

# Ayam *Betutu*: Strategi Gastro-Tourism dalam Menghadapi Revolusi Industri 4.0 sebagai Upaya Memperkuat Jati Diri Bangsa

Ni Putu Ratna Dewi Gayatri  
Institut Seni Indonesia Denpasar  
[ratnadewidps@gmail.com](mailto:ratnadewidps@gmail.com)

Ni Putu Arya Putri Awyawaharika  
Institut Seni Indonesia Denpasar  
[niputuaryaputri@gmail.com](mailto:niputuaryaputri@gmail.com)

## Abstrak

Perkembangan revolusi industri 4.0 telah membawa berbagai perubahan signifikan pada nilai budaya suatu masyarakat. Fenomena tersebut dikhawatirkan dapat meruntuhkan nilai-nilai dan budaya yang mencerminkan jati diri suatu bangsa, apabila tidak diatasi dengan bijak. Makanan atau kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang paling melekat dalam identitas suatu bangsa. Melalui makanan nilai-nilai dan kekayaan suatu masyarakat tertentu dapat dikenal oleh kelompok masyarakat daerah lainnya. Selain sebagai sebuah hidangan, kuliner juga dapat menjadi suatu daya tarik yang dapat dikembangkan dalam berbagai sektor, salah satunya adalah pariwisata. Keterkaitan antara makanan dan pariwisata sangat mendalam telah sejak lama. Bahkan kuliner khas suatu daerah bisa menjadi daya tarik khusus ketika seseorang memutuskan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata. Sebagai destinasi wisata unggulan, masyarakat Bali telah mengembangkan kuliner tradisional sebagai salah satu strategi dalam meningkatkan daya tarik wisatawan untuk kembali berkunjung, salah satunya adalah olahan tradisional khas Bali yaitu ayam *betutu*. Cita rasa ayam *betutu* yang khas dengan memadukan berbagai kekayaan rempah Nusantara berhasil memikat perhatian dan selera wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Pada tahun 2017 ayam *betutu* bahkan telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia (WBTBI). Hal tersebut merupakan salah satu bentuk apresiasi terhadap identitas budaya yang diharapkan dapat menumbuhkan dan memperkokoh jati diri bangsa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah dan makna olahan ayam betutu sebagai kuliner khas masyarakat Bali, serta perkembangannya sebagai sebuah strategi *gastro-tourism* dalam menghadapi revolusi industri 4.0 yang memungkinkan perkembangan teknologi informasi membentuk *borderless world*. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitis dengan menggunakan metode kualitatif dalam pengumpulan datanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam betutu sebagai olahan tradisional khas Bali mampu menjadi strategi dalam memperkenalkan nilai-nilai dan kekayaan budaya bangsa Indonesia melalui pengembangan, pemanfaatan, dan pengolahan yang diadaptasi dan disesuaikan sehingga menjadi hidangan yang berkesan bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

**Kata Kunci:** *Kuliner, Ayam Betutu, Gastro-Tourism, Revolusi 4.0*

## Abstract

The development of the industrial revolution 4.0 has brought significant changes to the cultural values of a society. This phenomenon is feared to undermine the values and culture that reflect the identity of a nation, if not addressed wisely. Food or culinary is one of the most inherent cultural aspects of a nation's identity. Through food, the values and wealth of a particular

community can be recognized by other regional groups. Apart from being a dish, culinary can also be an attraction that can be developed in various sectors, one of which is tourism. The relationship between food and tourism has been very deep for a long time. Even the typical culinary of a region can be a special attraction when someone decides to visit a tourist destination. As a leading tourist destination, the Balinese people have developed traditional culinary as one of the strategies in increasing the attractiveness of tourists to return to visit, one of which is traditional Balinese preparations, namely ayam betutu. The distinctive taste of ayam betutu by combining various rich spices of the archipelago has captured the attention and tastes of both domestic and foreign tourists. In 2017, ayam betutu was even designated as an Indonesian Intangible Cultural Heritage (WBTBI). This is a form of appreciation for cultural identity that is expected to foster and strengthen the identity and identity of the nation. This research aims to find out the history and meaning of processed ayam betutu as a typical Balinese culinary, as well as its development as a gastro-tourism strategy in facing the industrial revolution 4.0 which allows the development of information technology to form a borderless world. This research is analytical descriptive research using qualitative methods in data collection. The results show that ayam betutu as a traditional Balinese dish is able to become a strategy in introducing the values and cultural wealth of the Indonesian nation through development, utilization, and processing that is adapted and adjusted so that it becomes a memorable dish for domestic and foreign tourists.

