

Gastro Diplomasi Mahasiswa Universitas Mataram dalam Lombok *Culinary fair* di Universitas Walailak Thailand Selatan

I Made Ardi Surya Ardana¹, Oksa Darma Presetya Putra^{2*}, Raya Ramadhita³, Juttalee Peetsong⁴

^{1,2,3}Universitas Mataram, ⁴Walailak University

*Corresponding author

E-mail: oksadarma3@gmail.com (Oksa Darma Prasetya Putra)

Article History:

Received: Oktober, 2025

Revised: Oktober, 2025

Accepted: Oktober, 2025

Abstract: Kegiatan Culinary fair yang diadakan mahasiswa Universitas Mataram dalam program IICSP di Universitas Thailand bertujuan mengamati implementasi gastrodipomasi di era teknologi. Peneliti mengeksplorasi potensi pengembangan gastrodipomasi Indonesia-Thailand melalui pengenalan keberagaman kuliner, khususnya Nusa Tenggara Barat. Acara pada 30 Juli 2025 melibatkan mahasiswa Fakultas Ilmu Politik dan Administrasi Publik beserta dosen. Peserta menyaksikan fenomena gastrodipomasi secara langsung melalui pencicipan makanan yang dipamerkan panitia, serta pengenalan makanan, seni tari, dan baju adat daerah. Kegiatan ini bertujuan mengidentifikasi tantangan serta menggali kolaborasi pertukaran budaya kuliner Indonesia di tingkat internasional. Hasil menunjukkan minat tinggi mahasiswa Walailak terhadap kuliner Indonesia. Secara keseluruhan, acara ini membuktikan kuliner sebagai media gastrodipomasi efektif, mempromosikan pengenalan budaya Indonesia secara global di Universitas Walailak.

Keywords:

Culinary fair, Gastrodipomasi, Kuliner Thailand

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memilih keberagaman budaya, negara yang memiliki 17.000 pulau dan memiliki 300 etnis yang berbeda. Keanekaragaman itu membuat Indonesia memiliki kekayaan dari berbagai aspek seperti budaya, tradisi, makanan asli daerah dan Bahasa daerah, dari keunikan setiap etnis inilah yang menjadi keberagaman yang terbentuk dengan toleransi yang sangat kuat. Etnis yang ada memiliki keunikan sendiri dalam tradisi makanan mereka, keunikan yang terjadi penuh dengan makna yang menarik serta menceritakan asal usul dari kreasi kuliner tersebut. Tradisi makanan ini melekat dan memiliki kisah-kisah dibalik hidangan makanan tersebut, pengetahuan tentang mereka dan interaksi adat istiadat yang rumit terkait makanan dan pola konsumsi masyarakat. Keberagaman

kuliner Indonesia ini menjadi nilai positif, karena, bisa dijadikan objek wisata yang menjadi sektor pemasukan negara (Situngkir et al., 2015).

Kegiatan ini sangat bagus dikembangkan karena potensi kuliner yang dieksplor menjadi perjalanan yang akan dilakukan wisatawan. Pengenalan kuliner kepada Masyarakat internasional memberikan potensi akan kuliner di mata dunia, globalisasi juga memiliki peran penting karena membangun citra yang baik. Globalisasi kuliner juga memberikan sebuah negara cara berhubungan negara lain, globalisasi menawarkan pemanfaatan kuliner sebagai alat diplomasi publik atau yang dikenal *gastrodiplomacy*. *Gastrodiplomasi* merupakan cara baru yang diciptakan untuk berdiplomasi dengan cara menyenangkan, yang di mana *gastrodiplomasi* merujuk pada seni berdiplomasi yang mengedepankan penggunaan kuliner sebagai media untuk mengangkat citra negara dan mewujudkan *NATION BRANDING* suatu negara. *Gastrodiplomasi* menjadi daya tarik tersendiri karena kuliner mencerminkan kebudayaan yang diturunkan secara turun temurun dan menjadi interaksi yang informal antar budaya dalam cita rasa. *Gastrodiplomasi* sebagai bentuk *soft power* menggunakan warisan kuliner tradisional Indonesia menarik perhatian internasional. Ketika masyarakat internasional merasakan dan puas dengan kuliner Indonesia, mereka akan menyebarkan pengalaman tersebut dan membentuk jalur komunikasi yang bisa memberikan citra positif bagi Indonesia (Baskoro, 2017).

