

SEGARA GIRI

Kontribusi Perempuan
dalam Pariwisata Bali



I Nyoman Darma Putra

www.perempuanbali.com

Buku ini tidak diperjualbelikan.

I Nyoman Darma Putra

SEGARA GIRI

Kontribusi Perempuan
dalam Pariwisata Bali



Buku ini tidak diperjualbelikan.

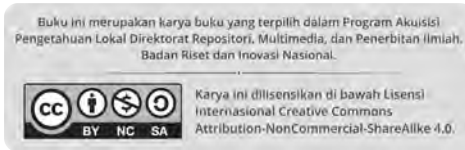
Putra, I Nyoman Darma, 2020

SEGARA GIRI

Kontribusi Perempuan dalam Pariwisata Bali

150 x 210 mm, 212 halaman

ISBN 978-602-5401-98-5



© I Nyoman Darma Putra, 2020

Penulis:

I Nyoman Darma Putra

Foto:

Dokumentasi narasumber

Foto sampul:

Pantai Ujung Karangasem oleh Ary Bestari
(Epistula Communications Bali)

Desain & tata letak:

Emas Sukarelawanto

Penerbit:

Pustaka Larasan

Jl. Tunggul Ametung IIIA/11B

Denpasar, Bali

Bekerja sama dengan

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
Republik Indonesia

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi buku ini dengan cara apapun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk dengan cara penggunaan mesin fotokopi, merekam, atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin dari penulis.

DAFTAR ISI

Pengantar Penulis	6
Sambutan Pimpinan Komisi X DPR RI Dr. Ir. Hetifah Sjaifudian, MPP.	8
Sambutan Wakil Menparekraf/Baparekraf Angela Herliani Tanoesoedibjo, B.A., M.Com.	11
1 Prolog: Lima Srikandi Pariwisata Bali	14
2 Anak Agung Mirah Astuti Kompiang: Pionir Industri Pariwisata Bali	23
3 Ni Wayan Giri Adnyani: Pengabdian Seteguh Gunung	53
4 Ni Putu Eka Wiryastuti: Nikosake, Perkawinan Pertanian dan Pariwisata	97
5 Ni Made Masih: Ikon Legendaris Warung Made	131
6 Ni Made Karyani Mason: Melengkapi “Cultural Tourism” dengan “Adventure Tourism”	169
7 Epilog: Srikandi-Srikandi Bali	201
Daftar Pustaka	208
Indeks	209
Tentang Penulis	214

PENGANTAR PENULIS

PUJI SYUKUR saya panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah buku ini bisa dirampungkan sesuai rencana.

Buku ini mengungkapkan kiprah dan kontribusi perempuan dalam perkembangan pariwisata Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Tidak pernah terpikir sebelumnya kalau ternyata buku ini hadir dengan kaitan tematik yang erat dengan buku saya sebelumnya, *Wanita Bali Tempo Doeloe Perspektif Masa Kini* (2003).

Gagasan menyusun buku ini sudah muncul sejak 2014, ketika saya meneliti 'srikandi kuliner Bali' yang mengungkapkan peran perempuan Bali dalam pengembangan pariwisata melalui usaha makanan, warung, restoran, atau katering.

Akan tetapi, gagasan untuk menyusun buku kontribusi perempuan dalam pembangunan pariwisata ini bisa terealisasi setelah mendapat saran dan dorongan dari Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Sekretaris Utama Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Dra. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc, CHE. Untuk itu saya menyampaikan terima kasih atas motivasi, dorongan, dan bantuan yang beliau diberikan.

Judul buku ini, *Segara Giri*, muncul dalam percakapan saya dengan Ida Bhawati Prof. Dr. I Gde Pitana, M.Sc., yang pernah menjabat Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran I Kementerian Pariwisata. Guru besar pariwisata Universitas Udayana ini selalu memiliki gagasan cemerlang dan senang berbagi pengetahuan. Atas ide judul, saran, dan motivasi Prof. Pitana, saya menyampaikan apresiasi setinggi-tingginya.

Dalam menyusun buku ini saya mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, pertama dari para tokoh yang kisahnya terungkap dalam buku ini. Saya berterima kasih tak terhingga kepada beliau-beliau atas

waktu yang diluangkan di tengah kesibukan masing-masing untuk berbagai cerita pengabdian dalam membangun kepariwisataan Bali.

Secara khusus dan sungguh-sungguh, saya menyampaikan terima kasih kepada Anak Agung Mirah Astuti Kompiang atau Ida Pedanda Istri Agung Karang beserta putra beliau Ida Bagus Ngurah Wijaya yang mendampingi saat wawancara; Dra. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc, CHE. dan suaminya I Nyoman Sutama; Ni Putu *Eka Wiryastuti* dan Ketua Bapelitbang Tabanan Ida Bagus Wiratmaja, S.T., M.T. yang mendampingi beliau pada saat wawancara; Ni Made Masih dan suaminya Peter Steenberger; dan Ni Made Karyani dan suaminya Nigel Mason. Tanpa kemurahan hati beliau untuk berbagi cerita dan foto-foto dokumen, tidak mungkin buku ini terwujud seperti adanya kini.

Untuk rekan saya Freandy David Rumagit yang menyediakan beberapa foto dari Ibu Made Masih, saya menyampaikan terima kasih banyak. Terima kasih juga untuk Ary Bestari (Epistula Communications Bali) yang mengizinkan kami memakai foto karyanya untuk sampul. Kepada teman I Wayan Suweta, saya juga menyampaikan terima kasih atas berbagai diskusi hangat dan inspiratif serta bantuannya dalam memperlancar proses penulisan buku ini.

Desain sampul dan tata letak buku ini dirancang rekan saya Ema Sukarelawanto yang selalu siap bekerja cepat, tepat, dan suasana sukacita. Ini adalah buku keempat yang kami kerjakan bersama yang prosesnya tidak pernah tidak lancar. Kepada Ema, saya menyampaikan apresiasi atas kerja samanya.

Terima kasih yang khusus saya sampaikan kepada istri tercinta Diah Suthari yang membantu total dalam tiga hal: menemani proses wawancara dengan para tokoh, mengambil foto saat wawancara, dan menyunting draft tulisan.

Semoga buku ini berguna bagi mereka yang tertarik akan perkembangan pariwisata Bali sejak 1950-an sampai sekarang, bentuk pariwisata terintegrasi, *community based tourism*, dan studi gender di Bali dalam konteks kepariwisataan. Kurang-lebihnya, kami menyampaikan permohonan maaf dan terima kasih. Selamat membaca.

Denpasar, 5 Desember 2020
I Nyoman Darma Putra



DEWAN PERWAKILAN RAKYAT
REPUBLIK INDONESIA



Sambutan
Pimpinan Komisi X DPR RI
Dr. Ir. Hetifah Sjaifudian, MPP.

BUKU *SEGARA GIRI: Kontribusi Perempuan dalam Pariwisata Bali* menggambarkan pengalaman kerja keras perempuan Bali dalam pengembangan dan pemajuan pariwisata Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Lima sosok yang pengalamannya dan dedikasinya dituangkan dalam buku ini merupakan representasi dari mereka yang bergerak di bidang yang saling terkait, yaitu bidang kebijakan pariwisata dan bidang industri pariwisata. Sosok yang ditampilkan adalah mereka yang terkemuka di bidangnya sehingga keseluruhan isi buku cukup substansial dan inspiratif.

Saya menyambut baik terbitnya buku ini karena dua alasan berikut. Pertama, buku ini memberikan atensi kepada peran dan kontribusi perempuan dalam pembangunan kepariwisataan di Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Seperti yang sudah diketahui, pariwisata Bali paling terkemuka di Indonesia sehingga menempati posisi inspiratif bagi daerah lain untuk memajukan sektor pariwisata daerahnya. Selain itu, pariwisata Bali memberikan sumbangan devisa kepada negara yang cukup besar termasuk *multiplier effects* (efek berganda). Dengan mengakui kontribusi pariwisata terhadap perekonomian bangsa, maka

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pada tempatnya juga memberikan atensi dan apresiasi pada sosok-sosok yang bekerja keras dan cerdas dalam memajukan sektor pariwisata.

Kedua, buku ini menyajikan gambaran kepada kita untuk lebih optimistik dalam menjawab fenomena global mengenai pekerja perempuan di sektor pariwisata pada khususnya dan di sektor lainnya pada umumnya. Menurut data yang dirilis *Global Report on Women in Tourism (Second Edition, 2019)*, perempuan menunjukkan proporsi besar sebagai pekerja pariwisata, yaitu mencapai 54%. Akan tetapi, kebanyakan pekerja perempuan ini berkonsentrasi di pekerja menengah ke bawah, sedangkan di level manajemen keterwakilan mereka masih tergolong rendah. Selain itu, dalam hal upah, pekerja perempuan menerima 14,7% lebih rendah daripada tenaga kerja laki-laki. Fakta-fakta global ini menunjukkan pentingnya mendorong perempuan untuk berusaha meningkatkan karier dan usaha di bidang pariwisata sehingga bertambah keterwakilan perempuan di level menengah ke atas sehingga bisa memperjuangkan nasib kaumnya. Baik kiranya diharapkan agar sosok perempuan yang sukses secara profesional dan sukses dalam usaha bisa mencari solusi untuk *closing the wage gap* (menutupi kesenjangan upah) untuk mewujudkan kesetaraan gender.

Membaca kisah yang tertulis dalam buku ini membuat saya terharu sekaligus bersemangat. Rata-rata perempuan-perempuan hebat yang ceritanya tertera dalam buku ini merintis semuanya dari bawah. Ini menunjukkan bahwa sebenarnya perempuan-perempuan Indonesia sangat tangguh dan mau bekerja keras. Mereka memiliki potensi yang sangat besar untuk berkontribusi bagi daerah dan juga bangsa, asalkan diberikan kesempatan. Dalam lingkungan yang mendukung, mereka mampu mengoptimalkan kreativitas yang dimiliki untuk menjadikan warisan alam dan budaya yang ada menjadi sesuatu yang bernilai lebih.

Tugas pemerintah dan juga kami sebagai anggota dewan adalah membaca potensi-potensi tersebut, dan menciptakan ekosistem yang mendukung bagi berkembangnya srikandi-srikandi baru pariwisata

Indonesia. Terutama di masa pandemi Covid-19 ini, di mana dunia pariwisata harus bekerja ekstra keras untuk bangkit dari keterpurukan, kita membutuhkan sosok-sosok perempuan tangguh ini, lebih dari biasanya.

Dalam panitia kerja pemulihan pariwisata Komisi X DPR RI, di mana saya menjadi ketuanya, telah memberikan sejumlah rekomendasi strategi pemulihan pariwisata, yang ditujukan kepada pemerintah, Kemenparekraf/Baparekraf, pemda, BUMN, pelaku pariwisata, lembaga pendidikan, dan masyarakat. Salah satu poin yang kami dorong adalah mengenai pembangunan sumber daya manusia (SDM) serta akses permodalan kepada pelaku pariwisata dan ekonomi kreatif. Kami akan terus tekankan agar perempuan tidak tertinggal dan bahkan menjadi target utama bagi program-program ini.

Saya berharap buku ini bisa beredar luas sehingga bisa disimak oleh banyak peminat untuk mendapat inspirasi dalam membangun pariwisata kita.

Maju terus perempuan Indonesia.

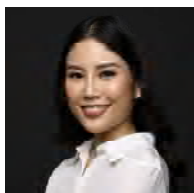
Jakarta, 7 Desember 2020



Dr. Ir. Hetifah Sjaifudian, MPP.



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF



Kata Pengantar
Wakil Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/
Wakil Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi
Kreatif
Angela Herliani Tanoesoedibjo, B.A., M.Com.

PEREMPUAN MEMAINKAN PERAN yang sangat sentral dalam pembangunan kepariwisataan di Indonesia. Peran sentral itu bisa dilihat dalam tiga ranah berbeda tetapi saling berkaitan.

Pertama, pada perspektif konsumen pariwisata, suara dan pendapat seorang perempuan terhadap aktivitas wisata seringkali cukup dominan, terutama dalam ranah liburan keluarga: perempuan memikirkan dan mempertimbangkan secara komprehensif dari segi aspek finansial, manfaat edukasi, dan pengalaman baru untuk anggota keluarga dalam menentukan aktivitas ataupun destinasi wisata untuk liburan keluarga. Perspektif konsumen perempuan yang komprehensif inilah yang harus dipenuhi pengelola pariwisata dalam memasarkan produk wisatanya.

Kedua, pada pembangunan dan pengembangan industri pariwisata Indonesia sendiri, perempuan telah memberikan kontribusi yang sangat besar. Mereka hadir dalam industri pariwisata dalam berbagai peran, mulai dari pekerja di *front stage* (panggung depan) untuk *hospitality* atau pun di *backstage* (panggung belakang) dalam menyiapkan logistik dan urusan administrasi. Kemajuan pendidikan, perubahan pola pikir masyarakat dalam memandang keterlibatan perempuan dalam industri

kepariwisataan telah membuka jalan bagi perempuan untuk meraih karier dalam dunia profesional bisnis *hospitality*. Awalnya pekerja perempuan tampil di posisi manajemen menengah ke bawah, kini banyak yang menempati posisi manajemen menengah ke atas sampai puncak.

Ketiga, perempuan adalah sosok kreatif yang terbukti berhasil merebut peluang industri kreatif berkaitan dengan dunia pariwisata secara luas. Keberhasilan itu ditunjukkan lewat usaha kuliner, produk makanan oleh-oleh, suvenir, dan produk kreatif lainnya seperti fesyen dan busana. Dalam usaha ini, mereka hadir sebagai pekerja atau pengusaha yang menciptakan lapangan kerja bagi siapa saja. Tentu saja semua usaha ini tidak ada yang hadir mengalir tanpa tantangan. Namun, perempuan-perempuan dengan spirit kreatif itu terbukti memiliki energi dalam menyalasi berbagai tantangan sehingga kontribusi mereka nyata dan terbukti berkelanjutan.

Kebijakan pemerintah Indonesia yang memberikan pengarus-utamaan gender dalam pembangunan menyiapkan berbagai dukungan kepada perempuan agar dapat berkontribusi dalam sektor kepariwisataan dan industri kreatif. Kami di Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif terus memberikan dorongan dan apresiasi bagi perempuan dalam kerangka kesetaraan gender untuk mencapai pembangunan kesejahteraan keluarga yang berkelanjutan. Dalam berkontribusi membangun kepariwisataan, kaum perempuan bisa mengambil berbagai peran mulai dari menjadi wisatawan, pekerja, pengusaha, profesional, atau menangani urusan tata kelola.

Buku ini merupakan salah satu bentuk apresiasi kami atas kontribusi perempuan dalam pembangunan dan pengembangan kepariwisataan di Bali yang perkembangannya sudah diakui paling maju di Indonesia. Perjuangan, pengalaman, dan komitmen lima srikandi dalam pembangunan kepariwisataan tertuang dengan lugas dalam buku ini.

Mereka adalah sosok-sosok teladan yang bergerak dan mengabdikan diri di ranah institusi pemerintahan dan yang mengabdikan diri di ranah industri. Kelima orang dalam buku ini hanya sebagian kecil dari sekian banyak srikandi lainnya dalam pengabdian masing-masing.

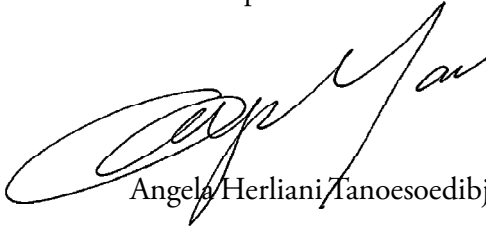
Kami menyambut baik hadirnya buku *Segara Giri: Kontribusi Perempuan dalam Pariwisata Bali* ini karena dua hal. Pertama, buku ini hadir sebagai bentuk apresiasi kami terhadap perempuan Bali yang berkontribusi nyata dan panjang dalam pembangunan pariwisata di daerahnya, yang tentu saja mengharumkan kepariwisataan Indonesia. Kedua, buku ini berisi kisah inspiratif mengenai perjuangan, pengalaman, dan komitmen nyata perempuan Bali dalam merintis, membangun, dan mengembangkan kepariwisataan Bali.

Akhir kata, kami berharap semoga kisah inspiratif ini dapat memotivasi lahirnya srikandi-srikandi baru yang terus dibutuhkan keteladanannya untuk bersama-sama membangun pariwisata Indonesia yang berkelanjutan.

Jakarta, 5 Desember 2020

Wakil Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/

Wakil Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif,



Angela Herliani Tanoesoedibjo, B.A., M.Com.

1 | Prolog LIMA SRIKANDI PARIWISATA BALI

BUKU INI MEMAPARKAN kiprah dan kontribusi lima perempuan Bali dalam pembangunan pariwisata Bali pada khususnya dan Indonesia pada umumnya. Kelima srikandi itu mulai memulai kiprah pada industri pariwisata seawal-awalnya pertengahan 1950-an dan berlanjut hingga kini. Pada kurun waktu lebih dari setengah abad, kiprah dan kontribusi mereka tampak nyata dan berlanjut yang menunjukkan tanda-tanda kuat akan menjadi legasi dalam dinamika perkembangan pariwisata.

Kelima sosok srikandi Bali itu adalah Anak Agung Mirah Astuti Kompiang (1933), Ni Made Masih (1954), Ni Made Karyani Mason (1961), Ni Wayan Giri Adnyani (1964), dan Ni Putu Eka Wiryastuti (1975). Tiga sosok pertama bergerak di bidang industri pariwisata dengan segala suka-duka dan caranya menghadapi tantangan yang ada sehingga bisa menjadi perempuan pengusaha yang sukses dengan jenis usaha yang berbeda. Anak Agung Mirah Astuti Kompiang membangun dan mengelola Segara Village Hotel di Sanur mulai 1956, Ni Made Masih membangun Made's Warung di Kuta mulai 1969; dan Ni Made Yani Mason mengelola usaha wisata *adventures* dan Elephant Park di Taro, Gianyar, mulai awal 1990-an.

Dua tokoh terakhir bekerja di pemerintahan. Ni Wayan Giri Adnyani bekarier di Departemen/Kementerian Pariwisata yang diawali dengan menjadi dosen bahasa Inggris Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Nusa Dua (di bawah naungan Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi) tahun 1989, kemudian pindah ke Jakarta, dan meniti karier sampai menjadi Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Sekretaris Utama Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif; Ni Putu Eka Wiryastuti adalah Bupati Tabanan untuk dua kali masa jabatan, 2011-2021.

Tiga srikandi yang menjadi pengusaha diasosiasikan sebagai *segara* atau lautan karena mereka bergerak di samudera luas dunia usaha yang penuh gelombang. Dua srikandi yang bergerak di dunia kebijakan diasosiasikan dengan *giri* atau gunung karena mereka berkiperah di tataran atas, berkonotasi tinggi seperti gunung. Jika dikombinasikan, para srikandi Bali ini bisa disimbolkan sebagai *Segara-Giri* (samudra dan gunung), dua ruang atau alam yang suci dalam konsep oposisi biner kosmologi Bali. Kedua tempat identik dengan tempat suci atau untuk menyucikan diri. Banyak ritual tradisi Bali atau Hindu yang dilaksanakan di lautan atau *segara*, dan juga di gunung atau *giri*.

Konsep *Segara-Giri* dalam konteks buku ini dipilih untuk mengungkapkan gagasan bahwa kiprah dan kontribusi perempuan Bali berada dalam ruang yang terpisah jauh tetapi saling melengkapi utuh dalam rangka mewujudkan kesucian. Uraian tentang kisah lima srikandi Bali ini adalah bentuk apresiasi atas kiprah dan kontribusi mereka dalam membangun pariwisata Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya.

Kurang Apresiasi

Latar belakang apresiasi ini adalah kenyataan paradoks bahwa perempuan Bali memberikan banyak kontribusi dalam pembangunan pariwisata Bali, namun apresiasi sepantasnya untuk mereka sangat kurang. Pemerintah Provinsi (Pemprov) Bali, misalnya, lebih banyak

memberikan atensi pada peranan laki-laki daripada perempuan dalam pembangunan kepariwisataan. Hal ini dapat dilihat dari program pemberian penghargaan Karya Karana Pariwisata oleh Pemprov Bali setiap tahun, yang dilaksanakan antara 2003-2007.

Dalam kurun lima tahun itu, Pemprov Bali telah memberikan penghargaan kepada 35 tokoh pariwisata, dengan kategori pelopor, pengembang, dan pengabdian di bidang pembangunan kepariwisataan. Dari 35 orang penerima penghargaan itu, hanya terdapat 3 perempuan, yaitu Ni Wayan Taman (2004, pendiri biro perjalanan wisata Bali Indonesia Murni Ltd.), Makiko Iskandar (2006, Presiden Direktur Rama Tours), dan Ni Made Rempi (2006, perintis perhotelan asal Desa Kuta). Di luar tiga nama perempuan tersebut, tentu saja ada banyak nama lain, namun tidak ada apresiasi serupa untuk mereka (Yanthy 2016).

Tidak saja pemerintah, kalangan akademik juga jarang memberikan perhatian lewat penelitian dan publikasi atas kontribusi perempuan dalam dunia pariwisata di Bali. Pembicaraan kesetaraan gender banyak mencuat ke permukaan baik lewat diskusi maupun *talk show* di media massa elektronik (radio dan TV), tetapi kebanyakan terfokus pada wacana kesetaraan gender dalam dunia politik, emansipasi wanita, *women trafficking* (penyelundupan perempuan), kekerasan dalam rumah tangga, dan beban kerja domestik untuk mereka yang banyak. Jarang sekali ada kajian mengenai perempuan dalam konteks pariwisata.

Hanya ada sedikit kajian mengenai topik perempuan dan pariwisata dan itu pun umumnya berupa disertasi, seperti kontribusi perempuan dalam pengembangan usaha kuliner (Putra 2014; Yanthy 2016), perempuan Bali sebagai pekerja dalam industri pariwisata kapal pesiar (Oka 2015), dan pemberdayaan perempuan Bali dalam peningkatan kualitas pariwisata di Kuta (Suardana 2010). Jauh sebelum beberapa penelitian-penelitian ini muncul, sudah terbit juga kajian keterlibatan perempuan dalam industri pariwisata di Bali hasil studi trio sarjana luar negeri yaitu Cukier, Norris, dan Wall (1996). Cukier dkk mengkaji

perempuan yang bekerja di hotel dan *artshop*, umumnya mereka yang menempati posisi pekerjaan level bawah. Semua penelitian ini penting dan patut dicatat karena memberikan gambaran khusus mengenai keterlibatan perempuan sebagai pekerja dalam industri pariwisata di level bawah. Namun, yang tidak terungkap dalam kajian-kajian tersebut adalah peran perempuan di jajaran manajemen level menengah ke atas.

Waktu berjalan, pariwisata berkembang, fakta menunjukkan bahwa perempuan Bali tidak saja hadir sebagai pekerja di industri pariwisata. Banyak yang hadir sebagai pengusaha yang mempekerjakan tenaga kerja, baik laki-laki maupun perempuan. Ada perempuan yang sudah mulai usaha pariwisata sejak lama, tetapi baru belakangan dikenal luas. Banyak juga perempuan Bali yang sukses membina karier sebagai profesional industri *hospitality*. Berkat pendidikan tinggi, pengalaman bekerja di korporasi global, dan jaringan kerja (*networking*) memperlulus jalan perempuan Bali untuk menempati posisi manajemen menengah ke atas. Tidak jarang yang menjadi general manager dalam usia yang relatif muda di perusahaan berjangkaran. Minimnya pengkajian terhadap kiprah mereka membuat seolah-olah mereka tidak ada.

Kelima perempuan Bali dipilih sebagai representasi dari kiprah dan kontribusi perempuan dalam industri dan tata kelola pariwisata dimaksudkan untuk mengangkat kisah inspiratif mereka untuk dikethau publik. Kebetulan mereka hadir sejak awal dan bekerja terus sampai dewasa ini sehingga kisah mereka bisa terangkum dalam rentang waktu yang panjang, 50 tahun lebih. Masa pengabdian yang panjang itu menunjukkan kualitas pengabdian mereka sudah diuji oleh waktu dan niscaya bisa menjadi inspirasi untuk kita semua..

Masih Identik dengan Dunia Domestik?

Kesuksesan perempuan pengusaha Bali dalam dunia pariwisata seperti perhotelan, warung (restoran), dan paket wisata menarik dilihat dalam tiga hal.

Pertama, mereka tampil sebagai sosok perempuan yang sedikit banyak mengubah lanskap relasi gender dalam dunia kepariwisataan Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Dunia publik ini biasanya diidentikkan dengan dunia laki-laki sebagai sosok di depan dan bagian atas, sedangkan perempuan belakang dan di bagian bawah.. Penampilan perempuan pengusaha ini membalikkan realitas tersebut karena mereka tampil di depan sebagai pemimpin usaha. Bahkan, nama usahanya pun memakai nama mereka sebagai perempuan, seperti Made's Warung atau Yanies Take Away and Bar.

Kedua, perempuan pengusaha Bali ini berhasil menciptakan lapangan pekerjaan baru di dunia *hospitality* dan kuliner baik untuk laki-laki maupun perempuan. Dalam konteks keberhasilan membuka lapangan pekerjaan ini, perempuan pengusaha Bali ikut mengubah perbandingan laki-laki dan perempuan yang bekerja. Fakta dalam berbagai sektor industri pariwisata menunjukkan bahwa kian banyak perempuan yang bekerja di sektor ini.

Data dari 27 hotel di Bali sebagai sampel yang berhasil dikumpulkan menunjukkan sepertiga di antaranya adalah pekerja perempuan. Dari data tersebut, terdapat 1685 pekerja, dengan perbandingan 72,78% laki-laki dan sisanya 27,22 adalah perempuan. Dalam bidang pemandu wisata, yang biasanya dianggap pekerjaan laki-laki, juga terdapat perempuan dan jumlah cukup banyak.

Data Himpunan Pemandu Wisata Indonesia (Bali) menunjukkan dari 8973 orang guide tahun 2015, sebanyak 88,84% (7939 orang) adalah laki-laki dan 11,52% (1034 orang) perempuan. Secara persentase mungkin jumlah ini tergolong kecil, belum sampai 30% atau sepertiga (angka alokasi keterwakilan oleh perempuan di lembaga legislatif), tapi jumlah secara kuantitatif cukup besar, dan cenderung bertambah.

Ketiga, profesi usaha yang ditekuni perempuan Bali dalam dunia kepariwisataan khususnya *hospitality* dan kuliner merupakan bentuk peran yang biasa diidentikkan dengan peran perempuan di dunia

domestik. Urusan memasak, menyediakan katering di rumah, adalah urusan perempuan. Urusan hospitaliti, atau melayani atau merawat, juga merupakan peran yang secara tradisional dianggap sebagai peran domestik.

Tanpa menolak bahwa usaha restoran, warung, katering atau kuliner lainnya identik dengan urusan domestik, hal itu seyogianya tidak dijadikan alasan untuk menganggap tidak terjadi dinamika relasi gender dalam pembagian kerja secara seksual di Bali. Justru, kesuksesan perempuan pengusaha seperti Anak Agung Mirah Astuti Kompiang dan Made Masih harus dilihat sebagai keberhasilan mereka untuk mengharmoniskan atau memperpanjang peran domestik mereka ke dunia publik. Ciri-ciri kesetaraan gender yang tidak melepaskan peran konvensional justru pantas dihargai sebagai sesuatu yang mulia, tidak kalah mulianya dengan perempuan politisi yang karena pekerjaannya di kantor, gedung DPR, atau bimtek ke sana kemari mungkin dianggap bergerak sepenuhnya di ruang publik.

Kesan perempuan Bali yang bergerak di dunia pariwisata sama dengan perpanjangan tangan mereka di dunia domestik tidak bisa dipertahankan lagi karena ada bukti mereka duduk di level yang sangat tinggi, seperti Giri Adnyani menjadi Sesmen Kememparekraft atau menjadi Eka Wiryastuti menjadi Bupati Tabanan. Dalam posisinya itu, mereka berkiprah dan berkontribusi dalam pembangunan kepariwisataan.

Pengungkapan kiprah dan kontribusi lima srikandi pariwisata Bali dalam buku ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran yang lebih akurat bahwa keterwakilan perempuan di level atas faktual adanya. Dalam dunia kepariwisataan yang multidimensional dan dinamis, perempuan Bali tidak saja tampil sebagai pekerja level bawah, pengusaha di level menengah, tetapi juga di level atas sebagai penyusun atau pengambil kebijakan.



**Ibu Kompiang
adalah pionir
pariwisata Bali.
Bersama suaminya,
Ida Bagus
Kompiang, dia
mendirikan Hotel
Segara Village di
Sanur tahun 1956, 10
tahun lebih dulu
daripada Bali Beach
Hotel yang mulai
beroperasi 1966.
Saat itu, Sanur
masih sunyi sepi.**

Buku ini tidak diperjualbelikan.

2 | Anak Agung Mirah Astuti Kompiang **PIONIR INDUSTRI PARIWISATA BALI**

Pengantar

Perempuan Bali pertama yang berjasa besar dalam pembangunan kepariwisataan tak lain dan tak bukan adalah Anak Agung Mirah Astuti. Bersama suaminya, Ida Bagus Kompiang (1927-2014), Anak Agung Mirah Astuti Kompiang (1933) seiring-sejalan mengabdikan dirinya membangun kepariwisataan Bali. Mereka adalah pengusaha lokal yang pertama kali membangun hotel di Pantai Sanur pada 1956, sepuluh tahun sebelum Hotel Bali Beach beroperasi 1966.

Usaha akomodasi yang dibangun diberi nama Segara Beach Hotel. Hotel ini masih beroperasi sampai sekarang dengan nama Segara Village Hotel. Tentang perubahan nama ini dituturkan di bawah. Hotel yang dirintis lebih dari setengah abad lampau itu masih hadir sebagai usaha akomodasi dengan halaman taman yang luas dan indah di Sanur. Hadir dengan cita rasa identitas Bali yang kuat, hotel ini memperkuat daya tarik pariwisata Sanur pada khususnya dan Bali pada umumnya. Karena jasanya yang besar, Anak Agung Mirah Astuti dan Ida Bagus Kompiang diberikan julukan oleh koleganya sebagai ‘pasangan pionir pariwisata Bali’.

Pada 10 April 2008, pasangan pionir pariwisata Bali ini melakukan inisiasi menjadi pendeta Hindu dengan gelar Ida Pedanda Gede Ngurah Karang Klui dan Ida Pedanda Istri Agung Karang. Inilah tonggak kehidupan baru yang melambangkan tanda pasangan ini mulai melepaskan segala urusan keduniawian untuk memfokuskan diri kepada dunia ketuhanan. Mereka berdua tidak lagi perlu terikat urusan bisnis kepariwisataan yang sudah digeluti selama setengah abad, 1950-an sampai 2000-an.

Berikut ini adalah uraian mengenai sumbangan Anak Agung Mirah Astuti alias Ida Pedanda Istri Agung Karang dalam pembangunan pariwisata Bali pada kurun waktu lebih dari lima dekade. Untuk membuat narasi lebih otentik dengan masa yang dilukiskan, dalam tulisan ini digunakan nama yang akrab di kalangan insan pariwisata Bali waktu itu, yaitu Ibu Kompiang atau Tutik Kompiang.

Kepeloporan Ibu Kompiang tampak pada setidaknya lima bidang: bisnis perhotelan, usaha souvenir, ekspor kerajinan Bali, memimpin misi kesenian Indonesia ke luar negeri, dan pendiri sekaligus ketua organisasi Ikatan Wanita Pariwisata (IWATA) Bali selama 10 tahun. Materi tulisan berasal dari wawancara pada Sabtu, 3 Oktober 2020, dan dari buku biografi *Ida Bagus Kompiang dan Anak Agung Mirah Astuti, Pasangan Pionir Pariwisata Bali* (2012).

Hotel Pertama di Pantai Sanur

Ibu Kompiang bersama suaminya membangun Segara Beach Hotel di tepi Pantai Sanur tahun 1956. Inilah hotel pertama milik pengusaha lokal di pantai indah berpasir putih dan berjejeran nyiur. Mereka adalah orang visioner, berani mendirikan usaha sebelum orang lain melakukannya. Segara Beach Hotel berdiri 10 tahun lebih dulu dibandingkan Hotel Bali Beach yang dibangun oleh pemerintahan Presiden Sukarno dengan uang pampasan perang dari Jepang.

Ketika Ibu Kompiang membangun hotelnya, suasana Sanur masih



Bu Kompiang dan Pak Kompiang (almarhum), foto Maret 2012.

sunyi senyap. Yang ada hanya desau angin dan kecipak riak ombak. Berbeda dengan ombak Pantai Kuta yang berdebur dengan bergelombang sambung-sinambung dan ideal buat peselancar. Sanur adalah sebuah tempat yang tenang.

Jumlah bangunan di Pantai Sanur 1950-an bisa dihitung dengan jari. Di sebelah utara Segara Beach Hotel ada villa Le Mayeur, pelukis Belgia yang menikah dengan Ni Pollok, penari cantik-manis dari Banjar Kelandis, Denpasar. Pollok awalnya adalah model lukisan-lukisan Le Mayeur. Di sebelah selatan, ada bungalo milik James Clarence (Jimmy) Pandey, orang Belanda kelahiran Jawa, sehari-hari sebagai kolektor seni. Jimmy Pandey sudah tinggal di sana sejak sekitar 1949. Dengan kedua ekspatriat di utara dan selatan itu, Bu Kompiang sering bertegur-sapa, bercakap-cakap, layaknya orang bertetangga.

Bangunan utama lain yang ada di Sanur adalah Sindhu Beach Hotel, dengan lokasi sekitar 300 meter di sebelah selatan. Sindhu Beach

Hotel ini awalnya merupakan pesanggrahan milik *Koninklijke Paketvaart-Maatschappij* (KPM), perusahaan kapal layar Belanda, yang membangun Bali Hotel di Denpasar tahun 1926-1928. Para tamu Bali Hotel terkadang diundang rekreasi atau tinggal di Sindhu.

Sesudah kemerdekaan Indonesia 1945, perusahaan-perusahaan milik kolonial Belanda dinasionalisasi. Dalam proses itu, Pesanggrahan Sindhu menjadi milik pemerintah Indonesia. Pesanggrahan ini kemudian dikembangkan menjadi Sindhu Beach Hotel tahun 1955, dikelola PT Hotel Indonesia Internasional (PT HII), induk yang juga mengelola Hotel Bali Beach. Segara Beach Hotel berdiri setahun setelah Sindhu Beach Hotel.

Presiden Sukarno kalau berkunjung ke Bali selain menginap di Bali Hotel, kerap juga bermalam di Pesanggrahan Sindhu, karena Istana Tampaksiring baru mulai dibangun tahun 1957. Sebelum ada Istana Tampaksiring, Sindhu Beach Hotel yang menjadi tempat bagi Presiden Sukarno untuk menginap dan menerima tamu-tamu negara.

Menurut Bu Kompiang, tamu negara Presiden Uni Soviet, Nikita Khrushchev ketika mengadakan lawatan ke Bali menginap di Sindhu Beach Hotel. Karena jumlah rombongan cukup banyak, sementara itu fasilitas kamar di Sindhu Beach Hotel tidak mencukupi, beberapa anggota rombongan Presiden Nikita Khrushchev termasuk para menteri tamu negara itu menginap di Segara Beach Hotel.

“Pengamanan waktu itu ketat sekali. Dapur kita selalu dijaga untuk memastikan makanan dan minuman aman,” kenang Bu Kompiang. Ada petugas yang selalu mencicipi makanan sebelum dihidangkan kepada para pejabat. Setiap makanan dicoba untuk memastikan aman.

Segara Beach Hotel didirikan di atas lahan seluas 60 are. Awalnya dibangun sepuluh buah bungalow. Atapnya dari alang-alang, dinding dari gedeg anyaman bambu, dan lantai disemen. Dalam perkembangan selanjutnya, jumlah bungalow ditambah 15 buah sehingga menjadi 25 buah. Fasilitas akomodasi semakin bertambah, juga dibangun restoran,

dan *arts shop*. Hotel ini menyediakan kolam renang. Wisatawan yang menginap di sana bisa menikmati Pantai Sanur sebagai kolam renang luas tanpa batas.

Bu Kompiang menuturkan tanah lokasi hotelnya dibeli dengan hasil usaha dagang selama tinggal di Surabaya, Jawa Timur. Penglingsir Jero Gde Sanur yaitu ipar dari Ida Bagus Oka (ayah Pak Kompiang) memiliki banyak tanah di Sanur, dan Pak Kompiang ditawarkan untuk memilih tanah yang ada untuk dibangun hotel. Akan tetapi, Pak Kompiang dan Bu Kompiang memilih untuk membeli tanah sendiri.

Pak Kompiang dan Bu Kompiang membeli tanah karena harganya masih terjangkau. Sunyinya Sanur belum merangsang orang berinvestasi di sana. Mungkin juga karena Desa Sanur memiliki citra yang serem, kerap diasosiasikan dengan daerah *leak* (*black magic*) gentayangan malam hari. Akhir 1970-an sering terdengar cerita mengenai perang *leak* di Sanur. Tahun 1980-an, sebuah film berjudul *Liak Ngakak* dibuat di Sanur berdasarkan novel yang ditulis Putra Mada. Film ini sangat terkenal di Bali ketika itu sehingga ikut memperkuat citra Sanur sebagai pusat *black magic*. Kesan Sanur sebagai desa yang identik dengan *leak* masih menjadi bagian dari senda-gurauan publik dewasa ini.

“Kami ditertawai membangun di Sanur. Mereka heran mengapa kami membangun di tempat yang serem,” kenang Bu Kompiang.

Namun, berkat dukungan dari sang mertua, proses membangun hotel pun bergulir. Karena Ibu Kompiang dan Pak Kompiang masih di Surabaya, urusan proyek pembangunan ditangani oleh mertuanya, Ida Bagus Oka, pernah bekerja di sebuah kantor pemerintahan kolonial Belanda di Singaraja, Bali utara. Ida Bagus Oka menyekolahkan Ida Bagus Kompiang ke Malang.

Setamat dari Malang, Ida Bagus Kompiang kembali ke Denpasar. Pada 27 Juli 1950, dia menikahi AA Mirah Astuti. Lalu, Pak dan Bu Kompiang membangun usaha bersama I Made Pegeg dengan bendera usaha Pegeg & Co, bergerak di bidang perdagangan tekstil.

Tahun 1948, pisah kongsi, mereka mendirikan usaha sendiri bernama Firma Wijaya, diambil dari nama anak pertama, Ida Bagus Ngurah Wijaya. Mereka memiliki toko di Jalan Gajah Mada Denpasar, sisi selatan jalan, tepat di seberang Pura Desa Denpasar sekarang. Toko ini menjual tekstil dan barang kelontong. Barang-barang dagangan itu didatangkan dari Surabaya. Tahun 1951, usaha Bu Kompiang dan Pak Kompiang mendapat pengakuan dari Departemen Perdagangan dan Perindustrian sebagai perusahaan menengah yang diizinkan menyelenggarakan impor-ekspor. Mereka mencoba peruntungan lewat usaha impor kain.

Untuk memudahkan usahanya, mereka membuka Firma Wijaya cabang Surabaya. Dari kota besar ini, urusan klirens administrasi dan fasilitas pelabuhan untuk keluar-masuk barang lebih lancar. Di Surabaya mereka memiliki banyak teman pengusaha orang India dan Tionghoa. Bu Kompiang dan Pak Kompiang mengimpor kain dari luar negeri, seperti Singapura, untuk kemudian dikirim ke Bali.

Ketika tinggal di Surabaya, Bu Kompiang dan Pak Kompiang seperti menjadi 'perwakilan Bali'. *Sameton* (warga) Bali yang datang ke Surabaya biasanya menginap di rumahnya di Jalan Raya Darmo. Rombongan kesenian Bali pimpinan Tjokorda Bagus Sayoga, kelak menjadi tokoh PNI dan PDIP Bali, dalam perjalanan pulang ke Bali dari lawatan pentas di Jakarta, mampir dan bermalam di rumah Bu Kompiang di Surabaya.

"Ada sekitar 35 orang, penari dan penabuh. Tidur beralas tikar. Mandinya terpaksa di sungai," tutur Bu Kompiang.

Mereka tinggal dan berbisnis di Surabaya dari tahun 1953-1956. Saat itu, Pak Kompiang juga bolak-balik Surabaya-Denpasar untuk urusan bisnis dan proyek pembangunan hotel yang diawasi oleh ayahnya, Ida Bagus Oka. Hotel rampung dan diberi nama khas Bali, Segara Beach Hotel. Dalam bahasa Bali 'segara' artinya 'samudra' atau 'laut'. Belakangan ketika nama hotel berganti, kata 'Segara' tetap



Pasangan pionir pariwisata Bali saat pernikahan (1950) dan suatu ketika pada 2010-an.

dipertahankan. Nama barunya adalah Segara Village Hotel, Sanur. Kata 'village' memberikan kesan alam perdesaan, sementara citra pantainya muncul dari 'Sanur'.

Hadirnya Segara Beach Hotel menandai beralihnya bisnis keluarga ini *from textile to tourism* (dari usaha tekstil ke pariwisata). Bukan berarti usaha tekstil ditinggalkan. Tidak. Tahun 1980-an, Bu Kompiang mengembangkan usaha garmen, dikelola oleh anak-anaknya.

Begitulah, usaha lama dan baru sama-sama dikelola sebagai usaha keluarga (*family business*) dengan prinsip 4K yakni kompak, kreatif, komit, kerja keras. Mereka telah membuktikan kebenaran ungkapan bahwa 'di mana ada kemauan di sana akan ada jalan'. Buktinya, usaha bisnis akomodasi, Segara Village Hotel, yang dirintis 50 tahun lalu itu masih eksis semakin kuat sampai sekarang. Hotel dengan empat kolam renang dan banyak ruang terbuka hijau ini ditata dengan taman yang luas, indah, dan asri.

Hotel Diplomat

Segara Beach Hotel berawal dan berkembang dengan baik. Selain karena tidak banyak hotel di pantai ini, juga karena bisnis akomodasi ini memiliki pasar yang mulai tumbuh yaitu para diplomat.

Pasca-Indonesia merdeka, banyak negara asing membuka kantor kedutaannya di Jakarta. Para pegawai kedutaan itu memerlukan rekreasi, rileks dari rutinitas di Jakarta. Nama Bali sudah populer waktu itu. Mereka pun datang ke Bali untuk berlibur. Pelan dan pasti, Segara Beach Hotel, mendapatkan banyak tamu dari kalangan diplomat. “Hotel kami dikenal sebagai hotel diplomat,” tutur Bu Kompiang.

Para diplomat yang datang ke Bali tidak saja untuk rekreasi, ada juga yang datang untuk berdinis, seperti halnya ketika rombongan Presiden Rusia datang yang diikuti banyak diplomat. Promosi *words of mouth* (dari mulut ke mulut) membuat usaha hotel ini menjadi lancar.

Ada kisah menarik bagi Segara Beach Hotel dengan menerima tamu dari kalangan diplomat. Menurut Bu Kompiang, para diplomat biasanya datang membawa beberapa minuman keras, lebih dari yang dibutuhkan. Sesampai di hotel, minuman itu dibarter dengan harga sewa kamar. Bagi hotel, minuman itu kemudian bisa dijual di restoran untuk memenuhi permintaan tamu-tamu lain.

Untuk mengelola hotel dengan 25 kamar, Bu Kompiang dan Pak Kompiang mengangkat tenaga kerja yang berasal dari komunitas *banjar* sekitar, seperti Banjar Taman, Daging Peken, dan Delod Peken. Ada juga tenaga kerja dari Denpasar. Karena keluarga Bu Kompiang dan Pak Kompiang adalah keluarga *brahmana* terpandang, banyak warga yang memiliki hubungan tradisional-spiritual ditampung bekerja di hotel. Awalnya adalah 12 tenaga kerja untuk mengelola 10 kamar bungalo, setelah itu bertambah sesuai kebutuhan.

Bu Kompiang dan Pak Kompiang waktu itu tinggal di Denpasar. Naik sepeda pagi-sore ke hotel di Sanur. “Jalan belum semulus sekarang, masih kasar,” ujar Bu Kompiang. Pernah, putri keduanya, Ida Ayu Tuti Wijaya, dilanda insiden kecil yakni kakinya tersangkut jeruji sepeda.

Beberapa pekerja hotel ada yang pernah bekerja di Bali Hotel sehingga pengalamannya berguna untuk meningkatkan kinerja Segara Beach Hotel. Di awal usahanya, Segara Beach Hotel memerlukan dukungan dari berbagai pihak. Untuk kebutuhan roti bagi para tamu, misalnya, Bu Kompiang membeli dari Bali Hotel. Bu Kompiang berusaha memberikan pelayanan terbaik buat tamunya. Menu di restoran disesuaikan dengan selera tamu, yang populer antara lain bestik.

Untuk lampu penerang, hotel menggunakan mesin genset yang hanya dihidupkan malam hari, sampai tengah malam saja. Jika genset rusak, penerangan menggunakan lampu teplok. “Urusan perawatan genset, kami dibantu oleh seorang teknisi, orang Belanda. Tak ingat lagi siapa namanya,” ujar Bu Kompiang.

Air bersih untuk hotel diambil dari sumur. Dengan segala sumber daya yang ada, operasi hotel dapat dilaksanakan secara optimal. Para tamu puas. Mereka *happy* bisa berlibur di hotel di tepi pantai indah nan sunyi.

