

Penguatan Kompetensi Gastronomi Berbasis Bahan Pangan Lokal melalui Workshop dan Cooking Class bagi Masyarakat di Denpasar, Bali

Ni Luh Gde Sari Dewi Astuti¹, Putu Eka Wirawan¹, I Gusti Ayu Eka Suwintari¹, Anak Agung Istri Putera Widiastiti¹, Putu Renita Amelia Putri¹, I Kadek Rama Putra Satria¹

¹ Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Bali

ARTICLE INFO

Keywords:

Local Gastronomy;
Culinary Training;
Creative Economy;
Cultural Preservation

Article history:

Received 2026-01-29
Revised 2026-02-26
Accepted 2026-04-02

ABSTRACT

This community service program is motivated by the limited gastronomic competencies of local communities in Denpasar, Bali, in utilizing local food resources innovatively while maintaining cultural value and economic competitiveness. Although Bali possesses rich culinary heritage and abundant local ingredients, their transformation into value-added gastronomic products remains suboptimal, particularly in terms of production skills, business management, and marketing strategies. The purpose of this program is to strengthen community capacity through an integrated approach involving gastronomic training, business management development, marketing enhancement, and cultural preservation. The methods applied include participatory workshops, hands-on cooking classes, business mentoring, and interactive educational sessions, supported by observation, discussion, and evaluation processes. The results indicate a significant improvement in participants' knowledge and technical skills in processing local food ingredients into innovative and aesthetically appealing culinary products. In addition, participants demonstrated enhanced understanding of basic business management, including cost control, financial recording, and simple business planning, as well as improved ability to promote products using storytelling and digital media. The program also contributed to increasing community awareness of preserving local culinary heritage as part of cultural identity. In conclusion, the integrated approach combining gastronomic training, entrepreneurship development, and cultural education proves effective in strengthening community capacity, enhancing the economic value of local food, and supporting sustainable cultural preservation. This model has the potential to be replicated in other regions with similar local resource potential.

This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.



Corresponding Author:

Putu Eka Wirawan

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia; wirawanputu@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Kota Denpasar sebagai ibu kota Provinsi Bali tidak hanya berfungsi sebagai pusat pemerintahan dan perdagangan, tetapi juga menjadi simpul penting perkembangan pariwisata, ekonomi kreatif, dan industri kuliner berbasis budaya local (Fleming, 2021). Kekayaan bahan pangan lokal Bali seperti umbi-umbian, rempah tradisional, hasil laut, serta produk pertanian lokal sejatinya memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk gastronomi bernilai tambah tinggi. Gastronomi tidak hanya dimaknai sebagai aktivitas memasak, tetapi juga mencakup pemahaman filosofi, sejarah, nilai budaya, dan storytelling di balik makanan sebagai bagian dari identitas local (Farizqi & Prasetyanto, 2025; Yikmiş et al., 2024).

Namun, hasil observasi awal dan diskusi dengan mitra menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal di kalangan masyarakat lokal Denpasar, khususnya masyarakat usia produktif dan calon wirausaha kuliner, masih menghadapi berbagai keterbatasan. Sebagian besar masyarakat masih mengolah bahan pangan lokal secara konvensional, minim inovasi, dan belum mengintegrasikan aspek estetika, standar higienitas, serta narasi budaya yang menjadi daya tarik utama dalam industri gastronomi modern. Kondisi ini menyebabkan produk kuliner lokal kurang kompetitif, baik di pasar lokal maupun dalam mendukung sektor pariwisata Bali yang berorientasi pada pengalaman (*experience-based tourism*).

Selain itu, masih terdapat kesenjangan pengetahuan dan keterampilan antara potensi bahan pangan lokal dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah, mengemas, dan memasarkan produk gastronomi secara profesional. Minimnya akses pelatihan praktis yang aplikatif dan berkelanjutan menjadi salah satu faktor utama yang menghambat penguatan kompetensi Masyarakat (Torsdottir, Olsson, & Sinnes, 2024). Workshop dan cooking class yang bersifat edukatif-partisipatif masih sangat terbatas, khususnya yang secara spesifik mengintegrasikan aspek gastronomi, kearifan lokal, dan peluang kewirausahaan.

