

**REKONSTRUKSI TEORI DAN SENI KULINER AYAM
BETUTU: PROMOSI DAN EDUKASI PARIWISATA**



**OLEH
NI MADE SURIANI
NIM 2239051003**

**Disertasi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
untuk Mendapatkan Gelar Doktor**

**PROGRAM STUDI DOKTOR TEKNOLOGI PENDIDIKAN
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2025**

RINGKASAN

Bali dikenal sebagai destinasi wisata dunia yang tidak hanya menawarkan keindahan alam tetapi juga keunikan budaya, keramahtamahan, dan aktivitas menarik. Bali telah diakui sebagai destinasi wisata terbaik dunia oleh *Tripadvisor* (2021) dan destinasi liburan paling bahagia dunia menurut *Club Med* (2022). Wisata kuliner menjadi bagian penting dari industri pariwisata karena mampu meningkatkan daya tarik destinasi melalui makanan khas yang mencerminkan budaya dan tradisi lokal. Kuliner tradisional Bali, salah satunya seperti ayam betutu yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner. Ayam betutu dipilih karena sifatnya yang netral dan dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, termasuk wisatawan domestik maupun mancanegara. Meskipun ayam betutu dikenal luas, banyak wisatawan belum memahami variasi jenis ayam betutu di berbagai daerah di Bali. Setiap daerah memiliki karakteristik unik dalam bahan, teknik pengolahan, peralatan, hingga penyajian. Belum ada penelitian mendalam yang mengidentifikasi jenis-jenis ayam betutu secara spesifik untuk mendukung promosi dan edukasi kuliner ini. Penelitian ini bertujuan untuk merekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu dari dekonstruksi-dekonstruksi ayam betutu di masing-masing daerah. Karakteristik jenis-jenis ayam betutu di Bali berdasarkan bahan, teknik pengolahan, peralatan, dan seni penyajiannya. Penelitian ini menghasilkan rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu sebagai panduan bagi para pelaku industri kuliner dalam menciptakan produk berkualitas tinggi sekaligus meningkatkan daya tarik pariwisata kuliner Bali. Rekonstruksi teorinya mencakup teori konsumsi kontekstual, teori ekonomi budaya partisipatif, teori edukasi pariwisata berbasis warisan, teori promosi interaktif berbasis kearifan lokal, serta model integratif promosi dan edukasi. Sementara itu, rekonstruksi seninya meliputi kuliner sebagai representasi budaya, estetika yang bersifat fungsional dan edukatif, seni partisipatif dalam edukasi wisatawan, digitalisasi seni kuliner tradisional, serta seni sebagai medium dialog budaya.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif etnografis untuk mempelajari budaya ayam betutu. Informan adalah pengusaha kuliner legendaris di Bali yang memberikan informasi tentang karakteristik ayam betutu, mulai dari bahan hingga penyajian dan promosi. Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan catatan lapangan, dengan teknik purposive dan snowball sampling untuk menentukan informan. Analisis data dilakukan dalam tiga tahap: reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Peneliti sebagai instrumen kunci dibantu daftar pertanyaan dan lembar observasi. Prosedur mencakup penentuan lokasi, fokus, metode, dan triangulasi untuk memvalidasi data dari berbagai sumber.

Hasil penelitian ini memaparkan mengenai faktor-faktor penyebab munculnya rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu, khususnya motif berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu dan aspek promosinya. Juga membahas implementasi rekonstruksi teori dan seni kuliner Ayam Betutu, berlandaskan teori gastronomi, ontologi, epistemologi, dan aksiologi. Penelitian ini menghasilkan teori rekontruksi dan seni kuliner ayam betutu sebagai media promosi dan edukasi. Penelitian ini berkontribusi pada pelestarian kuliner tradisional Bali sekaligus mendukung pengembangan teknologi pendidikan dan industri pariwisata. Dengan memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan edukasi, penelitian ini membuka peluang baru untuk memperkenalkan ayam betutu sebagai ikon kuliner Bali kepada masyarakat global. Pada implikasi penelitian dibahas mengenai implikasi rekonstruksi teori dan seni kuliner Ayam Betutu, berdasarkan teori gastronomi yang berfokus pada praktik, pengembangan pariwisata, kebijakan, dan edukasi. Gastronomi meningkatkan kualitas produk, menarik wisatawan kuliner, dan mendorong penelitian tradisional. Seni dalam pengolahan tradisional, penyajian, dan narasi sejarah Ayam Betutu memperkaya pengalaman wisatawan, sementara promosi efektif meningkatkan brand, pengunjung, pendapatan, dan peluang kerja. Edukasi melestarikan budaya, meningkatkan kualitas wisata gastronomi, memberdayakan ekonomi lokal,

mengembangkan wirausaha kuliner, dan mendorong penetrasi teknologi. Inovasi dalam rasa dan penyajian juga memberikan dampak positif dalam mempromosikan keunikan kuliner Bali.



