



INTEGRASI SUPPLY CHAIN PRODUK PERTANIAN LOKAL DALAM MENDUKUNG INDUSTRI PARIWISATA KOTA DENPASAR: ANALISIS EFEKTIVITAS, TANTANGAN, DAN ARAH PENGUATAN

Oleh

I Gusti Ngurah Oka Widjaya¹, Ni Kadek Sri Mirayani², Ni Putu Ariningsih³, Putu Ade Wijana⁴ & I Putu Andre Adi Putra Pratama⁵

^{1,2,3} Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Indonesia

^{4,5} Program Studi Sarjana Industri Perjalanan Wisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Indonesia

**Email: ¹ngurah.oka@unud.ac.id, ²srimirayani@unud.ac.id, ³putuarningsih@unud.ac.id,
⁴adewijanaputu@unud.ac.id, ⁵andreadiputra@unud.ac.id,**

Abstrak

The food supply chain is a fundamental component that determines the operational stability of the tourism industry, particularly within the hotel and culinary sectors that serve as the backbone of tourist services in Bali. The availability of fresh, high-quality, and sustainable agricultural products directly affects the quality of services delivered to visitors. However, the distribution of local agricultural commodities in Denpasar City continues to face complex challenges, including supply fluctuations, logistical limitations, and weak integration among supply chain actors. This study aims to analyze the effectiveness and challenges of the local agricultural supply chain in supporting tourism industry needs, using case studies from Aston Kuta Hotel & Residence, Pasar Badung, and KooD Sanur Kauh. Employing a descriptive qualitative approach, data were collected through field observations, semi-structured interviews with distributors, vendors, and hotel staff, as well as documentation analysis related to distribution practices and quality standards. The findings reveal that the existing supply chain is still predominantly driven by third-party suppliers who deliver routine supplies to hotels. While this system supports stable product quality and quantity, it remains vulnerable to seasonal variability and dependence on external sources. Conversely, distribution through traditional markets such as Pasar Badung demonstrates sporadic and unstructured interactions between vendors and tourism businesses, resulting in price fluctuations, weather-related disruptions, and logistical constraints. The study also identifies a more integrated alternative supply chain model at KooD Sanur Kauh, where direct partnerships between local farmers and culinary destinations shorten distribution channels, enhance quality assurance, and strengthen local economic sustainability. Overall, the findings emphasize the need for enhanced multi-stakeholder collaboration, supply chain digitalization, quality standardization, and farmer capacity-building to create a more responsive, efficient, and sustainable agricultural supply chain for Denpasar's tourism industry.

Kata Kunci: *Supply Chain, Local Agricultural Products, Food Distribution, Tourism, Sustainability, Hospitality Industry, Denpasar.*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata Bali merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi regional maupun nasional. Kota Denpasar, sebagai pusat kegiatan ekonomi dan

pemerintahan, menjadi simpul penting dalam penyediaan layanan pariwisata, terutama bagi wisatawan yang memerlukan akses terhadap akomodasi, kuliner, serta ragam produk dan jasa penunjang. Dalam konteks tersebut, keberlanjutan penyediaan bahan baku pangan



segar untuk industri perhotelan, restoran, dan usaha kuliner menjadi faktor krusial yang menentukan kualitas pelayanan wisata. Rantai pasok pangan (food supply chain) berfungsi sebagai sistem yang memastikan ketersediaan bahan makanan tepat waktu, berkualitas, aman, dan sesuai standar industri pariwisata.

Menurut Christopher (2020), rantai pasok merupakan jaringan terintegrasi yang mengoordinasikan aliran barang, informasi, dan hubungan antar-pelaku, mulai dari produsen hingga konsumen akhir. Efektivitasnya ditentukan oleh tingkat koordinasi, kecepatan distribusi, keandalan pemasok, serta stabilitas kualitas barang yang didistribusikan. Pada industri perhotelan, kebutuhan bahan pangan tidak hanya bergantung pada kuantitas, tetapi juga standar mutu yang sangat ketat, karena bahan-bahan tersebut langsung berpengaruh terhadap kepuasan wisatawan. Heizer, Render, & Munson (2020) menegaskan bahwa keberhasilan rantai pasok dalam sektor layanan sangat dipengaruhi oleh konsistensi kualitas dan efisiensi distribusi, mengingat layanan hospitality beroperasi dalam lingkungan permintaan yang dinamis dan fluktuatif.

