

## INOVASI KULINER PERANAKAN CHINESE-INDONESIA

**Randy Sienatra<sup>(1)</sup>, Anastasia Sulistyawati<sup>(2)</sup>,  
Ni Ketut Veri Kusumaningrum<sup>(3)</sup>**

Email: randy.sienatra@gmail.com<sup>(1)</sup>, prof.sulistyawati@yahoo.com<sup>(2)</sup>,  
veri.ningrum@yahoo.co.id<sup>(3)</sup>  
Politeknik Internasional Bali<sup>(1, 2, 3)</sup>

### *Abstract*

*This study aims to determine the appearance and taste of Chinese-Indonesian cuisine after being innovated with various local Indonesian ingredients. This research uses qualitative and quantitative methods. The author uses a questionnaire/questionnaire to obtain data on innovations in Chinese-Indonesian Peranakan cuisine. Panelists in this study included two culinary experts and students in the culinary field. Researchers innovate 10 types of Chinese-Indonesian Peranakan cuisine that already exists by combining these dishes with various local ingredients that have unique and not yet common food flavors.*

*The conclusion of this study were 10 dishes that were tested: kwetiauw fried lime sausage, stir-fried asparagus tek-tek noodles, hongkong starfruit fried rice, lime butter chicken, bali tofu sapo, szechuan pare, lime butter shrimp, misoa pork ribs, ifumie crab belimbing wuluh, innovated moringa leaf capcay have a unique taste and are able to present the taste of the peranakan cuisine, but still maintain the authentic/original taste of the dish and the spices used maintain the original seasoning of the dish. From the hedonic test data, the panelists liked the modification of Indonesian food with Chinese-Indonesian Peranakan Cuisine. The average results obtained were as follows, for 3.7 which indicated that the participants had little of the modification results, and 3.9 which indicated that the participants liked it, for the aroma obtained 4.1 which indicated that the participants liked it a bit, for the texture obtained 4.2 which indicates participants liked it, and the last one obtained 3.8 for the whole which indicates participants liked it. From the overall results, it can be concluded that the modified Chinese-Indonesian peranakan cuisine was favored and accepted by the panelists.*

**Keywords:** *Innovation, Peranakan Cuisine, Chinese, Indonesian*

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tampilan dan citarasa masakan Chinese-Indonesia setelah diinovasikan dengan berbagai bahan lokal khas Indonesia. Penelitian ini adalah menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Penulis menggunakan kuesioner/angket untuk mendapatkan data tentang inovasi masakan peranakan Chinese-Indonesia. Panelis pada penelitian ini meliputi dua orang ahli dibidang kuliner dan mahasiswa dibidang kuliner. Peneliti menginovasi 10 jenis masakan peranakan Chinese-Indonesia yang telah ada dengan cara memadukan masakan tersebut dengan berbagai bahan makanan lokal yang memiliki citarasa unik dan belum lumrah.

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu 10 masakan yang di uji coba: kwetiauw goreng sosis jeruk nipis, mie tek-tek tumis asparagus, nasi goreng hongkong belimbing wuluh, ayam saus mentega jeruk nipis, sapo tahu bali, pare szechuan, udang mentega jeruk nipis, misoa iga babi, ifumie kepiting belimbing wuluh, capcay daun kelor yang sudah diinovasikan memiliki citarasa yang unik dan mampu memberikan pembaharuan pada rasa masakan peranakan, namun tetap mempertahankan rasa yang otentik/asli dari masakan tersebut karena metode dan bumbu yang digunakan tetap mempertahankan bumbu asli dari masakan tersebut. Dari data uji hedonik disimpulkan bahwa, para panelis menyukai modifikasi makanan Indonesia masakan peranakan Chinese-Indonesia. Hasil rata-rata yang diperoleh sebagai berikut, untuk warna diperoleh nilai 3,7 yang menunjukkan peserta agak suka terhadap hasil modifikasi, lalu untuk rasa diperoleh nilai 3,9 yang menunjukkan peserta suka, untuk aroma diperoleh nilai 4,1 yang menunjukkan peserta agak suka, untuk tekstur diperoleh nilai 4,2 yang menunjukkan peserta suka, dan yang terakhir diperoleh nilai 3,8 untuk keseluruhan yang menunjukkan peserta suka. Dari hasil keseluruhan dapat disimpulkan bahwa masakan modifikasi peranakan Chinese-Indonesia ini disukai dan bisa diterima oleh para panelis.

**Kata Kunci:** Inovasi, Masakan Peranakan, Chinese, Indonesia

### 1. Pendahuluan

Masakan Tionghoa peranakan adalah hidangan percampuran berbagai macam budaya yang juga memiliki identitasnya tersendiri, terlihat jelas dalam masakan peranakan sampai sekarang. Ini merupakan jenis perpaduan masakan yang sesungguhnya masakan pedas Melayu, Indonesia,

Thai dan percampuran bumbu-bumbu Eropa dengan cara memasak ala Chinese. Kue yang lezat juga tidak lepas daripada hidangan Nyonya. Pada mulanya, leluhur kaum Tionghoa peranakan yang datang dari Tiongkok (sinkheh) diduga sudah mencoba makanan lokal namun tidak cocok dengan selernya. Untuk memasak makanan seperti di tempat asalnya, bahannya tidak selalu ada, hasilnya adalah mencoba membuat masakan yang sesuai dengan selera dengan bahan-bahan setempat. Akibatnya, muncul jenis-jenis makanan baru yang berbeda dan anak-anaknya yang cenderung menyukai masakan ibunya (nyai) yang lebih menyukai masakan lokal, namun tetap dipengaruhi oleh selera sang ayah (Helen Iswara dalam Kwa, David, dkk, 2009).

Sebagai salah satu contoh menurut Dennys Lombard (2005) asal mula Soto adalah makanan Tionghoa bernama *Caudo*, Menurut Antropolog dari Universitas Gadjah Mada, Lono Simatupang, mengemukakan bahwa, soto merupakan campuran dari berbagai macam tradisi. Di dalamnya ada pengaruh lokal dan budaya lain. Mi atau suun pada soto, misalnya, berasal dari tradisi Tionghoa. Budaya Tionghoa yang hadir di bumi Nusantara sejak ratusan tahun lalu terus berjejalin dan berkelindan dengan budaya lokal sehingga menciptakan aneka budaya baru yang merupakan perpaduan dari keduanya dan sering disebut dengan istilah budaya peranakan.

Dalam masyarakat Tionghoa, makanan memegang peranan yang penting, karena makanan dipandang sebagai pemersatu keluarga, dan juga kesatuan clan (struktur sosial) yang mempengaruhi kesatuan ekonomi keluarga. Di meja makan, sikap penghormatan anak kepada orang tua juga diterapkan seorang anak yang berbakti hendaklah menghantarkan makanan kepada orang tuanya sebelum anak itu mendapatkan makanannya, bakti ini tidak hanya ditujukan kepada orang tua, tetapi juga arwah nenek moyangnya. Baik dari segi sosial dan religi, makanan memiliki fungsi yang sama yakni sarana menjaga hubungan baik masyarakat (seperti: kerabat,

relasi bisnis), sedangkan dari segi religi, makanan adalah sarana untuk menjaga hubungan baik dengan arwah leluhur dan dewa-dewa (Yasmin & Teresia: 1993). Masing-masing bumbu tidak dapat berdiri sendiri, melainkan menjadi satu kesatuan yang harmonis, dan rasa makanan adalah hasil daripada suatu keharmonisan. Namun begitu Jenis makanan yang dihidangkan dipengaruhi oleh kondisi & situasi.

Melalui ulasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa masakan Tionghoa sejak zaman dahulu telah berpadu dengan bahan-bahan lokal Indonesia yang kaya yang menjadi substitusi karena tidak tersedianya bahan asli dari makanan tersebut. Melalui penelitian ini penulis ingin berinovasi dengan memadukan bahan-bahan lokal yang mudah didapat yang belum umum di aplikasikan di masakan peranakan, agar memberikan ciri khas lokal pada makanan peranakan tanpa mengurangi nilai keotentikan dari masakan peranakan itu sendiri. Penelitian ini akan membahas tentang bagaimana citarasa dan penampilan masakan peranakan Chinese dan cara mempertahankan keotentikan rasa masakan peranakan setelah dimodifikasi.

## **2. Konsep dan Teori**

### **2.1 Konsep**

Pada konsep penelitian ini peneliti menjelaskan pengertian-pengertian dari judul yang penulis teliti agar pembaca dapat lebih mengerti mengenai konsep penelitian yang peneliti lakukan.

#### **2.1.1 Inovasi**

Kata inovasi berasal dari kata latin, “innovation” yang berarti pembaruan dan perubahan. Kata kerjanya “innova” yang artinya memperbarui dan mengubah. Inovasi dapat diartikan sebagai “proses” dan atau “hasil” pengembangan dan pemanfaatan atau mobilisasi pengetahuan, keterampilan (termasuk keterampilan teknologis) dan pengalaman untuk

menciptakan atau memperbaiki produk (barang dan/atau jasa), proses, dan sistem yang baru, yang memberikan nilai yang berarti atau secara signifikan (terutama ekonomi dan sosial). Inovasi merupakan produk, jasa, ide, dan persepsi yang baru dari seseorang (Kotler dan Keller: 2009). Karakteristik inovasi yaitu keunggulan relatif, keserasian/ kesesuaian, kekompleksan, ketercobaan dan keterlihatan (Setiadi, 2010:78). Inovasi masakan dilakukan untuk terciptanya hal baru yang menjadi sesuatu menarik dan memiliki kegunaan. Inovasi ini dapat dikatakan sebagai implementasi praktis gagasan ke dalam produk dan proses baru (Fandy, 2008: 438).

### 2.1.2 Masakan Peranakan Chinese-Indonesia

Sepanjang sejarah, Indonesia dikenal sebagai negara maritim yang multikultur akibat hubungan dagang antar bangsa seperti Eropa, Tiongkok, Arab dan lainnya. Hal ini mendorong Indonesia untuk mengembangkan budayanya sendiri dengan pengaruh budaya lainnya. Salah satu budaya yang mempengaruhi Indonesia adalah budaya Tionghoa yang bercampur dengan budaya lokal dan disebut dengan Budaya Tionghoa Peranakan. Asal mulanya berawal dari hubungan dagang antara Indonesia dengan Tiongkok terbentuk sejak berabad-abad yang lalu. Melalui hubungan dagang, banyak orang-orang Tionghoa kemudian menetap dan memiliki keturunan dari perempuan setempat yang lahir di beberapa bagian Indonesia dan disebut sebagai Tionghoa peranakan.

## 2.2 Teori

### 2.2.1 Teori Gastronomi

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori gastronomi. Definisi gastronomi dalam buku *European Gastronomy into the 21st Century*, Gillespie mengungkapkan bahwa gastronomi adalah sebuah seni dan ilmu tentang bagaimana cara makan yang baik. Walaupun pada saat ini

telah merambah pada konteks yang lebih luas, yaitu mencakup semua studi atau ilmu tentang asal-usul dan tradisi dari makanan dan minuman dari segi ekonomi, sosial, dan geografi. Selanjutnya Gillespie juga menyatakan bahwa gastronomi merupakan ilmu tentang makanan yang dilatar belakangi dengan asal-usul dari makanan tersebut (Gillespie, 2001: 1).

### **3. Metode**

Jenis penelitian yang digunakan disini adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini penulis memakai rancangan penelitian Pengembangan atau Research and Development (R&D). Penelitian ini merupakan penelitian yang sering sekali dipakai dan dikembangkan oleh para penulis. Dimana penelitian pengembangan dapat menjadi pehubung antara penelitian dasar dan penelitian terapan. Dan dapat diartikan juga sebagai proses untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada. Penelitian ini dilakukan di dalam lingkungan kampus Politeknik Internasional Bali, Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan masakan peranakan Chinese-Indonesia sebagai objek yang mana sudah banyak ada namun peneliti menggunakan berbagai bahan lokal Indonesia yang belum umum dipadukan dengan masakan jenis ini sehingga bisa memberikan pembaharuan pada masakan peranakan Chinese dan juga mendorong pemanfaatan bahan-bahan makanan lokal Indonesia. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dalam berbagai tempat, berbagai sumber, dan berbagai cara. Data diperoleh dengan cara uji produk, wawancara dan kuesioner. Bila dilihat dari tempatnya, data dapat dikumpulkan di kampus dengan beberapa koresponden ahli, dan beberapa koresponden terlatih. Bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data di penulisan ini

menggunakan sumber primer, dan sumber sekunder. Data primer berasal dari hasil kuesioner dan data sekunder diperoleh dari studi literatur.

#### **4. Hasil dan Pembahasan**

Setelah melakukan riset dan percobaan selama ini akhirnya penulis mendapatkan 10 resep Inovasi masakan peranakan Chinese-Indonesia. Resep yang dihasilkan yaitu:

##### **1) Kwetiauw Goreng Sosis Jeruk Nipis**

Kwetiauw adalah mie asal tiongkok berwarna putih yang terbuat dari beras kwetiauw dikenal dengan nama char kway teow, makanan ini pada mulanya adalah makanan yang dijual oleh para nelayan dan petani yang merangkap sebagai penjual makanan di malam hari, konsumen dari makanan ini pada awal mulanya hanyalah berasal dari kalangan buruh. namun lambat laun makanan ini dapat diterima oleh berbagai kalangan. Ciri khas dari kwetiauw adalah teksturnya yang kenyal sehingga nikmat diolah dengan berbagai cara, pada penelitian ini saya tambahkan jeruk nipis sebagai penambah rasa dan penyegar. Selain itu jeruk nipis juga mengandung berbagai vitamin yang bermanfaat bagi tubuh.

##### **2) Mie Tek-Tek Tumis Asparagus**

Asal mula penamaan mie tek-tek adalah karena penjual makanan ini mempromosikan. Dagangannya dengan memukulkan lidi ke panci yang akan menimbulkan suara tek-tek-tek, masyarakat menyenangi mie tek-tek karena pada saat mereka melakukan aktivitas pada malam hari, mie tek-tek inilah yang biasanya mereka temukan dengan mudah, sehingga makanan ini menjadi populer dihidangkan saat malam hari.

##### **3) Nasi Goreng Hongkong Belimbing Wuluh**

Nasi goreng sebenarnya muncul dari adab budaya Tionghoa yang tak suka menyantap makanan yang dingin tetapi juga tidak boleh membuang sisa makanan, karena filosofi tersebut, nasi yang sudah dingin

dari semalam diolah kembali menjadi nasi goreng. Pada menu ini saya memanfaatkan belimbing wuluh yang mengandung berbagai nutrisi



Gambar 4.1 Hasil Inovasi Kuliner Peranakan Chinese-Indonesia

#### 4) Ayam Saus Mentega Jeruk Nipis

Sejatinya ayam saus mentega adalah masakan peranakan belanda diindonesia salah satu indikatornya adalah awalnya masakan ini memakai mentega dan saus inggris, namun dalam perkembangannya masakan ini dipopulerkan oleh koki-koki keturunan tionghoa. pada hidangan ini saya menambahkan jeruk nipis sebagai bahan campuran utama yang memiliki rasa yang menyegarkan yang mampu menetralsir aroma amis pada daging ayam dan juga mengandung berbagai nutrisi.

#### 5) Sapo Tahu Bali

Sapo tahu adalah salah satu jenis makanan yang berasal dari tiongkok, sapo tahu awalnya dikenal sebagai masakan bagi vegetarian, karena pada awalnya bahan-bahannya hanya menggunakan sayuran dan rempah-rempah, namun pada perkembangannya ayam, udang dan daging dimasukkan ke makanan ini.

Nama sapo berasal dari penggunaan panci yang biasa disebut sapo atau claypot yang digunakan untuk memasak hidangan ini. pada hidangan ini saya menggunakan tahu produksi lokal sebagai pengganti tofu, Tahu khas bali memiliki tekstur padat yang khas dan rasa yang nikmat, sehingga cocok diaplikasikan pada masakan ini.

