
PERAN BUDAYA LOKAL BALI DALAM PENGUATAN HARD DAN SOFT SKILLS GASTRONOMI BAGI PEKERJA KULINER DI INDUSTRI PERHOTELAN

Oleh
I Wayan Rediyasa
Seni Kuliner, Politeknik Omna Trisakti Chandra
Email: direktur@poltekotc.ac.id

Article History:

Received: 21-06-2025

Revised: 07-07-2025

Accepted: 24-07-2025

Keywords:

Local Balinese Culture, Hard Skills, Soft Skills, Gastronomy, Culinary Workforce

Abstract: *This study aims to analyze the role of local Balinese culture in strengthening the technical (hard) and non-technical (soft) skills of culinary workers in the hospitality industry. The method used is a descriptive qualitative approach through participant observation, in-depth interviews, documentation, and literature review, with a focus on the application of cultural values such as Tri Hita Karana, Tat Twam Asi, and ngayah practices in the culinary workplace. The results indicate that the integration of local cultural values in training and on-the-job training not only improves mastery of traditional cooking techniques and understanding of Balinese gastronomy but also strengthens work ethics, cross-cultural communication, and team collaboration. These findings suggest that local Balinese culture plays a strategic role in developing a professional, adaptive, and culturally distinctive culinary workforce.*

PENDAHULUAN

Budaya lokal merupakan warisan nilai, norma, adat istiadat, dan pengetahuan tradisional yang berkembang dalam suatu masyarakat dan diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya lokal mencerminkan cara pandang hidup dan sistem sosial masyarakat dalam menjalani kehidupan sehari-hari, termasuk dalam praktik kerja dan produksi. Menurut Koentjaraningrat (2009), budaya lokal terdiri dari tiga wujud utama, yakni ide atau gagasan, aktivitas atau tindakan, dan artefak atau hasil budaya, yang semuanya saling berkaitan dan saling mempengaruhi. Dalam konteks pembangunan sumber daya manusia (SDM), budaya lokal tidak hanya memperkuat identitas dan jati diri, tetapi juga dapat menjadi landasan dalam membentuk karakter tenaga kerja yang unggul.

Budaya lokal merupakan kumpulan nilai, norma, tradisi, dan praktik yang berkembang dalam suatu komunitas atau masyarakat tertentu. Budaya ini berperan penting dalam membentuk identitas dan karakter masyarakat, serta mempengaruhi cara individu berinteraksi dan beradaptasi dengan lingkungan sosial dan ekonomi. Dalam konteks industri perhotelan, budaya lokal dapat menjadi aset berharga yang tidak hanya memperkaya pengalaman tamu, tetapi juga meningkatkan keterampilan pekerja kuliner melalui penguatan hard dan soft skills.

Bali sebagai salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan budaya lokal yang sangat kuat, menjadikan nilai-nilai tradisional sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari

kehidupan masyarakatnya. Dalam masyarakat Bali, nilai-nilai seperti Tri Hita Karana, Tat Twam Asi, serta etika kerja berbasis karma phala dan ngayah tidak hanya hadir dalam kegiatan spiritual, namun juga meresap dalam praktik sosial dan profesional, termasuk dalam industri pariwisata dan perhotelan. Budaya kerja masyarakat Bali yang menjunjung tinggi keharmonisan, tanggung jawab, dan loyalitas menjadi potensi besar dalam membentuk tenaga kerja yang kompeten dan berkarakter, khususnya di bidang kuliner. Bali, sebagai salah satu destinasi wisata terkemuka di Indonesia, memiliki budaya lokal yang kaya dan beragam. Selain itu Bali dikenal dengan tradisi seni, upacara keagamaan, dan keramahan masyarakatnya. Menurut Geertz (1973), budaya Bali dapat dipahami sebagai "sistem simbolik" yang mencerminkan cara hidup masyarakatnya. Dalam industri perhotelan, pemahaman dan penerapan budaya lokal Bali sangat penting, terutama dalam sektor kuliner, di mana makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai representasi budaya dan identitas lokal.

