

**PENGELOLAAN WARUNG SAMSAM GANAS PAN APLUS SEBAGAI DAYA
TARIK WISATA KULINER DI DESA SANGHEH, KECAMATAN ABIANSEMAL,
KABUPATEN BADUNG**

Ni Kadek Dea Maylinda Putri¹, I Nyoman Ananda², I Nyoman Surpa Adisastra³

Program Studi Industri Perjalanan, UHN I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar

Email: deamaylinda43@gmail.com

ABSTRACT

Warung Samsam Ganas Pan Aplus is a traditional Balinese restaurant located in Sangeh Village, Abiansemal District, Badung Regency, established in 2019. This study aims to identify the uniqueness, management, and impacts of the restaurant as a culinary tourism attraction for the local community. The research applied a qualitative method through observation, interviews, literature study, and documentation, with data presented narratively. The findings reveal that the restaurant's main uniqueness lies in its traditional Balinese dish called samsam, which serves as a distinctive culinary attraction. The management of the restaurant has implemented management functions, including planning, organizing, actuating, supervising, and motivating, in accordance with tourism management theory. Furthermore, the restaurant's management has generated positive impacts on the environment, socio-cultural aspects, and the local economy. The presence of the restaurant also supports the development of local culinary tourism in Sangeh Village and increases tourists' interest in experiencing authentic traditional Balinese cuisine unique to the area.

Keywords: *Culinary Tourism Attraction; Warung Samsam Ganas Pan Aplus; Management; Impact of Management.*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor penting dalam meningkatkan pendapatan negara karena Indonesia memiliki kekayaan alam dan budaya yang beragam (Purba et al, 2024). Pariwisata diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan seseorang dari satu tempat ke tempat lain untuk tujuan tertentu, sehingga sektor ini memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan sebagai sumber ekonomi bagi masyarakat dan negara (Yoeti, 2016). Salah satu sektor pariwisata yang berkembang pesat adalah wisata kuliner, yaitu aktivitas wisata yang berfokus pada pengalaman menikmati makanan khas suatu daerah sekaligus memahami budaya di baliknya (Sunada, 2019). Kuliner Indonesia memiliki keunikan karena setiap daerah mempunyai makanan tradisional dengan cita rasa, bahan, dan cara pengolahan yang berbeda sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan (Mulyana & Yulianto, 2018).

Perkembangan wisata kuliner di Bali sangat dipengaruhi oleh kekayaan budaya lokal yang tercermin dalam makanan tradisional khas Bali. Namun, persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat membuat pelaku usaha harus mampu menjaga kualitas produk dan pelayanan agar dapat mempertahankan kepuasan pelanggan. Kualitas pelayanan yang baik memiliki hubungan erat dengan kepuasan pelanggan dan keberhasilan suatu usaha kuliner (Tjiptono,

2022). Salah satu wisata kuliner yang terkenal di Bali adalah Warung Samsam Ganas Pan Aplus yang berada di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung. Warung ini dikenal dengan menu samsam guling yang memiliki cita rasa khas Bali, harga terjangkau, dan porsi yang besar sehingga diminati wisatawan lokal maupun mancanegara. Popularitas warung ini semakin meningkat melalui promosi media sosial dan ulasan dari pelanggan serta food vlogger.

Samsam Ganas Pan Aplus memiliki keunikan dari segi tekstur daging yang lembut, kulit yang renyah, serta penggunaan bumbu rempah khas Bali. Selain itu, suasana warung yang sederhana dan nyaman memberikan pengalaman kuliner yang autentik bagi wisatawan. Pengembangan wisata kuliner ini tidak hanya berpotensi meningkatkan kunjungan wisatawan tetapi juga mendukung pelestarian budaya kuliner Bali dan meningkatkan perekonomian masyarakat lokal (BaliExpres.JawaPos.com, 2023).

Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner masih menghadapi beberapa tantangan, seperti persaingan usaha kuliner, pengelolaan kebersihan lingkungan, dan perubahan tren wisatawan. Namun, dengan pengelolaan yang baik serta dukungan promosi yang tepat, warung ini memiliki potensi besar untuk menjadi ikon wisata kuliner di Desa Sangeh sekaligus mendukung keberlanjutan pariwisata dan ekonomi masyarakat setempat (Haryanto, 2019). Oleh sebab itu, penelitian ini ingin menjawab rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja keunikan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung?
2. Bagaimana pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung?
3. Bagaimana dampak pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner terhadap masyarakat lokal di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung?

1.3 Kajian Teori

Menurut Buhalis (2000) dalam Anggriani & Rosanto (2023) menjelaskan bahwa pengembangan destinasi pariwisata terdiri dari enam komponen utama yang dikenal dengan konsep 6A yaitu *attraction*, *accessibility*, *amenities*, *ancillary services*, *activities*, dan *available packages*. *Attraction* merupakan daya tarik utama yang dimiliki suatu destinasi wisata baik berupa daya tarik alam, budaya, maupun buatan yang mampu menarik wisatawan untuk berkunjung. *Accessibility* berkaitan dengan kemudahan wisatawan dalam mencapai lokasi wisata melalui kondisi jalan, transportasi, maupun petunjuk arah. *Amenities* merupakan fasilitas pendukung yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan seperti tempat makan, area parkir, toilet, dan tempat istirahat. *Ancillary services* adalah pelayanan tambahan yang mendukung kenyamanan wisatawan seperti layanan informasi, keamanan, dan sistem pembayaran. *Activities* merupakan aktivitas yang dapat dilakukan wisatawan selama berada di destinasi wisata, sedangkan *available packages* adalah paket wisata yang ditawarkan untuk memberikan pengalaman wisata yang lebih lengkap. Keenam komponen tersebut saling berkaitan dan menjadi faktor penting dalam mendukung keberhasilan pengembangan suatu destinasi wisata.

Menurut Wahab (2003) dalam Paramyta (2022) menjelaskan bahwa manajemen pariwisata merupakan proses pengelolaan kegiatan pariwisata melalui fungsi-fungsi

manajemen untuk mencapai tujuan usaha secara efektif dan efisien. Fungsi manajemen tersebut meliputi *planning* (perencanaan), *organizing* (pengorganisasian), *actuating* (penggerakan), *controlling* (pengawasan), dan *motivating* (motivasi). *Planning* dilakukan dengan menyusun rencana dan strategi pengembangan usaha wisata agar dapat berjalan sesuai tujuan. *Organizing* merupakan proses pembagian tugas dan tanggung jawab kepada setiap anggota atau karyawan agar operasional usaha berjalan dengan baik. *Actuating* adalah proses mengarahkan dan menggerakkan sumber daya manusia untuk melaksanakan pekerjaan sesuai tugasnya. *Controlling* dilakukan untuk mengawasi jalannya kegiatan usaha serta mengevaluasi kualitas pelayanan agar tetap sesuai standar. Sedangkan *motivating* merupakan upaya memberikan dorongan kepada karyawan agar bekerja dengan baik dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada wisatawan. Penerapan manajemen yang baik sangat penting untuk menjaga keberlanjutan usaha pariwisata dan meningkatkan kepuasan wisatawan.

Menurut Mill (2009) dalam Yusuf (2020) perkembangan pariwisata dapat memberikan dampak positif maupun negatif terhadap lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat. Dampak lingkungan berkaitan dengan perubahan kondisi lingkungan akibat aktivitas wisata, seperti meningkatnya volume sampah, penggunaan lahan, dan kebersihan lingkungan sekitar destinasi wisata. Dampak sosial budaya berhubungan dengan interaksi antara masyarakat lokal dan wisatawan yang dapat membantu pelestarian budaya lokal, memperkenalkan tradisi daerah, serta meningkatkan hubungan sosial masyarakat. Selain itu, dampak ekonomi terlihat dari meningkatnya pendapatan masyarakat, terbukanya lapangan pekerjaan, dan berkembangnya usaha lokal di sekitar destinasi wisata. Namun, apabila tidak dikelola dengan baik, perkembangan pariwisata juga dapat menimbulkan persaingan usaha yang tinggi dan perubahan sosial di masyarakat. Oleh karena itu, pengelolaan pariwisata yang baik sangat diperlukan agar dampak positif dapat ditingkatkan dan dampak negatif dapat diminimalkan.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian dalam sebuah penelitian ilmiah diperlukan sebagai langkah ilmiah untuk melaksanakan penelitian (Sugiyono, 2023). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik penentuan informan dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan *purposive sampling*. *Purposive sampling* terdiri dari pengelola Warung Samsam Ganas Pan Aplus yakni pemilik, karyawan, dan bagian pelayanan. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Metode yang digunakan dalam penyajian hasil analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif secara informal dalam bentuk naratif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Keunikan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung

3.1.1. *Attraction* (Atraksi)

Keunikan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner terletak pada sajian samsam guling khas Bali dengan cita rasa rempah tradisional, tekstur kulit yang renyah, dan daging yang lembut. Selain itu, suasana warung yang berada di lingkungan asri Desa Sangeh serta konsep *open kitchen* menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

3.1.2. *Accessibility* (Aksesibilitas)

Warung Samsam Ganas Pan Aplus memiliki akses yang cukup mudah dijangkau karena berada di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung dengan kondisi jalan yang baik dan dapat dilalui kendaraan roda dua maupun roda empat. Lokasinya juga dekat dengan kawasan wisata Sangeh sehingga memudahkan wisatawan untuk berkunjung.

3.1.3. *Amenities* (Fasilitas Pendukung)

Fasilitas pendukung di Warung Samsam Ganas Pan Aplus meliputi area parkir, tempat duduk yang nyaman, wastafel, tempat sampah, dan area makan yang cukup luas. Fasilitas tersebut disediakan untuk memberikan kenyamanan kepada wisatawan saat menikmati kuliner khas Bali.

3.1.4. *Ancillary Services* (Pelayanan Tambahan)

Pelayanan tambahan di Warung Samsam Ganas Pan Aplus terlihat dari tersedianya sistem pembayaran digital seperti QRIS dan kartu debit yang memudahkan wisatawan dalam melakukan transaksi. Pelayanan yang ramah dari pengelola dan karyawan juga menjadi faktor pendukung kenyamanan wisatawan.

3.1.5. *Activities* (Aktivitas)

Aktivitas wisata yang dapat dilakukan pengunjung meliputi melihat langsung proses pembuatan samsam guling melalui konsep *open kitchen (to see)*, menikmati kuliner khas Bali (*to do*), mempelajari proses pengolahan dan penggunaan bumbu tradisional Bali (*to learn*), serta membeli berbagai menu khas seperti samsam ganas dan babi genyol (*to buy*).

3.1.6. *Available Packages* (Paket Wisata)

Warung Samsam Ganas Pan Aplus saat ini belum menyediakan paket wisata secara khusus bagi wisatawan. Namun, warung ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari paket wisata kuliner di Desa Sangeh karena menawarkan pengalaman kuliner khas Bali dengan suasana yang nyaman dan autentik.

3.2 Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung

3.2.1. *Planning* (Perencanaan)

Perencanaan pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus dilakukan dengan menentukan konsep usaha kuliner khas Bali yang mengutamakan cita rasa tradisional, kualitas bahan baku, serta kenyamanan wisatawan. Pengelola merencanakan pengembangan usaha dengan menjaga kualitas samsam guling sebagai menu andalan, menambah variasi menu seperti babi genyol, iga bakar, dan urutan asap, serta meningkatkan fasilitas pendukung seperti area makan dan lahan parkir. Selain itu, promosi usaha juga direncanakan melalui media sosial seperti TikTok dan Instagram untuk menarik lebih banyak wisatawan lokal maupun mancanegara. Perencanaan ini dilakukan agar Warung Samsam Ganas Pan Aplus mampu bersaing dengan usaha kuliner lainnya dan tetap menjadi daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh.

