

STRATEGI PENGELOLAAN DAYA TARIK WISATA BUDAYA PURA BEJI SANGSIT OLEH KEARIFAN LOKAL “SUBAK” BEJI

TUGAS AKHIR



**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN (D4)
JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA



Pembimbing I	Dr. Nyoman Dini Andiani, SST.Par., M.Par. NIP.198304052008122001
Pembimbing II	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Tugas Akhir oleh KOMANG NGURAH SURYANTARA ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 23 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Luh Henny Andayani, S.St.Par., M.Par. NIP.198304142010122002
Anggota	Dr. Nyoman Dini Andiani, SST.Par., M.Par. NIP.198304052008122001
Anggota	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ Strategi Pengelolaan Daya Tarik Wisata Budaya Pura Beji Sangsit Oleh Kearifan Lokal “Subak” beserta seluruh isinya adalah benar benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukannya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya sini.

Singaraja, 3 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan,



Komang Ngurah Suryantara
2257011020

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis akhirnya dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul <Implementasi Food Safety Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Kuliner Di Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel=. Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunannya, penulis menghadapi berbagai tantangan dan hambatan, namun berkat dukungan dari banyak pihak, karya ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Bapak Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi.
3. Bapak Gede Putu Agus Jana Susila, S.E., M.B.A selaku Ketua Jurusan Manajemen.
4. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par, M.Par selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan
5. Bapak Dr. Nyoman Dini Andiani, SST.Par., M.Par. sebagai Pembimbing I, atas bimbingan, ketelitian, kesabaran, serta motivasi yang diberikan meskipun di tengah kesibukan beliau, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.
6. Ibu Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II, yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian memberikan arahan dan dorongan sampai selesainya Tugas Akhir ini.
7. Seluruh jajaran staf jurusan dan dosen Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan dukungan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh keluarga di rumah yang selalu memberikan dukungan, semangat, serta doa, sehingga menjadi sumber kekuatan utama bagi penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
9. Seluruh pihak lain yang turut membantu kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan Tugas Akhir ini, serta berharap karya ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi para pembaca.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	4
DAFTAR TABEL.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	7
BAB I PENDAHULUAN	8
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian.....	8
1.2 Identifikasi Masalah.....	10
1.3 Pembatasan Masalah.....	10
1.4 Rumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian.....	11
1.6 Manfaat Penelitian.....	11
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	12
1.6.2 Manfaat Praktis	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	13
2.2 Deskripsi Konsep.....	13
2.2.1 Pariwisata Budaya.....	17
2.2.2 Strategi Pengelolaan Pariwisata	17
2.2.3 Kearifan Lokal.....	18
2.2.4 Subak.....	19
2.2.5 Tri Hita Karana.....	20
2.2.6 Pura Beji Sangsit.....	21
2.3 Model Penelitian	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	24

3.2	
3.3 Lokasi Penelitian.....	25
3.4 Sumber Data.....	25
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	26
3.5.1 Wawancara.....	26
3.5.2 Dokumentasi.....	26
3.4.2 Observasi.....	27
3.6 Metode dan Teknik Analisis Data.....	28
3.6.1 Analisis Dekriptif Kualitatif	28
3.6.2 Analisis SWOT	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	30
4.2.1 Daya Tarik dan Nilai Kearifan Lokal Pura Beji Sangsit	31
4.2.2 Kondisi Pengelolaan Daya Tarik Wisata Saat Ini	33
4.2.3 Analisis SWOT Strategi Pengelolaan Berbasis Subak	36
4.3 Pembahasan	38
4.3.1. Kondisi Eksisting Pengelolaan Pariwisata Budaya Berbasis Kearifan Lokal Subak di Pura Beji Sangsit Ditinjau dari Aspek 4A.....	39
4.3.2. Faktor Internal dan Eksternal yang Memengaruhi Pengelolaan Pariwisata Budaya Berbasis Kearifan Lokal Subak	41
4.3.3. Strategi Pengelolaan Pengembangan Pariwisata Budaya Berbasis Kearifan Lokal Subak di Pura Beji Sangsit	42
BAB V PENUTUP	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	13
Tabel 4. 1 S.W.O.T Strategi Pengelolaan Berbasis Subak	36



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Model Penelitian.....	13
Gambar 3. 1 Lokasi Pura Beji Sangsit.....	25
Gambar 4. 1 Pura Beji Sangsit.....	30
Gambar 4. 2 Tradisi Ngusaba Bukakak.....	32
Gambar 4. 3 Wawancara Dengan Kelian Subak.....	34

