

## OPTIMALISASI POLA PEMANFAATAN PRODUK PERTANIAN LOKAL DALAM MEMENUHI KEBUTUHAN HOTEL BERBINTANG DI KOTA DENPASAR

Putu Ratih Pertiwi<sup>1\*</sup>, I GN. Widyatmaja<sup>1</sup>, Nyoman Jamin Ariana<sup>1</sup>

1. Program Studi Diploma IV Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Denpasar, Bali

\*E-mail : ratihpertiwi@hotmail.com

---

### ABSTRACT

*The purpose of this research is to determine the problems faced related to utilization of local agricultural products to meet the needs of food and beverage at the star - grading hotel in Denpasar. Also to analyze strategies to overcome the problem of the utilization of local agricultural products to meet the needs of food and beverage at the star - grading hotel in Denpasar. Since the existence of the discourses talked about the utilization of local agricultural products and it has become the warm issues lately among the public, this is caused by the restriction of products imported into Indonesia. We choosed several star - grading hotels in Denpasar as samples, analyzed by qualitative descriptive analysis method supported by IFAS and EFAS analysis, as the result it is known that majority of star - grading hotel in Denpasar have been using local agricultural products for their food and beverage, they order those local products such as local rice, local fruits, local vegetables, local meats, local herbs, and local flowers from the local suppliers, considering that they offer authentic local menu for the guest and it required the authentic local flavors, also considering reasonable - tend to cheaper prices and faster delivery. However, they still have to face the problems: they are not able to avoid to order the imported product for their food and beverage due to the some particular menus (foreign menus) that they offer to the guests which are the main ingredients of them are imported products and it has the same consideration is to create and maintain the authentic flavours of foreign menus.*

**Keywords :** *strategy, tourism, local agricultural products, star-grading hotel.*

### PENDAHULUAN

Kecenderungan pertumbuhan terhadap persediaan kamar di Kota Denpasar semakin tinggi, jumlah kamar hotel hampir sebanyak 2000 unit dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Tercatat jumlah kamar hotel pada tahun 2008 untuk kelas berbintang dan melati di Kota Denpasar yaitu 6.532 kamar dan sampai tahun 2013 mengalami peningkatan sebanyak 1.946 kamar menjadi 8.478 kamar. Pertambahan yang cukup signifikan ini mengakibatkan juga tingginya permintaan akan pemenuhan kebutuhan industri perhotelan.

Pemanfaatan produk pertanian lokal untuk industri perhotelan akhir-akhir ini mulai didengung-dengungkan oleh semua komponen masyarakat, di tengahnya pembatasan produk impor masuk ke Indonesia serta tingginya alih fungsi lahan yang terjadi di Bali. Kondisi ini menjadi isu bersama pemerintah dan masyarakat Bali dan Kota Denpasar ke depan. Namun, pemerintah belum menemukan

formulasi strategi pemanfaatan produk pertanian lokal dalam industri perhotelan. Hal ini tentu menjadi pertanyaan besar yang harus dijawab oleh para pengambil kebijakan khususnya pemerintah yang memiliki peran strategis dalam mengendalikan produk pertanian lokal. Penelitian ini akan memiliki peran strategis dalam memberikan sumbangan ide/gagasan berdasarkan analisis serta kajian yang akurat untuk bisa dijadikan acuan serta kajian terkait strategi yang harus dilakukan oleh pemerintah Kota Denpasar di tahun mendatang melalui identifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi dalam pemanfaatan produk pertanian lokal, sehingga kedepan pemerintah kota Denpasar mempunyai *guide line* yang jelas dan akurat untuk memberikan rekomendasi terkait pemanfaatan produk pertanian lokal.

## METODE

Kerangka penelitian, mencakup penelitian yang direncanakan, serta rencana arah penelitian setelah kurun waktu kegiatan yang telah selesai dikerjakan. Kerangka penelitian merupakan rincian pelaksanaan program kegiatan penelitian yang hendak dicapai dalam jangka waktu tertentu. Sasaran kerangka penelitian ini lebih memfokuskan terkait dengan menganalisis langkah strategis untuk mengatasi permasalahan pemanfaatan produk pertanian lokal dalam memenuhi kebutuhan *food and beverage* pada hotel berbintang di Kota Denpasar. Artinya penelitian ini akan menghasilkan suatu model strategi yang digunakan sebagai acuan atau pedoman untuk mengatasi permasalahan pemanfaatan produk pertanian lokal dalam memenuhi kebutuhan *food and beverage* pada hotel berbintang di Kota Denpasar.

Jenis penelitian ini lebih menekankan pada gabungan antara kualitatif dan kuantitatif yang dilakukan dengan teknik pengumpulan data pengamatan langsung (*observasi*), wawancara (*interview*), penyebaran angket (*questioner*) dan dokumen. Penyajian hasil analisis data dapat dilakukan, baik secara formal (dalam bentuk tabel) maupun informal (dalam bentuk naratif). Alat yang dipakai untuk menyusun faktor-faktor strategis adalah matriks SWOT.

Penelitian ini didahului dengan mengeksplorasi (menggali) permasalahan dan selanjutnya penelitian ini merumuskan langkah strategis untuk mengatasi permasalahan pemanfaatan produk pertanian lokal dalam memenuhi kebutuhan *food and beverage* di hotel berbintang di Kota Denpasar, berupa kekuatan (*strengths*) dan kelemahan (*weaknesses*) yang dimiliki serta situasi eksternal, berupa peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*). Berdasarkan lingkungan internal dan lingkungan eksternal digabungkan dalam bentuk matriks SWOT. Berdasarkan matriks SWOT (*Strengths Weaknesses Opportunities Threats*) diperoleh strategi alternative, masing-masing strategi disusun program sebagai rincian tindak lanjut strategi.

### Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian terkait dengan merumuskan langkah strategis untuk mengatasi permasalahan pemanfaatan produk pertanian lokal dalam memenuhi kebutuhan *food and beverage* di hotel berbintang di Kota Denpasar adalah:

1. Hotel berbintang di Kota Denpasar  
Pada hotel berbintang di Kota Denpasar dianalisis kebutuhan akan hasil pertanian setiap harinya, setiap bulannya, setiap tahunnya. Bahan baku tersebut bersumber dari mana saja dan alasan pemilihan pemasok untuk pemenuhan kebutuhan hotel terkait dengan bahan baku yang berasal dari hasil pertanian. Adapun hotel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hotel berbintang yang berada di Kota Denpasar. Dasar dari pemilihan hotel berbintang sebagai sampel adalah didasarkan pada tingkat hunian kamar rata-rata pada Tahun 2012 sebesar 58,12 persen, sedangkan hotel non bintang hanya sebesar 30,50 persen. Berdasarkan data yang diperoleh Dinas Pariwisata Propinsi Bali (2014) jumlah hotel berbintang di Kotamadya Denpasar Tahun 2012 sebanyak 28 hotel. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 14 hotel berbintang (50 persen). Pemilihan lokasi hotel berbintang menggunakan *Random Sampling* (acak).
2. Lokasi pemasok kebutuhan bahan baku yang berasal dari hasil pertanian pada hotel-hotel berbintang di Kota Denpasar. Pada pemasok dianalisis sumber bahan baku yang digunakan untuk pemenuhan kebutuhan hotel, tingkat harga, saluran distribusi, kualitas, kuantitas dan kontinuitas hasil pertanian.

### Definisi Operasional Variabel

Menurut Sarwono (2006:67-68), variabel harus didefinisikan secara operasional supaya lebih mudah dicari hubungannya antara satu variabel dengan lainnya dan pengukurannya. Tanpa operasional variabel akan mengalami kesulitan dalam menentukan pengukuran hubungan antar variabel yang masih bersifat konseptual. Definisi operasional merupakan suatu definisi yang didasarkan pada karakteristik yang dapat diobservasi dari apa yang sedang didefinisikan atau mengubah konsep-konsep yang berupa konstruk dengan kata yang menggambarkan perilaku atau gejala yang dapat diamati dan yang dapat diuji dan ditentukan kebenarannya oleh orang lain. Adapun indikator-indikator yang akan digunakan pada penelitian ini, yaitu :

1. Identifikasi permasalahan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hambatan atau kendala yang dihadapi oleh pihak hotel maupun pemasok terkait dengan pemanfaatan produk pertanian lokal dalam pemenuhan kebutuhan *food and beverage*

di hotel berbintang di Kota Denpasar. Variabel identifikasi permasalahan yang akan dijelaskan dalam penelitian ini ada dua yaitu secara internal maupun eksternal dari pihak hotel maupun pemasok (suplier) terkait dengan pemanfaatan produk pertanian lokal.

2. Strategi yang dimaksud pada penelitian ini adalah alat untuk menyusun rencana umum yang bersifat integratif yang dirancang untuk memungkinkan organisasi pariwisata untuk mencapai tujuannya melalui alokasi pemanfaatan sumber daya dengan tepat untuk mencapai tujuan. Sedangkan program aksi merupakan penjabaran detail, terinci dan siap pakai dari suatu strategi.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Observasi  
Observasi yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung ke lokasi penelitian untuk mendapatkan gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti dan untuk mengetahui secara langsung mengenai lingkungan internal dan eksternal permasalahan yang dibahas.
2. Teknik Angket (*Questioner*)  
Teknik angket (*questioner*) yaitu pengumpulan data dengan *check list* dan melakukan penyebaran angket kepada pihak yang berkompeten yang mengetahui mengenai faktor-faktor lingkungan internal dan eksternal yang masing-masing untuk pembobotan dan *peratingan* terkait pemanfaatan produk pertanian lokal pada hotel berbintang, yaitu manajemen hotel, pejabat pemerintahan, pemasok bahan baku pertanian, petani, maupun kepada wisatawan mengenai pemanfaatan hasil pertanian lokal.
3. Wawancara  
Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau narasumber (Sarwono, 2006). Adapun bentuk wawancara yang digunakan adalah wawancara terbuka dan terstruktur (Sarwono, 2006), yakni wawancara dimana subjeknya tahu bahwa subjek sedang diwawancarai dan mengetahui pula apa maksud dan tujuan wawancara itu serta pewawancaranya menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan (Moleong, 2005:189-190).

Tujuan wawancara ini untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian mengenai bahan baku pertanian yang diperlukan, kualitas, kuantitas, pemasok, pemilihan bahan baku. Para informan yang akan diwawancarai yaitu: manajemen hotel, *Purchasing operational*, *chef*, wisatawan, petani, pemasok. Menurut Sugiyono (2009:239), agar hasil wawancara dapat terekam dengan baik dan peneliti memiliki bukti telah melakukan wawancara kepada informan atau sumber data, maka diperlukan bantuan alat-alat sebagai berikut buku catatan, *tape recorder*, dan kamera.

### **Teknik Analisis Data**

Dalam penelitian ini digunakan beberapa teknik analisis data, penelitian ini lebih menekankan pada analisis deskriptif kualitatif, sedangkan analisis penelitian dalam menentukan strategi lebih menekankan yaitu: 1). Analisis IFAS dan EFAS; dan 2). Analisis SWOT dengan menggunakan diagram dan matriks SWOT akan menghasilkan strategi alternatif.

Merujuk Rangkuti (2002), analisis SWOT adalah suatu cara untuk mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis dalam rangka merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). Analisis SWOT mempertimbangkan dan membandingkan antara faktor eksternal, berupa peluang dan ancaman dengan faktor internal, berupa kekuatan dan kelemahan, sehingga hasil analisisnya dapat diambil suatu keputusan strategi tata hubungan bisnis dan moral melalui pembangunan pariwisata dan pertanian dalam pemanfaatan hasil pertanian lokal pada hotel berbintang di Kota Denpasar Bali.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kondisi lingkungan internal berupa kekuatan dan kelemahan, dan kondisi lingkungan eksternal berupa peluang dan ancaman pola pemanfaatan produk pertanian lokal berdasarkan observasi, wawancara dan hasil penelitian dapat diuraikan sebagai berikut:

#### Faktor Analisis Kekuatan (*Strengths*)

1. Tingginya kebutuhan hotel berbintang akan produk pertanian lokal. Berdasarkan penelitian diketahui bahwa kebutuhan hotel berbintang di Kota Denpasar dominan dipenuhi dari hasil pertanian lokal. Adapun persentase produk lokal yang dibutuhkan, seperti beras (87,5%), buah (80%), sayur (90%), daging (50%), telur (100%), bumbu (100%), dan bunga (90%). Hal ini merupakan potensi besar yang dapat dipenuhi oleh produk pertanian lokal dengan keberadaan dan berkembangnya pariwisata di suatu daerah. Pariwisata menghasilkan *multiflier effect* yang dapat menguntungkan petani lokal karena permintaan pasar yang sudah pasti dan berkelanjutan.
2. Harga produk pertanian lokal relatif murah. Jika dibandingkan antara produk pertanian lokal dengan produk pertanian import, tentu lebih murah produk pertanian lokal. Hal ini disebabkan biaya distribusi yang lebih rendah. Namun disisi lain dengan diberlakukannya kesepakatan MEA dimana antara Negara ASEAN segala hambatan arus barang dan jasa dihilangkan, tentu produk pertanian lokal harus bersaing dengan produk import yang bias jadi dengan harga lebih murah dan kualitas lebih baik.
3. Sebagian besar hotel berbintang di Kota Denpasar memanfaatkan produk pertanian lokal. Sebagian besar hotel masih memberikan perhatian pada produk pertanian lokal dengan memanfaatkan produk tersebut untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang menginap di hotelnya. Hal ini tentu perlu ditingkatkan kembali, sehingga paling tidak produk pertanian lokal memenuhi semua kebutuhan hotel akan produk pertanian.
4. Banyaknya supplier lokal yang menyediakan produk pertanian lokal. Sebagian besar yang menyuplai kebutuhan hotel berbintang di Kota Denpasar adalah supplier lokal. Hal ini tentu memudahkan dan cepatnya pengiriman produk pertanian yang merupakan produk yang cepat terjadinya pembusukan dan penurunan kualitas jika tidak ditangani dengan benar. Supplier lokal tersebut memiliki bentuk usaha perseorangan (CV). Perusahaan perseorangan tentu memiliki sumber daya yang terbatas. Namun disisi lain, produk pertanian yang dikirim ke hotel tidak langsung diproses dan dibayar. Hal ini berimplikasi pada banyaknya piutang yang

dimiliki oleh supplier tersebut dan cukup besarnya modal yang dibutuhkan untuk bergerak dibidang ini. Proses pembayaran paling cepat dibayar 3 bulan jika lancar.

5. Cepat dan mudahnya pengiriman produk pertanian lokal. Produk pertanian lokal yang dipenuhi oleh petani lokal, tentu akan lebih cepat dan mudah dalam pengiriman. Apalagi jika infrastruktur seperti jalan semakin ditingkatkan tentu sangat menguntungkan dalam menekan biaya distribusi hasil pertanian lokal.
6. Adanya himbauan Gubernur agar hotel mempergunakan produk pertanian lokal. Pemerintah Propinsi Bali memiliki komitmen yang tinggi akan eksistensi produk pertanian lokal. Hal ini terbukti dengan adanya surat himbauan dari Gubernur Bali yang mewajibkan hotel-hotel untuk mempergunakan produk pertanian lokal.

#### Faktor Analisis Kelemahan (*Weaknesses*)

1. Rendahnya kualitas produk pertanian lokal. Tentu tidak dapat dipungkiri bahwa jika dibandingkan dengan produk import, produk pertanian lokal kalah berkualitas. Menghasilkan produk pertanian yang berkualitas tentu diperlukan suatu gerakan bersama untuk mewujudkannya. Banyaknya hasil penelitian untuk meningkatkan kualitas produk pertanian, seolah-olah belum bias diaplikasikan dan menjawab permasalahan tersebut.
2. Produk pertanian lokal tergantung musim. Banyaknya produk pertanian lokal yang dihasilkan hanya ada pada waktu-waktu tertentu dan tidak berkelanjutan. Namun di pariwisata tentu membutuhkan produk yang selalu tersedia untuk memenuhi kebutuhan konsumennya. Banyaknya hasil penelitian yang telah meneliti mengenai produk pertanian yang dapat berbuah diluar musim dapat dikembangkan untuk mengatasi masalah tersebut.
3. Produk pertanian lokal cepat busuk. Kelemahan petani lokal dalam menangani hasil pertanian saat panen maupun pasca panen berimplikasi pada cepat busuknya produk pertanian tersebut. Saluran distribusi produk dan pengemasan juga memperparah kondisi produk pertanian, sehingga ketika tiba di hotel sebagian sudah dalam kondisi tidak layak konsumsi.
4. Tampilan produk kurang menarik, rasa dan tekstur kurang enak. Kondisi ini terjadi pada produk buah, sayur dan daging. Jika

dibandingkan tampilan buah lokal dengan import sangat jauh berbeda. Buah import memiliki warna yang cerah dan menarik dengan rasa dan aroma yang mantap, sedangkan buah lokal kurang. Demikian juga tekstur daging import lebih empuk, namun daging lokal lebih alot.

5. Anjloknya harga produk pertanian ketika musim panen. Bukan suatu hal yang baru, jika saat panen harga produk pertanian lokal, seperti buah dan sayur anjlok. Hal ini tentu sangat miris melihat kondisi petani lokal yang telah banyak usaha dilakukan untuk menjaga pertumbuhan tanamannya, namun ketika panen malah rugi. Anjloknya harga produk pertanian lokal disebabkan banyaknya penawaran daripada permintaan akan produk tersebut. Apalagi tidak adanya produksi lanjutan untuk meningkatkan nilai jual suatu produk.

Faktor Analisis Peluang (*Opportunities*)

1. Meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan ke Bali.
2. Dominasi kunjungan wisatawan mancanegara ke Kota Denpasar.
3. Banyaknya hasil penelitian dibidang pertanian.
4. Kemajuan teknologi di bidang pertanian.

5. Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.
6. Adanya program pemerintah Propinsi Bali tentang penanggulangan kemiskinan terpadu.

Faktor Analisis Ancaman (*Treaths*)

1. Semakin habisnya lahan pertanian produktif di Bali.
2. Rendahnya minat generasi muda terjun ke pertanian.
3. Kesepakatan MEA tentang dihapuskannya hambatan aliran barang dan jasa mulai Desember 2015.
5. Melemahnya nilai tukar rupiah terhadap dolar amerika.
6. Rendahnya daya beli masyarakat.

**Analisis Matrik SWOT Optimalisasi Pola Pemanfaatan Produk Pertanian Lokal Pada Hotel Berbintang di Kota Denpasar**

Berdasarkan analisis faktor-faktor lingkungan internal (kekuatan dan kelemahan), serta faktor-faktor lingkungan eksternal (peluang dan ancaman), maka dapat dihasilkan strategi alternatif terhadap optimalisasi pola pemanfaatan produk pertanian lokal pada hotel berbintang di Kota Denpasar pada matriks SWOT berikut.

**Tabel 1. Matriks SWOT Optimalisasi Pola Pemanfaatan Produk Pertanian Lokal Pada Hotel Berbintang Di Kota Denpasar**

IFAS	STRENGTHS (S)	WEAKNESSES (W)
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tingginya kebutuhan hotel berbintang akan produk pertanian lokal.</li> <li>2. Harga produk pertanian lokal relatif murah.</li> <li>3. Sebagian besar hotel berbintang di Kota Denpasar memanfaatkan produk pertanian lokal.</li> <li>4. Banyaknya supplier lokal yang menyediakan produk pertanian lokal.</li> <li>5. Cepat dan mudahnya pengiriman produk pertanian lokal.</li> <li>6. Adanya himbauan Gubernur agar hotel mempergunakan produk pertanian lokal.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rendahnya kualitas produk pertanian lokal.</li> <li>2. Produk pertanian lokal tergantung musim.</li> <li>3. Produk pertanian lokal cepat busuk.</li> <li>4. Tampilan produk kurang menarik, rasa dan tekstur kurang enak.</li> <li>5. Anjloknya harga produk pertanian ketika musim panen.</li> <li>6. Spesifikasi menu menggunakan produk import.</li> </ol>
EFAS	OPPORTUNITIES (O)	STRATEGI WO
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan ke Bali.</li> </ol> <p><b>Strategi membangun branding cinta produk pertanian lokal</b></p>	<p><b>Strategi penciptaan kualitas produk pertanian yang unggul di desa</b></p>

2. Dominasi kunjungan wisatawan mancanegara ke Kota Denpasar.	(kombinasi S1,2,3,4,5,6 dengan O3,4,5,6)	(kombinasi W1,2,3,4,5,6 dengan O1,2,3,4,5,6)
3. Banyaknya hasil penelitian dibidang pertanian.	<b>Strategi internasionalisasi kuliner lokal</b>	<b>Strategi pemanfaatan teknologi pertanian dan penanganan pasca panen produk pertanian lokal</b>
4. Kemajuan teknologi di bidang pertanian.	(kombinasi S1,2,3,4,5,6 dengan O1,2,3,4,5)	(kombinasi W1,2,3,4,5,6 dengan O1,2,3,4,5,6)
5. Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.		
6. Adanya program pemerintah Propinsi Bali tentang penanggulangan kemiskinan terpadu.		

THREATS (T)	STRATEGI ST	STRATEGI WT
1. Semakin habisnya lahan pertanian produktif di Bali.	<b>Strategi penanggulangan alih fungsi lahan pertanian</b>	<b>Strategi peningkatan kualitas dan nilai tambah produk pertanian lokal</b>
2. Rendahnya minat generasi muda terjun ke pertanian.	(kombinasi S1,2,3,4,5,6 dengan T1,2,3)	(kombinasi W1,2,3,4,5 dengan T1,2,3,4,5)
3. Kesepakatan MEA tentang dihapuskannya hambatan aliran barang dan jasa mulai Desember 2015.	<b>Strategi membangun desa prioritas bidang pertanian</b> (kombinasi S1,2,3,4,5,6 dengan T2,3,4,5)	<b>Strategi pengembangan desa wisata</b> (kombinasi W1,2,3,4,5,6 dengan T1,2,3,4,5)
4. Melemahnya nilai tukar rupiah terhadap dolar amerika.		
5. Rendahnya daya beli masyarakat.		

Sumber: Hasil Penelitian, 2015.

Strategi Optimalisasi Pola Pemanfaatan Produk Pertanian Lokal Pada Hotel Berbintang Di Kota Denpasar. Berdasarkan matriks SWOT dihasilkan beberapa strategi alternatif Optimalisasi Pola Pemanfaatan Produk Pertanian Lokal Pada Hotel Berbintang di Kota Denpasar, sebagai berikut:

*Strategi Strengths Opportunities (SO)*

1. Strategi membangun branding cinta produk pertanian lokal.
2. Strategi internasionalisasi kuliner lokal.

*Strategi Weaknesses Opportunities (WO)*

1. Strategi penciptaan kualitas produk pertanian yang unggul di desa.
2. Strategi pemanfaatan teknologi pertanian dan penanganan pasca panen produk pertanian lokal.

*Strategi Strengths Threats (ST)*

1. Strategi penanggulangan alih fungsi lahan pertanian.
2. Strategi membangun desa prioritas bidang pertanian.

*Strategi Weaknesses Threats (WT)*

1. Strategi peningkatan kualitas dan nilai tambah produk pertanian lokal.
2. Strategi pengembangan desa wisata.

**SIMPULAN**

Dalam mengoptimalkan pola pemanfaatan produk pertanian lokal tidak terlepas dari masih adanya pemanfaatan produk impor dalam memenuhi kebutuhan wisatawan di hotel. Berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal didapat suatu strategi untuk mengoptimalkan pola pemanfaatan produk pertanian lokal yaitu dengan menciptakan kualitas produk pertanian yang unggul dengan pemanfaatan teknologi pertanian sehingga mampu meningkatkan kualitas dan nilai tambah produk pertanian lokal dalam menyediakan permintaan hotel di Kota Denpasar.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Artikel ini terselesaikan tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak, untuk itu kami ucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Udayana, Ketua LPPM Unud dan Dekan Fakultas Pariwisata Unud yang telah memberikan kesempatan kepada tim peneliti untuk ikut mendesiminasi hasil penelitian sebagai salah satu wujud dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Dipublikasikan. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia.

Rangkuti, Freddy. 2002. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sarwono, J. 2006. *Metode Penulisan Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung : Graha Ilmu.

Sugiyono. 2009. *Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta

### DAFTAR PUSTAKA

Biro Pusat Statistik (BPS). 2011. *Bali Dalam Angka 2010*. Biro Pusat Statistik Propinsi Bali.

Disparda Bali (Dinas Pariwisata Daerah Bali). 2014. *Data Pariwisata Kota Denpasar Tahun 2012*. Denpasar: Dinas Pariwisata Kota Denpasar.

Moleong, Lexy J. 2005. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

PES Bali. 2013. "Hasil Analisa Passangers Exit Survey untuk Provinsi Bali 2010". Tidak