

***Theatrical Dining* Sebagai Strategi Penguatan Identitas Budaya Bali dalam Wisata Gastronomi di Gajah Putih Restaurant Ubud**

I Made Mahardika Jaya*, I Made Gede Anadhi, I Gede Sedana Suci

Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar, Indonesia

*jayamahardika1987@gmail.com

Abstract

Gastronomic tourism has emerged as an important strategy for preserving cultural heritage and strengthening destination branding. In Bali, this development is reflected in the implementation of theatrical dining at Gajah Putih Restaurant, which integrates culinary experiences with performing arts, cultural storytelling, and philosophical symbolism. This study aims to analyze the role of theatrical dining in strengthening Balinese cultural identity through a multisensory experience. A descriptive qualitative approach was employed using participant observation, semi-structured interviews, and literature review. The research site was purposively selected because Gajah Putih Restaurant consistently and systematically implements the theatrical dining concept. The participants consisted of ten tourists and one restaurant manager. Thematic analysis revealed that theatrical dining functions not only as a culinary innovation but also as a medium of cultural communication, in which Balinese cultural identity is represented through the philosophy of Tri Hita Karana, the symbolism of local food ingredients, ritual performances, and the active participation of tourists in co-creating meaning. This multisensory experience strengthens tourists' emotional connection with the local culture and creates a profound experiencescape. The study concludes that the integration of gastronomy and performing arts strengthens the representation of Balinese cultural identity, supports destination branding, and promotes sustainable tourism development.

Keywords: Gastronomic Tourism; Theatrical Dining; Cultural Identity; Multisensory Experience; Sustainable Tourism

Abstrak

Wisata gastronomi telah berkembang menjadi salah satu strategi penting dalam pelestarian warisan budaya dan penguatan citra destinasi. Di Bali, praktik ini muncul dalam bentuk inovasi *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant yang mengintegrasikan pengalaman kuliner dengan seni pertunjukan, narasi budaya, dan simbolisme filosofis. Penelitian ini bertujuan menganalisis peran *theatrical dining* dalam memperkuat identitas budaya Bali melalui pengalaman multisensori. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur, dan studi pustaka. Lokasi penelitian dipilih secara purposif karena Gajah Putih Restaurant menerapkan konsep *theatrical dining* secara konsisten dan terstruktur. Informan penelitian terdiri atas sepuluh wisatawan dan satu manajer restoran. Hasil analisis tematik menunjukkan bahwa *theatrical dining* tidak hanya berfungsi sebagai inovasi kuliner, tetapi juga sebagai media komunikasi budaya, di mana identitas budaya Bali direpresentasikan melalui filosofi *Tri Hita Karana*, simbolisme bahan pangan lokal, ritual pertunjukan, serta partisipasi aktif wisatawan dalam proses ko-kreasi makna. Pengalaman multisensori tersebut memperkuat keterhubungan emosional wisatawan dengan budaya lokal dan menciptakan *experiencescape* yang mendalam. Penelitian ini menyimpulkan

bahwa integrasi gastronomi dan seni pertunjukan berperan dalam memperkuat representasi identitas budaya Bali, mendukung branding destinasi, serta mendorong pengembangan pariwisata berkelanjutan.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi; *Theatrical Dining*; Identitas Budaya; Pengalaman Multisensori; Pariwisata Berkelanjutan

Pendahuluan

Wisata gastronomi menjadi salah satu sektor yang mulai berkembang secara signifikan beberapa dekade terakhir dalam industri pariwisata. Perkembangan ini ditandai oleh meningkatnya minat para wisatawan untuk memperoleh pengalaman yang autentik melalui makanan lokal, tradisi kuliner, dan interaksi budaya yang menyertainya (Nistor & Dezsi, 2022). Wisatawan tidak hanya sekedar disajikan makanan yang lezat, namun juga pengalaman yang mampu memberikan pemahaman mendalam terkait dengan budaya, sejarah, dan kehidupan masyarakat setempat (Dordai, Becze & Roman, 2026).

Dalam konsep ini, gastronomi membuat makanan dipahami tidak hanya sebagai produk konsumsi, namun juga sebagai medium budaya yang merepresentasikan identitas, nilai, dan memori kolektif suatu komunitas (Hadian, Mudalifa, Novianti, Khodijah & Yuliawati, 2024). Sehingga, wisata gastronomi juga menjadi motivasi utama dalam pemilihan destinasi wisata yang tidak hanya menjadi kebutuhan dasar selama perjalanan. Fenomena terkait dengan perkembangan wisata gastronomi mendorong munculnya berbagai inovasi dalam dunia kuliner dimana banyak restoran ataupun hotel yang mulai menggabungkan unsur seni, teknologi, dan narasi budaya (Kuhn, Gadotti dos Anjos & Krause, 2024).

Inovasi tersebut secara umum dikenal dengan istilah *theatrical dining* yaitu pengalaman bersantap yang mengintegrasikan makanan dengan elemen pertunjukan, pencahayaan, musik, *storytelling*, dan interaksi multisensori (Pambudi, Darsana & Wahyu, 2025; Spence & Youssef, 2019). Konsep ini menyajikan pengalaman yang lebih imersif dibandingkan dengan kegiatan bersantap konvensional dimana wisatawan terlibat dalam sebuah narasi yang dibangun melalui berbagai unsur pertunjukan ketika sedang menikmati hidangan (Suriani & Ariani, 2020; Yemsi-Paillissé, 2024).

Secara tidak langsung, *theatrical dining* mengikuti arah tren global saat ini dimana pengalaman kuliner tidak hanya menggugah selera para wisatawan namun juga menyentuh aspek emosional, kultural, dan sosial (Nistor & Dezsi, 2022). Hal ini menunjukkan *theatrical dining* menjadi pendekatan semacam ini meningkatkan dapat meningkatkan nilai tambah pariwisata gastronomi sekaligus mendukung pelestarian budaya melalui interpretasi yang otentik dan interaktif (Kim, Park & Xu, 2020). Pendekatan ini mulai diadaptasi di beberapa daerah pariwisata, contohnya Bali yang merupakan salah satu destinasi wisata dengan potensi besar dalam mengembangkan wisata gastronomi.

Kekayaan tradisi kuliner Bali tidak dapat dipisahkan dari sistem nilai, ritual keagamaan, dan filosofi kehidupan masyarakatnya (Surya & Tedjakusuma, 2026). Berbagai makanan tradisional Bali mengandung makna simbolik yang merefleksikan hubungan harmonis antara manusia, alam, dan Tuhan sebagaimana lebih dikenal dengan istilah *Tri Hita Karana* (Jayaningsih & Anggreswari, 2023). Hal ini menjadi potensi yang bagus dalam menerapkan *theatrical dining* sebagai salah satu langkah strategis untuk mengembangkan wisata gastronomi yang tentunya bermanfaat untuk keberlanjutan pariwisata Bali. Di tengah perkembangan industri pariwisata global, penerapan *theatrical dining* tidak hanya menjadi strategi yang inovatif untuk mengembangkan potensi yang ada pada wisata kuliner di Bali, tetapi juga sebagai pendekatan untuk menghadapi

tantangan berupa komersialisasi dan homogenisasi yang berpotensi mengurangi keunikan identitas lokal (Yemsi-Paillissé, 2024). Melalui integrasi antara kuliner, seni pertunjukan, teknologi, dan narasi budaya, konsep ini memungkinkan penyampaian nilai-nilai budaya lokal secara lebih menarik, interaktif, dan bermakna bagi wisatawan (Erdoğan, 2025).

