

***Cooking Experience* di Ubud: Keterlibatan Masyarakat Dalam Pariwisata Gastronomi**

Pande Putu Wulandari^{1*}, Ni Made Tirtawati², I Gusti Made Dwi Candra Anggara³

¹Program Studi Perjalanan Wisata, Fakultas Bisnis dan Pariwisata, Universitas Triatma Mulya
Dalung, Badung, Indonesia

²Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Politeknik Pariwisata Bali
Nusa Dua, Badung, Indonesia

³Program Studi Perjalanan Wisata, Fakultas Bisnis dan Pariwisata, Universitas Triatma Mulya
Dalung, Badung, Indonesia

email putu.wulandari@triatmamulya.ac.id

*Corresponding author

Received: Month, Year

Accepted: Month, Year

Published: Month, Year

Abstract

Cooking experience, which is full of interactive and inclusive cultural activities between locals (host) and tourists (guest), is one of the gastronomic tourism activities in Ubud. Four key informants, namely cooking experience owners in the Ubud area and beyond, were involved in this research through interviews and observations. Desk research was also carried out to display comprehensive data. Through a qualitative descriptive approach, this article concludes that the existence of cooking experiences with various unique features ranging from the concept of cooking at home to "farm to table" shows a form of community involvement as innovators and contributors in cultural preservation. In other words, the community helps provide authentic experiences and build bonds with tourists through educational activities and cultural exchanges, as well as strengthening Ubud as a world-class gastronomic destination.

Keywords: *gastronomic tourism, cooking experience, locals' involvement*

Abstrak

Cooking experience yang sarat akan aktivitas budaya interaktif dan inklusif antara masyarakat dan wisatawan, merupakan satu di antara aktivitas pariwisata gastronomi di Ubud. Tujuan dari penelitian ini untuk menggali lebih dalam peran masyarakat terhadap pariwisata gastronomi khususnya cooking experience. Empat orang informan kunci yakni pemilik cooking experience di wilayah Ubud dan sekitarnya dilibatkan dalam penelitian ini melalui kegiatan wawancara dan observasi. Desk research pun dilakukan untuk menampilkan data yang lebih komprehensif. Melalui pendekatan deskriptif kualitatif, artikel ini menyimpulkan bahwa eksistensi cooking experience dengan berbagai keunikan mulai dari konsep memasak di rumah hingga "farm to table" menunjukkan bentuk keterlibatan masyarakat sebagai inovator dan kontributor dalam

pelestarian budaya. Dengan kata lain, masyarakat turut memberikan pengalaman otentik dan membangun keterikatan dengan wisatawan melalui kegiatan edukasi dan pertukaran budaya, serta menguatkan Ubud sebagai destinasi gastronomi kelas dunia.

Kata kunci: pariwisata gastronomi, kelas memasak, keterlibatan masyarakat

1. PENDAHULUAN

Ubud merupakan destinasi pariwisata yang tersohor hingga ke mancanegara berkat kekayaan seni budaya yang khas, otentik dan keramahtamahan masyarakatnya. Ubud yang dikenal sebagai *The Heart of Bali*, merupakan salah satu pilar penguat citra pariwisata budaya Bali sejak 1930-an. Perkembangan Ubud sebagai destinasi pariwisata budaya tidak hanya sampai pada lukisan, melainkan juga seni pertunjukannya, satu di antaranya Tari Kecak yang kini telah menjadi ikon pertunjukkan khas Bali. Kemasyuran dan citra Ubud sebagai destinasi pariwisata budaya pun didorong oleh banyaknya buku yang terbit dari penulis-penulis asal berbagai belahan dunia, serta berbagai macam seni yang digeluti masyarakatnya seperti menari, mematung dan sebagainya hingga saat ini.

Disamping itu, produk pariwisata budaya yang masih segar didiskusikan dalam beberapa dekade terakhir ini, turut menganekaragamkan daya tarik wisata di Ubud, meskipun jika ditelusuri lebih dalam, sesungguhnya kuliner adalah produk integral dari destinasi pariwisata (Wulandari & Tirtawati, 2023). Hal senada diungkapkan oleh (Wiarti & Dianasari, 2021) bahwa, eksistensi kuliner tidak hanya untuk mendorong peningkatan ekonomi, melainkan juga dipandang sebagai bentuk pelestarian budaya yang bersifat dinamis di destinasi wisata. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang Ubud yang memiliki komoditas gastronomi yang khas yaitu keanekaragaman kuliner yang kental dengan nilai-nilai budaya, kemudian disempurnakan dengan ketersediaan amenities gastronomi yang mengangkat kearifan lokal serta kualitas industri produk gastronomi yang berkembang.

Perkembangan aktivitas wisata gastronomi di Ubud yang masif dan inklusif, membuatnya ditunjuk sebagai destinasi gastronomi pertama di Indonesia yang disertifikasi oleh UN Tourism, bersanding dengan Lima di Peru dan San Sebastian di Spanyol. Keputusan tersebut berdampak terhadap citra Ubud sebagai destinasi gastronomi, namun tentu tidak melunturkan predikat destinasi wisata budaya yang telah melekat sejak dekade silam. Hal ini karena, apabila ditinjau dari unsur sejarah dan budaya, pariwisata gastronomi sesungguhnya merupakan suatu "alat" untuk mempromosikan keanekaragaman budaya dan hayati yang menjadi komponen utamanya (UNWTO, 2017). Berkembangnya daya tarik wisata ini pun merupakan sebuah rangkaian yang turut mendorong pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDG) tahun 2030.

(D. Pitanatri, 2014) menemukan bahwa, saat ini kuliner menjadi preferensi wisatawan untuk berkunjung ke Ubud. Sebesar 48 persen wisatawan sengaja datang ke Ubud untuk menikmati kulinernya dan 62 persen di antaranya merupakan *repeater*. Generasi milenial mendominasi komposisi wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara yang mengunjungi Ubud, dan 60 persen wisatawan yang melakukan kunjungan kembali ke Ubud adalah untuk melakukan aktivitas kuliner (D. Pitanatri, 2014). Dapat disimpulkan bahwa, eksistensi kuliner, sebagai bagian dari pariwisata gastronomi di Ubud berhasil menunjukkan dirinya sebagai atraksi wisata primer yang dituju oleh wisatawan.

Satu di antara elemen pariwisata yang menyempurnakan pariwisata gastronomi di Ubud adalah ketersediaan amenities sebagaimana diungkapkan oleh Caliskan dalam (Guzel & Apaydin, 2016), dalam hal ini *cooking experience* yang diberi berbagai nama, seperti

cooking class, *home cooking*, *cooking school* dan sebagainya. Terminologi *cooking experience* mencakup aktivitas wisata gastronomi yang melibatkan proses memasak dan pertukaran budaya melalui kolaborasi antara *host* dan *guest* yang memberikan pengalaman. Pernyataan tersebut diperkuat oleh (Bestari & Widhiasthini, 2023) bahwa kelas memasak (*cooking class*) melibatkan partisipasi dari masyarakat sebagai tuan rumah dan wisatawan, yang secara langsung membentuk pengalaman dibenaknya, serta secara tidak langsung turut menjadi kontributor dalam pariwisata budaya.

Hingga tahun 2024, berdasarkan hasil pencarian pada (TripAdvisor, 2024), situs wisata terbesar di dunia, dengan kata kunci "*cooking class* di Ubud", terdapat 95 unit usaha *cooking class*. Jumlah ini berbeda dengan yang tercatat di Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar yakni sebanyak 31 unit pada tahun 2017 dan belum termasuk *cooking class* yang tersedia di fasilitas akomodasi seperti hotel dan villa, namun dipandang mampu untuk menggambarkan masifnya keterlibatan masyarakat dalam pariwisata gastronomi di Ubud. Hasil tersebut dapat pula menunjukkan bahwa aktivitas *cooking experience* menjadi kegiatan wisata yang diminati oleh wisatawan ketika berkunjung ke Ubud, sehingga masyarakat secara aktif meninjaunya sebagai peluang usaha yang kompetitif, berdampak pada pendapatan, sekaligus pelestarian budaya. Eksistensi *cooking experience* sebagai produk pariwisata gastronomi pun dinilai sebagai teknik pendekatan terhadap gaya hidup masyarakat melalui kegiatan *story telling*.

Penelitian mengenai *cooking experience* di Ubud secara spesifik belum banyak dijumpai, beberapa di antaranya adalah (Saputra et al., 2017) dan (Trisnadewi et al., 2022) yang meneliti tentang kepuasan wisatawan dalam mengikuti *cooking class* di Ubud; (Bestari et al., 2022) mengkaji *cooking class* sebagai bentuk pariwisata kreatif di Ubud; (Adi, 2023) melalui studi netnografinya meneliti dari aspek pengalaman wisatawan yang mengikuti *cooking class*; serta (Bestari & Widhiasthini, 2023) yang menelusuri kontribusi perempuan Bali sebagai pengusaha *cooking class*. Maka dari itu, artikel ini mengkaji dari sudut pandang yang berbeda dan menyajikan keterlibatan masyarakat dalam pariwisata gastronomi di Ubud melalui wadah *cooking experience*. Penelitian ini pun membahas inisiasi dan pengembangan usaha *cooking experience* yang dilakukan masyarakat. Pemahaman mengenai keterlibatan masyarakat dapat memberikan arahan guna mengoptimalkan perannya dalam pembangunan pariwisata gastronomi, sekaligus apresiasi atas usaha yang dilakukan untuk memperkenalkan dan melestarikan keanekaragaman kuliner yang kaya akan kearifan lokal.

2. KONSEP COOKING EXPERIENCE

Cooking experience mengacu pada keseluruhan pengalaman yang seseorang alami saat memasak. Ini mencakup berbagai aspek, baik praktis maupun emosional, yang terkait dengan proses memasak. *Cooking experience* sendiri terdiri dari kata *cooking* dan *experience*, pertama *cooking* atau Menurut Nyoman Suarsana, (2007,p2) memasak(cook) adalah kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan pada bahan makanan agar bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi. Memasak terdiri dari berbagai macam metode, teknik, peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa, tekstur, penampilan dan nilai nutrisi. Kedua, Menurut Smilansky (1968), pengalaman adalah proses mengidentifikasi dan memuaskan kebutuhan pelanggan dan aspirasi yang menguntungkan, melibatkan pelanggan melalui komunikasi dua arah yang membawa kepribadian merk untuk hidup dan menambah nilai target pada konsumen. Dapat disimpulkan, konsep *cooking experience* ini suatu pengalaman yang memuaskan yang melibatkan komunikasi dua arah tentang pengolahan makanan mulai dari metode, teknik peralatan dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna, memiliki tekstur, rasa, penampilan dan nilai nutrisi yang baik.

Dihat dari definisi diatas, terminologo *cooking experience* memiliki kesamaan dengan termonologi *cooking class*, *cooking school* dan *homecooking*. Pada perspektif pariwisata, 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). Kemudian, *cooking school* menurut Everett (2012), sekolah memasak menawarkan pengalaman makanan langsung kepada wisatawan dan mewakili bentuk konsumsi peserta. Terdapat berbagai bentuk *cooking class* seperti belajar memasak sebagai bagian dari akomodasi homestay, kelas memasak yang diadakan di rumah penduduk local (*home cooking*), sekolah kuliner profesional yang menyediakan kelas memasak untuk wisatwan dan restoran kecil yang menawarkan pelajaran memasak (Kokkranikal & Carabelli, 2021). Dapat disimpulkan bahwa konsep *cooking experience* merupakan terminology lain dari *home cooking*, *cooking class*, dan *cooking school*.

3. METODE PENELITIAN

Kajian mengenai keterlibatan masyarakat dalam pariwisata gastronomi ini merupakan sebuah studi kasus dalam rangka mengeksplorasi fenomena aktivitas *cooking experience* yang bertumbuh di Ubud dan sekitarnya. Hasil penelitian dijabarkan secara deskriptif kualitatif dan data dikumpulkan melalui riset primer yang dilakukan dengan aktivitas wawancara terhadap informan terpilih (*purposive*), serta *desk research* untuk memperdalam pembahasan kajian ini. Pemilik dan pekerja di Pemulan Bali Farm & Cooking School, Bali Budaya (Dapur Bali Cooking Class), Ubud Village Plate dan Paon Bali Cooking Class, serta tokoh masyarakat Ubud yakni Anak Agung Gde Rai (pemilik ARMA Museum), Anak Agung Gede Raka (tim gastronomi Gianyar dan akademisi) dan I Made Cakra (chef) dilibatkan pada penelitian ini. Selain itu, observasi dilakukan untuk memberikan gambaran data yang lebih komprehensif.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pariwisata Gastronomi: Daya Tarik “Baru” Ubud

Ubud sebagai sebuah destinasi wisata yang diminati oleh wisatawan sejak masa lampau senantiasa “diperbaharui” oleh daya tariknya yang kental dengan budaya dan keindahan lanskap alamnya. (Bestari & Widhiasthini, 2023) bahkan menekankan bahwa, tidak terbayangkan apabila memikirkan “*living museum*” Bali ini tanpa wisata budaya dan kearifan lokalnya. Jika dikaitkan dengan teori Tourism Area Life Cycle (TALC) yang dikemukakan oleh Butler, Ubud tampak terhindar dari fase *stagnation* dan *declined*, justru senantiasa mengalami fase *rejuvenation* dari masa ke masa.

Dalam dekade terakhir, aktivitas gastronomi di Ubud dan sekitarnya muncul ke permukaan, turut menganekaragamkan daya tarik Ubud. Seperti diungkapkan oleh (P. D. S. Pitanatri & Putra, 2016) serta (Putra et al., 2018) destinasi gastronomi sebagai predikat “baru” Ubud justru memperkuat predikat yang telah disandangnya, sebagai hasil dari kepopuleritasan Ubud sejak masa lampau di mata wisatawan. Dengan kata lain, Ubud sebagai sebuah destinasi wisata diremajakan oleh eksistensi wisata kuliner dan mendorongnya menjadi destinasi gastronomi yang populer, seperti diungkapkan oleh (Bestari et al., 2022).

(Winarno & Ahnan-Winarno, 2017) mendefinisikan gastronomi sebagai bidang ilmu yang mempelajari pangan dan budaya. Gastronomi dan budaya memiliki suatu hubungan, karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga perwujudan warna, aroma dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal-usulnya atau lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan (Barrera & Alvarado, 2008). Selain itu, penting untuk menciptakan pengalaman gastronomi yang holistik dengan memasangkannya pada aspek

lanskap dan budaya, dan Ubud memiliki keduanya. Tellstroem et. al., dalam (Guzel & Apaydin, 2016) menegaskan bahwa kunci utama pariwisata gastronomi terletak pada pengintegrasian makanan dan atribut lokal yang dimiliki oleh masyarakat. Dalam mewujudkan *sustainability*, destinasi gastronomi harus mementingkan aspek kelokalan dalam makanan melalui *iconic dish*, karena makanan merupakan aset budaya lokal kemasyarakatan yang membentuk citra dan membuat destinasi gastronomi berbeda dengan yang lainnya, sehingga meningkatkan jumlah wisatawan sekaligus pendapatan masyarakat lokal (Guzel & Apaydin, 2016; Montanari & Staniscia, 2009; Sims, 2009)

Apabila ditinjau lebih lampau, sesungguhnya, bertumbuhnya pariwisata gastronomi di Ubud dimulai sejak masyarakat setempat membuka kedai dan warung untuk menyantap hidangan lokal, sebagai mata pencahariannya. Selain itu, didorong oleh aktivitas para pekerja pariwisata seperti pemandu dan pengemudi kendaraan yang belalulalang di Ubud. Seiring perkembangan waktu, tidak terkecuali para pekerja pariwisata, kedai dan warung makan tersebut menjadi daya tarik bagi wisatawan yang bahkan datang secara khusus untuk menikmatinya. Fenomena tersebut terjadi berkat dewasa ini, generasi milenial tidak hanya memandang makanan sebagai alat pemuas rasa lapar dan haus maupun bagian dari kearifan lokal, melainkan juga untuk memenuhi “gaya hidup” dan kebutuhan akan diakui.

Meskipun demikian, pesatnya perkembangan zaman, termasuk kehadiran *western food*, *fusion food*, *trend instan* dan *junk food*, tidak serta merta mengubah kuliner Bali yang masih berpegang teguh pada teknik pengolahan dan pemasakan secara tradisional, misalnya teknik *slow cooking* selama tiga hingga empat jam dengan menggunakan tungku kayu bakar untuk memasak babi guling, proses memasak beras dengan menggunakan *pengedangan*, hingga proses memasak *betutu* secara tradisional, bahkan masih digandrungi oleh wisatawan, termasuk milenial sebagai bagian dari gaya hidup dan daya tarik ke Ubud. Tidak hanya restoran, rumah dan warung makan juga berinovasi dalam mengangkat kuliner khas Bali, seperti menu nasi campur atau nasi *be guling* dengan lauk dan sambal terpisah untuk menyesuaikan lidah wisatawan, hingga terciptanya menu vegetarian ala Bali yang menjadi opsi bagi wisatawan, khususnya mancanegara, yang khawatir akan “*Bali belly*.”

Kuliner khas Bali juga menunjukkan kiprahnya dengan tampil pada berbagai festival kuliner, baik yang diadakan oleh pemerintah, yayasan, maupun organisasi/asosiasi terkait, seperti Ubud Food Festival, Ubud & Beyond Festival, Ubud Royal Weekend, hingga Festival Kuliner Gianyar. Ubud Food Festival tahun 2017 misalnya, I Gusti Nyoman Darta, orang kepercayaan di dapur Puri Ubud, menunjukkan kiprah kuliner khas Bali melalui penampilan demo masakinya dengan menghidangkan *lawar*. Demo yang dilakukan oleh Darta sangat memikat pengunjung, bahkan ketika acara telah usai, pengunjung masih berkerumun disekitarnya (Maharani, 2017). Hal tersebut berkat penjelasan yang rinci dan menarik oleh Darta mengenai kearifan lokal dari *lawar* dalam gaya hidup masyarakat Bali yang dijiwai Agama Hindu. Darta sendiri dikenal sebagai tokoh pelestari kuliner lokal yang telah tampil di berbagai lokakarya, festival, hingga bekerjasama dan mengajarkan para *chef* tentang menu khas Bali yakni *lawar*, *sate*, *babi guling*, *betutu*, dan sebagainya.

Dalam globalisasi yang kompetitif, inovasi dalam mengembangkan pariwisata gastronomi harus berkelanjutan, namun tetap mempertahankan identitas dan keaslian budaya sebagai inti cerita, sama pentingnya. Selain itu, dalam pariwisata gastronomi, produk lokal dibutuhkan untuk menampilkan bahan baku dan komponen yang berbeda, seperti pertanian, perikanan, ternak, pasar, serta aspek yang terkait di hidangan tradisional, sehingga menjadikannya sebagai elemen strategis. Tidak sulit untuk mengombinasikan komponen tersebut di Ubud pada khususnya, karena pertanian pun merupakan bagian integral dari masyarakat Bali. Hal ini terlihat dari sistem pertanian yang diwariskan hingga kini, yaitu Subak. Tidak hanya itu, bukti sejarah lainnya yang dijadikan sebagai panduan untuk melakukan tata cara bercocok tanam dan dipercaya hingga kini adalah lontar atau Plindon Dharma Pemaculan. Selain itu, terdapat juga Lontar Usada Taru Premana yang

berisi tentang berbagai manfaat daun, umbi, babakan, bunga, buah, dan akar sebagai obat, atau saat dikenal sebagai *healthy food* dan *healing food*. Terakhir, adalah Lontar Dharma Cekaruban yang mengupas tentang cara mengolah bahan baku makanan untuk kegiatan upacara dan aktivitas sosial budaya.

Aspek tersebut menjadi bagian fundamental sebab dalam pariwisata gastronomi, para gastronom (subjek gastronomi) mencicipi makanan dengan mengkaji makanan itu dari sisi sejarah, budaya, lanskap lingkungan dan metode memasaknya, sedangkan kuliner tidak melakukan itu (Barrera & Alvarado, 2008). Para gastronom dapat mengkaji “asal usul” dari makanan tersebut dengan berbagai cara, baik menelusuri dan mengalaminya secara langsung melalui kegiatan observasi, maupun mendengar kisah atau cerita dibalik makanan yang dihidangkan, sebagaimana diungkapkan oleh Rai berikut.

“Kuliner di Bali selain mengedepankan cita rasa, sepatutnya dibarengi dengan kisah atau cerita dibaliknya, melalui pemaparan kepada wisatawan sebelum disantap, mulai dari proses penanaman, pemetikan (panen) hingga pengolahannya.” (Wawancara Anak Agung Gde Rai, 2024).

Amenitas wisata *cooking experience* yang bertumbuh dalam dekade terakhir di Ubud merupakan manifestasi dan dipandang sebagai wadah untuk menyempurnakan pariwisata gastronomi di Ubud, dengan mengombinasikan unsur *story telling* dan memasak. Hal senada disebutkan oleh (UNWTO, 2017) bahwa, pariwisata gastronomi juga mementingkan *story telling* yang membangun narasi tentang makanan untuk mencerminkan kekhasannya. Maka dari itu, kemampuan bercerita dapat dipasangkan dengan keahlian memasak untuk menciptakan pengalaman gastronomi.

Inovasi *cooking experience* dibangun oleh masyarakat lokal sebagai upaya untuk mengenalkan kuliner khas Bali yang merupakan produk gastronomi, sekaligus meningkatkan aspek ekonomi. Terdapat berbagai aktivitas *cooking experience*, baik modern maupun tradisional; menggunakan ruangan khusus atau memanfaatkan sebagian rumah pemilik, bahkan areal perkebunan dan sebagainya. Beberapa diantaranya seperti, Paon Bali Cooking Class di Ubud yang memanfaatkan sebagian areal rumah pemiliknya dengan menu tradisional dan teknik memasak modern; Bali Budaya (Dapur Bali Cooking Class) di Sukawati yang menyuguhkan pengalaman *mebat* kepada wisatawan, juga memanfaatkan sebagian areal rumahnya; serta Pemulan Bali Farm & Cooking School yang berlokasi di tengah areal perkebunan masyarakat di Tegallalang, dengan teknik memasak modern. Variasi *cooking experience* tersebut memberikan pilihan kepada wisatawan dari segi menu yang ditawarkan, pengalaman kelas memasak hingga harga, serta menunjukkan *unique selling point* di antara usaha sejenis.

4.2 Keterlibatan dan Inovasi Masyarakat dalam Cooking Experience di Ubud dan Sekitarnya

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, masyarakat memiliki peran aktif dalam perkembangan pariwisata gastronomi di Ubud dan sekitarnya, yang dimulai dari kepemilikan warung atau rumah makan dengan jenis kuliner otentik khas Bali yang dijajakannya. Beberapa diantaranya kini bahkan menjadi rumah makan tujuan para wisatawan ke Ubud dan hingga muncul pernyataan “belum ke Ubud jika belum berkunjung ke rumah makan ini.” Sejumlah rumah makan tersebut awalnya terkenal di kalangan para pemandu wisata dan pengemudi moda transportasi pariwisata yang hilir mudik di Ubud saja, namun kini terkenal hingga ke mancanegara berkat publikasi yang tinggi di media. Fenomena ini juga didukung pada penelitian Dewi & Priadarsini (2018) bahwa *non-state actor* yang dalam hal ini adalah masyarakat terlibat dalam upaya menudukung kemajuan gastronomi Ubud melalui *gastrodiplomacy*.

Belakangan, eksistensi *cooking experience* turut serta menstimulasi serta meningkatkan interaksi antara *host* dan *guest*, tidak hanya sekedar menyantap hidangan khas Bali dengan nuansa rumah tradisional maupun arsitektur Bali saja di sebuah rumah

makan, melainkan dengan secara aktif terlibat dalam kegiatan budaya. Terminologi *cooking experience* mengarah pada berbagai bentuk aktivitas memasak hidangan khas Bali maupun Nusantara yang dilakukan oleh wisatawan sebagai peserta dan masyarakat sebagai juru masak, pemandu dan *story teller*. *Home cooking, cooking class, cooking school* dan sejenisnya merupakan sejumlah penyebutan yang lumrah dijumpai.

Cooking experience mendorong rasa turut mengapresiasi perbedaan budaya serta menciptakan keterikatan antara *host* dan *guest*. Pada kegiatan tersebut, terjadi interaksi dan pertukaran budaya, serta wisatawan dapat memperoleh pengalaman yang otentik dan berkesan (*memorable experience*). Hal senada diungkapkan oleh Adi (2023) bahwa, berdasarkan hasil ulasan pada Trip Advisor, wisatawan mendapatkan kepuasan dan pengalaman tidak terlupakan. Selain melakukan aktivitas memasak dengan peralatan yang tidak dijumpainya di daerah asalnya, wisatawan melakukan kegiatan sosialisasi, termasuk dengan wisatawan lain yang berasal dari negara berbeda sebagai peserta *cooking experience*, serta merasakan keramahan khas masyarakat Bali dan situasi yang otentik di rumah tradisional Bali. Juru masak dan pemandu tidak hanya bertindak untuk mengajarkan memasak, melainkan juga *story teller* tentang nilai-nilai filosofis dibalik makanan tersebut, seperti *betutu*, *lawar* dan berbagai jenis sate yang menjadi menu favorit pada sejumlah *cooking experience* di Ubud.

Melalui aktivitas *cooking experience* ini, wisatawan tidak hanya diajarkan tentang cara atau teknik memasak masakan ala Bali maupun Nusantara, dan memperoleh “sesuatu” yang baru, melainkan juga tentang rempah lokal dan takaran yang digunakan hingga menjadi bumbu khas Bali seperti *base genep* maupun *base* (bumbu) lainnya yang aromanya tercium hingga ke mancanegara melalui buku-buku resep yang diterbitkan. *Base genep* merupakan bumbu dasar yang terdiri atas 15 jenis bahan atau rempah yakni kunyit, lengkuas, jahe, kencur, bawang putih, bawang merah, *tabia bun*, cabai rawit, batang serai, kemiri, tomat, ketumbar, merica, daun salam, daun jeruk purut, yang digunakan pada setiap hidangan khas Bali, seperti *lawar* dan *betutu*. Sementara itu, *base gede* terdiri atas 29 jenis rempah, atau tambahan 14 rempah lagi dari *base genep*, di antaranya *babakan kelor*, *maswi*, *lenga*, *lempuyang*, *menyan*, *cingkeh*, *kayu manis*, *jinten*, *pala* yang juga disebut sebagai *pengerenteb* (rempah yang terdiri biji-bijian dan dedaunan). Hal tersebut ditujukan untuk menimbulkan aroma harum dan rasa *sepek* (menyengat) dari hidangan yang dimasak. Dari proses pembuatan *base genep* dapat diceritakan tentang *sad rasa*, manfaat dan cita rasa bumbu yang tidak hanya sebagai “penyedap”, melainkan juga dipercaya sebagai pengobatan karena kandungan dari masing-masing rempah.

1. *Home Cooking: Kesederhanaan dan Pengalaman Otentik di Family Compound*

Kegiatan *home cooking* (memasak di rumah) di *homestay* merupakan salah satu wadah untuk mengemas kisah dibalik makanan kepada wisatawan yang menginap. *Home cooking* dalam *family compound* di *homestay* juga dipandang sebagai pendekatan yang paling sesuai untuk pengembangan gastronomi di desa wisata. Hal tersebut dikarenakan, *homestay* merupakan bagian integral yang tidak terpisahkan dari desa wisata dengan fungsinya sebagai sarana akomodasi. Di *homestay*, selain untuk mengenalkan aktivitas sehari-hari masyarakat dalam memenuhi kebutuhan akan makan dan minumannya, kegiatan *home cooking* dapat diusung sebagai ruang untuk mengemas dan mengangkat kuliner khas dari masing-masing daerah maupun kuliner khas Bali dan Nusantara pada umumnya.

Selain diajarkan cara dan budaya memasak makanan sehari-hari, wisatawan juga dapat disuguhkan *story telling* dibalik budaya memasak tersebut dan kegiatan terkait seperti melakukan *yadnya sesa* (menghaturkan persembahan dihadapan Tuhan setelah memasak atau sebelum menikmati hidangan sebagai wujud bhakti). Sehingga, para gastronom; *gastro-tourist*; ataupun wisatawan umum pun dapat secara langsung melakukan observasi mengenai asal-usul makanan; memperoleh pengalaman dan edukasi

sekaligus kisah dibalik makanan tersebut dari penutur dan pelakunya langsung, dalam hal ini masyarakat setempat, tidak hanya mendengar kisah semata.

Aktivitas home cooking juga dapat dilakukan secara terpisah salah satunya adalah Ubud Village Plate. Pemilik Ubud Village Plate menyediakan aktivitas home cooking seperti pada Gambar 1, walaupun tanpa menyewakan homestay. Tidak hanya cara atau budaya memasak yang dapat “disuguhkan” dan dipraktikkan dengan wisatawan di homestay, melainkan juga nilai filosofis dari makanan tersebut sebagai sarana atau komponen yang dipersembahkan kepada Tuhan. Selain home cooking, pengemasan cerita dibalik makanan, dapat dilakukan melalui kegiatan cooking class dan cooking school yang terminologinya lebih lumrah terdengar. Di daerah Ubud, terdapat berbagai pilihan aktivitas cooking experience dengan story telling, salah satunya Paon Bali Cooking Class.



Gambar 1. Kegiatan *Home Cooking* di Ubud Village Plate
[Sumber: TripAdvisor Ubud Village Plate, 2024]

2. *From Farm to Table* hingga *Mebat*: Keunikan *Cooking Class* dan *Cooking School* yang Dihadirkan oleh Masyarakat

Dikutip dari (Bestari & Widhiasthini, 2023), kemunculan *cooking class* pertama kali di Ubud dimulai sejak Casa Luna Cooking School yang dikelola oleh Janet de Neefe, penulis buku-buku resep hidangan khas Bali dan Nusantara, hadir pada tahun 1989. Dari masa ke masa, bertumbuh berbagai *cooking class* dan *cooking school* yang memiliki *unique selling point* tersendiri yang senantiasa menganekaragamkan berbagai jenis *cooking experience* sehingga memberikan pilihan dan pengalaman otentik kepada wisatawan.

Pada kegiatan *cooking experience*, pemaparan mengenai menu dan teknik memasak hanya membutuhkan waktu yang singkat saat awal pertemuan. Kemudian seiring berjalannya waktu, masyarakat lokal sebagai pemandu dengan wisatawan akan berbaur dan berbagi pengalamannya masing-masing, melakukan pertukaran budaya serta menjalin keterikatan. Konsep *cooking experience* ini juga ditujukan sebagai *family gathering*, interaksi dan sosialisasi langsung atau *in touch* antara wisatawan dengan masyarakat Bali secara organik, apa adanya, yang tidak akan diperoleh apabila hanya bersantap di restoran semata. Sebelum memasak, para pemandu akan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dan menyediakan bahan baku masakan dihadapan para wisatawan. Bahan baku ini diperoleh dari pemasok yang merupakan masyarakat sekitar lokasi *cooking experience*. Opsi lainnya adalah wisatawan akan dipandu untuk pergi membeli bahan baku terlebih dahulu ke pasar tradisional. Pasar Peliatan, Pasar Sukawati, Pasar Blahbatuh, maupun Pasar Gianyar menjadi destinasi yang akan dituju untuk membeli bahan baku. Kuantitas bahan baku masakan yang dibeli wisatawan saat di pasar merupakan sebagian dari keseluruhan bahan yang digunakan untuk memadatkan waktu. Aktivitas tersebut pun menunjukkan

adanya *multiplier effect* yang berkelanjutan baik dari aspek ekonomi, sosial budaya dan lingkungan yang dibagikan oleh *cooking experience* terhadap sekitarnya.

Puspawati merupakan salah satu *pioneer* dalam menyediakan aktivitas wisata *cooking experience* di daerah Petulu, Ubud. Usaha yang telah digelutinya sejak 14 tahun silam ini bertempat di rumahnya sendiri dan berdiri di sebuah bangunan khusus, tujuannya untuk mengenalkan masakan Bali pada kehidupan sehari-hari di rumah masyarakat lokal seperti pada Gambar 2. Menu favorit di Paon Bali Cooking Class adalah sate lilit dan tempe manis goreng serta menu lain yang tersedia, di antaranya tipat cantok (sejenis gado-gado), pepes ikan hingga sayur urab. Menu yang diajarkan tersebut pun tercantum sebagai paket-paket menu, dan seluruh paket memiliki harga yang sama dengan varian yang berbeda-beda. Sebelum mendirikan Paon Bali Cooking Class, Puspawati berkarir di industri pariwisata pada berbagai bidang mulai dari *butler*, *front office*, *F&B service*, hingga *cook*. Dahulu, saat Puspawati masih bekerja sebagai seorang staff di industri pariwisata tersebut, sejumlah wisatawan menanyakan kepadanya tentang tempat *cooking class* yang berlokasi di rumah masyarakat. Seperti diungkapkan oleh (P. D. S. Pitanatri, 2017), sebelumnya aktivitas ini belum masif bertumbuh seperti saat ini di Ubud, namun seiring perkembangan waktu, *gastro-tourist*, wisatawan peminat kuliner, berdasarkan pencarian pada laman Trip Advisor, *cooking class* kini menjadi satu di antara pilihan "*top things to do in Ubud*".



Gambar 2. *Story Telling* Saat Kegiatan *Cooking Class* di Paon Bali Cooking Class
[Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2019]

Hal yang dilakukan oleh pemilik Ubud Village Plate dan Paon Bali Cooking Class menunjukkan kiprah perempuan sebagai inovator sekaligus pelestari kuliner yang akhirnya menjadi magnet bagi wisatawan peminat gastronomi khususnya, untuk berkunjung ke Ubud. Wisatawan yang sebelumnya tidak memiliki banyak pilihan untuk melakukan aktivitas *cooking experience*, kini memiliki banyak opsi sesuai preferensinya. Hal senada diungkapkan oleh (Bestari & Widhiasthini, 2023) bahwa eksistensi *cooking experience* berbanding lurus dengan tren yang berkembang yakni wisatawan aktif mencari keterlibatan budaya melalui kegiatan yang interaktif. Di samping itu, meskipun sifat pekerjaan *cooking class* dan *cooking school* berkaitan dengan karakteristik pekerjaan perempuan di bidang domestik atau rumah tangga, seperti memasak dan menyajikan hidangan, kiprah laki-laki pada aktivitas budaya ini juga tidak dapat dipandang sebelah mata. Para laki-laki pengelola *cooking class* dan *cooking school* ini turut memberikan warna baru dengan menampilkan gaya, teknik dan memberikan gambaran kepada wisatawan tentang tanggung jawab seorang laki-laki saat sedang bergotong royong dalam menyiapkan *yadnya*. Aktivitas ini pun menunjukkan bahwa tugas domestik yang berkaitan dengan penyajian hidangan tidak semata-mata hanya dilakukan oleh kaum perempuan, dan kontribusi laki-laki sama pentingnya.

Pramarta memulai usaha Bali Budaya sejak tahun 2008 dan membuatnya menjadi penyedia aktivitas *cooking experience* bernama Dapur Bali Cooking Class di daerah Kemenuh, Sukawati sejak 1 dekade silam. Awalnya, Bali Budaya didesain oleh orang tua Pramarta sebagai *dinner venue*, sesuai permintaan para rekanan *travel agent* yang sering mengantar wisatawan ke *art shop*-nya. Dapur Bali Cooking Class sendiri mulai beroperasi sejak 10 tahun lalu. Menu yang ditawarkan adalah lawar, sate, pepes, gerangasem, hingga kolak pisang dan pisang goreng. Menurut Pramarta, *unique selling point* dari Dapur Bali Cooking Class ini adalah dari segi konsep yang berbeda dengan *cooking experience* pada umumnya, yaitu aktivitas *mebat*. Tradisi *mebat* tidak dapat lepas dari kegiatan masyarakat Bali, tidak terkecuali di wilayah Ubud karena nafas dan jiwa dari kegiatan tersebut adalah Agama Hindu. Selain itu, tradisi *mebat* juga kerap kali dilakukan, saat upacara seperti *Panca Yadnya*, yang memiliki makna sebagai ungkapan rasa syukur umat Hindu atas segala sesuatu yang diperoleh dari alam, maka akan mereka kembalikan ke alam dalam bentuk persembahan. Tradisi *mebat* yang umumnya dilakukan oleh kaum laki-laki ini, dilakukan secara bersama-sama dalam lingkup besar seperti, bersama dengan keluarga, warga *banjar*, desa adat, hingga organisasi adat dan sosial lainnya.

Hidangan yang dimasak saat *mebat* dapat berbagai macam sesuai kebutuhan, namun biasanya lawar dan sate selalu menjadi bagian yang tidak terpisahkan. Dalam pengolahan bahan baku tersebut, masyarakat Bali berpegang teguh pada resep yang telah diwariskan secara turun-temurun berupa bumbu dasar bernama *base genep* dan *base gede*. Lawar yang terdiri dari perpaduan sayur (umumnyaangka muda, kacang panjang, daun belimbing, daun papaya) dan daging (seperti babi, ayam, dan sebagainya) dicampur dengan *base* (bumbu) ini, dapat dinikmati secara mentah (disebut dengan lawar plek), setengah matang maupun matang. Selain lawar, beraneka sate juga dibuat pada saat kegiatan *mebat*. Jenis-jenis sate yang dihidangkan dan dapat dihidangkan sangat bervariasi sesuai bahan dasar, bentuk dan campuran adonan sate, seperti sate tusuk (daging dipotong dadu kemudian ditusuk ke batang sate), sate lilit (sate berbentuk adonan yang biasanya berbahan dasar campuran ikan dan kelapa parut, kemudian dililitkan ke batang sate), hingga sate serapah (berbahan dasar lemak babi).



Gambar 3. *Cooking Experience* di Dapur Bali Cooking Class
[Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2023]

Apabila *cooking class* dan *cooking school* pada umumnya menyediakan masing-masing satu kompor serta satu *set* peralatan memasak dan penyajian, berbeda halnya dengan *cooking experience* yang ditawarkan oleh Dapur Bali Cooking Class seperti pada Gambar 3. Wisatawan akan diberikan tugasnya masing-masing untuk memasak menu yang berbeda, seperti saat masyarakat Bali akan menyiapkan *yadnya*. Seperti diungkapkan oleh Cakra, pada Lontar Dharma Caruban, termaktub tentang sebutan organisasi atau orang-

orang yang mengolah bahan baku makanan, meliputi *mancegra* (tukang masak/chef), yang memiliki tugas untuk menentukan jenis hewan kurban dalam kegiatan upacara sesuai tingkatannya dan teknik pengolahannya serta menentukan jenis *pala wija*, *pala gantung*, *pala rambat* yang akan dibutuhkan dalam rangkaian *yadnya*. Selanjutnya, terdapat tukang *tekar* yang bertugas untuk menentukan jumlah daging yang dibutuhkan; *belawa* yang bertugas untuk mempersiapkan bumbu, memotong hewan dan sayuran serta mengolahnya sesuai arahan tukang *tekar*. Selanjutnya, *belawa* yang terdiri atas masing-masing bagian seperti *ancangan* (penyedia perlengkapan); *kesinoman* atau *saya tutus* (orang yang bertugas menanak beras); *saya paebatan* (orang yang bertanggung jawab untuk memotong sayuran dan bumbu); *saya belanja* (tukang belanja); dan sebagainya sesuai kebutuhan. Dalam lontar juga disebutkan tentang dua jenis pengolahan makanan dalam budaya Bali yaitu *keluan* dan *keteben*, seperti yang diungkapkan oleh Cakra sebagai berikut.

“*Keluan* adalah bahan baku makanan yang diolah untuk kegiatan upacara dan olahan untuk *bhuta kala* berupa *caru*. Sementara itu, *keteben* adalah pengolahan bahan baku untuk konsumsi orang-orang yang terlibat dalam upacara tersebut maupun pada saat acara syukuran seperti kegiatan *pawiwahan* (pernikahan), *mesangih* (potong gigi) dan sebagainya.” (Wawancara I Made Cakra, 2023)

Pramarta lebih mengedepankan konsep *cooking experience* dengan teknik *mebat* karena pada saat itulah terkandung esensi dan muatan utama untuk menceritakan tradisi adat istiadat masyarakat Bali, sehingga dipandang sesuai dengan konsep gastronomi. Selanjutnya dilakukan kegiatan *megibung* atau makan bersama dalam satu wadah tertentu, yang ditujukan sebagai bentuk kebersamaan dan rasa kekeluargaan. Dalam *megibung*, peserta akan dibagi dalam beberapa kelompok. Tidak ada perbedaan yang mengkhusus antara satu kelompok dengan yang lainnya. Menu yang disajikan saat *megibung* seperti nasi, aneka lawar, sate, sayuran dan lain-lain, pesertanya akan makan dari hidangan yang disajikan di depannya. Menurut Pramarta, pemilik Dapur Bali Cooking Class, sebenarnya leluhur dan pendahulu sudah menanamkan konsep *mebat* ini sebagai ajang atau tempat untuk bersosialisasi dan bergotong royong. Nilai ini yang dianut oleh Pramarta dalam mengemas *cooking class*-nya sehingga memiliki keunikan.

Dalam pengolahan masakan, Pramarta dan Puspawati melakukan modifikasi yang diberi istilah *fine tune*, menyesuaikan dengan lidah wisatawan, misalnya mengurangi penggunaan cabai, namun tetap berpegang pada rempah dasar atau utama. Perubahan cita rasa tentu akan terjadi menurut lidah masyarakat Bali, maka dari itu Pramarta menyiasatinya dengan menambahkan kaldu ayam hasil rebusan dari daging ayam yang diolah oleh wisatawan sendiri, bukan penyedap rasa kemasan. Dapur Bali Cooking Class masih menggunakan tungku kayu bakar tradisional untuk memasak seluruh makanan. Untuk mengolah rempah menjadi bumbu, Dapur Bali Cooking Class pun masih menggunakan ulekan dan lesung, tidak menggunakan *blender* sama sekali. Penyajian hasil masakan menggunakan tempat dari tanah liat yang menambah kesan tradisional. Berbeda halnya dengan Puspawati, untuk mengolah masakan, Puspawati awalnya menggunakan tungku kayu bakar dan kompor bertenaga gas, namun seiring berjalannya waktu, kini Paon Bali Cooking Class hanya menggunakan kompor gas karena dinilai lebih praktis, lain halnya dengan tungku kayu bakar yang dapat menimbulkan asap. Walaupun demikian, saat ini satu buah tungku tetap dipertahankan dan dihidupkan untuk memberikan gambaran kepada wisatawan tentang cara memasak secara tradisional khas Bali. Teknik *slow cooking* memiliki keterkaitan dengan tungku api tersebut, karena dipandang akan menghasilkan masakan yang nikmat; bumbu meresap sempurna kedalam daging karena bara yang stabil dari kayu bakar.

Kiprah laki-laki dalam usaha *cooking experience* juga ditunjukkan oleh pemilik dan pengelola Pemulan Bali Farm Cooking School seperti pada Gambar 4, yang memiliki konsep berbeda dengan *cooking class* pada umumnya. Mudika bersama 12 orang pemilik yang

berasal dari Taro, Tegallalang, membentuk usahanya atas dasar dan keinginan mulia mereka untuk dapat memberikan “sesuatu” kepada daerah asalnya serta dapat memberikan *multiplier effect* yang lebih luas sehingga sistem koperasi dipandang sebagai pendekatan yang sesuai. Serupa halnya dengan Ubud Village Plate, Paon Bali Cooking Class dan Bali Budaya Cooking School yang dikelola sebagai usaha keluarga dengan melibatkan dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.



Gambar 4. Aktivitas *Cooking Experience* di Pemulan Bali Farm & Cooking School [Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2023]

Pemulan Bali Farm Cooking School didirikan dengan sejumlah alasan diantaranya, (1) para pemilik dan pengelola yang ingin juga menikmati kue pariwisata di Tegallalang; (2) hasil perkebunan dan potensi alam yang kurang jika dibandingkan dengan daerah lainnya di Tegallalang, maka dari itu perlu disiasati dengan melakukan inovasi dan memanfaatkan SDM untuk menghasilnya kreativitas; dan (4) lamanya jangka waktu yang diperlukan oleh para petani, untuk memperoleh penghasilan dari hasil panen perkebunannya, sehingga agar pendapatan dapat diperoleh dalam jangka waktu “pendek” disela-sela masa tanam, maka pendekatan yang paling mungkin dilakukan adalah membuat *farm and cooking class* yang menggabungkan unsur pariwisata dan pertanian. Selain itu, keinginan dari pengelola untuk menampilkan berbagai tanaman lokal yang tumbuh, memberikan edukasi dan pengetahuan tentang tanaman tersebut serta fungsinya dalam masakan Bali dan Indonesia.

Apabila Ubud Village Plate, Dapur Bali dan Paon Bali lebih banyak memperoleh bahan bakunya di pasar, maka berbeda halnya dengan Pemulan Bali Farm Cooking School ini. Wisatawan akan dituntun dan dijelaskan secara langsung tentang proses penanaman hingga pemanenan sayur mayur dan rempah-rempah yang digunakan. Sesuai namanya yaitu *cooking school*, maka wisatawan akan diajarkan cara memasak menu khas Bali dan Indonesia dengan panduan buku resep yang diberikan dan dituntun oleh para juru masak di depannya. Pemulan Bali lebih berfokus pada proses edukasi dalam pembuatan masakan, mulai dari berkeliling kebun miliknya hingga pemaparan dari masing-masing jenis tanaman, proses penanaman dan pembibitan, perawatan, panen, hingga nantinya siap digunakan sebagai bahan masakan. Mudika percaya, bahwa dengan mendirikan usaha *cooking experience* ini dapat serta merta mengenalkan kebudayaan dan tradisi masyarakat Bali kepada wisatawan, karena pengalaman dalam proses memasak di tengah perkebunan dan masakan Bali yang diracik akan menjadi kenangan tersendiri. Konsep yang menjadi kekhasan Pemulan Bali yaitu *organic farm to table*, yakni memetik langsung dari kebun sendiri, memasak dan menghidangkannya di meja.

Dengan demikian, usaha yang dilakukan oleh Ubud Village Plate, Paon Bali Cooking Class, Dapur Bali Cooking Class dan Pemulan Bali Farm Cooking School ini tidak hanya untuk diri sendiri dan kelompoknya maupun sekadar mendulang bintang pada laman Trip

Advisor, melainkan sebagai bentuk keterlibatannya dalam menguatkan pariwisata gastronomi di Ubud, sekaligus berdampak pada aspek-aspek pariwisata berkelanjutan. Para pengelola *cooking experience* ini pun tidak memandang bahwa mereka bersaing antara satu dengan yang lainnya, melainkan menghargainya sebagai sebuah ekosistem yang holistik dan inklusif. Para pengelola menilai, tersedianya banyak pilihan menunjukkan bahwa *cooking experience* merupakan usaha yang menjanjikan, dengan makna, selain sebagai peluang usaha dan pembuka lapangan kerja, mereka terlibat secara langsung dalam pelestarian Ubud sebagai daya tarik wisata budaya serta agar senantiasa mengalami fase *rejuvenation*.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan pemaparan melalui studi kasus pada sejumlah *cooking experience* di Ubud dan sekitarnya, menunjukkan bahwa masing-masing *cooking experience* memiliki *unique selling point* untuk memberikan opsi kepada wisatawan. Terdapat *cooking experience* yang masih mempertahankan cara memasak tradisional dengan menggunakan tungku kayu bakar dan alat tradisional lainnya, maupun *cooking experience* berkonsep modern dengan masing-masing *station*. Tidak hanya itu, terdapat pula *cooking experience* dengan konsep rumahan yang memanfaatkan sebagian areal rumah pemiliknya, maupun di dalam ruangan khusus, bahkan di tengah perkebunan. *Cooking experience* dengan berbagai konsep tersebut merupakan implementasi atau wadah untuk menceritakan kisah dibalik makanan, sebagai salah satu elemen penting dalam pariwisata gastronomi, kepada wisatawan.

Melalui penyediaan *cooking experience* ini pula masyarakat menunjukkan keterlibatannya dalam aktivitas gastronomi dan turut serta dalam kegiatan untuk mencapai Sustainable Development Goals pada enam tahun mendatang, yakni 2030. Masyarakat tidak hanya memperoleh manfaat dari aspek ekonomi saja, melainkan aspek sosial budaya dan lingkungan. Dengan kata lain, kegiatan *cooking experience* sebagai bentuk keterlibatan masyarakat ini turut serta sebagai kontributor dalam pelestarian budaya dan menguatkan Ubud sebagai destinasi gastronomi kelas dunia. Berbagai kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat Bali, dalam proses menyiapkan hidangan khususnya, dicurahkan dalam kegiatan *cooking experience* ini sekaligus memberikan edukasi, sehingga terjadi interaksi antara masyarakat sebagai *host* dan wisatawan sebagai *guest*. Interaksi ini menimbulkan keterikatan dan pertukaran budaya yang berkesinambungan, sekaligus memperkaya pengalaman otentik yang tidak terlupakan.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh informan yang terlibat atas waktu yang diberikan. Artikel ini juga penulis dedikasikan secara khusus kepada Alm. Chef I Made Cakra yang banyak berkontribusi dalam proses penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, I. A. S. P. (2023). Pengalaman Wisatawan Mengikuti Cooking Class: Sebuah Studi Netnografi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 105–112. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1122>
- 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.
- Barrera, E., & Alvarado, O. B. (2008). Food Trails: Tourist Architectures Built on Food Identity. *Gastronomic Sciences: Food for Thought*, 3(8), 56–63.
- Bestari, N. M. P., & Widhiasthini, N. W. (2023). Kontribusi Perempuan Bali dalam

- Pengembangan Pariwisata Kreatif di Ubud. *Journal of Bali Studies*, 13(2), 388–409. <https://doi.org/10.24843/JKB.2023.v13.i02.p02>
- 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. <https://doi.org/10.31091/mudra.v37i2.1938>
- Dewi, P.R.K., & Priadarsini, N.W.R. (2018). Peran Non-state Actors dalam Gastrodiplomacy Indonesia Melalui Ubud Food Festival. *Jurnal Ilmiah Hospitality Managemen*, 9(1).
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism, January*, 394–404.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism recreation research*, 1-12
- Maharani, K. (2017). *Memahami Makna DiBalik Lawar Bersama Gusti Nyoman Darta*. <https://www.rappler.com/world/indonesia/171775-lawar-gusti-nyoman-darta-bali-ubud/>
- Montanari, A., & Staniscia, B. (2009). Culinary Tourism as a Tool for Regional Re-equilibrium. *European Planning Studies*, 17(10), 1463–1483. <https://doi.org/10.1080/09654310903141656>
- Nyoman Suarsana. 2003. *Buku Siklus Pengadaan*. Bandung
- Pitanatri, D. (2014). *Persepsi Wisatawan Domestik dan Mancanegara Terhadap Kuliner Lokal di Ubud*. Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Pitanatri, P. D. S. (2017). *Inovasi dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif di Ubud* (I. N. D. Putra & S. A. Paturusi (eds.)). Pustaka Iarasan.
- Pitanatri, P. D. S., & Putra, I. N. D. (2016). *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. JagatPress.
- Putra, I. N. D., Raka, A. A. G., Yanthy, P. S., Aryanti, N. N. S., & Pitanatri, P. D. S. (2018). *Wisata Gastronomi Ubud - Gianyar*. Cakra Media Utama.
- Saputra, I. K. S. A., Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. (2017). Faktor Penentu Kepuasan Wisatawan dalam Mengikuti Program Cooking Class pada Restoran di Ubud Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 1(2), 1–18.
- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17, 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Smilansky, S. (1968). *The Effects of Sociodramatic Play on Disadvantaged Preschool Children*. New York, NY: John Wiley & Sons.
- TripAdvisor. (2024). *Cooking Class di Ubud*. TripAdvisor. <https://www.tripadvisor.co.id/Search?geo=297701&q=cooking class di&queryParsed=true&searchSessionId=001a64a557ea4d17.ssid&searchNearby=false&sid=732245E686433D5A74AEC5037FFDD11A1713114686352&blockRedirect=true&ssrc=A&rf=1>
- Trisnadewi, N. P. I., Astina, I. B. K., & Sutaguna, I. N. T. (2022). Kepuasan Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Usaha Cooking Class di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 6(2), 141–158.
- UNWTO. (2017). *3rd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism*. UNWTO. <https://www.unwto.org/archive/global/event/3rd-unwto-world-forum-gastronomy-tourism>
- Wiarti, L. Y., & Dianasari, D. A. M. L. (2021). Gastronomi di Ubud: Peluang dan Tantangan Model Destinasi Budaya Dunia yang Melegenda di Bali. In *Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Bali*.
- Winarno, F. G., & Ahnan-Winarno, S. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. PT. Gramedia.

Wulandari, P. P., & Tirtawati, N. M. (2023). Local's Participation in Evolving Gastronomy Tourism in Ubud and Beyond. *TRJ Tourism Research Journal*, 7(1), 77-96. <https://doi.org/10.30647/trj.v7i1.208>