

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM Mendukung SUSTAINABILITY DI PULLMAN
LOMBOK MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Doni Agusdianto

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABILITY DI PULLMAN
LOMBOK MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Doni Agusdianto
NIM 2315854031**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABILITY DI PULLMAN
LOMBOK MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Doni Agusdianto
NIM 2315854031**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM Mendukung SUSTAINABILITY DI PULLMAN
LOMBOK MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**

Skrripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada hari Sabtu tanggal 03 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par.
NIP 196310261989102001



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.
NIP 197203042005012001

POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 1984090982008122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi berjudul:


**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG SUSTAINABILITY DI PULLMAN LOMBOK
MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**

Yang disusun oleh **Doni Agusdianto (NIM 2315854031)** telah dipertahankan
dalam Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
Pada hari Rabu 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. NIP 19631026 198910 2 001	
Anggota	Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. NIP. 19950530 202203 2 015	
Anggota	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par NIK 202111012	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali




Yoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 1984090982008122004



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

**SURAT KETERANGAN PERBAIKAN/REVISI SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Penguji Skripsi Program Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Bali, menerangkan bahwa:

Nama Mahasiswa : Doni Agusdianto
NIM : 2315854031
Prodi/Jurusan : Manajemen Bisnis Pariwisata/Pariwisata
Judul Skripsi : Penerapan *Green Practice* Pada *Food and Beverage Department* Dalam Mendukung *Sustainability* di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort

Telah diadakan perbaikan / revisi oleh mahasiswa yang bersangkutan dan dinyatakan dapat diterima untuk melengkapi laporan Skripsi

Badung, 14 Agustus 2024

Disetujui,
Panitia Ujian Komprehensif

	Nama Penguji	Tanda Tangan
Penguji I	Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. NIP 19631026 198910 2 001	
Penguji II	Ni Kadek Herna Lastari, M.Pd. NIP. 19950530 202203 2 015	
Penguji III	Ni Putu Lianda Ayu Puspita, SE., M.Tr.Par NIK 202111012	

Mengetahui,
Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata
Koordinator,

Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M.
NIP. 198912302022031003

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : DONI AGUSDIANTO

NIM : 2315854031

Program Studi : D-IV Management Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PENERAPAN GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE
DEPARTMENT DALAM Mendukung SUSTAINABILITY DI PULLMAN
LOMBOK MERUJANI MANDALIKA BEACH RESORT**

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 mencatumkan nama sumber penulis dengan benar sesuai norma, kaidah, dan etika akademik.

Apabila di kemudian hari diketahui bahwa Sebagian atau keseluruhan tesis 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, 03 Agustus 2024


105C4A90034514642
Doni Agusdianto

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun Skripsi yang berjudul “Penerapan Green Practice Pada Food and Beverage Department Dalam Mendukung Sustainability Di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort” tepat waktu.

Skripsi ini dapat terselesaikan nya 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 Usulan Penelitian.
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 Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan Usulan Penelitian ini.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan arahan, motivasi, dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis.
6. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H., selaku Dosen Pembimbing II yang serta memberikan arahan, motivasi, dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis.
7. Istri tercinta, anak dan orang tua yang memberikan doa, dorongan dan semangat selama peyusunan 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



DONI AGUSDIANTO

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Agusdianto, Doni. (2024). Penerapan *Green Practice* Pada Food and Beverage Department Dalam Mendukung Sustainability di Pullman Lombok Merujani Mandalika *Beach Resort*, Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par., dan Pembimbing II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.

Kata kunci: *Green Practices*, Mendukung *Sustainability*, Departemen *Food and Beverage*, Aspek Ekonomi, Aspek Lingkungan, Aspek Sosial, Penelitian Kualitatif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung *Sustainability di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort*. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, dokumentasi, studi pustaka dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan green practices, seperti penghematan energi dan air, pengelolaan limbah, penggunaan bahan lokal dan organik, serta edukasi lingkungan kepada staf, memberikan dampak positif yang signifikan. Dalam aspek ekonomi, praktik ini membantu mengurangi biaya operasional dan meningkatkan efisiensi sumber daya. Dalam aspek lingkungan, praktik ini berkontribusi pada pengurangan emisi gas, efisiensi energi, konservasi air, dan pelestarian keanekaragaman hayati. Dalam aspek sosial, praktik ini meningkatkan kesadaran lingkungan, kesejahteraan kerja, kesetaraan dan beragaman, serta keterlibatan komunitas lokal. Meskipun terdapat tantangan dalam konsistensi pelaksanaan dan beban kerja tambahan, manfaat jangka panjangnya bagi keberlanjutan dan reputasi bisnis sangatlah signifikan. Penelitian ini menekankan pentingnya komitmen kolektif dan penyesuaian terus-menerus dalam prosedur dan kebijakan untuk mencapai keberhasilan dalam implementasi *green practices* di Food and Beverage Department.

