

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini dijabarkan mengenai latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat dari dilakukannya penelitian ini.

1.1 Latar Belakang

Sebagai daerah yang dikenal sebagai destinasi wisata ternama, Bali tidak hanya menyuguhkan keindahan alam, namun juga keunikan budaya, keramahtamahan penduduk dan beragam aktifitas yang dapat dinikmati oleh para wisatwan. Untuk itu tidaklah salah jika Bali dinobatkan sebagai destinasi wisata terbaik di dunia versi *Tripadvisor* pada tahun 2021 lalu, (Indonesia Travel, 2021). Di samping itu, Bali juga dinobatkan sebagai destinasi liburan paling bahagia di dunia pada tahun 2022 menurut *survey* dari *Club Med*, sebuah perusahaan operator perjalanan dan pariwisata besar asal Prancis (Med, 2022). Selain itu, tahun 2023, Bali kembali masuk jajaran “*Popular Destinations*” yang naik sebanyak 2 tingkat dari tahun sebelumnya ke peringkat 2 (Tripadvisor, 2023). Melihat keunggulan yang dimiliki oleh destinasi wisata Bali, maka sangat terbuka peluang untuk mempromosikan wisata kuliner di destinasi ini.

Wisata kuliner merupakan bagian atau komponen yang muncul dari industri pariwisata dan mencakup semua nilai-nilai yang terkait dengan kegiatan pariwisata itu sendiri, seperti menghormati budaya dan tradisi serta keaslian dan keberlanjutan. Keberadaan satu makanan dapat meningkatkan nilai dan daya tarik dari sebuah destinasi wisata (Gupta T. , Kumar, Gopal, & Singh, 2022). Hal ini tentu dapat dijadikan alasan untuk mengembangkan wisata kuliner di daerah yang

berpotensi dikunjungi oleh wisatawan. Selain untuk melakukan kunjungan ke destinasi yang dituju, wisatawan juga dapat menikmati rekreasi kuliner berupa pengalaman makan, menonton atraksi kuliner, mengunjungi pasar atau pameran makanan yang ada. Oleh karena itu, wisata kuliner dapat juga diartikan sebagai rekreasi dari pengalaman makan dan minum yang tak terlupakan, yang dibuat di tempat-tempat di mana makanan disiapkan untuk tujuan kesenangan atau hiburan yang berhubungan dengan makanan (Testa, 2019).

Seperti yang diketahui, makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia bahkan saat sedang melakukan kegiatan wisata (Risa Panti A, 2013). Hal ini membuat keberadaan makanan dan minuman menjadi penting dan dibutuhkan di tempat-tempat wisata. Bagi wisatawan yang sedang berkunjung pasti harus mengonsumsi makanan, baik yang mereka bawa atau makanan yang ada di sekitar daerah wisata. Selain itu, makanan tradisional yang disukai wisatawan, dapat dijadikan daya tarik wisata tersendiri. Inilah sebabnya wisata kuliner tercipta. Terlebih lagi, wisatawan juga sering memilih tempat wisata berdasarkan makanan yang ada di daerah tersebut (Arcana, Wiratnaya, & Budiani, 2018), (Shah & Shende, 2017).

Melihat kemungkinan tersebut, kesempatan menjadi terbuka lebar untuk mengembangkan wisata kuliner Bali. Hal ini juga didukung dengan begitu banyaknya variasi kuliner tradisional Bali yang ada (Agustini, 2019). Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang memaparkan tentang potensi-potensi tersebut, seperti potensi kuliner di daerah Sanur Denpasar (Antara & Trimandala, 2023), di daerah Buleleng (Sukerti, Marsiti, & Suriani, 2016), di daerah Bangli (Agustini, 2019), dan di daerah Kediri Tabanan (Candrawati & Wahyuni, 2021).

