Volume 7, No. 2 Oktober 2026.
CULTOURE JURNAL ILMIAH PARIWISATA BUDAYA HINDU
e-ISSN: 2745-7915
p-ISSN: 2745-7923

PELESTARIAN TRADISI KULINER DAPUR BALI MULA BERKELANJUTAN DI KABUPATEN BULELENG (KAJIAN PARIWISATA BUDAYA)

Putu Agustiantini[1], Relin D E[2], I Nyoman Piartha[3]
Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa, Denpasar
putuagustiantini1908@gmail.com

Abstract

This research aims to analyze the preservation strategies, preservation systems, and branding influences of Dapur Bali Mula's culinary traditions within the framework of sustainable cultural tourism in Buleleng Regency. Dapur Bali Mula in Les Village emerges as an innovative community-based restaurant integrating traditional cuisine, vernacular architecture, and a trust-based economic system (dana punia). This study employs a qualitative approach with an intrinsic case study design. Data were collected through in-depth interviews with eleven informants including the owner, staff, traditional elders, village head, BUMDes chairman, fishermen's group leader, and tourists; participatory observation; and document studies. Data were analyzed using the Miles and Huberman interactive model comprising data reduction, data display, and conclusion drawing/verification. The theoretical frameworks used are Community-Based Tourism (CBT) theory by Murphy (1985) and Cultural Sustainability theory by Dessein et al. (2015). The findings reveal three main aspects. First, the preservation strategy rests on five interconnected pillars: revitalization of traditional cooking techniques (tungku jangkih), preservation of culinary knowledge through the "cooking from nature today" philosophy, intergenerational knowledge transmission through hands-on learning, community involvement, andintegration of spiritual values through the philosophy of "serving guests like worshippers at the temple." Second, the preservation system comprises six integrated subsystems: tradition-based production (paon), collective cooking, community involvement, alternative economic system (dana punia), participatory interaction (open kitchen), and the integration of cuisine, vernacular architecture, and ecology. The system's strengths include self-sufficient circularity, transparency, spiritual integration, inclusivity, and adaptive flexibility; while weaknesses include dependence on a central figure, revenue fluctuation risks, limited capacity, social media overdependence, and limited documentation. Third, branding based on authenticity, tradition, and spirituality positively influences economic stability, tourism attractiveness, cultural identity reinforcement, and authentic positioning, though five commodification risks must be managed. This research produces the Glocal Resilience Model as its main finding a conceptual framework explaining how cultural resilience is achieved through dynamic integration between tradition preservation (local) and innovative adaptation (global).

Keywords: *Culinary preservation, cultural tourism, Community-Based Tourism, dana punia, glocal resilience*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pelestarian, sistem pelestarian, dan pengaruh pencitraan merek (branding) terhadap tradisi kuliner Dapur Bali Mula dalam kerangka pariwisata budaya berkelanjutan di Kabupaten Buleleng. Dapur Bali Mula di Desa Les hadir sebagai restoran inovatif berbasis masyarakat yang mengintegrasikan kuliner tradisional, arsitektur vernakular, dan sistem ekonomi berbasis kepercayaan (dana punia).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus intrinsik. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam terhadap sebelas informan yang meliputi pemilik, staf, tokoh adat, kepala desa, ketua BUMDes, ketua kelompok nelayan, dan wisatawan; observasi partisipatif; serta studi dokumentasi. Data dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang mencakup reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Kerangka teoretis yang digunakan adalah teori Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community-Based Tourism atau CBT) dari Murphy (1985) dan teori Keberlanjutan Budaya (Cultural Sustainability) dari Dessein et al. (2015).

Hasil penelitian mengungkapkan tiga aspek utama. Pertama, strategi pelestarian bertumpu pada lima pilar yang saling berkaitan, yaitu revitalisasi teknik memasak tradisional menggunakan tungku jangkih, pelestarian pengetahuan kuliner melalui filosofi "memasak dari alam hari ini", pewarisan pengetahuan antargenerasi melalui pembelajaran langsung, keterlibatan masyarakat, serta integrasi nilai-nilai spiritual melalui filosofi "melayani tamu seperti melayani pemedek di pura".

Kedua, sistem pelestarian terdiri atas enam subsistem yang terintegrasi, yaitu produksi berbasis tradisi (paon), memasak secara kolektif, keterlibatan masyarakat, sistem ekonomi alternatif (dana punia), interaksi partisipatif melalui dapur terbuka (open kitchen), serta integrasi kuliner, arsitektur vernakular, dan ekologi. Kekuatan sistem ini meliputi kemandirian dalam mekanisme sirkular, transparansi, integrasi spiritual, inklusivitas, dan fleksibilitas adaptif. Sementara itu, kelemahannya mencakup ketergantungan pada figur sentral, risiko fluktuasi pendapatan, keterbatasan kapasitas, ketergantungan berlebihan pada media sosial, dan keterbatasan dokumentasi.

Ketiga, strategi pencitraan merek yang berbasis autentisitas, tradisi, dan spiritualitas berpengaruh positif terhadap stabilitas ekonomi, daya tarik wisata, penguatan identitas budaya, dan pembentukan posisi merek yang autentik, meskipun terdapat lima risiko komodifikasi yang perlu dikelola. Penelitian ini menghasilkan Model Ketahanan Glokal (Glocal Resilience Model) sebagai temuan utama, yaitu kerangka konseptual yang menjelaskan bagaimana ketahanan budaya diwujudkan melalui integrasi dinamis antara pelestarian tradisi lokal dan adaptasi inovatif terhadap perkembangan global.

Kata kunci: Pelestarian kuliner; pariwisata budaya; Pariwisata Berbasis Masyarakat; dana punia; ketahanan glokal.

1. Pendahuluan

Bali telah lama menjadi ikon pariwisata global yang mengandalkan daya tarik budaya, ritual, dan keindahan alam (Picard, 1996). Namun, dalam beberapa dekade terakhir, gelombang modernisasi dan komersialisasi pariwisata massal mengancam keberlanjutan tradisi lokal. Di Bali Selatan, praktik budaya dan kuliner kerap direduksi menjadi komoditas turistik yang kehilangan makna autentiknya (Sutawa, 2012). Fenomena ini memicu kekhawatiran akan erosi identitas budaya, terutama di kawasan Bali Utara yang relatif lebih terpencil namun kaya akan warisan tradisional yang belum tereksploitasi secara massif (Ardika, 2019). Kuliner Bali Utara, seperti *lawar nyuh* (lawar kelapa) dan *sate kablet* (sate ikan laut), merupakan warisan leluhur yang mencerminkan harmonisasi antara alam dan budaya. Sayangnya, praktik memasak dengan tungku kayu bakar dan penggunaan bahan lokal mulai tergantikan oleh metode modern yang lebih praktis (Wahyuni et al., 2019). Di tengah tekanan tersebut, muncul inisiatif Dapur Bali Mula di Desa Les, Kecamatan Tejakula,

Kabupaten Buleleng sebuah restoran komunitas yang mengintegrasikan kuliner tradisional, arsitektur vernakuler, dan sistem ekonomi berbasis kepercayaan (*dana punia*). Dapur Bali Mula didirikan pada tahun 2016 oleh Gede Yudiawan (*Jero Mangku Dalem Suci*/Chef Yudi), yang memutuskan kembali ke kampung halaman setelah bertahun-tahun berkarier di industri perhotelan modern. Restoran ini tidak memiliki menu tetap, sajiannya sepenuhnya bergantung pada bahan-bahan segar yang tersedia pada hari itu, yang diperoleh langsung dari nelayan dan petani Desa Les, dengan sistem pembayaran donasi sukarela (SWA.co.id, 2025; Kompas.com, 2025).

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji aspek-aspek yang relevan dengan Dapur Bali Mula. Putra dan Astawa (2021) dalam Jurnal Kajian Bali mengkaji partisipasi masyarakat Desa Penglipuran dalam mengelola *homestay* tradisional dan ritual adat, menemukan bahwa model *Community-Based Tourism* (CBT) mampu mengaktifkan mekanisme pelestarian budaya yang organik, namun belum menyentuh aspek kuliner dan arsitektur vernakuler. Suwendra dan Pujiani (2022) dalam Jurnal Destinasi Pariwisata mengeksplorasi eksistensi kuliner tradisional Bali Aga di Desa Tenganan, menegaskan bahwa keautentikan merupakan daya tarik utama kuliner tradisional, namun belum mengkaji sistem ekonomi alternatif yang mendukung pelestarian tersebut. Arida dkk. (2020) dalam Jurnal Arsitektur Lansekap mengkaji arsitektur vernakuler Bali Utara sebagai sistem ekologis yang cerdas dan penanda keautentikan, tetapi belum membahas bagaimana arsitektur berinteraksi dengan sistem ekonomi dan interaksi sosial. Nugraha dan Suryawan (2023) dalam Jurnal Manajemen Pariwisata mengkaji sistem dana punia di Pura Tirta Empul, menemukan bahwa sistem ini berhasil membangun hubungan berbasis kepercayaan antara wisatawan dan komunitas, namun konteksnya adalah situs religi, bukan bisnis kuliner komunitas. Wiranatha dkk. (2021) dalam Jurnal Industri Pariwisata mengkaji strategi digitalisasi untuk mempertahankan tradisi kuliner Bali, menekankan pentingnya keseimbangan antara presentasi modern dan substansi tradisional, tetapi belum mengkaji interaksi langsung (*open kitchen*) sebagai inti pengalaman wisata.

Berdasarkan kajian literatur di atas, terdapat celah akademis yang signifikan. Pertama, studi-studi terdahulu cenderung terfragmentasi masing-masing menganalisis satu aspek secara terpisah, dan belum ada penelitian yang mengintegrasikan kelima aspek (CBT, kuliner tradisional, arsitektur vernakuler, sistem dana punia, dan adaptasi digital) dalam satu model bisnis budaya yang utuh. Kedua, mayoritas studi dilakukan di Bali Selatan atau Tengah (Ubud, Penglipuran, Tenganan), sementara Bali Utara yang memiliki karakteristik sosial-budaya berbeda dan kekayaan kuliner yang belum tereksplorasi masih jarang menjadi objek kajian akademis. Ketiga, penelitian tentang sistem *dana punia* selama ini lebih banyak dikaji dalam konteks situs religi, belum ada yang mengkajinya dalam konteks bisnis kuliner komunitas. Keempat, belum ada penelitian yang mendokumentasikan secara komprehensif strategi *hybrid* yang memadukan *open kitchen*, arsitektur vernakuler, sistem ekonomi alternatif, dan filosofi Tri Hita Karana sebagai daya tarik wisata budaya berkelanjutan (ARSA et al., 2024). Oleh karena itu, kebaruan ilmiah artikel ini terletak pada upaya mengintegrasikan kelima aspek tersebut dalam satu model analisis yang utuh, dengan mengambil lokus di Bali Utara yang belum banyak terjamah penelitian, serta menghasilkan Model Glocal Resilience

sebuah kerangka konseptual baru yang menjelaskan bagaimana ketahanan budaya dicapai melalui integrasi dinamis antara pelestarian tradisi (lokal) dan adaptasi inovatif (global).

Berdasarkan latar belakang dan celah akademis tersebut, permasalahan penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: (1) Bagaimana strategi pelestarian tradisi kuliner Dapur Bali Mula dalam bingkai pariwisata budaya berkelanjutan? (2) Bagaimana sistem pelestarian kuliner Dapur Bali Mula? (3) Bagaimana pengaruh *branding* terhadap keberlanjutan Dapur Bali Mula? Tujuan artikel ini adalah untuk menganalisis dan mendeskripsikan strategi pelestarian, sistem pelestarian, serta pengaruh *branding* terhadap keberlanjutan Dapur Bali Mula dalam bingkai pariwisata budaya berkelanjutan di Kabupaten Buleleng. Hasil kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis bagi pengembangan konsep *Cultural Sustainability* dan *Community-Based Tourism*, serta kontribusi praktis bagi pengembangan model pariwisata budaya berkelanjutan di wilayah marjinal seperti Bali Utara.

2. Metodelogi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus intrinsik (*intrinsic case study*) untuk memahami secara mendalam dan holistik fenomena Dapur Bali Mula sebagai entitas yang unik dan kontekstual. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk menangkap kompleksitas nilai, makna, interaksi sosial, dan dinamika budaya yang tidak dapat diukur secara numerik, tetapi justru menjadi jiwa dari praktik pelestarian yang hidup (Creswell, 2014). Desain studi kasus intrinsik (Stake, 1995) dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemahaman mendalam tentang kekhasan Dapur Bali Mula sebagai model integratif pelestarian tradisi kuliner dalam bingkai pariwisata budaya berkelanjutan, tanpa bermaksud menggeneralisasi temuan ke konteks lain. Penelitian ini bersifat eksploratif-interpretatif, yaitu berupaya mengungkap fenomena yang belum banyak terjamah dalam literatur akademis sekaligus menafsirkan makna di balik praktik-praktik tersebut dengan menggunakan perspektif teoretis yang relevan.

