

Eksistensi Sajian Kuliner Tradisional dalam Festival Pesta Kesenian Bali: Pelestarian dan Promosi

Ni Putu Ratna Dewi Gayatri
Universitas Udayana
ratnadewidps@gmail.com

Ni Putu Arya Putri Awyawaharika
Universitas Udayana
niputuaryaputri@gmail.com

Abstrak

Sebagai destinasi wisata yang menonjolkan kearifan budaya lokal sebagai daya tariknya, Bali memiliki banyak kegiatan festival budaya yang secara rutin yang diselenggarakan baik oleh pemerintah maupun lembaga swasta. Salah satu *event* festival budaya Bali yang cukup besar dan selalu diadakan setiap tahunnya adalah Pesta Kesenian Bali. Sama halnya dalam ajang festival budaya, tidak dipungkiri kuliner atau makanan memiliki minat tersendiri bagi pengunjung *event* Pesta Kesenian Bali. Pameran *stand* kuliner menjadi selingan aktivitas yang dapat dilakukan ketika pengunjung menonton pagelaran dan atraksi seni budaya. Kuliner khas tidak hanya menyajikan cita rasa unik namun juga mengandung warisan yang kaya akan nilai-nilai lokal. Pada era globalisasi saat ini kuliner tradisional mengalami tantangan di tengah gempuran makanan cepat saji maupun perubahan untuk memenuhi selera pasar, termasuk di Bali yang bertumpu pada sektor pariwisata. Akibat perkembangan teknologi terutama sosial media, tren makanan cepat saji dan kekinian seringkali lebih menarik bagi generasi muda. Problematika ini lambat laun akan berdampak pada luntarnya warisan budaya masyarakat khususnya pada eksistensi sajian kuliner khas tradisional Bali. Salah satu upaya inovatif untuk kembali memperkenalkan sajian kuliner tradisional kepada generasi muda adalah pada ajang festival budaya. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitis dengan menggunakan metode kualitatif dalam pengumpulan datanya. Hasil penelitian menunjukkan walaupun terdapat berbagai jenis sajian kuliner kekinian, *stand* kuliner tradisional Bali seperti *sate babi*, *tipat plecing*, dan ayam *betutu* masih menjadi daya tarik bagi sebagian besar pengunjung pada Festival Pesta Kesenian Bali setiap tahunnya. Festival budaya seperti Pesta Kesenian Bali dapat menjadi sarana promosi sekaligus pelestarian terhadap warisan budaya Bali khususnya sajian kuliner tradisional.

Kata Kunci: Pelestarian, Kuliner tradisional, Pesta Kesenian Bali

Abstract

As a tourist destination that emphasizes local cultural wisdom as its attraction, Bali has many cultural festival activities routinely organized both by the government and private institutions. One of Bali's cultural festival events that is quite large and always held annually is the Bali Arts Festival. Just as in the cultural festival event, it is undeniable that culinary or food has its own interest for visitors to the Bali Arts Festival event. The culinary stand exhibition is an activity that can be done while visitors are watching cultural arts performances and attractions. Culinary specialties

not only serve unique flavors but also contain a rich heritage of local values. In the current era of globalization, traditional culinary experiences face such challenges amidst the onslaught of fast food and changes to meet market tastes, including Bali which relies on the tourism sector. Due to technological developments, especially social media, fast food and contemporary trends are often more attractive to the younger generation. This problem will eventually have an impact on the fading of the community's cultural heritage, especially on the existence of traditional Balinese culinary. One of the innovative efforts to re-introduce traditional culinary to the younger generation is through cultural festival. This research is an analytical descriptive research using qualitative methods in data collection. The results showed that although there are various types of contemporary culinary offerings, traditional Balinese culinary stands such as pork satay, tipat plecing, and ayam betutu are still an attraction for most visitors at the Bali Arts Festival every year. Cultural festivals such as Pesta Kesenian Bali can be a chance of promotion as well as preservation of Balinese cultural heritage, especially traditional culinary offerings.

Keywords: Preservation, traditional culinary, Bali Arts Festival

1. Pendahuluan

Bali sebagai salah satu destinasi wisata unggulan dunia, telah banyak menyelenggarakan berbagai kegiatan festival yang menjadi daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Berbagai festival dilaksanakan di Bali setiap tahunnya bahkan dalam rentang waktu beberapa kali setahun. Festival budaya merupakan salah satu jenis festival yang terbilang cukup banyak diselenggarakan di Bali, baik atas inisiasi pemerintah, swasta, maupun organisasi nirlaba. Senada dengan itu menurut Anggoro, *et al.*, (2023:571) kegiatan festival budaya merupakan wadah maupun sarana yang mampu meningkatkan perkembangan ekonomi dan sebagai promosi pariwisata di suatu wilayah, sehingga belakangan kegiatan festival budaya semakin banyak diselenggarakan di berbagai daerah termasuk Bali. Salah satu kegiatan festival budaya yang cukup besar diselenggarakan atas inisiasi pemerintah daerah Provinsi Bali adalah Pesta Kesenian Bali. Kegiatan Festival Kesenian Bali (PKB) pertama kali dilaksanakan pada tahun 1979 sebagai wadah untuk menampung hasil karya cipta, seni dan aspirasi berkesenian baik kesenian hasil rekonstruksi, seni hasil inovasi, atraksi kesenian serta apresiasi seni dan budaya masyarakat Bali (Susandhika, 2022: 26). Berdasarkan Peraturan Daerah Provinsi Bali Nomor 07 Tahun 1986, Penyelenggaraan kegiatan PKB merupakan wadah apresiasi dan kreativitas para seniman dalam mendukung program pemerintah dalam penggalan, pelestarian, dan pengembangan nilai-nilai seni budaya Bali. Kegiatan di PKB umumnya berisi penampilan pawai dan karya seni berupa pagelaran Gong Kebyar maupun kesenian

pertunjukan klasik lainnya, yang pada perkembangannya ditambah dengan ajang lomba pada beberapa cabang seni yang diikuti oleh perwakilan masing-masing sekaa dari kabupaten/kota se-Bali.