6) Pare Szechuan

Masakan Sichuan dikenal dalam kuliner tiongkok sebagai salah satu jenis masakan yang memiliki banyak kombinasi rasa seperti rasa pedas, asam, asin, dan manis. Bumbu penting pada masakan jenis ini adalah cabai merah, masakan Szechuan umumnya berasal dari kota Chengdu dan Chongqing. Pada menu ini saya memanfaatkan pare yang selama ini pemanfaatannya masih terbatas, rasa bumbu szchuan yang kuat serasi bila dipadukan dengan rasa pare yang agak sedikit pahit.

7) Udang Mentega Jeruk Nipis

Latar belakang masakan ini tidak jauh berbeda dengan ayam saus mentega, yang awalnya merupakan masakan peranakan Belanda-Indonesia namun dikemudian hari dipopulerkan dan dikreasikan kembali oleh koki-koki keturunan tionghoa. Pada menu ini saya menambahkan air perasan jeruk nipis yang bermanfaat untuk menralisir aroma amis dari udang dan memberikan rasa segar pada masakan.

8) Misoa Iga Babi

Secara tradisional, misoa dibuat secara manual dengan memilin dan menarik adonan mi hingga menjadi berhelai-helai mi yang panjang. Dalam kebudayaan Tionghoa, misoa melambangkan umur panjang. Oleh karena itu, misoa dimasak sebagai hidangan istimewa pada hari ulang tahun dan berbagai hari perayaan. Orang Tionghoa-Indonesia memakan misoa pada hari ulang tahun bersama telur ayam rebus yang diberi pewarna merah. Pada menu ini saya berkreasi dengan iga babi yang saya olah dengan metode presto yang menghasilkan tekstur empuk.

9) Ifumie Kepiting Belimbing Wuluh

Makanan ini berbentuk bakmie yang telah direbus lalu digoreng lagi sampai garing berbentuk sarang. Kemudian di atasnya disiram dengan tumisan sayuran, biasanya cap cay. Ifu mie juga populer di Indonesia dan sering kali dimakan pada acara-acara khusus. Pada menu ini saya berkreasi

dengan menambahkan irisan belimbing wuluh sebagai salah satu sayuran pada masakan ini .belimbing wuluh memiliki rasa asam yang khas sehingga mampu memberikan pembaharuan rasa yang signifikan pada masakan ini.

#### 10) Capcay Daun Kelor

Masakan ini mengandung filosofi kehidupan, capcay terdiri dari bermacam sayuran dan beragam bumbu. Ada keindahan dari keragaman. Masakan yang enak adalah masakan yang terdiri dari aneka bumbu dan rasa, kehidupan yang indah adalah kehidupan yang beraneka ragam dan yang penuh dengan rasa saling menghargai.

### 5. Simpulan dan Rekomendasi

Makanan yang sudah diinovasikan dengan bahan-bahan makanan lokal memiliki cita rasa yang unik dan berbeda dari makanan aslinya namun masih tetap mempertahankan ciri khasnya karena tetap mengandalkan bumbu-bumbu yang sesuai dengan resep aslinya dan metode pembuatannya pun tetap mempertahankan metode yang otentik, sehingga kedepannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan pembaharuan pada masakan peranakan namun tetap mempertahankan keotentikan rasa masakan jenis ini, dan yang terpenting adalah resep yang terdapat pada penelitian ini diharapkan dapat dipraktekkan dengan mudah oleh masyarakat luas karena metode yang sudah umum dan bahan-bahan yang diperlukan dapat didapatkan dengan mudah.

Inovasi yang dilakukan menghasilkan menu kwetiauw goreng sosis jeruk nipis, mie tek-tek tumis asparagus, nasi goreng hongkong belimbing wuluh, ayam saus mentega jeruk nipis, sapo tahu bali, pare sezhchuan, udang mentega jeruk nipis, misoa iga babi, ifumie kepiting belimbing wuluh, capcay daun kelor. Dari data uji hedonik terhadap 10 makanan dapat disimpulkan bahwa, para panelis menyukai modifikasi makanan Indonesia masakan peranakan Chinese-Indonesia. Hasil rata-rata

yang diperoleh sebagai berikut, untuk warna diperoleh nilai 3,7 yang menunjukkan peserta agak suka terhadap hasil modifikasi, lalu untuk rasa diperoleh nilai 3,9 yang menunjukkan peserta suka, untuk aroma diperoleh nilai 4,1 yang menunjukkan peserta agak suka, untuk tekstur diperoleh nilai 4,2 yang menunjukkan peserta suka, dan yang terakhir diperoleh nilai 3,8 untuk keseluruhan yang menunjukkan peserta suka. Dari hasil keseluruhan dapat disimpulkan bahwa masakan modifikasi peranakan Chinese-Indonesia ini disukai dan bisa diterima oleh para panelis. Sebenarnya Indonesia memiliki beragam bahan makanan yang beragam dan bernilai nutrisi tinggi, namun dibutuhkan kesadaran masyarakat khususnya anak muda tentang bagaimana cara mengolah bahan-bahan makanan tersebut agar bahan-bahan makanan khas Indonesia dapat dimanfaatkan lebih lanjut dan beragam. Dengan adanya penelitian ini masyarakat akan terpacu untuk mengeluarkan ide dan kreatifitas mereka dalam mengolah bahan makanan Indonesia dengan masakan peranakan Chinese-Indonesia.

### **Daftar Pustaka**

- Evangelista, M.T. 2013. *Fusion Cooking*. Manila: Philippine Women's University. Ghalia Indonesia
- C Gillespie. 2002. *European Gastronomy Into 21st Century*
- Helmstetler, H. 2016. *The fusion revolution: the evolution of fusion cuisine*
- Kwa, David, dkk. 2009. *Peranakan Tionghoa, Sebuah Perjalanan Budaya*. Jakarta: Intisari dan Komunitas – Lintas Budaya Indonesia.
- Lukas, Ferrell. 2000. *The effect of market orientation on product innovation*
- M.Iqbal Hasan. 2002. *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian & aplikasinya*, Jakarta
- Philip Kotler, Kevin Lane Keller, *Manajemen Pemasaran, Jilid II., Ed. 12., Terj. Benjamin Molan*, (Jakarta: Prenhallindo, 2007)
- Richey, Rita & Nelson. 1996. *Developmental Research. In Jonassen (Ed). Hand Book Research for Educational Communicational and Technology*. New York: McMillan Publishing Company
- Rogers, Everett M. 1982 *Journal of Communication*
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Syaodih Sukmadinata Nana. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: Remaja Rosdakarya  
UU No 18 Tahun 2002  
UU No. 2 Tahun 1996, Depkes RI

### **Profil Penulis 1**

Randy Sienatra lahir di Denpasar, 16 Oktober 1997. Penulis merupakan mahasiswa D3 Seni Kuliner Politeknik Internasional Bali. Penulis menekuni Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali sejak Januari 2017.

### **Profil Penulis 2**

Anastasia Sulistyawati lahir di Denpasar, 6 Februari 1946 dan merupakan Direktur Politeknik Internasional Bali. Penulis Sejak tahun 2000 ditetapkan sebagai Guru Besar Unud di bidang Arsitektur. Aktif dalam kegiatan penelitian dan penulisan ilmiah, juga menulis buku antara lain “Filosofi Jineng” (1998) “Sekala Niskala Kulkul dan Arsitektur Bale Kulkul” (2008), dan sebagai penulis sekaligus editor buku “Integrasi Budaya Tionghoa ke Dalam Budaya Bali” (2008). Menerima penghargaan Satyalencana Karya Satya 20 tahun dari Presiden RI (1999), penghargaan Satyalencana Karya Satya 30 tahun dari Presiden RI (2005).

### **Profil Penulis 3**

Ni Ketut Veri Kusumaningrum, S.Pd., M.Pd, lahir di Tigawasa, 7 Februari 1992. Penulis pertama kali bersekolah di SDN 2 Tigawasa, kemudian melanjutkan ke SMPN 3 Banjar, setelah itu meneruskan ke SMAN 2 Banjar. Penulis mengambil S1 Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia di Universitas Dwijendra Denpasar dan Menyelesaikan S2 di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis merupakan salah satu dosen di Politeknik Internasional Bali. Penulis aktif dalam penelitian dan menulis artikel. Salah satu penelitian penulis berjudul “Bentuk Campur Kode Dalam Buku Resep Mindy Cake & Cookies Karya Mindy Mot.