Dalam konteks Bali, *theatrical dining* dapat menjadi media untuk merepresentasikan kekayaan tradisi kuliner yang sarat akan nilai filosofis, simbolisme, dan praktik budaya yang berakar pada kehidupan masyarakat setempat (Krisnanda, Sabrina & Ramadhani, 2025). Pendekatan ini tidak hanya menciptakan pengalaman wisata yang imersif dan berkesan, tetapi juga berkontribusi terhadap upaya pelestarian warisan budaya melalui interpretasi yang autentik dan partisipatif (Muda, 2026). Dengan demikian, *theatrical dining* memiliki potensi untuk memperkuat daya saing destinasi wisata gastronomi Bali sekaligus menjaga keberlanjutan identitas budaya lokal di tengah dinamika industri pariwisata global yang semakin kompetitif.

Salah satu penerapan *theatrical dining* dapat ditemukan di Gajah Putih Restaurant yang berlokasi di Ubud, Bali. Restoran ini mengembangkan konsep *theatrical dining* melalui pengalaman bersantap yang memadukan sebelas hidangan kurasi dengan berbagai elemen artistik seperti tata cahaya, musik, narasi, visual, dan pertunjukan yang terinspirasi oleh budaya Bali. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan melalui observasi awal terhadap konsep dan pengalaman yang ditawarkan oleh Gajah Putih Restaurant di Ubud, Bali, ditemukan bahwa restoran ini mengembangkan konsep *theatrical dining* yang mengintegrasikan pengalaman kuliner dengan berbagai elemen pertunjukan budaya.

Pengalaman bersantap dirancang dalam bentuk perjalanan naratif yang terdiri atas sebelas hidangan kurasi, di mana setiap hidangan disajikan bersama unsur pendukung seperti tata cahaya, musik, visual, *storytelling*, dan pertunjukan yang terinspirasi dari budaya Bali. Ditemukan juga bahwa berbagai unsur budaya Bali direpresentasikan melalui pemilihan bahan pangan lokal, teknik penyajian, narasi yang disampaikan selama pengalaman bersantap, hingga penggunaan elemen visual dan pertunjukan yang mengacu pada tradisi serta filosofi masyarakat Bali.

Temuan awal ini mengindikasikan bahwa Gajah Putih Restaurant tidak hanya menawarkan pengalaman gastronomi yang bersifat hiburan, tetapi juga berupaya menghadirkan interpretasi budaya Bali dalam bentuk yang lebih kontemporer dan interaktif. Walaupun studi pendahuluan menunjukkan bahwa Gajah Putih Restaurant menawarkan pengalaman gastronomi dalam bentuk hiburan yang bersifat kontemporer dan interaktif dengan menerapkan pendekatan *theatrical dining*, namun, belum diketahui secara mendalam bagaimana proses representasi budaya tersebut dikonstruksi melalui unsur-unsur *theatrical dining* yang digunakan serta makna budaya apa saja yang ditampilkan kepada wisatawan.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas wisata gastronomi di Bali dari perspektif yang berbeda. Prianta & Sulistyawati (2023) menyoroti upaya pelestarian gastronomi Bali kuno sebagai bagian dari warisan budaya takbenda melalui rekonstruksi narasi kuliner, teknik memasak, bahan lokal yang mulai langka, serta nilai simbolik yang terkandung dalam hidangan tradisional. Sementara itu, Pambudi et al., (2025) mengkaji kecintaan Generasi Z Bali terhadap kuliner tradisional dan strategi untuk mendorong kreativitas mereka dalam memodifikasi serta memasarkan kuliner tradisional ke tingkat internasional. Di sisi lain, Wirawan et al., (2025) meneliti pengembangan produk kuliner berbasis potensi lokal melalui pelatihan pengolahan asparagus di Desa Wisata Pelaga sebagai upaya mendukung ketahanan pangan, ekonomi kreatif, dan pariwisata berkelanjutan. Meskipun ketiga penelitian tersebut memberikan kontribusi penting dalam memahami pelestarian, pengembangan, dan keberlanjutan wisata gastronomi Bali, kajian

yang secara khusus menelaah bagaimana budaya Bali direpresentasikan kepada wisatawan melalui pengalaman gastronomi yang dikemas dalam konsep *theatrical dining* masih sangat terbatas.

Penelitian-penelitian sebelumnya juga belum mengkaji peran unsur-unsur *theatrical dining*, seperti narasi, pertunjukan, musik, tata cahaya, visual, dan penyajian hidangan, dalam membangun representasi budaya dan menghasilkan makna bagi wisatawan. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis bagaimana budaya Bali direpresentasikan melalui unsur-unsur *theatrical dining* yang diterapkan di Gajah Putih Restaurant serta mengungkap makna budaya yang dikonstruksi dan dikomunikasikan kepada wisatawan melalui pengalaman wisata gastronomi yang dihadirkan.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus yang bertujuan memahami secara mendalam implementasi *theatrical dining* sebagai pengalaman wisata gastronomi serta kontribusinya terhadap penguatan identitas budaya Bali di Gajah Putih Restaurant Ubud. Lokasi penelitian dipilih secara purposif karena restoran tersebut menerapkan konsep *theatrical dining* yang mengintegrasikan kuliner, seni pertunjukan, dan budaya Bali. Sumber data terdiri atas data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan sepuluh wisatawan, yang terdiri atas lima wisatawan domestik dan lima wisatawan mancanegara, serta seorang manajer restoran sebagai informan kunci, sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai dokumen dan literatur yang relevan. Penentuan informan menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria bahwa pengelola terlibat langsung dalam perancangan, pengelolaan, atau pelaksanaan *theatrical dining* serta memahami konsep budaya yang ditampilkan, sedangkan wisatawan merupakan peserta yang telah mengikuti seluruh rangkaian pengalaman *theatrical dining*, berusia minimal 18 tahun, dan bersedia menceritakan pengalaman serta pemahamannya terhadap budaya Bali yang disajikan. Instrumen penelitian meliputi lembar observasi, pedoman wawancara semi-terstruktur, dan lembar analisis data. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif dengan mengikuti seluruh rangkaian pengalaman bersantap, wawancara semi-terstruktur kepada wisatawan dan pengelola restoran, serta studi dokumentasi terhadap berbagai dokumen dan literatur yang berkaitan dengan *theatrical dining* dan wisata gastronomi. Analisis data menggunakan analisis tematik yang meliputi tahapan memahami data, melakukan pengodean awal, mengelompokkan kode ke dalam tema, menelaah kembali tema yang terbentuk, mendefinisikan dan memberi nama tema, serta menyusun hasil penelitian dalam bentuk narasi yang sistematis sesuai dengan tujuan penelitian. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dengan membandingkan informasi dari wisatawan domestik, wisatawan mancanegara, dan pengelola restoran, serta triangulasi metode melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi.

Hasil dan Pembahasan

1. Konsep, Bentuk, dan Implementasi *Theatrical Dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud

Konsep *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud menandai babak baru dalam lanskap wisata gastronomi Bali, di mana pengalaman bersantap ditransformasikan menjadi sebuah peristiwa budaya multisensori yang sarat makna simbolik. Restoran ini telah memposisikan dirinya sebagai pelopor *theatrical fine dining* di Bali, menghadirkan sintesis antara keahlian gastronomi kelas dunia dengan dramaturgi pertunjukan budaya Bali. Di balik konsep tersebut, terdapat visi artistik yang kuat dari Maksim Krasnyuk, yang

ingin mentransportasi pelanggan ke dunia pengalaman yang mengagumkan melalui perpaduan kuliner dan seni pertunjukan. Adapun hasil penelitian menunjukkan bagaimana konsep, bentuk, dan implementasi *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud dilaksanakan, disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Konsep, Bentuk, dan Implementasi *Theatrical Dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud

Tema		Subtema		Temuan
Pengalaman Gastronomi Multisensori Berbasis Budaya	Narasi	Integrasi Pancaindra		Setiap hidangan disajikan dengan menonjolkan rasa, visual, musik, aroma, dan pencahayaan dalam setiap hidangan
		Narasi budaya Bali		Narasi Lingkaran dan Malam yang mengiringi penyajian hidangan
Integrasi Pertunjukan Kuliner	Seni dan	Staf sebagai performer	sebagai	Pelayan berperan sebagai penari dan aktor dalam pertunjukan
		Kuliner sebagai media budaya	sebagai	Penyajian makanan dikaitkan dengan cerita, ritual, dan nilai budaya Bali
Simbolisme Spiritualitas Pengalaman Bersantap	dan dalam	Simbol gajah putih		Penggunaan identitas gajah putih dalam narasi dan desain pertunjukan
		Makna filosofis dan spiritual		Keterkaitan hidangan dengan nilai harmoni manusia, alam, dan spiritualitas
Keterlibatan Wisatawan (<i>Co-Creation Experience</i>)	Aktif	Partisipasi emosional		Wisatawan terlibat dalam suasana pertunjukan dan alur cerita
		Pembentukan makna bersama		Wisatawan menafsirkan pengalaman berdasarkan interaksi yang dialami
Struktur sebagai Pembentuk Pengalaman	Naratif	<i>The Awakening</i>		Hidangan pembuka yang memperkenalkan tema perjalanan budaya
		<i>The Dynamic</i>		Hidangan utama dengan intensitas pertunjukan yang meningkat
		<i>The Cleansing</i>		Hidangan penutup dan resolusi cerita

Berdasarkan hasil penelitian, pengalaman gastronomi yang ditawarkan dibangun melalui integrasi berbagai elemen multisensori yang memadukan rasa, visual, musik, aroma, dan pencahayaan dalam setiap penyajian hidangan. Pengalaman ini diperkuat oleh narasi budaya Bali yang diwujudkan melalui dua alur utama, yaitu Lingkaran dan Malam, yang menjadi benang merah dalam keseluruhan perjalanan bersantap. Tidak seperti praktik *fine dining* konvensional, pengalaman ini mengintegrasikan seni pertunjukan dan kuliner secara bersamaan, di mana staf tidak hanya berperan sebagai pelayan, tetapi juga sebagai penari dan aktor yang terlibat dalam pementasan. Dalam konteks ini, makanan berfungsi sebagai media untuk menyampaikan cerita, ritual, serta nilai-nilai budaya Bali sehingga setiap hidangan memiliki makna yang melampaui fungsi kuliner semata. Selain itu, pengalaman bersantap sarat dengan simbolisme dan spiritualitas yang tercermin melalui penggunaan simbol gajah putih sebagai identitas naratif serta keterkaitan hidangan dengan filosofi keharmonisan antara manusia, alam, dan dimensi spiritual.

Wisatawan juga tidak ditempatkan sebagai penonton pasif, melainkan dilibatkan secara aktif melalui interaksi emosional dengan pertunjukan dan narasi yang disajikan. Keterlibatan ini memungkinkan terjadinya proses *co-creation experience*, di mana makna pengalaman dibentuk secara bersama melalui interpretasi dan pengalaman personal wisatawan. Keseluruhan pengalaman tersebut disusun dalam struktur naratif yang terdiri atas *The Awakening*, *The Dynamic*, dan *The Cleansing*, yang masing-masing berfungsi sebagai tahap pengenalan, klimaks, dan penutup pengalaman. Dengan demikian, pengalaman gastronomi yang dihadirkan tidak hanya menawarkan kenikmatan kuliner, tetapi juga menghadirkan perjalanan budaya, emosional, dan spiritual yang menyatukan unsur kuliner, seni pertunjukan, serta nilai-nilai budaya Bali dalam satu pengalaman yang holistik. Temuan yang menunjukkan bahwa konsep *theatrical dining* di Gajah Putih, Restaurant Ubud dibangun melalui integrasi berbagai elemen sensorik yang meliputi rasa, visual, musik, pencahayaan, aroma, dan *storytelling* budaya Bali.

Integrasi tersebut menjadikan aktivitas bersantap tidak lagi berorientasi pada konsumsi makanan semata, melainkan sebagai pengalaman budaya yang bersifat imersif. Hal ini mengindikasikan bahwa *theatrical dining* telah merepresentasikan perkembangan wisata gastronomi menuju pengalaman yang berorientasi pada pengalaman (*experience-based gastronomy*), di mana nilai utama tidak hanya terletak pada kualitas makanan, tetapi juga pada pengalaman multisensori yang dibangun. Temuan ini memperkuat penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa pengalaman gastronomi terbentuk melalui interaksi antara elemen sensorik (penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan sentuhan) dengan elemen non-sensorik, seperti makna budaya dan kualitas pelayanan (Tran, Veflen, Jørgensen & Velasco, 2024).

Hasil penelitian saat ini memperlihatkan pola yang serupa, di mana pengalaman wisatawan tidak hanya dibangun melalui kualitas hidangan, tetapi juga melalui narasi budaya Bali, pertunjukan teatrikal, interaksi dengan staf, serta suasana ruang makan yang menciptakan pengalaman multisensori secara menyeluruh. Dimana hal ini juga selaras dengan konsep multisensori yang disampaikan oleh Youssef & Spence (2021) melalui konsep *Náttúra* dari *Kitchen Theory* yang menjelaskan bahwa pengalaman bersantap imersif dibangun melalui perpaduan makanan dengan lanskap suara (*soundscape*), proyeksi visual, aroma atmosferik, dan tema naratif sehingga mampu mentransportasi pengunjung ke dalam lingkungan multisensori yang mendukung makna dari setiap hidangan. Dengan demikian, pengalaman gastronomi yang dihadirkan menghasilkan kepuasan sensorik. Temuan lainnya menunjukkan bahwa menu *fine dining* sebelas hidangan dipadukan secara cermat dengan dua narasi utama, dengan implementasi sebagai berikut.

Tabel 2. Pemetaan Babak Naratif, Karakter, Rasa, dan Makna Filosofis Sebelas Hidangan

Babak Naratif	Ke-	Fokus Kuliner (Bahan Utama)	Karakter Rasa	Tema Pertunjukan (Inferensi)	Interpretasi Simbolik (Analisis Peneliti)
I. AWAL MULA (Fajar/ <i>Aperture</i>)	1	<i>Chem Chem</i>	Menyegarkan, <i>Cleansing</i>	Penyambutan dan Kesucian	Gajah Putih diinterpretasikan sebagai simbol kesucian dan niat baik
	2	Gemitir (Bunga <i>Marigold</i>)	Herbal, Aromatik, Ritual	Siklus Alam dan Persembahan	Penghormatan terhadap alam diinterpretasikan sebagai nilai

II. PUNCAK AKTIVITAS (Siang/Dinamika)	3	Tuna	Dingin, Protein Laut	Energi dan Kehidupan Nelayan	Pagi	Merepresentasikan aktivitas dan sumber kehidupan masyarakat pesisir
	4	Berries	Asam, Ringan, Segar	Siklus dan Pertanian (Subak)	Alam	Diinterpretasikan sebagai simbol transisi dan kesegaran alam pegunungan
	5	<i>Shrimp and Seaweed Dolma</i>	Gurih, Tengah, Berbumbu	Interaksi Sosial dan Komunitas		Diinterpretasikan sebagai persatuan dan kolaborasi
	6	<i>Beef Sate</i>	Pedas, Kuat, Aromatik	Konflik dan Ketegangan (<i>Rwa Bhineda</i>)		Diinterpretasikan sebagai dualitas dalam keseimbangan hidup
	7	<i>Fish Curry</i>	Intens, Kaya Bumbu	Puncak Narasi (Menuju Senja)		Diinterpretasikan sebagai transformasi dan titik balik
	8	Bebek (<i>Duck</i>)	Masak Lambat, Berat	Upacara Sakral dan Penghormatan Tradisi		Diinterpretasikan sebagai dharma dan menghormati leluhur
	9	Bika Ambon <i>Cake</i>	Manis, Lembut, Mengikat	Keseimbangan Akhir dan Harmoni		Merepresentasikan refleksi dan kedamaian batin
	10	Ubud Rosella <i>Sorbet</i>	Asam, Pembersih Langit-langit	Ritual Pembersihan (<i>Penyucian</i>)		Merepresentasikan pembebasan dari emosi intens
	11	Vanilla Gelato	Menenangkan, Akhir Manis	Perpisahan (<i>Farewell</i>) dan Siklus Baru		Diinterpretasikan sebagai kelanjutan siklus (lingkaran) dan memori

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap para informan, observasi, dan perbandingan terhadap kajian literatur, analisis dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan interpretasi simbolik. Adapun setiap babak naratif dijelaskan sebagai berikut.