**Keywords:** *Culinary, Ayam Betutu, Gastro-Tourism, Revolution 4.0*

## 1. Pendahuluan

Perkembangan global ditandai dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat, atau sering disebut sebagai revolusi industri 4.0, telah berimplikasi terhadap kaburnya batas-batas fisik negara yang secara tidak langsung mempengaruhi aspek sosial budaya nasional. Fenomena kebudayaan global atau globalisasi tersebut berimplikasi terhadap lunturnya nilai-nilai dalam kehidupan masyarakat karena telah mengalami perubahan akibat berbagai proses pertukaran budaya. Bagi negara-negara maju, globalisasi dianggap memberikan kesempatan untuk meningkatkan sektor ekonomi, sosial, politik, bahkan budaya. Namun bagi negara-negara berkembang, globalisasi dikhawatirkan memberikan tantangan tersendiri terhadap nilai-nilai identitas dan budaya masyarakatnya. Indonesia sebagai negara berkembang yang memiliki lebih dari 300 etnis dan kaya akan aneka ragam tradisi, seni, bahasa, dan budaya dihadapkan pada tantangan untuk mempertahankan dan melestarikan anugerah ini sebagai konsekuensi dari hadirnya globalisasi.

Implikasi globalisasi terasa di berbagai lini termasuk pariwisata. Interaksi antara wisatawan dari berbagai latar belakang budaya dan masyarakat lokal memungkinkan terjadinya percepatan proses pertukaran budaya. Sehingga terdapat kekhawatiran akan hilangnya nilai-nilai lokal yang tergerus dengan modernitas. Senada dengan itu menurut Widari (2022, 48) interaksi sosial dalam pengembangan pariwisata mengarah pada

pertukaran budaya, terutama apabila adanya manfaat yang diperoleh bagi masyarakat lokal. Walaupun tidak selalu berdampak negatif, pengaruh budaya asing, komersialisasi budaya, dan perubahan gaya hidup dalam aktivitas wisata secara tidak langsung berimplikasi terhadap pergeseran nilai-nilai dan identitas lokal suatu daerah.

Selain keindahan alam dan kekayaan budaya, salah satu aspek sentral dari aktivitas wisata adalah olahan atau kuliner tradisional. Bali sebagai salah satu destinasi wisata yang terkenal akan kekayaan budayanya tentu tidak terlepas dari keberadaan kuliner tradisional. Senada dengan itu, menurut Kartini & Wahyuningsih (2021:181) berpendapat bahwa terjadi hubungan yang resiprokal antara kepariwisataan dengan kuliner lokal. Kuliner khas suatu daerah bisa menjadi daya tarik khusus dan pengalaman unik ketika seseorang memutuskan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata. Menurut Ardika (2011) hampir setiap suku di Indonesia memiliki makanan tradisional yang khas dan sekaligus dapat dikatakan sebagai penciri identitas kelompok masyarakat yang bersangkutan, termasuk Bali yang memiliki ragam kuliner tradisional yang kental dalam memadukan olahan rempah khas Nusantara.

Sebagai destinasi wisata unggulan, masyarakat Bali telah mengembangkan kuliner tradisional sebagai salah satu nilai tambah bagi aktivitas wisata dan bahkan strategi dalam meningkatkan daya tarik terhadap wisatawan. Bahkan kuliner menduduki posisi kedua sebagai jenis daya tarik wisata budaya yang diminati oleh wisatawan mancanegara dengan angka 19.1%, setelah tradisi/adat-istiadat yang memiliki persentase 20.5%, menyusul daya tarik wisata budaya lainnya seperti kesenian tradisional, spa & aromatherapy, dan arsitektur (Wiranatha, et al., 2019:24). Salah satu olahan tradisional khas Bali yang cukup terkenal dan merefleksikan kuliner Bali adalah ayam betutu. Menurut Suardani, et al., 2021: 106) cita rasa ayam betutu yang khas dengan memadukan berbagai kekayaan rempah Nusantara berhasil memikat wisatawan baik domestik maupun mancanegara sebagai daya tarik dan tujuan utama wisata kuliner atau yang kini mulai populer disebut dengan istilah *gastro-tourism*.