Bali, sebagai destinasi wisata internasional, menghadapi tantangan khusus dalam pengelolaan rantai pasok produk pertanian. Meskipun Bali memiliki potensi besar dari sektor pertaniannya, produksi lokal tidak selalu sejalan dengan kebutuhan industri pariwisata yang cenderung stabil dan meningkat sepanjang tahun. Suryana (2021) menyatakan bahwa ketidakseimbangan antara pasokan pertanian lokal dan permintaan sektor pariwisata menyebabkan terjadinya ketergantungan pada pemasok luar daerah, yang kemudian mempengaruhi biaya logistik dan kualitas produk akhir. Kondisi ini semakin diperumit oleh fluktuasi musim, perubahan kondisi iklim, keterbatasan rantai dingin (cold chain), serta variasi standar kualitas antarpemasok.

Widjaya (2025) permasalahan utama pada rantai pasok pangan pariwisata di Bali

terletak pada lemahnya integrasi antar-aktor, terutama antara petani, pedagang pasar, distributor besar, dan pelaku industri pariwisata. Pola hubungan yang bersifat transaksional dan sporadis menyebabkan ketidakpastian pasokan bagi hotel dan restoran, sekaligus menekan posisi tawar petani lokal. Lebih jauh, ia menjelaskan bahwa model rantai pasok konvensional yang panjang (long supply chain) cenderung menimbulkan risiko penurunan kualitas produk, peningkatan biaya distribusi, serta inefisiensi operasional. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan baru yang lebih terintegrasi, adaptif, dan berorientasi keberlanjutan untuk menjawab tantangan tersebut.

Dalam praktiknya, rantai pasok pangan yang melayani industri perhotelan di Denpasar masih didominasi oleh pihak ketiga atau distributor besar yang berperan sebagai penghubung utama antara petani dan hotel. Sistem ini memang terbukti efektif dalam menjamin kontinuitas pasokan, sebagaimana diidentifikasi oleh Putra & Yulianti (2022), tetapi belum sepenuhnya menyelesaikan persoalan fundamental seperti ketergantungan pada suplai luar daerah dan tingginya variabilitas harga. Di sisi lain, pasar tradisional seperti Pasar Badung dan Pasar Denpasar Selatan berfungsi sebagai pusat distribusi utama produk pertanian lokal, tetapi hubungan mereka dengan sektor pariwisata masih bersifat tidak terstruktur dan tidak berkontrak, sehingga sering menimbulkan ketidakpastian dalam kualitas dan kuantitas barang yang tersedia.

Model alternatif yang lebih progresif ditemukan pada inisiatif seperti KooD Sanur Kauh, yang mengembangkan rantai pasok pendek (short supply chain) melalui kemitraan langsung antara petani dan pelaku usaha kuliner. Pendekatan semacam ini, menurut Bui & Nguyen (2022), memiliki keuntungan dalam meningkatkan efisiensi waktu distribusi, transparansi mutu, serta pendapatan petani. Model ini juga dianggap lebih berkelanjutan karena mengurangi jejak karbon distribusi dan memperkuat kemandirian



pangan lokal. Namun, implementasinya masih menghadapi tantangan berupa keterbatasan skala produksi, teknologi pascapanen, serta kebutuhan manajemen logistik yang konsisten.

Berdasarkan berbagai dinamika tersebut, kajian mengenai efektivitas rantai pasok produk pertanian lokal dalam mendukung industri pariwisata di Kota Denpasar menjadi sangat relevan untuk dilakukan. Penelitian ini tidak hanya berfokus pada identifikasi pola dan proses distribusi yang berlangsung, tetapi juga menganalisis tantangan struktural yang memengaruhi performa rantai pasok, serta menilai model-model alternatif yang berpotensi memperkuat keberlanjutan dan kemandirian sistem pangan lokal.

Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis terhadap literatur manajemen rantai pasok pariwisata, sekaligus rekomendasi praktis bagi pemerintah daerah, pelaku industri pariwisata, dan komunitas pertanian lokal untuk mengembangkan sistem distribusi yang lebih adaptif, efisien, dan berkelanjutan.

LANDASAN TEORI

Landasan teori berfungsi sebagai dasar konseptual yang memperkuat kerangka analisis dalam penelitian ini. Dalam konteks kajian rantai pasok produk pertanian lokal untuk mendukung industri pariwisata di Kota Denpasar, terdapat beberapa teori utama yang relevan, yaitu teori rantai pasok, konsep food supply chain, teori kemitraan pemasok lokal, teori keberlanjutan dalam pariwisata, serta digitalisasi rantai pasok.

Teori Rantai Pasok (Supply Chain Theory)

Rantai pasok didefinisikan sebagai sistem terintegrasi yang mengoordinasikan aliran barang, informasi, dan hubungan antar-organisasi dari produsen hingga konsumen akhir (Christopher, 2020). Menurut Christopher, efektivitas rantai pasok ditentukan oleh kemampuan seluruh aktor untuk mengoordinasikan kebutuhan permintaan dan kapasitas pasokan secara efisien, sehingga produk dapat diterima dalam

kondisi tepat kualitas, tepat jumlah, dan tepat waktu.

Heizer, Render, dan Munson (2020) menambahkan bahwa rantai pasok modern mencakup fungsi strategis seperti perencanaan permintaan, pengadaan bahan baku, transportasi, pergudangan, dan manajemen hubungan dengan pemasok (supplier relationship management). Pada produk pertanian segar, aspek waktu distribusi dan mutu sangat krusial karena sifat produk yang mudah rusak (perishable).

Dalam konteks penelitian ini, teori rantai pasok digunakan untuk memahami bagaimana jaringan pasokan produk pertanian di Bali bekerja dalam memenuhi kebutuhan hotel, restoran, dan usaha kuliner di Denpasar. Efektivitas sistem ini diukur melalui stabilitas pasokan, kualitas bahan baku, alur distribusi, serta koordinasi antar-pelaku.

Teori Kemitraan Pemasok Lokal (*Local Supplier Partnership*)

Kemitraan (*partnership*) menekankan kolaborasi jangka panjang antara pemasok dan pembeli untuk meningkatkan efisiensi, stabilitas pasokan, dan keuntungan bersama. Rahmawati & Sugiarto (2021) menjelaskan bahwa kemitraan pada sektor pariwisata diperlukan agar hotel dan restoran mendapatkan pasokan yang konsisten, sementara petani memperoleh kepastian pasar. Menurut teori kemitraan pemasok lokal:

1. hubungan harus bersifat jangka panjang,
2. harus ada kesepakatan mutu (*quality agreement*),
3. adanya sistem komunikasi dan koordinasi yang berkelanjutan,
4. adanya transparansi harga dan volume permintaan.

Pada praktiknya, kemitraan langsung antara petani dan hotel masih jarang terjadi di Denpasar. Sebagian besar hubungan bersifat sporadis, terutama melalui pedagang pasar seperti Pasar Badung.

Teori Keberlanjutan (*Sustainability*) dalam Rantai Pasok Pariwisata

Keberlanjutan (*sustainability*) merupakan prinsip penting yang telah menjadi perhatian



utama lembaga internasional seperti UNWTO (2023). Dalam konteks rantai pasok pangan, keberlanjutan meliputi:

1. penggunaan sumber daya lokal,
2. pengurangan jejak karbon distribusi,
3. pemberdayaan petani,
4. pengurangan ketergantungan pada impor bahan makanan,
5. stabilitas ekonomi lokal.

Widjaya (2025), pariwisata berkelanjutan harus melibatkan pemberdayaan komunitas lokal dan pemanfaatan sumber daya lokal. Model rantai pasok yang diterapkan oleh KooD Sanur Kauh merupakan contoh implementasi prinsip keberlanjutan melalui pendekatan short supply chain, yang mengurangi ketergantungan pada perantara.

Konsep Food Supply Chain dalam Industri Pariwisata

Food supply chain merupakan bagian khusus dari rantai pasok yang berfokus pada pengadaan dan distribusi pangan, terutama produk segar seperti sayuran, buah-buahan, umbi, daging, dan hasil laut. Menurut Bui & Nguyen (2022), food supply chain di sektor hospitality memiliki kompleksitas lebih tinggi dibandingkan sektor lain karena:

1. bahan pangan bersifat mudah rusak (highly perishable),
2. standar kualitas ditentukan oleh kebutuhan wisatawan internasional,
3. layanan hotel memerlukan konsistensi pasokan harian,
4. adanya hubungan jangka panjang dengan pemasok tertentu.

