

POTENSI WARUNG NASI AYAM KEDEWATAN IBU MANGKU SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KEDEWATAN, UBUD

Desak Made Purnama Dewi^{1*}, I Made Sunata²

^{1,2}Universitas Triatma Mulya

e-mail: purnama.dewi@triatmamulya.ac.id, made.sunata@triatmamulya.ac.id

Received: 19/05/2025; Revised: 05/06/2025; Accepted: 08/06/2025

Abstract

Tourism in Bali not only offers nature and culture, but also a wealth of unique and diverse culinary flavors. Culinary tourism is one of the important elements in the tourism industry that helps attract tourists, promote local culture and make a positive contribution to the local economy. Balinese nasi campur is one of the foremost culinary specialties by tourists. Nasi Campur Ayam Kedewatan Ibu Mangku is one of the culinary destinations that has its own uniqueness compared to other places. The uniqueness of the dish which is different from mixed rice in general makes this phenomenon very interesting to conduct further research. This study uses a qualitative descriptive analysis method. Data collection is carried out through observation, in-depth interviews, and documentation. Observations are carried out at the research location to see firsthand the phenomena that occur at the research location. To analyze the phenomena found, the study uses gastronomy theory and the 4A tourist attraction components. Based on the research, Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku in gastronomy theory refers to five important points; cultural and traditional gastronomy, sensorial gastronomy, social gastronomy, sustainable gastronomy and having a distinctive visual aesthetic (Food Aesthetics). The results of the study showed that all the recipes were created by the owner of the restaurant and then passed down from generation to generation. Meanwhile, in the 4A component (attraction, accessibility, amenities and ancillary), Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku qualify with 4A elements so that it is capable as a culinary tourism.

Keyword: culinary tourism, tourist attractions, gastronomy, nasi campur

Pendahuluan

Seni wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung dengan tujuan menikmati berbagai jenis makanan khas dari tempat yang dituju. Wisata kuliner menjadi elemen penting dalam industri pariwisata karena secara tidak langsung turut membantu menarik wisatawan dalam mempromosikan budaya lokal dan memberikan kontribusi positif pada perekonomian masyarakat. Keterkaitan antara makanan dan pariwisata sangat mendalam. Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata gastronomi. Masyarakat awam kerap menyamakan gastronomi dengan kuliner, karena subyeknya sama yaitu makanan, meski hakikat arti dan produknya berbeda. Dunia akademik menyebut kuliner sebagai “*the art of good cooking*” alias seni memasak makanan yang sehat dan bergizi (Ketaren, 2024). Wisata gastronomi sendiri mengacu

pada perjalanan yang dilakukan ke destinasi yang menjadikan makanan dan minuman lokal sebagai faktor pendorong utama perjalanan. Sedangkan wisata kuliner cenderung menjadi aktivitas wisata domestik, dengan konsumen bepergian ke tempat-tempat tertentu untuk menikmati makanan dan minuman produk tertentu. Jika merujuk pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), gastronomi mempunyai makna: seni menyiapkan hidangan yang lezat. Gastronomi juga kerap dipahami sebagai ilmu yang berhubungan dengan seni, filosofi, sosial-budaya, hingga antropologi suatu makanan. Bahkan, gastronomi dapat diartikan sebagai kebiasaan makan dari suatu wilayah yang berhubungan dengan budaya masyarakat setempatnya. Contoh, masyarakat yang tinggal di pesisir pantai kebanyakan mengonsumsi hidangan laut, dibanding masyarakat di dataran tinggi. Itu sebabnya, gastronomi bukanlah sekadar kuliner biasa. Gastronomi lebih menekankan pada aktivitas menikmati kuliner, serta mempelajari sejarah dan budaya dari setiap sajian (Kemenparekraf.com, 2023). Kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses memasak (Seogiarto, 2018). Wisata kuliner adalah bepergian ke suatu daerah atau tempat yang menyajikan makanan khas dalam rangka mendapatkan pengalaman baru mengenai kuliner (Hall & Mitchell, 2001) dalam (Wijayanti, 2020).