Pengenalan budaya melalui media makanan dalam suatu negara dianggap sebagai pintu perkenalan suatu negara, pengenalan kuliner juga dapat menunjang sektor ekonomi untuk mendukung sektor pariwisata karena minat wisatawan terhadap kuliner Indonesia. Indonesia memanfaatkan nilai-nilai Sejarah, kearifan lokal, dan filosofi yang terkandung dalam kulinernya sehingga menumbuhkan kepercayaan negara lain terhadap potensi dan prestasi negara Indonesia. Keberhasilan Indonesia dalam mempromosikan kuliner dilihat dari beberapa makanan khas Indonesia yang masuk dalam daftar makanan terlezat menurut CNN, masuknya makanan Indonesia dalam daftar makanan terlezat membuat Indonesia menjadi pusat perhatian dunia berkat rasa khas yang dimilikinya.

Melihat potensi yang menjanjikan yang dimiliki Indonesia, serta kesamaan budaya dan rasa yang hampir sama dengan Thailand membuat pengenalan kuliner Indonesia tidak mengalami hambatan dalam implementasi yang dilakukan. Hal ini yang menarik peneliti untuk melakukan kegiatan *culinary fair* mengenai keberagaman kuliner Indonesia. Dengan adanya kegiatan mengenai kuliner di Indonesia dapat membantu meningkatkan wawasan Masyarakat internasional dan membantu para pelaku bisnis untuk mengembangkan potensi kuliner Indonesia di

mata dunia (Komaladewi et al., 2019).

Metode Penelitian

Pada kegiatan *culinary fair* yang dilakukan pada 30 Juli 2025 bertempat di universitas walailak, kegiatan ini dilakukan untuk melihat fenomena gastrodipomasi secara langsung terhadap mahasiswa universitas Walailak. Kegiatan ini penting dilakukan karena dapat memberikan pengetahuan soal kuliner Indonesia di Tingkat internasional. Selain itu kegiatan ini diadakan yang pertama, Upaya untuk menyebarluaskan kuliner pengetahuan mengenai bagaimana rasa dan tampilan makanan, adanya pengenalan kuliner ini menambah wawasan kepada mahasiswa universitas Walailak keberagaman kuliner khas Indoneisa khususnya Lombok kedua, tujuan kegiatan ini sangat penting karena akan menambah pengetahuan masyarakat internasional akan kayanya kuliner di Indonesia, karena masih banyak yang tidak mengenali kuliner khas Indonesia karena keterbatasan akses (Rahmadi et al., 2025a).

Dalam mempromosikan kuliner khas Indonesia, penting juga memberikan pengetahuan nilai-nilai sosial-budaya dan kearifan lokal terkandung dalam makanan tradisional. dengan adanya kegiatan *culinary fair* ini mampu memperluas jaringan sosial budaya dalam konteks internasional dan sebagai upaya promosi betapa kayanya makanan khas Indonesia di tingkat internasional. kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan bagaimana makanan bisa menjadi alat diplomasi antara negara yaitu gastrodipomasi, yang di mana bisa meningkatkan citra nasional dan meningkatkan hubungan bilateral dengan negara lain termasuk Thailand. model kegiatan ini seperti presentasi materi tentang kuliner dan pameran kuliner, model kegiatan yang dipilih berupa observasi langsung karena pendekatan ini lebih efektif karena penyampaian secara langsung oleh pemateri. pemilihan model kegiatan ini juga melihat bagaimana interaksi langsung antara pemateri dan audiens, oleh karena itu peserta juga bisa bertanya langsung ke pemateri serta bisa mencicipi makanan yang sudah disediakan oleh panitia(Dina, Neng Lina Rachmawati, 2023).

Dengan diadakan kegiatan ini peserta yang datang juga menjadi saksi bagaimana makanan bisa menjadi *nation branding*. Kegiatan diakhiri dengan kuis, di mana kuis yang diberikan oleh moderator kepada audiens maupun dosen universitas Walailak. Peserta diharapkan dapat menjawab pertanyaan yang diberikan

oleh panitia dan mampu mengerti materi yang telah di paparkan oleh panitia. Selain itu peserta diharapkan mengajukan pertanyaan terkait materi yang masih belum dimengerti, sehingga menarik minat mempelajari kebudayaan Indonesia lebih dalam. Setelah itu panitia telah menyiapkan hadiah berupa bingkisan oleh-oleh khas Lombok sebagai apresiasi kepada para peserta karena telah ikut serta dalam mendukung kegiatan diplomasi antar budaya Indonesia Thailand (Baskoro, 2017).

