

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN
FOOD & BEVERAGE DI INTERCONTINENTAL BALI
RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nyoman Wahyu Artana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN
FOOD & BEVERAGE DI INTERCONTINENTAL BALI
RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Nyoman Wahyu Artana
NIM 2015834161**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG
PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN
FOOD & BEVERAGE DI INTERCONTINENTAL BALI
RESORT JIMBARAN**

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Nyoman Wahyu Artana
NIM 2015834161**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

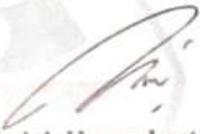
IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE* DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN

Skripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 15 Juli 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Drs. Budi Susanto, M.Par.
NIP 196009251989031001


Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd.
NIP 199505302022032015

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



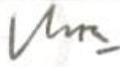
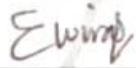

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM MENDUKUNG PARIWISATA
BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE* DI
INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN**

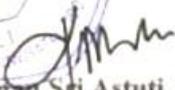
yang disusun oleh **I Nyoman Wahyu Artana (NIM 2015834161)**
telah dipertahankan dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
pada hari Kamis tanggal 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Budi Susanto, M.Par NIP. 196009251989031001	
Anggota	Dr. I Ketut Astawa, MM. NIP. 196107211988111001	
Anggota	Elvira Septevany, SS, M.Li. NIP. 198909262019032017	

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par.
NIP. 198409082008122004

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Nyoman Wahyu Artana

NIM : 2015834161

Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**IMPLEMENTASI *GREEN PRACTICE* DALAM Mendukung
PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DEPARTEMEN *FOOD &
BEVERAGE* DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN**

yang ditulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata merupakan hasil karya saya. Semua informasi yang tercantum dalam skripsi yang berasal dari karya orang lain telah diberikan penghargaan dengan mencantumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi tersebut bukan karya asli saya atau terdapat kasus plagiarisme, saya dengan rela menerima konsekuensi pencabutan gelar akademik saya dan sanksi lainnya sebagaimana didalilkan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 16 Juli 2024



I Nyoman Wahyu Artana

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan pada Departemen Food and Beverages di Intercontinental Bali Resort Jimbaran” dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi ini merupakan sebuah wadah penyalur ilmu dan minat mahasiswa dalam melakukan penelitian agar dapat menyelesaikan Pendidikan Terapan D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

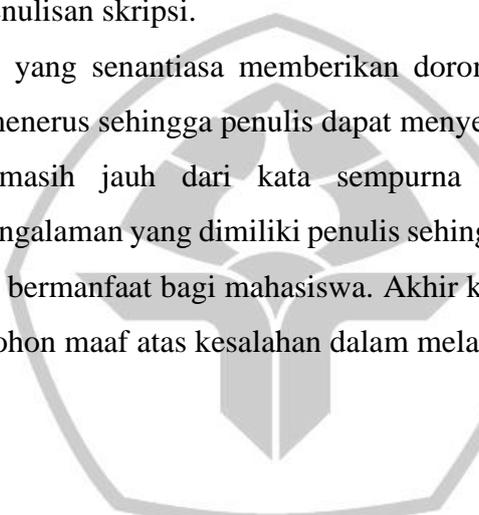
Di mulai nya penulisan skripsi ini hingga dapat terselesaikannya tidak lepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, diantaranya sebagai berikut:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penulis dalam melakukan penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan bagi penulis
4. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi ini.
5. Drs. Budi Susanto, M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis demi kelancaran penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Ni Kadek Herna Lastari M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk

membantu penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.

7. Seluruh senior di Intercontinental Bali Resort Jimbaran khususnya di bagian *Food and Beverage Department* yang telah dapat menerima penulis untuk belajar di hotel tersebut, memberikan dukungan, bantuan dalam pengumpulan data, pemahaman serta penyaluran ilmu baru bagi penulis yang sangat berguna untuk kelancaran penulisan skripsi ini.
8. Kedua orang tua serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Teman-teman yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis sehingga besar harapan penulis agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi mahasiswa. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf atas kesalahan dalam melakukan penulisan.



