

PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN KHAS BALI “AYAM BETUTU” KEPADA PENGHUNI PANTI JOMPO BETH SHALOM TANGERANG

Jimmy¹, Vasco A. H. Goeltom², Jennifer Eve³, Ni Nyoman Vinka Utami⁴, Juliana⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
email: jimmy.mhs@uph.edu¹, vasco.goeltom@uph.edu², Jnnfreve@gmail.com³, juliana.stpph@uph.edu⁴

Abstrak

Dalam rangka membagikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan dan mewujudkan fungsi pembelajaran, maka dirancang sebuah program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Program kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan yang didapat oleh mahasiswa pada mata kuliah yang sudah diambil di Fakultas Pariwisata program studi Pengelolaan Perhotelan – Universitas Pelita Harapan, memperkenalkan bahan-bahan dan cara pengolahan base genep dalam penggunaannya pada masakan khas Bali, memperkenalkan ragam masakan khas Bali yang masih belum terekspos, serta memberi contoh langkah-langkah dan cara memasak masakan khas Bali menggunakan base genep dengan tujuan bahwa pengolahannya bisa dilakukan di mana saja, termasuk dari rumah. Oleh karena itu, tim membuat program Pengabdian Kepada Masyarakat dalam bentuk penelitian rancangan buku resep masakan khas Bali menggunakan bumbu base genep. Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kepedulian mahasiswa pada masyarakat, bermanfaat bagi masyarakat, dan dapat dikembangkan keberlanjutannya.

Kata kunci: Pengabdian Kepada Masyarakat, Base Genep, Masakan Khas Bali

Abstract

In order to share the knowledge and skills that have been acquired during the lecture period and realize the learning function, a Community Service Program (PKM) was designed. This activity program also aims to provide knowledge gained by students in courses that have been taken at the Faculty of Tourism Hospitality Management study program - Pelita Harapan University, introduce ingredients and how to process base genep in its use in Balinese specialties, introduce a variety of special dishes Bali which is still not exposed, as well as giving examples of steps and how to cook Balinese specialties using base genep with the aim that the processing can be done anywhere, including from home. Therefore, the team created a Community Service program in the form of research on the design of a Balinese recipe book using basic genep spices. This Community Service Program is expected to increase student awareness of the community, benefit the community, and can be developed for sustainability.

Keywords: Community Service, Base Genep, Balinese Cuisine

PENDAHULUAN

Bali adalah sebuah pulau eksotis di Indonesia yang terkenal dengan keindahan alamnya, kekayaan budayanya dan terkenal dengan tempat wisatanya serta didukung juga dengan kuliner khas Bali yang mencerminkan ciri khas Indonesia yang kaya akan rempah-rempah. Masakan khas Bali menawarkan keunikan dalam cita rasa, bahan-bahan yang digunakan, dan teknik memasaknya. Terdapat sekian banyak jenis kuliner khas Bali dan semuanya didominasi oleh penggunaan berbagai macam bumbu rempah, salah satunya adalah base genep atau Bumbu Genep (Ephanov, 2023).

Base genep adalah pasta campuran bumbu 'lengkap' yang digunakan dalam banyak masakan Bali sebagai bahan dasar. Bumbu Dasar atau Base Genep ini dapat digunakan untuk masakan dengan bahan baku daging, sayuran, ikan, dll, dengan metode masak tumis, rendam, panggang, sup ataupun kari (Ephanov, 2023).

Base genep terdiri dari berbagai macam bahan. Untuk mempersingkat proses memasak, orang Bali memiliki sistem tersendiri untuk mengklasifikasikan dan menyiapkan pasta bumbu dasar, yang mereka sebut base. Sebelum memasak, biasanya orang Bali menyiapkan base terlebih dahulu, berdasarkan bahan utama yang akan digunakan (Rahayu, 2020).

Bagi masyarakat awam, masakan khas Bali agak membingungkan karena setiap hidangannya membutuhkan daftar bumbu dari rempah-rempah yang terhitung cukup banyak, dari yang familiar ditemukan di dapur hingga yang jarang ditemukan. Metode memasaknya juga bisa memakan banyak waktu. Apalagi, setiap orang memiliki metode dan pemilihan bahan yang berbeda-beda (Rahayu, 2020).