- a. Babak I: Awal Mula (Hidangan 1-4). Babak pertama merepresentasikan fajar dan permulaan siklus kehidupan yang menjadi titik awal perjalanan gastronomi. Hidangan *Chem Chem* dan Gemitir berfungsi sebagai *amuse-bouche* atau *palate cleanser* yang memperkenalkan tema penyambutan dan kesucian. Penggunaan simbol Gajah Putih dalam narasi pertunjukan diinterpretasikan sebagai representasi niat baik dan kesucian dalam mengawali pengalaman bersantap, sementara Gemitir (bunga *marigold*) yang identik dengan persembahan di Bali diinterpretasikan sebagai bentuk penghormatan terhadap alam dan kehidupan. Kedua hidangan ini disajikan bersamaan dengan tarian penyambutan yang membangun suasana awal pertunjukan. Selanjutnya, hidangan Tuna menghadirkan karakter rasa yang ringan dan segar, merepresentasikan energi pagi serta kehidupan masyarakat pesisir yang bergantung pada laut sebagai sumber penghidupan. Babak ini ditutup dengan hidangan Berries yang berasal dari kawasan Bedugul dan dikaitkan dengan tema siklus alam serta pertanian. Melalui narasi dan adegan yang menggambarkan aktivitas agraris dan sistem Subak, hidangan ini diinterpretasikan sebagai simbol transisi sekaligus penghormatan terhadap kesuburan dan siklus alam.

- b. Babak II: Puncak Aktivitas dan Konflik (Hidangan 5-8). Babak kedua merupakan inti dramatik pertunjukan yang menampilkan intensitas rasa, emosi, dan alur cerita yang semakin kuat. Hidangan *Shrimp and Seaweed Dolma* disajikan dalam konteks adegan yang menonjolkan interaksi sosial dan kehidupan komunitas, sehingga diinterpretasikan sebagai simbol persatuan dan kolaborasi. Intensitas pengalaman meningkat melalui *Beef Sate* dan *Fish Curry* yang memiliki karakter rasa kuat, pedas, dan kaya rempah. Kedua hidangan ini disajikan bersamaan dengan adegan yang menggambarkan konflik dan ketegangan, sehingga diinterpretasikan sebagai representasi dualitas kehidupan dan proses transformasi yang menjadi titik balik dalam perjalanan naratif. Puncak babak ini ditandai oleh penyajian hidangan Bebek yang memiliki karakter rasa lebih berat dan kompleks. Hidangan tersebut dikaitkan dengan adegan penghormatan terhadap tradisi dan upacara sakral, sehingga diinterpretasikan sebagai simbol penghormatan terhadap nilai-nilai budaya yang diwariskan serta energi spiritual yang terkumpul menjelang transisi menuju senja.
- c. Babak III: Resolusi dan Penutup (Hidangan 9-11). Babak terakhir menghadirkan suasana yang lebih tenang sebagai bentuk resolusi dari keseluruhan perjalanan gastronomi. Transisi menuju penutup diawali dengan Bika Ambon *Cake* yang memiliki karakter rasa manis dan lembut, serta diinterpretasikan sebagai simbol keseimbangan, refleksi, dan kedamaian batin setelah melewati berbagai dinamika pada babak sebelumnya. Selanjutnya, Ubud Rosella Sorbet berfungsi sebagai *pre-dessert* yang membersihkan langit-langit mulut sekaligus menandai proses penyucian. Dalam konteks pertunjukan, hidangan ini disajikan setelah adegan yang berkaitan dengan ritual pembersihan sehingga diinterpretasikan sebagai simbol pelepasan dari emosi dan intensitas yang telah dibangun sebelumnya. Perjalanan kemudian ditutup dengan *Vanilla Gelato* yang menghadirkan rasa menenangkan dan kesan akhir yang manis. Hidangan ini diinterpretasikan sebagai simbol harmoni dan memori yang tersisa setelah pengalaman berakhir, sekaligus menegaskan konsep Lingkaran yang menjadi dasar narasi pertunjukan, di mana setiap akhir dipahami sebagai awal dari sebuah siklus yang baru.

Di sisi lain, hasil penelitian diatas menunjukkan bahwa *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud merepresentasikan identitas budaya Bali melalui integrasi seni pertunjukan, kuliner, narasi, dan filosofi budaya dalam satu pengalaman gastronomi yang holistik. Restoran tidak lagi berfungsi semata sebagai tempat makan, tetapi sebagai ruang pertunjukan budaya yang menjadikan makanan sebagai media komunikasi budaya dan seni pertunjukan sebagai sarana interpretasi nilai-nilai budaya Bali. Representasi tersebut diwujudkan melalui struktur naratif sebelas hidangan yang disusun dalam tiga babak, yaitu *The Awakening*, *The Dynamic*, dan *The Cleansing*, sehingga pengalaman bersantap berkembang menjadi sebuah perjalanan dramaturgis yang menghubungkan cita rasa kuliner dengan simbol, ritual, serta nilai-nilai filosofis Bali.

Lebih lanjut, identitas budaya Bali tidak hanya ditampilkan secara simbolik melalui elemen-elemen seperti Gajah Putih, Gemitir, sistem Subak, dan ritual keagamaan, tetapi juga dihidupkan melalui implementasi filosofi *Tri Hita Karana*. Nilai *parhyangan* diwujudkan melalui doa pembuka dan suasana spiritual, pawongan melalui interaksi hangat antara staf dan wisatawan, serta palemahan melalui penggunaan bahan pangan lokal dan narasi mengenai keharmonisan manusia dengan alam. Dengan demikian, *theatrical dining* di Gajah Putih tidak hanya menghasilkan pengalaman bersantap yang imersif, tetapi juga menjadi media interpretasi dan pewarisan identitas budaya Bali yang memungkinkan wisatawan memahami, merasakan, dan memaknai budaya melalui pengalaman multisensori secara langsung.

Temuan ini sekaligus memperluas penerapan konsep *cultural performance* dari Schechner (2003); Pine & Gilmore (1999) dalam konteks wisata gastronomi berbasis budaya lokal. Dijelaskan bahwa pertunjukan merupakan media untuk memproduksi, mengomunikasikan, dan mentransformasikan makna budaya dimana nilai utama terletak pada penciptaan pengalaman yang berkesan dan melibatkan partisipasi wisatawan. Penelitian ini menunjukkan bahwa kedua konsep tersebut terintegrasi dalam praktik *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud.

Pertunjukan budaya tidak hanya dirancang untuk menciptakan pengalaman bersantap yang imersif, tetapi juga menjadi media representasi dan interpretasi identitas budaya Bali melalui integrasi kuliner, seni pertunjukan, narasi, simbolisme budaya, struktur dramaturgi sebelas hidangan, serta implementasi filosofi *Tri Hita Karana*. Temuan ini juga mendukung penelitian Mudana et al., (2024) yang menyatakan bahwa pelestarian budaya melalui pengalaman wisata yang autentik merupakan salah satu prinsip penting dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di Bali.

