

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Putu Erna Wati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN
DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Erna Wati
NIM 2315854036**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SKRIPSI

PENERAPAN GREEN PRACTICE PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI

**Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun skripsi
Program Studi Manajemen Bisnis pariwisata
di Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Erna Wati
NIM 2315854036**

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

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI
PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN
DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI

Skrripsi ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 14 Juli 2024

Pembimbing I

Elvira Septevany, S.S., M.Li
NIP 198909262819032817

Pembimbing II

Dra. Nyoman Murtiani Nadra, M.Par
NIP 19621125199032601

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetujui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

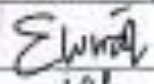
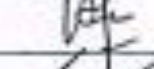
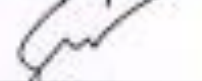


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.P.Par., M.Par.
NIP 198409082168122004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM Mendukung PARIWISATA BERKELANJUTAN
DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI**

Yang disusun oleh Ni Luh Putu Erna Wati (2315854036) telah dipertahankan
pada Sidang Skripsi di depan Tim Penguji
Pada hari rabu tanggal 12 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Elvira Septevany, S.S., M.I.A. NIP. 198909262019032017	
Anggota	Dr. Ni Gusti Nym. Suci Murni, M.Par NIP. 198409082008122004	
Anggota	Dr. Made Satria Pamanda Putra, S.H., S.E., M.M NIP. 1989912302022031000	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Ni Luh Putu Erna Wati
NIM : 2315854036
Program Studi : D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**PENERAPAN GREEN PRACTICE
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN
DI HOTEL THE RITZ CARLTON BALI**

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 didalakan oleh Hukum Nasional Indonesia.

Badung, 20 Agustus 2024


Ni Luh Putu Erna Wati

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang berjudul “Penerapan Green Practice Pada Departemen *Food and Beverage* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hotel The Ritz Carlton Bali” sesuai dengan waktu yang ditetapkan. Skripsi ini penulis susun berdasarkan pengamatan langsung di hotel The Ritz yang mencerminkan pandangan sesuai observasi dan belum tentu merupakan pandangan Marriot atau merek apapun. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma IV Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan skripsi penelitian ini, penulis banyak memperoleh bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., MM. selaku koordinator program studi manajemen bisnis pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Elvira Septevany, S.S., M.Li. sebagai dosen pembimbing I penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, mengerahkan tenaga serta memotivasi penulis dalam penulisan usulan penelitian ini.
6. Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par. selaku dosen pembimbing II penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, mengerahkan tenaga serta memotivasi penulis dalam penulisan usulan penelitian ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Mr. Subin Dharman, selaku General Manager The Ritz Carlton Bali yang telah memberikan kesempatan belajar serta memperoleh informasi di hotel The Ritz Carlton Bali untuk mendukung penulisan usulan penelitian ini.
9. Ibu Poppy selaku Director HRD The Ritz Carlton Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Ritz Carlton Bali untuk mendukung penulisan usulan penelitian ini.
10. Seluruh Karyawan The Ritz Carlton Bali yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan usulan penelitian ini.
11. Bapak I Kadek Pasek Sardika dan Ibu Ni Wayan Tarsih orang tua tercinta serta teman-teman yang senantiasa memberikan dukungan, motivasi serta memberikan doa selama penulisan usulan penelitian ini.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam penyusunan skripsi ini, namun bila terdapat kekurangan hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan skripsi ini.

Badung,

Ni Luh Putu Erna Wati



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Wati, Ni Luh Putu Erna (2024). Penerapan *Green Practice* Pada *Food and Beverage Department* Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hotel The Ritz Carlton Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Elvira Septevany, S.S., M.Li, dan Pembimbing II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par.

