

**STRATEGI PELESTARIAN KULINER NASI TEPENG
SEBAGAI MAKANAN KHAS GIANYAR BALI**

Raudhatul Jannah

Jurusan S 1 Hospitality

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Email : Radha.janna@gmail.com

ABSTRACT

This scientific article contains preservation of Tepeng Tepan as a typical food of Gianyar Bali. Which has the potential and superiority to preserve and be adjusted to other Gianyar specialities. Methods of scientific research on preservation strategies Tepeng Rice as Gianyar's special food is carried out in the Senggol Market which is filled in Gianyar Regency Bali in November using qualitative methods and for analysis of scientific articles using SWOT. Promotional activities and acquaintances with the wider community have not gone well, the government participated in the activity.

keywords: traveler, preservation of rice tepeng.

ABSTRAK

Artikel ilmiah ini berisi tentang pelestarian Nasi Tepeng sebagai makanan khas Gianyar Bali. Yang mempunyai potensi dan keunggulan untuk di lestarikan dan di sandingkan dengan makanan khas Gianyar lainnya.

Upaya pelestarian Nasi Tepeng saat ini belum optimal dan tidak ter rencana dengan baik. Promosi dan pengenalan kepada masyarakat, pengunjung dan wisatawan hanya berdasarkan cerita masyarakat serta pengalaman pribadi wisatawan itu sendiri. Nasi tepeng belum menjadi makanan yang paling di cari jika berkunjung ke Gianyar padahal keberadaan Nasi tepeng cukup sulit jika tidak di cari langsung di daerah Gianyar.

Kegiatan promosi dan pengenalan kepada masyarakat luas belum berjalan dengan baik, seharusnya pemerintah ikut andil dalam kegiatan tersebut.

kata kunci : Wisatawan, Pelestarian, Nasi Tepeng