Seiring berjalannya waktu, penyelenggaraan PKB memuat beragam kegiatan pengenalan budaya seperti dimulai dari *Peed Aya* (pawai), *Rekasadana* (pagelaran), *Wimbakara* (lomba), *Kandarupa* (pameran), *Kriyaloka* (lokakarya), *Widyatula* (sarasehan), dan *Adi Sewaka Nugraha* (penghargaan pengabdian seni) (pestakesenianbali.id, 2024). Beragamnya kegiatan di PKB menjadikan festival budaya ini kemudian dilaksanakan dalam rentang waktu kurang lebih satu bulan yang biasanya dilaksanakan antara bulan Juni-Juli setiap tahunnya. Kunjungan ke PKB juga mengalami peningkatan setiap tahunnya terutama pasca wabah pandemi Covid-19, di mana pada tahun 2024 kunjungan ke PKB berjumlah lebih dari 1,6 juta orang (bmc.baliprov.go.id, 2024). Sama halnya dalam kegiatan festival budaya lainnya, tidak dipungkiri kuliner atau makanan memiliki minat tersendiri bagi pengunjung *event* Pesta Kesenian Bali.

Pameran *stand* kuliner kerap kali berperan sebagai pelengkap sebuah kegiatan festival karena menjadi selingan aktivitas yang dapat dilakukan ketika pengunjung menonton pagelaran dan atraksi seni budaya. Aktivitas berkuliner menjadi bagian penting dari sebuah acara khususnya *event* festival karena pengunjung dapat lebih menikmati pengalaman kegiatan festival ketika mereka juga dapat mencicipi makanan lokal yang khas. Selain menjadi wadah kreativitas bagi para seniman, kegiatan festival budaya seperti PKB seringkali menjadi wadah juga bagi pelaku Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) untuk dapat memasarkan produk lebih luas, termasuk pelaku usaha kuliner. Terdapat berbagai UMKM kuliner yang menawarkan berbagai pilihan makanan mulai dari jajanan hingga makanan berat bagi pengunjung, baik itu jajanan atau makanan kekinian hingga makanan tradisional. Dari berbagai *stand* kuliner yang terdapat di festival budaya PKB, kuliner tradisional masih menjadi pilihan yang cukup diminati oleh sebagian besar pengunjung.

Seperti kelompok masyarakat dari berbagai daerah di Indonesia, masyarakat etnis Bali memiliki beragam sajian kuliner tradisional yang khas dengan berbagai macam peruntukannya. Beberapa dari sajian khas tradisional Bali yang cukup dikenal tidak hanya oleh masyarakat Bali namun juga kelompok masyarakat lainnya maupun wisatawan mancanegara misalnya adalah *betutu*, *lawar*, *be guling*, *serobotan*,

daluman, dan masih banyak lagi. Berbagai olahan tradisional tersebut juga turut diperkenalkan dan mendapat tempat tersendiri dalam pelaksanaan festival budaya Pesta kesenian Bali. Senada dengan itu menurut Sukerti & Marsiti (2020) tradisi kuliner khususnya masakan Bali dapat dipertahankan melalui festival seni kuliner yang diselenggarakan secara rutin setahun sekali oleh seluruh pemerintah kabupaten di Bali.

Namun pada era globalisasi saat ini, kuliner tradisional mengalami tantangan di tengah gempuran makanan cepat saji maupun perubahan untuk memenuhi selera pasar akibat perkembangan teknologi dan pemasaran digital. Perkembangan restoran cepat saji misalnya mengalami peningkatan setiap tahunnya, termasuk Bali. Selain itu eksistensi kuliner tradisional Bali juga harus bersaing dengan semakin menjamurnya restoran-restoran yang menyediakan kuliner khas dari negara lain, seperti Jepang, Korea, India, Cina dan sebagainya. Perubahan minat masyarakat untuk menikmati kuliner tradisional ke kuliner kekinian yang cepat saji maupun preferensi kuliner khas negara lain tidak terlepas dari peran media masa terutama media sosial khususnya bagi generasi muda. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memberikan analisis mendalam terkait eksistensi kuliner tradisional serta bentuk-bentuk upaya pelestarian dan promosi sajian kuliner tradisional Bali melalui penyelenggaraan Pesta Kesenian Bali.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis yang bertujuan untuk menggambarkan hasil penelitian secara menyeluruh dan mendalam. Menurut Winartha (2006: 155) metode analisis deskriptif kualitatif bertujuan untuk menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti dan terjadi di lapangan. Pada penelitian ini, wawancara dilakukan dengan memperoleh keterangan awal dari Dinas Koperasi Provinsi Bali selaku lembaga yang berwenang dalam kurasi *stand* makanan di PKB 2024. Untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah dalam artikel ini maka metode kualitatif dinilai lebih tepat digunakan untuk menganalisis ragam sumber data dan menyajikannya dalam bentuk deskripsi yang komprehensif.

Teori revitalisasi budaya dan teori antropologi kuliner digunakan untuk menjawab permasalahan dan sangat relevan digunakan dalam menganalisis permasalahan dalam

penelitian ini. Pada mulanya beragam kuliner tradisional seperti *betutu*, *lawar*, *sate lilit*, *tum*, dan berbagai jenis kudapan digunakan oleh masyarakat Bali sebagai bagian dari ritual dan persembahan. Namun seiring dengan perkembangan teknologi, globalisasi, serta popularitas Bali sebagai destinasi wisata, kuliner Bali juga disajikan untuk kebutuhan sebagai suguhan dan menjadi komoditas. Bersamaan dengan itu di sisi lain, pengaruh globalisasi dan perkembangan teknologi menyebabkan eksistensi kuliner tradisional Bali juga mengalami pergulatan dengan semakin berkembangnya kuliner atau makanan modern dan cepat saji dari berbagai negara maju. Maka dari itu keberadaan *stand-stand* kuliner tradisional di Pesta Kesenian Bali dapat dinilai sebagai sebuah upaya revitalisasi di tengahgempuran keberadaan makanan cepat saji, serta menjadi wadah untuk meningkatkan apresiasi terhadap kuliner tradisional tetapi juga berbagi pengetahuan dan memperkenalkan makanan lokal kepada masyarakat luas dan wisatawan internasional.

3. Hasil

Menurut Saputra & Suparta (2023) potensi budaya suatu daerah merupakan aset yang sangat ternilai jika mampu dikelola dan dipromosikan dengan baik. Salah satu bentuk promosi yang cukup efektif adalah melalui *event* festival budaya. Menurut McCartney (2010 dalam Anggoro, *et al.*, 2023) festival budaya merupakan kegiatan yang erat dengan budaya suatu daerah baik berupa keagamaan, budaya kesenian, budaya kuliner, tradisi masyarakat lokal yang dilaksanakan di beberapa tempat seperti situs warisan, kuil, museum, dan pusat kota seperti alun-alun. Penyelenggaraan sebuah festival budaya tidak hanya sebagai ajang hiburan namun menjadi sarana penting dalam promosi, pelestarian, dan penguatan identitas budaya daerah.

Festival budaya Batik di Solo (*Solo Batik Carnival*) misalnya tidak hanya sebagai wadah pengenalan warisan budaya, namun juga sarana edukasi bagi pengunjung tentang pembuatan, motif, dan makna batik khas Solo. Festival Pasola di Sumba, Nusa Tenggara Timur serta Festival Lembah Baliem (*Baliem Valley Cultural Festival*) di Papua menunjukkan pengalaman otentik masyarakat tradisional sebagai daya tarik wisata serta agar tetap diketahui oleh generasi muda di tengah arus globalisasi. Selain itu festival budaya juga menjadi *platform* bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk mempromosikan produk mereka seperti pada Festival Keraton Nusantara atau Festival Danau Toba.

Bali sebagai destinasi wisata populer dunia yang menonjolkan kearifan lokal dan

budayanya, telah menyelenggarakan cukup banyak kegiatan festival budaya yang diadakansetiap tahunnya, baik atas inisiasi pemerintah maupun swasta. Salah satu *event* festival budaya terbesar yang diselenggarakan adalah Pesta Kesenian Bali, bahkan Pesta Kesenian Bali (PKB) dikatakan sebagai *event* budaya terbesar, terpanjang, dan terlama yang bereputasi internasional (*eventdaerah.kemenparekraf.go.id*, 2024). Pesta Kesenian Bali merupakan wadah apresiasi bagi seniman-seniman lokal yang berkesempatanmenampilkan karyanya berupa pertunjukan kesenian tradisi, klasik, dan seni rakyat Bali. Diselenggarakan sejak 1979 Pesta Kesenian Bali (PKB) telah berlangsung selama 46 tahundan setiap tahunnya diselenggarakan selama sebulan penuh yang dilaksanakan di Kawasan *Art Centre*, Denpasar. Penampilan gamelan gong kebyar merupakan agenda dalam PKB yang paling ditunggu-tunggu oleh masyarakat, dan dinilai menjadi agenda yang paling bergengsi pada *event* ini (Susandhika, 2022). Pada perkembangannya rangkaian kegiatan di PKB mengalami penyesuaian dan inovasi, mulai dari *Peed Aya* (Pawai), *Rekasadana* (Pergelaran), *Utsawa* (Parade), *Wimbakara* (Lomba), *Kandarupa* (Pameran), *Kriyaloka* (Lokakarya), *Widyatula* (Sarasehan), *Adi Sewaka Nugraha* (Penghargaan Pengabdian Seni). Festival PKB menjadi *event* yang menarik minat masyarakat luas karena setiap tahunnya mengangkat tema yang berbeda-beda sebagai aktualisasi filosofis dan kearifan lokal masyarakat Bali yang akan ditampilkan dalam bentuk seni pertunjukan. Walaupun sempat mengalami penurunan saat terjadinya wabah pandemi Covid-19, pelaksanaan PKB pada tahunnya tidak menyurutkan semangat masyarakat Bali untuk turut memeriahkan pelaksanaan *event* ini di mana pada tahun 2024 kunjungan ke PKB berjumlah lebih dari 1,6 juta orang (*bmc.baliprov.go.id*, 2024). Hal yang menarik dari pelaksanaan Pesta Kesenian Bali adalah selain sebagai ajang rekreasi dan hiburan, berbagai unsur budaya Bali juga diperkenalkan termasuk kuliner. Sama halnya dalam kegiatan festival budaya lainnya, tidak dipungkiri kuliner atau makananmemiliki minat tersendiri bagi pengunjung *event* Pesta Kesenian Bali. Selain pertunjukan dan pameran seni, kuliner menjadi aspek penting dalam penyelenggaraan sebuah kegiatanfestival budaya. Bersamaan dengan itu merujuk pada psikologi masyarakat, menurutIrawan, *et al.* (2023) sebuah tempat yang mengandung kerumunan seperti halnya berbagai kegiatan festival yang mendatangkan massa yang banyak serta lahan yang luas, memerlukan dukungan konsumsi sehingga secara bersamaan festival kuliner dinilai efektif untuk

diselenggarakan. Pada kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan antusias masyarakat, seperti penyelenggaraan festival budaya, keberadaan *stand* makanan atau kuliner menjadi daya tarik tersendiri pada pelaksanaan Festival Budaya Pesta Kesenian Bali. Setiap tahunnya jumlah *stand* kuliner tradisional yang terdapat di Pesta Kesenian Bali cenderung meningkat. Pada pelaksanaan PKB tahun 2022 terdapat 18 *stand* kuliner tradisional Bali yang bersanding dengan *stand* makanan non khas Bali (Pebriana, 2022).

Sementara itu di tahun berikutnya terdapat 34 *stand* kuliner tradisional Bali dari 43 keseluruhan *stand* kuliner yang berjualan di areal pelaksanaan Pesta Kesenian Bali (diskelkan.baliprov.go.id, 2023), di mana rata-rata penjualan per hari dapat menjapai 100 kunjungan atau pembelian. Selama pelaksanaan PKB antusiasme masyarakat yang mengunjungi *stand* makanan relatif tinggi terutama saat malam hari bersamaan dengan jadwal pagelaran atau penampilan seni di malam hari. Hal yang menarik adalah walaupun cukup banyak *stand* makanan kekinian yang tersebar di areal pelaksanaan PKB, *stand* kuliner tradisional masih menarik minat tersendiri bagi pengunjung (Sumariani, baliexpress.jawapos.com, 2024). Seperti yang diketahui, menikmati kuliner tradisional merupakan strategi baru yang digunakan untuk memperkayapengalaman liburan serta tujuan dan sinergitas ekonomi terutama dalam pemanfaatan produk lokal (Paramezwary, *et al.*, 2021). Senada dengan itu menurut keterangan melalui wawancara dengan Staf Dinas Koperasi Provinsi Bali yang mewenangi bidang *stand* kuliner di PKB tahun 2024, masing-masing daerah kabupaten/kota juga diminta untuk berpartisipasi dalam memeriahkan PKB dengan turut serta membuka *stand* kuliner tradisional yang merepresentasikan keunikan kuliner dari masing-masing kabupaten/kota. Hal ini menjadi representasi nilai budaya Bali dengan memperkenalkan keunikan dan identitas tradisi kuliner dari tiap daerah di Bali.

Selain masih menjadi opsi bagi sebagian besar pengunjung, keberadaan *stand* kuliner tradisional juga menjadi wadah promosi bagi pelaku UMKM kuliner khas Bali. Pada tahun2023 banyak pedagang kuliner tradisional yang mengaku bahwa produknya laku terjual terutama beberapa makanan khas seperti *sate babi*, nasi ayam *betutu*, dan *rujak* (Apsari, balipost.com, 2023). Hal yang sama juga terjadi pada PKB ke-46 yaitu pada tahun 2024 dimana *stand* kuliner tradisional ramai pengunjung dan bersaing dengan *stand* makanan kekinian, seperti *stand* makanan dari Kabupaten Buleleng (Sumariani,

baliexpress.jawapost.com, 2024). Selain itu walaupun menjual kuliner tradisional, inovasi digital telah ditunjukkan oleh pelaku UMKM seperti menyediakan alat pembayaran digital berupa Qris.



Gambar 1. Sejumlah *Stand* Kuliner Tradisional Telah Menyediakan Alat Pembayaran Digital Qris
(Sumber: bali.idntimes.com, 2024)

Aplikasi pembayaran digital yang diimplementasikan oleh pelaku UMKM kuliner tradisional juga menjadi salah satu nilai tambah bagi keberlangsungan penjualan makanan tradisional melihat sebagian besar pengunjung didominasi oleh generasi muda. Selain itu inovasi digital melalui pola promosi dengan memanfaatkan *platform* media sosial cukup dilirik oleh pelaku UMKM. Hal ini dibuktikan dengan mulai bermunculannya akun mediasosial khusus berisi ulasan kuliner-kuliner yang terdapat di Pesta Kesenian Bali seperti di *platform* Instagram, tiktok, maupun youtube. Fenomena ini menandakan adanya kesadaran bahwa media sosial menjadi hal yang wajib dimiliki agar mereka bisa melebarkan sebaran informasi untuk promosi agar dikenal lebih banyak orang, utamanya generasi muda yang dikenal gemar berwisata kuliner. Pada *event* Pesta Kesenian Bali 2024 yang telah terselenggara kuliner tradisional masih cukup banyak diminati oleh pengunjung. Walaupun begitu inovasi dan adaptasi perlu dilakukan oleh pelaku usaha kuliner tradisional untuk mengimbangi perkembangan zaman dan tuntutan pasar global. Selain dari aspek kualitas, rasa, dan keunikan dari ragam makanan tradisional Bali, inovasi dan adaptasi teknologi seperti penyediaan alat pembayaran digital dan usaha promosi kuliner tradisional Bali melalui media sosial diharapkan dapat menjangkau kenikmatan dan keunikan kuliner tradisional khas Bali di ajang Pesta Kesenian Bali.

4. Pembahasan

Keberadaan kuliner tradisional di Pesta Kesenian Bali sebagai sebuah bentuk pelestarian dan promosi akan dilihat dengan menguraikan permasalahan dalam pembahasan sebagai berikut.

a. Sajian Kuliner Tradisional di Pesta Kesenian Bali

Banyak yang mengartikan makanan dan kuliner sebagai sesuatu yang sama, yaitu rutinitas manusia dalam memasukkan substansi yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan hidup. Namun apabila dimaknai lebih dalam terdapat perbedaan antara kedua istilah tersebut. Kuliner tidak hanya merujuk pada aktivitas makan, namun juga melibatkan pengalaman, tradisi, dan keahlian tentang sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak (Sofyan, 2020: 48). Kuliner dipahami sebagai aktivitas yang dapat dilihat dari ruang sosial, kultural, dan ekonomi dari sebuah sajian atau makanan. Setiap makanan dapat menjadi identitas dari sebuah kelompok masyarakat, terutama makanan tradisional karena keberadaannya dilihat sebagai simbol kultural.

Masyarakat Bali memiliki berbagai jenis sajian kuliner dilihat dari jenis dan peruntukannya yang terikat dengan entitas etnis Bali. Jika dilihat dari jenisnya makanan dapat dibagi menjadi makanan utama dan kudapan, sedangkan jika dilihat dari fungsinya makanan dapat digunakan sebagai hidangan dan juga ritual atau sarana upacara. Menurut Ariani (dalam Widiani, *et al.*, 2024) kuliner tradisional Bali dipetakan dalam beberapa bagian menurut jenis dan fungsinya yaitu kuliner khusus/upacara, kuliner tradisional sehari-hari, *amikan* (camilan) tradisional, dan minuman tradisional.

Berada di areal belakang pameran dan panggung kesenian, *stand* kuliner tradisional menjadi lokasi bagi pengunjung untuk beristirahat setelah berkeliling dan menonton pertunjukan seni. Adapun berbagai kuliner tradisional yang terdapat di Pesta Kesenian Bali dapat dilihat melalui tabel sebagai berikut.

Tabel 1. Daftar Kuliner Tradisional di *Stand* Makanan Pesta Kesenian Bali Tahun 2024

N o	Nama Makanan	Deskripsi	Rentang Harga
1.	Ayam Betutu	<i>Betutu</i> berasal dari kata “<i>be</i>” yang berarti daging dan “<i>tutu</i>” yang berarti bakar atau panggang yang kemudian dilafalkan menjadi “<i>tutu</i>”. - Tiap daerah atau kabupaten di Bali memiliki gaya masak sendiri. Namun yang terkenal adalah ayam betutu dari Gilimanuk.	Rp.20.000 – Rp.35.000
2	Nasi Sela	Nasi sela merupakan kuliner tradisional khas Kabupaten Karangasem dan kemudian berkembang di beberapa daerah lainnya. Nasi sela Merupakan nasi putih yang dicampur dengan cacahan ubi (<i>sela</i>) dan biasanya dimakan dengan lauk seperti sayur, ayam betutu yang disuir, dan sambal.	Rp.20.000 – Rp.40.000

3	Sate Lilit	- Sate lilit merupakan olahan sate masyarakat Bali yang terkenal karena proses pembuatannya dengan memilin atau melilit cacahan daging (umumnya daging ikan) pada stik bambu yang kemudian dibakar menggunakan arang. - Sate lilit awal mulanya berasal dari Kabupaten Klungkung. Namun, kini hidangan ini sudah banyak ditemukan di banyak lokasi di Bali, seperti Denpasar, Badung, Gianyar, dan lainnya.	Rp.15.000 – Rp.20.000 / 10 tusuk
4	Nasi Babi Guling	- Nasi babi guling terdiri dari olahan daging babi yang proses pembuatannya sesuai dengan penamaannya yaitu dipanggang di atas bara api dan membolak-balikannya (diguling-guling). - Satu porsi nasi babi guling biasanya terdiri dari beberapa suir daging babi guling, sayur <i>don keladi</i>, sepotong kecil <i>urutan</i>, lawar, dan sambal embe.	Rp.25.000- Rp.40.000
5	Lawar	- Lawar merupakan sebuah perpaduan antara daging cincang dan sayuran, yang dicampur dengan berbagai bumbu serta kelapa parut. - Masyarakat Bali umumnya mengolah lawar dengan campuran daging babi, namun untuk memenuhi selera masyarakat yang lebih luas, kemudian berkembang dengan campuran daging ayam, sapi, lebah, bahkan penyu.	Rp.15.000 – Rp. 40.000
6	Blayag	- Blayag merupakan kuliner khas Buleleng berupa ketupat yang dibungkus dengan menggunakan janur dan dimakan dengan sayur <i>urab</i>, ayam sisir, ayam bumbu, dan disiram kuah kuning. - Varian lain dari Blayag adalah berasal dari Kabupaten Karangasem yang biasanya juga digunakan sebagai kelengkapan untuk <i>banten</i> atau perlengkapan upacara <i>yadnya</i>.	Rp.20.000 – Rp.25.000
7	Serombotan	Merupakan hidangan khas Kabupaten Klungkung yang berbahan dasar sayur seperti kacang panjang, tauge, dan kangkong yang dicampur dengan kelapa parut yang sudah dibumbui. Maka dari itu banyak juga yang menyebutnya dengan <i>jukut serombotan</i>, yang berarti sayur serombotan.	Rp.7.000 – Rp.15.000
8	Tipat Cantok	Tipat cantok adalah makanan khas Bali yang terbuat dari ketupat yang dibungkus janur kuning dan dimasak di atas tungku kayu bakar. Bumbu tipat cantok terbuat dari kacang tanah, gula merah, bawang putih, garam, cabai, kencur, dan jeruk limau	Rp.7.000- Rp.15.000
9	Es Daluman	- Minuman khas Bali yang berbahan dasar utama potongan cincau hijau (<i>daluman</i>) dengan santan segar, gula merah, sirup, dan es serut. - Karena secara sekilas mirip dengan es cincau, banyak yang menyebut es daluman sebagai es cincau khas Bali.	Rp.5.000 – Rp.8.000
10	Jaja Bali	<i>Jaja</i> Bali merupakan <i>snack</i> atau kudapan biasanya dinikmati dengan parutan kelapa dan siraman gula merah yang dikentalkan. - Terdapat berbagai jenis <i>jaja</i> Bali seperti <i>bubuh injin</i>, <i>lakkak</i>, <i>ongol-ongol</i>, <i>jaja bendu</i>, dodol, dan masih banyak lagi.	Rp.5.000 – Rp.10.000

Sumber: Hasil Observasi pada *Event Festival PKB*, 2024

Walaupun bersanding dengan *stand* kuliner kekinian maupun kuliner dari negara lain, kuliner tradisional daerah Bali memiliki minat beli yang cukup tinggi dari masyarakat yang datang. Ajang festival budaya seperti Pesta Kesenian Bali menjadi tempat bagi masyarakat luas untuk mengenal sajian kuliner tradisional Bali, terlebih karena pelaksanaan PKB berada di tengah Kota Denpasar cukup memudahkan masyarakat yang ingin menikmati kuliner tradisional yang berasal dari daerah yang cukup jauh

seperti kuliner tradisional daerah Bali bagian utara.

b. Bentuk Pelestarian Kuliner Tradisional di Pesta Kesenian Bali

Makanan lokal khas setempat mencerminkan kondisi sejarah dan budaya yang ada di daerah tersebut (Auliya, *et al.*, 2020). Melalui olahan dan sajian kuliner tradisional yang khas di masing-masing daerah, dapat berhubungan tidak hanya soal citarasa, namun juga bahan baku, teknik memasak, etika penyajian, hingga tradisi dan ritual serta cerita dan legenda yang menyertainya. Bagi masyarakat Bali khususnya umat Hindu, sajian kuliner tradisional tidak hanya menjadi keunggulan dalam sektor pariwisata namun juga telah menjadi bagian penting dalam berbagai kegiatan dan upacara adat. Berbagai olahan kuliner tradisional pada umumnya memiliki dua fungsi yaitu sebagai persembahan atau disebut yadnya (banten) dan sebagai lauk maupun hidangan untuk tamu Silistyawati (2020). Namun seiring perkembangan zaman dan popularitas Bali sebagai destinasi wisata, kuliner tradisional yang pada mulanya berfungsi sebagai pelengkap upacara juga menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mencicipi citarasa khas Bali.

Menurut Inskeep dalam Susanto (2016) ada beberapa macam daya tarik wisata yang termasuk dalam kategori budaya yang harus dilestarikan, yaitu pertunjukan seni, acara budaya khusus seperti festival budaya, pola budaya tradisional, aktivitas ekonomi, museum, dan makanan. Jika berbicara mengenai kuliner dalam konteks budaya serta permasalahannya dalam menghadapi tantangan zaman, tentu tidak lepas dari perlunya memahami fungsi dan makna sebuah makanan bagi suatu masyarakat. Beragam tradisi kuliner Bali, dapat dilakukan dengan mendorong konsumsi makanan lokal dan pelestarian resep-resep kuno salah satunya melalui penyelenggaraan festival budaya. Senada dengan itu, menurut Sukerti & Marsiti (2020) tradisi kuliner khususnya masakan Bali dapat dipertahankan melalui festival seni kuliner yang diselenggarakan secara rutin setahun sekali oleh seluruh pemerintah kabupaten di Bali.

Selain dari segi rasa dan kualitas kuliner tradisional Bali, penggunaan identitas sebagai orang Bali juga menjadi ciri khas kuliner tradisional menjadi bentuk pelestarian dan representasi budaya Bali. Misalnya adalah penggunaan pakaian adat Bali seperti *adat madya* oleh para penjual kuliner Bali menjadikan *stand-stand* kuliner Bali memiliki keunikan serta cerminan dari nilai budaya Bali. Hal ini sejalan bahwa dalam upaya menarik minat masyarakat dalam kegiatan festival khususnya dalam pelestarian warisan budaya, diperlukan kekhasan yang dapat menjadi daya tarik suatu produk

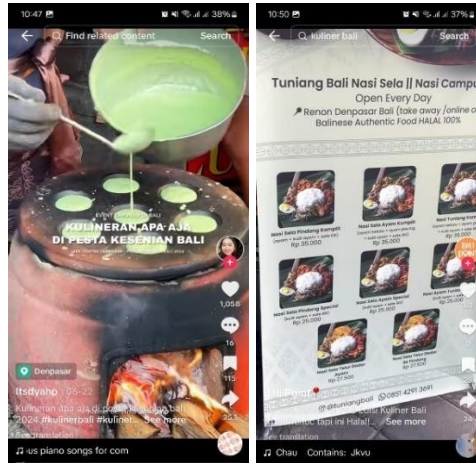
budaya dapat memiliki nilai tambah misalnya dalam sektor ekonomi seperti halnya kuliner tradisional. Pada Pesta Kesenian Bali, terdapat kuliner khas dari 8 Kabupaten dan 1 Kota Madya di Provinsi Bali yang tersebar pada *stand-stand* di blok makanan tradisional. Hal ini juga memperkuat citra bahwa PKB sejatinya adalah sebagai bentuk promosi dan pelestarian kuliner tradisional dari seluruh daerah di Bali.

c. Bentuk Promosi Kuliner Tradisional di Pesta Kesenian Bali

Berbicara mengenai penyelenggaraan festival budaya maka kita tidak akan terlepas dari agenda promosi. Festival Pesta Kesenian Bali sebagai ajang promosi budaya dan pariwisata juga turut melakukan berbagai upaya promosi untuk menarik minat pengunjung. Tidak terlepas dari hal itu, *stand-stand* kuliner di PKB pun ikut mempromosikan informasi keikutsertaan dalam gelaran ini. Berdasarkan observasi penulis, para pemilik *stand* menerapkan beberapa cara promosi berbasis *word of mouth* (WOM). WOM adalah suatu kegiatan melibatkan banyak orang yang saling bertukar informasi kepada orang lain dalam bentuk lisan termasuk dengan cara tatap muka, melalui telepon, serta melalui review di internet melalui sosial media (Mihic, *et al.*, 2013).

Metode WOM yang dilakukan biasanya dari para pelaku UMKM akan menginformasikan di warung atau lokasi utamanya berjualan bahwa dalam sementara waktu mereka akan membuka cabang di Pesta Kesenian Bali. Informasi mengenai keberadaan *stand-stand* kuliner tradisional juga dipromosikan secara tidak langsung melalui anggota *sekaa* (kelompok) yang tampil dalam pagelaran seni, khususnya *Sekaa Gong Kebyar*. Biasanya para anggota *sekaa* yang tampil cenderung mengajak kerabat dan kenalan untuk turut menyaksikan penampilan mereka sehingga secara tidak langsung juga meramaikan kegiatan serta stand kuliner di PKB.

Selain melalui *word of mouth* secara tatap muka, promosi yang lumrah dilakukan adalah dengan melalui media sosial. Maraknya pecinta kuliner yang gemar mendokumentasikan pengalaman kulinernya lewat kanal media sosial juga berpengaruh terhadap popularitas kuliner yang disoroti. Dalam pengamatan satu tahun terakhir, penulis cukup banyak melihat rekomendasi-rekomendasi kuliner yang wajib dicicipi di Pesta Kesenian Bali yang muncul dari masyarakat pengunjung itu sendiri.



Gambar 2. Promosi Kuliner Tradisional di Pesta Kesenian Bali melalui Media Sosial Tiktok
Sumber: Dokumen Penulis, 2024

Misalnya akun TikTok @itsdyahp yang mengunjungi PKB untuk mencari kuliner di PKB. Pada tanggal 22 Juni 2024, akun tersebut mempromosikan beberapa kuliner seperti *laklak* dan *jaje bali* dengan narasi bahwa jajanan tersebut baru kali ini berkesempatan dicoba karena dirinya baru mengetahui UMKM yang menjualnya lewat PKB. Hal tersebut direspon dengan dengan 16 komentar, disukai oleh 1058 akun, disimpan oleh 116 akun, bahkan dibagikan oleh 253 akun. Selain itu pada akun lainnya yang diamati penulis seperti akun @tuniangbali yang berjualan nasi campur khas Bali. Akun dengan 3,389 pengikut di TikTok tersebut cukup aktif membagikan konten-konten promosi untuk menandai eksistensi mereka di media sosial, terlebih ketika masa PKB.

Platform media sosial lain misalnya seperti Youtube juga menjadi salah satu opsi dalam upaya promosi kuliner Bali. Contohnya adalah akun @gunturiwayan1430 dengan taglinenya “Lestarikan Budaya Bali dengan Melestarikan Kuliner Bali” akun ini menjadi salah satu media promosi digital untuk kuliner tradisional Bali. Saat ini akun tersebut telah memiliki 81,7 ribu subscriber dengan 682 video yang telah terunggah di mana hampir seluruhnya adalah mengulas mengenai keunikan kuliner-kuliner tradisional Bali. Beberapa tahun terakhir akun tersebut juga secara rutin mengulas eksistensi kuliner-kuliner tradisional Bali yang terdapat di Pesta Kesenian Bali. Melalui unggahannya cukup banyak penonton yang antusias dengan adanya interaksi berupa *like* dan komentar serta tertarik untuk mengunjungi Pesta Kesenian Bali untuk dapat mencicipi secara langsung kuliner tradisional yang dijual.

Walaupun akun-akun yang mengulas kuliner tradisional belum banyak dan cenderung bersaing dengan konten-konten promosi digital makanan kekinian, penulis melihat hal

ini sebagai sebuah langkah yang tetap patut diapresiasi. Berdasarkan hal tersebut, media sosial dinilai dapat menjangkau upaya promosi dan pemasaran kuliner tradisional ke pasar yang lebih luas maupun sebagai referensi masyarakat dan wisatawan yang tertarik mencicipi keunikan citarasa kuliner khas Bali. Namun di samping itu upaya promosi dengan tujuan akhir pelestarian kuliner tradisional memerlukan gerakan secara komunal dari berbagai pihak, hanya pelaku UMKM dan pihak penyelenggara PKB saja, melainkan juga partisipasi dari masyarakat sebagai penikmat kuliner itu sendiri. Kesadaran bahwa kekayaan kuliner tradisional menjadi kekayaan budaya yang patut diapresiasi dan terjaga kelestariannya patut lebih digiatkan demi keberlangsungan budaya kuliner Bali.

d. Implikasi Kegiatan PKB terhadap Eksistensi Kuliner Tradisional Bali

1. Kuliner Tradisional sebagai Komoditas

Kegiatan makan sebagai pemenuh kebutuhan pokok menghadapi perubahan yang cukup signifikan ketika berhadapan dengan globalisasi. Makan tidak lagi dianggap sebagai sekedar kegiatan menghilangkan rasa lapar, melainkan pemenuhan gaya hidup bahkan pengalaman wisata. Sehingga keberadaan makanan atau kuliner juga memiliki fungsi lain, salah satunya menjadi komoditas melalui pariwisata, termasuk Bali sebagai destinasi wisata unggulan dunia. Kuliner tradisional Bali sebagai komoditas sejatinya bukan hal yang baru. Sejak pariwisata menggeliat di Bali, kegiatan makan kuliner khas Bali sebagai bagian dari kegiatan pariwisata ikut berkembang.

Seiring perkembangan zaman serta meningkatnya popularitas Bali sebagai destinasi wisata budaya unggulan, produk makanan tradisional juga tidak terlepas menjadi bagian industri kreatif pariwisata Bali (Sulistyo, et al., 2022). Beberapa makanan yang pada mulanya menjadi bagian dari sarana upacara kini disajikan di hotel dan restoran untuk memanjakan lidah wisatawan yang mencari pengalaman berbeda dengan menikmati sajian kuliner tradisional khas Bali. Selain diperkenalkan di hotel dan restoran, kuliner tradisional juga mulai diperkenalkan melalui berbagai *event* budaya salah satunya adalah festival budaya seperti Pesta Kesenian Bali. Adanya *stand* kuliner tradisional yang dipasarkan dan dipromosikan melalui *event* Pesta Kesenian Bali (PKB) menjadi daya tarik tersendiri tidak hanya bagi pengunjung yang berasal dari luar masyarakat Bali atau bukan merupakan orang Bali, namun juga bagi pengunjung yang merupakan masyarakat Bali sendiri.

Pada era globalisasi, kuliner tradisional dapat menjadi daya tarik wisata yang

meningkatkan perekonomian lokal bagi masyarakat Bali. Pemasaran produk kuliner khas daerah dapat menciptakan peluang usaha bagi masyarakat setempat dan mendorong pelestarian budaya, terutama pada *event-event* budaya yang mendatangkan relatif banyak massa. Walaupun telah mengalami pergeseran sebagai produk ekonomi, penting untuk menjaga keaslian resep dan metode pembuatan agar nilai budaya tidak hilang dalam proses komersialisasi. Dukungan dari pemerintah dan komunitas juga sangat penting untuk mengembangkan kuliner tradisional sebagai komoditas yang berkelanjutan. Dengan demikian, kuliner tradisional Bali memiliki potensi besar untuk berkontribusi pada perekonomian sekaligus melestarikan identitas budaya. Melalui strategi yang tepat, kita dapat memanfaatkan kuliner tradisional tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kekayaan budaya yang dapat mendunia.

2. Menjawab Tantangan Global dalam Lokalitas

Keragaman dan keunikan cita rasa makanan tradisional Bali menjadi keunggulan yang tidak hanya mencerminkan kekayaan sejarah dan nilai-nilai sosial masyarakat Bali, tetapi juga memainkan peran penting dalam mempromosikan Bali sebagai tujuan wisata kuliner. Senada dengan itu menurut Gayatri & Awyawaharika (2023) selain menjadi destinasi unggulan wisata alam dan budaya, Bali menawarkan pengalaman gastronomi yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Kuliner tradisional Bali dapat menjadi nilai tambah bagi aktivitas wisata terutama apabila dapat menjangkau pasar yang lebih luas ditambah lagi dengan pemanfaatan teknologi dan pemasaran digital.

Bersamaan dengan itu di sisi lain meskipun perkembangan teknologi dan globalisasi dapat membuka peluang yang lebih besar dalam promosi dan distribusi kuliner tradisional, terdapat beberapa hambatan dan tantangan bagi keberlanjutan kuliner tradisional. Kuliner tradisional menghadapi problematika yang cukup kompleks akibat perkembangan teknologi dan globalisasi yang mengancam keberlanjutan dan keaslian olahan kuliner tradisional. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, misalnya adanya perubahan selera konsumen akibat tren global yang menganggap makanan cepat saji (*fast food*) maupun *franchise* internasional lebih modern dan trendi sehingga kuliner tradisional kehilangan relevansi, terutama di kalangan generasi muda. Selain itu adanya *gap* pengetahuan dalam tata cara pengolahan kuliner tradisional antara generasi tua dan muda, maupun dalam pemanfaatan teknologi digital sebagai media promosi menjadi salah satu tantangan dalam menjaga keberlangsungan kuliner tradisional.

Kegiatan festival budaya dinilai dapat menjadi media yang efektif dalam mempromosikan, melestarikan, dan memperkenalkan kuliner tradisional Bali kepada masyarakat lokal dan wisatawan internasional. Festival budaya yang cukup besar dan secara rutin diselenggarakan di Bali adalah Pesta Kesenian Bali. Melalui festival budaya seperti Pesta Kesenian Bali (PKB), kuliner-kuliner yang memiliki cita rasa khas seperti *lawar*, *ayam betutu*, *sate lilit*, dan *be guling* misalnya diperkenalkan kepada pengunjung sebagai bagian integral dari identitas budaya Bali.

Selain sebagai ajang promosi, penyelenggaraan PKB juga secara tidak langsung memberikan wadah bagi pemberdayaan masyarakat lokal terutama UMKM kuliner dalam hal pemasaran produk di tengah persaingan kuliner modern dengan tetap mempertahankan kualitas dan originalitasnya, serta pemanfaatan media digital di tengah persaingan kuliner modern. Maka dari itu dengan mengintegrasikan kuliner tradisional ke dalam festival budaya seperti Pesta Kesenian Bali, Bali tidak hanya melestarikan warisan kulinernya tetapi juga menciptakan peluang ekonomi, memperkuat identitas budaya sebagai bentuk adaptasi dan inovasi terus menerus sesuai dengan perkembangan zaman dan tuntutan pasar global.

5. Kesimpulan

Pesta Kesenian Bali sebagai *event* festival budaya terbesar di Bali tidak hanya menyajikan pagelaran seni sebagai bentuk apresiasi bagi keberlangsungan seni budaya Bali, namun juga memperkenalkan beragam kuliner tradisional yang menjadi daya tarik bagi pengunjung pada setiap tahunnya. Berada di areal belakang pameran dan panggung kesenian, *stand* kuliner tradisional menjadi lokasi bagi pengunjung untuk beristirahat setelah berkeliling dan menonton pertunjukan seni. Berbagai jenis kuliner tradisional yang diminati antara lain seperti *ayam betutu*, *serombotan*, *nasi be guling*, *lawar*, es daluman, *jaja Bali*, *blayag*, dan masih banyak lagi. Walaupun harus bersanding dengan olahan kuliner cepat saji dan kekinian, *stand* kuliner tradisional yang terdapat di PKB menunjukkan eksistensinya dengan masih digemarinya oleh sebagian besar pengunjung.

Pemerintah Provinsi Bali melalui Dinas Koperasi juga berupaya mewujudkan pelestarian dan promosi berbagai sajian kuliner tradisional Bali dengan mengajak seluruh perwakilan dari seluruh kabupaten/kota se-Bali untuk dapat berpartisipasi dengan turut berjualan selama pelaksanaan kegiatan festival budaya Pesta Kesenian Bali tahun 2024. Melalui hal ini eksistensi kuliner tradisional Bali dapat terus

dilestarikan dan diperkenalkan kepada masyarakat yang lebih luas. Walaupun cenderung masih menjadi daya tarik tersendiri serta tersedianya wadah dari pemerintah, pelaku kuliner tradisional Bali dinilai perlu dalam melakukan inovasi digital serta meningkatkan kualitas produknya agar dapat bersaing terutama dari gempuran makanan kekinian di era digital saat ini, misalnya berbagai bentuk promosi pada berbagai *platform* media sosial.

6. Daftar Pustaka

- Anggoro, A. D., Susanto, H., Arifin, R., Nugroho, O. C., Purwati, E., & Ridho, I. N. (2023). Manajemen *Event* Budaya Sebagai Daya Tarik Wisata di Kabupaten Ponorogo. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 7(1), 570-580.
- Apsari. 2023. PKB XLV Jadi Ajang Perkenalkan Kuliner Khas Bali. Diakses melalui <https://www.balipost.com/news/2023/06/29/347329/PKB-XLV-Jadi-Ajang-Perkenalkan...html> (pada 8 September 2024)
- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189-200.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Bali. 2023. Rapat Pemantapan Pelaksanaan Seksi Kuliner Tradisional Bali Pesta Kesenian Bali XLV Tahun 2023. Diakses melalui <https://diskelkan.baliprov.go.id/rapat-pemantapan-pelaksanaan-seksi-kuliner-tradisional-bali-pesta-kesenian-bali-xlv-tahun-2023/> pada 8 September 2024
- Event Daerah Kemenparekraf. 2023. *Event* Pesta Kesenian Bali. Diakses melalui <https://eventdaerah.kemenparekraf.go.id/detail-event/pesta-kesenian-bali-pada-13-September-2024>
- Irawan, J. A., Siboro, A. N., Hanovi, A. Q., & Suherlan, H. (2023) Festival Kuliner: Magnet Penarik Massa Pada Pelaksanaan *Event* Budaya di Kabupaten Tegal. *Jurnal Warta Pariwisata ITB*
- Mihic, S., Radjenovic, D., & Supic, D. (2013). Consumer Behavior-Building Marketing Strategy. In *Metalurgia International* (Vol. 18, Issue 8).
- NPS. (2024). Penyelenggaraannya Dinilai Sukses Pesta Kesenian Bali PKB ke-46 Resmi Ditutup. Diakses melalui <https://bmc.baliprov.go.id/news/title/penyelenggaraannya-dinilai-sukses-pesta-kesenian-bali-pkb-ke-46-tahun-2024-resmi-ditutup> (9 September 2024)
- Pebriana, I W A. (2022). PKB-44 Dimeriahkan oleh 18 *Stand* Kuliner Tradisional Bali. Diakses melalui <https://inbisnis.id/pkb-44-dimeriahkan-oleh-18-stand-kuliner-tradisional-bali/> (8 September 2024)
- Saputra, P. W., & Suparta, I. K. (2023). Festival Budaya Isen Mulang sebagai Upaya Promosi Pariwisata Budaya di Provinsi Kalimantan Tengah. Paryatka: *Jurnal Pariwisata Budaya Dan Keagamaan*, 1(2), 100-107.
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi megono sebagai identitas kultural: Sebuah kajian antropologi kuliner dalam dinamika variasi makanan global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 45-62.
- Sukerti, N., & Marsiti, C. (2020). Developing Culinary Tourism: The Role of Traditional Food as Cultural Heritage in Bali., 188-192. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.029>.

- Sulistyawati, A. (2020, December). Berbagai Makna Sate Pada Upakara Umat Hindu Di Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 65-80).
- Sulistyo, E., Sukmana, I. T., & Mertayasa, G. A. (2022). Wisata Kuliner Sebagai Penopang Pariwisata Budaya Berkelanjutan di Kota Denpasar. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(1), 44-54.
- Sumariani, Ni Putu. 2024. Ada di *Stand* Kuliner PKB ke-46 Luh Buleleng Tawarkan Blayag, Sudang, Lepet, hingga Buah Bekul yang Pasti Bikin Lidah Pengunjung Bergoyang. Diakses melalui <https://baliexpress.jawapos.com/wisata-travel/674795525/ada-di-stand-kuliner-pkb-ke-46-luh-buleleng-tawarkan-blayag-sudang-lepet-hingga-buah-bekul-yang-pasti-bikin-lidah-pengunjung-bergoyang?page=2> (13 September 2024)
- Susandhika, I. G. N. M. (2022). Provinsi Bali Membangun Nilai Budaya dalam Pesta Kesenian Bali (PKB). *Jurnal Ilmiah Cakrawarti*, 5(2), 25-31.
- Susanto, I. (2016). Perencanaan Pembangunan Pariwisata di Daerah (Studi Pelaksanaan Program pada Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Pekalongan). *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik (JIAP)*, 2(3): 1-9.
- Widani, N. N., Suktiningsih, W., & Syarifaturrahman, W. K. (2024). Klasifikasi Lingual Jajanan Tradisional Desa Cemagi. *BLAZE: Jurnal Bahasa dan Sastra dalam Pendidikan Linguistik dan Pengembangan*, 2(2), 112-125.
- Winartha, I Made. (2006). Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Yogyakarta: Gaha Ilmu