

PERAN RUMAH INTARAN MELALUI PROGRAM PENGALAMAN RASA DALAM MELESTARIKAN TRADISI KULINER BALI UTARA

Made Aji Surya Pratama^{1*}, Aliffiati^{2*}, Diaz Restu Darmawan³

¹ Universitas Udayana

Abstrak

ARTICLE INFO

Article history:

Received Januari 2024

Revised Januari 2024

Accepted Januari 2024

Available online Januari 2024

Kata kunci: Rumah Intaran, Program Pengalaman Rasa, Tradisi Kuliner, Pelestarian



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.
Copyright © 2023 by Author. Published by Triwikrama

Penelitian ini berjudul “Peran Rumah Intaran melalui Program Pengalaman Rasa dalam Melestarikan Tradisi Kuliner Bali Utara”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran Rumah Intaran dalam melestarikan tradisi kuliner Bali Utara melalui program Pengalaman Rasa. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data pada penelitian ini adalah teknik wawancara, observasi, dan studi dokumen. Metode analisis data menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teori yang digunakan untuk menganalisis adalah teori interaksionisme simbolik oleh Herbert Blumer dan teori teori fungsionalisme oleh Talcott Parson. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa peran Rumah Intaran dalam melestarikan tradisi

kuliner Bali Utara dilakukan melalui program Pengalaman Rasa yang menggunakan mekanisme sesuai dengan program Pengalaman Rasa diantaranya seperti penyajian dan varian, metode dan alat, identifikasi bahan, dan aturan-aturan di program Pengalaman Rasa. Selain itu strategi yang digunakan Rumah Intaran dalam melestarikan tradisi kuliner Bali Utara diantaranya dengan dokumentasi dan inventarisasi, publikasi buku, pemanfaatan sosial media, dan kerjasama birokrasi dengan pemerintah setempat.

Kata kunci : Rumah Intaran, Program Pengalaman Rasa, Tradisi Kuliner, Pelestarian

Abstract

This research is titled “Peran Rumah Intaran melalui Program Pengalaman Rasa dalam Melestarikan Tradisi Kuliner Bali Utara”. The aim of this research is to understand the role of Rumah Intaran in preserving the culinary tradition of North Bali through the Taste Experience program. The data collection methods used in this research are interviews, observations, and document studies. The data analysis method employed is qualitative



descriptive analysis. The theoretical frameworks used for analysis are Herbert Blumer's symbolic interactionism theory and Talcott Parson's functionalism theory. Based on the analysis results, it is found that the role of Rumah Intaran in preserving the culinary tradition of North Bali is carried out through the Taste Experience program, utilizing mechanisms such as presentation and variations, methods and tools, ingredient identification, and rules within the Taste Experience program. Additionally, the strategies employed by Rumah Intaran in preserving the culinary tradition of North Bali include documentation and inventory, book publications, utilization of social media, and collaboration with local government bureaucracies.

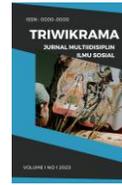
Keywords : *Rumah Intaran, Program Pengalaman Rasa, Tradisi Kuliner, Conservatio*

1. Pendahuluan

Indonesia memiliki keindahan alam dan budaya dari etnis yang beragam. Keanekaragaman Indonesia merupakan suatu aset dalam menarik wisatawan, salah satu keanekaragaman yang dimiliki Indonesia adalah masakan tradisional. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik menyebutkan distribusi pengeluaran wisatawan dunia menurut jenis pengeluaran pada tahun 2021, 41,72% pengeluaran wisatawan digunakan untuk akomodasi dan 16,86% diantaranya adalah pengeluaran untuk makanan dan minuman (Badan Pusat Statistik, 2021). Warisan tradisi kuliner Indonesia terdiri dari kearifan lokal yang beragam serta unik, dan menjadi daya tarik wisata tersendiri karena menawarkan pengalaman yang hanya dimiliki oleh wilayah Indonesia. Namun demikian, keberadaan warisan tradisi kuliner ini telah terancam dengan adanya makanan tradisional dari luar negeri yang gencar menyebar melalui *gastrodiplomacy*.

