

Mentoring Program on Traditional Culinary Menu for Gastrodiplomacy in Bilebante Green Tourism Village

HASTUTI NURHAYATI¹, MANDRA²

^{1,2}Lombok Tourism Polytechnic, Lombok, West Nusa Tenggara, Indonesia

¹hastuti2021@gmail.com

²mandra@ppl.ac.id

Abstract

This independent community service program aims to help address the challenges faced by the partner, particularly their limited knowledge and skills in preparing international-standard menus for the Gastrodiplomacy Local Experience event, which was attended by 38 countries and held in the Green Tourism Village of Bilebante. The program began with a pre-field stage involving observation, semi-structured interviews, participatory observation, and focus group discussions over three days to identify the partner's needs and challenges. During the implementation stage, menu planning was carried out collaboratively with seven tourism village managers, including the head of the Tourism Awareness Group (POKDARWIS), culinary business operators, and the person in charge of the culinary division from the local working group (POKJA). The mentoring produced two internationally standardized menu sets consisting of appetizers, soups, main courses, and desserts. The dishes were presented traditionally using the communal *begibung* concept while being adjusted to international tastes by emphasizing local uniqueness and wisdom. Feedback from the 38 diplomatic delegates on the presented menus was largely positive. The collaboration of local ingredients, traditional values, and global sustainability principles highlighted the role of cuisine as a communicative and transformative diplomatic medium. These outcomes demonstrate the contribution of local cuisine in shaping Indonesia's image and strengthening the position of local communities in international-standard hospitality. In the future, similar activities are expected to continue, aiming to enhance the capacity of rural communities to adapt to the dynamics of global tourism without neglecting their cultural roots.

Keywords: gastrodiplomacy, tourism village, menu planning, local wisdom, international culinary



Copyright © 2025 The Author(s)

This is an open-access article under the CC BY-SA license.

Pendampingan Pengembangan Menu Kuliner Tradisional untuk Gastrodiplomasi di Desa Wisata Hijau Bilebante

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat mandiri ini bertujuan untuk membantu mengatasi permasalahan mitra, yakni keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam penyusunan menu sajian internasional pada kegiatan *Gastrodiplomacy Local Experience* yang diikuti oleh 38 negara dan diselenggarakan di Desa Wisata Hijau Bilebante. Kegiatan diawali dengan tahap pra-lapangan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, dan diskusi kelompok terarah selama tiga hari untuk mengidentifikasi kebutuhan dan permasalahan mitra. Pada tahap pelaksanaan, dilakukan penyusunan menu bersama tujuh pengelola desa wisata, yang terdiri atas ketua Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS), pengelola dan pelaku usaha kuliner, serta penanggung jawab bidang kuliner dari Kelompok Kerja (POKJA) setempat. Hasil pendampingan menghasilkan dua jenis susunan menu berstandar internasional yang mencakup makanan pembuka, sup, hidangan utama, dan makanan penutup. Penyajian dilakukan secara tradisional dengan konsep komunal *begibung*, namun tetap disesuaikan dengan selera internasional melalui penonjolan kekhasan dan kearifan lokal. Tanggapan dari 38 delegasi diplomatik terhadap menu yang disajikan sebagian besar bersifat positif. Kolaborasi antara bahan pangan lokal, nilai-nilai tradisional, dan prinsip keberlanjutan global menegaskan peran kuliner sebagai medium diplomasi yang komunikatif dan transformatif. Hasil ini menunjukkan kontribusi kuliner lokal dalam membangun citra Indonesia serta memperkuat posisi komunitas lokal dalam penyajian bertaraf internasional. Ke depan, kegiatan serupa diharapkan dapat berlanjut guna memperkuat kapasitas masyarakat desa dalam menghadapi dinamika pariwisata global tanpa mengabaikan akar budaya.

