

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali merupakan sebuah pulau sekaligus menjadi salah satu provinsi di Indonesia. Letak Bali berada di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Sebagian besar wilayah Bali merupakan daerah pegunungan dan perbukitan. Di antara pegunungan terdapat gunung berapi yang masih aktif yang menyebabkan Pulau Bali terbagi menjadi dua yaitu Bali Utara dengan dataran rendah dan Bali Selatan dengan daratan rendah yang luas dan landai (Dewi dkk, 2018).

Bali dikenal sebagai Pulau Dewata dan merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang ada di Indonesia bahkan terkenal hingga mancanegara (Dewi dkk, 2018). Wisata yang disajikan Pulau Bali yaitu wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah, dan wisata kuliner.

Kebudayaan Bali mendapat pengaruh kuat oleh kebudayaan India dengan datangnya orang-orang Hindu dari India ke Bali. Dampak dari pengaruh kebudayaan Bali tersebut membuat kuliner Bali menjadi beragam. Kuliner Tradisional Bali memiliki ciri-ciri umum dengan rasa yang kuat dan tajam, karena banyak bumbu yang digunakan, terutama bumbu-bumbu yang disebut basa genap. Kuliner tradisional Bali yang sudah berkembang sejak masuknya Agama Hindu di Bali, telah menjadi makanan asli masyarakat Bali, bukan saja untuk masyarakatnya tetapi juga secara religius diperuntukan bagi para dewa-dewi sesuai kepercayaan mereka (Ariani, 2017).

Salah satu jenis hidangan kuliner tradisional Bali yaitu betutu. Betutu biasanya menggunakan bahan utama ayam atau bebek yang diberi bumbu genap/base genap yang merupakan bumbu khas Bali yang dimasak bersama daun singkong dan disantap bersama sambal matah. Teknik pengolahan betutu yaitu disungkup selama beberapa hari. Hidangan ini pada awalnya termasuk jenis hidangan yang digunakan untuk sesaji dalam upacara adat umat Hindu, akan tetapi saat ini hidangan betutu dapat dihidangkan sebagai kuliner khas Bali. Saat ini hidangan betutu cukup populer di Bali dan dijadikan wisata kuliner akan tetapi

bahan utama yang digunakan yaitu ayam dikarenakan harga ayam yang lebih murah dibandingkan dengan bebek dan waktu pada saat proses memasak yang lebih singkat. Pada hidangan betutu dengan bahan utama bebek dijual dengan harga yang cukup mahal untuk satu porsi.

Hidangan ini dapat dihidangkan kesegala kalangan karena mempunyai cita rasa yang gurih dan agak pedas. Namun karena tidak adanya formula standard, proses pemasakan yang memakan waktu, dan harga jual yang mahal sehingga hidangan ini sulit ditemukan.

Dalam Tugas Akhir ini penulis akan membuat formula standard dari betutu dengan penggunaan bahan utama yaitu bebek. Dengan tujuan dapat melestarikan hidangan bebek betutu.

1.2 Identifikasi Masalah

Untuk mempermudah proses penyusunan Tugas Akhir maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana sejarah bebek betutu?
2. Bagaimana proses pembuatan standardisasi formula bebek betutu?
3. Bagaimana cara menghitung harga jual bebek betutu?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut dibatasi pada Standardisasi Hidangan Bebek Betutu dari Provinsi Bali.

1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standardisasi hidangan bebek betutu dari provinsi Bali.

1.5 Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan Tugas Akhir adalah untuk :

1. Bagi penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir dan menambah pengetahuan dan wawasan mengenai kuliner Bali

2. Bagi sumbangan mata kuliah Pengolahan Masakan Nusantara
3. Dapat memperkenalkan masakan tradisional ke masyarakat
4. Bagi industri atau pelaku usaha jasa boga dapat menjadi acuan