ABSTRACT

Agusdianto, Doni. (2024). *Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department to Support Sustainability at Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, Thesis: Tourism Business Management, Department of Tourism, Bali State Polytechnic.*

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par., and Supervisor II: Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H.

Keywords: Green Practices, Supporting Sustainability, Food and Beverage Department, Economic Aspects, Environmental Aspects, Social Aspects, Qualitative Research.

This research aims to determine the implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department to support sustainability at the Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. The research method used in this research is descriptive qualitative. The data collection techniques used in this research are observation, documentation, literature study and interviews. Interviews were conducted with sources who were considered to know details about the problems of the research. The research results show that implementing green practices, such as saving energy and water, managing waste, using local and organic materials, and environmental education for staff, has a significant positive impact. In economic aspects, this practice helps reduce operational costs and improve resource efficiency. In the environmental aspect, this practice contributes to reducing gas emissions, energy efficiency, water conservation and preserving biodiversity. In the social aspect, this practice increases environmental awareness, work welfare, equality and diversity, as well as local community involvement. Despite challenges in consistent implementation and additional workload, the long-term benefits to business sustainability and reputation are significant. This research emphasizes the importance of collective commitment and continuous adjustments in procedures and policies to achieve success in implementing green practices in Food and Beverage Department

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN GELAR SARJANA	
TERAPAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
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	8
1.1 Latar Belakang	8
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Manfaat Penelitian	12
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Landasan Teori.....	15
2.1.1 Implementasi.....	15
2.1.2. Hotel.....	9
2.1.3 <i>Green Practice</i>	10
2.1.4 Sustainability.....	12
2.1.5 Food & Beverage Department	15
2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	21
3.2 Objek Penelitian	22
3.3 Identifikasi Variabel.....	23
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	23
3.5 Jenis Data dan Sumber Data	25
3.6. Metode Penentuan Informan	27
3.7 Metode Pengumpulan Data	28
3.8. Teknik Analisis Data.....	30

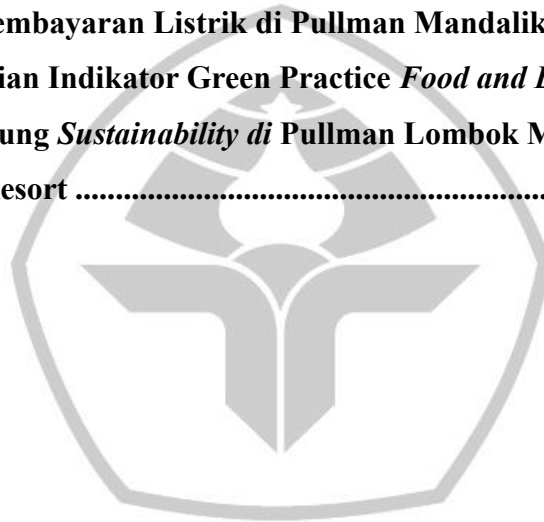
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	32
4.2 Penyajian Hasil Penelitian	58
4.2.1. Penerapan <i>Green Practice</i> Pada Food and Beverage Departement di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort.....	58
4.2.2 Penerapan <i>Green Practice</i> pada Food and Beverage Department dalam mendukung Sustainability di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort	77
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	95
5.1. Simpulan	95
5.2. Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	100



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Tamu Menginap Hotel Berbintang di Provinsi NTB.....	2
Tabel 3.1 Definisi Variabel.....	22
Tabel 4.1 Limbah Organik pada Food & Beverage Department	78
Tabel 4.2 Limbah Anorganik pada Food & Beverage Department.....	79
Tabel 4.3 Jenis Limbah Berbahaya pada Food & Beverage Department.....	79
Tabel 4.4 Presentase kenaikan laba di Food & Beverage Department	95
Tabel 4.5 Presentase Food & Beverage Cost.....	96
Tabel 4.6 Biaya Pembayaran Listrik di Pullman Mandalika.....	99
Tabel 4.7 Kesesuaian Indikator Green Practice <i>Food and Beverage</i> dalam mendukung <i>Sustainability di</i> Pullman Lombok Merujani Mandalka Beach Resort	96