Industri perhotelan di Bali mengalami perkembangan pesat seiring meningkatnya kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara. Seiring dengan tuntutan globalisasi dan daya saing pasar kerja, pekerja kuliner di sektor perhotelan dituntut tidak hanya menguasai keterampilan teknis (hard skills) seperti teknik memasak, pengolahan bahan makanan, dan penyajian makanan (gastronomi), tetapi juga keterampilan non-teknis (soft skills) seperti komunikasi, kreativitas, kerja tim, empati lintas budaya, dan manajemen waktu. Teori Human Capital dari Becker (1993) menekankan pentingnya investasi dalam pengembangan keterampilan dan pengetahuan tenaga kerja agar mampu meningkatkan produktivitas dan inovasi. Dalam konteks ini, budaya lokal Bali diyakini dapat berkontribusi dalam penguatan hard dan soft skills pekerja kuliner. Misalnya, filosofi Tri Hita Karana yang menekankan keseimbangan hubungan antara manusia dengan Tuhan, sesama, dan alam, dapat menumbuhkan kesadaran akan tanggung jawab sosial dan etika kerja dalam pengelolaan makanan dan layanan kepada tamu. Sementara itu, praktik gastronomi tradisional Bali seperti megibung, bumbu genep, dan makanan upacara adat dapat dijadikan sebagai sarana untuk melatih keterampilan memasak, inovasi resep, serta pelestarian kearifan lokal.

Penelitian ini didasari oleh kenyataan bahwa sektor perhotelan dan kuliner di Provinsi Bali terus mengalami pertumbuhan yang signifikan, terutama pascapandemi COVID-19. Berdasarkan data BPS Provinsi Bali (2024), sektor akomodasi, makanan, dan minuman (akmamin) menunjukkan peningkatan penyerapan tenaga kerja sebesar 59.790 orang pada awal tahun 2024 dibandingkan tahun sebelumnya. Meskipun demikian, peningkatan kuantitatif ini belum diiringi oleh peningkatan kualitas sumber daya manusia, khususnya dalam penguasaan keterampilan teknis (hard skills) dan keterampilan non-teknis (soft skills) di bidang gastronomi. Data BPS juga mencatat bahwa sebagian besar pekerja di Bali masih didominasi oleh individu dengan tingkat pendidikan SD ke bawah, yaitu sebesar 31,22%, yang menunjukkan adanya tantangan serius dalam peningkatan kompetensi tenaga kerja untuk menghadapi tuntutan globalisasi dan digitalisasi industri perhotelan.

Hal lainnya, Bali memiliki kekayaan budaya lokal yang sangat kuat, seperti nilai-nilai Tri Hita Karana, Tat Twam Asi, dan konsep kerja berbasis ngayah dan karma phala, yang dapat berperan besar dalam membentuk karakter kerja dan keterampilan interpersonal tenaga kerja. Nilai-nilai tersebut, jika diintegrasikan secara strategis ke dalam proses pelatihan dan pengembangan SDM, berpotensi memperkuat aspek soft skills seperti

komunikasi, etika kerja, empati lintas budaya, dan kerja sama tim. Sementara itu, hard skills dalam bidang gastronomi juga dapat diperkuat melalui eksplorasi dan inovasi berbasis praktik kuliner tradisional Bali, seperti teknik memasak bumbu genep, penyajian makanan upacara, dan filosofi makan bersama seperti megibung. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa integrasi budaya lokal dalam pelatihan gastronomi dan penguatan SDM perhotelan masih minim. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Sudiarta et al. (2022) menegaskan bahwa budaya lokal Bali memiliki kontribusi dalam membentuk profesionalisme kerja, namun belum banyak dioptimalkan dalam konteks pendidikan dan pelatihan vokasi, khususnya di bidang kuliner. Akibatnya, banyak pekerja kuliner yang cenderung hanya mengikuti pola standar global tanpa menggali kekuatan identitas lokal dalam menciptakan layanan yang unik dan inovatif.