Kuliner tradisional Bali adalah makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat Bali secara turun temurun dengan menggunakan kombinasi rempah-rempah lokal yang memiliki rasa dan aroma khas tersendiri (Ardika, et al., 2018); (Hendrayana, 2011). Pada umumnya kuliner inilah yang dikonsumsi sehari-hari dan juga dijadikan sebagai hidangan di acara tertentu oleh penduduk setempat. Selain berperan dalam memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, makanan tradisional juga dapat dijadikan salah satu produk untuk dipasarkan dalam rangka menambah penghasilan bagi masyarakat setempat. Oleh karena itu, makanan tradisional dapat dijadikan produk andalan dalam pengembangan wisata kuliner. Makanan tradisional yang menjadi bagian dari suatu kebudayaan harus terus dilestarikan dan dipromosikan kepada masyarakat luas, mengingat fungsi penting yang dimilikinya bagi masyarakat setempat dan juga wisatawan yang berkunjung, seperti yang telah dipaparkan sebelumnya.

Salah satu makanan tradisional Bali yang saat ini banyak dikenal wisatawan adalah Babi guling. Babi guling termasuk makanan tradisional Bali yang digunakan untuk persembahan dalam upacara agama Hindu di Bali dan kemudian beradaptasi menjadi makanan yang dikonsumsi dan dijual sehari-hari (Sulistyawati, 2023). Babi guling dijadikan pilihan untuk wisata kuliner bagi sebagian besar wisatawan karena kualitas, harga, keberadaan atau lokasi warung dan juga promosi yang dilakukan dari mulut ke mulut (Utama, Putri, & Sukada, 2022). Hasil *survey* online menunjukkan bahwa 65 persen konsumen masih berminat untuk mengonsumsi Babi guling bahkan setelah berakhirnya pandemic covid-19 (Sumardani, 2020). Hal ini menyatakan eksistensi dari makanan

tradisional Bali yang masih tetap kuat, baik di mata masyarakat maupun wisatawan.

Namun jika ditelusuri, nyatanya tidak semua wisatawan dapat mengonsumsi makanan yang mengandung daging babi dan tidak sedikit juga yang menghindari konsumsi daging ini. Jumlah wisatawan yang berkunjung ke Bali pada Bulan Desember 2022 mencapai 1.308.193 kunjungan, yang dibagi menjadi 930.917 kunjungan wisatawan nusantara (Dinas Pariwisata, 2023) dan 377.276 kunjungan wisatawan manca negara (Badan Pusat Statistik, 2023). Hal ini memberikan peluang bagi masakan tradisional Bali lain yang berbahan dasar selain daging babi untuk dipromosikan sebagai wisata kuliner. Salah satu kuliner yang dimaksud adalah ayam betutu. Ayam betutu merupakan hidangan netral yang bisa dinikmati oleh semua kalangan.

Pada etnis Bali yang mayoritas beragama Hindu dan juga minoritas beragama selain hindu seperti Kristen, Islam, Budha. Bali memiliki keunikan dari cara pengolahan hingga penyajiannya yang bisa memiliki nilai jual tinggi. Bumbu yang ramah lingkungan yakni bumbu-bumbu yang digunakan berasal dari hasil produksi pertanian masyarakat Bali tanpa pengawet makanan dan tanpa bahan tambahan dari bahan jadi yang sudah ada dipasar, pada akhirnya mampu menghasilkan cita rasa yang lezat, gurih dan khas (Marsiti, 2019). Mempunyai kebiasaan sebagai adat kulinernya masakan ayam betutu, tadinya termasuk jenis makanan yang didominasi oleh etnis Bali beragama Hindu saja karena masuk dalam sesajian dalam upacara agama Hindu, tetapi sekarang sudah menyebar pada semua latar belakang agama selain hindu. Betutu sudah mendapat penetapan sebagai Warisan Budaya Tak benda (WBTB) Indonesia. Karena itu, kuliner betutu

perlu ditingkatkan fungsinya sebagai sarana diplomasi. Sebagai sarana diplomasi dapat dimaklumi karena kuliner ini dianggap sebagai kuliner yang paling netral dan halal (bukan haram bagi kelompok agama tertentu), untuk mewujudkan persaudaraan, kerukunan antarumat beragama (Purna & Dwikayana, 2019).

