

Bali adalah salah satu destinasi wisata favorit di Indonesia yang terkenal dari dulu. Bali menjadi roda penggerak ekonomi Indonesia dari sektor pariwisata. Hal tersebut dikarenakan di Bali terdapat banyak destinasi wisata yang bisa menjadi pilihan untuk wisatawan. Seperti destinasi wisata alam yang ada di Bali yaitu gunung, danau, dan pantai-pantai yang terkenal indah. Untuk destinasi wisata budaya di Bali masih sangat lestari dan kental seperti pura-pura yang ada. Salah satu yang sangat penting dan beragam adalah destinasi wisata kuliner di Bali yang menarik perhatian wisatawan untuk mencicipi makanan khas Bali.

Bali memiliki kuliner lokal yang sangat beragam. Macam kuliner lokal khas Bali antara lain yaitu Nasi Campur Bali, Babi Guling, Ayam Betutu, Lawar, Sambal Matah, Sate Lilit, Rujak Kuah Pindang, Nasi Tepeng dan masih banyak lainnya. Kuliner tersebut menggunakan rempah yang sangat beragam. Hal ini sesuai dengan kegiatan Indonesia Spice Up The World yang diselenggarakan pemerintah dalam mengenalkan kuliner Indonesia ke kancah Internasional dalam rangka meningkatkan Pariwisata di Indonesia

Dikarenakan Pandemi yang melanda di seluruh dunia, wisatawan yang berwisata ke Bali menurun sangat drastis. Jumlah kunjungan wisatawan ke Bali khususnya wisatawan mancanegara sepanjang tahun 2018 hingga 2021 mengalami peningkatan dan penurunan. Penurunan drastic terjadi pada bulan April 2020 hingga akhir Desember 2021.

Maka dari itu, penulis mengangkat sebuah ide perancangan Sentra Kuliner Lokal di Kawasan Pantai Sanur untuk meningkatkan jumlah wisatawan yang berwisata ke Indonesia, khususnya di Bali dan mengenalkan kuliner kuliner Bali yang kaya akan rempah ke masyarakat domestik maupun internasional. Perancangan ini menggunakan pendekatan Arsitektur Regionalisme yang membuat bangunan tetap dengan kaidah arsitektur lokal Bali tetapi dengan gaya yang baru atau modern. Perancangan tersebut diharapkan dapat memulihkan Pariwisata di Bali dan kuliner nusantara, khususnya kuliner lokal Bali dapat dikenal di masyarakat.

**Kata Kunci :** Wisatawan, Kuliner, Regionalisme, Sentra Kuliner.

Bali is one of the favorite tourist destinations in Indonesia which has been famous for a long time. Bali is the cog of Indonesia's economy from the tourism sector. This is because in Bali there are many tourist destinations that can be an option for tourists. Such as natural tourist destinations in Bali, namely mountains, lakes, and beaches which are famous for being beautiful. As for cultural tourism destinations in Bali, it is still very sustainable and thick like the existing pretense. One that is very important and diverse is the culinary tourism destination in Bali which attracts the attention of tourists to taste Balinese specialties.

Bali has a very diverse local culinary. Various types of local Balinese culinary delights include Nasi Campur Bali, Babi Guling, Chicken Betutu, Lawar, Sambal Matah, Sate Lilit, Rujak Kuah Pindang, Nasi Tepeng and many others. This culinary uses a variety of spices. This is in accordance with the Indonesia Spice Up The World activities organized by the government in introducing Indonesian culinary to the international scene in order to increase tourism in Indonesia.

Due to the Pandemic that hit around the world, tourists visiting Bali have decreased drastically. The number of tourist visits to Bali, especially foreign tourists, throughout 2018 to 2021 has increased and decreased. The drastic decline occurred in April 2020 until the end of December 2021.

Therefore, the author raises an idea of designing a Local Culinary Center in the Sanur Beach Area to increase the number of tourists visiting Indonesia, especially in Bali and introduce Balinese culinary delights that are rich in spices to domestic and international communities. This design uses a Regionalism Architecture approach which makes the building adhere to local Balinese architectural principles but with a new or modern style. This design is expected to restore tourism in Bali and local culinary, especially local Balinese culinary to be known in the community.

**Keyword :** Tourist, Culinary, Regionalisme, Culinary Center