**LEMBAR PERSETUJUAN TIM PROMOTOR/CO-PROMOTOR UNTUK
UJIAN KELAYAKAN**

Promotor	Ko-Promotor 1	Ko-Promotor 2
		
Prof. Dr. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si.	Dr. I Komang Sudarma, S.Pd.M.Pd	Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd., M.Pd.
05 Mei 2025	05 Mei 2025	05 Mei 2025
Mengetahui, Koordinator Program Studi S3 Teknologi Pendidikan Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha  Prof. Dr. Ni Nyoman Parwati, M.Pd NIP. 196512291990032002 05 Mei 2025		

LEMBAR PENGESAHAN

Disertasi Oleh Ni Made Suriani ini telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Doktor di Program Studi Doktor Teknologi Pendidikan, Program Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha.

Disetujui pada tanggal: 1 Agustus 2025

Oleh
Tim Penguji

Ketua
Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd.
NIP 195910101986031003

Sekretaris
Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M.Si.
NIP 195812311986011005

Koorprodi
Prof. Dr. Ni Nyoman Parwati, M.Pd.
NIP 196512291990032002

Promotor
Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si.
NIP 196112191987021001

Ko-Promotor 1
Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd.
NIP 197204202001121001

Ko-Promotor 2
Prof. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd.
NIP 197108152001121001

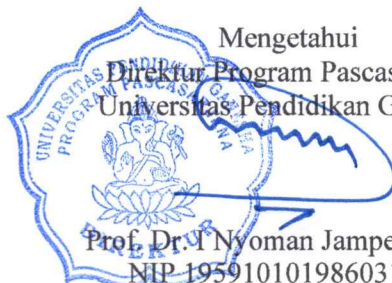
Penguji Internal I
Prof. Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd., S.T., M.Pd.
NIP. 198202142008121004

Penguji Internal II
Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001

Penguji Internal III
Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.
NIP 196710131994031001

Penguji Internal IV
Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP 197107111999032001

Mengetahui
Direktur Program Pascasarjana
Universitas Pendidikan Ganesha
Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd.
NIP 195910101986031003



LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Disertasi yang saya susun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Doktor dari Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha seluruhnya merupakan hasil karya saya sendiri.

Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan Disertasi yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Apabila di kemudian hari ditemukan seluruh atau Sebagian Disertasi ini bukan hasil karya saya sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.

Singaraja, 5 Mei 2025



Ni Made Suriani

PRAKATA

Puji syukur dipanjatkan ke hadapan Ida sang hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya disertasi penelitian yang berjudul Rekonstruksi Teori Dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi Dan Edukasi Pariwisata. Disertasi penelitian ini disusun untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Doktor, pada Program Studi Doktor Teknologi Pendidikan, Program Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Proposal penelitian ini tidak dapat selesai tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada nama-nama yang tersebut berikut ini :

- 1) Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., Rektor Universitas Pendidikan Ganesha, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha;
- 2) Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd., Direktur Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, yang telah memberikan kesempatan untuk belajar pada Program ini, serta banyak masukan, mencari solusi untuk kesulitan serta arahan dan motivasi sehingga proses penyelesaian disertasi ini dapat berjalan dengan lancar;
- 3) Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M.Si., Wakil Direktur I Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha sekaligus penguji, yang telah banyak memberikan masukan, arahan dan motivasi dalam penyelesaian disertasi ini;

