



## Exploration of the History and Culture of Ayam Betutu from a Traditional Balinese Culinary

Grandis Tsaniya Aesthetica  
Universitas Negeri Jakarta

**Corresponding Author:** Grandis Tsaniya Aesthetica

[grandistsaniya@gmail.com](mailto:grandistsaniya@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Betutu, Culinary, Bali, Culture, History

*Received :* 19, October

*Revised :* 22, November

*Accepted:* 26, December

©2023 Aesthetica: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRACT

This research examines the presentation and cultural value of Ayam Betutu, a typical Balinese dish. Ayam Betutu, known for its rich spices and long cooking process, not only reflects culinary richness but also has symbolic meaning in traditional Balinese ceremonies. This research aims to understand the origins, history, concept, philosophy and techniques for making betutu chicken. Qualitative methods are used to explore in-depth descriptive information from secondary sources. The research results show that Ayam Betutu reflects Balinese cultural identity and continues to maintain its relevance and popularity in modern society.

---

## Eksplorasi Sejarah dan Kebudayaan Ayam Betutu dalam Perspektif Kuliner Tradisional Bali

Grandis Tsaniya Aesthetica

Universitas Negeri Jakarta

**Corresponding Author:** Grandis Tsaniya Aesthetica

[grandistsaniya@gmail.com](mailto:grandistsaniya@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Betutu, Kuliner, Bali, Kebudayaan, Sejarah

*Received :* 19, Oktober

*Revised :* 22, November

*Accepted:* 26, Desember

©2022The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji sajian dan nilai budaya Ayam Betutu, hidangan khas Bali. Ayam Betutu, yang dikenal karena bumbu rempahnya yang kaya dan proses memasak yang panjang, tidak hanya mencerminkan kekayaan kuliner tetapi juga memiliki makna simbolis dalam upacara adat Bali. Penelitian ini bertujuan memahami asal usul, sejarah, konsep, filosofi, serta teknik pembuatan ayam betutu. Metode kualitatif digunakan untuk menggali informasi deskriptif mendalam dari sumber sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ayam Betutu mencerminkan identitas budaya Bali dan terus mempertahankan relevansi serta popularitasnya dalam masyarakat modern.

---

## PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki keberagaman budaya dan kuliner yang sangat kaya. Setiap daerah di Nusantara menyajikan keunikan tersendiri dalam hal budaya, tradisi, dan cita rasa kuliner. Dari Sabang hingga Merauke, kuliner Nusantara menggambarkan kekayaan budaya yang dipengaruhi oleh sejarah, geografi, serta interaksi dengan berbagai bangsa. Di antara sekian banyak masakan tradisional yang ada, masakan Bali menempati posisi khusus dalam dunia kuliner Indonesia.

Bali, yang dikenal sebagai Pulau Dewata, tidak hanya terkenal dengan pemandangan alamnya yang indah dan budaya yang kaya, tetapi juga dengan lezatnya kuliner tradisionalnya. Masakan Bali dikenal karena penggunaan bumbu yang kuat serta berbagai macam rempah yang menciptakan cita rasa khas. Salah satu masakan Bali yang paling terkenal adalah Ayam Betutu.

Ayam Betutu adalah hidangan yang terbuat dari ayam yang dimasak dengan bumbu khas yang terdiri dari berbagai rempah dan daun-daunan. Proses memasaknya yang memakan waktu lama menghasilkan cita rasa yang mendalam dan kompleks. Selain rasanya yang lezat, Ayam Betutu juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai upacara adat dan keagamaan di Bali, menunjukkan pentingnya makanan ini dalam konteks sosial dan ritual.

Ayam Betutu memiliki sejarah panjang yang mencerminkan perubahan sosial dan budaya di Bali. Dari masa kerajaan hingga era modern, hidangan ini tetap menjadi bagian integral dari budaya Bali. Proses memasak Ayam Betutu biasanya melibatkan pengasapan atau pengukusan dengan bumbu khas yang disebut *basa genep*. Bumbu ini terdiri dari campuran berbagai rempah seperti kunyit, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, dan cabai. Semua bahan tersebut dihaluskan dan dilumurkan pada ayam, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dalam waktu yang cukup lama.

Kelezatan Ayam Betutu bukan hanya terletak pada rasa, tetapi juga pada makna simbolisnya. Hidangan ini sering dihidangkan pada saat-saat penting seperti upacara keagamaan, pernikahan, dan festival adat. Hal ini menunjukkan bagaimana Ayam Betutu bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga bagian dari identitas dan tradisi masyarakat Bali.

