

KULINER TRADISIONAL DAN IDENTITAS BUDAYA: DODOL DALAM PERSPEKTIF RELIGIUS DAN SOSIAL BUDAYA BALI

TRADITIONAL CUISINE AND CULTURAL IDENTITY: DODOL IN BALINESE RELIGIOUS AND SOCIO-CULTURAL PERSPECTIVES

Karen Amasia Lovevrani^{1*}

¹Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya,
Surabaya, Indonesia

*Koresponden penulis: karenamasiasia19@gmail.com

Abstrak

Kuliner tradisional memiliki peranan yang lebih luas daripada sekadar memenuhi kebutuhan nutrisi; ia juga berfungsi sebagai representasi dari identitas budaya dan nilai spiritual dalam suatu komunitas. Kajian ini fokus pada dodol Bali sebagai salah satu elemen warisan budaya yang mengandung nilai-nilai religius serta sosial budaya khas masyarakat Bali. Melalui pendekatan *narrative literature review*, penelitian ini menggabungkan berbagai referensi dari sumber akademik maupun non-akademik guna menelusuri fungsi dodol dalam praktik keagamaan Hindu Bali dan interaksi sosial sehari-hari. Temuan studi mengindikasikan bahwa dodol tidak semata-mata dijadikan sajian dalam ritual keagamaan seperti Nyepi, melainkan juga sebagai simbol yang menyampaikan nilai-nilai tradisi leluhur sekaligus mempererat solidaritas sosial. Keberlanjutan proses pembuatan dodol dengan mempertahankan metode tradisional menggambarkan adanya kesinambungan budaya yang kuat di tengah dinamika modernisasi dan globalisasi. Studi ini menggarisbawahi urgensi pelestarian kuliner tradisional sebagai salah satu strategi dalam mempertahankan identitas budaya lokal sekaligus mendukung pengembangan pariwisata budaya yang berkelanjutan.

Kata kunci: Dodol Bali, Kuliner Tradisional, Identitas Budaya, Religiusitas, Budaya Bali

Abstract

Traditional cuisine serves not only to fulfill nutritional needs but also acts as a symbol of cultural and spiritual identity within a community. This study examines Balinese dodol as part of the cultural heritage that embodies the religious and socio-cultural values of Balinese society. Using a narrative literature review approach, the study synthesizes various academic and non-academic sources to reveal the role of dodol in Balinese Hindu religious practices as well as in daily social life. The findings indicate that dodol is not only utilized as food during religious ceremonies such as Nyepi but also functions as a symbolic medium that transmits ancestral values and strengthens social cohesion. The continued use of traditional techniques in dodol preparation demonstrates cultural continuity amid the challenges posed by modernization and globalization. This research emphasizes the importance of preserving traditional cuisine as a strategy to maintain local cultural identity and to support sustainable cultural tourism development.

Keywords: Balinese Dodol, Traditional Cuisine, Cultural Identity, Religiosity, Balinese Culture

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sebagai simbol penting yang merepresentasikan identitas budaya suatu komunitas (Santosa, 2016). Di Bali, salah satu kuliner tradisional yang menonjol adalah dodol, yang memiliki peran signifikan dalam upacara keagamaan maupun kehidupan sosial budaya masyarakat Bali (Riana et al., 2017). Dodol bukan sekadar makanan, melainkan bagian dari praktik ritual dan simbol identitas yang mengikat masyarakat dengan nilai-nilai leluhur serta tradisi Hindu Bali. Keunikan dodol sebagai warisan budaya terletak pada makna religius dan sosial yang melekat, serta pada proses pembuatannya yang mempertahankan teknik tradisional turun-temurun (Putu Sukma Megaputri et al., 2020).