Hasil Pembahasan

Kegiatan Bulan Budaya yang diselenggarakan oleh mahasiswa Universitas Mataram di Universitas Walailak, Thailand Selatan, merupakan salah satu bentuk nyata dari pelaksanaan International Internship and Community Service Program (IICSP). Program ini berfokus pada penguatan diplomasi budaya dengan pendekatan kemanusiaan melalui pengenalan seni, pakaian adat, dan kuliner tradisional (Wulandari & Konety, 2024). Dalam konteks ini, mahasiswa tidak hanya berperan sebagai peserta magang, tetapi juga sebagai duta budaya yang membawa semangat persahabatan dan pertukaran nilai-nilai lintas bangsa (Baskoro, 2017). Selama kegiatan berlangsung, hubungan sosial antara mahasiswa Indonesia dan Thailand terjalin erat melalui interaksi yang hangat dan saling menghargai.

Puncak dari seluruh rangkaian Bulan Budaya diwujudkan dalam acara Lombok *Culinary fair* yang dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2025. Acara ini menjadi wadah ekspresi kreativitas sekaligus media gastrodiploacy diplomasi lunak yang menjadikan kuliner sebagai sarana komunikasi antarbudaya (Devina Situmorang¹ et al., 2024). Mahasiswa Universitas Mataram memperkenalkan berbagai kuliner khas Lombok kepada dosen dan mahasiswa Universitas Walailak sebagai simbol kekayaan rasa, identitas lokal, serta filosofi hidup masyarakat Nusa Tenggara Barat.

Pelaksanaan Lombok *Culinary fair* terbagi menjadi tiga tahap yang saling berkaitan dan berkesinambungan, yaitu sesi presentasi pengenalan makanan tradisional, sesi mencicipi hidangan (*food tasting*), dan sesi tanya jawab serta diskusi terbuka. Ketiga tahapan ini dirancang agar peserta tidak hanya mengenal kuliner Indonesia dari rasa, tetapi juga memahami nilai-nilai sosial, kearifan lokal, dan filosofi budaya yang menyertainya.

Pelaksanaan Presentasi Pengenalan Makanan Tradisional

Pada tahap pembuka, mahasiswa Universitas Mataram mempresentasikan sejumlah hidangan khas Lombok seperti Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, Sate Rembiga, dan Beberuk Terong. Presentasi dilakukan dengan penuh semangat melalui

tayangan PowerPoint yang dirancang menarik, menampilkan gambar-gambar autentik dari setiap makanan disertai penjelasan rinci tentang asal-usul, bahan dasar, proses memasak, serta nilai budaya yang melekat di dalamnya. Setiap *slide* tidak hanya berisi informasi, tetapi juga menggambarkan kedekatan emosional mahasiswa dengan makanan yang mereka bawa sebagai representasi budaya daerah asalnya (Nurwitasari & Fajar Ayuningsih, 2017).

Para mahasiswa menjelaskan dengan bahasa yang hangat dan mudah dipahami. Mereka menceritakan bagaimana setiap masakan memiliki kisah tersendiri yang menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Lombok. Ayam Taliwang, misalnya, tidak hanya diperkenalkan sebagai makanan khas, tetapi juga sebagai simbol keberanian dan semangat perlawanan masyarakat Sasak terhadap penjajahan. Proses pembakaran ayam yang dilakukan perlahan di atas bara api dijelaskan sebagai lambang keteguhan dan kekuatan karakter masyarakat Lombok. Sementara itu, Plecing Kangkung digambarkan sebagai refleksi kesederhanaan dan kesuburan alam Lombok hidangan yang sederhana namun sarat makna, mencerminkan keharmonisan manusia dengan alam sekitarnya.



Gambar 1. Pelaksanaan presentasi pengenalan makanan tradisional Lombok oleh mahasiswa Universitas Mataram.

Dalam penyampaianannya, mahasiswa menggunakan pendekatan komunikatif yang menggabungkan narasi lisan dengan visual yang kuat. Mereka tidak hanya menjelaskan rasa dan bentuk makanan, tetapi juga menyampaikan makna sosial di balikinya bahwa kuliner adalah cermin budaya, tempat nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, dan identitas lokal hidup dan diwariskan dari generasi ke generasi (Yayusman & Mulyasari, 2024). Audiens, yang terdiri dari mahasiswa dan dosen Universitas Walailak, terlihat menikmati setiap penjelasan yang disampaikan. Beberapa bahkan tampak kagum dan mencatat hal-hal menarik yang baru mereka

ketahui tentang budaya Lombok.

Pelaksanaan Sesi Food Testing

Sesi food tasting menjadi bagian yang paling ditunggu-tunggu dalam kegiatan ini. Setelah presentasi selesai, aroma harum rempah khas Lombok mulai memenuhi ruangan. Para peserta, yang terdiri dari mahasiswa dan dosen Universitas Walailak, tampak bersemangat mendekati meja hidangan yang telah tertata rapi. Mereka diberikan kesempatan untuk mencicipi berbagai makanan khas Lombok seperti Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, dan Sate Rembiga. Suasana ruangan seketika dipenuhi tawa dan ekspresi penasaran ketika sendok pertama mulai menyentuh lidah mereka.

Antusiasme peserta terlihat jelas, terutama saat mereka mencoba Ayam Taliwang. Beberapa mahasiswa tersenyum sambil mengipasi mulut karena rasa pedasnya yang begitu kuat dan membekas di lidah. Salah seorang dosen bahkan sempat tertawa kecil seraya berkomentar bahwa tingkat kepedasannya jauh di atas ekspektasi mereka. Dari momen inilah percakapan ringan namun bermakna mulai mengalir. Diskusi spontan muncul mengenai perbedaan karakter rasa pedas antara kuliner Lombok dan Thailand. Sebagian peserta menyampaikan bahwa pedas dari masakan Lombok terasa “menyengat” dan “hangat dari dalam,” sedangkan pedas dalam kuliner Thailand biasanya lebih lembut, berpadu dengan rasa asam segar yang berasal dari jeruk nipis dan saus ikan (Zainuri et al., 2016).



Gambar 2. Dosen Universitas Walailak mencicipi hidangan khas Lombok dalam sesi *food tasting*.

Mahasiswa Universitas Mataram dengan senang hati menanggapi. Mereka menjelaskan bahwa perbedaan tersebut tidak hanya disebabkan oleh jenis cabai, tetapi juga oleh filosofi dan kebiasaan masyarakat dalam mengolah makanan. Masakan Lombok menggunakan cabai rawit lokal, kemiri, dan terasi yang diulek

secara tradisional, menciptakan rasa pedas yang membumi dan tegas pedas yang lahir dari tangan dan kebersamaan, bukan dari bumbu instan. Sebaliknya, kuliner Thailand cenderung menyeimbangkan pedas dengan rasa asam dan manis, menghadirkan sensasi segar yang menjadi ciri khas tropis mereka. Percakapan yang awalnya hanya seputar rasa makanan perlahan berubah menjadi refleksi budaya. Dari perbedaan cita rasa, para peserta menyadari bahwa kuliner menyimpan cara berpikir, kebiasaan, dan bahkan identitas suatu bangsa. Mahasiswa dan dosen Universitas Walailak terlihat menikmati bukan hanya makanannya, tetapi juga cerita dan filosofi yang dibagikan oleh mahasiswa Universitas Mataram. Kegiatan sederhana ini berhasil menjembatani perbedaan dengan kehangatan (Harjanto & Pertiwi, 2021).

Pelaksanaan Sesi Tanya Jawab

Tahap terakhir dari kegiatan Lombok *Culinary fair* adalah sesi tanya jawab dan diskusi interaktif. Bagian ini menjadi momen yang paling reflektif, ketika suasana yang sebelumnya dipenuhi canda dan tawa berubah menjadi lebih tenang dan penuh perhatian. Para peserta duduk melingkar, membentuk ruang dialog yang hangat antara mahasiswa Universitas Mataram dan sivitas akademika Universitas Walailak. Sesi ini tidak hanya dimaksudkan untuk bertukar informasi, tetapi juga sebagai wadah untuk memahami makna yang lebih dalam dari kuliner sebagai bagian dari kebudayaan manusia (Indrahti et al., 2018).