Hal ini menjadi masalah utama yang menuntut solusi strategis dalam bentuk penelitian yang mengkaji secara mendalam peran budaya lokal Bali dalam memperkuat kompetensi gastronomi—baik dari sisi teknis maupun karakteristik personal—guna meningkatkan daya saing ketenagakerjaan perhotelan Bali di kancah nasional dan internasional. Beberapa penelitian mendukung integrasi budaya lokal dalam pengembangan SDM. Studi oleh Pratiwi dan Mustikaningrum (2020) menunjukkan bahwa pemanfaatan kearifan lokal dalam pendidikan vokasi mampu meningkatkan karakter kerja peserta didik. Sementara itu, penelitian oleh Sudiarta et al. (2022) menegaskan bahwa nilai-nilai budaya Bali berperan penting dalam membentuk etos kerja profesional di sektor pariwisata. Teori Experiential Learning dari Kolb (1984) juga relevan dalam konteks ini, di mana pembelajaran keterampilan kerja melalui pengalaman langsung yang berbasis budaya lokal dapat memberikan dampak lebih mendalam dan berkelanjutan dalam membentuk kompetensi tenaga kerja. Oleh karena itu, penting untuk meneliti lebih lanjut bagaimana budaya lokal Bali dapat dioptimalkan dalam memperkuat kompetensi gastronomi (baik hard maupun soft skills) pekerja kuliner di industri perhotelan, guna menciptakan tenaga kerja yang tidak hanya kompeten secara teknis, tetapi juga berkarakter dan berjiwa budaya. Dalam konteks penguatan hard skills, pekerja kuliner di Bali perlu menguasai teknik memasak yang sesuai dengan tradisi kuliner Bali, seperti penggunaan bumbu-bumbu khas dan metode memasak tradisional. Hard skills ini dapat diperoleh melalui pelatihan dan pendidikan formal, serta pengalaman kerja di dapur. Di sisi lain, soft skills seperti komunikasi, kerja sama tim, dan kemampuan beradaptasi juga sangat penting dalam industri perhotelan. Menurut Goleman (1995), soft skills berkontribusi pada keberhasilan individu dalam lingkungan kerja yang dinamis dan beragam. Penguatan hard dan soft skills bagi pekerja kuliner di industri perhotelan di Bali dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan, termasuk pelatihan berbasis budaya lokal. Penelitian oleh Supriyanto (2020) menunjukkan bahwa integrasi budaya lokal dalam program pelatihan dapat meningkatkan motivasi dan kinerja pekerja, serta memperkuat keterikatan mereka terhadap nilai-nilai budaya yang ada. Selain itu, penelitian oleh Widiastuti (2021) menekankan pentingnya kolaborasi antara pelaku industri, pemerintah, dan lembaga pendidikan dalam menciptakan program pelatihan yang relevan dan berkelanjutan.

Dengan demikian, peran budaya lokal Bali dalam penguatan hard dan soft skills gastronomi bagi pekerja kuliner di industri perhotelan sangatlah signifikan. Melalui pemahaman dan penerapan budaya lokal, pekerja tidak hanya dapat meningkatkan keterampilan teknis mereka, tetapi juga membangun hubungan yang lebih baik dengan tamu

