



# GASTRONOMI HIDANGAN PESAN TLENGIS SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DESA WERDI BHUWANA BALI

I Nyoman Tri Sutaguna\*<sup>1</sup>,

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas  
Udayana Badung, Indonesia

e-mail: \*<sup>1</sup> [trisutaguna@unud.ac.id](mailto:trisutaguna@unud.ac.id),

## Abstrak

Tujuan pembangunan kepariwisataan Indonesia salah satunya adalah untuk mengembangkan makanan tradisional atau daerah termasuk makanan Bali secara global. Namun tujuan pengembangan makanan tradisional tersebut belum tercapai seperti yang diharapkan. Hal tersebut terjadi karena belum tergalinya makanan lokal di daerah pedesaan yang jumlahnya sangat berlimpah dengan potensi kuliner dari alam secara maksimal. Salah satu contohnya adalah produk makanan pesan tlengis yang diolah menjadi hidangan yang lezat dan berasal dari ampas bahan proses pembuatan minyak kelapa murni di Desa Werdi Bhuwana. Dalam penelitian ini dibahas secara mendalam bentuk gastronomi yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata, upaya-upaya yang dapat dilakukan dan makna gastronomi pada makanan tradisional pesan tlengis di Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung. Metode penelitian dengan pendekatan kualitatif ini menggunakan beberapa informan yang dipilih secara purposive serta teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara mendalam dan studi dokumentasi dengan teori yang dikembangkan berupa teori gastronomi beserta beberapa bentuk mikronya, teori pariwisata dan teori budaya. Hasil penelitian nantinya akan menunjukkan bentuk-bentuk gastronomi yang berbahan dasar kelapa perlu dikembangkan agar dapat dijadikan sebuah daya tarik wisata. Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan gastronomi makanan tradisional pesan tlengis adalah menyangkut persiapan bahan, pengolahan bahan dan penyajian makanan untuk dapat menciptakan varian baru serta produk yang berkualitas baik agar dapat dinikmati oleh wisatawan. Selanjutnya makna gastronomi pada hidangan pesan tlengis yang telah dikembangkan agar dapat memberikan nilai tambah kepada wisatawan dan masyarakat Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung.

**Kata kunci**— daya tarik wisata, gastronomi, makanan tradisional, *pesan tlengis*

## PENDAHULUAN

Bali sebagai destinasi mempunyai aneka ragam budaya serta kesenian, baik itu seni tari, seni musik, seni lukis, seni patung maupun seni olahan makanan yang sering disebut seni kuliner. Pulau Bali memiliki budaya yang sangat terkenal seperti kesenian, ritual keagamaan maupun olahan kuliner yang dapat menggugah selera wisatawan yang datang ke Bali. Seni kuliner atau seni mengolah makanan dan minuman memang sudah terkenal sejak jaman dahulu (Sutaguna, 2017b).

Untuk itu diperlukan usaha keras agar makanan Bali memiliki nilai dimata wisatawan yang berkunjung, sehingga makanan asli Bali akan menjadi kebutuhan pokok dari wisatawan yang berkunjung ke Bali. Menurut Arisandi et al., (2019) dan Sutaguna et al., (2020), bahwa Bali masih memiliki makanan khas daerah terutama aspek pengolahan dan penyajian yang perlu dikembangkan dalam kehidupan modern untuk dapat menarik minat wisatawan yang ingin menikmati hal-hal yang tidak dapat dialami dalam kehidupan sehari-hari dari wisatawan tersebut.

Pada umumnya makanan Bali yang dijual di hotel atau restoran, lebih banyak menjual makanan barat (*continental*) sebagai menu utamanya. Alasannya banyak dari wisatawan ingin

mendapatkan makanan yang modern dan berasal dari luar negeri atau makanan Eropa. Ini tentunya sangat menyedihkan, karena dengan menjual produk makanan asli Bali maka akan meningkatkan promosi pariwisata dan ekonomi masyarakat setempat. Hal ini akan memberikan dampak yang positif bagi pariwisata Bali khususnya dan Indonesia umumnya melalui promosi wisata kuliner maupun potensi gastronomi yang ada di suatu daerah.