Eksplorasi sejarah dan kebudayaan Ayam Betutu memberikan wawasan tentang bagaimana makanan ini mencerminkan identitas Bali dan nilai-nilai yang dijunjung tinggi oleh masyarakatnya. Melalui Ayam Betutu, kita dapat melihat bagaimana masyarakat Bali menghargai proses dan tradisi dalam setiap aspek kehidupan mereka. Dari cara memasaknya yang telaten hingga makna ritual yang terkandung di dalamnya, Ayam Betutu adalah contoh sempurna dari kekayaan budaya dan kuliner Bali.

## TINJAUAN PUSTAKA

### *Makanan Tradisional*

Makanan tradisional merupakan produk yang umumnya dikonsumsi atau terkait dengan perayaan khusus dan/atau musim tertentu. Biasanya, makanan ini diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya,

dipersiapkan dengan cermat sesuai dengan tradisi kuliner yang telah ditetapkan, dengan sedikit atau tanpa pengolahan atau modifikasi yang signifikan. Makanan tradisional ini dikenal karena karakteristik sensoriknya yang khas, dan seringkali terkait dengan daerah atau negara tertentu (Guerrero et al., 2009). Makanan tradisional merupakan cara terbaik untuk melihat warisan budaya tak benda sebuah destinasi melalui konsumsi (Yurtseven dan Kaya, 2011). Satu dari hidangan khas dalam suatu wilayah di Indonesia yang menonjol dengan karakteristik rasa yang unik serta penggunaan rempah yang khas adalah makanan tradisional Bali. Hampir setiap suku di Indonesia memiliki makanan tradisional mereka sendiri, seperti Bali, yang memiliki ayam betutu dan babi guling sebagai makanan khas daerahnya, yang berfungsi sebagai identitas kelompok masyarakat mereka (Ardika, 2011). Makanan tradisional dapat digunakan untuk mencapai ketahanan pangan dan diversifikasi pangan. Oleh karena itu, makanan merupakan salah satu jenis kearifan lokal dari suku bangsa yang bersangkutan (Sunjata, 2014)

### ***Kebudayaan***

Setiap elemen kebudayaan memiliki peran yang penting dalam masyarakat. Ini termasuk kebiasaan dan tradisi, termasuk dalam hal makanan. Kebiasaan makan tradisional merupakan bagian integral dari fungsi dasar dalam kehidupan budaya. Masyarakat dapat dianggap sebagai sistem sosial di mana setiap komponennya saling terkait untuk memenuhi berbagai kebutuhan, seperti makanan, istirahat, perlindungan, dan kepuasan seksual, serta kebutuhan sekunder seperti komunikasi, kerja sama, pengawasan, dan penyelesaian konflik. Kepuasan kebutuhan sekunder ini membantu dalam pengembangan bahasa, norma, aturan, dan memperkuat setiap bagian masyarakat, yang pada gilirannya meningkatkan koordinasi, pengaturan, dan integrasi institusi-institusi sosial (Sulasman dan Gumilar, 2013).

Dalam setiap kebudayaan terutama makanan, sering kali diberi beberapa makna yang khusus, terkait dengan berbagai fungsi pada kehidupan. Interpretasi terhadap makanan dapat terhubung dengan struktur sosial, sistem keagamaan, ekonomi, pariwisata, dan konsep perawatan diri dalam setiap komunitas sosial yang mendukung sebuah budaya. Dalam konteks suatu kelompok etnis, makanan tidak hanya dianggap sebagai sumber gizi dan nutrisi untuk menjaga kehidupan fisik, tetapi juga memiliki nilai-nilai budaya yang terkait. Bahkan, dalam interaksi dengan masyarakat luas, makanan dapat menjadi alat diplomasi antar bangsa, antar negara, serta antar kelompok agama dan etnis yang berbeda. Nilai-nilai budaya yang terkait dengan hubungan manusia dengan Sang Pencipta, antar manusia, dan dengan lingkungan alam juga dapat tercermin dalam konteks pemaknaan makanan (Purna, 2019).

### **METODOLOGI**

Metode penelitian yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang bertujuan untuk memperoleh data deskriptif. Metode ini memberikan penekanan pada pemahaman yang lebih mendalam terhadap suatu permasalahan (Sulistyawati, 2019). Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif analitis karena bertujuan untuk mengumpulkan informasi mendalam

tentang Ayam Betutu. Pemilihan penelitian deskriptif analitis dilakukan karena dapat memberikan gambaran yang jelas tentang keadaan tertentu di lokasi penelitian melalui proses pengumpulan data.

