

Meracik Ulang Warisan Rasa: Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna melalui Rembuk Rasa Gastronosa

Bondan Pambudi¹, Made Darsana², Gede Eka Wahyu³

^{1,2,3} Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

* Corresponding Author: bondan.pambudi@ipb-intl.ac.id

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article history Submit 21 Juni 2025 Revised 25 Juni 2025 Accepted 27 Juni 2025 Keywords: <i>Traditional Gastronomy, Bali Kuna, Cultural Preservation, Tri Hita Karana, Spiritual Cuisine</i>	<i>Ancient Balinese gastronomy as part of the Intangible Cultural Heritage stores the historical value, spirituality, and philosophy of life of the Balinese people that have not been fully documented. The lack of empowerment and the study and understanding of the younger generation as well as the threat of modernization drives the need for research-based preservation and community participation. This service activity aims to revive the ancient Balinese gastronomic narrative through an interdisciplinary approach in the 2nd Rembuk Rasa Program implemented by the Indonesian Gastronomy Community (IGC). Implementation methods include the study of culinary history literature, focus group discussions, exhibitions, and reconstruction of traditional culinary. The results of the activities show that many elements of ancient Balinese gastronomy still survive but undergo modifications. The culinary narrative was successfully revisited, including cooking techniques, endangered local ingredients, and symbolic value in ceremonial dishes. This activity strengthens cultural awareness and encourages cross-sector collaboration in efforts to conserve traditional Balinese gastronomy.</i>
Kata Kunci Gastronomi Tradisional, Bali Kuna, Pelestarian Budaya, Tri Hita Karana, Kuliner Spiritual	ABSTRAK <i>Gastronomi Bali Kuna sebagai bagian dari warisan budaya takbenda menyimpan nilai sejarah, spiritualitas, dan filosofi hidup masyarakat Bali yang belum terdokumentasi secara utuh. Kurangnya pemberdayaan dan kajian serta pemahaman generasi muda serta ancaman modernisasi mendorong perlunya pelestarian berbasis riset dan partisipasi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menghidupkan kembali narasi gastronomi Bali Kuna melalui pendekatan interdisipliner dalam Program Rembuk Rasa Ke-2 yang dilaksanakan oleh Indonesian Gastronomy Community (IGC). Metode pelaksanaan meliputi studi literatur sejarah kuliner, diskusi kelompok terarah, pameran, dan rekonstruksi kuliner tradisional. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa banyak unsur gastronomi Bali Kuna masih bertahan namun mengalami modifikasi. Narasi kuliner berhasil dikaji kembali, termasuk teknik memasak, bahan lokal yang hampir punah, dan nilai simbolik dalam hidangan upacara. Kegiatan ini memperkuat kesadaran budaya dan mendorong kolaborasi lintas sektor dalam upaya konservasi gastronomi tradisional Bali.</i>

1. Pendahuluan

Pulau Bali dikenal secara global tidak hanya karena keindahan alamnya, tetapi juga karena kekayaan budayanya yang menyatu dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Salah satu kekayaan tersebut adalah tradisi gastronomi Bali Kuna, yaitu warisan kuliner dari masa lampau yang memiliki hubungan erat dengan sistem kepercayaan, struktur sosial, dan nilai-nilai filosofis seperti Tri Hita Karana. Dalam kerangka Tri Hita Karana, makanan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai wujud harmoni antara manusia dengan Tuhan (parahyangan), sesama manusia (pawongan), dan alam sekitar (palemahan). Oleh karena itu, setiap proses memasak, menyajikan, hingga menyantap makanan memiliki makna spiritual yang mendalam (Wiryana, Suastra, & Arnyana, 2023).

Namun, derasnya arus modernisasi dan globalisasi menyebabkan lunturnya pemahaman terhadap kuliner ini, terutama di kalangan generasi muda. Gaya hidup praktis, pergeseran nilai dalam konsumsi makanan, serta dominasi makanan cepat saji dan internasional telah menggeser pola konsumsi masyarakat lokal (Rachmawati et al., 2023). Akibatnya, banyak pengetahuan lokal tentang resep, teknik memasak tradisional, dan simbolisme dalam makanan Bali Kuna yang mulai ditinggalkan. Minimnya dokumentasi ilmiah dan kurangnya pembelajaran lintas generasi memperburuk kondisi ini. Bahkan, menurut penelitian Pradana dan Yuliani (2022), lebih dari 60% generasi muda Bali tidak mampu mengidentifikasi lima jenis makanan upacara tradisional secara lengkap, yang menunjukkan krisis pewarisan budaya kuliner.

Di sisi lain, sektor pariwisata sebagai tulang punggung ekonomi Bali memiliki potensi besar untuk mengangkat kembali gastronomi tradisional sebagai produk budaya unggulan. Gastronomi tidak hanya menjadi bagian dari pengalaman wisata, tetapi juga mampu meningkatkan nilai ekonomi komunitas lokal jika dikembangkan dengan pendekatan berbasis budaya (Rini dkk., 2025). Sejalan dengan visi pelestarian budaya takbenda, gastronomi tradisional dapat menjadi sarana strategis dalam promosi pariwisata yang berkelanjutan dan berbasis kearifan lokal (Wirawan, 2023).

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk mengangkat kembali nilai-nilai budaya melalui pendekatan interdisipliner yang menggabungkan kajian sejarah, arkeologi, dan gastronomi. Pendekatan ini penting karena gastronomi tidak berdiri sendiri, melainkan merupakan representasi lintas disiplin antara antropologi, sejarah, dan ilmu gizi budaya. Upaya ini juga diharapkan dapat memperkuat identitas budaya Bali serta meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Dengan keterlibatan komunitas, akademisi, dan pelaku wisata secara kolaboratif, pelestarian gastronomi Bali Kuna dapat dilakukan secara dinamis, tidak hanya sebagai artefak budaya yang dipertahankan secara statis, tetapi sebagai warisan hidup yang terus berkembang sesuai konteks zaman.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam rangka menghidupkan kembali nilai-nilai budaya melalui pendekatan interdisipliner yang memadukan kajian

sejarah, arkeologi, dan gastronomi. Salah satu bentuk nyata dari kegiatan ini adalah pelaksanaan Program Rembuk Rasa Ke-2 yang diadakan pada tanggal 26 Februari 2025 di Kampus Undiknas, Denpasar. Lokasi ini dipilih secara strategis karena Denpasar merupakan pusat pertemuan antara budaya tradisional dan modernitas, serta menjadi tempat yang representatif untuk menjangkau generasi muda, akademisi, dan komunitas lokal.

Kota ini juga memiliki nilai historis yang kuat dan menjadi rumah bagi berbagai komunitas adat yang masih mempertahankan praktik kuliner Bali Kuna. Bentuk kegiatan yang dilaksanakan mencakup studi literatur dan kajian naskah kuno seperti prasasti dan lontar untuk merekonstruksi narasi kuliner berdasarkan data historis; diskusi kelompok terarah (FGD) yang menghadirkan tokoh adat, akademisi, dan praktisi kuliner guna mengeksplorasi teknik memasak dan nilai simbolik dalam makanan tradisional; pameran kuliner yang menyajikan hidangan Bali Kuna disertai narasi budaya; serta gala dinner edukatif yang menghadirkan pengalaman mencicipi makanan tradisional lengkap dengan penjelasan filosofisnya. Seluruh kegiatan ini dikemas dalam pendekatan edukasi partisipatif berbasis pengalaman (*experiential learning*), dan didukung oleh dokumentasi digital berupa video, foto, dan artikel untuk mendukung pelestarian berkelanjutan. Melalui rangkaian kegiatan tersebut, diharapkan muncul kesadaran kolektif akan pentingnya menjaga warisan kuliner sebagai identitas budaya hidup yang relevan dengan zaman.