Menurut Hjalager dalam bukunya yang berjudul *Tourism and Gastronomy* (2001), gastronomi menambah nilai industri pariwisata dengan memasukkan budaya lokal, pemandangan alam dan masakan ke dalam pengalaman perjalanan yang tak terlupakan. Pada saat yang sama, pariwisata menawarkan kesempatan kepada produsen makanan untuk menambah nilai produk mereka melalui pengalaman wisatawan dalam produksi dan konsumsi makanan ini. Baik gastronomi maupun pariwisata memberikan nilai tambah melalui pengalaman. Keduanya memiliki produk yang berwujud (*tangible*/fisik) seperti kebun, kesenian, makanan, tetapi yang dijual sebenarnya adalah unsur intangible (tidak berwujud/non fisik), yaitu pengalaman. Di dalam dunia pariwisata, kuliner lokal mendukung kegiatan pariwisata begitu pula sebaliknya pariwisata mempromosikan kuliner lokal. Pariwisata semakin terlihat popularitasnya sebagai industri yang sangat menunjang perekonomian khususnya di Indonesia. Makanan lokal adalah daya tarik wisata yang penting karena menghasilkan pengalaman bagi seseorang yang melakukan wisata, tidak hanya bagi wisatawan yang memiliki minat khusus terhadap makanan, tetapi juga wisatawan yang ingin bersantai mencoba menikmati makanan saat perjalanan tersebut (Kumar, 2019). Wisata kuliner bukan hanya sekadar memuaskan rasa lapar, namun juga menggali aspek budaya dan sosial suatu obyek melalui makanannya. Wisata ini memungkinkan wisatawan untuk berinteraksi dengan objek wisata lokal, mempelajari tentang gaya memasak klasik serta pentingnya bahan atau hidangan tertentu dalam budaya lokal. Seni kuliner juga merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan lokal dan mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan yang enak. Dalam mengemas masakan menjadi produk wisata tentunya harus memperhatikan standar-standar, baik pada teknik pengolahan, rasa, maupun teknik penyajiannya.

Bali sebagai daerah pariwisata unggulan di Indonesia, tidak hanya memiliki daya tarik alam dan budaya, namun memiliki potensi kuliner yang cukup beragam. Pariwisata kuliner di Bali adalah salah satu daya tarik utama bagi wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Bali tidak hanya menawarkan keindahan alam dan budaya yang khas, tetapi juga kekayaan cita rasa kuliner yang unik dan beragam.

Pertumbuhan wisata kuliner di Bali saat ini menunjukkan tren yang sangat positif, seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan dan kesadaran akan pentingnya pengalaman kuliner dalam sektor pariwisata (Balipolitika, 2024). Pertumbuhan sektor kuliner di Bali tidak hanya didorong oleh meningkatnya jumlah wisatawan, tetapi juga oleh inovasi dan keberlanjutan dalam industri ini. Dengan dukungan dari pemerintah dan pelaku industri, Bali semakin mengukuhkan posisinya sebagai destinasi wisata kuliner kelas dunia.

Ubud, yang terletak di Kabupaten Gianyar, Bali, telah ditetapkan oleh Kemenparekraf dan UNWTO sebagai tujuan wisata gastronomi kelas dunia. Penetapan ini mengakui pentingnya kuliner sebagai bagian integral dari pengalaman wisatawan, mencakup aspek sejarah, tradisi, dan interaksi langsung dengan masyarakat lokal (Antaraneews.com, 2023). Nasi campur Bali merupakan salah satu kuliner khas yang paling diburu wisatawan. Sejatinya ada banyak destinasi kuliner yang bisa dikunjungi untuk menikmati nasi campur Bali. Sebagian tempat memang sengaja tidak menyediakan menu babi agar para wisatawan yang tidak memakan babi bisa menikmatinya. Nasi campur khas Bali merupakan makanan khas yang terdiri dari nasi dan aneka lauk pauk seperti ayam suwir, sate lilit, telur pindang dan lawar dengan bumbu Bali. Nasi campur khas Bali sangat digemari oleh para wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Nasi campur adalah hidangan yang mudah ditemui di berbagai tempat di Indonesia dengan variasi regional. Tidak ada aturan pasti, resep, atau definisi tentang nasi campur, karena orang Indonesia dan sebagian besar orang Asia Tenggara umumnya mengonsumsi nasi kukus yang dikelilingi lauk-pauk yang terdiri dari sayuran dan daging. Akibatnya, pertanyaan tentang asal atau resep menjadi kabur. Namun, nasi campur umumnya dianggap sebagai nasi kukus yang dikelilingi dengan hidangan yang mungkin terdiri dari sayuran dan daging, disajikan dalam porsi pribadi, berbeda dengan tumpeng yang disajikan dalam porsi kolektif yang lebih besar yang disajikan dalam jamuan makan kolonial yang mewah (Erwin, 2010). Nasi campur versi Bali ini mungkin adalah versi yang paling terkenal secara internasional, sebagian besar karena "faktor Bali", popularitas Bali sebagai resor pulau di antara pengunjung internasional. Rasa dari nasi campur Bali sesuai dengan khas lokal, diselingi oleh *Basa Genep*, campuran rempah khas Bali yang digunakan sebagai bahan dasar untuk banyak hidangan kari dan sayuran (Erwin, 2010).

Salah satu tempat yang direkomendasikan untuk menikmati kuliner khas Bali berupa nasi campur adalah Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku. Tempat makan satu ini cukup melegenda. Bagi wisatawan asing maupun lokal yang berwisata ke Bali, tentu sudah tidak asing lagi dengan menu nasi ayam ini. Nasi Campur Ayam Kedewatan Ibu Mangku adalah satu destinasi wisata kuliner yang memiliki keunikan tersendiri dibandingkan tempat lainnya. Nasi Ayam Kedewatan dipelopori oleh Ibu Mangku, sosok legendaris yang berhasil membawa hidangan ini ke kancah yang lebih luas. Warung Nasi Campur Ayam Kedewatan Ibu Mangku, berdiri sejak tahun 1970, dan menjadi salah satu tempat kuliner legendaris yang wajib dikunjungi saat berada di Bali. Nasi Ayam Kedewatan bukan hanya sekadar hidangan nasi campur biasa. Hidangan Nasi Campur Ayam Kedewatan adalah perpaduan sempurna antara cita rasa tradisional Bali yang kaya akan rempah, pedasnya *sambal matah*, serta tekstur yang beragam dari berbagai lauk yang disajikan. Setiap suapan adalah eksplorasi rasa yang mengingatkan wisatawan pada kekayaan kuliner Bali yang tak pernah lekang oleh waktu.

Selama ini penelitian mengenai wisata kuliner lokal khususnya mengenai nasi campur belum banyak diangkat sebagai penelitian. Selain itu, adanya keunikan dari Nasi Ayam Kedewatan yang berbeda dengan nasi campur pada umumnya membuat fenomena tersebut sangat menarik untuk dilakukan penelitian lebih lanjut. Penelitian ini tidak hanya akan memberi perspektif baru berkaitan dengan perkembangan dan pengembangan wisata kuliner di Ubud, namun juga memberi gambaran bagaimana pelaku pariwisata, pelaku usaha kuliner, dan juga wisatawan dalam menikmati wisata kuliner khas Bali yang tetap bertahan ditengah gempuran berbagai jenis kuliner kekinian yang marak ada di Bali.

Kajian Pustaka dan Landasan Teori

Penelitian ini berlandaskan pada dua teori, yaitu teori gastronomi dan komponen daya tarik wisata 4A (*attraction, accessibility, amenity dan ancillary*). Kata gastronomi berasal dari kata Yunani kuno *gastros*, yang berarti “lambung” atau “perut” dan *nomos*, yang berarti “hukum” atau “aturan”. Gastronomi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang semua makanan dan minuman. Kata gastronomi telah dikenal sejak puisi pendek Jacques Berchoux di Prancis “La Gastronomie” pertama kali diterbitkan pada tahun 1804. Kemudian, kata gastronomi menjadi lebih dikenal dan banyak dibicarakan oleh kelompok-kelompok kecil tertentu. Teori gastronomi menjadi acuan dalam menganalisis produk kuliner dari segi praktis, teoretis, teknis, dan citarasa, sehingga diketahui bagaimana perkembangan dunia kuliner di Ubud sejak awal kemunculan hingga saat ini. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rinaldi (2017) bahwa kuliner dan gastronomi yang ada di suatu tempat melekat di tempat tersebut dan terlihat secara spasial dan kultural. Destinasi kuliner dan gastronomi mampu membedakan destinasi tersebut dengan destinasi lain secara global. Penelitian juga menunjukkan adanya keterkaitan yang kuat antara tempat (dilihat dari dimensi teritorial atau geografis) dan masyarakat (dilihat dari dimensi budaya).