Bagi kelompok masyarakat nonproduktif secara ekonomi, seperti masyarakat umum dan komunitas lokal, permasalahan lain yang muncul adalah rendahnya kesadaran akan pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal sebagai bagian dari identitas budaya (Almansouri, Verkerk, Fogliano, & Luning, 2022). Generasi muda cenderung lebih akrab dengan makanan instan dan kuliner global dibandingkan dengan masakan tradisional berbasis bahan local. Hal ini berpotensi menyebabkan degradasi nilai budaya dan hilangnya pengetahuan kuliner tradisional secara perlahan (Apriyanto & Zulkifali, 2025).

Berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan, permasalahan mitra dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat diidentifikasi secara komprehensif pada beberapa aspek utama. Pada aspek produksi dan kompetensi gastronomi, masyarakat lokal di Denpasar masih menghadapi keterbatasan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner yang inovatif, higienis, dan memiliki nilai estetika yang sesuai dengan standar industri pariwisata (Utami et al., 2025). Selain itu, pemahaman mengenai konsep gastronomi berbasis budaya lokal masih relatif rendah, khususnya terkait filosofi, sejarah, dan storytelling kuliner yang seharusnya menjadi nilai tambah dalam pengembangan produk. Pengetahuan mengenai standar penyajian makanan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen modern dan wisatawan juga masih terbatas (Ahanu & Christofani, 2024).

Pada aspek manajemen usaha dan kewirausahaan, masyarakat produktif dan calon wirausaha masih memiliki keterbatasan dalam perencanaan usaha kuliner berbasis bahan lokal. Hal ini terlihat dari lemahnya kemampuan dalam pengelolaan usaha, mulai dari pencatatan keuangan sederhana, pengendalian biaya produksi, hingga penentuan harga jual yang kompetitif. Selain itu, wawasan mengenai pengembangan produk yang berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal secara efisien juga belum optimal.

Selanjutnya, pada aspek pemasaran yang mencakup hulu hingga hilir usaha, masyarakat menghadapi kendala dalam memasarkan produk kuliner lokal secara efektif, baik melalui media konvensional maupun digital. Produk kuliner yang dihasilkan juga belum memiliki diferensiasi yang kuat berbasis identitas budaya dan storytelling, sehingga kurang mampu bersaing di pasar yang

semakin kompetitif. Akses terhadap jejaring pasar dan peluang kolaborasi juga masih terbatas, sehingga menghambat pengembangan usaha secara lebih luas (Thomson, Andersson, & Fernqvist, 2025). Pada aspek sosial dan budaya, khususnya bagi masyarakat nonproduktif secara ekonomi, terdapat permasalahan berupa rendahnya kesadaran terhadap pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal. Minat generasi muda untuk mengenal dan mempraktikkan masakan tradisional berbasis bahan pangan lokal juga semakin menurun (Pugra, Sutiarto, & Joaquin, 2025). Selain itu, masih kurangnya ruang edukasi informal yang mampu mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam menjaga dan melestarikan identitas kuliner daerah.