Kata kunci: gastrodiplomasi, desa wisata, penyusunan menu, kearifan lokal, kuliner internasional

PENDAHULUAN

Desa Wisata Hijau Bilebante di Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, merupakan contoh sukses pengembangan desa wisata berbasis potensi lokal yang mengintegrasikan pelestarian lingkungan, pembangunan infrastruktur pariwisata, dan keterlibatan aktif masyarakat melalui pendekatan Community-Based Tourism (CBT). CBT mendorong kemandirian komunitas serta keberlanjutan sosial dan ekonomi (Forman, 2024). Dalam konteks pariwisata budaya, kuliner berperan strategis sebagai medium representasi nilai dan identitas masyarakat serta

sarana diplomasi lintas budaya melalui gastrodiploamacy (Tamba & Baskoro, 2025). Studi kontemporer menunjukkan gastrodiploamasi efektif memperkuat identitas kawasan dan pengaruh budaya lewat promosi kuliner tradisional (Coelho & Brandão, 2025; Simatupang et al., 2024), dengan contoh nyata di Korea Selatan dan Indonesia (Rafika & Salam, 2025; Rumadana & Winata, 2025). Meski demikian, tantangan seperti standar keamanan pangan dan sensitivitas budaya tetap ada (Cabral et al., 2025).

Tahun ini, Desa Wisata Hijau Bilebante menjadi tuan rumah Gastrodiploamacy Local Experience, menghadirkan peluang strategis mempromosikan kuliner Pulau Lombok secara global. Namun, menu yang ada belum sepenuhnya memenuhi preferensi global, alergen, dan keberagaman budaya, sehingga diperlukan pengembangan menu yang adaptif dan sesuai standar internasional (Demir & Alper, 2021; Yayusman et al., 2023). Inspirasi menu berasal dari tradisi begibung—pola makan komunal khas Pulau Lombok—yang disesuaikan dengan konteks internasional tanpa mengabaikan nilai lokal, higienitas, dan estetika (Safitri & Rusdarti, 2024). Berdasarkan latar belakang tersebut, program pengabdian masyarakat ini mendampingi Kelompok Kerja Kuliner dalam merancang menu gastrodiploamasi berbasis kearifan lokal yang adaptif dan representatif, dengan tujuan memperkuat identitas budaya dan daya saing desa sebagai destinasi kuliner bertaraf internasional. Pendekatan partisipatif dan kolaboratif ini sekaligus menjawab tantangan dalam penyusunan menu tradisional yang dapat diterima oleh audiens global.

METODE PENELITIAN

Sebelum pelaksanaan program pengabdian masyarakat, tim pelaksana melakukan survei pendahuluan dan observasi lapangan pada tanggal 4 Mei 2025 di Desa Wisata Hijau Bilebante. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi secara langsung permasalahan dan kebutuhan mitra, khususnya Kelompok Kerja (POKJA) Kuliner, sebagai aktor utama dalam pengembangan menu bagi tamu diplomatik. Hasil observasi mengungkapkan sejumlah kendala yang dihadapi mitra dalam merancang menu tradisional yang sesuai dengan preferensi dan sensitivitas budaya tamu internasional. Kendala tersebut meliputi keterbatasan dalam memahami cara melakukan adaptasi rasa tanpa mengorbankan identitas kuliner lokal, kesulitan dalam penyajian yang memenuhi standar estetika internasional, serta tantangan dalam pengelolaan bahan makanan yang memperhatikan aspek kesehatan, kehalalan, dan kesetaraan pangan. Temuan ini menjadi landasan penting bagi

perumusan strategi pendampingan dalam program pengabdian masyarakat. Strategi tersebut diarahkan untuk menjembatani nilai-nilai budaya lokal dengan ekspektasi tamu diplomatik melalui pendekatan gastrodiplomasi, sehingga menghasilkan menu yang tidak hanya autentik secara budaya, tetapi juga dapat diterima secara luas oleh audiens internasional.