Beberapa penelitian sebelumnya telah menelaah berbagai aspek kuliner tradisional (Nurhayati et al., 2019; Putu Sukma Megaputri et al., 2020; Rosanna & Hudiana, 2013; Santosa, 2016; Syahlan et al., 2023) dan hubungannya dengan identitas budaya serta religiusitas di berbagai masyarakat, termasuk di Bali. Studi-studi tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional memainkan peran penting dalam pelestarian budaya dan ekspresi spiritual. Namun, kajian khusus yang menyeluruh dan terintegrasi mengenai dodol dari perspektif religius dan sosial budaya di Bali masih terbatas. Penelitian yang ada cenderung memfokuskan pada aspek teknis pembuatan dodol (Ayu Sulasmini & Pantyasa, 2017; Deviyanti et al., 2015; Elfarosa et al., 2021; Margi, 2014; Suriati et al., 2023), strategi marketingnya (Fretno Wigiyanto Subali Wagiman et al., 2023; Kadek Nanda Sinta Dewi et al., 2022; Sukanteri et al., 2023), inovasi (Ayu Sulasmini & Pantyasa, 2017; Irfan, 2023; Suparthana et al., 2020; Wagiman et al., 2023) atau fungsinya dalam upacara tertentu tanpa mengkaji secara mendalam bagaimana dodol merefleksikan identitas budaya masyarakat secara holistik.

Kesenjangan penelitian ini menandai perlunya studi yang menghubungkan secara eksplisit peran dodol sebagai kuliner tradisional dengan konteks religius dan sosial budaya Bali secara menyeluruh. Penelitian ini hadir dengan pendekatan narrative literature review yang bersifat kualitatif dan interpretatif, memungkinkan sintesis berbagai sumber informasi yang beragam dan kompleks (Boojar & Molladizavandi, 2020; Farrukh & Sajjad, 2023; Skelly et al., 2019). Pendekatan ini menawarkan kebebasan untuk menggabungkan berbagai perspektif, mulai dari artikel ilmiah, dokumen budaya, hingga sumber non-akademik yang relevan, sehingga mampu memberikan gambaran yang lebih komprehensif dan mendalam dibandingkan metode review lain yang lebih terstruktur.

Kebaharuan dari penelitian ini terletak pada integrasi antara dimensi religius dan sosial budaya dalam menganalisis dodol sebagai simbol identitas masyarakat Bali. Selain

itu, penggunaan narrative literature review sebagai metode memungkinkan peneliti untuk menyajikan sintesis yang kaya dan bernuansa, sekaligus mampu mengidentifikasi celah-celah pengetahuan yang sebelumnya kurang tereksplorasi. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya melengkapi literatur yang ada, tetapi juga memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam bidang studi kuliner tradisional, antropologi budaya, dan studi agama.

Kontribusi penelitian ini diharapkan dapat memperkuat pemahaman mengenai peran kuliner tradisional dalam menjaga keberlanjutan identitas budaya, khususnya di era globalisasi dan modernisasi yang cenderung mengancam kelestarian tradisi lokal. Pengetahuan yang dihasilkan dapat menjadi dasar bagi upaya pelestarian budaya Bali melalui pendekatan yang menghargai nilai-nilai religius dan sosial yang melekat dalam tradisi kuliner seperti dodol. Selain itu, hasil penelitian ini juga bermanfaat bagi pengembangan pariwisata budaya yang berkelanjutan dan penghargaan yang lebih luas terhadap kekayaan warisan budaya Indonesia.

Secara metodologis, narrative literature review menjadi pilihan strategis dalam penelitian ini karena memungkinkan peneliti melakukan eksplorasi luas terhadap literatur yang relevan secara holistik dan kontekstual. Metode ini mendukung pemahaman mendalam dan interpretasi kritis terhadap data sekunder yang beragam, sehingga dapat menggambarkan fenomena dodol dalam perspektif religius dan sosial budaya Bali secara utuh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode narrative literature review sebagai pendekatan utama untuk mengkaji hubungan antara kuliner tradisional dodol dan identitas budaya dalam perspektif religius dan sosial budaya Bali. Narrative literature review dipilih karena sifatnya yang kualitatif, interpretatif, dan fleksibel, memungkinkan peneliti untuk mensintesis berbagai sumber informasi yang luas dan beragam tanpa terikat pada protokol metodologis yang kaku.

Proses penelitian dimulai dengan identifikasi tujuan kajian, yaitu menggali makna budaya dan religius dodol sebagai bagian dari tradisi kuliner Bali sekaligus simbol identitas budaya masyarakat setempat. Selanjutnya, pengumpulan data literatur dilakukan melalui pencarian sumber-sumber yang relevan dari database elektronik, buku referensi, artikel ilmiah, dokumen budaya, serta sumber non-akademik seperti laporan lapangan dan wawancara dengan ahli budaya. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang komprehensif dari berbagai perspektif yang saling melengkapi.

Tahap analisis dilakukan dengan metode sintesis naratif, di mana literatur-literatur yang terkumpul diklasifikasikan, dirangkum, dan dibandingkan untuk membangun gambaran holistik mengenai peran dodol dalam konteks religius dan sosial budaya Bali. Sintesis ini menekankan pada pemahaman mendalam terhadap konteks budaya dan nilai-nilai yang melekat pada kuliner tradisional tersebut.

Seluruh proses review dilakukan secara iteratif dan reflektif, dengan perhatian khusus pada transparansi dalam pemilihan dan interpretasi literatur guna meminimalkan bias dan menjaga kualitas kajian. Hasil akhir disajikan dalam bentuk narasi yang koheren dan mendalam, serta didukung oleh ilustrasi konsep budaya yang relevan. Dengan menggunakan narrative literature review, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang kaya dan bernuansa mengenai signifikansi dodol dalam melestarikan identitas budaya Bali, sekaligus mengidentifikasi aspek-aspek yang masih memerlukan kajian lebih lanjut dalam studi kuliner dan antropologi budaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dodol Bali adalah salah satu makanan tradisional yang dikenal dengan tekstur kenyal dan rasa manis yang khas, yang berasal dari perpaduan bahan-bahan alami dan tradisional. Tepung ketan menjadi bahan utama yang memberikan ciri khas lengket dan kenyal pada dodol ini, sekaligus mencerminkan kebijaksanaan lokal dalam mengolah bahan pangan yang mudah ditemukan di Bali. Santan kelapa juga menjadi komponen penting, memberikan kelembutan dan rasa gurih yang kaya sehingga menjadikan dodol terasa creamy dan unik, sekaligus memperkuat identitasnya sebagai produk khas daerah yang berbasis kelapa, salah satu komoditas penting di Bali (Hatta et al., 2023; Yuniarti et al., 2013).

Gula kelapa atau gula aren menambah rasa manis alami sekaligus memberikan warna coklat keemasan yang menggoda (Hatta et al., 2023; Nurhayati et al., 2019; Yuniarti et al., 2013).. Aroma karamel yang muncul dari gula ini semakin memperkaya cita rasa dodol dan menegaskan penggunaan bahan-bahan lokal yang alami. Beberapa resep menambahkan sentuhan khas seperti durian, yang memberikan sensasi rasa berbeda dan digemari di beberapa daerah, menambah variasi keanekaragaman kuliner Bali (Yuniarti et al., 2013). Ada juga yang menggunakan susu sapi sebagai alternatif santan, menghasilkan rasa dan tekstur yang berbeda namun tetap mempertahankan keaslian tradisional (Hatta et al., 2023; Nurhayati et al., 2019; Yuniarti et al., 2013).

Selain itu, tepung beras merah kadang dipadukan dengan tepung ketan untuk menambah serat sekaligus memperbaiki tekstur dan warna dodol (Hatta et al., 2023; Nurhayati et al., 2019; Riana et al., 2017; Yuniarti et al., 2013). Beberapa resep juga menyertakan tepung gandum agar teksturnya lebih baik, sebagai bentuk penyesuaian dengan selera modern tanpa menghilangkan nilai-nilai tradisi. Penggunaan sedikit mentega kelapa pun sering kali ditambahkan untuk memberikan aroma dan rasa yang lebih kaya, menyempurnakan keunikan dodol Bali. Kombinasi bahan-bahan ini menunjukkan bagaimana tradisi dan kreativitas berpadu dalam melestarikan kuliner yang telah diwariskan secara turun-temurun, sekaligus menjadi simbol kuat dari identitas budaya masyarakat Bali (Hatta et al., 2023; Yuniarti et al., 2013).