Dalam sesi ini, para dosen dan mahasiswa Universitas Walailak mengajukan berbagai pertanyaan dengan rasa ingin tahu yang tinggi. Mereka menanyakan tentang filosofi makanan Indonesia, bahan-bahan alami yang digunakan, serta bagaimana masyarakat Lombok mampu mempertahankan cita rasa tradisional di tengah arus modernisasi kuliner yang semakin cepat. Salah seorang dosen menyoroti bagaimana makanan tradisional tetap relevan di era global, sementara seorang mahasiswa Thailand menyampaikan kekagumannya terhadap keberagaman bumbu yang digunakan dalam masakan Lombok. Pertanyaan-pertanyaan tersebut dijawab dengan penuh kesabaran dan kebanggaan oleh mahasiswa Universitas Mataram.



Gambar 3. Suasana sesi tanya jawab antara mahasiswa Universitas Mataram dan Universitas Walailak.

Mereka menjelaskan bahwa setiap masakan khas Lombok bukan sekadar hasil racikan bumbu, melainkan warisan nilai dan identitas budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi. Dalam setiap hidangan tersimpan kisah keluarga, kebersamaan, dan penghormatan terhadap alam. Mahasiswa juga menekankan bahwa mempertahankan cita rasa tradisional bukan berarti menolak modernitas, tetapi menjaga keseimbangan antara inovasi dan akar budaya. Cara ini dianggap penting agar kuliner tidak kehilangan jiwanya sebagai bagian dari identitas sosial masyarakat Lombok. Diskusi kemudian berkembang menjadi lebih luas, menyentuh topik kolaborasi antar universitas di masa depan. Kedua pihak saling berbagi ide tentang kemungkinan kerja sama dalam penelitian lintas budaya, terutama yang berkaitan dengan diplomasi kuliner, pelestarian bahan lokal, dan pengembangan edukasi gastronomi di kawasan ASEAN. Suasana diskusi terasa cair dan bersahabat, mencerminkan semangat kemitraan yang tumbuh dari pengalaman bersama.

Dari keseluruhan proses, kegiatan Bulan Budaya dengan puncak acara Lombok *Culinary fair* memperlihatkan keberhasilan dalam menerapkan konsep gastrodipomacy sebagai bentuk diplomasi publik yang hangat dan efektif. Melalui kegiatan berbasis interaksi manusiawi ini, kuliner berfungsi bukan hanya sebagai media untuk memperkenalkan budaya Indonesia, tetapi juga sebagai sarana membangun komunikasi yang tulus, memahami perbedaan, dan menumbuhkan rasa saling menghormati antarbudaya (Yayusman et al., 2023).

Diskusi

Kegiatan bulan budaya terfokus pada pengenalan kuliner khas Indonesia yang berasal dari lombok, pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari presentasi dari pihak universitas Mataram mengenai budaya Indonesia khususnya Lombok. Budaya yang ditampilkan beragam, mulai dari tarian adat, pakaian adat dan kuliner daerah lombok. Presentasi yang dilakukan menggunakan bahasa Indonesia yang dibantu diterjemahkan dalam bahasa Thailand agar para peserta memahami materi yang

disampaikan. Kegiatan yang dilaksanakan bertujuan untuk membangun hubungan budaya serta memperkuat hubungan Indonesia Thailand melalui pemahaman budaya khususnya kuliner dari masing-masing negara. Hasil dari penelitian ini menunjukkan minat dari warga asing mengenai budaya kuliner Indonesia dibutuhkan agar data yang dibutuhkan agar peneliti bisa keberhasilan gastrodiplomasi Indonesia Thailand. Setelah melakukan pengenalan peneliti berharap mahasiswa Thailand turut serta mempromosikan potensi wisata kuliner Indonesia dikarenakan adanya minat dan apresiasi terhadap budaya Indonesia. Penelitian ini didukung oleh literatur berjudul Sosialisasi Kuliner Indonesia Kepada Mahasiswa Universitas Walailak dalam Meningkatkan Potensi Gastrodiplomasi Indonesia di Thailand yang ditulis oleh Rahmadi, M. A., Rohima, N. A., Ilhami, G. H. W., & Bustami, S. Y. (Rahmadi et al., 2025b). Sosialisasi Kuliner Indonesia Kepada Mahasiswa Universitas Walailak dalam Meningkatkan Potensi Gastrodiplomasi Indonesia di Thailand sebagai acuan dalam mendukung penelitian ini. Peneliti memakai referensi penelitian terdahulu karena kesamaan tujuan untuk melihat keberhasilan gastrodiplomasi.

Kesimpulan

Kegiatan Bulan Budaya dan puncaknya, *Lombok Culinary fair*, di Universitas Walailak, Thailand Selatan, menjadi pengalaman berharga bagi mahasiswa Universitas Mataram dalam mempraktikkan diplomasi budaya secara langsung. Melalui kegiatan ini, mahasiswa belajar bahwa memperkenalkan kuliner bukan sekadar berbagi rasa, tetapi juga berbagi cerita, nilai, dan identitas yang melekat pada setiap hidangan khas Lombok.

Melalui sajian seperti Ayam Taliwang, Plecing Kangkung, Sate Rembiga, dan Beberuk Terong, mahasiswa tidak hanya mengenalkan cita rasa Nusantara, tetapi juga menjelaskan makna yang terkandung di baliknya tentang keberanian, kesederhanaan, dan kedekatan masyarakat Lombok dengan alam. Respons antusias dari mahasiswa dan dosen Universitas Walailak menjadi bukti bahwa makanan mampu menembus batas bahasa dan budaya. Bahkan dalam perbincangan ringan tentang perbedaan rasa pedas antara kuliner Lombok dan Thailand, terbangun pemahaman baru bahwa setiap rasa memiliki cerita dan sejarahnya sendiri. Seluruh rangkaian kegiatan berjalan dengan baik dan lancar berkat kerja sama yang erat antara mahasiswa, dosen pembimbing, dan pihak universitas mitra. Tidak ada kendala berarti selama kegiatan berlangsung, justru yang muncul adalah semangat gotong royong dan rasa saling menghargai. Pengalaman ini memberikan pembelajaran yang mendalam bahwa diplomasi bukan hanya urusan meja perundingan, tetapi juga bisa tumbuh dari meja makan dari percakapan sederhana,

dari rasa yang dibagi bersama. Kegiatan Lombok *Culinary fair* menjadi bukti bahwa melalui kuliner, Indonesia dapat memperkenalkan dirinya dengan cara yang indah dan bersahabat, serta menguatkan citra bangsa sebagai negara yang kaya budaya dan terbuka terhadap dunia.

Pengakuan /Acknowledgements

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada Universitas Mataram, khususnya Program Studi Hubungan Internasional, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial, dan Ilmu Politik, yang telah memberikan dukungan penuh dan kepercayaan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dan diplomasi budaya melalui program International Internship and Community Service Program (IICSP). Dukungan moral, akademik, dan administratif dari pihak universitas menjadi fondasi penting bagi terselenggaranya program ini dengan lancar dan bermakna. Ucapan terima kasih yang mendalam juga disampaikan kepada Walailak University, Thailand Selatan, melalui Faculty of Political Science, Public Administration, and Law, yang telah menyambut rombongan mahasiswa Universitas Mataram dengan tangan terbuka. Fasilitas, perhatian, serta suasana akademik yang hangat dari pihak universitas mitra telah memberikan pengalaman berharga dalam menjalin persahabatan lintas budaya dan memperluas wawasan internasional para peserta.

Penulis juga menyampaikan apresiasi setinggi-tingginya kepada seluruh mahasiswa Universitas Walailak yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan Bulan Budaya hingga puncak acara Lombok *Culinary fair*. Antusiasme, rasa ingin tahu, serta keterbukaan mereka dalam mengenal budaya dan kuliner Indonesia menjadi energi positif yang memperkaya proses pertukaran budaya selama kegiatan berlangsung. Tidak lupa, ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya ditujukan kepada para dosen pembimbing, koordinator lapangan, serta seluruh panitia pelaksana IICSP Universitas Mataram, yang dengan penuh dedikasi telah membimbing, mendampingi, dan memastikan seluruh kegiatan berjalan dengan baik. Melalui kerja sama, kehangatan, dan semangat kebersamaan dari semua pihak, kegiatan ini tidak hanya menjadi ajang pengenalan kuliner, tetapi juga menjadi perjalanan kemanusiaan yang menumbuhkan rasa saling menghargai dan mempererat hubungan antarbangsa.

