

## Bali chef community's commitment to balinese gastronomy

### Partisipasi Bali Chef Community (BCC) Dalam Menjaga dan Memajukan Khasanah Kuliner Bali

**Moch Nur Efendi**

Program Studi Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Bali, Indonesia

---

#### ARTICLE INFO

**Keywords:**

*bali chef community; constraints; contribution; culinary*

**Katakunci:**

BCC; kendala; kontribusi; kuliner

**DOI:**

<https://doi.org/10.26905/jpp.v9i2.13513>

**Corresponding Author:**

Moch Nur Efendi  
[fendibennect10@ipb-intl.ac.id](mailto:fendibennect10@ipb-intl.ac.id)

#### HOW TO CITE ITEM

Efendi, M. N. (2025). Bali chef community's commitment to balinese gastronomy. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 9(2). Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/13513>

#### ABSTRACT

*Tourism stakeholders' participation is essential in advancing Balinese cuisine. One of them is the chef community in Bali. The purpose of this research is to find out the constraints and contributions of the Bali Chef Community (BCC) in maintaining and advancing Balinese cuisine. A qualitative descriptive method was used in this study. Data collection techniques used are interviews, observation, and documentation. As a result, there are obstacles to regional attitudes, growing culinary inequality, and the absence of standard culinary recipes in each region. Contributions such as 1) Making a traditional Balinese culinary book entitled "Paweragan Bali", 2) product development training for the community, 3) Collaborating with beverage associations in the mix chef program, 4) Making cooking competitions, and 5) Assistance with job training institutions AMISEWAKA Amikorp Community Foundation.*

#### ABSTRAK

Partisipasi *Stakeholders* pariwisata sangat diperlukan dalam memajukan kuliner Bali. Salah satunya peran komunitas chef yang berada di Bali. Tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui kendala dan kontribusi Bali Chef Community (BCC) dalam menjaga dan memajukan kuliner Bali, adapun metode deskriptif kualitatif digunakan dalam penelitian ini. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasilnya dapat diketahui bahwa terdapat kendala adanya sikap kedaerahan, ketidakmerataan kuliner yang berkembang dan belum adanya pembuatan standar resep kuliner pada setiap daerah. Adapun kontribusi yang telah dilakukan BCC seperti 1) Pembuatan buku kuliner tradisional khas Bali yang berjudul "Paweragan Bali", 2) Memberikan pelatihan pengembangan produk kepada masyarakat dan beberapa kampus, 3) Berkolaborasi dengan asosiasi minuman dalam program *mixo chef*, 4) Membuat perlombaan bidang memasak, dan 5) Pendampingan lembaga pelatihan kerja (LPK) AMISEWAKA Amikorp Community Foundation.

---

#### PENDAHULUAN

Bali adalah salah satu destinasi pariwisata dunia yang memiliki peluang menyajikan kuliner khas Bali kepada wisatawan (Hendriyani dkk., 2020). Penelitian tentang makanan tradisional Bali telah dilakukan oleh beberapa peneliti (Efendi & Lestari, 2021; Hendriani et al. 2020; Nariani, 2019; Ardika dkk., 2018; Sukerti dkk., 2016; Putri dkk. 2013; Yusa & Suter, 2014; Hendrayana, 2011; Margi dkk., 2013; and Sirtha, 1998). Makanan tradisional Bali dapat diartikan sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat Bali secara turun temurun dengan menggunakan perpaduan rempah-rempah lokal yang memiliki cita rasa dan aroma khas yang tidak dimiliki oleh daerah lain (Ardika dkk., 2018; Hendrayana, 2011).

Kebagaman kebudayaan kuliner lokal masih menjadi daya tarik utama dalam dunia pariwisata. Makanan menjadi salah satu pendapatan utama sektor pariwisata dan motivasi wisatawan untuk berwisata

(Soeroso & Turgarini, 2020). Bahkan disaat masa pandemik dimana gaya hidup dan perilaku masyarakat telah mengalami perubahan, namun para wisatawan masih sangat termotivasi oleh budaya lokal yang menyajikan tema budaya lokal sebagai tujuan utamanya (Jokom dkk., 2022). Persepsi wisatawan nusantara terhadap kuliner lokal adalah memiliki hidangan beragam, unik, disajikan menarik dengan lokasi restoran strategis dan pelayanan ramah dari karyawan (Nariani, 2019). Namun disisi lain ditemukan kekurangan atau kelemahan kuliner lokal adalah harga makanan tradisional Bali yang mahal, tidak ada standar resep, kedai makanan Bali yang sering tutup, kurangnya informasi dan pilihan serta penyajian yang kurang menarik maka perlu adanya peran *stakeholders* khususnya sentuhan *chef* profesional agar mampu mengangkat nilai dari kuliner Bali (Efendi & Lestari, 2021; Lumanaw, 2018).