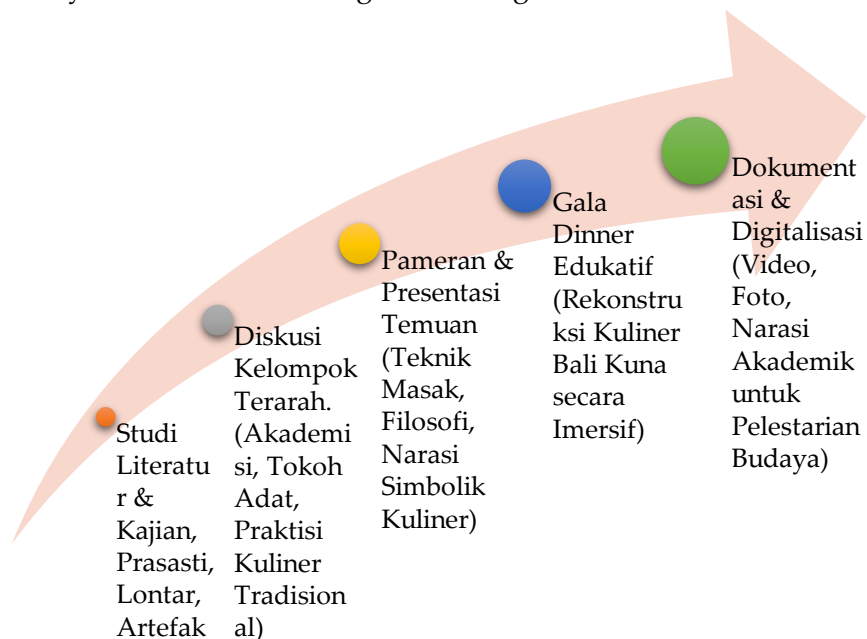
Masalah utama yang dihadapi dalam upaya pelestarian gastronomi Bali Kuna berkaitan erat dengan kurangnya dokumentasi serta minimnya kajian akademik yang komprehensif mengenai tradisi kuliner tersebut. Hingga saat ini, sebagian besar pengetahuan tentang gastronomi Bali Kuna masih tersimpan dalam bentuk lisan dan belum terdigitalisasi secara sistematis, sehingga berisiko hilang seiring berjalannya waktu. Ketidakterjangkauan informasi ini berdampak langsung pada rendahnya pemahaman generasi muda terhadap makna filosofis, nilai simbolis, dan sejarah yang melekat pada hidangan-hidangan tradisional. Mereka lebih akrab dengan budaya konsumsi modern dan kuliner global yang cenderung mengesampingkan kekayaan lokal.

Selain itu, upaya pelestarian serta pengenalan kembali gastronomi Bali Kuna ke tengah masyarakat luas masih tergolong lemah. Kegiatan promosi kebudayaan yang ada lebih banyak menitikberatkan pada aspek visual dan pertunjukan seni, sedangkan sektor kuliner tradisional kerap diposisikan sebagai pelengkap, bukan sebagai fokus utama. Akibatnya, pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun mengalami disrupsi karena tidak terjadi regenerasi yang efektif, terutama dalam bentuk dokumentasi digital. Jika tidak segera diatasi, hal ini dapat menyebabkan terputusnya mata rantai warisan budaya kuliner Bali Kuna yang kaya akan nilai-nilai historis dan spiritual. Masalah ini berdampak langsung pada hilangnya identitas budaya lokal, serta potensi ekonomi kreatif yang tidak tergarap optimal.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai bagian dari rangkaian *Program Rembuk Rasa Ke-2* yang diselenggarakan oleh *Indonesian Gastronomy Community* (IGC) pada tanggal 26 Februari 2025 di Kampus Undiknas, Denpasar. Program ini dirancang dengan pendekatan interdisipliner yang melibatkan akademisi, komunitas adat, dan praktisi kuliner sebagai upaya strategis dalam pelestarian dan revitalisasi gastronomi Bali Kuna.

Metode pelaksanaan mencakup empat komponen utama. Pertama, dilakukan studi literatur dan kajian dokumen melalui penelusuran terhadap prasasti, lontar, naskah kuno, serta artefak kuliner yang memiliki nilai historis dan relevansi dengan praktik gastronomi tradisional. Langkah ini bertujuan untuk membangun landasan naratif yang otentik dan berbasis data sejarah. Kedua, diselenggarakan diskusi kelompok terarah (FGD) yang melibatkan para akademisi lintas bidang, pakar sejarah, tokoh adat, dan juru masak tradisional kerajaan. FGD ini berfungsi sebagai ruang pertukaran pengetahuan dan eksplorasi terhadap kesinambungan serta transformasi elemen-elemen kuliner Bali Kuna dalam konteks masa kini. Ketiga, dilakukan pameran dan presentasi, di mana para narasumber memaparkan temuan-temuan hasil riset, termasuk narasi simbolik di balik setiap hidangan, teknik memasak, serta nilai spiritual yang terkandung di dalamnya. Keempat, sebagai bentuk penyampaian edukasi secara partisipatif, kegiatan ditutup dengan gala dinner rekonstruktif, yaitu penyajian langsung kuliner Bali Kuna kepada para peserta sebagai sarana pengalaman budaya yang imersif. Melalui pendekatan tersebut, kegiatan ini tidak hanya bertujuan mendokumentasikan tradisi yang mulai tergerus zaman, tetapi juga mengaktifkan kembali kesadaran kolektif akan pentingnya pelestarian warisan kuliner sebagai identitas budaya Bali. Berikut ini diagram alir kegiatan ini:



Gambar 1 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

3. Hasil

Permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, yaitu kurangnya dokumentasi akademik, minimnya pemahaman generasi muda terhadap nilai filosofis gastronomi Bali Kuna, lemahnya upaya pelestarian, serta hilangnya pengetahuan lokal akibat ketiadaan regenerasi dan dokumentasi digital, terkonfirmasi dalam hasil kegiatan ini. Melalui rangkaian kegiatan Program Rembuk Rasa Ke-2, ditemukan bahwa sejumlah kuliner Bali Kuna masih bertahan dan dipraktikkan oleh komunitas adat secara turun-temurun, seperti *jukut urab*, *jaja Bali*, serta penggunaan *basa genep* sebagai elemen utama dalam bumbu masakan. Hidangan-hidangan ini tetap eksis dalam ritual keagamaan dan perayaan tradisional. Namun demikian, ditemukan pula bahwa banyak dari warisan kuliner tersebut telah mengalami transformasi bentuk, fungsi, dan penyajian akibat pengaruh modernisasi dan pariwisata massal (Putri dkk., 2022). Fenomena ini menunjukkan adanya disrupsi nilai budaya yang melekat dalam masakan tradisional, yang berpotensi memudahkan makna spiritual serta identitas lokal yang terkandung di dalamnya.

Salah satu permasalahan krusial yang berhasil dielaborasi dalam diskusi kelompok terarah (FGD) adalah hilangnya sejumlah teknik memasak tradisional seperti penggunaan *paon batu* dan teknik *pengukusan bambu*, yang dahulu menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dapur Bali Kuna. Disamping itu, teridentifikasi pula beberapa bahan pangan lokal yang semakin langka karena tidak lagi ditanam atau digunakan dalam kehidupan sehari-hari, seperti jenis umbi-umbian liar dan rempah-rempah lokal. Kondisi ini memperkuat kekhawatiran akan punahnya agro-biodiversitas tradisional sebagai akibat dari hilangnya praktik kuliner berbasis lokal (Widiadnyana & Dwijendra, 2023). Dengan demikian, masalah dokumentasi dan regenerasi yang



sebelumnya diungkapkan, terbukti nyata di lapangan.

Gambar 2: Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Diskusi juga menyoroti pentingnya menjaga keaslian filosofi dalam tiap sajian kuliner. Seperti yang telah dirumuskan dalam identifikasi masalah, pemahaman generasi muda terhadap simbolisme dan nilai-nilai spiritual dalam kuliner Bali Kuna

masih sangat minim. Hasil FGD menunjukkan bahwa setiap unsur dalam makanan tradisional memiliki arti simbolik yang mendalam, seperti *lawar* yang diasosiasikan dengan keberanian dan pengorbanan, serta *jaja uli* yang melambangkan kemurnian dan keseimbangan (Karja, 2021). Kehilangan pemahaman atas simbolisme ini dapat mengakibatkan penyempitan makna kuliner menjadi sekadar konsumsi, tanpa menyertakan nilai spiritual dan kultural yang menyertainya.

Sebagai respons terhadap lemahnya pelestarian serta kurangnya regenerasi, kegiatan ini mengintegrasikan partisipasi generasi muda, terutama mahasiswa dan pelaku industri kuliner lokal, ke dalam proses edukasi dan konservasi. Melalui pendekatan edukatif berbasis pengalaman (*experiential learning*), khususnya dalam kegiatan *gala dinner*, para peserta tidak hanya menikmati makanan tetapi juga belajar langsung tentang sejarah, filosofi, dan teknik memasak Bali Kuna. Metode ini terbukti efektif dalam mentransfer nilai budaya secara mendalam dan kontekstual, menjadikan kuliner bukan hanya produk konsumsi tetapi sebagai wahana pendidikan budaya yang membangkitkan kesadaran identitas (Suharto dkk., 2024). Kegiatan ini sekaligus menjadi model pendekatan alternatif yang dapat mengatasi keempat masalah utama yang sebelumnya telah diidentifikasi.

Tabel 1. Keterkaitan Permasalahan dan Temuan Lapangan dalam Pelestarian Gastronomi Bali Kuna

No.	Permasalahan	Temuan Lapangan	Tindak Lanjut
1	Kurangnya dokumentasi dan kajian akademik tentang gastronomi Bali Kuna	Banyak informasi gastronomi tradisional hanya tersimpan dalam tradisi lisan dan belum terdigitalisasi	Studi literatur dan pelacakan sumber sejarah melalui kajian prasasti, lontar, dan artefak kuliner.
2	Minimnya pemahaman generasi muda terhadap makna filosofis dan nilai simbolik dalam kuliner tradisional	Mahasiswa dan pelaku industri kuliner tidak mengenal simbolisme makanan seperti <i>lawar</i> atau <i>jaja uli</i> .	Kegiatan FGD dan gala dinner edukatif untuk memperkenalkan narasi kuliner disertai konteks budaya dan spiritual.
3	Lemahnya upaya pelestarian dan pengenalan kembali kuliner Bali Kuna kepada masyarakat luas	Beberapa hidangan seperti jukut urab dan teknik paon batu hanya dikenal di komunitas terbatas.	Pameran kuliner dan presentasi narasumber lintas disiplin untuk menyampaikan narasi sejarah, filosofi, dan teknik memasak tradisional.
4	Hilangnya pengetahuan lokal akibat tidak adanya regenerasi dan dokumentasi digital	Bahan pangan lokal (umbi-umbian liar, rempah tradisional) tidak dikenal oleh generasi muda; teknik masak tradisional mulai punah.	Pelibatan generasi muda dalam kegiatan langsung, serta inisiasi dokumentasi digital melalui video, foto, dan artikel akademik.

Berdasarkan tabel identifikasi masalah, temuan lapangan, dan tindak lanjut kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat, khususnya dalam pelestarian dan penguatan kembali identitas budaya melalui jalur gastronomi. Masyarakat adat yang selama ini hanya mewariskan pengetahuan kuliner secara lisan, mulai terdorong untuk mendokumentasikan resep, teknik memasak, dan filosofi makanan secara lebih sistematis. Pelaku kuliner lokal yang terlibat dalam kegiatan seperti FGD dan gala dinner mengaku mendapatkan pemahaman baru mengenai nilai simbolik dari makanan yang mereka sajikan, yang sebelumnya hanya diketahui sebatas praktik turun-temurun. Mahasiswa dan generasi muda yang mengikuti kegiatan merasa memperoleh pengalaman belajar yang unik dan bermakna, karena tidak hanya mencicipi kuliner tradisional tetapi juga memahami nilai-nilai budaya dan spiritual yang terkandung di dalamnya. Di sisi lain, dokumentasi digital yang dihasilkan dalam bentuk video, foto, dan artikel akademik mulai dijadikan bahan ajar dan promosi budaya, baik di lingkungan pendidikan maupun industri pariwisata lokal. Hal ini menandakan bahwa program pengabdian ini telah berhasil membuka ruang regenerasi pengetahuan secara kreatif dan kontekstual, serta menjadi model kolaboratif yang dapat direplikasi di wilayah lain dalam upaya pelestarian warisan budaya takbenda.