dan menciptakan pengalaman kuliner yang autentik dan berkesan. Hal ini pada gilirannya akan berkontribusi pada keberlanjutan industri pariwisata di Bali dan pelestarian budaya lokal yang kaya. Urgensi penelitian mengenai penguatan hard dan soft skills gastronomi di Bali sangat penting mengingat sektor pariwisata yang menjadi tulang punggung ekonomi daerah ini. Data BPS Bali menunjukkan bahwa industri perhotelan dan kuliner mengalami pertumbuhan yang signifikan, namun tantangan dalam kualitas SDM masih ada. Masalah yang dihadapi mencakup kurangnya pelatihan yang terintegrasi dengan budaya lokal, serta kebutuhan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan interpersonal pekerja. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa penguatan hard skills, seperti teknik memasak tradisional, dan soft skills, seperti komunikasi dan kerja sama, dapat meningkatkan daya saing pekerja kuliner. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi strategi efektif dalam mengembangkan keterampilan tersebut, yang pada gilirannya akan mendukung keberlanjutan industri pariwisata di Bali.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk memahami secara mendalam peran budaya lokal Bali dalam memperkuat hard dan soft skills tenaga kerja di bidang gastronomi dalam industri perhotelan. Pendekatan kualitatif dipilih karena sesuai untuk mengeksplorasi fenomena sosial dan kultural dalam konteks kehidupan nyata, sebagaimana ditegaskan oleh Creswell (2016), bahwa penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami makna yang dibangun oleh individu atau kelompok terhadap suatu permasalahan sosial atau kultural. Penelitian ini bertumpu pada paradigma interpretatif dengan fokus pada makna, nilai, dan praktik budaya yang dijalankan dalam pelatihan serta kinerja pekerja kuliner di lingkungan perhotelan di Bali. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi literatur. Observasi dilakukan di beberapa hotel dan restoran di Bali yang menerapkan pendekatan gastronomi berbasis budaya lokal, dengan tujuan untuk mengamati langsung praktik kerja, interaksi sosial, dan implementasi nilai-nilai budaya dalam operasional dapur maupun pelayanan. Wawancara mendalam dilakukan terhadap tenaga kerja kuliner, manajer hotel, instruktur pelatihan, dan tokoh budaya Bali untuk menggali persepsi, pengalaman, serta tantangan yang dihadapi. Dokumentasi berupa arsip pelatihan, SOP internal, serta bahan promosi gastronomi lokal dikaji sebagai bahan lengkap. Selain itu, studi literatur dan telaah jurnal ilmiah digunakan untuk memperkuat landasan konseptual mengenai teori soft skill, hard skill, gastronomi, dan budaya lokal.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kualitatif, mengikuti langkah-langkah yang dijelaskan oleh Creswell (2016), yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang diperoleh dari berbagai sumber akan diklasifikasikan berdasarkan tema-tema utama seperti nilai budaya lokal Bali, pengembangan hard dan soft skills, dan inovasi gastronomi, kemudian dianalisis secara interpretatif untuk menemukan hubungan dan pola yang bermakna. Peneliti juga menggunakan triangulasi sumber dan metode guna meningkatkan validitas data dan menjaga objektivitas interpretasi. Dalam kerangka teori, penelitian ini mengacu pada teori kompetensi oleh Spencer & Spencer (1993) yang memisahkan antara kompetensi teknis (hard skills) dan kompetensi perilaku (soft skills), serta pendekatan gastronomi budaya oleh Scarpato (2002) yang menekankan pentingnya keterkaitan antara makanan, identitas lokal, dan pariwisata berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi dan wawancara mendalam menunjukkan bahwa nilai-nilai budaya lokal Bali seperti Tri Hita Karana, Tat Twam Asi, karma phala, dan praktik sosial seperti ngayah memainkan peran penting dalam membentuk etos kerja para pekerja di sektor gastronomi perhotelan. Nilai-nilai ini mendorong terciptanya hubungan harmonis antara individu, sesama manusia, dan lingkungan kerja, yang secara tidak langsung meningkatkan rasa tanggung jawab, dedikasi, dan loyalitas terhadap pekerjaan. Sejalan dengan temuan Sudiarta et al. (2022), budaya lokal di Bali secara implisit membentuk perilaku kerja yang selaras dengan nilai profesionalisme modern, khususnya dalam konteks industri jasa. Observasi di beberapa hotel di Ubud dan Gianyar menunjukkan bahwa staf dapur yang dibesarkan dalam budaya karma phala menunjukkan sikap kerja yang konsisten dan tangguh, bahkan dalam kondisi tekanan kerja tinggi. Dalam aspek hard skills, budaya lokal Bali terbukti menjadi sumber pengetahuan dan inovasi yang kaya dalam praktik gastronomi. Teknik pengolahan tradisional seperti penggunaan bumbu genep, metode memasak dengan sambal matah, lawar, serta teknik penyajian makanan upacara seperti megibung atau nasi sela khas Bali menjadi potensi unik yang dapat dipelajari dan dikembangkan oleh tenaga kerja kuliner. Pengetahuan akan sejarah, filosofi, dan estetika penyajian makanan Bali merupakan bentuk keterampilan teknis yang tidak hanya meningkatkan daya saing pekerja lokal, tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan. Data dari BPS Bali menunjukkan bahwa kuliner merupakan salah satu daya tarik utama wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Bali, dengan lebih dari 62% wisatawan menyebutkan ketertarikan terhadap makanan lokal sebagai alasan utama kunjungan mereka (BPS Bali, 2023).

Budaya lokal Bali, yang merupakan warisan nilai, norma, dan praktik tradisional, memiliki peran yang sangat penting dalam pengembangan sumber daya manusia (SDM) di sektor perhotelan dan kuliner. Menurut Koentjaraningrat (2009), budaya lokal terdiri dari ide, aktivitas, dan artefak yang saling berkaitan. Dalam konteks ini, nilai-nilai budaya seperti Tri Hita Karana dan Tat Twam Asi tidak hanya menjadi panduan moral, tetapi juga membentuk karakter dan etika kerja tenaga kerja. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Sudiarta et al. (2022) yang menunjukkan bahwa integrasi budaya lokal dalam pelatihan dapat meningkatkan profesionalisme dan etos kerja di sektor pariwisata. Dengan demikian, budaya lokal tidak hanya memperkuat identitas pekerja, tetapi juga menjadi landasan dalam membentuk karakter tenaga kerja yang unggul.

Hal ini menegaskan bahwa penguasaan keterampilan gastronomi lokal dapat menjadi keunggulan kompetitif jika dikelola dan diajarkan secara sistematis melalui pelatihan atau pendidikan vokasional. Penguatan soft skills seperti kemampuan komunikasi, kerja sama tim, empati, dan kemampuan menyelesaikan konflik juga ditemukan banyak dipengaruhi oleh lingkungan sosial budaya Bali. Dalam konteks kerja tim dapur dan layanan makanan di hotel, nilai menyama braya (persaudaraan) dan tatwam asi (rasa empati terhadap orang lain) terbukti membentuk perilaku kerja yang adaptif, kooperatif, dan rendah konflik. Penelitian ini menunjukkan bahwa pekerja yang memiliki pemahaman dan keterikatan yang tinggi terhadap budaya lokal cenderung memiliki tingkat komunikasi yang lebih efektif dan stabil dalam dinamika kerja kelompok. Teori kompetensi dari Spencer & Spencer (1993) menggarisbawahi bahwa soft skills merupakan prediktor utama keberhasilan individu dalam pekerjaan berbasis jasa, dan dalam konteks Bali, nilai-nilai kultural memberikan penguatan internal terhadap dimensi tersebut. Dalam pengembangan hard skills, pekerja kuliner di Bali

dituntut untuk menguasai teknik memasak yang sesuai dengan tradisi kuliner lokal. Praktik gastronomi tradisional, seperti penggunaan bumbu genep dan penyajian makanan dalam upacara adat, dapat dijadikan sebagai sarana untuk melatih keterampilan teknis. Data BPS Provinsi Bali (2024) menunjukkan bahwa sektor akomodasi dan kuliner mengalami peningkatan penyerapan tenaga kerja, namun tantangan dalam kualitas SDM masih ada. Hal ini menunjukkan perlunya pelatihan yang lebih terintegrasi dengan budaya lokal untuk meningkatkan keterampilan teknis pekerja. Penelitian oleh Pratiwi dan Mustikaningrum (2020) juga mendukung bahwa pemanfaatan kearifan lokal dalam pendidikan vokasi mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta didik. Soft skills, seperti komunikasi, kerja sama tim, dan empati lintas budaya, juga sangat penting dalam industri perhotelan. Teori Human Capital dari Becker (1993) menekankan bahwa investasi dalam pengembangan keterampilan non-teknis dapat meningkatkan produktivitas dan inovasi. Dalam konteks ini, nilai-nilai budaya Bali, seperti etika kerja berbasis karma phala dan konsep ngayah, dapat berkontribusi dalam membentuk soft skills pekerja. Misalnya, filosofi Tri Hita Karana yang menekankan keseimbangan hubungan antara manusia, Tuhan, dan alam dapat menumbuhkan kesadaran akan tanggung jawab sosial dan etika kerja dalam pelayanan kepada tamu. Penelitian oleh Supriyanto (2020) menunjukkan bahwa integrasi budaya lokal dalam program pelatihan dapat meningkatkan motivasi dan kinerja pekerja, serta memperkuat keterikatan mereka terhadap nilai-nilai budaya yang ada. Meskipun terdapat potensi besar dalam penguatan hard dan soft skills melalui budaya lokal, realitas di lapangan menunjukkan bahwa integrasi budaya lokal dalam pelatihan gastronomi masih minim. Banyak pekerja kuliner yang cenderung mengikuti pola standar global tanpa menggali kekuatan identitas lokal. Hal ini menjadi tantangan serius yang perlu diatasi untuk meningkatkan daya saing pekerja kuliner di Bali. Penelitian sebelumnya oleh Sudiarta et al. (2022) menegaskan bahwa meskipun budaya lokal memiliki kontribusi dalam membentuk profesionalisme kerja, belum banyak dioptimalkan dalam konteks pendidikan dan pelatihan vokasi. Oleh karena itu, diperlukan solusi strategis untuk mengintegrasikan budaya lokal dalam pengembangan SDM di sektor perhotelan.