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wisata Hijau Bilebante, Lombok Tengah, dengan fokus pada pendampingan penyusunan menu kuliner tradisional untuk mendukung gastrodiplomasi. Sasaran kegiatan adalah POKDARWIS dan POKJA Kuliner sebagai pengelola utama destinasi dan sajian lokal. Menggunakan pendekatan partisipatif dalam agenda *Gastrodiplomacy Local Experience*, kegiatan ini menghadirkan interaksi budaya antara komunitas lokal dan perwakilan diplomatik melalui sajian tradisional dalam format adat begibung. Data dikumpulkan dari tujuh informan kunci melalui wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, dan FGD selama tiga hari (6–8 Mei 2025). Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk mengidentifikasi persepsi, praktik penyajian, dan preferensi kuliner lokal. Hasilnya digunakan untuk merancang narasi kuliner yang mencerminkan identitas budaya pulau Lombok dan memenuhi ekspektasi tamu internasional, sekaligus mendorong kemitraan berkelanjutan dalam pengembangan gastrodiplomasi sebagai representasi budaya Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan pemahaman mitra terhadap prinsip penyusunan menu berstandar internasional, termasuk aspek komposisi, warna, bentuk, tekstur, serta cita rasa dan aroma yang saling melengkapi. Unsur-unsur ini penting dalam menciptakan pengalaman bersantap yang menarik secara visual, rasa, dan budaya. Selain itu, penyusunan menu profesional membutuhkan detail bahan, teknik pengolahan, metode penyajian, serta takaran yang tepat. Diskusi dengan ketua POKDARWIS menunjukkan kebutuhan pendampingan intensif dalam merancang menu gastrodiplomasi yang merepresentasikan identitas lokal namun sesuai standar global. Tradisi begibung dinilai memiliki potensi naratif kuat, namun perlu dikemas ulang agar memenuhi ekspektasi estetika, kebersihan, dan kenyamanan tamu internasional.



Gambar 1. Observasi Awal dengan Ketua POKDARWIS dan Identifikasi Paket Menu Lokal dengan Ketua Pengolahan dan Penanggung Jawab Kuliner Desa Wisata Hijau Bilebante

Sebanyak tujuh orang mitra terlibat secara aktif dalam proses pendampingan penyusunan menu tersebut. Informasi lengkap mengenai para peserta dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Peserta Pendampingan Mitra Pengabdian

No	Nama	Keterangan
1.	Pahrul Azim	Ketua Pokdarwis
2.	Komarudin	Pengelola
3.	Nita	Ketua Pokja Kuliner
4	Hj. Zaenab	Ketua Pengolahan dan penanggung jawab penyajian
5	Ika	Tim pengolahan dan penyajian
6	Elfatigan Egista	Tim pengolahan dan penyajian
7	Zombi	Tim pengolahan dan penyajian
Jumlah		7 orang

Setelah disetujui oleh pengelola desa wisata, pendampingan memasuki tahap teknis yang mencakup empat langkah: inventarisasi makanan lokal dalam paket wisata kuliner, analisis preferensi dan kebutuhan tamu diplomatik, penyusunan draft menu bersama pelaku kuliner lokal, serta uji coba dan evaluasi menu bersama mitra. Seluruh proses dilakukan secara partisipatif untuk menghasilkan menu yang sesuai standar global namun tetap mencerminkan identitas lokal. Inventarisasi menunjukkan menu reguler disajikan dalam dulang berdua, terdiri atas nasi putih, ayam merangkat, sate pusut ayam, ikan nila goreng, urap sayur, dan kerupuk—mewakili kekayaan budaya kuliner pulau Lombok.



Gambar 2. Sajian Menu Regular Dalam Paket Kuliner *Begibung* Desa Wisata Hijau Bilebante

Sebagai langkah awal dalam proses adaptasi menu menuju standar gastrodipomasi internasional, dilakukan identifikasi terhadap preferensi dan pembatasan pola makan para tamu diplomatik. Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat sejumlah duta besar dari negara-negara seperti Bosnia & Herzegovina, Singapura, Zimbabwe, Filipina, Kuba, Australia, dan Rwanda yang memiliki pantangan atau kebutuhan khusus dalam pola konsumsi mereka. Ragam pembatasan pola makan ini dijadikan sebagai acuan penting dalam proses perancangan ulang menu untuk memastikan bahwa sajian yang disuguhkan tidak hanya menggugah selera, tetapi juga *inklusif* dan menghormati keberagaman budaya serta kepercayaan. Rincian pembatasan pola makan dari masing-masing delegasi dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Daftar *Dietary Restriction Indonesia Gastrodipomacy Series: Diplomatic Tour Goes to West Nusa Tenggara*