Berdasarkan pemetaan tersebut, prioritas permasalahan yang akan ditangani dalam program ini meliputi penguatan kompetensi gastronomi masyarakat melalui pelatihan praktis berbasis workshop dan cooking class, peningkatan kapasitas manajemen usaha dan pemasaran produk kuliner lokal bagi masyarakat produktif dan calon wirausaha, serta peningkatan kesadaran dan apresiasi masyarakat terhadap nilai budaya dan warisan kuliner lokal Bali. Sehingga diperlukan suatu program Pengabdian kepada Masyarakat yang mampu menjawab kebutuhan peningkatan kapasitas masyarakat secara holistik, tidak hanya dari aspek teknis memasak, tetapi juga dari sisi manajemen usaha, pemasaran, serta pelestarian nilai budaya gastronomi lokal.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *community service* dengan metode pelatihan dan pendampingan yang bersifat partisipatif dan aplikatif (Muh Barid Nizarudin Wajidi, Brata, Ulya, & Musnaini, 2025; Santoso, Hidayah, & Sunarya, 2025). Pendekatan ini dipilih karena dinilai efektif dalam meningkatkan kapasitas mitra melalui keterlibatan langsung dalam proses pembelajaran, praktik, dan evaluasi secara berkelanjutan. Model pendampingan memungkinkan terjadinya transfer pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang sesuai dengan kebutuhan serta karakteristik masyarakat lokal sebagai mitra sasaran (Syailendra, Setiawan, Sopian, Kusuma Atmaja, & Rati Sari, 2023). Selain itu, pendekatan yang digunakan bersifat terintegrasi dengan mengombinasikan aspek produksi kuliner, manajemen usaha, pemasaran, serta pelestarian budaya gastronomi lokal sebagai satu kesatuan solusi yang holistik.

Subjek dalam kegiatan ini adalah masyarakat lokal di Denpasar, Bali, yang terdiri dari kelompok masyarakat produktif (calon wirausaha dan pelaku usaha kuliner) serta masyarakat umum yang belum produktif secara ekonomi. Pemilihan mitra didasarkan pada potensi bahan pangan lokal yang melimpah serta kebutuhan peningkatan kompetensi gastronomi dan pengelolaan usaha kuliner berbasis budaya lokal. Kegiatan dilaksanakan di lokasi mitra dengan mempertimbangkan kemudahan akses, ketersediaan sarana, serta keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis yang diawali dengan tahap identifikasi dan analisis kebutuhan (Graham et al., 2024). Pada tahap ini dilakukan observasi lapangan, wawancara, dan diskusi dengan mitra untuk mengidentifikasi kondisi eksisting, permasalahan utama, serta potensi yang dimiliki. Analisis difokuskan pada aspek kemampuan produksi kuliner berbasis bahan pangan lokal, pengelolaan usaha, strategi pemasaran, serta tingkat kesadaran masyarakat terhadap pelestarian kuliner lokal. Tahap ini menjadi dasar dalam penyusunan program kegiatan yang relevan dan tepat sasaran.

Tahap selanjutnya adalah perencanaan program pengabdian yang disusun secara kolaboratif antara tim pengusul dan mitra (Harrat, Belkadi, & Bernard, 2020). Perencanaan mencakup penyusunan materi workshop gastronomi, desain cooking class berbasis praktik, modul pelatihan manajemen usaha, serta strategi pemasaran berbasis storytelling kuliner. Pendekatan kolaboratif dilakukan untuk memastikan kesesuaian program dengan kebutuhan nyata di lapangan serta meningkatkan partisipasi aktif mitra dalam pelaksanaan kegiatan.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui workshop, cooking class, pelatihan manajemen usaha, serta pendampingan pemasaran produk kuliner (Mulyantini, Surbakti, Maulana, & Wibawaningsih, 2025). Pada aspek produksi, kegiatan difokuskan pada peningkatan keterampilan

pengolahan bahan pangan lokal melalui workshop gastronomi dan cooking class berbasis praktik langsung. Peserta diberikan pemahaman mengenai konsep gastronomi lokal, teknik pengolahan makanan, standar kebersihan dan keamanan pangan, serta teknik penyajian yang menarik. Pada aspek manajemen, dilakukan pelatihan pengelolaan usaha kuliner skala kecil yang meliputi perencanaan usaha, pencatatan keuangan sederhana, serta pengendalian biaya produksi. Sementara itu, pada aspek pemasaran, peserta diberikan pendampingan dalam pengembangan strategi promosi, pemanfaatan media digital, serta penyusunan storytelling produk sebagai nilai tambah kuliner lokal.