Penulis
JURUSAN PARIWISATA
I Nyoman Wahyu Artana
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Artana, I Nyoman Wahyu. (2024). Implementasi *Green Practice* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Departemen *Food & Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. Budi Susanto, M.Par., dan Pembimbing II: Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd.

Kata kunci: *Food and beverage, green practice, green action, green food, green donation*

Para wisatawan mulai memperhatikan isu-isu yang ada di dunia, salah satunya yaitu isu mengenai *global warming*. Salah satu cara untuk menghadapi *global warming*, yaitu dengan menerapkan *green practice*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi *green practice* pada departemen *Food and Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran dan mengetahui kendala yang di hadapi dalam implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada departemen *Food and Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran. Penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan kualitatif. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi serta studi pustaka. Data dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *green action, green food, dan green donation* telah terlaksana dengan baik. Hasil analisis kendala yang dihadapi dalam implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran menunjukkan bahwa ada kurangnya disiplin karyawan dalam mengikuti prosedur berdampak pada praktik ramah lingkungan di restoran, termasuk pengelolaan sampah terutama dalam pemisahan sampah organik dan non-organik dan efisiensi sumber daya.

POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Artana, I Nyoman Wahyu. (2024). *Implementation of Green Practice in Supporting Sustainable Tourism in the Food & Beverage Department at Intercontinental Bali Resort Jimbaran*. Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Politeknik Negeri Bali.

This thesis has been approved and examined by Supervisor I: Drs. Budi Susanto, M.Par., and Supervisor II: Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd.

Keywords: Food and beverage, green practice, green action, green food, green donation.

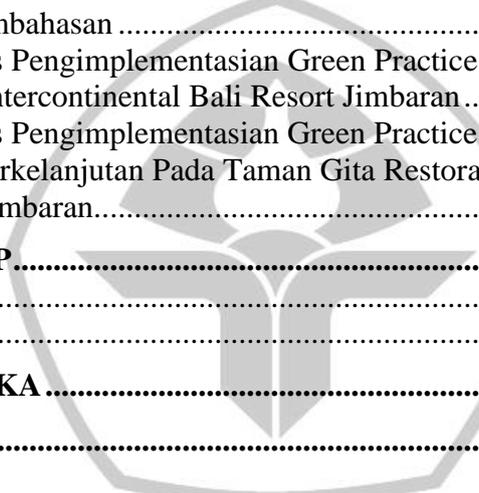
The tourists are starting to pay attention to the issues in the world, one of which is the issue of global warming. One way to deal with global warming, namely by implementing green practices. This study aims to determine the implementation of green practices in the Food and Beverage department at Intercontinental Bali Resort Jimbaran and to find out the obstacles faced in implementing green practices in supporting sustainable tourism in the Food and Beverage department at Intercontinental Bali Resort Jimbaran. This research uses quantitative and qualitative data. Data collection in this study used observation, interviews, documentation and literature study methods. Data were analyzed using qualitative descriptive analysis. The results showed that green action, green food, and green donation have been well implemented. The results of the analysis of the obstacles faced in the implementation of green practices in supporting sustainable tourism at Taman Gita Restaurant at Intercontinental Bali Resort Jimbaran show that there is a lack of employee discipline in following procedures that have an impact on environmentally friendly practices in restaurants, including waste management, especially in the separation of organic and non-organic waste and resource efficiency.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Resort.....	8
2.1.2 Food and Beverage Service	10
2.1.3 Green Practices	11
2.1.4 Pariwisata Berkelanjutan	13
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya	14
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Lokasi Penelitian dan Periode Penelitian	19
3.2 Objek Penelitian.....	19
3.3 Identifikasi Variabel	20
3.4 Definisi Operasional Variabel	20
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	21
3.5.1 Jenis Data.....	22
3.5.2 Sumber Data	22
3.6 Metode Penentuan Informan.....	23

