

**BETUTU CREAMY PASTA SEBAGAI BENTUK MODERNISASI
KULINER TRADISIONAL INDONESIA**

Elsa Leila Trisna Prasista¹, Aulia Rahma Utami², Rhisma Aprilia Sukmawati³, Vadia Rahma Angraeni⁴

elsaleila289@students.unnes.ac.id¹, autami261@students.unnes.ac.id²,
rhismaapriliasukmawati1@stundent.unnes.ac.id³, vadiarahma@students.unnes.ac.id⁴

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Pengembangan ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk kuliner berbasis fusion food melalui pengolahan Ayam Betutu menjadi Betutu Creamy Pasta sebagai bentuk modernisasi kuliner tradisional Indonesia. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Research and Development (R&D), yang meliputi tahap perencanaan, studi literatur, pengembangan produk, uji coba, serta evaluasi oleh praktisi industri. Proses produksi dilakukan di dapur utama Hotel Grand Arkenso Semarang dengan melibatkan penilaian dari chef dan pihak manajemen hotel. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Betutu Creamy Pasta memiliki potensi sebagai inovasi kuliner yang menggabungkan cita rasa tradisional dengan konsep hidangan modern. Dari aspek rasa, produk ini dinilai memiliki perpaduan yang harmonis antara bumbu khas betutu dan saus creamy. Dari segi aroma, rempah-rempah khas betutu tetap dominan dan menjadi keunggulan utama. Sementara itu, dari aspek tampilan, produk memiliki daya tarik visual yang sesuai dengan standar penyajian modern. Dengan demikian, inovasi Betutu Creamy Pasta dapat menjadi alternatif pengembangan kuliner tradisional yang lebih adaptif terhadap selera konsumen masa kini, serta berpotensi meningkatkan daya saing kuliner Indonesia di tingkat nasional maupun internasional.

Kata Kunci: Ayam Betutu, Betutu Creamy Pasta, Fusion Food, Inovasi Kuliner, Research And Development (R&D).

ABSTRACT

This study aims to develop an innovative culinary product based on fusion food by transforming traditional Ayam Betutu into Betutu Creamy Pasta as a form of modernization of Indonesian traditional cuisine. The method used in this research is Research and Development (R&D), which includes planning, literature study, product development, product testing, and evaluation by industry practitioners. The production process was carried out in the main kitchen of Hotel Grand Arkenso Semarang, involving assessments from the chef and hotel management. Data collection techniques included observation, interviews, and documentation. The results show that Betutu Creamy Pasta has strong potential as a culinary innovation that combines traditional flavors with modern dish concepts. In terms of taste, the product offers a harmonious blend between the distinctive Betutu spices and creamy sauce. From the aroma aspect, the characteristic spices of Betutu remain dominant and become the product's main advantage. Meanwhile, in terms of appearance, the product presents an appealing visual that meets modern plating standards. In conclusion, Betutu Creamy Pasta can serve as an alternative approach to developing traditional cuisine that is more adaptable to contemporary consumer preferences, while also having the potential to enhance the competitiveness of Indonesian culinary products at both national and international levels.

Keywords: Ayam Betutu, Betutu Creamy Pasta, Fusion Food, Culinary Innovation, Research And Development (R&D).

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keragaman kuliner tradisional yang sangat tinggi, yang mencerminkan kekayaan budaya, sejarah, serta kearifan lokal dari berbagai daerah. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang penting dalam kehidupan masyarakat. Bahkan, beberapa kuliner dan tradisi kuliner diakui sebagai bagian dari warisan budaya tak benda oleh UNESCO, yang menegaskan bahwa makanan tradisional dan tradisi pembuatannya merupakan bagian penting dari identitas budaya suatu bangsa (UNESCO, 2025). Selain itu di dalam artikel Kompasiana menurut (Firnanda, Lisa, 2024) menyebutkan bahwa Kuliner nusantara bisa dianggap sebagai salah satu bentuk budaya tak benda, karena memasak makanan tradisional melibatkan pengetahuan turun-temurun tentang bahan, bumbu, teknik memasak dan perpaduan rasa yang unik.

Namun, seiring dengan perkembangan perubahan gaya hidup, minat masyarakat terhadap kuliner tradisional khususnya generasi muda cenderung mengalami penurunan. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya popularitas makanan modern dan internasional yang dinilai lebih praktis serta sesuai dengan selera masa kini. Perubahan gaya hidup yang serba cepat mendorong meningkatnya preferensi terhadap produk pangan yang mudah disajikan, memiliki tampilan menarik, serta mengikuti tren kuliner global. Kondisi ini menyebabkan kuliner tradisional berisiko mengalami penurunan popularitas.