Gastronomi tidak hanya dipahami sebagai seni mengolah dan menyajikan makanan, tetapi juga mencerminkan identitas budaya, nilai-nilai lokal, dan warisan sejarah suatu masyarakat. Dalam konteks Bali, gastronomi menjadi medium penting untuk mempertahankan dan menyebarluaskan nilai-nilai budaya lokal melalui praktik kuliner yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini selaras dengan pandangan Scarpato (2002), yang menyatakan bahwa gastronomi budaya merupakan cerminan dari hubungan antara makanan, tradisi, dan identitas kolektif masyarakat. Penelitian ini menunjukkan bahwa gastronomi berbasis budaya lokal Bali tidak hanya memberikan fondasi keterampilan teknis (hard skills) seperti penguasaan resep tradisional, teknik memasak, dan presentasi makanan khas, tetapi juga turut memperkuat keterampilan non-teknis (soft skills) pekerja kuliner, seperti sensitivitas budaya, kreativitas dalam inovasi menu, serta kemampuan berkomunikasi dengan tamu dari latar belakang multikultural. Dengan demikian, praktik gastronomi lokal di Bali memiliki kontribusi signifikan dalam membentuk SDM kuliner yang adaptif, kompeten, dan mampu menghadirkan pengalaman autentik bagi wisatawan di industri perhotelan. Optimalisasi pendekatan gastronomi berbasis budaya lokal ini menjadi strategi penting dalam inovasi ketenagakerjaan perhotelan yang berkelanjutan di Bali.

Tantangan dalam menstandarkan pemahaman ini ke dalam sistem pelatihan formal,

karena sebagian pekerja tidak memiliki latar belakang pendidikan yang memadai. Seperti dilaporkan oleh BPS Bali (2024), 31,22% tenaga kerja masih didominasi oleh lulusan SD ke bawah, sehingga strategi pelatihan perlu dikembangkan dalam bentuk yang lebih kontekstual dan berbasis praktik, bukan hanya teori. Dalam hal ini, integrasi budaya lokal dalam pelatihan kerja berbasis pengalaman (experiential learning) menjadi pendekatan yang relevan, sebagaimana diusulkan oleh Kolb (1984), yang menekankan pentingnya belajar dari konteks nyata dan pengalaman langsung.

Gastronomi sebagai bagian dari kebudayaan tidak hanya merefleksikan kebiasaan makan suatu masyarakat, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai, identitas, dan filosofi hidup yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam konteks Bali, gastronomi lokal memiliki posisi strategis dalam membentuk dan memperkuat keterampilan tenaga kerja di sektor perhotelan, khususnya dalam bidang kuliner. Teori gastronomi budaya yang dikemukakan oleh Scarpato (2002) menekankan pentingnya keterkaitan antara makanan, identitas lokal, dan pariwisata berkelanjutan. Makanan tidak hanya dilihat sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai artefak budaya yang mengandung makna simbolik, sosial, dan edukatif. Oleh karena itu, praktik kuliner tradisional Bali dapat menjadi sarana edukatif dan pelatihan yang efektif dalam membentuk hard skills seperti teknik memasak, serta soft skills seperti etika kerja, empati, dan komunikasi lintas budaya. Dalam hal ini, makanan khas Bali seperti lawar, jukut ares, ayam betutu, dan laklak bukan sekadar hidangan, tetapi juga representasi konkret dari integrasi antara budaya lokal dan pengembangan kompetensi profesional tenaga kerja.

Set menu yang terdiri dari *Lawar/urap kacang, Jukut Ares, Nasi Ayam Betutu Bali*, dan *Laklak Bali* merepresentasikan bentuk konkret dari warisan budaya lokal Bali dalam ranah gastronomi, yang tidak hanya menjadi bagian dari identitas kuliner, tetapi juga instrumen penting dalam penguatan kompetensi pekerja kuliner di industri perhotelan. Berdasarkan hasil pembahasan dalam paper, kuliner tradisional seperti ini mengandung nilai-nilai budaya yang berakar pada konsep *Tri Hita Karana, Tat Twam Asi*, serta praktik kerja seperti *ngayah* dan *karma phala*, yang terbukti efektif dalam membentuk hard skills maupun soft skills tenaga kerja. Dari sisi hard skills, pengolahan makanan khas seperti *lawar* dan *ayam betutu* menuntut penguasaan teknik memasak tradisional, pemahaman terhadap bumbu genep, serta keterampilan dalam menjaga cita rasa autentik. Proses penyajian yang penuh filosofi juga melatih estetika kuliner dan kedisiplinan dalam mengikuti prosedur adat. Sementara dari sisi soft skills, keterlibatan dalam praktik kuliner ini melatih kerja sama tim, empati, serta komunikasi antarbudaya, terutama ketika makanan disiapkan untuk kegiatan keagamaan atau dalam kerangka pelayanan tamu hotel dari latar belakang yang berbeda. Lebih jauh, set menu ini menjadi wujud nyata dari pendekatan gastronomi berbasis budaya lokal sebagaimana ditegaskan dalam hasil penelitian, bahwa kuliner tradisional Bali berperan sebagai media pelatihan kerja berbasis pengalaman (experiential learning). Artinya, pengalaman langsung dalam mengolah dan menyajikan makanan khas Bali tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis, tetapi juga membentuk karakter pekerja kuliner yang profesional, adaptif, dan berbudaya. Dengan demikian, set menu tersebut tidak hanya bernilai kuliner, tetapi juga menjadi instrumen strategis dalam mendukung keberlanjutan industri pariwisata Bali melalui penguatan daya saing tenaga kerja yang berakar pada budaya lokal.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, gastronomi lokal Bali memiliki peran strategis dalam memperkuat kompetensi tenaga kerja kuliner di industri perhotelan, baik dari aspek hard skills melalui penguasaan teknik memasak tradisional, maupun soft skills melalui internalisasi nilai-nilai budaya seperti Tri Hita Karana, Tat Twam Asi, dan konsep ngayah. Makanan khas seperti lawar, jukut ares, ayam betutu, dan laklak tidak hanya berfungsi sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai media pembelajaran berbasis pengalaman yang memperkuat identitas dan profesionalisme pekerja. Sebagai saran, diperlukan integrasi budaya lokal dalam kurikulum pelatihan kuliner secara lebih sistematis dan kontekstual, agar tenaga kerja tidak hanya terampil secara teknis, tetapi juga memiliki karakter budaya yang kuat dalam menghadapi tantangan global industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Becker, G. S. (1993). *Human capital: A theoretical and empirical analysis, with special reference to education* (3rd ed.). The University of Chicago Press.
- [2] BPS Provinsi Bali. (2023). *Statistik Pariwisata Provinsi Bali 2023*. Badan Pusat Statistik.
- [3] BPS Provinsi Bali. (2024). *Statistik Ketenagakerjaan Bali Awal Tahun 2024*. Badan Pusat Statistik.
- [4] Creswell, J. W. (2016). *Research design: Pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed* (Edisi keempat). Pustaka Pelajar.
- [5] Creswell, J. W. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- [6] Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. Basic Books.
- [7] Goleman, D. (1995). *Emotional intelligence: Why it can matter more than IQ*. Bantam Books.
- [8] Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar ilmu antropologi*. Rineka Cipta.
- [9] Koentjaraningrat, M. (2009). *Pengantar antropologi* (3rd ed.). Rineka Cipta.
- [10] Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- [11] Pratiwi, D. A., & Mustikaningrum, I. (2020). Integrasi kearifan lokal dalam pendidikan vokasi untuk membentuk karakter kerja peserta didik. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(1), 12–21.
- [12] Pratiwi, N. D., & Mustikaningrum, D. (2020). Pemanfaatan kearifan lokal dalam pendidikan vokasi untuk meningkatkan karakter kerja peserta didik. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 5(2), 123-134.
- [13] Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51–70). Routledge.
- [14] Spencer, L. M., & Spencer, S. M. (1993). *Competence at work: Models for superior performance*. John Wiley & Sons.
- [15] Supriyanto, A. (2020). Pengaruh integrasi budaya lokal dalam pelatihan kerja terhadap motivasi dan kinerja karyawan. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 22(2), 90–98.
- [16] Sudiarta, I. M., Widhiasthini, N. W., & Sutama, I. M. (2022). Pengaruh budaya kerja Bali terhadap profesionalisme kerja tenaga pariwisata. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 27(1), 23–35.

[17] Widiastuti, N. M. (2021). Kolaborasi stakeholder dalam penguatan pelatihan kuliner berbasis budaya lokal di Bali. *Jurnal Pendidikan dan Pelatihan*, 12(2), 45–54.

HALAMANINI SENGAJA DIKOSONGKAN