JAMPARING: Jurnal Akuntansi Manajemen Pariwisata dan Pembelajaran Konseling
E-ISSN: 3021-8217 P-ISSN: 3021-8160
Vol. 5 No. 1 Februari 2027

Transformasi Potensi Kuliner Lokal Menjadi Produk Wisata Gastronomi Berkelanjutan di Badung Utara, Bali

Bondan Pambudi[1] I Made Darsana[2]
Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Kota Denpasar, Provinsi Bali, Indonesia[1,2]
Email: bondan.pambudi23@gmail.com[1] made.darsana@ipb-intl.ac.id[2]

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis peluang transformasi potensi kuliner lokal menjadi produk wisata gastronomi berkelanjutan di Badung Utara. Kajian menggunakan pendekatan kualitatif melalui analisis lanjutan atas hasil penelitian lapangan tahun 2024 tentang pengembangan desa wisata berbasis Nature, Ecotourism, Wellness, dan Adventure (NEWA) di Kabupaten Badung. Penelitian induk mencakup 17 desa wisata, sedangkan analisis artikel ini dipusatkan pada Belok/Sidan, Pelaga, Petang, Pangsan, dan Carangsari. Bukti penelitian induk diperoleh melalui pengumpulan data lapangan dan analisis potensi serta strategi pengembangan desa wisata; publikasi pemerintah dan artikel ilmiah digunakan sebagai triangulasi sekunder. Hasil analisis menunjukkan adanya variasi kesiapan sumber daya pendukung gastronomi. Rekapitulasi penelitian 2024 mengidentifikasi 13 atraksi NEWA di Belok/Sidan, sembilan di Pelaga, 16 di Petang, delapan di Pangsan, dan 12 di Carangsari. Temuan inventarisasi fasilitas juga mencatat produk oleh-oleh berbasis buah dan kopi di Belok/Sidan serta kopi luwak dan keripik talas di Pelaga. Kajian eksternal tentang pelatihan Asparagus Cooking Class memperkuat peluang pengemasan komoditas pertanian sebagai pengalaman gastronomi. Artikel mengusulkan model transformasi yang menghubungkan identifikasi aset pangan, interpretasi budaya, pengembangan pengalaman, koordinasi aktor, dan tata kelola keberlanjutan. Temuan membuktikan keberadaan aset dan inisiatif pendukung, tetapi belum membuktikan dampak ekonomi produk gastronomi secara kausal.
Kata Kunci: Wisata Gastronomi; Kuliner Lokal; Badung Utara; Studi Lapangan; NEWA; Keberlanjutan

Abstract

This study aims to analyze the opportunities for transforming local culinary potential into sustainable gastronomic tourism products in North Badung, Bali. The study employs a qualitative approach through an advanced analysis of the findings from a 2024 field study on the development of tourism villages based on Nature, Ecotourism, Wellness, and Adventure (NEWA) in Badung Regency. While the parent study covered 17 tourism villages, this article focuses specifically on Belok/Sidan, Pelaga, Petang, Pangsan, and Carangsari. The primary evidence was derived from field data collection and an assessment of tourism village potential and development strategies, while government publications and scientific articles were used for secondary triangulation. The findings reveal varying levels of readiness in terms of gastronomic tourism supporting resources across the five villages. The 2024 research inventory identified 13 NEWA attractions in Belok/Sidan, nine in Pelaga, 16 in Petang, eight in Pangsan, and 12 in Carangsari. The facilities inventory also documented fruit- and coffee-based souvenir products in Belok/Sidan, as well as civet coffee and taro chips in Pelaga. Furthermore, external research on the Asparagus Cooking Class initiative reinforces the potential for transforming agricultural commodities into gastronomic tourism experiences. Based on these findings, this study proposes a transformation model that integrates food asset identification, cultural interpretation, experience development, stakeholder coordination, and sustainability governance. The findings establish the existence of local assets and supporting initiatives; however, they do not yet demonstrate the causal economic impacts of gastronomic tourism products.
Keywords: *Gastronomic Tourism; Local Culinary Heritage; North Badung; Field Study; NEWA; Sustainability*

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Diversifikasi wisata pedesaan menuntut kemampuan destinasi untuk mengubah sumber daya pertanian, pangan dan pengetahuan budaya menjadi pengalaman yang bernilai bagi wisatawan dan masyarakat. Dalam gastronomi, makanan bukan sekadar komoditas konsumsi, melainkan pintu masuk untuk memahami asal-usul bahan, keterampilan pengolahan, serta hubungan sosial produsen. Perspektif ini berkaitan dengan kajian keberlanjutan sosial dalam wisata pangan (Orea-Giner et al., 2026) dan pentingnya tata kelola lintas aktor dalam gastronomi Bali (Mudana et al., 2024). Penelitian lapangan Badung tahun 2024, berjudul Analisis Potensi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Berbasis Nature, Ecotourism, Wellness, Adventure (NEWA) Tourism pada Desa Wisata di Kabupaten Badung, telah menghasilkan inventarisasi atraksi, fasilitas, analisis lingkungan internal-eksternal, dan rekomendasi pengembangan pada 17 desa wisata. Lima desa di Kecamatan Petang, yaitu Belok/Sidan, Pelaga, Petang, Pangsan dan Carangsari, menjadi fokus artikel ini. Artikel ini menganalisis kembali data penelitian induk dengan memusatkan perhatian pada sumber daya pangan, fasilitas konsumsi, produk pertanian, dan peluang pengembangan pengalaman gastronomi. Kesenjangan penelitian terletak pada terbatasnya penjelasan mengenai hubungan antara inventarisasi potensi desa wisata berbasis NEWA dan proses pembentukan produk gastronomi. Penelitian tentang kualitas kuliner tradisional dan minat wisatawan (Claudya et al., 2022), preferensi gastronomi warisan (Saputra & Priyambodo, 2024), serta pengelolaan limbah usaha kuliner (Subadra, 2024) memberikan pijakan pembanding, tetapi tidak menggantikan kebutuhan menelaah bukti spesifik dari Badung Utara.

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi sumber daya pendukung gastronomi berdasarkan temuan penelitian 2024, menganalisis kesenjangan antara potensi dan kesiapan produk untuk dipasarkan, serta merumuskan model konseptual transformasi gastronomi berkelanjutan bagi desa wisata di Badung Utara. Literatur mutakhir memperlihatkan bahwa konsumsi makanan lokal memiliki dimensi ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan yang saling terkait. Studi terhadap 394 wisatawan domestik di kawasan Laut Hitam bagian timur mengaitkan konsumsi pangan lokal dengan keberlanjutan destinasi dan pelestarian nilai budaya (The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism, 2023). Di Indonesia, Sanggramasari et al. (2024) menunjukkan adanya perbedaan peran dan kesadaran wisatawan antargenerasi dalam mendukung keberlanjutan gastronomi. Kedua studi tersebut menggarisbawahi pentingnya menghubungkan produk pangan dengan pelaku dan penerima manfaatnya, tetapi belum menjelaskan secara khusus transformasi komoditas desa wisata Badung Utara. Kajian lokal Bali menyediakan pembanding yang lebih dekat secara geografis. Wijaya et al. (2023) meneliti strategi pengembangan warisan kuliner di Desa Wisata Tista, Tabanan, menggunakan pendekatan kualitatif dan analisis strategi. Aryanti et al. (2025) menelaah peran perempuan Bali dan modal budaya dalam pariwisata gastronomi, sedangkan Ariani dan Aryanti (2025) meneliti kuliner lokal sebagai daya tarik wisata pada hotel berbintang di Badung. Literatur ini memperlihatkan bahwa gastronomi dapat dianalisis dari sisi produksi budaya, peran sosial, dan layanan wisata, sehingga penelitian Badung Utara perlu mempertimbangkan aktor dan mekanisme yang menghubungkan ketiganya. Kajian inovasi gastronomi juga memperlihatkan bahwa keberlanjutan produk membutuhkan kapasitas adaptasi dan tata kelola. Intan et al. (2025) menyintesis 34 artikel Scopus tentang inovasi pangan, warisan lokal, dan resiliensi gastronomi. Yanthy et al. (2025) mengusulkan pendekatan gastronomi sirkular pada pariwisata Indonesia, sementara Yusriadi (2025) membahas hubungan ketahanan pangan, pertanian, dan pariwisata pedesaan. Perspektif tersebut relevan untuk menilai apakah pengembangan gastronomi memperkuat ekosistem pangan lokal atau hanya menambah komodifikasi wisata.

Penelitian Terdahulu yang Relavan

Tabel 1. Penelitian Terdahulu yang Relavan

Penelitian	Kontribusi	Posisi penelitian ini
Laporan penelitian Badung (2024)	Inventarisasi lapangan 17 desa, NEWA, fasilitas, SWOT dan model	Sumber empiris utama; dianalisis ulang untuk gastronomi
Arjana et al. (2023)	Pelatihan paket Asparagus Cooking Class di Pelaga	Bukti eksternal inisiatif produk berbasis pertanian
Mudana et al. (2024)	Pendekatan sistem dalam gastronomi berkelanjutan Bali	Kerangka tata kelola aktor
Subadra (2024)	Limbah pangan usaha kuliner Bali	Dimensi keberlanjutan lingkungan
Orea-Giner et al. (2026)	Wisata pangan dan keberlanjutan sosial	Dimensi partisipasi dan manfaat sosial

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan analisis kualitatif lanjutan (*secondary analysis of primary field-research material*) terhadap data penelitian lapangan di Kabupaten Badung yang dikumpulkan pada 2024. Penelitian induk berlangsung dalam rentang kegiatan 23 April–23 Oktober 2024 dengan cakupan 17 desa wisata yang ditetapkan melalui regulasi Kabupaten Badung. Laporan induk menyatakan pendekatan kualitatif dan menguraikan pengumpulan data lapangan serta pemetaan potensi desa wisata, faktor internal-eksternal, strategi SWOT, QSPM dan pengelompokan desa. Artikel ini tidak menyatakan bahwa wawancara gastronomi baru dilakukan pada 2026. Unit analisis artikel dibatasi pada lima desa wisata Kecamatan Petang: Belok/Sidan, Pelaga, Petang, Pangsan dan Carangsari. Data empiris utama berasal dari temuan dan tabel penelitian 2024, terutama inventarisasi atraksi NEWA, fasilitas makan, oleh-oleh, aktivitas pertanian, dan pembahasan strategi. Data sekunder meliputi artikel ilmiah tentang paket wisata asparagus di Pelaga dan publikasi Pemerintah Kabupaten Badung mengenai komoditas asparagus. Dokumen eksternal digunakan untuk triangulasi dan memperkuat interpretasi, bukan untuk menggantikan data lapangan penelitian induk. Analisis dilakukan melalui penyeleksian bukti yang berkaitan dengan rantai nilai gastronomi, pengodean tematik atas aset pangan, pengalaman, layanan pendukung, tata kelola, dan keberlanjutan, serta perbandingan antardesa. Kode tema dikembangkan secara refleksif mengikuti prinsip Braun dan Clarke (2022). Pernyataan mengenai kegiatan gastronomi yang telah beroperasi hanya didasarkan pada informasi yang dapat diverifikasi melalui sumber. Adapun produk yang belum terdokumentasi dinyatakan sebagai rekomendasi pengembangan, bukan sebagai temuan empiris.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Distribusi Potensi Atraksi dan Relevansinya terhadap Gastronomi

Hasil inventarisasi penelitian 2024 menunjukkan bahwa lima desa wisata di Kecamatan Petang memiliki basis atraksi yang beragam. Belok/Sidan tercatat memiliki enam atraksi nature, tiga ecotourism, dua wellness, dan dua adventure; Pelaga empat, tiga, satu dan satu; Petang empat, empat, satu dan tujuh; Pangsan satu, tiga, dua dan dua; Carangsari tiga, empat, satu dan empat. Angka tersebut berasal dari Tabel 4.18 laporan penelitian induk dan merupakan jumlah atraksi NEWA, bukan jumlah produk gastronomi. Relevansi data tersebut bagi pengembangan gastronomi bersifat komplementer: pengalaman pangan berpotensi dikombinasikan dengan atraksi alam dan aktivitas desa, tetapi kesesuaian setiap kombinasi memerlukan evaluasi operasional.

Tabel 2. Kategori dan Angka Dipertahankan Sesuai Laporan Induk

Desa	Nature	Ecotourism	Wellness	Adventure	Total NEWA
Belok/Sidan	6	3	2	2	13
Pelaga	4	3	1	1	9
Petang	4	4	1	7	16
Pangsan	1	3	2	2	8
Carangsari	3	4	1	4	12

Sumber: Laporan Akhir Penelitian Desa Wisata Berbasis NEWA Kabupaten Badung (2024)

Identifikasi Aset Kuliner dan Fasilitas Pendukung

Temuan inventarisasi fasilitas pada laporan 2024 mengidentifikasi bahwa di Belok/Sidan wisatawan dapat memperoleh oleh-oleh berupa jeruk slayer, jeruk siam, jeruk brastagi, vanili, alpukat dan kopi. Pada bagian inventarisasi Pelaga tercatat oleh-oleh berupa kopi luwak, keripik talas dan anggur. Laporan juga mencatat tempat makan di Desa Petang, antara lain Babi Guling Pak Tompel, Warung Puri Bambu, Warung Muslim Pak Andre, Warung Daeng Bacok, Depot Afrida, dan Warung D'Tangkup. Penyebutan usaha tersebut menunjukkan bahwa layanan konsumsi tercatat pada saat pendataan 2024; informasi ini tidak dapat digunakan untuk memastikan status operasional usaha saat ini. Perbedaan aset tersebut menunjukkan bahwa pengembangan gastronomi tidak harus menggunakan satu produk seragam untuk seluruh Badung Utara. Belok/Sidan dapat dikaji melalui pengalaman buah dan kopi; Pelaga melalui integrasi komoditas pertanian, olahan pangan dan pembelajaran memasak; sementara Petang menyediakan dasar untuk meneliti hubungan kuliner siap santap dengan pengalaman destinasi. Untuk Pangsan dan Carangsari, temuan NEWA memberikan konteks wisata, tetapi data gastronomi spesifik yang dikutip di sini belum cukup untuk menetapkan produk unggulan. Terbatasnya informasi dalam laporan tidak serta-merta menunjukkan bahwa kedua desa tersebut tidak memiliki tradisi kuliner.

Dari Komoditas Pertanian ke Pengalaman Gastronomi

Bukti pendukung yang paling konkret tentang transformasi produk diperoleh dari Arjana et al. (2023), yang melaporkan pelatihan Asparagus Cooking Class di Desa Pelaga pada 2 Juli 2023 dengan sepuluh peserta pengelola desa wisata. Pelatihan mencakup penyusunan paket dan demonstrasi memasak; menu contoh memuat lawar asparagus, jukut Jepang mekuah be siap, nyat-nyat daging ayam, dan limpang-limpung saus gula merah. Publikasi tersebut mencatat peningkatan kemampuan peserta dalam mengemas paket dan mendemonstrasikan masakan. Temuan tersebut berasal dari kegiatan yang dilaporkan Arjana et al. dan bukan dari wawancara atau pengukuran dalam penelitian Badung tahun 2024. Kombinasi bukti laporan lapangan 2024 dan publikasi 2023 memperlihatkan tiga tahapan yang dapat dibedakan secara analitis: ketersediaan sumber daya pangan, pengembangan kompetensi dan desain paket, serta kebutuhan pelembagaan operasional. Dua tahap pertama memiliki bukti terdokumentasi; tahap ketiga, seperti kesinambungan reservasi, jumlah wisatawan pembeli paket, margin ekonomi dan pembagian manfaat, belum dapat disimpulkan. Bukti yang tersedia menunjukkan adanya peluang pengembangan gastronomi, sedangkan dampaknya terhadap keberlanjutan masih perlu diuji melalui pengukuran lanjutan.

Kelembagaan, Diferensiasi Desa, dan Keterkaitan Produk

Laporan induk 2024 menempatkan penguatan kelembagaan, diferensiasi produk, kerja sama antardesa dan promosi digital sebagai bagian penting dari pengembangan NEWA. Bagi gastronomi, hasil tersebut dapat ditafsirkan sebagai kebutuhan membangun jaringan antara produsen bahan, pengolah, pemandu, pengelola desa wisata, dan kanal pemasaran. Nilai pengalaman tidak hanya terletak pada makanan, tetapi juga pada pengetahuan tentang asal-

usulnya dan mekanisme partisipasi masyarakat. Mudana et al. (2024) mendukung pentingnya tata kelola multipemangku kepentingan untuk menjaga keberlanjutan gastronomi. Secara praktis, model kerja sama lintas desa dapat menggunakan diferensiasi berbasis komoditas dan pengalaman: suatu desa mengembangkan interpretasi pertanian, desa lain pengalaman memasak atau pencicipan, sedangkan kegiatan alam menjadi pelengkap perjalanan. Rancangan tersebut merupakan hasil sintesis dan rekomendasi berdasarkan bukti yang tersedia. Data penelitian belum menunjukkan bahwa jejaring paket lintas desa telah beroperasi pada 2024.