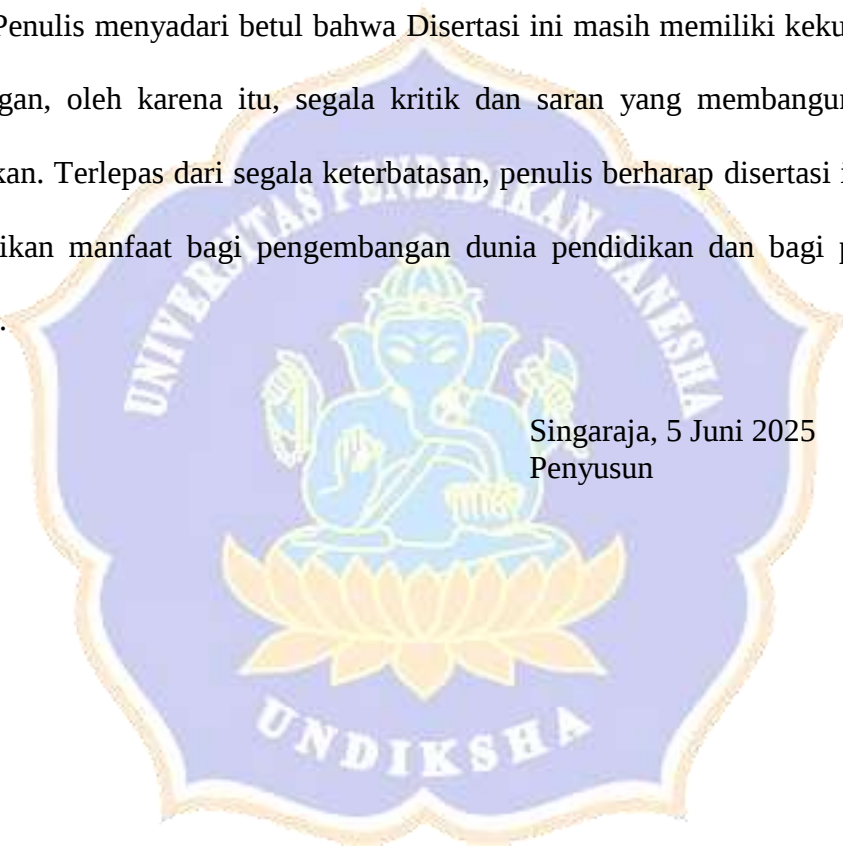
- 4) Prof. Dr. Ketut Suma, M.S., Wakil Direktur II Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha sekaligus penguji, yang telah banyak memberikan masukan, arahan dan motivasi dalam penyelesaian disertasi ini;
- 5) Prof. Dr. Ni Nyoman Parwati, M.Pd., Ketua Program Studi Doktor Teknologi Pendidikan, Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, sebagai penguji yang banyak memberikan masukan, bimbingan, arahan selama penulisan dan perbaikan disertasi serta selalu memberikan nasehat-nasehat membangun sehingga disertasi ini dapat diselesaikan.
- 6) Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si. sebagai promotor yang telah intens memberi bimbingan dan tuntunan, serta motivasi kepada penulis dari awal hingga disertasi ini selesai;
- 7) Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd. Co-Promotor yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan penguatan-penguatan dalam penyusunan disertasi ini sehingga dapat dirampungkan sesuai harapan;
- 8) Prof. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd. Co-Promotor yang telah membimbing, mengarahkan, dan mengoreksi proposal ini demi kesempurnaan penulisan;
- 9) Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd., S.T., M.Pd., sebagai penguji yang telah memberikan masukan dan saran-saran yang membangun dalam penulisan serta memotivasi penyelesaian disertasi.
- 10) Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si. sebagai penguji yang banyak memberikan masukan, bimbingan, arahan selama penulisan dan perbaikan disertasi serta selalu memberikan nasehat-nasehat membangun sehingga disertasi ini dapat diselesaikan.

11) Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc., sebagai penguji yang banyak memberikan masukan untuk perbaikan disertasi dan memberikan semangat dalam penyelesaian disertasi ini.

12) Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., sebagai penguji yang banyak memberikan masukan bimbingan dan arahan untuk perbaikan disertasi dan memberikan apresiasi untuk disertasi ini.

Penulis menyadari betul bahwa Disertasi ini masih memiliki kekurangan.-kekurangan, oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Terlepas dari segala keterbatasan, penulis berharap disertasi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan dunia pendidikan dan bagi pembaca sekalian.