Untuk membuat tamu *happy*, Segara Beach Hotel juga secara kreatif menggelar apa yang disebutkan dengan *Bali Night*, acara makan malam disertai pementasan tari-tarian Bali. Acara dilaksanakan di tepi pantai, wisatawan duduk di tikar, menikmati tarian Bali, termasuk tari pergaulan joged. Penari joged mengundang wisatawan untuk ikut menari. Hiburan menjadi meriah, penuh suka-cita.

Dalam mengelola hotel, Bu Kompiang berkomunikasi dalam bahasa Inggris dengan para tamu. Kadang dicampur dengan bahasa Indonesia karena tamu-tamu diplomat paham bahasa Indonesia. Di mana belajar bahasa Inggris?

“Ketika tinggal di Surabaya tiga tahun. Dari keluarga Angkatan Laut, saya kursus bahasa Inggris,” tuturnya. Dari segi pendidikan, Bu Kompiang hanya duduk sampai kelas II SMA (SLU Saraswati Denpasar). Kerja kerasnya, membuat dia tidak menemukan hambatan dalam berkomunikasi dengan orang asing, dengan bahasa asing.

Dibeli Pemerintah, Membangun Kembali

Dalam usia sekitar lima-enam tahun, Segara Beach Hotel ditaksir oleh pemerintah untuk dibeli. Dengan berat hati Bu Kompiang dan Pak Kompiang menjual Segara Beach Hotel. Namun, pada 1967, mereka kembali membangun hotel dengan nama sedikit berubah, dari Segara Beach Hotel menjadi Segara Village Hotel.

Kisah penjualan hotel itu bermula ketika muncul ide Presiden Sukarno membangun hotel besar di Bali, sama dengan Hotel Indonesia di Jakarta, Hotel Samudera di Pelabuhan Ratu, Jawa Barat, dan Hotel Ambarukmo di Jogja. Untuk membangun hotel di Bali, Presiden Sukarno mengutus Sri Sultan Hamengku Buwono IX ke Bali. Saat survei lokasi dan mencari tanah, Sultan diantar oleh Pak Kompiang.

Hubungan Pak Kompiang dan Bu Kompiang dengan Sri Sultan Hamengku Buwono cukup dekat. Tahun 1961-1964, Pak Kompiang menjadi Direktur National Internasional Tourist (NITOUR) Bali. Sri Sultan menjadi Direktur NITOUR Pusat di Jakarta. Hubungan keduanya sangat dekat seperti atasan dan bawahan.

Sebagai Direktur NITOUR, Pak Kompiang selalu ditugaskan oleh Sri Sultan untuk menjemput tamu-tamu penting dari pemerintahan yang berkunjung ke Bali. Saat-saat seperti itu, Bu Kompiang ikut mendampingi. Ketika ada keperluan untuk mencari tanah untuk lokasi hotel dari Sri Sultan, Pak Kompiang pun sigap membantu sampai akhirnya mendapat tanah untuk lokasi hotel di Sanur.

Diputuskanlah untuk membangun hotel bertingkat 10 di pantai Sanur, diberi nama Bali Beach Hotel. Lokasinya bersebelahan dengan Segara Beach Hotel. Bedanya, Bali Beach Hotel aksesnya dari Utara, Segara Beach Hotel aksesnya dari Selatan.

Ketika Bali Beach Hotel dalam proses pembangunan, manajemen memerlukan tempat *training centre* (pusat pelatihan) tempat untuk melatih calon tenaga kerja. Saat itulah, Segara Beach Hotel ditaksir. Pak Kompiang dan Bu Kompiang enggan menjual, tetapi

untukmenyukseskan pembangunan yang dilaksanakan pemerintah, mereka akhirnya merelakan hotel dibeli. Pemerintah membeli Segara Beach Hotel. Pak Kompiang diberikan posisi sebagai Direktur PT Hotel Bali Beach. Keluarga Pak Kompiang sempat pindah ke Jakarta, untuk membuka usaha toko souvenir di Hotel Indonesia di Jakarta dan juga kemudian di Hotel Bali Beach.

Hasil penjualan Segara Beach Hotel dan hasil usaha toko souvenir dan impor barang kerajinan di Jakarta (lihat di bawah), digunakan untuk membeli tanah di sebelah selatan lokasi hotel pertama. Dulu hotel pertama berlokasi di sebelah utara jalan, kini di selatan jalan. Hotel dibangun di lokasi baru, diberi nama Segara Village Hotel, dengan bangunan berbentuk bungalo, menggunakan arsitektur lumbung khas Bali, menambah suasana perdesaan.

Pembangunan dilaksanakan tahun 1966/1967, dalam situasi ekonomi yang kurang baik, karena pemerintah mengambil kebijakan sanering akhir 1965, dengan mendevaluasi nilai rupiah dari Rp 1000 menjadi Rp 1. Ini adalah pemotongan uang ketiga, setelah dua kali sebelumnya dilaksanakan 1950 dan 1959. “Nilai uang devaluasi, tetapi nilai barang tidak. Untung waktu itu, saya sempat membeli emas 3 kg, sehingga ada yang dipakai bekal,” ujar Bu Kompiang.

Dengan hadirnya Bali Beach Hotel dan Segara Village Hotel, sektor kepariwisataan di Sanur mulai berkembang. Investor pun mulai berdatangan. Hotel-hotel mulai berdiri, termasuk Bali Hyatt (1972) sekitar tiga kilometer di selatan dan kemudian Sanur Beach Hotel (kini Prama Sanur Beach Hotel).

Salah satu ikon acara *Bali Night* tetap dilanjutkan di hotel baru. Kalau dulu dilaksanakan di pantai, di hotel baru ini dilaksanakan di halaman hotel di bawah pohon rindang. Seniman Bali yang mengisi acara antara lain penari kebyar duduk berbakat, Ida Bagus Oka Wirjana, dari Blangsinga, Gianyar.

Bali Night juga dimeriahkan dengan tari kecak lakon Ramayana.

Penonton bukan hanya tamu Segara Village, tetapi juga tetamu yang menginap di Bali Beach Hotel. Belakangan Bali Beach Hotel dan hotel-hotel lain menggelar acara sama dengan nama Bali Night, Bali Cultural Night, atau nama lain dengan esensi sama: *dinner plus entertainment* dengan yang dirintis Bu KOMPIANG.

Dengan segala suka-duka, Bu KOMPIANG tetap teguh mengelola usaha akomodasinya. Pada Maret 1993, Segara Village Hotel dilanda kebakaran karena hubungan pendek arus listrik. Sepuluh dari 145 kamar hancur.

Kebakaran ini terjadi dua bulan setelah kebakaran Hotel Bali Beach Januari 1993, insiden yang mengingatkan agar setiap orang senantiasa menjaga keamanan bangunan dari kemungkinan kebakaran konslet listrik. Renovasi dilakukan secepatnya dengan mempercantik lanskap hotel. Kamar yang dipertahankan adalah 120 buah, sehingga ada taman luas. Selain kamarnya cukup luas, kelebihan Segara Village Hotel adalah tamannya yang indah, dan memiliki akses langsung ke pantai.

Segara Village Hotel terus mengalami peremajaan sehingga tetap hadir terdepan sebagai hotel mewah kategori bintang IV di Sanur. Bersama hotel papan atas lainnya, Segara Village Hotel rintisan Sang Pionir, Bu KOMPIANG dan Pak KOMPIANG, mampu menjaga citra Sanur sebagai destinasi wisata yang berkelas, maju, serta kuat mempertahankan atmosfer perdesaan.

Bu KOMPIANG dan Pak KOMPIANG tidak saja mewariskan perusahaan perhotelan, tetapi berkontribusi membangun pariwisata Sanur khususnya dan Bali pada umumnya. Segera setelah mereka melakukan terobosan, hadir sejumlah pengusaha hotel baru di Sanur dan juga perusahaan biro perjalanan. Sebagai senior, Bu KOMPIANG dan Pak KOMPIANG memotivasi teman-temannya untuk maju, bersama membangun industri baru yang bernama *tourism* untuk Bali tercinta. Di perusahaannya sendiri, Bu KOMPIANG merekrut dan mendidik tenaga-tenaga di bidang *hospitality*, dan melahirkan generasi penerus



Bu KOMPIANG bersama para tamu.

yang kemudian berkontribusi membangun pariwisata Bali. Dari tangan Bu KOMPIANG dan Pak KOMPIANG, lahir generasi-generasi SDM pariwisata terampil sebagai modal untuk melanjutkan pembangunan kepariwisataan Bali.

Pionir Toko Suvenir

Selain pelopor industri perhotelan di Sanur, Bu KOMPIANG juga seorang perintis awal toko souvenir. Usahanya untuk menjual barang kerajinan diawali di hotelnya di Sanur, dengan menjual patung-patung khas Bali.

Waktu itu, patung-patung itu bisa diperoleh dari Desa Sesetan, Denpasar, desa yang akhir 1960-an terkenal sebagai desa kerajinan. Sampai sekarang, desa yang dilintasi Jalan Raya Sesetan tembus ke Benoa itu masih memiliki pusat-pusat kerajinan kipas khas Bali yang dijual lewat *art shop* atau toko souvenir.

Menurut Bu Kompiang, waktu itu tidak ada saingan berarti dalam jualan suvenir, sementara permintaan dari wisatawan cukup banyak. Pendapatan dari menjual suvenir cukup besar, menurut Bu Kompiang, hal itu serta-merta menambah *income* dari hotel sendiri. Jiwa usaha dan bisnis yang terbangun sejak menjadi pengusaha tekstil di Denpasar dan Surabaya mendukung langkah Bu Kompiang berbisnis benda-benda cenderamata.

Sebelum hotelnya dibeli untuk pusat pelatihan oleh pemerintah, Bu Kompiang mendapat kesempatan membuka *art shop* di Hotel Indonesia Jakarta. Dia mempunyai kakak kandung bernama Agung Gde Putra, lulusan sekolah perhotelan di Swiss. Agung Gde Putra semula bekerja di Hotel Des Indes Jakarta, kemudian berkarier di Hotel Indonesia. Lewat koneksi kakaknya dan juga koneksi Pak Kompiang, akhirnya Bu Kompiang bisa mendapat toko di Hotel Indonesia. Di sana dia membuka *art shop* Puri Bali.

Presiden Sukarno membuka Hotel Indonesia pada 5 Agustus 1962, untuk menyambut pelaksanaan Asian Games yang dimulai 24 Agustus 1962. Hotel ini memang dibangun antara lain untuk menampung peserta Asian Games dan tamu lainnya. Dalam peresmian itu, Presiden Sukarno mengunjungi areal *arcade* tempat jejeran toko suvenir termasuk mengunjungi toko Puri Bali milik Bu Kompiang.

Toko suvenir ini mendatangkan banyak rezeki bagi Bu Kompiang. Rezeki itu bermula dari datangnya seorang tamu Jepang yang memesan patung Bali berupa patung manusia dengan ukuran riil manusia, seperti patung penari Bali. Untuk itu, Bu Kompiang mencarinya di Bali dan mengeksponnya ke Jepang. Wisatawan Jepang itu memesan dalam jumlah cukup banyak. Bu Kompiang dibantu oleh keluarganya di Bali untuk mendapatkan patung-patung. Dari Bali patung dikirim ke Jakarta dan dari Jakarta dikirim ke Jepang.

Bakat usaha impor-ekspor ketika di Surabaya bersemi kembali. Saat di Surabaya Bu Kompiang mengimpor kain, kali ini mengekspor

kerajinan. Bu Kompiang mengurus dan mengawasi semua pekerjaan mulai dari pengepakan patung sampai mengantarnya ke pelabuhan untuk diekspor. Dia juga mengurus semua administrasi ke bea cukai, kadang harus naik motor agar cepat dan praktis keliling.

“Di Jakarta kami naik motor ke BRI [Bank Rakyat Indonesia] untuk mencairkan uang hasil pembayaran patung ekspor,” ujar Bu Kompiang.

Tutur katanya mengesankan bahwa saat di Jakarta itu dia bekerja keras. Dalam kesibukan, semua dilakukan dengan suka-cita seperti layaknya pedagang penuh semangat.

Usaha ekspor hasil kerajinan Bali tidak saja memberikan pendapatan yang cukup banyak, tetapi juga memperkenalkan hasil kerajinan Bali sebagai hasil seni yang bernilai. Dari sana, penjualan kerajinan patung yang sudah berbenih di Bali sejak 1930-an di bawah usaha organisasi Pita Maha di Ubud dapat berlanjut sebagai pelengkap industri pariwisata. Belakangan, pada zaman Orde Baru, suvenir atau kenangan merupakan salah satu unsur dari Sapta Pesona.

Hasil penjualan barang kerajinan itulah yang diberikan emas tiga kilo sehingga ketika terjadi sanering tahun 1965, Bu Kompiang masih bisa bernafas dengan modal barang yang ada. Pendapatannya itu digunakan untuk melengkapi proyek pembelian tanah dan pembangunan hotel barunya, Segara Village Hotel, setelah yang lama, Segara Beach Hotel, dibeli oleh pemerintah Indonesia.

Misi Kesenian ke Luar Negeri

Dalam rentang waktu panjang pengabdianya membangun pariwisata Bali, Bu Kompiang terlibat dalam dua bentuk promosi seni dan pariwisata Bali. Pertama, promosi seni sebagai misi kesenian bangsa ke berbagai negara di luar negeri yang dibiayai oleh pemerintah. Kedua, promosi sebagai pengusaha akomodasi ke berbagai bursa wisata luar negeri yang dibiayai usahanya sendiri atau subsidi dari usaha penerbangan dan biro perjalanan.



Bu Kompiang ikut dalam misi kebudayaan Indonesia di Davao City, Filipina, 1964.

Tugas pertama dalam misi kesenian dan promosi pariwisata yang dilakukan Bu Kompiang dan Pak Kompiang adalah memimpin delegasi Indonesia dalam *Floating Fair* ke Asia Pasific, sekitar tiga bulan, Desember 1960-Februari 1961. *Floating Fair* ini merupakan gagasan Presiden Sukarno untuk memperkenalkan Indonesia di luar negeri.

Pemerintah memberikan Pak Kompiang kepercayaan sebagai pimpinan delegasi *floating fair* (pameran terapung). Kegiatan *floating fair* itu dilaksanakan di atas kapal Tampomas, bertolak dari Tanjung Priok Jakarta dengan tujuan pertama adalah Hawaii, lalu Tokyo, Osaka, Hong Kong, Manila, dan Singapura sebelum balik ke Indonesia.

Pameran dagang dan pariwisata dengan pentas seni di atas kapal laut merupakan promosi populer waktu itu. Australia juga melakukan gaya yang sama. Kapal disulap sebagai ruang pameran dan panggung pementasan. Setiap bersandar di negara tujuan, pameran dibuka, dan warga negara setempat yang diundang datang ke atas kapal laut untuk menyaksikan pameran di kapal. Dengan cara ini, pengelola tidak perlu



Poster Indonesia's Floating Fair, 1961 dan Kapal Tampomas yang berlayar ke sejumlah negara mengemban misi muhibah seni budaya. (Repro DVD *Menggelar Indonesia: Misi Kesenian ke Mantja Negara 1952-1965*)

membuat panggung di darat. Semua dilaksanakan di atas dek kapal.

Begitulah, *floating fair* dengan tujuan pertama ke Hawaii mulai berangkat dari Tanjung Priok. Di dalamnya ada penabuh dan penari dari Bali, serta seniman dari berbagai daerah Indonesia. Jumlah seniman dalam rombongan *floating fair* adalah 75 peserta, sebanyak 50 di antaranya dari Bali. *Sekaa Gong* Dharma Sandhi dari Banjar Dandin Peken Sanur mendapat kehormatan untuk pentas ke berbagai negara.

Tak lama setelah bertolak dari pelabuhan tanjung Priok, kapal Tampomas mengalami kerusakan sehingga harus balik ke pelabuhan. Para penari takut karena kapal rusak. Sesampai di Jakarta, hanya anggota rombongan inti yang diberangkatkan ke Hawaii dengan pesawat terbang. Yang berangkat dengan pesawat terbang adalah pimpinan rombongan Pak Kompiang dan para penari. Mereka ditunggu untuk tampil dalam pembukaan Konferensi PATA di Hawaii. Bu Kompiang sendiri harus tinggal di Jakarta, menunggu kapal laut diperbaiki. Dia berpisah dengan Pak Kompiang.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sesudah kapal diperbaiki, rombongan diberangkatkan ke Jepang. Rencana ke Hawaii batal karena tidak cukup waktu untuk mengejar konferensi. Tim yang berangkat ke Hawaii akan menuju Jepang dan rombongan Jakarta (termasuk Bu Kompiang di dalamnya) langsung menuju Jepang. Di Tokyo mereka bergabung, melakukan promosi sesuai program *floating fair*. Saat itu, Jepang mengalami musim dingin, rombongan menggunakan mantel, agar hangat. Di Jepang, tim *floating fair* mengadakan pentas di kapal dan kemudian diundang pentas di gedung di darat.

Di berbagai kota di Jepang, dan di kota lain di Asia, seperti Hong Kong dan Bangkok, pentas kesenian tim *floating fair*, sukses selalu. Mereka dielu-elukan, mendapat kehormatan luar biasa. Karangan bunga diserahkan kepada penari setiap pentas berakhir sukses. Pentas terakhir adalah di Singapura, berlangsung dua hari, 25-26 Februari 1961, digelar di Badminton Hall, Singapura.

Bagi Ibu Kompiang dan Pak Kompiang, promosi di atas kapal merupakan pengalaman baru. Mereka puas dapat melaksanakan tugas negara dengan tuntas dan sukses. Kesuksesan itu membuat Bu Kompiang selanjutnya diberikan kepercayaan memimpin delegasi kesenian Indonesia ke luar negeri, sambil tentunya mempromosikan pariwisata Bali. Setidaknya tiga kali Bu Kompiang mendapat kepercayaan dari pemerintah untuk memimpin delegasi ke luar negeri.

Tahun 1962, setahun setelah *floating fair*, Ibu Kompiang diberikan kepercayaan memimpin tim kesenian Bali ke Uni Soviet. Masih tahun 1962, beliau memimpin tim kesenian Indonesia ke Thailand. Waktu itu, dia sendiri yang memimpin, Pak Kompiang tidak ikut. Terakhir, tahun 1964 memimpin tim kesenian Indonesia ke Filipina. Pak Kompiang ikut mendampingi. Di dalam negeri, pada 1962 juga, beliau dipercaya memimpin tim kesenian Bali ke perhelatan internasional Asian Games di Jakarta.

Kunjungan ke Soviet tahun 1962 tidak bisa dilepaskan dengan

kunjungan Presiden Khrushchev ke Bali tahun 1961. Rombongan kesenian Bali berangkat ke Soviet pada bulan Juni 1962. Saat itu hawa mestinya sudah hangat menjelang *summer* (musim panas), tetapi udara di Moscow masih dingin seolah *winter* belum mau berlalu. Sebagai pimpinan delegasi, Bu Kompiang menghubungi Dubes RI untuk Soviet waktu itu, Adam Malik, yang kemudian membantu membeli baju hangat untuk penari dan penabuh. Ada 35 buah *coats* yang diberikan untuk delegasi.

“Anggota rombongan juga saya berikan minum vodka untuk menghangatkan badan,” ujar bu Kompiang.

Dalam lawatan ke Soviet, misi kesenian melakukan pementasan di tiga kota yaitu Moscow, Leningrad, dan Taskhen. *Sekaa Gng* yang pentas di Soviet adalah dari Banjar Belaluan pimpinan penabuh terkenal I Wayan Beratha. Walau ada satu anggota rombongan jatuh sakit, ada keluhan paru-paru, secara keseluruhan misi kesenian ke Soviet berjalan lancar.

Tak lama setelah balik dari Moscow, Bu Kompiang ikut mendampingi 1000 penari pendet Bali yang tampil dalam pembukaan pesta olah raga Asian games di Jakarta. Ini adalah peristiwa bersejarah bagi Bali yang diberikan kepercayaan untuk menampilkan tarian pendet dalam acara pembukaan pesta olah raga yang pertama kali Indonesia menjadi tuan rumah. Walaupun berlangsung di Jakarta, penampilan penari Bali di depan penonton regional Asia juga merupakan promosi akan kekayaan seni budaya Bali, berarti promosi juga untuk pariwisata budaya Bali.

Pada 1962/1963, Bu Kompiang mendapat kehormatan lagi untuk memimpin misi kesenian Indonesia ke Thailand. Lawatan ini merupakan kunjungan balasan untuk Ratu Sirikit yang sempat ke Bali. Waktu Ratu Sirikit ke Bali, Bu Kompiang tidak ada di Bali. Kedatangan Bu Kompiang ke Thailand adalah menjadi yang pertama untuknya bertemu dengan Ratu Sirikit.

Memang, delegasi kesenian Indonesia ke Thailand diterima Ratu sebagai tamu kerajaan. Pementasan berjalan lancar, perjalanan diatur oleh Kebudes Indonesia di Bangkok. Hanya saja dalam lawatan kesenian ini, Bu Kompiang sempat jatuh sakit, sehingga berpisah dari rombongan dan pulang belakangan.

Pada Januari 1964, Presiden Sukarno mengirim misi kesenian ke Filipina, dipimpin oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Prijono. Anggota rombongan berjumlah 75 orang, termasuk penari Bali, Jawa Tengah, dan Jawa Barat. Untuk urusan penari, Menteri Prijono menunjuk Bu Kompiang yang jadi koordinatornya. Saat ke Filipina, Bu Kompiang juga ditemani oleh Pak Kompiang.

Bu Kompiang menuturkan bahwa rombongan berangkat dari Jakarta dengan pesawat Hercules. Rombongan tiba di Manila 12 Januari 1964, disambut Presiden Macapagal di Istana Malacanang. Lama kunjungan adalah sebulan dengan agenda pementasan di beberapa kota termasuk di Manila, Davao City, dan Baguio.

“Di setiap acara, rombongan disambut penuh hormat dan protokoler yang meriah,” tutur Bu Kompiang.

Dalam beberapa foto yang tersimpan di arsip dan foto di kliping koran tampak Bu Kompiang dan delegasi perempuan Indonesia mengenakan baju kebaya khas Indonesia. Promosi budaya tidak saja ditunjukkan lewat pentas seni tetapi juga melalui busana khas nasional Indonesia.

Misi kesenian ini memiliki tujuan jamak, selain untuk promosi kesenian, juga untuk menjalin persahabatan antar-dua negara. Selain itu, pentas seni juga bermanfaat untuk promosi pariwisata. Semua ini memberikan keuntungan buat Bali karena dalam setiap misi kesenian, penari dan seniman Bali senantiasa dilibatkan.

Mulai 1970-an, aktivitas promosi yang dilakukan Bu Kompiang tidak lagi kesenian tetapi fokus pada pariwisata, khususnya pariwisata Bali dan lebih khusus lagi hotel yang dikelolanya. Sebagai General



Bu Kompiang (kedua dari kiri) saat mendampingi tamu negara menyaksikan pertunjukan seni di Puri Ubud dengan tuan rumah Tjokorda Gde Agung Sukawati (kanan, berpakaian adat Bali).

Manager Segara Village Hotel, Bu Kompiang dan Pak Kompiang, menjelajah hampir semua kota besar di dunia untuk berpromosi. Kalau dalam acara misi kesenian biaya perjalanan ditanggung oleh negara, kalau dalam promosi pariwisata, biaya ditanggung Bu Kompiang sendiri. Sering pula ada subsidi dari biro perjalanan atau dari maskapai penerbangan.

Event-event promosi pariwisata yang diikuti Bu Kompiang, Pak Kompiang, bersama beberapa pengusaha pariwisata Bali adalah PATA (Pacific Asia Travel Association), ATF (ASEAN Tourism Fourm), ITB Berlin, dan WTM London. Banyak juga kunjungan promosi khusus, seperti ke kota-kota di Australia dan Eropa.

Dalam mengikuti event-event bursa wisata itu, mereka terkadang mendapat sponsor berupa diskon tiket dari Garuda Indoensia, Qantas Australia, dan British Airways. Kadang perjalanan ke luar negeri itu dikombinasikan dengan perjalanan untuk menengok putra-putrinya Ida Bagus Ngurah Wijaya dan Ida Ayu Tutik yang belajar pariwisata di

Perancis dan di Swiss.

Banyak suka-duka yang dialami Bu Kompaing dalam melaksanakan promosi ke luar negeri. Pada Februari 1981, Bu Kompiang dan beberapa kawan dari Bali hendak berpromosi ke PATA di Los Angeles. Dari Bali yang ikut adalah Ida Bagus Kompingg (Ketua PHRI Bali), Kadisparda Badung I Gusti Ngurah Rai Giri Gunadi, Sekda Badung I Gusti Ngurah Mayun Eman, Wakil Ketua DPRD Bali IGN Sindhya, dan mantan Kadisparda Bali IGP Riyasse dan Nyonya S Riyasse. Mereka menuju Los Angeles lewat Sydney karena Qantas memberikan mereka harga tiket diskon.

Penerbangan dari Bali ke Sydney dengan Qantas berjalan lancar. Akan tetapi, ketika delegasi Bali tiba di Sydney untuk mengambil *connecting flight* (pesawat lanjutan) ke Los Angeles, masalah muncul karena saat itu ada pemogokan buruh bandara. Banyak pesawat *cancelled* karena buruh tidak mau bekerja, tidak ada yang menaikkan dan menurunkan koper. Delegasi promosi Bali terpaksa diinapkan di hotel di kota Sydney sampai ada penerbangan siap ke Los Angeles.

Hasil negosiasi intens dengan pihak penerbangan memungkinkan akhirnya untuk memberangkatkan empat anggota delegasi termasuk Pak Kompiang dan Bu Kompiang, sementara anggota lain mendapat kesempatan untuk jalan-jalan di Sydney dan sekitarnya termasuk sejauh ke Blue Mountains, sekitar dua jam di luar kota. Pengalaman *stranded* karena kesulitan penerbangan delegasi Bali itu ditulis dengan detail oleh Ny S. Riyase di koran *Bali Post* (13-20 Maret 1981).

Yang juga menarik adalah perjalanan Bu Kompiang untuk khusus berpromosi ke Australia pertengahan 1986 pascaheboh kasus kematian turis remaja Australia karena sakit perut. Media massa Australia dengan agresif memberitakan kasus 'Bali Belly' (sakit perut Bali) yang menodai citra pariwisata Bali.

Mengingat Australia adalah pasar utama pariwisata bagi Bali, pemerintah cepat mengambil inisiatif dengan berpromosi ke Negeri

Kanguru. Dirjen Pariwisata Joop Ave waktu itu menggandeng pengusaha di Bali untuk diajak ke Australia. Bu Kompiang salah satu dari lima tokoh yang diajak *road show* ke Australia.

Setidaknya ada tiga kota besar yang dikunjungi yakni Sydney, Melbourne, dan Canberra. Di setiap kota, diundang 150-200 biro perjalanan setempat untuk berpromosi dan menjelaskan situasi di Bali. Dalam *road show* ini, Bu Kompiang mempromosikan hotelnya, tetapi semua itu dalam satu paket dengan kebersihan dan kualitas pariwisata Bali secara menyeluruh.

Tampaknya promosi ini berhasil. Buktinya, citra Bali yang dibuat sensasional oleh program investigasi isu aktual *60 Minutes Channel 9 Australia* akhirnya diluruskan oleh orang Australia sendiri, dengan pelesetan yang cerdas dalam ungkapan *One week in Bali is better than 60 Minutes* (satu minggu di Bali lebih baik daripada program 60 menit Channel 9). Promosi ke Australia berjalan lancar dan dengan pelan dan pasti, wisatawan Australia kembali mengalir ke Bali. Promosi Bali di Australia juga terbantu lagu pop Australia yang menjadi *top hit* berjudul *I've been to Bali too* (Saya Juga Pernah ke Bali) yang ikut menyihir warga Australia datang ke Bali. Lagu yang dinyanyikan grup musik Redgum itu mempromosikan Bali dengan lirik indah dan meyakinkan luar biasa.

Promosi kombinasi antara produk hotel dan citra Bali diikuti Bu Kompiang ketika diundang maskapai penerbangan Garuda Indonesia ke Eropa. Sekitar akhir 1980-an, Garuda Indonesia membuka kantor cabang di Stockholm, Swedia. Beberapa pengusaha pariwisata terkemuka Bali diundang, termasuk Ibu Kompiang dan Hanny Malkan dari Golden Bali Tours. Waktu itu, Garuda terbang dari Bali ke Amsterdam. Untuk meraih pasar wisatawan Eropa lebih luas, Garuda membuka kantor cabang di ibu kota Swedia.

Bersama Hanny Malkan, teman baik sekaligus mentor dalam *marketing*, Bu Kompiang melakukan promosi di kapal pesiar yang tiga

kali bolak-balik antara Swedia dan Finlandia. Mereka berdua promosi di kapal pesiar besar yang terdiri dari beberapa lantai. Hanny Malkan promosi tentang tur di Bali, Bu Kompiang mempromosikan hotelnya. Kegiatan promosi ini menarik sekaligus menguras energi. Menarik karena mengingatkan Bu Kompiang akan promosi *floating fair* yang dilakukan awal tahun 1960-an.

Namun, sukses jalannya promosi itu membawa kabar duka. Tidak lama setelah pulang ke Indonesia, Hanny Malkan sakit dan kemudian meninggal. Bu Kompiang kehilangan sosok mentor yang berjasa membangun kepariwisataan Bali melalui usaha biro perjalanan. Selain PACTO, biro perjalanan Golden Bali Tours milik Hanny Malkan termasuk yang besar dalam jumlah tamu yang didatangkan ke Bali.

Waktu-waktu selanjutnya, Bu Kompiang dan Pak Kompiang atau dengan anak-anaknya terus melakukan promosi ke berbagai kota di dunia. Perjalanan berpromosi sudah menjadi hal yang sangat menyenangkan baginya. Selain untuk mengembangkan usaha, mempromosikan Bali, juga untuk rekreasi. Atas jasanya mengembangkan pariwisata melalui usaha yang dikelola, tahun 1995, Joop Ave selaku Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi memberikan penghargaan Adikarya Pariwisata kepada Pak Kompiang dan Bu Kompiang.

Ikatan Wanita Pariwisata

Kontribusi Bu Kompiang dalam membangun pariwisata Bali juga dilaksanakan lewat organisasi Ikatan Wanita Pariwisata (IWATA) Bali. Ibu Kompiang menjadi ketua pertama IWATA dan mengabdikan selama dua periode kepengurusan yakni, 1983-1993. Selama kepemimpinan Bu Kompiang, IWATA melaksanakan berbagai kegiatan sosial dan profesional yang berkaitan dengan kepariwisataan.

IWATA Bali berdiri 19 September 1983 atas inisiatif dari Ketua Unit Dharma Wanita Kanwil Depparpostel Bali dan NTB, Nyonya I



Bu Kompiang bersama anggota Ikatan Wanita Pariwisata (IWATA) Bali.

Gusti Ngurah Ketu. Dia dilantik menjadi Ketua Dharma Wanita tanggal 8 September 1983. Segera setelah itu, Nyonya I Gusti Ngurah Ketu merintis pendirian IWATA yang berhasil dilakukan dalam waktu sebelas hari. Semua ini terjadi karena bantuan dan dukungan dari tokoh-tokoh wanita pariwisata Bali waktu itu, termasuk Ibu Kompiang.

Dukungan dari Ibu Kompiang tampak dari kesediaannya mengabdikan sebagai Ketua IWATA Bali.

Menurut Ibu Kompiang, gagasan di balik mendirikan organisasi ini mulia adanya makanya dia menyambut dengan baik. IWATA menyeimbangkan kehadiran organisasi yang berkaitan dengan pariwisata. Kalau ASITA (Asosiasi Biro Perjalanan Wisata) dan PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) adalah organisasi profesional dan banyak dikendalikan oleh profesional laki-laki, IWATA adalah organisasi sosial yang dijalankan oleh perempuan.

“Tujuan sosial lebih banyak daripada tujuan profesional,” ujar Bu Kompiang.

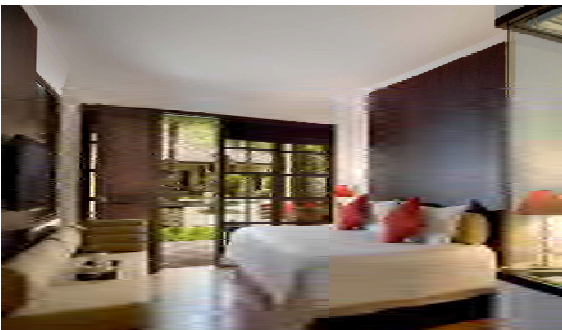
Perkembangan apriwisata Bali disadari menimbulkan dampak yang kompleks. Sehubungan dengan itu, pengusaha perempuan pariwisata terpanggil untuk membantu pemerintah dan masyarakat memecahkan masalah sosial.

Organisasi IWATA menggali dana melalui iuran anggota dan dengan cara melaksanakan kegiatan untuk digunakan untuk kegiatan sosial, seperti perayaan Hari Pariwisata Internasional, mengadakan lomba busana dalam rangka peringatan Hari Kartini, dan santunan kepada Sekolah Luar Biasa Dria Raba Denpasar.

IWATA juga hadir untuk mendukung program pemerintah daerah khususnya program Dharma Wanita Pemprov Bali. IWATA melaksanakan acara kreatif inovatif yaitu lomba pemilihan teruna-teruni Bali. Kegiatan untuk memperebutkan Piala Nyonya Gubernur Bali dilaksanakan tiga kali, yaitu 1987, 1988, dan 1992. Waktu itu, belum ada pemilihan jegeg-bagus Bali. Program pemilihan teruna-teruni itu adalah bentuk awal dari pemilihan jegeg-bagus yang populer dewasa ini.

Kegiatan sosial lainnya yang dilaksanakan Bu Kompiang dengan bendera IWATA adalah menyumbang dana dan barang berupa satu set *washtafle* untuk daya tarik wisata Goa Lawah. Dalam operasi bibir sumbing yang dilakukan oleh Badan Koordinasi Kegiatan Kesejahteraan Sosial (BK3S) Bali, IWATA juga memberikan sumbangan uang sejumlah Rp 2 juta, disampaikan dua kali secara bertahap.

Bali menjadi tuan rumah PATA Travel Mart dan PATA Conference, yang berlangsung di Nusa Dua, 9-12 April 1991. Untuk menyukkseskan kegiatan bursa wisata itu, IWATA menggelar *ladies program* berupa kegiatan pengenalan *lelunakan* (hiasan kain di kepala) kepada para peserta dalam acara makan malam. Saat itu, mereka juga menjelaskan tentang berbagai aspek seni budaya Bali untuk memenuhi rasa ingin tahu wisatawan yaitu peserta PATA *Mart and Conference*.



Hotel Segara Village, legasi Bu Kompiang dan Pak Kompiang, dengan mempertahankan arsitektur lumbung Bali (kanan atas).

Di luar acara khusus menyukseskan PATA, IWATA Bali juga secara reguler melaksanakan kegiatan sosial, dengan memberikan donasi ke panti asuhan. IWATA juga selalu menjadi bagian dari kepanitiaan Pesta Kesenian Bali (PKB) terutama dalam urusan tentang kegiatan kewanitaan, seperti menjadi juri dalam perlombaan busana dan memasak. Rangkuman kegiatan IWATA dalam sepuluh tahun kepemimpinan Ibu Kompiang terangkum dalam buku *Kenang-kenangan Eka Dasa Warsa Ikatan Wanita Pariwisata Bali* (1993). Setelah dua periode memimpin IWATA, Bu Kompiang menyerahkan IWATA kepada penerusnya dengan saldo dana Rp 30 juta, yang bisadigunakan untuk mendanai kegiatan sosial organisasi selanjutnya.

Penutup

Kiprah dan kontribusi Bu Kompiang kepada pariwisata Bali terbentang dalam waktu 50 tahun, sejak pertama merintis

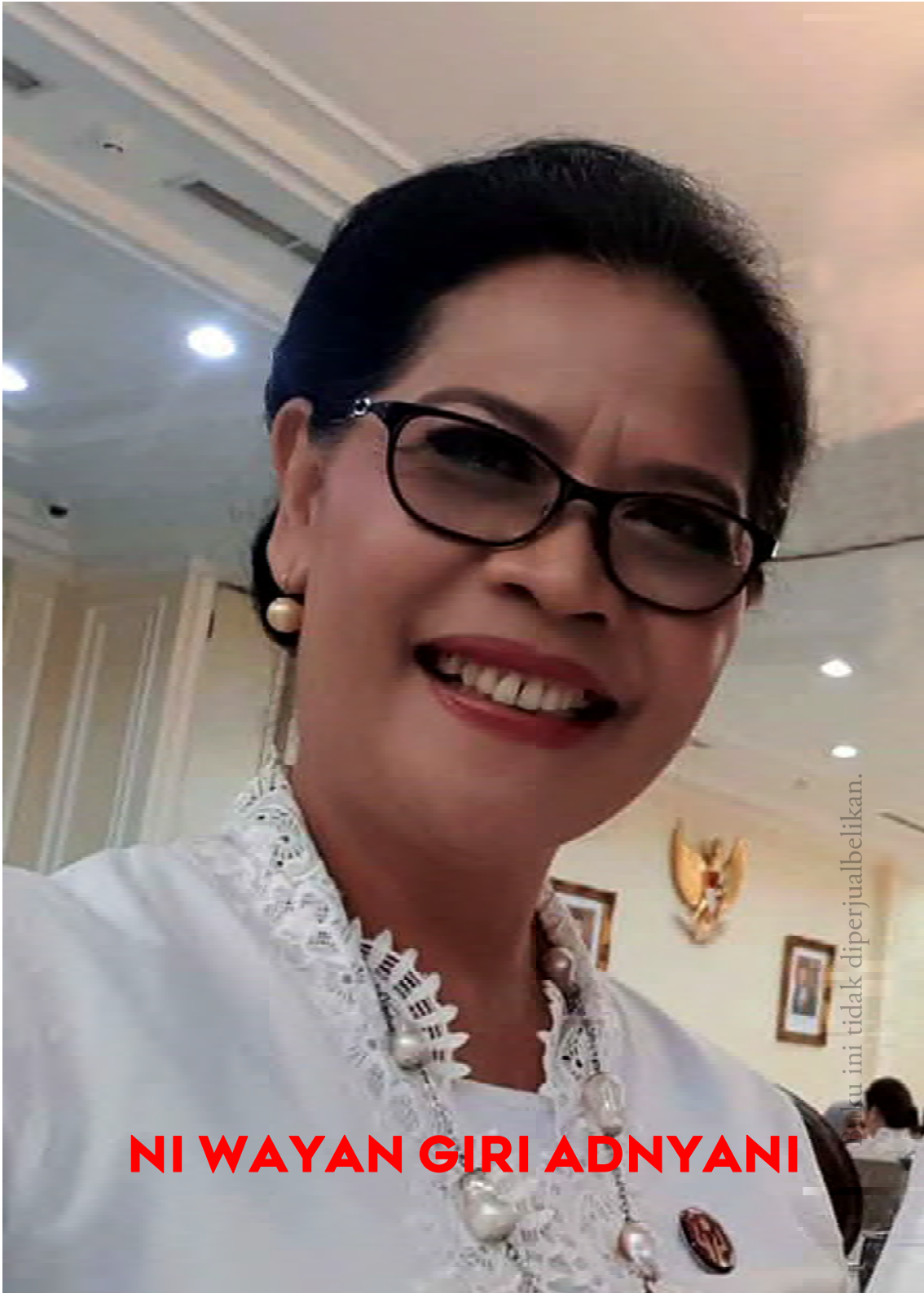
pembangunan hotel di Pantai Sanur 1956, sekitar 10 tahun lebih awal dari pembangunan dan operasional Hotel Bali Beach, 1966. Bersama suaminya Pak Kompiang, Bu Kompiang adalah orang lokal pertama yang membuka usaha akomodasi di pantai Sanur. Karena itulah, tepat adanya julukan untuk Pak Kompiang dan Bu Kompiang sebagai 'pionir pariwisata Bali'.

Dalam hal promosi, kontribusi Bu Kompiang terlihat dalam dua kegiatan besar: *cultural mission* dan *sales mission*. Untuk program *cultural mission* (misi kebudayaan), Bu Kompiang aktif dalam dan beberapa kali memimpin misi kesenian Indonesia ke luar negeri, seperti dalam *floating fair* ke Jepang dan beberapa negara ASEAN. *Cultural mission* lebih banyak memperkenalkan seni budaya bangsa Indonesia ke luar dan untuk mempertebal persahabatan antar-negara, sementara dampaknya untuk kepariwisataan bersifat ikutan.

Untuk *sales mission*, Bu Kompiang aktif mempromosikan usahanya ke luar negeri yang sekaligus juga berarti promosi tentang pariwisata Bali. Promosi ini dilakukan hampir ke semua kota besar dunia secara reguler dan berlanjut dalam rentang waktu lebih dari 40 tahun, suatu masa panjang untuk sebuah pengabdian kepada pariwisata.

Kontribusi Bu Kompiang tidak saja sebatas aktivitas profesional untuk kepentingan bisnis, tetapi juga lewat organisasi IWATA yang bersifat sosial. Selama 10 tahun memimpin IWATA (1983-1993) yang ikut didirikan, Bu Kompiang mengajak wanita pengusaha pariwisata membantu masyarakat yang kurang mampu dengan memberikan bantuan ke panti asuhan, membantu operasi bibir sumbing, dan menyukseskan kegiatan Pesta Kesenian Bali. Yang terakhir ini adalah kegiatan untuk memperkuat citra Bali sebagai pariwisata budaya.

Segara Village Hotel yang berdiri di tepi pantai dengan taman yang luas dan indah dengan empat kolam renang adalah monumen yang dapat bercerita banyak tentang kiprah dan kontribusi Bu Kompiang sebagai pionir dalam industri pariwisata Bali dalam hampir 50 tahun.



ini tidak diperjualbelikan.

NI WAYAN GIRI ADNYANI



Sejak dulu, hingga kini, dia senantiasa bekerja fokus dan tulus ikhlas. Spiritnya agar senantiasa bekerja seteguh gunung, seperti makna dari namanya, Giri, telah dibuktikan dalam berbagai pekerjaan besar, seperti saat menjadi Sekretaris Pokja Ekspedisi Samudra Raksa yang menelusuri jalur rempah Indonesia hingga ke Afrika.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

3 | Ni Wayan Giri Adnyani PENGABDIAN SETEGUH GUNUNG

Pengantar

Belum pernah ada perempuan Bali yang berhasil meniti karier sebagai pegawai negeri sampai menduduki posisi puncak eselon satu di Kementerian Pariwisata selain Ni Wayan Giri Adnyani. Awal kariernya adalah dosen bahasa Inggris di Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Nusa Dua (di bawah Departemen Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi) tahun 1989 untuk selama dua tahun. Selang 30 tahun kemudian, tepatnya 5 Februari 2020, dia diangkat menjadi Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Sekretaris Utama Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Posisi strategis yang didudukinya memerlukan kemampuan dan kematangan *leadership*.

Sukses Giri Adnyani meniti karier pantas membanggakan dan dapat menjadi *role model* bagi perempuan Bali. Di kementerian lain juga belum ada perempuan Bali yang sampai menggapai eselon satu. Salah satu alasan mengapa Giri Adnyani bisa mulus meniti karier sampai di puncak eselon satu adalah pengalaman kerja yang sebagian besar dilalui Giri Adnyani dalam bidang urusan internasional, baik untuk kerja sama

luar negeri maupun pemasaran regional Asia Pasifik.

Dalam 30 tahun kariernya sebagai PNS, 20 tahun atau 2/3 waktunya dilalui dalam menangani tugas bidang-bidang kerja sama internasional. Penempatan di bidang urusan luar negeri dimungkinkan karena kemampuan bahasa Inggrisnya dan juga pengalaman menempuh pendidikan magister pembangunan pariwisata di Amerika Serikat.

Bagaimanakah perjalanan Giri Adnyani meniti karier dari bawah sampai ke puncak eselon satu? Tulisan ini menguraikan jawaban untuk itu dalam dua hal yang saling berkaitan. Pertama, menyajikan biografi Dra. Ni Wayan Giri Adnyani, M.Sc., CHE. dari masa kecil, masa sekolah dan kuliah, masa belajar, dan bekerja sebagai guru bahasa Inggris, serta masa kerja membina karier sampai menduduki posisi Sekretaris Kementerian (Sesmen) Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Kedua, menguraikan kontribusi Giri Adnyani dalam perkembangan pariwisata Indonesia pada umumnya dan pariwisata Bali pada khususnya.

Agar Seteguh Gunung

Ni Wayan Giri Adnyani lahir di Denpasar 25 November 1964, sebagai anak pertama dari empat bersaudara. Kedua orang tuanya berprofesi sebagai pendidik. Ayahnya, I Wayan Gindil, seorang guru SD dengan jabatan terakhir kepala sekolah, meninggal dunia sebelum pensiun. Ibunya, Ni Ketut Rupert adalah guru taman kanak-kanak yang mengabdikan sampai usia pensiun dengan jabatan terakhir kepala sekolah. Sebagai pendidik, kedua orang tua Giri mengharapkan dia menjadi panutan bagi adik-adiknya dalam segala hal. Harapan itu dicanangkan sejak pemilihan nama untuk putri pertamanya itu.

Nama Giri Adnyani adalah pemberian orang tuanya. Kata 'giri' yang berarti 'gunung' adalah pilihan dari ayahnya untuk mengaitkan dan mengingatkannya dengan buyutnya yang bernama Wana yang berarti 'hutan'. Ungkapan 'wana giri' (hutan gunung) adalah hal yang



Ni Wayan Giri Adnyani

dekat dan menyatu, agar Giri selalu ingat asal usul atau leluhurnya.