Selain itu, hasil penelitian ini sejalan dengan Pan et al., (2025) yang menjelaskan bahwa gastronomi berbasis simbolisme budaya mampu memperkuat identitas lokal, meningkatkan kepuasan wisatawan, dan mendukung pembangunan pariwisata berkelanjutan. Namun demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa simbolisme budaya tidak hanya diwujudkan melalui makanan sebagai produk budaya, melainkan melalui pengalaman gastronomi yang mengintegrasikan makanan, narasi, pertunjukan, ritual, interaksi sosial, dan nilai-nilai *Tri Hita Karana* sehingga wisatawan tidak hanya menikmati hidangan, tetapi juga memahami, merasakan, dan memaknai identitas budaya Bali secara langsung melalui pengalaman multisensori.

2. Proses Pembentukan Pengalaman Wisatawan Dalam Kegiatan Bersantap Teatrikal

Berdasarkan hasil wawancara dengan wisatawan yang mengikuti pengalaman *theatrical dining* di Gajah Putih, baik wisatawan domestik maupun mancanegara, ditemukan bahwa para wisatawan tidak hanya memiliki pengalaman yang berkaitan dengan cita rasa makanan, tetapi juga melibatkan berbagai rangsangan sensorik yang hadir selama pertunjukan berlangsung. Wisatawan menggambarkan suasana ruang makan yang dipadukan dengan tata cahaya, musik tradisional, narasi penceritaan, dan pertunjukan tari sebagai elemen yang menciptakan pengalaman yang berbeda dari aktivitas makan pada umumnya.

Kehadiran unsur-unsur tersebut membuat wisatawan merasa seolah-olah sedang memasuki sebuah pertunjukan budaya yang terintegrasi dengan proses menikmati hidangan. Salah satu tema yang muncul dari hasil wawancara adalah bahwa wisatawan memandang *theatrical dining* sebagai pengalaman yang melampaui aktivitas makan. Informan menilai bahwa perpaduan antara tata cahaya, musik, tarian, dan penyampaian cerita menciptakan suasana yang membuat mereka merasa terlibat secara langsung dalam pertunjukan budaya. Hal tersebut diungkapkan oleh Orinta, salah satu wisatawan, sebagai berikut:

It was much more than a dinner. The lights, the music, the dancers, and the storytelling made me feel like I was part of a cultural performance rather than simply eating in a restaurant.

Terjemahannya:

Ini jauh lebih dari sekadar makan malam. Tata cahaya, musik, para penari, dan cerita yang disampaikan membuat saya merasa menjadi bagian dari sebuah pertunjukan budaya, bukan sekadar makan di restoran (Wawancara, 10 Februari 2026).

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pengalaman bersantap yang dirasakan wisatawan tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas makanan, tetapi juga oleh elemen-elemen pertunjukan yang mampu menciptakan keterlibatan emosional dan pengalaman budaya yang imersif. Temuan ini mengindikasikan bahwa konsep *theatrical dining* berhasil mengubah aktivitas makan menjadi sebuah pengalaman budaya yang lebih bermakna melalui integrasi unsur seni pertunjukan dan gastronomi. Pandangan serupa juga disampaikan oleh informan lain yang menilai bahwa pengalaman *theatrical dining* memberikan nilai tambah melalui perpaduan antara aktivitas bersantap dan pertunjukan budaya. Menurut Ahmad selaku salah satu wisatawan domestik, pengalaman tersebut berbeda dari pengalaman makan di restoran pada umumnya karena menghadirkan suasana yang lebih interaktif dan berkesan, seperti dikutip berikut ini:

Biasanya makan di restoran hanya fokus pada makanan, tetapi di sini saya merasa seperti menonton pertunjukan budaya sambil menikmati setiap hidangan. Semua elemen, mulai dari pencahayaan, musik, hingga tarian membuat pengalaman makan menjadi lebih hidup (Wawancara, 10 Februari 2026).

Pernyataan tersebut mengindikasikan bahwa wisatawan memaknai *theatrical dining* sebagai pengalaman multisensori yang mengintegrasikan unsur kuliner dengan seni pertunjukan. Kehadiran elemen visual, auditori, dan performatif tidak hanya meningkatkan kualitas pengalaman bersantap, tetapi juga menciptakan keterlibatan emosional yang membuat aktivitas makan terasa lebih menarik dan berkesan dibandingkan dengan pengalaman bersantap di restoran konvensional. Selain itu, Jelle selaku wisatawan asing mengungkapkan bahwa perpaduan berbagai elemen sensorik, seperti penyampaian cerita, musik, dan pertunjukan, menciptakan pengalaman bersantap yang lebih mendalam dibandingkan pengalaman makan di restoran pada umumnya.

Informan menjelaskan bahwa setiap hidangan tidak hanya disajikan sebagai makanan, tetapi juga disertai narasi yang memperkaya pemahaman tentang makna budaya yang terkandung di dalamnya, seperti dikutip berikut ini:

The atmosphere was immersive. Every time a new dish arrived, there was a story, music, and a performance that helped me understand the meaning behind the food.

Terjemahannya:

Suasananya sangat imersif. Setiap kali hidangan baru disajikan, selalu ada cerita, musik, dan pertunjukan yang membantu saya memahami makna di balik hidangan tersebut (Wawancara, 10 Februari 2026).

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pengalaman *theatrical dining* tidak hanya melibatkan aspek visual dan hiburan, tetapi juga berfungsi sebagai media interpretasi budaya. Melalui narasi yang menyertai setiap hidangan, wisatawan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai filosofi, sejarah, maupun nilai budaya yang melekat pada makanan yang disajikan. Dengan demikian, aktivitas bersantap berkembang menjadi pengalaman edukatif yang memperkuat apresiasi wisatawan terhadap budaya lokal. Temuan lain juga menunjukkan bahwa wisatawan secara aktif membangun makna dari pengalaman yang mereka alami.

Melalui interaksi dengan lingkungan pertunjukan, narasi yang disampaikan, serta interpretasi pribadi terhadap simbol-simbol budaya yang ditampilkan, setiap wisatawan menghasilkan pemahaman dan kesan yang berbeda. Meskipun mengikuti pertunjukan yang sama, pengalaman yang terbentuk bersifat personal sesuai dengan latar belakang, pengetahuan, dan persepsi masing-masing wisatawan. Sebagaimana diungkapkan oleh Alzada, salah satu wisatawan asing yang berpendapat bahwa ia tetap memahami pentingnya keseimbangan sebagai salah satu pesan yang disampaikan saat pertunjukan, meskipun simbol-simbol budaya, seperti yang dikutip berikut ini:

Although I could not understand the cultural symbols performed during the dinner, I still got the message about the importance of balance.

Terjemahannya:

Walaupun saya tidak memahami simbol-simbol budaya yang ditampilkan saat makan malam, tapi saya masih bisa mengerti pesan yang disampaikan terkait dengan pentingnya keseimbangan (Wawancara, 13 Februari 2026).

Pernyataan diatas menunjukkan bahwa wisatawan menginterpretasikan pesan dari pertunjukan yang ditampilkan saat makan malam walaupun mereka tidak familiar dengan simbol-simbol budaya, dimana ini menunjukkan bahwa mereka mencoba membangun maknanya sendiri. Pandangan tersebut juga konsisten dengan pernyataan beberapa wisatawan lainnya yang menunjukkan bahwa setiap individu membangun pemaknaan yang berbeda terhadap pengalaman *theatrical dining* berdasarkan interpretasi mereka terhadap cerita, simbol, dan pertunjukan yang disajikan. Putri sebagai salah satu wisatawan domestik menafsirkan cerita yang ditampilkan sebagai pengingat tentang hubungan manusia dengan alam dan tradisi seperti kutipan wawancara berikut ini:

Saya menafsirkan cerita yang ditampilkan sebagai pengingat tentang hubungan manusia dengan alam dan tradisi Bali (Wawancara, 13 Februari 2026).