3.2.2. *Organizing* (Pengorganisasian)

Pengorganisasian di Warung Samsam Ganas Pan Aplus dilakukan dengan membagi tugas dan tanggung jawab kepada setiap karyawan sesuai bidang pekerjaan masing-masing agar operasional usaha berjalan dengan baik. Pengelola membentuk pembagian kerja mulai dari bagian dapur yang bertugas mengolah makanan, bagian pelayanan yang melayani wisatawan, bagian kebersihan yang menjaga kebersihan area warung, hingga bagian parkir yang membantu kenyamanan pengunjung. Dengan adanya pembagian tugas tersebut, proses pelayanan kepada wisatawan dapat berjalan lebih efektif dan teratur. Pengorganisasian yang baik juga membantu menjaga kualitas makanan dan pelayanan sehingga wisatawan merasa nyaman saat berkunjung.

3.2.3. *Actuating* (Penggerakan)

Penggerakan dalam pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus dilakukan oleh pengelola dengan memberikan arahan dan membangun komunikasi yang baik kepada seluruh karyawan agar dapat bekerja sama dalam memberikan pelayanan terbaik kepada wisatawan. Pengelola selalu mengarahkan karyawan untuk menjaga kualitas rasa makanan, kebersihan lingkungan warung, serta keramahan dalam melayani pengunjung. Selain itu, pengelola juga mendorong karyawan agar bekerja secara disiplin dan bertanggung jawab sesuai tugas masing-masing sehingga kegiatan operasional warung dapat berjalan dengan lancar. Penggerakan yang baik sangat penting untuk menjaga kualitas pelayanan dan kepuasan wisatawan.

3.2.4. *Controlling* (Pengawasan)

Pengawasan dilakukan secara rutin oleh pengelola untuk memastikan seluruh kegiatan operasional warung berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengawasan meliputi kualitas bahan baku, proses pengolahan makanan, kebersihan lingkungan warung, serta pelayanan kepada wisatawan. Pengelola juga melakukan evaluasi terhadap kualitas rasa makanan dan kenyamanan fasilitas agar wisatawan tetap merasa puas saat berkunjung. Selain itu, pengawasan dilakukan untuk mengurangi berbagai kendala seperti masalah kebersihan dan menjaga kualitas pelayanan agar tetap konsisten. Dengan adanya pengawasan yang baik, Warung Samsam Ganas Pan Aplus dapat mempertahankan citra positif sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh.

3.2.5. *Motivating* (Motivasi)

Motivasi dalam pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus terlihat dari upaya pengelola dalam memberikan semangat dan dorongan kepada karyawan agar bekerja dengan baik dan memberikan pelayanan maksimal kepada wisatawan. Pengelola memotivasi karyawan untuk menjaga kualitas makanan, meningkatkan keramahan pelayanan, serta menjaga kebersihan lingkungan warung agar wisatawan merasa nyaman. Selain itu, keberhasilan usaha yang semakin berkembang juga menjadi motivasi bagi pengelola dan karyawan untuk terus mempertahankan kualitas usaha kuliner khas Bali ini. Dengan adanya motivasi yang baik, karyawan dapat bekerja lebih disiplin, kompak, dan bertanggung jawab dalam mendukung perkembangan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner.

3.3 Dampak pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner terhadap masyarakat lokal di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung

3.3.1. Dampak Lingkungan

Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus sebagai daya tarik wisata kuliner memberikan dampak terhadap lingkungan di Desa Sangeh, terutama meningkatnya aktivitas wisatawan yang berkunjung ke lokasi warung. Peningkatan jumlah pengunjung dapat menimbulkan permasalahan seperti volume sampah dan kebersihan lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Namun, pengelola warung berupaya menjaga kebersihan lingkungan dengan menyediakan tempat sampah, menjaga kebersihan area makan, dan menciptakan suasana warung yang nyaman bagi wisatawan. Selain itu, lokasi warung yang berada di lingkungan asri juga menjadi nilai tambah dalam menciptakan suasana wisata kuliner yang alami dan nyaman.

3.3.2. Dampak Sosial Budaya

Keberadaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus memberikan dampak sosial budaya yang positif bagi masyarakat lokal di Desa Sangeh karena membantu melestarikan kuliner tradisional Bali sebagai bagian dari budaya daerah. Sajian samsam guling dengan penggunaan bumbu khas Bali menjadi identitas budaya kuliner yang tetap dipertahankan dan diperkenalkan kepada wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain itu, interaksi antara masyarakat lokal dan wisatawan juga meningkatkan hubungan sosial serta memperkenalkan budaya Bali kepada pengunjung. Pengelolaan warung ini juga mendorong masyarakat untuk lebih menghargai dan mempertahankan tradisi kuliner lokal di tengah perkembangan kuliner modern.

3.3.3. Dampak Ekonomi

Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat lokal di Desa Sangeh melalui terciptanya lapangan pekerjaan dan meningkatnya pendapatan masyarakat sekitar. Semakin banyak wisatawan yang berkunjung membuat kebutuhan tenaga kerja juga meningkat, mulai dari bagian dapur, pelayanan, kebersihan, hingga parkir. Selain itu, usaha ini juga membantu meningkatkan perekonomian masyarakat lokal melalui penggunaan bahan baku dari sumber lokal dan berkembangnya usaha kecil di sekitar warung. Dengan meningkatnya popularitas Warung Samsam Ganas Pan Aplus, sektor wisata kuliner di Desa Sangeh turut berkembang dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat.

4. KESIMPULAN

Warung Samsam Ganas Pan Aplus memiliki keunikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Sangeh yang dapat dilihat melalui komponen 6A yaitu *attraction*, *accessibility*, *amenities*, *ancillary services*, *activities*, dan *available packages*. Keunikan utama warung ini terletak pada sajian samsam guling khas Bali dengan cita rasa tradisional, konsep *open kitchen*, suasana alam yang asri, serta pelayanan modern seperti pembayaran digital yang mampu memberikan kenyamanan bagi wisatawan.

Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus telah menerapkan fungsi manajemen pariwisata berdasarkan teori POACM yang meliputi *planning*, *organizing*, *actuating*,

controlling, dan *motivating*. Pengelola berupaya menjaga kualitas makanan, meningkatkan fasilitas, membagi tugas karyawan dengan baik, serta melakukan pengawasan dan motivasi agar pelayanan kepada wisatawan tetap optimal sehingga usaha kuliner ini dapat terus berkembang dan bersaing.

Pengelolaan Warung Samsam Ganas Pan Aplus juga memberikan dampak positif terhadap masyarakat lokal di Desa Sangeh, terutama pada aspek lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Keberadaan warung ini membantu melestarikan kuliner tradisional Bali, meningkatkan interaksi sosial masyarakat dengan wisatawan, membuka lapangan pekerjaan, serta meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar sehingga mendukung perkembangan pariwisata dan ekonomi lokal di Desa Sangeh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggriani, L., & Rosanto, S. (2023). Analisis strategi pengembangan destinasi wisata berdasarkan komponen 6A di Taman Wisata Guci Tegal, Jawa Tengah. *Jurnal Syntax Fusion*. <https://doi.org/10.54543/fusion.V3i07.345>.
- Baliexpres.jawapost.com. (2023). Diakses pada tanggal 28 Maret 2026, dari <https://www.majalahbali.com>.
- Haryanto, T. (2019). Pengaruh pariwisata terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. *Bina Ekonomi*, 23(2), 39-47.
- Mulyana, Y., & Yulianto. (2018). Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Kalibawang dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 15(1), 1–10.
- Paramyta, P. Y. P. (2022). *Engelolaan Bakas Swing Sebagai Daya Tarik Wisata Alternatif Berbasis Masyarakat Lokal Di Desa Wisata Bakas Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung* (Doctoral dissertation, Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar).
- Purba, B., Situmorang, E. A. A., Firmansyah, D., & Manurung, T. A. (2024). Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata di Indonesia. *Economic Reviews Journal*, 3(3), 2060-2065.
- Sugiyono, P.D. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.
- Sunada, I. N. (2019). Potensi makanan tradisional Bali yang berbasis masyarakat sebagai daya tarik wisata di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 27-47.
- Tjiptono, F. (2022). *Service Management: Mewujudkan layanan prima edisi 4*. Penerbit Andi.
- Yoeti, O. A. (2016). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Balai Pustaka.
- Yusuf, I. (2020). *Studi Literatur: Dampak Pengembangan Pariwisata Terhadap Perubahan Lahan*. Pondasi.