Teori 4 A digunakan untuk menelaah komponen yang dimiliki sehingga mampu dijadikan sebagai tujuan wisata kuliner. Menurut Mariotti dalam (Yoeti, 1983), daya tarik adalah segala sesuatu yang terdapat di daerah tujuan wisata, dan merupakan daya tarik agar orang-orang mau datang berkunjung ke tempat tersebut. Cooper et al., (1993) mengemukakan bahwa terdapat 4 (empat) komponen yang harus dimiliki oleh sebuah daya tarik wisata, yaitu: *attraction, accessibility, amenity dan ancillary*. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yubianto & Putra (2024) mengungkapkan konteks geografis dan budaya baik untuk mengembangkan produk khusus seperti makanan atau minuman lokal yang berkelanjutan, meningkatkan daya tarik pariwisata, mendukung ekonomi lokal, dan memastikan kelangsungan sumber daya jangka panjang.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif merupakan penelitian dengan memberikan ulasan atau interpretasi terhadap data yang diperoleh sehingga menjadi lebih jelas dan bermakna dibandingkan dengan sekadar angka-angka. Menurut Sugiyono (2020) metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara

mendalam, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan pada lokasi penelitian guna melihat langsung fenomena yang terjadi di lokasi penelitian. Adapun observasi yg dilakukan melalui observasi non-partisipasif, yaitu peneliti hanya mengamati objek dengan atau tanpa diketahui oleh orang yang diamati. Beberapa informasi yang didapat dalam observasi ini adalah terkait produk dan pelayanan, kondisi sarana-prasarana rumah makan serta karakteristik pengunjung. Untuk mendapatkan informasi lebih dalam terkait sejarah, perkembangan, serta pengalaman lain dilakukan metode wawancara mendalam atau *in depth interview* dengan pemilik atau pengelola rumah makan yaitu Sang Putu Putra, yang merupakan generasi kedua dari warung nasi ayam Kedewatan Ibu Mangku. Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal jumlah informan yang terbatas, yang hanya mencakup pengelola dan sebagian pengunjung Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku. Oleh karena itu, hasil penelitian ini bersifat kontekstual dan tidak dapat digeneralisasi ke seluruh lokasi wisata kuliner di Bali. Guna mendukung fakta dari fenomena yang terjadi, dilakukan studi dokumentasi melalui media sosial seperti *instagram nasiayamkedewatan* dan *website nasiayamkedewatanibumangku.com* serta situs-situs yang terkait. Langkah-langkah penyajian data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data kemudian penarikan kesimpulan.

Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilakukan di Kedewatan, Ubud. Ubud terkenal diantara para wisatawan mancanegara karena terletak di antara sawah dan hutan yang berjuran-jurang yang membuat pemandangan alam sangat indah. Selain itu, Ubud dikenal karena seni dan budaya yang berkembang sangat pesat dan maju. Desa Kedewatan adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Desa ini terkenal karena suasana alamnya yang tenang dan pemandangan indah, terutama karena letaknya di dekat Sungai Ayung, yang merupakan sungai terpanjang di Bali. Kedewatan dikenal sebagai salah satu destinasi eksklusif di Ubud, sering menjadi lokasi berbagai resor mewah, *vila private*, dan tempat *retreat spiritual*. Kuliner di Ubud erat kaitannya dengan perkembangan budaya, spiritualitas dan kehidupan agraris masyarakat Bali, khususnya Kabupaten Gianyar. Ubud tidak hanya berkembang sebagai pusat seni dan budaya namun juga sebagai tempat dimana tradisi kuliner terus berkembang dan berevolusi.

Sejarah dan Perkembangan Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku

Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku berada di Jl. Raya Kedewatan No.18, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Menu utama di Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku adalah nasi ayam campur yang terdiri dari berbagai olahan ayam seperti ayam betutu, sate lilit, ayam suwir, kulit ayam goreng, telur rebus, lawar sayur, kacang goreng, dan sambal khas Bali. Hidangan ini disajikan dalam satu piring atau terpisah dengan sup ayam, sesuai pilihan pengunjung. Harga per porsi berkisar antara Rp.25.000 hingga Rp.35.000, tergantung pada pilihan penyajian.



Gambar 1. Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu mangku
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024