3.7 Pengumpulan Data.....	24
3.7.1 Observasi	24
3.7.2 Wawancara	25
3.7.3 Dokumentasi	25
3.7.4 Studi Pustaka	26
3.8 Teknik Analisis Data	26
3.8.1 Reduksi Data.....	26
3.8.2 Penyajian Data	27
3.8.3 Pengambilan Kesimpulan	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
4.1.1 Sejarah dan Lokasi Intercontinental Bali Resort Jimbaran.....	29
4.1.2 Bidang Usaha Intercontinental Bali Resort Jimbaran.....	31
4.1.4 Struktur Organisasi Intercontinental Bali Resort Jimbaran	39
4.2 Hasil dan Pembahasan	44
4.2.1 Hasil Analisis Pengimplementasian Green Practice Pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran.....	44
4.2.2 Hasil Analisis Pengimplementasian Green Practice dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran.....	61
BAB V PENUTUP.....	63
5.1 Simpulan.....	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya	14
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	20
Tabel 3.2 Tabel Penentuan Informan	24
Tabel 4.1 Kapasitas ballroom Intercontinental Bali Resort.....	35
Tabel 4.2 Analisi Pengimplementasian Green Practice.....	55
Tabel 4.3 Analisis kendala yang dihadapi saat penerapan green practice.....	60



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi InterContinental Bali.....	38
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	40
Gambar 4.3 Gambar Papper Cup.....	45
Gambar 4.4 Gambar Papper Straw.....	45
Gambar 4.5 Gambar Taman Gita Restaurant setelah breakfast.....	48
Gambar 4.6 Gambar himbauan menghemat air.....	48
Gambar 4.7 Gambar Food tag Gluten free dan Egg Containts.....	51
Gambar 4.8 Gambar Food tag Vegetarian.....	51
Gambar 4.9 Gambar bersih-bersih pantai bersama staff intercontinental.....	53
Gambar 4.10 Grafik Penghubungan Green Practice Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan.....	65



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wawancara	73
Lampiran 2. Bukti Wawancara.....	73
Lampiran 3. Foto Dokumentasi GreenAction.....	74
Lampiran 4. Foto Dokumentasi Green Food.....	74
Lampiran 5. Foto Dokumentasi Green Donation.....	75



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

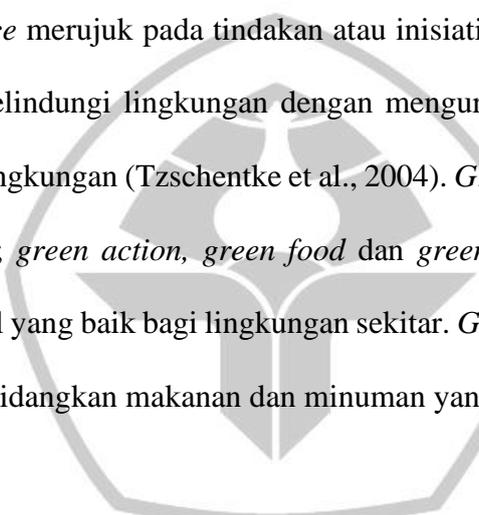
1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata berperan penting sebagai sumber pendapatan devisa negara, bahkan mampu berkompetisi meskipun dalam kondisi ekonomi yang tidak stabil. Kontribusi sektor ini telah menjadi salah satu pilar utama dalam pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan. Selain itu, dalam perkembangannya, sektor pariwisata selalu terhubung dengan penyediaan akomodasi (Annishia & Prastiyo, 2019). Menurut data dari Kemenparekraf, pada tahun 2022 jumlah kedatangan wisatawan mancanegara (wisman) mencapai 5,5 juta, melebihi target yang ditetapkan yaitu antara 1,8 hingga 3,6 juta kedatangan. Selain itu, pergerakan wisatawan nusantara (wisnus) tercatat mencapai 800 juta perjalanan, melampaui target sebesar 550 juta perjalanan. Untuk tahun 2023, Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa pada triwulan pertama, kunjungan wisatawan mancanegara secara kumulatif mencapai 2,5 juta kunjungan. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) memperkirakan bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) hingga akhir tahun ini dapat mencapai sekitar 9 juta kunjungan. Selain itu, dalam laporan *Tourism Trends and Policies 2022 Organization for Economic Co-operation and Development (OECD)* mencatat bahwa pada tahun 2019, sektor pariwisata berkontribusi sebesar 5,0% terhadap produk domestik bruto (PDB) Indonesia. Bali merupakan salah satu daerah di Indonesia yang mengandalkan sektor Pariwisata menjadi sumber pendapatan utama daerah, dengan banyaknya hotel maupun *resort* yang dibangun di pulau yang sering dijuluki sebagai pulau

