

# Optimalisasi Peran Manajemen Purchasing dalam Pengadaan Barang untuk Menunjang Operasional Kitchen: Kasus di sebuah Resor di Ubud

Dewa Gede Deva Trinagata<sup>1</sup>, Ida Ayu Kalpikawati<sup>2\*</sup>, Ni Luh Gde Sri Sadjuni<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Bali

Jalan Dharmawangsa, Kampial, Nusa dua, Bali, Indonesia

\* devatrinagata@gmail.com

## Abstract

This study aims to analyze the optimization of the role of purchasing management in the procurement of goods to support kitchen operations at a Resort & Spa in Ubud. The approach used is qualitative with three types of informants, namely key informants (Purchasing Supervisor), main informants (Chef) and supporting informants (Receiving Section). Data were collected through observation, interviews, and documentation studies and analyzed descriptively qualitatively including the stages of data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that the role of purchasing has been running optimally, with the application of indicators that are in accordance with the theory and SOP. The process of procuring and receiving goods runs smoothly, thus supporting the smooth operation of the kitchen. However, the purchasing team faces obstacles such as late deliveries, mismatched goods and sudden requests. These obstacles can be overcome through effective communication between the purchasing team and the kitchen team.

## Keywords:

purchasing management, procurement, kitchen operations, hospitality industry

Submitted: July 2025

Revised: May 2026

Accepted: June 2026

## 1. PENDAHULUAN

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, baik pada tingkat nasional maupun regional. Seiring dengan meningkatnya mobilitas wisatawan domestik dan internasional, industri perhotelan dituntut untuk terus meningkatkan kualitas pelayanan guna memenuhi ekspektasi tamu yang semakin kompleks dan dinamis. Dalam konteks ini, hotel tidak hanya berfungsi sebagai penyedia akomodasi, tetapi juga sebagai penyedia pengalaman holistik yang mencakup kenyamanan,

pelayanan prima, serta kualitas produk makanan dan minuman yang disajikan. Oleh karena itu, efektivitas operasional seluruh departemen hotel menjadi aspek yang sangat penting dalam mendukung terciptanya kepuasan pelanggan dan daya saing usaha.

Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam operasional hotel adalah food and beverage department, khususnya bagian kitchen. Kitchen merupakan pusat produksi makanan yang secara langsung berkontribusi terhadap kualitas layanan gastronomi hotel. Kinerja kitchen sangat dipengaruhi oleh kelancaran ketersediaan bahan baku, baik dari segi kuantitas, kualitas, spesifikasi, maupun ketepatan waktu distribusi. Ketersediaan bahan baku yang tidak optimal dapat menyebabkan terganggunya proses produksi, keterlambatan pelayanan, penurunan kualitas produk, bahkan berdampak pada tingkat kepuasan tamu. Dengan demikian, keberhasilan operasional kitchen sangat bergantung pada sistem pengadaan barang yang terencana dan terkelola secara efektif.

Dalam sistem operasional hotel, pengadaan barang merupakan proses yang kompleks karena melibatkan koordinasi lintas departemen, mulai dari kitchen sebagai pengguna barang, purchasing sebagai pengelola proses pengadaan, receiving sebagai pihak penerima dan pemeriksa barang, hingga supplier sebagai mitra penyedia kebutuhan operasional. Departemen purchasing memegang peranan sentral dalam memastikan kebutuhan operasional hotel dapat terpenuhi secara tepat waktu, sesuai spesifikasi, dan dengan harga yang kompetitif. Fungsi purchasing tidak sekadar melakukan aktivitas pembelian, melainkan juga melibatkan proses perencanaan kebutuhan, analisis vendor, negosiasi kontrak, evaluasi kualitas pemasok, pengendalian biaya, hingga mitigasi risiko gangguan pasokan.

Optimalisasi manajemen purchasing menjadi semakin penting dalam industri hospitality modern yang menghadapi tantangan operasional yang semakin kompleks. Dinamika harga bahan baku, perubahan permintaan tamu, ketidakstabilan rantai pasok, keterbatasan ketersediaan barang tertentu, serta tuntutan efisiensi biaya operasional merupakan berbagai faktor yang harus diantisipasi oleh departemen purchasing. Ketidakmampuan purchasing dalam merespons tantangan tersebut dapat berdampak pada terhambatnya operasional kitchen, meningkatnya food cost, pemborosan sumber daya, serta menurunnya kualitas pelayanan hotel secara keseluruhan.

Pada hotel berbintang dengan standar pelayanan internasional tantangan tersebut menjadi lebih kompleks. Sebagai salah satu resort premium yang beroperasi di destinasi wisata unggulan Bali, dituntut untuk menjaga konsistensi kualitas layanan yang tinggi sesuai dengan standar global brand hospitality. Operasional kitchen di hotel ini memerlukan pasokan bahan baku yang berkualitas premium dan tersedia secara konsisten untuk memenuhi kebutuhan berbagai outlet food and beverage. Keterlambatan pengadaan, ketidaksesuaian spesifikasi bahan, maupun ketidakstabilan pasokan dari supplier dapat mengganggu standar operasional yang telah ditetapkan dan berpotensi menurunkan kepuasan tamu.

Tabel 1. Permasalahan dan Dampaknya di Bagian Purchasing

No.	Permasalahan Bagian <i>Purchasing</i>	Dampak dari permasalahan
1	Ada ketidaksesuaian antara barang yang sampai dengan rincian pesanan, mulai dari spesifikasi atau kuantitasnya.	Hal ini menyebabkan terjadinya persaingan antar departemen dalam memperoleh barang, yang berdampak pada menurunnya keharmonisan di lingkungan kerja
2	Keterlambatan pengiriman barang oleh <i>supplier</i>	Menyebabkan terhambatnya kelancaran operasional <i>kitchen</i>
3	Adanya permintaan barang secara mendadak dari <i>user</i>	Permintaan yang datang secara tiba-tiba dari <i>user</i> ini dinilai mengganggu kinerja bagian <i>purchasing</i> itu sendiri

Berdasarkan observasi awal, terdapat sejumlah tantangan dalam proses pengadaan barang yang berpotensi memengaruhi efektivitas operasional *kitchen*, seperti keterlambatan pengiriman bahan baku oleh *supplier*, perubahan harga pasar yang fluktuatif, keterbatasan stok pada pemasok tertentu, serta kendala komunikasi antarbagian dalam proses permintaan dan realisasi pengadaan. Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa peran manajemen *purchasing* memerlukan evaluasi dan optimalisasi berkelanjutan agar mampu mendukung kelancaran operasional *kitchen* secara maksimal.

Kajian mengenai *purchasing* dalam industri perhotelan telah banyak dilakukan, terutama terkait efisiensi biaya operasional dan pengelolaan rantai pasok. Namun demikian, penelitian yang secara spesifik membahas optimalisasi peran manajemen *purchasing* dalam menunjang operasional *kitchen* pada hotel resort berbintang dengan karakteristik layanan premium masih relatif terbatas. Sebagian besar penelitian terdahulu lebih menitikberatkan pada aspek pengendalian biaya atau manajemen persediaan secara umum, tanpa mengulas secara mendalam hubungan strategis antara efektivitas *purchasing* dengan kelancaran operasional *kitchen* sebagai unit produksi utama.

Berdasarkan kesenjangan penelitian tersebut, studi ini menjadi penting untuk dilakukan guna memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai bagaimana peran manajemen *purchasing* dapat dioptimalkan dalam mendukung proses pengadaan barang bagi operasional *kitchen*. Penelitian ini difokuskan pada The Westin Resort & Spa Ubud sebagai objek kajian untuk mengidentifikasi implementasi sistem *purchasing* yang berjalan, kendala yang dihadapi dalam proses pengadaan barang, serta strategi optimalisasi yang dapat diterapkan.

Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis pelaksanaan peran manajemen *purchasing* dalam proses pengadaan barang pada operasional *kitchen* di hotel; (2) mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam

pelaksanaan proses pengadaan barang; dan (3) merumuskan strategi optimalisasi yang dapat meningkatkan efektivitas pengadaan barang guna menunjang kelancaran operasional kitchen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengelola hotel dalam meningkatkan efisiensi sistem pengadaan, sekaligus memberikan kontribusi akademik terhadap pengembangan kajian manajemen operasional perhotelan yang relevan dengan fokus multidisipliner.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam proses pelaksanaan manajemen purchasing dalam pengadaan barang, mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi, serta menganalisis strategi optimalisasi yang diterapkan dalam menunjang operasional kitchen di sebuah resor di Ubud. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi empiris secara sistematis berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan.

Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai fenomena yang terjadi dalam aktivitas purchasing, termasuk interaksi antarbagian yang terlibat dalam proses pengadaan barang, seperti bagian kitchen, purchasing, receiving, dan supplier.

Penelitian dilaksanakan di sebuah resor di Ubud, Bali. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa hotel ini merupakan salah satu resort berbintang dengan standar operasional internasional yang memiliki sistem pengadaan barang yang terstruktur dan kompleks dalam mendukung operasional food and beverage department, khususnya kitchen.

Subjek penelitian ini adalah pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam proses pengadaan barang, yaitu: Purchasing Manager atau Purchasing Officer, Executive Chef atau Sous Chef, Receiving Clerk, Storekeeper, Supplier yang bekerja sama dengan hotel.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa Teknik. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pengadaan barang mulai dari pengajuan kebutuhan oleh kitchen, proses persetujuan, pemesanan kepada supplier, penerimaan barang, hingga distribusi ke kitchen. Observasi bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai alur operasional purchasing. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada informan yang terlibat dalam proses pengadaan barang. Teknik ini digunakan untuk memperoleh informasi mendalam mengenai pelaksanaan purchasing, kendala operasional, serta strategi yang dilakukan untuk mengoptimalkan proses pengadaan. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dokumen-dokumen pendukung yang berkaitan dengan sistem pengadaan barang, seperti formulir purchase request, purchase order, receiving report, serta dokumen evaluasi supplier.

Penentuan informan dilakukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan secara sengaja berdasarkan pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung dalam proses pengadaan barang. Data dianalisis menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Kriteria Dalam Memilih Supplier**

Pemilihan supplier di hotel ini memiliki kriteria agar barang-barang yang diinginkan sesuai dengan standar operasional hotel. Pernyataan tersebut selaras dengan riset yang dilakukan oleh Wardhana & Prastawa (2017), maksudnya bahwa dalam pemilihan kriteria supplier yang dipertimbangkan adalah kemampuan pemasok merespon permintaan yaitu upaya yang dilakukan oleh pemasok untuk menyelesaikan keluhan dari pihak perusahaan.

Tantangan yang dihadapi dalam pengadaan bahan makanan di hotel ini yakni menerima barang yang tidak sesuai dengan jenis pesanan yang dimana sebelumnya pihak hotel tidak pernah memesannya, selain itu pada saat hari raya sangat susah mencari barang karena supplier banyak yang libur, serta adanya barang yang urgent atau diminta secara mendadak oleh user. Sejalan dengan penelitian Angelica & Pradnyani (2023), tantangan dalam pengadaan bahan makanan yaitu barang yang diterima jika tidak sesuai dengan jenis pesanan akan dikembalikan dan diganti sesuai dengan prosedur atau sesuai pesanan.

Evaluasi terhadap supplier dilakukan dua kali setiap tahun guna memastikan kinerja dan kualitas layanan tetap memenuhi standar perusahaan. Hal ini dikonfirmasi oleh studi yang dilakukan oleh Kasmawati (2015), bahwa evaluasi kinerja supplier ini sangat penting karena menjadi acuan bagi supplier dalam meningkatkan kinerja mereka serta bagi perusahaan pembeli sebagai dasar pengambilan keputusan, evaluasi ini penting sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pemilihan supplier dan penentuan kuantitas pembelian..

Pelatihan purchasing rutin dilaksanakan sekali dalam 1 bulan, seperti meeting bersama tim purchasing seluruh hotel didalam manajemen ini, biasanya mengenai update pembaruan sistem. Sejalan dengan penelitian oleh Sholikhah et al. (2023), pada departemen pembelian (purchasing) perlu diterapkan pelatihan, yang bertujuan untuk menguasai jobdesk sesuai dengan bidangnya.

Purchasing selalu berusaha untuk mengoptimalkan keinginan kitchen terutama pada saat barang urgent dibutuhkan, agar operasional kitchen berjalan dengan lancar. Menurut Utthavi & Sumerta (2017), optimalisasi peran purchasing tidak sekedar menyediakan apa yang dibutuhkan, serta meningkatkan sinergi antara tim purchasing dan operasional kitchen.

Pendekatan ini menekankan pentingnya keselarasan antara standar operasional dan respon terhadap permintaan mendadak, sehingga kualitas barang yang diterima selalu terjaga sesuai dengan regulasi internal dan ekspektasi tinggi dari kitchen.

### **3.2 Proses Pengadaan Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil analisis data proses pengadaan bahan makanan di hotel ini diuraikan sebagai berikut I bawah ini.

#### **1) Prosedur Pembelian**

Pemesanan dan pembelian bahan makanan di hotel ini dilakukan oleh departemen purchasing berdasarkan market list/purchase requisition. Temuan ini konsisten dengan riset yang dilakukan oleh Yusri et al. (2020), yang menjelaskan bahwa prosedur pengadaan bahan makanan meliputi proses permintaan bahan makanan disusun berdasarkan menu yang ada atau panduan menu, ditambah dengan perhitungan rata-rata jumlah konsumen atau tamu yang hadir.

#### **2) Pemilihan supplier**

Pemilihan supplier adalah suatu tantangan yang mengharuskan pemilihan dari beberapa alternatif berdasarkan kriteria tertentu. Kesalahan dalam memilih supplier dapat mengakibatkan gangguan pada operasional perusahaan (Kasmawati, 2015). Contohnya keterlambatan kedatangan bahan makanan sering terjadi dan menyebabkan terganggunya kelancaran operasional dapur.

#### **3) Penetapan standar harga**

Survey harga pasar (Market Survey) dilaksanakan secara rutin oleh bagian pembelian (purchasing) bersama-sama dengan bagian pengendalian biaya (cost control) dan bagian dapur (kitchen). Kenyataan yang terjadi di hotel ini adalah bagian pembelian tidak secara rutin melakukan survei harga pasar dan manajemen tidak tahu secara pasti harga pasar yang sebenarnya.

### **3.3 Proses Penerimaan Bahan Makanan**

Berdasarkan analisa data proses penerimaan bahan makanan mengacu pada riset yang dilakukan oleh Utthavi & Sumerta (2017) dapat disampaikan sebagai berikut:

#### **1) Pengecekan Bahan Makanan Yang Datang**

Dalam proses penerimaan bahan makanan, tim receiving melakukan pemeriksaan terhadap barang yang tiba dengan cara menimbang, menghitung, serta mencocokkan jumlah barang yang diterima dengan market list dan nota yang ada (Utthavi & Sumerta, 2017). Namun, pada kenyataannya tidak semua bahan makanan diperiksa satu-persatu baik dari menimbang, menghitung dan memverifikasi yang dilaksanakan

oleh bagian receiving, tetapi berdasarkan kepercayaan terhadap supplier. Contohnya bagian purchasing memesan daging sebanyak 10 kg sedangkan pihak supplier mengirimkan daging sebanyak 9,5 kg. bagian receiving seringkali tidak mengecek bahan makanan yang datang ini berdampak pada peningkatan jumlah biaya yang dikeluarkan oleh pihak hotel dikarenakan beberapa kelebihan kuantitas bahan makanan pada periode yang berlangsung.

2) **Memeriksa Sesuai Standar Purchase Specification.**

Bahan makanan yang datang diperiksa kualitasnya sesuai dengan spesifikasi standar pembelian (Utthavi & Sumerta, 2017). Namun, pada kenyataannya bahan makanan yang datang, tidak seluruh bahan makanan diperiksa sesuai dengan standar spesifikasi. Contohnya bagian receiving mengecek buah-buahan hanya beberapa saja, tidak mengecek secara keseluruhan. Sehingga pada saat diolah oleh bagian Kitchen buah tersebut tidak bisa digunakan. Hal ini berdampak pada tingginya food cost dikarenakan harus membeli bahan makanan yang sama.

### **3.4 Operasional Kitchen**

Berdasarkan hasil analisis data, operasional kitchen ditinjau dari penelitian terdahulu adalah sebagai berikut:

- 1) **Prosedur pengajuan permintaan bahan ke purchasing**  
Prosedur pengajuan permintaan bahan kitchen di hotel ini juga berawal dari staf commis kitchen mengecek stok produk yang perlu diorder di lapangan, kemudian diteruskan ke Chef de Partie melalui sistem BSS (Birchstreet) untuk diajukan dan disetujui oleh Executive Chef, sebelum akhirnya dikirimkan ke tim purchasing. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Agung & Katrin (2023), bahwa prosedur permintaan pembelian dimulai dari user atau pihak kitchen yang mengisi purchase requisition melalui sistem. Formulir tersebut kemudian diajukan kepada Department Head atau Executive Chef untuk mendapatkan persetujuan, dan harus diserahkan ke bagian purchasing paling lambat pukul 13.00. Purchase requisition yang diajukan oleh user telah disusun secara rinci, mencantumkan spesifikasi barang dengan jelas, dan diajukan tepat waktu
- 2) **Pemenuhan kebutuhan kitchen oleh purchasing**  
Seluruh permintaan order dari kitchen di hotel ini harus dapat dipenuhi secara efektif untuk memastikan kelancaran operasional kitchen, menghindari keterlambatan dalam proses produksi makanan, serta menjaga kualitas pelayanan kepada tamu. Hal ini merupakan salah satu tanggung jawab bagi tim purchasing. Sejalan dengan penelitian oleh Agung & Katrin, (2023), bahwa tugas utama purchasing adalah menjaga pasokan bahan makanan dapur tetap terjamin untuk menghindari

kekosongan. Ini termasuk memastikan mutu bahan yang dibeli sesuai standar, pengadaan yang tepat waktu sesuai kebutuhan dapur, serta membangun kemitraan yang kuat dengan supplier untuk memperoleh bahan berkualitas dengan harga optimal.

3) Keterlambatan atau kekurangan barang

Keterlambatan pengiriman barang dari vendor umumnya terjadi saat hari libur, di mana banyak vendor tidak melakukan pengiriman pada tanggal tersebut. Selain itu, faktor kemacetan di perjalanan serta kelangkaan barang yang dibutuhkan oleh pihak hotel juga menjadi penyebab utama keterlambatan pengiriman (Angelica & Pradnyani, 2023).

4) Pengaruh pengadaan barang terhadap kelancaran operasional kitchen

Kelancaran oprasional kitchen sangat bergantung pada pengadaan barang, dan kunci utama kesuksesan kitchen. Temuan ini didukung oleh penelitian Agung & Katrin (2023), yang menjelaskan jika proses pengadaan bahan makanan di dapur berjalan lancar, maka hal tersebut akan mencerminkan kinerja purchasing yang optimal.

5) Harapan terhadap tim purchasing

Dalam struktur organisasi yang kompleks, koordinasi antar departemen sangat penting untuk menyatukan tujuan dan tindakan. Meskipun berbeda fungsi, purchasing dan kitchen memiliki hubungan ketergantungan yang kuat dalam proses pengadaan dan pelayanan makanan.. Disini komunikasi antar tim harus lebih ditingkatkan agar tidak adanya miskomunikai antar tim sehingga operasional hotel berjalan dengan lancar.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan, berikut adalah poin-poin kesimpulan yang dapat diambil. Pertama, peranan manajemen purchasing di hotel ini sudah berjalan optimal. Penerapan semua indikator sudah sesuai dengan teori dan SOP. Seperti kriteria dalam memilih supplier, tantangan dalam pengadaan bahan makanan, evaluasi terhadap supplier, pelatihan rutin untuk purchasing dan optimalisasi peran manajemen purchasing. Kedua, proses pengadaan dan penerimaan barang kitchen di hotel ini secara umum berjalan dengan lancar sehingga dapat menunjang operasional kitchen. Proses tersebut meliputi prosedur pembelian, pemilihan supplier, penetapan standar harga, pengecekan bahan makanan yang datang, hingga memeriksa kesesuaian dengan standar purchase specification. Ketiga, operasional kitchen di hotel ini bergantung pada purchasing mulai dari prosedur pengajuan permintaan bahan ke purchasing, pemenuhan kebutuhan kitchen oleh purchasing. Purchasing sangat berpengaruh pada proses pengadaan barang dalam menunjang kelancaran operasional kitchen. Namun, ada beberapa hambatan seperti

keterlambatan atau kekurangan barang. Tetapi purchasing dapat mengatasi hambatan tersebut dengan komunikasi yang baik dengan tim kitchen.

## REFERENCES

- A. Yoeti, O. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa.
- Aqmal, R. (2022). Partisipasi Masyarakat Pesisir dalam Menjaga Kebersihan Lingkungan di Desa Penuba Kecamatan Selayar Kabupaten Lingga. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(2006), 1672–1685.
- Ciptari, P. D. K., Wibawa, I. G. J. S., & Suardana, I. K. P. (2022). Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, 1(3), 203–218. <https://doi.org/10.55927/jfbd.v1i3.1335>
- Cooper, C. (1993). *Tourism: Principles & Practise*. Longman Group Limited.
- Dalimunthe, M. Y. (2023). Exploration Of The Potential Of Culinary Tourism For Tourism Development In Simalungun Regency. *Tourism Economics, Hospitality And Business Management Journal*, 3(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.460>
- Hamzah, S. N., Nursinar, S., & Ahmad, N. F. (2022). Tingkat Partisipasi Masyarakat Terhadap Pengelolaan Wisata Pantai Minanga Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 17(1), 105. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v17i1.10333>
- Huraerah, A. (2008). *Pengorganisasian Dan Pengembangan Masyarakat: Model Dan Strategi Pembangunan Berbasis Kerakyatan*. humaniora.
- Nawawi, A. (2015). Partisipasi masyarakat dalam pengelolaan wisata Pantai Depok di desa Kretek, Parangtritis. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 5(2), 103–109. <https://doi.org/doi:https://doi.org/10.22146/jnp.6370>
- Pratiwi, A. P., Yuniarti, E., Pratiwi, N. N., Fitriani, M. I., & Septianti, A. (2025). Partisipasi masyarakat dalam pengembangan potensi daya tarik wisata Pantai Sungai Kinjil. *Jurnal Pembangunan Wilayah Dan Perencanaan Partisipatif*. <https://doi.org/10.20961/region.v20i1.90533>
- Roshinta, A. D., Mertha, I. W., & Susianti, H. W. (2022). Partisipasi Masyarakat Lokal Dalam Pengelolaan Desa Wisata Tenganan Pegringsingan Di Kabupaten Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 1(2), 115–127. <https://doi.org/10.52352/makardhi.v1i2.589>
- Sarudin, R. (2023). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat di Kampung Saungkuriang Kota Tangerang. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 220–228. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.57709>
- Spillane, J. (2002). *Pariwisata Indonesia*. Kanisius.

- Sri Widari, D. A. D. (2021). Dampak Pengelolaan Subak Jatiluwih sebagai Warisan Budaya terhadap Lingkungan. *Jurnal Kajian Dan Terapan Pariwisata*, 2(1), 38–50. <https://doi.org/10.53356/diparojs.v2i1.48>
- Suansri, P. (2003). *Community Based Tourism Handbook*. REST Project.
- Sucipta, M. A., & Solihin. (2013). Pengelolaan Pantai Kedonganan Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat Di Desa Kedonganan. *Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 3(1), 69–76.
- Sudjana. (2005). *Metode Statistika*. Tarsito.
- Suryadana, M. L. (2009). *Perkembangan Industri Makanan (Kuliner)*. Tamianingsih, T., & Eprilianto, D. F. (2022). Partisipasi Masyarakat Dalam Pengembangan Community Based Tourism (Studi Kasus Desa Wisata Ketapanrame Kabupaten Mojokerto Jawa Timur). *Publika*, 10(3), 1025–1040. <https://doi.org/10.26740/publika.v10n3.p1025-1040>
- Tosun, C. (1999). Expected nature of community participation in tourism development. *Tourism Management*, 27(3), 493–504. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2004.12.004>
- Udayani, N. P. D., Dewi, N. D. U., & Widnyani, I. A. S. (2024). Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Desa Wisata Timpag. *UNES LAW REVIEW*, 6(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.31933/unesrev.v6i4>