Asal usul kata betutu yaitu, *be* artinya daging, Sedangkan kata *tutu* dari kata *tunu*, yang artinya dibakar atau dipanggang. Seperti juga kata *tunon* dari kata *tunu*. Betutu dimasak memakai bumbu lengkap (*genep/jangkep*) yang terdiri atas, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kemiri, kencur, lengkuas, jahe, kunyit, daun jeruk purut, ketumbar, pala, merica, gula aren, garam, terasi ditumis dan dihaluskan, dan *base wangen*, serta minyak kelapa. Teknik pembuatan betutu adalah langsung ditunu (dibakar) di atas atau dipendam dalam api sekam dan ada pula di beberapa tempat di Bali terlebih dahulu dimasak dengan air yang dilengkapi dengan bumbu *jangkep*, kemudian ditunu (dibakar) di atas bara api (Purna & Dwikayana, 2019).

Betutu bila dilihat dari bahannya ada yang terbuat dari ayam, bisa juga dari bebek bahkan dengan adanya perkembangan dan inovasi hidangan ada juga yang membuat bebutu kambing. Dalam Penelitian ini dipilih betutu berbahan dasar ayam karena ayam merupakan bahan yang paling mudah didapat apalagi ayam boiler bisa didapat dalam jumlah yang cukup banyak untuk setiap harinya. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka yang paling banyak berkembang di kalangan pengusaha adalah betutu yang terbuat dari ayam. Di samping karena harga lebih terjangkau juga memerlukan proses penanganan yang paling mudah.

Ayam betutu sendiri merupakan kuliner tradisional Bali yang terbuat dari ayam yang diberi bumbu khas Bali yaitu *base genep* (Purna & Dwikayana, 2019).

Biasanya ayam betutu disajikan dengan sayuran khas Bali seperti *urab*, *plecing*, maupun *don sele*. Pada mulanya, kuliner ayam betutu dibuat dengan menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya (Suarsana, Purna, Suteja, Sumadi, & Dyah, 2016). Dahulu, ayam betutu dijadikan hidangan para raja dan juga dibuat untuk dipersembahkan dalam upacara adat yang dilakukan di Bali, khususnya di daerah Bangli dan Gianyar. Namun, saat ini ayam betutu sudah ada di hampir setiap daerah wisata yang ada di Bali dan mulai dijadikan makanan yang dapat dinikmati sehari-hari oleh seluruh lapisan masyarakat. Hal ini dimulai pada tahun 1978, saat Ni Wayan Tempeh yang berasal dari Abianbase, Gianyar menjadikan ayam betutu sebagai makanan untuk dipasarkan kepada masyarakat (Purna & Dwikayana, 2019).

Selain oleh masyarakat, saat ini ayam betutu juga sudah semakin dikenal oleh wisatawan. Namun banyaknya jenis ayam betutu yang dimaksud belum diketahui oleh sebagian besar wisatawan. Hal ini terjadi karena ayam betutu di masing-masing daerah di Bali berbeda satu dengan lainnya. Tidak seperti babi guling yang memiliki karakteristik yang cenderung sama, ayam betutu di beberapa daerah memiliki perbedaan terutama jika dilihat dari karakteristik ayam betutu tersebut. Adapun karakteristik yang dimaksud adalah dari segi bahan-bahan pembuat ayam betutu, peralatan yang digunakan, teknik pengolahan dari bahan dasar hingga matang, dan juga teknik penyajiannya. Perbedaan karakteristik ayam betutu tersebut tentunya bersumber dari hakikat teori yang digunakan sebagai dasar pemilihan bahan, teori peralatan, teori dan teknologi pengolahan bahan dasar, termasuk teori dan Teknik penyajiannya. Teknik penyajian tidak lepas dari aspek seni yang bisa ditampilkan. Hal ini berdampak pada popularitas ayam