4. Pembahasan

Pelestarian gastronomi tradisional tidak hanya berurusan dengan makanan sebagai objek konsumsi, melainkan juga sebagai warisan budaya yang sarat nilai filosofis, spiritual, dan identitas lokal. Permasalahan yang ditemukan dalam PKM ini seperti hilangnya dokumentasi akademik, lemahnya pemahaman generasi muda terhadap simbolisme kuliner, serta transformasi nilai akibat modernisasi, menegaskan urgensi revitalisasi kuliner tradisional Bali Kuna. Seperti ditunjukkan oleh Putri et al. (2022), kuliner seperti jukut urab dan basa genep masih bertahan dalam praktik adat, namun makna simboliknya mulai memudar dalam konteks modern.

Gastronomi tradisional Bali tidak sekadar memadukan rasa, tetapi merupakan sistem pengetahuan lokal yang diwariskan lintas generasi. Dalam praktiknya, teknik seperti penggunaan paon batu dan pengukusan bambu mencerminkan hubungan ekologis dan spiritual dengan alam. Sayangnya, teknik-teknik ini mulai ditinggalkan. Fenomena ini sejalan dengan temuan Widiadnyana dan Dwijendra (2023), yang menyoroti berkurangnya agro-biodiversitas karena hilangnya praktik kuliner lokal. Maka, revitalisasi tidak hanya menyasar rasa, tapi juga pengetahuan yang menyertainya.

Modernisasi dan pariwisata massal menyebabkan disrupsi terhadap bentuk dan makna sajian tradisional. Transformasi ini tidak hanya dalam hal bahan dan penyajian, tetapi juga pada nilai simbolik dan ritus yang menyertainya. Sebagaimana ditunjukkan oleh Karja (2021), hilangnya makna simbolik seperti pada lawar dan jaja uli menunjukkan degradasi nilai spiritual dalam makanan. Jika dibiarkan, maka yang tersisa hanyalah bentuk fisik kuliner, tanpa ruh budaya yang melekat padanya.

Salah satu pendekatan strategis dalam pengabdian ini adalah pelibatan generasi muda melalui program edukatif seperti gala dinner edukatif dan FGD. Ini berlandaskan pada prinsip *experiential learning*, di mana pembelajaran dilakukan dengan mengalami langsung nilai-nilai budaya melalui makanan. Temuan Suharto et al. (2024) menyatakan bahwa keterlibatan emosional dan pengalaman nyata dapat meningkatkan kesadaran budaya secara signifikan. Ini membuktikan pentingnya pendekatan partisipatif dan kontekstual dalam pengabdian masyarakat berbasis budaya.

Makanan merupakan artefak budaya yang dapat menjadi alat untuk memahami identitas lokal. Diskusi dalam program Rembuk Rasa mengungkapkan bahwa pemahaman akan identitas kultural melalui kuliner masih rendah, terutama di kalangan generasi muda. Padahal, menurut Wijayanto et al. (2023), gastronomi memiliki potensi sebagai instrumen diplomasi budaya dan penguatan identitas lokal. Maka, revitalisasi gastronomi Bali Kuna adalah bagian dari strategi ketahanan budaya di era global.

Ketiadaan dokumentasi digital menjadi salah satu penyebab utama hilangnya pengetahuan kuliner tradisional. Oleh karena itu, pengabdian ini menginisiasi dokumentasi melalui video, foto, dan narasi akademik. Hal ini diperkuat oleh penelitian Sari dan Adi (2022) yang menunjukkan bahwa digitalisasi kuliner tradisional dapat memperluas jangkauan pemahaman dan pelestarian lintas generasi. Dokumentasi digital juga menjadikan warisan kuliner sebagai sumber belajar yang inklusif dan berkelanjutan.

Kekuatan utama pengabdian ini adalah pendekatan berbasis komunitas, yang melibatkan langsung tokoh adat dan pelaku kuliner tradisional. Kegiatan seperti FGD, demonstrasi memasak, dan narasi sejarah dari tetua adat memperkuat posisi masyarakat sebagai penjaga nilai budaya. Menurut Sulastri dan Wahyuni (2023), keberhasilan pelestarian budaya sangat bergantung pada keterlibatan komunitas lokal secara aktif dan setara dalam setiap tahapan program.

Salah satu tantangan besar dalam pelestarian gastronomi adalah derasnyanya arus globalisasi yang membawa budaya konsumsi cepat dan seragam. Temuan di lapangan menunjukkan adanya kecenderungan mengganti bahan lokal dengan produk instan dan teknik masak modern. Menurut Riyanto (2024), globalisasi menuntut strategi pelestarian yang adaptif namun tetap mempertahankan nilai dasar budaya. Ini menegaskan pentingnya pendidikan kuliner kontekstual sebagai alat perlawanan terhadap homogenisasi budaya.

Kuliner tradisional Bali Kuna tidak hanya menyajikan rasa, tetapi juga ajaran nilai seperti keselarasan, pengorbanan, dan spiritualitas. Program ini menekankan pentingnya mentransformasikan filosofi tersebut ke dalam materi edukasi karakter. Seperti disampaikan oleh Mustika et al. (2022), penguatan karakter melalui narasi kuliner dapat membentuk kesadaran budaya yang kokoh di tengah krisis identitas generasi muda. Oleh sebab itu, makanan tradisional harus diangkat sebagai media edukatif dalam sistem pendidikan formal maupun nonformal.

Proses pengabdian ini menunjukkan bahwa intervensi berbasis kuliner dapat memicu perubahan sosial. Melalui pendekatan yang partisipatif, masyarakat tidak hanya menjadi objek program, tetapi juga agen pelestarian. Terjadi transformasi sosial berupa peningkatan kesadaran budaya, kebanggaan terhadap identitas lokal, dan regenerasi nilai. Hal ini sejalan dengan pandangan Supriyanto dan Astuti (2023) yang menekankan bahwa keberhasilan pengabdian bukan sekadar output, tetapi perubahan cara pandang masyarakat terhadap budayanya.

Dari perspektif teoritik, proses ini dapat dijelaskan melalui teori regenerasi budaya yang menekankan pada pentingnya transfer nilai antar generasi secara aktif dan kreatif. Selain itu, pendekatan *ethnogastronomy* menjadi kerangka kunci dalam menjelaskan hubungan antara makanan, budaya, dan identitas. Gastronomi bukan sekadar kebutuhan biologis, tapi simbol sosial yang merepresentasikan nilai dan kepercayaan masyarakat (Long, 2004; dikutip dalam Mustika et al., 2022). Maka, pelestarian kuliner adalah bagian dari pelestarian ideologi lokal.

Untuk menjamin keberlanjutan program, direkomendasikan pembentukan *Gastronomia Bali Kuna Digital Archive* yang memuat resep, video, filosofi, dan praktik masak tradisional. Selain itu, perlu integrasi ke dalam kurikulum pendidikan lokal serta kolaborasi lintas sektor antara pemerintah, akademisi, dan pelaku industri pariwisata. Revitalisasi gastronomi tidak bisa parsial, tetapi harus menjadi gerakan kultural yang terstruktur dan berkelanjutan.

5. Kesimpulan

Gastronomi Bali Kuna merupakan bagian integral dari jati diri budaya Bali yang tidak hanya mengandung cita rasa, tetapi juga sejarah, nilai spiritual, dan simbolisme sosial. Melalui kegiatan Rembuk Rasa, berbagai pengetahuan kuliner yang nyaris terlupakan berhasil dikaji ulang dan disebarluaskan. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan kolaboratif antara akademisi, komunitas, dan masyarakat dapat menjadi model pelestarian budaya yang efektif.

References

- Damono, S. D. (2005). Pegangan Penelitian Sastra Bandingan. Jakarta: Pusat Bahasa.
- Danandjaja, J. (2008). "Pendekatan Folklore dalam Penelitian Tradisi Lisan" dalam Pudentia (Ed.), Metodologi Kajian Tradisi Lisan. Jakarta: ATL.
- Ibrahim, A. I. (2013). Maskulinitas dalam Novel Keluarga Permana. *Metalingua: Jurnal Penelitian Sastra*, 6(2), 15-25.
- Iskandar, E. (2009). Biarkan Perang Bubat Berlanjut. Jakarta: Yayasan Indonesia.
- Karja, I. W. (2021, November). Makna warna. In *Prosiding Bali Dwipantara Waskita: Seminar Nasional Republik Seni Nusantara* (Vol. 1).
- Karja, I. M. (2021). Makna simbolik makanan dalam ritual Bali Kuna. Denpasar: Balai Kajian Budaya.
- Mustika, G. A., Lestari, D. K., & Nuraini, M. (2022). Culinary literacy as a character education tool: The case of traditional Javanese food. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 4(1), 32-45.
- Putri, D. A. P. A. G. (2022). Green tourism sebagai kunci pariwisata berkelanjutan. *Pariwisata Nusantara*, 49, 49-53
- Putri, A. P., Suardana, I. K., & Yuliani, M. A. (2022). Transformasi kuliner Bali Kuna dalam arus globalisasi. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 5(2), 117-128.
- Rini, R. O. P., Kurniawan, A., Afriani, M., Gunawan, A. A., Santika, K., Ketaren, Y., & Rolito, W. A. (2025). Studi Gastronomi: Eksplorasi Makanan Tradisional Melayu Gonggong Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Lingga. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(12), 9593-9606.
- Riyanto, B. (2024). Pendidikan kuliner berbasis budaya lokal: Antara pelestarian dan inovasi. *Jurnal Sosial Humaniora*, 10(1), 75-89.
- Sari, R. M., & Adi, K. (2022). Digitalisasi warisan kuliner: Studi kasus makanan tradisional di Indonesia Timur. *Jurnal Teknologi dan Budaya*, 3(2), 89-101.
- Suharto, A., Dewi, L. K., & Wibowo, T. (2024). Experiential learning dalam pelestarian budaya kuliner tradisional. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 55-64.
- Suharto, B., Judijanto, L., Apriyanto, H., Raksapati, A., Payangan, O. R., Tikupadang, W. K., & Amalia, A. (2024). *Pariwisata Berkelanjutan: Prinsip, Perspektif, dan Praktik*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Sulastri, T., & Wahyuni, S. (2023). Peran komunitas lokal dalam pelestarian budaya kuliner. *Jurnal Pemberdayaan Sosial*, 8(2), 112-124.
- Supriyanto, R., & Astuti, H. (2023). Gastronomi sebagai alat transformasi sosial: Studi pengabdian masyarakat di Jawa Tengah. *Journal of Local Culture Empowerment*, 7(1), 23-38.

- Suttriso, S., & Sulistiawan, A. (2025). PEMBERDAYAAN PKK MELALUI UMKM TAS
ECOPRINT. *Mafaza: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 27-41.
<https://doi.org/10.32665/mafaza.v5i1.4077>
- Wiryanata, I. G. N. A., Suastra, I. W., & Arnyana, I. B. P. (2023). Implimentasi Tri Hita Karana
dalam Pendidikan Pratikum Seni Kuliner. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 192-203
<https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.1297>
- Wirawan, P. E. (2023). Pengembangan Wisata Spiritual Berbasis Kearifan Lokal. PT Pusat Literasi
Dunia.
- Wijayanto, A., Pertiwi, D. M., & Nugroho, F. H. (2023). Diplomasi budaya melalui gastronomi:
Potensi makanan tradisional Indonesia dalam promosi identitas nasional. *Jurnal Komunikasi
dan Budaya*, 5(3), 204-219.
- Widiadnyana, I. G. P., & Dwijendra, K. S. (2023). Resiliensi agro-biodiversitas dalam konteks
pelestarian kuliner Bali Kuna. *Jurnal Arsitektur dan Peradaban*, 4(1), 33-49.