Singaraja, 5 Juni 2025
Penyusun



DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PROMOTOR/CO-PROMOTOR UNTUK UJIAN KELAYAKAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	xi
PRAKATA	xii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR BAGAN	xxiv
DAFTAR TABEL	xxv
DAFTAR GAMBAR	xxvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	10
1.3 Pembatasan Masalah	12
1.4 Rumusan Masalah	12
1.5 Tujuan Penelitian	12
1.6 Signifikansi Penelitian	13
1.6.1 Signifikansi Teoretis	13
1.6.1.1 Signifikansi Teoretis tentang Teori	14
1.6.1.2 Signifikansi teoretis tentang Seni	14
1.6.1.3 Signifikansi teoretis tentang promosi	14

1.6.1.4 Signifikansi teoretis tentang edukasi.....	15
1.6.2 Signifikansi Praktis	15
1.6.2.1 Praktis tentang Teori	15
1.6.2.2 Signifikansi Praktis tentang Seni	15
1.6.2.3 Signifikansi Praktis tentang Promosi	16
1.6.2.4 Signifikansi Praktis tentang Edukasi.....	16
1.7 Novelty dan Orisinalitas	17
BAB II KAJIAN TEORI.....	20
2.1 Rekonstruksi.....	20
2.2 Motif Berkembangnya Wisata Kuliner	21
2.3 Kajian Teori Gastronomi, Ontologi, Epistemologi dan Aksiologi	22
2.3.1 Teori Gastronomi	22
2.3.1.1 Bahan-Bahan Hidangan	24
2.3.1.2 Bumbu Hidangan	25
2.3.1.3 Peralatan.....	35
2.3.1.4 Teknik mengolah bahan masakan	35
2.3.1.5 Teknik Menyajikan	36
2.3.2 Teori Ontologi.....	36
2.3.3 Teori Epistemologi.....	37
2.3.4 Teori Aksiologi	39
2.4 Definisi Seni	39
2.4.1 Seni Kuliner	40
2.4.2 Seni Kuliner Tradisional Bali.....	41
2.5 Wisata Kuliner.....	43

2.6 Promosi Pariwisata	45
2.6.1 Penjualan personal (personal selling).....	47
2.6.2 Iklan.....	48
2.6.3 Promosi Penjualan.....	50
2.6.4 Public Relation	50
2.6.5 Pemasaran Langsung.....	51
2.6.6 Digital Marketing	52
2.7 Edukasi	53
2.8 Kajian Hasil-Hasil Penelitian Yang Relevan	55
2.9 Model Penelitian.....	82
BAB III METODE PENELITIAN.....	84
3.1 Desain Penelitian.....	84
3.2 Informan	84
3.3 Metode Pengumpulan Data	85
3.4 Prosedur / Tahap Penelitian.....	90
3.4.1 Tahap Persiapan Penelitian	91
3.4.2 Tahap Pelaksanaan Penelitian	92
3.5 Teknik Analisis Data	92
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	95
4.1 Peta Lokasi Penelitian	95
4.1.1 Kabupaten Bangli.....	96
4.1.2 Kabupaten Gianyar.....	96
4.1.3 Kota Madya Denpasar.....	97
4.1.4 Daerah Gilimanuk	98

BAB V FAKTOR-FAKTOR PENDORONG DIBUTUHKANNYA	
REKONTRUKSI TEORI DAN SENI KULINER AYAM BETUTU	100
5.1 Motif Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu	100
5.1.1 Motif Ekonomi	100
5.1.2 Motif Dorongan Lingkungan	102
5.1.3 Motif Pelestarian Budaya	104
5.2 Seni Yang Menjadi Faktor Menarik Berkembangnya Bisnis Priwisata	
Kuliner Ayam Betutu	106
5.2.1 Seni Pengolahan	106
5.2.2 Seni Penyajian	106
5.2.3 Kisah Bersejarah	106
5.3 Aspek Promosi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu	108
5.3.1 Word Of Mouth Marketing	108
5.3.2 Kunjungan Tokoh Terkenal	109
5.3.3 Kerjasama Industri	111
5.3.4 Media Sosial	112
5.3.5 Festival Kuliner	113
5.3.6 Periklanan	114
5.4 Aspek Edukasi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu	118
5.4.1 Pendidikan Nilai Budaya Dan Sejarah	118
5.4.2 Edukasi Tentang Gastronomi	120
5.4.3 Program Pendidikan Formal	120
5.4.4 Pengembangan Kewirausahaan Lokal	122