Food supply chain menjadi sangat penting bagi industri pariwisata karena kualitas bahan makanan memengaruhi persepsi wisatawan terhadap mutu layanan. Chopra & Meindl (2022) menyatakan bahwa ketidakpastian pasokan, fluktuasi permintaan, dan variabilitas kualitas merupakan tantangan utama dalam food supply chain yang tidak dapat diabaikan oleh hotel dan restoran.

Dalam konteks Denpasar, sistem *food supply chain* semakin kompleks karena sebagian produk pertanian harus didatangkan dari luar Bali, terutama saat terjadi penurunan

produksi lokal.

Konsep Digitalisasi Rantai Pasok

Digitalisasi rantai pasok (digital supply chain) mencakup penggunaan teknologi digital dalam:

1. pemantauan pasokan,
2. manajemen pesanan,
3. distribusi barang,
4. pencatatan kualitas,
5. integrasi antara pelaku rantai pasok.

Putri (2024) menegaskan bahwa digitalisasi memberikan keunggulan berupa efisiensi waktu, transparansi harga, dan kemampuan memprediksi permintaan. Pasar Badung telah mulai menerapkan konsep ini melalui pengembangan Pasar Badung Online dan *Smart Heritage Market*.

Digitalisasi sangat relevan bagi Denpasar karena:

1. memperpendek rantai informasi,
 2. meningkatkan kecepatan transaksi,
 3. membantu petani mengetahui kebutuhan hotel secara real-time,
- meminimalkan fluktuasi harga karena adanya data transparan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami secara mendalam proses, dinamika, dan tantangan rantai pasok produk pertanian lokal yang mendukung industri pariwisata di Kota Denpasar. Menurut Creswell (2021), pendekatan kualitatif digunakan ketika peneliti ingin menggali makna dan pengalaman langsung para pelaku dalam konteks sosial tertentu. Pendekatan ini dipilih karena rantai pasok pangan melibatkan interaksi kompleks antara petani, pedagang, distributor, dan pihak hotel yang tidak dapat dijelaskan melalui data kuantitatif semata.

Data dikumpulkan melalui observasi lapangan, wawancara semi-terstruktur, dan studi dokumentasi, sebagaimana dianjurkan Sugiyono (2020). Observasi dilakukan di Aston Kuta Hotel & Residence, Pasar Badung, dan KooD Sanur Kauh untuk memeroleh gambaran nyata aktivitas distribusi bahan



pangan. Wawancara dilakukan kepada pedagang pasar, staf receiving hotel, distributor, dan pengelola KooD untuk menggali praktik, kendala, serta pola hubungan antarpelaku. Dokumentasi berupa catatan pembelian, standar mutu hotel, hingga prosedur pengiriman digunakan sebagai pendukung dan penguat data lapangan.

Analisis data menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2020) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Proses analisis dilakukan secara terus-menerus sejak data mulai dikumpulkan, sehingga temuan diperoleh melalui verifikasi yang berulang. Untuk menjaga keabsahan data, penelitian menerapkan triangulasi sumber dan teknik sebagaimana disarankan Lincoln & Guba (2021), dengan mencocokkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dari berbagai pelaku rantai pasok.

Pemilihan informan dilakukan secara purposive sampling, yaitu pemilihan responden yang dianggap memiliki pengetahuan relevan mengenai rantai pasok (Patton, 2020). Teknik ini dilengkapi dengan snowball sampling untuk mendapatkan informan tambahan berdasarkan rekomendasi informan awal, sehingga jaringan data menjadi lebih komprehensif.

Data penelitian bersumber dari data primer (observasi dan wawancara) serta data sekunder (dokumen operasional dan literatur ilmiah). Literatur pendukung termasuk teori rantai pasok, food supply chain, kemitraan pemasok lokal, serta buku Pengantar Pariwisata di Indonesia (Widjaya, 2025) yang digunakan sebagai konteks umum mengenai peran strategis pariwisata dalam perekonomian daerah.

Melalui metode ini, penelitian dapat menghasilkan gambaran menyeluruh mengenai efektivitas rantai pasok pertanian lokal serta keterhubungannya dengan kebutuhan industri pariwisata di Kota Denpasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan temuan penelitian yang diperoleh melalui observasi lapangan, wawancara dengan pelaku rantai pasok, serta telaah dokumen dari hotel, pasar tradisional, dan komunitas pengolah pangan lokal. Seluruh temuan dianalisis berdasarkan teori rantai pasok (Christopher, 2020), food supply chain (Bui & Nguyen, 2022), dan kemitraan pemasok lokal (Rahmawati & Sugiarto, 2021), sehingga menghasilkan pembahasan komprehensif mengenai efektivitas distribusi produk pertanian lokal dalam mendukung industri pariwisata di Kota Denpasar.