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Lokasi Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort.....	32
Gambar 4. 2 Deluxe Room Double.....	33
Gambar 4. 3 Deluxe Room Double Ocean View	34
Gambar 4. 4 Executive Room	35
Gambar 4. 5 Garden Suite Courtyard.....	37
Gambar 4. 6 Deluxe Suite	37
Gambar 4. 7 One Bedroom Garden Villa.....	38
Gambar 4. 8 Two Bedroom Garden Villa.....	39
Gambar 4. 9 Aer Restaurant	40
Gambar 4. 10 Segara Seafood Restaurant.....	41
Gambar 4. 11 Meeting Rooms	42
Gambar 4. 12 Struktur Organisasi.....	43
Gambar 4. 13 System pemeliharaan air	60
Gambar 4. 14 Pemisahan Limbah.....	64
Gambar 4. 15 Pengomposan Limbah Organik.....	65
Gambar 4. 16 kemasan botol kaca dan take away	66
Gambar 4. 17 Pabrik Block Solution Lombok (BSL) di kawasan Badan Riset dan Inovasi Daerah (Brida) NTB di Banyuwulek, Lombok Barat	67
Gambar 4. 18 Keterangan pada menu yang memiliki karakteristik khusus.....	70
Gambar 4. 19 Kebun di Pullman Lombok Mandalika Merujani Beach Resort....	71
Gambar 4. 20 beach clean-up bulanan	74
Gambar 4. 21 Green Globe Certification	78

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Wanwancara

Lampiran 2. Hasil Wanwancara



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor yang terus berkembang di Indonesia, termasuk di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Pemerintah Indonesia meluncurkan program "10 new Bali" pada tahun 2010 untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, dan kawasan Mandalika Lombok terpilih sebagai salah satu lokasi pengembangan. The Mandalika, proyek yang dikembangkan oleh Indonesian Tourism Development Corporation (ITDC), memiliki luas 1.175 hektar dengan panjang 16 kilometer pantai berpasir putih yang terletak di bagian selatan Lombok. Mandalika ditetapkan sebagai Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) dengan mempertimbangkan aspek ekowisata. ITDC berkomitmen untuk mengembangkan proyek ini guna membantu perekonomian sekaligus melindungi dan melestarikan lingkungan.

Green practice mengacu pada praktik-praktik yang berkelanjutan dan ramah lingkungan, yang bertujuan untuk mengurangi dampak negatif dari aktivitas manusia terhadap lingkungan (Sharma & Sharma, 2021). Sementara itu, *sustainability* atau keberlanjutan didefinisikan sebagai kemampuan untuk memenuhi kebutuhan saat ini tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhan mereka sendiri (Brundtland, 1987). Dalam konteks industri pariwisata, penerapan *green practice* sangat penting untuk mencapai *sustainability*. Praktik-praktik ramah lingkungan di berbagai departemen

hotel, termasuk Food and Beverage Department, dapat berkontribusi pada upaya menjaga kelestarian lingkungan dan sosial, sekaligus mendukung keberlangsungan bisnis dalam jangka panjang.

Perkembangan pariwisata di NTB ditunjukkan dengan peningkatan jumlah tamu yang menginap di hotel berbintang. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi NTB, jumlah tamu meningkat dari 397.195 orang pada tahun 2020 menjadi 835.537 orang hingga November 2023 seperti terlihat pada tabel 1.1.

Table 1.1 Jumlah Tamu Menginap Hotel Berbintang di Provinsi NTB

	2020	2021	2022	as of Nov2023
Jumlah Tamu	397.195	446.661	754.053	835.537

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi NTB

Peningkatan jumlah wisatawan ini tentunya berdampak pada lingkungan, salah satunya adalah peningkatan jumlah sampah. Sebagai contoh, pada event World Super Bike 2023 yang diadakan pada tanggal 3-5 Maret, dihasilkan 7,5 ton sampah sepanjang acara berlangsung (Buniamin Azmah, 2023). Selain itu, berdasarkan artikel Ahmad Viqi (2023), sebanyak 3,9 juta ton sampah dihasilkan di NTB selama empat tahun, dan 2 juta ton di antaranya belum dikelola dengan baik.

Pembuangan sampah yang tidak dikelola dengan baik dapat berdampak buruk bagi lingkungan. Penggunaan plastik yang terus-menerus dapat menempel di lingkungan selama berabad-abad, mengancam satwa liar, dan menyebarkan racun. Hampir semua plastik terbuat dari bahan kimia yang berasal dari produksi bahan bakar fosil, yang berkontribusi pada pemanasan global (Unep, 2023). Oleh karena itu, pengusaha pariwisata sebagai salah satu pemangku kepentingan memiliki peran

penting dalam menjaga kelestarian lingkungan dan sosial, selain mengejar keuntungan ekonomi. Konsep *Triple Bottom Line* menekankan bahwa perusahaan yang ingin berkelanjutan harus memperhatikan unsur *People, Planet, dan Profit* (Wirananta dan Sarja, 2020).

Pemerintah Lombok telah mengambil langkah untuk mengatasi masalah sampah, di antaranya dengan membangun empat pabrik pengelolaan sampah yang diharapkan dapat mengurangi sampah hingga 30 persen. Selain itu, tren baru dalam perlindungan lingkungan juga dipertimbangkan untuk mencapai skema bisnis pariwisata yang ramah lingkungan. Pendekatan sistem lingkungan hidup terpadu diterapkan untuk mencapai kebijakan pariwisata berkelanjutan yang mematuhi undang-undang lingkungan hidup setempat, mengurangi biaya lapangan kerja melalui penggunaan sumber daya alam, dan memperbaiki citra fasilitas wisata (Widana & Utama, 2020).

Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, sebagai hotel mewah pertama di Kawasan Kuta Mandalika yang dimiliki oleh ITDC, berkomitmen untuk mendukung misi perusahaan dalam menjaga lingkungan. Namun, penerapan *green practice* di Food and Beverage Department *hotel* ini masih menghadapi beberapa tantangan. Biaya yang lebih mahal dan kesulitan mencari pemasok barang ramah lingkungan menjadi kendala utama. Selain itu, sebagian tamu lebih memilih bahan yang bukan ramah lingkungan, sehingga dibutuhkan edukasi untuk meningkatkan kesadaran mereka.

Kurangnya kesadaran dan pengetahuan di antara *staff* Food and Beverage Department tentang pentingnya penerapan *green practice* juga menjadi hambatan.

Belum adanya kebijakan atau standar operasional prosedur (SOP) yang jelas dan terperinci terkait penerapan *green practice* departemen ini, serta kurangnya dukungan atau insentif dari manajemen hotel untuk mendorong penerapannya, turut berkontribusi pada gap yang ada. Selain itu, belum adanya sistem evaluasi dan monitoring yang efektif untuk mengukur keberhasilan penerapan *green practice* di Food and Beverage Department juga menjadi tantangan tersendiri.

Meskipun menghadapi berbagai tantangan, penerapan *green practice* di Food and Beverage Department Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort merupakan langkah penting untuk mendukung sustainability di resort ini dan berkontribusi pada upaya menjaga lingkungan di destinasi wisata Mandalika. Indonesia memiliki potensi yang luar biasa di bidang pariwisata, dengan bentang alam yang indah dan strategis (Rismawati & Sitepu, 2021). Oleh karena itu, penerapan konsep ramah lingkungan sangat penting untuk masa depan pariwisata Indonesia, terutama di Lombok. Mengatasi gap dalam penerapan *green practice* di Food and Beverage Department memerlukan kerja sama dan komitmen dari berbagai pihak, termasuk manajemen hotel, staf, pemasok, dan tamu, untuk mencapai tujuan sustainability yang diharapkan. Berdasarkan pemaparan tersebut penulis tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul Penerapan *Green Practice* Pada *Food And Beverage Departement* Dalam Mendukung Sustainability Di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort?
2. Bagaimana penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung Sustainability di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort
2. Untuk menganalisis penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department dalam mendukung Sustainability di Pullman Lombok Mandalika Beach Resort?

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian dapat mengisi kesenjangan pengetahuan dalam literatur ilmiah terkait implementasi konsep ramah lingkungan di Food and Beverage Department.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Bagi penulis dapat menambah pengalaman dalam penelitian dan berharap hasil yang diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran maupun sebagai masukan bagi peneliti lain.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian diharapkan bisa digunakan untuk mengembangkan program pelatihan di politeknik dan bisa meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang praktik-praktik berkelanjutan dalam industry *Food and Beverage Service*

3. Bagi Hotel

Penelitian ini diharapkan membantu perusahaan memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang konsep ramah lingkungan dan penerapannya.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian

1. Melibatkan analisis terhadap operasional harian, proses pelayanan, dan kebijakan yang berlaku di Food and Beverage Department.
2. Penelitian akan mengeksplorasi konsep dan prinsip-prinsip ramah lingkungan yang dapat diterapkan dalam konteks Food and Beverage Department.
3. Memeriksa sejauh mana konsep ramah lingkungan telah diadopsi dan diimplementasikan dalam kegiatan sehari-hari di Food and Beverage Department.

4. Menilai dampak lingkungan dari implementasi konsep ramah lingkungan di Food and Beverage Department

1.5.2 Batasan Penelitian

1. Terbatas pada Food and Beverage Department di Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort.
2. Mengakui bahwa keterbatasan sumber daya (finansial, manusia dan teknologi) dapat mempengaruhi implementasi konsep ramah lingkungan di Food and Beverage Department

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih baik tentang penerapan konsep ramah lingkungan di *Food and Beverage Service Department* serta dampaknya terhadap lingkungan dan kinerja bisnis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Food and Beverage Department Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort telah menerapkan sebagian besar praktik *Green Practice*. Praktik yang sudah diterapkan meliputi penghematan energi dan air, pengelolaan limbah, penggunaan bahan makanan lokal dan musiman, penyediaan menu ramah lingkungan, edukasi staff, dan partisipasi dalam proyek lingkungan. Namun, beberapa area masih perlu ditingkatkan, seperti penggunaan energi terbarukan, perluasan penggunaan bahan organik, dan pengukuran dampak lingkungan yang lebih sistematis

Penerapan *Green Practice* pada Food and Beverage Department telah berkontribusi terhadap Sustainability resort. Secara ekonomi, praktik ini meningkatkan efisiensi biaya dan profitabilitas. Dari segi lingkungan, inisiatif ini mengurangi jejak karbon dan mendukung konservasi sumber daya. Aspek sosial ditingkatkan melalui peningkatan kesejahteraan karyawan, penguatan hubungan dengan masyarakat lokal, dan peningkatan kepuasan pelanggan. Keberhasilan ini menunjukkan keselarasan antara praktik ramah lingkungan dengan tujuan bisnis dan pembangunan berkelanjutan.

5.2. Saran

Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort disarankan untuk meningkatkan implementasi *Green Practice* di Food and Beverage Department dengan memperluas penggunaan bahan organik, mengeksplorasi penerapan energi

terbarukan, dan mengembangkan sistem pengukuran dampak lingkungan yang lebih komprehensif. Selain itu, resort dapat memperkuat program edukasi untuk tamu mengenai inisiatif keberlanjutan mereka, meningkatkan keterlibatan masyarakat lokal dalam program-program lingkungan, dan berbagi praktik terbaik mereka dengan industri perhotelan yang lebih luas untuk mendorong adopsi praktik berkelanjutan di seluruh sektor.

Untuk penelitian mendatang, disarankan untuk melakukan studi komparatif antara beberapa resort di kawasan Mandalika atau di Lombok untuk membandingkan efektivitas penerapan *Green Practice* di berbagai properti. Penelitian juga dapat fokus pada analisis dampak jangka panjang dari praktik-praktik ini terhadap kinerja finansial dan lingkungan resort, serta persepsi dan perilaku tamu terhadap inisiatif keberlanjutan. Selain itu, studi mendalam tentang potensi penggunaan teknologi terbaru dalam mendukung praktik ramah lingkungan di industri perhotelan akan memberikan wawasan berharga bagi pengembangan strategi keberlanjutan di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarrukmo, S. (2018). Pengantar *Hospitality* dan Pariwisata. Yogyakarta: Deepublish.
- Andini, I.A.S., Wiranatha, A.S. & Wijaya, N.M.S. (2020). *Implementation of green human resources management through pro-environmental behaviour in Alpina Hotel & Spa Chamonix France*. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 6(1), 36-42. <https://dx.doi.org/10.22334/jbhost.v6i1>
- Anjani, A.A.I.D.C., Bendesa, I.K.G. & Antara, M. (2022). Green practices implementation and tourist satisfaction to support sustainable tourism. *International Research Journal of Management, IT and Social Sciences*, 9(1), 111-120. <https://doi.org/10.21744/irjmis.v9n1.2009>
- Akbar H. (2023) detikbali, "Kini NTB Punya Pabrik Daur Ulang, Sampah Plastik Disulap Jadi Bata" <https://www.detik.com/bali/nusra/d-6796561/kini-ntb-punya-pabrik-daur-ulang-sampah-plastik-disulap-jadi-bata>.
- Atzori, R., Shapoval, V., & Murphy, K.S. (2016). Measuring Generation Y consumers' perceptions of green practices at Starbucks: an IPA analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 1-21. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1229090>
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Baldwin, C., Wilberforce, N., & Kapur, A. (2011). Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 16, 40-49. <https://doi.org/10.1007/s11367-010-0234-x>
- Brundtland, G.H. (1987). *Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development*. Geneva: United Nations.
- Button A. (2023) *Understanding the Importance of Water Conservation* <https://earth.org/understanding-the-importance-of-water-conservation/>
- Chon, K.S. & Maier, T.A. (2010). *Welcome to Hospitality: An Introduction* (3rd ed.). New York: Delmar Cengage Learning.
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. & Alcott, P. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). London: Routledge.