dewata. Era globalisasi memudahkan banyak negara mempromosikan daerah wisatanya tersendiri.

Di era globalisasi yang semakin maju ini membuat para wisatawan dapat dengan mudah untuk melihat Informasi-informasi dimanapun dan kapanpun melalui *smartphone*. Para wisatawan mulai memperhatikan isu-isu yang ada di dunia, salah satunya yaitu isu mengenai *global warming*. Salah satu cara untuk menghadapi *global warming*, yakni dengan mengimplementasikan *green practice*.

Green practice merujuk pada tindakan atau inisiatif ramah lingkungan yang bertujuan untuk melindungi lingkungan dengan mengurangi penggunaan produk yang tidak ramah lingkungan (Tzschentke et al., 2004). *Green practice* dapat dibagi menjadi tiga yakni; *green action*, *green food* dan *green donation*. *Green action* yaitu melakukan hal yang baik bagi lingkungan sekitar. *Green food* bertujuan untuk menjual dan menghadirkan makanan dan minuman yang ramah lingkungan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Green donation yaitu ikut serta dalam proyek-proyek yang terdapat di lingkungan sekitar. *Green practice* dapat diterapkan di hotel maupun *resort* untuk menambah minat wisatawan yang sadar akan krisis yang kini kita hadapi, membantu lingkungan sekitar dan menambah citra baik *resort*.

Resort adalah jenis akomodasi yang terletak di kawasan pegunungan, di sepanjang sungai, di tepi pantai, atau di sekitar danau (Nazarudin, 2020). Umumnya, *resort* dikunjungi secara terencana tidak hanya untuk bermalam, tetapi juga untuk beristirahat dan bersantai. Tujuannya adalah untuk mendapatkan kesegaran fisik dan mental, serta memenuhi rasa ingin tahu dan keinginan untuk mengeksplorasi sesuatu. Pantai Jimbaran merupakan tempat objek wisata yang sangat indah di Bali. Di sepanjang pinggir pantai dipenuhi oleh *resort*, hotel dan spa. Salah satu *Resort* yang berada di Kawasan Pantai Jimbaran yaitu Intercontinental Bali Resort Jimbaran.

Intercontinental Bali Resort Jimbaran adalah suatu hotel yang berlokasi di daerah Jimbaran, tepatnya di Jalan Raya Uluwatu Nomor 45 Jimbaran, Kuta Selatan, Badung, Bali. Intercontinental Bali Resort Jimbaran didatangkan ke Bali oleh PT Citra Jimbaran Indah Hotel selaku pemilik sekaligus pengembang fasilitas akomodasi tersebut. Properti ini berdiri kokoh di atas lahan seluas 14 hektar yang terdiri dari 430 Unit kamar didalamnya yang masih beroperasi hingga saat ini. Hendra Hadiprana, beliau sangat menghargai kebudayaan Bali dan Jawa sehingga beliau mengimplementasikan budaya Bali yang dipadupadankan dengan keindahan alam yang ada disekitar area hotel, sehingga menghasilkan bangunan hotel yang kental dengan pengaruh budaya Bali. Saat ini di Intercontinental Bali Resort

Jimbaran khususnya di Departemen *Food and Beverage* belum maksimal dalam mengimplementasikan *green practice*. Adapun beberapa pengimplementasian dari *green practice* yang sudah dilaksanakan di Departemen *Food and Beverage* ialah menggunakan lampu LED, menggunakan iPad untuk *taking order*, selain itu di Departemen *Food and Beverage* menggunakan media komunikasi *whatsapp* dan *email* untuk media komunikasi dengan departemen lainnya. Kemudian daripada itu, pembayaran makanan serta minuman juga bisa dilaksanakan via *debit card*.

Sebelum penulis menentukan judul skripsi ini, penulis melakukan observasi di Intercontinental Bali Resort Jimbaran pada Departemen *Food and Beverage*, dalam melakukan observasi penulis menemukan fenomena yang berkaitan dengan implementasi dari *green practice* yaitu, pada Departemen *Food and Beverage* upaya pengelolaan sampah masih belum optimal. Penggunaan media kertas masih dominan dalam kegiatan operasional, proses daur ulang belum sepenuhnya efektif, dan pemilahan sampah menurut kategori juga belum dilakukan secara maksimal. Akibatnya, semua jenis sampah dicampur dalam satu wadah, yang menyulitkan proses pemisahan di kemudian hari. Selain penulis melakukan observasi, penulis juga melakukan wawancara dan diskusi dengan beberapa staff di Departemen *Food and Beverage*. Wawancara dan diskusi ini bertujuan untuk membenarkan fenomena yang telah penulis temukan, sehingga peneliti hendak meneliti lebih dalam tentang implementasi *green practice* yang telah dilaksanakan oleh Departemen *Food and Beverage* dan tertarik mengangkat judul “Implementasi *Green Practice* dalam mendukung Pariwisata Berkelanjutan pada departemen *Food and Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran”.

1.2 Rumusan Masalah

Berlandaskan pada uraian latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan penelitian ini adalah:

1. Bagaimana implementasi *green practice* pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran?
2. Bagaimana implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Berlandaskan pada pemaparan latar belakang serta rumusan permasalahan di atas, penelitian ini mempunyai dua tujuan yakni:

1. Untuk mengetahui Implementasi *green practice* pada departemen *Food and Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran.
2. Untuk mengetahui Implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada departemen *Food and Beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat baik dari segi teori maupun praktik, yang dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Manfaat Teoretis

Manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur, khususnya dalam hal penerapan *green practices* di restoran. Dengan

demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi berharga untuk studi-studi selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

1. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan bahwa hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian-penelitian mendatang yang fokus pada Implementasi *green practices* guna menunjang pariwisata berkelanjutan di Taman Gita restoran Intercontinental Bali Resort Jimbaran. Selain itu, hasil tersebut juga diharapkan dapat memperkaya pustaka di Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Perusahaan

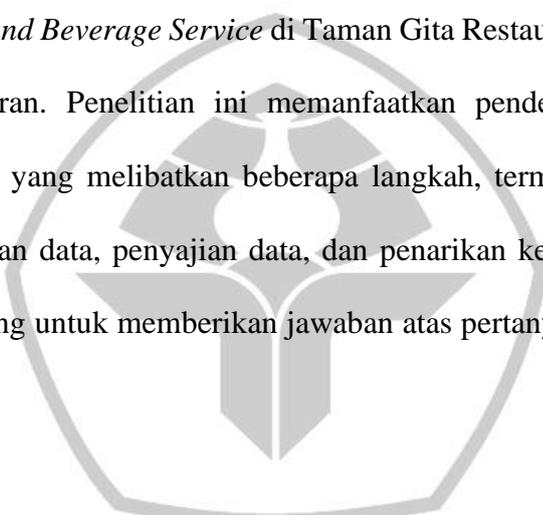
Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi berharga sebagai masukan dan sumber informasi bagi perusahaan dalam proses pengambilan keputusan mengenai Implementasi *green practice* untuk menunjang pariwisata berkelanjutan di Taman Gita restoran Intercontinental Bali Resort Jimbaran.

3. Bagi Peneliti

Penulis memperoleh manfaat dari penelitian ini berupa peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang *green practices* dan pariwisata berkelanjutan, serta penerapan ilmu dan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Mengacu pada latar belakang yang telah dijelaskan, ruang lingkup dan batasan dari penelitian ini mencakup pendekatan penelitian kualitatif. Pada penelitian ini terdiri dari satu variabel *independent* yaitu *green practice* serta satu variabel *dependent* yaitu pariwisata berkelanjutan. Peneliti memberikan batasan penelitian yang hanya mengkaji mengenai penerapan *green practice* pada Departemen *Food and Beverage* dalam mendukung Pariwisata berkelanjutan pada Departemen *Food and Beverage Service* di Taman Gita Restaurant Intercontinental Bali Resort Jimbaran. Penelitian ini memanfaatkan pendekatan analisis data deskriptif kualitatif yang melibatkan beberapa langkah, termasuk: pengumpulan data, penyederhanaan data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Langkah-langkah ini dirancang untuk memberikan jawaban atas pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penelitian, dan hasil wawancara dan hasil pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Hasil analisis pengimplementasian *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran menunjukkan bahwa tiga komponen yaitu *green action*, *green food* dan *green donation* telah terlaksana dengan baik. *Green action* yang dilakukan meliputi pemakaian *straw* atau sedotan non-plastik, mengelola sampah organik menjadi pupuk kompos untuk digunakan pada area garden atau taman, sampah non-organik dibuang ke TPA untuk selanjutnya diolah dengan tepat. Dalam hal penghematan energi semua peralatan elektronik akan dimatikan ketika tidak digunakan. *Green food* mencakup penggunaan bahan-bahan lokal yang menjadi keunggulan daerah Jimbaran, khususnya hasil laut seperti ikan dan udang. *Green donation* yang dilakukan seperti bersama komunitas lokal membersihkan pantai, memberikan bantuan sosial kepada mereka yang membutuhkan seperti anak di panti asuhan dan lansia, memberikan bantuan kepada sekolah-sekolah di sekitar Jimbaran, terutama di tingkat sekolah dasar dan secara rutin

mengadakan kegiatan *role play* atau pelatihan terkait praktik-praktik ramah lingkungan, yang dipimpin oleh manajer atau supervisor setiap bulannya.

2. Hasil analisis kendala yang dihadapi dalam implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada Taman Gita Restoran di Intercontinental Bali Resort Jimbaran menunjukkan bahwa ada kurangnya disiplin karyawan dalam mengikuti prosedur berdampak pada praktik ramah lingkungan di restoran, termasuk pengelolaan sampah dan efisiensi sumber daya. Ketidakpatuhan ini menghambat upaya restoran dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, terutama dalam pemisahan sampah organik dan non-organik. Pendidikan dan peningkatan kesadaran karyawan sangat penting untuk mengubah perilaku dan memperkuat citra restoran sebagai tempat yang peduli terhadap lingkungan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai implementasi *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan pada departemen *food & beverage* di Intercontinental Bali Resort Jimbaran, berikut adalah saran yang dapat diberikan.

1. Penguatan pendidikan dan pelatihan berkelanjutan. Diperlukan peningkatan dalam pendidikan dan pelatihan rutin terkait praktik-praktik ramah lingkungan bagi seluruh karyawan. Pelatihan ini harus lebih terstruktur dan terjadwal secara berkala, dengan melibatkan manajer atau supervisor sebagai pemimpinnya. Ini akan membantu meningkatkan pemahaman dan komitmen karyawan terhadap *green action*, *green food*, dan *green donation* yang sudah diterapkan. Selain itu, pendidikan ini juga perlu menekankan pentingnya

pemisahan sampah organik dan non-organik serta penggunaan sumber daya dengan efisien.

2. Implementasi sistem pengawasan dan insentif. Perlu dibangun sistem pengawasan yang lebih ketat terhadap pelaksanaan *green practice*. Ini mencakup monitoring rutin terhadap penggunaan *straw* atau sedotan non-plastik, pengelolaan sampah organik, dan mematikan peralatan elektronik yang tidak digunakan. Selain itu, pemberian insentif bagi karyawan yang dapat memberikan ide yang dapat meningkatkan pariwisata berkelanjutan khususnya di hotel Intercontinental Bali Resort Jimbaran.
3. Kolaborasi dengan komunitas lokal dan sekolah. Melanjutkan dan memperluas program *green donation* dengan melibatkan lebih banyak komunitas lokal, seperti panti asuhan, lansia, dan sekolah-sekolah di sekitar Jimbaran, khususnya tingkat sekolah dasar. Program ini tidak hanya akan meningkatkan dampak sosial positif di masyarakat tetapi juga memperkuat citra InterContinental Bali Resort Jimbaran sebagai agen perubahan yang peduli terhadap lingkungan. Kolaborasi ini dapat mencakup kegiatan bersih-bersih pantai, penyediaan bantuan sosial, dan pendidikan lingkungan yang terintegrasi dalam kurikulum sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Salem, A. S. (2021). *Applying Green Practices in Hotels Sector to Ensure Sustainable Development- Case Study of The Hotels in Siwa Oasis*.
- Akbar, A. R. (2022). *Implementasi Green Practices untuk Mendukung Sustainable Tourism di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach*.
- Akbar, A. R., Sagitarini, L. L., & Ginaya, G. (2022). Implementasi Green Practices untuk Mendukung Sustainable Tourism di Bawang Putih Restaurant Hotel Sheraton Senggigi Beach. *Repository Politeknik Negeri Bali*, 1–5. <https://repository.pnb.ac.id>
- Anjani, D. (2022). *Implementasi Green Practice pada Food and Beverage Service Terhadap Sustainable Tourism di Intercontinental Bali Resortle*.
- Annishia, F. B., & Prastiyo, E. (2019). The Effect Of Prices And Facilities On Guest Stay At The Best Western Premier The Hive Hotel Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 19–28. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/view/1519>
- Aqil, A. D. C. (2020). Studi Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1–6.
- Darmawan, J., Widodo, P., & Sn, M. (2012). Ranch Resort Hotel. *Senirupa Dan Desain*, 1, 1–8. <https://repository.unilak.ac.id/id/eprint/3097>
- Dwi, R. S. (2020). *Kesesuaian Pengembangan Kawasan Air Terjun Anglo dalam Perspektif Pariwisata Berkelanjutan*.
- Hidayati, I. (2018). *Aspek Gender Dalam Kesiapsiagaan Bencana Di Indonesia: Studi Kasus Gempa Bumi Di Bantul Dan Lombok* (Issue September).
- Lara. (2022). *Implementasi Green Practices pada Restaurant Four Star Hotel*. 8.5.2017, 2003–2005. www.aging-us.com
- Luo, J. M., & Fan, Y. (2019). The Impact of Green Certification to Hotel Green Practices: A Case Study on the Green Hotel Award in Macau. *Journal of Hospitality Research Article*, 1(4), 121–135.
- Nazarudin, R. (2020). Kajian Konsep Arsitektur Ekologi Pada Kawasan Hotel Alam Asri Resort. *Rustic*, 11–21.
- Pratiwi. (2017). Penggunaan Media Vidio Call dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 1(2), 12.
- Rumagesan, S. (202 C.E.). *Penerapan Green Practices pada Food and Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran*.
- Rumagesan, S. (2021). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran*. 2019, 1–8.

- Sahir, S. H. (2022). *Buku ini di tulis oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta di Lindungi oleh Undang-Undang Telah di Deposit ke Repository UMA pada tanggal 27 Januari 2022.*
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumers' attitudes and behaviors towards green restaurants (Doctoral dissertation, The Ohio State University)*. 1–103.
- Sugiyono, P. D. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (MIxed Methods)* ((M. T. Sutopo (ed.) (ed.)). Alfabeta.
- Swastika, I. K. (2022). *Implementasi Green Practice pada Plantation Restaurant di Double-Six Luxury Hotel Seminyak Bali.*
- Tzschentke, Kirk, & Lynch, P. (2004). Reasons for Going Green in Serviced Accommodation Establishments. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 16(2), 116–124. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/09596110410520007/full/html>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI