

KULINER BÉTUTU BALI SEBAGAI POTENSI WISATA EDUKASI DI SMK PGRI 1 BADUNG

I Made Yuniartha

Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa
imadeyuniartha@gmail.com

I Wayan Wiwin

Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa

I Gusti Ngurah Pertu Agung

Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa

Alamat: Jl. Ratna No. 51, Tonja, Denpasar Utara, Kota Denpasar, Bali.

Korespondensi penulis: imadeyuniartha@gmail.com

Abstract. *This study was motivated by concerns about the erosion of traditional Balinese cuisine amid the dominance of modern and fast food, especially among the younger generation. The main issue raised in this study is how Balinese Bétutu culinary arts can be developed as educational tourism potential at SMK PGRI 1 Badung. The research questions include the form of learning, learning experiences that can be explored, a SWOT analysis of the potential, and preservation strategies. The objectives of this study are to identify the form of Balinese Bétutu culinary learning as a potential educational tourism attraction at SMK PGRI 1 Badung. To identify learning experiences that can be explored in Balinese Bétutu culinary learning as educational tourism potential at SMK PGRI 1 Badung, to analyse Balinese Bétutu culinary learning as educational tourism potential at SMK PGRI 1 Badung, and to determine preservation strategies for Balinese Bétutu culinary learning as educational tourism potential at SMK PGRI 1 Badung. This study employs a descriptive qualitative approach using Edgar Dale's Cone of Experience theory and Cooper et al.'s tourism potential theory. Data collection was conducted through participatory observation, unstructured interviews, and documentation. Data analysis was carried out through reduction, presentation, and verification stages. The researcher selected the location at SMK PGRI 1 Badung purposively because it was relevant to the topic and had culinary practice facilities that supported the research. The results of the study indicate that Bétutu culinary education at SMK PGRI 1 Badung not only provides students with technical cooking skills but also strengthens their understanding of local cultural values. Practical learning activities combined with an educational tourism approach create a holistic learning experience. A SWOT analysis identified strengths in the teaching methods and industry collaboration, as well as weaknesses in the form of limited raw materials and facilities. The proposed preservation strategies include strengthening teacher training, innovating the curriculum based on local wisdom, and developing a culinary tourism promotion network. This study is expected to serve as a foundation for developing a*

traditional culinary education model based on educational tourism that supports cultural preservation and vocational skill enhancement.

Keywords: *Bétutu Bali, educational tourism, cultural preservation, vocational education, traditional cuisine, SMK PGRI 1 Badung.*

Abstrak. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kekhawatiran terhadap tergerusnya eksistensi kuliner tradisional Bali di tengah dominasi masakan modern dan cepat saji, khususnya di kalangan generasi muda. Permasalahan utama yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana pembelajaran kuliner Bétutu Bali dapat dijadikan sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung. Adapun rumusan masalah mencakup bentuk pembelajaran, pengalaman belajar yang dapat dieksplorasi, analisis SWOT terhadap potensi tersebut, dan strategi pelestariannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bentuk pembelajaran kuliner Bétutu Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung, untuk mengidentifikasi pengalaman belajar yang dapat dieksplorasi pada pembelajaran kuliner Bétutu Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung, untuk menganalisis pembelajaran kuliner Bétutu Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung, untuk menentukan Strategi Pelestarian Kuliner Bétutu sebagai potensi wisata edukasi SMK PGRI 1 Badung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teori utama Kerucut Pengalaman Edgar Dale serta teori potensi wisata menurut Cooper dkk. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara tidak terstruktur, dan dokumentasi. Analisis data dilaksanakan melalui tahap reduksi, penyajian, dan verifikasi. Peneliti memilih lokasi di SMK PGRI 1 Badung secara purposif karena relevan dengan topik dan memiliki fasilitas praktik kuliner yang mendukung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelajaran kuliner Bétutu Bali di SMK PGRI 1 Badung tidak hanya memberikan keterampilan teknis memasak kepada siswa, tetapi juga memperkuat pemahaman mereka terhadap nilai-nilai budaya lokal. Kegiatan pembelajaran yang bersifat praktik langsung dikombinasikan dengan pendekatan wisata edukasi menciptakan pengalaman belajar yang holistik. Analisis SWOT mengidentifikasi kekuatan pada metode pembelajaran dan kolaborasi industri, serta kelemahan berupa keterbatasan bahan baku dan fasilitas. Strategi pelestarian yang diusulkan meliputi penguatan pelatihan guru, inovasi kurikulum berbasis kearifan lokal, dan pengembangan jejaring promosi wisata kuliner. Penelitian ini diharapkan mampu menjadi landasan dalam pengembangan model pembelajaran kuliner tradisional berbasis wisata edukasi yang mendukung pelestarian budaya dan penguatan kompetensi vokasi.

Kata kunci: Bétutu Bali, wisata edukasi, pelestarian budaya, pendidikan vokasi, kuliner tradisional, SMK PGRI 1 Badung.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi oleh tubuh harus sehat dalam arti

memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap. Selain itu makanan yang akan dimasukan ke dalam tubuh kita harus murni, bersih dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasinya. Kuliner merupakan hal yang tidak bisa dipisahkan dari masyarakat Indonesia, di Indonesia berbagai jenis makanan bukanlah suatu hal yang aneh, Negara kita diberkahi oleh Kekayaan sumber daya alam Indonesia termasuk yang paling besar sebagaimana dituliskan bahwa Indonesia adalah salah satu negara yang kekayaan sumber daya alamnya paling besar di dunia. Kekayaan sumber daya alam ini harus dimaknai sebagai suatu potensi untuk masyarakat di Negara Indonesia.

Perkembangan selanjutnya, makanan telah memiliki arti lebih, yaitu berfungsi sosial – religius dan menunjukkan identitas budaya. Hal ini menjadikan kuliner mampu menciptakan sebuah karakter sosio antropologis dan spiritual bagi masyarakat pendukungnya. Karena kuliner merupakan suatu hasil kebudayaan dan merupakan identitas budaya lokal (Yudha,2015 : 334).

Makanan mulai dikaji para akademisi yang kontribusinya sangat signifikan, terutama bagi disiplin ilmu politik yang mulai memperkenalkan isu makanan sebagai basis ilmu politik untuk kelangsungan dan proliferasi dari sebuah negara dan bangsa yang modern. Makanan sebagai alat diplomasi telah digunakan oleh negara-negara sebagai bagian dari strategi untuk memperkenalkan budaya mereka ke dunia internasional. Diplomasi kuliner ini tidak hanya mencakup pertukaran makanan, tetapi juga merupakan bentuk komunikasi antara negara yang mengandung nilai budaya dan kekuatan simbolik yang berhubungan dengan kebijakan luar negeri (Heldke, L. 2003)

Potensi berupa kekayaan sumber daya alam ini perlu dikelola untuk kemaslahatan bersama sehingga dapat tercipta kesejahteraan bersama. Sebagai upaya untuk memajukan ekonomi masyarakat, masyarakat harus bisa mengelola kekayaan sumber daya alam dengan mendukung pertumbuhan pada sektor pariwisata. Pariwisata modern ini bukan hanya mendatangi suatu tempat untuk menikmati keindahan alam saja namun, pada saat ini wisata sudah merambah ke bidang makanan yang biasa disebut dengan wisata kuliner. Menurut Ignatov dan Smith (2016), wisata kuliner adalah perjalanan wisata di dalamnya ada aktivitas pembelian berupa makanan dari pembelian tersebut pengunjung mengonsumsi hidangan yang ada di tempat wisata serta menjadi suatu pengalaman wisata melalui kuliner (Ignatov dan Smith, 2006).

Wisata Kuliner merupakan salah satu bagian dari sumber daya budaya masyarakat. Dengan kata lain wisata kuliner merupakan aktivitas wisata yang menonjolkan kuliner atau masakan/makanan sebagai atraksi wisata. Makanan atau masakan merupakan hal yang penting bagi berbagai jenis pariwisata (alam, budaya, dan minat khusus) karena semua pasti perlu makan. Sebenarnya makanan termasuk

minuman merupakan hal yang penting bagi kegiatan pariwisata, karena: Pertama, Makanan dan minuman merupakan bagian dari pengalaman dalam berwisata: kedua, makanan dan minuman membantu menjelaskan identitas masyarakat di daerah yang dikunjungi itu: Ketiga, makanan dan minuman dapat menambah peluang *expenditure* (pengeluaran) wisatawan di daerah kunjungan dan dapat menambah income bagi masyarakat di daerah itu. Salah satu kuliner yang menarik peneliti adalah Kuliner *Bétutu* di mana kuliner ini merupakan salah satu kuliner tradisional warisan budaya yang memiliki nilai penting dalam menggambarkan identitas suatu daerah. Salah satu kuliner khas Bali yang memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi adalah *Bétutu*. *Bétutu* yang dikenal dengan proses pengolahannya yang unik dan rasanya yang khas, telah menjadi simbol kuliner tradisional Bali. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan globalisasi, terdapat kekhawatiran akan tergerusnya kuliner tradisional oleh makanan modern dan cepat saji. Fenomena ini terlihat dari semakin jarang generasi muda mengenal dan mengapresiasi kuliner tradisional mereka sendiri. Dalam konteks pariwisata, *Bétutu* juga memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner yang dapat meningkatkan pengalaman wisatawan yang berkunjung ke Bali.

Seiring dengan perkembangan industri pariwisata yang semakin menekankan pada pengalaman autentik dan berbasis budaya, penting bagi institusi pendidikan kejuruan seperti SMK PGRI 1 Badung untuk mengadaptasi strategi pembelajaran yang tidak hanya berorientasi pada kompetensi global, tetapi juga mengakar pada kekayaan kuliner lokal. Penelitian ini akan menggali bagaimana pendekatan wisata edukasi dapat menjadi metode efektif dalam mengajarkan kuliner *Bétutu* sebagai bagian dari kurikulum berbasis praktik. Lebih lanjut, penelitian ini juga akan mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam proses pembelajaran, baik dari sisi kesiapan tenaga pengajar, ketersediaan bahan baku, maupun antusiasme siswa terhadap kuliner tradisional. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam mengembangkan model pembelajaran kuliner berbasis kearifan lokal yang tidak hanya membekali siswa dengan keterampilan memasak, tetapi juga membentuk kesadaran mereka akan pentingnya melestarikan warisan budaya Bali dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata yang terus berkembang.

Namun, terdapat tantangan yang signifikan dalam upaya pelestarian kuliner tradisional ini, terutama di kalangan generasi muda yang menjadi pewaris budaya. Sekolah-sekolah perhotelan di Bali khususnya SMK PGRI 1 Badung memiliki peran strategis dalam menjembatani tantangan ini. Meskipun sekolah ini menyediakan pendidikan dan pelatihan dalam bidang kuliner, sering kali fokus pelatihan yang dilakukan lebih pada kuliner internasional dan modern daripada kuliner lokal

tradisional. Pendekatan berbasis wisata edukasi dapat menjadi solusi untuk menjawab tantangan ini.

Melalui integrasi pelatihan kuliner *Bétutu* dalam kurikulum sekolah perhotelan , serta pengenalan dan promosi melalui kegiatan wisata edukasi, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan keterampilan generasi muda dalam mengolah dan melestarikan kuliner tradisional Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana bentuk pembelajaran *Bétutu* Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung dapat menjadi strategi efektif dalam pelatihan kuliner *Bétutu*, mengidentifikasi apa saja pengalaman belajar yang dapat dieksplorasi dalam proses tersebut serta peluang dan potensi yang dimiliki SMK PGRI 1 Badung . Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata terhadap upaya melestarikan warisan kuliner tradisional Bali.

Kuliner *Bétutu* dipilih dalam penelitian ini karena merupakan salah satu makanan tradisional Bali yang kaya akan nilai sejarah, budaya, dan cita rasa khas. *Bétutu* tidak hanya mencerminkan kekayaan kuliner Bali, tetapi juga menjadi bagian penting dari warisan budaya yang perlu dilestarikan. Memilih *Bétutu* sebagai fokus penelitian memberikan peluang untuk mengangkat dan memperkenalkan teknik pengolahan kuliner tradisional Bali kepada generasi muda, serta memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga warisan budaya melalui kuliner.

Pilihannya jatuh pada *Bétutu*, bukan jenis kuliner lainnya, karena *Bétutu* memiliki teknik pembuatan yang khas dan kompleks, yang melibatkan proses memasak yang panjang dan memerlukan keterampilan khusus. Proses ini memberikan kesempatan bagi siswa untuk mempelajari dan mengembangkan keterampilan memasak yang tidak hanya berguna dalam konteks kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari pelestarian budaya Bali.

Selain sebagai warisan budaya, kuliner *Bétutu* juga memiliki potensi ekonomi yang besar dalam sektor pariwisata, khususnya wisata kuliner. Seiring dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner yang autentik dan berbasis budaya, makanan tradisional seperti *Bétutu* dapat menjadi daya tarik tersendiri. Banyak wisatawan yang tidak hanya ingin menikmati keindahan alam dan budaya Bali, tetapi juga ingin merasakan cita rasa khas dari makanan tradisional yang memiliki nilai historis dan filosofi mendalam. Namun, tanpa adanya strategi yang tepat dalam memperkenalkan, melestarikan, dan mengembangkan kuliner *Bétutu*, ada risiko bahwa makanan ini akan tergeser oleh kuliner global yang lebih populer dan mudah diakses.

Di sisi lain, peran institusi pendidikan, terutama sekolah kejuruan seperti SMK PGRI 1 Badung, sangatlah penting dalam memastikan generasi muda memahami dan menguasai keterampilan mengolah kuliner tradisional. Namun, pada kenyataannya, banyak sekolah perhotelan dan kuliner lebih fokus pada pengajaran

masakan internasional yang lebih diminati oleh industri perhotelan modern. Hal ini menyebabkan berkurangnya minat dan keterampilan siswa dalam memasak makanan tradisional, yang dalam jangka panjang dapat berakibat pada hilangnya warisan kuliner lokal. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan inovatif dalam pendidikan kuliner yang tidak hanya membekali siswa dengan keterampilan profesional, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya mereka.

Wisata edukasi berbasis kuliner menawarkan solusi yang dapat menjembatani kesenjangan ini. Dengan mengintegrasikan pembelajaran kuliner *Bétutu* ke dalam kurikulum berbasis praktik dan menghubungkannya dengan pengalaman wisata edukatif, siswa tidak hanya belajar teknik memasak, tetapi juga memahami nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Melalui kegiatan seperti demonstrasi memasak, kunjungan ke dapur tradisional, serta interaksi langsung dengan pelaku usaha kuliner lokal, siswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya melestarikan makanan tradisional dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata.

Lebih jauh, pendekatan ini juga berpotensi meningkatkan daya saing lulusan SMK PGRI 1 Badung di industri perhotelan dan kuliner. Dengan keterampilan yang lebih beragam, termasuk penguasaan teknik memasak makanan tradisional seperti *Bétutu*, lulusan sekolah ini memiliki keunggulan dalam memenuhi permintaan pasar yang semakin menghargai pengalaman kuliner berbasis budaya. Selain itu, pemahaman tentang nilai ekonomi dan peluang bisnis dalam wisata kuliner dapat mendorong lahirnya wirausahawan muda di bidang kuliner tradisional, yang pada akhirnya akan berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi lokal Bali.

Dengan mempertimbangkan tantangan dan peluang ini, penelitian ini berupaya menggali bagaimana strategi wisata edukasi dapat diterapkan secara efektif dalam pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung. Melalui pendekatan ini, diharapkan tidak hanya terjadi peningkatan kompetensi siswa dalam memasak kuliner tradisional, tetapi juga lahirnya kesadaran kolektif akan pentingnya menjaga warisan budaya kuliner Bali di tengah arus globalisasi yang terus berkembang.

Dengan mempraktekkan pengolahan *Bétutu* pada mata pelajaran Praktek Kuliner atau Praktek Pengolahan Makanan yang termasuk dalam kurikulum di SMK PGRI 1 Badung khususnya Mata Pelajaran Kompetensi Keahlian Kuliner pada elemen pengolahan makanan dan minuman. Mata pelajaran ini dirancang untuk memberikan

keterampilan praktis kepada siswa dalam mengolah berbagai jenis makanan, termasuk kuliner tradisional Bali seperti *Bétutu*, sehingga siswa tidak hanya memahami teori tetapi juga dapat langsung mengaplikasikan pengetahuan tersebut

dalam praktik. *Bétutu*, sebagai salah satu kuliner khas Bali yang memiliki nilai historis dan budaya tinggi, berisiko kehilangan tempatnya di tengah maraknya makanan global. Kondisi ini diperparah oleh kenyataan bahwa SMK PGRI 1 Badung yang seharusnya menjadi garda depan dalam pelestarian kuliner lokal, cenderung lebih fokus pada pengajaran kuliner internasional. Alasan penting memilih topik ini adalah karena potensi besar yang dimiliki *Bétutu* tidak hanya sebagai simbol budaya, tetapi juga sebagai daya tarik wisata kuliner yang dapat meningkatkan pengalaman wisatawan dan mendukung ekonomi lokal. Penelitian ini penting karena dapat memberikan solusi konkret dalam melestarikan kuliner *Bétutu*, meningkatkan kesadaran dan keterampilan generasi muda, serta mendukung keberlanjutan budaya dan ekonomi Bali. Seiring dengan pesatnya perkembangan industri kuliner global yang cenderung mengutamakan efisiensi dan modernitas, kuliner tradisional seperti *Bétutu* sering kali terancam punah, terutama di kalangan generasi muda yang lebih tertarik pada masakan internasional atau cepat saji.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan kontribusi terhadap pelestarian kuliner *Bétutu* dengan mencari dan merumuskan strategi yang efektif dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional Bali. Strategi pelestarian ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan memasak, tetapi juga pada pemahaman mendalam mengenai pentingnya kuliner sebagai bagian dari identitas budaya Bali. Dalam konteks ini, penting untuk mengembangkan metode pembelajaran yang inovatif, di mana pembelajaran kuliner *Bétutu* dipadukan dengan pengalaman wisata edukasi, sehingga siswa tidak hanya terampil dalam mengolah makanan, tetapi juga memiliki kesadaran tinggi mengenai nilai budaya yang terkandung dalam setiap proses pembuatan kuliner tersebut. Dengan demikian, penelitian ini akan menghasilkan rekomendasi konkret untuk pengembangan strategi pelestarian kuliner tradisional Bali melalui pendidikan yang melibatkan generasi muda, sebagai kunci untuk menjaga kelestarian dan keberlanjutan warisan budaya Bali.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan fenomena secara mendalam dalam konteks alami. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung melalui deskripsi kata-kata dan narasi yang holistik. Lokasi penelitian dipilih di SMK PGRI 1 Badung karena sekolah ini memiliki program kejuruan yang relevan dengan pengembangan keterampilan kuliner lokal. Jenis data yang digunakan mencakup data kualitatif seperti hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi langsung, serta data kuantitatif seperti jumlah siswa dan struktur organisasi sekolah. Sumber data

dibedakan menjadi data primer (diperoleh langsung dari guru dan siswa) dan data sekunder (berupa dokumen, arsip, dan literatur lainnya) (Sugiyono, 2017; Moleong, 2007; Rianse & Abdi, 2012).

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara tidak terstruktur, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan keterlibatan langsung peneliti dalam pelatihan pembuatan kuliner *Bétutu*, untuk memahami secara mendalam interaksi, metode pengajaran, dan praktik belajar siswa. Wawancara tidak terstruktur memungkinkan peneliti mengeksplorasi pandangan informan secara fleksibel dan alami, sementara teknik dokumentasi digunakan untuk menelaah berbagai materi tertulis seperti rencana pembelajaran dan catatan kegiatan sekolah. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, di mana informan dipilih secara sengaja berdasarkan relevansi mereka terhadap topik penelitian (Bungin, 2011; Sugiyono, 2017).

Data yang terkumpul dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif yang meliputi proses pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Data dianalisis secara sistematis untuk menemukan pola, makna, dan temuan yang relevan dengan tujuan penelitian. Hasil analisis disajikan menggunakan metode formal berupa tabel dan angka, serta metode informal melalui uraian naratif yang menggambarkan dinamika pembelajaran kuliner *Bétutu* secara komprehensif. Dengan teknik ini, diharapkan penelitian mampu memberikan kontribusi pada pengembangan pendidikan vokasi dan pelestarian kuliner tradisional Bali melalui pendekatan wisata edukasi (Bungin, 2003; Miles & Huberman, 1994; Sugiyono, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Strategi Pelestarian Kuliner *Bétutu* sebagai potensi wisata edukasi SMK PGRI 1 Badung

Strategi Pelestarian terhadap bentuk pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung harus melibatkan pendekatan yang komprehensif untuk menilai keberhasilan dari aspek teori, praktik, dan kolaborasi dengan pihak luar. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa proses pembelajaran tidak hanya efektif dalam mengajarkan keterampilan memasak, tetapi juga berhasil dalam menyampaikan nilai budaya Bali yang terkandung dalam kuliner *Bétutu*. Untuk mengevaluasi aspek teori, pengajaran harus mencakup pemahaman mendalam tentang sejarah, filosofi, dan simbolisme di balik kuliner *Bétutu*. Evaluasi terhadap penguasaan materi teori dapat dilakukan melalui tes tertulis, diskusi kelompok, dan penilaian berbasis proyek yang menuntut siswa untuk menjelaskan keterkaitan antara kuliner dan budaya Bali secara kritis.

Untuk mengevaluasi dan mengembangkan strategi yang optimal bagi SMK PGRI 1 Badung dalam pengembangan potensi kuliner *Bétutu* sebagai wisata edukasi, dilakukan analisis matriks IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*) dan EFAS (*External Factor Analysis Summary*) berdasarkan hasil analisis SWOT yang telah dilakukan. Matriks IFAS digunakan untuk menganalisis kekuatan dan kelemahan internal, sementara matriks EFAS mengkaji peluang dan ancaman eksternal.

Matriks IFAS menggambarkan kekuatan internal yang dimiliki SMK PGRI 1 Badung, seperti adanya *master plan* yang jelas untuk wisata edukasi, sarana yang memadai, serta visi dan misi yang sesuai dengan kebutuhan industri. Kekuatan ini memberikan dasar yang kuat untuk mengembangkan wisata edukasi kuliner *Bétutu*. Namun, kelemahan internal juga perlu diatasi, seperti keterbatasan sumber daya manusia yang berkompeten dalam mengajar kuliner *Bétutu* secara otentik, serta keterbatasan sarana yang memadai untuk pelatihan praktis. Oleh karena itu, strategi yang dapat diambil adalah penguatan pengajaran melalui pelatihan bagi tenaga pengajar dan peningkatan sarana serta infrastruktur yang mendukung proses pembelajaran.

Matriks EFAS mengidentifikasi peluang eksternal, seperti potensi kerja sama dengan industri pariwisata dan kuliner yang dapat memperluas jangkauan SMK PGRI 1 Badung dalam pengembangan wisata edukasi. Selain itu, tren wisata kuliner yang meningkat dapat dimanfaatkan untuk mempromosikan kuliner *Bétutu* sebagai daya tarik wisata edukasi. Namun, ancaman eksternal seperti persaingan dengan tempat wisata edukasi lainnya dan perubahan tren industri dapat mempengaruhi keberlanjutan program ini. Dalam hal ini, strategi yang diusulkan adalah peningkatan inovasi dalam kurikulum dan penyajian kuliner *Bétutu* yang sesuai dengan kebutuhan pasar, serta memperkuat kemitraan dengan berbagai pihak untuk memperluas jaringan dan meningkatkan kualitas program.

Evaluasi Strategi Berdasarkan hasil matriks IFAS dan EFAS, strategi yang dapat diambil untuk SMK PGRI 1 Badung adalah strategi SO (*Strengths-Opportunities*), yang memanfaatkan kekuatan internal dan peluang eksternal, yaitu pengembangan program kuliner *Bétutu* yang didukung dengan fasilitas dan kerja sama dengan mitra industri pariwisata dan kuliner. Selain itu, strategi ST (*Strengths-Threats*) juga penting untuk menghadapi ancaman eksternal, yaitu memperkuat inovasi dalam pengajaran dan penyajian kuliner *Bétutu* untuk mempertahankan relevansi dengan pasar yang berkembang. Secara keseluruhan, dengan pengelolaan yang tepat terhadap faktor internal dan eksternal, SMK PGRI 1 Badung dapat meningkatkan daya saing dan keberlanjutan program wisata edukasi berbasis kuliner *Bétutu*.

Tabel 1. Matriks EFAS (External Factor Analysis Summary)

Faktor	Bobot	Skor	Skor
--------	-------	------	------

			Tertimbang
Kerja Sama dengan Industri Pariwisata dan Kuliner	0.25	4	1.00
Peningkatan Wisata Kuliner	0.3	4	1.20
Perubahan Tren Industri	0.15	2	0.30
Persaingan dengan Tempat Wisata Lain	0.15	3	0.45
Perubahan Selera Pasar	0.15	2	0.30

Total Skor Tertimbang EFAS: 3.25

Sumber: Olahan data Peneliti, 2025

Matriks EFAS (*External Factor Analysis Summary*) menunjukkan berbagai faktor eksternal yang dapat mempengaruhi pengembangan pembelajaran kuliner *Bétutu* sebagai wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung. **Kerja sama dengan industri pariwisata dan kuliner** mendapat bobot 0.25 dan skor 4, yang berarti faktor ini memiliki peluang besar untuk memperluas jaringan dan mendukung program wisata edukasi kuliner *Bétutu*. Kolaborasi dengan sektor pariwisata dan kuliner dapat membuka lebih banyak peluang promosi dan pengembangan keterampilan siswa. **Peningkatan wisata kuliner** mendapat bobot 0.30 dan skor 4, yang menunjukkan bahwa tren wisata kuliner yang terus berkembang menjadi peluang yang signifikan untuk mempromosikan kuliner *Bétutu* sebagai daya tarik wisata. Namun, **perubahan tren industri**, dengan bobot 0.15 dan skor 2, menandakan adanya risiko bahwa perubahan selera atau tren dalam industri kuliner bisa mempengaruhi daya tarik kuliner *Bétutu* jika tidak dikelola dengan baik. **Persaingan dengan tempat wisata lain** memiliki bobot 0.15 dan skor 3, yang mencerminkan ancaman dari destinasi wisata lain yang menawarkan produk serupa atau lebih modern, yang dapat mengurangi minat wisatawan terhadap wisata edukasi kuliner *Bétutu*. Terakhir, **perubahan selera pasar**, dengan bobot 0.15 dan skor 2, menunjukkan ancaman dari pergeseran preferensi konsumen yang mungkin lebih memilih kuliner modern dibandingkan kuliner tradisional seperti *Bétutu*, sehingga memerlukan upaya adaptasi dan inovasi untuk tetap relevan.

Menilai faktor eksternal yang dapat memengaruhi program. Peluang besar yang ada meliputi kerja sama dengan industri pariwisata dan kuliner, serta peningkatan wisata kuliner yang terus berkembang. Keduanya mendapat skor tinggi, menandakan peluang besar untuk memperluas jaringan dan meningkatkan daya tarik wisata edukasi kuliner *Bétutu*. Namun, ancaman eksternal, seperti perubahan tren industri dan persaingan dengan tempat wisata lainnya, bisa mempengaruhi program jika tidak dikelola dengan baik.

Tabel 2. Matriks IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*)

Faktor	Bobot	Skor	Skor Tertimbang
Master Plan yang Jelas	0.2	4	0.80
Sarana dan Fasilitas yang Memadai	0.15	3	0.45

Visi dan Misi Sesuai Kebutuhan Industri	0.15	4	0.60
Keterbatasan Pengajaran dalam Kuliner <i>Bétutu</i>	0.1	2	
Keterbatasan Sarana untuk Pelatihan Praktis	0.15	2	0.20
Keterbatasan SDM Pengajar	0.25	1	

Total Skor Tertimbang IFAS: 2.60

Sumber: Olahan data Peneliti, 2025

Matriks IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*) menggambarkan faktor internal yang mempengaruhi pengembangan pembelajaran kuliner *Bétutu* sebagai wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung. **Master plan yang jelas** mendapat bobot 0.20 dan skor 4, yang menunjukkan bahwa sekolah memiliki rencana strategis yang solid untuk mengembangkan wisata edukasi kuliner, memberikan dasar yang kuat bagi pengembangan program ini. **Sarana dan fasilitas yang memadai** diberi bobot 0.15 dan skor 3, yang mengindikasikan bahwa meskipun ada fasilitas yang mendukung pembelajaran, masih ada ruang untuk perbaikan guna memastikan bahwa sarana yang tersedia dapat sepenuhnya mendukung kegiatan praktikum kuliner. **Visi dan misi yang sesuai dengan kebutuhan industri** mendapat bobot 0.15 dan skor 4, mencerminkan bahwa tujuan dan arah sekolah sejalan dengan perkembangan industri kuliner dan pariwisata, yang mendukung keberlanjutan program pendidikan tersebut. Namun, **keterbatasan pengajaran dalam kuliner *Bétutu***, dengan bobot 0.10 dan skor 2, mengindikasikan adanya kekurangan dalam pengajaran yang mendalam dan otentik mengenai kuliner tradisional Bali, yang dapat menjadi hambatan dalam menyampaikan pengetahuan secara komprehensif. **Keterbatasan sarana untuk pelatihan praktis** mendapat bobot 0.15 dan skor 2, yang menunjukkan bahwa fasilitas pelatihan praktis di sekolah perlu ditingkatkan agar siswa dapat memperoleh pengalaman langsung yang lebih baik. Terakhir, **keterbatasan SDM pengajar** diberi bobot 0.25 dan skor 1, yang menjadi faktor penghambat utama dalam pengembangan kuliner *Bétutu*. Kekurangan pengajar yang memiliki kompetensi yang memadai dalam mengajarkan kuliner tradisional Bali mengharuskan adanya upaya peningkatan kapasitas pengajaran untuk menjaga kualitas pembelajaran.

1) Strategi SO (*Strengths-Opportunities*):

Memanfaatkan kerja sama dengan industri pariwisata dan peningkatan wisata kuliner untuk mengembangkan lebih lanjut pembelajaran kuliner *Bétutu* dengan melibatkan lebih banyak mitra industri kuliner dan pariwisata, serta memperluas jangkauan program wisata edukasi di luar sekolah. Memanfaatkan master plan yang jelas, visi misi yang sesuai dengan kebutuhan industri, dan sarana fasilitas yang memadai untuk memperkuat materi pembelajaran kuliner yang menggabungkan teori dan praktik dengan lebih banyak kesempatan kolaborasi luar.

2) Strategi ST (*Strengths-Threats*):

Menghadapi persaingan dengan tempat wisata lain dan perubahan tren industri dengan memperkenalkan inovasi dalam kurikulum pengajaran kuliner *Bétutu* yang berfokus pada keunikan dan kekhasan kuliner Bali. Upaya ini termasuk memperkenalkan teknik memasak tradisional dengan teknologi terbaru untuk menarik perhatian pasar global. Meningkatkan kualitas pengajaran dengan mengembangkan pelatihan berkelanjutan untuk pengajar agar dapat mengatasi keterbatasan SDM pengajar dalam mengajarkan kuliner *Bétutu* secara otentik.

3) Strategi WO (*Weaknesses-Opportunities*):

Meningkatkan kapasitas sarana pelatihan dan pengembangan SDM pengajar untuk meningkatkan kualitas pembelajaran kuliner *Bétutu* yang lebih otentik dan relevan dengan tren industri saat ini. Mengoptimalkan peluang kerja sama dengan industri kuliner dan pariwisata untuk menyediakan sarana pelatihan praktis yang lebih lengkap bagi siswa, seperti magang atau pelatihan langsung di restoran atau tempat wisata kuliner yang bekerja sama.

4) Strategi WT (*Weaknesses-Threats*) :

Menghadapi perubahan tren industri dan persaingan dengan tempat wisata lainnya dengan cara mengembangkan kurikulum yang lebih berfokus pada adaptasi kuliner *Bétutu* yang tetap mempertahankan autentisitas, namun dapat disesuaikan dengan selera pasar yang berkembang. Menyusun program pelatihan intensif untuk pengajar agar mereka memiliki kompetensi yang lebih tinggi dalam mengajarkan kuliner *Bétutu* sesuai dengan standar industri kuliner modern dan tradisional.

Menunjukkan faktor-faktor internal yang memengaruhi program, di mana kekuatan utama terletak pada adanya master plan yang jelas, sarana yang memadai, dan visi serta misi yang sesuai dengan kebutuhan industri. Faktor-faktor ini mendapat skor tinggi, yang menunjukkan kesiapan internal yang baik untuk mengembangkan wisata edukasi. Namun, kelemahan utama terletak pada keterbatasan sumber daya manusia yang terampil dalam mengajar kuliner *Bétutu*, serta keterbatasan sarana pelatihan praktis yang perlu segera diperbaiki.

Berdasarkan analisis matriks IFAS dan EFAS, strategi yang tepat adalah strategi SO (*Strengths-Opportunities*) yang memanfaatkan kekuatan internal, seperti master plan dan sarana yang memadai, untuk mengejar peluang eksternal seperti kerja sama dengan industri pariwisata dan kuliner. Selain itu, strategi ST (*Strengths-Threats*) perlu diterapkan untuk mengantisipasi ancaman dari persaingan dan perubahan tren, dengan cara terus berinovasi dalam kurikulum dan penyajian

kuliner *Bétutu*, serta memperkuat kolaborasi dengan mitra industri guna mempertahankan relevansi program.

Sementara itu, evaluasi praktik perlu mengukur kemampuan siswa dalam mempersiapkan dan memasak *Bétutu* dengan mengikuti teknik tradisional yang tepat. Penilaian ini dapat dilakukan dengan mengamati proses pembuatan *Bétutu*, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian. Penggunaan rubrik penilaian yang mencakup kualitas masakan, kebersihan, teknik memasak, dan konsistensi dalam mengikuti resep asli sangat penting untuk menilai keterampilan praktis siswa. Selain itu, evaluasi terhadap kolaborasi dengan pihak luar, seperti praktisi kuliner dan pelaku industri pariwisata, dapat dilakukan dengan mengamati sejauh mana interaksi ini memberi manfaat pada pemahaman siswa tentang pentingnya kuliner *Bétutu* dalam konteks pariwisata budaya. Penilaian ini bisa dilakukan melalui wawancara atau kuesioner untuk menilai seberapa efektif kolaborasi tersebut dalam meningkatkan wawasan siswa tentang industri kuliner dan pariwisata.

Secara keseluruhan, evaluasi harus bersifat holistik, mempertimbangkan aspek kognitif, afektif, dan psikomotorik, yang semuanya berkontribusi pada pembelajaran yang lebih menyeluruh. Evaluasi ini tidak hanya menilai sejauh mana siswa menguasai keterampilan memasak *Bétutu*, tetapi juga bagaimana mereka memahami dan menghargai nilai budaya Bali yang terkandung dalam kuliner tersebut. Dengan strategi evaluasi yang komprehensif ini, SMK PGRI 1 Badung dapat memastikan bahwa pembelajaran kuliner *Bétutu* tidak hanya menghasilkan keterampilan praktis, tetapi juga memberikan pemahaman yang mendalam tentang budaya Bali, serta mempersiapkan siswa untuk berperan dalam industri kuliner dan pariwisata yang berkembang.

Evaluasi terhadap bentuk pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung harus dirancang dengan pendekatan yang sistematis untuk menilai efektivitasnya dalam mengintegrasikan pengetahuan teoretis, keterampilan praktis, dan kolaborasi dengan pihak luar. Strategi evaluasi ini tidak hanya mencakup pengukuran kemampuan siswa dalam mempersiapkan dan memasak *Bétutu*, tetapi juga pemahaman mereka terhadap konteks budaya yang melekat pada kuliner tersebut. Menurut Teori Pembelajaran Konstruktivisme yang diusulkan oleh Piaget (1972), evaluasi pembelajaran harus memungkinkan siswa untuk membangun pengetahuan mereka secara aktif melalui pengalaman. Dalam konteks ini, evaluasi kuliner *Bétutu* dapat dilakukan dengan menggabungkan tes teori, praktik memasak, dan refleksi kritis terhadap nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tersebut.

Evaluasi aspek teori harus mencakup pemahaman siswa tentang sejarah dan filosofi kuliner *Bétutu*. Hal ini dapat diukur melalui tes tertulis atau tugas berbasis proyek di mana siswa diminta untuk menulis laporan atau presentasi mengenai nilai-nilai budaya yang ada dalam kuliner *Bétutu*. Dengan demikian, evaluasi ini tidak

hanya menilai penguasaan teori kuliner, tetapi juga keterkaitan antara kuliner dan budaya Bali yang lebih luas. Penilaian ini sejalan dengan Teori Belajar Sosial Bandura (1977), yang menyatakan bahwa belajar terjadi tidak hanya melalui instruksi langsung tetapi juga melalui interaksi sosial, sehingga tugas yang mengharuskan siswa untuk berdiskusi dan berbagi wawasan mengenai kuliner *Bétutu* akan memperkuat pemahaman mereka.

Sementara itu, evaluasi terhadap keterampilan praktis siswa dalam mempersiapkan dan memasak *Bétutu* dapat dilakukan dengan mengamati teknik yang digunakan, kualitas masakan, dan konsistensi dalam mengikuti resep asli. Model Penilaian Kinerja yang diajukan oleh McMillan (2014) dapat diterapkan di sini, di mana siswa dievaluasi berdasarkan keterampilan teknis yang terlibat dalam setiap tahap proses pembuatan *Bétutu*, termasuk pemilihan bahan, pengolahan, pembungkusan, dan penyajian. Dalam hal ini, penggunaan rubrik penilaian yang mencakup kriteria spesifik seperti kebersihan, teknik memasak, dan kreativitas dapat memastikan evaluasi yang objektif dan menyeluruh. Pembelajaran berbasis pengalaman ini sesuai dengan Teori Pengalaman Dewey (1938), yang menyatakan bahwa pengalaman langsung, seperti mempraktikkan kuliner *Bétutu*, lebih efektif dalam membangun pemahaman yang mendalam.

Evaluasi kolaborasi dengan pihak luar, seperti praktisi kuliner dan pelaku industri pariwisata, juga merupakan elemen penting. Teori Keterlibatan Sosial Vygotsky (1978) mengemukakan bahwa pembelajaran lebih efektif ketika siswa terlibat dalam interaksi sosial yang mendalam. Dalam konteks ini, evaluasi dapat dilakukan dengan mengukur sejauh mana kolaborasi ini meningkatkan pemahaman siswa tentang bagaimana kuliner *Bétutu* berperan dalam industri pariwisata. Siswa dapat diberikan tugas atau proyek yang melibatkan industri kuliner atau pariwisata, di mana mereka diminta untuk merancang program wisata edukasi yang menggabungkan pembelajaran tentang *Bétutu* dengan pengalaman wisata yang menarik. Penilaian ini dapat dilakukan melalui wawancara atau survei terhadap siswa dan praktisi, untuk menilai dampak dari kolaborasi tersebut dalam memperkaya pengetahuan dan keterampilan mereka.

Secara keseluruhan, evaluasi pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung harus bersifat komprehensif dan multidimensional, mencakup aspek kognitif, afektif, dan psikomotorik. Hal ini sejalan dengan Konsep Pembelajaran Holistik yang terdapat dalam proposal, yang menekankan pentingnya mengembangkan keterampilan teknis, pemahaman budaya, dan kemampuan sosial dalam satu kesatuan proses pembelajaran. Penilaian yang holistik ini memungkinkan guru untuk mengevaluasi tidak hanya seberapa baik siswa dapat memasak *Bétutu*, tetapi juga sejauh mana mereka memahami dan menghargai konteks budaya di balik kuliner tersebut, serta bagaimana mereka dapat berkontribusi dalam

pengembangan kuliner Bali sebagai potensi wisata edukasi. Dengan strategi evaluasi yang mengintegrasikan teori, praktik, dan kolaborasi, pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung dapat lebih efektif dalam membentuk siswa yang kompeten dalam industri kuliner sekaligus memiliki pemahaman mendalam.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Bentuk pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung.

Berdasarkan pembahasan, bentuk pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali di SMK PGRI 1 Badung mengintegrasikan aspek teori, praktik, dan kolaborasi dengan pihak luar. Proses pembelajaran ini tidak hanya mengajarkan teknik memasak, tetapi juga memperkenalkan siswa pada nilai budaya Bali yang terkandung dalam kuliner tersebut. Pembelajaran yang memadukan teori dan praktik ini menjadi dasar yang kokoh untuk mengembangkan potensi wisata edukasi, memungkinkan pengenalan budaya Bali melalui kuliner secara langsung kepada wisatawan. Dengan demikian, pembelajaran kuliner *Bétutu* di SMK PGRI 1 Badung membuka peluang untuk mengembangkan kuliner *Bétutu* sebagai bagian dari destinasi wisata edukasi yang dapat memperkenalkan budaya Bali dengan cara yang autentik.

2. Pengalaman belajar yang dapat dieksplorasi pada pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung.

Pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali di SMK PGRI 1 Badung memberikan pengalaman belajar yang holistik, mencakup aspek teknis memasak dan pemahaman budaya. Siswa dapat mengeksplorasi pengalaman yang melibatkan pembelajaran langsung mengenai sejarah, filosofi, dan teknik memasak *Bétutu*, serta mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang peran kuliner dalam budaya Bali. Dengan adanya interaksi langsung dengan praktisi kuliner dan pelaku industri pariwisata, siswa memperoleh wawasan yang memperkaya pengalaman mereka, yang pada gilirannya dapat dikembangkan menjadi bagian dari **wisata edukasi**. Hal ini membuka peluang besar untuk menjadikan kuliner *Bétutu* sebagai daya tarik wisata edukasi yang tidak hanya memperkenalkan makanan tradisional, tetapi juga memberikan pengalaman pembelajaran yang memperkenalkan budaya Bali secara menyeluruh.

3. Analisis SWOT pembelajaran kuliner *Bétutu* Bali sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung.

Analisis SWOT menunjukkan bahwa kuliner *Bétutu* Bali di SMK PGRI 1 Badung memiliki potensi besar sebagai objek wisata edukasi yang dapat menarik perhatian wisatawan untuk belajar mengenai budaya Bali. Kekuatan utama terletak pada pengajaran yang menggabungkan teori, praktik, dan

kolaborasi dengan pihak luar, yang membuka peluang untuk memperkenalkan kuliner *Bétutu* sebagai daya tarik wisata edukasi yang autentik. Namun, tantangan yang ada meliputi keterbatasan bahan baku tradisional dan fasilitas yang masih perlu pengembangan untuk mengakomodasi wisatawan dalam jumlah besar. Meskipun demikian, peluang untuk mengembangkan kuliner *Bétutu* sebagai bagian dari wisata edukasi sangat besar, mengingat tren wisata yang semakin berkembang menuju pengalaman belajar berbasis budaya. Oleh karena itu, dengan pemanfaatan kekuatan yang ada dan pemecahan tantangan tersebut, kuliner *Bétutu* Bali memiliki potensi untuk menjadi destinasi wisata edukasi yang berkelanjutan di SMK PGRI 1 Badung.

4. Strategi Pelestarian Kuliner *Bétutu* sebagai potensi wisata edukasi SMK PGRI 1 Badung

Strategi pelestarian kuliner *Bétutu* sebagai potensi wisata edukasi di SMK PGRI 1 Badung bertujuan untuk mengintegrasikan pembelajaran kuliner dengan nilai budaya Bali yang terkandung dalam kuliner tersebut. Untuk itu, perlu adanya evaluasi yang menyeluruh dalam tiga aspek utama: teori, praktik, dan kolaborasi dengan pihak luar. Dengan memanfaatkan kekuatan internal seperti master plan yang jelas, fasilitas yang memadai, dan visi yang sesuai dengan kebutuhan industri, serta peluang eksternal seperti kerja sama dengan sektor pariwisata dan kuliner, SMK PGRI 1 Badung dapat mengembangkan wisata edukasi kuliner *Bétutu* yang berkelanjutan. Dalam hal ini, evaluasi tidak hanya berfokus pada keterampilan praktis memasak, tetapi juga pada pemahaman siswa terhadap nilai budaya yang ada dalam kuliner *Bétutu*.

DAFTAR REFERENSI

- Abdi, U. R. (2012). Metodologi penelitian sosial dan ekonomi. Bandung: Alfabeta.
- Abubakar, H., & Palisuri, P. (2018). Karakteristik wirausaha terhadap keberlanjutan industri kuliner tradisional. Seminar Nasional dan *Call for Paper*: Manajemen, Akuntansi dan Perbankan.
- Ariani, R. P. (2017). Mengenal kuliner Bali. Depok: Rajawali Pers.
- Ardana, I. B. (2018). Kuliner tradisional Bali: Makna, filosofi, dan peran dalam kehidupan adat. Denpasar: Pustaka Bali.
- Ballantyne, R., & Packer, J. (2011). *Using tourism free-choice learning experiences to promote environmentally sustainable behavior: The role of post-visit 'action resources'*. *Environmental Education Research*.
- Barbieri, P. A., Rozas, H. R. S., Andrade, F. H., & Echeverria, H. E. (2000). *Soil management; row spacing effect of different levels of nitrogen availability in maize*. *Agronomy Journal*.
- Bungin, B. (2011). Penelitian kualitatif. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). *The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England*. *Journal of Sustainable Tourism*.
- Falk, J. H., & Dierking, L. D. (2000). *Learning from museums – Visitors' experience and the making of meaning*. Walnut Creek, CA: AltaMira Press.
- Gayatri, D. G. (2023). Ayam Bétutu: Strategi gastro-tourism dalam menghadapi revolusi industri 4.0 sebagai upaya memperkuat jati diri bangsa. Seminar Nasional Bahasa, Sastra, dan Budaya.
- Gautama, W. B. (2004). *Dharma Caruban: Tuntunan membuat olahan/ebatan*. Surabaya: Paramita.
- Heldke, L. (2003). *Exotic appetites: Rethinking the global food economy*. New York: Routledge.
- Hjalager, A. M. (2010). *A review of innovation research in tourism*. *Tourism Management*.
- Hong, J. S., & Tsai, C. Y. (2012). *Constructing indicators of culinary tourism strategy: An application of resource-based theory*. *Journal of Travel & Tourism Marketing*.
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). *Segmenting Canadian culinary tourists*. *Journal of Management: Current Issues in Tourism*.
- Indra. (2019). *Seni kuliner: Perspektif makanan dan minuman*. Jakarta: Pustaka Kuliner Nusantara.
- International Culinary Tourism Association (ICTA). (n.d.). *Culinary tourism and its impact on cultural exchange*.
- Johana, A. (2023). Eksistensi Bétutu pada tradisi kuliner masyarakat Bali di Desa Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. *Jurnal Socia Logica*.
- Johnson, E. B. (2002). *Contextual Teaching and Learning: What It Is and Why It's Here to Stay*. Corwin Press.