Model Transformasi Gastronomi Berkelanjutan

Sintesis penelitian menghasilkan proposisi model lima dimensi: (1) identifikasi sumber daya pangan dan pengetahuan lokal, (2) kurasi serta interpretasi nilai budaya, (3) pengembangan pengalaman gastronomi dan standar layanan, (4) kolaborasi rantai nilai dan pemasaran, serta (5) evaluasi keberlanjutan sosial, ekonomi, budaya dan lingkungan. Kelima dimensi saling terkait dan memerlukan umpan balik dari masyarakat serta wisatawan. Model tersebut dirumuskan melalui interpretasi terhadap data lapangan 2024 dan literatur terkait. Validitas serta penerapannya belum diuji secara longitudinal.

Tabel 3.

Dimensi	Dasar bukti	Implikasi pengembangan
Aset pangan	Inventaris buah, kopi, keripik talas dan fasilitas kuliner 2024	Pemetaan produk dan pelaku lokal
Pengalaman	Pelatihan asparagus cooking class 2023	Uji coba produk edukatif partisipatif
Keterhubungan atraksi	Tabel NEWA lima desa 2024	Integrasi gastronomi dengan wisata alam
Tata kelola	Strategi kelembagaan dan kolaborasi laporan 2024	Perjanjian peran dan pembagian manfaat
Keberlanjutan	Literatur gastronomi dan limbah pangan	Pengukuran manfaat, limbah dan pelestarian

Kontribusi Teoretis dan Batasan Penelitian

Kontribusi artikel terletak pada penjelasan perbedaan antara aset pangan, inisiatif pengalaman, dan produk gastronomi yang telah mapan. Ketiganya sering diperlakukan seolah setara, padahal membutuhkan kapasitas dan bukti yang berbeda. Pembacaan ini memungkinkan konsep transformasi dipahami sebagai proses pengorganisasian nilai budaya dan ekonomi, bukan sekadar diversifikasi menu. Batasan utamanya ialah penelitian induk dirancang untuk NEWA, sehingga instrumen 2024 tidak secara khusus mengukur autentisitas gastronomi, belanja wisatawan untuk makanan, kepuasan cooking class, atau dampak pendapatan petani. Dengan keterbatasan tersebut, hasil penelitian tidak dapat digeneralisasi sebagai bukti keberhasilan produk gastronomi.

Pembacaan Komparatif Lima Desa Berdasarkan Bukti Lapangan 2024

Perbandingan lintas desa memperlihatkan bahwa kesiapan gastronomi perlu dipisahkan dari jumlah atraksi pariwisata secara umum. Desa Petang memiliki jumlah atraksi NEWA tertinggi di antara lima desa yang dianalisis, yakni 16, namun angka tersebut terutama dipengaruhi tujuh atraksi adventure. Belok/Sidan memiliki 13 atraksi dengan dominasi nature, sedangkan Pelaga memiliki sembilan atraksi. Dengan demikian, ranking kuantitas atraksi tidak dapat digunakan untuk menentukan ranking potensi gastronomi. Gastronomi membutuhkan indikator yang lebih spesifik, yaitu ketersediaan bahan lokal, keunikan praktik pangan, kompetensi pengolahan, kapasitas layanan, dan akses terhadap wisatawan. Inventarisasi produk Belok/Sidan yang memuat kopi, vanili, alpukat, dan beberapa varietas jeruk

mengindikasikan kemungkinan pengembangan pengalaman berbasis kebun dan pengenalan bahan pangan. Akan tetapi, laporan 2024 tidak menyediakan rincian volume produksi, kalender panen, standar mutu, maupun kontrak pasokan. Oleh karena itu, pembahasan ini tidak mengasumsikan bahwa komoditas tersebut sudah diolah menjadi paket gastronomi reguler. Sebaliknya, data tersebut memberikan dasar untuk mengembangkan instrumen audit aset pangan yang dapat dilaksanakan oleh pengelola desa wisata bersama kelompok tani. Pelaga menunjukkan konfigurasi berbeda. Inventarisasi penelitian induk mencatat produk kopi luwak, keripik talas, dan anggur yang dapat dibeli sebagai oleh-oleh. Di luar laporan induk, Arjana et al. (2023) melaporkan pelatihan Asparagus Cooking Class. Kedua jenis bukti ini saling melengkapi pada tingkat peluang: produk oleh-oleh menunjukkan aktivitas konsumsi atau penjualan, sedangkan pelatihan memasak menunjukkan upaya mentransformasikan komoditas menjadi pengalaman partisipatif. Namun, sumber tersebut tidak cukup untuk menyimpulkan bahwa pelatihan berlanjut menjadi produk dengan arus pengunjung dan pendapatan yang stabil. Petang memiliki bukti keberadaan fasilitas makan yang lebih eksplisit dalam uraian inventarisasi, termasuk sejumlah warung dan restoran lokal. Data ini penting karena ketersediaan jasa boga dapat mendukung pengembangan rute gastronomi dan pelayanan wisatawan. Namun, keberadaan rumah makan saja tidak menjamin pengalaman gastronomi yang khas: diperlukan interpretasi tentang sejarah menu, asal bahan, proses memasak, dan interaksi antara pengunjung dengan pelaku lokal. Pada Pangsan dan Carangsari, inventarisasi atraksi dan amenitas menjadi pijakan awal, sementara kurasi kuliner unggulan memerlukan pembacaan lebih rinci atas bukti setempat dan konfirmasi kepada pemilik pengetahuan pangan.

Autentisitas Gastronomi dan Produksi Makna Budaya

Nilai gastronomi terbentuk ketika praktik makan mampu menyampaikan makna tempat. Pada tingkat desa wisata, bahan pangan bukan hanya objek ekonomi, tetapi juga bagian dari relasi antara petani, keluarga, pasar lokal, dan tradisi. Karena itu, pengembangan paket perlu dimulai dengan dokumentasi cerita pangan menurut pelaku yang benar-benar menjalankannya. Pengetahuan tentang musim, alasan pemilihan bahan, teknik pengolahan, serta tata cara penyajian harus diperlakukan sebagai sumber daya budaya yang kepemilikannya melekat pada komunitas. Risiko komersialisasi muncul ketika narasi budaya disederhanakan menjadi slogan pemasaran yang terlepas dari pengalaman sehari-hari masyarakat. Penyelenggara wisata dapat terdorong untuk membuat menu yang mudah dijual, tetapi tidak lagi mewakili tradisi lokal. Sebaliknya, upaya mempertahankan seluruh praktik tanpa penyesuaian juga dapat menyulitkan akses wisatawan yang memiliki kebutuhan keamanan pangan, alergi, atau batasan konsumsi tertentu. Titik temu antara autentisitas dan kebutuhan layanan seharusnya dibangun melalui negosiasi dengan pelaku kuliner, bukan ditentukan sepihak oleh agen pemasaran. Pada tataran operasional, pengetahuan budaya dapat diterjemahkan ke dalam kegiatan sederhana, seperti demonstrasi pemilihan bahan, penjelasan teknik memasak, sesi mencicipi, atau kunjungan kebun. Setiap kegiatan membutuhkan izin, batasan yang jelas, dan kompensasi yang layak. Penelitian Saputra dan Priyambodo (2024) dapat menjadi pembanding tentang pentingnya preferensi wisatawan, sedangkan legitimasi budaya dan hak penggunaan pengetahuan harus tetap diuji melalui suara masyarakat lokal.

Rantai Nilai Lokal, Distribusi Manfaat, dan Kesiapan Usaha

Transformasi produk gastronomi dapat dipahami sebagai pembentukan rantai nilai yang menghubungkan kegiatan hulu hingga hilir. Di hulu terdapat petani dan penyedia bahan; di tingkat pengolahan terdapat rumah tangga, usaha kecil, dan pelaku jasa boga; sedangkan di hilir terdapat pemandu, pengelola desa wisata, penyedia transportasi, serta saluran pemasaran.

Nilai tambah tidak hanya muncul dari harga makanan, tetapi juga dari kegiatan interpretasi, keterlibatan wisatawan, dan kualitas pelayanan. Karena itu, pengukuran keberhasilan sebaiknya meliputi proporsi belanja bahan dari produsen lokal, imbalan tenaga kerja, penerimaan operator, dan biaya pengelolaan. Pengembangan paket juga harus memperhitungkan kapasitas pelaku. Pengolahan pangan bagi wisatawan berbeda dari memasak untuk konsumsi keluarga, karena melibatkan konsistensi resep, pengendalian suhu, sanitasi, informasi alergen, kapasitas tempat duduk, serta pengelolaan sampah. Aspek tersebut menjadi penting terutama ketika paket menggabungkan kunjungan kebun dengan demonstrasi memasak. Penelitian Subadra (2024) mengingatkan bahwa pengelolaan kehilangan dan limbah pangan merupakan unsur nyata keberlanjutan usaha kuliner.

Peran kelembagaan desa wisata terletak pada pengaturan standar minimum, pembagian peran, dan mekanisme penyelesaian keluhan. Apabila satu pihak menguasai akses pasar sedangkan produsen hanya menyediakan bahan mentah, nilai tambah berisiko terkonsentrasi di hilir. Karena itu, pengembangan gastronomi memerlukan perjanjian sederhana yang mengatur tarif jasa, penggunaan bahan, pembayaran kepada pemilik pengetahuan, pembatalan pesanan, serta alokasi dana untuk pemeliharaan fasilitas bersama. Publikasi Mudana et al. (2024) mengenai solusi gastronomi berkelanjutan di Bali dapat dibaca sebagai dukungan bagi pendekatan sistemik yang melibatkan banyak aktor. Pada Badung Utara, prinsip tersebut relevan karena produk gastronomi berpotensi melintasi batas administratif desa. Namun, pengaturan lintas desa tidak boleh diasumsikan telah terbentuk hanya karena laporan induk merekomendasikan kerja sama; efektivitasnya harus dibuktikan melalui praktik kelembagaan.

Integrasi Gastronomi dengan Atraksi NEWA

Kerangka Nature, Ecotourism, Wellness, dan Adventure yang digunakan dalam penelitian 2024 menawarkan landasan diferensiasi pengalaman. Pada kategori nature, gastronomi dapat dikaitkan dengan pengenalan lanskap pertanian dan sumber bahan pangan. Pada ecotourism, pengalaman dapat menekankan praktik budidaya yang bertanggung jawab dan edukasi lingkungan. Pada wellness, pangan dapat diinterpretasikan melalui keseimbangan konsumsi dan kualitas pengalaman, tanpa menyampaikan klaim penyembuhan yang tidak didukung bukti medis. Pada adventure, aktivitas makan berpotensi menjadi bagian dari rangkaian perjalanan, tetapi tidak menggantikan standar keselamatan kegiatan utama. Peluang integrasi tersebut perlu dibedakan dari temuan lapangan. Laporan 2024 mengidentifikasi atraksi NEWA dan sebagian fasilitas konsumsi; belum semua kombinasi gastronomi–NEWA tercatat sebagai paket siap jual. Oleh karena itu, gagasan rute wisata kebun, kelas memasak, dan pencicipan produk diposisikan sebagai desain yang dapat diuji, bukan sebagai deskripsi aktivitas yang telah berlangsung secara rutin. Untuk menguji kelayakan, pengelola dapat menerapkan uji coba berskala kecil yang mengukur waktu tempuh, kapasitas peserta, ketersediaan bahan, mutu interpretasi, biaya satuan, kepuasan pengunjung, dan penerimaan pelaku. Temuan uji coba kemudian menjadi dasar revisi desain. Pendekatan ini lebih dapat dipertanggungjawabkan daripada menyimpulkan kesiapan produk hanya berdasarkan keberadaan komoditas unggulan atau jumlah atraksi wisata.

Implikasi Strategis untuk Pengembangan Produk Gastronomi

Implikasi pertama ialah kebutuhan klasifikasi produk menurut tingkat kesiapan. Aset pangan yang baru tercatat dalam inventarisasi perlu dimasukkan kategori sumber daya potensial. Produk yang telah memiliki demonstrasi atau pelatihan tetapi belum memiliki bukti penjualan reguler perlu dikategorikan sebagai inisiatif pengembangan. Produk yang memiliki harga, standar layanan, pengelola, jadwal, dan rekam transaksi dapat dikategorikan sebagai produk operasional. Klasifikasi ini membantu pemerintah dan pengelola desa menyesuaikan

jenis intervensi dengan kebutuhan aktual. Implikasi kedua berkaitan dengan diferensiasi antardesa. Setiap desa tidak perlu menawarkan kelas memasak yang identik. Belok/Sidan dapat memprioritaskan penelusuran nilai pengalaman komoditas buah dan kopi; Pelaga dapat mengevaluasi kelanjutan inisiatif asparagus dan produk olahan; Petang dapat mengembangkan interpretasi jasa boga lokal; sedangkan Pangsan dan Carangsari perlu memulai dari kurasi partisipatif atas praktik pangan yang terdokumentasi. Usulan ini bersifat indikatif dan harus disepakati oleh komunitas terkait. Implikasi ketiga adalah penguatan pengukuran keberlanjutan. Evaluasi tidak cukup berhenti pada jumlah kunjungan atau promosi digital. Indikator sosial dapat mencakup keterlibatan rumah tangga dan pembagian manfaat; indikator budaya meliputi persetujuan penggunaan narasi dan pelestarian pengetahuan; indikator ekonomi meliputi nilai belanja lokal dan kontinuitas pesanan; indikator lingkungan mencakup pemakaian bahan musiman, air, kemasan, dan sisa pangan. Pengukuran berkala memungkinkan klaim keberlanjutan didasarkan pada bukti yang dapat diaudit. Implikasi keempat ialah perlunya strategi pemasaran yang selaras dengan kapasitas produksi. Materi promosi sebaiknya tidak menjanjikan pengalaman yang belum memiliki penanggung jawab, standar keamanan, dan mekanisme reservasi. Penyajian cerita pangan melalui kanal digital perlu mengutamakan akurasi dan persetujuan pelaku. Dengan demikian, penguatan pasar tidak dipisahkan dari perlindungan nilai budaya dan kelayakan operasional.

Validitas Interpretasi dan Batas Transferabilitas

Artikel ini menggunakan data penelitian lapangan tahun 2024 yang sejak awal dirancang untuk mengkaji pengembangan desa wisata berbasis NEWA, bukan gastronomi secara khusus. Keunggulannya ialah tersedianya inventarisasi desa wisata dan analisis strategis yang berakar pada pengumpulan data langsung. Keterbatasannya ialah instrumen induk tidak secara khusus dirancang untuk mengukur pengalaman makan, identitas kuliner, nilai transaksi, dan dampak sosial ekonomi paket gastronomi. Oleh sebab itu, artikel menggunakan istilah potensi, indikasi, dan rekomendasi secara terukur, bukan menyajikan klaim dampak yang belum diuji. Kredibilitas interpretasi dijaga dengan memisahkan bukti laporan 2024, temuan publikasi eksternal, dan proposisi analitis penulis. Jumlah atraksi NEWA tidak digunakan sebagai proksi jumlah atraksi gastronomi. Publikasi pelatihan tidak dianggap sebagai bukti keberhasilan komersial, sementara pencatatan fasilitas makan tidak dengan sendirinya menunjukkan kualitas pengalaman gastronomi. Pembatasan tersebut justru memperkuat ketelitian ilmiah karena memungkinkan pembaca menelusuri asal setiap kesimpulan. Transferabilitas model perlu diuji pada desa dengan karakteristik produksi dan kelembagaan yang berbeda. Penelitian lanjutan dapat menggunakan wawancara mendalam khusus gastronomi, observasi pelaksanaan paket, dokumentasi transaksi, serta diskusi kelompok dengan produsen dan pengelola. Penelitian lanjutan dapat mengembangkan kerangka interpretatif ini menjadi model operasional melalui pengumpulan dan pengujian bukti lapangan tambahan.

Tabel 4.

Kategori bukti	Indikator yang tersedia	Interpretasi yang dibenarkan
Potensi aset	Komoditas/oleh-oleh tercatat 2024	Dasar inventarisasi gastronomi
Inisiatif produk	Pelatihan Asparagus Cooking Class 2023	Kapasitas awal perancangan pengalaman
Fasilitas pendukung	Tempat makan/warung tercatat 2024	Ketersediaan sebagian amenitas konsumsi
Produk operasional	Rekam reservasi, transaksi, standar layanan	Belum dapat dipastikan dari bukti yang dikutip
Dampak keberlanjutan	Manfaat ekonomi, sosial, lingkungan terukur	Memerlukan penelitian lanjutan

Temuan lapangan Badung 2024 mengenai komoditas kopi, buah, serta produk olahan lokal dapat dibaca melalui literatur pengalaman gastronomi. Andih et al. (2025) menunjukkan bahwa nilai budaya, apresiasi pengetahuan, dan kualitas produk terkait dengan kepuasan konsumsi pangan lokal. Namun, temuan tersebut berasal dari survei wisatawan dan tidak membuktikan bahwa produk yang terinventarisasi di Badung Utara telah menghasilkan kepuasan serupa. Kontribusinya adalah menyediakan dimensi yang dapat dipakai untuk mengevaluasi paket gastronomi pada tahap pengujian berikutnya. Kebutuhan menjaga autentisitas menjadi lebih mendesak ketika praktik kuliner masuk ke rantai komersial. Kajian keberlanjutan sosial-budaya gastronomi dengan lensa Critical Tourism Studies (2025) menunjukkan bahwa akses petani terhadap peluang wisata dipengaruhi pengetahuan, jejaring sosial, dan kondisi struktural. Sementara itu, Aryanti et al. (2025) menyoroti peran perempuan Bali dalam produksi modal budaya gastronomi. Kedua kajian mengingatkan bahwa nilai budaya tidak cukup dipertahankan melalui narasi promosi; diperlukan pengakuan terhadap pemilik pengetahuan dan akses yang adil terhadap manfaat.

Keterkaitan antara pangan lokal dan ketahanan pedesaan juga memperluas makna keberlanjutan. Yusriadi (2025) menunjukkan relevansi hubungan sektor pariwisata dan pertanian terhadap ketahanan pangan, sedangkan Yanthy et al. (2025) menggarisbawahi kebutuhan mengintegrasikan prinsip ekonomi sirkular dengan pelestarian warisan kuliner. Pada Badung Utara, hal ini mengarah pada indikator evaluasi berupa asal bahan pangan, kontinuitas pemasok lokal, pemanfaatan sisa makanan, serta perlindungan pengetahuan tradisional. Indikator tersebut adalah usulan pengukuran, bukan data dampak yang telah diperoleh dalam laporan NEWA 2024. Penelitian wisata gastronomi Desa Tista oleh Wijaya et al. (2023) memberi perbandingan Bali yang penting karena menggunakan identifikasi warisan kuliner dan analisis strategi untuk mengembangkan daya tarik wisata. Perbedaan artikel Badung Utara terletak pada penggunaan hasil penelitian lapangan NEWA sebagai basis penelusuran kemungkinan konvergensi antara pertanian, atraksi alam, dan pengalaman pangan. Karena instrumen induk tidak dirancang khusus untuk gastronomi, kontribusi yang dapat dipertahankan ialah pembentukan proposisi mekanisme transformasi, bukan klaim evaluasi akhir keberhasilan paket. Dimensi keberlanjutan sosial juga memerlukan perhatian pada relasi antara penyelenggara dan masyarakat. Thelen dan Kim (2024) menunjukkan bahwa representasi komunitas dan pengelolaan sumber daya merupakan tantangan penting pada festival wisata pangan. Orea-Giner et al. (2026) mengidentifikasi keterkaitan antara acara pangan, warisan budaya, tata kelola pemangku kepentingan, dan praktik regeneratif. Temuan tersebut menguatkan rekomendasi bahwa rancangan gastronomi Badung Utara sebaiknya dilengkapi mekanisme persetujuan komunitas, transparansi bagi hasil, dan evaluasi dampak lintas dimensi.

KESIMPULAN

Analisis lanjutan terhadap hasil penelitian lapangan Badung tahun 2024 menunjukkan bahwa lima desa wisata Kecamatan Petang memiliki basis atraksi NEWA yang dapat mendukung diversifikasi wisata gastronomi. Bukti inventarisasi lapangan mencatat produk buah, kopi, olahan pangan dan fasilitas konsumsi, sedangkan penelitian eksternal di Pelaga membuktikan adanya inisiatif pengembangan Asparagus Cooking Class. Jika dibaca secara terpadu, kedua kelompok bukti tersebut menunjukkan peluang transformasi melalui kurasi aset pangan, interpretasi budaya, perancangan pengalaman, koordinasi pelaku, dan pengelolaan keberlanjutan. Data yang dianalisis belum cukup untuk menyatakan bahwa seluruh potensi tersebut telah menjadi produk siap pasar atau menghasilkan dampak ekonomi yang terukur. Implikasi kebijakannya ialah kebutuhan audit kesiapan produk, penguatan kapasitas pengelola, dan mekanisme distribusi manfaat lokal.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pengembangan perspektif transformasi potensi kuliner lokal menjadi produk wisata gastronomi berkelanjutan melalui integrasi aset pangan lokal, interpretasi budaya, pengembangan pengalaman wisata, koordinasi antarpemangku kepentingan, dan tata kelola keberlanjutan dalam konteks desa wisata di Badung Utara, Bali. Berbeda dari kajian pengembangan pariwisata berbasis potensi alam, ekowisata, dan aktivitas wisata yang cenderung menempatkan kuliner sebagai elemen pendukung, penelitian ini memosisikan sumber daya pangan dan produk olahan lokal sebagai aset strategis yang dapat dikembangkan menjadi pengalaman gastronomi yang memiliki nilai ekonomi, identitas budaya, dan daya tarik destinasi. Secara empiris, penelitian ini memperluas pemanfaatan hasil inventarisasi lima desa wisata, yaitu Belok/Sidan, Pelaga, Petang, Pangsan, dan Carangsari, dengan menghubungkan variasi atraksi NEWA, komoditas pertanian, serta inisiatif produk kuliner lokal ke dalam kerangka transformasi produk wisata. Kontribusi konseptual penelitian diwujudkan melalui usulan model transformasi gastronomi berkelanjutan yang menekankan keterhubungan antara identifikasi aset pangan, pelestarian pengetahuan dan nilai budaya lokal, penciptaan pengalaman wisata, kolaborasi aktor lokal, serta mekanisme tata kelola yang berorientasi pada keberlanjutan. Dengan demikian, penelitian ini menawarkan pendekatan integratif untuk menjembatani kesenjangan antara ketersediaan potensi kuliner lokal dan pengembangannya sebagai produk wisata gastronomi yang terstruktur, sekaligus memberikan landasan konseptual bagi penguatan diversifikasi produk pariwisata dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa wisata.

DAFTAR PUSTAKA

Andih, D. C., Prawira, M. F. A., & Karnawati, H. (2025). Tourists' local food experience: Linking cultural value, knowledge, and product quality to consumption emotion and satisfaction. *Journal of Tourism Sustainability*. https://doi.org/10.35313/jtospolban.v5i4.178

Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. (2025). Kuliner lokal sebagai daya tarik wisata pada hotel berbintang di Kabupaten Badung. *Jurnal Destinasi Pariwisata, 13*(1). https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2025.v13.i01.p07

Arjana, I. W. B., Suarja, I. K., Pugra, I. W., & Sumartana, I. M. (2023). Pelatihan pembuatan paket wisata asparagus cooking class di Desa Wisata Pelaga Kabupaten Badung Bali. *Madaniya, 4*(4), 1456–1467. https://doi.org/10.53696/27214834.565

Aryanti, N. N. S., Harmayani, E., Udasmoro, W., & Mutiarin, D. (2025). Balinese women in gastronomic tourism: Redefining roles and cultural capital in a globalizing industry. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia, 19*(2), 333–354. https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.333-354

Braun, V., & Clarke, V. (2022). *Thematic analysis: A practical guide*. SAGE Publications.

Claudya, S., Tirtawati, N. M., & Agustini, N. P. O. (2022). The influence of traditional Balinese cuisine quality on tourist interests in Badung Regency. *The Journal Gastronomy Tourism, 9*(1). https://doi.org/10.17509/gastur.v9i1.47158

Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Badung. (2023, 24 Juni). *Melakukan pembinaan dan merancang program untuk pengembangan komoditas asparagus di Desa Pelaga Kecamatan Petang*. https://diperpa.badungkab.go.id/berita/50676-melakukan-pembinaan-dan-merancang-program-untuk-pengembangan-komoditas-asparagus-di-desa-pelaga-kecamatan-petang

Intan, A. J. M., Alim, A. K., & Widiyanti, R. (2025). Evolution of food innovation in hospitality and tourism: An SLR on local heritage and gastronomy resilience. *Journal of Tourism Sustainability*. https://doi.org/10.35313/jtospolban.v5i5.196

Laporan Akhir Penelitian Desa Wisata Berbasis NEWA Kabupaten Badung. (2024). Analisis potensi pengembangan pariwisata berkelanjutan berbasis Nature, Ecotourism, Wellness,

Adventure (NEWA) tourism pada desa wisata di Kabupaten Badung [Laporan penelitian tidak diterbitkan].

Mudana, I. G., Wijaya, I. N. C., Ginaya, I. G., Gusman, D., & Ardini, N. W. (2024). Application of soft systems methodology approach to find sustainable gastronomic solutions in Bali, Indonesia. *Academica Turistica – Tourism and Innovation Journal, 17*(2).

Orea-Giner, A., Fusté-Forné, F., Todd, L., & Park, E. (2026). The nexus between local food tourism events and social sustainability: Future prospects and priorities. *Tourism Management Perspectives, 60*, Article 101430. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2025.101430

Rethinking the socio-cultural sustainability of gastronomy tourism: A critical tourism studies lens. (2025). *International Journal of Gastronomy and Food Science, 42*, Article 101370. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101370

Sanggramasari, S., Handyastuti, I., Darwis, R., & Octaviany, V. (2024). Tourists' role in achieving sustainable gastronomy. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen, 10*(2), 410. https://doi.org/10.17358/jabm.10.2.410

Saputra, F. A., & Priyambodo, T. K. (2024). Sustainable heritage gastronomic tourism: A qualitative exploration of Ingkung-Guwosari domestic tourist preferences. *The Journal Gastronomy Tourism, 11*(2).

Subadra, I. N. (2024). Managing restaurant's food loss and waste at The Aburi Sushi Bali: A sustainable culinary tourism enterprise model in Bali. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies), 14*(1), 191–214. https://doi.org/10.24843/JKB.2024.v14.i01.p09

The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism. (2023). *Journal of Retailing and Consumer Services, 71*, Article 103192. https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2022.103192

Wijaya, I. N. C., Budarma, I. K., & Murni, N. G. N. S. (2023). Exploring the culinary heritage: Strategies for promoting gastronomy tourism in Tourism Village Tista Tabanan. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality, 6*(2), 107–116. https://doi.org/10.31940/jasth.v6i2.107-116

Yanthy, P. S., Hendriyani, I. G. A. D., Rai, I. G. B., & Sulaiman, S. B. (2025). Advancing circular gastronomy in Indonesian tourism. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia, 19*(2), 309–332. https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.309-332

Yusriadi, Y. (2025). Building rural resilience: Food security through tourism and agricultural development in Indonesia. *Discover Applied Sciences, 7*, Article 1272. https://doi.org/10.1007/s42452-025-07763-y