Penelitian dilaksanakan di Dapur Bali Mula, Desa Les, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Bali Utara, selama enam bulan (April–September 2026). Lokasi ini dipilih karena menjadi contoh konkret integrasi kuliner tradisional, arsitektur vernakuler, dan sistem ekonomi berbasis kepercayaan dalam bingkai pariwisata berkelanjutan. Sumber data terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dengan sebelas informan yang dipilih secara *purposive* dan dikembangkan dengan teknik *snowball sampling* hingga mencapai kejenuhan informasi (Bungin, 2003). Informan meliputi pendiri dan pemilik Dapur Bali Mula, istri pendiri selaku pengawas operasional, tiga orang staf (pengolah sate, pelayan, dan pembuat arak artisan), ketua kelompok nelayan, perbekel desa, tetua adat, ketua BUMDes, pengusaha penginapan, serta wisatawan. Selain wawancara, data primer juga dikumpulkan melalui observasi partisipatif dan non-partisipatif terhadap aktivitas di *open kitchen*, proses memasak dengan *tungku jangkih*, penggunaan arsitektur vernakuler, serta dinamika sosial seputar sistem *dana punia* (Spradley, 2016). Studi dokumen dan data visual melengkapi pengumpulan data primer. Data sekunder diperoleh dari dokumen kebijakan, publikasi akademis, arsip budaya, pemberitaan media, dan data kuantitatif pendukung yang relevan (Marzuki, 1987). Ketiga teknik pengumpulan data tersebut diintegrasikan melalui triangulasi sumber dan triangulasi metode untuk meningkatkan keandalan temuan (Denzin, 1978).

Dalam penelitian kualitatif ini, peneliti sendiri merupakan instrumen utama yang bertindak sebagai perencana, pelaksana pengumpulan data, analis, penafsir data, dan pelapor hasil penelitian (Basrowi, 2008). Instrumen tambahan meliputi pedoman wawancara, *tape recorder*, kamera, catatan lapangan, dan komputer. Analisis data mengikuti model interaktif Miles dan Huberman (1994) yang meliputi tiga tahapan yang saling terkait dan berjalan secara sirkuler, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi, memusatkan, menyederhanakan, dan mengabstraksikan data kasar dari lapangan melalui seleksi dan koding berdasarkan tema-tema inti, pemilahan dan pengelompokan berdasarkan kesamaan tema, serta abstraksi dan sintesis awal untuk merumuskan proposisi awal. Penyajian data dilakukan melalui narasi deskriptif yang terstruktur, matriks dan tabel tematik, bagan alur dan diagram konseptual, serta kutipan langsung (*thick description*) untuk memberikan kedalaman dan konteks emosional pada analisis. Penarikan kesimpulan/verifikasi dilakukan melalui penarikan kesimpulan awal, verifikasi melalui triangulasi sumber dan metode, pengecekan keanggotaan (*member checking*) dengan narasumber kunci, serta perumusan kesimpulan final yang koheren dan menjawab rumusan penelitian.

Penelitian ini menggunakan dua teori utama sebagai kerangka analisis. Pertama, Teori *Community-Based Tourism* (CBT) yang dikembangkan oleh Murphy (1985) yang menempatkan masyarakat lokal sebagai pemilik, pengelola, dan penerima manfaat utama dari kegiatan pariwisata. Indikator yang digunakan meliputi partisipasi komunitas, distribusi manfaat, keberlanjutan budaya, keberlanjutan ekologi, kelembagaan dan tata kelola, serta kemandirian dan ketahanan. Kedua, Teori *Cultural Sustainability* yang dikembangkan oleh Dessein et al. (2015) yang menempatkan budaya setara dengan pilar ekonomi, sosial, dan lingkungan. Indikator yang digunakan meliputi vitalitas budaya, transmisi pengetahuan, keaslian (*authenticity*), adaptasi kreatif, dukungan komunitas, serta integrasi dengan keberlanjutan lainnya. Kedua teori ini digunakan secara terpadu untuk menganalisis strategi pelestarian, sistem pelestarian, dan pengaruh branding terhadap keberlanjutan Dapur Bali Mula. Penyajian hasil analisis data dirancang untuk mengorganisir temuan secara sistematis, jelas, dan bermakna melalui teks naratif, matriks dan tabel, bagan alur dan peta konsep, serta triangulasi dalam penyajian untuk memperkuat validitas dan kredibilitas temuan. Dengan mengikuti alur metodologis ini secara siklus dan ketat, penelitian ini menghasilkan temuan yang tidak hanya mendalam dan kaya konteks, tetapi juga dapat dipertanggungjawabkan secara metodologis.

3. Pembahasan

A. Strategi Pelestarian Tradisi Kuliner Dapur Bali Mula

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa strategi pelestarian tradisi kuliner Dapur Bali Mula bertumpu pada lima pilar utama yang saling terkait dan membentuk ekosistem yang utuh. Pilar pertama adalah revitalisasi teknik memasak tradisional melalui penggunaan *tungku jangkih* (tungku kayu bakar tiga kaki) dan *paon* (dapur tradisional) sebagai peralatan memasak utama tanpa pengecualian, dengan kompor gas hanya berfungsi sebagai alat penghangat sekunder. Keputusan untuk tidak beralih ke kompor gas meskipun telah beroperasi selama bertahun-tahun menunjukkan komitmen kuat terhadap

pelestarian metode memasak tradisional. Sebagaimana ditegaskan oleh Chef Yudi, seluruh proses memasak dari awal hingga akhir mulai dari menumis bumbu, merebus, memanggang, hingga mengukus sepenuhnya menggunakan kayu bakar dan serabut kelapa. Praktik ini tidak hanya menghasilkan cita rasa khas yang tidak dapat ditiru oleh kompor modern, tetapi juga merevitalisasi Fase Asli (*Original Culinary Phase*) kuliner Nusantara sebagaimana diidentifikasi oleh Wahyuni et al. (2019), yang menempatkan penggunaan peralatan masak tradisional berbahan kayu dan tanah liat sebagai ciri khas periode tersebut.

Pilar kedua adalah preservasi pengetahuan kuliner tradisional melalui sistem menu tanpa daftar tetap yang sepenuhnya bergantung pada ketersediaan bahan alam. Filosofi "memasak dari alam hari ini" menjadi prinsip panduan yang mendasari seluruh operasional, di mana setiap pagi Chef Yudi membeli hasil tangkapan nelayan dan memetik sayuran dari kebun petani setempat. Apa pun yang tersedia pada hari itu, itulah yang dimasak dan disajikan. Pengetahuan tentang *base genep* bumbu lengkap khas Bali yang mencakup enam rasa (manis, asin, pahit, umami, asam, dan hambar) serta teknik pembuatan arak artisan dalam kendi-kendi tradisional menjadi warisan kuliner yang dipreservasi secara aktif. Temuan ini sejalan dengan penelitian Suwendra dan Pujiani (2022) yang menegaskan bahwa keautentikan (*authenticity*) merupakan daya tarik utama kuliner tradisional dalam pariwisata budaya, di mana wisatawan tertarik bukan hanya pada cita rasa, tetapi pada keseluruhan narasi budaya yang melekat.

Pilar ketiga adalah transmisi pengetahuan antar generasi melalui keterlibatan langsung generasi muda dalam proses produksi sehari-hari. Proses pembelajaran berlangsung secara alami dalam aktivitas kerja sehari-hari tanpa kurikulum formal, tetapi melalui praktik langsung (*hands-on learning*) di *open kitchen*. Sistem spesialisasi tugas yang diterapkan Gede Redi fokus pada arak artisan, Nyoman Suad pada sate lilit dan sate tusuk, serta tim di bawah pengawasan Bu Mangku pada hidangan lainnya memungkinkan pendalaman keterampilan secara intensif sekaligus membangun rasa kepemilikan terhadap produk yang dihasilkan. Yang menarik, Dapur Bali Mula tidak mendiskriminasi berdasarkan latar belakang pendidikan formal atau kondisi fisik. Pengalaman Nyoman Suad yang bekerja selama 8 tahun meskipun kondisi fisiknya tidak sempurna dan tidak berpendidikan tinggi, serta Tawan yang telah mengabdi 10 tahun sebagai pelayan tanpa latar belakang perhotelan, membuktikan bahwa regenerasi pengetahuan tidak memerlukan kondisi ideal, melainkan kemauan untuk belajar dan lingkungan kerja yang mendukung. Temuan ini memperkuat konsep *Cultural Sustainability* (Dessein et al., 2015) yang menekankan bahwa keberlanjutan budaya memerlukan mekanisme transmisi pengetahuan antargenerasi yang berkelanjutan.

Pilar keempat adalah pelibatan komunitas lokal sebagai penggerak utama sistem. Nelayan menjadi pemasok utama ikan segar setiap hari, petani menyuplai sayuran, bumbu, dan kelapa, sementara generasi muda dilibatkan dalam proses produksi sekaligus belajar teknik memasak tradisional. Kemitraan dengan pemasok lokal tidak didasarkan pada kontrak formal, tetapi pada komitmen lisan yang telah berjalan selama bertahun-tahun. Sebagaimana diungkapkan oleh I Gede Sumawas, Ketua KUB Segara Gunung, hubungan ini sudah berlangsung bertahun-tahun dan sangat membantu nelayan karena mereka tidak perlu khawatir mencari pembeli. Keterlibatan ini bersifat

sirkular: kesehatan sistem bergantung pada partisipasi komunitas, dan partisipasi komunitas bergantung pada manfaat yang mereka peroleh dari sistem. Temuan ini sejalan dengan teori *Community-Based Tourism* (Murphy, 1985) yang menekankan bahwa pariwisata berbasis komunitas harus menempatkan masyarakat lokal sebagai pemilik, pengelola, dan penerima manfaat utama.

Pilar kelima adalah integrasi nilai spiritual dan budaya melalui filosofi "melayani tamu seperti umat di pura" serta kebijakan menutup restoran saat upacara adat. Chef Yudi, yang juga seorang pemangku adat (Jero Mangku Dalem Suci), menyatakan bahwa filosofinya sama: melayani. Bedanya, kalau di pura ia melayani umat, di dapur ia melayani tamu. Kebijakan untuk menutup restoran saat upacara adat meskipun berarti menolak pendapatan potensial merupakan pernyataan tegas bahwa kewajiban spiritual ditempatkan di atas kepentingan bisnis. Temuan ini menunjukkan bahwa integrasi nilai spiritual memberikan legitimasi moral yang kuat bagi sistem pelestarian, yang tidak hanya berasal dari dalam komunitas, tetapi juga dari wisatawan yang merasakan ketulusan dan keikhlasan dalam pelayanan. Sebagaimana dijelaskan dalam laporan SWA.co.id, meninggalkan Dapur Bali Mula terasa seperti usai menghadiri sebuah upacara kecil bukan pesta mewah, tetapi perayaan yang hangat dan tak mudah dilupakan.

B. Sistem Pelestarian Kuliner Dapur Bali Mula

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pelestarian kuliner Dapur Bali Mula merupakan sebuah ekosistem utuh yang terdiri dari enam subsistem terintegrasi. Subsistem pertama adalah sistem produksi berbasis tradisi (*paon*) sebagai fondasi fisik dan filosofis. Konsep *paon* yang dihidupkan kembali di Dapur Bali Mula bukan sekadar ruang fisik, tetapi merupakan fondasi filosofis yang menopang seluruh sistem pelestarian. *Paon* menyediakan infrastruktur (*tungku jangkih*, peralatan tradisional) yang memungkinkan teknik memasak tradisional dipertahankan, menjadi lokus proses memasak kolektif, serta menjadi ruang edukasi melalui konsep *open kitchen*. Dalam kerangka teori *Cultural Sustainability* (Dessein et al., 2015), praktik ini mencerminkan indikator vitalitas budaya, di mana praktik budaya masih hidup dan dilakukan secara aktif oleh komunitas.

Subsistem kedua adalah proses memasak kolektif sebagai perekat sosial. Setiap anggota tim memiliki peran spesifik yang saling melengkapi, menciptakan simfoni kerja sama yang efisien namun hangat. Karyawan yang bekerja di dapur berasal dari warga lokal tanpa memerlukan pengalaman kerja sebelumnya di industri perhotelan. Pembagian tugas tidak bersifat hierarkis kaku, melainkan cair dan fleksibel, mencerminkan filosofi Tri Hita Karana pada aspek Pawongan (hubungan antar manusia). Temuan ini memperkuat penelitian Suwendra dan Pujiani (2022) yang mengungkapkan bahwa praktik kolektif dalam menyiapkan makanan merupakan manifestasi nyata dari nilai gotong royong yang menjadi fondasi keberlanjutan kuliner tradisional.

Subsistem ketiga adalah keterlibatan komunitas sebagai motor penggerak. Keterlibatan aktif komunitas Desa Les petani, nelayan, dan generasi muda menjadi motor penggerak yang menghidupkan seluruh sistem. Tanpa keterlibatan nelayan yang setiap hari menyuplai ikan segar, sistem produksi berbasis bahan lokal tidak akan berjalan. Tanpa keterlibatan generasi muda yang belajar memasak dan melayani, proses regenerasi pengetahuan tidak akan terjadi. Tanpa keterlibatan petani yang menyuplai sayuran dan bumbu, konsep

zero-mile culinary tidak akan terwujud. Integrasi ini sejalan dengan teori CBT (Murphy, 1985) yang menekankan bahwa pariwisata berbasis komunitas harus menempatkan masyarakat lokal sebagai pemilik, pengelola, dan penerima manfaat utama.

Subsistem keempat adalah sistem ekonomi alternatif (*dana punia*) sebagai penopang keberlanjutan finansial. Sistem donasi sukarela dengan batas minimum Rp100.000 per orang berfungsi sebagai penopang keberlanjutan finansial yang memungkinkan seluruh subsistem lain beroperasi. Berbeda dengan model restoran konvensional yang mengandalkan harga tetap, *dana punia* menciptakan relasi ekonomi yang unik: wisatawan tidak merasa sebagai "pelanggan" yang membeli jasa, tetapi sebagai "tamu" yang diajak berkontribusi secara etis terhadap pelestarian budaya. Transformasi dari donasi murni ke donasi dengan batas minimumyang disebabkan oleh kewajiban perpajakan menunjukkan fleksibilitas adaptif tanpa kehilangan esensi fundamental. Temuan Nugraha dan Suryawan (2023) tentang sistem *dana punia* di Pura Tirta Empul mengkonfirmasi bahwa transparansi merupakan faktor kunci keberhasilan sistem ekonomi berbasis kepercayaan.

Subsistem kelima adalah sistem interaksi partisipatif (*open kitchen*) sebagai jembatan budaya. Konsep *open kitchen* di Dapur Bali Mula berfungsi sebagai jembatan budaya yang menghubungkan subsistem produksi dengan pengalaman wisatawan. Wisatawan tidak hanya menjadi konsumen pasif, tetapi juga partisipan yang dapat menyaksikan langsung proses memasak, bertanya tentang bahan dan teknik, serta belajar tentang filosofi di balik setiap hidangan. Kehadiran panduan audio dalam 16 bahasa semakin memperkuat fungsi edukasi ini. Dalam kerangka teori Experiential Tourism (Pine & Gilmore, 1999), pengalaman partisipatif semacam ini menciptakan nilai yang lebih tinggi daripada sekadar konsumsi makanan.

Subsistem keenam adalah integrasi kuliner, arsitektur vernakuler, dan ekologi sebagai kesatuan utuh. Arsitektur bambu dan alang-alang tidak hanya berfungsi sebagai wadah fisik, tetapi juga sebagai penanda autentisitas (*authenticity marker*) yang memperkuat *positioning* Dapur Bali Mula sebagai destinasi budaya yang unik. Lingkungan alami Desa Les dengan pepohonan hijau, udara segar, dan ketenangan khas Bali Utara menjadi latar yang tidak terpisahkan dari pengalaman kuliner. Penelitian Arida dkk. (2020) tentang arsitektur tradisional Bali Utara menegaskan bahwa arsitektur vernakuler tidak hanya bernilai estetis, tetapi juga merupakan sistem ekologis yang cerdas, mengurangi jejak karbon, hemat energi, dan responsif terhadap iklim setempat.

Kekuatan sistem pelestarian Dapur Bali Mula terletak pada sirkularitas yang mandiri, transparansi sebagai fondasi kepercayaan, integrasi nilai spiritual yang memperkuat legitimasi, inklusivitas yang memperluas dukungan komunitas, serta fleksibilitas adaptif (*glocalization*) yang memungkinkan sistem bertahan di tengah tekanan modernisasi tanpa mengorbankan nilai-nilai inti. Kelemahan sistem meliputi ketergantungan pada figur sentral (Chef Yudi), risiko fluktuasi pendapatan, kapasitas produksi yang terbatas, overdependensi pada media sosial, dan dokumentasi pengetahuan yang masih terbatas. Pengelolaan kelemahan-kelemahan ini menjadi tantangan utama bagi keberlanjutan jangka panjang Dapur Bali Mula.

C. Pengaruh *Branding* terhadap Keberlanjutan Dapur Bali Mula

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa *branding* Dapur Bali Mula berbasis pada tiga pilar identitas yang saling memperkuat: autentik (lahir dari praktik

nyata, bukan klaim pemasaran), tradisional (diperkuat melalui preservasi arsitektur vernakuler dan artefak budaya), dan spiritual (filosofi "tamu bukan raja, tamu adalah teman" yang mencerminkan integrasi nilai spiritual). Pengaruh positif branding terhadap keberlanjutan mencakup empat aspek utama. Pertama, stabilitas ekonomi melalui peningkatan kunjungan (20-90 orang per hari) dan diversifikasi pendapatan melalui produk olahan (arak artisan, *garam palungan*, *gula juruh*). *Branding* yang kuat menciptakan siklus positif: wisatawan yang puas menjadi agen promosi, menarik lebih banyak pengunjung, yang pada gilirannya meningkatkan pendapatan dan stabilitas ekonomi.

Kedua, penguatan daya tarik wisata dan pengakuan internasional melalui rating 4,9/5,0 dari TasteAtlas, gelar Desa Wisata Terbaik Indonesia 2024, serta kunjungan tokoh kuliner dunia Will Goldfarb. Pencapaian ini membuktikan bahwa model pariwisata berbasis komunitas yang berakar pada kearifan lokal memiliki daya tarik universal, melampaui batas-batas budaya. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Widuri dkk. (2025) yang menemukan bahwa keunikan proses produksi dan promosi berpengaruh signifikan terhadap niat berkunjung konsumen.

Ketiga, penguatan identitas kultural dan kebanggaan komunitas. Tradisi kuliner tidak lagi dipandang sebagai sesuatu yang "kuno" atau "tertinggal", tetapi sebagai warisan berharga yang layak dibanggakan. Generasi muda Desa Les, yang sebelumnya mungkin merasa asing dengan tradisi kuliner leluhur, kini bangga terlibat dalam proses produksi dan berinteraksi dengan wisatawan asing. Dalam perspektif teori *Cultural Sustainability* (Dessein et al., 2015), keberlanjutan budaya tidak hanya diukur dari pelestarian artefak fisik, tetapi juga dari sejauh mana praktik budaya tetap bermakna dan membangkitkan kebanggaan bagi komunitasnya.

Keempat, penguatan *positioning* sebagai destinasi autentik yang terdiferensiasi dari restoran modern melalui absennya menu dan daftar harga, filosofi "tamu adalah teman" (kontras dengan "tamu adalah raja"), serta penolakan terhadap penggunaan penyedap buatan. Dalam kerangka konsep pariwisata budaya (Richards, 2001), Dapur Bali Mula berhasil menawarkan pengalaman yang tidak hanya mengonsumsi makanan, tetapi juga memahami nilai-nilai budaya di baliknya sebuah diferensiasi yang menjadi keunggulan kompetitif yang sulit ditiru.

Namun, terdapat lima risiko komodifikasi yang perlu dikelola: transformasi praktik spiritual menjadi atraksi, standarisasi pengalaman, pergeseran relasi sosial dari "teman" menjadi "pelanggan", peningkatan ekspektasi wisatawan, dan tekanan ekonomi untuk ekspansi. Sejauh ini, Dapur Bali Mula masih berhasil mengelola risiko-risiko ini melalui kebijakan reservasi, pembatasan kapasitas, komunikasi transparan, dan komitmen kuat Chef Yudi untuk menempatkan pelestarian di atas komersialisasi. Temuan ini menunjukkan bahwa branding yang kuat harus diimbangi dengan mekanisme perlindungan yang menjaga komunitas tetap sebagai pemilik dan pengendali, bukan sekadar mengikuti tuntutan pasar demi popularitas sesaat.

D. Model Glocal Resilience sebagai Temuan Utama

Penelitian ini menghasilkan temuan utama berupa Model Glocal Resilience sebuah kerangka konseptual yang menjelaskan bagaimana ketahanan budaya dicapai melalui integrasi dinamis antara pelestarian tradisi (lokal) dan adaptasi inovatif (global). Model ini memiliki tiga pilar yang saling memperkuat: konservasi nilai-nilai kultural (resep turun-temurun,

tungku kayu, *base genep*, nilai spiritual), penguatan ekonomi komunitas (*dana punia*, diversifikasi produk, keterlibatan nelayan dan petani), serta pemeliharaan harmoni ekologis (*zero-mile culinary*, sistem kompos, arsitektur ramah lingkungan).

Dapur Bali Mula membuktikan bahwa pelestarian tradisi kuliner tidak harus berarti isolasi dari modernitas, tetapi dapat dicapai melalui adaptasi kreatif yang tetap berakar pada nilai-nilai lokal. Hal ini sejalan dengan konsep *glocalization* (Robertson, 1995) yang menekankan bahwa nilai-nilai lokal dapat beradaptasi dengan tuntutan global-modern tanpa kehilangan identitas fundamental, sekaligus dengan teori *Cultural Sustainability* (Dessein et al., 2015) dan *Community-Based Tourism* (Murphy, 1985) yang menempatkan komunitas sebagai pemilik, pengelola, dan penerima manfaat utama. Model ini menjawab pertanyaan penelitian tentang bagaimana strategi, sistem, dan branding dapat berintegrasi secara harmonis untuk menciptakan ekosistem pariwisata budaya yang berkelanjutan.

4. Simpulan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pelestarian, sistem pelestarian, serta pengaruh *branding* terhadap keberlanjutan Dapur Bali Mula dalam bingkai pariwisata budaya berkelanjutan di Kabupaten Buleleng. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik tiga simpulan utama yang menjawab rumusan masalah penelitian. Pertama, strategi pelestarian tradisi kuliner Dapur Bali Mula bertumpu pada lima pilar utama yang saling terkait dan membentuk ekosistem yang utuh: revitalisasi teknik memasak tradisional melalui penggunaan *tungku jangkih* dan *paon*, preservasi pengetahuan kuliner melalui filosofi "memasak dari alam hari ini", transmisi pengetahuan antar generasi melalui pembelajaran langsung (*hands-on learning*), pelibatan komunitas lokal sebagai penggerak utama, serta integrasi nilai spiritual dan budaya melalui filosofi "melayani tamu seperti umat di pura". Kelima pilar ini tidak berdiri sendiri, melainkan saling menguatkan: revitalisasi teknik menjadi fondasi, preservasi pengetahuan dan transmisi saling mengisi, bahan lokal menjadi mata rantai penghubung, nilai spiritual menjadi perekat, dan komunitas menjadi penggerak utama. Keunikan strategi ini terletak pada integrasi peran ganda pemilik sebagai koki dan pemangku adat, sistem donasi adaptif, prinsip "memasak dari alam hari ini", *open kitchen* sebagai ruang edukasi, inklusivitas tenaga kerja, pelestarian furniture asli, serta kemitraan tanpa kontrak formal.

Kedua, sistem pelestarian kuliner Dapur Bali Mula merupakan sebuah ekosistem utuh yang terdiri dari enam subsistem terintegrasi: sistem produksi berbasis tradisi (*paon*) sebagai fondasi fisik dan filosofis, proses memasak kolektif sebagai perekat sosial, keterlibatan komunitas sebagai motor penggerak, sistem ekonomi alternatif (*dana punia*) sebagai penopang keberlanjutan finansial, sistem interaksi partisipatif (*open kitchen*) sebagai jembatan budaya, serta integrasi kuliner, arsitektur vernakuler, dan ekologi sebagai kesatuan utuh. Kekuatan sistem terletak pada sirkularitas yang mandiri, transparansi sebagai fondasi kepercayaan, integrasi nilai spiritual yang memperkuat legitimasi, inklusivitas yang memperluas dukungan komunitas, serta fleksibilitas adaptif (*glocalization*) yang memungkinkan sistem bertahan di tengah tekanan modernisasi tanpa mengorbankan nilai-nilai inti. Kelemahan sistem meliputi ketergantungan pada figur sentral (Chef Yudi), risiko fluktuasi pendapatan, kapasitas produksi yang terbatas, overdependensi pada media sosial, dan dokumentasi pengetahuan yang masih terbatas yang semuanya perlu dikelola

untuk menjamin keberlanjutan jangka panjang.

Ketiga, *branding* Dapur Bali Mula berbasis pada tiga pilar identitas yang saling memperkuat autentik, tradisional, dan spiritual telah memberikan pengaruh positif yang signifikan terhadap keberlanjutan dalam empat aspek utama: stabilitas ekonomi melalui peningkatan kunjungan dan diversifikasi pendapatan, penguatan daya tarik wisata dan pengakuan internasional (rating 4,9/5,0 dari TasteAtlas, gelar Desa Wisata Terbaik Indonesia 2024), penguatan identitas kultural dan kebanggaan komunitas, serta penguatan *positioning* sebagai destinasi autentik yang terdiferensiasi dari restoran modern. Namun, terdapat lima risiko komodifikasi yang perlu dikelola: transformasi praktik spiritual menjadi atraksi, standarisasi pengalaman, pergeseran relasi sosial dari "teman" menjadi "pelanggan", peningkatan ekspektasi wisatawan, dan tekanan ekonomi untuk ekspansi. Sejauh ini, Dapur Bali Mula masih berhasil mengelola risiko-risiko ini melalui kebijakan reservasi, pembatasan kapasitas, komunikasi transparan, dan komitmen kuat Chef Yudi untuk menempatkan pelestarian di atas komersialisasi.

Temuan utama penelitian ini adalah Model Glocal Resilience sebuah kerangka konseptual yang menjelaskan bagaimana ketahanan budaya dicapai melalui integrasi dinamis antara pelestarian tradisi (lokal) dan adaptasi inovatif (global). Model ini memiliki tiga pilar yang saling memperkuat: konservasi nilai-nilai kultural (resep turun-temurun, tungku kayu, *base genep*, nilai spiritual), penguatan ekonomi komunitas (*dana punia*, diversifikasi produk, keterlibatan nelayan dan petani), serta pemeliharaan harmoni ekologis (*zero-mile culinary*, sistem kompos, arsitektur ramah lingkungan). Dapur Bali Mula membuktikan bahwa pelestarian tradisi kuliner tidak harus berarti isolasi dari modernitas, tetapi dapat dicapai melalui adaptasi kreatif yang tetap berakar pada nilai-nilai lokal. Model ini menjawab pertanyaan penelitian tentang bagaimana strategi, sistem, dan branding dapat berintegrasi secara harmonis untuk menciptakan ekosistem pariwisata budaya yang berkelanjutan. Secara teoretis, penelitian ini memperkaya penerapan teori *Community-Based Tourism* (Murphy, 1985) dan *Cultural Sustainability* (Dessein et al., 2015) dalam konteks pariwisata gastronomi di wilayah marjinal seperti Bali Utara. Secara praktis, temuan ini menawarkan model yang dapat direplikasi di berbagai wilayah lain dengan penyesuaian terhadap konteks lokal masing-masing, sekaligus memberikan rekomendasi kebijakan bagi pemerintah daerah dalam mendukung pengembangan pariwisata berbasis komunitas yang berkelanjutan.

Daftar Pustaka

Antara. (2023). *Mengulik warung bergaya Bali klasik dengan sistem bayar seikhlasnya*.

Antara News Banten. (2024, 18 November). *Malam Anugerah Desa Wisata Indonesia ADWI 2024 digelar di TMII*.

Apkasi.org. (2025, 17 Desember). *Desa Wisata Les di Buleleng Bali dinobatkan sebagai Desa Wisata Terbaik ADWI 2024*.

Ardika, I. W. (2019). *Tourism and cultural change in Bali*. Udayana University Press.

Arida, I. N. S., Prabawa, I. M. S., & Wiranatha, A. S. (2020). Arsitektur tradisional Bali Utara: Adaptasi dan pelestarian di era modern. *Jurnal Arsitektur Lansekap, 8*(2), 45–60.

Arsa, I. K. S., Widiastini, N. M. A., Mertanadi, I. M., & Karta, N. L. P. A. (2024). Harmony implementation "Tri Hita Karana (THK)" in packaging of culinary products to create a tourist

experience. *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science*, 552–564.

Baldacchino, G., & Helgason, A. (2017). *Cultural sustainability and island development*. Routledge.

Bali Express. (2024). *Dari Bali Utara ke panggung nasional, Desa Les dinobatkan sebagai Desa Wisata Terbaik Indonesia 2024*.

Barometer Bali. (2024, 18 November). *ADWI 2024: Les Buleleng desa wisata terbaik, Jatiluwih Best Tourism Village*.

Barometer Bali. (2025). *Dapur Bali Mula: Resto konsep unik yang menjual menu khusus dan bayar seikhlasnya*.

Basrowi. (2008). *Memahami penelitian kualitatif*. Rineka Cipta.

Bungin, B. (2003). *Analisis data penelitian kualitatif*. Raja Grafindo Persada.

Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research, 15*(3), 371–386.

Cole, S. (2007). *Tourism, culture, and development: Hopes, dreams and realities in East Indonesia*. Channel View Publications.

Cole, S. (2007). Beyond authenticity and commodification. *Annals of Tourism Research, 34*(4), 943–960.

Conde Nast Traveler. (2021). *On Bali, a local food movement is embracing traditional island flavors*.

Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). Sage Publications.

Denzin, N. K. (1978). *The research act: A theoretical introduction to sociological methods* (2nd ed.). McGraw-Hill.

Dessein, J., Soini, K., Fairclough, G., & Horlings, L. (Eds.). (2015). *Culture in, for and as sustainable development*. University of Jyvaskyla.

DestinAsian. (2022). *Shining a light on Balinese heritage cuisine*.

Detikcom. (n.d.). *Dapur Bali Mula: Restoran tradisional di Buleleng dengan konsep bayar sukarela*. https://www.detik.com/bali/kuliner/d-7572803/dapur-bali-mula-restoran-tradisional-di-buleleng-dengan-konsep-bayar-sukarela

DetikBali. (2024). *Dapur Bali Mula: Restoran tradisional di Buleleng dengan konsep bayar sukarela*. https://www.detik.com/bali/kuliner/d-7572803/dapur-bali-mula-restoran-tradisional-di-buleleng-dengan-konsep-bayar-sukarela

DetikTravel. (2021, 2 Desember). *Surganya arak Bali di Desa Les, bisa lihat cara pembuatannya*.

Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management, 68*, 250–263.

Eventnusantara.com. (2024, 17 November). *Desa Wisata Les di Kabupaten Buleleng juara desa wisata terbaik 2024*.

Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.

Goodwin, H., & Santilili, R. (2009). Community-based tourism: A success? *International Journal of Tourism Research, 11*(1), 1–4.

Goodshot.id. (n.d.). *Mengungkap kisah Dapur Bali Mula di tengah Desa Les*. https://goodshot.id/mengungkap-kisah-dapur-bali-mula-di-tengah-desa-les/

Gulo, W. (2004). *Metodologi penelitian*. Grasindo.

Guzman, T. J. L., Carrillo, M. G., & Tellez, J. L. S. (2017). Sustainable gastronomic tourism in indigenous communities of Mexico. *Journal of Sustainable Tourism, 25*(5), 664–679.

Hampton, M. P., & Hampton, J. (2020). *Community-based tourism in coastal Indonesia*. Tourism Geographies.

IDN Times. (n.d.). *Review Dapur Bali Mula Bali, kuliner autentik tanpa harga*. https://www.idntimes.com/food/di

ning-guide/review-dapur-bali-mula-bali-00-p3rq2-z9366j

Jalan Melali. (2024). *Dapur Bali Mula: Nikmatnya kesegaran hidangan laut khas Bali Utara*.

Kalamanthana.id. (2026). *Maharasa Gastronomy Experience angkat spiritualitas pangan dan tradisi luhur Bali*.

Katadata.co.id. (2025, 12 November). *Kolaborasi Astra dan masyarakat Les: Dari garam tradisional ke desa wisata*.

Kim, M. J., Lee, C. K., & Preis, M. W. (2020). The impact of innovation and gratification on authentic experience, subjective well-being, and behavioral intention in tourism virtual reality. *Technology in Society, 62*, 101–112.

Kompas.com. (2025). *Dapur Bali Mula, resto Bali yang jual menu khusus dan bayar seikhlasnya*.

Kompas.com. (2025). *Resto tradisional di Bali hanya terima reservasi, ini alasannya*. https://www.kompas.com/food/read/2025/10/05/110000875/resto-tradisional-di-bali-ini-hanya-terima-reservasi-ini-alasannya

Kompas.tv. (2020, 4 September). *Jurug lontar: Gula cair dengan rasa seperti madu*.

Kompasiana.com. (n.d.). *Icip-icip arak Bali 40% buatan "Dapur Bali Mula"*. https://www.kompasiana.com/christiesuharto/62a5bd35fdcdb419f4795632/icip-icip-arak-bali-40-buatan-dapur-bali-mula-ambruklah-aku-hahaha?source_from=read_related

Kontan. (2024, 18 November). *Kementerian Pariwisata apresiasi keunggulan desa wisata di ADWI 2024*.

Kvale, S. (2007). *Doing interviews*. Sage Publications.

Liputan6.com. (2025). *Makanan khas Bali untuk upacara adat, tradisi kuliner yang sarat makna spiritual*.

Marzuki, P. M. (1987). *Pengantar ilmu hukum*. Kencana.

Mauss, M. (1925). *The gift: Forms and function of exchange in archaic societies*. Routledge.

McIntyre, G. (1993). *Sustainable tourism development: Guide for local planners*. World Tourism Organization.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2nd ed.). Sage Publications.

Mongabay.co.id. (2018). *Kesadaran ekologi dan konsumsi dari revolusi dapur*.

Murphy, P. E. (1985). *Tourism: A community approach*. Methuen.

Naess, A. (1973). The shallow and the deep, long-range ecology movement: A summary. *Inquiry, 16*(1), 95–100.

Novak, J. D., & Canas, A. J. (2008). *The theory underlying concept maps and how to construct and use them*. Institute for Human and Machine Cognition.

Nugraha, A., & Suryawan, I. B. (2023). Sistem dana punia pada objek wisata Tirta Empul: Antara etika dan keberlanjutan ekonomi. *Jurnal Manajemen Pariwisata, 15*(1), 88–105.

Pichard, M. (1996). *Bali: Cultural tourism and touristic culture*. Archipelago Press.

Pikiran Rakyat Bali. (2024). *Dapur Bali Mula, sajian masakan khas Bali Utara dengan pengalaman budaya yang autentik*.

Pikiran Rakyat Bali. (2024). *Dapur Bali Mula (Moela), restoran unik di Bali yang tidak memiliki menu dan harga*.

Pikiran Rakyat Bali. (2025, 19 Februari). *Mencicipi bubur mengguh khas Bali Utara yang mendunia*.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage*. Harvard Business School Press.

PPID Buleleng. (2024). *Berawal Covid-19, produk gula juruh hingga rengginang merambah ke Sumatera*.

Profil Desa Les. (2017). *Sejarah Desa Les*. Website Profil Desa Les, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng.

Putra, I. N. D., & Astawa, I. N. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pariwisata berbasis budaya di Desa Penglipuran Bali. *Jurnal Kajian Bali, 11*(1), 123–145.

Radar Bogor. (2025). *Keunikan restoran tanpa daftar menu, Dapur Bali Mula yang punya rating tertinggi di TasteAtlas*.

Raharja, I. G. M. (2010). *Bentuk, fungsi dan material bangunan rumah tinggal tradisional Bali Madya II*. ISI Bali.

Re-Mark Asia. (2025). *Sustainability 17A #54 Revolusi dari dapur*.

Richard, G. (2001). *Cultural attractions and European tourism*. CABI.

Richard, R. (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. In M. Featherstone, S. Lash, & R. Robertson (Eds.), *Global modernities* (pp. 25–44). Sage Publications.

Robertson, R. (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. *Global Modernities*, 25–44.

RRI.co.id. (2025, 20 Oktober). *Desa Les unggulkan wisata bahari dan konservasi laut*.

Soini, K., & Birkeland, I. (2014). Exploring the scientific discourse on cultural sustainability. *Geoforum, 51*, 213–223.

Spradley, J. P. (2016). *Participant observation*. Waveland Press.

Stake, R. E. (1995). *The art of case study research*. Sage Publications.

Suara Merdeka. (2025, 13 November). *Kisah Kampung Berseri Astra Les di Bali Utara: Dari garam palungan hingga pariwisata berkelanjutan*.

Sutawa, G. K. (2012). Issues on Bali tourism development and community empowerment to support sustainable tourism development. *Procedia Economics and Finance, 4*, 413–422.

Suwendra, I. W., & Pujiani, N. M. (2022). Eksistensi kuliner tradisional Bali Aga di Desa Tenganan sebagai daya tarik wisata budaya. *Jurnal Destinasi Pariwisata, 10*(2), 201–215.

SWA.co.id. (2025). *Menghidupkan Bali lewat dapur desa: Cerita dari Dapur Bali Mula*. https://swa.co.id/read/464539/menghidupkan-bali-lewat-dapur-desa-cerita-dari-dapur-bali-mula

UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO.

UNWTO. (2017). *Tourism and the sustainable development goals–Journey to 2030*. World Tourism Organization.

Wahyuni, N. M., Adnyani, N. N. S., & Darmayanti, N. P. A. (2019). The sustainability of traditional Balinese cuisine in the global era. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 15*, 1–8.

Wahyuni, N. M., dkk. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods, 6*(1), 9.

Wahyuni, N. M., dkk. (2019). Traditional culinary practices in North Bali. *Journal of Ethnic Foods*.

Widodo, P. A. K. A., Sutanto, D. H., Yulianto, I., & Sani, F. E. A. (2022). Pengaruh daya tarik wisata dan fasilitas terhadap kepuasan wisatawan Coban Putri Kota Batu, Malang. *Jurnal Tesla: Perhotelan–Destinasi Wisata–Perjalanan Wisata, 2*(2), 44–52.

Widuri, S. A., Arcana, I. N., Juniari, N. K. E., Saputra, I. N. G. A. J., & Rusdiarnata, I. K. (2025). Pengaruh keunikan proses produksi arak Bali dan promosi terhadap niat berkunjung dan partisipasi promosi oleh konsumen pada Rumah Makan Dapoer Bali Mula di Desa Les, Kecamatan

Tejakula, Buleleng. *Jurnal Bisnis Hospitaliti, 14*(1).

Wiranatha, A. S., Antara, M., & Puja, I. N. (2021). Strategi digitalisasi untuk mempertahankan tradisi kuliner Bali di era 4.0. *Jurnal Industri Pariwisata, 4*(1), 32–47.