

Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB) 2026 Sukses Digelar, Hubungkan Lebih Dari 700 Jaringan Bisnis Sektor Pariwisata di Indonesia Timur

Siaran Pers

Bali, 08 Mei 2026 – Pameran **Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB) 2026** yang berlangsung pada 28–30 April 2026 di Bali Nusa Dua Convention Center (BNDCC) sukses memperkuat jejaring bisnis dan mendorong pertumbuhan industri *hospitality*, F&B, dan pariwisata, khususnya di Indonesia Timur.

Diselenggarakan oleh PT Pamerindo Indonesia, ajang dua tahunan ini berhasil memfasilitasi lebih dari 700 *business matching* dalam 3 hari program FHTB *business matching*. Menghubungkan pelaku industri, profesional, dan pengusaha terkemuka di sektor ini, kehadiran FHTB berkontribusi pada terciptanya peluang kolaborasi berkelanjutan.

Portofolio Director FHTB 2026, Meysia Stephanie, menyampaikan bahwa tingginya partisipasi mencerminkan keseriusan pelaku industri dalam mengikuti perkembangan tren global.

“Keberhasilan FHTB 2026 menjadi bukti nyata bahwa industri di sektor *hospitality* ini terus bergerak dinamis. Ini sejalan dengan misi kami untuk membuka peluang bisnis yang lebih luas, dengan Bali sebagai latar lokasi pameran yang menjadi pusat pariwisata utama di Indonesia Timur,” ujarnya.

Tahun ini, FHTB menghadirkan lebih dari 200 perusahaan exhibitor dari 14 negara, termasuk Nano Logistic, PT Rotaryana Prima, Haengnam Sejahtera Indonesia, PT Wonderful Indah Jaya, PT Senfienta Prima Tama, PT Xinyi Trading Group, CV Prima Indonesia (Squeeze Indonesia), PT Rajawali Perkasa Furniture (Bro Living), Sarika Gourmet Coffee Co. PTE LTD, dan berbagai perusahaan lainnya yang menampilkan ragam inovasi produk dan layanan.

Kehadiran FHTB 2026 turut memberikan dampak signifikan terhadap penguatan ekonomi pariwisata di Timur Indonesia, khususnya Bali. Seiring meningkatnya kualitas ekosistem industri *hospitality* dan kuliner berbasis organik di Bali, kehadiran FHTB turut mendorong terciptanya peluang usaha baru di sektor ini. Berdasarkan data Pemerintah Provinsi Bali, lonjakan kunjungan wisatawan di Bali dari 3,6 juta pada 2024 menjadi 6,9 juta pada 2025 memperkuat permintaan terhadap sektor akomodasi dan F&B, yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi Bali sebesar 5,82% di tahun 2025, tertinggi dalam tujuh tahun terakhir dan melampaui rata-rata nasional sebesar 5,11%.

Pemerintah Provinsi Bali melalui **Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali, I Wayan Sumarajaya**, menyampaikan apresiasi atas penyelenggaraan FHTB 2026, “FHTB 2026 merupakan langkah strategis dalam meningkatkan kualitas kekayaan kuliner Indonesia, khususnya Bali, sekaligus mendorong pertumbuhan UMKM dan ekonomi pariwisata. Kami berharap ajang ini dapat semakin memperkuat peran kuliner sebagai daya tarik utama pariwisata Bali serta memberikan manfaat luas bagi masyarakat,” terangnya.

Sejalan dengan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi pariwisata Bali, FHTB 2026 menghadirkan beragam program unggulan yang menjadi wadah bagi para profesional untuk menunjukkan kemampuan di kancah internasional sekaligus memperoleh pengetahuan langsung dari para pakar dan ahli di industri. Salah satunya melalui ajang *The 13th Salon Culinare Bali* yang diselenggarakan oleh Bali Culinary Professional (BCP), di mana talenta *chef* muda diasah melalui berbagai kategori kompetisi memasak. Ajang ini berhasil melahirkan sejumlah pemenang terbaik,

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series_ID

salah satunya pada kategori unggulan *Dewata Gastronomic Challenge*, yang menghasilkan pemenang dari Four Season Jimbaran, The Laguna Nusa Dua sebagai *1st runner up*, dan Mandapa, a Ritz Carlton Reserve di posisi *2nd runner up*. Ketiganya berhasil mencerminkan kualitas, kreativitas, dan daya saing industri kuliner di Indonesia.

Selain kompetisi memasak, perhatian pengunjung FHTB 2026 juga tertuju pada seminar *Lamb Butchery Workshop & Tasting* oleh BCP bersama **Executive Chef Amuz Gourmet Restaurant, Stefu Santoso**. Sesi ini mengupas karakteristik daging lamb Australia, teknik pemotongan, hingga metode memasak yang tepat. Chef Stefu juga membagikan wawasan praktis, mulai dari cara membaca label kemasan hingga teknik *aging meat*, yang dapat dilakukan hingga 21 hari untuk daging segar (*chill*), namun tidak berlaku untuk produk beku. Seminar ini ditutup dengan demonstrasi pemotongan *lamb rack* dan sesi *tasting* yang memberikan pengalaman langsung bagi peserta.