Kedutaan	Status	Dietary Restriction
Bosnia & Herzegovina	Duta Besar	<i>Only halal food</i>
Singapore	Duta Besar	<i>No red meat and low salt</i>
Zimbabwe	Duta Besar	<i>Diabetic</i>
	<i>Spouse</i>	
Filipina	<i>CDA</i>	<i>Halal</i>
Kuba	Duta Besar	<i>Nothing spicy</i>
	<i>Spouse</i>	
Australia	<i>Trade and Investment Commissioner</i>	<i>Allergic to crustaceans</i>
	<i>Commissioner</i>	
Rwanda	Duta Besar	<i>No oily good, no sweet drink and food,</i>
	<i>Spouse</i>	<i>and no spicy</i>

Sumber: Data Desa Wisata Hijau Bilebante, 2025

Hasil identifikasi karakteristik tamu dan analisis preferensi pangan menunjukkan bahwa tujuh negara memiliki pembatasan konsumsi tertentu (Tabel 2), sedangkan 31 duta besar dari negara lain tidak memiliki ketentuan khusus. Penyusunan menu dilakukan dengan mengacu pada prinsip Wayne Gisslen (2018), yang menekankan keseimbangan nutrisi, variasi tekstur, warna, cita rasa, serta relevansi budaya. Proses perancangan dilakukan secara kolaboratif dengan pelaku kuliner lokal, sehingga menghasilkan menu yang tetap mencerminkan identitas kuliner lokal Lombok namun dengan pendekatan yang lebih adaptif dan dapat diterima secara luas. Rincian hasil analisis dan komposisi menu berdasarkan prinsip-prinsip tersebut disajikan pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Daftar Hidangan *Gastrodiplomacy*

Jenis Hidangan	Nama Hidangan	Foto Hidangan	Keterangan
Hidangan pokok	Nasi putih (Steamed Rice)		<i>Made from locally sourced rice, steamed using traditional techniques, typically served as the main dish accompanied by a variety of complementary sides</i>
Lauk hewani	Ayam Merangkat Khas Bilebante (Grilled Free-Range Chicken with Special Spices and Coconut Milk)		<i>(A signature dish from Bilebante Village, made with tender free-range chicken marinated in a unique blend of special spices and enriched with coconut milk)</i>
Lauk hewani	Sate pusut (Lombok-style Grilled Skewered Meat)		<i>A signature Lombok dish featuring minced meat, typically beef or chicken, blended with grated coconut and local spices, wrapped around skewers and grilled over</i>
Sayur	Sayur ares (Banana Stem Vegetable Curry)		<i>A traditional vegetable curry made from the inner part of banana stems, simmered in coconut milk and seasoned with a blend of local spices, prepared using the traditional gulai method</i>
Sayur	Sayur kelor (Lombok-style Moringa Soup)		<i>(A light vegetable soup made from moringa leaves, gently boiled with water and seasoned with a touch of salt, offering a fresh, clean flavor)</i>
Sayur	Urap timun (Lombok-style Cucumber Salad)		<i>A refreshing salad of thinly sliced cucumber mixed with seasoned grated coconut and aromatic herbs, offering a light, crunchy side dish</i>
Kudapan	Rengginang singkong		<i>A traditional, crispy treat made from finely grated cassava, expertly seasoned with aromatic spices and fried to a golden perfection</i>
Buah	Buah pisang		<i>Bananas sourced from local farms</i>

Perancangan menu dalam kegiatan *Gastrodiplomacy Local Experience* yang dilaksanakan di Desa Wisata Hijau Bilebante dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang menggabungkan kearifan lokal dengan respons terhadap kebutuhan global. Pendekatan ini memadukan prinsip-prinsip dalam teori penyusunan menu dari Gisslen (2018) dengan data empiris mengenai preferensi dan pembatasan pola makan dari tamu-tamu diplomatik yang berasal dari 38 negara.

