

## Kapasitas Sababay Winery Tour Sebagai Daya Tarik Wisata Buatan Unggul Di Desa Medahan, Gianyar, Bali

Agatha Treacynthia<sup>a,1</sup>, Putri Kusuma Sanjiwani<sup>a,2</sup>

<sup>1</sup> agatha.treacynthia@gmail.com, <sup>2</sup> kusumasanjiwani@unud.ac.id

<sup>a</sup> Program Studi S1 Destinasi Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Jl. Dr. R. Goris, Denpasar, Bali 80232 Indonesia

### Abstract

Sababay Winery is a lokal wine company that has wine tourism which focus on winery tour. The purpose of this research is to find out about winery tour activities and its capability as a superior, artificial tourist attractions in Medahan village. The research methods are using qualitative method with primary dan secondary data types. The methods of collecting data are through interviews, observations and documentations. The methods of determination of informants are purposive sampling.

The result of this research, Sababay Winery tour is a tour that explain about how to make wine directly also trying some wine that Sababay Winery has and in the capacity of winery tour as superior artificial tourist attractions. This research explains about how to make wine instantly from its factory, along with 'wine testing' which the company has. Explaining privileges and superiority of wines made by Sababay Winery so that they are able to become other lokal wine competitors in Bali. The Sababay Wine Factory empowers human resources from the village of Medahan to become a reliable and trained workforce for the welfare of the lokal community. Sababay Winery is trying its best in helping development of Medahan village by holding CSR activities for Medahan village.

**Keyword:** Sababay Winery tour, Wine Tourism, Artificial Tourist Attraction

### I. PENDAHULUAN

Perkembangan kepariwisataan di Bali kini telah mengalami kemajuan yang pesat, baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Bali juga merupakan daerah yang menjadi sasaran investor karena Bali terdapat banyak obyek daya tarik wisata dan Bali memiliki potensi mencakup alam, manusia dan budaya. Keunikan budaya dan keindahan alam menarik wisatawan berkunjung ke Bali (Hariyana, dkk., 2015).

Selain itu, Bali juga dikenal dengan dunia malam yang terbagi di beberapa titik seperti Legian, Kuta, Seminyak ataupun Canggu. Dunia malam sangat erat kaitannya dengan minuman beralkohol. Terlepas dari dampak negatif, minuman beralkohol menjadi hal biasa di suatu destinasi wisata seperti Bali. Asalkan tidak mengganggu ketertiban umum, kenyamanan dan hukum yang berlaku (Winawan, dkk., 2020).

Minuman beralkohol buatan lokal maupun internasional terdapat di Bali. Minuman tersebut antara lain *beer*, *wine*, *vodka* dan lain sebagainya. Terdapat empat perusahaan *wine* lokal yang memproduksi *wine* di Bali yaitu, PT. Hatten Bali, PT. Cape Discovery, Plaga, dan Sababay Winery.

Sababay Winery merupakan salah satu *wine* yang mulai berkembang pesat karena penjualannya meningkat pada tahun 2017. Sababay Winery berada di daerah Gianyar, tepatnya di lokasi penghubung Kuta, Denpasar dan Sanur. Sababay Winery merupakan merek *wine* yang anggurinya didapatkan dengan bekerja sama dengan petani anggur lokal yang berada di Singaraja, dan Sababay Winery juga

memperkerjakan masyarakat lokal yang berada di sekitar pabriknya yang berada di Gianyar. Sababay Winery tidak hanya menjual produk *wine* saja, tetapi juga menyediakan fasilitas untuk *winery tour*. Awalnya fasilitas ini ditujukan untuk para perusahaan yang ingin bekerjasama, kemudian dengan banyaknya permintaan untuk membuka *winery tour* untuk umum akhirnya dibuka untuk wisatawan yang ingin berkunjung.

Dalam rangkaian *tour* tersebut perusahaan dan wisatawan dapat melihat pembuatan *wine* Sababay secara langsung di pabriknya serta dapat menikmati dan mencoba *wine* secara langsung dari pabriknya. Fokus dari penelitian ini adalah kegiatan Sababay Winery *tour* dan kapasitas Sababay Winery *tour* sebagai daya tarik wisata unggulan di Desa Medahan. Dalam penelitian ini menggunakan beberapa konsep dan teori antara lain kapasitas, daya tarik wisata, *wine tourism*, dan penyerapan tenaga kerja. Kapasitas yaitu adalah level kemampuan, kompetensi, dan keahlian (Moscardo, 2008; Mubarak, 2010 dalam Noho, 2014) individu, organisasi dan komunitas (Goodman, dkk. 1998 dalam Razzaq, dkk. 2012 dalam Noho, 2014) untuk mengimplementasikan berbagai macam fungsi, mengelola keadaan secara kolektif, memecahkan aneka persoalan, dan merancang atau menemukan tujuan-tujuan yang ingin dicapai (Smith, dkk. 2003 dalam Noho, 2014). Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata (Yoeti, 2002), *wine tourism* adalah "*visitation to vineyards, wineries, wine festivals and wine shows for which*

*grape wine tasting and/or experiencing the attributes of a grape and wine region are the primary motivations for the visitor.*" (Hall, dkk. 2000, dalam Carlsen, 2004) dan penyerapan tenaga kerja merupakan jumlah tertentu dari tenaga kerja yang digunakan dalam suatu unit usaha tertentu atau dengan kata lain penyerapan tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang bekerja dalam suatu unit usaha (Tjiptoherijanto, 2000).

Selain itu terdapat telaah hasil penelitian sebelumnya yang relevan dan penting untuk dijadikan acuan dalam penelitian ini yaitu penelitian yang berjudul "Strategi Bauran Pemasaran *Wine* Sebagai Produk Penunjang Pariwisata (Studi Kasus PT. Sababay Winery Bali)" oleh Agatha Fransiska Tarigan, I Nyoman Sudiarta, Ni Putu Eka Mahadewi tahun 2018. Penelitian terdahulu membahas tentang potensi serta fasilitas yang terdapat di Sababay Winery serta strategi pemasaran dari Sababay Winery. Penelitian lainnya yang relevan yaitu yang berjudul "Kontribusi Pusat Oleh-Oleh Khas Bali Terhadap Desa Batubulan" oleh I Made Pendhi Kurniadi dan Ni Luh Putu Kerti Pujani tahun 2018. Penelitian ini membahas tentang kapasitas penyerapan tenaga kerja, kapasitas yang diberikan kepada masyarakat desa, pendapatan desa dan juga *struktour* ekonomi di desa batu bulan dengan adanya pusat oleh-oleh khas Bali di daerah mereka.

## II. METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ini terletak di Jalan Professor Doktor Ida Bagus Mantra No.333X Keramas, Medahan, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, Bali. Adapun ruang lingkup penelitian dalam penelitian ini yaitu kegiatan Sababay Winery tour dan kapasitas Sababay Winery tour sebagai daya tarik wisata unggulan di Desa Medahan dan lingkup permasalahan dalam penelitian ini yaitu rangkaian kegiatan *wine tourism* yaitu *winery tour*, wisatawan sebagai konsumen serta animo wisatawan serta kapasitas Sababay Winery tour sebagai daya tarik wisata, penyerapan tenaga kerja serta kontribusi yang diberikan Sababay Winery kepada masyarakat. Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif berbentuk deskriptif, berupa kata-kata lisan atau tulisan tentang tingkah laku manusia yang dapat diamati (Taylor dan Bogdan, 1984). Sumber data yang digunakan yaitu data primer (Moleong, 2000) dan data sekunder (Sugiyono, 2008). Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara (Subagyo, 2011), observasi (Supriyati, 2011) dan dokumentasi (Sugiyono, 2015). Teknik penentuan informan yaitu menggunakan *purposive sampling* (Sugiyono, 2016). Informan dalam penelitian ini adalah pihak Sababay Winery yang berkompeten dalam *winery tour*. Teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis data model interaktif yang komponennya reduksi data, penyajian data dan Kesimpulan atau Verifikasi (Miles, Huberman dalam Saldana, 2014).

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Umum Sababay Winery

Sababay Winery merupakan salah satu produsen *wine* lokal. Sababay Winery memiliki potensi wisata yaitu pabrik pembuat *wine*, yang dimana sudah dikembangkan dan dibuka secara umum oleh Sababay Winery menjadi salah satu daya tarik yang menarik wisatawan domestik dan mancanegara yaitu Sababay Winery tour. Dalam tour ini wisatawan dapat mengetahui proses pembuatan *wine* secara langsung ke pabriknya. Pada tahun 2009 pendiri Sababay Winery yaitu Mulyati Gozali, berkeinginan untuk membuka usaha di Bali, kemudian sesampainya di Bali Utara, beliau menyadari adanya perkebunan anggur yang luas, dan buah anggur pada saat itu hanya dihargai Rp 500,00/kg, harga anggur yang sangat rendah ini dikarenakan para petani tidak memiliki transportasi untuk menjual sampai ke pasar, sehingga harus melewati 7 tengkulak agar anggur petani dapat sampai di pasar. Mulyati memiliki ide dalam membangun Sababay untuk mempersempit kesenjangan sosial, membantu dalam meningkatkan nilai jual anggur dengan memproduksi *wine*, dan menerapkan prinsip-prinsip perdagangan yang adil dan memberikan praktik kebun anggur yang lebih baik.

Pada tahun 2010 Sababay Winery bekerjasama dengan petani anggur lokal yang ada di Singaraja. Hasil panen dibeli untuk produksi dengan harga Rp.7.500,00/kg. Mulyati Gozali dan Evy Gozali, dibantu pembuat *wine* yaitu Nicholas Martin Delacressionnere, dan pakar *wine* Indonesia yaitu Yohan Handoyo dan tim dari Sababay, memberikan pengetahuan dan semangat untuk membantu petani anggur di Bali Utara melalui peningkatan kualitas dan pengembangan kebun anggur. Pada tahun 2011 petani yang bekerjasama dengan Sababay Winery sekitar 180 petani dengan luas 65 are, kebun anggur merupakan kebun milik petani yang terdapat di Desa Gerokgak, Seririt dan Banjar. Sababay Winery sendiri memiliki kebun anggur tetapi hanya untuk riset dan *development*, sedangkan untuk bahan baku *wine* dari perkebunan petani. Siklus panen di Indonesia pada umumnya yaitu 3 kali setahun, tetapi Sababay Winery membatasi panen yaitu hanya 2 kali dalam setahun, supaya kualitas angguranya lebih bagus.

Petani awalnya masih menggunakan teknik tradisional dalam menanam anggur. Pihak Sababay memberikan edukasi kepada petani dalam budi daya anggur. Sababay Winery memiliki tim yang bertugas untuk mengajari petani dalam menanam anggur yang baik dan benar, dengan menggunakan sistem pergola (kanopi). Tim Sababay selalu memantau perkembangan perkebunan anggur tersebut, serta memberikan pelatihan, sosialisasi, panduan, teknik irigasi, pengelolaan tanah, dan pelatihan. Sistem SOP ketat disosialisasikan kepada para petani anggur.

Sababay Winery memiliki *goals* untuk para petani yaitu lima tahun kedepan mereka bisa mandiri dan tidak menjual tanahnya kepada tengkulak. Sepuluh tahun kedepan agar petani dapat

hidup makmur dan menjadi petani yang kreatif dan inovatif.

Sababay Winery sejak awal memiliki simbol yaitu burung jalak Bali yang mempunyai filosofi perjuangan diambang kepunahan, begitu pula anggur Bali yang tadinya hanya buah biasa, sekarang bertambah bagus kualitasnya, khususnya untuk pembuatan wine.

Pada tahun 2013 Sababay meluncurkan 4 wine yaitu *Velvet Series* yang antara lain *White Velvet*, *Black Velvet* dan *Pink Blossom*. Setahun kemudian, tahun 2014 Sababay meluncurkan *Moscato de Bali* yang merupakan varian premium dari Sababay Winery dan memenangkan medali perak dalam *International Wine and Spirit Competition* di Singapura. Sababay juga meluncurkan *Reserve Red*. Saat itu produksi wine telah mencapai angka 300.000 botol wine.

Tahun 2015 Sababay Winery mendistribusikan wine-nya ke 28 provinsi di Indonesia. Pada tahun 2016 Sababay Winery mendapatkan total 28 penghargaan dari kompetisi di Austria, Singapura, Korea, China dan Jepang dan mendapatkan apresiasi dari UNWTO di Georgia. Selain itu *Moscato de Bali* yang baru diluncurkan pada tahun 2014, bisa dipamerkan di Museum *La Cite du Vin* di Bordeaux, Prancis.

Tahun 2017 Sababay Winery dipilih sebagai wine partner dengan "Wonderful Indonesia". Sababay meluncurkan wine pertama dengan gaya Portugal yang dibuat di Bali, bernama *Mascetti* (namanya berasal dari nama pantai di dekat Sababay Winery).

Tahun 2018, Sababay Winery meluncurkan *Reserve Series* yaitu *Reserve White*, dan juga memiliki identitas brand yang baru yaitu "New Latitude, New Attitude" yang dimaksud adalah *New Latitude* adalah cara pembuatan wine Sababay berbeda dengan wine old and new world. Artinya, cara dalam menikmati wine Sababay berbeda disebut *New Attitude*. Sababay Winery mendapatkan 44 penghargaan internasional dan juga wine tour pertama kali dibuka untuk umum.

Memasuki tahun 2019 Sababay Winery dipilih sebagai wine untuk Gereja Katolik seluruh Indonesia. Di tahun 2019 tersebut diluncurkan 3 sparkling wine yaitu *Ascaro*, *Lambrusco* dan *Moscarosa*.

## B. Kegiatan Sababay Winery Tour

### 1. Rangkaian Kegiatan Sababay Winery Tour

Daya tarik atau atraksi wisata menurut Yoeti (2002), adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata. Sababay Winery merupakan salah satu tempat yang memiliki daya tarik wisata khususnya buatan, yaitu Sababay Winery tour. Wine Tourism dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke kebun anggur, kilang anggur, festival anggur, serta mencicipi wine di wilayah wine tersebut merupakan salah satu tujuan dari wisatawan untuk berkunjung.

(Hall, dkk. 2000, dalam Carlsen, 2004) dan Menurut *Western Australian Wine Tourism Strategy* (2000) dalam Charters dan Ali-Knight (2002) wine tourism memiliki tujuan untuk mendapatkan pengalaman di kilang anggur serta wilayah anggur berada dan berkaitan dengan gaya hidup.

Berdasarkan definisi wine tourism tersebut dapat dilihat bahwa Sababay Winery tour termasuk dalam wine tourism atau pariwisata wine. Dalam tour ini wisatawan dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan wine, produk wine serta mencoba beberapa wine yang dimiliki Sababay Winery dan dipadukan dengan makanan khas Indonesia. Sababay Winery tour ini dapat memberikan wisatawan pengalaman serta mendapatkan beberapa pengetahuan baru terhadap wine. Wine sendiri bagi beberapa kalangan juga meningkatkan gaya hidup dan lifestyle.

Sababay Winery tour baru dibuka pada tahun 2018, pada awalnya tour ini hanya untuk partner bisnis Sababay. Banyaknya permintaan untuk membuka winery tour, maka direalisasikan Sababay Winery tour. Terdapat beberapa harga serta paket yang ditawarkan untuk mengikuti rangkaian tour ini antara lain:

#### 1. Tour and taste :

Rp 180.000,-/orang . Termasuk tasting 3 jenis wine dan tour keliling winery. (sesuai dengan jam operasional).

#### 2. Flavors of Indonesia:

Rp 3.000.000,-/kelompok yang berisikan tidak lebih dari 10 orang. Termasuk winery, tasting 3 jenis wine dengan cemilan khas Indonesia dengan suasana autentik Indonesia.

#### 3. Wine down in the garden :

Rp 4.000.000,-/kelompok berisikan tidak lebih dari 10 orang. Termasuk tour winery, tasting 4 jenis wine dengan cemilan khas Indonesia dengan suasana piknik di taman.

#### 4. Indonesian gastronomy lunch :

Rp 5.000.000,-/kelompok berisikan tidak lebih dari 10 orang. Termasuk tour winery, tasting 5 jenis wine dan dipadukan makanan Indonesia dengan nuansa makan keluarga.

Terdapat kapasitas maksimal peserta dalam melakukan tour yaitu 20 orang maksimal dengan ditemani 1 guide, dalam sehari terdapat 3 waktu dalam winery tour yaitu 10.00-11.30, 13.00-14.30, dan 15.00-16.30. Sababay Winery tour juga bekerjasama dengan beberapa e-commerce untuk mendapatkan tiket tour tersebut seperti Klook, Traveloka, Airbnb, travel agent, website Sababay, dan juga dapat langsung di tempat Sababay Winery. Terdapat beberapa rangkaian kegiatan yang sangat penting dalam tour ini yaitu untuk menambah ilmu pengetahuan tentang wine, terlebih terhadap Sababay Winery, rangkaian kegiatan tersebut antara lain :

#### 1. Sistem Penanaman

Dalam wine tour ini, dijelaskan tentang sistem penanaman yang digunakan dan

telah disesuaikan dalam menanam anggur di daerah tropis, lebih tepatnya di Bali, yaitu dengan menggunakan kanopi.

2. Sababay Gallery

Pada Sababay Winery gallery dijelaskan tentang bagaimana awal berdiri Sababay Winery secara singkat penjelasan tentang pembuatan wine, kemudian ditempat ini wisatawan diajak untuk melihat penghargaan yang telah didapat oleh Sababay, dan juga beberapa plakat yang diberikan dari beberapa universitas untuk Sababay Winery.

3. Produksi

Pada bagian ini dijelaskan tentang produksi wine dari anggur hingga menjadi wine dan siap untuk dikonsumsi. Dalam area produksi dibagi lagi beberapa area yaitu :

1. *White Area (Grape Processing Area)* → proses dimana anggur diseleksi kemudian anggur tersebut diproses untuk mendapat jus anggurnya.

2. *Storage Tank Area* → proses memfermentasi dan me-aging wine di tangki - tangki besar, terdapat 50 tangki dengan kapasitas 22 L yang dapat menghasilkan 28 ribu botol, 10 L yang dapat menghasilkan 14 ribu botol.

3. *Bottling Area* → proses memasukkan wine ke dalam botol

4. *Lab* → proses *quality control*, untuk cek kualitas dari anggur yang datang dan setiap tahap-tahap pembuatan wine selalu dicek.

4. Produk Sababay Winery

Pada bagian ini dijelaskan perjalanan Sababay dari awal berdiri sampai tahun 2019, dan dijelaskan mengenai 11 produk wine Sababay Winery dan terdapat 1 wine yang tidak dijual secara bebas yaitu *Sacramental Wine*, ini merupakan wine yang dikhususkan untuk Gereja Katolik seluruh Indonesia.

5. Tasting wine

Pada bagian ini wisatawan akan mencoba 3 jenis wine dari varian *velvet*, *reserve* dan *sparkling series* dan disediakan juga makanan ringan untuk dipadukan dengan wine yang disediakan.

2. Jenis Wine

Sababay Winery dalam pembuatan winenya menggunakan jenis anggur lokal yaitu *Alfons Laval* (hitam) yang memang sudah ditanam dari dulu, kemudian yang *Muscat St. Vallier* (hijau) merupakan hasil riset Sababay yang berhasil. Sababay Winery sedang melakukan riset dengan beberapa anggur yang bibitnya diambil dari beberapa Negara yaitu dari Italia, Prancis, dan Australia, yang dicoba ditanam disini. Wine dari Sababay bahan bakunya tidak hanya dari lokal saja tetapi ada beberapa anggur yang diimpor dari Australia yang pada

akhirnya akan dikombinasikan dengan anggur lokal terutama untuk pembuatan *Red Wine*, karena anggur hitam sebenarnya bukanlah anggur untuk dijadikan wine melainkan untuk dikonsumsi sebagai buah.

Sababay Winery memiliki 11 wine yang diperjual belikan, dan dari ke 11 wine tersebut dapat dikelompokkan menjadi 4 series wine yaitu *Velvet*, *Reserve*, *Sparkling* dan *Super Premium*.

1. Velvet Series

1. *Black Velvet (Red Wine)*

Anggur : *Carbernet Sauvignon*,  
*Alphonse Laval*

Aroma : *Smoky, Oak, Cherry*

Rasa : Rasa *blackcurrant* dengan mengandung sedikit ceri, moka dan vanilla

Alkohol : 13 %

Warna : *Ruby red*

Pairing : Sup konro, lawar, cumi- cumi, bebek betutu, *pasta al pomodoro*, *pizza margherita*

Harga : Rp 180.000,00

2. *White Velvet (White Wine)*

Anggur : *Muscat St. Vallier*

Aroma : *Lime Zest, Jasmine, Ripe Green Grape, Peach*

Rasa : Meninggalkan rasa buah, jeruk nipis dan jeruk bali, apel. *Light to medium bodied*

Alkohol : 12%

Warna : *Light yellow*

Pairing : Garang asem dan gado- gado, lodeh

Harga : Rp 180.000,00

3. *Pink Blossom (Rose)*

Anggur : *Alphonse Laval*

Aroma : *Raspberry, red apple, floral*

Rasa : Ceri dan raspberi. *Medium bodied, easy to drink*

Alkohol : 12%

Warna : *Pink salmon*

Pairing : Hidangan berbasis unggas seperti sate ayam lilit dan ayam kunyit, dan *oily fish* seperti salmon dan tuna, dan *gazpacho*

Harga : Rp 180.000,00

2. Reserve Series

1. *Reserve Red (Dry Red)*

Anggur : *Carbernet Sauvignon*, *Alphonse Laval*.

Aroma : *Smoky, oak, ripe dark cherry*.

Rasa : *Redcurrant* dan *blackberry* dengan mengandung sedikit vanilla.

Alkohol : 13,4%

Warna : *Dark ruby red*

Pairing : Bebek goreng, babi saus kedelai, sup daging sapi khas Indonesia, pasta dengan daging sapi atau domba

Harga : Rp 250.000,00

2. *Reserve White (Dry White)*

Anggur : *Chardonnay, Muscat St. Vallier.*  
 Aroma : *Tropical fruits, green apple nuances.*

Rasa : Kering, segar, dan eksotis. Dengan tingkat keasaman yang sedang, sehingga meningkatkan semua rasa.

Alkohol : 13%

Warna : *Light yellow*

*Pairing* : Ikan tanpa lemak seperti ikan bass nila dan ikan pedang, hidangan berbahan dasar santan seperti ayam opor, hidangan berbahan dasar daging putih seperti babi panggang dan ayam di buluh

Harga : Rp 250.000,00

3. *Ludicia (Sweet Red)*

Anggur : *Shiraz, Alphonse Lavalle*

Aroma : *Date, fig, cherry candy*

Rasa : Kurma, permen ceri, lembut dan lezat, *easy to drink*

Alkohol : 12,5%

Warna : *Dark ruby red*

*Pairing* : Sate Madura, dendeng balado, dadar gulung, *macaron* dan *éclair*

Harga : Rp 250.000,00

3. *Sparkling*

1. *Moscato de Bali ( Sweet Bubbly White )*

Anggur : *Muscat St. Vallier*

Aroma : *Honeydew melon, jasmine, peach*

Rasa : Manis dan menyegarkan dengan keasaman yang tepat, dikombinasikan dengan *white flowers*, pir dan *zesty lemon candy*

Alkohol : 10 %

Warna : *Lime green*

*Pairing* : Masakan padang dan buah

Harga : Rp 280.000,00

2. *Lambrusco (Sweet Bubbly Red)*

Anggur : *Lambrusco*

Aroma : *Strawberry candy, cherry and blackberry*

Rasa : Mengangkat rasa manis dari buah yang berwarna merah tua dan rempah eksotis. Kaya akan tekstur dan lembut.

Alkohol : 12%

Warna : *Dark ruby red*

*Pairing* : Ayam bakar taliwang dan *massaman curry*

Harga : Rp 280.000,00

3. *Moscarosa (Sweet Bubbly Rose)*

Anggur : *Alphonse Lavalle*

Aroma : *Wild strawberry fruit, guava and citrus*

Rasa : Soda manis dengan aroma stoberi, jambu dan jeruk dicampur dengan mineral yang ringan. *A perfect sunset wine*

Alkohol : 12%

Warna : *Pink salmon*

*Pairing* : Martabak manis, kue stoberi, stoberi dengan lapisan coklat.

Harga : Rp 280.000,00

4. *Ascaro (Dry Bubbly White )*

Anggur : *Pinot Grigio, Muscat St. Vallier*

Aroma : *Pineapple. Honey peach and yellow apple*

Rasa : *Ascaro* menarik dengan aroma, buah tropis, apel kuning dengan sedikit rempah-rempah

Alkohol : 12%

Warna : *Lime green*

*Pairing* : Ayam kalasan, kari kepala ikan, *som tam*

Harga : Rp 280.000,00

5. *Super Premium*

1. *Mascetti (Port Style)*

Anggur : *Shiraz, Alphonse Lavallee*

Aroma : *Ripe dark fruit and dark chocolate undertones*

Rasa : Manis dengan rasa pedas dengan diimbangi rasa asam dan sentuhan toasty, citra rasa bertahan lama.

Alkohol : 19%

Warna : *Dark ruby red*

*Pairing* : Coklat Indonesia, kambing panggang dan *paniki, truffle* dan pie ceri

Harga : Rp 400.000,00

2. *Saba Grappa ( Smooth Italian – Style Brandy)*

Anggur : *Muscat St. Vallier*

Aroma : *Floral bouquet from the grapes, smokey and vanilla undertones*

Rasa : Halus, aroma bunga dan elegan dengan sedikit sentuhan vanila dan *oak tannin*

Alkohol : 40%

Harga : Rp 650.000,00

Dari 11 produk *wine* yang terbagi dalam 4 series yang dimiliki oleh Sababay Winery. Sababay memiliki *wine* yang menjadi favorit dari sebagian besar konsumen yang sudah mencoba dan menikmati Sababay Winery. *Wine* favorit tersebut adalah *Moscato de Bali* yang merupakan *wine* jenis *sparkling* yang memiliki rasa manis dan *easy to drink*. Varian *wine* ini juga sudah dikenal tidak hanya konsumen lokal tetapi juga internasional terlebih *wine* ini telah dipamerkan di Museum *La Cite du Vin* di Bordeaux, Prancis. Dengan *Moscato de Bali* menjadi favorit sebagian besar konsumen, *Moscato de Bali* menjadi *wine* yang paling banyak terjual di Sababay Winery. Selain itu terdapat beberapa *wine* favorit lainnya untuk market lokal yaitu *Ludisia* dan untuk pasar Bali (turis dan expatriat) yaitu *Black Velvet, White Velvet* dan *Pink Blossom*.

**3. Proses Pembuatan Wine**

Proses pembuatan setiap *wine* memiliki proses yang berbeda. Dalam proses pembuatan *wine* di Sababay terdapat beberapa tahap sampai *wine* tersebut siap didistribusikan yaitu:

1. Pembuatan *red wine* :

1. *Lokal grapes*  
Menggunakan anggur *Alponse Lavallo* dan *Shiraz*, pada tahap ini mengukur berat dan kadar gula dari anggur yang akan digunakan.
  2. *Destemming and crushing*  
*Destemming* merupakan tahap pemisahan batang dari buah anggur, setelah dipisahkan lalu di-*crushing* dimana proses penghancuran kulit, buah dan juga biji dari anggur tersebut dan akan menghasilkan jus anggur.
  3. *Fermentation and pumping over*  
Dalam tahap ini hasil *crushing* yaitu jus anggur yang masih bercampur dengan kulit anggur kemudian dimasukkan ke dalam tangki selama 10 hari dan ditambahkan ragi.
  4. *Pressing*  
Hasil dari fermentasi tersebut, menghasilkan jus anggur dan masih meninggalkan sisa dari *crushing* buah anggur tersebut, kemudian keduanya di *pressing* dan menghasilkan jus anggur yang sudah bersih dari kulit dan juga biji anggur tersebut.
  5. *Aging*  
Merupakan proses penyimpanan *wine* bersama dengan *oak chips* sesuai dengan lama kurang lebih 3 sampai 4 bulan dengan suhu yang telah ditentukan.
  6. *Clarification and stabilization*  
Tahap selanjutnya adalah memastikan bahwa *wine* sudah dalam keadaan bersih tanpa sisa-sisa partikel anggur dan juga ragi dan juga stabil.
  7. *Sampling*  
Pada tahap ini, *wine* yang telah melewati proses *clarification and stabilization*, akan di tes kesesuaiannya dengan standar *wine* yang telah ditetapkan, di cek glukosa, *tannin* dan juga alkoholnya.
  8. *Bottling and labeling*  
Pada tahap ini merupakan tahap akhir yaitu dimana *wine* yang telah memenuhi standar yang telah ditetapkan kemudian dimasukkan kedalam botol yang telah disediakan dengan mesin, setelah itu botol tersebut diberikan label sesuai dengan *wine* yang telah dibuat.
2. Pembuatan white *wine* dan *rose*
    1. *Lokal grapes*  
Menggunakan anggur *Alponse Lavallo* dan *Muscat St. Vallier*, pada tahap ini mengukur berat dan kadar gula dari anggur yang akan digunakan.
    2. *Destemming and crushing*  
*Destemming* merupakan tahap dimana pemisahan batang dan dari buah anggur tersebut, setelah dipisahkan lalu di-*crushing* dimana proses penghancuran kulit, buah dan juga biji dari anggur tersebut dan akan menghasilkan jus anggur. Khusus untuk *rose*, didiamkan selama 12 jam untuk mendapatkan warna pink yang merupakan khas dari *rose*.
    3. *Juice extraction*  
Hasil dari *crushing* yang berupa jus anggur dan juga sisa-sisa dari buah anggur itu sendiri seperti kulit dan juga biji, kemudian di *pressing* untuk mendapatkan jus yang lebih jernih, sudah tidak ada sisa-sisa dari buah anggur tersebut.
    4. *Cold setting*  
Dalam tahap ini merupakan tahap pendinginan, jus anggur yang telah bersih kemudian dimasukkan kedalam tangki yang bersuhu 5°C selama 24 jam.
    5. *Fermentation*  
Tahap selanjutnya adalah fermentasi, jus anggur yang telah melewati proses *cold setting* kemudian difermentasi dengan suhu 13°C – 14°C selama 2 minggu.
    6. *Clarification and stabilization*  
Tahap selanjutnya yaitu memastikan bahwa *wine* sudah dalam keadaan bersih dan jernih tanpa sisa-sisa partikel anggur dan juga ragi dan juga stabil.
    7. *Sampling*  
Pada tahap ini, *wine* yang telah melewati proses *clarification and stabilization*, akan di tes kesesuaiannya dengan standar *wine* yang telah ditetapkan, di cek glukosa, *tannin* dan juga alkoholnya.
    8. *Filtration*  
Tahap ini merupakan tahap dimana *wine* difilterisasi, sehingga *wine* sangat jernih dan bersih, dan tidak ada lagi sisa-sisa partikel anggur.
    9. *Bottling and labeling (rinse, fill, cap – label)*  
Pada tahap ini merupakan tahap akhir yaitu dimana *wine* yang telah memenuhi standar yang telah ditetapkan kemudian dimasukkan kedalam botol yang telah disediakan dengan mesin, setelah itu botol tersebut diberikan label sesuai dengan *wine* yang telah dibuat.
- #### 4. Manfaat *Wine*
- Sebagian besar orang berasumsi bahwa minuman beralkohol sebagai sesuatu yang negatif, tetapi sebenarnya terdapat berbagai macam manfaat yang dapat ditimbulkan dengan mengkonsumsi *wine*. Menurut Vania, manfaat *wine* sangatlah beragam antara lain untuk kesehatan dan juga *lifestyle* (gaya hidup). Manfaat *wine* bagi kesehatan yaitu produk *red wine* bermanfaat untuk melancarkan peredaran darah, sedangkan *white wine* bermanfaat untuk kesehatan kulit. Manfaat selanjutnya yaitu *lifestyle* atau gaya hidup, Sababay *Winery* dikenal *wine* lokal dengan *pairing winery* dengan makanan khas Indonesia, oleh karena itu Sababay *Winery* tidak hanya *wine* yang diminum untuk acara tertentu saja tetapi sebagai salah satu *lifestyle* dan teman makan yang dapat menjangkau berbagai kalangan. Menurut Lindsey M. Higgins dan Erica Llanos (2015) dalam penelitiannya, terdapat beberapa manfaat dari *wine* yaitu : “*The benefits ranged from lowering cholesterol levels to lowering risk of kidney*

stones, and from helping to boost eyesight to improving skin elasticity.” Dalam kutipan tersebut dijelaskan bahwa memiliki manfaat untuk menurunkan kolesterol, menurunkan resiko penyakit batu ginjal, membantu meningkatkan penglihatan dan memperbaiki elastisitas kulit. Selain itu, *wine* bermanfaat untuk meningkatkan kemampuan daya ingat, dapat mengontrol gula darah serta meningkatkan energi tubuh. Oleh sebab itu menjadikan *wine* saat ini sudah banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan diberbagai negara tidak hanya di negara-negara di Eropa saja tetapi hampir seluruh dunia menikmati *wine* dengan berbagai macam manfaat yang sangat baik untuk kesehatan.

## 5. Konsumen

Sababay Winery merupakan salah satu *wine* lokal yang sudah dikenal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Persebaran konsumen Sababay Winery tidak hanya di Indonesia saja, tetapi sudah sampai ke ranah dunia terfokus pada Asia antara lain, Hongkong, Jepang, Singapura, Vietnam dan Timor Leste. Sababay Winery dapat ditemui di 30 provinsi Indonesia terlebih dapat ditemukan di hotel, restoran dan *wine* shop seperti Foodhall, Red & White Wine and Spirits, Carrefour, Ranch Market, The Peak, Vin, dan harga yang ditawarkan terjangkau mulai dari Rp 180.000,- sampai Rp 650.000,

Distribusi Sababay Winery saat ini difokuskan kepada pasar domestik dikarenakan potensinya lebih besar, permintaan pasar yang tinggi serta saat ini lokal *wine* masih sedikit di Indonesia. Sababay Winery tidak hanya dikenal dengan *wine*-nya saja tetapi juga *winery tour* nya yang baru diperuntukan untuk umum pada tahun 2018. Pada tahun 2018 hingga saat ini tingkat kunjungan wisatawan yang mengikuti *winery tour* selalu meningkat secara signifikan setiap bulannya dengan presentase 80%. Wisatawan berpartisipasi tidak hanya wisatawan domestik saja melainkan juga wisatawan mancanegara. Wisatawan yang mengikuti *winery tour*, mengetahui adanya *winery tour* ini sebagian besar melalui kerabat mereka, dan saat ini sudah ada *website* Sababay serta media sosial yaitu instagram yang berisi informasi lengkap tentang Sababay Winery dan *tour*-nya. Dalam penjualan tiket *winery tour*, Sababay Winery bekerjasama dengan beberapa *e-commerce* yang sudah tidak asing dikalangan wisatawan domestik ataupun mancanegara antara lain Klook, Airbnb dan Traveloka. Selain itu dapat juga dibeli melalui *travel agent*, *website* Sababay Winery yaitu *sababaywinery.com* dan dapat dilakukan *on the spot* atau langsung datang ke Sababay Winery di Gianyar.

### C. Kapasitas Winery Tour sebagai Daya Tarik Wisata Buatan Unggul

#### 1. Kapasitas Sababay Winery Tour sebagai Daya Tarik Wisata Buatan

Terdapat beberapa *wine* lokal dengan menggunakan bahan dasar anggur lokal dan diproduksi di Bali, *wine* tersebut antara lain Hatten

*Wines*, Plaga, Cape Discovery dan juga Sababay Winery. Salah satu *wine* yang sudah lebih dahulu terdapat di Bali yaitu Hatten *Wines* yang sudah memulai usahanya sejak tahun 1994. Hatten memiliki beberapa series *wine* yaitu Hatten *Wines*, *Two Islands*, *Dragonfly* dan Dewi Sri. Anggur yang digunakan untuk produksi *wine* yaitu menggunakan *frozen grape must* dari Australia, anggur impor Australia, Arak dan Brem Bali, dan juga anggur lokal. Hatten *Wines* memiliki kebun anggur yang terletak disepanjang Pantai Utara Bali, antara kota Seririt dan Pemuteran, bekerja sama dengan pemilik tanah setempat dalam kebun anggur.

Menurut Febianti dan Komang Trisna Pratiwi Arcana (2016) semua petani yang bekerja merupakan petani lokal, Hatten menyediakan kunjungan belajar untuk pelajar dan pelatihan magang untuk mahasiswa serta berkontribusi dalam mendukung panti asuhan setempat. Hatten *Wines* memiliki aktivitas wisatawan dapat menanam anggur di Bali, dengan memberikan ilmu tentang berbagai tahap pertumbuhan pokok anggur.

*Wine* lainnya yaitu Plaga *wine* yang berlokasi di Kuta, Badung, Bali. Plaga berdiri sejak tahun 2013 dan memiliki beberapa variasi *wine* yaitu *Sweet Rose*, *Cabernet Sauvignon (S)*, *Frizzante*, *Chardonnay*, *Vintage Club*, *Sauvignon Blanc (S)*, *Sauvignon Blanc*, *Cabernet Merlot*, *Red Blend*, *Cabernet Sauvignon*, *Rose*, dan *White Blend*. Dalam produksinya anggur yang digunakan Plaga merupakan anggur yang diimpor dari Australia dan Chili dengan proses pembuatan, fermentasi dan dibotolkan di Indonesia.

Selanjutnya Cape Discovery, *wine* ini dibentuk pada tahun 2010 dengan berkolaborasi antara Australia dan Indonesia dengan visi untuk meningkatkan pengalaman *wine* masyarakat di Indonesia. Cape Discovery membawa hasil anggur yang ada beberapa negara ke Indonesia dan dibekukan yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan integritas buah, dan mencegah adanya fermentasi. Anggur ini berasal dari Australia, Prancis atau Selandia Baru, kemudian dibawa ke kilang anggur State of The Art yang berlokasi di Bali Utara. *Wine* yang dimiliki oleh Cape Discovery antara lain *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, *Sparkling Brut Cuvee*, *Rose*, *Shiraz* dan *Carbenet Merlot*.

Kemudian Sababay Winery merupakan *wine* yang baru berdiri pada 2010, Sababay Winery memiliki 4 series *wine* yaitu *Velvet*, *Reserve*, *Sparkling* dan *Super Premium*, serta terdapat 1 *wine* yang tidak diperjual belikan dan hanya untuk seluruh Gereja Katolik di Indonesia yang dinamakan *Sacramental Wine*. Sababay Winery juga merupakan *wine partner* bagi “Wonderful Indonesia” sejak tahun 2017. Sababay Winery memiliki kebun anggur sendiri tetapi hanya digunakan untuk riset dan *development*. Kebun anggur yang digunakan untuk membuat *wine* merupakan kebun anggur milik petani anggur yang ada di desa Gerogak, Banjar dan Seririt, Sababay Winery bekerjasama dengan petani anggur tersebut dengan membeli anggur hasil panen

petani anggur dengan harga yang cukup tinggi, dengan tujuan mensejahterakan petani tersebut. Menurut Febianti dan Komang Trisna Pratiwi Arcana (2016), Sababay Winery berkontribusi dalam pengembangan ekonomi petani, terutama melalui sistem yang lebih adil untuk semua orang. Kemudian Sababay juga menawarkan perjanjian kerjasama yang bertujuan untuk memajukan teknik pemeliharaan anggur. Sababay tidak hanya memberikan pekerjaan saja ke masyarakat lokal melainkan memberikan pendidikan pemeliharaan anggur dan juga dalam pengembangan ekonomi. Anggur yang digunakan merupakan buah anggur hitam yang biasa dimakan, bukan anggur khusus membuat *wine*, dan menggunakan anggur yang diimpor dari Australia, juga menggunakan anggur hasil riset Sababay Winery sendiri. Sababay Winery juga memiliki *winery tour* dimana wisatawan diajak untuk melihat proses pembuatan *wine*, mengenal produk dan mencoba Sababay Winery.

### 1. Sababay Winery Tour dalam Penyerapan Tenaga Kerja Lokal di Desa Medahan

Menurut Tjiptoherijanto (2000) penyerapan tenaga kerja merupakan jumlah tertentu dari tenaga kerja yang digunakan dalam suatu unit usaha tertentu atau dengan kata lain penyerapan tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang bekerja dalam suatu unit usaha dan dalam Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2007 Pasal 1 Nomor 3 tentang Perseroan Terbatas, membahas mengenai Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) dalam konteks perusahaan dalam masyarakat Indonesia, yang artinya "komitmen perseroan untuk berperan serta dalam pembangunan ekonomi berkelanjutan guna meningkatkan kualitas kehidupan dan lingkungan yang bermanfaat, baik bagi perseroan sendiri, komunitas setempat, maupun masyarakat pada umumnya".

Menurut beberapa penjelasan tersebut perusahaan yang berdiri di suatu daerah memiliki jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam suatu usaha, serta perusahaan tersebut memiliki tanggung jawab untuk berperan serta dalam pembangunan ekonomi yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan kualitas hidup komunitas setempat. Sababay Winery berada di Desa Medahan, Gianyar, Bali oleh sebab itu sudah menjadi kewajiban Sababay Winery dalam memperkerjakan masyarakat lokal dalam upaya memenuhi kebutuhan tenaga kerja di perusahaannya serta memberikan peningkatan kesejahteraan, ekonomi serta kualitas hidup masyarakat setempat. Sababay memiliki sekitar 200 tenaga kerja yang terbagi dalam departemen yang ada di Sababay yaitu kurang lebih 7 departemen yang dimiliki salah satunya *winery tour* dan tenaga kerja petani anggur yang berada di desa Gerogak, Seririt dan Banjar dengan total berjumlah 180 petani. Terdapat beberapa tenaga kerja yang merupakan masyarakat lokal Desa Medahan, dari 200 tenaga kerja yang bekerja di Sababay Winery, yang dimana masyarakat tersebut

dapat dikatakan sudah berkompeten dalam bidangnya masing-masing dan sesuai dengan kebutuhan yang dibutuhkan oleh Sababay Winery, seperti pekerja pabrik dan beberapa departemen yang ada di Sababay.

Petani anggur yang bekerja bersama dengan Sababay Winery mendapatkan beberapa pelatihan serta mendapatkan banyak informasi mengenai penanaman anggur sehingga sampai saat ini petani anggur lebih berkembang menjadi petani anggur yang lebih baik. Sababay memiliki tim khusus yang langsung berinteraksi dengan petani di lapangan, yang dimana mereka memiliki tugas untuk memantau secara rutin terhadap perkembangan perkebunan anggur petani kemudian memberikan ilmu dan pembelajaran kepada petani dalam menanam anggur yang baik dan benar dengan sistem kanopi atau pergola. Petani juga diberikan sosialisasi, panduan, pelatihan terkait dengan perkebunan anggur serta pengetahuan mengenai teknik irigasi dan pengelolaan tanah. Dengan segala pengetahuan, pelatihan dan juga informasi yang diberikan pihak Sababay kepada petani, Sababay mengharapkan agar petani kedepannya dapat menjadi mandiri, kreatif dan juga inovatif.

### 2. Kontribusi Sababay Winery Tour Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Desa Medahan

Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2007 Pasal 15 bagian b menyatakan wajib melaksanakan Tanggung Jawab Sosial Perusahaan atau *Corporate Social Responsibility (CSR)*. Tanggung Jawab Sosial Perusahaan atau *Corporate Social Responsibility (CSR)* menurut Penjelasan Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2007 tentang Penanaman Modal yaitu tanggung jawab yang melekat pada perusahaan penanaman modal untuk menciptakan hubungan yang serasi, seimbang, dan sesuai dengan lingkungan, nilai, norma, dan budaya masyarakat setempat. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 tahun 2009 Tentang Kesejahteraan Sosial Pasal 1 bahwa Kesejahteraan Sosial adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan material, spiritual, dan sosial warga negara agar dapat hidup layak dan mampu mengembangkan diri, sehingga dapat melaksanakan fungsi sosialnya.

Setiap perusahaan memiliki kewajiban serta tanggung jawab untuk menciptakan hubungan baik dan serasi yang sesuai dengan budaya masyarakat setempat, dan membuat masyarakat dapat mendapatkan hidup yang layak. Oleh karena itu dalam menjalankan kewajiban perusahaan yaitu Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) atau *Corporate Social Responsibility (CSR)*, Sababay Winery merealisasikannya dengan memberikan kontribusinya dalam memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat di Desa Medahan, memberikan sponsor yang berkaitan dengan kegiatan-kegiatan yang diselenggarakan oleh Desa Medahan, sponsor acara yang diselenggarakan di banjar dan juga ikut ambil bagian dalam kegiatan-



kegiatan yang diadakan oleh Desa Medahan seperti bakti sosial.

Sababay Winery juga memberikan kontribusinya kepada teruna-teruni Desa Medahan dalam bentuk sponsor untuk acara-acara yang mereka selenggarakan. Kontribusi yang diberikan Sababay Winery kepada masyarakat Desa Medahan yang secara tidak langsung telah meningkatkan ekonomi serta kesejahteraan masyarakat, memberikan dukungannya berupa sponsor serta keikutsertaan Sababay Winery terhadap program-program yang diselenggarakan oleh masyarakat Desa Medahan, serta menjalin hubungan yang baik dan serasi serta ikut ambil bagian dalam melestarikan dan mendukung kebudayaan yang sudah menjadi kebiasaan masyarakat Desa Medahan.

#### IV. KESIMPULAN

Sejak tahun 2010 Sababay Winery di Desa Medahan, Gianyar, Bali memiliki kegiatan wisata buatan yaitu *wine tourism*. Saat ini konsumen Sababay Winery tidak hanya dari masyarakat lokal saja melainkan masyarakat internasional, dan begitu juga dengan *winery tour*-nya. Sababay Winery dapat ditemui di beberapa tempat di Indonesia yang tersebar di hotel, restoran dan *wine shop*, untuk *winery tour* tiket *tour* dapat didapatkan melalui beberapa *e-commerce*, *website* Sababay Winery dan juga langsung datang ke Sababay Winery di Gianyar. Sababay Winery sebagai daya tarik wisata buatan yang unggul, dalam menjalankan usahanya memiliki beberapa kewajiban untuk meningkatkan kesejahteraan dan ekonomi lingkungan setempat. Sababay Winery telah berkontribusi bagi masyarakat lokal berbentuk lapangan pekerjaan, sponsor kegiatan, bakti sosial, termasuk pelestarian budaya lokal.

#### V. DAFTAR PUSTAKA

##### LITERATUR

A, Yoeti.Oka. 2002. *Perencanaan Strategis Pemasaran Daerah Tujuan Wisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.

Bogdan & Taylor. 1984. *Pengantar Metode Penelitian Kualitatif; Suatu Pendekatan Fenomenologis Terhadap Ilmu-Ilmu Sosial*. Ditermahkan oleh Arief Furchan. Surabaya: Usaha Nasional.

Lexy. J. Moleong. 2000. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Sigala, Marianna dan Richard N.S. Robinson. 2019. *Wine Tourism Destination Management and Marketing: Theory and Cases*. Cham, Switzerland: Palgrave Macmillan.

Subagyo, P. Joko. 2011. *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.

Supriyati. 2011. *Metodologi Penelitian*. Bandung: Labkat press

Miles, Matthew B, dkk. 2014. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Thousand Oaks, CA: SAGE.

Tjiptoherijanto, Prijono. 2000. *Buku Materi Pokok 6 Ketenaga Kerjaan Dan Berbagai Aspeknya*. Jakarta: Karunika, Universitas Terbuka.

Yohan Handoyo. 2007. *Rahasia Wine*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

##### JURNAL

Abdillah, D., 2016. Pengembangan Wisata Bahari di Pesisir Pantai Teluk Lampung. *Jurnal*, 1.

Agusta, I., 2003. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data Kualitatif. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi. Litbang Pertanian, Bogor, 27.

Ayu, P.G.D., Negara, I.M.K. dan Dewi, L.G.L.K., STRATEGI PENGEMBANGAN *WINE TOURISM* DI KABUPATEN BULELENG- BALI. *Jurnal IPTA*, 6(1), pp.1-9.

Carlsen, J. (2004). A review of global wine tourism research. *Journal of Wine Research*, 15, 1, 5-13.

Charters, S. dan Ali-Knight, J., 2002. Who is the *wine tourist*?. *Tourism management*, 23(3), pp.311-319.

Febianti, F. dan Arcana, K.T.P., 2016, November. Development of *Wine Tourism* and It's Impact for Lokal Community in North Bali. In International Conference on *Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination* (ICTGTD 2016). Atlantis Press.

Hanindharputri, M.A. dan Irhandi, I.G.N.G.G., 2020, March. ANALISA BRANDING MELALUI KONTEN VISUAL PADA INSTAGRAM SEBAGAI USAHA MEMPERKENALKAN BUDAYA MINUM *WINE* DI BALI. In SENADA (Seminar Nasional Desain Dan Arsitektour) (Vol. 3, pp. 296-302).

Higgins, L.M. dan Llanos, E., 2015. A healthy indulgence? *Wine* consumers and the health benefits of *wine*. *Wine Economics and Policy*, 4(1), pp.3-11.

Hariyana, I. K., & Mahagangga, I. G. A. O. (2015). Persepsi masyarakat terhadap pengembangan kawasan goa peteng sebagai daya tarik wisata di desa jimbaran kuta selatan kabupaten badung. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 3(1), 24-34.

Kurniadi, I.M.P. dan Pujani, N.L.P.K., Kontribusi Pusat Oleh-Oleh Khas Bali Terhadap Desa Batubulan. *JURNAL DESTINASI PARIWISATA*, 6(2), pp.320-324.

Masly, D. dan Arief, A.M.R., 2017. Potensi Daya Tarik Wisata Nagari Tuo Pariangan sebagai Kawasan Desa Wisata Pariangan Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat (Doctoral dissertation, Riau University).

Noho, Y. 2014. Kapasitas pengelolaan desa wisata religius bongo kabupaten gorontalo. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 6(1), 8-21.

- Putri, W.Y., 2017. Pengaruh Regulator, Kepemilikan Institusional, Ukuran Perusahaan, dan Profitabilitas terhadap Carbon Emission Disclosure (Studi Pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di BEI Tahun 2014-2016)(Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas Bandung).
- Winawan, I. K. A., Mahagangga, I. G. A. O., & Ariwangsa, I. M. B. Prostitusi dan Narkoba: Studi Etnografi Pariwisata Kelab Malam di Seminyak. *JURNALDESTINASIPARIWISATA*, 8(2), 274-284.
- Suarmana, I.W.R dan Mahagangga, I.G.A.O., 2014. Bentuk Kontribusi Daya Tarik Wisata Monkey Forest Dalam Mensejahterakan Masyarakat Lokal Di Desa Padang Tegal Kecamatan Ubud. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 2(2), pp.13-28.
- Wade, R.I. dan Pun, K., 2009. *Winery* visitation in the *wine* appellations of Pelee Island and Lake Erie North Shore.

#### WEBSITE

- grapesandgrains.org. "Wine Clarification and Stabilization" 22 April 2020, dari <https://www.grapesandgrains.org/2017/09/wine-clarification-and-stabilization.html>
- ditjenpp.kemenkumham.go.id. "Artikel Hukum Perdata" 22 April 2020, dari <http://ditjenpp.kemenkumham.go.id/hukum-perdata/847-persoalan-hukum-seputar-tanggung-jawab-sosial-dan-lingkungan-perseroan-dalam-perundang-undangan-ekonomi-indonesia.html>
- Harijanto, Zandy. 2020. youtube.com. "Sababay Winery Tour" 22 April 2020, dari <https://www.youtube.com/watch?v=p3UgQcCNHM&t=1280s>
- morewinemaking.com. "Wine Filtering and Fining" 22 April 2020, dari <https://morewinemaking.com/articles/Fining-filtering-reds>
- ojk.go.id. "Undang-Undang No. 25 Tahun 2007 tentang Penanaman Modal". 22 April 2020, dari <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Pages/Undang-Undang-No.-25-Tahun-2007-tentang-Penanaman-Modal.aspx>
- Winery, Sababay. 2019. youtube.com. "Sip of Happiness" 22 April 2020, dari <https://www.youtube.com/watch?v=xUxeHGdBpUw&t=144>