Sumber data dalam penelitian ini bersifat sekunder yang diperoleh dari berbagai dokumen dan artikel terkait dengan Ayam Betutu dan juga kuliner Nusantara secara umum. Pengumpulan data dilakukan melalui studi kepustakaan serta pencarian data melalui internet. Lokasi yang menjadi fokus penelitian adalah Bali. Teknik analisis data kualitatif digunakan, yang mencakup tiga tahap kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Susilo, 2010).

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### ***Konsep dan Filosofi***

Betutu berasal dari paduan kata “be” yang berarti daging atau ikan. Lalu ditambah kata “tutu” yang berarti dibakar atau dipanggang (Purna, 2019). Hidangan ini dimasak dengan bumbu lengkap yang dikenal sebagai base genep atau jangkep, yang merupakan kunci cita rasa khas masakan Bali. Proses pembuatan Ayam Betutu melibatkan pemakaian bumbu yang diselipkan ke dalam daging ayam yang telah dibersihkan, kemudian dipanggang secara utuh setelah dibalut dengan base genep. Selain dihidangkan dalam upacara adat dan ritual keagamaan, Ayam Betutu juga merupakan hidangan pelengkap dalam berbagai acara tradisional di Bali. Meskipun lebih nikmat disantap saat masih hangat dan tidak tahan lama disimpan, kini hidangan ini telah merambah dan dikenal oleh berbagai kalangan di Bali, tanpa memandang latar belakang etnis, agama, atau bangsa, menunjukkan popularitas dan daya tariknya yang universal.

Tidak hanya dalam hal rasa dan aroma yang khas, tampilan Ayam Betutu juga memikat. Proses pembuatan Ayam Betutu melibatkan penyisipan bumbu rempah dan daun singkong ke dalam daging yang sudah dibersihkan. Kemudian, kepala ayam dimasukkan ke dalam perut yang telah diisi dengan bumbu tersebut. Kaki ayam atau itik dipatahkan ke arah perut dan ditutupi oleh sayap, kemudian diikat sehingga membentuk posisi yang menyerupai Sang Hyang Ganapati sedang melakukan yoga. Hidangan Ayam Betutu juga melambangkan dharma atau kesucian, dan oleh karena itu sering hadir dalam upacara dan ritual adat Bali, sebagai simbol kesucian dan penghormatan kepada Sang Hyang Widhi.

Proses memasak Ayam Betutu yang memakan waktu lama juga memiliki makna filosofis. Setiap langkah dalam proses ini, mulai dari persiapan hingga penyajian, melambangkan kesabaran dan ketelatenan dalam mencapai hasil yang sempurna. Ayam Betutu disajikan secara utuh dengan daun pisang sebagai alasnya, mencerminkan keutuhan dan kesatuan dalam kehidupan. Potongan ayam kemudian disajikan dengan berbagai lauk pauk dan sambal sebagai pelengkap, mencerminkan keragaman dan kekayaan alam Indonesia.

Ayam Betutu juga memiliki makna dan filosofi dalam budaya Bali, terutama dalam konteks acara adat atau upacara keagamaan. Ayam Betutu sering disajikan sebagai simbol penghormatan dan rasa syukur terhadap para

dewa dan nenek moyang. Pada upacara khusus, jenis yang dipersembahkan biasanya adalah Betutu Bebek, karena bebek dianggap suci dan melambangkan kebijaksanaan. Penyelenggaraan upacara agama umumnya menggunakan Betutu Bebek, bukan Betutu Ayam, sesuai dengan kebiasaan dan panduan dalam lontar Dharma Caruban. Ini menggambarkan kebiasaan lama di Bali, di mana makanan yang dipersembahkan kepada bangunan suci biasanya berasal dari bebek dan penyusutan, bukan dari ayam dan sapi.

### ***Sejarah dan Perkembangan***

Betutu adalah salah satu hidangan kuliner yang terkenal dan menjadi ciri khas di Bali. Hidangan ini sudah dikenal sejak abad ke-15 pada masa kejayaan Kerajaan Majapahit. Betutu umumnya terdiri dari daging ayam atau bebek yang utuh, yang diproses dengan cara dibakar dan dilumuri dengan campuran bumbu base genep khas Bali serta rempah-rempah pilihan. Menurut Fadly Rahman, seorang sejarawan yang memfokuskan studinya pada sejarah makanan, Ayam Betutu secara khusus terkait erat dengan wilayah Gianyar, terutama Ubud, sebelum kemudian menjadi ikon kuliner Bali yang terkenal di Gilimanuk.