betutu dan perkembangannya sebagai salah satu wisata kuliner di kalangan wisatawan. Mengapa demikian? Karena satu jenis ayam betutu dengan jenis lainnya tentu memiliki cita rasa yang berbeda. Jika seorang wisatawan tidak menyukai salah satu jenis ayam betutu yang ada di satu daerah, belum tentu ia tidak menyukai ayam betutu yang ada di daerah lainnya. Sikap suka atau tidak Sukanya wisatawan terhadap tampilan dan cita rasa ayam betutu tidak terlepas dari kesesuaian dan relevansi teori yang melandasi proses produksinya, dan seni dalam konteks menampilkannya. Maka dari itu dipandang perlu untuk mendeskripsikan karakteristik dari jenis-jenis ayam betutu yang ada di masing-masing daerah di Bali. Teori yang dijadikan dasar oleh pengembang produk, seni yang bisa mewarnai produk tersebut yang semuanya bermuara pada upaya melakukan promosi, dan terutama edukasi baik kepada pengembang sebagai pelayan maupun kepada pengguna sebagai pelanggan. Dalam konteks edukasi, tidak terlepas dari kebutuhan siswa atau mahasiswa kejuruan di suatu Lembaga pendidikan. Karakteristik pembelajaran kuliner Bali lebih mengutamakan keterampilan mengolah masakan Bali, sehingga diperlukan bahan ajar yang memadai sebagai pedoman dalam pembelajaran (Sukerti, 2023). Oleh karena itu, penelitian ini sangat penting karena menghasilkan suatu produk nyata berupa bahan ajar cetak dengan pendekatan kontekstual. Bahan ajar cetak ini menghasilkan suatu kebaruan, baik pada tataran paradigma maupun praktik, terkait dengan pengembangan model pembelajaran yang berpusat pada siswa.

Dalam konteks demikian penelitian ini suatu keniscayaan yang menghasilkan produk teknologi pendidikan dengan memenuhi kebutuhan siswa, mahasiswa, pengembang kuliner dan pelanggan yang berkaitan.

Penelitian ini mengumpulkan data dan merekonstruksi teori-teori yang sudah ada di kalangan masyarakat, dari jenis ayam betutu yang berbeda mengingat saat ini belum ada penelitian mendalam dan mengkhusus yang mengidentifikasi jenis-jenis ayam betutu yang di Bali khususnya yang tergolong ayam betutu yang legendaris. Dari hasil penelitian ini akan menghasilkan rekonstruksi teori dan seni yang dapat dimanfaatkan sebagai media promosi dan edukasi pariwisata di bidang kuliner. Di dalam penelitian ini mengenai jenis-jenis dari masing-masing ayam betutu tersebut, hasilnya akan di deskripsikan yang pada akhirnya akan menjadi sebuah buku digital (*E-Book*) dengan melalui proses bedah buku. Dalam buku tersebut dimuat tentang sejarah ayam betutu, bahan-bahan, peralatan, teknik pengolahan, dan teknik penyajian masing-masing ayam betutu. Bentuk buku digital (*E-Book*) dipilih sebagai sarana promosi mengingat keunggulan-keunggulan yang dimiliki. Buku digital dapat dijadikan sarana untuk memberikan informasi terkait sejarah dan proses pembuatan suatu karya (Putri, Sari, & Sarjani, 2022). Adapun keunggulan dari *E-Book* yang digunakan sebagai media promosi adalah menarik, mudah dibawa kemana-mana, dan juga mudah diakses (Ta'wamaludin, Widiyanti, & Noor, Perancangan *E-Guidebook* sebagai Media Promosi Wisata Kuliner di Kabupaten Garut, 2022). Dalam hal promosi, tentunya kemudahan dalam menyebarkan informasi juga dibutuhkan. *E-Book* memungkinkan pelaku usaha untuk menyebarkan promosinya secara online melalui berbagai macam platform seperti media sosial dan *website*, maupun *off-line* melalui *Bluetooth* (Fahmi, Andhika, & Wahyudi, 2021).