Untuk kelompok masyarakat nonproduktif secara ekonomi, pelaksanaan kegiatan difokuskan pada edukasi dan pelestarian budaya kuliner melalui diskusi interaktif dan demonstrasi memasak. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga warisan kuliner lokal serta mendorong partisipasi aktif dalam pelestarian budaya.

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkelanjutan untuk menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan (Ovcina & Arslanagic-Kalajdzic, 2024). Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi, serta umpan balik dari peserta terkait peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan perubahan perilaku setelah mengikuti kegiatan. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan dampak kegiatan terhadap peningkatan kapasitas mitra. Indikator keberhasilan meliputi peningkatan keterampilan produksi kuliner, kemampuan manajemen usaha, kemampuan pemasaran produk, serta meningkatnya kesadaran terhadap pelestarian kuliner lokal.

Partisipasi mitra dalam kegiatan ini bersifat aktif, mulai dari tahap perencanaan hingga evaluasi. Mitra berperan dalam penyediaan lokasi, keikutsertaan dalam kegiatan, serta memberikan umpan balik terhadap program yang dilaksanakan. Partisipasi ini diharapkan mampu menciptakan rasa memiliki terhadap program sehingga mendukung keberlanjutan kegiatan di masa mendatang.

Keberlanjutan program dilakukan melalui penyediaan modul pelatihan, dokumentasi resep, serta pendampingan lanjutan secara informal. Selain itu, keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan ini juga memberikan kontribusi terhadap pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang berpotensi direkognisi dalam bentuk Satuan Kredit Semester (SKS) sesuai dengan kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka. Mahasiswa berperan sebagai asisten fasilitator, pendamping peserta, serta dokumentator kegiatan sehingga memperoleh pengalaman langsung dalam penerapan ilmu di masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Awal Mitra sebelum Pelaksanaan Program

Hasil observasi awal, wawancara, dan diskusi dengan masyarakat lokal di Denpasar menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal dalam aktivitas kuliner masih bersifat konvensional dan belum terintegrasi dengan konsep gastronomi modern. Sebagian besar masyarakat telah memiliki keterampilan dasar dalam memasak, namun belum mampu mengembangkan produk kuliner yang inovatif, higienis, dan memiliki nilai estetika yang sesuai dengan kebutuhan pasar pariwisata. Selain itu, pemahaman mengenai gastronomi sebagai representasi budaya, termasuk filosofi, sejarah, dan storytelling kuliner, masih relatif rendah.

Dari sisi manajemen usaha, ditemukan bahwa sebagian masyarakat produktif dan calon wirausaha belum memiliki kemampuan yang memadai dalam pengelolaan usaha kuliner. Pencatatan keuangan masih dilakukan secara sederhana bahkan belum terdokumentasi dengan baik, sementara pengendalian biaya produksi dan penentuan harga jual belum didasarkan pada perhitungan yang sistematis. Kondisi ini berpotensi menghambat pengembangan usaha dan menurunkan daya saing produk di pasar (Friedrich & Kunkel, 2025).

Pada aspek pemasaran, produk kuliner lokal yang dihasilkan belum memiliki diferensiasi yang kuat berbasis identitas budaya (Sabur, Sari, Wiratih, & Nasim, 2025). Pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi juga masih terbatas, sehingga jangkauan pasar menjadi sempit. Di sisi lain, pada kelompok masyarakat umum, kesadaran terhadap pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal

masih tergolong rendah, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada kuliner modern dan global.

Hasil Pelaksanaan Program pada Aspek Kompetensi Gastronomi

Pelaksanaan workshop dan cooking class berbasis bahan pangan lokal menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Kegiatan pelatihan ini difasilitasi oleh Chef Eka Sunarya, seorang praktisi kuliner yang memiliki keahlian dalam pengolahan bahan pangan lokal, sehingga materi yang disampaikan tidak hanya bersifat teoritis tetapi juga berbasis pengalaman praktis di industri. Peserta tidak hanya memahami teknik pengolahan bahan pangan lokal secara lebih higienis dan efisien, tetapi juga mulai mampu mengembangkan variasi produk kuliner yang lebih inovatif dan menarik. Pengenalan konsep gastronomi yang mengintegrasikan nilai budaya dan storytelling turut memberikan pemahaman baru bagi peserta bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai media representasi identitas lokal.