Secara harfiah, makanan tradisional Bali telah berkembang sejak kedatangan agama Hindu ke Bali (Sirtha, 1998). Makanan ini telah berkembang menjadi makanan asli Bali, tidak hanya untuk masyarakat Bali. Melainkan secara religius, diberikan kepada para dewa-dewi sesuai dengan kepercayaan mereka. Makanan seperti ini tidak ditemukan dalam lontar Indik Maligia, yang sangat berbeda dengan makanan yang dimakan oleh orang Bali, yang ditemukan dalam lontar Dharma Caruban (Purna, 2019).

Orang Bali mengenal sistem keseimbangan dan kontras, yang dapat kita lihat di sepanjang jalan dan melalui kain kotak-kotak yang dibalut oleh batang-batang pohon besar. Masyarakat Bali membedakan makanan yang disajikan untuk jamuan dan yang disantap setiap hari. Tak hanya itu, mereka biasa makan nasi setiap hari dan tidak suka makan terlalu banyak. Mereka biasa makan sendirian dan makan dengan cepat. Namun, untuk sajian peribadatan, orang Bali makan nasi bersama-sama dan dihidangkan dalam porsi yang besar, termasuk Betutu.

Seorang ahli masakan Indonesia, Indra Ketaren, mengatakan bahwa betutu dianggap sebagai batas antara masakan Indonesia timur dan barat. Di antara 714 suku bangsa yang ada di Indonesia, setiap daerah memiliki makanan tradisionalnya sendiri, baik berat maupun ringan, atau hanya minuman (Melalatoa, 1995). Ini dimulai di Sumatra, bagian barat Indonesia. Budaya Melayu, India, dan Timur Tengah sangat kuat di daerah ini. Selain itu, makanan di daerah tersebut biasanya pedas, berlemak, dan banyak mengandung rempah-rempah. Makanan berkuah berbasis santan yang disebut gulai adalah ciri khasnya. Namun, makanan orang Sunda di Jawa Barat lebih cenderung alami, seperti lalapan, tempe, tahu, dan sambal. Orang Jawa lebih suka rasa manis daripada Sumatra, sehingga banyak teknik masakan dan bahan seperti kecap yang membuat makanan menjadi manis.

Lompat dari Pulau Jawa ke Pulau Bali memberikan perubahan rasa yang signifikan. Oleh karena itu, dikenal sebagai "Garis Seni Masakan" Nusantara di antara Kepulauan Jawa dan Bali. Pada saat ini, batas tarikan rasa antara bagian barat dan timur Indonesia terjadi, yang membuat hubungan antropologis kuat antara seni masakan Bali dan Jawa. Makanan Bali berbeda dengan makanan Jawa, salah satu tandanya adalah betutu. Bumbu masakan Jawa Kuno lebih menyerupai masakan betutu. Ciri-cirinya adalah bumbu yang menyerupai jamu. Komponen santannya hampir tidak ada lagi. Jika ada santan, itu digunakan sebagai bumbu daripada kuah. Untuk rasa, bumbu yang digunakan lebih tajam. Penduduk dan bangsawan menggunakan metode ini.

Setelah cukup lama hidangan ini menghilang dan tidak eksis, Betutu kembali menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Bali. Pada tahun 1978, Men Tempeh, juga dikenal sebagai Men Jenek, memperkenalkannya kembali. Setelah bertahun-tahun berjuang sebagai perantau di Denpasar, Men Tempeh dari Abianbase, Gianyar dan pasangannya dari Tanggaan, Bangli memulai bisnis Ayam Betutu. Setelah kematian Men Tempeh pada tahun 2004, suaminya, Made Suratna, yang juga dikenal sebagai Pan Tempeh, mengambil alih bisnis restoran Ayam Betutu.

Tak sedikit penduduk Bali kemudian mengikuti jejak Men Tempeh, beberapa dari mereka masih menjalankan tradisi mereka, seperti I Ketut Rimpin, yang membuat ayam betutu (Purna, 2019). I Made Darsa, kakaknya, memulai bisnis rumahan sekitar tahun 1980-an yang mengarah pada pembuatan ayam betutu. Pembuatan ayam betutu ini menggunakan metode tradisional—dibakar atau diungkep dengan bara sekam—sehingga dianggap masih tradisional. Cita rasa racikan tradisional ini tidak dapat diragukan lagi, meskipun tidak sepopuler Betutu Men Tempeh.

Adat dan budaya Bali sangat terkait dengan ayam Betutu. Biasanya digunakan sebagai bagian dari ritual keagamaan Hindu Bali, seperti Ngaben, Tumpek, dan lainnya. Selain itu, para pemimpin upacara adat atau keagamaan Bali, seperti Pedanda dan Sulinggih Yang, biasanya diberikan ayam betutu sebagai lauk untuk ajengan mereka. Versi Pan Rimpin betutu dibuat dengan cara tradisional. Ini adalah bebek atau ayam betutu yang digunakan dalam upacara adat. Dalam tradisi megibung, ayam betutu juga digunakan, terutama di Karangasem. Mereka juga disajikan dalam acara pernikahan dan perhelatan akbar lainnya.

### ***Proses dan Teknik Pengolahan Betutu***

Ayam betutu tradisional membutuhkan waktu yang lama dan dimasak dengan cara yang unik dan rumit. Sebagaimana namanya menunjukkan, ayam betutu dimasak satu ekor utuh dan dipanggang. Sebelum melakukannya, base genep yang sudah dihaluskan dioleskan ke seluruh permukaan ayam, sampai ke rongga dalamnya. Masak ayam di atas api atau di dalam sekam. Namun beberapa daerah di Bali, ada juga yang dimasak dengan air berbumbu jangkep sebelum ditunu.

Hidangan ini dimasak dengan memasukkannya ke dalam sekam, menutupnya, dan membakarnya di atas bara api. Pertama, perut ayam

dipenuhi dengan seluruh bumbu. Kemudian, ayam atau bebek dibungkus dengan daun pisang, termasuk pelepah. Tujuannya adalah untuk menghasilkan aroma ayam yang lebih harum sesuai dengan karakteristik ayam betutu Bali.

Selanjutnya, ayam dibungkus dan ditanam di tanah dengan bara api dan sekam. Proses pengolahan betutu secara tradisional dengan metode mengubur seperti ini mungkin menghasilkan tingkat panas yang spesifik. Ayam "dikubur" selama 8-10 jam. Proses memanggang mirip dengan oven alami. Pembuatan ayam betutu membutuhkan waktu yang lama untuk menghasilkan rasa yang gurih, empuk, bumbu yang meresap, dan aroma bakaran yang khas.

Cara pengolahan ini berasal dari masa Majapahit, yaitu abad ke-16, ketika pengaruh Islam masuk ke tanah Jawa, dan banyak orang Majapahit yang merupakan pemeluk Hindu akhirnya pergi ke Bali. Banyak budaya lain, termasuk kuliner, berasal dari masa Majapahit. Secara tradisional, ayam betutu dibakar dengan bumbu khas Bali dan dipanggang di api sekam. Namun, saat ini, pembuatan ayam betutu juga dapat dilakukan dengan oven atau alat panggang/bakar modern lainnya.

### ***Pengaruh Asing pada Hidangan***

Ayam Betutu terpengaruh oleh daerah Jawa. Masakan betutu memiliki rasa yang lebih mirip dengan masakan Jawa Kuno. Bumbunya seperti jamu. Sangat sedikit elemen santannya. Jika ada, itu berfungsi sebagai bumbu daripada kuah. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk rasa lebih tajam aromanya. Ia menjelaskan bahwa penduduk dan bangsawan Majapahit berpindah ke Bali ketika agama Islam mendominasi Pulau Jawa (Purna, 2019).

Sehubungan dengan bumbu, orang Bali telah menggunakan berbagai macam bumbu dalam masakannya sejak lama. Terlepas dari fakta bahwa sebelumnya lebih terkait dengan pengolahan makanan yang dipepes. Dalam posting "Jenis Makanan dalam Prasasti Bali Kuno" di Forum Arkeologi Agustus 2011, peneliti Balai Arkeologi Bali Luh Suwita Utami menyatakan bahwa dalam Prasasti Trunyan B (911 M), misalnya, disebutkan bahwa orang menggunakan bawang merah, jahe, kapulaga, dan kemiri.

Meskipun Bali tidak menghasilkan rempah, orang-orang di Bali telah mengetahuinya sejak abad pertama. Ini berdagang dengan India, Cina, dan Mediterania. Namun, bumbu dasar, juga dikenal sebagai genep, adalah inti dari masakan Bali. Lengkuas, jahe, kencur, bawang merah, bawang putih, kunit, lombok atau cabe besar, cabe rawit, kemiri, merica hitam, dan ketumbar adalah bahan yang biasa digunakan untuk membuat bumbu masakan Bali tradisional.