Warung Nasi Ayam Kedewatan, Ubud berdasarkan penuturan pemiliknya yaitu Sang Putu Putra, yang merupakan generasi kedua dari bisnis Nasi Ayam Ibu Mangku, didirikan oleh Sang Ayu Mangku. Sang Putu Putra menyebutkan jika nasi ayam Ibu Mangku ini adalah bisnis keluarga yang pertama kali dirintis oleh Ibu Mangku yang berlokasi di Desa Kedewatan Ubud. Nasi Ayam Kedewatan mulai dirintis pada tahun 1970-an. Menu Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku memiliki kekhasan tersendiri bila dibandingkan menu nasi ayam pada umumnya. Nasi Ayam Ibu Mangku Kedewatan memiliki menu khas yaitu ayam suwir, ayam betutu, dan sayur urap. Ayam suwir yang dalam bahasa Bali lebih dikenal dengan nama *be siap mesitsit* di nasi ayam Ibu Mangku cukup berbeda, dengan ukuran lebih besar jika dibandingkan dengan ayam suwir di tempat lain. Ukuran ayam suwir yang besar tersebut memang menjadi ciri khas dari nasi ayam Ibu Mangku. Sejak awal berdiri ukuran ayam suwir memang dibuat berukuran besar hingga saat ini tetap dipertahankan sehingga menjadikannya berbeda dengan nasi campur ditempat lainnya. Untuk mendapatkan warna merah pada ayam suwir tersebut, ayam suwir khas Ibu Mangku menggunakan bumbu yang terbuat dari cabai merah keriting yang dicampurkan dengan beberapa jenis bumbu rempah lainnya, seperti merica, ketumbar, bawang merah dan bawang putih. Selain ayam suwir, Nasi Ayam Kedewatan Ubud Ibu Mangku ini juga memiliki ciri khas tersendiri, yakni menggunakan lauk ayam betutu yang kaya bumbu. Menu ayam betutu Ibu Mangku cukup unik, karena menggunakan daging ayam merah. Penggunaan daging ayam merah, karena daging ayam merah memiliki cita rasa ayam yang kuat. Daging ayam merah memiliki tekstur daging yang lebih keras jika dibandingkan dengan daging ayam *boiler*. Sehingga ketika dimasak dalam waktu lama, daging ayam ini tidak hancur. Selain menggunakan daging ayam merah yang berumur hampir satu tahun, untuk mendapatkan cita rasa daging yang lebih nikmat, juga ditambahkan dengan beragam jenis bumbu-bumbu khas Bali atau yang dikenal dengan nama *basa genap*. *Base genep* ini mencakup bahan-bahan seperti lengkuas, kunyit, jahe, merica, ketumbar, cengkeh, kapulaga, dan bawang putih. Seluruh bahan ini dirajang halus, bukan ditumbuk atau digiling, lalu dimasukkan ke dalam rongga ayam sebelum dimasak. Selain itu, *lawar* yang disajikan bersama nasi ayam kedewatan juga menambah kekayaan rasa pada hidangan ini. *Lawar* sendiri adalah campuran sayur, parutan kelapa, dan daging ayam yang dibumbui dengan rempah khas Bali. Ada juga *sate lilit*, yang merupakan sate berbahan dasar daging ikan laut yang digiling halus dan dililitkan pada batang sereh atau bambu sebelum dipanggang. Saat memesan seporsi Nasi Ayam Kedewatan, pengunjung akan disuguhi dengan porsi

nasi putih yang dilengkapi dengan berbagai lauk pauk yang lezat. Berikut adalah beberapa komponen utama yang biasanya ada dalam seporsi nasi ayam kedewatan:

1. Ayam Suwir: Ayam yang digunakan dalam nasi kedewatan biasanya adalah ayam betina yang belum bertelur. Ayam ini dimasak dengan bumbu *base genep*, lalu disuwir dan disajikan di atas nasi.
2. Telur Pindang: Telur ini dimasak dengan ramuan seperti serai dan kunyit, memberikan warna coklat yang khas serta rasa yang gurih.
3. Lawar: Campuran daging ayam, kelapa parut, dan sayuran yang dibumbui dengan rempah Bali. Lawar memberikan tekstur renyah sekaligus gurih pada hidangan.
4. Sate Lilit: Sate berbahan dasar ikan laut yang dihaluskan dan dililitkan pada batang sereh sebelum dipanggang. Rasanya yang gurih dengan aroma khas dari sereh menambah kelezatan seporsi nasi kedewatan.
5. Sambal Matah: Sambal khas Bali yang terdiri dari irisan bawang merah, cabai, sereh, dan perasan jeruk limau. Sambal ini memberikan rasa pedas yang segar dan menggigit.
6. Sayur Urap: Terkadang, nasi ayam kedewatan juga dilengkapi dengan urap, yaitu sayuran rebus yang dicampur dengan parutan kelapa berbumbu.

Potensi Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku

Daya tarik adalah segala sesuatu yang memiliki nilai khas, keunikan, atau keistimewaan yang dapat menarik wisatawan untuk datang berkunjung. Misalnya: keindahan alam, budaya lokal, kuliner khas, atraksi seni. Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan bahwa daya tarik wisata bisa dijelaskan sebagai segala sesuatu yang mempunyai keunikan, kemudahan, dan nilai yang berwujud keanekaragaman, kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau kunjungan para wisatawan. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku selalu menjadi favorit wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain cita rasanya yang otentik, suasana warung yang bersahaja juga menambah kesan tersendiri bagi para pengunjung. Salah satu hal yang membuat Nasi Ayam Kedewatan berbeda dari hidangan nasi campur Bali lainnya adalah penggunaan *base genep*, yaitu bumbu khas Bali yang terdiri dari berbagai rempah dan bahan alami.