Di sektor minuman, kompetisi *Barista Female Creation* oleh Last Brew juga menjadi salah satu daya tarik FHTB 2026 dengan menampilkan talenta barista perempuan yang menginspirasi. Ajang ini menyoroti kemampuan teknik penyeduhan, kreativitas inovasi minuman, hingga *storytelling* para peserta. Dari 12 finalis terpilih, tiga pemenang utama berhasil ditetapkan, yakni Putri Shelifa Efriana (Gold), Ni Luh Ayu Sukreni (Silver), dan Meilinda Dhinny (Bronze), berdasarkan penilaian atas presisi, kreativitas, dan potensi pasar. **Project Head Barista Female Creation, Yani Elok Pratiwi**, menegaskan peran perempuan dalam industri kopi yang masih memiliki ruang besar untuk terus berkembang, dan ajang ini menjadi wadah untuk menampilkan kualitas serta potensi tersebut.

Partisipasi Indonesia Sommelier Association (ISA) juga menjadi salah satu daya tarik FHTB 2026 melalui rangkaian *Wine Masterclass* dan *Blind Tasting Challenge* sebagai *experiential activities* yang interaktif, mencakup pengenalan *wine region*, varietal, hingga praktik *tasting*. **Chairman ISA, Togu Sahat**, menyampaikan, “Pengalaman belajar yang lebih engaging ini menjadi nilai tambah, karena peserta tidak hanya fokus pada teori tetapi juga praktik dan *sensory experience* yang relevan dengan kebutuhan industri saat ini.” Ia pun menambahkan bahwa tingginya antusiasme pengunjung diharapkan dapat meningkatkan pemahaman *wine appreciation* dan *pairing*, sekaligus mendukung peningkatan kualitas layanan di industri F&B. Sepanjang FHTB 2026, ISA menghadirkan enam sesi *masterclass*, termasuk *Wine Region of The World*, *Fun Blind Tasting*, hingga *Piedmont: Italy’s Most Refined Region*.

Rangkaian kompetisi, *workshop*, *masterclass*, dan seminar interaktif memberikan kesempatan bagi pengunjung dan pelaku industri mendapatkan pengalaman belajar yang aplikatif dan berstandar global. Beragam acara unggulan di FHTB 2026 ini tidak hanya mendorong lahirnya talenta unggul, tetapi juga memperkuat kualitas dan inovasi di sektor *hospitality* dan kuliner, yang pada akhirnya berkontribusi pada daya saing pariwisata Bali secara berkelanjutan.

Di sisi lain, dalam mendukung pertumbuhan pariwisata Bali yang berkelanjutan, Pemerintah Provinsi Bali terus mendorong penerapan pertanian organik. Saat ini, sekitar 70% lahan sawah di Bali telah beralih ke sistem organik dan ditargetkan mencapai 100% pada 2028. Selain itu, sebagian besar komoditas hortikultura seperti sayur dan buah juga telah berbasis organik, sehingga menciptakan nilai tambah bagi produk kuliner lokal sekaligus memperkuat *positioning* Bali sebagai destinasi *wellness tourism* berbasis keberlanjutan.

Sejalan dengan hal tersebut, FHTB 2026 yang menetapkan standar baru dalam penyelenggaraan pameran berkelanjutan menghadirkan berbagai inisiatif ramah lingkungan yang terintegrasi. Meysia menjelaskan bahwa seluruh rangkaian acara dirancang untuk meminimalkan dampak lingkungan, mulai dari penggunaan material ramah lingkungan dan energi terbarukan, hingga kolaborasi pengelolaan limbah makanan bersama Z Bio yang mengolah sisa makanan menjadi pupuk dan pakan ternak bagi petani serta peternak lokal di Bali.

Upaya tersebut diperkuat dengan kehadiran *UCollect Station* hasil kolaborasi dengan Noovoleum untuk mendaur ulang minyak jelantah menjadi bahan bakar ramah lingkungan, serta penyediaan titik isi ulang air minum oleh WATERHUB guna mendorong kesadaran pengunjung melalui gerakan *#BringYourOwnTumbler*. Selain itu, melalui inisiatif *Better Stands*, para exhibitor didorong beralih ke sistem booth modular yang dapat digunakan kembali guna menekan limbah pameran.

Komitmen ini juga diiringi dengan penguatan kapasitas industri yang memiliki dampak sosial melalui seminar seperti “*Sustainable & Impactful Food Management*” oleh Scholars of Sustenance (SOS) dan “*Future-Proofing Hospitality Through Sustainable Practices*” oleh Bali Restaurant & Café Association (BRCA). Secara kolektif, rangkaian seminar *sustainability* tersebut menegaskan peran FHTB 2026 dalam mendorong ekosistem pariwisata yang tidak hanya tumbuh secara ekonomi, tetapi juga berkelanjutan dan berorientasi pada kualitas hidup serta kepedulian sosial, sebagai fondasi utama pengembangan pariwisata Bali ke depan.

Seminar “*Sustainable & Impactful Food Management*” oleh SOS menyoroti pentingnya pengelolaan surplus makanan untuk mengurangi limbah sekaligus mendukung distribusi pangan kepada komunitas yang membutuhkan. Dengan capaian lebih dari 21 juta kilogram makanan terselamatkan dan menjangkau lebih dari 1 juta penerima manfaat sejak 2017, inisiatif ini menegaskan bahwa sektor *hospitality* memiliki peran strategis dalam mendorong praktik bisnis yang tidak hanya efisien, tetapi juga berkelanjutan dan berdampak luas bagi lingkungan serta masyarakat.

Komitmen keberlanjutan FHTB 2026 juga tercermin dalam kegiatan yang mengedepankan praktik ramah lingkungan. Melalui sesi *Puresia Healing Rituals: Natural Bar Soap Class*, pengunjung diajak membuat sabun batang berbahan alami seperti minyak kelapa, dedak padi, kemiri, dan getah buah jarak. kegiatan ini sekaligus memperkenalkan potensi bahan lokal yang berkelanjutan dan bernilai tambah bagi industri *wellness tourism*.

Sebagai penutup, FHTB 2026 menegaskan perannya sebagai *platform* strategis dalam mendorong pertumbuhan industri pariwisata nasional, khususnya di Indonesia Timur, sekaligus menjadi *hub* yang mempertemukan pelaku industri dan pemasok dalam satu ekosistem kolaboratif. Melalui hadirnya tren terbaru, inovasi, produk unggulan, serta praktik keberlanjutan, FHTB turut memperkuat daya saing industri *hospitality*, F&B dan pariwisata secara berkelanjutan. Ke depan, FHTB diharapkan terus menjadi katalis pertumbuhan industri sekaligus berkontribusi pada pencapaian visi Indonesia 4.0 menuju 2030.

“Sebagai bagian dari Informa Markets, kami berkomitmen untuk terus menghadirkan dampak positif secara lingkungan, sosial, dan ekonomi melalui penyelenggaraan pameran seperti FHTB,” simpul Meysia. Upaya Pamerindo Indonesia untuk mendukung pertumbuhan yang berkelanjutan di industri *hospitality* dan F&B Indonesia akan terus berlanjut melalui ajang pameran berikutnya, yakni **Food and Hospitality Indonesia (FHI)**, pada 22–25 Juli 2026 mendatang di JIEXPO, Kemayoran, Jakarta.

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series_ID

Informasi lebih lanjut mengenai seluruh rangkaian kegiatan yang berlangsung pada FHTB 2026 dapat diakses melalui laman resmi www.fhtbali.com atau melalui akun media sosial resmi FHTB di Instagram (@fhtbali), Facebook (FHTBali), LinkedIn (Food, Hotel & Tourism Bali), TikTok (@foodhospitalityindonesia), dan kanal Youtube Food & Hospitality Series_ID.*

Narahubung:

Leonarita Utama

Marketing Communication Manager

PT Pamerindo Indonesia

leonarita@pamerindo.com

Sekilas PT Pamerindo Indonesia

PT Pamerindo Indonesia adalah penyelenggara pameran dagang terkemuka di Indonesia, didirikan dengan tujuan untuk menyelenggarakan pameran dagang khusus untuk pasar Indonesia. Saat ini PT Pamerindo Indonesia telah berkembang pesat dan secara teratur menyelenggarakan lebih dari 20 pameran dagang di beberapa sektor berikut: Kecantikan, Konstruksi, Tenaga Listrik, Food & Hotel, Laboratorium, Manufaktur, Pertambangan, Pengemasan, Plastik & Karet, serta sektor Minyak & Gas. Sejak awal berdirinya, PT Pamerindo Indonesia telah menyelenggarakan lebih dari 200 pameran perdagangan internasional di Jakarta, Surabaya, dan Bali.

PT Pamerindo Indonesia adalah bagian dari Informa Markets, sebuah divisi dari Informa plc. Informa Markets menciptakan berbagai platform bagi industri dan pasar spesialis untuk berdagang, berinovasi, dan tumbuh. Portofolio kami tercatat lebih dari 550 acara internasional business to business dan berbagai merek di pasar termasuk Kesehatan & Farmasi, Infrastruktur, Konstruksi & Perumahan, Mode & Pakaian, Perhotelan, Makanan & Minuman, dan Kesehatan & Nutrisi, dan lain-lain. Kami memberi peluang kepada pelanggan dan mitra di seluruh dunia untuk terlibat langsung dan melakukan bisnis melalui pameran tatap muka, konten digital, dan solusi data yang berkelanjutan. Sebagai penyelenggara pameran terkemuka di dunia, kami menghidupkan beragam pasar khusus, membuka berbagai peluang, dan membantu pelanggan serta mitra untuk berkembang selama 365 hari dalam setahun. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi www.pamerindo.com & www.informamarkets.com.

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

 @fhtbali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food & Hospitality Series_ID