Bumbu juga dikaitkan dengan pemujaan dalam beberapa prasasti Bali Kuno, seperti Turnan B dan Sangsit A (980 Saka). Sangat penting bagi masyarakat untuk menyediakan beberapa jenis bumbu. Menurut Prasasti Trunyan B, masyarakat Desa Air Rawang diharuskan untuk membuat base, atau bumbu, yaitu base genep, untuk upacara Bhatara di Trunyan pada hari kelima bulan separuh gelap bulan Asuji.

Prasasti Pura Tulukbyu A (1011 M), yang ditemukan di Batur, Kintamani, menyatakan bahwa di daerah tempat raja mencari anugerah

ditanam bawang merah dan jahe. Suwita mengatakan bahwa masyarakat harus meminta izin petugas yang berwenang sebelum menebang pohon, termasuk pohon kapulaga dan kemiri.

Bumbu Bali dikenal karena hubungan dengan negara lain yang telah terbuka sejak lama. Bali tidak memproduksi rempah. Sangat mungkin bahwa bahan baku diambil alih dari luar.

Desa Julah, yang terletak di pesisir timur laut utara Bali, dianggap sebagai pelabuhan yang penuh dengan pedagang asing. Banyak gerabah India ditemukan di dekat Julah di Situs Sembiran dan Pacung. Pertanggalan absolut dari Situs Pacung dan Sembiran menunjukkan bahwa mereka dibangun pada abad kedua atau sekira 150 M. Hasil ini menunjukkan bahwa Pacung, Sembiran, dan Julah sudah dikunjungi oleh pedagang India pada awal abad masehi (Ardika, 2021). Arikamedu di Tamil Nadu, India selatan, adalah tempat asal gerabah ini. Arikamedu berada di Teluk Benggala. Dia juga mengatakan bahwa banyak amphora ditemukan di sana, menunjukkan bahwa daerah itu pernah dihuni oleh orang Romawi, dan bahwa ada gerabah Yunani di sana.

Situs Arikamedu terletak di dekat Situs Mantai (Ceylon), yang terletak di timur laut Sri Lanka. Ini adalah pelabuhan Kerajaan Anuradhapura pada masa lalu. Ardika mengatakan bahwa peneliti dari Universitas College London baru-baru ini menemukan cengkeh di daerah itu berasal dari awal abad masehi (200 SM-1400 M), jadi itu dianggap sebagai cengkeh tertua di dunia.

Bali memulai perdagangan dengan Cina dan India. Cermin perunggu Dinasti Han (206 SM-220 M) ditemukan di Situs Pangkung Paruk, Buleleng. Gerabah Dinasti Han juga ditemukan di Situs Sembiran. Pada saat yang sama, Bali telah menjalin hubungan dengan India dan Cina. Bali sudah dikenal oleh dua pusat kebudayaan besar di dunia.

Bali Utara mungkin mudah diakses karena lokasinya. Jika Anda bepergian ke wilayah Indonesia timur dari mana saja, Anda harus melalui Laut Jawa dan singgah di Bali sebelum melanjutkan perjalanan. Gerabah India paling banyak ditemukan di Julah dan Sembiran, tetapi tidak ada di Lombok dan Flores. Gerabah India bahkan tidak ditemukan di Maluku. Menurut Ardika, menariknya bahwa meskipun Julah berada di pesisir, tiga sumur besar masih tersedia untuk menghasilkan air tawar. Pelayar mungkin mengunjungi pelabuhan Bali untuk mencari air tawar.

Pelayaran ke Indonesia timur menjadi lebih mudah jika melalui jalur Bali dan Nusa Tenggara. Biasanya, rute yang digunakan untuk pergi ke Kepulauan Banda mulai dari Sumatra, Jawa, Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur, sebelum akhirnya sampai ke bagian tenggara Kepulauan Maluku yang berada di perairan Kepulauan Banda. Pulau-pulau ini lebih dekat satu sama lain, bahkan terlihat seperti mereka terhubung satu sama lain, dan hanya dibatasi oleh selat yang tidak begitu besar. Akibatnya, lebih aman, lebih mudah diakses, dan lebih mudah dikenali. Ini adalah cara rempah-rempah Bali dikenal sejak awal abad ke-19. Setelah itu, masyarakat terbiasa melanjutkan tradisi itu. Mereka kemudian mengadopsi bahan-bahan tersebut dan juga dapat dikembangkan. Banyak cengkeh di Kintamani, seperti sekarang.

### ***Betutu dan Wisata Kuliner***

Ayam betutu adalah salah satu hidangan khas Bali yang menarik perhatian wisatawan domestik dan internasional. Hidangan ini juga menjadi favorit banyak orang di berbagai daerah di Indonesia. Tak hanya di Bali, beberapa restoran di luar Bali pun mulai memasukkan ayam betutu dalam menu spesial mereka. Wisatawan yang datang dari berbagai penjuru dunia turut berperan dalam memperkenalkan hidangan ayam betutu ke panggung internasional.

Sebagai kuliner khas suatu daerah, ayam betutu memberikan dampak positif pada pariwisata lokal. Pembahasan mengenai peran ayam betutu dalam wisata kuliner di Indonesia akan mengeksplorasi dampak dan manfaat dari keberadaan hidangan ini sebagai kuliner khas. Salah satu dampak positif dari ayam betutu sebagai kuliner khas adalah kemampuannya menarik wisatawan untuk mengunjungi daerah tersebut. Wisatawan yang berkunjung biasanya ingin mencicipi kuliner khas dari tempat yang mereka kunjungi. Ayam betutu menjadi salah satu kuliner Bali yang terkenal dan banyak dicari oleh wisatawan, menjadikannya daya tarik khusus dalam pariwisata Bali. Hal yang sama berlaku untuk daerah-daerah lain di Indonesia yang memiliki kuliner khas seperti rendang dari Padang dan sate dari Madura.

Selain menarik wisatawan, ayam betutu sebagai kuliner khas juga membuka peluang bisnis yang menguntungkan bagi penduduk setempat. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang untuk mencicipi hidangan ini, permintaan akan ayam betutu pun meningkat. Ini memberikan kesempatan bagi masyarakat lokal untuk membuka usaha kuliner dengan ayam betutu sebagai menu utama.

Selain itu, dalam berbagai festival kuliner baik di Indonesia maupun di luar negeri, ayam betutu sering menjadi salah satu hidangan unggulan yang dipamerkan. Hal ini menunjukkan bahwa ayam betutu memiliki daya tarik yang kuat dan semakin diakui oleh masyarakat global.

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Ayam Betutu adalah salah satu hidangan khas Bali yang tidak hanya menggambarkan kekayaan kuliner, tetapi juga nilai-nilai budaya yang dalam. Secara kuliner, Ayam Betutu menonjol karena proses memasaknya yang rumit dengan bumbu khas Bali yang disebut base genep. Bumbu ini tidak hanya menciptakan cita rasa unik tetapi juga mengandung filosofi dan makna simbolis dalam kehidupan masyarakat Bali, terutama dalam konteks upacara adat dan keagamaan. Secara historis, Ayam Betutu telah ada sejak masa Kerajaan Majapahit, dan berkembang menjadi ikon kuliner Bali yang terkenal di antara wisatawan lokal maupun mancanegara. Proses pengolahan yang memakan waktu lama dan metode tradisional pengasapan atau pemanggangan dengan bara sekam menjadi bagian dari identitas kuliner Bali yang tetap dilestarikan hingga saat ini.

Dalam konteks kebudayaan, Ayam Betutu menjadi bukti bagaimana makanan tidak hanya sebagai kebutuhan fisik tetapi juga sebagai warisan budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Nilai-nilai budaya ini

tercermin dalam penyajiannya dalam upacara adat dan ritual keagamaan, menunjukkan pentingnya makanan dalam memperkuat identitas dan kohesi sosial masyarakat Bali.

Terdapat beberapa langkah yang dapat diambil untuk melestarikan ciri khas dari hidangan Ayam Betutu. Pertama, penting untuk terus mendukung para pengrajin kuliner tradisional dalam mempertahankan teknik dan resep asli Ayam Betutu, serta melestarikan bahan-bahan alami yang digunakan dalam proses pembuatannya. Kedua, dapat diadakannya pelatihan bagi generasi muda tentang pentingnya warisan budaya kuliner seperti Ayam Betutu agar mereka memahami nilai-nilai historis dan budaya yang terkandung di dalamnya. Selain itu, promosi secara aktif baik di tingkat lokal maupun internasional dapat meningkatkan apresiasi terhadap Ayam Betutu sebagai bagian integral dari identitas kuliner Bali, sehingga dapat menarik minat lebih banyak wisatawan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan. Dengan cara ini, Ayam Betutu tidak hanya tetap dilestarikan sebagai hidangan khas yang lezat, tetapi juga sebagai simbol yang kuat dari kekayaan budaya Bali yang patut dijaga dan diwariskan kepada generasi mendatang.