Mayoritas generasi muda memiliki minat yang sangat rendah terhadap makanan tradisional, namun masih ada dari mereka yang menikmati makanan tradisional. Adiasih dan Brahmana (2015) melakukan penelitian dengan hasil bahwa, masih ada generasi muda yang berkenan mengonsumsi makanan tradisional meskipun persentasenya lebih rendah dari sebagian remaja yang tidak lagi mempertimbangkan untuk mengonsumsi makanan tradisional. Berdasarkan pemaparan yang ada dapat dilihat bahwa pelestarian dan pengembangan tradisi kuliner Indonesia menjadi hal yang penting ditengah derasnya arus globalisasi.

Pasangan suami istri Gede Kresna dan Ayu Gayatri Kresna, adalah sepasang suami istri yang menginisiasikan untuk membentuk sebuah institusi independen yang bernama Rumah Intaran berlokasi di Desa Bengkala Kecamatan Kubutambahan Kabupaten Buleleng. Rumah Intaran dikhususkan untuk bergerak dalam rangka melestarikan nilai budaya lokal. Hal ini tercermin dalam berbagai



program dan implementasi, diantaranya pengembangan arsitektur berbasis budaya, penyelenggaraan kelas-kelas belajar, pendirian museum, dan promosi kuliner khas Bali Utara melalui program yang diberi nama Pengalaman Rasa. Melalui Pengalaman Rasa, Rumah Intaran turut aktif memperkenalkan kekayaan budaya Bali Utara kepada masyarakat luas, menciptakan wadah yang mendukung pertumbuhan dan apresiasi terhadap warisan budaya kuliner yang kaya dan bernilai tinggi.

Rumah Intaran, khususnya melalui program Pengalaman Rasa, menjadi pilihan yang relevan sebagai objek penelitian ini karena sejalan dengan tujuan penelitian yang ingin menemukan model yang tepat untuk melestarikan tradisi kuliner di era modern. Sebagai hasilnya, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi penting terhadap pemahaman tentang bagaimana sebuah institusi independen, seperti Rumah Intaran, dapat berhasil melestarikan dan mengembangkan warisan kuliner tradisional di tengah era modern.

2. Metode dan Teori

2.1 Metode Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan studi dokumen.

2.1.1 Wawancara

Dalam penelitian ini digunakan jenis wawancara tidak terstruktur. Pertanyaan dan jawaban pada wawancara tidak terstruktur diserahkan atau berada pada orang yang diwawancarai (Sutopo, 2002).

2.1.2 Observasi

Penelitian ini menggunakan teknik observasi langsung dengan mengambil peran pasif. Peneliti sebagai observer yang berperan pasif, bisa melakukan pengamatan secara formal dan informal, dan untuk menjaga reliabilitas observasi dilakukan beberapa kali.

2.1.3 Studi Dokumen

Menurut Yin (dalam Sutopo, 2002), mencatat dokumen disebut sebagai *contentanaly*. Peneliti bukan sekedar mencatat isi penting yang tersirat dalam dokumen atau arsip, tetapi juga tentang maknanya yang tersirat. Dalam penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data yang berupa dokumen atau arsip yang terdapat pada sumber-sumber yang ditetapkan.

2.2 Teori

Penelitian ini menggunakan teori interaksionisme simbolik Herbert Blumer, didukung oleh teori fungsionalisme struktural Talcott Parson. Teori interaksionisme



simbolik merupakan teori yang menyatakan bahwa manusia adalah individu mampu berpikir, berperasaan, memberi pengertian kepada setiap keadaan melahirkan reaksi dan interpretasi kepada setiap rangsangan terhadap apa yang dihadapi. Teori interaksionisme simbolik tidak hanya tertarik pada sosialisasi namun pada interaksi secara umum, yang mempunyai arti penting tersendiri (Ritzer, 2011: 394). Menurut Herbert Blumer menyatakan tiga prinsip utama interaksi simbolik, yaitu tentang pemaknaan (*meaning*), bahasa (*language*), dan pikiran (*thought*).

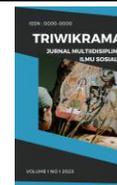
Teori fungsionalisme struktural ini memiliki pandangan bahwa perkembangan fungsionalisme didasarkan atas model perkembangan sistem organisasi yang didapat dalam biologi, asumsi dasar teori ini adalah bahwa semua elemen harus berfungsi atau fungsional sehingga masyarakat bisa menjalankan fungsinya dengan baik (Raho, 2007: 48). Menurut Parson fungsi adalah suatu kompleks kegiatan-kegiatan yang diarahkan kepada pemenuhan suatu kebutuhan atau kebutuhan sistem itu (Ritzer, 2010: 408). Terdapat empat fungsi penting yang mutlak dibutuhkan bagi semua sistem sosial, meliputi adaptasi (A), pencapaian tujuan atau *goal attainment* (G), integrasi (I), dan latensi (L). Keempat fungsi tersebut dikenal sebagai skema AGIL dan wajib dimiliki oleh semua sistem agar bisa tetap bertahan.

3. Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan suatu hal yang penting dalam suatu penelitian. Sebab kajian pustaka dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya. Berikut kajian pustaka yang digunakan dalam penelitian ini.

Penelitian oleh Aditya (2023) berjudul "*Bubuh Ledok: Kuliner Khas Masyarakat Desa Batununggul*," dijelaskan bahwa bubuh ledok merupakan sejenis bubur yang termasuk dalam kategori makanan tradisional khas Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, Bali. Penelitian tersebut menggambarkan dinamika dalam kuliner tradisional bubuh ledok, yang mencakup perubahan dalam bahan pembuatan serta peralatan yang digunakan, sesuai dengan konsep umum dinamika yang menjadi unsur perubahan dalam kehidupan. Adanya bubuh ledok menjadi bukti konkret dari keberlanjutan hidup di masa lalu, terutama pada periode di mana keluarga-keluarga memiliki banyak anak.

Penelitian selanjutnya adalah penelitian oleh Khusnaya (2019) dengan judul "*Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara*". Penelitian Khusnaya membahas mengenai upaya pelestarian makanan tradisional, hasil dari penelitian



Khusnaya menunjukkan bahwa pedagang menjual makanan tradisional di Pasar Sore Karangrandu alasannya yaitu latak pasar strategis dan adanya desakan peraturan pemerintah menjadikan masyarakat Desa Karangrandu mayoritas menjual makanan tradisional dengan inovasi dan kreatifitas masing- masing dalam proses pengembangan produk.

Dewi (2011) dalam penelitian yang berjudul "*Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat*". Hasil penelitian Dewi menunjukkan Makanan dalam unsur budaya bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, tetapi makanan juga dapat mempertahankan kebudayaan sebagai makna simbolis fungsi sosial ataupun keagamaan khususnya pada masyarakat Jawa. Upaya pelestarian yang dilakukan pada penelitian Dewi adalah *Serat Centhini* (pengetahuan tentang makanan tradisional) dan rekontruksi makanan tradisional dengan melihat sejarah yang berkaitan dengan upacara ritual pada masyarakat Jawa.

4. Hasil dan Pembahasan

Pada bab ini dibahas mengenai mekanisme dan strategi Pengalaman Rasa dalam melestarikan tradisi kuliner Bali Utara dengan menggunakan teori interaksionisme simbolik Herbert Blumer dan teori fungsionalisme struktural oleh Talcott Parson.

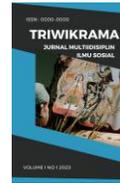
4.1 Mekanisme Pengalaman Rasa

Pengalaman Rasa, sebagai entitas usaha yang berlokasi di Rumah Intaran, berfokus pada eksplorasi dan promosi kekayaan kuliner lokal di Bali Utara. Adapun beberapa mekanisme yang terdapat pada pengalaman rasa dalam rangka melestarikan tradisi kuliner Bali Utara diantaranya seperti: (1) Penyajian dan varian menu; (2) Metode dan alat masak; (3) Identifikasi bahan baku; dan (4) Aturan-aturan dapur Pengalam Rasa.

4.1.1 Penyajian dan Varian Menu

Meski berfokus pada pelestarian masakan tradisional khas Bali, Rumah Intaran, khususnya Pengalaman Rasa, juga berinovasi dengan mengemas hidangan tradisional tersebut dalam konsep *fine dining* yang lebih menarik. *Fine dining*, seperti yang didefinisikan oleh Solosumba (2013), adalah konsep restoran yang menawarkan yang terbaik dan berkelas dalam segala aspek, baik itu makanan, pelayanan, maupun suasana kemewahan.

"...ini tu mesti diangkat ya. Makanan tradisional umumnya, ini kan harus diangkat. Karena makanan Bali itu layak dikenalkan secara global sebenarnya, hanya saja saya melihat masalah dari visualisasinya. Coba saja



lihat lawar kita, bagaimana sih sajiannya? Gak menarik, kan? Sementara orang lain menarik banget penyajian-penyajiannya. Kemudian bayangkan saja, kita menghargai nasi campur kita berapa sih harganya? Tapi fastfood kita beli mahal-mahal di kisaran 40 ribu sampai 50 ribu, tetapi untuk makanan Bali kita tidak rela untuk bayar segitu. Sehingga, untuk kita bisa menjual lebih mahal, kita harus menawarkan value yang lebih. Dan untuk memberikan value yang lebih, knowledge-nya juga harus lebih. Itu aja intinya..." (Wawancara, 3 Februari 2023).

Dari wawancara tersebut dapat diketahui bahwa Pengalaman Rasa menekankan pentingnya makanan tradisional, khususnya makanan Bali, untuk mendapatkan pengakuan dan eksposur global. Namun, ada tantangan utama dalam hal penampilan visual dan penilaian harga. Masyarakat umumnya belum menghargai makanan tradisional pada tingkat harga yang sama dengan makanan cepat saji. Untuk menaikkan harga dan tetap menarik bagi konsumen, makanan tradisional harus menawarkan nilai tambah. Hal ini bisa berupa peningkatan kualitas, penyajian yang lebih menarik, atau peningkatan pengetahuan tentang makanan tersebut.

4.1.2 Metode dan Alat Masak

Pengalaman Rasa berfungsi sebagai wadah kolaborasi antara tradisi kuliner Bali, pengetahuan pangan, dan gagasan inovatif yang dibawa oleh *founder* dalam proses pengolahannya. Di sini, metode pengolahan makanan ditinjau secara hati-hati untuk menghasilkan hidangan terbaik bagi penikmatnya. Aspek penting lainnya adalah penggunaan prabotan atau alat-alat tradisional dalam proses pengolahan makanan.

Hal ini ditegaskan dalam wawancara bersama Gede Kresna, *founder* dari Pengalaman Rasa. Gede Kresna menekankan betapa pentingnya memilih alat yang tepat untuk setiap proses pengolahan masakan. Tujuannya adalah untuk menjaga keaslian dan integritas proses, yang pada akhirnya akan mempengaruhi cita rasa akhir dari masakan tersebut. Alat-alat masak tradisional yang masih digunakan Pengalaman Rasa diantaranya: (1) Sutil; (2) Kendi air; (3) Kukusan; (4) Dandang tanah liat; (5) Tungku api; (6) Semprong; dan (7) Serut kelapa ritan.

4.1.3 Identifikasi Bahan Baku

Pengetahuan kuliner Bali tidak hanya menarik karena beragamnya variasi kuliner, rasa dan bentuk penyajiannya, tetapi juga karena bahan-bahan makanan yang digunakan oleh masyarakat Bali sejak zaman dahulu telah berlandaskan pada wawasan dan pengetahuan leluhur yang terbukti berkualitas dan telah diwariskan secara turun-temurun hingga saat ini. Upaya pemetaan bahan-bahan ini dimulai

ketika Gede Kresna dan keluarganya pindah ke Buleleng. Bermula dari anaknya Gede Kresna, Taksu, memiliki sensitivitas yang tinggi terhadap makanan, terutama makanan cepat saji dan makanan dengan asal bahan baku yang tidak jelas (sudah melalui proses pengolahan atau efek pestisida yang tinggi). Oleh karena itu, Gede Kresna dan istrinya memutuskan untuk melakukan riset kecil terlebih dahulu di pasar-pasar sekitar rumah mereka di Buleleng. Mereka menanyakan asal-usul bahan baku yang tersedia di pasar dan bagaimana proses pengolahannya. Melalui riset ini, Gede Kresna dapat mengklasifikasikan dan menjustifikasi bahan makanan mana yang layak dikonsumsi dan bebas dari bahan kimia berbahaya. Hal ini ditekankan Gede Kresna dalam wawancaranya 03 Februari 2023.

“...bertarung dengan finansial yang belum cukup kuat. Jadi kita bisa membangun itu pelan-pelan melihat situasi, bertahap, melakukan riset, melakukan risetnya pun kita bertahap banget. Tahun pertama saya ingin mendengarkan dulu di sekitar sini (kediaman di Buleleng), terus kemudian membikin catatan, saya bikin juga itu, meskipun disetiap tahap setiap tahunnya tu saya tidak bisa mengatakan itu berhasil ya, karena pekerjaan mendengarkan itu merupakan pekerjaan yang paling sulit, dan saya gagal disitu. Ketika saya mendengarkan masyarakat, saya selalu tergoda untuk mengintervensi (memberi masukan), karena bukan kapasitas saya juga memberikan masukan kepada masyarakat. Tapi pelan-pelan kita belajar dari kesalahan itu, sehingga singkat cerita berdirilah Rumah Intaran.”
(Wawancara, 03 Februari 2023).

4.1.4 Aturan-Aturan Dapur Pengalaman Rasa

Pengalaman Rasa beroperasi dengan beberapa aturan penting yang memandu setiap aspek dari proses kerjanya, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian hidangan akhir. Peraturan-peraturan ini dipatuhi untuk mencerminkan komitmen Pengalaman Rasa terhadap kualitas, keberlanjutan, dan pengalaman makan pengunjunnya.



Gambar 4.1 Papan Aturan Pengalaman Rasa
(Sumber: Surya Pratama, 2023)



Aturan-aturan penting yang berlaku di Dapur Pengalaman Rasa tidak hanya menjadi panduan internal, tetapi juga dipajang secara terbuka di dapur, memastikan visibilitas baik untuk tim dapur maupun tamu yang datang. Melalui cara ini, Dapur Pengalaman Rasa menunjukkan keterbukaan dan komitmennya terhadap praktik-praktik yang berkualitas tinggi dan bertanggung jawab. Berikut ini merupakan penjelasan lebih detail mengenai peraturan yang ada di Dapur Pengalaman Rasa. Adapun detail aturan-aturan tersebut diantaranya: (1) Tanpa plastik; (2) Tanpa MSG; (3) Tanpa makanan yang sudah diolah; (4) Tanpa pewarna buatan; (5) Tanpa pemanis buatan; (6) Menggoreng dengan minyak kelapa; (7) Cabai dari kebun sendiri; (8) Tanpa detergen; dan (9) Pembersih perabot yang aman.

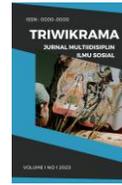
4.2 Strategi Rumah Intaran

Adapun strategi Pengalaman Rasa Rumah Intaran dalam pelestarian tradisi kuliner Bali Utara adalah sebagai berikut: (1) dokumentasi dan inventarisasi; (2) publikasi buku; (3) pemanfaatan sosial media; dan (4) kerjasama birokrasi dengan pemerintah setempat.

4.2.1 Dokumentasi dan Inventarisasi

Dalam konteks dokumentasi dan inventarisasi yang dilakukan oleh Rumah Intaran dalam pelaksanaannya adalah dokumentasi berupa foto-foto kegiatan yang dilakukan rumah intaran mencakup semua hal di dalamnya, serta inventarisasi yang dilakukan adalah dengan mengumpulkan data-data berupa foto, catatan-catatan, dan yang lainnya ke dalam suatu tempat lalu disimpan yang nantinya dapat diakses untuk penyampaian informasi. Berkaitan dengan dokumentasi dan inventarisasi Gede Kresna menyampaikan beliau merupakan orang manual yang dimana dokumentasi baik berupa catatan dan gambar adalah hal yang sangat penting untuk mencatat semua memori yang didapatkan dalam suatu perjalanan atau yang lainnya.

“Coba ambil buku hijau itu Kadek. Saya rasa saya ini orang manual, jadi semua harus saya catat. Ini catatan perjalanan saya selama tiga hari di Lampung. Nah tentu ini di backup oleh foto kan, saya punya banyak foto di sini. Tapi paling tidak ketika saya sudah pulang ada yang tersimpan di sini. Ini kan potensi dan persoalan yang saya catat.” (Wawancara, 03 Februari 2023).



Rumah Intaran secara khusus juga memiliki fotografer bernama Oka yang memiliki tugas untuk mendokumentasikan kegiatan yang dilakukan oleh Rumah Intaran. Hal ini membuktikan bahwa Rumah Intaran sangat peduli dengan adanya dokumentasi itu sendiri, hal tersebut dapat membuat branding untuk Rumah Intaran sekaligus sebagai penyampaian informasi.

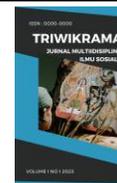
4.2.2 Publikasi Buku

Buku memiliki peranan yang amat sangat penting dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Dengan adanya peranan buku yang sangat penting dalam penyebaran informasi, Rumah Intaran menjadikan publikasi buku sebagai salah satu strategi pelestarian dan pengembangan tradisi kuliner. Dalam wawancara 03 Februari 2023, Gede Kresna mengatakan bahwa ia ingin setiap orang yang berkunjung ke Rumah Intaran mendapatkan souvenir berupa kegelisahan atas problematika atau concern yang ada. Kegelisahan tersebut juga tercipta dari adanya buku-buku di Rumah Intaran, nantinya buah dari kegelisahan tersebut kembali akan dibuatkan sebuah susunan hingga menjadi sebuah buku bacaan yang dapat menjawab hal-hal yang dipertanyakan.

“Iya betul sekali, kan ada darat ada udara kalau secara langsung kita pakai buku kalau secara online kita pakai sosial media. Tapi zaman sekarang anak muda itu jarang sekali yang suka baca buku, mereka cuman suka liat gambar. Makanya saya concern sekali bikin ilustrasi-ilustrasi untuk buku yang kita buat. Dan investasi saya itu disana besar banget...” (Wawancara, 03 februari 2023).

Lebih lanjut Gede Kresna menambahkan ia ingin membuat sesuatu yang dapat membuat kesan tak terlupakan untuk semua pengunjung Rumah Intaran.

“Kebetulan sekali pertanyaan Kadek itu dulu pertanyaan yang lama sekali saya pikirkan jawabannya. Kebetulan berbarengan dengan bagaimana Rumah Intaran ini membuat souvenir untuk orang-orang gitu kan. Kan dulu orang-orang kesini nanya apa ni souvenir dari Rumah Intaran, ya masak arak gitu kan. Kalau arak diminum tiga hari sudah habis gitu kan. Saya akhirnya memikirkan satu souvenir yang everlasting dan souvenirnya harus bisa dimiliki oleh semua orang yang datang ke Rumah Intaran. Nah, karena saya juga designer saya design lah souvenir itu. Apa itu souvenirnya, souvenir itu kan bisa yang tentable dan intenable. Nah, bagaimana caranya membuat souvenir untuk semua orang dan everlasting, makanya keluarlah design souvenir itu namanya kegelisahan. Nah buku-buku ini adalah media untuk membangun kegelisahan sebenarnya, souvenir kita ini bentuknya kegelisahan.



Semua orang yang datang ke Rumah Intaran pasti gelisah.” (Wawancara, 03 Februari 2023).

Rumah Intaran tidak hanya menginginkan pengunjungnya memiliki kegelisahan tetapi juga mengharapkan agar buku-buku yang ditulis oleh Gede Kresna menjadi jawaban atas kegelisahan tersebut.

4.2.3 Pemanfaatan Sosial Media

Gede Kresna dalam wawancara bertempat di Rumah Intaran pada tanggal 03 Februari 2023 mengatakan bahwa sosial media merupakan salah satu strategi Rumah Intaran untuk menarik atensi masyarakat.

“...Sosial media itu suka tidak suka kan penting sekarang ya. Bahkan sangat penting, buat saya sekalipun. Karena sangat sangat penting, saya memikirkan transformasi dari offline ke online, saya bahkan sudah memikirkan sekolah-sekolah gastronomy, sekolah arsitektur yang sifatnya online untuk membuat sdm yang baik.” (Wawancara, 03 Februari 2023).

Seperti yang dikatakan oleh Gede Kresna, Rumah Intaran aktif dalam sosial media. Adapun beberapa platform sosial media yang digunakan oleh Rumah Intaran diantaranya *facebook*, *instagram*, dan *youtube*. Channel *youtube* Rumah Intaran sudah memiliki 11,4 ribu subscirber. Hal ini menandakan bahwa Rumah Intaran mendapatkan banyak atensi dari masyarakat sehingga video-video informatif yang ada pada channel tersebut sudah diakses oleh banyak pihak. Tidak hanya itu, secara khusus Rumah Intaran juga memiliki channel youtube khusus untuk edukasi mengenai kuliner yaitu channel *youtube* dengan nama Pengalaman Rasa. Pada *instagram* Rumah Intaran juga memiliki dua account. Satu account bernama @rumahintaran.baliutara dan satu lagi @pengalamanrasa. Kedua account ini sama-sama aktif dan memiliki banyak pengikut. @rumahintaran.baliutara memiliki 1.133 pengikut sedangkan @pengalamanrasa memiliki 1.359 pengikut.

4.2.4 Kerjasama Birokrasi dengan Pemerinatah Setempat

Dalam mencapai tujuan diperlukan banyak tangan untuk mewujudkannya. Hal tersebut dapat terwujud dengan adanya kerjasama antara berbagai pihak, dalam kerjasama antara masyarakat dan pemerintah terdapat pembinaan dan pengembangan yang dilakukan oleh kedua belah pihak. Kekurangan serta kelebihan yang dimiliki antara kedua belah pihak diselaraskan sehingga dapat menciptakan strategi bersama untuk mencapai suatu tujuan. Adapun kerjasama yang dibangun oleh Rumah Intaran sebagai perwakilan masyarakat kepada pemerintah dalam upaya pelestarian dan pengembangan tradisi kuliner ditunjukkan

pada saat keikutsertaan Rumah Intaran dalam rapat rutin prebekel Kecamatan Sukasada pada tanggal 25 Januari 2023.

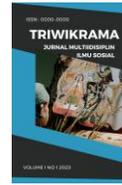


Gambar 4.2 Rapat *Prebekel* bersama Rumah Intaran
(Sumber: Surya Pratama, 2023)

Melalui keikutsertaan Rumah Intaran dalam rapat rutin prebekel tersebut membuktikan bahwa strategi nyata Rumah Intaran yang bekerjasama dengan pemerintah dalam upaya pengembangan desa.

5. Simpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisis data mengenai peran Rumah Intaran melalui program Pengalaman Rasa dalam melestarikan tradisi kuliner Bali Utara dapat disimpulkan sebagai berikut. Program Pengalaman Rasa memiliki mekanisme dalam melestarikan tradisi kuliner Bali Utara diantaranya dengan penyajian dan varian menu yang dilakukan dengan kolaborasi antara makanan tradisional yang dibuat menjadi hidangan layaknya *fine dining*, metode dan alat masak khas tradisional agar tidak meninggalkan esensi dari tradisi kuliner, identifikasi bahan dengan menggunakan bahan-bahan makanan pilihan yang organik tanpa penggunaan bahan instan ataupun buatan, aturan-aturan dapur Pengalaman Rasa yang harus ditaati seperti tanpa plastik, tanpa msg, tanpa makanan yang sudah diolah, tanpa pewarna buatan, tanpa pemanis buatan, menggoreng dengan minyak kelapa, cabai dari kebun sendiri, tanpa detergen, dan pembersih perabot yang aman. Strategi yang digunakan Rumah Intaran dalam melestarikan tradisi kuliner diantaranya adalah dokumentasi dan inventarisasi, publikasi buku, pemanfaatan sosial media, dan kerjasama birokrasi dengan pemerintah setempat.



6. Daftar Pustaka

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya.
- Aditya. 2023. Bubuh Ledok: Kuliner Khas Masyarakat Desa Batununggul. Universitas Udayana
- Bernard, Raho. 2007. Teori Sosiologi Modern. Jakarta: Prestasi Pustaka
- Dewi. 2011. Kearifan Lokal Makanan Tradisional Rekontruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat. Universitas Airlangga
- Khusnaya. 2019. Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara. Universitas Negeri Semarang
- Ritzer, George. 2011. Sosiologi Ilmu Pengetahuan Berparadigma Ganda. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sutopo, H.B.. 2002. Pengantar Penelitian Kualitatif. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Press.