

PERAN SINERGIS KELEMBAGAAN PKK DAN BUMDES DALAM PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BERBASIS KULINER LOKAL DI DESA WISATA LODTUNDUH, KECAMATAN UBUD, KABUPATEN GIANYAR

Ni Wayan Gita Sadhana Savitri¹, Made Sera Septiani², Ni Putu Ariningsih³

Email: gita_savitri@unud.ac.id¹, sera.septiani@unud.ac.id², putu.arningsih@unud.ac.id³

^{1,2,3}Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana

Abstract: The development of tourism in Ubud in recent years has shown a significant shift from an arts and cultural destination toward a gastronomic destination with global appeal. This dynamic creates both opportunities and challenges for surrounding tourism villages, including Lodtunduh Tourism Village, to adapt the development of a competitive creative economy based on local culinary resources while remaining grounded in local potential and institutional structures. This study aims to analyze the forms of creative economy developed in Lodtunduh Tourism Village and to examine institutional synergy between Village-Owned Enterprises (BUMDes) and the Family Welfare Empowerment Organization (PKK) in the development of village-based culinary enterprises. This research employs a qualitative approach, with data collected through observation, in-depth interviews, and documentation studies involving BUMDes managers and PKK administrators. The findings indicate that the creative economy in Lodtunduh Tourism Village is manifested through the management of a village restaurant by BUMDes, which is synergized with PKK through the PUSPA AMAN women's group. This institutional synergy strengthens the local culinary supply chain, increases women's income, and encourages community participation as well as social capacity building within the village. This study affirms that collaboration between BUMDes and PKK represents a viable model for village culinary enterprise development that contributes to strengthening the local economy and supporting the sustainability of community-based tourism villages.

Abstrak: Perkembangan pariwisata di Ubud dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan pergeseran dari destinasi seni dan budaya menuju destinasi gastronomi yang memiliki daya tarik global. Dinamika ini membuka peluang sekaligus tantangan bagi desa-desa wisata di sekitarnya, termasuk Desa Wisata Lodtunduh untuk menyesuaikan pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal yang berdaya saing namun tetap berbasis pada potensi dan kelembagaan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bentuk ekonomi kreatif yang dikembangkan di Desa Wisata Lodtunduh serta mengkaji sinergi kelembagaan antara Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam pengembangan usaha kuliner desa. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi terhadap pengelola BUMDes dan pengurus PKK. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekonomi kreatif di Desa Wisata Lodtunduh diwujudkan melalui pengelolaan restoran desa oleh BUMDes yang disinergikan dengan PKK melalui kelompok PUSPA AMAN. Sinergi kelembagaan ini mampu memperkuat rantai pasok kuliner lokal, meningkatkan pendapatan perempuan, serta mendorong partisipasi dan kapasitas sosial masyarakat desa. Penelitian ini menegaskan bahwa kolaborasi antara BUMDes dan PKK merupakan model pengembangan usaha kuliner desa yang berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal dan keberlanjutan desa wisata berbasis masyarakat.

Keywords: bumdes, ekonomi kreatif, pkk, sinergi, ubud

PENDAHULUAN

Ekonomi kreatif menjadi salah satu pendekatan strategis dalam pembangunan

ekonomi lokal yang menekankan pada pemanfaatan kreativitas, pengetahuan, budaya, dan kearifan lokal sebagai sumber nilai tambah

ekonomi yang berkelanjutan. Dalam konteks pariwisata, ekonomi kreatif berperan penting dalam menciptakan produk dan layanan berbasis identitas lokal yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga memperkuat karakter dan daya saing destinasi. Pengembangan desa wisata sebagai bentuk pariwisata berbasis masyarakat menjadi ruang yang relevan untuk mengintegrasikan prinsip-prinsip ekonomi kreatif guna meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

Seiring meningkatnya aktivitas pariwisata, desa wisata mendorong tumbuhnya berbagai sektor ekonomi kreatif, seperti usaha kuliner, kerajinan, seni pertunjukan, *homestay*, hingga jasa pendukung pariwisata. Usaha-usaha tersebut tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan wisatawan, tetapi juga menjadi wadah ekspresi kreativitas dan identitas budaya masyarakat lokal. Sehingga, ekonomi kreatif berperan sebagai penggerak ekonomi produktif yang mampu membuka lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat keberlanjutan ekonomi desa.

Sektor kuliner merupakan salah satu subsektor ekonomi kreatif yang memiliki kontribusi signifikan dalam pengembangan destinasi pariwisata. Kuliner lokal tidak sekadar produk konsumsi, tetapi juga representasi nilai budaya, tradisi, dan kreativitas masyarakat setempat. Di kawasan pariwisata Ubud, perkembangan usaha kuliner menunjukkan dinamika yang pesat seiring dengan transformasi Ubud dari destinasi seni dan budaya menjadi destinasi gastronomi bertaraf internasional. Restoran dan kafe di Ubud menyajikan beragam pilihan kuliner, mulai dari masakan tradisional Bali hingga hidangan internasional, termasuk tren kuliner vegan dan organik yang semakin berkembang.

Penguatan citra Ubud sebagai destinasi kuliner juga didukung oleh penyelenggaraan berbagai *event* ekonomi kreatif berbasis gastronomi, salah satunya Ubud *Food Festival* yang pertama kali digelar pada tahun 2015. *Event* ini menjadi wadah promosi kuliner lintas budaya sekaligus ruang kreatif bagi pelaku usaha kuliner lokal untuk menampilkan inovasi dan keanekaragaman cita rasa Nusantara dalam skala yang lebih luas (Bestari, 2022). Aktivitas tersebut

tidak hanya memperkuat posisi Ubud sebagai destinasi gastronomi, tetapi juga mendorong tumbuhnya jejaring dan peluang ekonomi kreatif bagi masyarakat di desa-desa sekitarnya.

Desa Wisata Lodtunduh yang berada di Kecamatan Ubud merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi kreatif, khususnya pada subsektor kuliner. Potensi atraksi budaya, pengalaman lokal, serta kreativitas masyarakat menjadi modal penting dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis desa. Salah satu bentuk nyata pengembangan ekonomi kreatif di Desa Wisata Lodtunduh adalah keberadaan Restoran Graha Arum yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dengan melibatkan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

BUMDes memiliki peran strategis sebagai lembaga ekonomi desa yang mengelola unit usaha berbasis potensi lokal dan berorientasi pada kesejahteraan masyarakat. Dalam kerangka ekonomi kreatif, BUMDes berfungsi sebagai penggerak kelembagaan yang mengintegrasikan aspek manajerial, pemasaran, dan keberlanjutan usaha. Di sisi lain, Tim Penggerak PKK berperan penting dalam pemberdayaan perempuan desa, khususnya dalam pengembangan keterampilan, kreativitas, dan aktivitas ekonomi produktif skala mikro. Keterlibatan perempuan melalui PKK menjadi elemen kunci dalam menciptakan inovasi dan nilai tambah pada usaha kuliner desa.

Di Desa Wisata Lodtunduh, pengembangan usaha kuliner berbasis ekonomi kreatif tumbuh melalui sinergi antara BUMDes dan PKK. Perempuan desa, khususnya ibu-ibu PKK, berperan aktif dalam proses produksi, pengolahan, dan penyajian kuliner yang mengedepankan cita rasa lokal dan kreativitas. Namun demikian, efektivitas sinergi kelembagaan antara BUMDes dan PKK dalam mengembangkan usaha kuliner desa masih perlu dikaji lebih mendalam. Studi-studi sebelumnya cenderung membahas peran BUMDes atau PKK secara terpisah, sehingga kajian mengenai sinergi kedua lembaga dalam konteks ekonomi kreatif kuliner desa masih relatif terbatas.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran dan sinergi kelembagaan BUMDes dan Tim Penggerak PKK dalam

pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal di Desa Wisata Lodtunduh. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi konseptual dan praktis bagi pengembangan ekonomi kreatif desa secara berkelanjutan, baik di Desa Wisata Lodtunduh maupun kawasan Ubud secara lebih luas.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus untuk mengkaji secara mendalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal serta sinergi kelembagaan antara Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Wisata Lodtunduh, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pemahaman proses, peran, dan dinamika kelembagaan dalam konteks sosial dan budaya desa wisata. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati aktivitas pengelolaan usaha kuliner desa dan keterlibatan BUMDes serta PKK, sementara wawancara mendalam dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali informasi mengenai bentuk sinergi kelembagaan, pembagian peran, dan dampak ekonomi serta sosial yang dihasilkan. Informan penelitian ditentukan dengan teknik purposive sampling, melibatkan pengelola BUMDes, pengurus PKK, dan perwakilan kelompok PUSPA AMAN sebagai pelaku utama produksi kuliner desa.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif yang dilakukan secara interaktif dan berkelanjutan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilah data yang relevan dengan tujuan penelitian, penyajian data disusun dalam bentuk narasi deskriptif yang sistematis, dan penarikan kesimpulan dilakukan melalui interpretasi pola dan hubungan antar data. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi teknik dan sumber, dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi serta melakukan konfirmasi

informasi kepada informan kunci untuk memastikan kredibilitas temuan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan Ubud dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan transformasi yang signifikan dalam kerangka ekonomi kreatif, khususnya pada subsektor kuliner. Ubud tidak lagi diposisikan semata sebagai destinasi seni dan budaya, tetapi berkembang sebagai pusat ekonomi kreatif berbasis gastronomi yang memiliki daya saing global. Perkembangan ini ditandai oleh meningkatnya jumlah pelaku usaha kuliner yang tidak hanya menghasilkan produk makanan sebagai komoditas konsumsi, tetapi juga menciptakan nilai tambah melalui kreativitas, narasi budaya, pengalaman, serta prinsip keberlanjutan. Dalam konteks ini, kuliner menjadi medium ekspresi budaya dan inovasi yang memperkuat identitas lokal sekaligus meningkatkan nilai ekonomi.

Usaha kuliner di Ubud berkembang ke arah penciptaan pengalaman ekonomi kreatif yang menekankan keunikan rasa, cerita lokal, serta keterkaitan dengan nilai kesehatan dan keberlanjutan. Konsumen, khususnya wisatawan, tidak lagi memandang kuliner sebagai kebutuhan dasar semata, melainkan sebagai bagian dari pengalaman kreatif yang autentik dan bermakna. Preferensi ini mendorong pelaku usaha kuliner untuk mengemas produk mereka dengan pendekatan kreatif, mulai dari konsep penyajian, desain ruang, hingga storytelling yang mengangkat kearifan lokal dan filosofi hidup masyarakat setempat.

Dalam ekosistem ekonomi kreatif kuliner Ubud, ragam bentuk usaha berkembang secara dinamis, mulai dari warung tradisional, restoran berkonsep internasional, hingga usaha kuliner inovatif seperti konsep *farm-to-table*. Konsep ini mengedepankan pemanfaatan bahan baku lokal dari petani sekitar yang diolah melalui proses kreatif dan disajikan dengan pendekatan berkelanjutan. Praktik *hyper-local* dan penggunaan bahan baku berbasis lokal (*locally sourced ingredients*) mencerminkan upaya pelaku ekonomi kreatif dalam membangun rantai nilai yang menghubungkan sektor pertanian, budaya, dan kuliner secara terpadu. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk,

tetapi juga memperkuat keterlibatan masyarakat lokal dalam ekosistem ekonomi kreatif.

Berkembangnya tren kuliner sehat seperti makanan vegan, organik, dan berbasis nabati di Ubud menunjukkan kemampuan subsektor kuliner dalam merespons perubahan selera pasar melalui inovasi kreatif. Tren tersebut mencerminkan pergeseran gaya hidup menuju pola konsumsi yang lebih sadar kesehatan dan lingkungan, sekaligus membuka ruang inovasi bagi pelaku ekonomi kreatif kuliner dalam mengembangkan produk baru yang adaptif dan berkelanjutan. Dengan demikian, perkembangan usaha kuliner di Ubud tidak hanya digerakkan oleh permintaan pasar, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengintegrasikan kreativitas, nilai keberlanjutan, dan keterhubungan sosial ke dalam sebuah model bisnis.

Secara keseluruhan, dinamika usaha kuliner di Ubud menunjukkan bahwa subsektor kuliner telah menjadi bagian penting dari ekosistem ekonomi kreatif lokal. Melalui inovasi produk, penguatan identitas budaya, dan penerapan prinsip keberlanjutan, ekonomi kreatif kuliner di Ubud berperan sebagai motor penggerak ekonomi yang inklusif dan berdaya saing. Kondisi ini memberikan peluang strategis bagi desa-desa di sekitar Ubud untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis ekonomi kreatif yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga pada pelestarian budaya dan pemberdayaan masyarakat lokal.