Pola Distribusi Produk Pertanian Lokal ke Hotel: Efisiensi Melalui Supplier Pihak Ketiga

Observasi di Aston Kuta Hotel & Residence menunjukkan bahwa hotel mengandalkan kerja sama jangka panjang dengan supplier pihak ketiga sebagai tulang punggung sistem pengadaan bahan makanan. Supplier memiliki jaringan langsung dengan petani di Bedugul dan Tabanan, serta menjalankan fungsi logistik, pengemasan, dan kontrol mutu sebelum produk diterima hotel. Model distribusi seperti ini terbukti mendukung stabilitas operasional hotel, sebagaimana ditegaskan dalam teori food supply chain reliability oleh Bui dan Nguyen (2022), yang menyatakan bahwa hotel memerlukan pasokan harian yang konsisten, higienis, dan sesuai standar mutu internasional.

Hasil wawancara dengan staf receiving hotel memperlihatkan bahwa mekanisme penerimaan produk dilakukan dengan protokol kualitas yang ketat. Setiap komoditas diperiksa dari segi kesegaran, ukuran, warna, dan tingkat kerusakan. Produk yang tidak sesuai standar langsung dikembalikan. Tindakan ini mencerminkan salah satu prinsip manajemen rantai pasok menurut Heizer et al. (2020), yaitu *quality gatekeeping* untuk menjaga kepuasan pelanggan akhir.

Namun, efisiensi model ini tidak luput dari tantangan. Pada periode penurunan produksi lokal, terutama pada musim hujan,



supplier cenderung mengambil produk dari luar Bali. Kondisi ini mempengaruhi indikator utama rantai pasok, yaitu ketepatan waktu, harga, dan tingkat kesegaran. Dengan demikian, hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Christopher (2020) bahwa ketergantungan pada satu sumber pasokan meningkatkan risiko *supply disruption*, terutama pada komoditas pertanian musiman.

Distribusi Pasar Tradisional: Kapasitas Besar tetapi Minim Integrasi dengan Industri Pariwisata

Temuan lapangan pada Pasar Badung dan Denpasar menunjukkan bahwa pasar tradisional masih menjadi pusat utama distribusi produk pertanian lokal. Beragam komoditas seperti sayuran Kintamani, cabai, kubis, pisang dari luar Bali, dan buah-buahan lokal diperdagangkan setiap hari dalam volume besar. Namun, hubungan antara pedagang pasar dan industri perhotelan bersifat temporal serta tidak terstruktur.

Pedagang mengungkapkan bahwa pembelian oleh hotel dan restoran sering terjadi secara incidental misalnya ketika supplier utama tidak mampu memenuhi kebutuhan tertentu. Hal ini menunjukkan absennya hubungan kontraktual atau mekanisme aliran informasi yang stabil antara pasar dan hotel. Menurut Chopra dan Meindl (2022), ketidakpastian dalam hubungan antar-node rantai pasok dapat menciptakan demand variability yang berkontribusi pada fluktuasi harga dan kesenjangan di sepanjang rantai.

Kualitas produk yang dijual di pasar juga sangat dipengaruhi oleh faktor eksternal, seperti cuaca, kondisi panen, dan biaya transportasi. Pedagang mencatat bahwa permintaan hotel sering kali meminta produk yang telah dicuci dan disortir, sedangkan pedagang tradisional masih mengutamakan penjualan dalam bentuk alami. Perbedaan preferensi ini mencerminkan kesenjangan standar kualitas antara rantai distribusi pasar tradisional dan kebutuhan industri hospitality yang lebih terstandardisasi.

Meskipun Pasar Badung telah melakukan modernisasi melalui digitalisasi

seperti Pasar Badung Online dan *Smart Heritage Market*, implementasinya belum menjembatani kebutuhan integrasi dengan sektor pariwisata. Transformasi digital ini lebih menyasar konsumen umum dibandingkan integrasi sistemik dengan industri perhotelan. Kondisi ini memperlihatkan bahwa digitalisasi belum menjadi bagian kunci dari food supply chain coordination, sebagaimana disarankan Putri (2024).

Kendala Logistik dan Risiko Rantai Pasok

Penelitian menemukan bahwa kendala logistik merupakan isu utama dalam rantai pasok pangan di Denpasar. Cuaca dan musim panen sangat memengaruhi ketersediaan sayuran tertentu, terutama produk Kintamani seperti tomat, cabai, dan kubis. Selain itu, kemacetan di wilayah Denpasar menjadi hambatan bagi ketepatan waktu pengiriman, baik dari pasar maupun supplier.

Keterbatasan fasilitas penyimpanan seperti *cold storage* juga memperparah kondisi rantai pasok. Sebagian besar pedagang pasar dan petani tidak memiliki fasilitas penyimpanan dingin yang memadai, sehingga produk harus segera dijual untuk menghindari kerusakan. Temuan ini sejalan dengan teori manajemen risiko rantai pasok pertanian menurut Heizer et al. (2020), bahwa ketidakstabilan pasokan dan degradasi kualitas merupakan risiko inheren dari sistem pangan segar yang harus dikelola dengan baik.

Model Rantai Pasok Jangka Pendek di KooD Sanur Kauh sebagai Solusi Berbasis Keberlanjutan

Berbeda dengan hotel dan pasar tradisional, KooD Sanur Kauh menerapkan model rantai pasok pendek (*short food supply chain*), yaitu melalui kemitraan langsung antara petani desa dan pengelola kuliner. Model ini memungkinkan distribusi bahan pangan dilakukan tanpa perantara, sehingga mempersingkat waktu, mengurangi risiko kerusakan, dan meningkatkan transparansi harga.

Pengelola KooD menyampaikan bahwa sistem pengiriman dilakukan secara



terjadwal dan higienis, sejalan dengan praktik farm-to-table yang saat ini berkembang di banyak destinasi pariwisata global. KooD juga mengolah sebagian bahan mentah menjadi produk bernilai tambah, sehingga memperluas pasar petani dan meningkatkan pendapatan mereka.

Model rantai pendek ini sejalan dengan prinsip pariwisata berkelanjutan yang dijelaskan UNWTO (2023), yaitu penguatan peran komunitas lokal dalam ekosistem pariwisata. Pendekatan ini juga mendukung gagasan Widjaya (2025) bahwa pariwisata Indonesia harus mengutamakan keterlibatan masyarakat lokal sebagai bagian dari strategi pembangunan berkelanjutan.

Namun, implementasi model ini masih menghadapi tantangan berupa keterbatasan kapasitas logistik dan skala produksi petani. Meski demikian, hasil lapangan menunjukkan bahwa rantai pendek memiliki potensi besar untuk memperkuat kemandirian pangan Bali dan mengurangi ketergantungan pada pasokan luar daerah.

Kebutuhan Integrasi Rantai Pasok yang Lebih Kuat

Berdasarkan analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa struktur rantai pasok pangan Denpasar saat ini terbagi ke dalam tiga model utama: (1) rantai formal berbasis supplier hotel, (2) rantai tradisional melalui pasar, dan (3) rantai pendek berbasis kemitraan langsung. Meskipun ketiganya berperan penting, tidak satu pun model yang bekerja secara terpadu. Hal ini menunjukkan perlunya integrasi sistem informasi, standardisasi kualitas, dan kolaborasi antarpelaku untuk meningkatkan responsivitas dan keberlanjutan rantai pasok.

Temuan ini menguatkan teori Christopher (2020) bahwa integrasi adalah elemen kunci dalam mewujudkan rantai pasok yang tahan terhadap perubahan permintaan dan gangguan pasokan. Dalam konteks industry pariwisata Denpasar, integrasi tersebut menjadi semakin penting mengingat tingginya standar kualitas dan dinamika operasional yang harus dipenuhi.

PENUTUP Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok produk pertanian lokal yang mendukung industri pariwisata di Kota Denpasar masih berjalan dalam pola yang terfragmentasi dan belum terintegrasi secara optimal. Sistem distribusi melalui supplier pihak ketiga pada industri perhotelan, seperti yang diterapkan di Aston Kuta Hotel & Residence, mampu menyediakan pasokan bahan pangan yang stabil, terstandar, dan efisien. Namun, sistem ini tetap menghadapi kerentanan akibat fluktuasi musim, ketergantungan pada pasokan luar daerah, serta variasi harga komoditas. Sementara itu, pasar tradisional seperti Pasar Badung memiliki kapasitas distribusi yang besar, tetapi hubungan dengan hotel dan restoran bersifat sporadis, tidak berkontrak, serta belum diselaraskan dengan standar kualitas yang dibutuhkan sektor hospitality. Model rantai pasok pendek yang dikembangkan KooD Sanur Kauh memberikan gambaran alternatif yang lebih berkelanjutan, melalui kemitraan langsung dengan petani yang memperpendek jalur distribusi, meningkatkan kualitas produk, dan memperkuat ekonomi lokal, meskipun masih terbatas pada skala tertentu.