Di sisi lain, sektor kuliner memiliki potensi ekonomi yang sangat besar. Berdasarkan laporan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, sektor kuliner memberikan kontribusi terbesar dalam subsektor ekonomi kreatif nasional, yaitu lebih dari 40% terhadap total kontribusi ekonomi kreatif (Santoso, dkk, 2021). Selain itu Mayoritas pakar (sebanyak 90,48%) memprediksi sektor ekonomi kreatif akan mengalami pertumbuhan dibandingkan 2022.

Diperkirakan, kuliner menjadi subsektor ekonomi kreatif yang berpotensi mengalami pertumbuhan paling pesat pada 2023-2024 (Kemenpar, 2023). Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi kuliner tradisional dan minat konsumsi masyarakat saat ini.

Dengan adanya potensi ekonomi yang besar maka diperlukan upaya pelestarian terhadap kuliner terutama kuliner tradisional. Pelestarian terhadap kuliner tradisional dapat dilakukan melalui inovasi dan modernisasi produk pangan tanpa menghilangkan karakteristik utamanya. Modernisasi produk pangan juga menjadi strategi penting dalam mengatasi penurunan popularitas terhadap kuliner tradisional. Modernisasi kuliner tradisional dapat dilakukan dengan mengombinasikan cita rasa lokal dengan konsep hidangan modern.

Betutu sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas berbasis rempah-rempah berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk inovatif yang lebih adaptif terhadap perkembangan tren kuliner. Transformasi betutu ke dalam bentuk creamy pasta merupakan salah satu contoh inovasi yang menggabungkan unsur tradisional dan modern dalam satu sajian. Betutu sendiri merupakan lauk yang terbuat dari ayam atau bebek utuh yang diisi dengan bumbu khas Bali dan kemudian dipanggang di atas api (Ryan, 2022). Sementara itu cream pasta adalah sebuah hidangan pasta yang mempunyai saus berupa cream yang biasanya terbuat dari susu, keju dan mentega yang mempunyai tekstur lembut dan creamy.

Pengembangan “betutu creamy pasta” diharapkan dapat meningkatkan daya tarik kuliner tradisional dengan menghadirkan variasi penyajian yang lebih praktis dan sesuai dengan preferensi konsumen masa kini. Selain itu, inovasi ini juga berpotensi memperluas jangkauan pasar kuliner tradisional Indonesia, baik di tingkat nasional maupun

internasional. Dengan memanfaatkan tren fusion food yang berkembang secara global, inovasi ini dapat menjadi jembatan antara kekayaan kuliner lokal dan selera global.

Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk mengkaji konsep pengembangan betutu creamy pasta sebagai bentuk modernisasi kuliner tradisional Indonesia.

Tujuan dari pengembangan ini adalah:

- 1) Mengadaptasi kuliner tradisional betutu ke dalam bentuk modern (creamy pasta) agar lebih sesuai dengan generasi muda
- 2) Meningkatkan daya tarik melalui inovasi produk berbasis perpaduan lokal dan internasional
- 3) Mendorong kreativitas dalam pengolahan kuliner tradisional melalui pendekatan fusion food.

Hasil yang akan dicapai adalah:

- 1) Terciptanya produk inovasi Betutu Creamy Pasta yang menggabungkan cita rasa tradisional dan modern secara seimbang
- 2) Tersedianya alternatif menu baru yang memiliki potensi untuk dikembangkan.

METODE

Agar pengembangan produk sesuai dengan tujuan dan target yang akan dicapai, maka metode pelaksanaan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Tahap perencanaan merupakan langkah awal yang bertujuan untuk merumuskan konsep produk inovasi. Kegiatan ini meliputi identifikasi ide pengembangan menu berbasis *fusion food* yaitu dengan mengkombinasikan kuliner tradisional Indonesia (ayam betutu) dengan hidangan *western (pasta creamy)*.
2. Studi literatur dilakukan untuk memperoleh referensi terkait pengembangan produk pangan inovatif dan metode pengolahan yang tepat.
3. Metode *Research and Development (R&D)*. *Research and Development (R&D)* merupakan proses atau langkah – langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada (*Okpatrioka 2023*). Menggunakan metode R&D ini untuk menghasilkan produk *Betutu Creamy Pasta* yang inovatif dan siap diuji kelayakannya.
4. Tahap pendampingan pembuatan produk (*Endah Wulandari, dkk 2017*).
5. Tahap evaluasi produk yang bertujuan untuk menilai kelayakan produk sebagai inovasi yang dapat diajukan HKI.

Produksi pengembangan produk dilaksanakan di dapur utama (*main kitchen*) Hotel Grand Arkenso Semarang. Waktu penelitian dilakukan setelah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL), yang mencakup tahap eksplorasi ide, uji coba resep, hingga validasi produk oleh pihak hotel. Dalam penelitian ini diuji oleh *Chef Jerry* sebagai *chef Incharge* dan Ibu Sumarni sebagai HRD Hotel.

Dalam membuat produk membutuhkan alat dan bahan. Adapun alat yang digunakan:

No.	Nama alat	Jumlah
1.	Kompor	2 tungku
2.	Talenan	1 buah
3.	Pisau	2 buah
4.	Panci	1 buah
5.	Wajan	1 buah
6.	Spatula	1 buah
7.	Baskom	2 buah

8.	Sendok	2 buah
9.	Piring	2 buah

Bahan yang digunakan:

Bahan <i>Chicken roll</i>	Cara membuat
- 2 lembar dada ayam <i>fillet</i> - 2 sdm tepung terigu - 1 butir telur - Tepung panir secukupnya - 2 sdm bumbu betutu	1. Pipihkan dada ayam <i>fillet</i> menggunakan <i>meat mallet</i> atau belakang pisau. 2. Marinasi dengan bumbu betutu 3. Isi bagian tengah dengan 1-2 sdm daun singkong yang telah direbus dan dibumbui dengan bumbu betutu. 4. Gulung rapat, lalu bisa dibantu dengan plastik <i>wrap</i>. 5. Balur dengan kocokan telur, tepung terigu dan tepung panir.
Bahan Bumbu Betutu	Cara membuat
- 4 siung bawang merah - 3 siung bawang putih - 2 butir kemiri - 2 cm kunyit - 1 cm jahe - 1 cm kencur - 1 batang serai (diambil bagian putihnya) - 2 lembar daun jeruk - 2 buah cabai merah besar - 3 buah cabai rawit (<i>opsional</i>) - 1 sdt ketumbar - ½ sdt terasi - Garam secukupnya - 1 sdt gula pasir - 1 sdm minyak untuk menumis	1. Haluskan semua bahan isian. 2. Tumis hingga harum dan matang sampai minyak keluar. 3. Gunakan bumbu ini untuk : - Isian <i>chicken roll</i> - Saus <i>creamy</i> - Campuran kangkung
Bahan pasta	Cara membuat :
- 150 g pasta - Air secukupnya untuk merebus - ½ sdt garam - 1 sdm minyak goreng	1. Rebus air hingga mendidih 2. Kemudian tambahkan minyak goreng dan garam 3. Lalu masukkan pasta dan masak hingga matang.
Bahan Saus <i>Creamy</i>	Cara membuat
- 2 sdm <i>butter</i> - 3 sdm bumbu betutu (sisakan dari isian) - 200 ml susu <i>full cream</i> - 50 ml kaldu ayam - 30 g keju <i>cheddar</i> parut	1. Panaskan <i>butter</i>. 2. Masukkan sisa bumbu betutu 3. Tumis hingga harum 4. Lalu tuang susu <i>full cream</i> 5. Aduk perlahan sampai mengental 6. Masukkan keju, lada, garam. 7. Tambahkan oregano 8. Dan masak hingga teksturnya <i>creamy</i>.

- Garam secukupnya - ¼ lada secukupnya - ½ sdt oregano (<i>opsional</i>)	
Bahan Isian Kangkung	Cara membuat
- 1 ikat kecil kangkung - 1 sdm bumbu ayam betutu	1. Rebus kangkung sebentar saja 2. Ambil sedikit bumbu halus lalu campurkan dengan kangkung dalam satu wadah. Aduk hingga merata.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu :

1. **Observasi** : mengamati proses pembuatan dan hasil produk.
2. **Wawancara** : memperoleh masukan dari *Chef dan HRD* terkait kualitas dan *inovasi produk*.
3. **Dokumentasi** : berupa foto produk, resep, dan catatan proses pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan produk Betutu Creamy Pasta menunjukkan bahwa kuliner tradisional indonesia, khususnya Ayam Betutu , memiliki potensi tinggi untuk diolah menjadi produk pangan modern yang lebih inovatif terhadap perkembangan selera konsumen. Berdasarkan hasil penilaian yang dilakukan oleh pembimbing sebagai panelis, produk Betutu creamy Pasta dinilai memiliki potensi sebagai inovasi kuliner yang memadukan cita rasa tradisional indonesia yang menggunakan bumbu khas rempah betutu dengan konsep hidangan modern. Pembimbing menilai bahwa penggunaan ayam betutu sebagai komponen utama mampu memberikan karakter rasa yang khas dan menjadi pembeda dibandingkan produk creamy pasta pada umumnya, yang mana cream sauce yang digunakan pada produk Betutu Creamy Pasta ini juga dipadukan dengan bumbu khas rempah betutu, sehingga menghasilkan produk yang unik namun tetap mempertahankan identitas rasa tradisional

Dari aspek penampilan, pembimbing menyampaikan bahwa produk ini memiliki tampilan yang menarik dan sesuai dengan standar penyajian modern. Perpaduan warna cream sauce dengan potongan ayam betutu memberikan kesan appetizing serta meningkatkan daya tarik visual produk. Penyajian dinilai cukup baik karena mampu menampilkan identitas menu yang menggabungkan unsur lokal dan internasional.

Pada aspek aroma, pembimbing menilai bahwa aroma rempah khas ayam betutu terasa dominan baik pada ayamnya ataupun pada cream saucenya dan menjadi keunggulan utama produk. Kehadiran aroma bawang, serai, jahe dan rempah lainnya memberikan kesan autentik, dan cream sauce juga menambah rasa gurih yang seimbang. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengolahan tidak menghilangkan karakter khas ayam betutu.

Dari aspek rasa, pembimbing menilai kombinasi ayam betutu dengan cream sauce menghasilkan cita rasa yang unik dan harmonis. Rasa gurih dan creamy dari saus mampu menyeimbangkan identitas rempah ayam betutu sehingga produk lebih mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen muda yang menyukai makanan kekinian.

Pada aspek tekstur, pembimbing menyampaikan bahwa tingkat kematangan pasta sudah sesuai, saus memiliki kekentalan yang baik dan daging ayam betutu cukup empuk sehingga perpaduan tekstur lembut dari pasta dan saus dengan serat ayam memberikan sensasi makan yang seimbang.

Secara keseluruhan, pembimbing menilai bahwa Betutu creamy Pasta merupakan produk inovasi yang berhasil mengangkat makanan tradisional ke dalam bentuk sajian modern tanpa menghilangkan identitas rasa aslinya. Produk ini dinilai memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai menu restoran, hotel, maupun usaha kuliner kreatif karena

memiliki nilai jual, cita rasa khas dan daya tarik pasar yang baik.

KESIMPULAN

Pengembangan produk Betutu Creamy Pasta menunjukkan bahwa kuliner tradisional Indonesia, khususnya ayam betutu, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk pangan modern yang inovatif. Berdasarkan penilaian pembimbing, produk ini dinilai berhasil memadukan cita rasa khas rempah betutu dengan konsep hidangan modern tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya.

Dari segi penampilan, produk memiliki daya tarik visual yang baik dan sesuai dengan standar penyajian modern. Aspek aroma menjadi keunggulan utama karena rempah khas betutu tetap dominan dan autentik, sementara dari segi rasa, perpaduan ayam betutu dengan cream sauce menghasilkan cita rasa yang unik, gurih, dan harmonis.

Secara keseluruhan, Betutu Creamy Pasta berpotensi menjadi inovasi kuliner yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah masakan tradisional, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut dalam industri kuliner modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Firnanda, Lisa. (2024). Kuliner Nusantara Merupakan Warisan Budaya Tak Benda. *kompasiana.com*, 1. Diakses pada 28 Mei 2026 dari https://www.kompasiana.com/lisa89175/67642c6ec925c4041c2281f2/kuliner-nusantara-merupakan-warisan-budaya-tak-benda?page=1&page_images=1
- Kemenpar. (2023). Sektor Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tumbuh pada 2024. *kemenpar.co.id*, 1. Diakses pada 28 Mei 2026 dari <https://share.google/EdE6AbvAEcWyh11Jj>
- Okpatrioka. (2023). Research and Development (R&D) penelitian yang inovatif dalam pendidikan. *Dharma Acariya Nusantara: Jurnal Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 1(1), 88-89. Diakses pada 28 Mei 2026 dari <https://e-journal.nalanda.ac.id/index.php/jdan/article/download/154/150>
- Ryan. (2020). Ayam Betutu Sebagai Salah Satu Ikon Kuliner Budaya Bali . *Jurnal Kepariwisata* vol.3 No.1, 3. Diakses pada 28 Mei 2026 dari <https://id.scribd.com/document/565590674/JURNAL-RYAN>
- Santoso, S. d. (2021). ANALISIS PENGEMBANGAN PLATFORM EKSPOR SUBSEKTOR KULINER TINJAUAN DARI MODEL SISTEM INOVASI. *Jurnal Distribusi* vol.9, No. 1, 30-31. Diakses pada 28 Mei 2026 dari https://www.researchgate.net/publication/350368787_ANALISIS_PENGEMBANGAN_PLATFORM_EKSPOR_SUB_SEKTOR_KULINER_TINJAUAN_DARI_MODEL_SISTEM_INOVASI/link/605bebde299bf17367686c5f/download?_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19
- UNESCO. (2025). Food and intangible heritage, a flavourful relationship. *The UNNESCO Courier*, 1. Diakses pada 28 Mei 2026 dari <https://courier.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship>
- Wulandari, E. D. (2017). Kerupuk kulit mangga sebagai upaya diversifikasi produk pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10-13. Diakses pada 28 Mei 2026 dari <https://journals.unpad.ac.id/pkm/article/download/16269/7933>