Berdasarkan komponen 4 A (*attraction, accessibility, amenity dan ancilliary*), hasil analisis pada Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku yaitu;

1. Atraksi (*attraction*)

Saat berkunjung di Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku, pengunjung disuguhi suasana khas rumah tradisional masyarakat Bali. Lokasi usaha Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku menyatu dengan tempat tinggal pemilik sekaligus pengelola. Pada bagian depan merupakan warung atau tempat untuk memajang beraneka menu untuk pelengkap nasi campur, sedangkan pada bagian dalam merupakan tempat pengunjung untuk menikmati hidangan, yang letaknya dalam pekarangan pemilik usaha. Wisatawan yang menikmati hidangan akan merasakan suasana asri khas rumah-rumah tradisional masyarakat Bali, yang terdiri dari beberapa bangunan khas yaitu; *bale dangin, bale daja, bale dauh, bale dlod* serta terdapat pula tempat persembahyangan keluarga (*merajan*). Wisatawan dapat

melakukan swafoto, bersantai sambil bercengkrama dengan suasana yang hangat kekeluargaan.

2. Aksesibility (*accessibility*)

Untuk mengunjungi Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku, dapat dilakukan dengan berbagai jenis transportasi darat. Lokasinya berada dipinggir jalan utama dengan kondisi jalan layak dan memadai untuk dilewati. Kedewatan merupakan salah satu desa di Kecamatan Ubud yang menjadi daerah tujuan wisata. Untuk mencapai desa Kedewatan memerlukan waktu kurang lebih 1,5 jam perjalanan dari bandara I Gusti Ngurah Rai. Pengunjung juga tidak akan mengalami kesulitan untuk mencari lokasi Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku karena pencarian lokasi melalui *google maps* sangat mudah diakses.

3. Amenitis (*amenity*)

Fasilitas yang disediakan bagi pengunjung cukup baik. Toilet yang bersih dan cukup layak meskipun masih berbentuk sederhana dan dilengkapi dengan *wastafel* untuk mencuci tangan, *tissu*, sabun serta air bersih. Tempat duduk untuk makan seperti kursi masih terbatas jumlahnya namun terdapat tempat lesehan di beberapa titik yang dapat digunakan untuk menikmati hidangan sambil bersantai.

4. Pendukung (*ancillary*)

Aspek terakhir adalah *Ancillary* sebagai pelayanan penunjang. Dengan memanfaatkan sosial media mereka yaitu *Instagram* serta situs resmi (*website*) yang sudah dimanfaatkan dan dikelola secara optimal. Promosi melalui media sosial yang optimal juga menunjang pelayanan Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku untuk calon wisatawan yang akan berkunjung. Selain itu adanya *review* dari berbagai *food bloger* yang marak di media sosial dewasa ini juga semakin mempengaruhi popularitas dari Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku. Pemesanan melalui *online* seperti *grab*, *go food* dan *instagram* juga dapat dilakukan untuk mempermudah wisatawan melakukan pesanan apabila tidak berkunjung secara langsung.

Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dalam Gastronomi

Dalam studi gastronomi, terdapat beberapa teori dan pendekatan yang digunakan untuk memahami hubungan antara makanan, budaya, dan masyarakat. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku adalah contoh konkret bagaimana sebuah hidangan tradisional dapat dianalisis dan diapresiasi dalam konteks gastronomi. Dalam pendekatan gastronomi, tidak hanya menilai rasa dan penampilan makanan, tetapi juga nilai budaya, sosial, sejarah, bahkan keseimbangan ekologis dari makanan tersebut. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku adalah salah satu kuliner legendaris dari Bali yang sangat dikenal baik oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dikenal karena masih mempertahankan resep aslinya sejak pertama kali berdiri. Ini berarti, cita rasa yang ditawarkan tidak berubah meski telah lebih dari 50 tahun melayani pelanggan. Banyak pengunjung yang mengatakan bahwa “belum ke Bali” jika belum mencicipi nasi ayam di warung ini. Dengan harga yang relatif terjangkau, Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku selalu menjadi favorit wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain cita rasanya yang otentik, suasana warung yang bersahaja juga menambah kesan tersendiri bagi para pengunjung. Secara umum terdapat sedikit

perubahan teknik memasak sejak awal berdiri hingga sekarang. Perubahan tersebut yakni dari penggunaan peralatan memasak, yang awalnya menggunakan alat memasak tradisional ke peralatan memasak yang konvensional dikarenakan efisiensi dalam proses memasak. Namun, perubahan tersebut tidak mempengaruhi cita rasa yang dihasilkan. Hidangan ini memiliki sejumlah keunikan atau kekhasan yang membedakannya dari kuliner lain di Bali, bahkan dibandingkan dengan nasi ayam Bali pada umumnya. Berikut adalah analisis gastronomi Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku:

1) Gastronomi Budaya dan Tradisional

Nasi Ayam Kedewatan mencerminkan identitas kuliner masyarakat Bali, khususnya daerah Ubud dan sekitarnya. Komponen seperti ayam suwir, lawar, urap, dan sambal matah merepresentasikan warisan masakan Bali yang kaya akan bumbu dan rempah khas *base genep*.

Analisis Gastronomi: Hidangan ini menunjukkan bagaimana budaya dan sistem kepercayaan Hindu Bali mempengaruhi struktur makanan, misalnya penggunaan ayam (bukan babi), cocok untuk upacara maupun sehari-hari.

2) Gastronomi Sensorial (*Sensorial Gastronomy*)

Hidangan ini menggabungkan elemen gurih, pedas, manis, dan asam, yang menciptakan pengalaman rasa yang kompleks dan berlapis. Teksturnya juga bervariasi, dari ayam suwir lembut, sate lilit kenyal, hingga sayur urap yang segar.

Analisis Gastronomi: Nasi Ayam Kedewatan menawarkan pengalaman multisensori yang khas Bali, dan cocok dipelajari dalam gastronomi persepsi rasa (hedonisme rasa).

3) Gastronomi Sosial

Nasi ayam ini bukan hanya makanan biasa, tapi juga bagian dari tradisi makan bersama, sering disajikan saat acara keluarga atau keagamaan.

Analisis Gastronomi: Dalam pendekatan sosiologis, nasi ayam ini memperkuat struktur sosial dan nilai kebersamaan dalam masyarakat Bali.

4) Gastronomi Berkelanjutan

Sebagian besar bahan yang digunakan adalah hasil pertanian dan peternakan lokal ayam merah, kelapa, sayuran, dan rempah dari Bali.

Analisis Gastronomi: Hidangan ini bisa dikaji sebagai bagian dari gastronomi berkelanjutan, karena mendukung sistem pangan lokal dan produksi tradisional.

5) Estetika dan Penyajian (*Food Aesthetics*)

Disajikan dalam piring atau daun pisang dengan penataan rapi dan warna yang kontras (kuning, hijau, merah, putih), menciptakan tampilan yang menarik.

Analisis Gastronomi: Penataan dan pewarnaan alami menjadi bagian dari studi estetika makanan menunjukkan bahwa makanan tradisional juga punya nilai seni.

Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku merupakan salah satu ikon kuliner Bali yang mencerminkan nilai-nilai gastronomi lokal. Sebagai bagian dari warisan kuliner tradisional, warung ini menyajikan nasi campur ayam khas Bali yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga sarat makna budaya. Resep yang

digunakan merupakan hasil kreasi pemilik pertama dan diwariskan secara turun-temurun, memperkuat nilai autentik dari sisi gastronomi budaya

Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan serta analisis beberapa teori, Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dalam teori gastronomi terdapat lima poin penting yang dapat dijadikan acuan dalam menganalisa perkembangan wisata kuliner di Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku. Kelima poin tersebut adalah warisan kuliner Bali yang otentik (gastronomi budaya dan tradisional), pengalaman rasa kompleks (gastronomi sensorial), simbol sosial dan spiritual (gastronomi sosial), ramah lingkungan dan lokal (gastronomi berkelanjutan) dan memiliki estetika visual yang khas (*Food Aesthetics*). Seluruh resep masakan diciptakan sendiri oleh pemilik rumah makan yang selanjutnya diwariskan secara turun temurun ke generasi selanjutnya. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dikenal karena masih mempertahankan resep aslinya sejak pertama kali berdiri. Ini berarti, cita rasa yang ditawarkan tidak berubah meski telah lebih dari 50 tahun melayani pelanggan.

Berdasarkan analisis daya tarik wisata 4A, Warung Nasi Ayam Kedewatan memenuhi unsur *attraction*, *accessibility*, *amenity* dan *ancillary*. Sebagai atraksi (*attraction*) pengunjung dapat menikmati suasana tradisional khas Bali dengan bangunan *Style Bali* yang juga merupakan tempat pemilik dan pengelola tinggal. Hal tersebut tentunya memberi pengalaman yang luar biasa bagi pengunjung yang berasal dari luar pulau Bali untuk menikmati suasana rumah masyarakat Bali. Dari segi akses (*accessibility*), untuk mencapai lokasi Warung Ayam Kedewatan Bu Mangku sangat mudah dicapai dengan transportasi darat. Akses jalan utama bagus, mulus, dan dapat dilewati dua arah jalan. Sebagai amenitis (*amenity*), fasilitas yang disediakan cukup memadai seperti tempat makan yang luas, dengan pilihan lesehan atau menggunakan meja makan. Toilet, wastafel, tersedia dengan kondisi yang cukup bersih. Sedangkan untuk komponen tambahan (*ancillary*), Warung Nasi Ayam Kedewatan Bu Mangku dapat ditemukan diberbagai media sosial seperti *IG*, *website*, *gojek* dan *grab*.

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi praktis bagi pelaku usaha kuliner dan perancang kebijakan pariwisata lokal, khususnya dalam hal pemanfaatan nilai-nilai gastronomi tradisional sebagai strategi pengembangan usaha dan destinasi wisata. Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku dapat dijadikan contoh nyata bagi pengelola kuliner lokal yang ingin membangun usaha berbasis kekayaan budaya daerah. Keberhasilan warung ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki nilai historis, tetapi juga potensi ekonomi yang tinggi apabila dikemas dengan memperhatikan aspek autentisitas, konsistensi rasa, narasi budaya, serta adaptasi terhadap kebutuhan pasar seperti halal food dan wisatawan domestik maupun mancanegara. Bagi pemerintah daerah atau pemangku kepentingan pariwisata, studi ini dapat menjadi dasar untuk merancang kebijakan promosi wisata gastronomi yang berorientasi pada pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi lokal, misalnya dengan mendukung desa wisata kuliner, sertifikasi UMKM kuliner berbasis budaya, atau integrasi kuliner lokal ke dalam paket wisata tematik.

Sebagai bagian dari pengembangan usaha dan peningkatan daya saing, disarankan agar pengelola Warung Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku mempertimbangkan beberapa hal strategis. Peningkatan fasilitas seperti penambahan area makan yang lebih luas untuk mengakomodasi lebih banyak pengunjung atau peningkatan pelayanan digital, seperti pengembangan aplikasi pemesanan online atau promosi yang lebih intensif di platform lain (misalnya melalui YouTube). Peningkatan aksesibilitas, meskipun akses ke warung sudah cukup baik, hendaknya pengelola mempertimbangkan penambahan akses transportasi umum atau penyediaan *shuttle bus* dari area yang lebih strategis, mengingat beberapa wisatawan mungkin kesulitan menemukan lokasi secara mandiri.

Daftar Pustaka

- Amruth, M., & Kumar, A. 2019. A Cross-Sectional Study on BMI and Eating Habits Among Students in a Medical College in Kerala. *International Journal of Community Medicine and Public Health*, 6(3), 1285.
- Badan Pengembangan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia* [online]. <https://kbbi.kemdikbud.go.id>, accessed on May 13, 2025.
- Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. 1993. *Tourism: Principles & Practice*. Longman Group Limited.
- Edy, R. A. S., & Widyastuti, N. K. 2021. Strategi Pengembangan Bali Zoo Park sebagai Daya Tarik Wisata di Kabupaten Gianyar Bali. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 5(1), 22–29.
- Erwin, L. T. 2013. *Nasi Campur Populer untuk Jualan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Freeth, D. K. 2007. *Denzil Kingson Freeth (10 July 1924–26 April 2010)*. Who Was Who, Oxford University Press.
- Hjalager, A.M., & Richards, G. 2003. *Tourism and Gastronomy: Routledge Advances in Tourism*. Routledge.
- Kemenparekraf. 2023. *Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia*. Retrieved from: <https://kemenparekraf.go.id/ragam-ekonomi-kreatif/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia>, accessed on May 12, 2025.
- Ketaren, I. 2024. Gastronomi, kuliner, dan aneka makanan Indonesia. *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi*, 40(1).
- Rinaldi, C. 2017. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9(10), 1–25.
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Wijayanti, A. 2020. Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(1), 1–12.
- Yubianto, S.D & Putra, A.N. 2024. Sustainable Gastronomy Practices In Indonesia's Island Tourism: A Focus Onbali And Labuan Bajo. *Journey: Journal of Tourism preneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 7(2), 143–158.