Ketertarikan wisatawan terhadap kuliner lokal di Ubud diperkuat oleh beragam restoran, *warung*, dan konsep gastronomi kreatif yang menonjolkan cita rasa autentik Bali serta inovasi kuliner modern. Studi menunjukkan bahwa persepsi wisatawan terhadap kuliner di Ubud mencakup apresiasi terhadap ragam hidangan lokal yang unik, kualitas penyajian yang menarik, dan lokasinya yang strategis, meskipun terdapat tantangan seperti harga dan fasilitas pendukung yang perlu diperbaiki (Nariani, 2019). Pengakuan Ubud sebagai destinasi gastronomi semakin menguat dengan penempatannya sebagai salah satu kawasan wisata kuliner dunia oleh *United Nations World Tourism Organization* (UNWTO) tahun 2023 bekerja sama dengan Kementerian

Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.

Tren usaha kuliner di Ubud tersebut memberikan dampak dan pengaruh langsung bagi desa-desa di sekitarnya, termasuk Desa Wisata Lodtunduh. Sebagai desa yang berada dalam kawasan penyangga pariwisata Ubud, Lodtunduh memiliki peluang sekaligus tantangan untuk menyesuaikan pengembangan usaha kulinernya dengan dinamika pasar wisata yang terus berkembang. Adopsi tren tersebut dalam skala desa terlihat melalui pengembangan usaha kuliner berbasis kelembagaan lokal di Desa Wisata Lodtunduh. Desa ini mengadopsi pendekatan “lokal sebagai daya tarik” dengan mengintegrasikan produk kuliner khas desa ke dalam restoran yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), sehingga mampu menjawab preferensi pasar wisata yang mencari pengalaman kuliner otentik. Desa Lodtunduh mengangkat kuliner lokal sebagai bagian dari atraksi desa wisata, dengan menekankan pada keaslian rasa, penggunaan bahan lokal, serta keterlibatan masyarakat sebagai pelaku utama usaha. Peluang tersebut dapat diambil oleh Desa Wisata Lodtunduh, mengingat Desa Lodtunduh memiliki restoran yang dikelola oleh BUMDes dan juga memiliki pusat pangan desa yang dikelola secara organik. Pengalaman makan makanan tradisional dan organik di restoran yang dimiliki desa akan ditambah dengan pemandangan sungai yang mengalir dengan tenang dan pepohonan rindang. Ditambah dengan ibu-ibu PKK yang telah dilatih memasak sehingga berpeluang untuk menyediakan paket *cooking class*.

Pengembangan usaha kuliner di Desa Wisata Lodtunduh dilakukan melalui pendekatan kelembagaan desa. Usaha kuliner di Desa Wisata Lodtunduh diwujudkan dalam bentuk restoran desa yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) sebagai unit usaha strategis desa. Pengelolaan restoran tersebut disinergikan dengan Tim Penggerak PKK sebagai mitra utama dalam penyediaan produk kuliner. Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) berperan dalam mengelola restoran desa sebagai unit usaha strategis yang terintegrasi dengan aktivitas pariwisata. Restoran desa ini menjadi sarana utama untuk memasarkan produk kuliner lokal

kepada wisatawan, sekaligus menjadi respons terhadap tren Ubud yang menuntut standar kualitas, konsistensi produk, dan pengalaman kuliner yang terkelola dengan baik. Dengan adanya BUMDes, usaha kuliner desa dapat diorganisasi secara lebih profesional, tanpa menghilangkan karakter lokal yang menjadi daya tarik utama.

Di sisi lain, Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) memainkan peran penting dalam memastikan keberlanjutan produksi kuliner desa. Melalui kelompok binaan seperti PUSPA AMAN, PKK memberdayakan perempuan desa sebagai pelaku utama usaha kuliner di desa. Kegiatan PKK mencakup pembinaan keterampilan memasak, pengelolaan produksi, serta penguatan kualitas dan higienitas makanan. Peran ini sejalan dengan tren kuliner Ubud yang semakin menekankan aspek kualitas, keamanan pangan, dan nilai tambah produk lokal. Melalui mekanisme ini, PKK tidak hanya berperan sebagai pendamping sosial namun juga menjadi aktor ekonomi yang berkontribusi langsung terhadap kinerja usaha desa. Temuan ini menegaskan bahwa kolaborasi kelembagaan desa dapat menciptakan nilai tambah ekonomi sekaligus memperkuat prinsip pariwisata berbasis masyarakat.