Kata ‘Adnyani’ datang dari ibunya, yang katanya terinspirasi dari nama murid sang ibu yang pintar bernama ‘Adnyani’. Dalam bahasa Bali atau Jawa ‘Adnyani/ Adnyana’ berarti ‘orang yang mempunyai akal atau moral tinggi’. Dengan nama Giri Adnyani, orang tua mereka kompak mengharapkan agar anak pertamanya ini seteguh ‘gunung’, dapat meraih cita-cita setinggi gunung, dan memiliki akal, kecerdasan, dan moral yang tinggi. Dengan kata lain, Giri Adnyani diharapkan menjadi orang yang bijak yang bisa mengambil keputusan dengan penuh pertimbangan akal, budi, dan moral. Arti nama tersebut ternyata cocok dengan pencapaian Giri Adnyani sebagai Sesmen, posisi tertinggi yang pernah dicapai oleh perempuan Bali yang berkarier sebagai pegawai negeri sipil.

Pendidikan dan Mendidik

Walaupun berasal dari desa, sekitar 3 km di sebelah barat daya

tarik wisata hutan kera Sangeh, Giri Adnyani mendapatkan pendidikan TK-SD-sampai sekolah menengah atas di kota Denpasar. Ini terjadi karena kedua orang tuanya mendapat tugas dinas sebagai guru di Denpasar. Rumah asalnya adalah Desa Cau Belayu, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, lokasi yang sejuk karena banyak hutan.

Giri Adnyani setelah menikmati dua tahun masa bermain di TK Dwi Tunggal Denpasar, menempuh pendidikan dasar di SDN 14 Denpasar hingga tamat tahun 1976. Setamat SD, dia melanjutkan pendidikan ke SMPN 2 Denpasar, satu dari dua sekolah negeri favorit saat itu. Jarak SD 14 sekitar 1,5 km, namun saat itu masih lazim ditempuhnya dengan berjalan kaki. Jarak sekolah SMPN 2 Denpasar, hanya 300 meter dari rumahnya, dekat sekali.

Sesudah tamat SMPN II tahun 1980, Giri Adnyani memutuskan bersekolah di SPG Negeri (kini menjadi SMAN 7 Denpasar) karena memiliki tiga adik, dan bila orang tuanya tidak bisa membiayai kuliahnya dia bisa langsung menjadi guru, melanjutkan profesi kedua orang tuanya. Sekolah kejuruan atau keguruan waktu itu termasuk favorit karena banyak remaja tertarik memilihnya agar begitu tamat mudah mencari pekerjaan. Giri Adnyani pun berpikir seperti itu walau ayahnya menganjurkan bersekolah di SMAN 2 yang juga lulus tes masuk di sana. Dia teguh dengan pendiriannya.

Proses pendidikan di SPG dilalui dengan lancar. Di sekolah ini, Giri Adnyani sempat sebagai juara umum. Dia juga aktif berorganisasi sejak SMP misalnya menjadi sekretaris OSIS dan Pramuka. Setamat SPG tahun 1983, dia tidak menjadi guru seperti pernah diangankan, tetapi melanjutkan kuliah ke Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Udayana dengan lokasi di Singaraja. Belakangan, FKIP Unud berdiri sendiri menjadi IKP kemudian berkembang menjadi Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha). Giri Adnyani mengambil jurusan pendidikan bahasa Inggris, jalur untuk kelak menjadi guru. Jalur ini menandakan bahwa Giri Adnyani memiliki

spirit sama dengan orangtuanya yaitu menjadi guru.

Langkah menjadi guru dimulai Giri Adnyani ketika dia duduk di semester V. Dia mengajar bahasa Inggris dan mata pelajaran PKK (Pendidikan Kesejahteraan Keluarga) di sebuah SMP di Singaraja. Pengetahuan didaktik metodik yang diperoleh di SPGN Denpasar dan saat kuliah di semester awal menjadi bekal baginya untuk menjadi guru SMP. Setelah rasa percaya diri bertambah, Giri Adnyani mengajar bahasa Inggris di level sekolah yang lebih tinggi, yakni di SMA Tri Bhakti, Singaraja.

Meski aktif mengajar, proses perkuliahan Giri Adnyani berjalan lancar. Ketika mengajar di SMA Tri Bhakti, dia memegang jam pelajaran yang banyak, tak ubahnya seorang guru tetap. Meski sibuk mengajar, Giri Adnyani dapat menyelesaikan perkuliahannya sesuai jadwal. Namun, saat semester delapan, ayahnya menderita sakit dan meninggal. Sedih melanda hatinya, namun ibunya memberikan semangat agar cepat-cepat menyelesaikan kuliah. Beberapa bulan setelah ayahnya berpulang, pada tahun 1988, Giri Adnyani menamatkan kuliah di Undiksha dan menyangang gelar sarjana pendidikan.

Pengalaman mengajar di SMP dan SMA merupakan tiket baginya untuk mendapatkan pekerjaan dengan mudah sebagai guru di Singaraja, namun sang ibu tidak mengizinkannya untuk balik ke Singaraja. Sebagai anak tertua yang memiliki tiga adik dan ibu yang ditinggal suami, Giri Adnyani diminta sang ibu untuk tinggal di Denpasar.

“Ibu menyuruh saya tinggal di Denpasar. Walau tanpa penjelasan detil, saya paham maksud Ibu yang waktu itu masih sering sedih sepeninggal ayah,” ujar Giri Adnyani.

Giri Adnyani mengurungkan niatnya balik ke Singaraja. Dia tinggal dan bekerja di Denpasar untuk membantu sang ibu menanggung beban finansial keluarga. Di Denpasar, dia mulai menyiapkan 10 surat lamaran kerja, hendak dikirim ke berbagai sekolah SMA di Denpasar. Ibunya tidak diberitahukan rencana itu. Surat lamaran yang ditulis tangan itu

diantar langsung dengan bersepeda motor. Yang pertama adalah ke sebuah sekolah swasta SMA TP 45 Denpasar. Sekolah ini dikelola sebuah yayasan yang juga mengelola sekolah guru TK (SGTK), tempat ibunya Giri Adnyani menamatkan sekolah guru.

Karena di sekolah SMA TP 45 tidak ada guru bahasa Inggris untuk siswa kelas III, lamaran Giri Adnyani diterima dengan super-cepat. Tidak selang dua-tiga hari, Giri Adnyani diberikan tugas dan tanggung jawab untuk mengajar tujuh kelas, penuh dari Senin sampai Sabtu. Kesibukan ini melelahkan tetapi membuat Giri Adnyani segera melupakan masa kuliahnya dan awal kerja di Singaraja. Saking banyaknya memegang kelas, Giri Adnyani mendapat honor mengajar melebihi gaji guru honor lainnya di sana.

“Guru lain ada yang bergurau bagaimana bisa saya sebagai guru baru dapat gaji lebih banyak daripada guru matematika. Mereka tidak tahu bahwa saya mengajar banyak,” tutur Giri Adnyani mengenang.

Seperti halnya ketika di Singaraja, bahasa yang diajarkan di sini adalah bahasa Inggris umum, kebanyakan mengarah ke *grammar* (tata bahasa) dan *conversation* (percakapan). Walau mengajar bahasa Inggris, tanda-tanda Giri Adnyani akan meniti karier di pariwisata belum terbaca saat ini. Yang jelas ibunya senang, anak pertamanya tidak lanjut merantau ke Singaraja, tetapi tinggal di Denpasar, dan sudah mulai bekerja sebagai guru, profesi kebanggaan keluarga mereka.

Guru Bahasa Inggris Sekolah Pariwisata

Awal karier Giri Adnyani di bidang pariwisata bermula pada akhir 1988 ketika dia memutuskan melamar menjadi dosen di BPLP Nusa Dua. Pemerintah membuka BPLP untuk mendidik calon tenaga kerja di bidang kepariwisataan. Kebutuhan sumber daya manusia (SDM) waktu itu sangat banyak menyusul dibukanya resor wisata kelas atas Nusa Dua. Hotel pertama yang beroperasi adalah Nusa Dua Beach Hotel tahun 1983. Setelah itu ada beberapa hotel besar yang

memerlukan banyak tenaga kerja. BPLP didirikan untuk menyiapkan tenaga kerja yang dibutuhkan itu.

Segera setelah melamar dan mengikuti seleksi, Giri Adnyani dinyatakan lulus sebagai staf pengajar di BPLP. Dia diminta segera mulai aktif di BPLP, namun Giri Adnyani memohon penundaan waktu beberapa bulan mulai bekerja di BPLP guna menyelesaikan tugasnya sebagai guru kelas 3 di SMA TP 45. Permintaan Giri Adnyani untuk penundaan waktu sambil menanti proses administrasi kepegawaian disepakati oleh Kepala BPLP, Drs. Nyoman Bagiarta.

Mulai April 1989 Giri Adnyani menjadi staf pengajar bahasa Inggris di BPLP dan ditempatkan di TU Kepala BPLP. Berbeda dengan bahasa Inggris umum, di BPLP dia dan dosen lain mengajarkan bahasa Inggris *hospitality (English for Specific Purposes)*. Tiap-tiap bidang *hospitality* itu memiliki gaya dan kosa kata bahasa yang berbeda, misalnya bahasa Inggris untuk *house keeping* berbeda dengan bahasa Inggris untuk staff *front office*.

Dosen lain yang mengajar saat itu adalah I Ketut Murdana, Oka Wirawan, Dewa Bawa, Dewa Byomantara, dan alm. Wiwekadari. Sebagian dari mereka adalah kakak kelas Giri Adnyani saat berkuliah di FKIP Singaraja, lainnya teman selevel dari Fakultas Sastra Universitas Udayana di Denpasar.

Dua bulan setelah diangkat di BPLP, Giri Adnyani menerima lamaran pacarnya, I Nyoman Utama, pria yang rumahnya hanya berseberang jalan di Desa Cau Belayu. Lamaran itu dipenuhi oleh keluarganya karena Giri Adnyani sudah bekerja, sudah menjadi calon PNS. Mereka menikah 14 Juni 1989.

Suaminya, I Nyoman Utama, bekerja di Departemen Pekerjaan Umum di Jakarta, sedangkan Giri Adnyani di BPLP Nusa Dua. Tidak lama berbulan madu, mereka kembali berpisah. Perpisahan ini bukan hal baru bagi mereka karena pada masa berpacaran mereka juga berpisah, berpacaran dengan pola LDR (*long distance relationship*).



Ni Wayan Giri Adnyani bersama cucu dan suami I Nyoman Sutama.

Ketika awal bekerja di BPLP, Giri Adnyani yang dinilai memiliki kemampuan berbahasa Inggris yang baik diperbantukan untuk tugas-tugas kesekretariatan Kepala BPLP waktu itu, Nyoman Bagiarta, memberikannya tugas tambahan di sekretariat. Dari sana, Giri menjadi orang yang tahu isi surat-keluar masuk, termasuk program-program kerja sama antar-lembaga. Kepala BPLP merintis banyak program kerja sama dengan badan internasional. Misalnya, mengirim staf pengajar ke luar negeri seperti Inggris dan Australia untuk pendidikan *hospitality*.

Bulan Oktober 1989, dalam keadaan hamil dua bulan, Giri Adnyani berangkat ke Victoria, Australia, untuk mengikuti kursus pengajaran bahasa Inggris sekaligus melakukan observasi pengajaran bahasa Inggris di perguruan tinggi. Ini adalah beasiswa dari Hawthorn Institute bekerja sama dengan BPLP. Ada 10 tenaga BPLP dikirim ke Victoria untuk meningkatkan kapasitas kemampuan mengajar bahasa Inggris. Ke-10



Ni Wayan Giri Adnyani bersama suami, I Nyoman Utama.

staff itu diberangkatkan secara bertahap per dua orang. Giri Adnyani berangkat tahap ketiga bersama Dwi Retnani.

Selain belajar bahasa Inggris, Giri Adnyani dan Dwi Retnani juga mendapat tugas tambahan yaitu melakukan observasi bagaimana teknik, metode, dan materi pengajaran bahasa Inggris yang kelak bisa dipetik dan diterapkan di BPLP Nusa Dua.

Kerja sama internasional BPLP secara institusional juga banyak dilakukan dengan mendatangkan dosen luar untuk mengajar staf BPLP dalam bentuk *in house training*. Giri Adnyani memuji kemampuan Nyoman Bagiarta dalam merintis kerja sama internasional untuk meningkatkan kemampuan SDM dan pengembangan lembaga BPLP. Pelatihan dilaksanakan di kampus BPLP. Ada yang berkaitan dengan kebahasaan, ada juga yang berkaitan dengan *hospitality*. Peningkatan kemampuan dan kapasitas SDM pendidik dapat meningkatkan anak

didik yang memiliki keterampilan yang berkualitas, yang memenuhi keperluan industri perhotelan dan pariwisata pada umumnya.

Tahun 1990, Giri Adnyani mengikuti program prajabatan, untuk meningkatkan status kepegawaian menjadi 100%. Waktu itu Giri Adnyani sedang hamil, tak lama kemudian anak pertamanya lahir. Suaminya Nyoman Utama yang di Jakarta sejak 1979, berkeinginan pindah kerja ke Bali, tetapi tidak mendapat izin. Dalam situasi demikian, Giri Adnyani yang pindah ke Jakarta untuk ikut suami.

Setelah dua tahun di BPLP Nusa Dua, Giri Adnyani memulai karier sebagai pegawai di Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi (Depparpostel) di Jakarta. BPLP berada di bawah Depparpostel, berarti Giri pindah ke Jakarta masih berada dalam satu departemen. Posisi awalnya adalah di Pusat Pendidikan dan Latihan, sesuai dengan latar belakangnya sebagai pendidik. Waktu itu, posisi Kapusdiklat dipegang oleh Drs. Andi Mappisammeng, yang kemudian menjadi Dirjen Pariwisata. Selang sebulan, Nyoman Bagiarta ke Jakarta dan meminta izin kepada Andi Mappisammeng agar memberikan Giri Adnyani mengajar di Bali. Permintaan itu ditolak.

“Baru beberapa bulan lalu Pak Bagiarta bercerita tentang itu, ketika kami bersama teman-teman FKIP Singaraja melakukan reuni di tempatnya Pak Bagiarta di Desa Munduk,” ujar Giri Adnyani.

Sebagai staf Pusdiklat, tugas Giri Adnyani seakan nyambung dengan urusan pendidikan di BPLP. Hanya saja lebih luas, yaitu melakukan monitor dan evaluasi atas pelaksanaan diklat. Giri Adnyani juga bertugas mensosialisasikan berbagai kesempatan studi ke luar negeri dari lembaga donor yang disalurkan pemerintah lewat Bappenas.

Tahun 1992, misalnya, ada tawaran *overseas training office* (OTO) Bappenas untuk kuliah ke luar negeri. Staf yang tertarik dipersilakan melamar dan mengikuti tes potensi akademik (TPA) dan ujian bahasa Inggris. Suaminya sering mendorong Giri Adnyani untuk melanjutkan pendidikan, tetapi Giri Adnyani merasa belum berminat. Penyebabnya

antara lain karena anaknya masih kecil. Kalau kuliah lagi berarti mereka akan berpisah lagi.

Namun, karena dorongan suaminya, Giri Adnyani mengikuti tes TPA dan bahasa Inggris untuk program Bappenas. Ketika hasil keluar, nilainya sangat tinggi, yaitu 625. Nilai TPA Giri Adnyani berada di urutan pertama dari ratusan peserta seluruh Indonesia. Bahkan, dari kantornya, Giri Adnyani satu-satunya yang lulus. Tentu saja Nyoman Utama senang karena peluang untuk mendapat beasiswa ke luar negeri bagi istrinya sudah mulai terbuka.

“Saya kaget suami saya tahu duluan nilai saya daripada saya. Ternyata ia melihat daftar nilai itu dari kawan-kawannya di PU,” ujarnya.

Giri Adnyani dinyatakan lulus mendapat beasiswa studi ke Amerika. Info itu muncul bersamaan dengan waktu Giri Adnyani mendapat promosi untuk naik ke eselon IV tahun 1993. Dengan suka-cita Giri Adnyani menelepon ibunya di Bali mengatakan sekaligus bertanya apakah boleh melanjutkan studi ke luar negeri.

“Jangan mengambil keputusan sendiri, tanyakan suamimu. Dia dan kamu berdua harus mengambil keputusan bersama, bukan Ibu,” ujar Giri Adnyani mengutip kata-kata ibunya.

Suaminya yang sejak awal mendorongnya untuk melanjutkan pendidikan, dengan mudah mengizinkannya melanjutkan kuliah ke Amerika. Ketika kursus persiapan keberangkatan, Giri mendapat banyak motivasi dari kawan-kawannya, misalnya seorang dokter yang punya empat anak. Dokter ini memiliki semangat tinggi belajar ke luar negeri, sementara suaminya tidak mengizinkan. Kondisi ini sangat memotivasi Giri Adnyani, karena dia sendiri mendapat dukungan penuh dari suaminya.

Saat berangkat ke Amerika, Giri menitipkan anaknya yang berusia empat tahun ke ibunya di Denpasar. “Anak saya titip sekolah TK sama neneknya, sementara ayahnya kerja di Jakarta, ibunya belajar ke luar negeri,” tutur Giri Adnyani tertawa.

Kuliah Magister di Amerika

Giri Adnyani berangkat ke Amerika Agustus 1994 untuk kuliah magister di Black Hills State University, South Dakota, dengan beasiswa OTO Bappenas. Awalnya Giri Adnyani juga melamar ke George Washington University dan dinyatakan diterima dengan beasiswa sama. Namun, karena semesteran di George Washington University mulainya mundur satu semester, Giri Adnyani memutuskan untuk berkuliah di South Dakota. Keinginannya adalah cepat mulai, cepat selesai.

Giri Adnyani mengambil jurusan *tourism development*, bidang yang sesuai dengan pekerjaan di kementerian kelak. Memang, pengambilan program *tourism* ini adalah atas nasihat dari pimpinannya, Kabag TU Pusdiklat, Endang Martani, dengan pertimbangan akan sangat berguna di mana pun di lingkungan internal Kementerian Pariwisata dia ditugaskan.

“Awalnya terpikir juga mengambil pengembangan sumber daya manusia yang cocok dengan pusdiklat, tetapi akhirnya mengikuti saran dari senior, Bu Endang,” ujar Giri.

Sama dengan universitas lainnya di Amerika, Black Hill State University pun memiliki fasilitas standar untuk kepentingan pendidikan mahasiswa. Perpustakaan, misalnya, memberikan pelayanan *interloan library* (peminjaman lintas perpustakaan) jikalau bahan yang diperlukan mahasiswa tidak tersedia di perpustakaan setempat. Fasilitas dan suasana belajar yang baik membuat Giri Adnyani bersemangat dalam berkuliah. Di kelasnya, hanya Giri Adnyani satu-satunya orang asing, selebihnya adalah orang Amerika sendiri.

Giri Adnyani bersyukur karena mendapat pembimbing yang baik, namanya Professor Norma Nickerson, Ph.D. Untuk kuliah semester pertama, hasilnya menggembarakan. Giri Adnyani mendapatkan pujian dari pembimbing dan dosen lainnya. Dia dipuji karena dinilai memiliki kemampuan menuangkan ide dalam bahasa Inggris dengan lugas.



Ni Wayan Giri Adnyani bersama keluarga.

Struktur kalimat dan penalarannya dinilai bagus sekali.

“Anak-anak muda di sana rupanya sama dengan remaja kita di sini yang struktur bahasanya belum solid,” ujar Giri Adnyani.

Ketika pembentukan kelompok diskusi, dosen menunjuk Giri Adnyani sebagai ketuanya. Ini pengalaman istimewa bagi Giri karena dia sebetulnya orang yang introvert, tidak suka banyak berbicara, apalagi dibandingkan dengan umumnya orang-orang Barat yang ekspresif dan aktif. Namun, kesempatan sebagai ketua kelompok itu digunakan oleh Giri Adnyani untuk belajar. Dia berhasil melaksanakan tugas itu dengan baik, kecuali ada satu mahasiswa yang susah diatur, namanya Michele. Atas bantuan seorang dosen, Michele akhirnya menuruti tugas kelompok yang dipimpin Giri Adnyani.

Bagaimanakah proses kuliah bisa lancar padahal bidang yang ditekuni bergeser dari bahasa Inggris ke pembangunan kepariwisataan? Menurut Giri Adnyani, hal itu kiranya terjadi karena motivasi belajar, kerja keras, dan bimbingan supervisor yang baik sekali. Selain peluang untuk menjadi ketua kelompok diskusi, Giri Adnyani juga mendapat bantuan dari pembimbingnya untuk melakukan riset di Bali. Bantuan itu berupa arahan melakukan riset lapangan dan beasiswa untuk membayar tiket Amerika-Bali pulang-pergi.

Giri Adnyani memutuskan untuk mengadakan riset tentang pelaksanaan Pesta Kesenian Bali. Survei kecil dilaksanakan tentang Pesta Kesenian Bali. Data dikumpulkan untuk menyusun esei dengan fokus kajian bagaimana Bali mengembangkan pariwisata dengan memanfaatkan dan tetap melestarikan kebudayaannya. Selama di Bali, Giri Adnyani bergabung dengan ibu dan anaknya. Usai riset di Bali, dia kembali ke Amerika untuk melanjutkan kuliah sampai akhirnya meraih gelar master dengan nilai *summacumlaude* (dengan pujian) tahun 1996. Studi magister diselesaikan dalam waktu dua tahun.

Selain menyandang gelar master, Giri Adnyani juga menempuh program Certified Hospitality Educator (CHE) dari American Hotel

& Lodging Association (Juli 2019). Minatnya belajar dan mengembangkan diri cukup tinggi dan semua itu berguna bagi pembinaan kariernya dan dalam melaksanakan tugas pokok dan fungsi (tupoksi), khususnya yang berkaitan dengan urusan kepariwisataan Indonesia kaitannya dengan kerja sama internasional.

Karier Lanjut dan Kerja Sama Luar Negeri

Sepulang dari Amerika, Giri Adnyani kembali bertugas di Pusdiklat Depparpostel. Kurang dari setahun kemudian, dia diberikan kepercayaan menduduki posisi Kepala Sub-Bidang Kerjasama Sarana dan Prasarana, Kementerian Negara Pariwisata dan Kesenian Republik Indonesia (1997-2000). Pendidikan di Amerika memberikan dia bekal melaksanakan tugas-tugas kerja sama termasuk dengan luar negeri di bidang pendidikan dan pelatihan.

Pada awal duduk sebagai Kepala Sub Bidang Kerjasama, dia terlibat dalam kerja sama dengan pemerintah Australia, khususnya dalam menyusun standar kompetensi profesi yang dimulai sebelum keberangkatannya ke Amerika. Draf standar kompetensi dirancang tim yang dipimpin I Gede Ardika ketika dia menjabat sebagai Kapusdiklat menggantikan Andi Mappisameng. I Gede Ardika tidak lama sebagai Kepala Pusdiklat karena dipindah tugas sebagai Sekretaris Ditjen Pariwisata, lalu dipromosi menjadi Dirjen Pariwisata, kemudian menjadi Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Kabinet Gotong Royong 2001-2004.

Program standar kompetensi itu dilanjutkan terus dikerjakan dengan kerja sama dengan Australia, yang hasilnya kemudian menjadi standar kompetensi untuk *32 job titles*. Misalnya apa saja kriteria standar kompetensi petugas *housekeeping*, semua diatur dengan *levelling*-nya. Ketika Giri kembali dari Amerika, Badan Standardisasi Nasional (BSN) belum menangani standar untuk sektor pariwisata. Tugas ini diserahkan kepada Kementerian Pariwisata, bekerja sama dengan Kementerian

Tenaga Kerja karena di sana ada standarisasi tenaga kerja.

“Tapi, substansinya dari kami karena ini untuk tenaga kerja kepariwisataan,” ujar Giri Adnyani.

Setelah Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) itu tersusun, Indonesia membawanya ke pertemuan ASEAN, karena Indonesia yang memimpin untuk urusan SDM. Di sini Giri Adnyani terlibat dalam berbagai lokakarya regional. Standar kompetensi di bidang pekerja pariwisata ini disepakati sebagai standar ASEAN (ACCSTP: *ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professional*) dan keputusan ini bersifat mengikat bagi anggota ASEAN, artinya mereka harus mengimplementasikannya. Kemudian SKKNI juga diperjuangkan untuk diterima di level Asia Pasifik dalam forum *Asia Pasific Economic Cooperation (APEC) Tourism Working Group* dan juga dapat diterima sebagai standar kompetensi bagi anggota APEC walaupun ketentuan ini diterima secara voluntir, artinya dipakai boleh tidak juga boleh. Kini unsur-unsur SKKNI sudah bertambah. Misalnya, MICE dan SPA yang dulu belum masuk.

Tahun 2002, Giri Adnyani mendapat promosi sebagai Kepala Bidang Kerjasama Lembaga Budpar Internasional, Kementerian Negara Kebudayaan & Pariwisata Republik Indonesia. Thamrin Bachri yang saat itu menjadi Dirjen Pemasaran yang mempromosikan Giri Adnyani ke bidang kerja sama lembaga. Di sana ada Direktorat Kerja Sama Luar Negeri. Terjadi beberapa perubahan dan reorganisasi, Thamrin menjadi Deputy. Saat itu, dua Asdep menangani bidang kerja sama luar negeri, yaitu bidang kerja sama multilateral dan kerja sama bilateral regional. Giri Adnyani mengurus bidang kerja sama multilateral dengan tugas utama adalah menangani organisasi lembaga PBB, World Tourism Organisation (UNWTO). Yang menjabat Menteri Pariwisata waktu itu adalah I Gde Ardika.

Dalam menangani urusan Indonesia di UNWTO, Giri Adnyani dan timnya berusaha memperjuangkan atau mempertahankan posisi



Ni Wayan Giri Adnyani dalam sebuah acara sosialisasi Kode Etik Pariwisata kepada para pekerja pariwisata di Bali.

Indonesia dalam organisasi tersebut, di samping memperjuangkan kepentingan Indonesia untuk mendapatkan manfaat bagi pengembangan kepariwisataan Indonesia. Indonesia (*full member*) dan Malaysia (*alternate member*) sudah duduk di Komite Program dan Anggaran UNWTO. Posisi ini adalah posisi atas nama atau wakil negara (*by country*) yang mewakili wilayah Asia Timur dan Pasifik.

Terdapat enam wilayah dalam organisasi UNWTO sehingga Komite ini hanya beranggota 13 negara (Spanyol sebagai anggota tetap) dan beberapa perwakilan *associate member*. Tugas Komite ini membahas progres dari program-program tahun berjalan, perencanaan program dua tahun ke depan berdasarkan usulan sekitar 130 negara anggota. Komite juga melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi tentang program dan anggaran kepada Dewan Eksekutif UNWTO. Pertemuan Komite dilaksanakan dua kali setahun di markas besar UNWTO di Madrid, Spanyol.

Indonesia juga duduk pada posisi yang sangat strategis dalam organisasi UNWTO yaitu sebagai anggota Dewan Eksekutif mewakili wilayah Asia Timur dan Pasifik bersama dua negara lainnya China dan Jepang. Indonesia mendapatkan kembali tahun 2014, ketika jabatan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dijabat oleh Mari Elka Pangestu. Dewan Eksekutif UNWTO terdiri dari sekitar 27 negara karena secara rata-rata satu negara mewakili lima negara anggota UNWTO. Tugas dari Dewan Eksekutif adalah *me-review* dan menyetujui rekomendasi semua komite termasuk Komite Program dan Anggaran, mengesahkan keanggotaan dan isu-isu global lainnya.

Dengan menduduki posisi-posisi strategis di tubuh UNWTO, Indonesia setidaknya bisa mendapatkan tiga manfaat utama. Pertama, memudahkan dalam memberikan intervensi ide-ide pengembangan pariwisata internasional yang bisa diusulkan dan diperjuangkan lewat negosiasi dan diplomasi. Kedua, memudahkan dalam melakukan lobi untuk menjadi tuan rumah atau menggelar acara-acara internasional di dalam negeri. Ketiga, memudahkan dalam mendapatkan bantuan teknik untuk pengembangan pariwisata dalam negeri, mengelola krisis, atau melakukan *tourism recovery* (pemulihan pariwisata) pasca-bencana.

Segera setelah terjadi serangan terorisme di Bali Oktober 2002, misalnya, UNWTO langsung mengirimkan tenaga ahlinya untuk menanyakan langsung kepada Menteri Kebudayaan dan Pariwisata tentang bantuan apa yang diharapkan. Saat itu, disepakati melakukan asesmen di bandara Ngurah Rai. Giri Adnyani menjadi pendamping tim UNWTO ketika melakukan asesmen tersebut.

UNWTO juga membantu Indonesia menggelar lokakarya *Tourism Satellite Account (STA)* pada 2003; memberikan bantuan teknis untuk program revitalisasi destinasi Pangandaran setelah tsunami 2006; bantuan teknis pengembangan kota tua Jakarta dan Semarang serta pembentukan *Sustainable Tourism Observatory* di UGM-Yogyakarta, ITB-Bandung, Unram-Lombok, Unud-Bali dan USU-Sumut.



Ni Wayan Giri Adnyani dalam acara internasional United Nation World Tourism Organisation (UNWTO).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tri Hita Karana ‘Goes International’

Sejak dibentuk Komite Etik Dunia Pariwisata tahun 2003, zaman Menteri Kebudayaan dan Pariwisata I Gde Ardika, Indonesia bisa duduk di komite tersebut sebagai wakil Asia Timur dan Pasifik. Saat itu, Menteri Gde Ardika mengusulkan Prof Emil Salim duduk di Komite Etik ini, untuk 4 tahun, kemudian dilanjutkan oleh Gde Ardika tiga periode berikutnya. Saat Emil Salim duduk di komite etik itulah untuk pertama kalinya Indonesia memperkenalkan nilai *Tri Hita Karana* (THK) di forum etik pariwisata internasional.

THK yang *goes international* itu merupakan filosofi Hindu yang mengandung tiga nilai keharmonisan yaitu *parhyangan* (keharmonisan hubungan manusia dengan Tuhan), *pawongan* (keharmonisan sosial), dan *palemahan* (keharmonisan manusia dengan alam). Nilai-nilai filsafat THK searah dengan konsep pembangunan pariwisata berkelanjutan. Dalam pertemuan regional Asia Pasifik yang berlangsung di Vietnam, konsep filsafat THK disampaikan lagi. Saat itu, Giri Adnyani mengajak seorang intelektual dari Universitas Udayana yang menekuni kepariwisataan dan paham mengenai THK yaitu Dr. AAPA Suryawan Wiranatha, M.Sc.

Setelah disampaikan di forum UNWTO, konsep THK juga disampaikan Giri Adnyani dalam forum-forum regional ASEAN, mulai dari pertemuan staf senior (*senior official meeting*) sampai ke pertemuan setingkat menteri (*ministerial meeting*) yang berlangsung dalam ASEAN Tourism Forum (ATF) di Singapore tahun 2010. Tahun 2011, Indonesia sebagai tuan rumah pertemuan Komite Dunia Etik Pariwisata dan penyelenggaraan seminar wilayah Asia Pasifik tentang implementasi Kode Etik Pariwisata, di mana THK disosialisasikan lagi. Acara berlangsung di Hotel Putri Bali Nusa Dua atas permintaan Gde Ardika, dengan alasan bahwa Hotel Putri Bali sudah berhasil meraih THK Award untuk beberapa kali.

Giri Adnyani aktif dalam pertemuan-pertemuan internasional itu

antara lain mengatur semua persiapan pelaksanaan pertemuan dan juga pelaksanaan tur peserta untuk melihat model aplikasi THK dalam praktik kepariwisataan sehari-hari. Peserta diajak meninjau aplikasi THK di Puri Taman Sari Village, usaha wisata berbasis masyarakat yang dikelola Agung Prana di Marga, Tabanan. Di sana peserta melihat bagaimana masyarakat menyambut dan melayani wisatawan dengan dasar nilai-nilai THK seperti lewat aktivitas membuat sesajen, pelaksanaan ritual di rumah sehari-hari, yang mencerminkan pengamalan nilai *prahyangan* (Ketuhanan).

Pentas kesenian didukung oleh masyarakat yang notebene juga menjadi pemilik beberapa unit akomodasi di Taman Sari itu. Akomodasi itu berdiri di tepi sawah menambah suasana alam perdesaan yang unik dan menawan. Kegiatan kunjungan ke Puri Taman Sari ini tidak saja memperkenalkan kearifan lokal Bali ke forum pimpinan kepariwisataan internasional tetapi juga bentuk promosi pariwisata Bali yang berbasis masyarakat dan berciri pembangunan berkelanjutan.

Sekretaris Pokja Samudra Raksa

Giri Adnyani pernah mendapat tugas tambahan khusus dari Sekjen Sapta Nirwandar, yaitu sebagai Sekretaris Kelompok Kerja (Pokja) program ekspedisi kapal layar Samudra Raksa dari Indonesia ke Afrika. Ekspedisi ini bertujuan untuk menyusuri lintas perdagangan dan kontak budaya Indonesia ke pantai Barat Afrika termasuk di antaranya menelusuri jalur rempah (*spice road*). Menteri Gde Ardika menyambut baik gagasan napak-tilas pelayaran Samudra Raksa. Melalui Sekjen Sapta Nirwandar sebagai penanggung jawab, Giri Adnyani diberikan tugas sebagai sekretaris pokja dengan tugas menyeluruh menyukseskan ekspedisi ini dari awal sampai tuntas.

Giri Adnyani menuturkan bahwa program ekspedisi Samudra Raksa bermula setelah seorang mantan angkatan laut Inggris, Phillip Beale, datang menghadap Menteri Kebudayaan dan Pariwisata I Gde Ardika.

Phillip menyatakan kekagumannya melihat relief perahu bercadik di dinding-dinding Candi Borobudur. Sebagai seorang mantan angkatan laut, Phillip berkeinginan untuk membuat replika kapal tersebut dan menggunakan untuk berlayar di jalur Indonesia-Afrika Barat.

Di Borobudur setidaknya ada 10 relief kapal layar atau perahu bercadik dan Phillip hendak membuat satu perahu dan melayarkannya ke Afrika Barat melalui sebuah ekspedisi yang historis dengan label Kapal Borobudur. Di Afrika ada sejumlah jejak budaya dan peradaban Indonesia. Ekspedisi ini dimaksudkan untuk melakukan napak tilas jalur samudera Indonesia-Afrika Barat.

Menteri Gde Ardika menyambut baik gagasan Phillip untuk dua tujuan. Pertama, menelusuri peradaban budaya Nusantara di masa lampau dan hubungannya dengan Afrika. Kedua, membangkitkan *marine tourism* (wisata bahari) lewat ekspedisi pelayaran antar-benua.

“Berebekal persetujuan itu, Phillip yang sudah memulai proyek pembuatan perahunya, dikerjakan oleh ahli perahu di Pulau Pagerungan, Madura. Phillip menyatakan bahwa kapal akan disumbangkan kepada pemerintah Indonesia setelah berlayar,” ujar Giri Adnyani.

Bersama mitra kerja seorang pembuat replika perahu dari Inggris. Nick Burningham, Phillip ke Madura, mencari tukang perahu Indonesia. Suatu hari pada bulan Desember 2002, mereka bertemu dengan Assad Abdullah, pembuat perahu tradisional dari Sumenep, Madura. Assad sudah berpengalaman membuat perahu selama 30 tahun.

Disepakatilah untuk membuat perahu bercadik. Replika perahu dibuat dari kayu dan bambu yang berkualitas, dengan ukuran 19 meter kali 4,25 meter. Pembuatannya dikerjakan secara tradisional. Perahu dibuat dengan sepenuhnya menggunakan bahan kayu, tanpa menggunakan paku atau besi. Cadik pengimbang perahu, poros penggulung layar, dan tali-temali semuanya menggunakan bahan alami.

Menurut Giri Adnyani, Menteri Gde Ardika juga memberikan tiga



Ni Wayan Giri Adnyani mewakili Indonesia dalam forum internasional.

syarat untuk pelaksanaan ekspedisi Samudra Raksa. Pertama, harus ada bendera Merah Putih berkibar di tiang kapal. Kedua, nakhoda kapal adalah pelaut Indonesia. Ketiga, kru kapal adalah pemuda-pemudi Indonesia sebagai lambang bahwa pemuda-pemudi Indonesia memiliki ketanggahan dalam mengarungi samudera.¹

Giri Adnyani menuturkan bahwa salah satu tugasnya adalah mengawal pesan Menteri Ardika dalam merekrut nakhoda dan awak kapal. Nakhoda kapal terpilih adalah Kapten Laut (P) TNI Angkatan Laut Republik Indonesia I Gusti Putu Ngurah Sedana. Rekrutmen untuk kru kapal diawali dengan informasi lowongan terbuka di surat kabar. Proses rekrutmennya cukup panjang dan komprehensif. Peminatnya ternyata luar biasa.

“Jumlah pelamar mencapai 1200 orang, rata-rata usia 30-an tahun,” ujar Giri Adnyani.

Dari pelamar itu, dilakukan seleksi administrasi dan mendapatkan

¹ Lihat I Gede Ardika, *Kepariwisata Berkelanjutan: Rintis Jalan Lewat Komunitas* (Jakarta: Kompas Gramedia 2018:54).

saringan pertama 200 orang. Seleksi lanjutan dilaksanakan dan mendapatkan 50 orang calon awak kapal. Calon 50 orang itu selanjutnya dilatih mengenai pelayaran, aspek sejarah dan budaya lainnya terkait dengan kemaritiman dan perdagangan serta jalur rempah. Dari sana dipilih 10 orang, dan tujuh orang yang lolos berlayar. Seleksi dan pelatihan dilaksanakan Giri Adnyani dan timnya di Jakarta.

Pelatihan praktik mengenai kepelayaran dilaksanakan di kapal, ketika Samudra Raksa melakukan pelayaran uji coba dari Jawa Timur ke pelabuhan Benoa Bali, dan dari Bali ke Surabaya, Semarang, dan Jakarta (Ancol). Dalam pelayaran percobaan itu, calon awak kapal dites. Untuk kapalnya sendiri, percobaan pelayaran berjalan sukses, artinya tidak ada gangguan kebocoran atau gangguan teknis lainnya.

Yang menarik adalah ketika di Pelabuhan Benoa, kapal diupacarai secara adat Bali. Upacara *pemelaspasan* atau *blessing* secara Hindu dilakukan atas ide dari Giri Adnyani yang dilaksanakan seizin Sekjen Budpar Sapta Nirwandar dan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata I Gde Ardika.

“Saya berpikir ini proyek besar dan Samudra Raksa akan mengarungi samudera dalam waktu berbulan-bulan, alangkah baiknya kalau diupacarai memohon keselamatan,” ujar Giri Adnyani.

Ritual secara adat Bali dan juga peresmian kapal berjalan lancar, dihadiri Menbudpar dan Sekjen serta undangan berbagai instansi dan Kedubes Inggris. Dari Pelabuhan Benoa, Samudra Raksa berangkat ke Jakarta melalui Surabaya dan Semarang. Tujuan akhir di Indonesia adalah di Pantai Ancol. Berbagai persiapan final dilaksanakan untuk memulai ekspedisi yang bersejarah.

Ekspedisi Kapal Samudra Raksa dilepas oleh Presiden Megawati Sukarnoputri di Ancol, 15 Agustus 2003, dalam suasana perayaan Hari Proklamasi Kemerdekaan Indonesia. Presiden Megawati Sukarnoputri memberikan nama ekspedisi ini sebagai “Samudra Raksa” yang berarti “Penjaga Lautan”.

Rute ekspedisi Samudra Raksa adalah napak tilas jalur perdagangan rempah pada abad ke-8 yang dikenal dengan nama Jalur Kayu Manis. Ekspedisi ini menempuh jarak 27 ribu kilometer dalam waktu enam bulan, berakhir pada Februari 2004. Pelayaran dibagi menjadi empat ruas, yaitu:

Tabel 2.1 Jalur Ekspedisi Samudra Raksa

No. Ruas	Rute	Waktu
Ruas 1	Jakarta-Seychelles	15 Agustus-12 September 2003
Ruas 2	Seychelles-Madagaskar	29 September-14 Oktober 2003
Ruas 3	Madagaskar-Capetown	26 Oktober 2003-5 Januari 2004
Ruas 4	Capetown-Acra	17 Januari-23 Februari 2004

Awak kapal berjumlah tujuh orang, terdiri dari pemuda dari berbagai daerah seperti Jawa, Bali, Madura, dan Bajo, serta dari Eropa. Mereka juga memiliki latar belakang agama yang berbeda seperti Islam, Kristen, Hindu, dan Budha. Kapasitas kapal adalah mengangkut 16 awak kapal. Awak yang terlibat adalah 27 orang. Menurut Giri Adnyani, pergantian awak kapal dilakukan di setiap titik sesuai dengan giliran yang sudah diatur.

Dalam setiap ketibaan di destinasi utama, kapal Samudra Raksa disambut oleh tim pokja dari Jakarta untuk tetap memberikan semangat kepada tim ekspedisi. Sebagai Sekretaris Pokja Ekspedisi Samudra Raksa, Giri Adnyani dan timnya, menyambut ketibaan kapal di dua tempat berbeda, yaitu pertama ketika tiba ke Seychelles (September 2003), dan kedua di terminal terakhir, yaitu di Acra, Ghana (Januari 2004). Tim Pokja berangkat ke Seychelles, naik pesawat melalui Singapura. Ketika kapal merapat di Madagaskar dan di Capetown. Di setiap persinggahan, ada anggota pokja lainnya yang menyambut Samudra Raksa.

Rencananya ekspedisi berjalan sekitar tiga bulan, tetapi karena berbagai halangan di laut, durasi menjadi hampir enam bulan. Sesudah target pelayaran tercapai, kapal Samudra Raksa dibawa ke Indonesia. Semula hendak dimasukkan ke dalam kontainer, tetapi karena terlalu besar, akhirnya di-*knocked down*, dipotong-potong sampai bisa masuk kontainer untuk dikirim ke Indonesia.

Tujuan akhir Samudra Raksa adalah kawasan Candi Borobudur. Di tempat ini, kapal itu dirakit lagi. Menurut Giri Adnyani, untuk merakitnya, panitia mengundang pembuatnya, Assad Abdullah. Kapal dipasang di Museum Kapal Samudra Raksa, Kawasan Taman Wisata Candi Borobudur. Museum diresmikan Menteri Koordinator Kesejahteraan Rakyat RI Prof. Dr. Alwi Shihab pada 31 Agustus 2005.

Museum Kapal Samudra Raksa tidak saja untuk mengenang jejak peradaban maritim Indonesia yang kini dikenal sebagai salah satu jalur rempah tetapi juga menjadi daya tarik wisata baru di Kawasan Wisata Candi Borobudur. Pimpinan pengelola museum saat ini adalah mantan nakhoda Putu Sedana yang mengetahui banyak hal tentang ekspedisi.

Program ekspedisi kapal Samudra Raksa dari awal sampai akhirnya menjadi museum adalah proyek besar Indonesia yang legasinya akan abadi di kawasan taman wisata Candi Borobudur. Pada bulan Juni 2018, museum ini mendapat tambahan wahana baru berupa fasilitas layar LED yang berisi gambaran sejarah kemaritiman Nusantara sejak abad ke-8 sampai sekarang. Fasilitas baru ini menjadi daya tarik wisata memikat bernuansa teknologi canggih yang berpadu dengan teknologi pembuatan kapal tradisional yang menakjubkan.

“Saya baru sadar sekarang, program ini begitu besar, penting, dan syukur semuanya berjalan lancar,” ujar Giri Adnyani.

Giri Adnyani merasa bangga telah berhasil melaksanakan tugas tambahan penting sebagai sekretaris pokja Ekspedisi Kapal Samudra Raksa ketika menjadi Kepala Bidang Kerja Sama Lembaga Pariwisata Internasional. Tugas itu memberikannya pengalaman kerja dan



Copyright 2003 Borobudur Ship Expedition - All Rights Reserved

Jalur Ekspedisi Pelayaran Samudra Raksa²

pengetahuan yang sangat berharga tentang ekspedisi dan sejarah bangsa yang berguna untuk pengembangan pariwisata.

Dewasa ini, selang 17 tahun sejak ekspedisi Samudra Raksa, pemerintah Indonesia mulai giat-giatnya membangkitkan sejarah jalur rempah untuk diusulkan ke UNESCO agar diakui sebagai peradaban Indonesia. Berbagai usaha untuk menggali berbagai pengetahuan tentang sejarah jalur rempah diusahakan sehingga warisan budaya ini lebih dikenal masyarakat Indonesia dan dunia. Dirjen Kebudayaan menjadi motor utama melaksanakan program penggalan jalur rempah ini.

Menurut Giri Adnyani, Dirjen Kebudayaan sudah mulai mengajak pihaknya untuk mendukung program jalur rempah terutama dari aspek pariwisatanya. Dari konteks pariwisata, ihwal rempah itu tidak saja bisa dilihat dari sudut perjalanan, perdagangan, dan destinasi wisata, tetapi juga berkaitan dengan rempah dalam konteks gastronomi atau wisata kuliner. Banyak kreativitas wisata semisal wisata kuliner yang bisa dikembangkan dalam konteks ini untuk pengembangan kepariwisataan.

²https://web.archive.org/web/20040308195958im_/http://www.borobudurshipexpedition.com/images/A-route-map.gif

KERJA SAMA ASEAN, MULTILATERAL, DAN BILATERAL

Dalam pertemuan internasional, multilateral, atau bilateral, Giri Adnyani biasanya mendampingi pejabat eselon 1 dan 2 (Menteri atau Dirjen), namun kerap juga menjadi *head of delegation* (HoD) atau pimpinan delegasi ketika atasannya ada agenda lain. Di beberapa pertemuan UNWTO, misalnya, Giri Adnyani sering tampil sebagai HoD.

Contohnya adalah ketika pertemuan Gabungan dua komisi UNWTO yaitu Komisi Wilayah Asia Selatan dan Komisi Wilayah Asia Timur dan Pasifik, 3-4 Juni 2019 di Bhutan. Saat itu, persidangan sepenuhnya dipimpin Giri Adnyani selaku HoD. Indonesia adalah Ketua Komisi Wilayah Asia Timur dan Pasifik, sedangkan Bangladesh selaku Ketua Komisi Wilayah Asia Selatan menyerahkan sepenuhnya kepada Indonesia. Semua pekerjaan ini memberikannya pengalaman bekerja dan juga pengetahuan dalam pengembangan pariwisata Indonesia melalui kerja sama antar-negara.

Ketika menjabat Kepala Bidang Kerja Sama ASEAN dan Sub-Regional, banyak pertemuan yang dihadiri dalam setahun. Pertemuan regular di level Working Group saja empat kali setahun dan biasanya ada tambahan *meeting* untuk Working Group tertentu sesuai keperluan. Ada pertemuan di level Senior Official dua kali setahun, dan pertemuan tingkat Menteri sekali setahun. Untuk kerja sama Sub-Regional mencakup BIMP-EAGA dan IMT-GT, juga terdapat 2-3 kali pertemuan setahun. Tuan rumah pertemuan adalah bergiliran secara alfabet. Topik-topik pariwisata yang dibahas dalam pertemuan-pertemuan seperti destinasi, pemasaran, dan pengembangan SDM. Giri Adnyani harus sudah menyiapkan seluruh materi sebelum acara berlangsung.

Indonesia menjadi tuan rumah pertemuan ASEAN yang dilaksanakan di Manado 2012. Waktu itu dibahas agenda baru yaitu kerja sama ASEAN plus India. Sebelumnya, secara bilateral, Indonesia



Ni Wayan Giri Adnyani dalam dua forum internasional yang berbeda.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sudah memiliki kerja sama bidang budaya dengan India. Kerja sama itu ditandatangani Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Ir. Jero Wacik, S.E. dalam lawatan Presiden Susilo Bambang Yudhoyono ke India pada 2011.

Atas arahan Presiden Susilo Bambang Yudoyono, Kembudpar Indonesia menginisiasi program *Trail of Civilization*. Program untuk menelusuri jejak-jejak peradaban Budha ini melibatkan enam negara terkait: Thailand, Vietnam, Cambodia, Laos, Myanmar, dan Malaysia. Program ini bertujuan untuk saling mengenal peradaban sesama negara dan untuk membangun konektivitas baru industri pariwisata dari negara-negara peserta.

Untuk pertama kali, pada 2006, *Trail of Civilization* dilaksanakan di Borobudur, diisi dengan kegiatan seminar dan lokakarya mendalami warisan budaya, pola perjalanan dan rencana aksi; penyelenggaraan pentas seni kolaborasi tentang Budha, dan atraksi budaya lainnya serta tour bagi peserta luar negeri. Program digelar setiap tahun. Tahun kedua, dilaksanakan di Kamboja, dipusatkan di Angkor Wat. Setelah dua kali, acara ini tidak berlanjut mungkin karena setahun sekali terlalu cepat.

Selain menghadiri pertemuan, pada saat menangani kerjasama luar negeri, Giri Adnyani juga banyak menangani pekerjaan sebagai *host*, yakni menyiapkan dan menyelenggarakan berbagai pertemuan internasional bidang pariwisata di Indonesia. Tabel 2.2 menunjukkan beberapa pertemuan internasional di Bali yang dilaksanakan Kementerian Pariwisata. Salah satu pertemuan besar adalah APEC Meeting September 2013.

Dalam pertemuan-pertemuan ini, Giri Adnyani mendapat tugas dan tanggung jawab menangani persiapan substansi yang akan dibahas dan penyelenggaraan pertemuan yang juga membutuhkan persiapan tersendiri, khususnya yang berkaitan dengan kepariwisataan. Persiapan untuk *meeting* adalah menyiapkan proposal topik yang akan dibahas untuk mendapatkan dukungan negara anggota, mempromosikan

substansi bahasan pada berbagai pertemuan APEC Working Group pada bidang-bidang yang terkait pariwisata, mengundang delegasi dari berbagai negara, menyiapkan materi delegasi Indonesia ke dalam *meeting*, dan menyiapkan pelaksanaan sekaligus SDM untuk memastikan semua kegiatan berjalan lancar.

Tabel 2.2 Pertemuan Internasional Kepariwisata di Bali

No	Acara	Waktu
1.	UNWTO Regional Consultation on the Protection of Children from Sexual Exploitation in Tourism Continental, Jimbaran	2003
2.	Intergovernmental Meeting on Sustainable Tourism Development, Nusa Dua	2004
3.	Regional Conference on Tourism Communication for Asia and the Pacific, Nusa Dua	20-21 Mei 2005
4.	Seminar on The Impact of Climate Change on Tourism (Dibuka oleh Menbudpar Jero Wacik dan Wakil UNWTO Mr. Geoffery Lipman), The Grand Bali Beach, Sanur	10 Desember 2007
5.	ASEAN Task Force Meeting, Kuta	21-25 Sept 2007
6.	PATA Mart, Nusa Dua	2007
7.	The 2 nd WIPO International Conference on Intellectual Property (IP) and Creative Industries, Nusa Dua	2008
8.	The 5th UNWTO International Conference on Statistics: Tourism, an Engine for Employment Creation, Nusa Dua	30 Maret-2 April 2009
9.	Seminar on Tourism Ethics for Asia and the Pacific "Responsible Tourism and its Socio-Economic Impact on Local Communities", Nusa Dua	11 Juni 2011
10.	World Committee on Tourism Ethics Meeting Hotel Putri Bali Nusa Dua	12-13 Juni 2011
11.	APEC High Level Policy Dialogue on Travel Facilitation, Nusa Dua	1-2 Oktober 2013

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dilihat dari segi tuan rumah, ada dua jenis *meeting*, yaitu yang tuan rumahnya bergilir, seperti APEC Tourism Working Group dua kali dalam setahun dan setiap dua tahun sekali untuk pertemuan tingkat Menteri; dan pertemuan berbagai bidang urusan UNWTO yang dilakukan melalui pencalonan. Untuk menjadi *host* pertemuan internasional, biasanya hasil kesepakatan dalam *meeting* yang terkadang melalui diplomasi atau voting. Setiap negara anggota biasanya tertarik menjadi tuan rumah pertemuan sehingga dalam proses penentuan tidak jarang ada lobi-lobi politik.

Bagi Indonesia, keuntungan menjadi tuan rumah pertemuan internasional adalah untuk menunjukkan kapabilitas negara sebagai *host* yang baik di mata internasional. Selain itu, pelaksanaan meeting di Indonesia memberikan manfaat promosi destinasi. Di Bali sering berlangsung pertemuan internasional, dengan sendirinya Bali mendapat banyak promosi. Setiap pertemuan internasional selalu mendapat liputan media massa dan akan termuat dalam website resmi organisasi tersebut. Pemberitaan tentang *meeting* itu identik dengan promosi pariwisata Bali.

Selain itu, pertemuan di Indonesia atau khususnya di Bali selalu diikuti banyak anggota delegasi. “Kalau di Bali dilaksanakan, delegasi yang ikut banyak. Acara biasanya lancar dan sukses,” ujar Giri Adnyani. Dalam pertemuan membahas tempat, menurut Giri Adnyani, delegasi luar selalu mendorong pihaknya untuk menggelar *meeting* di Bali dan mereka akan ikut. Selain karena *venue*, kehadiran delegasi itu juga karena kemampuan Indonesia dalam merangkum isu yang menjadi agenda pembahasan dalam meeting dimaksud.

Contoh pertemuan yang mencatat sukses besar di Bali adalah pelaksanaan APEC 2013 yang dirangkaikan dengan pertemuan menteri-menteri pariwisata. Dengan lobi-lobi yang kuat dan mengangkat isu yang urgen *travel facilitation* yang meliputi masalah visa (keimigrasian), karantina (kesehatan), data penumpang dan



Ni Wayan Giri Adnyani senantiasa akrab dengan tokoh-tokoh jaringan pariwisata internasional.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kebandaraan (perhubungan) membuat Indonesia berhasil mendatangkan 12 menteri yang hadir yang memiliki urusan dengan ketiga bidang tersebut. Keberhasilan ini terjadi berkat kerja keras tim dan kerja cerdas mengkemas agenda *meeting*, dan tentu saja juga berkat kerja sama yang baik dengan Kementerian Luar Negeri.

“Dalam forum APEC tingkat menteri, biasanya maksimal hadir 8 menteri dalam pertemuan kepariwisataan, namun ketika di Bali 12 menteri yang hadir,” ujar Giri Adnyani.

Selain 12 menteri, hadir pula pucuk pimpinan organisasi internasional yaitu UNWTO (*World Tourism Organization*), WTTC (*World Travel and Tourism Council*), PATA (*Pacific Asia Travel Association*) dan IATA (*International Air Transport Association*). Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Ibu Mari Elka Pangestu waktu itu bangga sekali atas keberhasilan Indonesia sebagai *host*.

Dari *meeting* itu dibahas banyak hal dan dihasilkan sejumlah nota kerja sama di bidang kemudahan perjalanan terkait keimigrasian, penerbangan, dan karantina bandara.

Menjadi tuan rumah konferensi besar seperti APEC juga memungkinkan Kementerian Pariwisata memberikan kesempatan kepada mahasiswa pariwisata menjadi *voluntir* atau *liasion officer* (LO). Giri Adnyani menyampaikan, saat itu ratusan mahasiswa dilatih untuk siap menjadi LO dan bertugas menyukseskan *meeting*, mulai dari petugas *hospitality* di bandara, bertugas di hotel peserta, di ruang seminar atau rapat-rapat.

“Karena Kemenparekraf mempunyai sekolah tinggi pariwisata, maka sebagian besar diambil dari mereka, walau ada juga dari Universitas Udayana,” tutur Giri Adnyani.

Kesempatan bagi mahasiswa untuk mempratikkan ilmu dan keterampilan *hospitality*-nya dalam forum internasional, tak hanya menguntungkan mahasiswa, tetapi menjadi ajang promosi tentang lembaga pendidikan di bawah Kemenparekraf.

Dalam pertemuan bilateral tentang pariwisata dengan Perancis yang berlangsung di Yogyakarta, 21-22 November 2013, misalnya, Giri Adnyani yang waktu itu menjadi Kepala Biro Kerja Sama Luar Negeri Kemandirian menjadi Ketua Delegasi Indonesia. Tugasnya mulai dari menyiapkan pelaksanaan pertemuan *bilateral*, menyiapkan materi yang menjadi misi Indonesia dalam *meeting*, dan memimpin pertemuan dan diskusi-diskusi sampai tuntas menandatangani hasil pertemuan (*minutes meeting*).

Dalam pertemuan itu, disepakati banyak point kerja sama, termasuk kerangka kebijakan pariwisata, bidang pelatihan dan pendidikan, dan manajemen warisan budaya dalam pembangunan pariwisata berkelanjutan.

Selain dengan Perancis, Giri Adnyani juga menjadi menangani kerja sama bilateral dengan 35 negara antara lain: Inggris, Korea Selatan, China, Mexico, New Zealand dan Swiss. Dengan Inggris dan Korea Selatan berkaitan dengan bidang industri kreatif, sedangkan dengan Swiss, China, Mexico dan New Zealand berhubungan dengan pariwisata. Kerja sama dengan Swiss menghasilkan proyek pembinaan destinasi wisata di Indonesia Timur termasuk Labuan Bajo dengan komodonya yang dilakukan oleh Swiss Contact.

Mulai Muncul di Media Massa

Dalam bekerja, Giri Adnyani banyak terjun ke lapangan. Akan tetapi karena dia tidak menangani bidang kehumasan, atau *public relation*, namanya jarang muncul di media. Dia kurang dikenal karena berada di balik layar. Akan tetapi, dia telah banyak bekerja untuk memajukan pariwisata Indonesia dan pariwisata Bali. Ketika dia menangani bidang pemasaran selama empat tahun (2014-2018), baik sebagai Sekretaris Direktorat Jenderal Pemasaran, Kementerian Kebudayaan & Pariwisata, Republik Indonesia (2014-2015), Sekretaris Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran Mancanegara, Kementerian Pariwisata,

Republik Indonesia (2015-2017), maupun sebagai Sekretaris Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran II, Kementerian Pariwisata, Republik Indonesia (Januari 2018-Juli 2018), nama Giri Adnyani mulai sering muncul di media massa.

Sebagai orang yang bertugas di pemasaran, dia tidak saja berhadapan dengan pengusaha target pasar, tetapi juga dengan media massa. Dalam situasi itulah, nama Giri Adnyani dan aktivitasnya mulai ditulis oleh jurnalis. Kutipan berita *Pikiran Rakyat* Bandung berikut melukiskan keaktifan sosok Giri Adnyani dalam kegiatan promosi di Kuala Lumpur tahun 2019. Sosok Giri Adnyani sebagai Sekretaris Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran Pariwisata Mancanegara dilukiskan wartawan seperti berikut:

Kerja, kerja, kerja. Begitulah yang ada di benak Ni Wayan Giri Adnyani. Selaku Sekretaris Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran Pariwisata Mancanegara Kementerian Pariwisata (Kemenpar) Indonesia, Ibu Giri tidak mau berpangku tangan di belakang meja. Sebaliknya, dia ingin turun langsung jika menjalankan program-programnya. Seperti yang dipraktikannya dalam event Indonesia Tourism Table Top (ITTT) di Kuala Lumpur, Malaysia, perempuan berdarah Bali itu tidak segan-segan melayani para *buyers* (pelaku industri wisata) Malaysia dalam jamuan makan. Ibu Giri tidak malu-malu untuk menyajikan makanan dan diserahkan kepada sejumlah *buyers*.³

Lebih lanjut, jurnalis melukiskan kedinamisan Giri Adnyani melaksanakan tugas negara dalam meyakinkan target pasar pariwisata Indonesia, dalam hal ini Malaysia. Dia berprinsip bahwa kalau sudah senang dengan pelayanan kita, mereka para *buyers* pun akan semakin tertarik dengan promosi-promosi wisata Indonesia.

“Pokoknya ciptakan suasana yang menyenangkan, kita juga pastikan

³<https://www.pikiran-rakyat.com/wisata/pr-01277051/giri-adnyani-ciptakan-keakraban-397099>



Ni Wayan Giri Adnyani sebagai Head of Delegation dalam pertemuan Indonesia Malaysia Thailand - Growth Triangle (IMT-GT).

adanya keamanan dan kenyamanan bagi wisatawan yang akan berkunjung ke Indonesia. Termasuk wisatawan Malaysia yang dinilai sangat potensial,” ujar Ibu Giri yang ditemui di Hotel Istana Kuala Lumpur, seperti ditulis jurnalis *Pikiran Rakyat*.

Lebih jauh jurnalis melukiskan keakraban yang dilakukan Ibu Giri, dalam *event* ITTT berlanjut saat sesi hiburan. Dia langsung membaur ketika diminta menjadi contoh untuk gerakan lagu “Goyang Duyu” dari P-Project. Lagu tersebut memang cukup populer di Malaysia. Giri Adnyani pun paham betul sebagai tenaga pemasaran, harus tahu apa yang diinginkan calon konsumen. Maka kehebohan pun langsung meledak, ketika Giri Adnyani bergoyang dan diikuti para *buyers* asal Malaysia.⁴

⁴<https://www.pikiran-rakyat.com/wisata/pr-01277051/giri-adnyani-ciptakan-keakraban-397099>

Pernyataannya-pernyataannya mulai banyak muncul di media massa, khususnya ketika dia memegang beberapa jabatan yang berkaitan dengan pemasaran dan sebagai pelaksana tugas (PLT), seperti PLT Deputy Bidang Pengembangan Pemasaran I, Kementerian Pariwisata (Agustus 2018-Desember 2018), PLT Sekretaris Kementerian Pariwisata (Mei 2019-September 2019), Deputy Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata (Januari 2019- 4 Februari 2019), dan Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (5 Februari 2019-sekarang).

Sebagai pejabat tinggi, dia menangani berbagai kebijakan, termasuk pengembangan SDM melalui pendidikan kepariwisataan. Dalam dialog dengan Komisi X DPR/RI bertema “Dialog: Penyiapan SDM Pariwisata di Era Pandemi dan Pascapandemi Covid-19”, di Poltekpar Bali, Kamis 15 Oktober 2020, Giri Adnyani menjabarkan kebijakan Kemenparekraf/Baparekraf dalam penyiapan SDM. Kemenparekraf/Baparekraf mengelola enam Poltekpar yang terdapat di Bandung, Bali, Medan, Lombok, Palembang, dan Makassar.

Ketika itu, dia menyampaikan keunggulan STP/Poltekpar yang dikelola Kemenparekraf/Baparekraf karena sudah mengacu pada standar internasional dan terakreditasi TedQual (UNWTO). “Kami juga bekerja sama dengan lembaga pendidikan luar negeri antara lain dari Swiss, Australia, dan negara lainnya,” ujar Giri Adnyani.⁵

Selain menangani urusan rutin sebagai Sesmen, di masa pandemi covid-19, Giri Adnyani dan para Deputy mesti melakukan berbagai kegiatan dan terobosan untuk menenangkan dunia kepariwisataan. Dalam masa pandemi ini, semua sektor terkena dampak besar, termasuk

⁵<https://travel.okezone.com/read/2020/10/16/406/2294728/dpr-dukung-kemenparekraf-tingkatkan-kualitas-sdm-pariwisata>

⁶<https://industri.kontan.co.id/news/kemenparekraf-jadikan-bali-sebagai-pilot-project-untuk-program-chs>



Ni Wayan Giri Adnyani (kanan) bersama suami (kiri) dan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Wishnutama Kusubandio bersama istri usai pelantikan sebagai Sekretaris Kementerian.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kepariwisataan. Masyarakat yang tidak bisa bekerja, PHK karena tidak ada wisatawan datang, pengusaha yang kesulitan mempertahankan karyawan, dan tidak mampu meneruskan usahanya, semuanya banyak berharap pada pemerintah, dalam hal ini Kemenparekraf.

Kegiatan penting Kementerian seperti Rakornas dengan kalangan pemerintah, menjadi tugas Giri Adnyani sebagai Sesmen untuk mempersiapkan dan menyukseskan. Rakornas dilaksanakan dengan rapat koordinasi di Bali, bentuk kepedulian pemerintah Pusat untuk membangun kepercayaan pariwisata Bali. Dalam rapat koordinasi pemulihan pariwisata di Bali (14 Mei 2020), Giri Adnyani menyampaikan bahwa sebagai destinasi utama pariwisata Indonesia, Bali ditetapkan menjadi *pilot project* dalam penerapan program CHS untuk nantinya diimplementasikan ke daerah lainnya di Indonesia.⁶

Bali merupakan salah satu daerah yang paling keras terdampak karena kepariwisataan merupakan sektor utama. Untuk itu, Giri Adnyani atas nama pemerintah aktif mengadakan pembahasan dengan Pemprov Bali. Dari berbagai kegiatan itu, namanya semakin sering muncul di media dan menjadi semakin dikenal, sebagai sosok perempuan Bali yang menempati posisi penting di Kemenparekraf/Baparekraf.

Sejak menjadi pejabat eselon 1, Giri Adnyani beberapa kali sudah mewakili Menteri untuk pembukaan acara pariwisata di Bali, seperti Festival Buleleng dan Festival Tanah Lot. Dalam setiap kehadirannya di Bali, dia mendorong pembangunan kepariwisataan Bali dan memberikan dukungan untuk kemajuan pariwisata Bali dan Indonesia, seperti pada dukungan terhadap Pesta Kesenian Bali, Sanur Village Festival, Jatiluwih Festival, Tanah Lot Festival, Bulfest, Nusa Penida Festival, bahkan sampai kegiatan Ubud Writers and Readers Festival. Banyak festival di Bali masuk kategori 100 festival pilihan yang didukung Kemenparekraf/Baparekraf, terutama dalam bidang promosi *indoor, outdoor*, dan dunia digital dalam spirit Wonderful Indonesia.



Ni Wayan Giri Adnyani mendampingi Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Wishnutama Kusubandio pada Raker dengan Komisi X DPR RI (atas). Ni Wayan Giri Adnyani saat melantik pejabat fungsional Kememparekraf (bawah).

Buku ini tidak diperjualbelikan.



**NI PUTU
EKA WIRYASTUTI**

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Eka Wiryastuti adalah perempuan Bali pertama yang menjadi bupati, bahkan untuk dua periode. Ia berhasil mengawinkan pariwisata dengan pertanian dengan nama “Nikosake”, akronim dari nira, kopi, salak, kelapa. Hasil pertanian ini terdapat di lima desa di Kecamatan Pupuan yang dirancang secara terintegrasi menjadi pariwisata berbasis pertanian dan kearifan lokal.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

4

Ni Putu Eka Wiryastuti

NIKOSAKE, PERKAWINAN PERTANIAN DAN PARIWISATA

Pengantar

Dua asosiasi kuat muncul serentak setiap mendengar nama Kabupaten Tabanan: pertanian dan pariwisata. Hampir sepertiga (28%) wilayahnya Tabanan adalah daerah pertanian produktif sehingga memberikan Tabanan predikat sebagai lumbung berasnya Bali.

Selain sebagai lumbung beras, Tabanan juga menjadi pilar penting pariwisata Bali. Di daerah ini terdapat setidaknya tiga daya tarik wisata yang pengunjungnya tinggi dibandingkan rata-rata daya tarik wisata (DTW) lainnya di Bali. Ketiga DTW itu adalah Tanah Lot, hamparan sawah Jatiluwih, dan Ulun Danu Beratan. Ketiganya dikelola bersama masyarakat dengan spirit *community based tourism* (CBT), pariwisata berbasis masyarakat.

Hebatnya, kekuatan pertanian dan pariwisata Tabanan diintegrasikan sehingga memberikan hasil yang optimal untuk masyarakat dan pemerintah dalam sistem pembangunan pariwisata berkelanjutan.

“Kekuatan pertanian dan pariwisata kami kawinkan sehingga dapat menunjang pembangun dan mensejahterahkan rakyat,” ujar Ni Putu Eka Wiryastuti, Bupati Tabanan dua periode, 2011-2021.

Bukti dari hasil perkawinan pariwisata dengan pertanian di Tabanan adalah ‘bayi’ bernama Nikosake, akronim dari nira, kopi, salak, kelapa. Hasil pertanian ini terdapat di lima desa di Kecamatan Pupuan yang dirancang secara terintegrasi menjadi pariwisata berbasis pertanian dan kearifan lokal. Akronim Nikosake mirip kosa kata bahasa Jepang yang asing tetapi mudah diingat.

“Nikosake dibuat bukan karena saya pernah bekerja di Jepang ketika muda, tetapi brand yang mencerminkan kenyataan,” ujar Eka Wiryastuti, dalam wawancara panjang di kampungnya, Banjar Tegeh, Desa Angseri, Kecamatan Baturiti, 15 Oktober 2020.

Eka Wiryastuti adalah sosok yang menarik. Dialah perempuan Bali pertama yang menjadi bupati, bahkan untuk dua periode. Belum pernah ada sebelumnya perempuan Bali yang menjadi kepala daerah di Pulau Dewata. Pencapaiannya itu membuat dia layak dijuluki srikandi.

Uraian berikut mengungkapkan kiprah dan kontribusi srikandi Eka Wiryastuti dalam pembangunan pariwisata Tabanan khususnya dan Bali pada umumnya. Apa dan bagaimana kebijakannya dan apakah legasinya?

Anugerah Alam, Vibrasi Suci

Dalam percakapan untuk menggali apa saja yang telah dilakukan selama 10 tahun menjadi Bupati Tabanan, Eka Wiryastuti memulai dengan refleksi syukur kepada Tuhan dan para leluhur. Dia merasa Kabupaten Tabanan mendapat anugerah yang istimewa dari Tuhan, yang tidak semua daerah memilikinya sekaligus seperti Tabanan.

“Kami diberikan pantai, gunung, dan danau. Ketiga anugerah itu memancarkan keindahan dan vibrasi kesucian,” ujarnya sambil mencakupkan tangan sejajar dahi.

Pantai, gunung, dan danau di Tabanan memiliki keunikan yang luar biasa. Daerah pantai sisi selatan hingga barat wilayah Tabanan tidak



Eka Wiryastuti dalam berbagai ekspresi.

saja menjadi areal tempat warga nelayan menangkap ikan, tetapi juga menyediakan kawasan wisata dan daya tarik yang menawan. Daya tarik wisata Tanah Lot terletak di wilayah Pantai Beraban. Bentang pesisir dari Pantai Nyanyi sampai Soka masih banyak yang bisa digali untuk pengembangan kepariwisataan.

Gunung Batukaru dan Danau Beratan tak hanya menjadi sumber air untuk menjaga kesuburan daerah pertanian yang merupakan ekosistem lumbung berasnya Bali, juga merupakan alam yang indah. Danau Beratan di Bedugul, Kebun Raya Eka Karya, bentangan sawah Jatiluwih adalah ciptaan keindahan Tuhan yang menjadi daya tarik wisata untuk Tabanan dengan magnet yang sangat kuat.

“Tanah Lot, Ulun Danu Beratan, dan Jatiluwih dengan latar belakang Gunung Batukaru adalah DTW-DTW yang utama di Bali, dilihat dari jumlah pengunjungnya,” tutur Eka Wiryastuti.

Keistimewaan ketiga anugerah Tuhan itu, menurut Eka Wiryastuti, tidak saja karena indahnya tetapi karena kesuciannya. Ketiganya memiliki dimensi spiritual yang menambah magnet DTW tersebut. Di Danau Beratan terdapat Pura Ulun Danu Beratan, di Gunung Batukaru terdapat Pura Batukaru, di Pantai Beraban terdapat Pura Tanah Lot. Banyak pura lain yang dalam jaringan di antara ketiganya itu memancarkan vibrasi kesucian.

“Dalam anugerah demikian, keindahan Tabanan terasa suci, atau kesucian Tabanan terasa indah,” cetus Eka Wiryastuti.

Dalam membangun Tabanan, Eka Wiryastuti memadukan dua sektor utama, pertanian dan pariwisata. Sektor ini memiliki sumber yang sama, yaitu ketiga anugerah Tuhan: pantai, danau, dan gunung. Sebetulnya, menurut Eka Wiryastuti, pertanian dan pariwisata sudah berdampingan satu sama lainnya. Hanya saja, diperlukan strategi untuk mengawinkan agar selalu memberikan hasil yang optimal.

“Pertanian sudah dilakoni leluhur kami sejak dulu, tetapi sesuai kemajuan, tekniknya harus dikembangkan agar produksi meningkat untuk memenuhi kebutuhan,” ujar Eka Wiryastuti.

Demikian juga halnya kepariwisataan. Pariwisata di Tabanan sudah menjadi prioritas pemerintahan sejak dulu, namun perubahan kehidupan sosial dan regulasi membuka peluang baru bagi masyarakat untuk mengelola potensi wisata di daerahnya. Eka Wiryastuti menyampaikan bahwa Kabupaten Tabanan masih memiliki daerah-daerah perdesaan dengan potensi yang dapat dikembangkan dengan hulu-hilir pertanian dan pariwisata. Kenyataan ini gayung bersambut antara keinginan masyarakat, potensi, dan amanat regulasi. Namun, tambah Eka Wiryastuti, harapan tersebut mesti wiujudkan dengan kerja keras dan cerdas.

“Tanpa strategi yang tepat, potensi itu akan sia-sia, masyarakat akan terbelakang. Tugas kami di pemerintahan untuk menyusun strategi pembangunan itu,” kata Eka Wiryastuti.

Selama dua periode sebagai bupati Tabanan, Eka Wiryastuti membangun pariwisata Tabanan dengan dua strategi, yaitu pembangunan pariwisata berbasis masyarakat (*community-based tourism* atau CBT) dan berbasis kearifan lokal. Kearifan lokal berkaitan dengan tradisi, adat, budaya, dan pengetahuan-pengetahuan tradisional yang diwariskan leluhur, seperti cara mengolah nira menjadi gula merah.

“Jika ini dikembangkan, masyarakat akan memiliki mata pencaharian sesuai potensi sumber daya alamnya, dan juga bisa dijadikan daya tarik wisata. Hulu-hilir sama-sama jalan dengan manfaat ganda,” tutur Eka Wiryastuti.

Bagi Pemkab Tabanan, sektor pariwisata sangat penting karena menjadi penyumbang terbesar APBD Tabanan. Sampai sebelum pandemi, sektor pariwisata memberikan kontribusi pada pendapatan daerah rata-rata per tahun mencapai Rp 105 miliar, sekitar 37,50 % dari keseluruhan sumber pendapatan. Sumber lainnya adalah sektor pertanian. “Kalau kedua sektor ini dipadukan, kekuatannya akan berlipat,” ujar Eka Wiryastuti.

Pariwisata untuk Masyarakat

Kebijakan Bupati Eka Wiryastuti mengembangkan pariwisata di Kabupaten Tabanan dengan pola pariwisata berbasis kemasyarakatan (CBT) diarahkan untuk meningkatkan *multiplier effect* pariwisata untuk perekonomian rakyat. CBT merupakan bentuk kepariwisataan di mana masyarakat memiliki peran aktif dalam pengelolaan daya tarik yang ada di daerahnya mulai dari perencanaan, pengelolaan, evaluasi, dan pembangunan yang hasil pengelolaannya sebagian besar dinikmati oleh masyarakat. Faktor efek berganda ekonomi pariwisata merupakan salah satu ciri dari CBT.

Pengelolaan CBT di Tabanan tampak menonjol pada tiga DTW utama, yaitu Tanah Lot, Ulun Danu Beratan, dan DTW Jatiluwih. Sistem CBT yang diterapkan di Tabanan bisa dibedakan menjadi dua.

Pertama, yang merupakan kelanjutan dari rintisan kepala daerah sebelumnya dan dijaga terus oleh Bupati Eka Wiryastuti. Kedua, yang merupakan rintisan atau inisiatif Bupati Eka Wiryastuti. Pola pengelolaan CBT Tanah Lot dan CBT Ulun Danu masing-masing sudah ada sebelum Eka Wiryastuti menjabat sebagai Bupati. Namun, keduanya dirawat dan disempurnakan terus sesuai dengan perkembangan sosial dan regulasi.

CBT yang merupakan rintisan dari Bupati Eka Wiryastuti adalah pengelolaan DTW Jatiluwih. Dalam pola CBT itu, sistem pengelolaan daya tarik wisata dilakukan dengan kerja sama antara pemerintah dan masyarakat (dengan atau tidak menyertakan swasta). Lewat kerja sama ini dibentuk badan pengelola yang menunjuk manajemen operasi untuk menangani operasional DTW.

Pengelolaan dengan sistem kerja sama itu setidaknya memberikan dua keuntungan. Pertama, pengelolaannya semakin baik dibandingkan sebelumnya. Hal ini misalnya bisa dilihat dari pendapatan ketiga DTW yang meningkat. Peningkatan ini dirasakan langsung oleh masyarakat lewat pembagian keuntungan secara reguler.

Kedua, meningkatnya *sense of belonging* (rasa memiliki) masyarakat terhadap DTW yang dikelola di daerahnya karena mereka ikut merasakan manfaatnya. Meningkatnya *sense of belonging* itu berdampak positif pada pengelolaan dan perawatan DTW dan lingkungan sekitarnya. Perawatan DTW dan lingkungan sekitar yang mendukung dapat memberikan kenyamanan pada pengunjung atau kepuasan yang memungkinkan mereka untuk datang berulang. Ujung dari segala ini adalah terwujudnya pembangunan DTW secara berkelanjutan.

Pengelolaan DTW Tanah Lot

Pengelolaan DTW Tanah Lot awalnya dilakukan Pemkab Tabanan dengan sistem kerja sama dengan pihak swasta. Sistem kontrak pengelolaan pada swasta dilakukan karena pemerintah saat itu kurang



Bupati Eka Wiryastuti saat memberikan sambutan dalam sebuah acara.

memiliki SDM yang memadai untuk mengelola sendiri, sementara masyarakat belum tertarik karena belum tergambar potensi ekonomi DTW itu secara keseluruhan waktu itu. Kerja sama ini berawal sekitar tahun 1980-an, dilakukan antara pemerintah dan swasta, yaitu CV Ari Jasa. Pada masa rintisan ini, patut diakui bahwa pihak swasta berjasa untuk memperkenalkan Tanah Lot sebagai daya tarik wisata.

Dalam perkembangan selanjutnya, pengelolaan DTW Tanah Lot mulai melibatkan masyarakat yaitu Desa Pakraman Beraban. Keputusan mengajak masyarakat ikut dalam pengelolaan adalah karena tuntutan masyarakat dan perkembangan tatakelola pemerintahan yang semakin transparan dan akuntabel. Akhir 1990-an/awal 2000-an, DTW yang memiliki sunset yang indah ini dikelola bertiga yaitu pemerintah, swasta, dan masyarakat, disebutkan dengan sistem pengelolaan tiga pihak.

Perkembangan berikutnya, sehubungan dengan tuntutan akan akuntabilitas pengelolaan DTW dan sistem tata kelola pemerintahan, pemerintah hanya melakukan kerja sama dengan Desa Pakraman Beraban untuk mengelola DTW Tanah Lot. Dari perubahan sistem tiga pihak menjadi dua pihak itu berarti pemberian kesempatan kepada masyarakat secara lebih luas, suatu kondisi yang membuat penerapan sistem CBT yang lebih ideal.

Perjanjian pengelolaan dengan dua pihak dilakukan antara Pemkab Tabanan dengan Desa Pakraman Beraban tahun 2011. Surat perjanjian kerja sama antara Pemkab Tabanan (No 16/2011) dengan Desa Pakraman Beraban (No 376/DPBRB/XII/2011) ditandatangani 13 Desember 2011 oleh Bupati Eka Wiryastuti dan Bendesa Pakraman Beraban dr. I Wayan Artawa, M.M. Dalam perjanjian itu disepakati bagi hasil pendapatan DTW Tanah Lot, 58% untuk pemerintah, sisanya untuk masyarakat, dengan rincian seperti dalam Tabel 5.1.

Dari pola kerja sama pemkab dan masyarakat itu dibentuk badan pengelola yang bertugas mengelola operasional DTW sehari-hari melalui manajemen operasional yang tenaga sepenuhnya masyarakat setempat. Dalam pengelolaan, manajemen lokal itu mampu menunjukkan

Tabel 5.1 Pembagian Pendapatan DTW Tanah Lot 2011-Sekarang

No	Pemangku Kepentingan	Persentase
1.	Pemerintah Kabupaten Tabanan	58,0
2.	Desa Beraban	24,0
3.	Pura Tanah Lot	7,5
4.	Pura Sekitarnya	4,0
5.	Desa Adat se-Kecamatan Kediri	6,5
	Total	100,0

profesionalisme terbukti dari tiga hal. Pertama, meningkatnya angka kunjungan dan pendapatan DTW Tanah Lot. Kedua, penataan DTW semakin baik, bersih, parkir semakin luas, spot-spot areal objek semakin nyaman. Ketiga, *brand* DTW Tanah Lot semakin kuat, selain karena daya tarik yang unik tetapi juga berbagai promosi dan kegiatan Tanah Lot Festival yang mengharumkannya. Secara eksternal, perubahan akses ke Tanah Lot yang memudahkan menjangkau Tanah Lot dari daerah Nusa Dua dan Kuta yang merupakan kantong wisatawan, membuat angka kunjungan ke DTW Tanah Lot meningkat.

Di bawah pengelolaan badan pengelola dan manajemen ini, hasil DTW Tanah Lot setiap tahun meningkat yang jumlahnya sudah lama menembus angka Rp 100 miliar per tahun. Sebagai contoh, tahun 2017, Tanah Lot mencatat angka kunjungan dengan 3,4 juta orang, pendapatan bersih mencapai Rp 109 miliar.¹ Angka ini meningkat dibandingkan tahun sebelumnya Rp 89 miliar, namun turun pada tahun 2019 ke angka Rp 77 miliar akibat wabah korona.² Meskipun agak fluktuatif, pendapatan DTW Tanah Lot tetap tinggi dibandingkan DTW lainnya di Bali.

Sesuai dengan kesepakatan bagi hasil, masyarakat mendapatkan manfaatnya setiap tahun. Hasil keuntungan pengelolaan DTW Tanah Lot disetor ke pihak yang berhak. Karena *income*-nya tinggi, maka pembagian tiap unsur dari peserta juga tinggi. Masyarakat merasakan manfaatnya. Misalnya mereka tidak perlu lagi membayar uang iuran (*turunan*) untuk menanggung biaya ritual rutin di Tanah Lot. Kalau dulu, biaya *banten* (sesajen lengkap) yang puluhan juta itu dipikul oleh warga Desa Pakraman Beraban. Kini biaya *odalan* di Pura Tanah Lot diambil dari *income* pembagian, dan masyarakat tidak perlu

¹<https://www.liputanbali.com/read/201708130533/2017-Pendapatan-Tanah-Lot-Capai-147-Miliar.html>

²<https://regional.kompas.com/read/2020/02/21/14554741/virus-corona-wisatawan-ke-tanah-lot-turun-drastis-kenaikan-tarif-tiket>

membayar ongkos upacara. Inilah salah satu benefit yang dirasakan masyarakat. Masyarakat juga bebas dari iuran pembangunan renovasi fasilitas umum seperti banjar atau pura. Renovasi pura yang dulu ditanggung lewat iuran warga, kini didanai hasil deviden DTW Tanah Lot. Ada sejumlah pura di kawasan atau yang terkait dengan Pura Tanah Lot yang mendapat pembagian uang sehingga bisa digunakan untuk biaya odalan dan perawatan bangunan fisik pura.

Makin maju operasional DTW Tanah Lot, menurut Eka Wiryastuti, makin besar *multiplier effect* yang dirasakan masyarakat. Misalnya, banyak warga yang bisa bekerja di Tanah Lot, baik dengan menjadi pegawai manajemen operasi, maupun dengan berjualan suvenir dengan menyewa kios yang ada. Pengelola memberikan prioritas bagi masyarakat setempat sebelum memberikan peluang kerja dan sewa kios kepada warga lainnya.

Manfaat ekonomi DTW Tanah Lot tidak saja dirasakan warga Desa Pakraman Beraban, tetapi juga oleh desa lain di wilayah Kecamatan Kediri. Dengan demikian konsep CBT sudah diaplikasikan dalam kebijakan Bupati Eka Wiryastuti dalam pengelolaan DTW Tanah Lot.

Walaupun popularitas Tanah Lot sudah cukup tinggi, badan Pengelola yang diketuai Bupati Eka Wiryastuti, tetap melakukan penataan objek, manajemen, dan promosi. Contohnya adalah pelaksanaan Festival Tanah Lot Art dan Food Festival 2018 yang meriah. Pada saat itu digelar pementasan 1.800 penari yang menyajikan Tarian Rejang Sandat Ratu Segara, di area Pura Tanah Lot, pada 18 Agustus 2018, dalam suasana peringatan Hari Proklamasi 17 Agustus. Angka tahun yang berakhir 18, tanggal 18, dan jumlah penari dengan angka awal 18 memang dirancang agar mudah diingat dan memiliki keistimewaan sejarah. Atas kesuksesan tarian kolosal dan sakral pada Festival Tanah Lot Art dan Food Festival, pementasan tersebut mendapatkan catatan rekor Museum Rekor Dunia Indonesia (MURI) untuk kategori pagelaran tari kolosal.



Bupati Eka Wiryastuti (tiga dari kanan) saat pembukaan Tanah Lot Festival, bersama Wagub Cok Ace (empat dari kiri) dan Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak I Gusti Ayu Bintang Darmawati (tengah).

“Ini anugerah yang sangat besar yang patut disyukuri bersama. Di daerah lain tidak punya yang seperti ini, satu-satunya di Tabanan yang mempunyai warisan leluhur yaitu Pura Tanah Lot yang menghasilkan dan memberikan berkah kepada masyarakat Tabanan. *Astungkara* kita harus bersyukur karena memiliki warisan leluhur yang sangat luar biasa. Warisan ini harus selalu dijaga, dirawat, dan disyukuri,” ujar Bupati Eka Wiryastuti pada saat pembagian *pah-pahan* (penghasilan) DTW Tanah Lot 2018 yang berlangsung 19 Februari 2019 di Wantilan Pura Pakendungan, Tanah Lot.

Tahun 2018 itu, Tanah Lot mencatat penghasilan bersih Rp 103,3 milyar. Acara pembagian dilaksanakan secara terbuka, sebagai salah satu bentuk akuntabilitas CBT Tanah Lot.

³<http://metroballi.com/bupati-tabanan-resmikan-badan-pengelola-dtw-jatiluwi/> [Akses 28 November 2020]

CBT Ulun Danu Beratan

Keberhasil pola kerja sama di Tanah Lot diterapkan dalam pengelolaan DTW Ulun Danu Beratan. Tahun 2005, Pemkab Tabanan membentuk badan pengelola sehingga pelayanan bagi pengunjung lebih profesional. Tampilnya masyarakat dalam pengelolaan menunjukkan mereka mampu mengelola DTW secara profesional. Unsur pemberdayaan masyarakat juga sangat penting dalam pola kerja sama ini.

Sama dengan di Tanah Lot, ketika Bupati Eka Wiryastuti menjabat, pengelolaan kerja sama juga diteruskan. Tahun 2011, Pemerintah Daerah Kabupaten Tabanan mengeluarkan Surat Perjanjian Kerjasama Nomor 2 Tahun 2011 Tentang Kerjasama Pengelolaan Daya Tarik Wisata Ulun Danu Beratan antara Pemerintah Daerah Kabupaten Tabanan dengan Desa Pakraman Candi Kuning yang diwakili oleh Satakan (Satakan merupakan sistem masyarakat daerah yang memiliki ciri dan struktur khusus yang dijadikan pedoman dalam pengelolaan area suci (Pura) besar yang ada di suatu wilayah Ulun Danu Beratan), dan PT Rekreasi Air Beratan Indah.³

Seperti tampak dalam Tabel 5.2, Dalam perjanjian kerja sama itu, ditetapkan pembagian pendapatan dengan memberikan persentase tertinggi kepada Pura Khayangan jagat Ulun Danu Beratan, yang menjadi daya tarik wisata utama selain pemandangan alam danau dan kehijauan hutan. Berbeda dengan di Tanah Lot di mana pemerintah mendapat persentase tinggi, di sini Pemkab Tabanan hanya mendapatkan 25%, hampir separo dari yang diperoleh di Tanah Lot. Karena disusun berdasarkan kerja sama, pembagian tersebut sudah merupakan hasil kesepakatan bersama. Dominannya penerimaan masyarakat dalam pola kerja sama ini menunjukkan dimensi CBT-nya lebih besar.

Daya tarik wisata Ulun Danu Beratan dikelola secara profesional dan keberhasilannya ditunjukkan dengan kenaikan kunjungan wisatawan. DTW ini rata-rata dalam sebulan bisa mengantongi Rp

Tabel 5.2 Pembagian Kerja Sama dalam Pengelolaan DTW Ulun Danu Beratan

No	Pemangku Kepentingan	Persentase
1.	Pura Khayangan Jagat Ulun Danu Beratan	60%
2.	Pemkab Tabanan	25%
3.	PT Rekreasi Air Beratan Indah	3%
4.	Operasional Badan Pengelola	9%
5.	Satakan Candi Kuning	3%

150 juta per hari. Tahun 2017, jumlah kunjungan wisatawan asing (430 ribuan), dan domestik (460-an ribu) mencapai sekitar 800 ribu orang. Angka ini memang masih di bawah satu juta, berarti belum separo dari kunjungan ke Tanah Lot. Hal ini terjadi karena jarak DTW ini agak jauh dari kantong wisatawan di Bali selatan.

Meskipun jumlah kunjungannya belum sebanyak angka kunjungan Tanah Lot, tren peningkatan selalu nyata karena magnet daerah pegunungan yang sejuk digemari wisatawan. Tahun 2019 kunjungan wisatawan asing mencapai 503.507 orang, sedangkan wisatawan lokal sebanyak 475.216 orang. Kalau digabung berarti sudah mendekati satu juta, angka yang dengan langsung merefleksikan jumlah pemasukan. Profesionalisme pengelolaan juga ditunjukkan lewat berbagai bentuk kegiatan seperti penataan taman bunga dan promosi untuk meningkatkan citra dan magnet daya tarik wisata Ulun Danu Beratan. Salah satu yang penting adalah pelaksanaan Festival Ulun Danu Beratan. Festival Ulun Danu Ke-5 digelar empat hari, 24-27 Oktober 2019, mencatat sukses besar dilihat dari angka kunjungan yang mencapai 6.205 wisman. “Waktu itu target kami hanya 5.000, berarti melampaui target,” ujar Eka Wiryastuti.

Dukungan masyarakat lokal mengisi acara seni budaya menjadi salah satu kunci sukses festival. Dukungan itu adalah cermin dari sukses kerja sama yang dirasakan masyarakat dalam mengelola DTW miliknya.

Pengelolaan Jatiluwih

Hamparan sawah berundak yang indah Jatiluwih juga merupakan anugerah Tuhan yang untuk masyarakat Tabanan pada khususnya dan Bali pada umumnya. Jatiluwih dan sekitarnya masuk dalam kawasan Warisan Budaya Dunia UNESCO dengan label *Cultural Landscape of Bali Province: the Subak System as a Manifestation of the Tri Hita Karana Philosophy*. Penetapan ini dilakukan Juni 2012.

Warisan Budaya Dunia UNESCO ini meliputi kawasan Pura Ulun Danau Batur (Bangli); kawasan Danau Batur (Bangli); kawasan subak daerah aliran sungai (DAS) Pakerisan (Gianyar); kawasan Pura Taman Ayun (Mengwi), dan kawasan subak Catur Angga Batukaru (Tabanan). Luas total seluruh tempat tersebut mencapai 20.974,70 hektare. Kawasan *rice terrace* Jatiluwih termasuk dalam kawasan subak Catur Angga Batukaru.

Kawasan Jatiluwih sudah lama terkenal sebagai daya tarik atau objek wisata. Pemerintah Daerah (Pemda) Bali sudah menetapkannya sebagai percontohan desa wisata 1991, bersamaan dengan dua desa lainnya yaitu Penglipuran (Bangli) dan Desa Sebatu (Gianyar). Sejak itu, daerah penghasil padi untuk beras merah itu kian terkenal. Namun, karena lokasinya jauh dan akses kurang baik, angka kunjungan wisatawan sangat kecil. Terlebih lagi, pengelolaan sebagai objek wisata belum profesional, padahal potensi hamparan sawah dan atmosfer lanskap Gunung Batukaru luar biasa, benar-benar anugerah Tuhan.

Setelah pengukuhan sebagai Warisan Budaya Dunia, Bupati Eka Wiryastuti mengambil tindakan cepat untuk membentuk badan pengelola profesional sehingga potensi yang besar itu bisa dinikmati



Para petani di persawahan Jatiluwih.

masyarakat dan dapat menjadi sumber pendapatan bagi Pemkab untuk program dan proyek pembangunan Tabanan.

Bercermin dari komitmen mengembangkan CBT dan dari sukses pengelolaan DTW Tanah Lot dan DTW Ulun Danu, Bupati Eka Wiryastuti membentuk badan pengelola melalui Perbup 84/2013 Badan pengelola DTW Jatiluwih. Badan pengelola ini diresmikan 13 Februari 2014.⁴ Sejak adanya badan pengelola ini, angka kunjungan dan penghasilan dari DTW ini mulai jelas dan bermanfaat bagi masyarakat.

Pola kerja sama disusun pemerintah bersama masyarakat dengan orientasi pemberdayaan masyarakat. Artinya, pengelolaan dan manfaat

⁴<http://metroballi.com/bupati-tabanan-resmikan-badan-pengelola-dtw-jatiluwih/> [Akses 28 November 2020]

diatur sedemikian rupa sehingga masyarakat menikmati hasilnya seadil mungkin sesuai dengan kondisi di lapangan. Pembagian hasil pengelolaan DTW Jatiluwih pertama-tama dibagi menjadi dua bagian, yaitu Desa Jatiluwih (mewakili yang lain) dan Pemkab Tabanan, masing-masing 55% dan 45% , seperti tertuang Tabel 5.3. Perolehan untuk desa lebih tinggi dari Pemkab Tabanan menunjukkan bahwa pemerintah memiliki komitmen sejati membangun DTW untuk kesejahteraan masyarakat melalui sistem CBT.

Tabel 5.3 Pembagian Pengelolaan DTW Jatiluwih

No	Nama	Persentase
1	Desa Jatiluwih (Perwakilan)	55 %
2	Pemkab Tabanan	45%

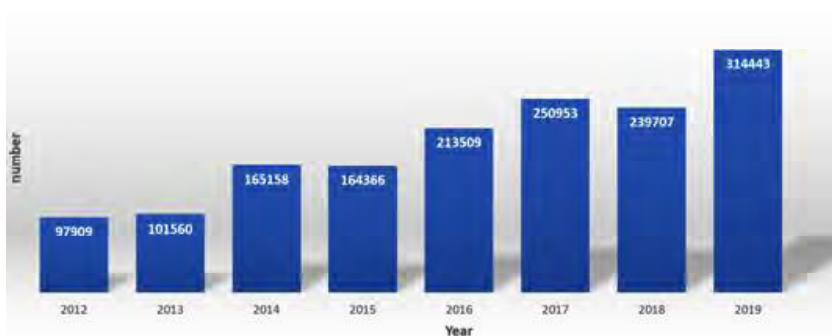
Alokasi pembagian untuk Desa Jatiluwih sebagai representatif dalam kerjasama dua pihak, didistribusikan secara proporsional ke dalam enam bagian seperti tertuang dalam Tabel 5.4. Pembagian proporsional untuk desa atau lembaga lain di sekitarnya ini mengikuti pola di Tanah Lot dan Ulun Danu yang diambil dan ditetapkan berdasarkan kesepakatan.

Tabel 5.3 menunjukkan bahwa angka kunjungan wisatawan ke Jatiluwih meningkat tajam, tiga kali lipat lebih, dari di bawah satu juta tahun 2012 menjadi di atas tiga juta pada 2019. Peningkatan itu lebih terasa setelah tahun 2014, setelah beroperasinya pengelolaan kerja sama dan pembentukan badan pengelola. Fakta bahwa dalam proses pengusulan Jatiluwih sebagai bagian dari WBD daerah ini sudah sering menjadi berita di media massa adalah ikut mendorong popularitas Jatiluwih sehingga ketika setelah dikukuhkan, kian banyak orang ingin berkunjung ke sana.

Tabel 5.4 Pembagian Antara Desa Sekitar Jatiluwih

No	Nama	Persentase
1	Desa Dinas Jatiluwih	45 %
2	Desa Adat Jatiluwih	25%
3	Desa Adat Gunungsari	20%
4	Subak Jatiluwih	21%
5	Subak Abian Jatiluwih	2%
6	Subak Abian Gunungsari	2%

Tabel 5.5 Angka Kunjungan Wisatawan ke Jatiluwih 2012-2019



Data dikompilasi dari berbagai sumber, Darma Putra (2019).

Pengelolaan profesional dilakukan di berbagai lini, seperti penetapan harga tiket masuk sebagai sumber pendapatan DTW. Selain itu, juga diatur sumber pendapatan lainnya seperti syuting film, foto *pre-wedding*, *camping*, aktivitas sosial, dan ongkos parkir (Lihat foto). Dari pengelolaan yang baik dan pengangkatan tenaga kerja, pendapatan Jatiluwih mulai meningkat sejalan dengan peningkatan angka kunjungan.

Welcome To Jatiluwih	
Entrance Fee :	
Foreign :	Adult IDR 40.000
	Child IDR 30.000
Domestic :	Adult IDR 15.000
	Child IDR 5.000
Parking Fee :	
1. Motorcycle	IDR 2.000
2. Car	IDR 5.000
3. MicroBus & Bus	IDR 10.000
Activity Fee :	
1. Make a movie with a foreign director	IDR 7.500.000
2. Make a movie with a domestic director	IDR 3.000.000
3. Foreign prewedding photo	IDR 500.000
4. Domestic prewedding photo	IDR 100.000
5. Commercial photo	IDR 500.000
6. Camp activities for students	IDR 100.000 / day
7. Camp activities for guests	IDR 250.000 / day
8. Social activities	IDR 200.000

Daftar tarif dan tiket masuk ke DTW Jatiluwih.

Data yang dikompilasi dari berbagai sumber menunjukkan bahwa pendapatan tahun 2019 mencapai Rp 10, 9 miliar. Dana ini dibagi untuk dana pengelolaan yaitu untuk manajemen, promosi, pembangunan, dan lain-lain. Setelah dipotong biaya operasional, dana pendapatan bersih dibagi dua yaitu Pemkab Tabanan dan Desa Jatiluwih (perwakilan), seperti tertuang dalam Tabel 5.6. Sesudah itu, bagian untuk Desa Jatiluwih (perwakilan) dibagi dengan desa dan lembaga lainnya seperti tertuang dalam Tabel 5.7.

Tabel 5.6 Alokasi Operasional Manajemen dan Desa dan Pemkab Tabanan

No	Alokasi	Persentase	Jumlah (Rp Miliar)
1	Managemen	35%	3,837
2	Pembangunan	12%	0,855
3	Promosi	8%	0,570
4	Badan Pengelola	10%	0,570
Pendapatan bersih dibagi dua: Rp 5,832 miliar			
5	Pemkab Tabanan	45%	2,308
6	Desa Jatiluwih/lembaga lain	55%	2,821

Pendapatan Desa Jatiluwih sebesar Rp 2,8 miliar (55%) dibagi dengan lima desa atau subak lainnya, seperti tertuang dalam Tabel 5.7 Di sini terdapat dua Desa Jatiluwih, yaitu desa adat dan desa dinas. Berbeda dengan di Tanah Lot yang tampil dalam kerja sama dan mendapat bagian adalah desa adat saja. Hal ini berbeda karena urusan pertanian atau persawahan tidak saja urusan adat tetapi juga dinas karena urusan pertanian dan lain-lain yang berkaitan dengan DTW Jatiluwih adalah urusan adat dan dinas. Tak hanya itu, Desa Adat Gunungsari dan dua subak yang terkait dengan areal persawahan Jatiluwih juga masuk dalam pembagian. Pola kerja sama dan pembagian seperti ini berorientasi pada masyarakat, mencerminkan spirit CBT yang konkret.

Untuk mempromosikan DTW Jatiluwih, selain dilaksanakan ke luar dengan *sales call* ke luar daerah dan luar negeri, juga melalui pelaksanaan Festival Jatiluwih setiap tahun sejak 2017. Dalam suasana Festival Jatiluwih 2017, DTW indah ini mendapat kunjungan tiba-tiba dari Presiden Amerika Barack Obama dan istrinya Michele berkunjung ke tempat ini 25 Juni 2017. Mereka menghabiskan waktu

sekitar 50 menit dengan *trekking* di antara persawahan. Kedatangannya mendapat liputan banyak media massa yang membuat popularitas Jatiluwih kian bertambah.

Fesival Jatiluwih ke-3 dilaksanakan 20-22 September 2019 dengan tema “Sri Phangayu Jagat” atau “Glorofying Dewi Sri for Prosperity and Harmony”, yang artinya Dewi Sri dalam falsafah Hindu Bali adalah kuasa atas kelahiran dan kehidupan, representasi yang disimbolkan dengan padi. Dalam setiap festival digelar acara kreatif berkaitan dengan budaya pertanian, seni, pertunjukan, modern dan tradisional. Bupati Eka Wiryastuti menyampaikan:

Kami membuat acara Festival Jatiluwih 2019 ini selain untuk melestarikan budaya dan tradisi kami, juga berupaya untuk memajukan pariwisata dan budaya yang mengutamakan pengalaman dan nilai-nilai masyarakat. Kami juga berusaha dengan diadakannya festival ini akan meningkatkan kualitas hidup masyarakat Jatiluwih.

Di balik pelaksanaan CBT terkandung maksud utama yaitu untuk meningkatkan ‘kualitas hidup masyarakat Jatiluwih’. Selain kebijakan pemerintah dari atas, keberlanjutan kepariwisataan sangat ditentukan oleh rasa bangga atau *sense of belonging* masyarakat terhadap potensi alam dan budayanya. Azas manfaat dalam pengelolaannya menentukan rasa ikut memiliki dan menjaganya.

Bupati Eka Wiryastuti menyampaikan bahwa lahan pertanian di Jatiluwih dilindungi Perda Nomor 6 Tahun 2014 tentang kawasan jalur hijau, Perbup Nomor 27 Tahun 2011 tentang Penetapan Sawah Berkelanjutan sebagai sawah abadi, Perbup Nomor 34 Tahun 2011 tentang Penetapan Kawasan Pelestarian Warisan Budaya. Konsekuensi dari perlindungan itu, Pemkab Tabanan membebaskan sawah di kawasan warisan budaya dunia bebas pajak.

Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat, Pemkab

Tabel 5.7 Pembagian Antar-desa Jatiluwih

No	Nama	Persentase	Jumlah (Rp Juta)
1	Desa Dinas Jatiluwih	45 %	705,4
2	Desa Adat Jatiluwih	25%	846,5
3	Desa Adat Gunungsari	20%	564,3
4	Subak Jatiluwih	21%	592,6
5	Subak Abian Jatiluwih	2%	56,4
6	Subak Abian Gunungsari	2%	56,4

Tabanan membangun Mesin Pembangkit Listrik Tenaga Mikro Hidro (PLTMH) bekerja sama dengan Pemerintah Toyama Jepang. Masyarakat desa menggunakan jasa listrik dari tenaga air. Pemerintah Toyama yang melakukan kerja sama dengan Pemkab Tabanan juga membantu mesin pengolah sampah untuk membantu masyarakat menjaga kebersihan di Jatiluwih.

Selain sebagai bentuk pengelolaan berbasis kemasyarakatan atau CBT, pengelolaan DTW Jatiluwih juga merupakan contoh jelas pembangunan pertanian dan pariwisata yang menjadi strategi Bupati Eka Wiryastuti. Kebijakan ini dan kenyataan bahwa areal persawahan Jatiluwih merupakan bagian dari Warisan Budaya Dunia UNESCO yang terlindungi sebagai daerah pertanian secara bersama akan mendukung pola pembangunan terintegrasi antara pertanian dan pariwisata.

Nikosake, Perkawinan Pertanian dan Pariwisata

Selain jelas dalam pola pengembangan pariwisata Jatiluwih, perkawinan antara pariwisata dengan pertanian juga tampil dalam program terintegrasi nikosake: nira, kopi, salak, dan kelapa. Inilah pro-

gram inisiatif inovatif Bupati Eka Wiryastuti yang digarap oleh Badan Perencanaan, Penelitian, dan Pengembangan (Bapelitbang) Kabupaten Tabanan yang dipimpin oleh Ida Bagus Wiratmaja, S.T.,M.T. Proses perencanaan melibatkan berbagai unsur pengampu kepentingan mulai dari masyarakat, pemerintah, dan sejumlah ahli. Desain rancang bangun Nikosake yang profesional dan mengagumkan bisa dinikmati dalam beberapa info-klip di kanal Youtube.⁴

Nikosake, menurut Eka Wiryastuti, merupakan model pengembangan kawasan perdesaan yang dirancang berbasis komoditas unggulan dalam bidang pertanian. Kawasan Nikosake terdiri dari lima desa yaitu Desa Wanagiri, Belimbing, Sanda, Munduk Temu, dan Lumbung Kauh. Akronim nikosake diambil dari komoditas agribisnis yang dikembangkan di kelima desa tersebut: nira, kopi, salak, dan kelapa.

“Potensi pertanian ini kita kawinkan, kita integrasikan dengan potensi pertanian. Inilah konsep pembangunan pariwisata berbasis pertanian,” ujar Eka Wiryastuti.

Pertanian dan cara tradisional mengolah hasilnya adalah merupakan kearifan lokal yang diwariskan para leluhur. Dalam konteks ini, pengembangan terintegrasi pariwisata-pertanian dengansendirinya juga berbasis kearifan lokal.

Bupati Eka Wiryastuti menetapkan pengembangan agribisnis terintegrasi berbasis pariwisata dan kearifan lokal melalui SK Bupati tentang Penetapan Kawasan Nikosake tersebut adalah SK Bupati Nomor 180/178/02/HK&HAM/2018 dan diluncurkan 3 Mei 2018. Lewat program pembangunan ini, kemampuan pembiayaan diarahkan optimal ke daerah nikosake, mulai dari infrastruktur jalan sampai dengan bantuan pembinaan petani agar mereka semakin produktif.

⁴<https://www.youtube.com/watch?v=zEBaH7RkoM4> dan <https://www.youtube.com/watch?v=dtT2tX5cezg>[Akses 3 Desember 2020]

⁵<https://www.balitopnews.com/index.php/read/3116/www.balitopnews.com> [Akses 28 November 2020]



Bupati Eka Wiryastuti dalam sebuah acara Festival Ulun Danu Beratan.

Program inovatif Nikosake ini tiga kali lolos perencanaan pembangunan di tingkat Pemprov Bali dan dua kali secara nasional setelah melalui proses penilaian ketat bertingkat. Dari 416 Kabupaten Se-Indonesia, Tabanan Masuk 10 Besar Finalis Penghargaan Pembangunan Daerah (PPD). Proses penilaian untuk lolos ke babak 5 besar, Nikosake Tabanan dinilai Tim Bappenas.⁵ Hasil gemilang pun datang, program inovatif Nikosake ini menjadi salah satu dari enam program kabupaten di Indonesia yang menerima bantuan program *Responsive Innovation Fund* (RIF) dengan alokasi Rp1 miliar lewat usulan pada 2018.

Kawasan Nikosake ditetapkan sebagai Kawasan Perdesaan Prioritas Nasional (KPPN) dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2015-2019. KPPN terdiri dari 23 desa dan 5 kecamatan di Kabupaten Tabanan. Desa-desanya dalam kawasan Nikosake

memiliki kantong kemiskinan yang cukup tinggi, karena sebagian besar penduduknya hidup dari sektor pertanian dengan pendapatan yang relatif kecil. Pengembangan agribisnis yang terintegrasi dengan pariwisata berbasis kearifan lokal dalam satu kawasan ini diharapkan mampu mengembangkan *value chain* bagi petani yang memberikan *multiplier effect* bagi desa-desa lain disekitar kawasan Nikosake.

Secara lebih spesifik Eka Wiryastuti mengungkapkan bahwa sasaran strategis pembangunan kawasan Nikosake adalah: (1) Peningkatan pendapatan perkapita masyarakat di kawasan perdesaan Nikosake; (2) Terciptanya model pengembangan agribisnis dari hulu-hilir terintegrasi dengan pariwisata berbasis kearifan lokal; (3) Peningkatan jumlah kunjungan, lama tinggal, dan pengeluaran wisatawan di Kabupaten Tabanan; (4) Peningkatan jumlah lapangan kerja dan kesempatan berusaha di bidang agribisnis dan kepariwisataan bagi masyarakat di Kawasan Nikosake Kabupaten Tabanan; (5) Pelestarian lingkungan perdesaan; (6) Peningkatan pendapatan asli daerah (PAD) Kabupaten Tabanan dari bidang kepariwisataan. Tujuan pembangunan Nikosake adalah multidimensi. Selain apa yang digariskan di atas, Nikosake juga bertujuan untuk mengurangi kesenjangan antara desa dan kota.

Tabel 5.8 Desa Nikosake dan Branding Masing-masing

No	Desa	Branding
1.	Desa Wisata Sanda	<i>The Ancient Village, Watching Firefly's in The Night</i>
2.	Desa Wisata Wanagiri	Desa Hujan, <i>Rain Forest Village</i>
3.	Desa Wisata Belimbing	The Star Fruit Village
4.	Desa Wisata Munduk Temu	Kampoeng Kopi di Atas Awan
5.	Desa Wisata Lumbang Kauh	Kampoeng Kelapa atau <i>Coconut Land</i>

DESA SANDA memiliki komoditas unggulan kopi. Tema destinasi “*The Ancient Village Watching Firefly’s in The Night*”. Daya tarik utama adalah Taman Teknologi Pertanian (TTP), memiliki fungsi sebagai tempat edukasi aplikasi teknologi pertanian hulu-hilir, kewirausahaan, dan pemasaran. Dilengkapi fasilitas seperti balai pelatihan, *green house*, area parkir, *entrance gate*, *cafeteria*, *tourist information office*, *gazebo*, toko souvenir, toilet, dan *view point* menikmati panorama perdesaan dan Gunung Batukaru. Ragam daya tarik wisata lainnya antara lain: wisata alam kebun kopi, *jungle trackhiking*, *ricefield terrace ceking*, *cycling*, air terjun klingkung, *camping ground* sambil menikmati kunang-kunang, wisata budaya lingga yoni, gong tua, sekaa okokan, dan permainan gasing, dan tanaman obat-obatan (biofarmaka).

DESA WANAGIRI memiliki komoditas unggulan kebun salak. Tema destinasi adalah “*The Rain Forest Village*”. Daya tarik utama adalah “Agrowisata Salak Madu Buana Korsika”. Agrowisata ini dilengkapi fasilitas seperti lahan parkir, *guide lounge*, *tourist information*, toilet, *cafeteria*, rumah produksi pengolahan salak, toko souvenir, *packaging house*, *view point*, dan jalur trekking mengelilingi kebun salak. Ragam daya tarik wisata lainnya *education farming* (pertanian organik), *trekking mount batukaru*, *rain forest*, wisata pura Jatiluwih, *camping ground*, serta *sightseeing* panorama alam dan sawah sekitar.

DESA BELIMBING memiliki komoditas unggulan gula aren. Tema destinasi “*The Star Fruit Village*”. Daya tarik wisata utama yaitu “*Palm Sugar Park*” berlokasi di tengah perkebunan tanaman aren. Agrowisata ini dilengkapi fasilitas seperti *entrance gate*, *tourist information*, toko souvenir, rumah produksi pengolahan gula aren, *cafeteria*, toilet, dan *view point* dengan pemandangan hutan dan sawah berteras yang masih asri. Ragam daya tarik wisata lain Air Terjun Singasing Benben dan Singasing Sade, *Monkey Forest*, Trekking dan *Cycling* di sekitar persawahan berterasering, dan *Education Farm* (Pertanian Organik); Wisata Budaya Subak dan Pura Luhur Mekori.

DESA MUNDUK TEMU memiliki komoditas unggulan kopi. Tema destinasi “Kampoeng Kopi di Atas Awan”. Daya tarik utama adalah “Agrowisata Kopi” dengan brand unik “Kopi Leak”. Agrowisata ini dilengkapi fasilitas seperti, *tourist information*, toilet, toko souvenir, jalur trekking di kebun kopi, *cafeteria* dengan view pegunungan, *view point*, dapur pengolahan kopi, dan *camping ground*. Ragam daya tarik wisata lainnya yaitu: wisata alam air terjun singsing yeh bau, air panas Anggasari, wisata *adventure off-road*, *bird watching*, wisata budaya, pura kuno, rejang dewa, baris dan tarian sangyang jaran, spot-spot selfie, *cycling*, memancing, dan wisata sabtu ceria.

DESA LUMBUNG KAUH memiliki komoditas unggulan kebun kelapa. Tema destinasi yaitu “Kampoeng Kelapa atau *Coconut Land*”. Daya tarik utamanya adalah “Agrowisata Kampoeng Kelapa” dengan panorama air terjun Pangkung Sakti. Daya tarik ini berlokasi di areal perkebunan kelapa dilengkapi fasilitas berupa, parkir, *tourist information*, *guide lounge*, toilet, *cafeteria*, dapur pengolahan kelapa, toko souvenir, *spa and wellness*, *farm stay*, dan *view point* dengan pemandangan air Terjun Pangkung Sakti. Ragam daya tarik wisata lain seperti *jungle track*, *camping*, wisata *adventure rafting* di Sungai Balian, *panoramic swing*, *education farm*, dan wisata spiritual melukat di air terjun Pangkung Sakti.

Dalam pengelolaan, Nikosake sudah dan terus melibatkan masyarakat, mulai dari petani sampai dengan pemuda yang tergabung dalam kelompok sadar wisata. Pemerintahan desa bergerak lewat BUMDEs atau BUPDA (desa adat). Pemerintah daerah berperan lewat BUMDA atau Perusda dengan menyediakan anggaran untuk membina petani agar mereka terus memproduksi. Hasil pertanian mereka akan dibeli oleh Perusda untuk kemudian disalurkan ke pembeli atau agen penjual.

Bupati Eka Wiryastuti sudah memiliki kerja sama strategis dengan 230 toko modern seperti Indomaret dan Alfamart khususnya yang di



Bupati Eka Wiryastuti dalam berbagai kegiatan formal dan sosial.

wilayah Tabanan. Toko modern itu wajib menyediakan *outlet*-nya sekitar 30% untuk menjual produk-produk pertanian Tabanan seperti beras merah dan kopi leak. Perusda membeli produk petani dan menjualnya lewat toko-toko modern. Perusda menangani aspek bisnis Nikosake sebagai wakil pemerintah. Kalau produk yang dibeli pemerintah tidak laku, yang rugi bukan petani, tapi Perusda.

“Ini yang saya maksudkan dengan rantai produksi yang kita sambung sampai penjualan. Tidak ada alasan bagi petani untuk diam, tapi harus terus memproduksi,” ujar Eka Wiryastuti.

Tabanan Forever

Sebagai sosok perempuan Bali yang berkiprah di pemerintahan, Eka Wiryastuti berkontribusi membangun pariwisata Bali melalui Tabanan dengan dua pola yang strategis yaitu *Community Based Tourism* (CBT) dan pembangunan pariwisata terintegrasi dengan pertanian. Pola CBT tampak pengelolaan sistem kerja sama di DTW Tanah Lot, DTW Ulun Danu Beratan, dan DTW Jatiluwih. Pola pariwisata-pertanian yang terintegrasi tampak monumental dalam Nikosake, pembangunan desa wisata secara kluster lima desa yang di-*branding* dengan empat hasil atau produk unggulan pertanian: nira, kopi, salak, kelapa disingkat Nikosake. Walaupun program ini bercirikan pariwisata terintegrasi dengan pertanian, aspek CBT-nya juga sangat kuat.

Nikosake sudah dikonstruksi menjadi ikon wisata yang menggabungkan pertanian dan pariwisata berbasis kearifan lokal ala Tabanan. Program yang besar ini perlu dikembangkan terus, dilanjutkan oleh Bupati-Bupati Tabanan berikutnya. Sistem CBT Tanah Lot dan yang lainnya serta Nikosake adalah dua legasi dari srikandi Eka Wiryastuti.

“Waktu berlalu cepat, 10 tahun tak cukup waktu membangun Tabanan,” ujar Eka Wiryastuti. Meski tidak lagi menjabat, Eka Wiryastuti memiliki komitmen untuk terus menjaga spiritnya dalam membangun Tabanan. “Motto saya, *Tabanan Forever*,” tuturnya.

Lampiran

Potensi desa-desa Nikosake

(Sumber: Master Plan Kawasan Nikosake 2018: viii-ix)

1. Desa Wanagiri

No	Aktivitas Wisata
1.	Trekking <i>Mount Batukaru</i>
2.	<i>Rain Forest di Sarinbuana</i>
3.	Wisata Budaya Pura Jatiluwih
4.	<i>Sightseeing</i> Panorama Alam Perkebunan
5.	Aktivitas Pertanian Tradisional
6.	<i>Education Farming</i> (pembibitan tanaman salak sistem tunas samping); Health Farm (<i>Organic Farming</i>)
7.	Forest Touring <i>Rain Forest di Sarinbuana</i>

2. Desa Belimbing

No	Aktivitas Wisata
1.	Wisata Budaya Pura Luhur Mekori (<i>Mongkey Forest</i>)
2.	<i>Trekking</i> di sekitar Pura Luhur Mekori
3.	Wisata Alam Air Terjun Singasing Bemben
4.	Wisata Alam Air Terjun Singasing Sade
5.	<i>Sightseeing</i> Panorama Alam / <i>rice field terrace</i>
6.	Populasi kera
7.	Wisata Budaya Tradisi Mebanten Memula, upacara mebiyukungkung, dan upacara ngusaba di Pura Subak saat padi menguning
8.	<i>Cooking Lesson</i> pengolahan nira menjadi gula dan gula semu
9.	<i>Education Farm</i> , yang menawarkan paket wisata pendidikan berbasis pertanian (Wisatawan diajarkan bertani)
10.	<i>Health Farm (Organic Farming)</i>

Buku ini tidak diperjualbelikan.

3. Desa Sanda

No	Aktivitas Wisata
1.	Paket <i>Trekking rice terrace</i> ;
2.	<i>Coffee garden</i> ;
3.	<i>Jungle track</i> batukaru
4.	Wisata budaya kuno peninggalan Lingga Yoni dan tradisi unik
5.	Wisata alam air terjun klingkung
6.	Camping sambil menikmati kunang-kunang di malam hari
7.	Aktivitas pemeliharaan lebah madu
8.	Wisata budaya tetabuhan Gong Tua dan Sekeha Okokan; Wisata permainan tradisional " <i>Gangsing</i> "
9.	Cooking Lesson " <i>embung bamboo tabah</i> " di Taman Teknologi Pertanian (TTP) Sanda
10.	Sightseeing farm di Taman Teknologi Pertanian (TTP) Sanda
11.	Agrowisata kopi robusta organik
12.	Education Farm di Taman Teknologi Pertanian (TTP) Sanda
13.	Agromart di Taman Teknologi Pertanian (TTP) Sanda
14.	Retreat, <i>meditation and yoga centre</i> (<i>lokasi TTP</i>)
15.	Kebun pengembangan tanaman obat (biofarmaka)

4. Desa Munduk Temu

No	Aktivitas Wisata
1.	Panorama alam hamparan lahan perkebunan kopi
2.	Agrowisata salak madu
3.	Air terjun Singasing Yeh Bau yang dialiri lima mata air menjadi yang menjadi satu aliran air terjun
4.	Wisata Alam Air Panas Anggasari
5.	Wisata Budaya: Pura Taman Beji; Pura Batur Sakti; Pura Batu Kambangan; Pura Puncak Batu Gaing; dan Pura Dukuh
6.	Wisata Budaya Tari <i>Rejang Dewa Baris & Tarian Sangyang Jaran</i>

7. Aktivitas wisata pertanian kopi (tanam, petik, & pengolahan)
8. Wisata Panen buah salak; *spot selfie*
9. Wisata *cycling* (bersepeda) mengelilingi wilayah desa menuju areal perkebunan kopi dan salak
10. *Camping ground*
11. Wisata rekreasi/memancing
12. Wisata hiburan Sabtu Ceria (di Balai Serbaguna)
13. Sightseeing Panorama Alam
14. Education Farm perkebunan kopi organic dan pengolahan kopi secara tradisional
15. Forest Touring dan Trekking
16. Wisata Petualang offroad;
17. Wisata *bird watching* burung Punglor burung endemik Desa Munduk Temu dan penangkaran burung

5. Lumbung Kauh

No	Aktivitas Wisata
1.	<i>Sightseeing</i> Wisata Alam Air Terjun Pangkung Sakti
2.	Viewing deck yang diarahkan pada pemandangan hutan dan Wisata Alam Air Terjun Pangkung Sakti
3.	Wisata Rafting
4.	<i>Jungle track</i> di sekitar wilayah hutan di Lumbung Kauh
5.	Camping sambil menikmati keindahan alam hutan dan pemandangan air terjun
6.	<i>Sightseeing farm</i> Kebun Kelapa
7.	<i>Education Farm</i> Kebun kelapa dan lay out pengolahan kelapa menjadi cocofeat, asap cair, nata de coco, VCO dan turunannya (lotion, masker, dan aroma terapi)
8.	Wisata SPA dan wellness: terafi VCO dan turunannya seperti lotion, aroma terafi, masker, dan aroma terapi.



NI MADE MASIH

Buku ini tidak diperjualbelikan.



**Keberadaan
Warung Made
bukan saja
sebagai tempat
makan, bersantai,
atau
mengekspresikan
life style,
tetapi juga hadir
sebagai
*the island's
landmark.***

Buku ini tidak diperjualbelikan.

5

Ni Made Masih

IKON LEGENDARIS WARUNG

Pengantar

Ni Made Masih (1954) tidak pernah menduga kalau warung yang dikembangkan di depan rumahnya di Kuta sejak 1969 akan menjadi ikon legendaris pariwisata Bali.

“Semua karena kehendak Beliau yang di Atas. *Eda ngadèn awak bisa,*” ujarnya dalam percakapan panjang, malam hari, Selasa, 13 Oktober 2020, di Warung Made, Seminyak. *Eda ngadèn awak bisa* adalah ungkapan dari lagu rakyat Bali yang berarti ‘jangan menganggap diri bisa’. Pesan akhir lagu itu adalah: banyak hal yang perlu dipelajari.

Awalnya, Made Masih rajin membantu kedua ibunya (ibu tiri dan ibu kandung) berjualan di warung sepulang dari sekolah. Anak kedua dari lima bersaudara ini sebetulnya memiliki kecerdasan, tetapi orang tuanya yang sehari-hari bekerja sebagai petani kurang mampu secara finansial menyekolahkaninya, padahal keinginan untuk itu ada. Made Masih hanya berpendidikan SD. Tahun 1960-an, setelah menajak remaja, Made Masih melamar kerja di Hotel Kayu Aya (kini Oberoi Hotel) yang baru berdiri. Dengan kemampuan bahasa Inggris seadanya, ia diterima sebagai *waitress* di hotel ini.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Namun, karena kurang merasa cocok sebagai *waitress*, Made Masih berhenti bekerja. Dia kembali membantu orang tuanya bekerja di warung. Dengan bekerja keras dan selalu bersyukur, Made Masih berhasil membuat warung keluarga yang awalnya kecil mungil menjadi restoran dengan *brand* unik, menjadi ikon pariwisata Bali. Warung ini berkembang karena pariwisata dan berkontribusi pada perkembangan pariwisata Kuta dan Seminyak khususnya dan Bali pada umumnya.

Saking terkenal, banyak wisatawan yang merasa belum ke Bali kalau belum makan di Warung Made. Keharusan datang ke Warung Made, setidaknya, terwakili oleh komentar Lani H. dari Jakarta yang menulis di TripAdvisor pada 22 September 2020 seperti berikut: “*Must not miss Warung Made when in Bali*”.¹

Selang lebih dari setengah abad sejak didirikan, Warung Made berkembang menjadi tujuh cabang di Bali, Jakarta, dan Amsterdam. Namanya yang semula Warung Made dipatenkan menjadi Made’s Warung pada 2015. Meskipun resmi bernama baru, nama lamanya, Warung Made masih populer di kalangan pelanggan, seperti terlihat dari tulisan Lani di atas. Atas segala usaha dan komitmennya memperkenalkan masakan Bali di warungnya, Made Masih pun dijuluki sebagai salah satu Srikandi Kuliner Bali.²

Bagaimanakah Made Masih, akrab disapa Bu Made, mengembangkan dan mengelola warungnya sehingga sukses menjadi warung legendaris, dengan branding yang kuat mencerminkan Bali yang kosmopolitan atau kosmopolitan berkarakter Bali? Mengapa wisatawan menyenangkannya? Siapakah selebritas yang berkunjung dan memopulerkan Warung Made? Apa kontribusi Bu Made dan warung yang dikelolanya dalam perkembangan pariwisata?

¹https://www.tripadvisor.com/ShowUserReviews-g469404-d2108470-r768531685-Made_s_Warung-Seminyak_Kuta_District_Bali.html [Akses 9 November 2020].

²I Nyoman Darma Putra (2014). “Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan”, *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, Vol. 1, No. 1, pp. 65-94.

Berawal dari Warung Kampung

Warung Made awalnya adalah warung kampung di Desa Kuta dengan dagangan ditujukan untuk pembeli lokal. Lokasinya di tepi jalan, sekitar 500 meter dari Pantai Kuta. Ketika warung ini berdiri tahun 1969, daerah Kuta masih sangat sepi. Awal 1970-an, wisatawan mulai berdatangan. Mereka yang berkunjung adalah turis-turis yang kemudian dikenal sebagai *hippies*. Mereka senang berjemur di pantai, berselancar, dan suka-cita menghabiskan waktu dengan duduk-duduk di warung untuk makan siang atau malam.

Warung Made menawarkan menu sederhana dan terbatas, seperti kopi, pisang goreng, tipat cantok, serta camilan seperti kacang dan kerupuk. Warung juga menyediakan minuman botol jenis soda dan minuman beralkohol dengan variasi terbatas. Ketika turis mulai senang mampir ke warungnya, Made Masih mulai berusaha untuk memenuhi selera mereka. Dengan segala keterbatasan yang ada waktu itu, Made Masih berusaha untuk membuat pelanggannya senang dan setia meramaikan warung.

Dengan pelayanan gaya Bali di mana penjaga warung *ngorta* (ngobrol) akrab dengan pengunjung, Bu Made mendapatkan beberapa ide mengenai makanan kesukaan atau yang diharapkan wisatawan. Wisatawan dengan senang hati memberitahukan dan mengajarkan cara membuatnya, seperti membuat *jaffle* alias roti panggang berisi pisang. Meski kemampuan berbahasa Inggris yang terbatas, namun karena keakraban, Made Masih mampu membuat komunikasi *sharing and making* menu tercapai dengan baik.

“Apa yang disarankan turis, kita buat dengan belajar dari mereka. Akhirnya mereka merasa bahwa makanan yang dicarinya tersedia di warung dan mereka merasa warung itu adalah warung mereka,” kenang Made Masih. Pola memilih menu dengan mendengarkan saran wisatawan masih dipertahankan Bu Made sampai sekarang. Wisatawan pun *happy* karena merasa menemukan makanannya sendiri.

Dalam tradisi Bali, warung adalah usaha keluarga yang dikelola secara turun-menurun seperti sebuah warisan. Demikian juga halnya dengan Warung Made. Awalnya dikelola oleh neneknya, lalu ibu tiri dan ibunya, kemudian oleh Made Masih. Belakangan, juga terjadi smooth transition (transisi halus) dari Made Masih kepada kedua anak laki-lakinya, keponakan, dan sepupunya.

Bu Made menuturkan bahwa dulu warung yang dikelolanya adalah milik orang tuanya, yaitu ibu tirinya. Ibu kandungnya ikut membantu. Made Masih ikut membantunya sebelum dan setelah pulang sekolah. Warung itu terletak di depan rumahnya. Mereka tinggal di rumah tepat di belakang warung.

Selain warga lokal, wisatawan yang berbelanja di sana adalah turis asing, yang datang dari Amerika, Eropa, kebanyakan golongan yang saat itu dikenal dengan sebutan ‘hippies’. Sejalan dengan hadirnya turis, menu yang ditawarkan pun bertambah seperti *jaffle* dan nasi goreng.

Terima kasih kepada fotografer yang membuat foto Warung Made awal tahun 1970-an. Dari foto-foto tersebut bisa diketahui kesederhanaan warung kampung *tempo doeloe*. Beberapa dari foto itu dipasang di Warung Made dan *website*-nya. Dari tiga foto lawas yang ada tampak bahwa warung ini berlantai tanah, makanan ditaruh di meja. Karena lantai tak rata, tampak kaki meja diganjal batu agar meja dapat berdiri tegak. Pengunjung mengenakan baju kasual, mengenakan sandal, sementara Made Masih tampak mengenakan kain dan kebaya, pakaian umumnya penjaga warung zaman itu.

Di meja dan tempat yang tersedia, tampak jenis makanan yang dijual seperti kerupuk, minuman, dan peralatan warung seperti cangkir-gelas. Ada kursi kayu dan bambu tempat pembeli duduk santai. Selain kursi, ada juga bale-bale tempat pelanggan bisa duduk menikmati hidangan. Di bale-bale itu ada dulang, tempat menaruh makanan dan minuman. Dulang biasanya digunakan untuk menaruh sesajen dalam sebuah upacara, namun bisa juga untuk kepentingan praktis



Suasana Warung Made tahun 1970-an (Foto: Dokumen Warung Made).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

seperti alas untuk menulis, membaca, atau menaruh makan.

Kekhasan warung tradisional Bali adalah penjaga atau pedagangnya adalah perempuan, remaja putri. Biasanya orangnya cantik sehingga menjadi daya tarik pembeli datang dan betah tinggal berlama. Hal itu klop adanya jika warung menyajikan hidangan yang lezat. Sering terjadi, pengunjung warung yang paling sering datang dan setiap datang duduk berlama-lama sampai warung tutup bisa diduga memiliki ‘udang di balik batu’, yakni bukan semata tertarik pada makanan yang disajikan tetapi juga terpikat pada cantiknya penjaga warung yang berujung pada perkawinan.

Kisah tipikal itu terjadi juga di Warung Made. Namun, bukan penduduk lokal yang memikat hati Made Masih, tetapi wisatawan asing yang setia datang dan setiap datang menghabiskan waktu dalam durasi lama. Dia adalah Peter Steenbergen, asal Belanda, yang kemudian menyunting Made menjadi istrinya sampai sekarang. Bersama Peter, Made Masih kemudian mengembangkan warung lokal Bali menjadi restoran berkelas internasional, atau restoran berkelas internasional dengan cita-rasa Bali.

Cinta Bersemi dengan Bahasa Kacang

Perkembangan Warung Made menjadi restoran legendaris berkait erat dengan kisah cinta Made Masih dengan Peter Steenbergen. Gadis Bali berambut panjang dengan pria Belanda berambut gondrong ini sudah ditakdirkan untuk menikah. Jodoh di tangan Tuhan dan warung menjadi tempat yang mempertemukannya lewat bahasa kacang.

Kacang adalah mata dagangan di warung yang digunakan Peter dan Made untuk berkomunikasi dengancara melempar. Saat itu, seperti diakui Made dan juga Peter, mereka tidak menguasai bahasa masing-masing. Made Masih kurang fasih berbahasa Inggris, sedangkan Peter kurang lancar berbahasa Indonesia, apalagi berbahasa Bali. Rasa sukacita mereka diekspresikan dengan saling lempar kacang.



Made Masih bersama Peter Steenbergen

Buku ini tidak diperjualbelikan.

“Peter melempar kacang menunjukkan perhatiannya, saya juga membalas dengan kacang,” ujar Made.

Semua terjadi berulang-ulang dalam kesibukan Made melayani tamu-tamu yang mampir dan belanja di warung. Peter mengisahkan interaksi cinta dengan komunikasi kacang dalam tulisan *Why I Love Kuta* yang dimuat dalam buku *Kuta and Kuta* (Steenbergen 2005: 137-139). Tulisannya diawali dengan perjalanannya lewat darat dari Belanda ke Indonesia, melewati Turki, Iran, Afganistan, India, dan Malaysia, untuk kemudian ke Sumatera. Dia mengendarai minibus Hanomag, ditemani oleh seorang kawan seperjalanan asal Belanda, tetapi kelahiran Bukittinggi.

Temannya ini tidak sampai ke Bukittinggi karena harus balik ke Belanda. Peter sendiri ke Indonesia. Dia tiba di Medan, Sumatera Utara. Karena jalan kurang mulus, Peter memutuskan naik pesawat dari Medan ke Palembang. Mobil minibus dikirim kembali ke Belanda. Dari Palembang, Peter estafet lewat darat dengan naik kereta api dan mobil ke Jakarta kemudian Yogyakarta hingga akhirnya ke Bali. Meski ditinggal oleh teman seperjalanannya, Peter tetap bertekad berkunjung ke Jawa dan Bali. Peter menulis:

*Coming halfway around the world and not visiting Java and Bali seemed to me a waste, and now I am glad I decided to continue my journey.*³

Menurut Peter, betapa sia-sianya melakukan perjalanan setengah keliling dunia termasuk Indonesia tanpa pergi ke Jawa dan Bali. Makanya, dia memutuskan untuk pergi ke Yogya dan Bali. Ketika dia bepergian ke Indonesia, dia masih berstatus pegawai perusahaan importir di Amsterdam. Ketika di Yogya Peter melihat batik dan kebaya tua gaya Cina dan barang-barang antik kolonial banyak digemari di Eropa dan Australia. Pekerjaan menangani barang impor ini

memberikan dia kesempatan dan alasan untuk tetap tinggal di Indonesia.

Ketika Peter ke Bali, dia juga menemukan barang kerajinan (*handicrafts*) Bali yang bernilai ekspor. Ini menjadi alasan bagi Peter untuk tinggal lama di Bali, menjadikan Bali sebagai rumah baru (*a new home*). Awalnya Peter menyewa rumah, kemudian dia membangun rumahnya sendiri di sekitar Kuta, tak jauh dari warung yang dikelola Made Masih.

Waktu bergulir. Pelan-pelan Peter akhirnya menemukan dirinya selalu makan pagi, makan siang, dan *dinner* di warung yang dikelola Made Masih. Saat itu, Made Masih berusia 19 tahun, biasa mengenakan kebaya, dengan rambut panjang bergelombang di belakang hingga pinggang. Dia pun *'fell madly in love'* (jatuh cinta amat sangat) pada Made Masih, dan menjadi pelanggan terbaiknya.

Pada masa-masa itulah Peter menggunakan bahasa kacang untuk mengekspresikan cintanya. Setiap ke warung, dia tidak pernah tidak membeli kacang. Peter menulis:

In those days I must have been her best customer for peanuts. Because her English was very poor and my Indonesian extremely basic, our only means of communication was to look at each other with drooling eyes and throw peanuts at each other.⁴

Romantika cinta Peter dan Made berkembang, tetapi saat itu, hal langka di mata masyarakat mengenai kawin campur dengan orang Barat. Waktu itu, setiap orang asing dianggap sebagai *hippies* dengan konotasi negatif, padahal kenyataannya tidak sesederhana itu. Banyak wisatawan yang benar-benar mencintai Bali, dan mencintai orang Bali.

Penuturan Made Masih membenarkan bahwa pertemuan mereka

³ Peter Steenbergen. (2005). "Why I Love Kuta", dalam Leonard Lueras (ed) Kuta and Kuta, Bali: A Bali Purnati Book, pp. 137-141.

⁴ Peter Steenbergen, 2005:137.

terjadi di warung. Sarana komunikasi adalah saling lempar kacang. Itu terjadi tahun 1973, seperti dikisahkan Made Masih dalam sebuah wawancara sebagai berikut:

I met Peter in 1973 and he would come every day. I was very malu (shy) but he would throw peanuts at me and make me laugh. In those days Bali was very traditional. I had my hair very long and was always in a sarong. In those days there were a lot of arranged marriages and if you break the rules you must go out! My parents always watched me because I was the first daughter. We waited so long, I couldn't sleep. There were just a few bules, mostly from Hawaii and California, with their long hair and surfboards. Peter was Dutch and you know the Dutch colonized us before so this did not help.⁵

Made menuturkan bagaimana Peter setiap hari ke warungnya. Setiap datang, Peter selalu mencari perhatian Made dengan melemparkan kacang ke arah Made. Waktu itu, tidak banyak wisatawan datang ke Kuta. Yang datang umumnya berasal dari Hawaii, Kalifornia, untuk surfing. Peter sendiri adalah orang Belanda. Menurut Peter, waktu itu juga banyak wisatawan dari Australia. “Bahkan, jauh lebih banyak dari wisatawan lain,” tutur Peter.

Peter tidak berani melamar terang-terangan kepada keluarga Made Masih. Namun, karena sama-sama cinta, keduanya akhirnya sepakat untuk kawin *ngerorod* (kawin lari), mekanisme wajar dalam tradisi adat Bali. Saran itu juga datang dari kawan-kawan peter yang berasal dari Denpasar.

Akhirnya, Peter dan Made *ngerorod* tahun 1974. Dalam kawin lari, mempelai laki biasanya mengajak istrinya tinggal di luar rumahnya sendiri, sebagai cara bersembunyi agar orang tua mempelai perempuan

⁵Indonesia Expat, <https://indonesiaexpat.biz/meet-the-expats/peter-steenbergen/> [Akses 15 November 2020].



Made Masih mengenakan kain dan kebaya saat menjaga warung, tahun 1970-an.
(Foto: Dokumen Warung Made).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang tidak setuju anaknya dinikahi kehilangan jejak untuk mencarinya.

Peter mengajak Made Masih bersembunyi di Hotel Bali Hyatt, Sanur. Asumsinya, keluarga Made Masih tidak akan tahu persembunyian mereka di hotel yang baru berdiri tahun 1972 itu. Kalau pun tempat itu diketahui, diasumsikan bahwa satpam hotel Bali Hyatt tidak akan mengizinkan orang masuk ke hotel mengganggu tamu. Pada saat yang sama, persembunyian mereka di hotel kelas internasional di Sanur itu memberikan kesempatan baik pada Peter untuk memperkenalkan Made lebih dekat lagi tentang budaya Barat mulai dari AC dan elevator, sendok dan pisau untuk makan. ‘Pelarian’ atau ‘persembunyian’ itu tidak lama, hanya lima hari.

Keluarga Made Masih menerima pernikahan itu. Beberapa pekan kemudian, mereka melaksanakan resepsi pernikahan di warung. Peter merasa langsung menjadi keluarga yang menekuni dunia usaha. Warga Kuta saat itu umumnya menjadi petani, nelayan, atau pandè (tukang emas atau perak). Pada awal pernikahannya, Peter sempat mengajak Made ke Belanda, merasakan suasana kehidupan di Barat, dan mulai pertama kali mengenal mesin cuci piring (*dishwasher*) dan mesin cuci baju (*washing machine*) sebagai ‘pembantu elektriknya’.

Sesudah masa bulan madu berlalu, keduanya tancap gas bekerja dan mengembangkan usaha. Peter dan Made bersama mengembangkan warung. Peter juga melakukan perjalanan ke Jawa untuk bisnisnya dan juga mencari furniture atau bahan yang cocok untuk dekorasi warung. Peter memiliki berbagai bakat. Selain paham tentang baju, antik, fotografi, dia juga mendalami desain arsitektur. Dari talennya itulah, Warung Made ditata dengan tetap mempertahankan keunikan Bali.

“Konsep kami sejak awal, atmosfir warung Bali harus dipertahankan. Tapi, tidak terlalu Timur, tidak terlalu *shining*, mentereng Barat. Dibuat *blended* agar cocok dengan selera orang Barat dan selera Timur,” ujar Made Masih.

Suasana Warung Made memang dibuat sebagai hibrid, pertemuan

antara Timur dan Barat, sehingga menyenangkan bagi wisatawan dari berbagai selera. Karakteristik Bali terlihat dari penggunaan tempat duduk panjang (*dedampar*) yang memungkinkan orang untuk duduk bersama. Tempat duduk memanjang ini tentu tidak bisa untuk seorang saja karena memang keinginan Warung Made untuk tidak mengistimewakan satu tamu atas yang lainnya, tetapi menghormati bahwa semua tamu istimewa. Semua tamu dianggap raja yang mesti dilayani. Bisa jadi dalam satu *dedampar*, duduk bersama antara artis dengan orang biasa, birokrat dengan turis biasa, orang Amerika berdampingan dengan orang Jepang.

“Tidak ada satu meja di-*block* untuk satu grup tamu. Semua bisa saja duduk berdampingan, tidak saling kenal, *nah* di sana mereka bisa saling kenal, ngobrol, *ngorta* seperti umumnya di warung-warung Bali,” ujar Made Masih.

Pada 1980-an, pariwisata Bali berkembang. Kuta menjadi salah satu pusat perkembangan yang sangat cepat. Banyak wisatawan berdatangan ke warung untuk makan. Warung Made yang semula luasnya 32 meter persegi, dibangun dengan lantai dua menjadi 130 meter persegi, sehingga bisa menampung lebih banyak *customer*. Ruang warung ditata dengan berundak, dengan hiasan rotan atau barang antik lainnya dengan furnitur kayu tua atau almari kuno sehingga terlihat alami. Suasana warung seperti teras rumah, akrab, menyenangkan, dan nyaman.

Saat waktu makan siang dan makan malam, warung ini tidak pernah tidak ramai. Warung Made menjadi salah satu pusat keramaian di Kuta. Made Masih mulai mempekerjakan lebih banyak karyawan dari warga setempat. Seperti sebelumnya, dia tidak pernah menyewa *chef* dari luar, pekerjaanya orang Bali. Segala tantangan untuk membuat hidangan yang cocok dengan cita-rasa internasional dipelajari dengan semangat. Dia tahu, banyak yang perlu dipelajari, *eda ngadèn awak bisa*.

Peter turut membantu dengan sepenuh tenaga dan hati. Melihat perkembangan warung demikian pesat, saat itulah, Peter yang sempat

menekuni bisnis ekspor barang kerajinan, memutuskan untuk berhenti, dan beralih profesi menjadi pengusaha restoran yang disebutkan sebagai ‘*a restaurateur*’ atau ‘*a warung-ateur*’. Dia bangga dengan nama ‘warung’. Peter dan Made Masih menemukan ‘warung’ mereka kian terkenal sehingga tidak perlu lagi mengganti nama menjadi restoran, namun tetap dengan nama ‘Warung Made’ atau ‘Made’s Warung’.

Tahun 1970-an orang Indonesia masih *looked down* (memandang rendah) kepada nama warung. Waktu itu, menurut Peter, kalau dia di Jakarta dan orang bertanya ada usaha apa di Bali, dia bilang dia punya warung, mereka bilang: “Maksud Anda restoran atau rumah makan?” Ketika Peter menegaskan bahwa “Tidak, saya betul punya warung”, sering mereka tertawa. Sekarang kata ‘warung’ ada di mana-mana, sampai Telkom pun menggunakan istilah Wartel –warung telekomunikasi.

Di warung itulah cinta Peter dan Made bersemi, di warung itulah mereka melaksanakan resepsi pernikahan, maka tidak mengherakan di warung itulah kemudian mereka mencurahkan kehidupan mereka untuk memastikan agar warung tetap bersemi.

Made Masih pun memiliki pandangan lain tentang *hippies*, berbeda dari kesan umum yang menilai hippies dengan negatif. Bagi Made Masih, banyak *hippies* cinta akan Bali. Mereka datang ke Bali, tinggal di Bali, menulis buku tentang Bali, mempromosikan Bali, tidak mau balik ke negerinya tetapi sebaliknya mengundang temannya untuk datang ke Bali. “Bukankah lewat mereka, Bali dikenal dunia?” cetus Made Masih memberikan apresiasinya.

Ikon Kuta dan Seminyak

Warung Made menjadi ikon destinasi wisata Kuta. Warung ini berkembang dengan semakin berkembangnya pariwisata Kuta tahun 1980-an. Berkat perkembangan pariwisata, Warung Made ikut berkembang. Pada saat yang sama, pariwisata Kuta juga berkembang karena Warung Made. Tidak banyak warung senyaman dan semenarik

Warung Made di Kuta awal tahun 1980-an.

Selain Warung Made, ada Poppies Restaurant di tepi pantai dan WarisanCafe, keduanya di Legian. Poppies dikelola oleh Sang Ayu Made Cenik Sukeni alias Cenik (asal Kuta, namun sempat melanjutkan pendidikan di Jakarta), sedangkan Warisan Café oleh Ida Ayu Sri Cahyani (asal Ubud). Mereka bertiga biasanya dianggap tiga perempuan lokal yang berhasil membangun usaha wisata untuk tamu global. Usaha-usaha mereka menjadi ikon dalam perkembangan pariwisata Bali, khususnya di Kuta dan Legian. Penulis dari Selandia Baru Hugh Mabbett dalam buku *In Praise of Kuta: From Slave Port to Fishing Village to the Most Popular Resort in Bali* (1987) menulis mereka sebagai perempuan yang sukses ikut membangun kepariwisataan.

Warung Made yang semula menjadi tempat wisatawan yang dulu disebut *hippies*, belakangan menjadi tempat wisatawan berbagai tipe. Golongan wisatawan penggemar surfing masih berlanjut datang ke Warung Made tahun 1980-an dan 1990-an, namun pada saat yang sama mulai muncul selebritis nasional dan dunia.

Selebritis nasional yang suka datang ke Warung Made adalah pengusaha Bob Sadino, biasa hadir dan tampil di mana-mana dengan khas celana pendek. Juga pemusik dan pengusaha Setiawan Djodi, Iwan Fals, Dewi Sukarno, dan Guruh Sukarnoputra. Jurnalis nasional seperti dari *Kompas* dan *Femina* suka menulis Warung Made sehingga mengangkat citra dan popularitas warung ini di kalangan selebritis ibukota untuk datang mengekspresikan sekaligus menikmati gaya hidup ke Kuta.

Selebritas internasional yang datang ke Warung Made adalah penyanyi rock The Rolling Stone Mick Jagger dan keluarganya. Juga datang bintang film Hollywood Richard Gere, desainer Jepang Issey Miyake, bintang film Mel Gibson, Denzel Washington, sutradara Hollywood Roman Polanski, musisi Eric Clapton, dan David Bowie. Yang menarik, selebritas selalu aman dan nyaman jika berlibur ke Bali,

karena tidak ada yang mengerubungi, orang-orang cuek, sehingga para pesohor bisa menikmati *quality time*-nya dan privasinya selama di Bali.

Tahun 1992, Mick Jagger datang ke Warung Made di Kuta diantar oleh Setiawan Jodie. Made Masih dan Peter teringat kunjungan bintang rock dunia karena saat itu terjadi hal yang menarik. Usai makan, Mick Jagger hendak membayar makanan. Dia menyodorkan kartu kredit (*credit card*). Saat itu, Warung Made belum memiliki fasilitas untuk menerima pembayaran dengan kartu kredit. Pembayaran *cash* hanya satu-satunya jalan.

“Saya ingat, kartu kreditnya platinum. Mick Jagger tersenyum ketika kartu kreditnya ditolak,” kenang Made Masih.

Made Masih dan Peter memberikan Mick Jagger souvenir baju kaos Warung Made. Rupanya Mick menyukainya. Hal itu diketahui setelah Mick tampak di sebuah media cetak mengenakan baju kaos Warung Made yang dikombinasikan dengan kemeja warna biru. Dalam foto itu tampak Mick Jagger menuntun tangan putrinya, sementara di belakang dia ada seorang lelaki yang kiranya merupakan *body guard*-nya. Baju kaos Warung Made yang dikenakan tampak indah untuk pakaian *casual*.

Perkembangan Warung Made di Kuta tidak saja tampak dari kunjungan pelanggan yang kian ramai dan hadirnya para selebritis tetapi juga banyaknya publikasi tentang warung ini di media lokal, nasional dan internasional. Publikasi ini bukan saja berarti menambah popularitas Warung Made tetapi juga menambah popularitas Bali sebagai daerah tujuan wisata. Sebagai pengusaha, Made Masih juga mendapat atensi. Bulan Desember 1994, bersama 13 tokoh utama Bali, Made Masih mendapat penghargaan “Bali Ethos Award” (BEA) dari majalah berbahasa Inggris *Jakarta Program* yang diterbitkan oleh Yayasan Acara Jakarta.

Tokoh-tokoh Bali yang juga mendapat BEA saat itu antara lain Ida Bagus Tilem (pematung), I Nyoman Gunarsa (maestro lukis), Erlina



Mick Jagger mengenakan kaos Warung Made dalam suatu acara bersama anaknya, Elizabeth. (Dokumentasi Made's Warung)

Kang Adiguna (pengusaha garmen), dan Kadek Wiranatha (pengusaha restoran, *night club* di Kuta). Pemilihan atas Made Masih karena dia dinilai telaten dalam mengembangkan usaha dan usahanya memberikan dampak yang nyata dalam hal ini kemajuan pariwisata Bali.

Atas jasa, kinerjanya dan popularitasnya, Made Masih mendapat banyak liputan dari media massa. Waktu itu, media sangat *powerfull* sebagai media promosi dan pencitraan. Hanya orang ‘hebat’ yang bisa masuk koran waktu itu. Satu media bisa menulis berulang dengan sudut pandang cerita yang seakan tidak ada habisnya. Harian *Kompas* edisi Minggu, Minggu, 27 Jul 1997, misalnyamemuat dua judul artikel, yaitu “Warung Bali Asli, Asli Warung Bali” dan “Made Masih, Wanita Keras Kepala dari Kuta”.

Kekhasan Warung Mademempertahankan karakteristik Bali diungkap dalam artikel pertama, sedangkan artikel kedua menggambarkan sosok Made Masih sebagai pekerja keras. Tulisan ini memotret kesuksesan setelah Made Masih dan Peter membuka cabang di Seminyak.

Selain bekerja keras, Made Masih menuturkan dia selalu melakukan semua dengan tulus-ikhlas, selalu memohon pada yang di Atas. “Dengan restu-Nya, semua pasti bisa,” tutur Made. “Yang jelas,” tambahnya, “kita jangan setengah-setengah.”

Koran *Bali Post* edisi 21 Mei 1995 menulis laporan panjang berjudul “I Made Masih: Remaja Jangan Bermalas-malasan”, dalam bentuk wawancara dan menampilkan foto Made Masih dan Peter berpelukan dengan senyum lebar.

Pesan artikel ini sesuai dengan yang termuat di *Kompas* tentang perlunya orang bekerja keras. Setahun kemudiannya, *Bali Post* kembali menuturkan artikel panjang tentang Made Masih, berjudul Ni Made Masih: Pertahankan Warung ala Bali” (20 Juni 1996). Semua publikasi ini terjadi setelah pembukaan Warung Made cabang Seminyak. Publikasi ini menggemakan kesuksesan Warung Made di Kuta.

Femina, majalah dwibulanan bacaan yang mengutamakan kisah-kisah perempuan dan selebritas, membuat liputan “Kafe-kafe di Bali; Kelas Internasional, Harga Lokal”. Dalam laporan panjang ini, mereka mengulas beberapa restoran seperti Warisan Resto dan Warung Made. Seperti judulnya, karakteristik lokal Bali dieksplorasi dalam artikel ini, misalnya bagaimana Made Masih melayani tamu dengan baik, sabar, rendah hati, sehingga tamu yang datang dari jauh tidak kecewa karena tempat duduk penuh. Para tamu yang datang ke restoran itu sudah menjadi bagian dari gaya hidup, jadi bukan semata karena mereka haus, lapar, dan perlu makan. Mereka ingin menikmati suasana Bali lebih dalam lewat makan malam.

“Biasanya kalau kita melayani dengan baik, para tamu pun mengerti untuk pergi lebih cepat sehingga tamu lain dapat kebagian duduk,” ujar Made Masih seperti dikutip majalah *Femina*.

Warung Made Seminyak mulai beroperasi tahun 1996, angka tahun yang mudah diingat karena dua digit terakhir berbalik dengan ketika Warung Made Kuta awalnya berdiri tahun 1969. Sama dengan Kuta masih sepi ketika Warung Made muncul, Seminyak juga sepi ketika Warung Made mulai hadir di sana. Belum banyak pengusaha berselera untuk menanamkan modalnya di Seminyak. Benar memang bawah pariwisata Kuta melebar dan meluber terus ke arah Utara, namun saat itu masih semarak sampai di Legian, sementara Seminyak masih relatif sepi. Untuk memikat pembeli, Made Masih turun ke pantai untuk menyebarkan selebaran fotokopian untuk promosi bahwa Warung Made hadir di Seminyak.

“Saya naik motor, dibonceng untuk menyebarkan brosur kepada tamu-tamu di pantai, mengabarkan bahwa Warung Made kini buka cabang di Seminyak,” ujar Made Masih tertawa mengenang kerja kerasnya waktu itu.

Segera ketika Warung Made hadir, Seminyak mulai bergeliat. Seminyak mulai berkembang, begitu juga Warung Made.



Made Masih menyambut Presiden Ke-6 RI Susilo Bambang Yudhoyono di Warung Made Seminyak, 2013. (Foto: Freandy David Rumagit)

Perkembangan keduanya saling menguntungkan. Kehadiran Warung Made di Seminyak membuat daerah baru itu kian ramai, dan keramaian Seminyak membuat Warung Made kian mendapat banyak pelanggan.

Kepadatan suasana Kuta dan kapasitas Warung Made Kuta yang terbatas membuat orang merasa lapang ke Warung Made Seminyak. Akses mulai terbuka dari arah utara, belakangan pembukaan jalan Sunset Road membuat Warung Made menjadi sangat strategis. Keterpencilannya ketika baru dibangun tidak berlangsung lama.

Meskipun Warung Made Seminyak kian populer, magnet Warung Made di Kuta tetap kuat untuk wisatawan sekitar yang tidak ingin atau tidak mempunyai cukup waktu pergi ke Seminyak. Warung Made Kuta meneruskan legendanya, Warung Made Seminyak memulai legenda baru.



Presiden Ke-7 RI Joko Widodo bersama sejumlah anggota kabinet singgah di Warung Made Kuta, 22 Desember 2017. (Foto: setkab.go.id)

Warung Terbaik

Tahun 1997/1998, Dinas Pariwisata Bali mengadakan pemilihan hotel (kelas melati) dan rumah makan terbaik. Waktu itu, di Bali tercatat ada 252 rumah makan dan 491 hotel kelas melati. Pemilihan kategori terbaik dilaksanakan pemerintah sebagai usaha pembinaan terutama bidang kebersihan dan karakter pelayanan yang menekankan tradisi dan budaya Bali. Dalam ajang lomba itu, Warung Made terpilih sebagai rumah makan terbaik, sedangkan untuk hotel terpilih Pitamaha Tjampuhan Resort Hotel, Ubud, sebagai hotel terbaik. Penghargaan diserahkan 17 Agustus 1997 oleh Gubernur Bali Ida Bagus Oka (1988-1998), dalam suasana peringatan Hari Proklamasi dan HUT Pemda Bali jatuh pada 14 Agustus.

Menurut Kepala Dinas Pariwisata Bali N. Sugiri (waktu itu), keunggulan Warung Made adalah menu-Bali yang disajikan serta

hospitalitas yang familiar. Disarankan agar kekhasan Bali ini dapat dipertahankan untuk semakin menguatkan citra Bali sebagai destinasi pariwisata budaya.

Sama dengan warung di Kuta, Warung Made Seminyak juga memiliki konsep menyediakan gerai untuk menjual suvenir. Hanya saja, karena di Seminyak arealnya luas, Made Masih dan Peter bisa merancang untuk membangun beberapa toko untuk menjual busana, buku, dan suvenir yang berkelas. Di sana juga tersedia panggung yang cukup luas di alam terbuka untuk pementasan musik, tarian Bali, tango, atau hiburan yang dikombinasikan dengan peragaan busana. Fasilitas ini dan juga hidangan dan pelayanan membuat Warung Made di Seminyak menjadi warung yang mesti dikunjungi untuk dapat mengatakan sudah pernah ke Bali karena sudah berkunjung ke Warung Made.

Magnet Warung Made sebagai tujuan yang harus dikunjungi, misalnya, terbaca dari undangan acara peluncuran busana 'Cita' produk BIN House, sebuah *arcade* yang ada di areal Warung Made. Undangan ini tentu bersifat terbatas, tetapi ungkapan dalam kartu undangan yang dikutip jurnalis *Kompas* membuatnya menjadi tersiar luas, terutama tulisan yang menegaskan bahwa Warung Made adalah warung yang mesti dikunjungi di Bali.

*Since last year (1996) Madè's Warung had developed a new establishment at the Seminyak area of Bali, which become today the island's new landmark, a meeting point not only for Balinese residents, but for visitors from every part of the world. Madè's Warung Seminyak has established itself as another 'Bali's must'.*⁶

Konsep Warung Made Seminyak dan Kuta dibuat sama, dalam hal arsitektur, ruang, dekorasi ditata secara hibrid agar memenuhi selera Timur dan Barat, tradisional dan modern, klasik dan kontemporer.

Untuk menu makanan juga sama dengan menu utama yang menonjol seperti nasi campur, nasi goreng, tipat cantok, dan puding ketan hitam. Selain makanan Bali, juga tersedia beraneka makanan Asia (Thailand dan Jepang) dan makanan Barat (Amerika, Eropa termasuk tentu saja makanan Itali seperti *pizza* dan *spageti*). Jenis makanan tersebut tentu saja terdapat di hampir semua restoran, tetapi Warung Made menyajikannya dengan rasa yang dapat diterima oleh lidah wisatawan dari mana pun. Pilihan makanan untuk anak-anak juga tersedia.

Seorang pengunjung yang menyebutkan dirinya dengan Clayton The Cat Sydney, Australia, menulis kesan atas kunjungannya pada Januari 2013, dengan judul: "*Madè's Warung Seminyak - authentic Indonesian*". Dia memuji keotentikan masakan Indonesia dan atmosfer Warung Made. Lebih jauh, Clayton menulis:

*Fantastic authentic Indonesian food, with an extensive menu that includes other nationalities such as Thai, Italian, European and kids choices. Not the cheapest, but fairly priced and good value for money. I cook a lot of Indonesian food and their Rendang was the business. Great ambience created by the excellent live acoustic band, bustling Balinesetrattoria-style feel and surrounding shopping arcade. A great dining option in the heart of tres-chic Seminyak.*⁷

Kehadiran Warung Made di Kuta dan Seminyak berkontribusi dalam menyediakan tempat makan terbaik bagi para wisatawan. Karena ciri khasnya, kedua warung ini juga memperkuat citra Bali sebagai destinasi wisata budaya. Semua itu pertama-tama sudah muncul dari namanya Warung Made, nama khas Bali.

⁶ I Wayan Juniarta, *Kompas*, 27 Juli 1997.

⁷ http://www.tripadvisor.com.au/Restaurant_Review-g469404-d2108470-Reviews-Made_s_Warung_Seminyak-Seminyak_Bali.html [Dikutip dari Putra 2014:80].

Cabang-cabang Baru Warung Made

Sampai pertengahan tahun 1990-an, sudah ada dua Warung Made, di Kuta dan di Seminyak. Meski baru dua, keduanya hadir sebagai ikon yang legendaris, tidak mengherankan kalau banyak yang bertanya, apakah Warung Made akan terus membuka cabang-cabangnya bahkan ke luar Bali atau Indonesia, seperti usaha waralaba lainnya yang lazim dalam dunia bisnis pariwisata.

Dalam sebuah seminar di Program Studi S-2 Kajian Pariwisata Program Pascasarjana Universitas Udayana yang berlangsung 2 Oktober 2015, Made Masih menyampaikan bahwa sejak awal dia 'tidak berminat' membuka cabang Warung Made di luar Bali dengan alasan agar wisatawan yang datang menuju 'Warung Made', bukan sebaliknya. Hal ini disampaikan menjawab pertanyaan apakah pihaknya tidak akan menjadikan warungnya usaha *franchise* (waralaba). Waktu itu, Made Masih menyampaikan bahwa ada banyak minat dari sejumlah pengusaha yang mendekatinya untuk bekerja sama membuka cabang Warung Made.

Karena usianya akan terus bertambah, urusan warung cepat-lambat akan diserahkan kepada kedua anaknya, Joost dan Raymond. Jika mereka menghendaki membuka cabang di luar Bali tentu saja tergantung kemampuannya.

"Kami tetap akan menjaga ciri khas warung yang sudah punya nama," ujar Made Masih.

Langkah yang dilakukan untuk menjaga nama warung adalah mengajukan untuk mempatenkan nama. Usaha itu sudah dilakukan sejak lama, tetapi kurang berhasil, terutama karena nama 'Warung Made' bersifat generik, di Bali banyak orang bernama Made dengan demikian mempunyai hak (jika ingin) untuk menamakan warungnya warung Made.

Akhirnya Made Masih dan Peter datang dengan kesimpulan untuk membuat namanya menjadi 'Made's Warung' dengan logo berisi



Made Masih (dua dari kiri) usai menjadi narasumber pada seminar tentang branding di Prodi S-2 Kajian Pariwisata Unud. Paling kiri adalah penulis buku ini (Foto: Darma Putra).

gambar/foto Made Masih. Dengan struktur logo ini, nama ini menjadi spesifik, dan akhirnya pemerintah memberikan hak paten untuk logo Made's Warung.

Karena faktor usia dan kesehatan, Made Masih menyambut baik desakan dari anak-anaknya untuk membuka cabang Warung Made. Sejak itu, cabang demi cabang Warung Made bermunculan, sampai akhirnya kini ada tujuh Warung Made atau Made's Warung, yaitu di Kuta, Seminyak, Bandara Ngurah Rai domestik, Bandara Ngurah Rai internasional, Berawa (Canggu), Jakarta, dan Amsterdam. Cabang di Jakarta berlokasi di Plaza Senayan, sedangkan yang di Belanda terletak di daerah Cornelis Krusemanstraat, Amsterdam Selatan, dekat area museum-museum. Semua urusan cabang ini ditangani oleh anak-anak Bu Made. Bu Made sendiri memainkan peran *tut wuri handayani*, dari belakang memberikan dukungan.

Warung Made di Amsterdam dikelola Bagus Made, yaitu anak dari sepupu Peter. Bagus Made lahir di Bali, dan sempat bekerja di Warung

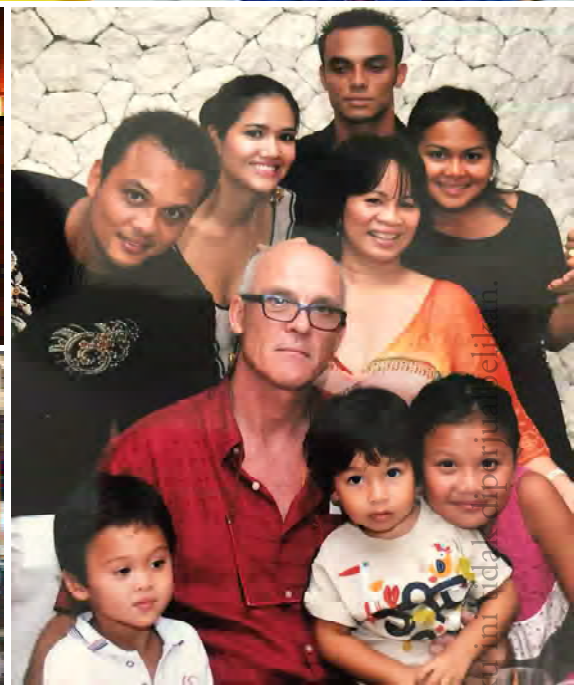
Made. Setelah kembali ke Amsterdam, dia berminat membuka warung makan awalnya dengan sistem *mobile food*, tetapi akhirnya disepakati untuk menyewa lokasi, membangun restoran yang permanen. Ada lokasi bekas restoran Cina diambil untuk membuka Warung Made yang diberi predikat sebagai '*Balinese Eten*', masakan Bali.

Made's Warung Amsterdam berlokasi tak jauh dari Museum Van Gogh. Arsitektur dan furnitur dibuat mirip dengan di Bali. Logo Made's Warung terpasang jelas di depan warung. Di beranda terdapat beberapa *dedampar* dan meja kayu tempat tamu menikmati makanan. Suasana Balinya kuat sekali.

Kapasitas kursi warung adalah untuk 12 orang. Kalau musim panas (*summer*) ada tambahan kursi di *terrace* kira-kira untuk 12-16 orang. Warung Made Amsterdam lebih banyak melayani *take away*. Menunya mirip dengan di Bali seperti gado-gado, nasi campur, dan sate lilit. Warung ini cepat terkenal dan memikat hati pelanggan setempat, dengan testimoni penuh puja-puji (lihat di bawah).

Kehadiran Warung Made di Bandara Ngurah Rai Bali, baik yang di areal keberangkatan domestik maupun internasional, menarik karena memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk menikmati masakan Bali ala Made seandainya mereka selama di Bali tidak sempat ke warung di Kuta atau Seminyak. Atau, bagi yang sempat ke Kuta dan Seminyak atau Berawa, mereka tidak perlu rindu kelamaan karena sebelum meninggalkan Bali, bisa menikmati nasi campur, tipat cantok, nasi goreng ala Made sambil menanti penerbangan. Bagi pariwisata Bali, kehadiran Warung Made di bandara adalah promosi citra pariwisata budaya, menambah *land mark* Bali di bandara.

Warung Made di Plaza Senayan Jakarta baru dibuka tahun 2020, di tengah pandemi covid. Persiapannya sudah cukup lama, meski dibuka saat krisis, syukurlah kehadirannya di tengah situasi krisis memberikan jalan cerah karena peminatnya mulai banyak, terutama untuk beli makanan bungkus (*take away*).



Atas: Made Masih bersama pengelola Made's Warung di Amsterdam. Bawah: Suasana perayaan HUT ke-50 Warung Made 30 Agustus 2019, serta Bu Made dan Peter bersama anak, menantu, cucu). (Foto: Dok Made's Warung/ Freandy David Rumagit).

Warung Made di Berawa juga mengembangkan konsep khas Warung Made aslinya. Menurut Made Masih, Warung Made Berawa yang dikelola Raymond dan istrinya dilengkapi dengan ruang bermain. “Konsepnya, keluarga yang datang makan bersama anaknya bisa memberikan anaknya menghabiskan waktu di *play gound*,” ujar Made.

Hal itu dimungkinkan karena areal yang diperlukan tersedia, sedangkan di tempat lain seperti Seminyak tidak memungkinkan. Lagipula, di daerah Berawa banyak tinggal ekspatriat yang berkeluarga sehingga Warung Made menjadi pilihan untuk mereka *hang out*, sementara anak-anaknya bisa bermain.

Kontribusi Warung Made bagi pariwisata Bali tidak saja menyiapkan tempat makan yang menyenangkan, tetapi juga penyediaan lapangan kerja. Untuk di Bali saja, Warung Made mepekerjakan sekitar 180 karyawan (pada masa normal sebelum pandemi covid-19). Karyawan tersebut banyak yang bekerja dengan Made Masih sejak awal Warung Kuta. Ada yang orang tuanya bekerja di awal, dilanjutkan anaknya.

“Kami sudah saling cocok, karyawan senang bekerja, kami senang mengajaknya. Ganti-ganti karyawan tidak baik untuk kami, tidak baik untuk karyawan, dan tidak baik untuk pelanggan,” kata Made Masih.

Untuk menjaga karyawan agar tetap setia pada perusahaan adalah dengan memenuhi hak-hak mereka. Selain itu, juga dengan memberikan kesadaran yang berkaitan dengan nilai budaya. Made Masih secara reguler menggelar acara siraman rohani kepadakaryawannya yang dilaksanakan pada hari ulang tahun warung, misalnya dengan mengundang penceramah agama seperti yang Ida Pedanda Gede Made Gunung dan penutur kejernihan Gede Prama.

Selain itu, karyawan juga diajak untuk melakukan ziarah *tirtayatra* ke beberapa tempat suci. Membangun kepercayaan antara satu karyawan dengan yang lainnya juga sangat penting sehingga mereka bisa kompak bekerja. “Pelayanan kepada wisatawan berkualitas karena mereka bekerja kompak,” ujar Made Masih.

Bali Legendaris: Beberapa Testimoni

Sambutan pelanggan terhadap semua Made's Warung bisa dilihat di laman TripAdvisor. Banyak puja-puji yang sangat positif. Mereka memuji suasana warung sebagai sebuah *heritage*, kelezatan makanan, dan presentasi hidangan yang indah. Ada juga yang menyebutkan Warung Made sebagai '*iconic venue*', '*charming warung*', '*Kuta Landmark*', atau '*Bali legendaris*'. Rekomendasi untuk Warung Made diungkapkan dengan kata-kata '*must not miss*'.

Seorang pelanggan, Marshall H, dari Phitsanulok, Thailand, berkunjung ke Warung Made Kuta Oktober 2019, kemudian menulis komentarnya 9 Oktober 2019, dengan judul '*Charming warung*'. Dalam komentarnya, Marshall menyebutkan "*This is a Kuta landmark. The interior is charming Bali rustic. The staff were friendly*".⁸ Tidak saja arsitektur, keramah-tamahan pelayan pun diberikan apresiasi.

Ungkapan Warung Made sebagai '*Bali legendaris*' disampaikan oleh Stanny N. yang menulis review 1 November 2020, berdasarkan kunjungan Oktober ke Warung Made Seminyak. Judul ulasannya merujuk pada makanan "*The Best Nasi Campur Special*", namun komentarnya dibuka dengan pujian bahwa warung ini adalah legendaris Bali, seperti kutipan berikut:

*Made's Warung Seminyak as we know the Bali Legendaris. I will never miss my visit to come for Nasi Campur Special. It's really delicious. My recommend to all of you please if you visit Bali do not forget to visit Made's Warung Seminyak for the Nasi Campur Special.*⁹

Citra warung legendaris juga didukung oleh komentar yang

⁸https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297697-d804045-Reviews-or10-Made_s_Warung-Kuta_Kuta_District_Bali.html [Akses 17 November 2020]

⁹https://www.tripadvisor.com.au/Restaurant_Review-g469404-d2108470-Reviews-Made_s_Warung-Seminyak_Kuta_District_Bali.html [Akses 15 November 2020]

disampaikan pelanggan yang mengidentifikasi dirinya sebagai *rennand2014* (Hong Kong, China). Dalam komentarnya, dia memuji kecantikan warung dan menilainya sebagai: ‘*It’s like a heritage*’.¹⁰

Komentar tentang makanan dan arsitektur muncul berulang-ulang, berlaku untuk hampir semua Warung Made. Ini menandakan arsitektur, atmosfer, pelayanan, dan makanan yang disediakan Warung Made sudah memiliki karakteristik yang tegas. Untuk warung di Berawa, misalnya, pengunjung yang menyebutkan dirinya *130aldanad* dengan tertarik pada arsitektur bernuansa Jawa (“*javanese*” *architecture*).¹¹

Sambutan positif untuk Warung Made di bandara juga bermunculan, dengan apresiasi pada makanan karena tidak memiliki kesempatan untuk menikmatinya di luar bandara. Seorang *reviewer* bernama *lsylviano* dari Bandung, Indonesia, menulis ulasan 28 Desember 2018 dengan judul “Sentuhan lokal di atmosfer internasional”. Dalam ulasannya, *lsylviano* menulis:

Menunggu penerbangan kami dan tidak mendapat kesempatan untuk memiliki masakan Bali di luar, senang menemukan tempat ini di dalam bandara. Akhirnya saya makan sate lilit yang sudah lama ditunggu-tunggu, awalnya dengan ikan (kebanyakan menawarkan ayam yang sama sekali tidak benar). Rasanya enak, hanya sedikit terlalu manis. Tapi layanannya bagus.¹²

Kehadiran Warung Made di Amsterdam juga mendapat apresiasi yang berhasil menangkap keunikan dan ikonik Warung Made seperti yang ditangkap oleh pelanggan umumnya. *Reviewer* yang menulis namanya dengan *ericdalle magne*, dalam ulasan 2 Agustus 2020 memuji bahwa:

¹⁰https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297697-d804045-Reviews-Made_s_Warung-Kuta_Kuta_District-Bali.html [Akses 17 November 2020]

¹¹https://www.tripadvisor.com.au/Restaurant_Review-g10086747-d11787445-Reviews-Made_s_Warung_Berawa-Tibubeneng_North_Kuta_Bali.html [Akses 15 November 2020]

¹²https://www.tripadvisor.co.id/ShowUserReviews-g562690-d14039207-r684957212-Made_s_Warung-Tuban_Kuta_Kuta_District-Bali.html [Akses 17 November 2020]



Made Masih bersama Peter dalam tiga suasana berbeda. (Foto: Dok Made's Warung/
Freandy David Rumagit).

*Made's Warung has made its name in Amsterdam as one of Bali's most iconic venues. It offers authentic Indonesian cooking in a casual setting.*¹³

Komentar yang dipilih sebagai representasi di sini jelas memberikan apresiasi kepada Warung Made, tetapi jika dilihat secara lebih luas, apresiasi itu juga merupakan promosi positif untuk pariwisata Bali. Dalam konteks bahwa kesan awal dan terakhir tentang Bali yang positif sangat ditentukan oleh pengalaman wisatawan di *airport*, maka kutipan reviewer di atas sudah menunjukkan kontribusi Warung Made dalam menciptakan kesan baik. Dalam konteks promosi, kehadiran Warung Made di Amsterdam bisa berfungsi sebagai media promosi untuk Bali yang berlangsung alami setiap hari.

Kontribusi Warung Made

Jika ditelusuri dari awal sampai sekarang, setidaknya ada lima kontribusi Made Masih dan suaminya Peter dalam ikut memajukan pariwisata Bali. Kontribusi itu disajikan secara unik karena berbeda dari apa yang dilakukan insan pariwisata lainnya.

Pertama, penggunaan nama warung secara berkelanjutan. Dulu warung memiliki konotasi kecil, terbelakang, kotor, atau terlalu sederhana, dikunjungi karena tidak ada pilihan lain, namun di tangan dan pengalaman Made Masih, warung mendapat pemaknaan baru, peningkatan citra, refleksi orisinalitas, kearifan lokal, mencerminkan budaya Bali atau Indonesia. Di alam yang kian mengglobal yang memunculkan keinginan untuk menggali nilai-nilai yang bersifat lokal, Made Masih telah menyumbangkan konsep dan praktik warung. Kini, banyak nama warung dipakai dengan konotasi yang unik dalam

¹³https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g188590-d9848063-Reviews-Made_s_Warung-Amsterdam_North_Holland_Province.html [Akses 16 November 2020]

perkembangan global. Made Masih telah menjadikan warung sebagai *brand* unik untuk restoran dalam konteks perkembangan pariwisata Bali dan Indonesia.

Kedua, Warung Made hadir dengan desain arsitektur yang orisinal, yang merupakan perpaduan antara gaya arsitektur Barat dan Timur, lama dan baru, dengan inovasi dan kreasi mosaik perpaduan aneka elemen. Semua itu dilakukan dengan kesengajaan bukan saja untuk tampil beda tetapi mempertahankan kearifan lokal dalam dunia arsitektur. Meskipun proses hibrid memadukan berbagai elemen, Warung Made tetap hadir sebagai warung dengan karakteristik Bali. Dalam dunia pariwisata Bali yang berada dalam gerusan budaya global terus-menerus, orisinalitas arsitektur Warung Made menjadi ikon inovatif unik Bali. Ada ribuan restoran di Bali dengan aneka gaya arsitektur dan lanskap tetapi arsitektur Warung Made memiliki orisinalitas yang kuat.

Ketiga, Warung Made tampil dengan orisinalitas menu makanan yang bercita-rasa lokal dengan tetap menyandingkannya dengan makanan-makanan global. Sejak awal berdiri tahun 1969, Warung Made hadir dengan menu lokal yang dipertahankan dalam perkembangannya seperti tipat cantok, nasi campur, nasi goreng, sate lilit, salad atau camilan khas Bali seperti bulung (boni dan bukung rambut), bubur injin, dan tentu saja gado-gado. Makanan Asia (Thai dan Jepang), menu Barat semuanya dihadirkan tetapi nama, arsitektur, atmosfir membuat aneka menu itu bersatu menampilkan identitas makanan ala Warung Made. Makanan tersebut bisa diperoleh di hampir semua restoran tetapi di Warung Made *taste* atau rasanya khas sebagai hasil olahan Made Masih dan Peter dari pengalaman panjang. Orisinalitas makanan ala Warung Made dipertahankan dalam setiap pembukaan cabang warung yang baru. Citra Warung Made diciptakan sedemikian rupa sehingga identik dengan makanan Bali dan makanan Bali identik dengan Warung Made.

INDONESIAN FOOD	
NASI CAMPUR	10,000
NASI CAMPUR SPECIAL	15,000
NASI CAMPUR 1/2 BAKSO	25,000
CAKSO-CAKSO VEGETABLES IN PEANUT SAUCE	25,000
KATE + CHICKEN	10,000
+ BEF	40,000
PORK SATAY SPICY BEAN	40,000
TUMIS ISH IN BANGSAKIC	10,000
LITTLE SPICY	41,000
SUMPAH SPRING ROLL	
+ VEGETABLES	25,000
+ SOYBEAN SHRIMP	25,000
STUFFED TORN SHRIMP	22,000
STUFFED TORN VEGETABLES	21,000
MELUKAN	35,000
CAPCAY	35,000
PLAIN RICE	6,000
SOFTY RICE	10,000
VEGETARIAN	
BUKAK	15,000
LUMPA (SPRING ROLL)	
+ VEGETABLES	25,000
CAKSO-CAKSO VEGETABLES IN PEANUT SAUCE	25,000
STUFFED TORN VEGETABLES	25,000
FRIED GREEN VEGETABLES	30,000
NASI CAMPUR VEGETARIAN	30,000
NASI GORENG	
SI NASI GORENG 1/2 CAKSO	40,000
NASI GORENG	10,000
NASI GORENG A LA MADE	40,000
NASI GORENG LUDANG	40,000
NASI GORENG SPECIAL	45,000

CAKES / DESSERTS	
BROWNIE	7,000
FRIED BANANA	14,000
CHOCOLATE MOUSSE	18,000
CHAMA CHEESE	15,000
FRUIT SALAD	10,000
BLACK RICE PUDDING	10,000
CHOCOLATE MOUSSE FINE	40,000
APPLE PIE	10,000
CHEESE CAKE	10,000
BLACK FOREST	10,000
MARBLE CHEESE CAKE	10,000
FRESH YOGHURT ICE CREAM	10,000
FRIED BANANA ICE CREAM	10,000
POPIH TERBUKA	10,000
LEMON CHEESE CAKE	10,000
FRUIT SALAD ICE CREAM	10,000
FRUIT SALAD BLACK RICE	15,000
TRAMIHI	15,000
STRAWBERRIES AND CREAM	36,000
ICE CREAM A LA MADE	40,000
BANANA SPLIT	40,000
LEMON WEDGE SHRIMP	85,000
CHOCOLATE PUDDING	18,000

"WARUNG MADE"			
FOODS			
Banana Honey Tofu	Rp. 3,000	Melon Cheese Sauce with Rice	Rp. 14,000
Choco Tomato Egg Yaffle	Rp. 12,000	Fresh Chicken	Rp. 15,000
Choco Tomato Tofu	Rp. 7,000		
Choco Egg Yaffle	Rp. 11,000	Squid Salad Sauce with Rice	Rp. 23,000
Tomato Egg Yaffle	Rp. 10,000	Squid Sauce Clear Sauce with Rice	Rp. 25,000
		Squid Mushroom Sauce with Rice	Rp. 25,000
Udon Noodle	Rp. 12,000	Squid Cheese Butter with Rice	Rp. 25,000
Banana Honey Pancake	Rp. 10,000	Squid Chicken Sauce with Rice	Rp. 25,000
Choco Egg Sandwich	Rp. 14,000	Squid Sauce Sauce with Rice	Rp. 25,000
Choco Pine Sandwich	Rp. 14,000	Squid Vegetables with Rice	Rp. 25,000
Choco Pine Sandwich	Rp. 14,000	Squid Sauce Sauce with Rice	Rp. 25,000
Hot Sandwich	Rp. 11,000	Fried Squid	Rp. 18,000
Fried Rice Beefed	Rp. 19,000	Hot Chili Sauce with Rice	Rp. 22,000
Fried Rice Chicken	Rp. 16,000	Hot Chicken Sauce with Rice	Rp. 22,000
Fried Rice Pork	Rp. 16,000	Hot Tuna Sauce with Rice	Rp. 22,000
Fried Rice Beef	Rp. 16,000	Hot Tomato Butter with Rice	Rp. 22,000
Fried Noodle Chicken	Rp. 19,000	Hot Spicy Sauce with Rice	Rp. 22,000
Fried Noodle Chicken	Rp. 19,000		

Made Masih dan keluarga besar (Foto: dok Warung Made).

Kemapat, Warung Made membangun karakteristik *hospitality* yang khas Bali sejak awal berdiri hingga kini, sebuah *style* pelayanan yang memiliki satu jiwa dengan desain arsitektur dan cita-rasa dan cita-wajah menu yang disajikan. Gaya pelayanan adalah sesuatu yang abstrak atau *intangible*, perpaduan dari pikiran, ucapan, dan tindakan seperti dalam konsep Hindu, Tri Kaya Parisuda, yakni berpikir baik (*manacika*), berkata baik (*wacika*), berperilaku baik (*kayika*). Dalam wujud fisik atau gestur, hal itu terlihat misalnya dalam gaya menyapa dengan jemari tangan tercapuk di depan dada, busana, menyunting kembang di telinga, serta senyum sejati. Gaya *hospitality* ini dibangun selama hampir lima dekade telah diterima oleh pelanggan buktinya mereka datang berulang.

Kelima, Warung Made menjadi pelopor kuliner dan *hang out* buat turis di tempat-tempat yang belum berkembang. Warung Made ikut mempercepat perkembangan daerah baru itu. Kehadiran Warung Made di Kuta yang legendaris awalnya adalah ketika Kuta belum ada apa-apa. Begitu juga ketika hadir di Seminyak dan Berawa. Seminyak masih relatif terisolasi awal 1990-an sebelum Warung Made hadir di sana. Atas dasar *kleteg bayu* (keyakinan rasa) bahwa daerah ini akan maju,



Made Masih dan keluarga besar. (Foto: dok Warung Made).

Made Masih memberanikan berinvestasi di Seminyak. Seminyak berkembang karena kontribusi Warung Made dan pada saat yang bersamaan, Warung Made juga berkembang karena perkembangan Seminyak. Hal yang sama juga terjadi untuk Berawa. Di sini dan di tempat lain, Warung Made hadir bukan saja sebagai tempat makan, tempat tamu santai atau mengekspresikan *life style*, tetapi Warung Made hadir sebagai “*the island’s landmark*”.

Penutup

Your are from here, you have to stay, to stick here. Itu saran Peter kepada Made sejak dulu hingga kini. Peter mengingatkan bahwa Made Masih mengawali usaha dari warung dan harus tetap pada warung. Made Masih meresapi saran suaminya. Walau banyak kawan dan kolega menyarankan mengganti warung menjadi restoran, Made Masih tetap dengan komitmennya melestarikan warung sebagai warisan leluhur.

Tidak berlebihan kiranya untuk mengatakan bahwa Made Masih adalah salah satu srikandi pariwisata Bali. Lewat warung, dia berhasil menciptakan *brand, icon, atau land mark* untuk memajukan pariwisata Bali.

Buku ini tidak diperjualbelikan.



**NI MADE
KARYANI MASON**

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Yang istimewa dalam kontribusi Yanie Mason pada pembangunan pariwisata Bali adalah keberhasilannya membuat atraksi wisata yang mampu menarik banyak selebritas nasional, internasional, pengusaha, termasuk kepala negara atau pemerintahan.

6 | Ni Made Karyani Mason **MELENGKAPI “CULTURAL TOURISM” DENGAN “ADVENTURE TOURISM”**

Pengantar

Kontribusi Ni Made Karyani Mason kepada pembangunan kepariwisataan Bali dalam hampir empat dekade terakhir terletak pada keberhasilannya membangun atraksi wisata petualangan (*adventure*) yang telah dikunjungi selebritas dunia dan kepala pemerintahan. Dalam deretan pesohor yang menikmati tur petualangan itu ada nama Julia Roberts, Si Batman Christian Bale, dan David Beckham, sedangkan untuk kepala pemerintahan pernah hadir Wakil Presiden Amerika Serikat Albert Arnold Gore Jr., Perdana Menteri Inggris Tony Blair, dan Presiden Megawati Sukarnoputri, masing-masing beserta keluarga.

Tidak ada kiranya daya tarik wisata di Indonesia yang mendapat kunjungan begitu banyak selebritas dan *public figure* dunia. Kunjungan tokoh dan selebritas dunia ini tidak saja memberikan dampak promosi pada Bali, tetapi juga menjelaskan kepada masyarakat internasional bahwa Bali memiliki daya tarik wisata petualangan yang berkualitas kelas dunia. Artinya, kalau tidak berkualitas, tidak mungkin para tokoh internasional sudi mengunjunginya. Nama Bali ikut harum karenanya.

Uraian berikut mengungkapkan kiprah dan kontribusi Ni Made

Karyani Mason alias Yanie pada pembangunan kepariwisataan Bali dalam empat dekade terakhir. Bagaimana dia memulai usahanya, apa tantangan yang dihadapi, bagaimana strategi pengembangan sehingga menjaduisaha yang memikat *customers* kelas dunia, dan apa kontribusi usahanya itu dalam pembangunan pariwisata Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Kisahnya dimulai dari ketika Yanie kecil menjadi pedagang acung hingga mengelola usaha dengan sekitar 700 karyawan.

Ingin jadi *Waitrees*, Diterima jadi Sekretaris

Yanie lahir 23 September 1961 di Legian, sebagai anak keenam dari 10 saudara. Orang tuanya I Made Degeg (ayah) adalah seorang petani, sedangkan ibunya, Ni Nyoman Ranis, menjadi pedagang keliling yang kemudian dikenal sebagai pedagang acung. Dia memiliki tiga saudara laki-laki, tetapi dua meninggal waktu bayi. Kakak laki-laki satu-satunya yang *survive* adalah Ketut Mendra Ady. Orang tuanya sedih kehilangan anak laki-laki karena sebagai petani dia merasa tidak punya tenaga untuk membantunya bekerja di sawah. Sebagai pedagang acung, ibunya berjualan sarung, bunga yang dipetik dari kebun, dan minyak kelapa. Target pasarnya adalah wisatawan yang berjemur di Pantai Kuta dan Legian

Setelah menamatkan SD di Legian, Yanie melanjutkan sekolah ke SMP Sunari Loka, sebuah sekolah lanjutan tingkat pertama swasta di Kuta. Karena ibunya pedagang acung, orang lain juga menjadi pedagang acung, teman-teman sebayanya pedagang acung, maka Yanie pun ikut terbawa oleh lingkungan. Dia menjadi pedagang acung, menjual sarung, *postcard*, dan minyak kelapa. Minyak kelapa waktu itu diasumsikan sebagai *sun cream* lokal.

“Tamuh membeli minyak kelapa kami, mungkin bukan karena gunanya, tetapi karena dia kasihan melihat kami yang jualan,” kenang Yanie tersenyum.

Yanie mengenang minyak kelapa bukanlah *lotion* penutup kulit dari sorotan panas terik di pantai. Orang Bali waktu itu menggunakan minyak kelapa untuk menghilangkan kulit yang *kelakasan* (kasar), bukan mencegah kulit terbakar sinar matahari.

Pada 1970-an, Kuta ramai dikunjungi wisatawan mancanegara terutama dari Australia. Banyak juga apa yang dikenal sebagai *hippies* berjemur dengan berbikini atau bahkan telanjang dada. Keramaian Kuta meluber ke utara sampai ke pantai Legian. Wisatawan mulai banyak berdatangan untuk mandi, berjemur, dan berselancar di pantai Legian. Mereka inilah yang menjadi sasaran empuk para pedagang acung seperti Yanie.

Selain wisatawan asing yang berjemur di Kuta, menurut Yanie, datang juga pelancong domestik ke Kuta dan Legian. Pelancong domestik ini bukan untuk berenang atau berjemur tetapi menonton turis berjemur.

“Kadang ada pelancong domestik bapak-bapak yang meminta saya mengantarkan mereka melihat turis bugil. Sebagai pengantar, saya diberikan tip,” ujar Yanie tertawa.

Tip mengantar tamu domestik menjadi tambahan pendapatan untuk seorang pedagang acung seperti Yanie. Selain ikut teman-teman mencari duit, pekerjaan mengacung bagi Yanie membuatnya belajar berbahasa Inggris. Pelajaran bahasa Inggris di SMP dipraktikkan di lapangan dengan turis, bahasa Inggris di pantai digunakan untuk di kelas.

Setamat SMP, Yanie melanjutkan sekolah ke SMEA Pembina di Denpasar. Waktu itu di Kuta tidak ada sekolah lanjutan tingkat menengah atas. Untuk itu, dia harus pindah ke Denpasar, dengan demikian dia berhenti menjadi pedagang acung.

Di Denpasar, Yanie tinggal di kamar kontrakan bersama Ady (kakaknya) dan seorang sepupunya. Setelah tamat sekolah, Ady bekerja sebagai *waiter* di Hotel Bali Hyatt, Sanur. Sebagai *waiter*, Ady sering

mendapat tip di hotel, baik berupa uang rupiah maupun dalam bentuk dolar. Tip itu ditunjukkan kepada Yanie yang mulai merasa kagum pada pekerjaan sebagai karyawan hotel. Ady menyarankan adiknya kelak bekerja di hotel. Saran itu pun diam-diam diamini Yanie.

Saban akhir pekan, Yanie pulang ke Legian. Saat itu, kakaknya, Ni Wayan Reti (1948-2020) membuka jasa menjahit baju (*taylor*). Ketika pulang dari Denpasar, Yanie tertarik belajar menjahit, belajar memotong kain, dan membuat baju. Kesibukan membantu menjahit membuat Yanie yang sudah tumbuh dewasa tidak lagi menjadi pedagang acung.

Setamat SMEA di Denpasar, dia ke Kuta membantu kakaknya mengelola Ady's Inn, bisnis penginapan yang dibangun Ady. Jasa akomodasi ini berlokasi di belakang Legian Beach Hotel. Sejak berdiri mulai awal 1980-an hingga kini masih beroperasi. Sore hari Yanie melanjutkan kuliah di Jurusan Bahasa Inggris, Universitas Mahasaraswati Denpasar. Saat itu, dia tidak lagi mondok, tetapi komuter, ulang-alik dari Legian ke Denpasar.

“Dulu jalanan masih sepi, saya naik motor ke Denpasar lancar, tak sampai 20 menit sudah tiba di kampus,” ujarnya. Kampus Universitas Mahasaraswati berlokasi di Jalan Kamboja Denpasar.

Dorongan kakaknya untuk bekerja di hotel muncul di angan Yanie. Lebih-lebih, setelah dia melihat banyak teman sebaya mengenakan seragam kerja hotel. Mereka berpakaian seragam itu bekerja di Bali Intan Cottages, sebuah hotel yang letaknya di sebelah selatan Legian Beach Hotel. Hotel baru ini dibangun awal 1980-an, dan saat itu sedang mencari karyawan. Yanie pun melamar bekerja di sana.

Di luar dugaan, cita-citanya menjadi *waitress* akhirnya diterima sebagai sekretaris. General manager hotel yang mewawancarainya waktu itu menganggapnya memiliki kemampuan menjadi sekretaris. Kemampuan berbahasa Inggris mendukungnya bekerja sebagai sekretaris. Keterampilan mengetik yang dia pelajari di SMEA juga modal keterampilan yang dimiliki Yanie untuk menjadi sekretaris. Yanie



Yanie dan Nigel.

pun bekerja sebagai sekretaris GM. Karena kesibukan bekerja, Yanie tidak sempat lagi melanjutkan kuliah di Denpasar. Dia sudah duduk di semester VIII, tinggal sedikit untuk menyusun skripsi. Teman dan dosennya mendorongnya melanjutkan, tetapi Yanie memilih fokus bekerja.

Ketika menjadi sekretaris, Yanie berkenalan dengan alat komunikasi telex. Menerima berita, informasi *booking* dan sebagainya dilakukan lewat telex. Selain mengetik surat-surat, berkomunikasi lewat telex adalah hal yang banyak dilakukan waktu itu. Faksimili muncul setelah era itu. “Melihat kemajuan komunikasi sekarang dan membayangkan bagaimana dulu, betapa cepat kemajuan terjadi, *it is amazing*,” katanya.

Manajemen Bali Intan Cottages menawarkan toko atau *drug stores* di lingkungan hotel. Seperti beberapa orang lain, Yanie pun menyambut tawaran itu. Dia menyewa satu toko dan diberi nama Made Shop.

Lokasinya di lobi hotel. Di toko ini, Yanie menjual sarung, lotion, *postcard*, dan *roll film* serta barang kecil-kecil keperluan wisatawan saat berlibur. Pegawai lain merasa iri melihat Yanie dapat membuka toko, dikiranya itu diperoleh dengan gratis, padahal dia jelas menyewanya. Yanie menyewa toko itu patungan dengan adik dan kakaknya, Ady yang memiliki tabungan dari bekerja di Hyatt dan usaha akomodasi.

Ketika bekerja di Bali Intan Cottages, Yanie bertemu dan berpacaran dengan Nigel Mason. Pemuda kelahiran Inggris ini tinggal di Melbourne. Dia berlibur di Legian dalam masa waktu yang cukup lama. Karena sering jalan berdua, hubungan Yanie dan Nigel dipermasalahkan di tempat kerjanya.

General manager baru di Bali Intan Cottages mulai tidak senang melihat Yanie sering bersama Nigel. Alasan manajer hotel adalah tidak baik citra perusahaan kalau karyawannya sering jalan-jalan dengan bule. Persoalan ini berujung serius. Yanie berhenti bekerja di hotel. Padahal baru bekerja setahun, 1983-1984. Ini keputusannya sendiri, bukan karena dorongan Nigel. Yang jelas, menurut Yanie, keputusan general manager waktu itu dilandasi dengan rasa cemburu. Walaupun Yanie berhenti bekerja, Made Shop tetap hadir di hotel itu untuk selama dua tahun kemudian.

Pacaran dan Merintis Yanie's Restaurant

Keputusan Yanie mundur dari sekretaris GM Bali Intan Cottages adalah awal dari petualangannya merintis bisnis pariwisata. Dia berpacaran dengan Nigel dan sering makan malam di restoran atau minum di bar yang mulai berkembang di kawasan Kuta dan Legian waktu itu. Yanie mengamati wisatawan senang minum di bar sampai larut malam. Mereka meneguk minuman sambung-sinambung, sampai habis tiga empat botol bir atau minuman lain. Dari sana gagasan membuka bar mulai tumbuh. Tapi, Nigel kurang bersemangat karena merasa tidak mempunyai modal.

Yanie berbicara kepada kakaknya untuk minta bantuan untuk menyewa tempat usaha. Kebetulan waktu itu, Ady's Inn disewa orang Singapura keturunan India selama setahun. Dana itu dipinjam Yanie untuk menyewa sebuah tempat di Jalan Majapahit. Sebelum bernama Jalan Majapahit, jalan ini bernama Jalan Kuburan karena memang jalan menuju kuburan Legian. Belakangan diganti namanya menjadi Jalan Tunjung Mekar. Akibat pergantian ini, Yanie mesti mengganti kartu nama beberapa kali. Karena dulu masih sepi tidak banyak properti, alamat itu masih mudah dicari tanpa perlu bantuan mesin pencari google seperti dewasa ini.

Yanie dan Nigel sepakat membangun usaha walau waktu itu (1984) dia belum menikah, masih berpacaran. Mereka memberi nama usaha itu Yanie's Restaurant. Restoran ini buka siang dan malam, menjual menu hamburger, steak, dan minuman beralkohol. Pada 8 Mei 1985, Yanie dan Nigel menikah. Pernikahan dilakukan di Bali, dihadiri teman dan keluarga Nigel dari Australia.

Setelah menikah, mereka berbulan madu ke Australia. Bisnisnya belum begitu maju sehingga perjalanan dilakukan dengan cara hemat. Tiket penerbangan yang paling murah adalah Bali-Perth. Dari Perth, mereka naik bus selama tiga hari menuju Melbourne. Yanie belum berminat mempunyai anak agar gampang bepergian jika ingin melihat dunia. Setelah 14 hari di Melbourne, mereka kembali ke Bali untuk menjalankan restorannya. Setelah saatnya tiba, pasangan suami istri, Yanie dan Nigel dianugerahi dua putra, yaitu Wayan Jian Mason (1988) dan Kade Shan Mason (1989).

Dua tahun awal, menurut Yanie, usaha restoran yang dibangunnya sepi. Memang waktu itu situasinya belum ramai. Ada satu-dua tamu yang datang malam dan minum dilademi dengan baik, ditemani hingga larut. Nigel mengajak Yanie menutup warung untuk beristirahat, tapi Yanie bersikeras bekerja keras. Makin lama tamu betah duduk di bar, makin banyak dia minum, dan usaha bisa dapat jualan lumayan.

Namun, yang membanggakan Yanie waktu itu adalah fakta dia punya usaha sendiri, usaha *bar and restaurant*.

“Dari pedagang acung, jadi karyawan hotel, sampai punya usaha sendiri *is a big step*,” kenangnya dari waktu itu untuk menambah semangat.

Dalam berusaha menghadirkan makanan dan minuman yang disenangi turis, Yanie dan stafnya tekun belajar. Dia belajar cara membuat *hamburger*, belajar memotong kentang untuk membuat *chips* (kentang goreng). Dia membeli kentang di pasar tradisional di Denpasar. Kentang diolah setengah matang, nanti digoreng ketika ada yang pesan.

“Dulu belum ada kentang yang *frozen*, jadi kami harus membeli kentang, iris, dan goreng setengah matang,” ujar Yanie.

Untuk roti, Yanie mendapatkannya di toko roti Amsterdam Modern Bakery di Denpasar. Jika situasi ramai, dia bisa beberapa kali naik motor ke Denpasar untuk mencari roti bahan *hamburger*.

Selain belajar membuat makanan yang enak, Yanie juga belajar mencampur minuman di Glory Restaurant. Restoran ini terletak di Legian Kaja, dikelola orang Australia. Mereka berbaik hati kepada Yanie mengajarkan cara mencampur minuman seperti cara membuat *long island*.

Usaha ini pelan-pelan tumbuh setelah menemukan celah bisnis yang jelas. Pelanggan kebanyakan wisatawan asing yang pulang dari dugem. Biasanya mereka lapar dan membutuhkan hidangan untuk dinikmati. Pasar pelanggan Yanie's Bar and Restaurant waktu itu adalah *tourist after night life*. Di depan barnya itu, ada pizzeria El Pirata. Dugem mulai pukul 23.00, usai sekitar pukul 02.00 dini hari. Setelah dugem, para turis biasanya lapar dan perlu makan. Yanie's Bar and Restaurant menjadi pilihan wisatawan untuk makan sebelum kembali ke hotelnya.

Yanie mengelola usaha dengan lima orang karyawan. Yanie bisa melakukan banyak tugas, mulai dari menjadi *cheff*, *cashier*, dan juga

PR (*public relation*). “Semuanya saya yang lakukan, yang penting ada yang bantu mengurus kerja serabutan,” ujarnya. Dia senang bisa mengajak orang bekerja dengan baik sehingga bertahan hingga kini.

Yanie’s Bar and Restaurant juga buka siang hari. Siang hari juga banyak *customer* yang datang untuk makan dan minum, dan duduk serta ngobrol. Pelan-pelan Yanie’s Bar and Restaurant menjadi seperti pusat informasi, khususnya bagi wisatawan Australia. Yanie dan Nigel senantiasa ramah kepada mereka.

Keramahan memberikan anugerah. Dari obrolan itu, sering muncul ide untuk membuka usaha baru. Ide membangun *rafting*, membuat souvenir boneka kain berpakaian adat Bali, semua datang dari obrolan dengan para tamu. Yanie berterima kasih kepada mereka, karena selain datang berbelanja, ngobrol, juga memberikan ide membangun usaha.

Pada 1987, misalnya, Yanie dan Nigel mendapat ide bisnis membuat boneka dari kenalannya orang Australia. Memang, banyak turis bertanya kepada Yanie apa souvenir dari Bali yang lembut. Waktu itu, oleh-oleh yang terkenal terbuat dari kayu seperti patung. Yang cocok untuk anak, remaja, perempuan, adalah boneka.

Yanie mendirikan PT Doll-Yanie Legian Bali, memproduksi boneka dari kain. Mereka menyewa tempat di Jalan Suli Denpasar. Perusahaan ini sempat berkembang dengan menjual produk souvenir ini di gerai-gerai hotel di Kuta, Nusa Dua seperti Club Med, dan wilayah Sanur. Produksi boneka masih berlanjut dan produknya dijual di berbagai gerai, termasuk di Uluwatu Collection. Belakangan, mereka membuat boneka gajah untuk dijual di Elephant Park di Taro, Gianyar.

Menurut Yanie, pendirian PT Doll ini adalah untuk bendera yang bisa mensponsori suaminya sebagai orang asing agar bisa legal tinggal di Bali. Usaha Yanie’s Bar and Restaurant sebelumnya dianggap usaha kelas warung yang belum kuat menjadi sponsor. Akhirnya, dari dua usaha ini, Yanie dan Nigel semakin percaya diri untuk membuka usaha lain yang diperlukan wisatawan.

Dari Bali Adventures jadi Mason Adventures

Mulai akhir 1989/1990, Yanie dan Nigel membuka usaha rafting, diberi nama Bali Adventure Rafting (BAR). Waktunya hampir bersamaan dengan sebuah usaha rafting yang berkantor di Sanur. Kedua usaha ini menggunakan ruas Sungai Ayung, yang terbentang memisahkan Kabupaten Badung dan Gianyar sebagai lokasi. Alur sungai ini elok, alam asri, hijau, penuh belukar, dan ada air terjun yang indah. Gelombang airnya cukup deras, tetapi tidak berbahaya untuk *rafting* bagi pemula atau wisatawan.

White water rafting atau arung jeram merupakan paket wisata baru bagi Bali yang diperkenalkan BAR. Wisatawan diajak mengarungi arung jeram dengan perahu karet, dalam jarak sekitar 10 km, menyusuri Sungai Ayung. Di tengah jalan, wisatawan bisa berhenti untuk mencocorkan diri di air terjun yang indah. Dalam perjalanan, aneka burung dan bunga bisa dinikmati di alam liar. BAR berjasa memperkenalkan wisata petualangan untuk Bali yang semula dikenal sebatas wisata budaya. Dengan wisata petualangan ini, Bali memperkuat citra sebagai wisata alam dengan petualangan ringan, *fun adventures*.

“Konsep kami adalah menyiapkan paket wisata petualangan untuk keluarga. Dulu banyak yang berpikir wisata petualangan itu sesuatu yang berbahaya. Padahal arus Sungai Ayung sangat kecil, aman untuk *adventure rafting*,” tutur Yanie, didampingi Nigel.

Nama BAR cepat meroket dan menawarkan paket tur petualangan lain selain *rafting*, seperti *trekking*, *cycling*, *kayaking*. Semuanya dikemas dalam paket tur petualangan sehingga nama BAR berubah menjadi BAT (Bali Adventure Tours). Untuk tur *kayaking* dilaksanakan di Sungai Ayung, sedangkan *tropical trekking* dan *mountain cycling* dilakukan di berbagai tempat seperti Kintamani dan Jatiluwih sesuai dengan paket yang diminati (ditawarkan kepada) wisatawan.

Awalnya ada dua usaha rafting di Sungai Ayung, pelan-pelan berkembang. Daya tarik Sungai Ayung adalah alam yang indah, arus



Yanie dan anak pertama.

sungai yang cukup untuk *fun adventures*, air terjun di tebing, dan juga adalah keheningan alam sehingga peserta rafting terasa seperti jauh di pedalaman hutan atau hutan pedalaman, padahal hanya dua-tiga kilometer dari pusat keramaian Ubud.

Saat berkembang di awal, Bali Adventure Rafting sempat ditutup pemerintah dengan pertimbangan kelengkapan izin usaha. Pemerintah berkeinginan menjaga kualitas *rafting* yang hening di alam yang indah dengan membatasi pengusaha yang beroperasi di ruas sungai yang sama.

Namun, karena masih dalam ambang toleransi, BAR diizinkan beroperasi. Titik *start*-nya adalah dari sisi barat Sungai Ayung, Desa Carangsari, Banjar Sangut, Petang, Badung dengan titik *finish* di Banjar Kedewatan Anyar, Desa Kedewatan, Ubud, Gianyar. Setelah sekitar 20 tahun, BAR memindahkan titik *start* ke sisi timur dan titik *finish*-nya tetap di wilayah Kedewatan, Ubud. Usahanya berjalan lancar dan memenuhi permintaan pasar yang berkembang.

Sepanjang 1990-an, arung jeram menjadi daya tarik wisata yang paling ramai di Bali. Membuka peluang kerja baru bagi tenaga kerja lokal. Ada yang menjadi pekerja pengangkut perahu karet naik-turun di titik *start* dan *finish*. Ada yang menjadi *rafting guide*, sopir transfer para tamu dari hotel ke lokasi dan sebaliknya. Selain itu, tentu saja, sebagai perusahaan BAR membayar pajak penghasilan kepada pemerintah.

Peluang usaha arung jeram dilirik banyak pengusaha, akhirnya jumlah pengelola terus bertambah. Kini ada banyak usaha wisata arung jeram di Bali. Usaha *rafting* juga berkembang di sungai lain di Bali, seperti Telaga Waja di Karangasem dan Sungai Bakas di Klungkung.

Semua perusahaan yang ada menawarkan paket yang sama dengan label Bali Adventures, mirip seperti nama yang dipakai usaha Yanie terlebih dahulu. Di sini terjadi kerancuan dan kekaburan kualitas tur, dan Yanie merasa tidak enak sebab sering wisatawan kecewa membeli tur dari perusahaan lain tetapi yang kena komplin dan kesan buruk adalah BAR/BAT milik Yanie yang sudah dipatenkan.

Upaya untuk menuntut ke ranah hukum sudah dilaksanakan beberapa kali dan menang. Tetapi, melakukan tuntutan ganti rugi menjadi rumit, berapa uang kompensasi harus dituntut dan juga kasihan kalau mereka mesti membayar. Akhirnya, Yanie dan Nigel mengubah nama usahanya menjadi Mason Adventures.

Dengan branding baru Mason Adventures ini, mereka bisa menjaga kualitas usaha atau atraksi wisata yang ditawarkan dengan berkelas dunia. Ini dibuktikan dengan hadirnya puluhan selebritas nasional dan internasional menikmati daya tarik wisata yang ditawarkan.

Dari *Rafting* ke *Elephant Park*

Kreativitas membangun *tourist attraction* berkembang terus dengan membangun dan mengelola daya tarik wisata baru yang tetap berbasis petualangan ringan (*lightadventure*). Setelah sukses menawarkan *white water rafting*, *tropical trekking*, *mountain cycling*, Yanie dan Mason



Paket wisata adventure di alam yang indah melengkapi keindahan wisata budaya Bali (Foto: Dok Yanie).

mengembangkan dan mengelola Elephant Park & Lodge, Jungle Buggies, dan Helicopter Sky Tours. Selain itu, Yanie juga membuka usaha chocolate factory & showroom dan Spas, wedding & events.

Mason Adventures mengelola beberapa usaha termasuk berbagai paket wisata yang dikombinasikan. Semua usahanya itu menambah daya tarik wisata Bali. Usaha-usahanya itu membuat Bali senantiasa memiliki daya tarik wisata baru, kreatif, dan inovatif. Ini berarti senantiasa ada yang baru dan menarik bagi wisatawan yang datang ke Bali secara berulang. Bagi mereka yang menikmati, senantiasa akan mendapatkan pengalaman berwisata yang tak terlupakan.

Ekspansi usaha pertama yang cukup menantang adalah pengambilalihan wisata gajah yang tidak berkembang di Desa Taro. Atraksi ini semula bernama Elephant Trekking. Yanie dan Nigel mengambil alih wisata gajah ini pada 1997. Menurut Yanie atraksi ini menarik, tetapi dia merasakan wisata ini tidak banyak dikenal. Setelah dikaji, wisata gajah pertama di Bali itu kurang sukses dalam promosi dan pemasaran.

“*Marketing*-nya lemah. Saya tanya teman-teman tidak ada yang tahu. *How come*, atraksi yang baru tidak ada yang tahu, padahal sudah setahun di situ,” tutur Yanie.

Setelah terus mengkaji, Yanie melihat bahwa masalah lain yang dihadapi daya tarik wisata ini adalah biaya operasinya besar terutama untuk perawatan dan makanan gajah. Selain itu, akses ke lokasi hanya ada dari Tegallalang. Dalam manajemen baru, Yanie melakukan branding ulang dan mengemas atraksi ini secara kombinasi dengan wisata *rafting* dan kemudian belakangan dengan akomodasi.

Awalnya, Elephant Trekking diubah namanya menjadi Elephant Safari Park, namun karena hadir taman safari lainnya, diubah lagi menjadi Mason Elephant Park & Lodge. Sesuai namanya, di sana dibangun kamar-kamar sehingga menjadi seperti resor alam.

Jumlah gajah di sana kini 32 ekor. Sejak dulu ada yang lahir dan populasi bertambah. Jumlah kamar lodge mencapai 30 buah.

Wisatawan yang inginap bisa menikmati keindahan ‘hutan’ dengan satwa gajah yang menawan. Kualitas daya tarik wisata ini ditingkatkan sehingga pengunjung tertarik dan puas menikmati. Segala kriteria daya tarik wisata dengan menggunakan binatang dipenuhi. Usaha itu sangat sulit dan memerlukan banyak investasi dan kesungguhan hati berorientasi kualitas sesuai standar.

“Kami diakreditasi, semua dicek, seperti makanan gajah, pawang, lingkungan tempat gajah bebas melenggang,” ujar Yanie.

Dengan segala kesungguhan usaha yang ditempuh, Mason Elephant Park & Lodge akhirnya dinyatakan clear, dan mendapat sertifikat dari Asian Captive Elephant Standards (ACES). Ini bukan atraksi wisata biasa karena mesti memenuhi standar internasional. Daya tarik wisata gajah ini merupakan yang pertama di Asia mendapatkan Gold Accreditation dari ACES. Yanie dan Nigel merasa bangga.

“We’re incredibly proud to be the first elephant camp in Asia to receive Gold Accreditation from the Asian Captive Elephant Standards (ACES), an animal welfare enterprise providing parks with methodology to ensure elephants receive the highest level of care through a rigorous assessment process, conducted by experienced team of specialist, veterinarians, researchers, and conservationists.”

(Kami sangat bangga menjadi kamp gajah pertama di Asia yang menerima Akreditasi Emas dari Asian Captive Elephant Standards (ACES), sebuah perusahaan kesejahteraan hewan yang menyediakan taman dengan metodologi untuk memastikan gajah menerima perawatan tingkat tertinggi melalui proses penilaian yang ketat, dilakukan oleh tim spesialis berpengalaman, dokter hewan, peneliti, dan konservasionis.)

Elephant Parks & Lodge berdiri di atas tanah 4 hektare, lengkap dengan berbagai fasilitas rekreasi, termasuk museum gajah dan pusat informasi, galeri seni, teater, kebun botani, danau permandian gajah,

kolam gajah minum, area riset, *treetop walk*, landasan gajah beristirahat, restoran, wedding pavillion, dan lain-lain. Untuk rekreasi menunggang gajah (*elephant rides*). Lintasannya ditempuh dalam waktu 30 menit. Wisatawan diantar oleh pawang gajah terlatih. Saran rekreasi seperti tempat duduk wisatawan di punggung gajah dibuat nyaman dari bahan kayu ringan yang juga nyaman untuk gajah dalam memikul.

Atraksi lain yang bisa dinikmati adalah memandikan gajah. Wisatawan yang menikmati atraksi wisata *tree top*, bisa melihat taman dari atas, dengan penglihatan lebar seperti burung (*bird's eye view*). Wisatawan juga bisa bertemu dan menyapa bayi gajah. Atraksi ini menarik bagi anak-anak akan pesona binatang besar itu. Jika mereka ingin tahu segala-seluk beluk gajah, ada museum yang bisa dikunjungi di sana.

Di dalam museum dipajang kerangka tulang gajah, sejarah binatang berbebelai ini, penyebaran, dan sebagainya. Gajah di elephant park ini berasal dari Sumatera. Di taman ini, gajah-gajah dirawat dengan baik dan memenuhi standar, diawasi oleh dokter hewan sehari penuh, dicek kesehatan secara rutin, diberikan vitamin, imunisasi, dan makanan yang seimbang (*well balanced diet*).

“Dengan perawatan yang baik, nutrisi yang baik, perhatian yang baik, gajah-gajah kami berkembang biak dan berkembang baik,” ujar Yanie.

Masih satu paket dengan taman gajah, Yanie dan Nigel membangun Elephant Lodge di areal taman pada 2008. Akomodasi jenis *lodge* ini memberikan wisatawan kesempatan sejati untuk dekat dan tinggal bersama gajah. Tidak banyak hal yang seunik ini di dunia.

Dengan 30 buah kamar butik kelas bintang lima, Elephant Lodge didesain dan didekorasi dengan tema serba gajah dan alam. Wisatawan yang menginap di *lodge* ini memiliki akses semua atraksi termasuk naik gajah yang datang bersama sopir (*elephant chauffeur*) menjemput sampai di pintu kamar, untuk kemudian berkeliling ke

hutan (*jungle*) atau menuju tempat-tempat rekreasi di areal taman. Fakta ini menunjukkan Bali memiliki daya tarik dan fasilitas wisata yang unik, dan berkelas dunia.

Kelas dunia Lodge dibuktikan dengan diraihnya World Luxury Hotel Award empat kali berturut-turut 2016, 2017, 2018, dan 2019 dari Global Winner Lodge. Ada banyak akomodasi di Bali yang menambahkan taman alam untuk menambah keindahan, namun hanya ini yang unik dengan alam dan satwa gajah yang menakjubkan. Elephant Lodge ini menambah keunikan wisata alam Pulau Dewata. Masyarakat lokal unsur penting menyukkseskan atraksi wisata ini. Mereka sudah menerima kehadiran gajah lebih dari 20 tahun. Pekerja yang bekerja di taman gajah 90% adalah penduduk lokal. Perusahaan Elephant Safari Park belum ada menerima bantuan pakan dari pihak pemerintah. Hanya ada dari donatur yang dikumpulkan oleh Perkumpulan Kebun Binatang Se-Indonesia (PKBSI). Taman gajah ini dibiayai sendiri dan dukungan dekat dari masyarakat setempat.

“Dukungan besar datang dari wisatawan sehingga kami bisa memastikan keberlanjutan usaha untuk manfaat bersama pendudukan lokal, kecil atau besar,” ujar Yanie.

Awalnya wisata gajah ini sempat mengundang pro-kontra terutama dalam wacana bahwa gajah bukan satwa asli Bali. Karena konsep Bali asli *debateable* dan Bali bersifat terbuka dengan tetap mengutamakan identitas, akhirnya kehadiran gajah bisa diterima. Apalagi, Yanie dan Nigel mampu memastikan pengakuan lembaga sertifikasi internasional bahwa perawatan gajah benar-benar memenuhi standar.

Lokasi taman memiliki cuaca sejuk yang sesuai dengan udara habitat asli sang gajah di Sumatra. Di taman ini, wisatawan bisa melakukan rekreasi, menikmati keindahan alam dan tentu saja mencari tahu segala hal yang ingin diketahui tentang satwa raksasa yang bertelinga besar dan berbebelai lembut itu. Mason Elephant Park di Taro menambah keuntungan kompetitif destinasi Bali dengan daya tarik wisata alam

dan *adventure*.

Dari Elephant Park ke Helikopter dan Jungle Buggies

Setelah sukses dengan Elephant Park & Lodge, Yanie dan Nigel juga menawarkan dua paket wisata petualangan yang unik dan kontras dalam rentang dua tahun berselang. Pertama, petualangan lewat udara yaitu Helicopter Sky Tour, dibuka mulai tahun 2015. Kedua, petualangan Jungle Buggies, ditawarkan mulai 2017. Keduanya melengkapi paket wisata *adventure* bendera usaha Yanie dan Mason. Sebetulnya, menurut Yanie, pihaknya sudah menawarkan helikopter tour awal 2000-an. Selain untuk tur, juga untuk fasilitas transportasi tokoh VIP yang memerlukan sarana cepat untuk pergi ke suatu tempat tanpa memakan waktu banyak, baik di wilayah Bali atau pun Jawa Timur bagian timur dan Nusa Tenggara. Helikopter tur ini kemudian lebih dimantapkan.

Dengan selogan paket *See Bali like Never Before* (Lihat Bali seperti tidak pernah sebelumnya), paket wisata Sky Tour ditawarkan dengan menggunakan Eurocopter B2 dikenal akan kinerja dan reliabilitasnya memberikan penerbangan yang nyaman dan lancar. Pesawat ini menampung lima penumpang, dilengkapi dengan sarana komunikasi, peluang fotografi, dan asuransi. Penerbangan bisa dilakukan dalam waktu 20 menit sampai 6 jam. Rute tur dari udara di Bali adalah terbang rendah menikmati pesona pesisir Uluwatu, Nusa Penida, Tanah Lot, Sanur, Taro Elephant Park, Bedugul, Kintamani, dan Pulau Menjangan.

Jelajah Helicopter Tours tidak saja sebatas Bali, tetapi juga sampai ke Lombok, misalnya menikmati pesona Gunung Rinjani dan Gili Terawangan. Perjalanan dari Bali ke Gili Terawangan menempuh 45. Ke timur lagi, tur helikopter mereka menjelajah sampai ke Sumbawa, Sumba, dan tentu saja Labuan Bajo. Ke barat bisa menjelajah sampai Banyuwangi dan G-land, pantai yang terkenal ombaknya tinggi untuk



Menikmati Bali dari udara dengan helikopter sebagai salah satu paket tur inovatif Mason Adventure. Yanie dan Nigel di Taman Gajah di Desa Taro, Gianyar.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

selancar.

Yanie menuturkan pembukaan paket wisata dari udara ini adalah karena dua hal utama. Pertama, Bali pulau kecil dengan alam yang sangat indah di seluruh penjurunya. Karena jalanan mulai padat, waktu tempuh untuk menikmati Bali dengan cepat, agak sulit. Dengan helikopter, semua bisa dijangkau dengan cepat. Kedua, dengan tur lewat udara, banyak pesona Bali yang tidak bisa dinikmati lewat darat bisa dinikmati lewat udara, seperti keindahan pesisir Bali dengan pantai dan tebing-tebing indah di Selatan Bali.

Jasa tur helikopter ini kemudian menunjukkan fungsi yang lain, yaitu evakuasi. Menurut Yanie, beberapa kali, helikopternya disewa untuk melakukan evakuasi untuk tamu sakit sehingga bisa segera diangkut untuk mendapatkan pertolongan dokter. Selain tur dan evakuasi kesehatan (*medical evacuation*), jasa helikopter juga menawarkan layanan transfer airport-hotel, pemotretan dan perfilman dari udara, *charter flight*, dan kebutuhan transportasi udara lainnya.

Biaya operasi dan perawatan sangat tinggi, bagian dari komitmen untuk menciptakan pelayanan yang berkualitas, berkelas dunia. Keberhasilan menawarkan kualitas itu bisa dibuktikan lewat hadirnya selebritas dan tokoh dunia menikmati tur dengan helikopter Mason Adventures. Selama pandemi ketika tidak ada wisatawan menikmati tur ini, Yanie bersyukur helikopternya mendapat kegiatan di Papua, sehingga perawatan menjadi bermakna karena ada operasional. Dalam situasi pariwisata normal kembali, multifungsi helikopter tetap mengutamakan *sky tour* memberikan wisatawan pengalaman petualangan di udara Bali.

Berbeda dengan petualangan di udara, Jungle Buggies adalah petualangan dengan kendaraan buggies atau *all-terrain vehicle* (ATV) yang ditawarkan Mason Adventures di luar Elephant Park. Jaraknya sekitar lima menit bersebelahan. Wisatawan yang menikmati tur ini bisa bertualang dengan buggies melewati jalur yang sengaja disiapkan

sejauh 5 km, yang bisa dibuat dalam beberapa lap. Jarak tempuh sejauh itu tergantung dari kecekatan wisatawan mengendarai buggies-nya. Alam indah di sepanjang tepi jalan menjadi bagian dari pengalaman menarik. Begitu juga ketika melalui jalur-jalur yang berat atau kasar yang membuat pengendara seperti menghadapi petualangan sesungguhnya di alam liar.

Yanie menyampaikan seperti semua petualangan yang ditawarkan, Jungle Buggies ini pun dilengkapi dengan perlengkapan keamanan secara penuh (*full safety equipment*). Selain perlengkapan keamanan, kendaraan juga dilengkapi dengan kamera GoPro yang memungkinkan pengendara untuk merekam dalam video aksinya selama mengendarai buggy, sebagai dokumen film kenangan. Pengendara bisa sendiri, bisa juga bersama satu teman lain atau *guide*.

Jungle Buggies ini adalah berkendara untuk *fun*, petualangan ringan untuksuka cita. Namun, Yanie menuturkan ada hal yang menarik, ketika pembalap dunia Formula 1 dari Inggris, Lewis Carl Davidson Hamilton, hendak menjajal lintasan Jungle Buggies di Taro.

Waktu itu, sekitar April 2020, dalam situasi mendekati *lockdown*, Lewis Hamilton sedang berlibur di Bali. Karena bosan di hotel, tangan dan kakinya gatal mengendarai kendaraan, maka dia pun membuat reservasi ke Mason Adventures. Yanie menjelaskan timnya segera menyiapkan segalanya untuk menyambut sang pembalap. Namun, ada hambatan karena desa tidak mengizinkan ada kegiatan pada masa *lockdown*.

Selain menghubungi masyarakat, Yanie dan timnya juga melakukan pendekatan dengan menghubungi pejabat pemerintah termasuk Dinas Pariwisata Bali. Namun, keputusan terakhir negatif. Keinginan Lewis tak bisa dipenuhi. Penjagaan kesehatan untuk mencegah penyebaran virus mendapat prioritas.

“Padahal kalau dia hadir, seorang pembalap Formula Satu, maka nama Bali akan mendapat promosi. Nilai promosinya akan sangat

tinggi, tanpa Bali mengeluarkan biaya untuk itu,” ujar Yanie.

Namun, Yanie tetap merasa senang karena fasilitas daya tarik wisatanya sampai memikat hati selebritas dunia untuk menikmatinya. Memang, banyak selebritas dan tokoh dunia datang ke Elephant Park atau menikmati aneka paket wisata petualangan lain, termasuk paket wisata ke pabrik cokelat, yang ditawarkan Yanie dan Nigel.

Mengapa selebritis dan tokoh dunia mau datang ke atraksi petualangan yang ditawarkan Yanie dan Nigel? Pertama, paket atraksi wisata yang ditawarkan berkualitas. Para pesohor pasti hanya mau menikmati atraksi yang baik, aman, dan bermutu. Dengan kata lain, berkualitas tinggi. Kedua, manajemen Mason Adventures mampu menjaga privasi para tokoh dan selebritas. Banyak tokoh ingin menikmati liburan tanpa mau diganggu, apalagi oleh paparazi.

“Kami selalu menjaga hal ini. Kami melakukan publikasi setelah mereka mengakhiri liburannya,” ujar Yanie.

Siapa saja para selebritas dan pesohor lain yang pernah dilayani Mason Adventures dan apa saja komentarnya, diuraikan dalam subbab berikut.

Selebrities dan Promosi Bali

Lebih dari 50 selebritis nasional dan kelas internasional mengunjungi atau menikmati atraksi wisata Mason Adventures. Selain bintang film kelas Hollywood dari Amerika, hadir pula pebisnis top dunia, bintang TV, sosialita, komedian, pesepak bola dunia, dan kepala pemerintahan. Mereka datang sendiri, bukan sebagai tamu undangan. Kedatangan selebritis itu tidak saja menunjukkan Bali memiliki aneka ragam daya tarik wisata, tetapi memiliki daya tarik wisata yang memikat selera wisatawan dunia papan atas. Dengan kata lain, Bali memiliki daya tarik wisata yang berkualitas.

Apa triknya sehingga berhasil menarik begitu banyak selebritis? Rahasiannya adalah Mason Adventures sejak awal membuat produk berkualitas dan bekerja sama dengan hotel-hotel berbintang. Jika ada



Yanie dan Nigel bersama pesohor Kanye dan Kim Kardashian (atas). Tokoh Timor Leste Xanana Gusmao menikmati wisata gajah (bawah).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tamu elite, selebritis, ingin rekreasi, pasti hotel berbintang menyarankan ke daya tarik berkualitas. Mereka juga ingin tamunya puas.

Deretan selebritas yang pernah hadir menikmati petulangan itu ada yang datang berulang, menandakan kepuasan dan rasa ingin tahu berlebih. Daftar dan foto selebritis itu dimaut dalam brosur Mason Adventure, memuat foto 29 selebritis, sisanya masih banyak lagi tergantung di dinding kantor Yanie di Bypass Ngurah Rai Denpasar. Salah satu selebritis dunia yang tercatat paling awal ikut rafting bersama Bali Adventure Rafting (BAR) adalah Margoux Hemingway, putri dari sastrawan dunia Ernest Hemingway yang menulis novel terkenal *The Old Man and The Sea* (Lelaki Tua dan Laut). Satu lagi adalah bintang film Amerika David Soul yang antara lain membintangi film seri televisi Amerika *Starsky & Hutch*. Mereka datang ketika BAR baru berusia tujuh bulan.

Dalam deretan itu ada nama dan wajah bintang film Hollywood Julia Roberts. Pemain utama film *Eat Pray Love* (2010) yang syuting di Ubud ini tampak berfoto dengan bayi dengan wajah suka-cita. Dalam film yang dibuat berdasarkan novel berjudul sama karya Elizabeth Gilbert itu, Julia Roberts tampil dengan gajah waktu di India, sementara di Bali kebanyakan ketika dia berkunjung ke rumah Mangku Liyer, peramal yang populer. Di sela kesibukan syuting itu, Julia Roberts sempat ke Elephant Park untuk rekreasi.

Pesohor lain adalah pesepakbola David Beckham sempat datang ke Elephant Park, tampak *happy* menunggang gajah. Pesulap atau *magician* David Copperfield dan Claudia Schiffer. Mereka sempat menikmati wisata arung jeram dan berkunjung ke taman gajah. David Copperfield datang tiga kali sehingga menjadi akrab dengan Yanie. Suatu kali, Yanie diajak ke Jakarta oleh David, menjadi bagian dari pentasnya di Ibu Kota pada 2007.

Bintang Hollywood Jean Claude van Damme, artis dan sosialita Amerika Kardashians Family, juga datang ke Elephant Park. Keluarga

mereka ada yang terkenal sebagai sebagai *entertainer*, fasyen desiner, dan bisnis. Ada 6-8 orang dalam keluarga itu yang masing-masing memiliki jutaan followers.

The Kardashian family datang beberapa kali ke Taro dan menjadi akrab dengan Yanie dan Masion's family. Kehadirannya memiliki dampak luar biasa atas angka kunjungan usaha Yanie. Pasar utama atraksi wisata Yanie dan Nigel adalah turis Australia. Turis Amerika tidak termasuk dalam urutan 10 besar. Namun, menurut Yanie, setelah Kardashians hadir, jumlah angka kunjungan wisatawan Amerika meningkat tajam dan menjadi kelompok lima besar untuk dua tahun terakhir, 2017-2019. Sedikit banyak, angka itu juga berkontribusi dalam meningkatkan kunjungan wisatawan Amerika ke Bali secara keseluruhan.

“Kunjungan selebritis memberikan dampak pemasaran secara langsung. Kami rasakan itu, berarti juga dirasakan Bali,” tutur Yanie.

Van Damme beberapa kali bermain rafting dan kayaking di Sungai Ayung. Yanie juga akrab dengannya, sempat bertemu di Viena, Austria dalam sebuah acara selebritas yang diselenggarakan *Fashion TV*. Kehadiran Van Damme juga memberikan publikasi luas saat wisata *rafting* di Bali.

Pemeran film *Batman*, Christian Bale, juga sempat berkunjung ke Elephant Park, dengan keluarganya. Mereka menginap di Hotel Capella, Keliki, Payangan, hotel terbaik di dunia 2020 versi *Travel+Leisure's* list of *Top 100 Hotels in the World*. Menurut Yanie, pihaknya mengadakan kerja sama dengan hotel-hotel bintang lima atau berkelas, sehingga bisa mendapat tamu-tamu berkelas.

Di Elephant Park, Christian Bale ikut aktivitas memandikan gajah. Dia tampak santai dan tenang. Anak-anaknya juga tertarik dengan bayi gajah, kebetulan saat itu ada bayi gajah yang berusia dua minggu. Suka-cita membuat mereka larut di sana sampai-sampai pengantarnya mengingatkan bahwa mereka harus segera pergi untuk *catch a flight* ke

Sumba.

“Anak-anaknya menangis tidak mau pulang,” kenang Yanie.

Tamu penting dari kalangan tokoh publik di antaranya Albert Arnold Gore Jr., Wakil Presiden Amerika Serikat zaman Bill Clinton, untuk dua periode 1993-2001. Al Gore terkenal sebagai *environmentalist* dan sangat fanatik terhadap kelestarian alam.

Kepala pemerintahan luar negeri yang pernah berkunjung ke Elephant Park adalah Perdana Menteri Inggris Tony Blair yang dikawal dengan pengamanan ketat. Dia datang dengan keluarga, istri dan anaknya. Sebelum kunjungannya, dilakukan pengecekan keamanan di lokasi. Sebagai tuan rumah, kata Yanie, pihaknya mengikuti protokol keamanan. Perdana Menteri Tony Blair datang dengan pakaian *casual*, santai. Dia mendekati gajah dan berfoto dengan senang-hati, senyum lebar. Karena kurang puas, keesokan harinya istri dan anaknya datang lagi ke Elephant Park.

Presiden Timor Leste Xanana Gusmao juga berkesempatan berkunjung ke taman gajah, menambah deretan tokoh publik yang menikmati atraksi wisata Elephant Park.

Dari Australia datang lebih dari dua kali pawang buaya Steve Irwin. Pemilik Australia Zoo di Sunshine Coast, Queensland, Australia itu, menurut Yanie datang sendiri tanpa ada yang tahu. Kehadiran Steve membanggakan Yanie karena Steve adalah orang yang dikenal sebagai pawang buaya dan penjinak hewan liar di Australia.

“Steve nongol begitu saja, kami dan staf tidak tahu,” ujar Yanie.

Kalau Elephant Park yang dikelola tidak berkualitas tidak mungkin selebritis Steve Irwin akan muncul. Para selebritis sering hadir secara *incognito*, tanpa memberitahu, atau kalau pun mengabarkan, biasanya *last minutes*. Selebritas memiliki privasi, mereka tidak mau paparazi memburu. “Kami juga memahami itu sehingga sangat berhati-hati memnerima selebritis,” tutur Yanie.

Pengusaha kelas dunia yang berkunjung ke Elephant Park adalah

Sir Richard Branson. Ia adalah pemilik maskapai penerbangan dan kereta api Virgin dan pernah mendeklarasikan membuat paket wisata ke angkasa luar dengan bendera usaha Virgin Galactic. Richard Branson berlibur ke Bali dan sempat datang ke Elephant Park dan mencoba petualangan udara dengan Sky Tour Mason Adventures.

“Orangnya *easy going*, ramah, dan kelihatan *down to earth*, rendah hati,” kesan Yanie.

Mereka berdua sempat berfoto akrab, menunjukkan pengusaha kaya bergelar ‘Sir’ (bangsawan) itu memang rendah hati. Mereka berkunjung Februari 2018, dengan pakaian *casual*, dan tampak riang berfoto dengan gajah dan berangkulan dengan Yanie dan Nigel. Melihat pakaiannya yang sederhana, kemungkinan tidak ada orang yang bisa menebak bahwa wisatawan berpakaian casual itu adalah miliuner dunia.

Dari Indonesia, tercatat Presiden Megawati Soekarno Putri dan keluarga serta sejumlah menteri, pernah berkunjung sebagai wisatawan ke taman gajah. Ibu Megawati datang berkunjung dengan keluarga dan cucu sampai tiga kali. Ia sempat bercakap dengan karyawan dan menyarankan agar rajin bekerja. “Saya dan suami mendampingi Ibu Mega saat rekreasi di Elephant Park. Cucunya tampak riang,” ujar Yanie.

Kehadiran para selebritis dan tokoh dunia itu senantiasa berdampak pada publikasi yang luas sehingga nama mampu merawat popularitas Bali di dunia internasional. Beberapa selebritis memiliki ribuan *followers* sehingga masa-masa dia berlibur di Bali dan berkunjung ke atraksi wisata Mason Adventures menjadi bagian dari kisah-kisah viral sang tokoh.

Selain sosok selebritis, atraksi wisata yang dikelola Yanie dan suaminya juga mendapat banyak liputan media internasional dari berbagai penjuru dan spesialisasi. Jejeran media beken dunia yang pernah hadir dan meliput paket wisata Mason Adventures, seperti *The New York Times*, *Discovery*, *National Geographic*, *Herald Sun*, *The Great Outdoor Channel 7 Australia*, *ABC Australia*, *Getaway Channel 9*



Yanie menyambut Menteri Pariwisata Wishnutama Kusubandio.

Australia, Fashion TV, dan Penthouse. Biaya promosi di media internasional sangat mahal, namun Yanie lewat bendera usahanya bisa mendapatkannya dengan mudah, lancar, tidak mengeluarkan uang untuk membayar. Tidak saja usahanya yang mendapat promosi tetapi juga Bali. Kuncinya adalah bahwa kalau produk berkualitas, wisatawan pasti mencarinya.

Terus Bertekad

Meski sudah terbilang sukses, Yanie merasa belum seberapa dan masih jauh dengan para pendahulunya di industri pariwisata Bali. Untuk itu, dia selalu bertekad untuk terus mengembangkan kepariwisataan Bali dengan ikut menjaga kelestarian alam dan budaya serta membina sumber daya manusia lokal.

“Kita perlu memiliki komitmen dan dari sana menunjukkan bahwa kita bisa,” ujar Yanie.



Yanie saat wawancara media didampingi Nigel dan kedua putra mereka.

Yanie berpandangan bahwa baginya tidak perlu harus melakukan hal-hal yang besar jika ingin mengabdikan kepada masyarakat. Hal-hal kecil pun bisa. Sekecil apa pun yang penting *benefitting* orang-orang sekitar, misalnya mereka bisa ikut mendapatkan pekerjaan. Itu sudah syukur. Yanie selalu bersyukur.

Cita-citanya dulu hanya menjadi *waitrees*. Syukur akhirnya mengalir, membawa saya ke sana ke mari sampai di sini. Dia selalu berusaha sebisanya. Yang penting yang dilakukan itu halal, tidak membuat sakit hati orang.

“Sebaliknya, yang membuat orang lain kecipratan rejeki,” tutur Yanie. Kalau bisa, menurut Yanie, setiap orang mesti mampu mengurus diri sendiri, jangan sampai menjadi beban bagi orang lain.

Usahanya begitu banyak, dari *rafting* sampai coklat, dari pembuatan boneka sampai gajah, dari naik sepeda sampai naik helikopter, lalu bagaimanakah caranya mempertahankan?

Yang dilakukan Yanie adalah selalu menghargai staf, membuat mereka selalu loyal pada perusahaan. Hal itu dilakukan lewat memberikan mereka pemahaman hidup dan perlunya bekerja sama. Kebersamaan itu mesti menjadi *way of life*.

Selain di tempat kerja, *way of life* juga dipraktikkan di komunitas, desa, dan di rumah. Dengan menjadikan mereka semakin paham dan mengerti nilai-nilai kerja sama, mereka akan menjadi satu visi dengan perusahaan tempatnya bekerja.

“Dari sana terbangun dedikasi. Buktinya, karyawan saya rata-rata 15-20 tahun bekerja dengan kami,” tutur Yanie.

Yanie tidak mau perputaran pegawai perusahaannya tinggi. Ia mencegah karyawan keluar-masuk karena mengajarnya memerlukan waktu dan melelahkan. Butuh waktu untuk mengenali seseorang dan belum tentu hasilnya positif. Butuh waktu untuk berani memberikan kepercayaan, kalau diberikan kepercayaan, apakah mereka akan bisa? Agar karyawan bertahan, menurut Yanie, mereka harus dihargai, bukan saja secara materi tetapi juga psikologi. Kalau pembantu, orang menyebutkannya pembantu, kalau Yanie menyebutkannya ‘my assistance’.

“Kedegaran bagus, dan itu pasti menjadi bentuk perhatian buat mereka,” ujar Yanie.

Yang juga penting dalam kiprah Yanie berusaha adalah menghargai masyarakat sekitar atau tempat usaha dijalankan. Kelancaran usaha sangat memerlukan dukungan dari masyarakat, seperti di Taro. Karyawan taman sebagian besar berasal dari masyarakat setempat. Yanie juga kerap memberikan dukungan sosial untuk berbagai kegiatan masyarakat seperti bisa dilihat dari sertifikat apresiasi yang dia peroleh dari program ‘Suksma Bali’ 2018.

Terdapat lusinan sertifikat *award* di kantornya, diberikan oleh pemerintah, swasta, dan lembaga profesional seperti ACES yang memberikan sertifikat untuk perawatan satwa gajah secara standar.

Penutup

Uraian di atas menunjukkan kiprah dan kontribusi Yanie dan suminya Nigel Mason dalam mengembangkan wisata petualangan di Bali selama hampir empat dekade. Mereka mulai dari usaha restoran tetapi yang kemudian menonjol dan dominan adalah menciptakan paket wisata petualangan ringan, mulai dari white water di Sungai Ayung yang indah, *tropical trekking*, *mountain cycling*, *kayaking*, Elephant Park & Lodge, *jungle buggies*, hingga petualangan udara berupa *sky tour* dengan helikopter. Intensitasnya dalam berusaha di sektor pariwisata selama hampir empat dekade merupakan refleksi komitmennya ikut menyemarakkan pembangunan kepariwisataan Bali dengan caranya sendiri.

Kontribusinya dalam pembangunan usaha wisata berubah dan berkelanjutan sesuai dengan situasi pasar dan tuntutan bisnis. Usaha restoran yang pernah dirintis pertengahan 1980-an tidak dilanjutkan seperti adanya di awal tetapi dimasukkan sebagai bagian pendukung dari usaha petualangan, seperti pelayanan makan bagi wisatawan yang selesai mengikuti rafting. Dua jam berada di sungai, mengayuh pedal perahu di atas riak-jeram, membuat turis haus dan lapar. Bagi wisatawan yang usai rafting, menikmati santap makan di tepi sungai adalah hal yang melengkapi suka-cita *rafting*. Perusahaan bonekanya kini membuat boneka gajah dan dimasukkan ke dalam bagian souvenir Elephant Park and Lodge. Ada kesinambungan dan keunikan usaha yang disajikan Yanie dan Nigel untuk membuat daya tarik wisata Bali unik dan berkelas.

Keunikan paket wisata petualangan di alam dan di udara dengan tur helikopter yang ditawarkan Yanie memberikan daya tarik wisata baru Pulau Dewata yang awalnya dominan dikenal sebagai destinasi pariwisata budaya. Wisata alam berupa petualangan yang disajikan mengandung unsur budaya Bali. Dalam lintasan *rafting*, *cycling*, *trekking*, bahkan *sky tour* dengan helikopter selalu dipenuhi daya tarik

wisata budaya atau *cultural landscape* seperti melihat pesona Pura Uluwatu dan Tanah Lot dari kejauhan. Dengan demikian, wisata alam yang ditawarkan tetap mendukung pariwisata budaya Bali.

Yang istimewa dalam kontribusi Yanie pada pembangunan pariwisata Bali adalah keberhasilannya membuat atraksi wisata yang mampu menarik banyak selebritas nasional, internasional, pengusaha, termasuk kepala negara atau pemerintahan. Kehadiran para pesohor dan figur publik itu tak hanya merupakan promosi buat daya tarik wisata yang dikelola Yanie tetapi juga buat Bali. Kehadiran wisatawan elite itu menegaskan bahwa Bali memiliki daya tarik wisata berkelas, diminati wisatawan kelas dunia. Tidak terhitung banyaknya media internasional yang meliput keunikan Mason Adventures dan pemberitaan atau laporan mereka adalah promosi besar buat Bali.

Berpromosi adalah usaha esensial bagi destinasi wisata, baik yang belum maupun sudah berkembang. Biaya promosi sangat mahal. Namun, kunjungan selebritis dan *public figure* ke Elephant Park memiliki dampak promosi yang cukup luas untuk Bali. Dalam promosinya, Yanie dan Nigel membuat Bali yang terkenal sebagai *cultural tourism destination* menjadi semakin lengkap dengan citra baru sebagai *adventure tourism destination*.

7 | Epilog

SRIKANDI-SRIKANDI BALI

PENULISAN BUKU INI diawali dengan gagasan bahwa kiprah dan kontribusi perempuan Bali dalam perkembangan pariwisata sangat besar tetapi apresiasi untuk mereka tidak sebanding. Dengan segala pertimbangan, buku ini hanya menampilkan lima srikandi Bali yang menyumbangkan tenaga dan kemampuannya dalam pengembangan pariwisata Bali khususnya dan Indonesia pada umumnya. Ada banyak lagi srikandi-srikandi yang berjasa secara personal dan kolektif dalam mengharumkan nama Bali, yang prestasinya juga patut diapresiasi.

Srikandi adalah tokoh perempuan dalam epos *Mahabharata* yang tampil sebagai panglima perang yang pandai memanah. Pemanah piawai adalah mereka yang berhasil membentangkan busur dan menancapkan anak panah pada sasaran dengan jitu. Dalam konteks buku ini, srikandi diangkat sebagai metafora pada sosok perempuan yang cerdas, tajam, fokus, pekerja keras terbukti dari prestasi dan pencapaiannya.

Selain kelima srikandi yang ditampilkan dalam buku ini, srikandi lain yang segera harus disebut telah mengharumkan nama Bali adalah I Gusti Ayu Bintang Darmawati, Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Republik Indonesia. Beliau adalah perempuan

pertama Bali yang berhasil menjadi Menteri, langsung setelah suaminya Anak Agung Ngurah Puspayoga mengakhiri masa jabatan sebagai Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (2014-2019). Prestasi beliau dalam dunia politik menjadi pembuka jalan untuk meraih jabatan tinggi di pemerintahan.

Prestasi dalam dunia politik juga diraih I Gusti Ayu Mas Sumantri, S.Sos., M.AP, Bupati Karangasem, 2016-2021. Ia adalah Bupati Karangasem perempuan pertama. Melalui jabatan sebagai kepala daerah ini, ia membangun Karangasem, termasuk tentu saja kepariwisataannya. Mas Sumantri menggelar “Karangasem Travel Mart” 14-17 September 2017 di Taman Soekasada Ujung sebagai salah satu bentuk dukungan terhadap program Pesona Indonesia. Acara yang menjadi ajang pertemuan *sellers* dan *buyers*, juga merupakan kesempatan memperkenalkan kekayaan daya tarik pariwisata Karangasem.

Dari Bali barat muncul srikandi politisi yaitu Ni Made Sri Sutharmi (1967) yang berhasil menjadi Ketua DPRD Kabupaten Jembrana. Posisi ini diraihnya karena berhasil memperoleh suara terbanyak dalam pemilu legislatif 2019. Sebelum Sri Sutharmi, belum pernah ada perempuan Bali yang menjadi ketua DPRD (kabupaten/provinsi) di Bali. Sebagai orang yang ketika muda pernah bekerja di dunia pariwisata di Sanur dan Ubud, Sri Sutharmi pun mendorong eksekutif di daerahnya untuk mengembangkan potensi pariwisata Jembrana.

Sejak 1980-an

Jika melihat pariwisata Bali mulai berkembang secara ‘massal’ awal 1980-an, maka sudah tampak sejumlah perempuan yang menunjukkan peran menonjol yang namanya disebutkan di Prolog, seperti Ni Wayan Taman alias Bu Taman yang sukses membangun usaha biro perjalanan Bill Tours. Dia juga membuka restoran di Sanur sebagai bagian dari usaha memberikan pelayanan paket tur yang terintegrasi dari tur ke objek wisata sampai dengan mengajak *dinner* ke restoran. Dalam dunia

biro perjalanan, tampil juga sosok Makiko Iskandar, perempuan Jepang yang membangun usaha Rama Tours di Bali, berjasa besar dalam membangun pangsa pasar wisatawan Jepang ke Pulau Dewata. Makiko juga aktif dalam organisasi biro perjalanan wisata, Asita Bali.

Dari Ubud ada beberapa perempuan yang berkiprah membangun pariwisata. Termasuk paling awal adalah Ni Wayan Murni yang mengelola Murni's Warung di tepi Sungai Campuhan, Ubud. Sampai sekarang, restorannya yang memperkenalkan menu masakan Bali masih hadir di sana, sebagai salah satu ikon pariwisata Ubud.

Dari Ubud juga, tercatat sejumlah srikandi lainnya di bidang usaha kuliner seperti Bu Mangku (Nasi Ayam Kedewatan), Bu Oka (warung babi guling), Anak Agung Raka Sueni (pengelola Restaurant Bebek Bengil, Ubud), dan Ni Luh Made Puspawati pengelola Paon Cooking Class, Ubud.

Dalam konteks paket wisata *cooking class*, penting disebutkan peran Janet de Neefe, 'srikandi' kelahiran Melbourne, Australia, yang menikah dengan Ketut Suardana dan membuka usaha restoran di Ubud. Selain merintis *cooking class*, Janet juga memperkenalkan kuliner Bali di media massa (koran, majalah, TV) internasional. Belakangan dia juga merintis *event* Ubud Food Festival, sebagai perpanjangan dari sukses Janet dan timnya melaksanakan Ubud Writers and Readers Festival.

Lewat *cooking class* dan festival, turis yang berkunjung ke Ubud tidak saja dapat menikmati atraksi dan pengalaman baru, tetapi juga menjadi ajang bagi para srikandi kuliner Bali untuk memperkenalkan gastronomi Bali kepada wisatawan.

Srikandi kuliner terkemuka lainnya adalah Mak Beng (warung ikan di Sanur), Men Weti (warung nasi ayam di Sanur), Men Tempeh yang memperkenalkan ayam betutu Gilimanuk, pengusaha katering Nyonya Warti Buleleng di Denpasar, Wardani (nasi campur Bali di Denpasar). Usaha kuliner mereka memainkan peran penting dalam mendukung pariwisata Bali. Bagi banyak wisatawan, terutama domestik, warung-

warung makan tersebut sudah menjadi semacam daya tarik utama untuk datang (kembali) ke Bali, atau kalau datang ke Bali, tidak mungkin akan melewati warung-warung mereka.

General Manager

Kiprah dan kontribusi perempuan Bali dalam dunia *hospitality* menunjukkan perubahan yang penting ditandai dengan hadirnya perempuan sebagai *general manager* (GM) atau puncak pimpinan bisnis akomodasi. Tahun 1990-an ke belakang, sulit sekali menemukan perempuan sebagai GM, mereka paling banter menduduki posisi manajer di bawah GM. Kebanyakan posisi GM diduduki laki-laki, sementara perempuan sukses biasanya hanya sampai menjadi sekretaris.

Fenomena baru perempuan sebagai GM mulai sekitar akhir 2000-an. Ada beberapa sosok yang sudah berhasil menduduki posisi tertinggi dalam bisnis akomodasi. Mereka misalnya Ida Ayu Lestari Rai Chandrawati sebagai General Manager Sadara Boutique Beach Resort (Tanjung Benoa), Putu Yati Artini adalah GM Swiss-Belinn Legian, Ni Made Yuliantini (Lie) menjabat sebagai General Manager di Hotel Royal Tulip Springhill Resort Jimbaran. Ida Ayu Dewi Brahmanita Mas, CHA, CHT adalah General Manager Alaya Hotels & Resorts di Ubud. Dewi Brahmanita meraih posisi puncak setelah pengalaman 17 tahun di industri ini, dengan karier di hotel ternama seperti Hyatt, Four Seasons, dan di The One Legian sebagai General Manager.

Pencapaian mereka selain karena latar belakang pendidikan, juga karena kerja keras dan kerjas cerdas mereka dalam membangun *trust*.

Dari Dunia Desain dan Seni Budaya

Srikandi Bali juga berkiprah dan berkontribusi lewat dunia usaha desain dan seni budaya. Dua perempuan Bali yang sukses dalam dunia usaha adalah pengusaha perak Desak Nyoman Suarti dan desainer sepatu dan asesorinya Ni Luh Putu Ary Pertami Djelantik (Bangli,

1975).

Suarti sudah dikenal sebagai maestro perhiasan perak Bali, produksinya diekspor ke berbagai negara. Niluh Djelantik populer secara nasional dan internasional karena karyanya dipakai oleh artis Hollywood. Belakangan Luh Djelantik aktif di Partai Nasdem, dengan posisi Ketua DPP Partai NasDem Bidang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kombinasi yang menarik antara seni desain, bisnis, dan politik. Pengusaha desain lain yang juga populer adalah Ni Made Jati, desainer yang berhasil menampilkan *brand* Uluwatu dengan kekhasan desain baju memakai renda (*lace*).

Kerajinan perak, sepatu, dan busana dari para srikandi ini tidak diragukan lagi telah mendukung warna-warni pariwisata Bali. Dengan demikian, mereka juga berkontribusi dalam membuat Bali menjadi destinasi wisata yang memiliki daya tarik yang kuat.

Seni budaya sejak awal telah menjadi spirit daya tarik pariwisata Bali. Wisatawan mancanegara datang ke Bali awalnya karena keunikan dan kekayaan seni budaya yang dimiliki Bali. Keunikan itu diperkuat lagi oleh alam yang indah. Keduanya, alam dan seni budaya membuat Bali kian terkenal. Dalam dunia seni budaya, bisa dijumpai banyak perempuan Bali yang berjasa lewat bidang seni yang digeluti masing-masing.

Dari dunia seni lukis, satu nama pelukis perempuan Bali yang fenomenal adalah I Gusti Ayu Kadek Murniasih, akrab dipanggil Murni. Karya-karyanya unik, mengartikulasikan suara perempuan melalui lukisan-lukisan bertema seksualitas. Dunia seni rupa Bali sejak lama didominasi seniman laki-laki. Dalam lanskap dominasi patriarki itu, kehadiran Murni yang dengan penuh keberanian menyuarakan seksualitas perempuan sangat berarti dalam memperkuat kesan bahwa seni lukis Bali juga kian modernis.

Dalam dunia seni tari, terdapat nama Dr. Suasthi Widjaja Bandem, penari dan pencipta tari, yang berkontribusi pada dunia seni tari Bali.

Sebagai koreografer, dia menciptakan beberapa tarian antara lain Tari Puspanjali dan Tari Belibis. Hasil karyanya ini tidak saja memperkaya khazanah seni budaya Bali tetapi juga menjadi tarian yang dipentaskan untuk mendukung pariwisata budaya.

Seniman tari yang lama mengabdikan taksunya di panggung tari adalah Ayu Bulantrisna Djelantik. Perempuan dari Puri Karangasem kelahiran Belanda 8 September 1947 itu sudah menari sejak tahun 1960-an, baik di Bali, di panggung nasional, maupun mancanegara. Sebagai dokter yang seniman, Bulantrisna mengabdikan seni tari untuk mengharumkan nama Bali.

Dalam seni pertunjukan, Bali juga memiliki srikandi Ayu Laksmi, perempuan kelahiran Singaraja yang awalnya berkarier sebagai penyanyi lagu pop, belakangan menjadi seniman serba-bisa termasuk bermain teater dan film. Ayu Laksmi membintangi beberapa film, kebetulan memainkan tokoh ibu, seperti dalam film *Soekarno: Indonesia Merdeka* (2013), memerankan tokoh sebagai ibu kandung Sukarno, orang Bali dari Singaraja. Dalam berbagai pentas seni, Ayu Laksmi sering tampil sebagai penyanyi termasuk dalam program promosi pariwisata dan budaya Bali. Pentas-pentas tari seniman ini bukan saja merupakan bentuk promosi budaya tetapi juga pariwisata Bali.

Dari dunia seni sastra dan teater juga tampil beberapa nama yang pantas disebut sebagai srikandi, seperti Ida Ayu Oka Rusmini dan Cokorda Sawitri. Oka Rusmini menulis beberapa novel dan antologi puisi. Novelnya yang terkenal *Tarian Bumi* diterjemahkan ke berbagai bahasa, seperti Inggris dan Itali. Alumnus Fakultas Sastra Universitas Udayana ini mendapat anugerah *Southeast Asian Writers Award* (2012) dan *Kusala Sastra Khatulistiwa* (2013/2014). Karya-karya Oka Rusmini kental mengangkat dinamika adat dan tradisi Bali. Cok Sawitri (1968) selain menulis puisi, bermain drama, menulis novel, dia juga dikenal sebagai aktivis perempuan. Novelnya *Sutasoma* (2009) mendapat *Dharmawangsa Award* 2010. Mereka berdua hadir untuk

menunjukkan kepada dunia luar bahwa di Bali, tak hanya seni tradisi yang berkembang tetapi juga seni sastra yang modern.

Dari Dunia Akademik

Srikandi Bali yang berjasa dalam membangun aneka aspek dari budaya dan alam Bali juga lahir di kampus, seperti Prof. Dr. LK Suryani, Dr. Ni Luh Kartini (1962), dan Dr. Ir. Pande Ketut Diah Kencana, MS.. Sebagai psikiater, Prof. LK Suryani berkiprah dan berkontribusi dalam berbagai bidang termasuk kampanye anti-pedofilia, menyelamatkan anak-anak dari predator seks (umumnya orang asing). Dr. Kartini, dosen Fakultas Pertanian Unud, terkenal sebagai ahli cacing yang bergerak dalam usaha mengembalikan pertanian organik dengan menyuburkan tanah dengan cara menernakkan cacing. Tahun 2007, ia mulai mendirikan Yayasan Bali Organic Association (BOA).

Sementara itu, Dr. Pande Ketut Diah Kencana, dosen Fakultas Teknologi Pertanian Unud, dinilai sukses dalam melestarikan bambu asli Bali terutama jenis *tabah*. Lewat proses penelitian yang teguh, dia melakukan aktivitas mulai dari pembibitan, penanaman, teknik tebang, budidaya hingga panen. Usahanya ini berkontribusi dan menjadi salah satu bagian dari pembangunan ekonomi berkelanjutan di Bali berbasis pelestarian keragaman hayati. Atas usaha tidak kenal lelah yang diinisiasi itu, Diah Kencana mendapat Kehati Award (2020).

Dari kiprah dan kontribusi para srikandi itu memungkinkan untuk mengatakan bahwa telah terjadi pergeseran lanskap relasi gender dalam kehidupan sosial Bali. Sebelumnya, banyak ruang publik didominasi laki-laki, belakangan muncul banyak srikandi dengan posisi dan prestasi mengagumkan, menyamakan bahkan melampaui posisi dan prestasi laki-laki. Dari kiprah dan kontribusi mereka, baik di dunia kerja atau di masyarakat (*segara*) maupun dunia kebijakan atau regulasi (*giri*), *astungkara* (Tuhan memberkati) pembangunan budaya pada umumnya dan pembangunan pariwisata Bali pada khususnya dapat berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cukier, Judie; Norris, Joanne; Wall, Geoffrey. 1996. "The involvement of women in the tourism industry of Bali, Indonesia", *The Journal of Development Studies*; Dec 33, 2; pp. 248-270.
- Oka, I Made Darma. 2015. "*Perempuan Bali Dalam Industri Pariwisata Kapal Pesiar*", disertasi Prodi Doktor Pariwisata Universitas Udayana.
- Prasetyo dan Aprilia Hariani. 2016. *Investasi Hati Eka Wiryastuti*. Jakarta: Pusat Kajian Keuangan Negara.
- Putra, I Nyoman Darma. 2012. *Ida Bagus KOMPIANG-Anak Agung Mirah Astuti: Pasangan Pionir Pariwisata Bali*. Denpasar: Jagat Press.
- Putra, I Nyoman Darma. 2014. "Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan", *Jumpa*, Volume 01, Nomor 01, Juli 2014, pp. 65-94.
- Steenbergen, Peter. 2005. "Why I Love Kuta", dalam Leonard Lueras (ed). *Kuta and Kuta*, pp. 137-147. Gianyar: The Bali Purnati.
- Suardana, I Wayan. "Pemberdayaan Perempuan Di Kawasan Kuta Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pariwisata Bali". *Piramida*, Vol. 6, No.2 Desember 2010, pp.1-16.
- Yanthy, Putu Sucita. 2016. "Kontribusi Perempuan dalam Mengangkat Kuliner Lokal untuk Mendukung Pariwisata Bali", disertasi Prodi Doktor Pariwisata Universitas Udayana.

INDEKS

A

AAPA SuryawanWiranatha 70
Acrra 75
Adam Malik 39
AgungGdePutra 34
AlwiShihab 76
Amerika 52, 61, 62, 64, 65, 113, 132,
141, 151, 167, 188, 190,191, 192
Amsterdam 43, 130, 136, 153,
154, 155, 158, 160, 174
Anak Agung Mirah Astuti
Kompiang 3, 5, 12, 17, 21, 25
Anak Agung Ngurah Puspayoga 200
Anak Agung Raka Sueni 201
Andi Mappisammeng 60
Angkor Wat 80
Angseri 96
ASEAN 41, 48, 66, 70, 78, 81, 87,126
ASITA 45
Australia 36, 41, 42, 43, 58, 65, 88,
136, 138, 151, 169, 173, 174,
175, 191, 192, 194, 201
Ayu Bulantrisna Djelantik 204
AyuLaksmi 204

B

Badung 42, 176, 177
Baguio 40
Bajo 75, 85, 186
Bali Hotel 24, 29
Bali Hyatt 31, 140, 169
Bali Night 29, 31, 32
Bandung 68, 86, 88, 158
Bangkok 38, 40
Bangli 108, 203
Banjar Tegeh 96
Banyuwangi 186
Batukaru 97, 98, 108, 119, 123
Baturiti 96

Bedugul 97, 184
Belanda 23, 24, 25, 29, 134, 136,
138, 140, 153, 204
Belgia 23
Belimbing 119
Benoa 33, 74, 202
Beraban 97, 98, 101, 102, 103, 104
Berawa 153, 154, 156, 158, 162, 163
Berlin 41
Bhutan 78
Blangsinga 31
Bob Sadino 143
Borobudur 72, 76, 80
Budha 75, 80
Bukittinggi 136
Bu Kompiang 23, 24, 25, 26, 27, 28,
29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38,
39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47,
48. *Lihat juga* Anak Agung Mi r
Astuti

C

Canberra 43
Cangu 153
Capetown 75
Carangsari 177
CauBelayu 54, 57
China 68, 85, 158
CokordaSawitri 204
Cukier, J. 14, 206
cultural landscape 198

D

Danau Batur 108
Davao City 36, 40
David Bowie 143
Denpasar 2, 5, 23, 24, 25, 26, 28, 29,
33, 34, 46, 52, 54, 55, 56, 57, 61,
138, 169, 170, 171, 174, 175,

190, 201, 206
Denzel Washington 143
Desak Nyoman Suarti 202
destinasi wisata 9, 32, 77, 85, 142,
151, 198, 203
Dewi Sukarno 143

E

EkaWiryastuti (Ni PutuEkaWiryastuti)
3, 5, 12, 13, 17, 94, 95, 96, 97,
98, 99, 100, 101, 102, 104, 105,
106, 107, 108, 109, 114, 115,
116, 117, 118, 120, 121, 122,
206
Emil Salim 70
Eric Clapton 143

F

Filipina 36, 38, 40
Finlandia 43
Floating Fair 36, 37

G

Ghana 75
Gianyar 12, 31, 108, 175, 176, 177,
185, 206
Gili Terawangan 184
Guruh Sukarnoputra 143

H

Hanny Malkan 43, 44
Hawaii 36, 37, 38, 138
Hindu 13, 22, 70, 74, 75, 114, 162
Hong Kong 36, 38, 158
Hotel Ambarukmo 30
Hotel Bali Beach 21, 22, 24, 31, 32,
48
Hotel Des Indes 34
Hotel Indonesia 24, 30, 31, 34
Hotel Samudera 30
Hugh Mabbett 143

I

Ida Ayu Oka Rusmini 204
Ida Ayu Sri Cahyani 143
Ida Ayu Tuti Wijaya 28
Ida Bagus KOMPIANG 20, 21, 22, 25,
209
Ida Bagus Ngurah Wijaya 5, 26, 42
Ida Bagus Oka 25, 26, 31, 149
Ida Bagus Oka Wirjana 31
Ida Pedanda Istri AgungK arang 5, 22.
Lihat juga A n a k A g u n g M i r a
Astuti KOMPIANG
I GedeArdika 65, 66, 70, 71, 72, 73,
74
I Gusti Ayu Bintang Darmawati 105,
199
I Gusti Ayu Kadek Murniasih 203
I Gusti Ayu Mas Sumantri 200
I GustiPutu Ngurah Sedana 73
I Made Pegeg 25
India 26, 78, 80, 136, 173, 190
Indonesia 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,
13, 14, 16, 22, 24, 28, 29, 30, 31,
34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44,
45, 48, 50, 52, 61, 65, 66, 67, 68,
70, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 80,
81, 82, 84, 85, 86, 90, 104, 117,
126, 134, 136, 142, 151, 152,
158, 160, 161, 167, 168, 183,
193, 199, 200, 204, 206, 209
industripariwisata 6, 9, 12, 14, 15, 16,
35, 48, 80, 126, 194
Inggris 13, 29, 51, 52, 54, 55, 56, 57,
58, 59, 60, 61, 62, 64, 71, 72, 74,
85, 129, 131, 134, 167, 169, 170,
172, 187, 192, 204
INyomanSutama 5, 57, 58, 59
Islam 75
Istana Malacanang 40
Istana Tampaksiring 24
IwanFals 143
IWATA 22, 44, 45, 46, 47, 48
IWayan Beratha 39

J

Jakarta 8, 11, 13, 26, 28, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 57, 60, 61, 68, 73, 74, 75, 130, 136, 142, 143, 144, 153, 154, 190, 206
 James Clarence 23
 Janet de Neefe 201
 Jatiluwih 90, 95, 97, 99, 100, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 119, 122, 123, 176
 Jatiluwih Festival 90
 Jawa Barat 30, 40
 Jawa Tengah 40
 Jawa Timur 25, 74, 184
 Jepang 22, 34, 38, 48, 68, 96, 115, 141, 143, 151, 161, 201
 Jero Wacik 80, 81
 Jimmy Pandy 23
 JoopAve 43, 44
 Julia Roberts 167, 190

K

Kamboja 80, 170
 Karangasem 2, 178, 200, 204
 Kedewatan 177, 178, 201
 Kelandis 23
 kesetaraan gender 7, 10, 14, 17
 KetutMendraAdy 168
 Khrushchev 24, 39
 Kintamani 176, 184
 Klungkung 178
 Korea Selatan 85
 kosmologi Bali 13
 KPM 24
 Kristen 75
 Kuala Lumpur 86
 Kuta 12, 14, 23, 81, 103, 129, 130, 131, 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156, 157, 158, 162, 168, 169, 170, 172, 175, 206

L

Labuan Bajo 85, 186
 Laos 80
 Legian 143, 147, 168, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 202
 Le Mayeur 23
 Leningrad 39
 Lewis Hamilton 187
 LK Suryani 205
 Lombok 68, 88, 184
 London 41
 Los Angeles 42

M

Macapagal 40
 Madagaskar 75
 Made Masih 3, 5, 12, 17, 129, 130, 131, 132, 134, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 144, 146, 147, 148, 150, 152, 153, 154, 155, 156, 159, 160, 161, 162, 163
 Madrid 67
 Madura 72, 75
 Mahabharata 199
 Makassar 88
 MakBeng 201
 Makiko Iskandar 14, 201
 Malang 25
 Malaysia 67, 80, 86, 87, 136
 Manado 78
 Manila 36, 40
 Marga 54, 71
 Mari Elka Pangestu 68, 84
 Medan 88, 136
 Megawati Sukarnoputri 74, 167
 Melbourne 43, 172, 173, 201
 Mel Gibson 143
 Mengwi 108
 Mexico 85
 Mick Jagger 143, 144, 145
 Moscow 39

multiplier effects 6
Munduk 60, 116, 118, 124, 125
MundukTemu120
Myanmar 80

N

ngerorod 138
Nikita Khrushchev 24
Ni Luh Made Puspawati 201
Ni LuhPutu AryPertami Djelantik 203
Ni Made KaryaniMason 3, 12, 167,
168
Ni Made Masih 3, 5, 12, 129, 146
Ni Made Rempi 14
Ni Pollok 23
NITOUR 30
Ni Wayan Giri Adnyani 3, 4, 5, 12, 13,
17, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58,
59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67,
68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76,
77, 78, 79, 80, 82, 83, 84, 85, 86,
87, 88, 89, 90, 91, 126
Ni Wayan Murni 201
Ni Wayan Taman 14, 200
Norma Nickerson 62
Norris, J. 14, 206
Nusa Dua 13, 46, 51, 56, 57, 59, 60,
70, 81, 103, 175
Nusa Dua Beach Hotel 56
Nusa Penida Festival, 90
Nusa Tenggara 184
Nyoman Bagiarta 57, 58, 59, 60

O

Osaka 36

P

PACTO 44
Pak Kompiang 23, 25, 26, 28, 30, 31,
32, 33, 34, 36, 37, 38, 40, 41, 42,
44, 47, 48. *Lihatjuga* I d a B ag 1201
Kompiang

palemahan 70
Palembang 88, 136
Pangandaran 68
parhyangan 70
pariwisataberbasisikemasyarakatan 99
pariwisatabudaya 39, 48, 150, 154,
197, 198, 204
PATA 38, 41, 42, 46, 47, 81, 84
pawongan 70
Payangan 191
Pelabuhan Ratu 30
Penglipuran 108
Perancis 42, 84, 85
Perth 173
Pesta Kesenian Bali 47, 48, 64, 90
Petang 177
Peter, Steenberg 5, 134, 135, 136,
137, 138, 140, 141, 142, 144,
146, 150, 152, 153, 155, 159,
160, 161, 163, 206
Phillip Beale 71
PHRI 42, 45
Pita Maha 35
Priyono 40
PulauMenjangan 184
Pura Taman Ayun 108
Putra Mada 25

R

Ramayana 31
Richard Gere 143
Roman Polanski 143

S

Sanda 119
Sang Ayu Made CenikSukeni 143
Sangeh 54
Sanur 12, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27,
28, 30, 31, 32, 33, 37, 48, 81, 90,
140, 169, 175, 176, 184, 200,
201
Sanur Beach Hotel 31

- Sanur Village Festival 90
 Sebatu 108
 Segara Beach Hotel 21, 22, 23, 24, 26,
 27, 28, 29, 30, 31, 35
 Segara Village Hotel 12, 21, 26, 27,
 30, 31, 32, 35, 41, 48
 Selandia Baru(New Zealand) 85, 143
 Semarang 68, 74
 Seminyak 129, 130, 142, 146, 147,
 148, 150, 151, 152, 153, 154,
 156, 157, 162, 163
 Sestetan 33
 Setiawan Djodi 143
 Sindhu Beach Hotel 23, 24
 Singapura 26, 36, 38, 75, 173
 Singaraja 25, 54, 55, 56, 57, 60, 204
 South Dakota 62
 Spanyol 67
 Sri Sultan HamengkuBuwonoIX 30
 Stockholm 43
 Suasthi WidjajaBandem 203
 Sukarno 22, 24, 30, 34, 36, 40, 143,
 204
 Sumba 186, 192
 Sumenep 72
 Sumut 68
 Sungai Ayung 176, 177, 191, 197
 Sungai Campuhan 201
 Surabaya 25, 26, 29, 34, 74
 Susilo Bambang Yudhoyono 80, 148
 Swedia 43
 Swiss 34, 42, 85, 88, 202
 Sydney 42, 43, 151, 209
- T**
 Tabanan 5, 13, 17, 54, 71, 95, 96, 97,
 98, 99, 100, 102, 104, 105, 106,
 107, 108, 110, 112, 113, 114,
 115, 116, 117, 118, 120, 122
 Tanah Lot 90, 95, 97, 98, 99, 100,
 101, 102, 103, 104, 105, 106,
 107, 109, 111, 113, 122, 198
- Tanah Lot Festival 90, 103, 105
 Tanjung Priok 36, 37
 Taro 12, 175, 180, 184, 185, 187,
 191, 196
 Taskhen 39
 Thailand 38, 39, 40, 80, 157
 Thamrin Bachri 66
 THK 70, 71
 Tionghoa 26
 Tjokorda Bagus Sayoga 26
 Tokyo 36, 38
 Tony Blair 167, 192
 Tri HitaKarana 70, 108
- U**
 Ubud 35, 41, 90, 143, 149, 177,
 178, 190, 200, 201, 202
 Ubud Writers and Readers Festival 90,
 201
 UlunDanauBatur 108
 Uluwatu 175, 184, 198, 203
 UNESCO 77, 108, 115
 UniSoviet 24, 38
 UNWTO 66, 67, 68, 69, 70, 78, 81,
 82, 84, 88, 126
- V**
 Victoria 58
 Vietnam 70, 80
- W**
 Wall, G. 14, 206
 Wanagiri 119
 Warung Made 3, 128, 129, 130, 131,
 132, 133, 134, 139, 140, 141,
 142, 143, 144, 145, 146, 147,
 148, 149, 150, 151, 152, 153,
 154, 155, 156, 157, 158, 160,
 161, 162, 163
- Y**
 Yogyakarta 30, 68, 84, 136

TENTANG PENULIS



I NYOMAN DARMA PUTRA adalah dosen Fakultas Ilmu Budaya Universitas Udayana. Dia menyelesaikan S-1 di Prodi Sastra Indonesia Unud, S-2 di University of Sydney, dan S-3 di University of Queensland. Tahun 2014-2017, Darma menjadi Ketua Prodi Magister (S-2) Kajian Pariwisata Unud. Karya bukunya antara lain *A Literary Mirror: Balinese Reflections on Modernity and Identity in the Twentieth Century* (KITLV/Brill 2011), *Tourism Development and Terrorism in Bali* (bersama

Michael Hitchcock, Routledge 2018/ Ashgate 2007), dan *Wanita Bali Tempo Doeloe Perspektif Masa Kini* (2007 [2003]). Darma sudah menulis beberapa buku biografi termasuk *Ida Bagus KOMPIANG-Anak Agung Mirah Astuti: Pasangan Pionir Pariwisata Bali* (2012), *I Wayan Beratha, Seniman Bali Kelas Dunia* (2014), dan *Mengemban Tutur Leluhur-Biografi Tjokorda Gde Putra Sukawati* (2016), dan *Biografi I Made Sudjana, Sambil Jalan Buka Jalan* (2020). Sejak 2011-sekarang, menjadi pemimpin redaksi *Jurnal Kajian Bali* (terakreditasi Sinta-2).

Email: idarmaputra@yahoo.com

SEGARA GIRI

Kontribusi Perempuan dalam Pariwisata Bali

Perempuan Bali memberikan sumbangan besar dalam perkembangan pariwisata, akan tetapi kontribusi mereka kurang mendapat perhatian. Mereka umumnya dicitrakan sebagai orang yang hanya tampil sebagai pekerja level menengah ke bawah, padahal kenyataannya banyak perempuan Bali sukses menjadi pengusaha pariwisata yang legendaris atau birokrasi dengan posisi puncak.

Buku *Segara Giri* ini merupakan apresiasi atas kontribusi srikandi pariwisata terhadap perkembangan pariwisata Bali dalam rentang waktu 1950-an sampai dengan 2020. Mereka mengabdikan di dua dunia yang saling melengkapi: dunia industri yang luas di masyarakat, disimbolkan dengan *segara*, dan dunia regulasi di tataran atas disimbolkan dengan *giri*.

Para srikandi pariwisata Bali itu adalah:

- Anak Agung Mirah Astuti Kompiang, Segara Village Hotel, Sanur
- Ni Wayan Giri Adnyani, Sekretaris Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
- Ni Putu Eka Wiryastuti, Bupati Tabanan dua periode (2011-2021)
- Ni Made Masih, Warung Made, Kuta
- Ni Made Karyani Mason, Mason Adventures, Kuta, dan Gianyar



Buku ini tidak diperjualbelikan.