Pendapat lain juga disampaikan oleh dua orang wisatawan domestik lainnya, yaitu: Wamzie dan Athina. Wamzie menyatakan bahwa pengalaman bersantap di Gajah Putih Bali Restaurant membuat ia menjadi lebih menghargai budaya Bali, seperti yang disampaikan berikut ini.

Menurut saya, pengalaman ini membuat saya lebih menghargai budaya Bali karena saya bisa melihat maknanya melalui makanan dan pertunjukan (Wawancara 13 Februari 2026).

Selain meningkatkan apresiasi dari wisatawan terhadap budaya Bali, Athina berpendapat bahwa pengalaman bersantap di Gajah Putih Bali memberikan pengalaman yang sangat personal dan berkesan, seperti pernyataannya berikut ini.

Setiap orang mungkin akan memiliki pemahaman yang berbeda, tetapi bagi saya pengalaman ini terasa sangat personal dan berkesan (Wawancara, 13 Februari 2026).

Temuan penelitian ini mendukung pandangan Richards (2021) yang menyatakan bahwa pengalaman gastronomi telah berkembang dari sekadar aktivitas konsumsi yang berorientasi pada produk (*Experience 1.0*) menuju pengalaman yang dibangun melalui keterlibatan aktif wisatawan dalam proses *co-creation* (*Experience 2.0*) dan interaksi dengan lanskap budaya (*foodscapes*) (*Experience 3.0*). Dalam konteks *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant, wisatawan tidak hanya menikmati kualitas hidangan, tetapi juga secara aktif membangun pengalaman melalui interpretasi terhadap narasi, pertunjukan budaya, musik tradisional, tata cahaya, dan atmosfer yang menyertai proses bersantap. Pengalaman gastronomi yang terbentuk dengan demikian tidak sepenuhnya ditentukan oleh penyelenggara, melainkan dikonstruksi bersama melalui interaksi antara elemen budaya yang dipentaskan dan pemaknaan yang dibangun oleh masing-masing wisatawan. Temuan ini sekaligus memperkuat hasil tinjauan sistematis Fahimah, Suryadi & Hapsari (2026) yang mengidentifikasi bahwa pengalaman gastronomi dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti autentisitas, kualitas sensorik, keterlibatan wisatawan, interaksi sosial, dan konteks destinasi, serta diwujudkan melalui dimensi pengalaman berupa autentisitas, kualitas sensorik-estetis, memorabilitas, respons afektif, kebaruan (*novelty*), interaksi sosial, dan pembelajaran budaya (*cognitive-cultural learning*).

Seluruh dimensi tersebut tercermin dalam pengalaman wisatawan di Gajah Putih Restaurant, di mana integrasi seni pertunjukan, narasi budaya, dan penyajian hidangan menghasilkan pengalaman multisensori yang tidak hanya memberikan kesenangan, tetapi

juga memperkaya pemahaman wisatawan terhadap budaya Bali. Oleh karena itu, *theatrical dining* dapat dipandang sebagai bentuk inovasi wisata gastronomi yang mengintegrasikan pengalaman sensorik, pembelajaran budaya, dan keterlibatan emosional untuk menciptakan pengalaman yang bermakna, mudah diingat (*memorable*), sekaligus memperkuat apresiasi wisatawan terhadap identitas budaya lokal.

3. Evaluasi Pengalaman *Theatrical Dining* Terhadap Identitas Budaya Bali

Evaluasi terhadap pengalaman *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud menunjukkan bahwa praktik ini tidak hanya berfungsi sebagai bentuk hiburan kuliner, tetapi juga menjadi arena performatif tempat identitas budaya Bali dimaknai, ditafsirkan, dan dihidupkan kembali secara dinamis. Dalam konteks ini, *theatrical dining* berperan sebagai *cultural staging*, yakni proses penataan dan penyajian budaya secara sadar dan estetis untuk membangun makna bersama antara pelaku lokal dan wisatawan. Elemen-elemen yang dihadirkan dalam pengalaman bersantap ini merepresentasikan nilai-nilai filosofis Bali, khususnya *Tri Hita Karana*, sebagai kerangka utama kehidupan masyarakat Bali yang menekankan keharmonisan antara manusia, Tuhan, sesama manusia, dan alam.

Penerapan *Tri Hita Karana* tersebut tercermin secara jelas dalam tiga lapisan pengalaman bersantap. Dimensi *parhyangan* (hubungan manusia dengan Tuhan) diwujudkan melalui doa pembuka yang dipimpin oleh pemandu acara, yang menciptakan suasana sakral dan memberikan landasan spiritual pada setiap hidangan. Berdasarkan observasi peneliti, pemandu acara mengajak seluruh tamu untuk mengikuti doa singkat sebagai bentuk penghormatan terhadap proses penyajian makanan dan nilai spiritual yang melatarbelakanginya. Beberapa wisatawan juga mengakui bahwa elemen tersebut memberikan kesan yang berbeda dibandingkan pengalaman bersantap biasa. Sebagaimana diungkapkan oleh Jenna, wisatawan asing yang menyatakan bahwa ritual pembuka yang dilakukan sebelum pengalaman bersantap memberikan makna yang lebih mendalam serta memperkuat keterhubungannya dengan tradisi Bali. Sebagaimana diungkapkan oleh Jenna, salah satu wisatawan asing, sebagai berikut:

The opening prayer made the experience feel more meaningful and connected to Balinese traditions (Wawancara, 16 Februari 2026).

Terjemahannya:

Doa pembuka membuat pengalaman terasa lebih bermakna dan terhubung dengan tradisi Bali.

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa unsur ritual dalam *theatrical dining* tidak hanya berfungsi sebagai pembuka rangkaian acara, tetapi juga menjadi media yang memperkuat makna budaya dari pengalaman yang dirasakan wisatawan. Kehadiran doa pembuka memberikan konteks budaya yang membantu wisatawan memahami bahwa pengalaman bersantap merupakan bagian dari tradisi dan nilai-nilai masyarakat Bali, sehingga pengalaman tersebut tidak dipersepsikan semata-mata sebagai aktivitas kuliner, melainkan sebagai bentuk pengenalan terhadap budaya lokal.

Dimensi *pawongan* (hubungan antarmanusia) hadir melalui interaksi hangat antara staf dan tamu, sebuah bentuk *hospitality performance* yang merefleksikan nilai gotong royong dan rasa hormat dalam budaya Bali. Hasil observasi menunjukkan bahwa interaksi hangat antara staf dan tamu memang dibentuk dengan adanya slogan 3S (Senyum, Salam, Sapa) yang menjadi pedoman bagi seluruh staf dalam berinteraksi dengan tamu. Slogan tersebut menekankan pentingnya keramahan, perhatian, dan penghormatan terhadap setiap wisatawan sehingga suasana yang tercipta terasa hangat dan personal. Temuan lain juga menunjukkan bahwa selama pertunjukan berlangsung, staf tidak hanya berperan sebagai pelayan yang menyajikan makanan, tetapi juga sebagai bagian dari pertunjukan yang aktif berinteraksi dengan wisatawan.

Staf menyambut tamu secara personal, menjelaskan makna di balik setiap hidangan, merespons pertanyaan wisatawan, serta menjaga komunikasi yang akrab tanpa mengurangi profesionalitas pelayanan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa interaksi tersebut menciptakan suasana kekeluargaan yang membuat wisatawan merasa diterima dan dihargai. Cecilia yang merupakan salah satu wisatawan asing menilai bahwa interaksi dengan staf memberikan kontribusi penting dalam membentuk pengalaman *theatrical dining*. Informan mengungkapkan bahwa staf tidak hanya berperan sebagai penyaji makanan, tetapi juga sebagai penyampai cerita dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan.

They did not just serve the food, but also explained the story behind it, which made the experience more meaningful (Wawancara, 16 Februari 2026).

Terjemahannya:

Mereka tidak hanya menyajikan makanan, tapi juga menjelaskan cerita di balik itu sehingga pengalaman yang diberikan jadi lebih bermakna.

Wisatawan lain juga menyatakan bahwa keramahan staf membuatnya merasa lebih terhubung dengan budaya Bali yang ditampilkan selama pertunjukan. Seperti yang diungkapkan oleh Hector dimana interaksi yang hangat dengan staf sejak awal kedatangannya memberikan kesan positif sekaligus membantunya memahami nilai keramahan sebagai bagian dari budaya Bali. Sebagaimana diungkapkan oleh informan berikut:

I felt welcomed from the moment I arrived. The way the staff interacted with us helped me understand that Balinese hospitality is an integral part of Balinese culture (Wawancara, 16 Februari 2026).

Terjemahannya:

Saya merasa disambut sejak saya tiba di sini. Dari cara staf berinteraksi dengan saya dan membantu saya, saya memahami bahwa pariwisata Bali merupakan bagian penting dari budaya itu sendiri.

Temuan ini didukung oleh hasil wawancara dengan staf yang menjelaskan bahwa pelayanan yang diberikan tidak hanya berorientasi pada penyajian makanan, tetapi juga pada upaya membangun hubungan emosional dengan para wisatawan. Giovanni sebagai salah satu pramusaji mengungkapkan bahwa staf berupaya membangun hubungan emosional dengan wisatawan agar mereka merasa terlibat dalam keseluruhan pengalaman *theatrical dining*, sebagaimana disampaikan berikut:

Kami tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga ingin membuat tamu merasa seperti bagian dari cerita yang kami tampilkan. Karena itu kami berusaha berinteraksi dengan hangat dan menjelaskan makna di balik setiap hidangan (Wawancara, 16 Februari 2026).

Temuan ini menunjukkan bahwa dimensi pawongan dalam pengalaman *theatrical dining* tidak hanya diwujudkan melalui pelayanan yang ramah, tetapi juga melalui penciptaan hubungan sosial yang bermakna antara staf dan wisatawan. Interaksi tersebut merefleksikan nilai-nilai gotong royong, penghormatan, dan keharmonisan sosial yang menjadi bagian dari filosofi *Tri Hita Karana*, sehingga budaya Bali tidak hanya ditampilkan, tetapi juga dialami secara langsung melalui hubungan antarmanusia yang terbangun selama pengalaman bersantap.

Sedangkan dimensi *palemahan* (hubungan manusia dengan alam) termanifestasi dalam penggunaan bahan pangan organik lokal, penyajian yang memperhatikan keberlanjutan lingkungan, serta narasi yang menekankan harmoni antara manusia dan alam. Ketiga dimensi ini tidak hanya sekadar ditunjukkan, melainkan dialami secara langsung oleh wisatawan melalui pancaindra dan emosi mereka. Proses ini sejalan dengan konsep *embodied cultural experience*, di mana identitas budaya tidak sekadar

dikomunikasikan secara verbal, tetapi juga dihidupi melalui pengalaman sensorik, ritual, dan interaksi sosial. Berdasarkan hasil observasi, beberapa hidangan disajikan dengan menonjolkan bahan-bahan lokal Bali yang dipadukan dengan cerita mengenai hubungan masyarakat Bali dengan lingkungan sekitarnya. Narasi yang menyertai penyajian hidangan tidak hanya menjelaskan asal-usul bahan pangan, tetapi juga mengaitkannya dengan nilai-nilai keseimbangan dan penghormatan terhadap alam yang menjadi bagian dari filosofi hidup masyarakat Bali. Temuan ini didukung oleh hasil wawancara wisatawan yang menunjukkan bahwa pesan mengenai hubungan manusia dan alam dapat ditangkap dan dimaknai oleh peserta. Remy sebagai salah satu wisatawan domestik menganggap bahwa cerita yang ditampilkan mendorongnya untuk merefleksikan nilai-nilai hubungan antara manusia, alam, dan tradisi Bali, seperti kutipan berikut:

Saya menafsirkan cerita yang ditampilkan sebagai pengingat tentang hubungan manusia dengan alam dan tradisi Bali (Wawancara, 16 Februari 2026).

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pengalaman yang diperoleh wisatawan tidak terbatas pada aspek konsumsi makanan, tetapi juga melibatkan proses refleksi terhadap nilai-nilai budaya dan lingkungan yang disampaikan melalui pertunjukan. Putri Karang, sebagai wisatawan lokal mengungkapkan bahwa pengalaman tersebut membuatnya lebih memahami makna budaya yang terkandung dalam setiap elemen yang ditampilkan, seperti kutipan berikut:

Menurut saya, pengalaman ini membuat saya lebih menghargai budaya Bali karena saya bisa melihat maknanya melalui makanan dan pertunjukan (Wawancara, 16 Februari 2026).

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa narasi budaya yang diintegrasikan dalam pengalaman *theatrical dining* mampu membangun keterhubungan emosional antara wisatawan dengan nilai-nilai yang dianut masyarakat Bali. Nilai-nilai *Tri Hita Karana* tidak hanya ditampilkan sebagai konsep budaya, tetapi juga dihadirkan melalui pengalaman yang melibatkan pancaindra, emosi, dan partisipasi aktif wisatawan. Pengalaman mencicipi hidangan, mendengarkan narasi, menyaksikan pertunjukan, mengikuti ritual pembuka, serta berinteraksi dengan staf menciptakan pengalaman multisensori yang memungkinkan wisatawan membangun pemaknaan mereka sendiri terhadap budaya Bali.

Temuan ini sejalan dengan konsep *embodied cultural experience*, yang memandang bahwa identitas budaya dipahami secara lebih mendalam ketika dialami secara langsung melalui pengalaman sensorik, ritual, dan interaksi sosial, bukan hanya melalui penyampaian informasi secara verbal. Hasil penelitian ini juga memperkuat temuan Subrata, Triyuni & Septevany (2025) yang menjelaskan bahwa penerapan filosofi *Tri Hita Karana* dalam industri pariwisata diwujudkan melalui keseimbangan dimensi *parhyangan*, *pawongan*, dan *palemahan* sebagai landasan terciptanya pariwisata yang berkelanjutan.

Dalam penelitian tersebut, implementasi ketiga dimensi tersebut dinilai mampu mendukung keberlanjutan ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan di sektor hospitality. Penelitian ini menunjukkan bahwa ketiga dimensi tersebut tidak hanya berfungsi sebagai prinsip pengelolaan destinasi, tetapi juga membentuk pengalaman yang secara langsung dirasakan oleh wisatawan. Dimensi *parhyangan* tercermin melalui ritual doa pembuka yang menghadirkan makna spiritual, *pawongan* diwujudkan melalui interaksi hangat dan komunikasi antara staf dengan wisatawan, sedangkan *palemahan* direpresentasikan melalui penggunaan bahan pangan lokal dan narasi mengenai keharmonisan hubungan manusia dengan alam. Dengan demikian, penelitian ini memperluas pemahaman mengenai implementasi *Tri Hita Karana*, dari yang sebelumnya lebih banyak dibahas sebagai kerangka pengelolaan pariwisata menjadi sebuah pengalaman budaya yang

dialami dan dimaknai oleh wisatawan. Selain itu, temuan penelitian ini juga selaras dengan penelitian Arsa, Widiastini, Mertanadi & Karta (2024) yang menunjukkan bahwa integrasi prinsip *Tri Hita Karana* ke dalam produk kuliner mampu memperkuat pengalaman wisata dengan menghadirkan nilai-nilai budaya Bali dalam setiap produk yang dikonsumsi wisatawan. Suasapha (2024) menekankan bahwa produk kuliner tidak hanya menawarkan keunikan sebagai daya tarik wisata, tetapi juga menjadi media untuk memperkenalkan filosofi dan identitas budaya Bali.