Di kawasan Alas Arum Heritage juga dikembangkan pusat pangan desa yang dikenal dengan nama PUSPA AMAN. PUSPA AMAN merupakan singkatan dari *Pusat Pangan Alami, Asri, dan Nyaman*, yang dirancang sebagai salah satu program unggulan Pemerintah Kabupaten Gianyar dalam rangka memperkuat ketahanan pangan berbasis desa. Program ini disinergikan dengan program AKU HATINYA PKK serta program TPS3R (*Tempat Pengolahan Sampah Reduce, Reuse, Recycle*), sehingga tidak hanya berorientasi pada penyediaan pangan lokal, tetapi juga mengintegrasikan aspek lingkungan, kesehatan keluarga, dan keberlanjutan. Keberadaan Puspa Aman mencerminkan pendekatan pembangunan desa yang holistik, di mana ketahanan pangan dipandang tidak semata-mata sebagai isu produksi, melainkan juga sebagai bagian dari upaya pengelolaan sumber daya lokal, pengurangan limbah, serta peningkatan kualitas hidup masyarakat desa (Kementerian Desa PDTT, 2021).

Kelompok PUSPA AMAN yang berada di bawah binaan PKK berperan sebagai pemasok (*supplier*) makanan dan olahan kuliner yang diproduksi oleh usaha rumah tangga perempuan desa. Hal tersebut dapat menciptakan keterkaitan langsung antara usaha kelembagaan PKK dengan unit usaha desa. Pola tersebut akan menciptakan upaya integrasi antara pengembangan pariwisata dan pemberdayaan ekonomi perempuan di tingkat desa. Melalui pola sinergi ini maka desa tidak hanya memperkuat rantai pasok kuliner lokal, namun juga mendorong pemberdayaan ekonomi perempuan, meningkatkan nilai tambah produk lokal, serta memastikan keberlanjutan usaha kuliner desa wisata berbasis kolaborasi kelembagaan.

Keterlibatan Tim Penggerak PKK dalam pengembangan usaha kuliner desa menjadi sangat strategis, mengingat sektor ini secara sosial dan kultural banyak dikelola oleh perempuan serta berbasis pada pengetahuan domestik dan kearifan lokal yang telah diwariskan lintas generasi. Melalui sinergi dengan Puspa Aman, PKK berperan dalam mengelola, mengolah, dan mendistribusikan hasil pangan lokal menjadi produk kuliner bernilai tambah, sekaligus memperkuat peran perempuan sebagai aktor ekonomi desa. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan berbasis komunitas, di mana perempuan tidak hanya diposisikan sebagai pelaksana, tetapi sebagai subjek pembangunan yang berkontribusi terhadap ketahanan pangan, ekonomi keluarga, dan keberlanjutan desa wisata (Suharto, 2014). Dengan demikian, integrasi Puspa Aman, sektor kuliner, dan kelembagaan PKK menjadi fondasi penting dalam membangun ekosistem desa wisata yang inklusif, berdaya saing, dan berkelanjutan.

Restoran Graha Arum tidak hanya berfungsi sebagai fasilitas pendukung pariwisata, namun juga sebagai wadah penggerak ekonomi lokal yang melibatkan berbagai elemen masyarakat. Di Restoran Graha Arum, wisatawan tidak hanya memiliki kesempatan untuk menikmati ragam kuliner tradisional Bali yang kaya cita rasa dan identitas budaya setempat, tetapi juga dapat terlibat langsung dalam pengalaman edukatif melalui kegiatan *cooking class*. Studi sebelumnya menunjukkan bahwa wisatawan yang mengikuti

cooking class menyatakan tingkat kepuasan yang tinggi, khususnya karena pengalaman tersebut tidak hanya memberikan keterampilan praktis memasak, namun juga sebagai media untuk memahami budaya dan filosofi makanan Bali secara langsung (Adi, 2023).

Cooking class telah menjadi bagian dari nilai tambah destinasi gastronomi yang menggabungkan aspek pembelajaran, interaksi budaya, dan pengalaman sensorial dalam wisata kuliner (Istanto & Djamhur, 2021). Maka dari itu, penyediaan kegiatan *cooking class* di Restoran Graha Arum tidak sekadar menambah ragam produk wisata yang ditawarkan, namun juga memperkuat daya tarik kuliner desa dengan memberikan pengalaman wisata yang otentik, edukatif, dan melibatkan wisatawan secara langsung dalam proses penciptaan masakan tradisional (Wulandari, Tirtawati & Anggara, 2024). Keunikan kegiatan *cooking class* di Desa Lodtunduh terletak pada keterlibatan aktif ibu-ibu PKK sebagai fasilitator, yang sebelumnya sudah mendapatkan pelatihan keterampilan memasak secara profesional melalui kerjasama antara pemerintah desa dengan pelaku usaha (swasta) yang ada di Desa Wisata Lodtunduh. Pelatihan tersebut difasilitasi oleh *chef* berpengalaman dengan tujuan meningkatkan kapasitas teknis, standar penyajian, serta pemahaman higienitas dan estetika kuliner sesuai dengan kebutuhan pasar wisata. Keterlibatan *chef* profesional dalam proses pelatihan tidak hanya untuk mentransfer keterampilan memasak, namun juga pengetahuan tentang manajemen dapur, standar pelayanan, dan inovasi menu berbasis kearifan lokal.

Kolaborasi antara BUMDes dengan Tim Penggerak PKK menunjukkan praktik nyata pembangunan ekonomi desa yang berbasis kelembagaan lokal. Dalam kerangka pembangunan ekonomi desa, unit usaha seperti restoran yang dikelola oleh BUMDes menunjukkan peran ganda sebagai entitas komersial sekaligus instrumen pemberdayaan masyarakat. BUMDes sebagai badan usaha milik desa memiliki mandat untuk mengelola potensi lokal secara produktif, termasuk pengembangan usaha kuliner yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta menciptakan

peluang kerja lokal (Permana, Sutono, Sumaryadi, Rahtomo, & Ristanto, 2023).

Dalam pengembangan usaha kuliner tersebut, peran Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) menjadi sangat signifikan. PKK, melalui kelompok binaan seperti PUSPA AMAN, berperan dalam membina dan memberdayakan perempuan desa sebagai pelaku utama produksi kuliner. Kegiatan PKK mencakup penguatan keterampilan memasak, pengelolaan produksi, serta penjaminan kualitas produk kuliner yang dihasilkan oleh usaha rumah tangga perempuan. Dengan demikian, PKK berkontribusi langsung terhadap ketersediaan dan keberlanjutan produk kuliner lokal yang menjadi pasokan bagi restoran desa.

Sinergi kelembagaan antara BUMDes dan PKK dalam pengembangan usaha kuliner Desa Lodtunduh tercermin dari pembagian peran yang saling melengkapi. BUMDes berperan dalam aspek manajerial, pengelolaan restoran, dan pemasaran produk kuliner, sementara PKK berfokus pada pemberdayaan sumber daya manusia dan penguatan kapasitas produksi. Sinergi ini menciptakan keterhubungan antara proses produksi dan distribusi, sehingga usaha kuliner desa tidak hanya mampu bertahan, tetapi juga berkembang secara berkelanjutan.

Sinergi yang terjalin antara BUMDes dan PKK dalam pengelolaan restoran desa memberikan dampak nyata terhadap penguatan ekonomi lokal dan pemberdayaan perempuan. Melalui keberadaan restoran desa maka dapat berdampak terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga perempuan, kontinuitas produksi serta stabilitas usaha kuliner skala mikro. Tidak hanya memberikan dampak ekonomi namun juga dapat meningkatkan partisipasi aktif perempuan dalam kegiatan ekonomi desa.

Dari sisi kelembagaan, sinergi BUMDes dan PKK dapat memperkuat rantai pasok kuliner lokal, yang mana dapat mengurangi ketergantungan pemasok bahan makanan dari eksternal dan mendorong terbentuknya model usaha desa yang inklusif dan berkelanjutan. Di sisi lain, melalui ketersediaan produk kuliner lokal yang konsisten dan berciri khas maka dapat meningkatkan daya tarik desa wisata yang kemudian akan berpengaruh terhadap kepuasan

wisatawan dan keberlanjutan desa wisata. Kolaborasi kelembagaan antara BUMDes dengan PKK dilaksanakan sesuai dengan prinsip ekonomi desa yang inklusif, yang mana mampu mengoptimalkan sumber daya lokal melalui koordinasi yang efektif antara entitas ekonomi formal desa dan organisasi kemasyarakatan yang memiliki jangkauan luas di komunitas (Budhiyani, Kristiantari, & Yudiana, 2025).

Keberadaan Restoran Graha Arum yang dihasilkan dari sinergi kelembagaan antara BUMDes dan Tim Penggerak PKK juga menghasilkan dampak sosial yang signifikan bagi masyarakat Desa Lodtunduh. Dampak sosial dari sinergi ini dapat tercermin dengan adanya peningkatan partisipasi perempuan dalam kegiatan ekonomi desa. Melalui keterlibatan PKK dalam rantai produksi kuliner, perempuan desa tidak hanya diposisikan sebagai tenaga pendukung, tetapi sebagai aktor utama. Perempuan dapat terlibat aktif dalam proses pengambilan keputusan terkait produksi, standar kualitas dan distribusi produk kuliner. Proses ini secara tidak langsung dapat meningkatkan kapasitas, kepercayaan diri, dan posisi tawar perempuan dalam struktur sosial dan ekonomi desa.

Dampak sosial lainnya terlihat pada meningkatnya kapasitas masyarakat desa melalui proses pembelajaran kolektif yang berlangsung secara informal. Kegiatan produksi dan pengelolaan kuliner yang melibatkan PKK menjadi ruang transfer pengetahuan, keterampilan, dan nilai-nilai kerja sama antar generasi. Proses ini berkontribusi pada penguatan kapasitas sosial masyarakat desa dalam menghadapi dinamika pariwisata dan tuntutan pasar yang terus berkembang. Dalam jangka panjang, penguatan kapasitas sosial ini menjadi fondasi penting bagi pembangunan desa wisata yang berkelanjutan dan berbasis masyarakat (Permana, Sutono, Sumaryadi, Rahtomo, & Ristanto, 2023).

Pengembangan usaha kuliner desa yang disinergikan antara BUMDes dan PKK mampu menciptakan nilai tambah yang berlapis, mencakup penguatan ekonomi perempuan, penguatan kelembagaan desa, serta peningkatan daya saing desa wisata. Model ini relevan untuk direplikasi pada desa wisata lain dengan

karakteristik serupa sebagai strategi pembangunan pariwisata berbasis masyarakat dan kolaborasi lokal.

Sinergi antara BUMDes dan PKK dalam pengembangan desa wisata memungkinkan terciptanya integrasi antara aspek produksi dan pemasaran usaha lokal. BUMDes berperan dalam menyediakan akses pasar melalui pengelolaan unit usaha seperti restoran desa, sementara PKK mendukung ketersediaan produk kuliner melalui kelompok usaha perempuan. Pola sinergi ini tidak hanya memperkuat rantai pasok kuliner lokal, tetapi juga mendorong peningkatan pendapatan perempuan, memperluas partisipasi masyarakat, serta memastikan bahwa manfaat ekonomi desa wisata terdistribusi secara lebih adil dan inklusif.

Pengelolaan Restoran Graha Arum yang bersinergi tidak hanya menghasilkan manfaat ekonomi, namun juga membentuk dampak sosial yang berlapis, mencakup peningkatan partisipasi perempuan, penguatan modal sosial, serta pengembangan kapasitas masyarakat desa. Temuan ini menegaskan bahwa pembangunan ekonomi desa yang berbasis kelembagaan lokal memiliki potensi besar untuk menciptakan transformasi sosial yang inklusif dan berkelanjutan dalam konteks desa wisata. Dengan demikian, pengembangan desa wisata yang ditopang oleh sinergi kelembagaan BUMDes dan PKK menjadi model pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Kolaborasi ini memperlihatkan bahwa desa wisata tidak sekadar berorientasi pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat dan kelembagaan desa sebagai aktor utama pembangunan. Oleh karena itu, penguatan sinergi BUMDes dan PKK menjadi elemen penting dalam mendorong desa wisata sebagai motor penggerak ekonomi lokal yang berbasis komunitas. Restoran ini menjadi ruang pemasaran utama bagi produk kuliner lokal, sekaligus menjadi penghubung antara aktivitas produksi masyarakat dengan pasar wisata. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha kuliner di Desa Lodtunduh memiliki karakteristik berbasis kelembagaan dan diarahkan untuk mendukung penguatan ekonomi lokal secara terstruktur.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal di Desa Wisata Lodtunduh menunjukkan bahwa tren gastronomi di Ubud yang menekankan keaslian, keberlanjutan, dan pengalaman wisata dapat diadaptasi secara efektif melalui pendekatan kelembagaan desa. Sinergi antara Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan Tim Penggerak PKK menjadi kunci dalam membangun ekonomi kreatif berbasis komunitas yang terintegrasi dengan aktivitas pariwisata. BUMDes berperan dalam pengelolaan dan pemasaran restoran desa, sementara PKK berkontribusi dalam pemberdayaan perempuan dan keberlanjutan. Kolaborasi kelembagaan tersebut tidak hanya memperkuat rantai pasok kuliner lokal, namun juga menghasilkan dampak ekonomi dan sosial yang nyata, terutama dalam peningkatan pendapatan rumah tangga perempuan, penguatan kapasitas masyarakat, serta peningkatan daya saing Desa Wisata Lodtunduh. Temuan ini menegaskan bahwa sinergi BUMDes dan PKK merupakan model strategis dalam pengembangan desa wisata berbasis masyarakat yang inklusif dan berkelanjutan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pemerintah desa dan pemangku kepentingan terkait terus memperkuat sinergi kelembagaan antara Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan Tim Penggerak PKK dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal. Penguatan ini perlu didukung oleh regulasi desa dan mekanisme kerjasama yang jelas agar pembagian peran antara pengelolaan usaha dan pemberdayaan masyarakat dapat berjalan secara berkelanjutan. Selain itu, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, khususnya perempuan desa, maka perlu dilakukan secara berkesinambungan melalui pelatihan kuliner, manajemen usaha, higienitas pangan, dan inovasi produk dengan melibatkan pelaku usaha dan profesional kuliner. Pemerintah desa juga disarankan untuk mendorong diversifikasi produk wisata kuliner, seperti pengembangan paket *cooking class* dan wisata pangan lokal,

guna meningkatkan nilai tambah dan daya saing Desa Wisata Lodtunduh. Optimalisasi peran PUSPA AMAN sebagai pusat pangan desa perlu diperkuat untuk menjamin ketersediaan bahan baku lokal yang konsisten sekaligus mendukung prinsip keberlanjutan lingkungan. Kemudian, model sinergi kelembagaan BUMDes dan PKK ini dapat direplikasi di desa wisata lain dengan karakteristik serupa serta menjadi dasar bagi penelitian lanjutan yang mengkaji dampak jangka panjang terhadap kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat desa.

Referensi

- Bestari, N. M. P., Suryawan, A., Suryawardani, I. G. A., & Putra, I. N. D. (2023). *Rejuvenating Cultural Tourism Through Gastronomic Creative Tourism in Ubud Bali*. *Mudra Jurnal Seni Budaya*. <https://jurnal.isi-dps.ac.id/index.php/mudra/article/view/1938>
- Nariani, N. K. (2019). *Pengembangan kuliner lokal berdasarkan persepsi wisatawan di Ubud, Bali*. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), 85-98. <https://doi.org/10.46837/journey.v1i2.31>
- Permana, O., Sutono, A., Sumaryadi, Rahtomo, W., & Ristanto, H. (2023). *The role of BUMDes (Village-Owned Enterprises) in strengthening the tourism village business ecosystem: A Sumberbulu tourism village case study*. *Archives of Business Research*, 11(4), 1-14. <https://doi.org/10.14738/abr.114.14348>
- Budhiyani, I. D. A. M., Kristiantari, M. G. R., & Yudiana, I. K. E. (2025). *Pemberdayaan anggota PKK dalam meningkatkan produktivitas ekonomi kreatif untuk menunjang desa wisata*. *International Journal of Community Service Learning*, 9(2), 221-228. <https://doi.org/10.23887/ijcs.v9i2.86850>
- 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>
- Istanto, I., & Djamhur, I. (2021). *Value chain of gastronomic tourism in Ubud, Bali. Conference Series*, 3(1), 306–317.
- Wulandari, P. P., Tirtawati, N. M., & Anggara, I. G. M. D. C. (2024). *Cooking experience di Ubud: Keterlibatan masyarakat dalam pariwisata gastronomi. Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1).
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2021). *Panduan pengembangan desa wisata berbasis potensi lokal*. Kemendes PDTT.
- Suharto, E. (2014). *Membangun masyarakat memberdayakan rakyat: Kajian strategis pembangunan kesejahteraan sosial dan pekerjaan sosial*. Refika Aditama.