

# NGO

## Be'tutu Ayam dan Ayam Taliwang, "Tombo Kangen" Jemberian

Mariza - [BALI.NGO.WEB.ID](http://BALI.NGO.WEB.ID)

Feb 3, 2024 - 11:45



*Jeffrey Wibisono V., General Manager Java Lotus Hotel Jember,*

**BALI** - Jemberian adalah warga Pandalungan, bahasa Inggrisnya “mixed blood” atau multi ras dari perkawinan campur antar suku, utamanya Jawa, Osing dan Madura. Mereka, sebagian besar dari mereka adalah traveler baik untuk kepentingan bisnis, wisata, juga memiliki jadwal wajib kunjung ke destinasi yang ada ikatan darah leluhur, mudik, merawat silaturahmi, sampai saat ini ada dua pulau yang menjadi destinasi pilihan populer berbisnis dan berlibur bagi para Jemberian.

Alasannya selain aksesibilitas yang mudah, lancar, juga kesamaan taste gastronominya, “pedas”. Pulau Bali wajib kunjung dengan popularitas dan kedekatannya. Pulau Lombok, sedang bangkit berkembang dengan ragam atraksi wisata berteknologinya.

Dalam melakukan perjalanan baik bisnis maupun berlibur ada kenangan indah, romantis atau justru “getir”? Yang pasti ada rasa “kangen’ pada cita rasa “be tutu” dan “taliwang”.

Mengapa Ayam Be’tutu dan Ayam Taliwang?

Menurut Jeffrey Wibisono V., General Manager Java Lotus Hotel Jember, Pulau Bali dan Pulau Lombok adalah dua destinasi kuliner yang paling sering dikunjungi Jemberian. Ayam Be’tutu Bali dan Ayam Taliwang Lombok sangat klop dengan citarasa Jemberian yang berselera pedas gurih dan “ngangenin”.

Kedua makanan ini, kategori langka di Jember. Tim Kreatif dan Kuliner Java Lotus Hotel Jember menemukan celah untuk menyajikan kedua menu tersebut dengan rasa otentik Bali -Lombok. Sebagian besar bahan baku dan bumbu tersedia di Jember, hasil pertanian dan peternakan setempat.

“Akan tetapi ada citarasa otentik yang mengharuskan tim Java Lotus Hotel mengimpor bumbu rahasia dari Bali juga pulau Lombok,” papar Jeffrey lebih lanjut.

Versi Ubud Ayam Kampung Be’tutu dapur Java Lotus Hotel yang dipimpin Chef de Cuisine, Arif Rifqi, berkiblat ke dapur tradisional Ubud yang memiliki versi be’tutu kering nyemek. Disajikan di piring bersama sayur Kacang Kalas, Sambal Matah dan Embe. Plus, semerbak wangi nasi hangatnya, beras hasil bumi Jember.

Untuk sajian Ayam Kampung Taliwang, yang bumbu “pedasnya”, khas, asli dari pulau Lombok, di plating bersama Plecing Kangkung dengan level pedas sesuai selera, tinggal pesan “pedes” level berapa.

“Saya sih gobyos kalau sedang menikmati Ayam Taliwang ini. Pasti nambah nasi. Saya rela berkorban untuk Ayam Taliwang salah satu makanan favorit saya ketika masih tinggal di Bali. Plecing Kangkung dengan sambal segar membuatnya luar biasa,” ungkap Jeffrey menambahkan.

Nah, untuk Jemberian yang sudah pernah menikmati Ayam Betutu dan Ayam Taliwang di tempatnya di pulau Bali mau pun pulau Lombok - Sumbawa - tobo kangen nya di Java Lotus Hotel Jember saja.

Bagi Jemberian yang belum berkesempatan mengunjungi dan menikmati Ayam Tutu di Bali dan Ayam Taliwang Lombok, singgah lah ke Java Lotus Hotel. Hotel artisan tempat belajar menikmati makanan-makanan rasa otentik Nusantara.

Kemudian, jika ada kesempatan dapat dilanjutkan dengan mengeksplere kuliner dari daerah lain sembari belajar menghargai perbedaan. Karena berwisata itu hak setiap orang, berbeda itu adalah kekayaan ragam wisata.

Cocok? Mari ke Java Lotus. (Tim)