Kata kunci: penerapan green practice, pariwisata berkelanjutan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan green practice pada *Food and Beverage* department dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali. Penentuan informan sebagai sumber data dalam penelitian ini digunakan teknik purposive sampling dengan jumlah informan sebanyak 6 orang. Teknik analisis data menggunakan teknik deskriptif kualitatif untuk mengetahui peranan *green practice* pada *Food and Beverage department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali sudah diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan green practice pada *Food and Beverage department* sudah mendukung terwujudnya pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali. hal ini terlihat dari 3 dimensi dengan 13 indikator yang dimiliki oleh *green practice*, melalui observasi dan wawancara telah mendukung 3 dimensi dengan 10 indikator pada pariwisata berkelanjutan walaupun dalam pengomposan sisa makanan belum dilakukan oleh pihak hotel sendiri melainkan oleh vendor dari pihak ketiga.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRACT

Wati, Ni Luh Putu Erna (2024). Implementation of Green Practice in Food and Beverage Department to Support Sustainable Tourism at The Ritz Carlton Hotel Bali.

This thesis has been approved and checked by Supervisor I: Elvira Septevany, S.S., M.Li, and Supervisor II: Dra. Nyoman Mastiani Nadra, M.Par.

Key words: implementation of green practices, sustainable tourism

This research aims to determine the implementation of environmentally friendly practices in the Food and Beverage department to support sustainable tourism at The Ritz Carlton Bali hotel. Determining informants as data sources in this research used a purposive sampling technique with a total of 6 informants. The data analysis technique uses qualitative descriptive techniques to determine whether the role of green practices in the Food and Beverage department in supporting sustainable tourism at The Ritz Carlton Bali hotel has been implemented or not. The research results show that the implementation of environmentally friendly practices in the Food and Beverage department has supported the realization of sustainable tourism at The Ritz Carlton Bali hotel. This can be seen from the 3 dimensions with 13 indicators that green practice has, through observations and interviews it has supported the 3 dimensions with 10 indicators of sustainable tourism even though the composting of food waste has not been carried out by the hotel itself but by third party vendors.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1 Hotel.....	7
2.1.2 <i>Food and Beverage</i>	14
2.1.3 <i>Green Practice</i>	15
2.1.4 Pariwisata Berkelanjutan.....	18
2.2 Penelitian Terdahulu.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian.....	28
3.2 Objek Penelitian.....	28
3.3 Identifikasi Variabel	28
3.4 Definisi Operasional Variabel	29
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	31
3.6 Penentuan Informan	33
3.7 Metode Pengumpulan Data.....	36
3.8 Analisis Data	40
BAB IV PEMBAHASAN	43
4.1 Gambaran Umum Hotel	43
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel The Ritz Carlton Bali	43

4.1.2 Fasilitas Hotel.....	44
4.1.3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	56
4.2 Hasil dan Pembahasan	72
4.2.1 Penerapan Green Practice Pada <i>Food and Beverage Department</i> Di Hotel The Ritz Carlton Bali	72
4.2.2 Penerapan Green Practice Pada <i>Food and Beverage Department</i> Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Hotel The Ritz Carlton Bali.....	100
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	116
5.1 Kesimpulan	116
5.2 Saran	117