Menurut Purna & Dwikayana (2019: 277) keberadaan betutu di Bali telah melalui perjalanan yang panjang dan kompleks. Mulanya ayam betutu hanya berfungsi sebagai sarana upacara, kemudian dalam perkembangannya mulai disajikan di restoran dan hotel karena diminati oleh wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Saat ini ayam betutu merupakan salah satu olahan tradisional yang ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia (WBTBI) yang dicatat pada tahun 2017 lalu. Langkah

tersebut dapat dilihat sebagai salah satu bentuk apresiasi terhadap identitas budaya yang tidak hanya menampilkan keunikan Bali, namun juga sebagai strategi dalam menghadapi terpaan modernisasi sebagai implikasi globalisasi. Selain itu pelestarian kuliner tradisional melalui pemanfaatannya dalam sektor pariwisata dapat menjadi strategi untuk menghadapi persaingan global, misalnya terhadap restoran-restoran cepat saji yang mulai mendominasi pasar pariwisata di Bali. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, penelitian ini menarik untuk dikaji lebih mendalam untuk mengetahui sejarah dan makna olahan ayam betutu sebagai kuliner khas masyarakat Bali, serta perkembangannya sebagai sebuah strategi *gastro-tourism* dalam menghadapi revolusi industri 4.0 sebagai upaya penguatan nilai-nilai budaya Bali dan jati diri bangsa.

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis dalam menggambarkan hasil penelitian secara menyeluruh dan mendalam. Moleong (2006:4) menjabarkan metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang yang perilakunya dapat diamati. Metode penelitian ini dipilih sebab sumber data dari topik penelitian ini sebagian besar tersaji dalam bentuk tulisan berupa artikel jurnal, artikel majalah, buku, dan berita. Untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah dalam artikel ini, metode kualitatif dinilai lebih tepat digunakan untuk menganalisis ragam sumber data dan menyajikannya dalam bentuk deskripsi yang komprehensif.

Adapun teori yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain Teori Gastrodiplomasi dan Teori Revitalisasi Budaya. Teori Gastrodiplomasi menawarkan alternatif diplomasi yang menggunakan makanan sebagai sarana untuk meningkatkan *brand awareness* bangsa. Tidak jarang seseorang dapat mengenali suatu bangsa atau kelompok masyarakat melalui makanan karena simbol-simbol yang diwakilkannya dapat digunakan untuk mengkomunikasikan ide-ide, nilai-nilai, identitas, sikap serta kelas sosial yang berbeda. Berbekal kekayaan etnis terutama dari sisi kuliner, Indonesia memiliki peluang yang besar untuk menciptakan *brand awareness* di mata dunia. Ayam *betutu* dapat menjadi langkah awal Indonesia dalam memperkenalkan kekayaan budaya, rempah-rempah, sekaligus filosofi dan nilai-nilai masyarakatnya sebagai penguat identitas sekaligus daya tarik wisata.

Di sisi lain, strategi *gastro-tourism* yang terinspirasi dari adanya gastrodiplomasi memungkinkan Indonesia untuk mengambil langkah preventif dalam

melestarikan budaya bangsa. Kombinasi antara pengetahuan mengenai kuliner suatu daerah, dalam hal ini mencakup fungsi, komposisi, filosofi, dan eksistensinya, memicu adanya proses revitalisasi. Masyarakat dapat kembali mempelajari dan menjaga eksistensi dari kuliner-kuliner yang ada, termasuk memicu adanya inovasi untuk bisa mengemas dan memperkenalkan hal tersebut pada wisatawan. Sehingga penulis menggunakan pula Teori Revitalisasi Budaya dalam penelitian ini yang menekankan upaya untuk melestarikan, menghidupkan, atau memperkuat hal-hal yang dianggap penting yang mencakup segala elemen kebudayaan.

### 3. Hasil

Sebuah hidangan atau makanan tidak hanya berfungsi sebagai bentuk pemenuhan kebutuhan dasar manusia, karena kebiasaan makan merupakan sesuatu yang kompleks yang saling mempengaruhi dan berkaitan dengan aspek kehidupan lainnya. Pandangan mengenai makanan sebagai suatu aktivitas yang kompleks telah dikaji oleh para antropolog dalam waktu yang panjang. Kebiasaan makan tidak hanya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan akan rasa lapar dan selera, namun juga sebagai bentuk representasi budaya dari sebuah kelompok masyarakat (Nindi, 2021: 1). Menurut Yusuf & Enik (1997:26) berdasarkan jenis dan fungsinya, makanan dapat diklasifikasikan menjadi makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, jajanan, dan makanan untuk keperluan upacara. Bagi masyarakat Indonesia, selain sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, makanan seringkali digunakan sebagai salah satu sarana upacara adat atau tradisi.

Hubungan antara makanan dan tradisi atau ritual menjadi hal yang tidak dapat dipisahkan, seperti halnya bagi masyarakat Hindu Bali. Menurut lontar Dharma Caruban, masyarakat Hindu Bali telah mengenal tata cara mengolah makanan yang diperuntukkan sebagai sarana upacara maupun makanan untuk dikonsumsi (Gautama, 2004: 6). Bagi pengolah kuliner atau makanan tradisional, terutama yang diperuntukkan sebagai sarana upacara dan ritual, penguasaan terhadap Lontar Dharma Caruban dapat membantu dalam proses mengolah bahan baku makanan untuk mendapatkan berkah dari sang pencipta. Salah satu kuliner atau makanan tradisional yang digunakan bagi sarana upacara adalah *betutu*.

Menurut Ariani (2017 dalam Johana, 2023) pengaruh budaya Majapahit dengan membawa ajaran agama Hindu di Bali menjadi salah satu penanda perkembangan *betutu* sebagai hidangan tradisional Bali sekitar abad ke-10. Berdasarkan

terminologinya “*betutu*” berasal dari kata ‘be’ yang berarti daging, dan ‘tunu’ atau ‘tunon’ yang berarti bakar (Purna 2019: 266), jadi *betutu* dapat diartikan sebagai daging yang pengolahannya dilakukan dengan cara dibakar atau dipanggang.

Pada mulanya, *betutu* digunakan dalam upacara-upacara keagamaan serta makanan yang disuguhkan kepada seseorang yang dianggap suci seperti *pandita* dan *pinandita*. Hal ini karena *betutu* umumnya menggunakan daging bebek, di mana bebek dianggap sebagai hewan suci bagi masyarakat Hindu dan boleh dikonsumsi oleh orang suci. Namun pada perkembangannya, *betutu* diolah dengan menggunakan daging ayam karena tidak semua orang menyukai dan dapat mengonsumsi daging bebek, sehingga mulai dikenal sebutan ayam *betutu*. Hidangan ayam *betutu* kaya akan bumbu dari rempah atau *base genep* yang juga banyak digunakan pada hidangan tradisional Bali lainnya.

Seiring perkembangan zaman, ayam *betutu* kini tidak lagi hanya disajikan sebagai salah satu sarana upacara saja melainkan juga hidangan sehari-hari. Cita rasa unik yang dihasilkan dari *base genep* ayam *betutu* menjadikan hidangan ini sering dicari dan diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Bali. Selain menarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali dan mencicipi hidangan ini, memperkenalkan *betutu* juga mampu menjadi kesempatan untuk memperkenalkan kekayaan rempah Indonesia dan kearifan lokal dalam teknik pengolahan makanan. Hal ini memantapkan ayam *betutu* sebagai kuliner khas Bali yang melekat dengan identitas masyarakat Bali itu sendiri yang menjadi langkah awal dalam pembentukan brand awareness Indonesia, sehingga semakin dikenal di mata dunia melalui strategi *gastro tourism*.

#### **4. Pembahasan**

Pemanfaatan kuliner tradisional untuk memperkuat sektor pariwisata sering disebut sebagai *gastro-tourism*. Salah satu dorongan melakukan perjalanan wisata adalah dengan mencari pengalaman kuliner. Senada dengan itu, menurut Long (2004 dalam Wijayanti, 2020: 75) makanan mampu menjadi motivasi seseorang untuk melakukan perjalanan wisata sekaligus menjadi sarana untuk memperkenalkan budaya kelompok masyarakat yang dikunjungi. Strategi *gastro-tourism* untuk memperkenalkan budaya melalui kuliner telah banyak dilakukan baik di Indonesia maupun dilakukan di luar negeri. Misalnya *Ubud Food Festival* yang dipelopori oleh Janet DeNeefe di Ubud. Festival tersebut mengutamakan diskusi terkait bahan pangan lokal, pemanfaatan bahan pangan lokal untuk berbagai jenis hidangan, hingga demo memasak dan pameran

berbagai hidangan dari Indonesia dan negara-negara lain di dunia yang diproduksi di Indonesia dan Bali. Kegiatan untuk memperkenalkan kuliner Indonesia juga dilakukan di beberapa negara lainnya seperti *Indonesia Culinary Festival* yang diadakan di Texas dan *Tong Tong Fair* di Belanda yang menampilkan berbagai budaya Indonesia, termasuk kuliner khas nusantara.

Dari berbagai kekayaan kuliner nusantara yang diperkenalkan melalui festival-festival tersebut, makanan Bali termasuk dalam kuliner khas yang ingin dinikmati oleh masyarakat luar negeri. Ayam *betutu* merupakan salah satu hidangan utama (*main course*) yang banyak diminati oleh wisatawan saat berkunjung ke Bali. Senada dengan itu kajian yang dilakukan oleh Sulisty, *et al.*, (2022:50) menyebutkan bahwa ayam *betutu* merupakan salah satu jenis produk kuliner yang dapat memberikan warna khas terhadap pariwisata Bali. Hidangan ayam *betutu* tidak hanya hadir pada restoran rumahan berskala kecil, namun mulai berkembang disajikan di restoran berbintang. Kuliner tradisional ayam *betutu* tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha khususnya dalam memperkuat sektor pariwisata, namun lebih jauh kuliner tradisional dapat menjadi sebuah strategi dalam memperkenalkan budaya masyarakat Bali dan juga kekayaan budaya nusantara.

#### **4.1. Kekayaan Alam dan Budaya**

Pemanfaatan kuliner Nusantara dalam sektor pariwisata menjadi salah satu strategi dan cara yang efektif untuk mempromosikan warisan budaya dan kekayaan alam Indonesia. Kuliner atau makanan tradisional Indonesia kaya akan rasa dan bumbu, dengan makanan khas dari setiap daerah. Bagi masyarakat Bali hidangan ayam *betutu* kini kian marak diminati sebagai hidangan sehari-hari, terutama dalam perkembangannya sebagai hidangan wajib dalam sektor pariwisata. Cita rasa unik yang dihasilkan dari bumbu yang digunakan dalam pengolahan ayam *betutu* menjadikan hidangan ini sering dicari dan diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Bali. Salah satu keistimewaan dan keunikan dari cita rasa kuliner Bali adalah penggunaan bumbu yang kuat yang disebut sebagai *basa genep*. Bumbu *basa genep* umumnya terdiri dari campuran hampir sebagian besar rempah seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, jahe, cabai, dan kemiri. Hampir semua olahan kuliner Bali menggunakan racikan bumbu *basa genep*, salah satunya adalah ayam *betutu*.

Kekayaan alam dan budaya masyarakat Indonesia tercermin melalui pengolahan bumbu yang kaya akan rempah dalam berbagai kuliner nusantara, sehingga

seringkali dijuluki sebagai jalur rempah. Jalur rempah merupakan bagian dari memori kolektif dan identitas bangsa Indonesia (Rahman, 2019) yang pernah menjadikan nama Nusantara dikenal di kancah dunia (Rizki, *et al.*, 2022). Penggunaan berbagai jenis rempah yang tercermin dalam bumbu basa genep dalam berbagai olahan tradisional masyarakat Bali memiliki perbedaan pada bahan dan jumlah yang digunakan. Resep dan racikan masakan tradisional Bali tidak dapat dipisahkan dari keyakinan spiritual masyarakat Bali di mana setiap basis penggunaan bahan mewakili suatu wilayah dan Dewa sesuai dengan yang disebutkan dalam Lontar Caruban, yaitu manuskrip tata cara pengolahan makanan yang diperuntukkan sebagai sarana upacara bagi masyarakat Bali.

Bumbu-bumbu itulah yang menjadi rahasia di balik kelezatan masakan-masakan khas Bali. Hampir semua masakan Bali menggunakan racikan bumbu-bumbu itu, termasuk dalam pengolahan ayam *betutu*. Hal ini mampu dilakukan secara paralel dengan program Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang disebut sebagai “Jalur Rempah”. Program yang secara khusus ditujukan untuk membangun kesadaran terkait kekayaan rempah Nusantara di kancah dunia ini memiliki spirit yang sejalan dengan strategi *gastro-tourism* ayam *betutu*.

Selain itu, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif juga menginisiasi kampanye Indonesia Spice Up The World pada 2021 silam yang berfokus pada upaya memperkenalkan produk bumbu dan rempah Indonesia di dunia. Program lintas kementerian ini diharapkan mampu mendukung tren ekspor rempah seperti lada, pala, cengkeh, jahe, kayu manis, dan vanilla. Selain itu, kampanye ini juga diharapkan mampu mendorong produksi bumbu nasi goreng, soto, sate, dan gado-gado, termasuk juga ayam *betutu* agar bisa menjadi komoditas ekspor di masa depan.

