



PENGALAMAN WISATAWAN MENGIKUTI *COOKING CLASS* DAN ANALISIS SWOT DI BALI *FARM COOKING SCHOOL*

TOURIST EXPERIENCE OF PARTICIPATING COOKING CLASS AND SWOT ANALYSIS AT BALI FARM COOKING SCHOOL

Ida Bagus Ketut Soma Antara¹, Sania Septiyani², I Gusti Ayu Eka Suwintari³,
I Gusti Ayu Melistyari Dewi⁴

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: soma.antara@ipb-intl.ac.id¹, saniaseptiyani09@gmail.com², suwintari@ipb-intl.ac.id³,
melistyari@ipb-intl.ac.id⁴

ABSTRAK

Penelitian ini menggali pengalaman wisatawan yang mengikuti kelas memasak di Bali Farm Cooking School. Data yang dianalisis adalah komentat wisatawan pada TripAdvisor terhadap “Bali Farm Cooking School” yang diambil pada tanggal 21 Desember 2023. Data tersebut berasal dari komentar wisatawan pada tahun 2023 sebanyak 30. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar wisatawan memberikan rating maksimal, menandakan pengalaman yang sangat memuaskan. Pengalaman positif melibatkan aspek tangible dan aspek intangible. Wisatawan merasa senang belajar memasak, mengenal pasar lokal, dan mendapatkan wawasan tentang kehidupan masyarakat Bali. Digunakan pula analisis SWOT menunjukkan faktor internal dan eksternal untuk menciptakan strategi internal dan eksternal untuk Bali Farm Cooking School.

Kata Kunci: kelas memasak, pariwisata gastronomi, analisis swot.

ABSTRACT

This research explores the experiences of tourists participating in cooking classes at the Bali Farm Cooking School. The data analyzed are tourist comments on TripAdvisor regarding "Bali Farm Cooking School" taken on December 21, 2023. The data is derived from tourist comments in 2023 totaling 30. The research findings indicate that the majority of tourists give a maximum rating, indicating a very satisfying experience. The positive experience involves tangible and intangible aspects. Tourists feel happy learning to cook, getting to know the local market, and gaining insights into Balinese community life. SWOT analysis is also used to identify internal and external factors to create internal and external strategies for the Bali Farm Cooking School.

Keywords: *cooking classes, gastronomic tourism, swot analysis.*

PENDAHULUAN

Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Menurut Santich B (dalam Krisnadi, 2018) kajian gastronomi sangat interdisipliner yaitu mengeksplorasi refleksi dari sejarah, dampak budaya, dan suasana lingkungan terhadap pertanyaan klasik "Bagaimana (How), di mana (Where), kapan (When), dan mengapa (Why)" dalam konteks gastronomi atau tata boga. Gastronomi, sebagai seni atau ilmu

makanan yang baik, tidak hanya memandang makanan sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai manifestasi kompleks dari elemen-elemen budaya, sejarah, dan lingkungan. Makanan bukan hanya sekadar sumber nutrisi, tetapi juga mewakili warisan budaya, nilai-nilai, dan identitas suatu komunitas atau masyarakat

Pengembangan wisata dalam bidang kuliner dikenal dengan sebutan gastronomi, “culinary tourism, also referred to as gastronomic” (Hjalanger dan G. Richards,



2002). Pariwisata gastronomi, sebagai wahana perjalanan yang memadukan kelezatan kuliner dengan keunikan budaya, menghadirkan berbagai bentuk yang mengajak wisatawan merasakan petualangan tak terlupakan melalui makanan dan minuman. Seperti yang disampaikan oleh Azavedo (dalam Adi, 2023) pariwisata gastronomi menampilkan ragam pengalaman, mulai dari bersantap di restoran lokal, merayakan festival dan pameran makanan, mengunjungi peternakan, pertanian, dan pusat produksi makanan, berbelanja di pasar petani yang menawarkan beragam bahan pangan, menginap di homestay sambil menikmati hidangan lokal, hingga wisatawan juga dapat menggali pengetahuan kuliner melalui kelas memasak atau cooking class. Dalam Antara, 2022 disampaikan bahwa salah satu dimensi pengalaman wisatawan melakukan wisata gastronomi adalah dimensi education. Wisatawan memiliki keinginan untuk mempelajari pengetahuan baru ketika berkunjung ke suatu destinasi, salah satunya yakni mendalami kekayaan gastronomi yang ditawarkan destinasi tersebut. Cooking class menjadi salah satu bentuk aktivitas edukatif dalam lingkup pariwisata gastronomi, di mana wisatawan tidak hanya belajar tentang cara memasak makanan, tetapi juga mendapatkan wawasan lebih dalam mengenai konteks budaya, sejarah, dan nilai-nilai yang terkait dengan hidangan yang dipelajari. Banyak terdapat sekolah memasak di destinasi wisata, menciptakan peluang bagi para wisatawan untuk terlibat secara aktif dan memperoleh pengalaman langsung dalam dunia gastronomi.

Cooking class memiliki berbagai macam kegiatan seperti pembelajaran memasak yang disertakan sebagai bagian dari penginapan homestay, kelas memasak yang diadakan di rumah-rumah penduduk

setempat, program pelatihan memasak bagi wisatawan yang diselenggarakan oleh sekolah kuliner profesional, dan restoran kecil yang menyediakan pelajaran memasak (Kokkranikal & Carabelli, 2021). Salah satu cooking class yang ada di Bali tepatnya Jl. Raya Banjar Jati, Taro, Kec. Tegallalang, Kabupaten Gianyar adalah Bali Farm Cooking.

Bali Farm Cooking School didirikan pada tahun 2013 oleh sekelompok penduduk lokal yang ingin mendorong pertanian organik dan berkelanjutan di daerah mereka. Sebagai petani skala kecil, menyadari kesulitan menjual hasil pertanian organik berkualitas tinggi di pasar lokal karena masyarakat lebih memperhatikan penampilan daripada kualitas. Kesulitan juga dialami dalam menjual hasil pertanian ke hotel dan restoran besar. Oleh karena itu, kelompok tersebut memutuskan untuk menciptakan pasar sendiri dan membangun ruang bagi petani lokal untuk berbagi pengetahuan tentang pertanian organik dan berkelanjutan. Sejak itu, Bali Farm Cooking School menjadi tempat di mana pengunjung dapat belajar tentang kuliner, berkeliling di pertanian organik, serta mendapatkan pemahaman yang lebih dalam tentang budaya dan tradisi Bali.

Gastronomi Indonesia memiliki keragaman karakteristik tangible maupun intangible. Karakteristik intangible memiliki sifat yang tidak kasat mata dan tidak terlihat (Marwanti, 2022). Bali Farm Cooking School mengangkat kekayaan kuliner Bali dan luar Bali yang bersifat tangible dan intangible. Cita rasa masakan Bali yang terkenal memiliki bumbu yang kuat dan pedas menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan asing (Antara, 2021). Bali Farm Cooking School memiliki keunikan sebagai satu-satunya sekolah memasak Bali yang memiliki kebun sendiri. Pengunjung dapat melihat langsung



bagaimana buah, sayuran, dan rempah tumbuh, dan memiliki kesempatan untuk memetik bahan segar langsung dari kebun. Sekolah ini mengembangkan budidaya produk organiknya, sehingga pengunjung dapat memasak dengan bahan yang paling segar dan sehat. Dengan lingkungan yang tenang dan alami, pengunjung dapat menjauh dari kehidupan perkotaan yang sibuk dan merasakan keindahan kehidupan pedesaan Bali. Bali Farm Cooking School bukan hanya tempat untuk belajar memasak hidangan Bali, tetapi juga mengajak pengunjung untuk berpartisipasi dalam proses memasak, sesuai dengan tradisi lokal Bali. Dengan komitmen terhadap keberlanjutan, komunitas, dan penghargaan terhadap alam, sekolah ini menyajikan petualangan kuliner yang edukatif dan menyenangkan bagi pengunjung.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan interpretasi netnografi. Netnografi adalah metode penelitian yang dilakukan secara online menggunakan internet (Sumartono, 2018). Metode ini mulai dikembangkan pada tahun 1995 oleh Robert Kozinets, seorang profesor di Northwestern University, Amerika Serikat. Netnografi menggunakan pendekatan etnografi dalam mengamati, menganalisis, dan memahami perilaku dan interaksi manusia dalam konteks online atau di social media. Pengamatan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan komentar tekstual pada informasi yang tersedia untuk umum. Data yang dianalisis adalah komentar atau testimonial wisatawan di TripAdvisor terhadap “Bali Farm Cooking School” diambil pada tanggal 21 Desember 2023. Data tersebut berasal dari komentar wisatawan tahun 2023 dan jumlah komentar

yang dianalisis sebanyak 30. Selain itu penelitian ini menggunakan teknik analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threat) untuk mendukung hasil penelitian.

Data yang telah diperoleh dianalisis berdasarkan frekuensi kemunculan dari kata atau frase yang berkaitan dengan pengalaman wisatawan selama mengikuti kelas memasak. Selanjutnya, analisis juga dilakukan terhadap pengalaman wisatawan tersebut secara deskriptif kualitatif dengan mendiskusikan pengalaman-pengalaman penting yang dialami oleh wisatawan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data

Berdasarkan dari data yang diperoleh yaitu sebanyak komentar wisatawan terhadap kelas memasak pada akun TripAdvisor “Bali Farm Cooking School” Sebagian besar memberikan rating maksimal yaitu 5 dari rentang 1-5. Terdapat rating 4 sebanyak 56, rating 3 sebanyak 11 dan 2 sebanyak 2. Dari keseluruhan reviewers yaitu sebanyak 675 ulasan pada tanggal 21 Desember 2023. Rating 5 menjadi dominasi diantara yang lain. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa sebagian besar wisatawan merasakan senang dan tidak ada keluhan saat berkegiatan di Bali Farm *Cooking class*.

Ulasan Tanya Jawab



Gambar 1. Hasil Review Wisatawan Secara Keseluruhan



Dari hasil pengkodean terhadap semua komentar wisatawan tahun 2023 yang terdiri dari 30 komentar, dapat diklasifikasikan bahwa terdapat 11 kategori yang sering muncul di komentar para wisatawan terlihat pada tabel 1. Dari ke sebelas (11) frasa tersebut, yang paling sering muncul adalah “pemandu yang ramah dan baik” yaitu sebanyak 20 kali. Frasa yang sering muncul selanjutnya yaitu sebanyak 19 kali adalah frasa yaitu “Sangat direkomendasikan” dan selanjutnya adalah frasa “pengalaman yang luar biasa” sebanyak 13 kali. Frasa selanjutnya adalah “makanan yang lezat” yang muncul sebanyak 12 kali dan diikuti frasa “berkunjung ke pasar lokal” yang muncul sebanyak 8 kali. Berikutnya secara berturut-turut adalah frasa “Perkebunan yang indah” (6), “belajar memasak” (4), “diorganisi dengan baik” (3), dan frasa “perlengkapan dapur yang lengkap” (2) dan yang terakhir “otentik Bali” dan “berkunjung kembali” masing-masing muncul sebanyak 1 kali.

Tabel 1. Frekuensi Pendapat Wisatawan

No	Bahasa	Frekuensi
1	Belajar Memasak	4
2	Perkebunan yang indah	6
3	Diorganisir dengan baik	3
4	Perlengkapan dapur yang lengkap	2
5	Makanan yang lezat	12
6	Otentik Bali	1
7	Pemandu yang baik dan ramah	20
8	Pengalaman yang luar biasa	13
9	Sangat direkomendasikan	19
10	Berkunjung ke pasar lokal	8
11	Berkunjung kembali	1

Pengalaman Menyenangkan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dikatakan bahwa pengalaman wisatawan mengikuti kegiatan *cooking class* memberikan *feedback* yang positif dan menyenangkan. Menurut Hermantoro (dalam Lim et al., 2021) pengalaman wisatawan merupakan kesan wisatawan terhadap semua barang dan jasa yang dikonsumsi pada destinasi pariwisata yang dikunjungi, baik berupa fisik (*tangible*) atau non fisik (*intangible*). Dalam hal ini terlihat bahwa pengalaman mengikuti *cooking class* di Bali Farm Cooking melibatkan pengalaman berupa *tangible* seperti perlengkapan untuk memasak yang lengkap serta peralatan tradisional seperti cobek (alat untuk menghaluskan bumbu), selanjutnya perkebunan yang memiliki berbagai jenis tanaman seperti sayur dan buah yang bisa dipetik dan langsung dinikmati saat melakukan tour di kebun. Sayuran dan buah yang dihasilkan masih fresh sehingga cocok untuk dimasak selain itu tidak menggunakan pestisida. Selain perkebunan terdapat kegiatan berbelanja ke pasar lokal sehingga dapat melihat langsung kehidupan masyarakat lokal serja bahan-bahan lokal seperti rempah-rempah, tempe dan lainnya. Makanan yang dihasilkan saat kegiatan *cooking class* juga memiliki cita rasa yang lezat dan menggugah selera.

Pengalaman *intangible* dalam kegiatan *cooking class* dapat dilihat dari pelayanan dan keramahan staf pemandu memasak. Staf memberikan instruktur yang jelas serta informatif. Hal ini membuat wisatawan mendapatkan pengetahuan baru. Wisatawan juga dapat berinteraksi dengan berhubungan social dengan orang-orang baru dan staf selama kegiatan *cooking class*. Review wisatawan atas nama Jimwilson111 pada gambar 2 menunjukkan bagaimana pengalaman *tangible*.



 **jimwilson111**
Watton, UK • 43 contributions

👍 0 ...



Beat activity we did in Bali

Sep 2023 • Couples

Truly excellent day - the driver that picks you up doesn't have a huge amount of English but enough to get by and is very friendly. Once you arrive at the market you meet your guides and they are so friendly and welcoming. We took a tour of the local market where the ingredients for our day were bought. We then returned to the farm to pick the rest. We then cooked up 6 wonderful courses. We made some friends and walked away with a recipe book. Highly recommend



Review of: From Ubud: Authentic Bali Farm Cooking School & Organic Farm

Gambar 2. Review Wisatawan atas Nama Jimwilson

 **Ricardo A**
4 contributions

👍 0 ...



Unmissable day experience in the heart of Bali

Sep 2023 • Couples

What a wonderful day! We had such a great time in this wonderful farm. The instructors and staff were super charming and kind, as well as knowledgeable. We were a group of 4 couples from different countries and we prepared delicious Balinese dishes. In the end a full clip of our experience was ready to be shared electronically! All recipes also have online versions with substitute ingredients in case we can't find the original ones in our respective countries. Highly recommended day activity! By the way, I booked directly with the Farm, via their website.

Written September 30, 2023

Gambar 3. Review Wisatawan atas Nama Ricardo A

Pada gambar 3 terlihat review wisatawan mengenai pengalaman intangible yaitu pada kalimat “*staff were super charming and kind*” yang dimana menjelaskan bahwa pelayanan yang diberikan baik dan memuaskan.

Pengalaman Belajar

Menurut Pitana, (2005) motivasi merupakan hal yang sangat mendasar dalam studi tentang wisatawan dan pariwisata, karena motivasi merupakan pemicu dari proses perjalanan wisata, walau motivasi ini

acapkali tidak disadari secara penuh oleh wisatawan itu sendiri. Motivasi utama dalam kegiatan wisata yaitu pendidikan menjadi salah satu alasan yang sering muncul. Pengalaman pendidikan memainkan peran penting dalam menciptakan kenangan dan kepuasan. Pengalaman pendidikan juga dirasakan di kegiatan *cooking class* ini. Wisatawan mengatakan bahwa mereka “belajar memasak” dan mendapatkan “pengetahuan yang baru” hal ini menunjukkan adanya pengalaman belajar yang dirasakan saat kegiatan *cooking class*.



Pengalaman wisatawan dalam kelas memasak ini juga memberikan wawasan kepada mereka tentang kehidupan serta budaya masyarakat lokal Bali serta makanan

yang otentik seperti yang disampaikan oleh wisatawan dengan nama Mrsdrenth dan Jacqui K.



👍 0 ...



Magnificent day out!

Jul 2023

This was a fabulous day. We went to the morning market (which was a little confrontational at times), then did a tour of the farm and learnt the various fruit, nuts and vegetables they grow. Then we spent a couple of hours learning to cook some beautiful Indonesian dishes.

Review of: [From Ubud: Authentic Bali Farm Cooking School & Organic Farm](#)

Written August 4, 2023

Gambar 4. Review Wisatawan atas Nama Mrsdrenth



👍 0 ...



Great value and well presented.

Jun 2023 • Friends

Fabulous experience from beginning to end. Having only been in business for one year, this team have pulled on all their experience and passion and created an informative, educational and fun experience for anyone interested in cultural cooking and farming. Loved it!

Review of: [From Ubud: Authentic Bali Farm Cooking School & Organic Farm](#)

Written July 3, 2023

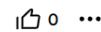
Gambar 5. Review Wisatawan atas Nama Jacqui K

Pengalaman Budaya

Pengembangan pariwisata saat ini secara bersamaan mendukung proses globalisasi dan peningkatan apresiasi terhadap sumber daya lokal (Antara, 2023). Pengalaman wisatawan berkeinginan untuk memahami budaya dan kekhasan suatu daerah, menimbulkan tidak hanya kegiatan atau atraksi tetapi juga wisata khusus yang dikenal sebagai wisata kuliner (Adi, 2023). Mendalami kekayaan kuliner bukan sekadar menikmati dan proses memasak, melainkan sebuah petualangan budaya yang memikat.

Kegiatan *cooking class* ini mengenalkan kepada wisatawan kekayaan budaya dan alam di Bali. Kunjungan ke pasar lokal untuk melihat warna-warni rempah-

rempah yang dimiliki masyarakat lokal. Selanjutnya wisatawan diajak berkeliling menjelajahi kebun dan ikut merasakan momen untuk memetic langsung dari sumbernya. Pengalaman ini bukan hanya sebatas aktivitas memasak, tetapi sebuah pelajaran tentang keberagaman rempah-rempah, tumbuhan, dan budaya Bali yang kaya. Dalam proses memasak wisatawan diperkenalkan hidangan otentik khas Bali seperti sate lilit dan lainnya. Proses ini dimulai dari pengenalan sampai makanan siap disajikan. Pengalaman memasak ini menciptakan kenangan budaya yang tak terlupakan. Hal ini dapat dilihat pada gambar 6 melalui komentar yang diberikan atas nama Sylvia O.



Professional, fun, informative experience by an enthusiastic team and the best food tasted on my whole trip!

Just loved this experience! Visit to the local market, picked our own veg from the organic farm, excellent tea and coffee with various exotic fruits to start. Then for the most amazing taste explosion, fun filled, learning experience of actually cooking authentic Balinese food! You have to come do this!!

Review of: From Ubud: Authentic Bali Farm Cooking School & Organic Farm

Written August 5, 2023

Gambar 6. Review Wisatawan atas Nama Sylvia O

Analisis SWOT

Berikut adalah analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity and Threat) sebagai berikut:

1. Faktor-faktor kekuatan:

Faktor ini dapat dikatakan sebagai keunggulan internal yang dimiliki Bali Farm *Cooking class* terkait dalam pengembangan kegiatan *cooking class* sebagai daya tarik wisata gastronomi:

- Kualitas pelayanan yang sudah baik
- Memiliki fasilitas yang lengkap dan bersih
- Memiliki lebih dari satu daya tarik wisata

2. Faktor-faktor kelemahan:

Faktor kelemahan merupakan faktor internal yang dimiliki Bali Farm Cooking Dimana hal tersebut cenderung akan menghambat kegiatan sebagai daya tarik wisata gastronomi:

- Tidak semua jenis sayuran dan tumbuhan ada di kebun
- Keterbatasan pendidikan bagi SDM
- Akses jalan yang sempit

3. Faktor-faktor peluang:

Faktor peluang ini berasal dari faktor eksternal untuk membantu mengembangkan Bali Farm Cooking sebagai daya tarik wisata gastronomi:

- Banyaknya kunjungan wisatawan ke Bali baik nasional maupun internasional
- Peningkatan digital marketing melalui sosial media
- Berkembangnya kegiatan wisata di berbasis masyarakat

4. Faktor-faktor ancaman:

Faktor ancaman berasal dari faktor eksternal yang dapat merugikan Bali Farm Cooking dan perlu adanya pencegahan untuk meminimalisir ancaman:

- Cuaca ekstrem yang tidak menentu seperti hujan
- Hama yang menyebabkan turunnya produktivitas tanaman dan sayuran
- Persaingan kegiatan wisata sejenis di daerah sekitar.



Tabel 2. Matriks SWOT

Faktor Internal	Kekuatan (<i>Strength</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
	1. Kualitas pelayanan yang sudah baik 2. Memiliki fasilitas yang lengkap dan bersih 3. Memiliki lebih dari satu daya tarik wisata	1. Tidak semua jenis sayuran dan tumbuhan ada di kebun 2. Keterbatasan pendidikan bagi SDM 3. Akses jalan yang sempit
Faktor Eksternal		
Peluang (<i>Opportunity</i>)	<i>Strategi OS Opportunity - Strength</i>	<i>Strategi OW Opportunity - Weakness</i>
1. Banyaknya kunjungan wisatawan ke Bali baik nasional maupun internasional 2. Peningkatan digital marketing melalui sosial media 3. Berkembangnya kegiatan wisata di berbasis masyarakat	1-1 Membuat survei kepuasan pelanggan secara berkala untuk bahan evaluasi pelayanan 2-2 Mengoptimalkan sosial media untuk kegiatan promosi 3-3 Menambah variasi kegiatan untuk menarik berbagai segmen wisatawan	1-1 Pengembangan diversifikasi tanaman di kebun untuk menambah variasi 2-2 Memberikan pelatihan untuk meningkatkan kualitas pegawai 3-3 Pengembangan infrastruktur jalan yang lebih baik dapat membantu meningkatkan aksesibilitas
Ancaman (<i>Threat</i>)	<i>Strategi TS Threat - Strength</i>	<i>Strategi TW Threat - Weakness</i>
1. Cuaca esktrrem yang tidak menentu seperti hujan 2. Hama yang menyebabkan turunnya produktivitas tanaman dan sayuran 3. Persaingan kegiatan wisata sejenis di daerah sekitar	1-1 Melengkapi dan memperbaiki fasilitas pendukung terkait keamanan dan kenyamanan pengunjung seperti menyediakan payung, sandal dan lainnya. 2-2 Menggunakan metode seperti pengendalian hama biologis, kompos organik dan menanam tanaman pengusir hama 3-3 Menjalin kolaborasi dengan hotel, agent perjalanan atau atraksi	1-1 Sosialisasi dan edukasi potensi wisata kepada masyarakat 2-2 Menyediakan fasilitas perkebunan untuk meningkatkan produktivitas tanaman dan mencegah penyebaran penyakit 3-3 Membuat pelayanan pelanggan yang unggul, seperti layanan antar jemput atau paket perjalanan yang menyertakan akomodasi di sekitar lokasi kelas memasak



wisata untuk menciptakan
paket wisata yang menarik

KESIMPULAN

Wisatawan yang mengikuti kegiatan cooking class pada Bali Farm Cooking dapat disimpulkan bahwa mereka memiliki pengalaman yang memuaskan hal ini dilihat dari review yang diberikan pada TripAdvisor. Sebagian besar review sangat puas dengan score maksimum 5 dari rentang score 1-5. Pengalaman memuaskan dilihat dari pelayanan yang ramah, pengalaman belajar, menikmati kehidupan dan budaya Bali serta makanan yang lezat dan otentik sehingga mereka sangat merekomendasikan kegiatan wisata gastronomi tersebut kepada orang lain. Selain itu terdapat kekuatan dan kelemahan yang berasal dari internal serta peluang dan ancaman dari faktor eksternal. Dengan melihat faktor internal dan eksternal maka Bali Farm Cooking dapat mengembangkan wisata gastronomi menjadi lebih baik dan mendatangkan banyak wisatawan domestik maupun internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, I. A. S. P. (2023). Pengalaman Wisatawan Mengikuti Cooking Class: Sebuah Studi Netnografi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 105–112.
<https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1122>
- Antara, I. B. K. S. (2022). Eksistensi Dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Sanur. *Jurnal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 2(1), 11-20. DOI: <https://doi.org/10.51713/jotis.v2i1.64>
- Antara, I. B. K. S. (2023). Sanur, Dari Sudut Pandang Kuliner. IPB Internasional Press.
- Antara, I. B. K. S. (2023). Potensi Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sanur, 6(1), 165-181. DOI: <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.57649>
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 0(0), 1–12.
<https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*, September, 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Lim, F. L., Chandrawati, N. E., Nugroho, R. N. S., & Hermawan, H. (2021). Kepemanduan Dan Penerapan Protokol. *Uncelle*, 1(1), 45–64. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncelle/article/view/4672/2415>
- Marwanti. (2022). Pengembangan Wisata Gastronomi Guna Memperkuat Kebijakan Ekonomi, Pariwisata, dan Budaya Bangsa Indonesia. Retrieved from https://www.uny.ac.id/id/fokus-kita/prof-dr-marwanti-mpd_pengembangan-wisata-gastronomi-guna-memperkuat-kebijakan-ekonomi



Pitana, I.G. and Gayatri, P.G., 2005. Sosiologi pariwisata: kajian sosiologis terhadap struktur, sistem, dan dampak-dampak pariwisata. Yogyakarta: Andi.

Sumartono. (2018). Semantik dan Netnografi Sebagai Pendekatan Penelitian untuk Perancangan Kembali (redesign) Sebuah Produk. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)*, 3(3), 95-100. <https://doi.org/10.24821/productum.v3i3.1925>