Wisata gastronomi bagi beberapa kalangan disalah artikan dengan wisata kuliner dimana wisata kuliner mempunyai ruang lingkup yang sempit. Wisatawan kuliner hanya terbatas pada keinginan untuk menikmati makanan yang sudah terkenal seperti babi guling Badung, gudeg Yogya, sio may Bandung, dan sebagainya. Jadi tidak termasuk kegiatan seperti yang diuraikan sebelumnya sesuai dengan yang diutarakan oleh Evirasanti, (2016). Wisata gastronomi yang disinergikan dengan bidang pembangunan lain seperti pertanian dan peternakan dapat dipergunakan sebagai salah satu alternative dalam menjawab permasalahan yang berkaitan dengan sinergi antara pembangunan kepariwisataan dengan bidang pertanian, perikanan dan peternakan. Sinergi dengan bidang pertanian dan peternakan dapat dikembangkan dengan daerah pesisir yang memiliki keindahan pantai dengan sinergi hulu dan hilir. Di daerah hulu seperti di daerah pegunungan atau daerah pertanian seperti Badung bagian utara atau Bali bagian utara, barat dan timur dapat dikembangkan produk pertanian dan peternakan yang diperlukan di daerah hilir untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan wisatawan yang ada di daerah hilir. Pengembangan produk pertanian dan peternakan di daerah hulu yang dikemas menjadi sebuah kegiatan yang menarik juga dapat menjadi sebuah daya tarik wisata.

Salah satu pengembangan produk pertanian adalah pengolahan makanan seperti *pesan tlengis* yang bahan-bahan dasarnya bisa didapat dari daerah setempat seperti kelapa, cabe, rempah-rempah *base genep*, serta perlengkapan lain untuk mengolah bahan tersebut menjadi bahan yang siap untuk dinikmati dan bisa juga sebagai persembahan. Bahan-bahan yang merupakan hasil pertanian dan peternakan masyarakat setempat setelah melalui proses pengolahan yang dilakukan secara turun temurun. Melalui pengamatan yang dilakukan dapat dilihat bahwa proses pembuatan bahan makanan *pesan tlengis* dengan menggunakan cara dan bahan yang sederhana dengan keunikannya tersendiri dapat dipakai sebagai daya tarik wisata yang disinergikan dengan bidang pembangunan lain yaitu bidang pertanian. Bentuk nyata dari sinergi bidang pertanian ini adalah wisata gastronomi berupa kegiatan mengunjungi tempat produksi awal, rekreasi di alam bebas (*outdoor recreation*), aktivitas budaya dan kegiatan menarik terkait lainnya.

Dengan menelaah berbagai aspek teoritis tersebut, khususnya pada upaya-upaya apakah yang dapat dilakukan untuk mengembangkan gastronomi hidangan *pesan tlengis* di Desa Werdi Bhuwana, dan mengkaji makna apa saja yang terkandung didalam transformasi makanan tersebut. Berdasarkan hal tersebut maka akan menjadi hal yang menarik untuk dikaji dan diteliti sebagai suatu objek penelitian yang bersifat akademis. Oleh karena itu dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu kajian yang memperlihatkan bahwa arah pembangunan destinasi, daya tarik dan usaha pariwisata di Bali, yang harus disinergikan dengan bidang pembangunan lainnya (pertanian, peternakan dan perikanan) maka gastronomi hidangan *pesan tlengis* sebagai daya tarik wisata di Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung cukup menarik, dan relevan untuk diteliti agar dapat menjadi salah satu daya tarik wisata.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Desa Werdi Bhuwana Kabupaten Badung. Alasan dipilihnya lokasi ini adalah karena Desa Werdi Bhuwana merupakan daerah tujuan wisata dan banyak rumah makan di kawasan tersebut menjual makanan tradisional Bali khususnya yang berbahan dasar kelapa.