Dodol Bali tidak hanya sekadar camilan, tapi juga memiliki makna penting dalam berbagai perayaan budaya dan ritual keagamaan di Bali. Seringkali dodol digunakan sebagai sesajen atau persembahan dalam upacara adat, yang menunjukkan bagaimana makanan tradisional ini begitu melekat dalam aspek spiritual dan budaya masyarakat Bali. Dodol menjadi bagian dari identitas yang sarat makna, sekaligus menjadi pengikat yang menjaga kesinambungan tradisi yang telah lama diwariskan (Santosa & Sutarna, 2018).

Proses pembuatan dodol Bali melalui tahapan yang cukup panjang, mulai dari meracik adonan, mengaduk, hingga mengemas dan mengeringkannya (Santosa & Sutarna, 2018; Yuniarti et al., 2013). Namun, cara pengeringan tradisional yang masih dipakai selama ini sering kali menimbulkan masalah bagi para pembuat, terutama soal kenyamanan dan kesehatan, yang akhirnya memengaruhi produktivitas kerja mereka. Untuk itu, inovasi teknologi berupa pengering hybrid solar telah dikembangkan agar proses pengeringan lebih efisien sekaligus ramah bagi para pekerja. Dengan cara ini, kualitas dodol tetap terjaga dan tradisi pembuatan dodol pun bisa terus bertahan sekaligus beradaptasi dengan perkembangan zaman (Santosa & Sutarna, 2018).

Lebih dari sekadar makanan tradisional, dodol Bali adalah bagian dari kehidupan budaya dan keagamaan masyarakat Pulau Dewata. Penggunaan dodol sebagai sesajen dan cara pembuatannya yang khas menunjukkan kekayaan warisan budaya Bali, sekaligus mengingatkan kita akan pentingnya menjaga tradisi turun-temurun di tengah perubahan zaman yang semakin cepat.

Dodol dalam Perspektif Religius

Dodol berfungsi sebagai simbol sakral yang sarat makna spiritual (Riana et al., 2017). Penggunaan dodol sebagai sesajen dalam ritual-ritual keagamaan menegaskan bagaimana tradisi kuliner ini tidak sekadar makanan biasa, melainkan telah menjadi bagian integral dari praktik spiritual dan keagamaan masyarakat setempat (Santosa & Sutarna, 2018). Konsep ini sejalan dengan teori antropologi budaya yang menyatakan bahwa makanan tradisional berperan sebagai simbol penting dalam ritual keagamaan yang mengokohkan ikatan sosial dan identitas kolektif (Setyowati, 2016). Oleh karena itu, dodol tidak hanya dipandang dari sisi materi fisik, tetapi juga sebagai media yang mentransmisikan nilai-nilai religius dan norma budaya yang esensial dalam kehidupan berkomunitas (Riana et al., 2017; Saraswati Putri, 2022).

Pada momentum Nyepi, salah satu hari suci paling penting dalam kalender keagamaan Bali, peran dodol menjadi sangat menonjol. Dodol disiapkan sebagai bagian dari sesajen yang dipersembahkan serta dikonsumsi sebagai wujud persembahan setelah perayaan Nyepi selesai (Santosa & Sutarna, 2018; Saraswati Putri, 2022). Proses ini mencerminkan sinergi yang kompleks antara nilai-nilai religius dan tradisi budaya kuliner, di mana dodol bertindak sebagai pengikat spiritual yang memperkuat kesadaran komunitas dalam menjalani momen sakral tersebut (Surpi, 2022). Dengan demikian, keberadaan dodol dalam upacara keagamaan seperti Nyepi menggambarkan kedalaman hubungan antara identitas religius masyarakat Bali dengan tradisi kuliner yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Dodol dalam Perspektif Budaya Bali

Dodol Bali merupakan salah satu elemen penting dalam budaya masyarakat Bali yang tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol nilai-nilai budaya yang melekat dalam kehidupan sehari-hari dan upacara keagamaan (Santosa & Sutarna, 2018). Penggunaan dodol sebagai sesajen dalam ritual Hindu Bali menunjukkan kedalaman makna budaya yang melekat pada kuliner tradisional ini. Sebagai persembahan dalam upacara keagamaan, dodol tidak sekadar diartikan sebagai objek konsumsi, melainkan sebagai media simbolik yang menghubungkan masyarakat dengan kekuatan spiritual dan leluhur mereka. Hal ini menegaskan bahwa dodol merupakan bagian integral dari praktik budaya yang membentuk identitas dan kesinambungan tradisi masyarakat Bali (Riana et al., 2017).

Selain fungsi ritual, proses pembuatan dodol juga menjadi manifestasi nyata dari warisan budaya dan keterampilan tradisional yang dipertahankan secara turun-temurun

(Safitri, 2020). Metode pembuatan yang melibatkan tahapan manual seperti pencampuran adonan, pengadukan, pengemasan, dan pengeringan memperlihatkan nilai budaya berupa craftsmanship yang kuat. Tradisi ini mencerminkan kepekaan masyarakat Bali terhadap detail dan kesabaran dalam menjaga kualitas serta keaslian produk kuliner mereka. Meski menimbulkan tantangan ergonomis bagi para pembuat, penggunaan alat dan cara tradisional ini secara tidak langsung menjadi praktik budaya yang mengikat komunitas pembuat dengan sejarah dan identitas mereka.

Lebih jauh, dodol Bali tidak bisa dilepaskan dari konteks adat dan sistem kepercayaan Bali yang dikenal dengan adat dan sima. Sistem ini mengatur hubungan sosial, religius, dan budaya yang memengaruhi pola hidup masyarakat, termasuk tradisi kuliner. Dodol sebagai bagian dari adat istiadat memperlihatkan bagaimana masyarakat Bali menempatkan makanan sebagai simbol penghormatan dan kesinambungan budaya. Hal ini memperkuat posisi dodol sebagai warisan budaya yang bukan hanya bernilai ekonomis tetapi juga berfungsi sebagai penguat nilai-nilai sosial dan budaya yang menjadi pijakan masyarakat Bali dalam menjalankan kehidupan mereka.

Fenomena pariwisata budaya yang berkembang di Bali juga turut memberi pengaruh terhadap keberadaan dodol sebagai identitas budaya (Verheijen & Darma Putra, 2020). Meskipun dodol kini dikenal luas oleh wisatawan sebagai bagian dari tradisi Bali, tantangan dalam mempertahankan keaslian dan nilai budaya tetap ada. Komodifikasi budaya yang kerap terjadi berpotensi mengikis makna tradisional dodol jika tidak dikelola dengan bijak. Oleh karena itu, pelestarian dodol tidak hanya soal mempertahankan resep atau metode pembuatan, tetapi juga menjaga makna budaya yang melekat agar dodol tetap menjadi simbol autentik warisan budaya Bali yang mampu menghubungkan generasi sekarang dengan leluhur dan tradisi mereka. Secara keseluruhan, dodol Bali mencerminkan hubungan erat antara makanan dan budaya dalam masyarakat Bali. Melalui praktik ritual, craftsmanship tradisional, dan sistem adat yang mengaturnya, dodol menjadi lambang identitas budaya yang hidup dan terus dilestarikan oleh komunitas Bali sebagai bagian dari warisan budaya yang berharga.

KESIMPULAN

Dodol Bali memiliki peranan krusial sebagai lambang identitas budaya sekaligus spiritual yang melekat pada masyarakat Bali. Tidak hanya difungsikan sebagai camilan daerah, dodol juga menjadi elemen vital dalam berbagai ritual keagamaan dan adat, contohnya pada perayaan Nyepi. Melalui dodol, nilai-nilai keagamaan dan sosial

diekspresikan, serta menjadi sarana untuk memperkuat ikatan antara individu, komunitas, dan leluhur mereka. Walaupun proses pembuatan dodol masih menggunakan metode tradisional yang diwariskan secara turun-temurun, hal tersebut menggambarkan kesinambungan nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang dijaga dengan penuh dedikasi. Di tengah tantangan modern, seperti tekanan terhadap efisiensi kerja dan risiko komodifikasi budaya yang muncul akibat perkembangan pariwisata, dodol tetap dipertahankan sebagai simbol autentisitas budaya Bali. Artikel ini, dengan menggunakan pendekatan narrative literature review, mengungkapkan hubungan erat antara dodol, sistem kepercayaan, struktur sosial, serta pelestarian tradisi di masyarakat Bali. Penelitian tersebut menegaskan bahwa mempertahankan kuliner tradisional semacam dodol memiliki peran strategis dalam menjaga kelangsungan identitas budaya lokal di tengah arus globalisasi yang semakin deras.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu Sulasmini, N. M., & Pantyasa, I. W. (2017). Developing Dodol Based Destination in Penglatan Village, Buleleng Regency, Bali. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.4>
- Boojar, M. M. A., & Molladizavandi, M. (2020). Principles of writing review articles. *Journal of Iranian Medical Council*, 3(2), 61 – 67. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.085109249339&partnerID=40&md5=6564c2c07d8d932bb927d4febf0ae46f>
- Deviyanti, N. P., Tastrawati, N. K. T., & Sumarjaya, I. W. (2015). Optimalisasi Perencanaan Produksi Dengan Preemptive Goal Programming (Studi Kasus: UD. Dodol Made Merta Tejakula, Singaraja). *E-Jurnal Matematika*, 4(4). <https://doi.org/10.24843/mtk.2015.v04.i04.p112>
- Elfarosa, K. V., Widiantara, I. M., Sukraini, T. T., & Utami, M. A. J. P. (2021). Pengembangan Produk Olahhan Stroberi Bagi UKM di Desa Pancasari, Kecamatan Sukasada Buleleng, Bali. *Madaniya*, 2(4). <https://doi.org/10.53696/27214834.117>
- Farrukh, A., & Sajjad, A. (2023). A Critical Review of Literature Review Methodologies. *Review of Management Literature*, 2, 103 – 123. <https://doi.org/10.1108/S2754586520230000002006>
- Fretno, W.S.W., Nyoman, C.N. & Gde A.S. (2023). Peningkatan Kapasitas Pendapatan UMKM Dodol Penglatan Toko Bu Mawar di Penglatan Kabupaten Buleleng-Bali. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8). <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i8.4483>
- Hatta, W., Syawal, S., & Yuliati, F. N. (2023). Physical Quality, Crude Fiber Content, and Sensory of Steamed Dodol Using Cow Milk and Red Rice Flour. In D. A., D. M.I.A., & P. K.I. (Eds.), *AIP Conference Proceedings*. 2628. American Institute of Physics Inc. <https://doi.org/10.1063/5.0144548>
- Irfan, S. (2023). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Sifat Kimia Dodol Pisang Mas Bali. repository.ummat.ac.id. <https://repository.ummat.ac.id/8071/>

- Kadek N.S.D., Komang A.A.W., & I Gusti M.O.A. (2022). Pelatihan Digital – Marketing dalam Meningkatkan Penjualan dan Keterampilan Tenaga Kerja Pada UKM Dodol Pnglatan Ibu Nyoman Supeni. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(7). <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i7.3993>
- Margi, I. K. (2014). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(2). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182>
- Nurhayati, R., Herawati, E. R. N., Putri, A. S., & Adyana, G. P. (2019). The addition of sorbitol and glycerol to improve the physicochemical and sensory characteristics of chocolate dodol. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 633(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/633/1/012004>
- Putu S.M., Putu D.P.K.D., Cindy M.S., Ari P.W., & I Made S. (2020). Revitalisasi Rumah Dodol di Kabupaten Buleleng : Program Kemitraan Masyarakat. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i4.3983>
- Riana, M., Asryani G. A. I, & Citrawati, P. E. (2017). Ngusaba Dodol di Desa Duda Timur, Selat Karangasem: Kajian Semiotik Sosial. *International Seminar on Language Maintenance and Shift (LAMAS)* 7.
- Rosanna, E., & Hudiana, V. D. (2013). Application of fermentation technology in affecting the quality of belitung taro (*xanthosoma sagittifolium*) dodol. *34th Asian Conference on Remote Sensing 2013, ACRS*, 4, 2980 – 2985. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.084903473508&partnerID=40&md5=625a1529332077cf4ef4235ea120b6fb>
- Safitri, J. D. (2020). Eksplorasi Etnomatematika pada Upacara Adat Pernikahan Suku Lampung, Jawa, dan Bali. <https://repository.radenintan.ac.id/13117/1/SKRIPSI%202.pdf>
- Santosa, I. G. (2016). Workload Evaluation towards the Dodol Workers from Dryer Section in Buleleng Bali. *International Research Journal of Engineering, IT and Scientific Research*, 2(11). <https://doi.org/10.21744/irjeis.v2i11.309>
- Santosa, I. G., & Sutarna, I. N. (2018). Use of Solar Energy Hybrid Dryer with TechnoErgonomic Application to Increase Productivity of Dodol Wokers in Buleleng, Bali. *Journal of Physics: Conference Series*, 953(1). <https://doi.org/10.1088/17426596/953/1/012087>
- Saraswati Putri, L. G. (2022). Creative lifeworld in Geriana Kauh Village Intertwining of culture and nature during the pandemics in Bali. *Wacana*, 23(2), 360–384. <https://doi.org/10.17510/wacana.v23i2.1113>
- Setyowati, D. D. (2016). Semanggi Sebagai Identitas Kolektif Masyarakat Kota Surabaya. *Journal Unair*, 5(2).
- Skelly, M., Duong, A., Simunovic, N., & Ayeni, O. R. (2019). Type of review and how to get started. In *Basic Methods Handbook for Clinical Orthopaedic Research: A Practical Guide and Case Based Research Approach*. Springer Berlin Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-662-58254-1_36

- Sukanteri, N. P., Lestari, P. F. K., Susanti, I. A. D., & ... (2023). Meningkatkan Pemasaran Dodol Bali di Desa Kesiut Kecamatan Kerambitan Kabupaten Tabanan. *Konsienti: Community* <https://journal.takaza.id/index.php/konsienti/article/view/1>
- Suparthana, I. P., Parayana, I., & ... (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Memberi Sifat Fungsional pada Dodol Bali. *Prosiding Seminar*, https://www.researchgate.net/profile/MirandaSari/publication/351968842_Prosidin_g_PERHORTI_2020/links/60b24935a6fdcc1c66edc5de/Prosiding-PERHORTI-2020.pdf#page=49
- Suriati, L., Singapurwa, N. M. A. S., Semariyani, A. A. M., Mangku, I. G. P., Sudiarta, I. W., Rudianta, I. N., Candra, I. P., Setianingsih, N. L. P. P., Hidalgo, H., Nicolas, A., & Fresnido, M. B. (2023). Empowerment of the Sekar Sari Processing Group in Processed Strawberry Products to Support Pancasari Village Ecotourism. *Asian Journal of Advances in Agricultural Research*, 23(2). <https://doi.org/10.9734/ajaar/2023/v23i2462>
- Surpi, N. K. (2022). Nyepi and the Efforts to Save the Environment. In H. H. (Ed.), *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1111 (1). Institute of Physics. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1111/1/012084>
- Syahlan, I., Sari, D. A., & Marianah, M. (2023). Effect of additional seaweed on the chemical properties of dodol pisang mas bali (*Musa paradisiaca* L.). *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 3(1). <https://doi.org/10.31764/jafp.v3i1.16305>
- Verheijen, B., & Darma Putra, I. N. (2020). Balinese cultural identity and global tourism: the Garuda Wisnu Kencana Cultural Park. *Asian Ethnicity*, 21(3), 425 – 442. <https://doi.org/10.1080/14631369.2019.1641691>
- Wagiman, F. W. S., Nanda, N. C., & ... (2023). Peningkatan Kapasitas Pendapatan Umkm Dodol Penglatan Toko Bu Mawar Di Penglatan Kabupaten Buleleng-Bali. *J-ABDI* <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/4483>
- Yuniarti, Amirudin, N., & Santoso, P. (2013). Research on preparation of “Dodol” durian to increase added value of durian fruit and cow’s milk in the tutur district, pasuruan regency. *Acta Horticulturae*, 975, 625 – 632. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2013.975.79>