#### **4.2. Pendidikan dan Pelestarian Kebudayaan**

Pengenalan kuliner tradisional di era globalisasi saat ini memiliki banyak peran dalam memajukan kebudayaan. Senada dengan itu menurut (Hakim & Hamidah, 2021:195) peran kuliner dapat memberikan pengaruh tertentu terutama karena makanan atau kuliner beririsan dengan budaya, pariwisata, dan ekonomi kreatif. Kuliner tradisional juga dapat memberikan pengaruh tertentu pada aktivitas sosial karena dari bahan baku hingga pengolahannya melibatkan keragaman ide dan nilai yang diturunkan antara generasi dalam suatu kelompok masyarakat. Menurut Guiné, *et al.* (2021) kuliner tradisional juga berkaitan erat dengan dimensi “kebiasaan alami”, “pengolahan-elaborasi”, “sifat indera” dan “asal-lokalitas” sebagai bagian dari keseharian



masyarakat sosial. Maka dari itu kuliner menjadi salah satu cara untuk meningkatkan minat generasi muda dalam mempelajari dan melestarikan warisan budaya di tengah gempuran era globalisasi saat ini yang ditandai dengan terpinggirnya unsur-unsur budaya lokal.

Pengolahan ayam *betutu* sebagai salah satu kuliner tradisional memiliki akar budaya kehidupan masyarakat Bali sehingga eksistensinya berimplikasi pada aspek-aspek pendidikan dan pelestarian budaya bagi generasi muda. Anak-anak dan generasi muda dapat mempelajari asal-usul, cerita di balik hidangan-hidangan tersebut, serta nilai-nilai yang terkait dengan persiapan dan konsumsi makanan tradisional ayam *betutu*. Hal ini dapat dengan memahami sejarah dan makna yang terkandung dalam pemilihan bahan dan proses pengolahan ayam *betutu*. Menurut Johana (2023: 169) proses persiapan *betutu* yang melibatkan penggunaan berbagai bahan alami yang dikaitkan dengan unsur-unsur spiritual, seperti rempah-rempah yang ada pada bumbu *basa gede* atau *basa genep*. Selain itu, cara memasak *betutu* juga melibatkan proses yang berdedikasi dan membutuhkan waktu yang lama. Hidangan ini sering dihubungkan dengan pemujaan leluhur dan sebagai bentuk persembahan kepada para dewa.

Perkembangan ayam *betutu* kini tidak hanya digunakan sebagai makanan sakral, namun juga berkembang dalam memajukan sektor ekonomi dan pariwisata, sehingga secara tidak langsung mendorong adanya upaya revitalisasi atau pelestarian dalam pengolahan ayam *betutu* yang disesuaikan dengan minat masyarakat luas seperti wisatawan. Upaya pengenalan olahan tradisional ayam *betutu* yang kaya akan bumbu dapat dilakukan misalnya dengan memasukkan kuliner tradisional dalam kurikulum formal, seperti mata pelajaran sejarah, budaya, atau bahkan ilmu pangan, maupun dengan berbagai festival dan acara budaya dalam negeri seperti Pesta Kesenian Bali dan Ubud Food Festival, maupun festival makanan Indonesia di luar negeri, seperti *Tong Tong Festival* dan *Tong Tong Fair*. Destinasi wisata kuliner dipilih berdasarkan minat khusus dalam bidang kuliner, diantaranya mencari pengalaman dalam keahlian memasak, mengunjungi produsen makanan, menghadiri festival makanan, dan mencicipi hidangan tertentu (Hall & Mitchell, 2001; Wagner, 2001). Beberapa program yang telah disebutkan di atas mampu menjadi contoh sekaligus ajang berkolaborasi dalam memperkuat gastro-tourism Indonesia. Tidak hanya mendorong keingintahuan wisatawan terhadap kekayaan kuliner Indonesia, program-program tersebut juga

mampu meningkatkan kunjungan wisatawan ke Indonesia untuk mencicipi secara langsung rasa dari rempah dan kuliner yang ada.

### **4.3. Ekonomi Kreatif Pariwisata**

Makanan dapat menjadi alat diplomasi yang baik untuk membangun dan mengembangkan hubungan yang baik antar individu maupun kelompok masyarakat. Senada dengan itu, menurut Sulistyawati (2019: 7) makanan dapat membangun koneksi yang menghubungkan manusia, budaya, dan masyarakat dengan menawarkan kesempatan untuk saling berkomunikasi, bertukar ide, dan informasi. Indonesia memiliki berbagai jenis olahan kuliner nusantara yang dikategorikan sebagai kuliner pendamping, utama, lauk, dan sebagainya yang memiliki cita rasa unik antara daerah satu dan daerah lainnya yang mencerminkan keragaman budaya masyarakatnya. Berangkat dari fenomena tersebut makanan khususnya makanan tradisional dapat menjadi potensi besar dalam pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia, termasuk kuliner khas masyarakat Bali yaitu ayam *betutu*.

Hidangan ayam *betutu* kini kian marak diminati sebagai hidangan sehari-hari bahkan menjadi hidangan khas dalam sektor pariwisata. Keberadaan rumah makan yang menjual khusus ayam *betutu* pun semakin ramai dikunjungi wisatawan dan menjadi daya tarik wisata. Pada restoran-restoran besar dan terkenal di Bali, baik yang tergabung bersama hotel maupun berdiri sendiri, keberadaan menu khas Bali yang direpresentasikan oleh ayam *betutu* juga turut membantu memperkenalkan sekaligus menjaga eksistensi ayam *betutu* di Bali. Beberapa program kelas memasak masakan khas Bali di hotel-hotel dan penyedia aktivitas wisata juga turut melibatkan proses memasak ayam *betutu*. Para wisatawan akan diajak untuk mengenal bumbu dan bahan yang digunakan untuk memasak, sekaligus mempelajari cara memasak dari awal hingga terhidang di meja. Sehingga hal ini selain memantapkan posisi ayam *betutu* sebagai kuliner khas Bali dan melekat dengan identitas Bali, juga menumbuhkan apresiasi terhadap keberadaan ayam *betutu* di mata wisatawan.

Seiring perkembangan zaman dengan berbagai perkembangan teknologi, muncul banyak resep dan cara memasak ayam *betutu* dengan berbagai versi sebagai bentuk kreasi dari masyarakat. Pengolahannya diadaptasi dan disesuaikan sehingga menjadi hidangan yang berkesan bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Hal ini dapat dipahami sebab bumbu *base genep* tidak mudah dan lumrah digunakan di wilayah lain Indonesia, di mana tidak semua wisatawan terutama wisatawan

mancanegara tidak begitu menyukai cita rasa ayam betutu yang pedas. Maka dari itu diperlukan modifikasi dengan mengganti atau menghilangkan beberapa rempah dari resep dengan bahan baku lain. Bentuk pelestarian tidak harus mengadaptasi seluruh proses yang tidak lagi efisien menurut perkembangan zaman, namun juga dapat dilakukan dengan mengambil nilai-nilai, dalam hal ini bahan baku, yang cocok untuk membangun ekonomi kreatif sehingga menjadi modal awal untuk merevitalisasi budaya kuliner tradisinya sehingga dapat ditawarkan ke dunia pariwisata internasional.

Selain itu, cara memasak ayam betutu yang cukup rumit dengan api sekam, daun pembungkus khusus, serta durasi memasak yang lama menjadikan banyak orang mengganti proses pembakaran dengan perebusan atau pengukusan. Kendati rasa yang dihasilkan akan berbeda dengan cara memasak yang asli, hal ini tidak menurunkan animo masyarakat dalam mencoba memasak hidangan ayam *betutu*. Hal ini terbukti dari munculnya 1,350,000 hasil pencarian melalui mesin pencari otomatis ketika menyebutkan kata kunci “resep ayam *betutu*”. Secara tidak langsung hal ini mengindikasikan bahwa masyarakat menggemari ayam *betutu* dan ingin menikmatinya dalam basis harian sebagai makanan sehari-hari. Tentu hal ini adalah hal yang patut diapresiasi, sebab masih banyak masyarakat yang menggemari kuliner dan bahan pangan lokal untuk dikonsumsi sehari-hari di tengah gencarnya pemasaran produk impor dan jenis makanan dari negara lain.