Selain itu, orang Bali jarang menggunakan takaran yang tepat. Beberapa orang Bali menggunakan jari mereka sebagai alat ukur, dan setiap jari hanya bisa digunakan untuk mengukur bumbu/rempah tertentu (Rahayu, 2020).

Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 menyatakan bahwa fungsi perguruan tinggi adalah menyelenggarakan Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dirangkum dalam Tridharma Perguruan Tinggi. Maka dari itu, penulis menyelenggarakan kegiatan kemasyarakatan ini dengan mengadakan pengabdian kepada masyarakat dalam rangka menerapkan ilmu yang telah diperoleh dalam bentuk buku resep masakan khas Bali dengan menggunakan base genep.

Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini, diharapkan dibuat karena adanya ketidaktahuan akan ragam makanan Bali dan menginfokan bagaimana cara membuat masakan khas Bali dari mana saja. Maka dari itu, dibuatlah sebuah buku resep yang mengumpulkan makanan-makanan khas Bali dengan penggunaan Base Genep, beserta dengan cara pengolahannya.

Penyusunan buku resep ini didasarkan pada simulasi ulang dari cara pengolahan dan resep masakan khas Bali dengan base genep yang sudah ada dan sudah beredar di masyarakat Bali. Untuk memudahkan pembaca, bahan yang diolah dalam buku resep disertakan gambar dan nama jelas, serta alat memasak sebagai pendukung yang mudah didapatkan di mana saja. Pada penelitian rancangan buku resep, diadakan uji hedonik agar konsep dan ide selaras dengan realita. Uji coba yang telah dilakukan ini menghasilkan produk menu yang mudah diolah namun tetap mempertahankan ciri khas makanan Bali dengan base bumbu genep.

Buku resep tentang masakan khas Bali akan memberikan informasi yang mendalam tentang berbagai hidangan tradisional yang dapat dimasak dari rumah. Dengan demikian, wisatawan maupun pecinta kuliner dari berbagai belahan dunia dapat menikmati lezatnya masakan Bali tanpa harus mengunjungi pulau tersebut secara fisik. Buku ini juga dapat menjadi panduan yang berguna bagi para koki rumahan yang ingin mempelajari dan mencoba resep-resep autentik dari Bali.

Dengan perancangan buku resep ini, diharapkan lebih banyak orang dapat mengeksplorasi dan mencoba masakan khas Bali dari mana saja. Wisatawan dan pecinta kuliner akan memiliki akses yang lebih mudah untuk mempelajari resep-resep autentik, yang pada akhirnya akan membantu mempopulerkan masakan Bali di tingkat global. Buku "Makanan Khas Bali Base Genep" akan menjadi panduan yang komprehensif dan menginspirasi bagi mereka yang ingin menikmati lezatnya kuliner Bali dalam kehangatan rumah mereka sendiri.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dalam pelatihan pembuatan makanan khas Bali "Ayam Betutu" kepada penghuni Panti Jompo Beth Shalom, Tangerang dilaksanakan semenjak bulan Mei di tanggal satu hingga 15 Mei dengan jumlah peserta sebanyak 16 orang yang dilaksanakan secara offline secara langsung di Panti Jompo Beth Shalom, Tangerang pada pukul 11:30 WIB hingga pukul 13:25 WIB. Kegiatan pelatihan sejenis dilakukan oleh (Juliana et al.,2020; Goeltom et al., 2021; Yuliantoro et al.,2023) dengan lokasi berbeda.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM)

Acara ini merupakan sebuah kegiatan PKM yaitu pelatihan yang diadakan di lokasi Beth Shalom. Peserta diminta untuk tiba di lokasi pada pukul 11:30 - 11:45 untuk melakukan persiapan. Setelah tiba di lokasi, peserta akan berkumpul di ruangan acara pada pukul 12:00 - 12:15. Di ruangan acara, acara akan dimulai dengan pembukaan yang diawali dengan doa oleh Moderator selama 5 menit pada pukul 12:15 - 12:20.

Setelah pembukaan, akan ada sambutan dari Kepala Mitra dan Dosen selama 5 menit pada pukul 12:20 - 12:25. Sambutan ini bertujuan untuk memberikan pengenalan dan latar belakang mengenai acara pelatihan yang akan dilaksanakan. Setelah sambutan, peserta akan menjalani sesi pre-test selama 5 menit pada pukul 12:25 - 12:30. Pre-test ini bertujuan untuk mengukur pemahaman peserta sebelum materi disampaikan.

Selanjutnya, pada pukul 12:30 - 12:35, akan dilakukan cooking demo ayam betutu. Demo ini akan menunjukkan kepada peserta langkah-langkah dalam memasak ayam betutu, salah satu hidangan khas Bali. Setelah itu, pada pukul 12:35 - 13:00, akan dilakukan penyampaian materi terkait topik workshop. Tim pelaksana yang terdiri dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat akan menyampaikan materi ini dengan durasi selama 25 menit. Materi tersebut akan disampaikan menggunakan metode presentasi dengan menggunakan powerpoint dan bahan-bahan pendukung lainnya.

Setelah penyampaian materi, dilanjutkan dengan sesi tanya jawab selama 10 menit pada pukul 13:00 - 13:10. Peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan memperjelas hal-hal yang belum dipahami terkait materi yang telah disampaikan. Setelah sesi tanya jawab, peserta akan menjalani sesi post-test selama 5 menit pada pukul 13:10 - 13:15. Post-test ini bertujuan untuk mengukur pemahaman peserta setelah materi disampaikan.

Acara akan ditutup dengan doa penutup selama 5 menit pada pukul 13:15 - 13:20. Setelah itu, akan dilakukan dokumentasi dan foto bersama selama 5 menit pada pukul 13:20 - 13:25. Dokumentasi dan foto bersama ini bertujuan untuk mengabadikan momen acara workshop dan sebagai kenang-kenangan bagi peserta. Berikut ini adalah susunan acara dalam bentuk timetable:

Tabel 1. Time Table

No	Waktu	Durasi	Kegiatan
1	11:30 – 11:45	15'	Persiapan ke lokasi Beth Shalom
2	12.00 – 12.15	15'	Peserta kumpul di ruangan acara
3	12:15 – 12:20	5'	Pembukaan dan doa oleh Moderator
4	12:20 – 12:25	5'	Sambutan dari Kepala Mitra dan Dosen
5	12:25 – 12:30	5'	<i>Pre-test</i>
6	12:30 – 12:35	5'	<i>Cooking demo ayam betutu</i>
7	12:35 – 13:00	25'	Penyampaian materi
8	13:00 – 13:10	10'	Sesi tanya jawab
9	13:10 – 13:15	5'	<i>Post-test</i>
10	13:15 – 13:20	5'	Doa penutup
11	13:20 – 13:25	5'	Dokumentasi dan foto Bersama

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah peserta melakukan kegiatan pelatihan mengenai pengolahan masakan khas Bali dengan Base Genep. Pre-test dan post-test dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman peserta sebelum dan setelah mengikuti pelatihan, sehingga dapat dievaluasi sejauh mana peningkatan pengetahuan yang dicapai. Berikut ini merupakan hasil pengisian kuesioner pre-test dan post-test yang diisi oleh 16 responden yang merupakan penghuni Panti Jompo Beth Shalom, Tangerang:

Tabel 2. Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Jenis ayam apa yang digunakan untuk memasak ayam betutu?	Ayam Negeri	8	50%	2	12,5%
	Ayam Kampung	4	25%	14	87,5%
	Ayam Boiler	4	25%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada pre-test terdapat 8 responden (50%) menjawab Ayam Negeri, 4 responden (25%) menjawab Ayam Kampung, dan 4 responden (25%) menjawab Ayam Boiler. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 25% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo belum mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, dapat dilihat bahwa pada post-test terdapat 2 responden (12,5%) menjawab Ayam Negeri, 14 responden (87,5%) menjawab Ayam Kampung, dan 0 responden (0%) menjawab Ayam Boiler. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa 87,5% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo sudah mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar.

Bumbu Serai Dalam Memasak Ayam Betutu

Tabel 3. Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Apakah ayam betutu khas bali menggunakan banyak serai dalam proses pembuatannya?	Ya	5	31,3%	15	93,8%
	Tidak	11	68,8%	1	6,3%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada pre-test terdapat 5 responden (31,3%) menjawab Ya dan 11 responden (68,8%) lainnya menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 31,3% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo belum mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, dapat dilihat bahwa pada post-test terdapat 15 responden (93,8%) menjawab Ya dan 1 responden (6,3%) menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa 93,8% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo sudah mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar.

Tentang Jenis Minyak

Tabel 4. Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase Responden
Apa minyak yang digunakan untuk memasak ayam betutu?	Minyak Goreng	10	62,5%	4	25%
	Minyak Kelapa	6	37,5%	12	75%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada pre-test terdapat 10 responden (62,5%) menjawab Minyak Kelapa dan 6 responden (37,5%) lainnya menjawab Minyak Kelapa. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 37,5% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo belum mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, dapat dilihat bahwa pada post-test terdapat 4 responden (25%) menjawab Minyak Kelapa dan 12 responden (75%) lainnya menjawab Minyak Kelapa. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 75% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo sudah mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar.

Tentang penggunaan bumbu kunyit

Tabel 5. Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase Responden
Apakah memasak ayam betutu menggunakan kunyit?	Ya	5	31,3%	14	87,5%
	Tidak	11	68,8%	2	12,5%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada pre-test terdapat 5 responden (31,3%) menjawab Ya dan 11 responden (68,8%) lainnya menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 31,3% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo belum mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, dapat dilihat bahwa pada post-test terdapat 14 responden (87,5%) menjawab Ya dan 2 responden (12,5%) lainnya menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 87,5% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo sudah mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar.

Tentang Pengolahan Bumbu

Tabel 6. Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase Responden
Apakah semua bumbu harus dihaluskan?	Ya	6	37,5%	12	75%
	Tidak	10	62,5%	4	25%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada pre-test terdapat 6 responden (37,5%) menjawab Ya dan 10 responden (62,5%) lainnya menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat

disimpulkan bahwa hanya 37,5% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo belum mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, dapat dilihat bahwa pada post-test terdapat 12 responden (75%) menjawab Ya dan 4 responden (25%) lainnya menjawab Tidak. Berdasarkan hasil kuesioner dapat disimpulkan bahwa hanya 75% responden yang menjawab pertanyaan dengan benar, hal ini berarti para penghuni panti jompo sudah mengetahui cara memasak Ayam Betutu Khas Bali secara benar.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan makanan khas Bali "Ayam Betutu" kepada penghuni Panti Jompo Beth Shalom di Tangerang, dapat diambil kesimpulan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan makanan khas Bali "Ayam Betutu". Melalui sesi praktik langsung dan penjelasan yang detail, peserta dapat memahami langkah-langkah yang diperlukan dalam membuat hidangan tersebut dengan baik. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dan partisipasi yang aktif dalam pelatihan. Mereka terlibat dalam sesi tanya jawab, berbagi pengalaman, dan berdiskusi tentang makanan khas Bali serta proses pembuatannya. Hal ini menunjukkan minat mereka dalam mempelajari dan mengaplikasikan keahlian baru dalam memasak. Dan kegiatan ini memberikan manfaat sosial dan emosional kepada penghuni Panti Jompo Beth Shalom. Selain memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru, peserta juga merasakan kebahagiaan dan kepuasan dalam berpartisipasi dalam kegiatan yang melibatkan interaksi sosial dan kegiatan bersama.

SARAN

Berdasarkan pengalaman dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini, terdapat beberapa saran untuk perbaikan dan pengembangan di masa mendatang:

1. Melakukan pelatihan secara berkelanjutan. Kegiatan pelatihan ini dapat dilakukan secara rutin atau berkelanjutan dengan topik-topik berbeda seputar masakan khas Bali. Hal ini akan memperdalam pengetahuan peserta dalam kuliner Bali dan memberikan kesempatan bagi mereka untuk mempelajari variasi hidangan khas Bali lainnya.
2. Melibatkan lebih banyak ahli dan praktisi kuliner Bali. Dalam pelatihan berikutnya, dapat melibatkan lebih banyak ahli dan praktisi kuliner khas Bali sebagai instruktur. Dengan demikian, peserta dapat memperoleh pandangan yang lebih luas dan mendalam tentang masakan Bali dari sudut pandang yang berbeda.
3. Mengadakan kegiatan pemasaran dan promosi. Setelah peserta memperoleh keterampilan dalam pembuatan makanan khas Bali, dapat diadakan kegiatan pemasaran dan promosi hasil karya mereka. Misalnya, mengadakan bazaar atau pameran makanan di lingkungan sekitar untuk memperkenalkan makanan khas Bali yang mereka buat. Hal ini dapat memberikan peluang bagi peserta untuk mengembangkan keterampilan bisnis dan meningkatkan pendapatan mereka.
4. Membangun kerjasama dengan lembaga kuliner atau pihak terkait. Dalam rangka memperluas dampak kegiatan, dapat dibangun kerjasama dengan lembaga kuliner atau pihak terkait seperti restoran atau hotel. Kerjasama tersebut dapat memberikan peluang bagi peserta untuk bekerja atau melanjutkan pelatihan lebih lanjut di bidang kuliner.
5. Dengan implementasi saran-saran di atas, diharapkan kegiatan pelatihan pembuatan makanan khas Bali "Ayam Betutu" kepada penghuni Panti Jompo Beth Shalom di Tangerang dapat memberikan manfaat yang lebih besar dan berkelanjutan bagi peserta. Selain itu, kegiatan ini juga dapat menjadi contoh bagi panti jompo atau institusi sejenis lainnya untuk melaksanakan kegiatan serupa dalam rangka memberikan pendidikan dan hiburan yang bermanfaat kepada penghuninya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan tugas akhir ini, yaitu kepada: Bapak Dr. Ing Ihan Martoyo Ketua LPPM UPH yang sudah memberikan kesempatan dalam melakukan kegiatan pengabdian masyarakat. Nomor LPPM: PM_035-M/Fpar/V/2023, Bapak Vasco Adato H. Goeltom, S.ST.Par., M.M selaku Pembimbing, Ibu Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan., Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M.,CHE selaku Ketua

Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan, Bapak Jimmy M.H.S, A.MD. PAR., B.SC., M.B.A. selaku Wakil Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Ibu Dr. Wulanmeiya Wowor, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dalam pencarian literature. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang. Teman seperjuangan Ni Nyoman Vinka Utami yang telah memberikan semangat dan bantuan. Teman-teman akrab Esther, Fabiola, Lucy, Meily, Pricilia, Josceline, marianto dan Rhea yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikari, Thakshila., Lakmali, Thanuja. 2016. A Recipe Book of Traditional Sri Lankan Food. *Procedia Food Science*, Vol.6, hal.60-64.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara (Wisman) ke Bali (Juni 2020-Juni 2022).
- Badan Pusat Statistik. 2022. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara (Wisman) ke Indonesia (Agustus 2021-Agustus 2022).
- Civitello, Linda. 2011. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ephanov, Nikita. 2023. What Is Balinese Base Genep and How Is It Used In Cooking? Diakses dari <https://www.tastingtable.com/1213212/what-is-balinese-base-genep-and-how-is-it-used-in-cooking/>
- Goeltom, Adato, V., Gosal, M. T., Wongjaya, L. E., Tjandra, K., & Juliana, J. (2021). Pelatihan Produk Makanan dengan Kandungan Omega-3 Yang Tinggi Kepada Siswa SMKN 7 Tangerang Selatan. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(02), 304-310.
- Irwansyah. 2020. *Gastronomi*. Yogyakarta: Quantum.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 3(2), 208-216
- Nenes, Michael S. 2009. *International Cuisine*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. hal.313-321
- Rahayu, Nunuk Sri. 2020. Base Genep: 'Complete' Balinese Spice Paste. Diakses dari <https://www.cookmeindonesian.com/base-genep-complete-balinese-spice-paste>
- V. Nonot Yuliantoro, Juliana, Indriany Sartjie Tanakotta, Jennifer Aurelia Tanuwihardja, & Rut Susanto. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan. *Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 25-35. <https://doi.org/10.58192/karunia.v2i1.531>