Temuan penelitian ini memperlihatkan bentuk implementasi yang lebih luas, karena nilai-nilai *Tri Hita Karana* tidak hanya diintegrasikan ke dalam produk kuliner, tetapi juga ke dalam keseluruhan rangkaian pengalaman *theatrical dining*, yang meliputi penyajian hidangan, pertunjukan seni, narasi budaya, ritual, dan interaksi sosial. Oleh karena itu, *theatrical dining* dapat dipandang sebagai bentuk inovasi wisata gastronomi yang tidak hanya menyajikan makanan sebagai produk budaya, tetapi juga mentransformasikan nilai-nilai budaya Bali menjadi pengalaman yang autentik, bermakna, dan mudah diingat oleh wisatawan.

Kesimpulan

Berdasarkan temuan dan pembahasan yang diuraikan pada bagian sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa *theatrical dining* di Gajah Putih Restaurant Ubud mentransformasikan aktivitas bersantap menjadi pengalaman gastronomi multisensori yang mengintegrasikan kuliner, seni pertunjukan, narasi, simbolisme budaya, dan filosofi *Tri Hita Karana* dalam satu pengalaman yang holistik. Melalui struktur naratif sebelas hidangan, wisatawan tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga membangun pemaknaan terhadap identitas budaya Bali melalui pengalaman sensorik, emosional, dan interaksi sosial. Temuan ini memperluas penerapan konsep *cultural performance* dan *experience economy* dalam konteks wisata gastronomi berbasis budaya lokal serta menunjukkan bahwa *theatrical dining* dapat menjadi media pelestarian dan interpretasi budaya yang mendukung pariwisata berkelanjutan. Meskipun demikian, penelitian ini masih terbatas pada satu studi kasus dengan pendekatan kualitatif, sehingga penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan studi komparatif pada berbagai konsep *theatrical dining* di destinasi lain serta menggunakan pendekatan kuantitatif atau *mixed methods* untuk menguji pengaruh pengalaman gastronomi terhadap pembentukan identitas budaya dan pengalaman wisatawan secara lebih luas.

Daftar Pustaka

- Arsa, I. K. S., Widiastini, N. M. A., Mertanadi, I. M., & Karta, N. L. P. A. (2024). Harmony Implementation Of Tri Hita Karana (THK) in The Packaging Of Culinary Products To Create A Tourist Experience. *IJESSS: International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science*, 5(3), 552-564.
- Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic Tourism: Global Trends, Sustainability Challenges, and Research Directions (2010-2025)-A Comprehensive Review. *Gastronomy*, 4(1), 4.
- Erdoğan, Ç. (2025). Destination Plate: The Relationship Between Place Identity And Gastronomic Landscape In The Context Of Deterritorialization, Homogenisation, And McDisneyisation. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 9(1), 84-96.
- Fahimah, M., Suryadi, N., & Hapsari, R. D. V. (2026). Antecedents, Dimensions, and Outcomes of Gastronomy Experience in Tourism: A Systematic Literature Review. *MARGIN ECO: Jurnal Ekonomi dan Perkembangan Bisnis*, 10(1), 214-239.

- Hadian, M. S. D., Mudalifa, F., Novianti, E., Khodijah, U. S. L., & Yuliawati, A. K. (2024). The Rise Of Gastronomy Tourism: A Systematic Literature Review. *Advances in Economics, Business and Management Research*, 288, 503-508.
- Jayaningsih, A. A. R., & Anggreswari, N. P. Y. (2023). Analisis Hermeneutika Dalam Konsep Tri Hita Karana. *Communicare*, 4(1), 1-10.
- Kim, S., Park, E., & Xu, M. (2020). Beyond The Authentic Taste: The Tourist Experience At A Food Museum Restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749.
- Krisnanda, R., Sabrina, A. B., & Ramadhani, N. K. (2025). Preserving Local Identity Through Gastronomy Tourism In Cultural Heritage Destinations. *IJBAE: International Journal of Business and Applied Economics (IJBAE)*, 4(6), 3449-3464.
- Kuhn, V. R., Dos Anjos, S. J. G., & Krause, R. W. (2024). Innovation And Creativity In Gastronomic Tourism: A Bibliometric Analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100813.
- Muda, F. P. (2026). Commercialization Of Cultural Tourism And Its Impact On The Authenticity And Preservation Of Local Wisdom. *Apollo: Journal of Tourism and Business*, 4(1), 449-456.
- Mudana, I. G., Wijaya, I. N. C., Ginaya, I. G., Gusman, D., & Ardini, N. W. (2024). Application Of Soft Systems Methodology Approach To Find Sustainable Gastronomic Solutions In Bali, Indonesia. *Academica Turistica-Tourism and Innovation Journal*, 17(2), 179-194.
- Nistor, E. L., & Dezsi, Ș. (2022). An Insight Into Gastronomic Tourism Through The Literature Published Between 2012 And 2022. *Sustainability (Switzerland)*, 14(24), 16954.
- Pambudi, B., Darsana, M., & Wahyu, G. E. (2025). Meracik Ulang Warisan Rasa: Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna Melalui Rembuk Rasa Gastronomis. *MUMTAZA: Journal of Community Engagement*, 1(2), 1-12.
- Pan, Q., Zhang, Q., Tian, J., Zhang, J., & Chen, Q. (2025). Embodied Multisensory Gastronomic Experience And Sustainable Destination Appeal: A Grounded Theory Approach. *Sustainability (Switzerland)*, 17(16), 7296.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy*. Boston: Harvard Business Review.
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. (2023). Cita Rasa Kuliner Generasi Z Bali Untuk Menyukseskan Program Pariwisata Budaya Berkelanjutan. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 1(2), 113-131.
- Richards, G. (2021). Evolving Research Perspectives On Food And Gastronomic Experiences In Tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037-1058.
- Schechner, R. (2003). *Performance Theory*. London: Routledge.
- Spence, C., & Youssef, J. (2019). Synaesthesia: The Multisensory Dining Experience. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100179.
- Suasapha, A. H. (2024). Tri Hita Karana: Modal Spiritual Untuk Mewujudkan Pariwisata Regeneratif Di Bali. *Peryataka: Jurnal Pariwisata Budaya Dan Keagamaan*, 2(2), 220-239.
- Subrata, K. D. A., Triyuni, N. N., & Septevany, E. (2025). Sustainable Tourism Through The Tri Hita Karana Concept. *ASEAN: Journal on Hospitality and Tourism*, 23(1), 66-78.
- Suriani, N. M., & Ariani, R. P. (2020). Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Products. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 406, 228-233.

- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2026). Foods For The Gods: Exploring The Role Of Foods As Ceremonial And Religious Offerings In The Island Of Bali, Indonesia. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, And Culinary Journal*, 9(1), 61-90.
- Tran, H., Veflen, N., Jørgensen, E. J., & Velasco, C. (2024). Multisensory Food Experiences In Northern Norway: An Exploratory Study. *Foods*, 13(13), 2156.
- Wirawan, P. E., Yani, N. W. M. S., Muliadisa, I. K., & Aryani, N. K. R. (2025). Wisata Gastronomi Berkelanjutan: Pelatihan Memasak Berbasis Asparagus Di Desa Pelaga. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 5(2), 61-69.
- Yemsi-Paillissé, A. C. (2024). Fine Dining Multisensory Restaurants And Intermediality: An Exploratory Case Study On Ultraviolet and The Alchemist. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100882.
- Youssef, J., & Spence, C. (2021). Náttúra By Kitchen Theory: An Immersive Multisensory Dining Concept. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100354.