#### **PENELITIAN LANJUTAN**

Mengingat keterbatasan pengetahuan dan keterampilan peneliti sendiri, peneliti menemukan ketika menulis artikel ini masih banyak kekurangan dalam hal bahasa, penulisan, dan gaya penyajian. Oleh karena itu, peneliti menantikan umpan balik dan rekomendasi yang berguna dari berbagai sumber untuk memastikan karya tersebut sempurna.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Amal, M. Adnan. 2016. Kepulauan Rempah - Rempah: Perjalanan Sejarah Maluku Utara 1250 - 1950. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Ariani, Risa Panti. (2017). Mengenal Kuliner Bali. Depok: Rajawali Pers.
- Dibia, I Wayan. (2012). Taksu dalam Seni dan Kehidupan Bali. Denpasar: Balimangsi.
- Gautama, Wayan Buda. (2004). Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olahan/Ebatan. Surabaya: Paramita.
- Johana, A. (2023). Eksistensi Betutu pada Tradisi Kuliner Masyarakat Bali di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*, 3(2), 165-175.
- Kartini, N. L., & Wahyuningsih, S. (2021). Ekspektasi dan Persepsi Wisatawan terhadap Makanan Tradisional di Badung Selatan-Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 10(2), 181-190.
- Kusmayanti, E., & Kusumawardhani, A. (2016). Peran Wisata Kuliner Bali dalam Meningkatkan Kualitas Pariwisata Bali. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 4(1), 15-26.
- Lestari, Puji. (2021). "Asal-usul dan Sejarah Ayam Betutu Khas Bali." *Good News from Indonesia*. Diakses pada 2 Juni 2024 dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/05/31/asal-usul-dan-sejarah-ayam-betutu-khas-bali>.

- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS TEKNOLOGI INFORMASI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN SENI KULINER BALI. *Jurnal IKA*, 17(2), 128. <https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). BETUTU BALI: MENUJU KULINER DIPLOMASI BUDAYA INDONESIA. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(2), 265. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Rahman, F. (2019). "NEGERI REMPAH-REMPAH" DARI MASA BERSEMI HINGGA GUGURNYA KEJAYAAN REMPAH-REMPAH. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(3), 347. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i3.527>
- Ruki, Made. (2010). Pengembangan Wisata Kuliner Sebagai Bentuk Pemanfaatan Daerah Pesisir. *Sintesa Jurnal Ilmu Sosial dan Politik*. Vol.1 No.2 November 2010. Hal. 159-290. ISSN: 2086-6224.
- Soeprapto, V. S., & Yohana, E. (2021). EKSPLOKASI WISATA KULINER-STUDI KASUS DI BALI FOOD TOURISM EXPLORATION-CASE IN BALI. <http://journal.ubm.ac.id/index.php/journal->
- Suardani Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Bukit Jimbaran, M. (2013). ANALISIS KEPUTUSAN PENGUNJUNG MEMBELI AYAM BETUTU PADA RUMAH MAKAN AYAM BETUTU KHAS GILIMANUK DI TUBAN BALI. In *JULI* (Vol. 3, Issue 2).
- Suardani, M., Sagitarini, L. L., & Damayanti, I. A. K. W. (2021). The existence of betutu for supporting culinary tourism in Gianyar Bali. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 4(2), 101-108. <https://doi.org/10.31940/jasth.v4i2.101-108>
- Suarsana, I Made; I Made Purna; I Made Dharma Suteja; I Wayan Suca Sumadi; Raj. Riana Dyah P. (2016). Inventarisasi dan Perlindungan Karya Budaya Betutu di Banjar Teruna, Desa Peliatan Kecamatan Ubud, Gianyar, Bali. Penerbit Kepel Press.
- Sulistiyawati, A. (2022). BEBEK BETUTU SEBAGAI KULINER UPAKARA UMAT HINDU, DALAM KAITAN BUDIDAYA BEBEK BALI DAN REVITALISASINYA SAAT INI BETUTU DUCK AS CULINARY CEREMONY FOR HINDUS, IN RELATION TO BALINESE DUCK CULTIVATION AND ITS CURRENT REVITALIZATION. 5, 17-32.
- Wahyundi, R. Aldiaz, Bagus Gede Agung Widana, I., Hery Suasapha, A. (2023). Strategi Tata Kelola Kawasan Daya Tarik Wisata Khusus (KDTWK) Gilimanuk Menuju Destinasi Pariwisata Berkelanjutan. *Journal of Applied Science in Tourism Destination*, 1(1). <https://doi.org/10.52352/jastd.v1i1.1067>
- Yusa, Ni Made. (2014). Pangan Tradisional Khas Gianyar. Denpasar: Udayana Iniversity Press.