada laman tersebut tidak memiliki keluhan yang berarti.



Gambar 1. Hasil Review Wisatawan secara Keseluruhan

Dari hasil pengkodean terhadap semua komentar wisatawan dari tanggal 1 Oktober 2022 sampai dengan tanggal 23 Pebruari 2023 yang terdiri dari 42 komentar, dapat diidentifikasi bahwa teradapat 12 kategori penting yang diperoleh dari komentar para wisatawan sebagaimana terlihat pada table 1. Dari ke dua belas (12) phrasa tersebut, yang paling sering muncul adalah “sangat direkomendasikan” yaitu sebanyak 24 kali. Frasa yang sering muncul selanjutnya yaitu sebanyak 14 kali adalah dua frasa yaitu “pengalaman yang sangat menyenangkan” dan frasa “masakan yang enak”. Frasa selanjutnya adalah “keramahtamanaan tuan rumah” yang muncul sebanyak 9 kali dan diikuti frasa “pengalaman terbaik selama di Bali” yang muncul sebanyak 8 kali. Berikutnya secara berturut-turut adalah frasa “pengalaman budaya” (7), “kehidupan masyarakat Bali” (5), “Otentik” (4), dan frasa “akan kembali lagi” (4). “Pengetahuan baru” dan “kebersihan” masing-masing muncul sebanyak 3 kali dan yang terakhir adalah “diorganisir dengan baik” yang muncul 2 kali.

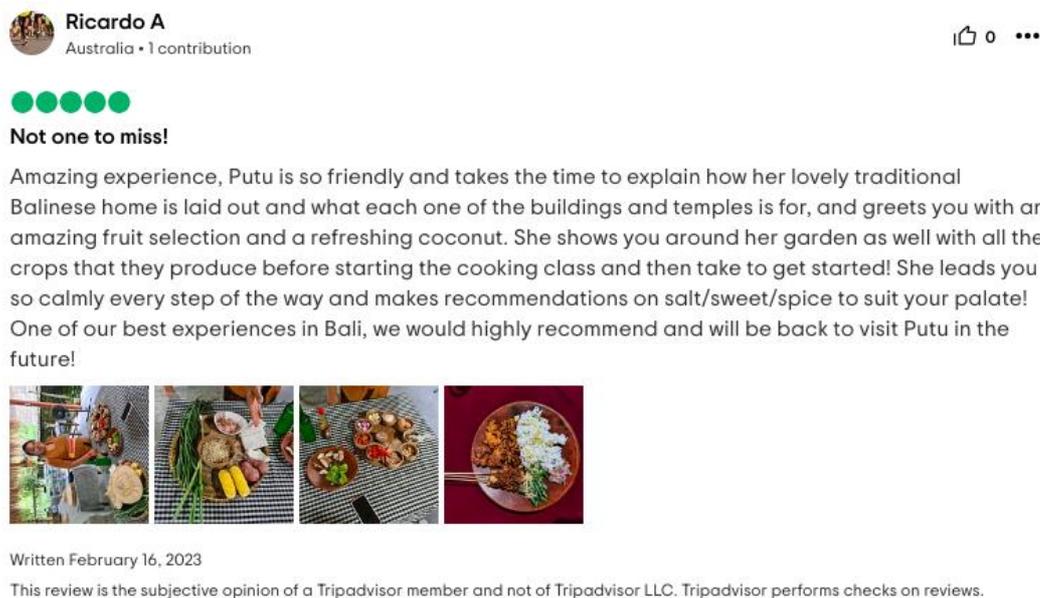
Tabel1. Frekwensi Pendapat Wisatawan

| No | Bahasa | Frekwensi |
|----|--------------------------------------|-----------|
| 1 | Kebersihan | 3 |
| 2 | Pengalaman sangat menyenangkan | 22 |
| 3 | Keramahan tuan rumah | 9 |
| 4 | Masakan yang enak | 14 |
| 5 | Sangat direkomendasikan | 24 |
| 6 | Akan kembali lagi | 2 |
| 7 | Otentik | 4 |
| 8 | Budaya dan kehidupan masyarakat Bali | 12 |
| 9 | Pengetahuan baru | 3 |

3.2 Pembahasan

3.2.1 Pengalaman menyenangkan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dikatakan bahwa pengalaman wisatawan mengikuti cooking class dirasakan sangat positif dan menyenangkan. Sebagaimana hasil penelitian (Bozbas & Gül, 2022) bahwa pengalaman wisatawan dibentuk oleh kenikmatan yang terdiri dari kenikmatan indrawi, sosial, dan kontekstual. Dalam hal ini, terlihat bahwa pengalaman mengikuti cooking class selama berlibur di Bali melibatkan pengalaman indrawi yaitu melakukan aktivitas memasak dengan berbagai peralatan yang tidak mereka temui di negara asalnya seperti tungku masak tradisional, tempat menghaluskan bumbu, dan lain-lain. Selain itu mereka juga memperoleh kenikmatan sosial dimana mereka dapat bersosialisasi dengan penyedia layanan cooking kelas yang tidak hanya mengajarkan mereka memasak tetapi juga menjelaskan mulai dari rumah tradisional Bali yang dimiliki sampai pada berbagai cerita tentang masakan dan makanan Bali. Para wisatawan juga dikenalkan dengan anggota keluarga Putu (pemilik/pengajar cooking class) sehingga merasakan kenikmatan bersosialisasi dengan keramahan model khas Bali yang tentu jarang mereka temui di negaranya. Pada saat mengonsumsi makanan, dengan situasi rumah tradisional Bali, mereka juga merasakan berada dalam suasana yang berbeda dari menikmati makan di rumah mereka di luar negeri. Review wisatawan atas nama Ricardo A pada Gambar 1 menunjukkan bagaimana pengalaman kenikmatan indrawi, sosial dan kontekstual diungkapkan.



Gambar 1. Review wisatawan atas nama Ricardo

Pada tangkapan layar berikut terlihat komentar wisatawan mengenai pengorganisasian kegiatan yang bagus, dan makanan yang enak. Disini juga terlihat wisatawan sangat merekomendasikan kelas memasak ini sebagaimana terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Review wisatawan atas nama Fab

3.2.2 Pengalaman belajar (bersifat mendidik)

Pendidikan sering kali muncul sebagai salah satu motivasi utama dalam literatur penelitian wisata anggur (Thanh & Kirova, 2018). Pengembangan pribadi diidentifikasi sebagai atribut kunci yang diinginkan oleh wisatawan (Sparks, 2007). Pengalaman pendidikan memainkan peran penting dalam menciptakan kenangan dan kepuasan (Quadri-Felitti & Fiore, 2013). Kenangan terhadap pengalaman wisatawan yang mengikuti kelas memasak ini juga meliputi pengalaman pendidikan. Mereka secara eksplisit mengatakan bahwa mereka memperoleh pengalaman mempelajari hal baru. Selain itu mereka juga mengungkapkannya dengan mengatakan “memperoleh sesuatu yang baru” yangmana itu juga berarti bahwa mereka belajar sesuatu pada saat mengikuti kegiatan cooking kelas.

Pengalaman wisatawan dalam kelas memasak ini juga memberikan wawasan kepada mereka tentang budaya dan kehidupan orang Bali serta makanan yang otentik seperti yang disampaikan oleh wisatawan dengan nama akun MattyIceMT : “Dia menjelaskan budaya dan tradisi orang Bali ...” Dia juga mengatakan bahwa masakan yang dia masak merupakan yang paling otentik di Ubud.



Gambar 3. Review wisatawan atas nama MattyIceMT

3.2.3 Pengalaman Budaya, Masakan Bali yang Otentik

Berdasarkan pengalaman wisata, wisatawan berkeinginan untuk memahami budaya dan kekhasan suatu daerah, menimbulkan tidak hanya kegiatan atau atraksi tetapi juga wisata khusus yang dikenal sebagai wisata kuliner. Peran gastronomi menjadi mahal jika kita bicara tentang pengalaman wisata pedesaan. Desa Rumania, tempat suci dan leluhur ini tidak lain adalah memberikan hak istimewa kepada mereka yang datang untuk menemukan dan mengalami budaya Daerah pedesaan Rumania, untuk menikmati hidangan otentik, spesifik, dan unik. Dalam konteks ini unsur-unsur pendefinisian pedesaan adalah interconditioning pentingnya perasaan pengalaman kuliner oleh pecinta gastronomi wisatawan akan membahasnya pentingnya inovasi desa wisata dalam membangun pemulihan warisan budaya.

Pengalaman terhadap makanan, budaya dan kehidupan orang Bali yang otentik yang didapatkan oleh wisatawan yang mengikuti kelas memasak ini searah dengan penelitian dari Antón, Camarero, Laguna, Buhalis (2019) bahwa otentisitas memberikan dampak positif terhadap pengalaman gastronomi yang tak terlupakan sebagaimana diungkapkan di dalam salah satu review.

4. KESIMPULAN

Wisatawan yang mengikuti *cooking class* pada "*Traditional Balinese Cooking Class and Meal in a Multy-generational Family Home*" dapat disimpulkan bahwa mereka memiliki pengalaman yang menyenangkan dilihat dari review mereka di TripAdvisor. Semua reviewer (100%) sangat puas dengan score maksimum yaitu 5 dari rentangan score 1 sampai dengan 5 terhadap aktivitas yang mereka lakukan. Dari analisis data tentang komentar wisatawan di TripAdvisor dapat disimpulkan bahwa mereka memperoleh pengalaman yang sangat menyenangkan, pengalaman belajar, pengalaman terhadap kehidupan dan budaya Bali, serta makanan yang enak, otentik, sehingga mereka ingin merekomendasikan aktivitas tersebut kepada orang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Antón C., Camarero C., Laguna M., Buhalis D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28(7), 743-764. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104.
- Boesen, M., Sundbo, D., & Sundbo, J. (2017). Local food and tourism: An entrepreneurial network approach. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 76-91.
- Azavedo, M. (2019). Why do tourists attend cooking classes? Some indications from Thailand. *Academic Journal of Economic Studies*, 5(4), 44-51.
- Bell, C. (2015). Tourists infiltrating authentic domestic space at Balinese home cooking schools. *Tourist Studies*, 15(1), 86-100.
- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555.
- Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Sunkul, W., & Huang, W. J. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36(3), 295-313.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes

- of Cinque Terre. *Tourism recreation research*, 1-12.
- Pratt, S., Suntikul, W., & Agyeiwaah, E. (2020). Determining the attributes of gastronomic tourism experience: Applying impact-range performance and asymmetry analyses. *International Journal of Tourism Research*, 22(5), 564-581.
- Aksenova, D., Cai, W., & Gebbels, M. (2022). Multisensory prosumption: how cooking classes shape perceptions of destinations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, (ahead-of-print).
- Suntikul, W., Agyeiwaah, E., Huang, W. J., & Pratt, S. (2020). Investigating the tourism experience of Thai cooking classes: An application of Larsen's three-stage model. *Tourism Analysis*, 25(1), 107-122.
- Bestari, N. M. P., Wiranatha, A. S., Suryawardani, I. G. A. O., & Putra, I. N. D. (2022). Rejuvenating Cultural Tourism Through Gastronomic Creative Tourism in Ubud Bali. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 37(2), 136-145.
- Hendriyani, I. G. A. D., Budiarsa, M., Antara, M., & Sudiarta, N. (2020). The loyalty model of foreign tourists consuming traditional Balinese food. *Global Business & Finance Review (GBFR)*, 25(3), 34-48.
- Fahmi, M., Gultom, D. K., Siregar, Q. R., & Daulay, R. (2022). Citra Destinasi dan Pengalaman Destinasi Terhadap Loyalitas: Peran Mediasi Kepuasan Wisatawan. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 23(1), 58-71.
- Bozbas, A., & Gül, T. (2022). A Netnographic Review of Dining Experiences of Russian Tourists. *Journal of Mediterranean Tourism Research*, 1(2), 111--122. <https://www.doi.org/10.5038/2770-7555.1.2.1009>
- Thanh, T. V. & Kirova, V. (2018) Wine tourism experience: A netnography study. *Journal of Business Research* (83): 30–37. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2017.10.008>