Prinsip Keseimbangan dan Variasi Menu

Salah satu prinsip utama dalam penyusunan menu menurut Gisslen adalah pentingnya keseimbangan dalam aspek tekstur, warna, suhu, dan teknik pengolahan. Dalam kegiatan ini, menu dirancang dengan mengkombinasikan Nasi Putih sebagai sumber karbohidrat utama, Ayam Merangkat dan Sate Pusut sebagai sumber protein, serta tiga jenis sayuran dengan karakteristik rasa dan tekstur yang berbeda: Sayur Ares (berkuah santan), Sayur Kelor (berkuah bening), dan Urap Mentimun (dihidangkan mentah dan segar). Ragam hidangan tersebut menghasilkan kombinasi rasa yang seimbang antara gurih, segar, dan netral (Gisslen, 2018).

Penyesuaian Terhadap Preferensi Global dan Pembatasan Pola Makan

Penyesuaian menu dilakukan berdasarkan data pembatasan pola makan dari delegasi, seperti kebutuhan makanan halal (Bosnia & Herzegovina, Filipina), pantangan daging merah dan natrium tinggi (Singapura), alergi terhadap seafood (Australia), serta pembatasan makanan berminyak, manis, atau pedas karena kondisi medis (Zimbabwe, Rwanda, Kuba). Menanggapi hal ini, tim menghilangkan bahan berisiko seperti daging merah, makanan laut, cabai, gula, garam, dan santan berlebih, serta memastikan semua bahan bersertifikasi halal dan berasal dari produk lokal. Pendekatan ini mencerminkan fleksibilitas dan inklusivitas dalam diplomasi kuliner lintas budaya. Tim dari Politeknik Pariwisata Lombok merekomendasikan dua versi menu: reguler dan khusus, dengan versi khusus disesuaikan tanpa menghilangkan esensi sajian utama. Misalnya, urap mentimun tanpa bumbu untuk tamu diabetes, sayur ares dan sup kelor tanpa penyedap, serta ayam merangkat dan sate pusut diolah tanpa rempah berlebih.



Gambar 3. Hasil Penyusunan Menu dengan Penyesuaian terhadap Pembatasan Pola Makan

Struktur Menu dalam Konteks Internasional

Masyarakat Lombok yang secara budaya terbiasa dengan pola makan komunal seperti begibung, dalam kegiatan ini menyusun menu berdasarkan struktur formal internasional. Penyajian dimulai dengan hidangan pembuka (Urap Mentimun, Sayur Kelor), kemudian hidangan utama (Nasi Putih, Ayam Merangkat, Sate Pusut), dan diakhiri dengan hidangan penutup (Rengginang Singkong, Pisang Lokal). Susunan menu ini mengikuti prinsip Gisslen (2018) yang menekankan urutan logis menu formal untuk mendukung kenyamanan konsumsi dan pengalaman gastronomi. Struktur akhir menu disusun sesuai kategori *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, sebagaimana ditampilkan pada gambar pendukung berikut ini.

URAP TIMUN (Lombok-style Cucumber Salad) *** (A refreshing salad of thinly sliced cucumber mixed with seasoned grated coconut and aromatic herbs, offering a light, crunchy side dish) ***
SAYUR KELOR (Lombok-style Moringa Soup) ***
NASI PUTIH (Steamed Rice served with Ayam Merangkat Khas Bilebante, Sate pusut, Sayur ares, Rengginang singkong) ***
BUAH PISANG (Bananas sourced from local farms)

Gambar 4. Susunan Menu Lengkap dalam Konteks Internasional

Sedangkan gambar hasil penyusunan menu untuk tamu Duta besar dengan tidak ada pembatasan dan sesuai dengan standar penyusunan menu (Gisslen, 2018) dapat dilihat dibawah ini:



Gambar 5. Hasil Penyusunan Menu

Ketersediaan Lokal dan Efisiensi Operasional

Seluruh bahan baku menu berasal dari Desa Wisata Hijau Bilebante dan sekitarnya, strategi yang menekan biaya produksi sekaligus menjaga kesegaran bahan serta memperkuat narasi *food storytelling* sebagai medium penyampaian budaya (Simatupang et al., 2024). Pemanfaatan bahan lokal juga selaras dengan pendekatan *community-based gastrodiplomacy* yang mengedepankan warisan kuliner dalam penguatan identitas wilayah (Coelho & Brandão, 2025; Tamba & Baskoro, 2025). Dengan demikian, menu tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai sarana komunikasi budaya, representasi identitas lokal, dan instrumen diplomasi yang menyentuh dimensi emosional dan nilai lintas budaya. Evaluasi kualitatif melalui testimoni tamu menunjukkan respons positif terkait cita rasa, presentasi, dan nuansa budaya sajian. Bahan lokal seperti ayam kampung, batang pisang, kelor, timun, dan singkong mencerminkan warisan budaya dan penerapan gastronomi berkelanjutan. Teknik pengolahan juga mempertimbangkan aspek ramah lingkungan dan pelestarian sumber daya alam.

Evaluasi Respons Diplomatik Terhadap Sajian Menu

Tanggapan tamu diplomatik terhadap sajian *gastrodiplomacy* di Desa Wisata Hijau Bilebante menunjukkan apresiasi atas keberagaman rasa, nilai budaya, dan kandungan gizi yang dihadirkan. Menu seperti Ayam Merangkat dan Sayur Ares mendapat pujian dari duta besar Filipina, Bosnia & Herzegovina, dan Finlandia karena kekayaan rempah dan penggunaan bahan lokal yang merepresentasikan kuliner Pulau Lombok. Sate Pusut diapresiasi oleh duta besar Tiongkok atas perpaduan rasa gurih dan aroma khas, sementara Sup Daun Kelor dan Urap Timun menjadi favorit duta besar Belanda, UEA, Australia, dan Inggris karena kesegaran bahan dan kesesuaian dengan *trend clean eating*. Meski demikian, kritik disampaikan terkait tingkat kepedasan Ayam Merangkat yang dinilai terlalu intens oleh beberapa delegasi. Penyesuaian menu untuk tamu dengan diet khusus juga mendapat respons positif, menunjukkan perhatian terhadap kebutuhan medis dan

kepercayaan agama. Secara keseluruhan, sajian yang disusun telah menjawab tantangan penyusunan hidangan tradisional berstandar internasional dengan mempertahankan otentisitas serta menyesuaikan preferensi budaya global.



Gambar 6. Hidangan setelah Penyajian dengan Pembatasan Pola Makan

Tanggapan delegasi diplomatik menunjukkan bahwa penyusunan dan penyajian menu gastrodiploasi di Desa Wisata Hijau Bilebante berhasil memberikan kesan positif terhadap kekayaan kuliner lokal berbasis bahan lokal dan gastronomi berkelanjutan. Masukan tentang penyesuaian intensitas bumbu menegaskan pentingnya fleksibilitas dalam menyeimbangkan otentisitas budaya dan ekspektasi global. Kegiatan ini menegaskan kuliner lokal sebagai komoditas ekonomi, simbol budaya, dan alat diplomasi publik strategis. Pendekatan serupa diharapkan diterapkan di destinasi wisata lain untuk memperkuat keterlibatan komunitas lokal dalam promosi kuliner nusantara. Lebih dari promosi, kegiatan ini menjadi wahana edukasi budaya dan pengenalan gastronomi berkelanjutan, sehingga tamu tidak hanya menikmati rasa tetapi juga memahami nilai budaya di balik sajian.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini membuktikan bahwa perancangan menu berbasis gastrodiploasi merupakan strategi komunikasi lintas budaya yang efektif, bukan sekadar praktik kuliner. Melalui partisipasi warga Desa Wisata Hijau Bilebante, menu berbahan lokal disusun dengan standar dan sensitivitas global sesuai teori penyusunan menu Gisslen (2018), menghasilkan menu inklusif dan adaptif bagi audiens internasional. Menu ini memenuhi preferensi budaya dan kebutuhan gizi tamu diplomatik sekaligus merepresentasikan nilai lokal melalui diplomasi kuliner.

Kolaborasi antara sumber daya pangan lokal, kearifan tradisional, dan prinsip keberlanjutan menegaskan peran kuliner sebagai medium diplomasi komunikatif

dan transformatif, memperkuat citra kuliner Indonesia dan posisi komunitas lokal dalam sajian berkelas internasional. Respon positif pemangku kepentingan menunjukkan peningkatan pemahaman kuliner tradisional dan pengembangan desa berkelanjutan. Kegiatan serupa diharapkan berkelanjutan guna membangun kapasitas masyarakat desa menghadapi dinamika pariwisata global tanpa mengabaikan akar budaya. Dengan demikian, gastrodipomasi berperan strategis dalam diplomasi publik Indonesia sebagai sarana penguatan identitas budaya, dukungan ekonomi kreatif desa, dan peningkatan citra bangsa di kancah internasional.

Pengelola Desa Wisata Hijau Bilebante berharap kegiatan serupa dapat dilaksanakan rutin sebagai upaya menjaga keberlanjutan program. Aspirasi ini mencerminkan kesadaran kolektif akan pentingnya penguatan kapasitas masyarakat secara berkelanjutan sebagai bagian dari strategi pengembangan desa wisata yang adaptif, kreatif, dan berbasis kearifan lokal. Program ini tidak hanya berfungsi sebagai media alih pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga pijakan lahirnya inisiatif lokal yang meningkatkan daya saing desa wisata di tingkat nasional dan global melalui diplomasi kuliner strategis dan berbasis budaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Cabral, O., Lavrador, L., Orduna, P., Fernandes, J. P., Torre, C., Vaquinhas, M., & Moreira, R. (2025). Traditional meat smoking practices in Portugal: Balancing cultural heritage preservation and food safety regulations in gastrodipomacy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 101182. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101182>
- Coelho, M. H. da C., & Brandão, J. L. (2025). Gastrodipomacy as a strategic tool to enhance regional brand identity, tourism, and foreign investment through culinary heritage promotion and community engagement. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 101181. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101181>
- Demir, M., & Alper, P. (2021). G20 summit menus as a means of gastrodipomacy: Messages to the world via menus. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100368. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100368>
- Forman, J. M. (2024). Gastrodipomacy. In *Oxford Research Encyclopedia of Communication*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.18>
- Gisslen, W. (2018). *Professional cooking* (9th ed.). Wiley.

- Rafika, R., & Salam, S. (2025). South Korea's efforts in Indonesia through kimchi gastrodiplomacy to improve national branding. *Journal of Tourism Economics and Policy*, 5(2), 227–238. <https://doi.org/10.1234/jtep.v5i2.227>
- Rumadana, I. M., & Winata, G. A. S. (2025). Bali culinary diplomacy: The potential of Ayam Betutu and Sate Lilit Ikan in promoting Indonesian food culture in Australia. *Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 3(1), 348. <https://doi.org/10.55324/enrichment.v3i1.348>
- Safitri, D. A., & Rusdarti. (2024). Gastrodiplomacy as optimization of the sustainable tourism sector in Pati Regency. *Economic Education Analysis Journal*, 13(2). <https://doi.org/10.15294/eeaj.v13i2.4029>
- Simatupang, H. Y., Oktaviani, J., & Pramadya, T. P. (2024). From plate to peace: Indonesia's gastrodiplomacy strategies revisited. In *Proceedings of IROFONIC 2024 "Strengthening Partnership for Sustainable Development"* (p. 437). Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Tamba, S. M., & Baskoro, R. M. (2025). Gastrodiplomacy through non-state actor: Analysis of Indonesian Tempe Movement (ITM) utilizing Zhang's campaign evaluation model. *Asian Journal of Social Humanities*, 5(1). <https://doi.org/10.57250/ajsh.v5i1.529>
- Yayusman, M. S., Yaumiddin, U. K., & Mulyasari, P. N. (2023). On considering Australia: Exploring Indonesian restaurants in promoting ethnic foods as an instrument of Indonesian gastrodiplomacy. *Journal of Ethnic Foods*, 10(43). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00207-1>