5.5 Aspek Teori Dan Seni Yang Menghambat Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.....	122
5.5.1 Marginalisasi Ideologi Budaya dalam Promosi Pariwisata.....	123
5.5.2 Kurikulum Pendidikan Tata Boga yang Tidak Terstruktur.....	123
5.5.3 Seni Penyajian yang Kehilangan Narasi Budaya	124
5.5.4 Ketidaksetaraan Akses Sertifikasi dan Teknologi.....	124
BAB VI IMPLEMENTASI REKONSTRUKSI TEORI DAN SENI KULINER AYAM BETUTU.....	126
6.1 Teori yang Melandasi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.	126
6.1.1 Teori Gastronomi	126
6.1.1.1 Ayam Betutu Bangli Bu Agung (Warung Ardayusa)	128
6.1.1.2 Ayam Betutu Gianyar (Pak Sanur dan Gunaksa).....	139
6.1.1.3 Ayam Betutu Pak Pacek (Gunaksa)	147
6.1.1.4 Ayam Betutu Gilimanuk	154
6.1.1.5 Ayam Betutu Denpasar	164
6.1.2 Teori Ontologi.....	174
6.1.2.1 Esensi Ayam Betutu Sebagai Warisan Budaya.....	175
6.1.2.2 Keberadaan Ayam Betutu Dalam Pengalaman Manusia	176
6.1.2.3 Ontology Dalam Pengambilan Keputusan Bisnis	177
6.1.2.4 Keberlanjutan Identitas Dalam Pasar Global	178
6.1.2.5 Ontology Dan Nilai Budaya Dalam Inovasi	179
6.1.3 Teori Epistimologi	180
6.1.3.1 Inovasi Berbasis Pengetahuan Imperis Dan Teoretis.....	181

6.1.4 Teori Aksiologi	183
6.1.4.1 Nilai Etika dalam bisnis	183
6.1.4.2 Nilai Estetika dan Budaya	184
6.1.4.3 Nilai Utilitarian dan Sosial	185
6.1.4.4 Contoh Implementasi Aksiologi Dalam Bisnis Hidangan Ayam Betutu	186
6.2 Performan Teori Yang Melandasi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.	187
6.2.1 Ayam Betutu Bangli (Be Keren Arda Yusa)	187
6.2.2 Ayam Betutu Gianyar (Pak Sanur)	187
6.2.3 Betutu Gilimanuk (Men Tempeh)	188
6.2.4 Ayam Betutu Denpasar (Warung Liku)	189
6.3 Performen Seni Yang Menjadi Faktor Menarik Berkembangnya Bisnis Pariwisata Ayam Betutu.	190
6.3.1 Pengalaman Kuliner Yang Otentik	190
6.3.2 Estetika Penyajian	191
6.3.3 Warisan Budaya dan Sejarah	192
6.4 Implementasi Aspek Promosi Yang Mendukung Berkembangnya Bisnis Kuliner ayam Betutu	193
6.4.1 Word of Mouth Marketing (WOMM)	193
6.4.2 Kunjungan Tokoh Terkenal	194
6.4.3 Kerjasama Industri	195
6.4.4 Media Sosial	196
6.4.5 Periklanan	197

6.5 Edukasi Yang Dilakukan Dalam Pengembangan Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.....	198
6.5.1 Festival Kuliner	199
6.5.2 Pengenalan Nilai Budaya dan Sosial.....	199
6.5.3 Pengembangan Edukasi Gastronomi.....	201
6.5.4 Kolaborasi Dengan Institusi Pendidikan	201
6.5.5 Pemberdayaan Masyarakat Lokal	202
6.5.6 Edukasi Melalui Media Digital	202
6.6 Dekonstruksi Teori dan Dekonstruksi Seni Kuliner Ayam Betutu	203
6.7 Rekonstruksi Teori Kuliner Ayam Betutu.....	207
6.8 Rekonstruksi Seni Kuliner Ayam Betutu	208
6.9 Arah Model Grand Theory Teknologi Pendidikan Berbasis Ayam Betutu.....	210
BAB VII IMPLIKASI IMPLEMENTASI REKONTRUKSI TEORI DAN SENI KULINER AYAM BETUTU	212
7.1 Implikasi dengan Adanya Teori Yang Melandasi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.....	212
7.1.1 Peningkatan Produk	212
7.1.2 Menarik Wisatawan Kuliner	213
7.1.3 Mendorong Penelitian Tradisional	213
7.2 Implikasi Seni Yang Menjadi Faktor Menarik Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu.....	214
7.2.1 Implikasi Pengolahan Tradisional	214
7.2.2 Implikasi Seni Penyajian.....	214
7.2.3 Implikasi Seni Narasi	215