Gambar 1. Chef Eka Sunarya memberikan penjelasan pembuatan produk kuliner

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan beberapa produk kuliner berbasis bahan pangan lokal dengan tampilan yang lebih estetik dan standar penyajian yang lebih baik. Hal ini sejalan dengan temuan dalam literatur bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik (*hands-on training*) efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan kepercayaan diri peserta dalam mengembangkan produk kuliner (Yeargin, Gibson, & Fraser, 2021). Keterlibatan praktisi profesional dalam kegiatan pelatihan juga memberikan nilai tambah dalam proses transfer pengetahuan, karena peserta memperoleh wawasan langsung mengenai standar industri dan praktik terbaik dalam pengolahan kuliner berbasis bahan lokal (Vuksanović, Demirović Bajrami, Perić, Perović, & Bojić, 2025). Peningkatan kompetensi ini menjadi dasar penting dalam mendorong pengembangan gastronomi lokal yang berdaya saing.

Hasil Pelaksanaan Program pada Aspek Manajemen Usaha

Pendampingan pada aspek manajemen usaha menunjukkan adanya perubahan positif dalam pemahaman peserta mengenai pengelolaan usaha kuliner. Kegiatan pelatihan ini diberikan oleh Rektor Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Dr. I Made Sudjana, S.E., M.M., yang merupakan akademisi dan praktisi di bidang manajemen usaha, sehingga materi yang disampaikan memiliki landasan teoritis yang kuat sekaligus relevan dengan praktik di lapangan. Peserta mulai memahami pentingnya perencanaan usaha, pengelolaan biaya produksi, serta pencatatan keuangan sederhana sebagai dasar pengambilan keputusan. Beberapa peserta telah mampu menyusun rencana usaha sederhana yang mencakup konsep produk, target pasar, serta strategi pengelolaan usaha.



Gambar 2. Rektor IPB Internasional Bapak Dr. I Made Sudjana, S.E., M.M memberikan penjelasan mengenai Manajemen Usaha.

Peningkatan kapasitas manajemen ini sejalan dengan pandangan bahwa penguatan tata kelola usaha merupakan faktor kunci dalam mendukung keberlanjutan usaha kecil dan menengah. Keterlibatan narasumber yang kompeten dalam bidang manajemen usaha turut memperkuat proses transfer pengetahuan dan meningkatkan pemahaman peserta secara lebih komprehensif, khususnya dalam mengelola usaha secara sistematis dan berkelanjutan (Vuksanović et al., 2025). Dengan adanya pemahaman yang lebih baik mengenai pengelolaan usaha, peserta diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional serta mengoptimalkan potensi bahan pangan lokal sebagai sumber nilai tambah ekonomi.

Hasil Pelaksanaan Program pada Aspek Pemasaran dan Storytelling

Pada aspek pemasaran, kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya diferensiasi produk melalui storytelling kuliner. Produk yang sebelumnya hanya berfokus pada rasa dan fungsi konsumsi kini mulai dikembangkan dengan narasi yang mengangkat nilai budaya, asal-usul bahan, serta filosofi makanan. Pendekatan ini terbukti mampu meningkatkan daya tarik produk, terutama bagi konsumen yang mencari pengalaman autentik (Cabeza-Ramírez, Sánchez-Cañizares, Santos-Roldán, & Fuentes-García, 2022).

Selain itu, peserta juga mulai mengenal pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi, meskipun masih dalam tahap awal. Penggunaan foto produk, deskripsi menarik, dan konten sederhana menjadi langkah awal dalam memperluas jangkauan pemasaran. Temuan ini sejalan dengan konsep pemasaran modern yang menekankan pentingnya integrasi antara nilai budaya dan strategi komunikasi digital dalam meningkatkan daya saing produk (Rizkita, Winarno, Suwono, & Malek, 2025).

Hasil Pelaksanaan Program pada Aspek Sosial dan Pelestarian Budaya

Kegiatan edukasi gastronomi bagi masyarakat umum menunjukkan adanya peningkatan kesadaran terhadap pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal. Melalui diskusi interaktif dan demonstrasi memasak, masyarakat mulai memahami bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya yang perlu dijaga dan diwariskan kepada generasi berikutnya (Nyarota, Chikuta, Musundire, & Kazembe, 2022).

Partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif dan partisipatif mampu meningkatkan keterlibatan sosial dalam pelestarian budaya. Hal ini sejalan dengan konsep pengembangan pariwisata berbasis budaya yang menekankan peran masyarakat lokal sebagai aktor utama dalam menjaga keberlanjutan warisan budaya (Wardhani & Purnomo, 2022).

Pembahasan Terintegrasi: Sinergi Kompetensi, Usaha, dan Pelestarian Budaya

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan terintegrasi yang mengombinasikan penguatan kompetensi gastronomi, peningkatan kapasitas manajemen usaha, pengembangan strategi pemasaran, serta edukasi pelestarian budaya memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas

masyarakat secara menyeluruh. Sinergi antar aspek tersebut memungkinkan masyarakat tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memahami aspek ekonomi dan budaya secara simultan.

Pendekatan ini sejalan dengan konsep pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya yang menekankan pentingnya integrasi antara inovasi produk, pengelolaan usaha, dan pelestarian nilai lokal (Firmansyah, Rafdinal, Sayuti, Juniarti, & Hardiyanto, 2024). Gastronomi berbasis bahan pangan lokal tidak hanya menjadi peluang ekonomi, tetapi juga menjadi media pelestarian budaya yang berkelanjutan (Giamporcaro, Sgroi, Baviera-Puig, & Modica, 2025). Dengan demikian, program ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga pada penguatan identitas budaya lokal di tengah dinamika globalisasi.



Gambar 3. Foto bersama dengan seluruh peserta pelatihan.

Secara keseluruhan, hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa model workshop dan cooking class yang dipadukan dengan pendampingan manajemen dan pemasaran merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat lokal. Model ini dapat direplikasi dan dikembangkan lebih lanjut sebagai strategi pemberdayaan masyarakat berbasis gastronomi di berbagai daerah dengan potensi bahan pangan lokal yang beragam.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan terintegrasi yang mengombinasikan penguatan kompetensi gastronomi, peningkatan kapasitas manajemen usaha, pengembangan strategi pemasaran berbasis storytelling, serta edukasi pelestarian budaya mampu memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat lokal di Denpasar, Bali. Pelaksanaan workshop dan cooking class berbasis bahan pangan lokal terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal secara inovatif, higienis, dan bernilai estetika, sekaligus memperkuat pemahaman gastronomi sebagai representasi identitas budaya lokal.

Pendampingan pada aspek manajemen usaha dan pemasaran juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta dalam mengelola usaha kuliner secara lebih terstruktur, mulai dari perencanaan usaha, pengelolaan biaya produksi, hingga pengembangan strategi promosi yang memanfaatkan nilai budaya lokal sebagai diferensiasi produk. Hal ini menunjukkan bahwa penguatan kapasitas tidak hanya terjadi pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada aspek pengelolaan usaha dan daya saing produk di pasar. Di sisi lain, kegiatan edukasi kepada masyarakat umum berhasil meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya pelestarian warisan kuliner lokal, sehingga mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam menjaga identitas budaya di tengah arus globalisasi.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini mengindikasikan bahwa model pengabdian berbasis workshop dan pendampingan partisipatif merupakan pendekatan yang efektif dalam memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan potensi bahan pangan lokal. Sinergi antara aspek kompetensi, usaha, dan budaya menjadi kunci dalam menciptakan dampak yang berkelanjutan, baik dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat maupun dalam pelestarian warisan kuliner lokal. Model ini memiliki potensi untuk direplikasi dan dikembangkan lebih lanjut pada konteks wilayah lain dengan karakteristik

potensi lokal yang berbeda, sebagai bagian dari upaya penguatan ekonomi kreatif berbasis budaya dan pengembangan pariwisata berkelanjutan.

REFERENSI

- Ahanu, E., & Christofani, G. (2024). the Importance of the Food and Beverage Sector in Tourism and an Anomaly in Conventional Hospitality Standards. *Geo Tourism International Coference*, 1–10.
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors - Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28(March), 100523. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523>
- Apriyanto, Y., & Zulkifali, W. A. H. W. A. (2025). Will Traditional Food Survive the Trends? Investigating Lombok Young Generations Consumption. *International Journal of Social Science*, 5(1), 49–56. <https://doi.org/10.53625/ijss.v5i1.10377>
- Cabeza-Ramírez, L. J., Sánchez-Cañizares, S. M., Santos-Roldán, L. M., & Fuentes-García, F. J. (2022). Impact of the perceived risk in influencers' product recommendations on their followers' purchase attitudes and intention. *Technological Forecasting and Social Change*, 184(August). <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2022.121997>
- Farizqi, M. Y., & Prasetyanto, H. (2025). "Sego Gono" as a Culinary Tourism Attraction in Temanggung Regency, Central Java. *Gastronomy*, 4(1), 1–10. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.837>
- Firmansyah, Y., Rafdinal, W., Sayuti, A. M., Juniarti, C., & Hardiyanto, N. (2024). Cultural Innovation in Indonesia as a Development of the Creative Economy. *Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship*, 18(1), 87–99. <https://doi.org/10.55208/jebe.v18i1.539>
- Fleming, T. (2021). *Denpasar Cultural Cities Profile East Asia*. Denpasar.
- Friedrich, J., & Kunkel, T. (2025). Reimagining the foundation of financial reporting: A rights-based approach to account for environmental externalities. *Critical Perspectives on Accounting*, 102(July 2023), 102796. <https://doi.org/10.1016/j.cpa.2025.102796>
- Giamporcaro, G., Sgroi, F., Baviera-Puig, A., & Modica, F. (2025). Promoting rural development through gastronomic Heritage: the case of the Cerda Artichoke in northwestern Sicily. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 41(May). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101246>
- Graham, N. D., Graham, I. D., Vanderspank-Wright, B., Nadalin-Penno, L., Fergusson, D. A., & Squires, J. E. (2024). Planning for implementation success: insights from conducting an implementation needs assessment. *JBIE Evidence Implementation*, 23(1), 90–102. <https://doi.org/10.1097/XEB.0000000000000458>
- Harrat, M., Belkadi, F., & Bernard, A. (2020). Towards a modeling framework of collaboration in PSS development project: A review of key factors. *Procedia CIRP*, 90(March), 736–741. <https://doi.org/10.1016/j.procir.2020.01.130>
- Muh Barid Nizarudin Wajdi, Brata, D. P. N., Ulya, F., & Musnaini, M. (2025). Community Service to Enhance Educational Skills in Rural Communities. *Bisma : Bimbingan Swadaya Masyarakat*, 6(6), 93–105. <https://doi.org/10.59689/bisma.v5i4.1175>
- Mulyantini, S., Surbakti, L. P., Maulana, A., & Wibawaningsih, E. J. (2025). Authentic Culinary Business for Sustainable Tourism: Strategy, Experience, Motivation and Value. *Studi Akuntansi, Keuangan, Dan Manajemen*, 5(1), 143–159. <https://doi.org/10.35912/sakman.v5i1.4279>
- Nyarota, M., Chikuta, O., Musundire, R., & Kazembe, C. (2022). Indigenous Culinary Claims and Cultural Heritage Preservation: A Viewpoint. *Journal of African Cultural Heritage Studies*, 3(1), 136–150.
- Ovcina, A., & Arslanagic-Kalajdzic, M. (2024). the Role of Monitoring and Evaluation and Project Implementation Management System for Non-Profit Project Performance in Developing Countries. *South East European Journal of Economics and Business*, 19(1), 63–76. <https://doi.org/10.2478/jeb-2024-0005>
- Pugra, I. W., Sutiarto, M. A., & Joaquin, C. J. (2025). The cultural significance of traditional foods in

- shaping Indonesian social identity: Challenges and preservation strategies. *Journal of Language, Literature, Social and Cultural Studies*, 3(1), 21–31. <https://doi.org/10.58881/jllscs.v3i1.318>
- Rizkita, M. A., Winarno, A., Suwono, H., & Malek, N. A. N. N. (2025). Integrating cultural adaptation in digital marketing strategies: Enhancing competitiveness and sustainability in MSMEs of Java, Indonesia. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 11(3), 100609. <https://doi.org/10.1016/j.joitmc.2025.100609>
- Sabur, M., Sari, A. A., Wiratih, H. W. R., & Nasim, E. S. (2025). Cultural-Based Marketing Strategies: The Impact of Traditional Values on Consumer Behavior in Indonesia's Creative Industry. *International Journal of Accounting and Economics Studies*, 12(4), 686–691. <https://doi.org/10.14419/gq1qdr26>
- Santoso, A., Hidayah, R. T., & Sunarya, Y. (2025). Improving the Marketing Performance of Village-Owned Enterprises and Tourism Villages by Strengthening Social Media Marketing Skills and Service Quality. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 799–805. <https://doi.org/10.55824/jpm.v4i5.696>
- Syailendra, S., Setiawan, M., Sopian, Kusuma Atmaja, E. K. A., & Rati Sari. (2023). Effectiveness Of Coaching And Mentoring For Employee Career Development Within The Organization. *Jurnal Ecoment Global*, 8(3), 100–120. <https://doi.org/10.36982/jeg.v8i3.3483>
- Thomson, L., Andersson, J., & Fernqvist, N. (2025). Business model innovation in food system transitions: An exploratory case study of fermentation firms. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 57(June), 101027. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2025.101027>
- Torsdottir, A. E., Olsson, D., & Sinnes, A. T. (2024). Developing action competence for sustainability – Do school experiences in influencing society matter? *Global Environmental Change*, 86(July 2023), 102840. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2024.102840>
- Utami, N. L. P. S., Suarsana, I. W., Darsana, I. M., Arnawa, I. N., Suartana, I. W., Darajat, A. N., ... Rahayu, L. R. (2025). Eksplorasi Potensi Kuliner Lokal Berkelanjutan dengan Pendekatan Eco-Packaging. *Jurnal Pemberdayaan Umat*, 4(2), 79–87. <https://doi.org/10.35912/jpu.v4i2.5356>
- Vuksanović, N., Demirović Bajrami, D., Perić, G., Perović, N., & Bojić, M. (2025). Culinary Knowledge and Sustainability: Chef-Led Food Waste Management in Serbia's Hospitality Sector. *Sustainability (Switzerland)*, 17(18), 1–28. <https://doi.org/10.3390/su17188497>
- Wardhani, W. N., & Purnomo, M. (2022). Religious Reputation Culture: A Community Based Tourism Development Approach. *International Journal of Management, Business, and Social Sciences*, 1(1), 40–50. <https://doi.org/10.31942/ijmbs.v1i1.6791>
- Yeargin, T. A., Gibson, K. E., & Fraser, A. M. (2021). New approach to food safety training: A review of a six-step knowledge-sharing model. *Journal of Food Protection*, 84(11), 1852–1862. <https://doi.org/10.4315/JFP-21-146>
- Yıkmış, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., ... Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18(August). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>