Sebagai penutup, penulis bersyukur bahwa seluruh rangkaian kegiatan Bulan Budaya dan puncaknya, Lombok *Culinary fair*, dapat terlaksana dengan lancar tanpa hambatan berarti. Setiap tahap kegiatan berjalan sesuai rencana mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga penutupan berkat koordinasi yang baik, kerja sama yang solid, serta semangat gotong royong dari seluruh peserta dan pihak pendukung. Keberhasilan ini menjadi bukti nyata bahwa semangat kolaborasi, persahabatan, dan kemanusiaan mampu mengatasi segala tantangan, sekaligus memperkuat tekad

bersama untuk terus menjalin diplomasi budaya antara Indonesia dan Thailand di masa mendatang.

Daftar Referensi

- Baskoro, R. M. (2017). Konseptualisasi dalam Gastro Diplomasi: Sebuah Diskusi Kontemporer dalam Hubungan Internasional. *Insignia Journal of International Relations*, 4(02), 35. <https://doi.org/10.20884/1.ins.2017.4.02.666>
- Devina Situmorang¹, Flori Mardiani Lubis², & Fadhlun Nur Hakiem³. (2024). Strategi Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Program Indonesia Spice Up The World Untuk Meningkatkan Nation Branding Indonesia Di Australia Pada Tahun 2022. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24.2), 148–156.
- Dina, Neng Lina Rachmawati. (2023). Gastrodiplomasi Indonesia Melalui Rogram Indonesia Spice Up The World Di Amerika Serikat Pada Tahun 2022-2023. *Global Mind*, 5, 73–82.
- Harjanto, R., & Pertiwi, S. A. (2021). *Empal Gentong and Culinary Culture: Ninth International Conference on Entrepreneurship and Business Management (ICEBM 2020)*, Jakarta, Indonesia. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.210507.068>
- Indrahti, S., Prasetyawan, Y. Y., Alamsyah, A., & Maziyah, S. (2018). The Existence of Culinary at Lombar Festival in Jepara: Comparative Study of the Dutch East Indies and Reformation Period. *Komunitas*, 10(1), 25–33. <https://doi.org/10.15294/komunitas.v10i1.10971>
- Komaladewi, R., Mulyana, A., Indika, D. R., & Bernik, M. (2019). *Culinary Development Model: Destination Attractiveness to Increase Visits*. 18(6).
- Nurwitasari, A., & Fajar Ayuningsih, S. (2017). Development of Traditional Culinary Tourism Potential for Tourist Attraction in Lombok. *Proceedings of the International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination (ICTGTD 2016)*. International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination (ICTGTD 2016), Jakarta, Indonesia. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.19>
- Rahmadi, M. A., Rohima, N. A., Ilhami, G. H. W., & Bustami, S. Y. (2025a). Sosialisasi Kuliner Indonesia Kepada Mahasiswa Universitas Walailak dalam Meningkatkan Potensi Gastrodiplomasi Indonesia di Thailand. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 6(1), 260–268. <https://doi.org/10.59141/japendi.v6i1.6979>
- Rahmadi, M. A., Rohima, N. A., Ilhami, G. H. W., & Bustami, S. Y. (2025b). Sosialisasi Kuliner Indonesia Kepada Mahasiswa Universitas Walailak dalam Meningkatkan Potensi Gastrodiplomasi Indonesia di Thailand. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 6(1), 260–268. <https://doi.org/10.59141/japendi.v6i1.6979>
- Situngkir, H., Maulana, A., & Mauludy, R. (2015). A Portrait of Diversity in Indonesian Traditional Cuisine. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2703706>
- Wulandari, A. E., & Konety, N. (2024). *Diplomasi Budaya Indonesia terhadap Vietnam*

- melalui Program Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)*. 6.
- Yayusman, M. S., Mulyasari, P. N., Trihartono, A., & Gusnellyt. (2023). Culinary Diaspora: An Anchor for Indonesian Gastrodiplomacy in the Netherlands. *The Hague Journal of Diplomacy*, 18(4), 558–583. <https://doi.org/10.1163/1871191x-bja10167>
- Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman Pangan Lokal Di Pulau Lombok Untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata (Diversity of Local Foods in Lombok Island to Support Tourism Development). *Jurnal Agritech*, 36(02), 206. <https://doi.org/10.22146/agritech.12866>