7.3 Implikasi Promosi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu	215
7.3.1 Peningkatan Brand	215
7.3.2 Peningkatan Pengunjung.....	216
7.3.3 Peningkatan Pendapatan.....	217
7.3.4 Peningkatan Peluang Kerja	218
7.3.5 Penguatan Identitas Budaya	218
7.3.6 Peningkatan Variasi Rasa.....	220
7.4 Implikasi Edukasi Berkembangnya Bisnis Pariwisata Kuliner Ayam Betutu	220
7.4.1 Pelestarian Budaya dan Tradisi	220
7.4.2 Peningkatan Kualitas Wisata Gastronomi.....	221
7.4.3 Pemberdayaan Ekonomi Lokal	221
7.4.4 Pengembangan Wirausaha Kuliner	221
7.4.5 Penetrasi Teknologi dan Inovasi	222
7.4.6 Penghargaan Terhadap Makanan Tradisional	223
7.4.7 Meningkatkan Kesadaran Nutrisi.....	223
7.5 Model Teknologi Pendidikan untuk Promosi dan Edukasi Pariwisata dapat Direkonstruksi sebagai Grand Theory Berbasis pada Rekonstruksi Teori Ayam Betutu	224
7.5.1 Pendekatan Edukasi Berbasis Budaya dan Identitas Lokal.....	224
7.5.2 Promosi Pariwisata Berbasis Kuliner dan Pendidikan	225
7.5.3 Rekonstruksi Model Pendidikan Berbasis Gastronomi	226
7.5.4 Model Pendidikan dan Kewirausahaan	226
7.5.5 Promosi Nilai Budaya dalam Pariwisata.....	227
BAB VIII PENUTUP.....	228

8.1 Kesimpulan.....	228
8.1.1 Temuan Teoritis	233
8.1.1.1 Teori	233
8.1.1.2 Seni.....	235
8.1.1.3 Promosi	237
8.1.1.4 Edukasi.....	239
8.1.2 Temuan Praktis.....	241
8.2 Saran.....	251
DAFTAR PUSTAKA	253
GLOSARIUM.....	262
LAMPIRAN.....	273



DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Model Penelitian	83
Bagan 3. 1 Teknik Pengumpulan Data	89
Bagan 3. 2 Teknik Analisa Data	93



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kisi - Kisi Instrumen Pengumpulan Data	90
Tabel 6. 1 Komposisi Bumbu Be Keren	130
Tabel 6. 2 Komposisi Bumbu Pak Sanur (50 Ekor)	140
Tabel 6. 3 Komposisi Bumbu Ayam Betutu Gunaksa	148
Tabel 6. 4 Komposisi Ayam Betutu Gilimanuk	157
Tabel 6. 5 Komposisi Ayam Betutu Warung Liku dan Dek Wati	166
Tabel 6. 6 Tabel Dekonstruksi Kuliner Ayam Betutu	205
Tabel 6. 7 Tabel Perbedaan Dekonstruksi Teori dan Dekonstruksi Seni	206



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Lengkuas	26
Gambar 2. 2 Kunyit.....	27
Gambar 2. 3 Jahe.....	27
Gambar 2. 4 Kencur	28
Gambar 2. 5 Bawang Merah	28
Gambar 2. 6 Sumber: Pengamatan Sendiri	29
Gambar 2. 7 Cabai.....	29
Gambar 2. 8 Cabai Jawa.....	30
Gambar 2. 9 Serai.....	30
Gambar 2. 10 Lada.....	31
Gambar 2. 11 Ketumbar.....	31
Gambar 2. 12 Pala	32
Gambar 2. 13 Cengkeh.....	32
Gambar 2. 14 Kemiri.....	33
Gambar 2. 15 Terasi.....	33
Gambar 2. 16 Daun Salam	34
Gambar 2. 17 Daun Jeruk.....	34
Gambar 4.1 Peta Lokasi Penelitian	95
Gambar 5. 1 brosur Ayam Keren	115
Gambar 5. 2 Pamflet Warung Gunaksa.....	116
Gambar 5. 3 papan Reklame warung Pak Sanur.....	116
Gambar 5. 4 Papan Reklame Warung Men Tempeh Ferry	116