Diperlukan penguatan anggota, kelembagaan dan kreativitas program masyarakat untuk mengoptimalkan pecinta kuliner dalam pengembangan wisata kuliner (Mahfud dkk., 2018). Demikian pula tentang pengembangan kuliner seperti memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai makanan tradisional khas Bali yang dapat memenuhi kebutuhan wisatawan (Putri dkk., 2013). Strategi alternatif yang lain diantaranya, meningkatkan dan menjaga konsistensi kualitas makanan tradisional Bali, menyediakan stal khusus makanan tradisional Bali di hotel. Pengadaan promosi oleh pemilik, pegawai atau pihak-pihak terkait untuk meningkatkan dan menawarkan aneka produk makanan tradisional Bali (Hendrayana, 2019). Diferensiasi sebagai strategi dalam mengelola produk meliputi penggunaan media promosi digital berupa situs *website* dan media sosial yang sebelumnya hanya media konvensional, seperti spanduk. Diferensiasi juga terdapat pada pengemasan dan penambahan pelengkap atau pendamping produk (Hidayat dkk., 2019).

Pembuatan *website* <http://cokistrirakamarsiti.com> yang mengunggah segala resep hidangan tradisional Bali, mulai dari aneka lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman. Pembuatan *website* tersebut telah melalui penelusuran literatur dan uji coba resep sehingga menghasilkan standar resep-resep baku (Marsiti dkk., 2019). Sehingga, Kuliner tradisional Bali relevan dan dilindungi oleh Pasal 38 Undang-Undang Hak Hak Cipta Indonesia sebagai bagian dari Ekspresi Budaya Tradisional (Dharmawan dkk., 2019). Beberapa penelitian sebelumnya memiliki persamaan dalam mengangkat perkembangan kuliner lokal. Namun masih belum ada penelitian lanjut mengenai perkembangan kuliner lokal melalui suatu kelompok profesional asosiasi maupun komunitas di bidang kuliner. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian mengenai partisipasi *stakeholders* yang salah satunya Bali *Chef Community* (BCC) yang merupakan komunitas para chef yang ada di Bali. Para chef ini bertujuan untuk menjaga dan menjaga kuliner Bali melalui serta meningkatkan kemampuan chef agar tidak kalah dengan para chef expatriat.

Oleh karena itu diperlukan adanya penguatan kelembagaan dan kreativitas program masyarakat untuk mengoptimalkan pecinta kuliner dalam pengembangan wisata kuliner, serta perlunya meningkatkan dan menjaga konsistensi kualitas makanan tradisional Bali. Maka sangat penting untuk dilakukan penelitian ini untuk mengetahui kendala dan kontribusi Bali Chef Community (BCC) dalam menjaga dan memajukan kuliner Bali.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, tehnik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi dan analisa dokumentasi. Ada dua data yang digunakan yaitu data primer berupa wawancara, dan observasi sedangkan data sekunder yang digunakan berupa dokumentasi dan artikel. Adapun Informan dalam penelitian ini berasal dari 2 akademisi dan 9 *founder* Bali *Chef Community* yang merupakan kumpulan chef kompeten dibidangnya yang ada di Bali.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bali merupakan daerah pariwisata yang memiliki berbagai keindahan alam serta keragaman budaya yang menarik untuk dikunjungi bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Keragaman budaya mencakup kekayaan kuliner yang dapat disajikan bagi wisatawan yang berkunjung di Bali. Namun pergeseran budaya yang terjadi terhadap kalangan remaja menyebabkan makanan khas Bali menjadi kurang diminati, selain tingkat konsumsi yang cenderung lebih memilih masakan cepat saji, serta minimnya pengetahuan generasi muda tentang cara mengolah dan menyajikannya, menjadikan warisan kuliner turun temurun ini terancam mulai ditinggalkan. Perlu adanya partisipasi *stakeholders* dalam menjaga dan memajukan kuliner Bali. Salah satu *stakeholders* bidang kuliner di Bali adalah Bali *Chef Community* (BCC).

BCC didirikan oleh 9 *founder* sesuai akte notaris tanggal 22 April 2021 dan berpusat di Denpasar - Bali. Surat lampiran keputusan menteri hukum dan hak asasi manusia Republik Indonesia tentang pengesahan pendirian BCC yang ditetapkan di Jakarta pada tanggal 18 Juni 2021. BCC memiliki visi menjaga dan memajukan kuliner Nusantara terutama khasanah kuliner Bali. Sedangkan misinya memberikan edukasi, pelatihan, dan pengembangan keahlian ke jenjang yang lebih tinggi terutama bagi pelajar yang mengenyam pendidikan di lembaga pendidikan kejuruan swasta ataupun negeri. Serta memberikan pelatihan kepada para pengusaha Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). BCC adalah komunitas kuliner yang memiliki manfaat baik secara individual maupun sosial. Secara individual yang dimaksud bahwa anggota BCC saat ini tidak hanya dari kalangan *Executive Chef*, terdapat juga level anggota di bawah *Executive Chef*. Sehingga saat melakukan pertemuan para anggota

dapat berbagi pengetahuan dan pengalaman. Secara sosial membantu pelaku UMKM terkait yaitu *hygiene, sanitation, product packaging* dan penjualan produk di media sosial.

Partisipasi BCC diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam menjaga dan memajukan kuliner Bali melalui program-program yang telah dibuat. Selain itu, diharapkan juga mampu secara sistematis menyusun dan mengidentifikasi semua data-data kuliner yang ada di setiap daerah di Bali, sehingga perkembangan kuliner di Bali dapat terarah meskipun terdapat beberapa kendala.

#### **Kendala BCC Dalam Menjaga dan Memajukan Kuliner Bali**

1. Adanya sikap kedaerahan, sikap membanggakan kuliner daerah sendiri dan kurang peduli dengan kuliner di daerah lain.
2. Ketidakmerataan perkembangan kuliner di setiap daerah sehingga terdapat daerah yang belum tersentuh.
3. Belum adanya pengelolaan terhadap standarisasi resep kuliner setiap daerah dan resep-resep otentik.

Selain kendala-kendala tersebut ditemukan juga kekurangan atau kelemahan kuliner lokal dari penelitian sebelum-sebelumnya seperti harga makanan tradisional Bali yang mahal, kedai makanan Bali yang sering tutup, kurangnya informasi dan pilihan serta penyajian yang kurang menarik, perlu peran *chef* profesional agar mampu mengangkat nilai dari kuliner tersebut, diperlukan penguatan anggota, kelembagaan dan kreativitas program masyarakat untuk mengoptimalkan pecinta kuliner dalam pengembangan wisata kuliner. Penguatan anggota, kelembagaan dan kreativitas program masyarakat untuk mengoptimalkan pecinta kuliner dalam pengembangan wisata kuliner, memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai makanan tradisional khas Bali yang dapat memenuhi kebutuhan wisatawan.

Berdasarkan kendala-kendala tersebut perlu adanya kepedulian para *stakeholders* seperti *Academic, Business, Government, Community, and Media* dalam menjaga otentisitas, *storytelling* dan memajukan kuliner Bali agar dapat menarik wisatawan. Adanya komunitas seperti BCC diharapkan mampu mengajak kepedulian masyarakat terhadap kuliner Bali. Kepedulian dalam arti ikut berpartisipasi dalam menjaga dan memajukan kuliner di setiap daerahnya, sehingga resep kuliner leluhur yang turun temurun dapat dilestarikan.

#### **Kontribusi BCC Dalam Menjaga dan Memajukan Kuliner Bali**

Beberapa program yang telah dilakukan BCC mengacu pada visi dan misi yang telah disusun, berikut program yang telah dilakukan BCC selama didirikan:

1. Upaya mengenalkan dan mempertahankan warisan kuliner telah dilakukan oleh BCC melalui pembuatan buku kuliner tradisional khas Bali yang berjudul "Paweragan Bali" yang menuliskan baik dari cerita, resep dan proses pengolahannya.
2. Memberikan pelatihan dan edukasi mengenai UMKM pada masyarakat setempat, memberikan pelatihan pengembangan produk dan acuan pelatih terhadap lembaga permasyarakatan pecandu narkoba di daerah Kuta.
3. Bekerja sama dengan Badan Koordinasi Keluarga Berencana (BKKBN) dalam pengolahan menu pencegahan *stunting* pada balita di 9 kabupaten.
4. Mengkolaborasi makanan dan minuman (*Mixo Chef*) yang dilaksanakan setiap satu atau dua tahun sekali.
5. Dengan adanya 8 orang anggota BCC yang sudah memiliki sertifikat pengajar ataupun instruktur di berbagai kampus atau universitas di Bali.
6. Penempatan beberapa anggota BCC pada beberapa Hotel di Bali sesuai dengan bidangnya.
7. Melaksanakan pelatihan yang diberi dana oleh pemerintah, seperti pelatihan pengembangan 78 desa wisata nasional, sementara ini di Bali baru di kabupaten Singaraja, Bangli, Karang Asem, Denpasar.
8. Pendampingan lembaga pelatihan kerja (LPK) AMISEWAKA *Amikorp Community Foundation* di bidang tata boga dengan konsep implementasi *green tourism* dan pemanfaatan pangan lokal.

Beberapa upaya telah dilakukan oleh BCC untuk menjaga dan memajukan khasanah atau warisan kuliner Bali. Program-program yang telah dilakukan telah sesuai dengan visi dan misi yang telah dibuat. Partisipasi BCC diharapkan mampu meningkatkan dan menjaga konsistensi kualitas makanan tradisional Bali, peran anggota BCC yang bekerja di hotel diharapkan bisa mempromosikan stal khusus makanan tradisional Bali di hotel. Bekerjasama dengan pemilik, pegawai atau pihak-pihak terkait untuk meningkatkan dan menawarkan aneka produk makanan tradisional Bali. Namun masih ada beberapa yang perlu ditingkatkan seperti kerjasama dengan *stakeholders* lain terkait dengan pelatihan *packaging*, penyediaan transportasi dan peralatan pada saat *demo cooking*, dan media promosi *digital* berupa *situs website* dan media sosial.

#### **KESIMPULAN**

Bali adalah salah satu destinasi pariwisata dunia yang memiliki peluang menyajikan kuliner khas Bali kepada wisatawan. Namun pergeseran budaya yang terjadi terhadap kalangan remaja menyebabkan makanan khas

