



PELATIHAN PEMBUATAN KREASI MINUMAN KOPI ARABIKA DENGAN MENGGUNAKAN TEKNIK SARING DI DESA JATILUWIH TABANAN BALI

I Ketut Wibawa¹, I Made Kresna Dana²

¹Manajemen Perhotelan, Politeknik Internasional Bali

²Ilmu Komputer, Universitas Pendidikan Ganesha

e-mail: ketutwibawa@pib.ac.id¹

Received: 23/05/2023 Revised: 30/05/2023 Accepted: 05/06/2023

ABSTRACT

The development of tourist villages is also recognized as a national development agenda that is quite effective in improving the quality of life for people in villages. By providing opportunities for local communities to be involved in environmental and cultural preservation activities, scouting, culinary service providers, and renting out rooms in their homes as homestays. The culinary business is also expected to be one of the drivers of improvement in tourist villages. This PKM activity is an activity to introduce the processing of raw materials typical of tourist areas into superior products in tourist villages during the recovery period from the pandemic. The purpose of this PKM activity is to increase knowledge of robusta coffee processing in the Jatiluwih tourist village by using simple techniques, namely filtering techniques and making creative drinks made from local coffee into drinks that are ready to be served to every guest who comes and becomes one of the superior products in the form of drinks. Nowadays what we call Ice coffee Cincau Guren (Gula Aren) as one of the products that can be used to support the growth of MSMEs in the Jatiluwih tourist area. By knowing the creation of new products from the creation of Robusta Celepuk coffee drinks which are very important for the food and beverage industry which can be one of the souvenir products from the Jatiluwih tourist village, it is hoped that this will bring additional superior product creations from Celepuk Robusta coffee beans to the community. Jatiluwih Tourism Village.

Keyword: *robusta coffee, filter technique, souvenir products.*

ABSTRAK

Pengembangan desa wisata juga diakui sebagai agenda pembangunan nasional yang cukup efektif dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat di desa. Dengan memberi kesempatan kepada masyarakat lokal untuk terlibat dalam kegiatan pelestarian lingkungan dan budaya, kependamuan, penyedia jasa kuliner, maupun menyewakan kamar rumah tinggalnya sebagai homestay. Usaha kuliner juga diharapkan menjadi salah satu pendorong peningkatan di desa wisata. Kegiatan PKM ini merupakan kegiatan mengenalkan pengolahan bahan baku khas daerah wisata menjadi produk unggulan di desa wisata pada

masa pemulihan dari pandemi. Tujuan Kegiatan PKM ini yaitu meningkatkan pengetahuan untuk pengolahan kopi robusta di desa wisata Jatiluwih dengan menggunakan teknik sederhana yaitu teknik saring dan membuat minuman kreasi yang berbahan dasar kopi lokal menjadi minuman yang siap untuk disajikan kepada setiap tamu yang datang dan menjadi salah satu produk unggulan berupa minuman kekinian yang kita sebut dengan Ice coffee Cincau Guren (Gula Aren) sebagai salah satu produk yang bisa dimanfaatkan untuk menunjang pertumbuhan UMKM di daerah wisata Jatiluwih. Dengan mengetahui pembuatan produk baru dari hasil kreasi minuman kopi robusta celepek yang sangat penting untuk industri makanan dan minuman yang bisa menjadi salah satu produk oleh-oleh dari desa wisata Jatiluwih, maka di harapkan akan membawa penambahan kreasi produk unggulan dari biji kopi robusta Celepek bagi masyarakat Desa Wisata Jatiluwih.

Kata Kunci: kopi robusta, teknik saring, Produk oleh-oleh

PENDAHULUAN

Program desa wisata merupakan strategi yang digalakkan oleh pemerintah guna meningkatkan kunjungan wisatawan, baik lokal maupun internasional, dengan melalui pembangunan desa wisata di setiap provinsi di Indonesia. Tujuannya adalah untuk memperkuat ekonomi lokal melalui pemanfaatan potensi yang ada dalam bentuk produksi kerajinan dan makanan tradisional serta pengembangan sektor perhotelan di desa tersebut. Selain itu, upaya ini juga mendorong pertumbuhan wirausaha baru yang sesuai dengan karakteristik potensi wilayah, sehingga berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan dalam sektor pariwisata desa. (Kemenpar 2019).

Desa Jatiluwih di Bali, terletak di Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan, merupakan salah satu desa wisata yang menarik. Desa ini terletak di dataran tinggi dengan ketinggian 500-1500 meter di atas permukaan laut (UNESCO, 2012). Desa Jatiluwih memiliki potensi pariwisata yang meliputi keindahan alam yang masih alami, keunikan budaya masyarakat setempat, seni, dan berbagai sumber daya lainnya. Salah satu daya tarik wisata Desa Jatiluwih adalah sistem subak, yang merupakan sistem pengorganisasian pertanian sawah yang tidak hanya memiliki nilai estetika, tetapi juga memiliki nilai-nilai budaya yang kuat. Subak di Desa Jatiluwih diakui sebagai salah satu elemen kunci dalam pariwisata Bali, bahkan diakui secara global sebagai warisan budaya dunia oleh UNESCO pada bulan Juni 2012.

Desa Wisata Jatiluwih tidak hanya memiliki keindahan alam yang menakjubkan, tetapi juga memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang melimpah, seperti beras merah dan kopi. Konsep desa wisata dianggap sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan pembentukan desa wisata, diharapkan dapat mengurangi tingkat urbanisasi dari pedesaan ke perkotaan serta menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat (Heni, 2020). Namun, proses pengembangan desa wisata Jatiluwih belum melibatkan secara optimal partisipasi masyarakat dalam pengelolaannya (Widari,

2015). Kopi tidak hanya memiliki peran penting sebagai sumber devisa, tetapi juga sebagai sumber pendapatan bagi jutaan petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Pengembangan industri kopi di Indonesia memiliki prospek yang cerah bagi UMKM dengan peningkatan daya saing dan efisiensi dalam memproduksi kopi spesial berkualitas tinggi (Kustiari, 2007). Dengan Jatiluwih yang terletak di dataran tinggi dan memiliki kemampuan untuk menghasilkan biji kopi Arabika, seharusnya dapat mengkreasikan jenis kopi dengan inovasi produk yang sesuai dengan tren saat ini, di mana banyak orang menyukai minuman kopi dengan berbagai metode pembuatan yang menghasilkan aroma asli dari biji kopi. Salah satu metode populer adalah teknik penyaringan (saring), di mana biji kopi yang sudah ditumbuk halus ditempatkan di dalam filter dan air disaring melaluinya. Di sisi lain, teknik perebusan (rebus) menggunakan biji kopi yang ditumbuk kasar dan langsung ditambahkan ke dalam air. Teknik penyaringan adalah metode penyeduhan kopi secara manual dengan menggunakan alat khusus berupa saringan kain yang disebut "saring".