- Deraman, F., Ismail, N., Arifin, A.I.M. & Mostafa, M.I.A. (2017). Green practices in hotel industry: Factors influencing the implementation. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 9(2), 1-12.
- Gamal Thabroni. (2022). Metode Penelitian: Jenis Metode Penelitian (Data Kualitatif, Kuantitatif, Gabungan), Langkah, Pengertian Menurut Para Ahli. Serupa.id. <https://serupa.id/metode-penelitian-jenis-kualitatif-kuantitatif-gabungan-langkah/>
- Hayes, D.K., Ninemeier, J.D. & Miller, A.A. (2017). *Hotel Operations Management* (3rd ed.). Boston: Pearson.
- Hoogendoorn, G., Saayman, M. & Atkinson, D. (2015). *An analysis of the green practices in South African hotels. South African Journal for Research in Sport, Physical Education and Recreation*, 37(3), 91-104.
- Indonesia Design Dev (2023). Pullman Lombok: Exploring Mandalika's Five-Star Escapism [https://Pullman Lombok \(indonesiadesign.com\)](https://Pullman Lombok (indonesiadesign.com))
- Izzaty, S.R., Legowo, M. & Santoso, H. (2022). Penerapan *green practices* pada Food and Beverage Department dalam mendukung konsep sustainable di hotel The Westin Resort, Nusa Dua. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 7(1), 149-164.
- Legrand, W., Chen, J.S., & Sloan, P. (2016). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations* (3rd ed.). London: Routledge.
- Montiel, I. & Delgado-Ceballos, J. (2014). *Defining and measuring corporate sustainability: Are we there yet? Organization & Environment*, 27(2), 113-139. <https://doi.org/10.1177/1086026614526413>
- Ningrum, N. F. M. K. (2023). Penerapan *Green Office* pada Food and Beverage Department dalam Peningkatan Kepedulian Lingkungan di Sheraton Bandung Hotel & Towers. (Skripsi). Politeknik Negeri Bandung.
- Nyheim, P. & Connolly, D. (2011). *Technology Strategies for the Hospitality Industry* (2nd ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Porter, M.E. & Kramer, M.R. (2011). Creating shared value. *Harvard Business Review*, 89(1/2), 62-77.
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Peran Perguruan Tinggi dalam Mempersiapkan Sumber Daya Manusia Pariwisata Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 7(2), 175-187.

Pullman Lombok Mandalika. Welcome – Pullman Lombok Mandalika Beach Resort – 5-star resort (pullman-lombok-mandalika.com)

Qotrun A. (2022). Pengertian Data Kualitatif. Kompas.com. <https://www.kompas.com/skola/read/2022/11/08/140000069/pengertian-data-kualitatif--ciri-ciri-fungsi-contoh-dan-metode-penelitian>

Rutherford, D.G. & O'Fallon, M.J. (2007). *Hotel Management and Operations* (4th ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.

Sastrawacana, R. (2023). Pengertian Dokumentasi. Jago Akuntansi. <https://JagoAkuntansi.Com>.<https://jagoakuntansi.com/pengertian-dokumentasi/>

Soraya R., Bagiasuti N.K. & Komal I. G.A.M. (2022). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran*. RAMA_93303_1815834157_artikel.pdf (pnb.ac.id).Politeknik Negeri Bali

Sustainability in the Hospitality Industry: A Comprehensive Guide (2023). <https://thehospitalitydaily.com/sustainability-in-hospitality-industry/>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI