

Tipologi Wisata Gastronomi di Kabupaten Gianyar: Implementasi Triangle Gastronomi Indonesia

Ni Nyoman S. Aryanti¹, Eni Harmayani², Wening Udasmoro², Dyah Mutiarin³

Afiliasi

¹Universitas Udayana, Bali

²Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

³Universitas Muhammadiyah, Yogyakarta

Koresponden

Eni Harmayani. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Email: eniharmayani@ugm.ac.id

Intisari

Penelitian ini mengkaji tipologi wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar, Bali, dalam kerangka *Triangle Gastronomi Indonesia* (food, culture, dan history). Pendekatan kualitatif digunakan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, serta dokumentasi praktik gastronomi di Ubud dan sekitarnya. Hasil penelitian mengidentifikasi empat tipologi utama: wisata kuliner observasional, yang menekankan pengalaman estetika dan sensorial; wisata kuliner partisipatif, terutama melalui kelas memasak yang mentransformasi ruang domestik menjadi arena pembelajaran budaya; agro-gastronomi, yang mengintegrasikan pertanian, produksi pangan lokal, dan ekowisata; serta festival kuliner, yang berfungsi sebagai wadah representasi budaya, kewirausahaan, dan kolaborasi internasional. Keempat tipologi ini menunjukkan bahwa gastronomi di Gianyar bukan hanya atraksi kuliner, tetapi juga sarana pelestarian budaya, transformasi sosial, dan pengembangan pariwisata berbasis komunitas yang berkelanjutan. Dengan menekankan sinergi antara makanan, budaya, dan sejarah, penelitian ini memberikan kontribusi konseptual bagi pengembangan destinasi gastronomi yang bermakna dan berdaya saing global.

Kata kunci: wisata gastronomi; tipologi; *triangle* gastronomi Indonesia; wisata kuliner; pelestarian budaya; keberlanjutan

Informasi artikel: Submisi: 18-08-2025 | Revisi: 12-09-2025 | Diterima: 23-09-2025



Copyright ©2025 by the author(s). This article is published by Universitas Gadjah Mada, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial and noncommercial purposes), subject to full attribution to the original publication and author(s). The full terms of this license may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

Pendahuluan

Gastronomi, lebih dari sekadar makanan, mencakup keseluruhan sistem yang melibatkan sejarah, budaya, estetika, etika, dan bahkan spiritualitas yang menyertai praktik konsumsi dan produksi makanan (Scarpato, 2002). Hal ini menjadikan gastronomi sebagai konsep yang lebih komprehensif dibandingkan kuliner semata. Ketika gastronomi diintegrasikan ke dalam pariwisata, makanan tidak hanya dinikmati untuk rasa, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman yang membangkitkan memori, emosi, dan pemahaman lintas budaya. Gastronomi menghadirkan dimensi multisensorik dan naratif yang memperkaya perjalanan wisatawan melalui visualisasi, aroma, cerita asal-usul makanan, serta konteks sosial tempat makanan itu dihidangkan (Richards, 2012; Ovcharenko et al., 2021).

Dalam perkembangannya, gastronomi telah menjelma menjadi salah satu elemen daya tarik destinasi wisata. Wisata gastronomi kini menjadi salah satu bentuk wisata tematik yang menjawab kebutuhan wisatawan akan keunikan, otentisitas, dan keterlibatan aktif dalam budaya lokal (Ellis et al., 2018). Makanan tidak lagi diposisikan hanya sebagai pelengkap perjalanan wisata, melainkan sebagai motivasi utama dalam memilih destinasi. Fenomena ini semakin nyata dengan maraknya kegiatan seperti food tour, kelas memasak, festival kuliner, hingga wisata berbasis pertanian (agro-gastronomi), yang menyatukan pengalaman makan dengan eksplorasi budaya dan ekologi lokal (Dixit & Prayag, 2022).

Sebagai bagian dari budaya masyarakat lokal, gastronomi memiliki peran penting dalam pengalaman wisatawan sekaligus pengembangan destinasi wisata (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014; Hjalager, 2002). Di Indonesia, keberagaman kuliner menjadi potensi besar dalam pengembangan wisata gastronomi dan kuliner (Harmayani et al., 2019). Kesadaran akan hal ini mendorong pemerintah Indonesia untuk menetapkan wisata kuliner dan belanja sebagai salah satu dari tujuh jenis wisata minat khusus sejak 2012.

Sebagai bentuk implementasi, pada tahun 2018 Ubud, Bali diajukan sebagai destinasi wisata gastronomi berstandar UNWTO. Ubud dikenal sebagai pusat wisata budaya yang menawarkan beragam kegiatan gastronomi seperti cooking class, festival makanan, food tour, wisata agro, dan restoran dengan pilihan dari tradisional hingga modern.



Gambar 1 Konsep Triangle gastronomi Indonesia

Budaya dan ritual masyarakat Ubud yang masih terjaga menjadi kekuatan tersendiri, ditambah dengan peninggalan sejarah seperti pura Tampak Siring dan situs Yeh Pulu yang mencerminkan akar sejarah kuliner masyarakat Bali.

Daya tarik Ubud ini selaras dengan konsep Triangle Gastronomi Indonesia yang menempatkan tiga unsur utama—Food, Culture, dan History—sebagai fondasi pengembangan destinasi gastronomi. Konsep ini diperkenalkan dalam laporan UNWTO (2017) yang menjelaskan posisi strategis gastronomi sebagai bagian dari struktur kehidupan masyarakat Indonesia (Datau, 2021). Unsur food tercermin dari kuliner khas seperti babi

guling, ayam betutu, dan lawar dengan bumbu rempah lokal. Unsur culture tampak pada ritual memasak, penyajian makanan dalam upacara adat, serta filosofi Tri Hita Karana yang mewarnai aktivitas kuliner. Unsur history hadir melalui situs bersejarah dan narasi asal-usul makanan yang diwariskan lintas generasi. Integrasi ketiga unsur ini menjadikan Ubud bukan hanya tujuan wisata kuliner, melainkan juga ruang belajar dan pelestarian budaya yang hidup.

Kehadiran Ubud sebagai kandidat destinasi wisata gastronomi berstandar UNWTO mencerminkan kompleksitas dan kekayaan bentuk-bentuk wisata kuliner yang ditawarkan. Fenomena ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi di Bali tidak lagi sekadar pelengkap atraksi budaya, melainkan telah berkembang menjadi struktur yang beragam dan tematik. Namun, perkembangan pesat praktik wisata gastronomi ini belum sepenuhnya sejalan dengan perkembangan kajian akademiknya. Sebagian besar studi masih berfokus pada level nasional atau kota besar, sementara kajian berbasis kabupaten seperti Gianyar yang justru menjadi pusat budaya dan kuliner Bali masih jarang dilakukan (Harmayani et al, 2019; Putra et al, 2018). Penelitian wisata gastronomi lebih cenderung menekankan pengalaman konsumsi pasif sementara praktik di wilayah Ubud berkembang pesat ke arah partisipatif seperti cooking class, agro wisata dan festival kuliner yang menuntut keterlibatan langsung wisatawan (Bardolet-Puigdollers & Fusté-Forné, 2023; Sorcaru, 2019). Dimensi sosial ekonomi dengan kearifan lokal juga belum banyak mendapat perhatian (Fontefrancesco & Zocchi, 2020; Wondirad et al., 2021). Demikian pula kajian empiris terhadap implementasi triangle Gastronomi Indonesia yang telah diperkenalkan di UNWTO masih belum banyak dilakukan (UNWTO, 2017).

Untuk memahami dinamika tersebut secara lebih sistematis, diperlukan klasifikasi atau tipologi yang dapat menjelaskan keragaman aktivitas gastronomi berdasarkan karakter, tujuan wisatawan, dan kedalaman interaksinya terhadap budaya lokal (Ellis et al., 2018; Kivela & Crotts, 2006). Kabupaten Gianyar, sebagai salah satu pusat kebudayaan dan kuliner Bali, menunjukkan konfigurasi yang kompleks antara gastronomi, pariwisata, dan kearifan lokal. Berbagai bentuk wisata gastronomi yang berkembang memperlihatkan integrasi antara konsumsi makanan, narasi budaya, serta praktik pertanian tradisional yang masih hidup dalam masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik wisata gastronomi yang berkembang di kabupaten Gianyar, menyusun dan mengklasifikasikan tipologi wisata gastronomi serta menganalisis implementasi konsep Triangle Gastronomi Indonesia yang menempatkan food, culture, dan history sebagai pilar utama, dalam berbagai tipologi tersebut. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya pemahaman akademik mengenai dinamika wisata gastronomi yang berkearifan lokal serta memberikan kontribusi praktis dan konseptual bagi pengembangan destinasi gastronomi yang berkelanjutan, berdaya saing global dan tetap berakar pada kearifan lokal Bali.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memahami dinamika dan keragaman wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar, khususnya di wilayah Ubud yang dikenal sebagai pusat kegiatan gastronomi Bali. Lokasi ini dipilih karena menawarkan beragam aktivitas, mulai dari kelas memasak, wisata agro, festival makanan, hingga wisata kuliner observasional.

Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif dengan ikut terlibat langsung dalam kegiatan wisata gastronomi seperti mengikuti sesi kelas memasak dan observasi pasif dengan

melakukan pengamatan pada interaksi wisatawan dan pelaku usahatani tanpa keterlibatan langsung. Pemilihan objek kegiatan wisata gastronomi pada awalnya didasarkan pada bentuk wisata kuliner yang dikemukakan oleh Long (2018) yang meliputi *restaurants, food tour and food trail, public events-festivals and "tastings"* serta *cooking classes and cooking demonstrations*. Pemilihan objek dipilih secara purposif untuk mewakili masing-masing bentuk wisata gastronomi tersebut. Selain itu, wawancara semi terstruktur dilakukan kepada pemilik, pengelola maupun staf usaha wisata gastronomi yang diobservasi. Pemilihan informan dilakukan secara purposif dengan mengutamakan mereka yang terlibat langsung dalam aktifitas wisata gastronomi. Dokumentasi visual juga digunakan untuk merekam suasana, interaksi, dan elemen budaya. Sumber data sekunder diperoleh dari literatur akademik, laporan kebijakan, dan materi promosi pariwisata. Pengumpulan data lapangan dilakukan dari bulan Juni tahun 2023 sampai dengan Desember 2024.

Proses analisis dilakukan secara tematik, dimulai dengan reduksi dan pengelompokan data berdasarkan jenis aktivitas, kemudian dihubungkan dengan dimensi triangle gastronomi yang meliputi *food, culture* dan *history*. Dengan demikian, pemilihan metode kualitatif dipandang tepat karena mampu menghubungkan kerangka konseptual Triangle Gastronomi Indonesia dengan praktik nyata yang ditemukan di lapangan. Dari analisis ini, disusun tipologi wisata gastronomi yang mencerminkan hubungan antara makanan, budaya, dan sejarah dalam praktik pariwisata di Gianyar.

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Wisata Gastronomi di Kabupaten Gianyar

Kegiatan wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar merupakan konfigurasi yang kompleks dan unik yang menggabungkan unsur budaya, kuliner, serta partisipasi aktif wisatawan dalam bentuk pengalaman langsung. Tidak hanya terbatas pada mengonsumsi makanan lokal, wisata gastronomi di Gianyar berkembang menjadi aktivitas yang edukatif, partisipatif, dan transformatif. Kegiatan seperti food tour, kelas memasak, wisata agro, dan festival makanan menjadi bagian dari atraksi yang ditawarkan kepada wisatawan. Kegiatan wisata gastronomi khususnya di Kabupaten Gianyar tidak hanya menjadikannya sebagai destinasi wisata gastronomi namun juga menjadi sarana pelestarian dan inovasi budaya kuliner yang hidup dan adaptif (Dixit & Prayag, 2022; Long, 2018).

Karakteristik wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar terbentuk dari dialektika yang intens antara nilai budaya lokal, interaksi wisatawan, partisipasi masyarakat, dan pengaruh pasar pariwisata global. Berdasarkan pengamatan lapangan dan pendekatan tipologis, ditemukan bahwa kegiatan wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar ini menampilkan dinamika yang unik dan adaptif yang menjadikannya memiliki ciri khas dan karakteristiknya sendiri.

Salah satu karakteristik yang paling menonjol dari kegiatan wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar adalah keberagaman budaya gastronomi Bali, yang tidak hanya mencerminkan kekayaan rasa, bentuk, dan teknik kuliner, tetapi juga merupakan cerminan dari proses sosial yang kompleks dan dinamis dimana tradisi, inovasi dan adaptasi saling terjalin dan membentuk struktur praksis yang memperkaya pengalaman wisata sekaligus memperkuat identitas budaya lokal.

Gastronomi Bali tidak lagi hanya berfungsi sebagai sarana pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi telah mengalami transformasi melalui strategi adaptif yang dirancang untuk menjawab tuntutan pasar wisatawan global. Sebagai contoh restoran Dapur Raja tetap

mempertahankan peralatan saji tradisional seperti dulang dan nampan ukiran, serta menyajikan menu khas Bali dalam tata cara yang menyerupai jamuan kerajaan.

Namun di sisi lain, penyajian tersebut dikemas dalam narasi estetika global yang mampu menjangkau ekspektasi wisatawan internasional tanpa mengorbankan nilai otentisitas budaya. Adaptasi ini memperlihatkan strategi konversi modal budaya menjadi modal simbolik (Bourdieu, 1986), yaitu bagaimana pelaku lokal memanfaatkan nilai-nilai adat sebagai aset untuk memperkuat posisi dalam arena wisata yang kompetitif (Mahagangga et al, 2025; Basri et al, 2022).

Pada kegiatan kelas memasak, ibu Ni Luh Made Puspawati, pemilik Paon Bali Cooking Class, berinovasi dengan menyelenggarakan kelas memasak di dalam kompleks rumah tinggalnya sehingga mampu menarik minat wisatawan yang mencari keaslian dan pengalaman budaya. Demikian pula usaha kelas memasak lainnya yang melakukan adaptasi dengan menjadikan aktifitas lokal seperti berbelanja ke pasar menjadi daya tarik wisata serta penggunaan peralatan masak tradisional yang dikombinasikan dengan peralatan modern untuk efisiensi. Dengan demikian kegiatan kelas memasak menjadi ajang transformasi bagaimana ruang domestik bisa menjadi ruang publik yang atraktif tanpa meninggalkan nilai nilai tradisional.

Karakteristik lain yang menonjol dari wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar adalah atmosfer kekeluargaan atau nilai menyama braya yang terjalin erat dalam interaksi antara wisatawan dan tuan rumah. Kegiatan seperti yang dilakukan oleh Paon Bali Cooking Class dan Warung Mek Juwel merupakan contoh nyata di mana rumah pribadi dijadikan arena berbagi makanan, pengetahuan, dan cerita hidup. Dalam kedua usaha ini, anggota keluarga terlibat langsung mulai dari menyambut tamu, menjadi instruktur memasak, hingga menyajikan makanan secara personal. Interaksi ini menciptakan suasana yang intim, hangat, dan autentik, serta memperkuat pengalaman wisatawan terhadap nilai-nilai sosial lokal (Hendijani, 2016).

Tidak hanya itu, wisata gastronomi di Gianyar juga menjadi instrumen pelestarian budaya lokal melalui partisipasi aktif wisatawan. Dalam kegiatan cooking class, Di Paon bali atau Canting Bali Cooking Class misalnya, wisatawan tidak hanya diajak belajar membuat base genep, lawar, dan bebek betutu, tetapi juga diperkenalkan dengan struktur rumah adat Bali dan prinsip keseimbangan hidup dalam filosofi Tri Hita Karana . Aktivitas seperti ini tidak hanya memperkenalkan masakan lokal, tetapi juga mentransmisikan sistem nilai dan pengetahuan budaya yang diwariskan secara lisan dan praktik.

Sebagaimana dicatat oleh Sukerti & Marsiti, (2020), praktik kuliner tradisional dapat berfungsi sebagai sarana edukatif yang memperkuat identitas budaya dan memberi kontribusi langsung pada pelestarian warisan budaya takbenda. Studi lainnya juga menekankan bahwa cooking class merupakan salah satu format wisata kuliner yang mampu menjembatani edukasi lintas budaya dan menumbuhkan kesadaran akan pentingnya praktik lokal dalam ranah global (Bardolet-Puigdollers & Fusté-Forné, 2023; Sorcaru, 2019).

Di sisi lain, kegiatan wisata agro seperti yang dilakukan di Pemulan Bali Farm dan Bali Pulina Plantation mencerminkan keterhubungan erat antara produksi pangan, edukasi wisatawan, dan keberlanjutan ekonomi desa. Aktivitas ini memperluas arena partisipasi masyarakat desa dalam kegiatan ekonomi pariwisata, sekaligus membangun narasi baru tentang ketahanan pangan lokal dan praktik ekowisata yang sadar lingkungan (Fontefrancesco & Zocchi, 2020; Wondirad et al., 2021).

Lebih lanjut, festival seperti Ubud Food Festival dan Sustain Expo memperkuat karakteristik edukatif dan representatif dari wisata gastronomi Gianyar. Melalui platform ini, kegiatan gastronomi berkembang menjadi wahana pertunjukan budaya, promosi UMKM,

diskusi publik, dan kolaborasi internasional. Festival makanan juga terbukti berperan dalam memperkuat identitas budaya dan komunitas lokal (Javier Jiménez-Beltrán et al., 2016; Ossowska et al., 2023), sekaligus mendukung inovasi dan pelestarian budaya kuliner tradisional (Fontefrancesco & Zocchi, 2020).

Karakteristik wisata gastronomi di Gianyar menunjukkan kekhasan tersendiri dimana praktik gastronomi dibangun dari integrasi kuat antara budaya Bali, ritual keagamaan dan nilai kekeluargaan. Berbeda halnya dengan karakteristik wisata gastronomi di Yogyakarta, misalnya, yang berakar pada warisan keraton dan narasi sejarah mataram Islam (Wijaya et al., 2021; Dewi et al., 2024; Novianti et al., 2025), wisata gastronomi di Gianyar lebih menekankan pada nuansa spiritual dan komunitas sedangkan Yogyakarta lebih berfokus pada heritage dan storytelling historis (Cahyaningrum et al., 2023; Sulistiono, 2021). Pada tataran global, Thailand, misalnya wisata gastronominya diposisikan sebagai strategi global branding yang memposisikan gastronomi Thailand sebagai identitas nasional dan diplomasi budaya. Aktivitas seperti food tour dan cooking class dikelola untuk memperkuat citra internasional sekaligus mendorong ekonomi regional (Kattiyapornpong et al., 2021; Krasae-In et al., 2024; Sirivadhanawaravachara, 2025). Dengan demikian, jika thailand berfokus pada branding global, Yogyakarta pada heritage dan storytelling historis, wisata gastronomi di Gianyar menawarkan kombinasi unik antara ritual, nilai kekeluargaan dan inovasi adaptif.

Dengan memperhatikan kompleksitas dan karakteristik yang telah diuraikan, diperlukan pemetaan tipologi wisata gastronomi untuk memberikan kerangka konseptual yang lebih sistematis. Sebagaimana ditegaskan oleh Long (2018), tipologi wisata gastronomi memungkinkan pengelompokan aktivitas berdasarkan bentuk dan tingkat keterlibatan wisatawan, sehingga memudahkan analisis keterkaitan antara praktik gastronomi lokal dengan dinamika pariwisata global.

Typologi Wisata Gastronomi di Kabupaten Gianyar

Sementara bentuk kegiatan ataupun typologi wisata gastronomi yang memanfaatkan budaya gastronomi sebagai atraksi wisata menurut Long (2018), bentuk wisata kuliner dapat berupa kunjungan ke restoran, mengikuti food tour, menghadiri festival makanan, atau berpartisipasi dalam cooking class. Hal ini sejalan dengan klasifikasi yang dikemukakan oleh Dixit dan Prayag (2022) bahwa wisata gastronomi dapat dikategorikan menjadi beberapa tipe berdasarkan tingkat keterlibatan wisatawan, antara lain *observational tourism* yang bersifat pasif seperti menyaksikan pertunjukan kuliner, *experiential tourism* yang melibatkan indera dan interaksi dengan pelaku kuliner lokal, serta *participatory tourism* dimana wisatawan terlibat langsung dalam proses memasak atau aktivitas gastronomi lainnya.

Selain berdasarkan tingkat partisipasi, wisata gastronomi juga dapat diklasifikasikan berdasarkan setting kegiatan seperti wisata gastronomi berbasis pedesaan (*rural*) dan perkotaan (*urban*) (Giamporcaro et al., 2025; Martins et al., 2024), maupun berdasarkan tema dan motivasi wisatawan seperti wisata gastronomi berbasis kesehatan, budaya, atau minat khusus terhadap produk tertentu seperti kopi dan coklat Kalenjuk Pivarski et al., 2024; Pan, 2023). Dalam konteks Kabupaten Gianyar, bentuk-bentuk tersebut terefleksi dalam kegiatan seperti wisata kuliner ke restoran dan warung makan, kegiatan kelas memasak, wisata agro, serta festival makanan yang telah berkembang dan menjadi bagian dari daya tarik wisatawan, khususnya di wilayah Ubud. Oleh karena itu, tipologi yang digunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberagaman aktivitas wisata gastronomi yang berbasis pada budaya lokal Bali.

1. Observational & Experiential Tourism: Kuliner sebagai Atraksi Visual dan Sensori

Wisata kuliner di Kabupaten Gianyar telah mengalami transformasi signifikan dari sekadar pemenuhan kebutuhan dasar menuju aktivitas wisata yang memberikan pengalaman visual, emosional, dan sensorial yang mendalam. Dalam konteks *observational tourism*, wisatawan berperan sebagai pengamat pasif, menikmati daya tarik kuliner melalui visualisasi atraksi, penyajian makanan yang menarik, serta atmosfer restoran yang mencerminkan budaya lokal. Sementara itu, *experiential tourism* membawa wisatawan ke tingkat keterlibatan yang lebih aktif dan imersif, melibatkan berbagai indera untuk merasakan keunikan rasa, aroma, tekstur makanan, serta pengalaman emosional yang melekat pada interaksi sosial budaya selama menikmati hidangan tersebut (Dixit & Prayag, 2022).

Restoran Dapur Raja di Ubud menjadi contoh nyata *observational tourism* yang kuat di Gianyar. Restoran ini menawarkan pengalaman visual dan sensorial melalui konsep penyajian makanan dalam suasana kerajaan Bali. Penggunaan alat makan tradisional seperti dulang dan nampan berukir, serta penyajian menu yang sistematis dari hidangan pembuka hingga penutup, tidak hanya memperkaya pengalaman kuliner tetapi juga membawa wisatawan ke dalam eksplorasi budaya visual yang elegan dan mendalam. Pengalaman ini menjadi atraksi tersendiri yang menciptakan impresi estetika dan kultural yang kuat bagi wisatawan lokal maupun mancanegara (Long, 2018; Dixit & Prayag, 2022).

Demikian pula, Warung Mek Juwel yang dikelola oleh Ni Made Nani (Menjuwel) menghadirkan dimensi *experiential tourism* yang autentik. Warung ini dikenal luas karena menyajikan nasi ayam khas Bali dengan kualitas rasa yang diwariskan secara turun-temurun sejak masa neneknya. Menurut Menjuwel, warung ini awalnya dikenal di kalangan anak-anak sekolah dengan nama Warung Mek Juwel, hingga kemudian menjadi populer di kalangan wisatawan yang mencari otentisitas budaya lokal. Warung Mek Juwel tidak hanya menarik perhatian karena kelezatan makanannya, tetapi juga karena suasana bersahaja dan kekeluargaan yang kuat. Wisatawan, termasuk food blogger terkenal seperti Nex Carlos dan Willgoz, mengunjungi warung ini tidak sekadar untuk mencicipi makanan, melainkan untuk merasakan atmosfer otentik kehidupan lokal dan menikmati nilai-nilai kekeluargaan (*menyama braya*) yang secara langsung terlihat dari keterlibatan anggota keluarga dalam pelayanan tamu.

Kegiatan menyantap makanan khas seperti sate lilit, ayam betutu, dan babi guling di berbagai warung atau restoran di Gianyar juga merefleksikan *experiential tourism*. Pengalaman kuliner ini tidak semata-mata tentang cita rasa makanan, tetapi juga tentang interaksi sosial, simbolisme makanan, serta identitas budaya yang melekat pada setiap hidangan yang disajikan. Wisatawan mendapatkan kesempatan tidak hanya untuk mengecap makanan, tetapi juga untuk memahami cerita di balik bahan, teknik memasak, serta filosofi budaya lokal yang diwariskan melalui praktik-praktik tersebut (Hendijani, 2016).

Secara keseluruhan, *observational* dan *experiential tourism* dalam konteks wisata gastronomi Gianyar menciptakan ruang pertemuan antara wisatawan dan masyarakat lokal yang kaya akan nilai budaya. Bentuk wisata ini menjadi arena komunikasi budaya lintas generasi, memperkuat citra destinasi wisata kuliner yang tidak hanya memuaskan secara inderawi tetapi juga mendalam secara emosional dan simbolik. Hal ini sejalan dengan upaya pelestarian identitas budaya lokal dan menjadi bagian integral dari atraksi wisata yang berkelanjutan di Kabupaten Gianyar (Sukerti & Marsiti, 2020; Fontefrancesco & Zocchi, 2020).

2. Wisata Partisipatif: Kelas Memasak sebagai Sarana Edukasi dan Penguatan Identitas Budaya

Partisipasi aktif wisatawan dalam kegiatan kuliner tidak hanya memperkaya pengalaman wisata, tetapi juga menciptakan ruang baru bagi transmisi budaya dan penguatan identitas lokal. Di Kabupaten Gianyar, kelas memasak (cooking class) berkembang menjadi bentuk paling menonjol dari pariwisata partisipatif (participatory tourism), di mana wisatawan tidak sekadar menjadi konsumen pasif, tetapi terlibat aktif dalam berbagai tahap kegiatan mulai dari kunjungan ke pasar tradisional, pengenalan bahan pangan lokal, hingga praktik memasak dengan alat-alat tradisional.

Awalnya, kegiatan cooking class merupakan bagian dari program leisure hotel dan restoran, seperti yang ditawarkan oleh The Plataran Hotel. Dalam program ini, peserta diajak mengunjungi pasar tradisional di Peliatan, memilih bahan makanan lokal, dan mempraktikkan pembuatan menu khas Bali yang dipandu oleh juru masak hotel.

Namun, dalam perkembangannya, kegiatan ini mengalami transformasi menjadi usaha mandiri yang berbasis komunitas, lebih dari 60 unit usaha kelas memasak teridentifikasi di wilayah Gianyar melalui pencarian daring (TripAdvisor, 2025), meskipun data resmi mencatat hanya 30 unit (Dinas Pariwisata Gianyar, 2022).

Usaha-usaha mandiri seperti Paon Bali Cooking Class, Ketut Bali Cooking Class, dan Canting Bali Cooking Class menghadirkan pengalaman edukatif yang menyeluruh. Kegiatan diawali dengan tur pasar tradisional, pengenalan bahan-bahan segar dan rempah lokal, serta interaksi langsung dengan pedagang. Setelah itu, peserta kembali ke lokasi kelas untuk menerima resep, mengenakan celemek, dan mengikuti arahan instruktur untuk mempersiapkan hidangan lengkap mulai dari makanan pembuka hingga penutup. Banyak usaha juga menyisipkan nilai tambah berupa narasi budaya, misalnya penjelasan tentang struktur rumah Bali, simbolisme bahan makanan, atau filosofi hidup masyarakat lokal ataupun pembuatan sarana sesajen.

Beberapa kelas memasak, seperti yang ditawarkan oleh Pemulan Bali Farm Cooking School, mengembangkan konsep *from farm to table*. Dalam model ini, peserta diajak berkeliling kebun untuk memanen langsung bahan makanan yang akan digunakan dalam sesi memasak. Pendekatan ini memperkuat pemahaman wisatawan terhadap keterkaitan antara alam, pangan, dan budaya Bali. Selain itu, penggunaan alat masak tradisional seperti batu ulekan (cobek), tungku tanah liat, atau kukusan bambu memperkuat kesan autentik yang dicari oleh banyak wisatawan internasional.

Aktivitas cooking class ini pada dasarnya merepresentasikan adaptasi modern dari tradisi lokal yang dikenal sebagai *mebat* atau *ngelawar* yakni praktik memasak bersama yang umum dilakukan dalam konteks upacara adat dan keagamaan di Bali. Menurut Muni Kharisma Nilla Sari et al. (2020), *mebat* mencerminkan semangat kerja kolektif yang dibagi ke dalam tahapan seperti membuat bumbu (*base genep*), memotong bahan, dan proses memasak. Struktur ini direplikasi dalam kegiatan kelas memasak, di mana peserta dan staf saling berbagi tugas dalam proses persiapan makanan.

Dengan demikian, kelas memasak di Gianyar tidak hanya menjadi bentuk atraksi wisata kuliner, tetapi juga sarana efektif untuk memperkenalkan nilai-nilai budaya Bali secara menyeluruh. Interaksi yang tinggi antara wisatawan dan masyarakat lokal menciptakan ruang pembelajaran transkultural, di mana pengetahuan tentang bahan pangan, teknik memasak, dan konteks budaya dari makanan itu sendiri dapat dipahami dalam pengalaman langsung. Seperti dikemukakan oleh Sorcaru (2019) serta Bardolet-Puigdollers & Fusté-Forné (2023), pengalaman semacam ini tidak hanya menciptakan apresiasi terhadap praktik lokal, tetapi

juga memperkuat pemahaman lintas budaya dalam konteks global. Hal ini sejalan dengan kerangka *experience economy* yang dikemukakan oleh Pine dan Gilmore (1999) yang menekankan dimensi edukatif dan partisipatif dalam penciptaan pengalaman bermakna bagi wisatawan

Melalui integrasi narasi budaya, teknik memasak tradisional, dan keterlibatan aktif wisatawan, *cooking class* di Gianyar memperlihatkan bagaimana pariwisata dapat menjadi medium untuk mengartikulasikan ulang identitas budaya Bali secara kontemporer tanpa kehilangan keasliannya. Dalam ekosistem wisata gastronomi yang semakin dinamis, praktik ini menjadi salah satu bentuk inovasi kultural yang menjembatani antara nilai lokal dan tuntutan global.

3. Agro-Gastronomic: Integrasi Pertanian dan Industri Pariwisata

Kategori rural dan *eco-gastronomic tourism* berkembang pesat di Kabupaten Gianyar sebagai bagian dari transformasi lanskap agraris menjadi ruang-ruang pengalaman wisata yang edukatif, berkelanjutan, dan berbasis pada potensi lokal. Wilayah Gianyar memiliki karakteristik geografis yang sangat mendukung lahirnya bentuk-bentuk wisata berbasis pertanian dan kuliner. Secara topografis, Gianyar terdiri dari kawasan dataran rendah hingga pegunungan, terutama di bagian utara seperti Payangan, Tegalalang, dan Tampaksiring yang berbukit dan memiliki kontur lahan yang subur. Luas wilayah pertaniannya mencapai lebih dari 27.000 hektar, dengan sebaran sawah dan kebun yang masih produktif hingga saat ini.

Kondisi ekologis ini menciptakan peluang integrasi yang sinergis antara sektor pertanian dan pariwisata, yang termanifestasi dalam bentuk wisata agro-gastronomi. Dalam pendekatan ini, kegiatan pertanian tidak hanya dipertahankan sebagai praktik produksi pangan, tetapi juga diposisikan sebagai elemen sentral dalam desain pengalaman wisata. Wisatawan tidak hanya menjadi pengamat pasif, tetapi juga berpartisipasi langsung dalam proses mengenal tanaman, memetik hasil kebun, menyaksikan pengolahan bahan pangan secara tradisional, dan mencicipi produk akhir.

Salah satu contoh praktik agro gastronomi ini adalah Bali Pulina Agro Tourism, yang terletak di kawasan Tegalalang, mengembangkan pengalaman wisata yang berfokus pada pengenalan tanaman kopi, kakao, serta berbagai rempah lokal. Awalnya merupakan lahan sawah yang kemudian dialihfungsikan menjadi kebun karena kendala pengairan, lokasi ini kini dikembangkan sebagai destinasi agro edukatif. Seperti yang diungkapkan oleh bapak Purna selaku pengelola Bali Pulina berikut:

“Awalnya memang bermula dari kebun. Dari kebun aslinya... Memang di sini kan masih lingkungan sangat pedesaan... Kita mulai pikir untuk mengembangkan karena waktu itu juga banyak tamu yang melintas di sini”

Wisatawan yang datang ke Bali Pulina dapat melihat secara langsung bagaimana proses produksi kopi dilakukan dari pemetikan biji, pengolahan pasca panen, hingga tahap penyeduhan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman sensorial, tetapi juga membuka pemahaman tentang pentingnya praktik pertanian tradisional dan keberlanjutan sumber daya lokal.

Sementara itu, Pemulan Coffee Plantation di daerah yang berdekatan menyajikan konsep serupa. Wisatawan diajak menyusuri kebun kopi dan rempah, mengenal jenis-jenis tanaman herbal seperti sereh, jahe, dan lengkuas, serta mencicipi langsung olahan produk kebun seperti kopi luwak, teh herbal, dan kudapan berbasis bahan alami. Selain menjadi tempat rekreasi, Pemulan juga berfungsi sebagai ruang edukasi tentang keberlanjutan, penggunaan bahan pangan lokal, dan teknik pengolahan tradisional yang ramah lingkungan.

Baik Bali Pulina maupun Pemulan Coffee Plantation menunjukkan bahwa wisata agro-gastronomi tidak hanya menampilkan keindahan lanskap dan rasa, tetapi juga menghadirkan narasi yang menyatu antara alam, budaya, dan sistem pangan lokal. Wisatawan tidak hanya menikmati produk pangan lokal, tetapi juga dapat mempelajari bagaimana proses produksi pangan yang telah berlangsung turun-temurun di masyarakat Bali. Integrasi ini menjadi alternatif strategis dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan karena tetap mempertahankan fungsi agraris lahan, memberi nilai tambah ekonomi, serta mendukung pelestarian lingkungan dan budaya lokal.

Kedua contoh di atas juga menunjukkan bahwa integrasi antara pertanian dan industri pariwisata di Gianyar bukan sekadar strategi ekonomi, melainkan juga pendekatan ekologis dan kultural. Agro-gastronomi menjadi sarana penting untuk menjaga keseimbangan antara produksi, konservasi, dan edukasi. Dalam konteks ini, pertanian tidak hanya dilihat sebagai kegiatan produksi, tetapi juga sebagai instrumen interpretatif yang mengkomunikasikan nilai-nilai keberlanjutan dan budaya lokal kepada wisatawan global.

Model ini sejalan dengan konsep eco-gastronomy yang menekankan hubungan antara makanan, ekosistem, dan identitas budaya (Fontefrancesco & Zocchi, 2020;). Agro-gastronomi di Gianyar juga mendukung pendekatan community-based sustainable tourism, di mana keuntungan ekonomi tidak lepas dari prinsip pelestarian lingkungan dan penguatan lokalitas (Dixit & Prayag, 2022).

Dengan demikian, tipologi wisata agro-gastronomi di Kabupaten Gianyar tidak hanya relevan dalam konteks tren pariwisata global yang mengutamakan keberlanjutan dan autentisitas, tetapi juga menjadi jalan tengah antara konservasi sumber daya agraria dan diversifikasi ekonomi masyarakat lokal. Tipologi wisata agro-gastronomic dengan pendekatan berbasis lahan pertanian menjadi salah satu pilar penting yang memperkaya bentuk dan karakter destinasi gastronomi di wilayah ini.

4. Even-Based Tourism: Festival Makanan dan Budaya Kuliner

Salah satu bentuk tipologi wisata gastronomi yang berkembang di Kabupaten Gianyar adalah wisata berbasis acara atau even-based tourism yang diwujudkan dalam penyelenggaraan festival makanan dan budaya kuliner. Festival-festival ini tidak hanya menjadi sarana promosi dan pelestarian kuliner lokal, tetapi juga menjadi platform interaksi budaya yang mempertemukan masyarakat lokal dengan wisatawan melalui sajian kuliner, pertunjukan budaya, serta kegiatan edukatif yang berkaitan dengan gastronomi.

Salah satu festival makanan yang telah dikenal dan masuk ke dalam kalender tahunan pariwisata adalah Ubud Food Festival (UFF). Festival ini diselenggarakan secara rutin sejak tahun 2015 oleh Yayasan Mudra Swari Saraswati. UFF merupakan perluasan dari program "The Kitchen" yang sebelumnya menjadi bagian dari Ubud Writers and Readers Festival. Selama tiga hari pelaksanaan, UFF menghadirkan berbagai agenda seperti demo masak oleh chef lokal dan internasional, diskusi seputar warisan kuliner, pameran produk lokal, tur kuliner, serta bazar makanan yang menyatukan unsur budaya, edukasi, dan hiburan.

Selain UFF, berbagai festival lokal lain juga menjadi bagian dari dinamika wisata gastronomi di Gianyar. Salah satu contohnya adalah Sustain Expo: Let's Explore the Nature yang diadakan di Desa Taro, Kecamatan Tegallalang. Festival ini mengusung konsep ekowisata berbasis budaya lokal, di mana kuliner menjadi salah satu fokus utama. Festival ini menampilkan parade makanan tradisional dan produk UMKM masyarakat setempat, serta pertunjukan budaya oleh anak-anak desa. Kegiatan ini menjadi contoh bagaimana festival skala kecil dapat memperkuat jejaring sosial lokal, mendukung ekonomi kreatif desa, sekaligus memperkaya pengalaman wisatawan.

Secara umum, penyelenggaraan festival kuliner di Gianyar menunjukkan variasi dalam hal skala dan aktor penyelenggaranya. Beberapa diselenggarakan oleh pemerintah daerah, sementara lainnya diprakarsai oleh komunitas lokal atau swasta. Meskipun sebagian bersifat sporadis atau sebagai bagian dari festival yang lebih besar, festival makanan telah terbukti menjadi wadah strategis untuk mengarusutamakan gastronomi sebagai bagian integral dari atraksi pariwisata.

Dalam konteks teori gastronomi kontemporer, festival kuliner juga dipandang sebagai medium untuk mempromosikan identitas lokal, menciptakan place attachment, serta memperkuat citra destinasi melalui sensorialitas makanan dan pengalaman kolektif wisatawan (Fontefrancesco & Zocchi, 2020; Meretse et al., 2016). Ubud sebagai pusat kegiatan ini, dengan latar sejarah dan budayanya yang kuat, memberikan fondasi ideal untuk pengembangan even-based gastronomic tourism yang berkelanjutan dan berwawasan budaya.

Jika dilihat dari perspektif tipologi, bentuk-bentuk seperti festival kuliner ini melengkapi kategori lainnya seperti *observational-experiential tourism*, *participatory cooking classes*, dan *agro-gastronomy* yang berkembang di Gianyar. Meskipun kategori serupa juga telah dibahas oleh Long (2018), Dixit & Prayag (2022) maupun Hjalager (2002) yg lebih menekankan dimensi ekonomi dan struktural industri, konfigurasi tipologi di Gianyar memperlihatkan penerapan yang lebih khas. Tipologi ini bukan hanya hadir sebagai klasifikasi konseptual, tetapi nyata dalam praktek sehari-hari masyarakat Bali, mulai dari rumah yang dijadikan tempat usaha cooking class, kebun kopi yang dibuka untuk wisatawan, hingga festival yang mempertemukan budaya lokal dan global. Dengan cara ini, wisata gastronomi di Gianyar menegaskan kekuatan budaya lokal sebagai inti pengembangan destinasi.

Implementasi Konsep Triangle Gastronomi Indonesia di Kabupaten Gianyar

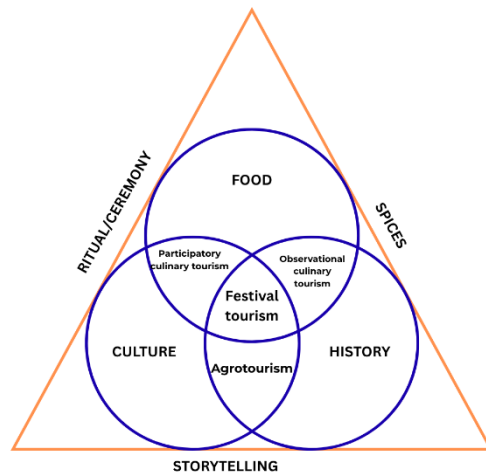
Keberagaman tipologi wisata gastronomi yang berkembang di Kabupaten Gianyar pada dasarnya tidak berdiri sendiri, melainkan membentuk suatu pola yang selaras dengan kerangka konseptual Triangle Gastronomi Indonesia. Tipologi wisata gastronomi yang berkembang di Kabupaten Gianyar merupakan bentuk konkret dari implementasi Triangle Concept of Indonesian Gastronomy sebuah konsep yang menempatkan makanan (food), budaya (culture), dan sejarah (history) sebagai tiga pilar utama pengembangan wisata gastronomi yang bermakna dan berkelanjutan. Ketiga elemen ini saling terhubung dan saling memperkuat dalam menciptakan pengalaman wisata yang tidak hanya lezat secara rasa, tetapi juga kaya secara simbolik dan edukatif.

Dalam konteks Gianyar, pilar food tercermin dari kekayaan kuliner khas seperti babi guling, ayam betutu, sate lilit, kopi, kakao, dan rempah lokal yang menjadi identitas bahan dan teknik pengolahan daerah. Pilar culture terlihat melalui nilai menyama braya, filosofi Tri Hita Karana, dan praktik keseharian yang dihidupkan dalam kelas memasak, festival, serta interaksi langsung di warung tradisional. Pilar history hadir dalam kesinambungan resep lintas generasi, penggunaan peralatan saji tradisional, dan keterkaitan kuliner dengan situs atau lanskap bersejarah seperti pasar tradisional dan kawasan pertanian.

Tipologi-tipologi wisata gastronomi yang berkembang di Gianyar menunjukkan paduan unik dari ketiga elemen tersebut. Misalnya, kelas memasak memadukan food dan culture melalui aktivitas belajar langsung; agro-gastronomi menjembatani culture dan history melalui edukasi pertanian dan narasi lokal; wisata observasional menghubungkan food dan

history; sementara festival seperti Ubud Food Festival mempertemukan seluruh sisi: makanan, budaya, dan sejarah dalam satu ruang interaktif.

Sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1, integrasi ketiga pilar ini menghasilkan tipologi wisata gastronomi seperti *participatory culinary tourism*, *observational culinary*



Gambar 2. Tipologi Wisata Gastronomi dalam Kerangka Triangle Gastronomi Indonesia

tourism, *agrotourism*, dan *festival tourism*. Hal ini menegaskan bahwa praktik wisata gastronomi di Gianyar bukan sekadar aktivitas kuliner, melainkan juga representasi keterhubungan makanan, budaya, dan sejarah yang saling memperkuat.

Tipologi-tipologi ini tidak hanya menjadi bentuk variasi produk wisata, melainkan juga sarana bagi masyarakat Bali untuk menjaga, merayakan, dan menyesuaikan warisan kuliner mereka dengan dinamika pariwisata global. Konsep tiga pilar gastronomi Indonesia ini, menegaskan bahwa makanan Indonesia tidak sekadar komoditas, melainkan simbol identitas dan diplomasi budaya. Lebih jauh, integrasi tipologi wisata gastronomi dengan kerangka *Triangle Gastronomi Indonesia* memperlihatkan bagaimana praktik kuliner lokal di Gianyar dapat berkontribusi pada keberlanjutan pariwisata berbasis budaya. Hal ini tidak hanya memperkuat daya tarik destinasi, tetapi juga mendukung pemberdayaan masyarakat, pelestarian tradisi, dan pembangunan pariwisata yang berdaya saing sekaligus berkelanjutan.

Kesimpulan

Wisata gastronomi di kabupaten Gianyar memiliki karakteristik khas berupa perpaduan kuliner, budaya dan sejarah yang membentuk pengalaman autentik sekaligus berkelanjutan. Penelitian ini empat tipologi wisata gastronomi di Kabupaten Gianyar yaitu (1) wisata kuliner observasional dan experiential, (2) wisata kuliner partisipatif melalui cooking class, (3) agro-gastronomi, serta (4) festival kuliner berbasis acara. Kekempat tipologi ini memperlihatkan bagaimana budaya gastronomi di kabupaten Gianyar berfungsi sebagai atraksi kuliner, tetapi juga sebagai sarana edukasi, pelestari budaya dan penguatan identitas lokal.

temuan penelitian ini juga menegaskan relevansi Konsep Triangle Gastronomi Indonesia yang menekankan pilar food, culture, dan history terlihat nyata dalam praktik pengembangan destinasi di tingkat kabupaten Gianyar. Implementasi konsep ini menunjukkan sinergi dan integrasi kuliner, budaya dan sejarah di kabupaten gianyar

memberikan kontribusi pada pengembangan pariwisata berbasis komunitas dan berkelanjutan.

Hasil ini menegaskan bahwa kuliner Bali bukan hanya komoditas wisata, tetapi juga simbol identitas budaya yang terus hidup dan mampu beradaptasi dengan kebutuhan wisata global. Dari temuan ini, dapat disarankan agar pemerintah daerah bersama masyarakat dan pelaku wisata memperkuat citra Gianyar sebagai destinasi gastronomi internasional, dengan tetap menjaga nilai lokal. Pengembangan kapasitas pelaku usaha, dukungan bagi desa wisata kuliner, serta penguatan kegiatan seperti kelas memasak dan festival perlu menjadi prioritas. Dengan kerja sama yang baik antara pemerintah, komunitas, dan dunia usaha, wisata gastronomi di Gianyar tidak hanya akan meningkatkan daya tarik pariwisata, tetapi juga memberikan manfaat nyata bagi pelestarian budaya dan kesejahteraan masyarakat lokal.

Daftar Pustaka

- Bardolet-Puigdollers, M., & Fusté-Forné, F. (2023). A sustainable future for food tourism: Promoting the territory through cooking classes. *Gastronomy*, 1(1), 32–43. <https://doi.org/10.3390/GASTRONOMY1010004>
- Basri, H., Fitriani, N., & Hidayati, N. (2022). Utilization of cultural capital in community-based tourism development in Sade Village of Central Lombok. *Proceedings of the International Conference on Social Science, Political Science, and Humanities (ICoSPOLHUM)*, 1(1), 123–131. <https://www.researchgate.net/publication/372795323>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – A search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 294–309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Cahyaningrum, A., Wijaya, T., Farlianto, F., & Wardana, W. (2023). Determinants of gastronomic tourism intention to Yogyakarta Palace culinary. *American Journal of Economic and Management Business*, 2(2). <https://doi.org/10.58631/ajemb.v2i2.17>
- Datau, Messakh, V. (2021). The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy. In UNWTO, Second global report on gastronomy tourism (pp. 82–83). World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284418701>
- Dewi, R., Yovanca, E., & Utami, N. (2024). Gastronomic tourism study of Djejak Rasa as a tourist attraction in the culinary exploration in Yogyakarta. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1). <https://doi.org/10.32832/abdidos.v8i1.2249>
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 217–220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Fontefrancesco, M., & Zocchi, D. M. (2020). Reviving traditional food knowledge through food festivals: The case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 596028. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.596028>
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). Makanan tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok makanan fermentasi. UGM Press.
- Hendijani, R. B. (2016). Effect of food experience on tourist satisfaction: The case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 272–282. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-04-2015-0030>

- Hjalager, A.-M. (2002). A typology of gastronomy tourism. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 21–35). Routledge.
- Javier Jiménez-Beltrán, F., López-Guzmán, T., González, F., & Cruz, S. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*, 8(5), 418. <https://doi.org/10.3390/su8050418>
- Kattiyapornpong, U., Ditta-Apichai, M., & Chuntamara, C. (2021). Exploring gastronomic tourism experiences through online platforms: Evidence from Thai local communities. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 241–257. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1963920>
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kovalenko, A., Ahn, J., & Lee, T. J. (2023). Local food, cultural capital, and tourism experience. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 21(5), 457–473. <https://doi.org/10.1080/14766825.2022.2156111>
- Krasae-In, A., Yodsurang, P., Jiarakul, D., Saksong, K., & Kiatthanawat, A. (2024). An examination of the gastronomic landscape in riverside cities of Thailand. *International Journal of Food Design*, 9(1), 77–96. https://doi.org/10.1386/ijfd_00075_1
- Long, L. M. (2018). Cultural politics in culinary tourism with ethnic foods. *Revista de Administração de Empresas*, 58(3), 316–324. <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180313>
- Mahagangga, I., Wiranatha, A. S., Sunarta, I. N., & Anom, I. P. (2025). Traditional myth and culture tourism in Bali. *Cogent Social Sciences*, 11(1), 1–15. <https://doi.org/10.1080/23311886.2025.2451516>
- Meretse, A. R., Mykletun, R. J., & Einarsen, K. (2016). Participants' benefits from visiting a food festival – The case of the Stavanger food festival (Gladmatfestivalen). *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(2), 208–224. <https://doi.org/10.1080/15022250.2015.1108865>
- Muni Kharisma Nilla Sari, G. A., Megayani, N. K., Septyani, A. E., & Cahyadi Putra, I. G. (2020). Pelatihan mebat sebagai kearifan lokal, pelestarian budaya, dan keterampilan bagi generasi milenial. *Jurnal Bakti Saraswati*, 9(2), 1–10. <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/baktisaraswati/article/view/829/754>
- Noviati, F., Makiya, K., & Haryanto, E. (2025). Pola perjalanan wisata gastronomi: Menelusuri kuliner jejak Kerajaan Mataram Islam di Yogyakarta. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 19(1). <https://doi.org/10.47256/kji.v19i1.751>
- Ossowska, L., Janiszewska, D., & Kwiatkowski, G. (2023). The entrepreneurship ecosystem of food festivals—A vendors' approach. *Sustainability*, 15(2), 906. <https://doi.org/10.3390/su15020906>
- Ovcharenko, N., Vasylyshyna, N., & Naumovska, V. (2021). Gastronomic tourism as a factor in cultural and historical heritage development. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 37(3), 798–805. <https://doi.org/10.30892/gtg.37319-707>
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage*. Harvard Business Press.
- Putra, I. N. D., Raka, A. A. G., Yanthy, P. S., Aryanti, N. N. S., & Pitanatri, P. D. S. (2018). *Wisata gastronomi Ubud, Gianyar*. Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar. https://www.researchgate.net/publication/331319241_Wisata_Gastronomi_Ubud_Gianyar

- Richards, G. (2012). Food and the tourism experience: Major findings and policy orientations. In D. Dodd (Ed.), *Food and the tourism experience* (pp. 13–46). OECD Publishing.
- Saryani, Nugroho, S. P., & Sri Larasati. (2024). Opportunities and Challenges of Traditional Tolphit Cake as Gastronomic Tourism in Bantul Regency, Yogyakarta, Indonesia. *Technium Social Sciences Journal*, 59(1), 174–181. <https://doi.org/10.47577/tssj.v59i1.11187>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1–12.
- Sirivadhanawaravachara, A. (2025). Culinary tourism in Thailand: A sustainable approach to promoting Thai cuisine as a global attraction by 2030. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 26(2), 412–430. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2025.26.2.1655>
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy tourism – A sustainable alternative for local economic development. *Annals of “Dunarea de Jos” University of Galati. Fascicle I. Economics and Applied Informatics*, 25(1), 1–8. <https://doi.org/10.35219/eai1584040912>
- Sukerti, N. W., & Marsiti, C. I. R. (2020). Developing culinary tourism: The role of traditional food as cultural heritage in Bali. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 394, 188–192. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.029>
- Sulistiono, S. (2021). Gudeg Manggar as an attraction of the traditional food as a cultural heritage that can become a gastronomic tourist attraction in Yogyakarta City. *JOTE (Education Technology & Entrepreneurship)*, 10(2), 45–52. Universitas Pendidikan Indonesia. <https://ejournal.upi.edu/index.php/jote/article/view/52064>
- Thongkaw, B., Kongbuamai, N., Chinnakum, W., & Chaiboonsri, C. (2024). The impact of gastronomic tourism on the regional economy of Thailand: Examined by the dynamic I-O model after the decline of COVID-19. *Economies*, 12(7), 180.
- UNWTO. (2017). *Second global report on gastronomy tourism*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284418701>
- Wijaya, T., Nurhadi, N., Kuncoro, A., & Rahmawaty, P. (2021). Qualitative study of Yogyakarta palace culinary gastronomic tourism. *Global Journal of Business, Economics and Management: Current Issues*, 11(1), 58–68. <https://doi.org/10.18844/GJBEM.v11i1.5115>
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100482. <https://doi.org/10.1016/j.idmm.2020.100482>
- Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., Vujašinović, V., & Gagić Jaraković, S. (2024). Gastronomy as a predictor of tourism development—Defining food-related factors from the perspective of hospitality and tourism employees in Srem (A.P. Vojvodina, Republic of Serbia). *Sustainability*, 16(24), 10834. <https://doi.org/10.3390/su162410834>
- Giamporcaro, G., Belliggiano, A., & Labianca, M. (2025). Promoting rural development through gastronomic heritage. *Sustainable Futures*, 19, 100310. <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2025.100310>
- Martins, R., Ferreira, A. M. D., & Costa, C. (2024). The role of gastronomy as a driver of rural tourism development: The case of Mirandela region. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 10(1), 39–47. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10666457>

- Pan, Q. (2023). Coffee tourism: The past, present and future of coffee tourism. *Open Journal of Business and Management*, 11(2), 567–583.
<https://doi.org/10.4236/ojbm.2023.112031>
- TripAdvisor. (2025). Cooking Classes in Gianyar Regency. Access on 10 september 2025.
https://www.tripadvisor.com/Attractions-g15795170-Activities-c36-t203-Gianyar_Regency_Bali.html. a