Saringan kopi kain atau dikenal dengan *cloth filter* memang sudah ada sejak lama, bahkan sebelum 'gelombang kopi ketiga' tiba. Alat seduh manual yang satu ini sudah terlebih dahulu dipakai secara turun temurun di Jepang dengan cara *slow drip* dan di beberapa daerah di Indonesia seperti Nanggroe Aceh Darussalam dengan kopi tareknya. Di era sekarang ini, *cloth filter* merupakan alternatif saringan kopi yang cukup ekonomis dan lebih *eco-friendly* karena bisa dipakai berkali-kali. Hasil seduhannya pun berada di tengah-tengah antara *paper filter* yang bersih, lembut dan metal filter yang lebih *body* dan *oily*. Saringan kain dinilai mampu memberi rasa nikmat yang jernih namun tetap aromatik dan tebal. Itu kenapa banyak penyeduh era sekarang yang gemar menggunakannya. *Cloth filter* sangat *eco-friendly* dan mengusung tema *zero waste* karena bisa dipakai berulang-ulang dan tentunya berbeda dengan *paper filter* Ia lebih ekonomis dari *paper filter* karena hanya beli sekali dan lebih ekonomis pula dari *metal filter* karena harganya yang relatif murah.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Masalah yang dapat diidentifikasi dari latar belakang masalah yaitu kurangnya keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan pengembangan desa wisata Jatiluwih. Meskipun desa ini memiliki potensi pariwisata yang meliputi keindahan alam, budaya masyarakat, dan sumber daya lainnya, namun proses pengembangan tidak melibatkan masyarakat secara optimal. Selain itu, meskipun desa ini memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang melimpah, seperti beras merah dan kopi, belum ada inovasi produk kopi yang dihasilkan untuk memenuhi tren minum kopi dengan berbagai metode pembuatan. Salah satu contoh adalah penggunaan saringan kain (*cloth filter*) sebagai alternatif saringan kopi yang ekonomis dan ramah lingkungan, namun belum dimanfaatkan secara optimal dalam pengembangan desa wisata Jatiluwih.

TUJUAN DAN MANFAAT KEGIATAN

Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dalam pembuatan minuman kreasi kopi Arabika dengan menggunakan Teknik saring di Desa Jatiluwih Tabanan Bali. Manfaat kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat, meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah hasil bumi yang berada di tempat tinggal setempat.
2. Bagi Dosen, dapat turut mendukung program pemerintah dalam pengembangan industri kreatif dan penggunaan produk lokal Bali.
3. Bagi Perguruan Tinggi, dapat melibatkan dosen dan mahasiswa secara langsung melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat
4. Bagi Mahasiswa, kegiatan ini dapat menumbuhkan karakter peduli sosial karena bisa ikut berkontribusi untuk masyarakat.

KETERKAITAN

Pendampingan terhadap Desa Jatiluwih yang dilakukan oleh Perguruan Tinggi sejalan serta mendukung program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) khususnya dalam pengembangan desa sebagai basis kekuatan ekonomi dalam jangka panjang. Selain itu dalam konteks pengembangan pariwisata yang cerdas dan berorientasi masa depan, menurut OECD (2020) tren dan kebijakan pengembangan pariwisata masa depan terdiri dari pengelolaan, inovasi, teknologi dan keberlanjutan.

METODE DAN MATERI KEGIATAN

Berdasarkan lima indikator yaitu atraksi, aktivitas, fasilitas, Sumber Daya Manusia, dan kelembagaan, maka pendampingan terhadap Desa Jatiluwih didesain untuk memberikan solusi terhadap masalah yang dihadapi oleh Desa Jatiluwih dipergunakan empat metode yaitu Pendidikan Masyarakat, Pelatihan, Subsitusi Ipteks, dan *Participatory Decision Making Process*. Adapun uraian dari keempat metode tersebut adalah sebagai berikut.

1. Pendidikan Masyarakat
Untuk memberikan pemahaman kepada Pengurus BUMDES Jatiluwih, pengelola desa wisata, tokoh-tokoh masyarakat beserta pranata sosial masyarakat desa, terkait arti penting serta peranan dari pengelola desa wisata, pemetaan produk unggulan desa wisata, *explore village requirement*, budaya dan kearifan lokal dalam pariwisata, pengemasan produk desa wisata, serta pemasaran desa wisata (*tourism village marketing*), dilakukan dengan workshop.
2. Pelatihan
Metode ini diimplementasikan dalam bentuk pemberian pelatihan terhadap Pengurus BUMDES Jatiluwih, dan KUBE Jatiwulih. Pelatihan yang diberikan berupa pelatihan pembuatan kreasi minuman kopi arabika dengan menggunakan teknik saring.

3. Substitusi Ipteks.

Pelaksanaan metode ini berupa simulasi dengan mempraktekkan langsung pada pelatihan. Peserta yang mengikuti simulasi yaitu Pengurus BUMDES Jatiluwih dan KUBE Jatiluwih. Materi yang disimulasikan yaitu proses pembuatan kreasi minuman kopi arabika dari teknik sangria, proses penggilingan, penyeduhan, penyaringan, hingga penyajian.

4. *Participatory Decision-Making Process*.

Metode ini dilaksanakan berupa interaksi dan komunikasi intensif dalam rangka menemukan konsensus atau gagasan bersama masyarakat Desa jatiluwih agar program pendampingan dapat berhasil. Konsensus atau gagasan tersebut berkaitan erat dalam rangka mendukung, sekaligus mengakselerasi Program Pemerintah dalam pengembangan desa wisata. Untuk mencapai konsensus, metode *participatory decision-making process* ini juga dikombinasikan dengan metode mediasi, terutama jika terhadap perbedaan pandangan atau pendapat dari kelompok-kelompok masyarakat terhadap program-program yang akan dilaksanakan pada saat pendampingan.

PELAKSANAAN KEGIATAN

a. Bentuk Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan selama 1 hari dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Konsep Kegiatan

NO	Kegiatan
1	Persiapan Pelatihan (menyiapkan bahan presentasi dan praktik)
2	Regristasi peserta pelatihan pembuatan kopi saring
3	Pembukaan pelatihan
4	Demo penyeduhan kopi Celepuk dengan menggunakan Teknik saring
5	Demo pembuatan kreasi minuman kopi es cincau gula aren
6	Demo pembuatan minuman kreasi kopi oleh peserta pelatihan
7	Makan Siang
8	Pelatihan perhitungan biaya sederhana dan penentuan harga jual
9	Penutupan pelatihan
10	Dokumentasi/ foto Bersama peserta

b. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Pelatihan pembuatan minuman kreasi kopi arabika dengan menggunakan Teknik Saring di Desa Wisata Jatiluwih, Kabupaten Tabanan, Bali

akan diadakan pada tanggal 24 April 2023 yang berlokasi di balai desa Jatiluwih, Tabanan, Bali.

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

No	Jam	Kegiatan	PIC
1	09.00-09.30	Registrasi & Dokumentasi	Komang Satria Adiguna
2	09.30-09.40	Pembukaan Pelatihan	Ketut Wibawa
3	09.40-12.00	Penjabaran proses pasca panen hasil kopi jenis arabika	Agung Dilayana
4	12.00-13.00	Makan Siang	Komang Satria Adiguna
5	13.00-14.30	Pelatihan <i>manual brew</i> dengan Teknik Saring	Ketut Wibawa & Agung Dilayana
	14:30-15:30	Pelatihan Pembuatan minuman kreasi es Cincau Gula Aren	Ketut Wibawa
	15:30-16.30	Pelatihan Perhitungan biaya dasar dan harga jual	Ketut Wibawa
6	16.30-16.40	Sesi Tanya Jawab	Ketut Wibawa & Agung Dilayana
7	16.40-17.00	Penutupan Pelatihan dan dokumentasi	Ketut Wibawa & Komang Satria Adiguna

c. Masyarakat Sasar

Masyarakat sasar utama yang diharapkan memiliki pengetahuan serta keterampilan mengolah biji kopi Arabika menjadi sebuah minuman kreasi kopi dengan menggunakan Teknik Saring dalam proses penyeduhannya sehingga terdapat sebuah inovasi produk yang mampu dihasilkan agar memiliki nilai jual

HASIL KEGIATAN

Materi yang di berikan untuk pelatihan Pembuatan Kreasi Minuman Kopi Robusta dengan menggunakan Teknik Saring di Desa Wisata Jatiluwih adalah sebagai berikut:

1. Pemaparan materi pengolahan pasca panen dan teknik sangria oleh narasumber



Gambar 1. Pemaparan pengolahan pasca panen kopi dan teknik sangria
(sumber : dokumentasi, 2023)

Pemaparan materi mengenai bagaimana cara dalam melakukan pasca panen dari kebun kopi yang dimiliki oleh para petani di Desa Jatiluwih diberikan oleh narasumber yang merupakan sudah berpengalaman 18 tahun di dunia perkopian, beliau adalah A.A Dilayana yang merupakan pemilik dari LAVANA Coffee Rostery.

2. Proses giling/ Grind biji Kopi Celepuk



Gambar 2. Penggilingan /Grind biji kopi Celepuk
(sumber : dokumentasi, 2023)

3. Penyeduhan Kopi



Gambar 3. Penyeduhan kopi yang sudah di giling
(sumber : dokumentasi, 2023)

Penyeduhan kopi merupakan proses yang kompleks yang melibatkan serangkaian interaksi antara berbagai faktor, seperti suhu, tekanan, waktu ekstraksi, dan rasio air-kopi. Pemahaman yang mendalam tentang parameter-parameter ini penting untuk mencapai hasil penyeduhan kopi yang optimal.

4. Pembuatan kopi dengan menggunakan teknik saring



Gambar 4. Pembuatan Kopi dengan Teknik Saring
(sumber : dokumentasi, 2023)

Teknik penyeduhan kopi dengan menggunakan metode saring telah menjadi salah satu metode yang populer dan diakui dalam menghasilkan kopi dengan cita rasa dan aroma yang unik. Pembuatan kopi dengan menggunakan teknik saring, dengan mempertimbangkan variabel-variabel penting yang berpengaruh pada hasil akhir, termasuk penggunaan biji kopi, penggilingan, rasio air-kopi, suhu air, waktu kontak, dan metode penyaringan.

5. Proses pembuatan kreasi minuman kopi Cincau Gula Aren



Gambar 5. Pembuatan Minuan Iced Coffee Cincau gula Aren
(sumber : dokumentasi, 2023)

Minuman kopi Cincau Gula Aren merupakan salah satu kreasi minuman yang populer di Indonesia. Proses pembuatan minuman kopi Cincau Gula Aren, dengan mempertimbangkan langkah-langkah penting yang mempengaruhi cita rasa, aroma, dan tekstur minuman tersebut. Dengan pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor ini, para pelaku usaha dapat mencapai kualitas minuman yang optimal.

6. Perhitungan biaya sederhana dan harga jual produk



Gambar 6. Perhitungan biaya dasar dan penentuan harga jual produk
(sumber : dokumentasi, 2023)

Perhitungan biaya yang akurat dan penetapan harga jual yang tepat adalah faktor kunci untuk mencapai keuntungan yang optimal. Perhitungan biaya sederhana dan penetapan harga jual produk dengan mempertimbangkan faktor-faktor yang relevan seperti biaya produksi, biaya overhead, margin keuntungan, dan permintaan pasar. Dengan pendekatan ilmiah yang tepat, pengusaha dapat membuat keputusan yang cerdas dalam menentukan harga jual produk.

7. Pengemasan Produk



Gambar 7. Pengemasan Produk Ice Coffee Cincau Gula Aren (teknik saring)
(sumber : dokumentasi, 2023)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Jatiluwih dimulai dengan pemberian materi mengenai pasca panen kopi bagi para petani dan pelaku UMKM dan memberikan gambaran untuk dapat membedakan jenis kopi antara robusta dan arabika dimana secara tempat dan iklim sangat mendukung untuk dapat menanam kedua jenis kopi tersebut. Setelah itu dilanjutkan dengan pemberian materi terkait dengan teknik sangria kopi yang benar dimana waktu yang diperlukan dan prosedur yang harus dilakukan pada saat melakukan sangrai untuk bisa menghasilkan kopi dengan kualitas yang baik. Setelah itu dilanjutkan dengan penyeduhan kopi dengan menggunakan teknik saring yang dimana setelah itu akan dibuatkan minuman kreasi yaitu es kopi cincau gula aren yang dilanjutkan dengan mencicipi produk yang sudah jadi.

Luaran yang dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertema “Pelatihan pembuatan kreasi minuman Kopi Arabika dengan menggunakan Teknik Saring di Desa Jatiluwih, Tabanan, Bali” adalah sebagai berikut:

a. Pengetahuan dan Keterampilan

Luaran Kegiatan ini berupa pengetahuan dan keterampilan. Pengetahuan yang diberikan yaitu mengenai proses Penyeduhan biji kopi dengan menggunakan peralatan saring. Selain itu akan diberikan pengetahuan untuk menghitung biaya dasar yang bis dijadikan sebagai acuan untuk menentukan harga jual dari sebuah produk.

b. Produk/barang

Luaran kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah berupa beberapa perlengkapan yang diberikan untuk melaksanakan Teknik Saring dari biji kopi yang dihasilkan oleh peteni kopi di desa Jatiluwih Tabanan Bali.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan di Desa Jatiluwih dengan fokus pada pengembangan dan peningkatan pengetahuan serta keterampilan petani dan pelaku UMKM terkait pasca panen kopi. Materi yang diberikan mencakup pengenalan tentang jenis kopi robusta dan arabika yang dapat tumbuh dengan baik di daerah tersebut berdasarkan kondisi tempat dan iklim. Selain itu, peserta juga diberikan pengetahuan mengenai teknik sangrai kopi yang benar, termasuk waktu yang dibutuhkan dan prosedur yang harus diikuti untuk menghasilkan kopi berkualitas. Kegiatan juga melibatkan teknik penyeduhan kopi dengan menggunakan teknik saring. Selanjutnya, peserta diperkenalkan dengan kreasi minuman es kopi cincau gula aren, yang kemudian mereka mencicipi produk yang telah jadi.

Luaran yang dicapai dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait proses penyeduhan biji kopi menggunakan teknik saring, serta pemahaman tentang perhitungan biaya dasar untuk menentukan harga jual produk. Selain peningkatan pengetahuan dan keterampilan, peserta juga mendapatkan beberapa perlengkapan yang diberikan untuk melaksanakan teknik saring dari biji kopi yang dihasilkan oleh petani kopi di Desa Jatiluwih, Tabanan, Bali.

UCAPAN TERIMAKASIH

Rerima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Adanya peran serta Anda semua telah memberikan dampak positif dan memberi nilai tambah yang sangat berarti bagi kami.

Terima kasih kepada para petani dan pelaku UMKM di Desa Jatiluwih yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini. Kerjasama dan semangat belajar bersama yang ditunjukkan telah menciptakan suasana yang produktif dan bermanfaat bagi semua pihak.

Tak lupa, penulis juga ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada para pemberi dana yang telah mendukung kegiatan ini. Kontribusi finansial yang

diberikan sangat berarti bagi kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Dukungan Anda telah membantu kami dalam menyediakan perlengkapan dan fasilitas yang dibutuhkan serta memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Terima kasih kepada seluruh tim yang terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan ini. Dedikasi, kerja keras, dan kolaborasi tim merupakan faktor kunci yang membuat kegiatan ini menjadi sukses. Terima kasih atas komitmen dan upaya keras yang telah semua lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Heni Widyaningsih. (2020). Pengembangan Pengelolaan Homestay Dalam Mendukung Desa Wisata Diro Sendangmulyo, Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 9-15. DOI: 10.31294/khi.v11i1.7822
- Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif (2019). Rakornas Pariwisata III
- Kustiari R, 2007. Perkembangan Pasar Kopi Dunia dan Aplikasinya Bagi Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi* 25(1): 43-55
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya
- UNESCO. (2012, Juni). Cultural Landscape of Bali Province: The Subak System as a Manifestation of the Tri Hita Karana Philosophy. Diakses pada 22 Mei 2023, dari <https://whc.unesco.org/en/list/1194>