

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian


**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA**
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116. Telepon 082999440444 Lantana. www.unp.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor 4666/UN48.14.1/KM.2023
 Hal **Mohon Ijin Pengambilan Data**
 Yth **Penilik warung Bu Kadet Wati**
 di **Denpasar**

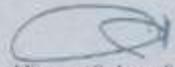
Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut:

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, berkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,  Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si. NIP. 196112191987021001	Ko-Promotor I,  Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd. NIP. 197204202001121001	Ko-Promotor II,  Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd., M.Pd. NIP. 197108152001121001
--	---	---

Mengetahui,
 a.n. Direktur,
 Wadir I,


 I Putu Ariyana, M.Si.
 NIP. 195412311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81136 Telepon 081999446444 Laman www.pasca.unpdikba.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor: 4666/UN48.14.1/KM/2023

Hal: **Mohon Ijin Pengambilan Data**

Yth: **Penilik Warung Bu Iku**

di **Denpasar**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut:

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, perkennan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si.

NIP. 196112191987021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wadir I,



Putu Arnyana, M.Si.

NIP. 197311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116; Telepon 081999446444; Laman www.unpganesha.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor : 4666/UN48.14.1/KM/2023

Hal : **Mohon Ijin Pengambilan Data**

Yth : **Pemilik Warung Pak Sanar**

di **Gianyar**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, perkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si

NIP. 196112191987021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wadir I,



Patu Arriyani, M.Si
NIP. 197311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Ubudaya Nomor 13 Singaraja, Bali 81116 Telepon 08199946444 Laman www.pasca.unidiba.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor : 4666/UN48.14.1/KM/2023

Tgl : **Mohon Ijin Pengambilan Data**

Yth : **Pemilik Warung Guraksa**

di **Gotanyar**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, berkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si.

NIP. 196112191987021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wadit I,



Prita Ariyana, M.Si.
12311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81111 | Telepon 081999446441 Laman www.pasca.upi.edu

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor 4666/U/N48.14.1/KM/2023

Hal **Mohon Ijin Pengambilan Data**

Yth. **Pembik Waning Adayasa**

di **Bangli**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, perkemauan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyana, M.Si.

NIP. 196112191987021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wakil I,



Putri Arnyana, M.Si
12311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116 Telepon 08199446444 Laman www.ganesha.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023.

Nomor : 4666/U/N48.14.1/KM/2023

Hal : **Mohon Ijin Pengambilan Data**

Yth. Pemilik Waring Made Fery

di Gilimanuk

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : IV (Empat)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian

Atas perhatian, berkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

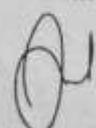
Ko-Promotor II,


Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si.

NIP. 196112191987021001


Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197204202001121001


Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wadit I,



Putu Arnyana, M.Si.
NIP. 199512311986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116 | Telepon 081909440444 | Laman www.unpa.ganesha.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor : 4666/UN48.14.1/KM/2023

Hal : **Mohon Ijin Pengambilan Data**
Yth : **Pemilik Warung Bu Lina**
di : **Gilimanuk**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tujas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengijinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, berkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyana, M.Si.

NIP. 196112191947021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd, M.Pd.

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wakil I,



Putu Arnyana, M.Si.
NIP. 1986011005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81136 Telepon 081099446444 Laman www.pasca.unpdh.ac.id

Singaraja, 20 Oktober 2023

Nomor : 4666/UN48.14.1/KM/2023

Hal : **Mohon Ijin Pengambilan Data**
Yth : **Penilik Waring Mla Tembeh**
di : **Galimauk**

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Tugas Akhir Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengijinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Ni Made Suriani
NIM : 2239051003
Semester : III (Tiga)
Program Studi : Teknologi Pendidikan (S3)
Judul Disertasi : Rekonstruksi Teori dan Seni Kuliner Ayam Betutu: Promosi dan Edukasi Pariwisata.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, kerenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Promotor,

Ko-Promotor I,

Ko-Promotor II,

Prof. Dr. I Wayan Santyasa, M.Si

NIP. 196112191987021001

Dr. I Komang Sudarma, S.Pd, M.Pd

NIP. 197204202001121001

Prof. Dr. I Made Teguh, S.Pd, M.Pd

NIP. 197108152001121001

Mengetahui,
a.n. Direktur,
Wadir I,

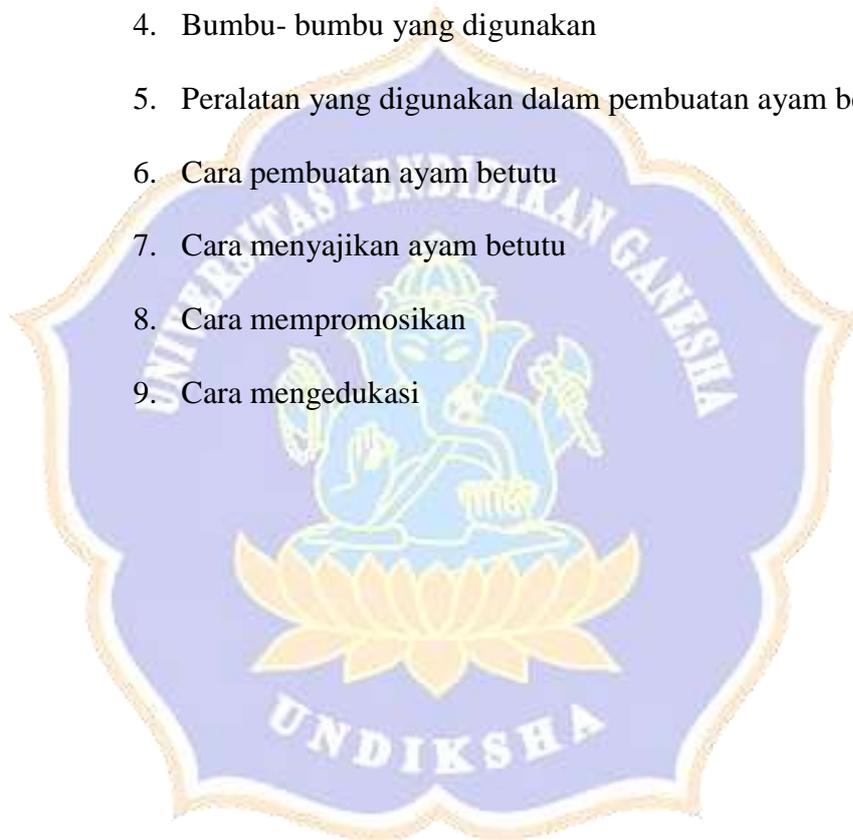


Puati Arnyana, M.Si
NIP. 197311986011005

Lampiran 2 Lembar Observasi

Pedoman observasi mengenai rekonstruksi teori dan seni kuliner ayam betutu promosi dan edukasi pariwisata sebagai berikut:

1. Letak/lokasi warung makan
2. Situasi warung makan
3. Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu
4. Bumbu- bumbu yang digunakan
5. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu
6. Cara pembuatan ayam betutu
7. Cara menyajikan ayam betutu
8. Cara mempromosikan
9. Cara mengedukasi



Lampiran 3 Lembar Wawancara

NAMA USAHA :

NAMA PEMILIK :

ALAMAT USAHA :

KONTAK USAHA :

No	Indikator	Pernyataan
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
2	Teori	1. Apakah Bapak/Ibu mengetahui tentang teori memasak (teori gastronomi)?
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
		3. Apakah Bapak/Ibu mengetahui tentang teori ontologi?
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
		5. Apakah Bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada

		perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
		7. Apakah Bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?
3	Seni	7. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang seni pengolahan?
		8. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?
		9. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang seni penyajian?
		10. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?
		11. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?
		12. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?
4	Promosi	1. Apakah Bapak/Ibu menggunakan jenis promosi dari mulut kemulut?
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu Bapak/Ibu?
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?
		5. Apakah Bapak/Ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?

		6. Bagaimana pengaruh kerja sama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?
		7. Apakah Bapak/Ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?
		8. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?
		9. Apakah Bapak/Ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?
		10. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?
		11. Apakah Bapak/Ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?
		12. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?
		2. Bagaimana Bapak/Ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?
		4. Apakah Bapak/Ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah Bapak/Ibu lakukan, jika ada contohnya?
		6. Karyawan Bapak/Ibu berasal darimana saja?

		7. Apakah Bapak/Ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?
--	--	--

A. MOTIF

1. Motif apa saja Sebutkan motif apa saja yang mendasari berkembangnya bisnis usaha kuliner ayam betutu?
2. Jelaskan bagaimana motif tersebut dapat mempengaruhi perkembangan bisnis usaha kuliner ayam betutu!

B. TEORI

1. Sebutkan teori yang melandasi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu.
2. Bagaimana mulanya tercipta ayam betutu di sini?
3. Mengapa diberi nama ayam betutu?
4. Apakah ada alasan khusus sehingga disebut ayam betutu?
5. Siapa yang pertama kali membuat ayam betutu di sini?
6. Tahun berapa ayam betutu jenis ini dibuat?
7. Mengapa ayam betutu dibuat saat itu?
8. Darimana resep ini didapatkan?
9. Mengapa membuka usaha ayam betutu?
10. Apakah ada resep standar yang diturunkan secara turun temurun?
11. Bahan utama apa saja yang digunakan untuk membuat ayam betutu di awal?
12. Apakah ada perubahan penggunaan bahan utama saat ini?
13. Jika ada, alasannya apa?
14. Bahan utama apa saja yang digunakan untuk membuat ayam betutu saat ini?
15. Bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat ayam betutu di awal?

16. Apakah ada perubahan penggunaan bumbu saat ini?
17. Jika ada, alasannya apa?
18. Bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat ayam betutu saat ini?
19. Peralatan apa saja yang diperlukan untuk membuat ayam betutu di awal?
20. Apakah ada perubahan penggunaan alat saat ini?
21. Jika ada, alasannya apa?
22. Peralatan apa saja yang diperlukan untuk membuat ayam betutu saat ini?
23. Bagaimana cara pembuatan ayam betutu jenis ini?
24. Apakah ada perubahan dari cara pembuatan saat ini?
25. Jika ada, alasannya apa?

C. SENI

1. Apakah dalam memilih bahan dan bumbu yang digunakan memperhatikan unsur-unsur seni? Mohon disebutkan.
2. Apakah membuat ayam betutu memperhatikan unsur-unsur seni? Mohon disebutkan.
3. Apakah dalam menyajikan ayam betutu memperhatikan unsur-unsur seni? Mohon disebutkan.
4. Apa seni atau faktor menarik lain yang ada dalam ayam betutu yang dijual?
5. Apakah seni yang dimaksud dapat menarik konsumen?

D. PROMOSI

1. Bagaimana cara memperkenalkan produk ke pasaran?
2. Bagaimana cara produk dapat diingat oleh konsumen?
3. Apa strategi yang dilakukan untuk menarik hati konsumen untuk membeli ayam betutu?

4. Berapa banyak jenis promosi yang sudah dilakukan hingga saat ini?

E. EDUKASI

1. Adakah edukasi yang ditawarkan dalam usaha ayam betutu ini?
2. Jika ada, edukasi mengenai apa?



Tempat Observasi : Ayam Betutu Gianyar (Pak Sanur)

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Ayam Betutu Pak Sanur terletak di Jalan Arjuna No. 19, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Warung ini telah berdiri sejak tahun 1987 dan dikenal sebagai salah satu kuliner legendaris di Ubud. Jam operasionalnya adalah dari pukul 07.00 hingga 14.00 WITA
2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan ayam betutu pak snaur saat ini masih berjalan dan meningkatnya pengunjung untuk makan langsung di warung.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Pak sanur menggunakan bahan utama ayam merah, ayam ini digunakan untuk mengganti ayam kampung dewasa yang memiliki tekstur dan rasa yang hampir sama.
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	<p>Bumbu Pak Sanur untuk 50 Ekor</p> <p>2 Kg (Bawang Merah)</p> <p>1 Kg (Bawang Putih)</p> <p>3 Kg (Laos/Lengkuas)</p> <p>1 Kg (Jahe)</p> <p>1 Kg (Kencur)</p> <p>1 Kg (Kunyit)</p> <p>3 Kg (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>10 Renteng Kecil Wangean</p>

		<p>250 Gr (Terasi)</p> <p>20 Lembar (Daun Salam)</p> <p>225MI (Kecap)</p> <p>5 Sdm (Garam)</p> <p>2 Liter (Minyak Goreng)</p>
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor dan Panci 2. Waskom 3. Talenan 4. Blakas/Golok 5. Pisau/Tiuk 6. Centong 7. Mesin Selip Bumbu
6	Cara pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> c. Pertama bersihkan ayam dengan air mengalir guna darah yang ada pada ayam bersih dengan sempurna d. Kemudian siapkan bahan – bahan yang digunakan sebagai bumbu betutu seperti cabe, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, dan wangenan e. Setelah itu masukan bahan – bahan tersebut ke dalam mesin untuk di Rajang f. Selanjutnya siapkan baskom untuk mencampur semua bumbu yang diperlukan g. Diawali dengan memasukan penyedap rasa, lada, terasi dan garam kemudian di aduk rata h. Setelah rata, dilanjutkan dengan memasukan kecap dan daun salam kemudian di aduk rata kembali i. Lalu dilanjutkan dengan menambahkan bumbu

		<p>yang sudah di rajang tadi dan minyak secukupnya kemudian diaduk rata kembali agar tercampur dengan sempurna</p> <p>j. Setelah bumbunya selesai, ayam yang sudah dibersihkan dibaluri dengan bumbu tersebut dan masukan juga bumbu tersebut ke dalam ayamnya</p> <p>k. Ayam yang sudah terbaluri bumbu dimasukan ke dalam panci</p> <p>l. Setelah ayam sudah terbaluri semuanya, sisa bumbu tersebut diberi kecap kembali dan diberi air kemudian di aduk rata</p> <p>m. Lalu hasil dari pencampuran sisa bumbu tersebut yang ditambahkan dengan air dimasukan ke dalam panci yang berisi ayam</p> <p>n. Setelah itu dilanjutkan dengan perebusan ayam tersebut selama 12 jam</p> <p>o. Jika sudah direbus selama 12 jam, ayam betutu tersebut pun sudah jadi</p>
7	Cara menyajikan ayam betutu	<p>1. Penyajian Utuh: Penyajian ayam betutu utuh Warung Pak Sanur disajikan diatas piring bersama dengan pelengkapanya yakni nasi, sayur dan sambal. Penyajian utuh lebih banyak di pesan untuk dibawa pulang.</p> <p>2. Penyajian Ayam Betutu Untuk Nasi Campur: Selain penyajian utuh diwarung makan Pak Sanur juga sangat ramapi yang memesan nasi campur, baik untuk disantap ditempat maupun untuk dibawa pulang</p>
8	Cara mempromosikan	Promosi yang dilakukan Ayam betutu Pak Sanur dari mulut ke mulut dan menggunakan papan reklame sebagai media promosi.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan

		kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.
--	--	---

Tempat Observasi : Bangli (Be Keren Arda Yusa)

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Warung makan Betutu Keren Arda Yusa terletak di Jalan Serma Meranggi No.3, Kawan, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli, Bali 80614. Tempat ini menawarkan hidangan khas ayam betutu yang dikenal sebagai "ayam keren," sebuah masakan tradisional yang dulunya menjadi favorit para raja di Bangli.
2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan be keren arda yusa saat ini masih berjalan dan lebih banyak menerima pesanan.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu <i>keren</i> adalah ayam kampung atau ayam merah yang kemudian dibungkus dengan menggunakan <i>upih</i> .
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	1000 Gr (Bawang Merah) 250 Gr (Bawang Putih) 1000 Gr (Laos/Lengkuas) 250 Gr (Jahe)

		<p>250 Gr (Kencur)</p> <p>100 Gr (Kunyit)</p> <p>500gr (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>1 Sdt (Merica/Lada)</p> <p>1 Sdt (Pala)</p> <p>2 Sdm (Ketumbar)</p> <p>1 Sdt (Jinten)</p> <p>1 Sdt (Tabie Bun)</p> <p>3 Sdm (Terasi)</p> <p>100 Gr (Sereh)</p> <p>5 Lembar (Daun Salam)</p> <p>5 Sdm (Garam)</p> <p>2 Liter (Minyak Goreng)</p>
5	<p>Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tungku dan Paso 2. Waskom 3. Talenan 4. Blakas/golok 5. Pisau (<i>Tiuk</i>)

		<p>6. <i>Upih</i> (daun pinang)</p> <p>7. Tali</p> <p>8. Sepit</p> <p>9. Lesung dan alu</p>
6	Cara pembuatan ayam betutu	<p>a. Untuk membuat betutu <i>keren</i>, berikut adalah tahapan yang harus dilalui.</p> <p>b. Sebelum mengolah betutu kita harus mempersiapkan bahan dan bumbu. Bahan dan bumbu dibersihkan dan dicuci. Semua bumbu dihaluskan atau ditumbuk kecuali daun salam.</p> <p>c. Setelah bumbu halus, tambahkan dengan minyak goreng dan daun salam. Kemudian remas-remas bumbu agar tercampur rata.</p> <p>d. Lumuri ayam yang sudah bersih dengan bumbu tersebut secara merata.</p> <p>e. Ambil daun <i>upih</i>, letakkan ayam yang sudah dilumuri dengan bumbu kemudian diikat dengan tali bambu di kedua ujungnya.</p> <p>f. Setelah terbungkus, masak di dalam sekam selama kurang lebih 12 jam.</p> <p>g. Selama proses pemasakan, balikkan ayam setelah 6 jam dan sempurnakan kembali lagi apinya.</p> <p>h. Setelah 12 jam diangkat dari sekam dan siap</p>

		untuk disajikan.
7	Cara menyajikan ayam betutu	Adapun cara penyajian makanan diwarung makan Bu Agung (Arda Yusa) tetap mempertahankan cara penyajian tradisional yang mana ayam utuh disajikan di atas <i>upih</i> . Adapabila konsumen mau makan ditempat, mereka harus memesan terlebih dahulu sehari sebelumnya karena warung Bu Agung hanya menerima pesanan saja baik itu ayam kerennya maupun dengan pelengkap nasi dan sayurannya. Penyajiannya dengan sistem Prasmanan yaitu nasi ditempatkan dalam suatu wadah (bakul) dengan jumlah sesuai pesanan, ayam utuh juga disajikan dalam suatu wadah (waskom), sayur dan sambal bawang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini. Sedangkan untuk pemesanan <i>Betutu keren</i> yang mau dibawa pulang disajikan dengan <i>upih</i> yang digunakan saat memasak. Hanya dibungkus lagi dengan tas kresek sesuai dengan jumlah pesanan.
8	Cara mempromosikan	Mempromosikan ayam be keren saat ini hanya menggunakan promosi mulut ke mulut, brosur, dan mengikuti kegiatan festival seperti di pesta Kesenian Bali.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan

		kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.
--	--	---

Tempat Observasi : Ayam Betutu Gianyar (Gunaksa)

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Warung Betutu Gunaksa terletak di Jalan Teruna Lorong Belong, Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Warung ini dikenal dengan proses memasak tradisionalnya, yaitu membakar ayam betutu selama 12 jam menggunakan kulit pinang tua, yang memberikan cita rasa khas dan keempukan pada daging ayam.
2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan ayam betutu gunaksa saat ini masih berjalan namun hanya menerima pesanan secara online dan mengambil pesanan saat sudah siap saji, pemesanan ayam betutu harus dilakukan satu hari sebelumnya dan tidak menyediakan layanan makan di tempat.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Untuk bahan utama dalam pembuatan betutu ini adalah sama dengan betutu pak sanur yaitu ayam merah. Hanya saja perbedaannya pada proses pengolahannya.
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	Bumbu ayam betutu gunaksa untuk 50 Ekor 4 Kg (Bawang Merah) 2 Kg (Bawang Putih) 4 Kg (Laos/Lengkuas) 1 Kg (Jahe)

		<p>1 Kg (Kencur)</p> <p>½ Kg (Kunyit)</p> <p>2 Kg (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>50 Gr (Merica)</p> <p>50 Gr (Ketumbar)</p> <p>1 Biji (Pala)</p> <p>10 Biji Tabie Bun</p> <p>200 Gr (Terasi)</p> <p>20 Lembar (Daun Salam)</p> <p>5 Sdm (Garam)</p> <p>2 Liter (Minyak Goreng)</p>
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tempat Pemanggangan 2. Mangkok 3. Nampan 4. <i>Upih</i> (daun pinang) 5. Alumunium foil 6. Tali 7. Pisau (Tiuk) 8. Golok
6	Cara pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> a. Bersihkan ayam, cuci bersih lalu sisihkan. b. Siapkan semua bumbu dan dirajang kecuali daun salam, penyedap, minyak, garam dan terasi. c. Bumbu yang sudah dirajang dicampur dengan garam, penyedap, terasi, salam, dan minyak goreng, diremas-remas kemudian di balurkan

		<p>pada seluruh permukaan ayam dan di masukkan sebagian ke dalam perut ayam.</p> <p>d. Ambil sebarang daun <i>upih</i> letakkan ayam yang sudah dilimuri bumbu dan bungkus dengan daun <i>upih</i> terlebih dahulu, baru kemudian dibungkus dengan aluminium foil, dan lipat dengan rapi jangan sampai ada yang bocor.</p> <p>e. Setelah terlipat rapi Siapkan sekam, tata ayam pada tempat pembakaran kemudian diisi sekam dan dihidupkan apinya dimasak dengan perlahan api kecil selama kurang lebih 12 jam. Selama 12 jam pada 6 jam bertam ayam harus dibalik dan dijaga apinya agar tidak mati atau juga tidak terlalu besar.</p> <p>f. Setelah 12 jam ayam baru boleh diangkat dan didinginkan, siap untuk disajikan.</p>
7	Cara menyajikan ayam betutu	Cara penyajian hidangan ayam betutu di warung Gunaksa adalah dengan disajikan utuh, Diwarung Gunaksa tidak melayani makan ditempat, tetapi hanya menerima pesanan untuk di bawa pulang. Dalam satu porsi ayam betutu di disajikan masih dengan bungkus <i>upihnya</i> , dan diwadahi dalam kantong plastic.
8	Cara mempromosikan	Promosi ayam betutu gunaksa melalui promosi mulut ke mulut, bekerja sama dengan industri pariwisata (hotel), dan pamflet sebagai media promosi.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.

Tempat Observasi : Ayam Betutu Gilimanuk Men Tempeh

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Ayam Betutu Men Tempeh adalah rumah makan legendaris di Bali yang berdiri sejak tahun 1978. Terletak di Jalan Rajawali, Gilimanuk, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali, tempat ini berada di area terminal lama, sekitar 10 menit dari Pelabuhan Gilimanuk.
2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan ayam betutu Gilimanuk Men Tempeh saat ini masih berjalan dan melayani makan ditempat.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Ayam betutu Gilimanuk menggunakan ayam kampung yang relatif muda dengan kisaran berat antara 700 gr-1000gr sebagai bahan utamanya.
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	<p>Bumbu ayam betutu Gilimanuk per 20 ekor ayam</p> <p>1000 Gr (Bawang Merah)</p> <p>500 Gr (Bawang Putih)</p> <p>500 Gr (Laos/Lengkuas)</p> <p>250 Gr (Jahe)</p> <p>250 Gr (Kencur)</p> <p>250 Gr (Kunyit)</p> <p>1000 Gr (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>100 Gr (Terasi)</p> <p>10 Batang Serih</p> <p>10 lembar (Daun Salam)</p>

		200 Gr (Garam) 20 Gr (Penyedap) 2 Liter (Minyak
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panci Besar 2. Waskom 3. Mesin Perajang Bumbu 4. Kompor 5. Tungku 6. Piring 7. Mangkok 8. Piring Kecil <p>Tempat Sambel</p>
6	Cara pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan semua bumbu, agar dalam keadaan bersih. b. Semua bumbu dirajang/ di selip kecuali sereh dan daun salam. c. Setelah bumbu halus tambahkan dengan minyak goreng, garam aduk rata. d. Ayam dibersihkan kemudian diikat sehingga kaki kepala dan sayapnya rapi, kemudian direbus dengan sedikit air selama 30 menit. e. Setelah 30 menit tambahkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, daun salam, sereh. f. Rebus kembali kurang lebih 30 menit dalam api sedang sampai ayam betul-betul empuk. g. Matikan kompor diamkan selama 1 jam sampai bumbu meresap.
7	Cara menyajikan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyajian untuk 1 porsi ayam betutu disajikan dengan nasi yang diwadahi dalam bakul. Ayam betutu sendiri diletakkan diatas piring dialasi

		<p>dengan daun pisang bersama dengan pelengkap lainnya seperti sayur plecting, kacang tanah, kuah dan sambal. dan pelengkap lainnya</p> <p>2. Penyajian untuk setengah ekor ayam betutu dengan nasi yang diwadahi dalam bakul terpisah, begitu juga dengan hidangan dan komponen pelengkap lainnya ditempatkan dalam wadah terpisah</p> <p>3. Penyajian untuk seperempat ekor ayam betutu, nasi dan ayam diletakkan terpisah diatas piring, Ayam disajikan bersama sayur. Untuk pelengkap sambal dan kacang diletakkan dalam wadah. Untuk kuah betutu disajikan dalam mangkuk kecil</p>
8	Cara mempromosikan	Promosi ayam betutu Gilimanuk melalui mulut ke mulut dan menggunakan banner sebagai alat promosi yang di pasang di depan warung.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.

Tempat Observasi : Ayam Betutu Gilimanuk, Men Tempeh Fery.

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Ayam Betutu Men Tempeh Fery adalah rumah makan Ayam Betutu yang terinspirasi dari Rumah Makan Ayam Betutu Men Tempeh. Terletak di Jalan Rajawali, Gilimanuk, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali, tempat ini berada di area terminal lama, sekitar 10 menit dari Pelabuhan Gilimanuk, tepatnya di sayap kanan Rumah Makan Men Tempeh.

2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan ayam betutu Gilimanuk Men Tempeh Fery saat ini masih berjalan dan melayani makan ditempat.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Ayam betutu Gilimanuk menggunakan ayam kampung yang relatif muda dengan kisaran berat antara 700 gr-1000gr sebagai bahan utamanya.
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	<p>Bumbu ayam betutu Gilimanuk per 20 ekor ayam</p> <p>1000 Gr (Bawang Merah)</p> <p>500 Gr (Bawang Putih)</p> <p>500 Gr (Laos/Lengkuas)</p> <p>250 Gr (Jahe)</p> <p>250 Gr (Kencur)</p> <p>250 Gr (Kunyit)</p> <p>1000 Gr (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>100 Gr (Terasi)</p> <p>10 Batang Sereh</p> <p>10 lembar (Daun Salam)</p> <p>200 Gr (Garam)</p> <p>20 Gr (Penyedap)</p> <p>2 Liter (Minyak)</p>
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam	<p>9. Panci Besar</p> <p>10. Waskom</p> <p>11. Mesin Perajang Bumbu</p>

	betutu	<p>12. Kompor</p> <p>13. Tungku</p> <p>14. Piring</p> <p>15. Mangkok</p> <p>16. Piring Kecil</p> <p>Tempat Sambel</p>
6	Cara pembuatan ayam betutu	<p>h. Menyiapkan semua bumbu, agar dalam keadaan bersih.</p> <p>i. Semua bumbu dirajang/ di selip kecuali sereh dan daun salam.</p> <p>j. Setelah bumbu halus tambahkan dengan minyak goreng, garam aduk rata.</p> <p>k. Ayam dibersihkan kemudian diikat sehingga kaki kepala dan sayapnya rapi, kemudian direbus dengan sedikit air selama 30 menit.</p> <p>l. Setelah 30 menit tambahkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, daun salam, sereh.</p> <p>m. Rebus kembali kurang lebih 30 menit dalam api sedang sampai ayam betul-betul empuk.</p> <p>n. Angkat dari tungku (menggunakan kayu bakar), kemudian diamkan sampai bumbu meresap.</p>
7	Cara menyajikan ayam betutu	<p>4. Penyajian untuk 1 porsi ayam betutu disajikan dengan nasi yang diwadahi dalam bakul. Ayam betutu sendiri diletakkan diatas piring dialasi dengan daun pisang bersama dengan pelengkap lainnya seperti sayur plecting, kacang tanah, kuah dan sambal. dan pelengkap lainnya</p> <p>5. Penyajian untuk setengah ekor ayam betutu dengan nasi yang diwadahi dalam bakul terpisah, begitu juga dengan hidangan dan komponen pelengkap lainnya ditempatkan dalam wadah terpisah</p>

		6. Penyajian untuk seperempat ekor ayam betutu, nasi dan ayam diletakkan terpisah diatas piring, Ayam disajikan bersama sayur. Untuk pelengkap sambal dan kacang diletakkan dalam wadah. Untuk kuah betutu disajikan dalam mangkuk kecil
8	Cara mempromosikan	Promosi ayam betutu Gilimanuk melalui mulut ke mulut dan menggunakan banner sebagai alat promosi yang di pasang di depan warung.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.

Tempat Observasi : Ayam Betutu Gilimanuk Bu Lina

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	Ayam Betutu Bu Lina merupakan rumah makan yang terinspirasi dari Ayam Betutu Men Tempeh, karena Bu Lina merupakan mantan karyawan di Ayam Betutu Men Tempeh, yang konsumennnya Sebagian besar adalah orang muslim. Terletak di Jalan Rajawali, Gilimanuk, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali, tempat ini berada di area terminal lama, sekitar 10 menit dari Pelabuhan Gilimanuk.
2	Situasi warung makan	Untuk situasi warung makan Ayam Betutu Gilimanuk Bu Lina saat ini masih berjalan dan melayani makan ditempat.
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	Ayam betutu Gilimanuk menggunakan ayam kampung yang relatif muda dengan kisaran berat antara 700 gr-1000gr sebagai bahan utamanya.
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	Bumbu ayam betutu Gilimanuk per 20 ekor ayam

		<p>1000 Gr (Bawang Merah)</p> <p>500 Gr (Bawang Putih)</p> <p>500 Gr (Laos/Lengkuas)</p> <p>250 Gr (Jahe)</p> <p>250 Gr (Kencur)</p> <p>250 Gr (Kunyit)</p> <p>1000 Gr (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>100 Gr (Terasi)</p> <p>10 Batang Sereh</p> <p>10 lembar (Daun Salam)</p> <p>200 Gr (Garam)</p> <p>20 Gr (Penyedap)</p> <p>2 Liter (Minyak)</p>
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu	<p>17. Panci Besar</p> <p>18. Waskom</p> <p>19. Mesin Perajang Bumbu</p> <p>20. Tungku</p> <p>21. Piring</p> <p>22. Mangkok</p> <p>23. Piring Kecil</p> <p>Tempat Sambel</p>
6	Cara pembuatan ayam betutu	<p>o. Menyiapkan semua bumbu, agar dalam keadaan bersih.</p> <p>p. Semua bumbu dirajang/ di selip kecuali sereh dan</p>

		<p>daun salam.</p> <p>q. Setelah bumbu halus tambahkan dengan minyak goreng, garam aduk rata.</p> <p>r. Ayam dibersihkan kemudian diikat sehingga kaki kepala dan sayapnya rapi, kemudian direbus dengan sedikit air selama 30 menit.</p> <p>s. Setelah 30 menit tambahkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, daun salam, serih.</p> <p>t. Rebus kembali kurang lebih 30 menit dalam api sedang sampai ayam betul-betul empuk.</p> <p>u. Angkat dari tungku (menggunakan kayu bakar), kemudian diamkan sampai bumbu meresap.</p>
7	Cara menyajikan ayam betutu	<p>7. Penyajian untuk 1 porsi ayam betutu disajikan dengan nasi yang diwadahi dalam bakul. Ayam betutu sendiri diletakkan diatas piring dialasi dengan daun pisang bersama dengan pelengkap lainnya seperti sayur plecting, kacang tanah, kuah dan sambal. dan pelengkap lainnya</p> <p>8. Penyajian untuk setengah ekor ayam betutu dengan nasi yang diwadahi dalam bakul terpisah, begitu juga dengan hidangangan dan komponen pelengkap lainnya ditempatkan dalam wadah terpisah</p> <p>9. Penyajian untuk seperempat ekor ayam betutu, nasi dan ayam diletakkan terpisah diatas piring, Ayam disajikan bersama sayur. Untuk pelengkap sambal dan kacang diletakkan dalam wadah. Untuk kuah betutu disajikan dalam mangkuk kecil</p>
8	Cara mempromosikan	Promosi ayam betutu Gilimanuk melalui mulut ke mulut dan menggunakan banner sebagai alat promosi yang di pasang di depan warung.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan kuliner

		<p>khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.</p>
--	--	--

Tempat Observasi : Ayam Betutu Denpasar (Bu Liku dan Bu Wati)

No	Observasi	Hasil Observasi
1	Letak/lokasi warung makan	<p>Warung Ayam Betutu Bu Liku memiliki beberapa cabang di Denpasar dan sekitarnya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cabang Gandapura: Jalan Gandapura III F, Kesiman Kertalangu, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali. - Cabang Tohpati: Jl. By Pass Ngurah Rai Tohpati, Kesiman Kertalangu, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali. - Cabang Nakula: Jalan Nakula No.19A, Seminyak, Kuta, Legian, Bali. - Cabang Raya Kuta: Jalan Raya Kuta No. 20X, Kuta, Bali. <p>Warung Ayam Betutu Bu Kadek Wati berlokasi di Jl. Gatot Subroto Tengah No. 59D, Denpasar, Bali.</p>
2	Situasi warung makan	<p>Untuk situasi warung makan ayam betutu Bu Liku dan Bu Wati saat ini masih berjalan dan mengalami peningkatan pengunjung.</p>
3	Bahan-bahan yang digunakan membuat ayam betutu	<p>ayam betutu Denpasar Bu Liku dan Bu Wati menggunakan ayam boiler sebagai bahan utamanya.</p>
4	Bumbu- bumbu yang digunakan	<p>Bumbu ayam betutu Denpasar Bu Liku dan Bu Wati 250 Gr (Bawang Merah)</p>

		<p>100 Gr (Bawang Putih)</p> <p>300 Gr (Laos/Lengkuas)</p> <p>75 Gr (Jahe)</p> <p>75 Gr (Kencur)</p> <p>75 Gr (Kunyit)</p> <p>100 Gr (Cabe Kecil/Rawit)</p> <p>1 Sdm Wangenan</p> <p>1 Sdm (Terasi)</p> <p>1 Sdt Penyedap.</p>
5	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jepit atau alat pemanggang ayan 2. Wajan 3. Pisau (Tiuk) 4. Kompor 5. Tempat Memanggang Ayam 6. Selip Bumbu 7. Mesin Vacum 8. Mika 9. Sabut Kelapa
6	Cara pembuatan ayam betutu	<ol style="list-style-type: none"> a. Ayam dibersihkan, kemudian dipanggang sampai matang menggunakan sabut kelapa. b. Semua bumbu dihaluskan dengan di rajang, kecuali daun salam dan sereh. c. Kemudian semua bumbu ditumis sampai harum. Tambahkan air secukupnya.

		<p>d. Jika sudah mendidih masukkan ayam ekoran dimasak dalam api kecil kira-kira selama 2 jam sampai airnya dan bumbu meresap.</p> <p>e. Setelah 2 jam matikan apinya diamkan dulu sampai dingin baru siap disajikan.</p>
7	Cara menyajikan ayam betutu	<p>1. Penyajian Nasi Campur Ayam Betutu Dalam satu porsi nasi ayam betutu Warung Liku terdapat nasi dan ayam betutu yang disajikan dengan tambahan, sayur urab kacang panjang, kacang tanah goreng, sambal bawang matah, telur pindang, dan kentang goreng kering. Penyajiannya diletakkan diatas ingka yang sudah dialasi kertas minyak.</p> <p>2. Penyajian Ayam Betutu Utuh (1 ekor) Untuk penyajian 1 ekor utuh ayam betutu yang dibungkus atau dibawa pulang, ayam diletakkan pada wadah mika, kondimen pelengkapanya akan diwadahi pada mika berbeda. Dan di bungkus menggunakan kantong plastik.</p> <p>3. Penyajian Ayam Betutu menggunakan vacuum Ayam Betutu yang dipesan sebagai oleh-oleh dengan jarak tempuh yang cukup jauh/ dikirim ke keluar kota dikemas menggunakan mika dan di press menggunakan vacum sehingga dapat bertahan 2 sampai 3 hari.</p>
8	Cara mempromosikan	Promosi ayam betutu Denpasar Bu Liku dan Bu Wati melalui mulut ke mulut dan menggunakan banner sebagai alat promosi.
9	Cara mengedukasi	Mengajarkan Wisatawan Pentingnya melestarikan kuliner khas bali terutama pembuatan ayam betutu termasuk bumbu dan kelengkapannya.



Lampiran 5 Lembar Hasil Wawancara

NAMA USAHA : Warung Men Tempeh

NAMA PEMILIK : Putu Okta Damayanti			
ALAMAT USAHA : Jl. Rajawali, Gilimanuk Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali 82252			
KONTAK USAHA : 0859-5406-8992/0852-3844-4335			
No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	z		
1	Motif	<p>1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p> <p>2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p> <p>3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Motif ekonomi adalah alasan utama saya. Dulu saya berjualan keliling dengan nasi bungkus Ayam Betutu, tapi permintaan pelanggan semakin banyak. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan meningkatkan penghasilan, saya memutuskan membuka warung makan yang kini sudah berkembang pesat.</p> <p>Dulu, saya memulai usaha ini karena ingin melestarikan warisan keluarga. Resep Ayam Betutu yang kami gunakan adalah resep asli dari nenek moyang kami. Motif budaya sangat penting karena makanan ini bukan sekadar bisnis, tapi juga bentuk penghormatan kepada tradisi dan leluhur. Dengan terus mempertahankan rasa aslinya, kami menunjukkan kepada generasi muda bahwa budaya itu harus dirawat.</p> <p>Motif lingkungan memang menjadi alasan utama saya membuka warung Ayam Betutu. Saat pertama kali membuka warung, banyak keluarga dan karyawan yang melihat kesuksesan usaha saya. Mereka terinspirasi dan juga membuka warung sejenis, sehingga sekarang ada beberapa warung Ayam Betutu di daerah ini. Ini menunjukkan bahwa lingkungan saling memotivasi untuk berkembang.</p>
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Untuk teori gastronomi dari men tempeh kami secara akademis tidak terlalu paham. Tapi untuk soal pengalaman dalam memasak dan menyajikan makanan yang enak, itu

			sudah menjadi bagian dari keseharian kami. Kami percaya bahwa makanan yang lezat bukan hanya soal rasa, tapi juga pengalaman menikmatinya dari aroma, tekstur, hingga cara penyajiannya.
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Warung men tempeh menyatakan berpengaruh, mungkin secara tidak langsung, ya. Men tempeh lebih mengandalkan resep turun-temurun dan cara memasak tradisional daripada teori gastronomi. Tapi kalau dipikir-pikir, cara kami menjaga cita rasa, memilih bahan berkualitas, dan menyajikan ayam betutu dengan cara khas Bali itu mungkin juga bagian dari gastronomi. Untuk saat ini pelanggan suka dengan rasa asli yang kami pertahankan, dan itu yang membuat usaha kami berkembang sampai sekarang.
		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	Warung men tempeh untuk teori ontologi kami kurang paham. Tapi kalau berkaitan dengan bagaimana sesuatu itu ada dan maknanya, mungkin dalam usaha kuliner kami, ontologi bisa dihubungkan dengan makna ayam betutu itu sendiri. Bagi kami, ayam betutu bukan sekadar makanan, tapi bagian dari tradisi dan budaya Bali yang diwariskan turun-temurun. Dengan hal itu warung men tempeh tanpa sadar juga menjalankan filosofi seperti itu dalam usahanya.
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Kami memaknai ayam betutu itu sendiri. Menurut men tempeh ayam betutu bukan hanya makanan, tapi juga warisan budaya yang punya nilai sejarah dan tradisi. Jadi, ketika kami menjaga resep asli dan cara memasaknya yang tradisional, itu seperti menjaga identitas ayam betutu. Mungkin secara teori ontologi, ini ada hubungannya dengan keberadaan dan makna dari

		<p>kuliner itu sendiri dan pelanggan datang ke sini bukan hanya karena rasa, tapi juga karena pengalaman menikmati ayam betutu yang otentik.</p>
	<p>5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?</p>	<p>Warung men tempeh lebih mengandalkan pengalaman dan warisan turun-temurun dari pada teori tertulis. Resep dan cara memasak ayam betutu yang kami gunakan berasal dari pengalaman bertahun-tahun dan diajarkan dari generasi ke generasi yaitu kami belajar dari orang tua kami sendiri yang awalnya mereka memiliki bisnis ayam betutu ini. Jadi, mungkin tanpa sadar, kami juga menjalankan epistemologi dalam bentuk pengetahuan praktis di dapur.</p>
	<p>6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Jika teori epistemologi itu tentang bagaimana kita mendapatkan pengetahuan, tentu sangat berpengaruh dalam usaha kami. Pengetahuan tentang cara memasak ayam betutu ini kami dapatkan dari pengalaman turun-temurun dari orang tua sendiri, bukan dari buku atau teori. Dari proses mencoba, merasakan, dan mendengar masukan pelanggan, kami terus belajar untuk menyempurnakan rasa dan cara penyajian. Jadi, bisa dibilang usaha kami berkembang karena pengetahuan yang diperoleh dari praktik langsung di dapur dan interaksi dengan pelanggan.</p>
	<p>7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?</p>	<p>Dalam usaha kami, nilai yang paling penting adalah menjaga cita rasa asli ayam betutu dan memberikan kepuasan kepada pelanggan. Kami percaya bahwa makanan bukan hanya soal kenyang, tapi juga soal pengalaman, tradisi, dan kepuasan batin.</p>
	<p>8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Dalam berjualan ayam betutu, kami bukan hanya sekadar memasak dan menjual makanan, tapi juga menjaga nilai-nilai tradisi, kepuasan</p>

			<p>pelanggan, dan kualitas rasa. Kami ingin setiap pelanggan merasakan pengalaman yang bernilai, bukan hanya dari rasa ayam betutu yang enak, tetapi juga dari suasana dan cara penyajiannya yang khas.</p>
3	Seni	<p>1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?</p>	<p>Di Men Tempeh, kami sangat peduli dengan cara memasak Ayam Betutu, terutama yang tradisional. Kami masih mempertahankan cara-cara yang sudah diwariskan turun-temurun, seperti merebus ayamnya. Memang sih, banyak yang pakai cara yang sama, tapi kami pakai ayam kampung muda supaya proses memasaknya lebih cepat dan efisien. Selain itu, kami juga sangat fokus pada rasa yang autentik. Ayam Betutu Men Tempeh terkenal dengan rasa pedasnya yang khas, tapi sekarang kami juga punya pilihan rasa lain, mulai dari pedas, sedang, sampai yang tidak pedas, supaya bisa cocok dengan selera semua orang.</p>
		<p>2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Seni dalam pengolahan itu punya peran yang besar banget, terutama di usaha Ayam Betutu yang kami jalankan di Men Tempeh. Teknik yang tepat dan rasa yang selalu konsisten itu yang bikin pelanggan datang lagi. Misalnya, kami pakai ayam kampung muda yang dimasak dengan cara direbus. Ini bikin ayam cepat matang, teksturnya lebih lembut, dan rasanya jadi lebih kaya. Selain itu, kami juga bisa berinovasi dengan rasa, kayak ada yang pedas, sedang, dan nggak pedas, jadi semua orang bisa menikmati, dari yang suka pedas sampai yang nggak biasa makan pedas. Inovasi ini tentu aja bantu kami jangkau lebih banyak pelanggan. Yang paling penting sih, dengan teknik pengolahan yang udah kami kuasai, kami bisa lebih efisien, jadi Ayam Betutu bisa diproduksi dalam jumlah banyak tanpa</p>

			ngorbanin kualitas. Jadi, kami bisa memenuhi permintaan pasar yang terus berkembang, dan usaha kami makin dikenal di Gilimanuk dan sekitar sini.
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	Di Ayam Betutu Men Tempeh, kami percaya penyajian itu tidak hanya soal tampilan makanan aja, tapi juga pengalaman makan yang dirasakan pelanggan. Kami coba sajikan Ayam Betutu dengan cara yang sederhana, tapi tetap menarik dan sesuai dengan tradisi yang kami jaga. Misalnya, nasi, sambal, dan sayur yang kita sajikan barengan ayamnya, semuanya pasti disajikan dengan cara yang rapi dan bersih. Kami juga memikirkan terkait peralatan atau tempat makan yang dipakai, biar pelanggan nyaman dan bisa nikmatin hidangan dengan senang hati. Tentunya, bahan-bahan yang segar dan kualitasnya juga kami jaga banget.
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Bagi kami, penyajian yang menarik itu bukan hanya soal tampilan, tapi juga soal pengalaman makan yang lebih asik buat pelanggan. Kami selalu coba menyajikan Ayam Betutu dengan cara yang simpel, tapi tetap enak dilihat. Karena kami tahu, kalau makanannya tampak menarik, pasti makin bikin selera makan pelanggan. Selain itu, penyajian yang rapi juga bantu kami bikin citra positif di mata pelanggan, dan yang lebih penting, mereka bisa gampang ingat ciri khas kami. Jadi, itu semua bikin orang jadi penasaran buat coba dan balik lagi ke Ayam Betutu Men Tempeh.
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	Ayam betutu yang kami buat ini berasal dari resep turun temurun, sehingga memiliki rasa yang khas dan juga dari segi penyajian kami telah melakukan inovasi dari tingkat sambal yang membuat ayam betutu kami bisa di cicipi oleh segala

			kalangan,
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Dengan yang sudah saya sampaikan sebelumnya, membuat ayam betutu ini terkenal dengan ciri khas tersebut di mata pelanggan.
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut kemulut?	Iya, saya mengandalkan pelanggan yang puas buat cerita ke orang lain. Biasanya mereka bawa keluarga atau temannya ke sini, jadi warung saya jadi dikenal lebih banyak orang.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Promosi dari mulut ke mulut itu penting sekali. Banyak pelanggan saya yang datang karena mendengar cerita dari teman atau keluarga mereka yang sudah pernah makan di sini
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Pernah bu, waktu itu ada Chef Juna dan Chef Renata yang mampir ke sini. Mereka suka cara kami memasak ayam betutu dengan cara tradisional. Mereka juga sempat foto-foto disini, kemudian diunggah.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Astungkara dengan adanya kunjungan tokoh-tokoh terkenal seperti chef juna dan chef renata ini membuat semakin banyak orang yang tahu tentang warung saya ini dari unggahan mereka.
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Untuk saat ini kami memang belum melakukan Kerjasama dengan pihak industri. Tapi saya sering menerima pesanan untuk oleh-oleh yang akan dibawa ke luar kota, terutama daerah Jawa.
		6. Bagaimana pengaruh kerja sama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	-
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Kalau media sosial bukan saya yang kelola. Ada keluarga dan saudara saya yang membantu memperkenalkan usaha saya ini ke Masyarakat umum . Selain itu, saya juga sering melihat pengunjung yang memposting foto makanan dan Lokasi usahanya.
		8. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Berkat bantuan keluarga dan juga para pengunjung yang suka memposting foto tentang warung ini,

			warung saya jadi lebih dikenal oleh orang banyak, dan setiap hari pasti ada pesanan, terkadang juga mereka memesan melalui media sosial keluarga saya kemudian diinformasikan ke saya.
		9. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Dari saya Belum pernah ikut langsung ke Pesta Kesenian Bali, tapi saya pernah diundang untuk memberikan seminar tentang kewirausahaan. Dari sana, banyak orang tahu ayam betutu kami, dan itu membantu dalam meningkatkan pelanggan.
		10. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	-
		11. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Ya, Saya pasang banner di depan warung sebagai alat promosi. Banner itu sengaja kami buat besar dan mencolok, jadi orang-orang yang lewat bisa terfokuskan pada desain banner kami sehingga mereka dapat langsung membaca dan tahu kalau di sini ada ayam betutu Men Tempeh.
		12. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Banner yang saya pasang di depan warung memang cukup efektif menarik pelanggan. Banyak yang datang karena melihat banner itu saat mereka lewat. Setelah pasang banner, saya merasa warung jadi lebih ramai, terutama di akhir pekan.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?	Ada beberapa pelanggan yang bertanya tentang Sejarah ayam betutu kami terutama pelanggan yang pertama kali mencoba hidangan ayam betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami menjelaskan dengan menyatakan bahwa ayam betutu adalah hidangan tradisional Bali yang sudah ada sejak lama dengan cara memasaknya yang unik dan khas.
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	Untuk saat ini pihak dari sekolah/instansi pemerintah belum pernah bertanya terkait cara pengolahan ayam betutu. Namun,

			kami sering menerima kunjungan dari orang yang tertarik untuk mempelajari cara memasak ayam betutu baik untuk keperluan pribadi ataupun dari program pelatihan kuliner.
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	Secara resmi kami belum pernah bekerjasama dengan pihak sekolah.namun, ada beberapa siswa atau mahasiswa yang ingin belajar lebih banyak tentang kuliner Bali, terutama ayam betutu. Mereka biasanya datang untuk studi lapangan atau sebagai bagian dari kegiatan belajar mereka.
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	-
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Kami memiliki karyawan yang berasal dari bali terutama yang dekat dari warung kami.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Arda Yusa

NAMA PEMILIK : Ibu Agung			
ALAMAT USAHA : Jl. Sermameranggi No 3 kawan kecamatan Bangli, kabupaten Bangli 80614			
KONTAK USAHA : 0878-7583-3208			
No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Tentu, awalnya dengan penghasilan sebagai pegawai negeri yang pas-pasan, saya terdorong untuk mencari tambahan. Mengingat kakek saya sering memasak Ayam Betutu untuk keluarga kerajaan, saya memutuskan untuk menjual Ayam Betutu. Dengan usaha ini, ekonomi keluarga saya meningkat, bahkan menciptakan lapangan pekerjaan bagi anggota keluarga yang sebelumnya tidak memiliki pekerjaan tetap.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Saya percaya bahwa Ayam Betutu adalah bagian dari identitas budaya Bali. Sejak zaman Kerajaan Bangli, resep Ayam Betutu sudah diwariskan secara turun-temurun di keluarga kami. Dengan melanjutkan tradisi ini, saya merasa ikut berkontribusi dalam pelestarian budaya Bali. Setiap kali pelanggan menikmati hidangan ini, saya bangga bisa memperkenalkan sejarah dan tradisi Bali melalui rasa yang autentik.
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Saya memulai usaha Ayam Betutu karena dorongan dari masyarakat sekitar. Awalnya, saya hanya memasak dan menipikan Ayam Betutu di warung-warung terdekat. Namun, karena dukungan dan dorongan dari lingkungan, saya memberanikan diri membuka warung sendiri. Hasilnya, usaha ini bisa bertahan hingga saat ini.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Kami tidak terlalu mendalami teori gastronomi secara khusus. Namun, kami memang mengutamakan kualitas rasa dan pengalaman

			<p>makan yang memuaskan. Dalam memasak ayam betutu, kami fokus pada bahan-bahan berkualitas, rempah-rempah yang khas, dan cara memasak yang lama agar cita rasanya benar-benar terasa.</p>
		<p>2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Kami tidak mengaplikasikan teori gastronomi yang spesifik, tapi prinsip-prinsip yang ada dalam gastronomi mempengaruhi cara kami mengolah ayam betutu. Kami sangat memperhatikan kualitas bahan, teknik memasak, dan penyajian makanan agar dapat memberikan pengalaman kuliner yang terbaik untuk pelanggan. Kami yakin, cara kami yang memperhatikan detail dan cita rasa yang otentik, meskipun sederhana, adalah bagian dari filosofi gastronomi itu sendiri.</p>
		<p>3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?</p>	<p>kami tidak begitu paham. Bagi kami, ayam betutu bukan hanya sekedar makanan, tapi juga bagian dari budaya dan tradisi Bali. Dengan memasak ayam betutu, kami menjaga warisan yang sudah ada sejak lama, dan itu memberi makna lebih daripada sekedar menyajikan hidangan.</p>
		<p>4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Menurut kami, dalam hal ini ayam betutu bukan hanya makanan bagi kami, tapi juga sebuah identitas dan warisan budaya Bali. Dengan memahami 'keberadaan' ayam betutu sebagai bagian dari tradisi yang harus dijaga, kami bisa mempertahankan kualitas dan metode memasak yang asli.</p>
		<p>5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?</p>	<p>Kami tidak mengetahui teori epistemologi, namun Pengetahuan yang kami miliki tentang cara memasak ayam betutu lebih banyak berasal dari pengalaman, praktik langsung di dapur dan belajar secara turun temurun yang awalnya dari kakek sendiri karena kakek sebagai juru masak kerajaan</p>

			yang memasak hidangan Ayam Betutu Keren yang disajikan keluarga Kerajaan.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Menurut kami berpengaruh dalam perkembangan usaha kuliner ayam betutu karena kami lebih mengandalkan pengetahuan praktis yang diperoleh dari pengalaman langsung dalam memasak ayam betutu.
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	Kami sangat mementingkan nilai tradisi dan rasa dalam ayam betutu. Bagi kami, bukan hanya soal keuntungan, tetapi juga tentang memberikan pengalaman yang bermakna bagi pelanggan—baik dari segi rasa yang autentik maupun suasana yang kami ciptakan.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori aksiologi tentang nilai dan manfaat tentu saja berpengaruh pada perkembangan usaha kami. Bagi kami, nilai yang paling penting adalah menjaga kualitas rasa ayam betutu yang autentik, serta memberikan pengalaman kuliner yang bermakna bagi pelanggan.
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	Menurut saya, seni pengolahan sebagai inti dari keunikan masakan kami. Kami di Warung Betutu Be Keren Ardayusa sangat menekankan pada penggunaan bahan-bahan alami dan cara memasak tradisional. Ayam Betutu yang kami sajikan dimasak dengan teknik penyemaman dalam bara sekam yang memberikan rasa dan kelembutan ayam yang sangat khas.
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Bagi kami, seni dalam memasak ayam betutu adalah hal yang sangat penting. Kami masih mempertahankan cara memasak ayam betutu menggunakan teknik tradisional yang telah diwariskan turun-temurun. Memasak dengan cara disembam di bara sekam

			menambah aroma khas dan kelezatan yang tidak bisa didapatkan dari cara memasak modern. Seni pengolahan yang kami lakukan ini tidak hanya memperkaya rasa, tetapi juga menarik pengunjung yang ingin merasakan kuliner Bali asli. Sehingga tentu dengan ke khasan yang kami miliki dari seni pengolahan ini dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu.
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	Seni penyajian bagi kami adalah bagaimana menjaga nilai budaya Bali dalam setiap langkah, termasuk dalam cara menyajikan makanan. Kami di Warung masih mempertahankan cara penyajian Ayam Betutu dengan menggunakan <i>upih</i> . Kami percaya cara ini tidak hanya memberikan keindahan tetapi juga nilai simbolis yang kaya bagi para penikmatnya.
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Di warung kami, kami fokus pada penyajian ayam betutu secara tradisional, menggunakan <i>upih</i> sebagai alas. Penyajian seperti ini tidak hanya memberikan kesan otentik, tetapi juga menambah keindahan hidangan yang kami sajikan. Sehingga dengan seni penyajian yang kami lakukan ini mampu mempengaruhi berkembangnya usaha ayam betutu kami yang memiliki cir khasnya sendiri.
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	Resep ayam betutu ini, saya dapatkan dari turun temurun, sehingga pengolahannya pun masih tradisional dengan penggunaan <i>upih</i> sebagai salah satu ciri khasnya.
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Karena saya membuat ayam betutu ini dengan resep yang tradisional dan turun temurun, inilah yang membuatnya terkenal dan menjadi ciri khasnya

4	Promosi	8. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut ke mulut?	Iya, promosi dari mulut ke mulut itu sangat membantu, apalagi di sini banyak orang lokal yang suka cerita ke teman atau saudaranya soal rasa ayam betutu kami. Kadang kalau ada acara keluarga, mereka juga cerita-cerita soal warung kami yang menjual hidangan ayam betutu legendaris.
		9. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Pengaruhnya besar sekali. Kadang ada pelanggan yang cerita ke teman mereka, terus mereka datang rombongan. Itu sangat membantu usaha saya untuk berkembang.
		10. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Ada beberapa kunjungan yang dilakukan oleh tokoh-tokoh terkenal, seperti Chef Juna dan Chef Renata, si gundul. nah mereka itu pernah datang ke sini waktu mereka lagi liburan ke Bali. Mereka bilang ayam betutu di sini punya aroma khas dan cara masaknya unik. Pada saat itu saya sampai menunjukkan proses pembuatan ayam betutu yang masih menggunakan cara tradisional, saya Bersama Chef juna dan Chef renata membuat ayam betutu Bersama hingga menikmati hidangannya, proses pembuatan inilah yang divideokan, ada videonya di unggah di youtube Chef renata.
		11. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Menurut saya pengaruhnya luar biasa bu made, apalagi beliau itu adalah seorang chef jadi memiliki pengetahuan tentang bagaimana masakan yang enak dan tidak enak, Setelah kunjungan dari Chef juna dan Chef renata itu semakin banyak yang penasaran dan datang mencoba ayam betutu saya, menurut saya kedatangan tokoh tokoh terkenal membawa rejeki untuk pengusaha kuliner seperti saya.
		12. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya	Saat ini sata tidak ada melakukan Kerjasama dengan pihak industry seperti hotel dan restoran, saya

	mempromosikan usaha kuliner?	hanya menerima pesanan, jika ada yang ingin makan ditempat, mereka harus order sehari sebelumnya.
	13. Bagaimana pengaruh kerja sama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	Meningkatkan pesanan ayam betutu.
	14. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Saya pribadi tidak membuat media sosial untuk promosi karena saya kurang mengerti cara menggunakannya. Tetapi ada keluarga saya, seperti anak dan saudara, yang membantu mempromosikan usaha ini lewat akun mereka.
	15. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Media sosial membantu, Meskipun saya sendiri tidak memposting, namun berkat bantuan keluarga saya yang sering membagikan foto makanan atau cerita tentang warung ini. Dari situ, banyak pelanggan baru yang melakukan pesanan ayam betutu.
	16. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Saya sering mengikuti festival kuliner di Pesta Kesenian Bali Saat itu kami membawa ayam betutu sebagai menu andalan. Banyak pengunjung yang mencoba, dan itu membuat usaha ayam betutu kami semakin dikenal.
	17. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	Setelah ikut festival kuliner, penjualan kami meningkat. Banyak orang yang awalnya hanya mencoba di acara tersebut, lalu mereka melakukan pemesanan ke warung kami. Jadi, acara itu sangat membantu memperkenalkan usaha kami ke pelanggan baru
	18. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Ya, kalau saya lebih sering pakai brosur untuk promosi. Di brosur itu, kami tambahkan foto ayam betutu dan sedikit cerita tentang warung ini supaya orang-orang tertarik.
	19. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Saya merasa brosur sangat efektif. Biasanya, mereka tertarik setelah lihat gambar menu di brosur dan melakukan pemesanan.

5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?	Ada beberapa pelanggan yang pernah menanyakan Sejarah ayam betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami menjelaskan bahwa ayam betutu adalah hidangan tradisional Bali yang sudah ada sejak zaman kerajaan, dan cara memasaknya yang lama dengan bumbu khas Bali itu memiliki filosofi tersendiri. Kami juga menjelaskan bahwa ayam betutu sering disajikan dalam acara-acara khusus atau sebagai bentuk penghormatan dalam budaya Bali.
		2. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	-
		3. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	-
		4. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Berkolaborasi dengan beberapa sesame pelaku usaha kuliner ayam betutu yang dilaksanakan di festival bali.
		5. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Krayawan kami lebih banyak dari daerah asli yaitu bali dan ada beberapa dari daerah bali lainnya.
		6. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Warung Bu Kadek Wati

NAMA PEMILIK : Kadek Suryawati

ALAMAT USAHA : Jl. Gatsu Tengah 59 Denpasar

KONTAK USAHA : 0822-3776-7772

No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Tentu saja, dengan usaha ayam betutu ini saya menyadari dapat meningkatkan ekonomi dan pendapatan saya.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Bagi saya, usaha Ayam Betutu adalah bentuk pelestarian budaya. Karena dengan saya membuka usaha ini, saya merasa bisa ikut serta untuk memperkenalkan warisan budaya Bali secara lebih luas kepada masyarakat.
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Saya membuka usaha Ayam Betutu karena dorongan dari keluarga. Awalnya, saya hanya berdagang buah, tetapi melihat kesuksesan bisnis Ayam Betutu dari paman saya di Warung Liku, saya terinspirasi untuk mencoba usaha ini. Dengan resep yang sama, usaha saya berkembang dan menjadi bagian dari bisnis keluarga kami.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Warung Kadek wati tidak mengetahui teori gastronomi, namun mereka mengutamakan rasa dan pengalaman pelanggan saat menikmati ayam betutu kami. Semua proses mulai dari pemilihan bahan, cara memasak yang tepat, hingga penyajian, kami lakukan dengan penuh perhatian.
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha Kadek wati, meskipun kami tidak mempelajarinya secara langsung. Dalam usaha kuliner,

			Kadek wati selalu berusaha untuk menyajikan makanan yang tidak hanya enak, tapi juga memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan. Kami memperhatikan setiap detail, mulai dari bahan yang digunakan, cara memasak, hingga penyajian.
		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	Warung Kadek wati beum mengetahui teori ontologi namun mereka bisa melihat ayam betutu sebagai bagian dari budaya dan warisan Bali yang sudah ada sejak lama. Dalam hal ini, keberadaan ayam betutu bagi kami bukan hanya sekadar makanan, tetapi sebuah tradisi yang harus terus dilestarikan.
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Menurut Kadek wati teori ontology berpengaruh pada usahanya dengan memahami keberadaan ayam betutu sebagai warisan budaya yang harus dijaga, kami semakin termotivasi untuk mempertahankan resep tradisional dan cara memasak yang autentik. Kami percaya bahwa nilai-nilai budaya ini turut mendukung perkembangan usaha kami, karena pelanggan yang datang tidak hanya mencari rasa, tetapi juga ingin merasakan budaya Bali yang hidup dalam setiap suapan.
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	Warung Kadek wati tidak mengetahui teori epistemologi namun Pengetahuan yang mereka miliki banyak berasal dari pengalaman langsung, observasi di lapangan dan resep secara turun temurun sehingga dapat memasuki pasar lokal dan luar negeri dengan membuka warung di daerah wisata.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori epistemologi, yang berfokus pada bagaimana pengetahuan diperoleh, tentu

			berpengaruh pada perkembangan usaha kami. Sebagian besar pengetahuan yang kami miliki tentang ayam betutu berasal dari pengalaman langsung di dapur dan interaksi dengan pelanggan.
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	Warung Kadek wati tidak mengetahui teori aksiologi, namun mereka sangat memperhatikan nilai-nilai yang ditawarkan kepada pelanggan. Bagi mereka, ayam betutu bukan hanya sekadar makanan, tapi juga merupakan bagian dari budaya Bali yang memiliki nilai tinggi.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Menurut warung Kadek wati berpengaruh pada perkembangan usahanya. Mereka percaya bahwa nilai yang ditawarkan kepada pelanggan baik dari segi rasa, kualitas, maupun pelayanan memiliki dampak besar pada kesuksesan usaha ini. mereka tidak hanya fokus pada keuntungan, tetapi juga pada pengalaman yang kami ciptakan bagi pelanggan, serta menjaga kualitas ayam betutu sebagai bagian dari tradisi Bali.
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	Bagi saya, pengolahan makanan, khususnya Ayam Betutu, itu memang punya seni tersendiri. Banyak banget proses yang saling mendukung untuk bikin rasa yang beda. Di warung kami, kami lebih pilih pakai teknik masak tradisional yang udah turun-temurun. Salah satu yang bikin Ayam Betutu kami beda itu pakai sabut kelapa waktu memanggang. Ini bikin rasanya jadi khas, dan aromanya bikin selera makan langsung naik. Setelah dipanggang, ayamnya kami rebus biar bumbunya meresap sempurna. Hasilnya, ayamnya jadi empuk banget dan

			<p>enak. Jadi, buat kami, pengolahan ini lebih dari sekadar masak, tapi juga soal menjaga cita rasa dan keaslian yang udah lama dikenal sama pelanggan kami.</p>
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	<p>Yah, pengolahan yang bagus tuh emang berpengaruh banget buat usaha Ayam Betutu kami. Apalagi di sini, cara masaknya yang kami jaga banget tuh jadi ciri khas dan identitas buat usaha kami. Itu juga bikin pelanggan terus ngomongin dan ngajak orang-orang sekitarnya, jadi reputasi kami makin berkembang.</p>
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	<p>Di warung kami, kita selalu pastikan Ayam Betutu disajikan dengan cara yang menggugah selera, biasanya disajikan utuh dalam porsi nasi campur</p>
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	<p>Bagi kami, seni penyajian itu penting banget dalam perkembangan usaha Ayam Betutu. Karena penyajian yang menarik bisa bikin kesan pertama pelanggan jadi positif. Kalau tampilannya oke, pelanggan jadi lebih puas dan biasanya mereka bakal balik lagi, bahkan cerita ke temen-temennya. Jadi, dengan seni penyajian yang menarik, usaha Ayam Betutu kami bisa lebih dikenal dan berkembang.</p>
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	-
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	-
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut kemulut?	<p>ya benar, promosi dari mulut ke mulut cukup efektif menurut saya. Biasanya orang yang datang ke sini cerita ke temannya, jadi temannya itu</p>

			datang juga. Apalagi kalau wisatawan, mereka sering dapat rekomendasi dari teman yang sudah pernah ke sini.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Promosi ini yang paling sering saya rasakan dampaknya. Ketika pelanggan puas, mereka cerita ke orang lain, dan dari situ pelanggan baru mulai berdatangan.
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Belum ada tokoh terkenal yang berkunjung ke tempat saya. Tapi saya senang sekali kalau ada pelanggan yang datang dan bilang ayam betutu kami enak dan bikin mereka mau balik lagi.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Pasti ada pengaruhnya bu, kalau menurut saya Tokoh terkenal kan pastinya punya banyak pengikut ya bu ya, seperti jaman sekarang kan semuanya serba mudah menggunakan hp, diunggah di media sosial, apalagi tokoh terkenal yang punya banyak pengikut, kalau mereka menggugah pengalaman berlibur atau makan di tempat enak pasti akan berpengaruh. banyak orang yang akan melihat postingannya, dan datang untuk mencoba.
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Untuk saat ini belum ada kerjama dengan pihak hotel atau restoran, biasanya saya menerima pesanan dari Masyarakat sekitar untuk digunakan pada acara keagamaan.
		6. Bagaimana pengaruh kerja sama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	Saat upacara keagamaan terdapat pesanan yang cukup banyak dari biasanya, karena ayam betutu ini akan digunakan untuk persembahyangan.
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Usaha kami belum memiliki akun media sosial resmi. kami masih mengandalkan promosi dari mulut ke mulut, Namun, terkait media social pelanggan kami sering memposting

			makanan dan lokasi warung kami. Ini sangat membantu memperkenalkan warung kami ke banyak orang.
		7. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Walaupun saya tidak terlalu mengerti penggunaannya, tapi saya tahu bahwa media sosial punya pengaruh besar. Karna setelah banyak pelanggan yang memposting tentang warung ini, jumlah kunjungan jadi meningkat.
		8. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Untuk Pesta Kesenian Bali, saya belum pernah.
		9. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	Menurut saya festival kuliner seperti itu dapat memberikan keuntungan yang besar karna ada banyak pengunjung yang membeli secara langsung disana, khususnya pecinta hidangan khas bali.
		10. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Saya menggunakan banner untuk promosi. Banner itu kami desain dengan warna cerah dan tulisan besar, biar langsung menarik perhatian.
		11. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Banner yang saya pasang membantu sekali. Banner ini juga memudahkan Masyarakat umum yang ingin menikmati hidangan ayam betutu dan memudahkan pelanggan mencari Lokasi saya.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?	Ada beberapa pelanggan atau wisatawan yang pertama kali mencoba yang bertanya terkait Sejarah ayam betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Saya menjelaskan bahwa ayam betutu adalah hidangan khas Bali yang sudah ada sejak lama dan biasanya digunakan dalam acara adat atau perayaan tertentu. Mereka biasanya tertarik dengan proses memasaknya yang unik dan bagaimana bumbu-bumbu Bali memberikan cita rasa yang khas.

	3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	-
	4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	-
	5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	
	6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami juga mayoritas berasal dari Bali, terutama dari daerah sekitar tempat usaha kami.
	7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Warung Liku

NAMA PEMILIK : Wayan Data

ALAMAT USAHA : Jl. Gandapura III F, Kesiman Kertalangu, Denpasar Timur, Bali

KONTAK USAHA : (0361) 463119

No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Ya tentu saja, dulu saya hanya berjualan ketupat santok, tapi hasilnya tidak mencukupi. Suami saya bekerja di hotel, dan saya ingin membantu meningkatkan penghasilan keluarga. Usaha Ayam Betutu yang awalnya kecil sekarang berkembang hingga bisa memproduksi ratusan ekor sehari, terutama saat hari raya.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan	Dalam usaha ini, saya melihat bahwa motif

		usaha kuliner ayam betutu?	budaya adalah pondasi utama. Pelanggan tidak hanya mencari rasa enak, tapi juga pengalaman menikmati makanan tradisional Bali. Dengan tetap mempertahankan keaslian resep, kami tidak hanya mempertahankan bisnis, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap pelestarian budaya Bali di tengah zaman ini.
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Motif lingkungan sangat signifikan dalam perjalanan usaha saya. Awalnya, ide membuat Ayam Betutu muncul karena saya memasak ayam panggang untuk sesajen dan mendapat apresiasi dari tetangga. Respon positif dari mereka memotivasi saya untuk membuka warung. Sekarang, usaha ini sudah bertahan selama lebih dari 20 tahun dengan omset yang sangat besar. Lingkungan yang mendukung benar-benar menjadi faktor kunci keberhasilan kami.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Saya lebih mengutamakan rasa dan pengalaman pelanggan saat menikmati ayam betutu kami. Semua proses mulai dari pemilihan bahan, cara memasak yang tepat, hingga penyajian, kami lakukan dengan penuh perhatian
		2. Apakah teori gastronomi	Teori gastronomi pasti

		<p>berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>berpengaruh pada perkembangan usaha kami, meskipun kami tidak mempelajarinya secara langsung. Dalam usaha kuliner, kami selalu berusaha untuk menyajikan makanan yang tidak hanya enak, tapi juga memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan. Kami memperhatikan setiap detail, mulai dari bahan yang digunakan, cara memasak, hingga penyajian.</p>
		<p>3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?</p>	<p>Dalam konteks usaha kuliner kami, kami bisa melihat ayam betutu sebagai bagian dari budaya dan warisan Bali yang sudah ada sejak lama. Dalam hal ini, 'keberadaan' ayam betutu bagi kami bukan hanya sekadar makanan, tetapi sebuah tradisi yang harus terus dilestarikan.</p>
		<p>4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Ayam betutu bagi kami bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga bagian dari identitas dan budaya Bali. Dengan memahami keberadaan ayam betutu sebagai warisan budaya yang harus dijaga, kami semakin termotivasi untuk mempertahankan resep tradisional dan cara memasak yang autentik. Kami percaya bahwa nilai-nilai budaya ini turut mendukung perkembangan usaha kami, karena pelanggan yang datang tidak hanya</p>

			mencari rasa, tetapi juga ingin merasakan budaya Bali yang hidup dalam setiap suapan.
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	Pengetahuan yang kami miliki banyak berasal dari pengalaman langsung, observasi di lapangan dan resep secara turun temurun sehingga dapat memasuki pasar lokal dan luar negeri.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori epistemologi, yang berfokus pada bagaimana pengetahuan diperoleh, tentu berpengaruh pada perkembangan usaha kami. Sebagian besar pengetahuan yang kami miliki tentang ayam betutu berasal dari pengalaman langsung di dapur dan interaksi dengan pelanggan.
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	Kami sangat memperhatikan nilai-nilai yang kami tawarkan kepada pelanggan. Bagi kami, ayam betutu bukan hanya sekadar makanan, tapi juga merupakan bagian dari budaya Bali yang memiliki nilai tinggi. Kami berusaha memberikan yang terbaik dalam hal rasa, kualitas bahan, dan pelayanan agar pelanggan merasa puas dan mendapatkan nilai lebih dari setiap pengalaman mereka.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Menurut kami berpengaruh pada perkembangan usaha

			<p>kami. Kami percaya bahwa nilai yang kami tawarkan kepada pelanggan baik dari segi rasa, kualitas, maupun pelayanan memiliki dampak besar pada kesuksesan usaha ini. Kami tidak hanya fokus pada keuntungan, tetapi juga pada pengalaman yang kami ciptakan bagi pelanggan, serta menjaga kualitas ayam betutu sebagai bagian dari tradisi Bali.</p>
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	<p>Di Warung Liku, kita benar-benar ngeliat seni masak itu penting banget untuk dapetin rasa yang beda dan khas. Kami pake ayam boiler karena gampang didapetin dan jumlahnya banyak. Proses masaknya juga agak beda, kita mulai dengan memanggang ayam pake sabut kelapa. Itu bikin ayamnya punya rasa asap yang unik. Terus, bumbunya kita tumis sampai harum, tambah sedikit air, terus ayam yang udah dipanggang masuk ke wajan, kita tutup, dan masak sekitar dua jam. Hasilnya, bumbunya meresap sempurna, ayamnya jadi empuk, teksturnya enak, dan warnanya coklat sedikit berminyak. Jadi, seni dalam masak Ayam Betutu ini lebih ke cara nyatuin rasa, tekstur, dan penampilan yang membuat menggugah</p>

			selera. .
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	<p>Kalau di Warung Liku, kita benar-bener ngerasa seni pengolahan itu penting banget buat usaha Ayam Betutu. Kita pakai teknik khusus, misalnya memanggang ayam pake sabut kelapa, yang memberikan rasa asap yang unik. Itu yang bikin ayam kita beda dari yang lain, dan pelanggan jadi tertarik buat balik lagi. Mereka ngerasa dapet pengalaman makan yang beda dan spesial. Selain rasanya yang enak, ayamnya juga empuk, bumbunya meresap dengan sempurna, dan tampilannya pun menggugah selera. Semua hal itu penting banget, karena selain rasa, penampilan dan aroma juga punya peran buat menarik perhatian pelanggan.</p>
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	<p>Menurut kami, penyajian yang oke itu bisa bikin pelanggan lebih nikmatin makanannya. Ayam Betutu yang kami sajikan punya warna coklat keemasan, sedikit minyak, yang pasti langsung bikin selera makan muncul. Kami juga selalu pastikan makanan disajikan dengan rapi dan bersih, karena penampilan yang menarik itu bisa bikin orang lebih tertarik makan. Jadi, buat kami, penyajian itu tidak hanya</p>

			soal menata makanan di piring, tapi juga gimana caranya bikin orang merasa senang dan puas waktu melihat dan menikmati hidangan kami.
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Bagi kami, seni penyajian itu penting banget buat usaha Ayam Betutu kami. Kalau makanan disajikan dengan tampilan yang menarik, pasti orang jadi lebih tertarik untuk mencobanya. Misalnya, Ayam Betutu kami yang berwarna coklat keemasan dan sedikit berkilau, langsung kelihatan enak dan menggugah selera. Inilah yang membuat pelanggan puas dan senang, jadi mereka mau balik lagi.
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	Awalnya saya menjual tipat santok, kemudian pada suatu moment habis sembahyang saya mencoba untuk memasak ayam panggang dari lungsuran sesajen yang dibumbui dengan basa genep. Ternyata hasilnya enak, dan saya bagikan kepada tetanga – tetangga, diberikan respon yang cukup baik untuk membuka usaha dengan hidangan yang saya coba-coba ini.
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Karena dari cerita unikunya saya awalnya membuat hidangan ini, saya jadinya bisa membuka usaha ayam

			betutu ini hingga dikenal dengan banyak oprang sampai saat ini
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut kemulut?	Iya, kami pakai cara dari mulut ke mulut. Biasanya pelanggan yang suka makan di sini bawa keluarganya atau temannya lain kali. Jadi, itu sudah cukup buat kami untuk tambah pelanggan
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Kalau menurut saya promosi seperti ini sangat berpengaruh. Orang biasanya percaya kalau dengar rekomendasi langsung dari orang yang pernah mencoba, jadi jumlah pelanggan saya pelan-pelan terus bertambah
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Iya, dulu Chef Willgoz pernah datang ke warung ini. Beliau suka rasa ayam betutu yang kami sajikan. Setelah itu, pengunjung jadi lebih ramai, terutama yang lihat postingannya di media sosial.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Pengaruhnya sangat baik bu bagi usaha saya, seperti yang tadi saya sampaikan, setelah beliau mengunggah postingan saat menikmati hidangan ayam betutu kami, memberikan respon yang positif di media sosial, semakin hari Tingkat kunjungan ke warung ayam betutu saya meningkat, semakin banyak orang yang tau jadinya bu. Pengaruhnya sangat besar menurut

			saya bu, saya bersyukur beliau berkunjung ke warung saya.
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Belum ada kerja sama dengan pihak hotel atau restoran yang saya lakukan, tapi saya mempunyai cabang di daerah kuta selain itu banyak pesanan dari pelanggan saya untuk dijual Kembali.
		6. Bagaimana pengaruh kerja sama industri/ jenis usaha lainnya yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	Omset meningkat
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Kami tidak menggunakan media sosial secara langsung, tetapi pelanggan sering kali membagikan foto ayam betutu atau suasana di warung kami. Berkat postingan mereka, warung ini jadi lebih dikenal orang bu, maklum saya kurang paham urusan media social, saya lebih focus kepada proses pengolahannya, persiapan bahan, saya bersyukur pengunjung saya baik hati mengabadikan pengalamannya makan disini.
		8. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Media sosial membuat warung kami lebih dikenal, terutama karena pelanggan yang memposting di sana. Orang-orang jadi penasaran, dan banyak yang akhirnya datang untuk mencoba ayam betutu kami setelah melihat ulasan di media

			sosial.
		9. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Tahun lalu, saya pernah ikut sekali di Pesta Kesenian Bali. Di sana banyak pelanggan luar daerah yang membeli ayam betutu kami, dan dari acara itu, pelanggan yang datang ke warung jadi bertambah.
		10. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	Festival kuliner sangat berpengaruh, apalagi mencangkup skala besar seperti pesta kesenian bali, karena banyak orang dari berbagai daerah mencicipi ayam betutu kami. Setelah acara selesai, banyak pengunjung luar daerah yang mulai berdatangan ke lokasi warung kami dan akhirnya menjadi pelanggan tetap.
		11. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Iya, saya pakai dua cara, banner dan pamflet. Banner saya pasang di depan warung supaya orang yang lewat langsung tahu ada ayam betutu di sini. Sedangkan pamflet biasanya saya gunakan. Ketika ada yang memesan ayam betutu yang di vacuum, jadi untuk pengiriman jauh seperti itu saya isikan pamflet yang berisi informasi tentang warung saya..
		12. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Sangat membantu dalam memberikan informasi tentang usaha ayam betutu saya sehingga kunjungan pelanggan semakin meningkat.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang	Ada beberapa pelanggan

		bertanya tentang sejarah ayam betutu?	atau wisatawan yang pertama kali mencoba yang bertanya terkait Sejarah ayam betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Saya menjelaskan bahwa ayam betutu adalah makanan tradisional Bali yang sudah ada sejak zaman dahulu, sering disajikan dalam upacara adat dan acara penting. Cara memasaknya yang memakan waktu lama dengan bumbu khas Bali adalah bagian dari tradisi yang tetap kami jaga hingga sekarang
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	-
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	-
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Berkolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner bali di festival kesenian bali.
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami sebagian besar berasal dari Bali, terutama dari daerah sekitar Denpasar.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Warung Pak Sanur

NAMA PEMILIK : Wayan Utama

ALAMAT USAHA : Jl. Arjuna No.19 Peliatan Kec. Ubud, Kab. Gianyar, 80571

KONTAK USAHA : 0361) 978240

No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Ya, motif ekonomi sangat berpengaruh bagi saya. Awalnya saya hanya berjualan palen-palen, namun hasilnya tidak mencukupi untuk kebutuhan keluarga. Setelah melihat tetangga yang berjualan Babi Guling berkembang pesat, saya termotivasi untuk mencoba usaha Ayam Betutu. Hasilnya, usaha ini tidak hanya membantu mencukupi kebutuhan keluarga saya, tetapi juga menjadi sumber penghidupan yang stabil.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Menurut saya, motif budaya sangat berpengaruh pada perkembangan usaha Ayam Betutu. Sebagai makanan khas Bali, Ayam Betutu adalah warisan budaya yang harus dilestarikan. Selain meningkatkan daya tarik pariwisata, usaha ini juga menjadi cara kami untuk menjaga tradisi leluhur. Melalui makanan ini, wisatawan bisa mengenal lebih dekat budaya Bali, sehingga usaha kuliner seperti ini berfungsi sebagai penghubung antara budaya lokal dan dunia luar.
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Motif lingkungan sangat berpengaruh pada perkembangan usaha saya. Awalnya, saya melihat tetangga saya, Bu Oka, menjual nasi babi guling dengan pengunjung yang sangat ramai, termasuk wisatawan mancanegara. Hal ini memotivasi saya untuk membuka warung makan dengan menu tradisional Bali yang berbeda, yaitu Ayam Betutu. Berkat lokasi saya di Ubud, yang merupakan destinasi wisata utama, usaha saya juga menarik banyak wisatawan. Lingkungan yang mendukung seperti ini sangat membantu perkembangan usaha saya.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Kami tidak secara khusus mempelajari teori gastronomi, tetapi dalam praktiknya, kami memahami pentingnya rasa, tekstur, dan

			<p>pengalaman makan bagi pelanggan. Bagi kami, memasak ayam betutu bukan hanya soal makanan, tetapi juga bagaimana menyajikan hidangan yang otentik dan memuaskan.</p>
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	<p>Teori gastronomi, meskipun kami tidak mempelajarinya secara formal, memiliki pengaruh besar dalam usaha kami. Kami memahami bahwa kualitas rasa, teknik memasak, dan presentasi adalah bagian penting dari pengalaman kuliner yang kami tawarkan. Meskipun tidak belajar langsung dari teori, prinsip-prinsip tersebut tetap berpengaruh dalam cara kami mengelola dan menyajikan ayam betutu kepada pelanggan.</p>
		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	<p>Warung pak sanur tidak mengetahui teori ontologi. Namun, dalam menjalankan usaha mereka memahami bahwa ayam betutu adalah bagian dari identitas dan tradisi Bali. Menjaga kelestarian cara memasak yang otentik dan mempertahankan kualitas rasa adalah hal yang sangat penting bagi mereka, meskipun mungkin tidak secara formal mengaitkannya dengan teori ontologi.</p>
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	<p>Teori ontologi mungkin tidak langsung berpengaruh dalam perkembangan usaha kami, tetapi dalam konteks eksistensi warung, kami selalu berusaha untuk tetap ada dan relevan dengan menjaga tradisi yang ada. Mempertahankan keaslian dan otentisitas dalam masakan ayam betutu tentu berpengaruh pada keberlangsungan usaha kami.</p>
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	<p>Kami tidak mengetahui teori epistemologi namun, kami selalu mencari tahu dan belajar dari pengalaman serta feedback pelanggan. Proses ini membuat kami lebih paham tentang apa yang diinginkan konsumen.</p>
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner?	<p>Teori epistemologi, meskipun tidak kami pelajari secara langsung, sebenarnya sangat berpengaruh dalam</p>

		ayam betutu?	perkembangan usaha kami. Kami mendapatkan banyak pengetahuan tentang apa yang disukai pelanggan melalui pengalaman dan umpan balik mereka. Ini membantu kami untuk terus memperbaiki dan menyempurnakan rasa ayam betutu yang kami sajikan.
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	Saya tidak terlalu mengenal teori aksiologi secara formal, tetapi dalam usaha kami, kami selalu berusaha memberikan nilai lebih kepada pelanggan, baik dari sisi rasa, pelayanan, dan pengalaman makan yang kami tawarkan. Kami yakin bahwa apa yang kami lakukan harus bernilai positif bagi pelanggan dan masyarakat sekitar.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori aksiologi berpengaruh dalam cara kami menjalankan usaha. Meskipun tidak mempelajarinya secara formal, kami selalu memastikan bahwa apa yang kami sajikan kepada pelanggan memiliki nilai lebih, baik itu dari sisi rasa, kualitas bahan, maupun pelayanan. Dengan menjaga nilai tersebut, kami percaya usaha kami dapat terus berkembang dan diterima dengan baik oleh pelanggan.
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	Dari saya sendiri seni pengolahan merupakan hal yang penting karena bagaimana kita mengolah ayam betutu ini agar bisa menciptakan rasa yang khas. Di warung kami, pengolahannya masih menggunakan teknik merebus dalam waktu yang lama sekitar 12 jam sampai air dan bumbunya meresap. Teknik ini digunakan karena dianggap lebih simple atau praktis dan mudah dalam pengerjaannya.
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Seni pengolahan dalam bisnis kuliner Ayam Betutu bisa menjadi identitas dari betutu yang kita miliki dan berbeda dari lainnya. Seperti yang sudah saya sebutkan sebelumnya bahwa warung kami masih tetap mempertahankan teknik pengolahan

			<p>yang sudah turun-temurun, yaitu dengan cara merebus ayam dalam waktu yang lama, sekitar 12 jam. Proses ini membuat air dan bumbu meresap sempurna ke dalam daging ayam, memberikan rasa yang khas dan lezat. Teknik ini juga dianggap lebih sederhana dan praktis, karena tidak membutuhkan banyak peralatan atau proses rumit. Kami percaya bahwa kesederhanaan dalam pengolahan justru membuat rasa Ayam Betutu tetap autentik dan mudah diterima oleh pelanggan.</p>
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	<p>Seni penyajian dalam masakan tidak hanya sekadar menyajikan makanan, tetapi juga tentang pengalaman yang dirasakan oleh penikmatnya. Di warung kami, kami menyajikan Ayam Betutu secara utuh dan dalam nasi campur. Ayam betutu yang kami sajikan ini berbeda dengan lainnya karena memiliki warna yang lebih coklat akibat adanya penambahan kecap dalam seni pengolahan yang kami lakukan. Nah dengan hal ini menjadikan hidangan betutu kami lebih menarik dan autentik.</p>
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	<p>Seni penyajian tentu berperan penting dalam mengembangkan seni kuliner ayam betutu. Seperti halnya di warung kami, kami menyajikan ayam betutu dalam bentuk utuh atau sebagai bagian dari nasi campur, dengan warna coklat khas yang menjadi ciri unik dari hidangan kami. Penyajian seperti ini tidak hanya memperkuat identitas warung kami, tetapi juga menarik lebih banyak pelanggan yang ingin menikmati keistimewaan ayam betutu kami.</p>
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	-
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	-

4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut ke mulut?	Ya, saya sangat mengandalkan promosi dari mulut ke mulut ini. Dari dulu pelanggan yang puas biasanya cerita ke teman atau keluarganya, jadi mereka datang ke sini juga.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Iya, promosi dari mulut ke mulut sangat membantu meningkatkan jumlah pelanggan saya. Biasanya pelanggan yang puas akan cerita ke teman atau keluarganya, dan akhirnya mereka juga datang ke sini. Itu yang membuat usaha ini tetap ramai.
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Iya, warung saya pernah dikunjungi oleh Pak Bondan Winarno. Beliau bilang ayam betutu di sini punya cita rasa yang otentik dan kaya bumbu saya menjadi semakin semangat dalam merintis usaha ini.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Pengaruhnya meningkatkan kunjungan dan pesanan ayam betutu, karna lewat postingan beliau banyak orang tahu tentang usaha ayam betutu saya
		2. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Kalau Kerjasama dengan pihak industry sampai saat ini saya belum mencobanya, tapi saya memiliki banyak pesanan dari warung-warung makan untuk dijual kembali, dan juga pesanna untuk upacara adat.
		3. Bagaimana pengaruh kerjasama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	Pesanan dari warung-warung makan meingkatkan omset yang lumayan untuk usaha saya, setiap harinya mereka selalu melakukan pemesanna ulang.
		4. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Tidak, Biasanya pengujung yang datang ke waung saya, memposting hidangan ayam betutu dan suasana di Lokasi warung saya. Dari situ, banyak orang jadi tahu lokasi kami. untuk pemesanan kami sediakan no wa yang bisa dihubungi oleh pelanggan.
		5. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Menurut saya media sosial sangat membantu meningkatkan jumlah kunjungan. Banyak orang yang tahu tentang warung ini dari postingan pelanggan yang pernah datang. Selain itu pemesanan melalui WhatsApp juga sangat membantu pengunjung kami

			untuk memastikan apakah ayam betutu kami masih tersedia atau tidak, agar pengunjung tidak rugi datang kesini secara langsung.
		6. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Saya belum pernah ikut langsung ke Pesta Kesenian Bali, saya hanya melakukan kunjungan biasa kesana, dari sana saya melihat banyak sekali kuliner yang dijual, sehingga saya membeli banyak sekali hidangan, tahun depan mungkin saya akan mencoba untuk mengikuti kegiatan festival kuliner pada pesta kesenian bali.
		7. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	Meski saya belum pernah ikut langsung dalam pesta kesenian bali, namun saya sebagai pengusaha ayam betutu dapat merasakan peluang bahwa festival seperti ini dapat meningkatkan jumlah penjualan.
		8. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Ya, kalau saya menggunakan papan reklame sebagai media promosi. Reklame ini saya pasang di depan warung saya. supaya orang-orang yang melintas bisa langsung melihat dan tertarik untuk datang ke warung saya.
		9. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Memudahkan pengunjung untuk mengetahui Lokasi warung saya, papan reklame inilah menjadi petunjuk jika pengunjung ingin berkunjung ke warung ayam betutu di tempat saya.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?	Sering sekali ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu. Mereka penasaran tentang asal-usul hidangan ini dan bagaimana tradisi memasaknya berkembang di Bali.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami menjelaskan terkait asal usul ayam betutu dan menjelaskan ayam betutu adalah makanan tradisional bali yang ada sejak lama yang dulunya dihidangkan pada saat upacara di bali dan di Kerajaan bali.
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari	Ada beberapa kali pihak sekolah atau instansi pemerintah yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu.

		sekolah/instansi pemerintah?	Mereka biasanya ingin tahu lebih banyak tentang teknik memasak tradisional yang kami gunakan.
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	-
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Pernah beberapa kali kami melakukan kolaborasi dengan berbagai pihak, terutama dengan acara budaya Bali. Misalnya, kami pernah bekerja sama dengan komunitas seni Bali untuk menyajikan ayam betutu dalam festival budaya.
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami sebagian besar berasal dari Bali, terutama dari daerah sekitar warung.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	Pernah beberapa kali saya diundang sebagai narasumber dalam acara kuliner dan festival makanan.

NAMA USAHA : Warung Fery

NAMA PEMILIK : Made Fery

ALAMAT USAHA : Jl. Rajawali, Gilimanuk Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali 82252

KONTAK USAHA : 0813-3756-4953

No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Tentu, motif ekonomi menjadi pendorong utama saya untuk meningkatkan pendapatan sehingga dari hal itu saya membuka usaha sendiri.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner?	Dalam usaha ayam betutu ini, kami masih tetap mempertahankan resep asli dalam pembuatannya

		ayam betutu?	
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Awalnya saya terinspirasi dari usaha ayam betutu dari saudara saya sendiri yaitu warung men tempeh dan juga banyak lingkungan sekitar yang membuat usaha ini dan laris. Sehingga dari hal tersebut, saya terinspirasi membuka usaha ini.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Kami lebih fokus pada praktik langsung dalam memasak dan menyajikan ayam betutu. Meskipun tidak memahami teori gastronomi secara akademis, kami percaya bahwa pengalaman makan yang baik berasal dari kombinasi bumbu yang kaya, proses memasak yang benar, dan pelayanan yang baik.
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori gastronomi memang berpengaruh meskipun kami tidak belajar secara mendalam. Kami sadar bahwa pengelolaan rasa, tekstur, dan keseimbangan bumbu adalah bagian dari teori tersebut. Kami berusaha untuk menyajikan ayam betutu yang sesuai dengan ekspektasi pelanggan, dengan rasa yang otentik dan kualitas yang terjaga, yang tentunya berpengaruh pada perkembangan usaha kami
		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	Made fery tidak mengetahui teori ontology, namun mereka memahami bahwa ayam betutu adalah bagian dari warisan budaya Bali yang kami jaga dan kembangkan. Mereka berusaha mempertahankan nilai-nilai tradisional dalam setiap hidangan yang sajikan, yang tentunya mencerminkan keberadaan dan eksistensi kami dalam dunia kuliner.
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori ontologi memang memengaruhi perkembangan usaha kami. Memahami bahwa ayam betutu adalah bagian dari identitas kuliner Bali yang terus ada dan berkembang memberikan kami landasan untuk terus menjaga kualitas dan nilai tradisi dalam usaha ini. Jadi, meskipun kami tidak mempelajarinya secara formal,

			kami menyadari bahwa eksistensi kami sebagai warung kuliner berakar pada tradisi yang kami pertahankan.
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	Kami tidak mengetahui teori epistemologi namun kami selalu mencoba untuk memahami pengetahuan yang kami peroleh melalui praktik langsung dan pengalaman. Kami belajar dari apa yang berhasil dan tidak berhasil dalam usaha kami, yang pada dasarnya adalah cara untuk memperoleh pengetahuan berdasarkan pengalaman di lapangan.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori epistemologi sangat berpengaruh dalam usaha kami. kami sangat menyadari pentingnya belajar dari pengalaman. Kami terus berkembang dengan memahami apa yang pelanggan inginkan dan bagaimana mereka merespons makanan kami. Umpan balik ini memberikan pengetahuan praktis yang sangat berpengaruh pada cara kami menjalankan usaha dan menjaga kualitas ayam betutu
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	Saya tidak mempelajari teori aksiologi secara khusus, namun kami selalu berusaha untuk memberikan nilai dalam setiap hidangan yang kami sajikan. Kami percaya bahwa selain rasa yang enak, ayam betutu kami juga membawa nilai dalam menjaga tradisi dan budaya kuliner Bali. Nilai-nilai itu yang kami yakini membuat usaha kami berkembang.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori aksiologi secara tidak langsung berpengaruh dalam perkembangan usaha kami. Kami percaya bahwa setiap hidangan yang kami sajikan harus memiliki nilai, tidak hanya dari rasa tetapi juga dari cara kami menjaga tradisi dan budaya Bali. Hal-hal ini menciptakan pengalaman yang bermakna bagi pelanggan, yang pada gilirannya berdampak pada perkembangan usaha kami
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui	Dalam pengolahannya, Kami masih

		tentang seni pengolahan?	mempertahankan teknik memasak tradisional dengan menggunakan tungku kayu bakar. Kami percaya bahwa cara memasak yang sederhana ini justru membawa rasa yang lebih kaya dan autentik, yang tidak bisa didapatkan dengan cara memasak modern.
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Dengan pengolahan yang masih tradisional, yakni dengan menggunakan tungku kayu bakar yang menghasilkan aroma dan rasa yang khas dari betutu yang kami buat. Hal ini yang membuat pelanggan yang datang kembali karena penasaran akan cita rasa yang di timbulkan dari proses memasak tersebut.
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	Seni penyajian yang kami lakukan disini yaitu ayam betutu disajikan secara utuh dengan pelengkap seperti kacang, beberapa jenis sambal, dan tumisan sayuran dengan tempat yang berbeda-beda.
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Bagi kami seni penyajian mampu menarik para pelanggan untuk datang kembali karena dengan ayam betutu yang disajikan secara cantik dan menarik dapat membuat pelanggan berkunjung kembali. Sehingga dari hal ini yang membuat usaha kuliner kami tetap berkembang.
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	Karena resep betutu ini di dapatkan karena terinspirasi dari warung men tempeh jadi belum ada sejarah dari betutu ini.
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut ke mulut?	Iya, menurut saya promosi dari mulut ke mulut sangat efektif, pelanggan sering kali membagikan cerita makannya ke kerabat dan temannya. Mereka biasanya merekomendasikan untuk ikut mencoba hidangan kami.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah	Sangat berpengaruh untuk usaha saya, promosi jenis ini juga tidak mengeluarkan biaya, namun

		pelanggan?	berdampak besar bagi peningkatan kunjungan dan penjualan.
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Belum ada.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	-
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Kami belum melakukan Kerjasama dengan pihak industry.
		6. Bagaimana pengaruh kerjasama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	-
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Promosi melalui media sosial biasanya dibantu oleh pelanggan yang berkunjung, mereka membagikan pengalaman makan dengan keluarga dan temannya di media sosial, berkat mereka warung makan ayam betutu saya jadi lebih ramai pengunjung.
		8. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Pengaruhnya yaitu meningkatkan jumlah kunjungan ke warung ayam bettu kami.
		9. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Saya belum pernah mengikuti festival kuliner pada pesta kesenian bali.
		10. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	-
		11. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	saya menggunakan banner di depan warung. Sebagai petunjuk dan media informasi terkait hidangan yang saya jual/
		12. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Ini sangat membantu usaha saya agar bisa lebih dikenal banyak orang dan memudahkan pengunjung mencari Lokasi warung saya.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang	Ada beberapa pelanggan memang

		bertanya tentang sejarah ayam betutu?	bertanya tentang sejarah ayam betutu, terutama yang belum familiar dengan hidangan ini.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami menceritakan asal-usulnya dan bagaimana ayam betutu menjadi bagian dari tradisi kuliner Bali.k
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	Pernah ada beberapa sekolah atau kelompok dari instansi pemerintah yang mengunjungi warung kami dan bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu. Mereka tertarik dengan cara kami mengolah ayam betutu dengan teknik tradisional Bali.
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	Saya pernah bekerjasama dengan pihak sekolah.
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Kami pernah bekerja sama dengan beberapa hotel di sekitar daerah kami untuk menyediakan ayam betutu sebagai menu khusus bagi tamu-tamu yang menginginkan makanan tradisional Bali. Selain itu, kami juga pernah berkolaborasi dengan sekolah-sekolah dalam kegiatan kuliner untuk mengenalkan ayam betutu kepada generasi muda.
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami berasal dari Bali, tetapi ada juga beberapa yang datang dari daerah lain.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Warung Gunaksa

NAMA PEMILIK : Ibu Ningsih			
ALAMAT USAHA : Banjar Teruna, Lorong Belong, Peliatan Ubud Gianyar 80571			
KONTAK USAHA : 0896-7807-5636			
No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Iya, awalnya saya hanya jualan di pasar, dan karena untuk meningkatkan ekonomi dan pendapatan keluarga akhirnya saya membuka usaha ayam betutu ini.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Iya, karena resep yang saya dapatkan ini berasal dari turun temurun, sehingga dengan usaha yang saya bukak ini dapat juga melestarikan resep keluarga yang sudah ada secara turun temurun.
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Sebagai bagian dari keluarga yang melihat potensi besar dari usaha kuliner di sekitar, saya merasa terdorong untuk ikut mengembangkan usaha ini dengan terinspirasi dari resep keluarga yang sudah turun temurun.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Kami mungkin tidak mempelajari teori gastronomi secara mendalam, tetapi kami paham bahwa rasa, penyajian, dan pengalaman pelanggan sangat penting. Filosofi kami adalah menjaga kualitas rasa yang otentik dan memberikan pengalaman makan yang terbaik bagi pelanggan.
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kami, meskipun kami lebih banyak mengandalkan pengalaman dan praktik di dapur. Prinsip-prinsip gastronomi seperti penggunaan bahan-bahan segar dan teknik memasak yang tepat sangat memengaruhi kualitas ayam betutu yang kami sajikan. Dengan menjaga kualitas dan teknik memasak yang baik, kami dapat terus berkembang.

		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	Teori ontologi mungkin bukan hal yang kami pelajari secara akademis, tetapi dalam praktiknya, kami selalu mempertahankan prinsip bahwa ayam betutu adalah bagian dari budaya Bali yang tak ternilai. Menjaga keaslian rasa dan teknik memasak adalah cara kami memastikan bahwa warung kami tetap eksis dan berkembang
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori ontologi berpengaruh pada usaha kami dalam hal menjaga eksistensi masakan tradisional. Kami memahami bahwa ayam betutu bukan hanya makanan, tetapi juga representasi dari budaya Bali yang terus hidup. Dengan terus menjaga kualitas rasa dan metode memasak yang autentik, kami memastikan bahwa warung kami tetap berkembang dan relevan di pasar yang lebih luas.
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	Kami tidak mengetahui teori epistemologi namun kami selalu berusaha untuk mendapatkan pengetahuan baru, baik dari pelanggan, pengalaman, maupun eksperimen di dapur. Kami percaya bahwa pengetahuan dalam usaha kuliner datang dari pengalaman praktis dan memahami apa yang pelanggan nikmati serta Pengetahuan memasak secara turun-temurun dari orang tua saya sendiri yang awalnya memiliki warung ini.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori epistemologi berpengaruh dalam perkembangan usaha kami. Setiap pengalaman yang kami peroleh dari pelanggan atau eksperimen di dapur memberikan kami pengetahuan baru yang sangat berharga. Melalui umpan balik dan pengamatan langsung, kami bisa memperbaiki dan mengembangkan kualitas ayam betutu yang kami sajikan.
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui	Teori aksiologi mungkin bukan hal

		teori aksiologi?	yang kami pelajari, tetapi dalam menjalankan usaha, kami selalu berusaha untuk memberikan sesuatu yang bernilai bagi pelanggan. Menjaga kualitas rasa, menggunakan bahan-bahan terbaik, dan memberikan pelayanan yang baik adalah nilai yang kami pegang dalam usaha kami.
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori aksiologi berpengaruh pada kami dalam hal memberikan nilai yang bermanfaat bagi pelanggan. Kami berusaha untuk selalu memberikan kualitas terbaik dalam masakan dan pelayanan, serta menjaga tradisi. Dengan nilai-nilai tersebut, kami berharap pelanggan merasa puas dan usaha kami semakin berkembang.
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	Untuk saya, seni pengolahan itu lebih ke cara kita mengolah bahan makanan supaya rasa tetap terjaga, tapi juga efisien dan tetap sesuai dengan tradisi. Di Warung Gunaksa, kita pakai teknik tradisional menyembam ayam dengan abu panas. Caranya sederhana banget, tapi tetap menjaga kualitas. Ayam Betutu kita bungkus dengan daun <i>upih</i> , lalu ditutup lagi pakai aluminium foil biar daun nggak gosong kena bara langsung. Dengan cara ini, rasa tetap autentik dan kita bisa bikin Ayam Betutu dalam jumlah banyak. Jadi, seni pengolahan itu bukan cuma soal tradisi, tapi juga efisiensi dan memenuhi permintaan pelanggan tanpa ngurangi kualitas. Itu yang bikin Ayam Betutu kami tetap dicari orang.
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Pengolahan masakan itu penting banget buat bisnis Ayam Betutu kita. Misalnya, teknik menyembam pakai abu panas yang kita gunakan, tidak cuma bikin rasanya beda dan enak, tapi juga mempercepat proses masaknya. Dengan cara ini,

			<p>kita bisa masak hampir 100 ekor ayam per hari, jadi bisa penuhi permintaan yang tinggi, apalagi pas musim liburan. Selain itu, teknik tradisional ini tetap bikin rasa asli yang dicari banyak orang. Jadi, orang tahu kita tetap pake cara tradisional tapi tetap cepat memenuhi kebutuhan mereka. Itu yang jadi keunggulan kita. Jadi, pengolahan masakan itu bukan cuma soal masak, tapi juga cara kita bangun kepercayaan dan bikin usaha Ayam Betutu kita makin dikenal.</p>
		<p>3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?</p>	<p>Jadi, di Warung Gunaksa, kami percaya seni penyajian itu penting banget, tapi yang paling utama tetap menjaga rasa dan tradisi. Jadi, ayam betutu kami biasanya disajikan utuh, dibungkus dengan daun <i>upih</i> yang memberikan aroma khas. Walaupun tampilannya simpel, kami pastikan semua penyajian itu bikin pelanggan merasa puas dan merasakan keaslian rasa ayam betutu kami.</p>
		<p>4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?</p>	<p>Kalau menurut saya, penyajian itu penting untuk menarik perhatian pelanggan dan bikin mereka ingin balik lagi. Di warung kami, ayam Betutu yang kami sajikan utuh dan ditaruh di atas daun <i>upih</i>. Itu jadi ciri khas kami yang selalu kami jaga konsistensinya. Kami percaya, kalau penyajiannya konsisten dan berkualitas, pelanggan jadi lebih percaya sama standar kami, bahkan mereka suka merekomendasikan Warung Gunaksa ke orang lain. Jadi, seni penyajian yang baik itu nggak cuma bikin tampilan jadi menarik, tapi juga membantu kami membangun reputasi dan terus berkembang.</p>
		<p>5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?</p>	<p>Ayam betutu yang kami buat masih menggunakan teknik dan peralatan tradisional yang menjadi ciri khas</p>

			dari ayam betutu ini dan memberikan kesan otentik untuk hidangan ini.
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Dengan masih menggunakan teknik tradisional ini membuat hidangan ayam betutu kami terkenal dengan ke khasan tersebut di para pelanggan.
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut kemulut?	Iya, promosi dari mulut ke mulut itu terjadi dengan sendirinya. Kalau pelanggan suka sama rasa ayam betutu kami, biasanya mereka cerita ke orang lain. Jadi saya percaya, rasa dan kualitas makanan itu yang bikin pelanggan mau merekomendasikan ke yang lain.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Bagi saya, promosi dari mulut ke mulut itu sangat efektif. Apalagi kalau orang yang pesan betutu cerita tentang rasa itu bikin pelanggan baru datang terus.
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha kuliner ayam betutu bapak/ibu?	Sejauh ini belum ada tokoh terkenal yang datang ke Lokasi usaha saya, saya juga sistemnya hanya menerima pesanan tidak menerima untuk makan ditempat, kalau tetap menjaga kualitas rasa, suatu saat warung ini juga bisa menarik perhatian banyak orang.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Kalau menurut saya, tokoh terkenal yang berkunjung, pastinya membawa pengaruh yang besar terhadap peningkatan jumlah kunjungan, karna yang biasanya orang-orang akan tertarik datang ke tempat-tempat yang pernah didatangi oleh artis ataupun pejabat negara.
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Ya, saya bekerjasama dengan salah satu hotel kamandalu, dan beberapa restoran seperti bebek bengil, laka leke dan bebek tepi sawah, pihak mereka sering memesan ayam betutu di warung saya. Terkhusus restoran bebek tepi sawah, awal mulanya dia memesan betutu di saya, namun sekarang mereka sudah membuat sendiri.

		2. Bagaimana pengaruh kerja sama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	Ada masa Dimana hotel dan restoran memesan dalam jumlah banyak, penjualan saya meningkat cukup pesat. selain memberikan keuntungan juga memudahkan saya dalam menyiapkan alat bahan yang dibutuhkan karna pihak dari hotel atau restoran sudah memesan dalam waktu yang lama, jadi saya ada waktu yang cukup untuk mempersiapkan semuanya.
		3. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Saya sendiri tidak punya akun media sosial untuk promosi, tapi banyak tamu yang datang memposting makanan kami di akun mereka. Dari situ, orang-orang jadi tertarik untuk datang ke warung ini.
		4. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Bagi saya di jaman sekarang Pengaruh media sosial besar sekali. Awalnya, pelanggan kami hanya dari daerah sekitar, tapi setelah banyak yang memposting di media sosial, banyak pelanggan baru dari luar daerah bahkan luar kota yang memesan ayam betutu.
		5. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Saya belum pernah mengikuti festival kuliner pada pesta kesenian bali.
		6. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival tersebut dalam meningkatkan penjualan?	Bagi saya festival seperti itu pasti memberikan dampak yang luar biasa dalam menngkatkan penjualan dan memperkenalkan hidangan ayam betutu.
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Saya memanfaatkan pamflet untuk mempromosikan usaha ayam betutu . peenyebarab pamphlet diantu oleh anak dan keluarga saya di media sosial mereka. Informasi di pamfletnya cukup lengkap, ada menu, harga, dan alamat warung.
		8. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Pamflet yang saya sebar cukup membantu meningkatkan jumlah pelanggan, Dengan cara ini, warung saya jadi lebih dikenal dan ramai pesanan.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam	Ada beberapa pelanggan yang bertanya terkait Sejarah ayam

		betutu?	betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami selalu siap menjelaskan bahwa ayam betutu adalah hidangan tradisional Bali yang sudah ada sejak lama dan penuh dengan makna budaya.
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	Kami memang pernah mendapatkan pertanyaan dari sekolah atau instansi pemerintah mengenai cara pengolahan ayam betutu. Mereka tertarik pada cara kami mempertahankan teknik tradisional dan bahan-bahan alami.
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerkjasama dengan sekolah?	-
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Kolaborasi yang pernah kami lakukan melibatkan beberapa usaha lokal di sekitar kami. Misalnya, kami pernah bekerja sama dengan petani lokal untuk menggunakan bahan-bahan segar dan organik dalam masakan kami, termasuk ayam.
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami mayoritas berasal dari sekitar warung, terutama dari komunitas lokal di Bali.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	-

NAMA USAHA : Warung Bu Lina

NAMA PEMILIK : Lina

ALAMAT USAHA : Jl. Rajawali, Gilimanuk Melaya, Kabupaten Jembrana, Bali 82252

KONTAK USAHA : 0819-3666-0007

No	Indikator	Pernyataan	Hasil Wawancara
1	Motif	1. Apakah Motif ekonomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Tentu, motif ekonomi menjadi pendorong utama saya untuk membuka usaha sendiri yang sebelumnya saya merupakan karyawan dari warung men tempeh.
		2. Apakah Motif budaya berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Motif budaya jelas memainkan peran penting dalam usaha kami, dimana kami masih tetap mempertahankan resep asli dalam pembuatan Ayam Betutu ini .
		3. Apakah Motif lingkungan berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Motif lingkungan sangat memengaruhi keputusan saya untuk membuka usaha Ayam Betutu ini. Seperti yang sudah saya sebutkan sebelumnya, saya terinspirasi dari usaha ayam betutu dari warung men tempeh saat dulu bekerja disana.
2	Teori	1. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori gastronomi?	Secara teori, kami mungkin tidak memahami gastronomi, tetapi dalam praktiknya, kami tahu bahwa memasak bukan hanya soal rasa, tetapi juga tentang pengalaman menikmati makanan. Kami selalu berusaha menjaga cita rasa khas ayam betutu dan menghadirkan pengalaman makan yang berkesan bagi pelanggan
		2. Apakah teori gastronomi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Secara tidak langsung, teori gastronomi memengaruhi usaha kami. Kami mungkin tidak belajar langsung tentang teori tersebut, tetapi kami tahu bahwa memasak ayam betutu dengan rasa yang sempurna dan teknik yang baik berpengaruh pada kepuasan

			pelanggan. Pengelolaan rasa dan bahan dengan benar sangat membantu dalam menjaga kualitas yang akhirnya mendukung perkembangan usaha.
		3. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori ontologi?	Walaupun kami tidak mengerti teori ontologi secara mendalam, kami percaya bahwa ayam betutu adalah bagian dari keberadaan kami dalam dunia kuliner Bali. Kami berfokus untuk menjaga kualitas dan tradisi dalam setiap hidangan, yang menjadi identitas kami. Jadi, meskipun tidak ada pemahaman teoretis, hal ini memengaruhi cara kami menjalankan usaha.
		4. Apakah teori ontologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Berpengaruh walaupun Teori ontologi mungkin tidak kami pelajari secara langsung, tetapi dalam praktiknya kami selalu mengaitkan keberadaan kami dengan tradisi dan budaya Bali. Dengan menjaga agar ayam betutu tetap menjadi bagian dari kehidupan masyarakat, kami dapat memastikan bahwa warung kami tetap berkembang.
		5. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori epistemologi?	Kami mungkin tidak mendalami epistemologi, tetapi kami tahu bahwa pengetahuan yang kami miliki berasal dari pengalaman bertahun-tahun menjalankan usaha ini. Kami belajar dengan mendengarkan pelanggan dan mencoba untuk selalu meningkatkan kualitas masakan kami berdasarkan apa yang kami pelajari dari mereka.
		6. Apakah teori epistemologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	Teori epistemologi berpengaruh dalam pengembangan usaha kami, meskipun kami tidak mempelajarinya secara formal. Kami banyak belajar dari pengalaman bertahun-tahun menjalankan usaha ini, termasuk melalui interaksi dengan pelanggan. Pengetahuan yang kami

			<p>dapatkan melalui pengalaman sehari-hari itu membantu kami untuk lebih memahami selera dan kebutuhan pelanggan, yang berperan besar dalam perkembangan usaha kami.</p>
		7. Apakah bapak/Ibu mengetahui teori aksiologi?	<p>Secara teori, kami tidak terlalu mendalami aksiologi, tetapi kami percaya bahwa setiap tindakan yang kami ambil dalam usaha ini harus memberikan manfaat dan nilai bagi pelanggan. Kami selalu berusaha menjaga kualitas masakan dan pelayanan yang baik, karena kami percaya itu adalah nilai penting yang kami tawarkan kepada konsumen.</p>
		8. Apakah teori aksiologi berpengaruh pada perkembangan usaha kuliner ayam betutu?	<p>Teori aksiologi berpengaruh pada usaha kami dalam hal memastikan bahwa setiap tindakan yang kami lakukan, seperti menyajikan masakan atau melayani pelanggan, selalu memiliki nilai positif. Kami percaya bahwa dengan memberi nilai lebih pada apa yang kami tawarkan, baik dalam rasa maupun pengalaman, kami dapat berkembang lebih baik dalam bisnis ini.</p>
3	Seni	1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni pengolahan?	<p>Bagi saya, seni pengolahan adalah bagian yang tak terpisahkan dari identitas kami. Kami terus mempertahankan teknik memasak tradisional dengan menggunakan tungku kayu bakar. Kami percaya bahwa cara memasak yang sederhana ini justru membawa rasa yang lebih kaya dan autentik, yang tidak bisa didapatkan dengan cara memasak modern. Ini adalah cara kami untuk tetap menjaga tradisi dan menghadirkan pengalaman kuliner yang sesungguhnya bagi pelanggan kami.</p>
		2. Bagaimana seni pengolahan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	<p>Dengan kami tetap mempertahankan cara memasak tradisional, yakni dengan menggunakan tungku kayu bakar</p>

			yang menghasilkan aroma dan rasa yang khas dari betutu yang kami buat. Sehingga banyak pelanggan yang datang kembali karena penasaran akan cita rasa yang di timbulkan dari proses memasak tersebut.
		3. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni penyajian?	Seni penyajian yang kami lakukan disini yaitu ayam betutu disajikan secara utuh dengan pelengkap seperti kacang, beberapa jenis sambal, dan tumisan sayuran dengan tempat yang berbeda-beda.
		4. Bagaimana seni penyajian dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	Bagi kami seni penyajian mampu menarik para pelanggan untuk datang kembali karena dengan ayam betutu yang disajikan secara cantik dan menarik dapat membuat pelanggan berkunjung kembali. Sehingga dari hal ini yang membuat usaha kuliner kami tetap berkembang.
		5. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang seni menceritakan, tentang sejarah ayam betutu?	Untuk sejarah saya tidak tahu, karena resep betutu ini di dapatkan karena terinspirasi dari warung men tempeh saat saya menjadi karyawan disana.
		6. Bagaimana seni menceritakan dapat mempengaruhi berkembangnya usaha kuliner ayam betutu?	
4	Promosi	1. Apakah bapak/ibu menggunakan jenis promosi dari mulut ke mulut?	Iya, promosi dari mulut ke mulut itu sangat membantu usaha saya. Kalau ada pelanggan yang suka sama masakan kami, biasanya mereka cerita ke orang lain dan bawa temannya ke sini. Jadi pelanggan baru sering datang karena itu.
		2. Bagaimana pengaruh promosi melalui dari mulut ke mulut terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Menurut saya, ini cara yang paling alami untuk menarik pelanggan. Orang biasanya percaya sama rekomendasi langsung dari orang yang mereka kenal, jadi jumlah pelanggan saya meningkat karena itu
		3. Apakah ada kunjungan tokoh terkenal yang datang ke usaha	Kalau tokoh terkenal sih belum ada yang datang ke warung saya. Tapi

		kuliner ayam betutu bapak/ibu?	ada beberapa wisatawan luar negeri yang sedang berlibur mampir ke warung ayam betutu saya, dan mereka bilang suka dengan rasa ayam betutu yang kami buat.
		4. Bagaimana pengaruh kunjungan tokoh terkenal terhadap peningkatan jumlah pelanggan?	Kalau bagi saya, kunjungan seperti itu sangat berpengaruh, apalagi kalau banyak yang tau bahwa warung makan ayam betutu itu pernah dikunjungi tokoh terkenal, jadi pandangan orang-orang akan positif pada warung makan ayam betutu tersebut.
		5. Apakah bapak/ibu melakukan kerjasama dengan industri pariwisata sebagai upaya mempromosikan usaha kuliner?	Untuk saat ini pihak kami belum melakukan kerjasama, semoga nantinya ada kesempatan untuk kerjasama, kami berdoa yang terbaik untuk usaha kami kedepannya.
		Bagaimana pengaruh kerjasama industri yang dilakukan dalam meningkatkan penjualan?	-
		7. Apakah bapak/ibu menggunakan media social untuk melakukan promosi?	Kami tidak membuat akun media sosial sendiri untuk promosi . jujur saja untuk mengelolanya saya kurang paham, selain itu kami juga kekurangan waktu untuk melakukan foto-foto dan video untuk diunggah, namun beberapa kali dari pihak pelanggan sempat membantu untuk memposting hidangan kami, dan Lokasi warung kami.
		8. Bagaimana pengaruh media sosial terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Jika kami fokus dalam promosi media social pastinya akan lebih banyak pengunjung yang tahu tentang warung kami, karena media sosial jangkauannya luas bu, jadi kalau bisa menggunakan media sosial dengan baik pengaruhnya pasti akan juga sangat baik yaitu dapat meningkatkan kunjungan pelanggan.
		9. Apakah bapak/ibu pernah mengikuti kegiatan festival kuliner (pesta kesenian Bali)?	Saya belum pernah mengikuti festival kuliner pada pesta kesenian bali.
		10. Bagaimana pengaruh yang diberikan dari kegiatan festival	-

		tersebut dalam meningkatkan penjualan?	
		11. Apakah bapak/ibu menggunakan periklanan (poster, banner, spanduk) untuk melakukan promosi?	Iya, saya pakai banner di depan warung. Walaupun sederhana, banner ini cukup membantu karena orang yang lewat pasti melihatnya. Saya rasa ini cara promosi yang cukup cocok untuk usaha saya.
		12. Bagaimana pengaruh periklanan yang dilakukan terhadap peningkatan jumlah kunjungan pelanggan?	Pengaruh banner yang saya pasang sangat terasa. Orang-orang yang lewat biasanya melihat banner itu, dan akhirnya mampir untuk mencoba hidangan ayam betutu.
5	Edukasi	1. Apakah ada pelanggan yang bertanya tentang sejarah ayam betutu?	Sering ada pelanggan yang bertanya tentang Sejarah bali terutama pelanggan dari luar bali atau yang pertama kali mencoba ayam betutu.
		2. Bagaimana bapak/ibu menjelaskan tentang sejarah ayam betutu?	Kami biasanya menjelaskan bahwa ayam betutu merupakan hidangan khas Bali dengan resep turun-temurun yang diwariskan dari generasi ke generasi.
		3. Apakah ada yang bertanya tentang cara pengolahan ayam betutu mungkin dari sekolah/instansi pemerintah?	Sering juga ada yang bertanya, terutama dari sekolah atau instansi pemerintah, tentang cara pengolahan ayam betutu.
		4. Apakah bapak/ibu pernah bekerjasama dengan sekolah?	Saya pernah bekerjasama dengan pihak sekolah,
		5. Kolaborasi seperti apa yang pernah bapak/ibu lakukan, jika ada contohnya?	Kami pernah berkolaborasi dengan lembaga pendidikan, seperti sekolah-sekolah atau universitas, untuk memberikan pelatihan tentang masakan tradisional Bali. Kami juga berkolaborasi dengan beberapa restoran atau warung makan di sekitar Bali untuk mengenalkan ayam betutu sebagai hidangan khas Bali yang patut dilestarikan.
		6. Karyawan bapak/ibu berasal darimana saja?	Karyawan kami kebanyakan berasal dari Bali, khususnya daerah Gilimanuk dan sekitarnya. Namun, ada juga beberapa dari luar daerah yang sudah lama tinggal di Bali.
		7. Apakah bapak/ibu pernah diundang sebagai narasumber atau pembicara?	Beberapa kali saya pernah diundang dalam acara kuliner dan seminar usaha.