Bali menjadi kurang diminati. Namun pergeseran budaya yang terjadi terhadap kalangan remaja menyebabkan makanan khas Bali menjadi kurang diminati. Kendala Utama Adanya sikap kedaerahan, sikap membanggakan kuliner daerah sendiri dan kurang peduli dengan kuliner di daerah lain. Adanya komunitas seperti BCC diharapkan mampu mengajak kepedulian masyarakat terhadap kuliner Bali. Kepedulian dalam arti ikut berpartisipasi dalam menjaga dan memajukan kuliner di setiap daerahnya, sehingga resep kuliner leluhur yang turun temurun dapat dilestarikan. Partisipasi diperlukan baik secara ajakan maupun secara spontan dari *stakeholders* seperti *Academic, Business, Government, Community, and Media* dalam meningkatkan dan menjaga konsistensi kualitas makanan tradisional Bali. Kontribusi BCC yang paling sering dilakukan adalah pengabdian masyarakat melalui mengajarkan masyarakat dalam membuat produk inovatif, penelitian dalam mengumpulkan resep daerah di Bali. Selain itu, beberapa chef juga mengajar di beberapa kampus. Partisipasi BCC diharapkan mampu menjaga dan memajukan kuliner Bali.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Ardika, I. W., Suter, I. K., Wardi, N., Wiguna, I. G. N. T., & Yusa, N. M. (2018). *Kuliner Bali Dalam Naskah Lontar Masyarakat Bali*. Swasta Nulus, 2-3.
- Clark, S., & Scott, N. (2006). Managing Knowledge in Tourism Planning. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 7(1–2), 117–136, doi: 10.1300/J162v07n01\_07.
- Dharmawan, N. K. S., Kasih, D. P. D., Dewi, A. A. A. A., Kurniawan, I. G. A., Pranajaya, M. D., Resen, G. M. S. K., & Sutrisni, N. K. E. (2019). Protecting Balinese Culinary Innovation through Patent Law. *International Journal of Innovation*, 9(10), 116–126. <https://erepo.unud.ac.id/id/eprint/34391>
- Efendi, M. N., & Lestari, D. (2021). *Leveling Up Balinese Culinary: From Authentic Paon to Chef's Table*. IPB International Press. ISBN: 978-623-97061-8-0.
- Hendrayana, M. (2011). *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali di Hotel Area Sanur-Denpasar*. Universitas Udayana. 16-17.
- Hendriyani, I. G. A. D., Budiarsa, M. A., Antara, M. A., & Sudiarta, N. (2020). The Loyalty Model of Foreign Tourists Consuming Traditional Balinese Food. *Global Business and Finance Review*, 25(3), 34–48, doi: 10.17549/gbfr.2020.25.3.34.
- Hidayat, D., Hafiar, H., Anisti, A., & Suhartini, T. (2019). Tofu Product Branding for Culinary Tourism of Sumedang, Indonesia. *Komunikator*, 11(2), P-ISSN: 1979-6765, E-ISSN: 2549-9246, doi: 10.18196/jkm.112022.
- Jokom, R., Thio, S., & Kartika, E. W. (2022). Why Tourists Consumed Local Food in Bali During the Pandemic? Dalam *Proceedings of the International Academic Conference on Tourism (INTACT) "Post Pandemic Tourism: Trends and Future Directions" (INTACT 2022)* (hlm. 227–244). Atlantis Press SARL, doi: 10.2991/978-2-494069-73-2\_17.
- Lumanaw, N. (2018). Pengembangan Makanan Tradisional Bali pada Pasar Malam di Pasar Sindu, Sanur, Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 9(1), 83–92, doi: 10.22334/jihm.v9i1.147.
- Mahfud, T., Mulyani, Y., Indartono, S., & Setyawati, R. (2018). Community-Based Tourism Development: Foodies Community Strategy to Culinary Tourism Development in Balikpapan-Indonesia. *Ottoman Journal of Tourism & Management Research*, 3(2), 274–289, doi: 10.26465/ojtmr.2018339510.
- Margi, I. K., Ariani, R. P., Widiastini, N. M. A., & Suriani, N. M. (2013). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(2), doi: 10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128, doi: 10.23887/ika.v17i2.19844
- Nariani, N. K. (2019). Pengembangan Kuliner Lokal Berdasarkan Persepsi Wisatawan Di Ubud, Bali. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), 85–98, doi: 10.46837/journey.v1i2.31

- Putri, I. A. T. E., Sulistyawati, A. S., Suark, F. M., & Ariani, N. M. (2013). Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner (Culinary Tourism) Di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Udayana Mengabdi*, 12(1), 10–12.
- Salamone, F. A. (1997). Authenticity in tourism. *Annals of Tourism Research*, 24(2), 305–321, doi: 10.1016/S0160-7383(97)80003-5.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193–204, doi: 10.24922/eot.v7i2.60537.
- Sukerti, N. W., Marsiti, Cok. I., & Suriani, N. M. (2016). Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(1), doi: 10.23887/jish-undiksha.v5i1.8282.
- Taylor, J. P. (2001). Authenticity and Sincerity in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 28(1), 17–26, , doi: 10.1016/S0160-7383(00)00004-9.
- Tosun, C. (1999). Towards a Typology of Community Participation in the Tourism Development Process. *Anatolia*, 10(2), 113–134, doi: 10.1080/13032917.1999.9686975.
- Wang, N. (1999). Rethinking Authenticity in Tourism Experience. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 349–370, doi: 10.1016/S0160-7383(98)00103-0.
- Wood, R. E. (2018). *Tourism in South-East Asia* (M. Hitchcock, V. T. King, & M. J. G. Parnwell, Ed.). Routledge, doi: 10.4324/9780429431395.
- Yusa, N. M., & Suter, I. K. (2014). Kajian Pangan Tradisional Bali Dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan Di Kabupaten Gianyar. Dalam D. T. Kartono, S. P. K. Surata, & I. K. Arnawa (Ed.), *Prosiding Semnas* (hlm. 230–236). Universitas Mahasaraswati Press.