Temuan ini menegaskan bahwa tantangan utama rantai pasok pangan di Denpasar meliputi kurangnya integrasi antarpelaku, minimnya penggunaan teknologi digital, ketidakstabilan pasokan pertanian lokal, disparitas standar mutu, serta keterbatasan infrastruktur penyimpanan dan transportasi. Oleh karena itu, penguatan kolaborasi multipihak menjadi langkah strategis yang sangat diperlukan. Dibutuhkan kemitraan formal antara hotel dan kelompok tani untuk mengurangi ketergantungan pada pemasok luar daerah, serta penerapan digitalisasi rantai pasok guna meningkatkan transparansi, akurasi permintaan, dan efisiensi distribusi. Pemerintah daerah juga perlu mendukung pembangunan fasilitas cold storage dan peningkatan kapasitas logistik di pasar tradisional serta sentra produksi. Selain



itu, standardisasi mutu produk pertanian untuk sektor pariwisata harus disusun secara kolaboratif agar petani dan pedagang dapat memenuhi ekspektasi industri hospitality. Penguatan kapasitas petani melalui pelatihan pascapanen, penanganan higienis, dan manajemen kualitas menjadi langkah penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal. Model rantai pasok pendek seperti KooD Sanur Kauh perlu diperluas sebagai bentuk inovasi berbasis kemandirian lokal yang sejalan dengan prinsip pariwisata berkelanjutan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menekankan bahwa integrasi, kolaborasi, digitalisasi, dan keberlanjutan merupakan kunci utama untuk membangun rantai pasok pangan yang lebih responsif, efisien, dan adaptif terhadap kebutuhan industri pariwisata Denpasar. Upaya penguatan sistemik ini diharapkan mampu menciptakan rantai pasok yang lebih resilien, meningkatkan kesejahteraan petani, dan mendukung keberlanjutan pariwisata Bali sebagai destinasi unggulan nasional maupun global.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bui, T., & Nguyen, Q. (2022). Food Supply Chain Management in Hospitality Industry: Challenges and Opportunities. *Journal of Tourism and Culinary Studies*, 14(2), 112–128.
- [2] Chopra, S., & Meindl, P. (2022). Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation (8th ed.). Pearson.
- [3] Christopher, M. (2020). Logistics & Supply Chain Management (6th ed.). Pearson Education.
- [4] Creswell, J. W. (2021). Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches (4th ed.). SAGE Publications.
- [5] Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management (13th ed.). Pearson.
- [6] Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (2021). Naturalistic Inquiry: Foundations and Practices. SAGE.
- [7] Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (4th ed.). SAGE Publications.
- [8] Patton, M. Q. (2020). Qualitative Research & Evaluation Methods (4th ed.). SAGE Publications.
- [9] Putra, I. G. N., & Yulianti, N. P. (2022). The Role of Local Suppliers in Supporting Bali's Hospitality Sector. *Journal of Hospitality and Tourism Studies*, 11(1), 55–68.
- [10] Putri, M. D. (2024). Digital Supply Chain Transformation in Local Agricultural Markets. *Journal of Smart Economy*, 5(1), 44–59.
- [11] Rahmawati, S., & Sugiarto, D. (2021). Local Supplier Partnership and Supply Chain Stability in the Tourism Industry. *Journal of Sustainable Tourism Development*, 9(3), 201–215.
- [12] Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D. Alfabeta.
- [13] Suryana, A. (2021). Agricultural Supply and Tourism Demand Imbalance in Indonesia. *Indonesian Journal of Agribusiness*, 8(4), 301–315.
- [14] UNWTO. (2023). Sustainable Tourism Framework: Building Inclusive and Resilient Tourism Supply Chains. United Nations World Tourism Organization.
- [15] Widjaya, I. G. N. O. (2025). Pengantar Pariwisata di Indonesia. Denpasar: Udayana University Press.