Penentuan informan yang dilakukan secara purposive yaitu informan yang dipilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu serta dianggap potensial untuk memberikan informasi yang relevan dengan kualitas yang dapat dipertanggungjawabkan, sampai data yang diperoleh sudah dianggap jenuh. Informan yang dimaksud adalah Bapak I Ketut Sadia Wijaya selaku Kepala Desa Werdi Bhuwana, dan beberapa informan lainnya. Teknik pengumpulan data penelitian ini yaitu dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian kualitatif adalah teknik perekaman dengan menggunakan kamera untuk mengambil gambar/foto. Semua data didapatkan dengan cara merekam seluruh kegiatan yang dilaksanakan oleh pelaku pariwisata di Desa Werdi Bhuwana misalnya dalam mempersiapkan bahan baku, menyiapkan bahan sampai siap untuk dimasak, mengolah bahan sampai siap untuk dinikmati.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu analisis yang berlandaskan dari data yang dikumpulkan, selanjutnya dideskripsikan dengan kalimat yang berpatokan dari landasan teori sehingga akan terbentuk kalimat yang jelas dan dapat menjawab tujuan penelitian ini. Untuk hasil dari analisis data akan disajikan formal yaitu penyajian dari hasil penelitian berupa foto-foto dan bentuk informalnya berupa teks naratif yang berisikan tentang uraian singkat agar lebih mudah untuk dipahami apa saja yang terjadi sesuai dengan ditemukan serta dipahami saat di lapangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pariwisata akan dapat lebih berkembang, jika di suatu daerah terdapat lebih dari satu jenis daya tarik wisata. Namun, beberapa jenis daya tarik wisata perlu diperhatikan, agar perkembangan daya tarik wisata yang ada sesuai dengan keinginan pasar potensial untuk menentukan pengembangan yang tepat dan sesuai maka diperlukan beberapa upaya pengembangan makanan tradisional khususnya gastronomi pada pengolahan *pesan tlengis* di Desa Werdi Bhuwana dapat dijadikan daya tarik wisata yang meliputi persiapan bahan baku menjadi bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan yang dibahas seperti dibawah ini.

### A. Persiapan Bahan

Dalam mempersiapkan bahan persembahan untuk pengolahan *pesan tlengis* yang berbahan dasar ampas minyak kelapa, masyarakat Desa Werdi Bhuwana masih menggunakan cara tradisional dan sederhana yang diikuti secara turun temurun sehingga kualitas bahan yang digunakan tidak terjamin baik dari segi kebersihan maupun kesehatan makanan.

### B. Pengolahan Bahan

Dalam pengolahan bahan makanan berbahan dasar bahan persembahan untuk pengolahan *pesan tlengis* agar dapat ditawarkan sebagai daya tarik wisata, diperlukan langkah-langkah seperti tercantum dalam Teori Daya Tarik Wisata dan Teknik Pengolahan Makanan. Agar analisis yang dilakukan tidak terkesan terlalu teknis maka penekanan pada analisis ini adalah hal-hal yang mempunyai pengaruh yang cukup signifikan terhadap hasil yang didapat. Jadi makanan yang dapat diupayakan untuk dikembangkan dan hal-hal yang dapat dilakukan meliputi:

1. Pembuatan *pesan tlengis* mempunyai keunikan tersendiri sehingga dapat dikatakan ada keunikan, orijinalitas, otentisitas, dan keragaman yang dapat dijadikan daya tarik wisata.
2. Waktu yang diperlukan pada proses pengukusan hendaknya diukur sesuai dengan jumlah bahan yang direbus karena dapat mempengaruhi hasil akhir produk dan energi yang diperlukan.

Jadi proses pengolahan yang berhubungan dengan penggunaan bumbu dapat diuraikan sebagai berikut; penggunaan bumbu yang berbeda-beda pada masing-masing bahan akan membuat rasa

---

makanan menjadi lebih kaya dan masing-masing makanan akan mempunyai karakteristik yang berbeda dan khas dari segi warna, rasa dan aroma.



Gambar 1. Proses pembuatan *pesan tlengis*

### C. Penyajian Makanan

Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan gastronomi pada pengolahan *pesan tlengis* menyangkut penyajian makanan berbahan dasar kelapa sebagai daya tarik wisata, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. *Pesan tlengis* merupakan sumber protein yang dalam penyajian makanan Bali berfungsi sebagai makanan pendamping (lauk) sebagai sumber protein yang ditemani dengan karbohidrat seperti nasi ataupun ketupat serta sayuran sebagai sumber vitamin dan mineral. Sedangkan dalam penyajian makanan continental terjadi sebaliknya dimana sumber karbohidrat berfungsi sebagai peneman makanan (*accompaniment*) dan sumber protein sebagai makanan utama (*main course*). Jadi *pesan tlengis* yang akan disajikan dalam penyajian makanan continental dapat berfungsi sebagai makanan peneman.
2. Karena bentuk *pesan tlengis* yang unik dan juga ada unsur orijinalitasnya maka *pesan tlengis* dapat disajikan langsung tanpa harus dilakukan perubahan yang signifikan.

Untuk merealisasikan upaya-upaya ini dibutuhkan kerjasama antara pihak *travel agent* dan pemandu wisata (*tour guide*) yang mengantar wisatawan ke Desa Werdi Bhuwana dengan Kepala Desa dan Pengelola Desa Werdi Bhuwana untuk dapat membuat paket *tour* berupa menikmati teras persawahan di Desa Werdi Bhuwana. Dilanjutkan dengan menikmati makan siang (*lunch*) dengan cara pelayanan prasmanan (*buffet service*) dimana menu yang ditawarkan berbahan dasar kelapa yang digunakan dalam pengolahan *pesan tlengis*. Pementasan kesenian daerah sebagai hiburan yang dapat dinikmati oleh wisatawan sambil menikmati makan siang (*lunch*) juga merupakan upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menambah semarak suasana pada perjamuan yang dilakukan dengan tetap melaksanakan protokol kesehatan yang baik.

Sedangkan penyajian makanan yang akan dihidangkan dalam bentuk porsi individu (*individual portion*) hendaknya mengikuti kaidah-kaidah dalam penyajian makanan seperti yang diutarakan oleh Sutaguna, (2017a). Panca indera manusia yang pertama kali menikmati makanan adalah mata. Jadi baik atau buruknya penampilan makanan yang tersaji akan dinikmati oleh mata yang selanjutnya akan berpengaruh terhadap selera makan orang yang menikmati makanan tersebut.

Hidangan/makanan diibaratkan sebuah lukisan dan piring ataupun alat lain tempat menyajikannya merupakan bingkainya. Jadi dalam menghidangkan makanan yang berbentuk

porsi individu (*individual portion*) harus diperhatikan hal-hal yang menyangkut *Balance* (keseimbangan antara besar piring, makanan utama, saus dan hidangan penyerta/hiasan), *Colours* (warna antara makanan utama, saus dan penyerta/hiasan) sebaiknya lebih dari satu agar tidak kelihatan monoton), *Shapes* (bentuk makanan yang terdiri dari beberapa macam lebih menarik sebagaimana juga warnanya), *Texture* (walaupun tekstur makanan tidak tampak dengan jelas dan hanya dapat dibuktikan dengan sentuhan, sangat perlu juga untuk memperhatikan agar tidak menghadirkan makanan yang semuanya bertekstur lembut), *Flavour* (aroma makanan yang bervariasi di dalam satu piring akan membuat makanan lebih menarik).

Jadi dalam mempresentasikan makanan pengaturan di atas tempat penyajian yang menyangkut *visual appeal* (penampilan), *efficiency* (efisiensi), *adaptability* (kesesuaian), dan *simplicity* (kesederhanaan) perlu juga mendapat perhatian yang sungguh-sungguh agar makanan tampak lebih menarik. Makanan atau hidangan yang disajikan dalam porsi individu umumnya ditawarkan pada menu *a la carte* atau *table d'hote* dimana makanan yang akan dihidangkan diracik dan ditata diatas piring atau tempat penyajian lain terlebih dahulu oleh juru masak di dapur.

#### D. Makna Transformasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Kelapadi Desa Werdi Bhuwana

##### 1. Makna Ekonomi

Pariwisata dapat berkembang di suatu daerah apabila kegiatan pariwisata dapat memberikan dampak yang positif terhadap perekonomian masyarakat setempat oleh Jesslyn et al., (2016). Dalam membahas makna ekonomi yang didapat dari gastronomi pada tradisi *Ulihan* tidak dapat dilepaskan dari proses komodifikasi. Kata komodifikasi menggambarkan nilai ekonomi untuk sesuatu yang sebelumnya tidak mempunyai nilai dari sudut pandang ekonomi yang kadang-kadang digunakan untuk menggambarkan transformasi pasar untuk produk yang unik, produk bermerek berdasarkan produk yang tidak terdeferensiasikan. Lebih lanjut ditambahkan oleh (Dewi et al., (2019), bahwa komodifikasi produk adalah fakta bahwa mereka (produk itu) pertama kali diproduksi agar dipertukarkan demi keuntungan. Komodifikasi memiliki makna yang luas dan tidak hanya menyangkut masalah produksi komoditas tentang barang dan jasa yang diperjual belikan. Permasalahan bagaimana barang dan jasa tersebut didistribusikan dan dikonsumsi juga termasuk di dalamnya.

Makna ekonomi didapat dengan mengemas kegiatan persiapan bahan, pengolahan bahan makanan menjadi makanan yang siap untuk dinikmati dan menyajikannya atau mengemas menjadi sebuah cerita dan kegiatan yang menarik dan memungkinkan wisatawan untuk ikut berpartisipasi dalam kegiatan persiapan bahan ini sehingga menjadi sesuatu yang dapat dilihat (*something to see*), dilakukan (*something to do*), dan dibeli (*something to buy*) yang merupakan syarat sebuah daya tarik wisata.

##### 2. Makna Sosial

Pariwisata merupakan kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat oleh Adinugraha & H Michael, (2014). Keterlibatan masyarakat dalam kegiatan pariwisata dapat berupa penyediaan sarana pariwisata atau sebagai tenaga kerja di bidang yang berhubungan dengan fasilitas pariwisata seperti pemandu wisata, karyawan hotel, villa atau restoran, serta jenis pelayanan lain. Sehubungan dengan makna ekonomi yang didapat berupa peningkatan ekonomi dari keterlibatan masyarakat ini maka secara otomatis derajat sosial mereka pun akan meningkat. Perubahan derajat sosial ini berpengaruh terhadap tatanan sosial kemasyarakatan, dimana semua anggota masyarakat diperlukan sama tanpa memandang garis keturunan, kasta dan sebagainya.

Dari sisi wisatawan makna sosial yang didapat berupa sarana untuk meningkatkan status atau derajat sosial serta sebagai sarana *social interaction* untuk dapat melakukan interaksi sosial dengan teman sejawat atau dengan masyarakat local yang dikunjungi. Seperti yang dikemukakan oleh Sutaguna et al., (2018) wisatawan memilih daerah tujuan wisata tertentu untuk memenuhi

---

kebutuhan dan keinginannya (*need and wants*). Kebutuhan biologis akan makanan dan minuman terlebih lagi makanan dan minuman yang belum pernah dinikmati di negara asal wisatawan tersebut dapat menjadi sebuah prestise yang dapat diceritakan kepada teman sejawat, tetangga, dan kerabat sebagai sarana untuk meningkatkan status sosial di lingkungan asal wisatawan tersebut.

Jadi makna sosial yang didapat dari transformasi makanan tradisional Bali di Desa Werdi Bhuwana dari segi antar masyarakat dapat berupa keterkaitan antar anggota masyarakat, kelembagaan sosial, dan ritme kehidupan sosial masyarakat.

### 3. Makna Estetika

Sebagaimana diungkapkan oleh (Syawalia, 2010) bahwa hidangan/makanan diibaratkan sebuah lukisan dan piring tempat menyajikannya merupakan bingkainya. Akan tetapi ini bukanlah berarti diperlukannya banyak waktu dalam mengatur makanan di atas piring sebagaimana halnya seorang pelukis membuat karya-karyanya, sebab hal ini dapat menjadi hal yang buruk jika makanan harus disajikan dalam keadaan tidak segar (*fresh*). Dalam mempresentasikan makanan harus juga diperhatikan hal-hal sebagai berikut yaitu; *Balance* (keseimbangan antara besar piring, makanan utama, saus dan hidangan penyerta/hiasan), *Colours* (warna antara makanan utama, sua dan penyerta/hiasan sebaiknya lebih dari satu agar tidak kelihatan monoton), *Shapes* (bentuk makanan yang terdiri dari beberapa macam lebih menarik sebagaimana juga warnanya), *Texture* (walaupun tekstur makanan tidak tampak denan jelas dan hanya dapat dibuktikan dengan sentuhan sangat perlu juga untuk memperhatikan agar tidak menghidangkan makanan yang semuanya bertekstur lembut), *Flavour* (aroma makanan yang bervariasi di dalam satu piring akan membuat makanan lebih menarik).

Pengembangan pariwisata pedesaan sudah tentu berpengaruh terhadap lingkungan fisik, sosial dan budaya dari masyarakat setempat. Makna estetika dalam konteks pelestarian lingkungan berupa bertambahnya kesadaran masyarakat untuk tetap menjaga aset yang dimiliki dalam arti tidak tergiur untuk menjual lahan kepada para investor yang ingin membangun sarana pariwisata di Desa Werdi Bhuwana.

## SIMPULAN

Berdasarkan uraian sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan yaitu upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan gastronomi pada hidangan *pesan tlengis* di Desa Werdi Bhuwana sebagai salah satu daya tarik wisata meliputi persiapan bahan baku, persiapan bahan baku menjadi makanan yang siap untuk dimasak, pengolahan bahan makanan yang siap untuk dimasak menjadi makanan yang siap untuk disantap atau dinikmati, dan upaya-upaya peningkatan penyajian makanan yang dimaksud. Makna modifikasi makanan tradisional Bali di Desa Werdi Bhuwana adalah makna ekonomi berupa nilai tambah dari mengkomersialisasikan transformasi makanan tradisional Bali yang berbahan dasar kelapa, makna sosial berupa interaksi sosial (*social interaction*) dan kesempatan kerja bagi masyarakat serta makna estetika berupa keindahan, keasrian dan keseimbangan lingkungan Desa Werdi Bhuwana.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan diterbitkannya artikel ini yang dapat diselesaikan dengan baik dan lancar, untuk itu penulis berkeinginan mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian dan Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana yang telah menyetujui dan memberikan kesempatan serta bantuan dana melalui skim PUPS (Penelitian Unggulan Program Studi), sehingga penulisan artikel ini dapat diselesaikan dengan baik. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Werdi Bhuwana beserta staf dan masyarakat atas kesediaan waktu maupun tenaganya untuk memberikan informasi yang

berharga pada artikel ini. Serta seluruh panitia SENASTEK 2021 yang telah berkenan memberikan kesempatan agar artikel kami ini dapat diterbitkan didalam jurnal ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adinugraha, A. T., & H Michael, S. (2014). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D' cost Surabaya. *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 643–655.  
[Https://Scholar.Google.Com/Scholar?Cluster=8515815069512198799&Hl=Id&As\\_Sdt=0,5](https://Scholar.Google.Com/Scholar?Cluster=8515815069512198799&Hl=Id&As_Sdt=0,5)
- [2] Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55.  
[Https://Doi.Org/10.23887/Jmpp.V2i1.22089](https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089)
- [3] Dewi, R. P., Ervina, E., & Taufiq, R. (2019). Peranan Food And Beverage Sales Executive Dalam Meningkatkan Revenue Di Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Pariwisata*, 5(3), 2800–2811.
- [4] Evirasanti, M. (2016). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan Dan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan Dan Behavioral Intention ( Study Di Metis Restaurant ). *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 12(5), 4331–4358.  
[Https://Ojs.Unud.Ac.Id/Index.Php/EEB/Article/View/24395/16242](https://ojs.unud.ac.id/index.php/EEB/article/view/24395/16242)
- [5] Jesslyn, M., Pricilia, C. W., & Regina, J. (2016). Pengaruh Restoran Atmosfer, Kualitas Makanan Dan Kualitas Layanan Terhadap Perceived Value Konsumen Restoran De Soematra Surabaya. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.  
[Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Tws.2012.02.007](http://dx.doi.org/10.1016/j.tws.2012.02.007)
- [6] Sutaguna, I. N. T. (2017a). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia. *Universitas Udayana*.
- [7] Sutaguna, I. N. T. (2017b). Pengembangan Pengolahan Tape Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi Abiansemal Badung. *Jurnal Analisis Pariwisata*, 17(1), 46–52.
- [8] Sutaguna, I. N. T., Ariani, N. M., Nyoman, N., Aryanti, S., Eka, A., Putri, T., & Wisata, D. (2018). PEMBINAAN KEPARIWISATAAN MELALUI PELATIHAN TEKNIK PRESENTASI KULINER LOKAL DI DESA WISATA MENGWI KECAMATAN MENGWI KABUPATEN BADUNG. *Buletin Udayana Mengabdi*, 17, 114–119.
- [9] Sutaguna, I. N. T., Sirna, I. K., & Utama, I. G. B. R. (2020). Transformation Of Traditional Food With Duck Basic For Culinary Business Continuity In Ubud Tourist Village, Gianyar, Bali, Indonesia. *Technium Science*.
- [10] SYAWALIA, S. (2010). *Hygiene Sanitasi Di Dapur (Studi Deskriptif Tentang Upaya Menjaga Hygiene Sanitasi Dapur Di Imari Restoran, Hotel JW MARRIOT Surabaya)*. 1–3.  
[Https://Drive.Google.Com/File/D/1aao3muibwnknovm90qfcgqj6rfmix-G/View](https://drive.google.com/file/d/1aao3muibwnknovm90qfcgqj6rfmix-g/view)