Selain sebagai media promosi, buku digital (*E-Book*) yang dibuat juga digunakan sebagai media pembelajaran untuk mengedukasi siswa yang sedang

mempelajari kuliner Bali, khususnya Ayam Betutu. Sebagai contoh, mahasiswa pada prodi pendidikan vokasional seni kuliner yang sedang mengambil mata kuliah kuliner Bali tentu sangat membutuhkan media belajar yang memuat tentang kuliner Bali. Hal ini juga didukung oleh kementerian pendidikan, kebudayaan, riset dan teknologi yang memasukan mata kuliah gastronomi kuliner Bali sebagai salah satu mata kuliah dalam kurikulum KMMI (Krudensial Mikro Mahasiswa Indonesia) yang ditawarkan untuk mahasiswa di seluruh Indonesia. Dalam program ini, mahasiswa mempelajari pengetahuan, keterampilan sekaligus kompetensi yang diperlukan untuk bersaing dalam berbagai keilmuan yang dibutuhkan oleh industri (Dikti, 2021). Pada *batch* pertama, mata kuliah ini memiliki peminat sebanyak 120 orang mahasiswa dari seluruh Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa mata kuliah gastronomi kuliner Bali cukup diminati oleh mahasiswa untuk nantinya dikembangkan dalam industri kuliner.

Berdasarkan pernyataan di atas, maka referensi mengenai kuliner Bali sangatlah penting untuk dibuat dan dikembangkan sebagai media pembelajaran. Jika ditelusuri lebih lanjut, saat ini buku pembelajaran yang khusus memuat tentang kuliner Bali masih tergolong sedikit, khususnya mengenai hidangan ayam betutu sebagai salah satu hidangan lauk pauk khas Bali. Hasil dari penelitian ini pada akhirnya dimuat ke dalam *E-Book* yang dapat dijadikan sebagai salah satu referensi dalam gastronomi kuliner Bali. *E-Book* ini memaparkan hasil temuan dari penelitian ini tentang rekonstruksi seni kuliner ayam betutu yang tersebar di Bali terutama yang legendaris. *E-Book* juga dapat dijadikan media belajar yang efektif untuk membantu pembelajar menguasai pengetahuan yang disuguhkan. Hingga tahun 2023, penggunaan buku digital (*E-Book*) masih relevan dan dilihat

mampu untuk menyampaikan edukasi bahkan meningkatkan hasil belajar siswa jika dibandingkan dengan penggunaan buku biasa (Liu, Chou, & Lee, 2020). Selain itu, buku digital (*E-Book*) juga termasuk ke dalam media belajar yang praktis atau fleksibel dalam hal penggunaannya (Sun & Pan, 2021) karena tidak memerlukan banyak tempat (cukup dibaca dari ponsel), dapat dibawa kemana saja dan kapan saja. Maka dari itu, dapat dikatakan bahwa buku digital juga menjadi sarana edukasi mandiri.

Dari permasalahan wisata yang ada karena kurangnya informasi serta promosi khusus mengenai perbedaan jenis-jenis ayam betutu dan keunggulan *E-Book* yang juga dapat sekaligus dijadikan media pembelajaran, maka penelitian ini perlu dilakukan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, terdapat masalah yang diidentifikasi sehingga diperlukan penyelesaian lebih lanjut. Adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Adanya hidangan Bali yang dapat dikonsumsi oleh wisatawan dalam negeri maupun luar negeri selain Babi guling, yaitu Ayam betutu. Oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai hidangan ini sebagai upaya promosi hidangan tersebut.
2. Dalam upaya melestarikan budaya kuliner maka sangat diperlukan adanya penelitian khusus yang membahas tentang berbagai kuliner terutama kuliner yang legendaris, sehingga kelestarian kuliner tersebut tetap terjaga.

3. Adanya beberapa perbedaan kuliner Ayam betutu di masing-masing daerah di Bali, yang memunculkan keinginan penulis untuk menggali tentang karakteristik dari ayam betutu di beberapa daerah di Bali.
4. Belum maksimalnya penelitian khusus tentang kuliner ayam betutu di masing-masing daerah di Bali.
5. Belum ada penelitian tentang motif berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
6. Belum adanya penelitian khusus mengenai teori apa yang melandasi berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
7. Belum ada penelitian mengenai performan teori yang melandasi berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
8. Belum adanya penelitian mengenai implikasi dengan adanya teori yang melandasi berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
9. Belum adanya penelitian mengenai seni yang menjadi faktor menarik berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
10. Belum adanya penelitian mengenai performan seni yang menjadi faktor menarik berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
11. Belum adanya penelitian mengenai implikasi dengan adanya seni yang menjadi faktor menarik berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.
12. Belum adanya penelitian mengenai bisnis pariwisata kuliner ayam betutu yang memiliki aspek promosi.
13. Belum adanya penelitian mengenai bisnis pariwisata kuliner ayam betutu yang memiliki aspek edukasi.

14. Belum adanya penelitian mengenai bisnis pariwisata kuliner ayam betutu dalam melakukan promosi.
15. Belum adanya penelitian mengenai bisnis pariwisata kuliner ayam betutu dalam melakukan edukasi.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang cakupannya luas serta untuk menjadikan penelitian ini lebih terfokus, maka perlu dilakukan pembatasan masalah. Adapun permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk promosi dan edukasi pariwisata.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah serta pembatasan masalah yang sudah dipaparkan sebelumnya, adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Apa dekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu yang menghambat proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan?
2. Apa rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu yang dapat dieksplorasi untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan?
3. Bagaimana implementasi rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan?
4. Bagaimana implikasi rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan?

1.5 Tujuan Penelitian

Jika dilihat dari gambaran latar belakang dan rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini, maka berikut adalah poin-poin yang menjadi tujuan dari dilaksanakannya penelitian dengan judul “Rekonstruksi Teori Dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata”.

Menjelaskan motif berkembangnya bisnis pariwisata kuliner ayam betutu.

1. Menemukan dekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu yang menghambat proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan.
2. Menjelaskan rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan.
3. Menjelaskan implementasi rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan.
4. Menjelaskan implikasi rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu untuk mendukung proses promosi pariwisata dan edukasi di dunia pendidikan.

1.6 Signifikansi Penelitian

Penelitian ini memiliki signifikansi penting dalam mendukung pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional Ayam Betutu sebagai warisan budaya Bali. Secara umum, penelitian ini berkontribusi pada pemahaman yang lebih mendalam tentang hubungan antara seni kuliner, nilai budaya, dan ekonomi lokal, sekaligus menjadi referensi bagi pengembangan strategi promosi dan edukasi berbasis budaya. Selain itu, penelitian ini memberikan panduan praktis bagi pelaku usaha dan masyarakat dalam mengelola potensi kuliner tradisional sebagai aset budaya dan ekonomi, baik di tingkat lokal maupun global.

1.6.1 Signifikansi Teoretis

1.6.1.1 Signifikansi Teoretis tentang Teori

Penelitian ini memperkaya pengembangan teori dengan memberikan pemahaman baru tentang bagaimana elemen-elemen kuliner tradisional, seperti bahan, teknik memasak, dan nilai budaya, dapat dijelaskan melalui perspektif ontologi, epistemologi, dan aksiologi. Penelitian ini juga menguatkan teori gastronomi dengan menempatkan Ayam Betutu sebagai representasi hubungan antara seni kuliner, budaya lokal, dan identitas masyarakat Bali. Secara teoretis, hasil penelitian ini menjadi dasar untuk studi lanjutan tentang pelestarian dan inovasi kuliner berbasis budaya.

1.6.1.2 Signifikansi teoretis tentang Seni

Penelitian ini berkontribusi pada teori seni dengan menunjukkan bahwa seni kuliner bukan hanya aspek teknis dalam memasak, tetapi juga wujud ekspresi budaya yang kaya dengan nilai estetika dan simbolik. Proses pengolahan dan penyajian Ayam Betutu mencerminkan seni dalam harmoni warna, tekstur, rasa, dan cerita budaya yang melatarinya. Studi ini memperluas pemahaman tentang bagaimana seni kuliner dapat digunakan sebagai alat pelestarian budaya sekaligus media untuk membangun identitas suatu masyarakat.

1.6.1.3 Signifikansi teoretis tentang promosi

Dalam konteks promosi, penelitian ini memberikan kontribusi pada teori pemasaran dengan menekankan pentingnya strategi narasi, penggunaan media digital, dan kolaborasi antarindustri untuk meningkatkan daya tarik dan visibilitas kuliner tradisional. Penelitian ini memperkuat teori promosi berbasis budaya, di mana narasi tentang asal-usul Ayam Betutu dan teknik tradisionalnya menjadi daya tarik utama yang mampu menciptakan koneksi emosional antara produk dan

konsumen. Secara teoretis, studi ini memperkaya pendekatan promosi yang relevan dengan era digital.

1.6.1.4 Signifikansi teoretis tentang edukasi

Penelitian ini mendukung teori pendidikan kontekstual dengan menunjukkan bagaimana pembelajaran tentang Ayam Betutu dapat dilakukan melalui media interaktif, seperti *E-Book*, *workshop*, dan pengalaman langsung di komunitas lokal. Studi ini juga memperkuat teori pendidikan multikultural, di mana edukasi tentang kuliner tradisional berperan dalam meningkatkan pemahaman dan apresiasi lintas budaya. Secara teoretis, penelitian ini memberikan landasan untuk pengembangan materi pembelajaran berbasis budaya yang relevan dalam pendidikan formal dan nonformal.

1.6.2 Signifikansi Praktis

1.6.2.1 Praktis tentang Teori

Penelitian ini memberikan panduan praktis bagi pelaku usaha kuliner, pendidik, dan peneliti dalam memahami elemen-elemen yang mendasari kuliner tradisional Ayam Betutu. Melalui penerapan teori ontologi, epistemologi, dan aksiologi, pelaku usaha dapat lebih memahami komponen penting seperti bahan, alat, teknik pengolahan, dan nilai budaya, sehingga dapat mempertahankan keaslian produk mereka. Selain itu, pendekatan teoretis ini dapat membantu pemerintah dan komunitas lokal dalam merancang kebijakan pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari strategi pengembangan ekonomi berbasis budaya.

1.6.2.2 Signifikansi Praktis tentang Seni

Penelitian ini memberikan wawasan praktis bagi masyarakat dan pelaku usaha kuliner untuk mengintegrasikan seni dalam proses pengolahan dan

penyajian Ayam Betutu. Seni penyajian, seperti penggunaan elemen tradisional berupa daun pisang atau pelepah pinang (*upih*), dapat meningkatkan daya tarik visual dan pengalaman konsumen. Selain itu, pelatihan seni kuliner yang melibatkan teknik tradisional dan inovasi modern memungkinkan pelaku usaha menciptakan hidangan yang tetap otentik namun relevan dengan kebutuhan pasar. Penelitian ini juga mendorong penyelenggaraan festival seni kuliner yang menampilkan keindahan seni dalam proses memasak Ayam Betutu.

1.6.2.3 Signifikansi Praktis tentang Promosi

Penelitian ini memberikan panduan praktis tentang strategi promosi Ayam Betutu yang efektif, terutama melalui pemanfaatan media digital seperti media sosial, dan konten visual. Pelaku usaha dapat menggunakan narasi budaya dan sejarah Ayam Betutu sebagai alat promosi untuk menarik minat wisatawan dan konsumen. Kolaborasi dengan sektor pariwisata, seperti hotel, restoran, dan agen perjalanan, juga menjadi strategi praktis yang dapat meningkatkan visibilitas Ayam Betutu di pasar lokal maupun internasional. Penelitian ini juga mengarahkan pada pentingnya pengembangan kemasan yang menarik dan ramah lingkungan sebagai bagian dari promosi produk.

1.6.2.4 Signifikansi Praktis tentang Edukasi

Penelitian ini memberikan manfaat praktis dalam pendidikan, baik formal maupun nonformal, dengan menyediakan materi pembelajaran tentang Ayam Betutu melalui *E-Book*, *workshop*, dan program pelatihan. Materi ini dapat digunakan oleh institusi pendidikan, pelaku usaha, dan komunitas lokal untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam seni kuliner tradisional.

Edukasi berbasis pengalaman, seperti tur wisata kuliner atau pelatihan memasak langsung, dapat memberikan wawasan kepada generasi muda tentang pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Selain itu, penelitian ini mendorong pengembangan program pendidikan multikultural yang memperkenalkan keunikan Ayam Betutu kepada masyarakat luas, baik di tingkat nasional maupun internasional.

1.7 Novelty dan Orisinalitas

Disertasi ini menawarkan kontribusi orisinal yang signifikan terhadap kajian kuliner tradisional, pendidikan, dan promosi pariwisata melalui pendekatan interdisipliner yang unik. Kebaruan utama dari penelitian ini terletak pada rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu yang belum pernah dilakukan secara mendalam sebelumnya. Penelitian ini tidak sekadar membahas ayam betutu sebagai objek kuliner, tetapi mendekatinya melalui kajian teoritis yang komprehensif meliputi teori gastronomi, ontologi, epistemologi, dan aksiologi yang memposisikan ayam betutu sebagai representasi budaya, identitas sosial, serta media edukatif dan promosi budaya lokal.

Salah satu aspek orisinal dari penelitian ini adalah pemetaan detail mengenai variasi ayam betutu dari empat wilayah di Bali yaitu Bangli, Gianyar, Denpasar, dan Gilimanuk. Setiap wilayah memiliki karakteristik unik dalam bahan, teknik pengolahan, peralatan, hingga cara penyajiannya. Belum ada studi terdahulu yang secara sistematis mendokumentasikan keragaman tersebut dalam satu kerangka teoritis dan praktis yang terintegrasi. Hal ini memperkaya pemahaman mengenai pluralitas budaya kuliner Bali serta membuka peluang promosi yang lebih tepat sasaran berdasarkan karakteristik lokal.

Selain itu, kebaruan penting lainnya adalah pengembangan model integratif yang menggabungkan seni kuliner, teori pendidikan, dan strategi promosi digital berbasis kearifan lokal. Model ini tidak hanya menekankan pada pelestarian warisan budaya, tetapi juga pada transformasi nilai-nilai tersebut ke dalam media edukatif dan promosi yang relevan dengan perkembangan zaman, khususnya melalui pemanfaatan media digital. Yang pada akhirnya, disertasi ini menghasilkan inovasi berupa buku yang berfungsi sebagai sarana promosi pariwisata kuliner dan juga media edukatif bagi siswa dan mahasiswa pada bidang vokasional seni kuliner. Produk ini menjawab kekosongan referensi pembelajaran tentang kuliner Bali yang selama ini belum tergarap secara maksimal.

Lebih jauh, penelitian ini memperlihatkan kebaruan dalam pendekatan edukasi multikultural berbasis gastronomi, yang menempatkan kuliner sebagai media pembelajaran lintas budaya. Edukasi tidak hanya diarahkan untuk peserta didik formal, tetapi juga menysasar pelaku industri, masyarakat lokal, dan wisatawan, sehingga tercipta jejaring pembelajaran dan promosi yang bersifat holistik. Pendekatan ini juga memperkuat gagasan bahwa kuliner bukan hanya produk konsumsi, tetapi juga wahana diplomasi budaya dan penguatan identitas.

Dengan pendekatan yang menyatukan teori, praktik, seni, budaya, dan teknologi pendidikan, disertasi ini berhasil membangun landasan baru dalam pengembangan pariwisata kuliner yang berbasis pada pelestarian dan inovasi. Oleh karena itu, penelitian ini bukan hanya menghadirkan kebaruan pada tataran konseptual dan metodologis, tetapi juga menghasilkan kontribusi nyata berupa media edukatif yang aplikatif dan berkelanjutan, menjadikannya sebagai karya yang orisinal dan bernilai tinggi dalam ranah akademik dan praktis.