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Variabel <i>Green Practice</i>	20
Tabel 2.2 Variabel Pariwisata Berkelanjutan	23
Tabel 2.3 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu	28
Tabel 3.1 Variabel <i>Green Practice</i>	33
Tabel 3.2 Variabel Pariwisata Berkelanjutan	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Ocean Front Villa	48
Gambar 4.2 Majastic Chapel.....	54
Gambar 4.2 Struktur Organisasi.....	58
Gambar 4.4 Area Luar Bejana Restoran	75
Gambar 4.5 Pengaturan Suhu AC Otomatis di Restoran	75
Gambar 4.6 Kompor Induksi	77
Gambar 4.7 Linen yang dibawa Menggunakan Trolley.....	78
Gambar 4.8 Wastafle di Restoran.....	79
Gambar 4.9 Wastafle di Restoran.....	80
Gambar 4.10 Sewage Treatment Plan	82
Gambar 4.11 Coster Pada Restoran	83
Gambar 4.12 East Indies Pada Restoran	84
Gambar 4.13 Kumpulan Pecahan Chinawere dan Glassware.....	86
Gambar 4.14 Pengendapan Lumpur Pada Sisa Proses STP.....	87
Gambar 4.15 Minuman Lokal di Bar	88
Gambar 4.16 Botol Yogurt di Restoran.....	90
Gambar 4.17 Buffet Cutleries	91
Gambar 4.18 Bahan Organik yang digunakan di Restoran.....	92
Gambar 4.19 Bahan Lokal yang digunakan di Restoran	93
Gambar 4.20 Menu Buah Pada Restoran	95
Gambar 4.21 Menu Pada Bejana Restoran	96
Gambar 4.22 Pemberian Sumbangan Kepada Komunitas di Masyarakat	98
Gambar 4.23 Penanaman Pohon Mangrove.....	99
Gambar 4.24 Mulia Sari Penjual Souvenir Lokal	101
Gambar 4.25 Edukasi Kepada Anak Yayasan	102
Gambar 4.26 Makanan yang akan disumbangkan	104
Gambar 4.27 Marriot Career Web Site	107
Gambar 4.28 Bahan Lokal yang ada di Restoran	108
Gambar 4.29 Bahan Organik di Restoran	109
Gambar 4.30 Pembersihan Sampah di Sungai	116

Gambar 4.31 Penyajian Buah Lokal di Restoran	117
Gambar 4.32 Botol Jus yang disajikan di Restoran	118
Gambar 4.33 Napkin yang dipakai di Restoran	119



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	126
Lampiran 2 Fasilitas Hotel.....	158



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di Bali sangatlah pesat, dapat dilihat dari banyaknya hotel-hotel baru yang dibangun serta infrastruktur yang semakin bagus seperti perbaikan jalan, perbaikan tempat-tempat wisata, serta pembangunan pusat oleh-oleh yang menyediakan berbagai jenis souvenir yang dapat di akses dengan mudah oleh wisatawan. Bali memiliki potensi atraksi wisata dan keunikan budaya yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali bulan Desember 2023 bahwa tingkat kunjungan wisatawan ke Bali tercatat sejumlah 481.646 naik 19,4% dari bulan November 2023. Tidak hanya tingkat kunjungan yang mengalami kenaikan namun terjadi juga pada tingkat hunian kamar yang naik 7,30 poin dibandingkan bulan November 2023 (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2023). Berdasarkan kenaikan tersebut Bali memerlukan adanya hotel sebagai akomodasi untuk menginap.

Makanan dan minuman merupakan bagian dari kebutuhan pokok bagi tamu yang menginap di hotel. Setiap hotel memiliki departemen yang bertugas serta bertanggungjawab dalam menyediakan makanan serta minuman bagi tamu yang menginap serta datang ke hotel. *Food and beverage Department* merupakan departemen yang menghasilkan *revenue* terbesar kedua setelah penjualan kamar. Terdapat beberapa dampak *negative* yang sering terjadi pada *Food and Beverage Department* seperti *food waste*, polusi, limbah barang pecah belah dari peralatan yang digunakan di restoran, bila permasalahan tersebut tidak ditanggulangi maka

akan berdampak terhadap keberlanjutan pariwisata di hotel. Menurut Musaddad et al. (2019) dalam menanggulangi dampak negatif yang ditimbulkan oleh hotel terhadap lingkungan dapat ditanggulangi dengan menerapkan prinsip-prinsip pariwisata berkelanjutan.

Penerapan *green practice* adalah salah satu upaya yang dapat dilakukan oleh pihak pengelola hotel sebagai bentuk pencegahan kerusakan lingkungan yang ditimbulkan oleh industri perhotelan yang dapat mendukung pariwisata berkelanjutan. *Green practice* berperan sebagai pedoman bagaimana menjalankan industri perhotelan yang tetap memperhatikan lingkungan serta pariwisata berkelanjutan. Menurut Schubert (2008), terdapat 3 hal utama yang mencakup penerapan *green practice* di hotel yaitu: *green action*, *green food* dan *green donation*.

The Ritz Carlton Bali termasuk salah satu hotel bintang lima yang terdapat di Kawasan Sawangan, Nusa Dua, Badung, Bali. Dalam menanggulangi dampak-dampak negatif yang ditimbulkan oleh industri perhotelan khususnya pada bagian *Food and Beverage Department* hotel The Ritz Carlton Bali telah melakukan beberapa upaya dalam menerapkan *green practice* di Departemen *Food and Beverage* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan seperti penghematan air dengan cara pengolahan kembali air limbah menjadi air bersih yang dapat digunakan untuk menyiram tanaman dan *flushing toilet* merupakan penerapan dari *green action*. Penerapan *green food* dengan melakukan pemilihan bahan-bahan makanan yang bersifat lokal dan organik, serta penerapan *green donation* yang sering dilakukan adalah penyumbangan dana atau makanan terhadap komunitas

peduli lingkungan serta kemanusiaan sehingga dapat bekerjasama dalam mewujudkan kelestarian lingkungan dan pemanfaatan makanan sisa secara maksimal sehingga tidak terbuang dan mencemari lingkungan.

Dari beberapa upaya yang telah dilakukan masih terdapat beberapa penerapan *green practice* yang masih belum maksimal seperti pemanfaatan air secara efisien dan pengelolaan daur ulang terhadap kaca dan kardus. Jika hal ini tidak menerapkan *green practice* maka permasalahan yang timbul akan semakin meluas. Penelitian yang dilakukan oleh Brian, (2019) menunjukkan bahwa hotel merupakan salah satu industri yang mengkonsumsi sejumlah besar energi, air bersih serta sumberdaya tak terbaharukan dalam mendukung operasionalnya. Hotel juga dianggap sebagai industri yang menghasilkan polusi dan limbah. Sebagai solusi dalam menanggulangi permasalahan yang muncul maka diterapkan *green practice*.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis melakukan penelitian dengan judul “penerapan *green practice* pada *food and beverage department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada *Departement Food and Beverage* di hotel The Ritz Carlton Bali?
2. Bagaimanakah penerapan *green practice* pada *Department Food and Beverage* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi penerapan *green practice* pada *Department Food and Beverage* di hotel The Ritz Carlton Bali.
2. Untuk menganalisis penerapan *green practice practice* pada *Department Food and Beverage* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan bagi masyarakat yang ingin mempelajari mengenai bagaimana penerapan *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan serta dapat menjadi acuan kepada para pemilik hotel di Bali yang ingin menerapkan *green practice* dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan ini di hotel mereka masing-masing.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi penulis

Hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan, ilmu serta pengalaman penulis mengenai bagaimana penerapan *green practice practice* pada *Department Food and Beverage* tersebut dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, terlebih hotel merupakan salah satu industri besar yang ada di Bali. Sangat penting bagi kita sebagai penduduk Bali memastikan bahwa lingkungan Bali tidak rusak dan tercemar oleh limbah yang dihasilkan oleh

hotel. Penelitian ini juga bermanfaat dalam menambah skill penulis serta berguna nantinya untuk meniti karir yang lebih cemerlang.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi serta referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang nantinya melakukan penelitian dengan mengambil tema yang sama yakni mengenai penerapan *green practice practice* pada *Department Food and Beverage* dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan, serta penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Hotel

Penulisan penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pihak hotel serta karyawan hotel yang ingin memiliki pengetahuan lebih mengenai bagaimana penerapan *green practice* dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan. Serta sebagai bahan evaluasi bagi seluruh karyawan hotel agar semua berperan dalam mewujudkan pariwisata berkelanjutan melalui penerapan *green practice* di hotel.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Ruang lingkup serta batasan masalah dalam penelitian ini akan membantu penulis dalam mempersempit fokus penelitian agar lebih terarah dan spesifik.

1. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini dibatasi pada bagaimana penerapan *green practice* di *Department Food and Beverage* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali. Dalam penelitian ini terdapat 3 pokok

dari penerapan *green practice* yaitu *green action, green food dan green donation*.

Serta terdapat tiga elemen utama dalam penerapan upaya pariwisata berkelanjutan yaitu: pertumbuhan ekonomi, keterlibatan sosial, perlindungan lingkungan.

2. Batasan masalah

Batasan masalah dibutuhkan untuk menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian. Adapun batasan masalah pada penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana penerapan *green practice* pada *Food and Beverage Department* termasuk dalam *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product* di Hotel The Ritz Carlton Bali yang berfokus pada penerapan *green action, green food and green donation*.
- b. Bagaimana penerapan *green practice* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali pada bagian *Food and Beverage Department* termasuk dalam *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product* dengan hanya berfokus kepada penerapan pariwisata berkelanjutan di lingkungan *Food and Beverage Department* di hotel The Ritz Carlton Bali dengan menggunakan 3 dimensi pariwisata berkelanjutan yaitu: pertumbuhan ekonomi, keterlibatan sosial dan perlindungan lingkungan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah penulis lakukan terkait penerapan *green practice* pada *food and beverage department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali. Maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan *green practice* yang dilakukan oleh *Food and Beverage department* di hotel The Ritz Carlton Bali telah diterapkan dengan baik. Hal ini dapat dilihat bahwa setiap dimensi dan indikator yang terdapat pada *green practice* yaitu *green action* pada tindakan-tindakan dalam mengurangi dampak negatif yang dihasilkan oleh hotel terhadap lingkungan, *green food* dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan organik yang diperoleh melalui *supplier* lokal, dan *green donation* yang dilakukan dengan menyumbangkan dana, waktu dan tenaga terhadap komunitas kemanusiaan dan peduli lingkungan.
2. Penerapan *green practice* pada *food and beverage department* telah mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali. dukungan ini dapat dilihat dari 3 dimensi pada *green practice* dengan 13 indikator telah mendukung 3 dimensi dengan 10 indikator pada pariwisata berkelanjutan. *Food and Beverage department* pada hotel The Ritz Carlton Bali telah memberikan dukungan terhadap pariwisata berkelanjutan dengan melakukan penghematan energi, konversi air limbah, dengan menggunakan produk dan bahan-bahan

lokal dalam pembuatan makanan dan minuman, serta telah melakukan donasi berupa sumbangan dana, tenaga dan waktu terhadap komunitas-komunitas peduli kemanusiaan dan lingkungan. *Food and Beverage* department pada hotel The Ritz Carlton Bali telah mengurangi dampak negatif yang dihasilkan oleh hotel terhadap lingkungan dan telah berkontribusi pada keberlanjutan pariwisata dalam mewujudkan pariwisata berkelanjutan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan, maka penulis dapat memberikan saran terhadap penerapan *green practice* pada *Food and Beverage* department dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di hotel The Ritz Carlton Bali

Hotel The Ritz Carlton Bali dapat mempertimbangkan penggunaan lebih banyak keran dengan sensor otomatis sehingga dapat mengefisienkan air, terutama pada area toilet tamu yang terdapat di area restaurant. Serta Hotel The Ritz Carlton Bali dapat mempertimbangkan untuk menggunakan sumber tenaga listrik lainnya seperti tenaga listrik tata surya sehingga dapat menciptakan energi terbarukan yang dapat mengurangi penggunaan listrik negara.

Pada penelitian berikutnya mengenai penerapan *green practice pada food and beverage department* dalam mendukung pariwisata berkelanjutan dapat dilakukan dengan metode analisis kuantitatif sehingga terdapat perbandingan hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2013). Perilaku Masyarakat Indonesia Dalam Mendukung Green Practices Di Hotel: Analisa Theory of Planned Behavior Model. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2015.
- Abdou, A. H., Hassan, T. H., & El Dief, M. M. (2020). A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability*, 12(22), 9624.
- Akliyah, L., & Umar, M. Z. (2013). Analisis daya dukung kawasan Wisata Pantai Sebanjar Kabupaten Alor dalam mendukung pariwisata yang berkelanjutan. *Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kota*, 13(2).
- Arida, I. N. S. (2016). *Pengantar Pariwisata Berkelanjutan*.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2023). <https://bali.bps.go.id/pressrelease/2024/02/01/717890/perkembangan-pariwisata-provinsi-bali-desember-2023.html>.
- Brian, R. (2019). PENGARUH GREEN HOTEL PRACTICE TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA HOTEL BUDGET DI JAKARTA. *Jurnal Pesona Hospitality*, 12(1 Mei).
- Budiantoro, A. V., Irawan, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Green Practice Terhadap Green Consumer Behavior di The Kemangi Restaurant, Hotel Santika Pandegiling Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 86–101.
- Candranegara, I. M. W., Mirta, I. W., & Putra, K. A. F. (2021). Implementasi Program “We Love Bali” Berbasis CHSE (Clean, Health, Safety, Environment) dalam Pemulihan Pariwisata Bali. *Journal of Contemporary Public Administration (JCPA)*, 1(1), 27–32.
- Cavanaugh, B. (2004). *Organic. Nation's Restaurant News*. Retrieved April 9, 2015.
- Darmadi Hamid. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan* (Cet. II). Alfabeta.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Farmaki A. (2016). *Managing Rural Tourist Experiences: Lessons from Cyprus* (Sotiriadis and Gursoy, Ed.). Emerald Group Publishing Limited.
- Franz Peter Schubert. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors toward green restaurant*.

- Juliana, J., Pramezwarly, A., Djakasaputra, A., Widjaja, J. N., & Wijaya, J. V. (2021). Analisis Environmental Awareness Value Dan Green Practices Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Sociohumaniora Kodepena (JSK)*, 2(1), 89–101.
- Komar Richard. (2014). *Hotel Management*. PT. Gramedia.
- Legrand, W., Sloan, P., & Chen, J. (2010). *Eco-advantage in the hospitality industry*. New York: Routledge.
- 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*, 1(3–4), 121–135.
- Mile and Huberman 2014. (2014).
- Miranti Desi, T. N. N. N. N. M. (2023). *Implementasi Green Tourism Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Bonjeruk Lombok Tengah*.
- Musaddad, A. A., Rahayu, O. Y., Pratama, E., Supraptiningsih, S., & Wahyuni, E. (2019). Pembangunan pariwisata berkelanjutan di Indonesia. *Dinamika Administrasi: Jurnal Ilmu Administrasi Dan Manajemen*, 2(1).
- Ningrum, N. F. M. K. (2023). Penerapan Green Office pada Food and Beverage Department dalam Peningkatan Kepedulian Lingkungan di Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Journal of Mandalika Review*, 2(1), 27–38.
- Nugrahani, F., & Hum, M. (2014). Metode penelitian kualitatif. *Solo: Cakra Books*, 1(1), 3–4.
- Prof. Dr. A. Muri Yusuf, M. Pd. (2019). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan* (Cet. V). Kencana.
- Ruum Maulanasari, A., & Ulumuddin Ahmad Asshofi, I. (2021). *UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PELAYANAN FRONT OFFICE DI HOTEL GRASIA SEMARANG*. 1(1). <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/unclle>
- Sampul, H. (2022). *Implementasi green practice pada food and beverage service terhadap sustainable tourism di intercontinental bali resort*.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif* (Cet.1). Alfabeta.
- Sugiyono. (2022). *METODE PENELITIAN KUALITATIF* (Suryandari, Ed.; 3rd ed.). ALFABETA.
- Sujarweni, V. W. (2014). *Metodelogi penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Perss.
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85.
- Umar Husein. (2008). *Metode Penelitian Skripsi dan Tesis Bisnis*. Raja Grafindo Persada.

Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 154–161.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