Gambar 5. 5 Banner Warung Bu kadek wati	117
Gambar 5. 6 Banner Warung Ayam Betutu Bu Lina	117
Gambar 5. 7 Banner Warung Liku Nasi Bali-Ayam Betutu	117
Gambar 5. 8 Warung Makan Ayam Betutu Men Tempeh Gilimanuk.....	118
Gambar 6.1 Tungku dan Paso	132
Gambar 6. 2 Waskom.....	132
Gambar 6. 3 Talenan	133
Gambar 6. 4 Golok/Blakas.....	134
Gambar 6. 5 Pisau	134
Gambar 6. 6 <i>Upih</i> (Pelepah Pinang tua)	135
Gambar 6. 7 Tali Bambu.....	135
Gambar 6. 8 Sepit (Jepitan Dari Bambu).....	136
Gambar 6. 9 Lesung dan alu (alat penghalus bumbu tradisional).....	137
Gambar 6. 10 Penyajian Ayam Betutu Utuh Bu Agung	138
Gambar 6. 11 Betutu Bu Agung yang baru matang (terbungkus <i>upih</i>)	139
Gambar 6. 12 Tungku dan Paso Tempat Memasak Ayam Betutu.....	141
Gambar 6. 13 Waskom.....	142
Gambar 6. 14 Talenan.....	142
Gambar 6. 15 Blakas	143
Gambar 6. 16 Pisau	143
Gambar 6. 17 Centong	144
Gambar 6. 18 Mesin Selip Bumbu.....	144
Gambar 6. 19 Ayam Betutu Utuh Pak Sanur	146
Gambar 6. 20 Nasi Campur Ayam Betutu Pak Sanur	146

Gambar 6. 21 Ayam betutu yang sedang di panggang di Tempat Pemanggang	149
Gambar 6. 22 Mangkok Kaca	150
Gambar 6. 23 Nampan	150
Gambar 6. 24 <i>Upih</i>	151
Gambar 6. 25 Aluminium Foil	151
Gambar 6. 26 Tali Bambu	152
Gambar 6. 27 Pisau	152
Gambar 6. 28 Golok	153
Gambar 6. 29 Penyajian Ayam Betutu Utuh Warung Gunaksa	154
Gambar 6. 30 Panci	158
Gambar 6. 31 Waskom	158
Gambar 6. 32 Perajang Bumbu	159
Gambar 6. 33 Kompor	159
Gambar 6. 34 Tungku Tradisional	160
Gambar 6. 35 Piring	160
Gambar 6. 36 Mangkok	161
Gambar 6. 37 Piring Kecil	161
Gambar 6. 38 Tempat Sambal	162
Gambar 6. 39 Penyajian Ayam Betutu Utuh Gilimanuk	163
Gambar 6. 40 Penyajian Setengah Ekor Ayam Betutu Gilimanuk Dengan Pelengkap	163
Gambar 6. 41 Penyajian Ayam Betutu Gilimanuk Seperempat Ekor Ayam	164
Gambar 6. 42 Ayam yang sedang dipanggang dengan Penjepit	167

Gambar 6. 43 Wajan	168
Gambar 6. 44 Pisau	168
Gambar 6. 45 Proses Pemasakan Ayam Betutu Menggunakan Kompor.....	169
Gambar 6. 46 Tempat Pemanggang Ayam	169
Gambar 6. 47 Selip Bumbu.....	170
Gambar 6. 48 Mesin Vacuum	170
Gambar 6. 49 Plastik Mika.....	171
Gambar 6. 50 Sabut Kelapa	171
Gambar 6. 51 Penyajian Nasi Campur Ayam Betutu Warung Liku	172
Gambar 6. 52 Penyajian Ayam Betutu Satu Ekor Warung Liku	173
Gambar 6. 53 Penyajian Ayam Betutu Warung Liku.	173



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian	273
Lampiran 2 Lembar Observasi	282
Lampiran 3 Lembar Wawancara	283
Lampiran 4 Lembar Hasil Observasi.....	288
Lampiran 5 Lembar Hasil Wawancara	310