## 5. Kesimpulan

Sektor kuliner tradisional Bali mempunyai peran yang signifikan dalam pemajuan budaya lokal terutama karena Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata unggulan. Salah satu olahan tradisional yang cukup banyak digemari oleh wisatawan adalah ayam *betutu*. Olahan ayam *betutu* saat ini tidak hanya dinikmati sebagai pelengkap dalam sarana upacara dan kehidupan sehari-hari, tetapi juga mampu menjadi modal untuk memperkuat jati diri identitas masyarakat sebagai bangsa Indonesia sekaligus memperkenalkannya pada masyarakat global melalui *gastro tourism*. Selain sebagai pengembangan kreatif ekonomi pariwisata, pemanfaatan ayam betutu sebagai sektor unggulan dalam pengembangan pariwisata masyarakat Bali berimplikasi terhadap semakin dikenalnya kekayaan alam dan budaya masyarakat Bali dan juga sebagai bentuk pendidikan dan revitalisasi budaya tradisional bagi generasi muda di era revolusi industri 4.0. Pengembangan strategi *gastro tourism* dianggap penting sebagai bentuk pelestarian budaya dan memperkuat jati diri bangsa melalui adaptasi dan

modifikasi dalam mengolah, menyajikan, maupun pemasaran ayam betutu sehingga dapat tercipta pelopor diplomasi ekonomi bagi masyarakat Bali secara khusus dan secara umum bagi masyarakat Indonesia.

## 6. Daftar Pustaka

- Analisa Pasar dan Indeks Kepuasan Wisatawan Mancanegara. (2019). *Dinas Pariwisata Provinsi Bali*.
- Ardika, I. W. (2011). Pariwisata Budaya: Gastronomi Indonesia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Bangsa. In *Naskah Lengkap Seminar Gastronomi Indonesia dan pariwisata*. Nusa Dua (Vol. 24).
- Ariani, Risa Panti. (2017). *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajawali Pers.
- Gautama, W. B. (2004). *Dharma Caruban: Tuntunan Membuat Olahan Ebatan*. Surabaya: Penerbit Paramita
- Guiné, R. P. F., et al., (2021). "The Duality of Innovation and Food Development Versus Purely Traditional Foods." *Trends in Food Science & Technology*, 109, 16-24. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.01.010.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta (The Role of Traditional Culinary in Supporting the Advancement of Culture in Yogyakarta Tourism Priority Destination). *Mozaik Hum*, 21(2), 193-220.
- Hartog, A. D. (1986). "Diffusion of Milk as a New Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia 1880-1942." *Netherlands Milk and Dairy Journal* 41, 359-360
- Johana, A. (2023). Eksistensi Betutu pada Tradisi Kuliner Masyarakat Bali di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*, 3(2), 165-175.
- Kartini, N. L., & Wahyuningsih, S. (2021). Ekspektasi dan Persepsi Wisatawan terhadap Makanan Tradisional di Badung Selatan-Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(2), 181-190.
- Lexy J. Moleong. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Long, L. (2004). *Culinary tourism*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky
- Nindi, Z. (2021). *Dakak-Dakak: Makanan Adat pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Purna, I. M. (2019). Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia. *Patanjala*, 11(2), 291952

- Rahman, Fadly. (2019). “Negeri Rempah-rempah” dari Masa Bersemi hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. Patanjala: *Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(3), 347–362. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i3.527>
- Ritzer, G. (1993). *The mcdonaldization of society*. London, UK: SAGE Publication, Ltd.
- Rizki, I., et al. (2022). Desain Interior Agrowisata Rempah Nusantara sebagai Destinasi Wisata Edukasi di Ubud Bali. *Jurnal Vastukara*, 2(1), 96–107.
- Suardani, M., Sagitarini, L. L., & Damayanti, I. A. K. W. (2021). The existence of betutu for supporting culinary tourism in Gianyar Bali. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 4(2), 101-108
- Sulistyawati, A. (2019, June). Tradisi Megibung, Gastrodiplomacy Raja Karangasem. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), pp. 1-22).
- Sulistyo, E., Sukmana, I. T., & Mertayasa, G. A. (2022). Wisata Kuliner sebagai Penopang Pariwisata Budaya Berkelanjutan di Kota Denpasar. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(1), 44-54.
- Tim Peneliti Prioritas Riset Nasional (PRN). 2021. Peran Rempah-Rempah bagi Gastrodiplomasi Indonesia. <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/peran-rempah-rempah-bagi-gastrodiplomasi-indonesia> (16 September 2023)
- Widari, D. A. D. S. (2022). Interaksi dan Dampak Sosial Budaya dalam Pengembangan Pariwisata. *Jurnal Sosiologi USK (Media Pemikiran & Aplikasi)*, 16(1), 42-55.
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74-82.
- Yusuf, W. P., Enik S. (ed). (1997). *Tradisi dan Kebiasaan Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah*. Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan.